



## Türkiye’de Yemek Tarihçiliği\* Ahmet ÇAKIR<sup>1</sup> Beytullah KAYA<sup>2</sup>

### ÖZ

Bu makalede Türkiye’de yemek tarihçiliğinin ne zaman ve hangi nedenlerden dolayı ortaya çıktığı ve geliştiği; kaynaklarının neler olduğu, yemek tarihçiliği çalışmalarına diğer sosyal bilimlerin ne gibi katkılarının bulunduğu ve yemek tarihçiliği çalışmalarına bir medeniyet perspektifinden bakılabilir mi sorularına tarihi metinler ve güncel literatür kapsamında cevap aranmıştır. Bu kapsamda yemek tarihçiliği araştırmalarının, Cumhuriyetin kuruluşunun ardından ilk on yıllık dönemde Tanzimat’tan beri süregelen, yerli yemek kültürünün Batı yemek kültürü karşısında değersizleştirilmesi eğilimine karşı bir tepki olarak ortaya çıktığı ve bu konudaki tartışmaların günümüze kadar farklı araştırma ve platformlarda devam ettiği verilen örneklerle ifade edilmiştir. Makalede; sosyoloji, antropoloji, tıp ve arkeoloji gibi sosyal bilimlerin yemek tarihi çalışmalarına katkısı incelenmiş, yemek tarihçiliği araştırmalarında kullanılan kaynaklar ve kullanılması gereken kaynaklara vurgu yapılmıştır. Makalede ayrıca, yemek tarihçiliği konusuna ulusalcı bir bakış açısıyla değil bir medeniyet perspektifinden bakılması gerektiği ortaya konulmuştur. Makale sonucunda üniversitelerdeki tarih ve medeniyet bölümlerinin yemek tarihçiliği konusuna sahip çıkması halinde öğrencilerin ve yeni neslin tarihe bakış açılarının gelişip zenginleşeceği belirtilmiştir.

*Anahtar Kelimeler:* Yemek Tarihçiliği, Yemek Kültürü, Türk Mutfağı, Medeniyet

## Food Historiography in Turkey

### ABSTRACT

In this article, the questions of when and for what reasons food historiography emerged and developed in Turkey, what its sources are, what contributions other social sciences have made to food historiography studies, and whether food historiography studies can be viewed from a civilisation perspective are answered within the scope of historical texts and current literature. In this context, it is stated with examples that food historiography studies emerged in the first decade after the establishment of the Republic as a reaction against the tendency to devalue the local food culture against Western food culture, which has been going on since Tanzimat, and that discussions on this issue have continued in different research and platforms until today. In the article, the contribution of social sciences such as sociology, anthropology, medicine, and archaeology to food history studies is examined, and the sources used in food historiography research and the sources that should be used are emphasized. The article also demonstrates that food historiography should be viewed not from a nationalist perspective but from a civilisation perspective. As a result of the article, it is stated that if the history and civilisation departments in universities take care of food historiography, the perspectives of students and the new generation on history will develop and enrich.

*Keywords:* Food Historiography, Food Culture, Turkish Cuisine, Civilization

<sup>1</sup> Yüksek Lisans Mezunu, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, cakir.71@gmail.com, ORCID: 0000-0002-7516-4865

<sup>2</sup> Prof. Dr., İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, beytullah.kaya@izu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9060-1664

\* Bu makale Prof. Dr. Beytullah KAYA’nın danışmanlığında Ahmet ÇAKIR’ın kaleme aldığı “Türkiye’de yemek tarihçiliğinin gelişimi” başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

## 1. Giriş

Tarih boyunca insanların çoğu kendi ait olduğu toplumun kültürünü merak etmiş, araştırmış ve nesilden nesile devam ettirmiştir. Tarihi, efsaneden ayırmaya ve geçmişteki olayları gerçekçi bir şekilde anlamaya çalışırken kullandıkları yöntem birbirlerinden farklı olmasına rağmen bütün kültürlerde insanlar geçmişleriyle ilgilenmiştir. Geçmiş gerçekliği sahil ve dürüst bir şekilde, ama aynı zamanda estetik kaygı ve edebi bir üslupla yakalamaya ve aktarmaya çalışan kadim tarih yazıcılığı İslam dünyası ve Asya'da 20. yüzyılın başlarına kadar anlamını korumuştur.<sup>3</sup> Iggers'in aktardığı bu düşünce 18.yüzyıla kadar hâkim düşünce olarak devam etmiştir. Aydınlanma sonrası Avrupa'da ortaya çıkan pozitif bilimlerin sosyal bilimlerde uygulanabileceği düşüncesinin bilim dünyasına hâkim olması sonucunda Leopard Von Ranke bu düşüncelerden etkilenecek tarih biliminin askeri ve siyasi olaylar üzerinden okunması ve değerlendirilmesine dayanan yeni bir tarih kuramı geliştirmiştir. Siyasi ve askeri vakalara odaklanan Ranke ve takipçileri bu metodun dışında kalan kültür tarihi araştırmacılarının çalışmaları, resmi arşiv belgelerine dayanmadığı ve devlet kurma görevine yardım etmediği gerekçesiyle marjinal yahut amatörce görerek küçümsemişlerdir.<sup>4</sup> Birinci ve İkinci Dünya Savaşlarına kadar bilim dünyasında hâkim olan bu düşünce, savaş zamanı ve sonrasında ortaya çıkan hayal kırıklıkları nedeniyle sorgulanmaya başlanmıştır. Ranke'nin savunduğu tarih düşüncesine karşı Fransız tarihçiler March Bloch ve Lucian Febvre tarafından 1929'da kurulan Annales okulu; coğrafya, iktisat, iklim, tarım ve ticarî yapıların yanında kültürleri ve gelenekleri de inceleyerek yeni bir tarih araştırmaları başlatmıştır. Annales okulu mensupları sonraki yıllarda, insan faaliyetlerinin tamamına odaklanan kültürel bakış açısını sosyoloji, psikoloji, antropoloji, dilbilim, ekonomi, coğrafya vb. disiplinlerle iş birliği içerisinde birleştirmek suretiyle bütüncül tarih anlayışını savunarak tarih alanına yeni bir soluk getirmişlerdir.<sup>5</sup>

Samancı'ya göre yemeğin tarih disiplini içerisinde bilimsel olarak çalışılmasına zemin hazırlayan Annales Okulu'nun ilk kuşağı konuya istatistiksel olarak yaklaşmış, aynı yıllarda bu akımın etkisiyle Türkiye'de yemek tarihçiliği ekonomi tarihinin bir parçası olarak başlamıştır.<sup>6</sup> Işın'a göre ise Türkiye'de yemek tarihi araştırmalarını bir tıp doktoru olan Süheyl Ünver başlatmıştır. Işın, Ünver'in bir tıp doktoru ve tıp tarihçisi olmasına rağmen mutfak tarihinin önemini oldukça erken anladığını ve yemek tarihi konusunda iki eser yayınladığını aktarmıştır. Işın ayrıca, 1970'lerden itibaren Ömer Lütfi Barkan, Günay Kut ve Turgut Kut gibi araştırmacıların yemek tarihini akademik bir çerçevede ele alarak çalışmalarını sürdürdüklerini ve bu çalışmalarını ilerleterek bilimsel bir zemine oturttuklarını ifade etmiştir.<sup>7</sup>

Faroqi, Ömer Lütfi Barkan'ın yemek konusuyla ciddi bir şekilde ilgilenen tek tarihçi olduğunu ve günümüze ulaşmış birçok Matbah-ı Amire defterini yayınlamakla uğraşan Barkan'ın bu çalışmalarının ölümüyle birlikte yarım kaldığını, kimsenin de bu tür çalışmaların devamını

<sup>3</sup> Georg G. Iggers, Yirminci Yüzyılda Tarih Yazımı Bilimsel Nesnellikten Postmodernizme, çev. Gül Çağalı Güven (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016), 18.

<sup>4</sup> Peter Burke, Kültür Tarihi, çev. Mete Tuncay (İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi, 2008), 11-12.

<sup>5</sup> Peter Burke, Fransız Tarih Devrimi Annales Okulu, çev. Mehmet Küçük (İstanbul: Doğu Batı Yayınları, 2014), 34.

<sup>6</sup> Özge Samancı, "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış", Yemekte Tarih Var, haz. Ayşe Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012), 27-40.

<sup>7</sup> Priscilla M. Işın, Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019), 8-9.

getirmediğini söylemiştir. Faroqhi'ye göre Barkan'ın çalışmalarının önemli olmasının nedeni, Osmanlı Arşivi kaynaklarında yiyecek içeceklerle ilgili bilgilere dikkat çekmesidir ve bu bilgiler o dönem mutfak kültürünün yeniden kurgulanmasına olanak sağlamıştır.<sup>8</sup>

Toygar, kaynağının Orta Asya'ya dayalı, İslami kültür unsurlarıyla bezenmiş Türk mutfak kültürünün Tanzimat Dönemin'den başlayarak Batı ile temas sonucunda asıl karakterini kaybedecek şekilde hızla değişime uğradığını, bu değişimin; hızlı sanayileşme-kentleşme, Batı kültürüne açılma ve kadının çalışma hayatına katılması gibi sebeplerden dolayı meydana geldiğini, kız meslek liselerinde öğretilen yemeklerin çoğunluğunun Batı mutfağını lanse ettiğini belirterek bu yabancılaşmaya karşı Türk mutfağı bibliyografisinin yazılması, yöresel Türk mutfağı derlemesinin ve ulusal/yöresel Türk yemekleri ansiklopedisi hazırlanması vb. gibi çözümler üretilmesini önermiştir.<sup>9</sup>

Turgut Kut, yeme-içme kültürünün maddi kültür içerisinde araştırılan bir alan olduğunu, Türkiye'de yeni yeni araştırmalara başlanılan bu konularla ilgili olarak ilk yayınları Süheyl Ünver'in başlattığını söylemiştir.<sup>10</sup> Bilgin, Osmanlı saray mutfağı bağlamında Fatih dönemi mutfak kültürü ile alakalı sınırlı kaynak türlerine sahip olduğumuzu, Ünver, Barkan ve Kut gibi isimlerin bu belgelerle ilgili çalışmalar yaptığını söylemiştir.<sup>11</sup> Yerasimos, yemek tarihçiliği açısından Osmanlı döneminin beslenme alışkanlıklarının izini sürmek için 7. yüzyıldaki Orta Asya'dan başlayarak Türklerin göç ederek ulaştığı coğrafyalar ve kurduğu devletler aracılığı ile etkilendiği toplumların yemek kültürlerinin incelenmesini önermektedir. Yerasimos'a göre Türkler bu süreçte Arap, İran, Moğol ve Rum yemek kültürleriyle karşılaşmış, onlardan etkilenmiş ve onları etkilemiştir.<sup>12</sup>

Tan, büyük şehirlerdeki önemli otel ve lokantaların çoğunda yabancı yemeklerin egemenliğinin görüldüğünü, yüksek miktarda bütçeler harcanarak gazeteler, televizyonlar, mutfak dergileri, ansiklopediler ve eğitim yoluyla Türk mutfağını ortadan kaldırarak yerine Fransız ve İtalyan gibi yabancı mutfakların koyulmaya çalışıldığını, Türk aydınının yabancı yemekleri yediğinde kültürlü olarak görüleceği inancına şartlandırıldığını, Batılı gibi yemek yendiğinde Batılı gibi olunacağını sananların Atatürk'ün çağdaşlaşma fikirlerini yanlış anladığını beyan etmiştir.<sup>13</sup> Oğuz, bir toplumun mutfağındaki yemek çeşitleri zenginliğinin genellikle medeniyet göstergesi olarak kabul edildiğini, Osmanlı mutfağını bir kenara konulsa dahi, Anadolu'da bulunan halk yemek çeşitlerinin bile Batı medeniyetini temsil eden herhangi bir ülkenin mutfağında bulunan yemek çeşitleri ile çok rahat bir şekilde boy ölçüşebilecek çeşitlilikte ve zenginlikte olduğunu söylemiştir.<sup>14</sup>

Gürsoy, yiyecek içecek konularına ilginin arttığı ve üniversitelerde ilgili bölümlerin açılmasına rağmen derslerde okutulan gastronomi tarihi ile ilgili kaynak kitapların çoğunun yabancı kitaplar

<sup>8</sup> Suraiya Faroqhi, "Önsöz", Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. çev. Zeynep Yelçe (İstanbul: Alfa Yayınları, 2016), 9.

<sup>9</sup> Kâmil Toygar, "Değişen Türk Mutfağı", Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982), 153-160.

<sup>10</sup> Mehmet Kâmil, Melceü-t Tabbahin, çev. Günay Kut, Turgut Kut, (Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2015), 20.

<sup>11</sup> Arif Bilgin, "Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları", Fatih Sultan Han ve Dönemi, ed. Ayşenur Bilge Zafer (Bursa: Osmangazi Belediyesi Yayınları, 2016), 440-448.

<sup>12</sup> Marianna Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, (İstanbul: Boyut Yayınları, 2019), 12-13

<sup>13</sup> Nail Tan, "Türk Mutfağını Yaşatmak İçin", Folklor Dergisi, s.34 (1982): 36.

<sup>14</sup> Burhan Oğuz, Türk Halkının Kültür Kökenleri (İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, 1976), 58

olduğunu, bu kitapların kendi kültürlerine ağırlık verip bizim kültürümüze az yer verip ya da ön yargılı baktığını ve bu konuların tarihçilerin ve antropologların sahası olduğu halde akademik çalışmaların yeterli seviyede olmadığını dile getirmiştir.<sup>15</sup> Tezcan yemek kültürüne antropolojik olarak yaklaşmış, konuyu yemeklere ilişkin davranışlar, tutumlar, inançlar, gelenek ve görenekler açısından değerlendirmiştir.<sup>16</sup> Beşirli, yemek kültür tarihi çalışmalarında sosyoloji biliminden yararlanılabileceğini, bu yöntemin besinlerin yetiştikleri fiziksel ortamdan farklı olarak, simgeler, inançlar, dini değerler, insanlar arasında sosyal farklar vb. kültürel değerler alanından faydalanılarak yapılabileceğini ifade etmiştir.<sup>17</sup>

Ünsal, yemek kültürünü sosyolojik açıdan değerlendirerek, yemeğin sembolik olarak siyasi güç, meşruiyet, itaat ve otorite mücadelesinin bir göstergesi olduğunu ve tüm toplumlarda siyasal bir araç olarak kullanıldığından bahsetmiştir.<sup>18</sup> Onaran, yemek kültürü ve tarihçiliği meselesine politik açıdan bakmış ve merkeziliğin, bürokrasinin ve milliliğin ön planda olduğu modern ulus devletlerin gerekirse zorla beslenme ve gıda politikalarıyla yemek kültürüne ve hane sofralarına müdahale edip üzerinde hâkimiyet kurduğunu ifade etmiştir.<sup>19</sup>

## 2. Türkiye’de Yemek Tarihçiliği

Yemek tarihçiliği; gıda maddelerinin kökenlerini ve gelişimini, pişirme araç gereçlerini ve tekniklerini, yemeklerin hazırlanmasını, sunumunu ve yenmesini ve bu etkinliklerin onları üreten toplumlar için anlamlarını inceleyen bir bilim dalı olup bir yönüyle de disiplinler arası bir alan olduğu için bu incelemeler esnasında tıp, biyolojik ve sosyal bilimler ile beşerî bilimler arasında bağlantılar kurar ve büyük ölçüde antropoloji, arkeoloji, ekonomi, sosyoloji, psikoloji, folklor, edebiyat ve güzel sanatlar ile tarih biliminden faydalanır.<sup>20</sup> Yemek tarihçisinin görevi, parçalı materyallerle çalışıp bunları yer ve zamandaki köken belirtileri açısından incelemesi ve bazen yetersiz kanıtları dilsel, edebi ve tarihsel verilerle ilişkilendirerek, becerikli bir arkeologun, sıradan insana ümit vaat etmeyen kanıt kırıntıları gibi görünen şeylerden kayıp bir medeniyeti canlandırması gibi, yemek konusunu, bir ulusun tarihini ve kültürünü çok az çarpıtmayla yansıtan bir aynaya dönüştürebilecek bir vizyon ortaya koymak olmalıdır.<sup>21</sup> Yemek kültürü ve tarihçiliği üzerine yapılan çalışmalar, bireylerin ve toplumun kim olduklarını ve hangi medeniyet tasavvuruna sahip olduklarını ortaya koyması bakımından oldukça önemlidir.<sup>22</sup>

Literatür incelendiğinde Türk mutfak kültürü ve tarihi araştırmalarının tarihsel açıdan Orta Asya Dönemi, Karahanlılar, Selçuklu, Beylikler, Osmanlı, Tanzimat-Cumhuriyet dönemleri olarak araştırıldığı görülmektedir. Bu nedenle bu dönemler göz önünde bulundurularak Türk mutfak kültürünün kısa bir özetini ortaya koymak yemek tarihçiliği konusunun daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayacaktır. Göçebe yaşam tarzına sahip olan Türkler yaşadıkları bölgenin coğrafı ve

<sup>15</sup> Deniz Gürsoy, Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi, (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2014), 7.

<sup>16</sup> Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı, 2000).

<sup>17</sup> Beşirli, Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfığa Sosyolojik Bakış, 78.

<sup>18</sup> Artun Ünsal, İktidarların Sofrası: Yemek Siyaset ve Simgesellik, (İstanbul: Everest Yayınları, 2020)

<sup>19</sup> Burak Onaran, Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenleri, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2022)

<sup>20</sup> Ellen Messer, et, al, “Culinary History”, The Cambridge World History of Food, ed. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas (Cambridge: Cambridge University Press, 2000), 1367- 1378

<sup>21</sup> Ayla Algan, Classical Turkish Cooking, (California: William Morrow Cookbooks, 1991), 17

<sup>22</sup> Sydney, Watts, “Food and the Annales School”. *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: (2012): 29-52.

iklim şartlarına bağlı olarak hayvancılıkla uğraşmışlar; besinleri at, keçi, koyun, deve gibi hayvanlardan yapılan yemek çeşitleri ve aynı hayvanlardan elde ettikleri süt, peynir, yağ vb. gibi gıdalar olmuştur.<sup>23</sup> Zamanla yerleşik hayata geçen Türkler çeşitli hububat, sebze ve meyveler yetiştirmeye başlamışlardır.<sup>24</sup> 10. Yüzyıl'da İslamiyet'i seçen Karahanlı döneminden itibaren başlayan Arap ve Fars mutfak kültüründen etkileşim Selçuklular ve Beylikler döneminde devam etmiş,<sup>25</sup> hem Anadolu'da var olan halklara ait mutfak kültürü hem de bu coğrafyaya özgü tarım ve hayvancılığa bağlı elde edilen ürünlerle Türk mutfak kültürü zenginleşmeye başlamıştır.<sup>26</sup> Türk mutfağındaki asıl zenginleşmenin fetihlerle birlikte hüküm sahasını ve coğrafyasını genişleten Osmanlılar zamanında gerçekleştiği bilinmektedir. Balkanlar, Ortadoğu ve Kuzey Afrika'yı içine alan ve üç kıtaya yayılan Osmanlılar bu coğrafyalarda karşılaştığı her yeni kültürün yiyecek-içecek alışkanlıklarını özümseyerek kendi mutfağına katmıştır.<sup>27</sup>

18. yüzyıla gelindiğinde gelişen siyasi, sosyal ve ekonomik nedenlerden dolayı alafrağa denilen Fransız mutfak kültürü zamanla Osmanlı sarayında ve seçkin çevrelerinde benimsenmeye başlamış, bu çevrelerce Alaturka denen eski dönem Osmanlı mutfağı eleştirilmeye ve reddedilmeye başlanmıştır.<sup>28</sup> Tanzimat Dönemi'nde Tokatlıyan ve Pera Palas gibi otellerde çalışan Türk aşçılar Fransız yemeklerini Türk sofralarına getirmeye başlamış,<sup>29</sup> usta çırak ilişkisi ile devam ettirilen ve esnaf teşkilatları tarafından denetlenen aşçılık mesleği de bu değişimden payını almıştır.<sup>30</sup> Bu değişim sadece sarayda kalmamış, Pera ve Galata civarlarında açılan kafe ve pastanelerde sunulan Batı tarzı yemek kültürü halk arasında da rağbet görmeye başlamıştır.<sup>31</sup> İstanbul'un işgal edildiği günlerde göçmen Beyaz Ruslar tarafından açılan restoran, kafe ve pastaneler Türk mutfağı üzerinde kalıcı izler bırakmıştır.<sup>32</sup> Bu dönemlerde yemek kitapları yazılmaya başlanmış, hem bu kitaplarda hem de gazete köşelerinde alaturka yemek tariflerinden ziyade alafrağa yemek tarifleri verilmeye başlanmıştır. Zamanla alaturka ve alafrağa yemekler

<sup>23</sup> Reşat Genç, "XI Yüzyılda Türk Mutfağı", Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1982), 63-64.

<sup>24</sup> Mehmet Alpargu, "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Mutfak Kültürü", Türk Mutfağı, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), 22.

<sup>25</sup> Marianna Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı (İstanbul, Boyut Yayınevi, 2005), 13.

<sup>26</sup> Altan Çetin, "Karahanlı- Selçuklu- Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı", Türk Mutfağı, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), 30-31; Kemal Arı, "Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri", I. Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Haz. Arif Bilgin, Özge Samancı (Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2012), 24-25.

<sup>27</sup> Tuğrul Şavkay, Osmanlı Mutfağı, (İstanbul: Şekerbank Yayınları, 2007), 8-9; Arif Bilgin, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2014), 81.

<sup>28</sup> Ahmet Mithat Efendi, Avrupa Adab-ı Muaşeretini yahut Alafrağa. der. Ali Gurbetoğlu (İstanbul: Akçağ Yayınları, 2001)

<sup>29</sup> Kâmil Toygar, "Değişen Türk Mutfağı", Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 153-160 Toygar, Değişen Türk Mutfağı, 157.

<sup>30</sup> Hacıbeyzade Ahmed Muhtar, Aşevi: Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık, sad. Nur Özmel Akın (İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar, 2014), 47.

<sup>31</sup> Algan, Classical Turkish Cooking, 30.

<sup>32</sup> Aylin Doğan, "Savaş ve İşgalin Gölgesinde İstanbul Mutfağı", İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet, haz. Ayşe Aydın Böhürler (İstanbul: İstanbul Yayınları, 2021), 95.

sentezlenmeye başlanmış, aynı şekilde sofrada adabı ve usulleri de değiştirerek ortaya yeni bir sentez yemek kültürü çıkmıştır.<sup>33</sup>

Cumhuriyet döneminde yöneticiler tarafından benimsenen bu karma-yabancı yemek kültürünü kız enstitüleri aracılığıyla halktan da benimsemeleri istenmiş fakat bu istek halkın çoğunluğu tarafından olumlu karşılanmamıştır. Tanzimat'tan beri devam eden yabancı kültür istilasına karşı Cumhuriyetin ilk yıllarında başlayan kendi öz kültürüne dönme çalışmaları içerisinde yemek kültürü çalışmaları da bulunmakta olup, Annales Okulu tarih anlayışının da getirdiği katkıyla birlikte, bireysel çabalarla başlayan yemek kültür ve tarihi araştırmaları zamanla özel sektör ve devlet destekli sempozyum, kongre, kitap çalışmaları, projeler ve bireysel çalışmalarla devam etmektedir.

Ahmet Refik'in 1930'lu yıllarda arşivlerdeki Divan-ı Hümayun defterlerini inceleyerek yazdığı Eski İstanbul<sup>34</sup> adlı kitabında; bakkallardaki narh fiyatları, İstanbul'a nerelerden erzak geldiği, ekmek ve şekerin niçin pahalandığı, Fatih Sultan Mehmet'in sofrasında hangi yemeklerin bulunduğu vb. konularla ilgili yaptığı alıntılardaki yemek kültürü ile ilgili bilgiler İstanbul sosyal hayatını anlatmakta olup bu çalışmalar yemek tarihçiliği içinde değerlendirilebilir. Aynı şekilde Hasan Ali Yücel'in 1937 yılında sadeleştirip yayınladığı bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri adlı eser, manzum bir dille yazıldığı için Edebiyat açısından, yazıldığı dönemin tıp bilgilerini içerdiği için Türk Tıp Tarihi açısından önemli olduğu kadar 15.yüzyılın yeme-içme bilgilerini içinde barındırdığı için yemek tarihçiliği açısından da çok önemlidir. Süheyl Ünver yemek tarihi çalışmalarında bu kitaba atıfta bulunarak önemine dikkat çekmiştir. Yücel, sadeleştirip yayınladığı eserin giriş kısmında, kitaptaki yararlanılacak en önemli bilginin o devirdeki yiyecek, içecek ve giyeceklerin neler olduğunun bilinmesi olduğunu söylemiştir.<sup>35</sup>

Bu iki örnek dışında Türkiye'de yemek tarihçiliğinin gelişimi konusu kronolojik olarak incelendiğinde, bu konuda ilk kapsamlı çalışmaların Süheyl Ünver tarafından yapıldığı görülmektedir. Kendisi bir tıp tarih profesörü olan Ünver'in yemek tarihçiliği ile ilgili olduğu değerlendirilebilecek ilk çalışması 1935 yılında incelediği "Fatih Aşhanesi Tevzinamesi"<sup>36</sup>dir. Fatih'in İstanbul'u fethettikten 17 yıl sonra yaptırdığı, içinde hamam, ziyafethane, tabhane, daru'-ş-şifa ve muvakkithane bulunan 16 medreseli Fatih Külliyesi'nin medreselerinde okuyan talebeler, bakım ve hizmet verdiği yoksullar, yolcular ve bu müesseselerin çalışanları için yemek hazırlamak amaçlı kurulan imaret aşhanesi tevzinamesinden o mutfakta çalışan işçilerle, çıkan yemeklerle, yemeklerde kullanılan malzemelerle ve yemeklerin hangi öğünlerde kimlere ne kadar verileceği ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Ünver, 1948 yılında, Tarihte 50 Türk Yemeği, 1952 yılında da Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri<sup>37</sup> adlı kitapları yayınlamıştır. Ünver yemek kültürü meselesine medeniyet çerçevesinden bakmış konu ile ilgili yayınladığı iki önemli eser, değişik zamanlarda yazdığı köşe yazıları ve sempozyumlarda sunduğu bildirilerle

<sup>33</sup> Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", Türk Mutfağı, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.199-217.

<sup>34</sup> Ahmet Refik Altınay, Eski İstanbul, haz. Sami Önal, (İstanbul, İletişim Yayınları,1998); Ahmet Refik Altınay, Hicri 12. Asırda İstanbul Hayatı, (İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988)

<sup>35</sup> Hasan Ali Yücel, Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri, (İstanbul: Devlet Basımevi, 1937)

<sup>36</sup> A. Süheyl Ünver, "Fatih Aşhanesi Tevzinamesi" İstanbul Risaleleri, haz. İsmail Kara (İstanbul: İstanbul Fetih Derneği Yayınları,1995), 341-383,

<sup>37</sup> A. Süheyl Ünver, Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri; Süheyl Ünver, Tarihte 50 Türk Yemeği, (İstanbul: Tıp Tarihi Enstitüsü, 1948)

Türkiye’de yemek tarihçiliği çalışmalarına önemli katkılarda bulunmuştur. Ünver, yemek tarihçiliği ile ilgili yazdığı makalelerde özellikle kültürel mirası canlandırmayı bir vatan borcu olarak nitelendirmiştir.<sup>38</sup>

Türkiye’de yemek tarihi araştırmalarına önemli katkılar sağlamış olan araştırmacılardan birisi de Ömer Lütfi Barkan’dır. Barkan’ın arşiv incelemelerine dayanan çalışmaları arasında yemek kültür ve tarihçileri açısından ilk önemli çalışması, 1942 yılında Tarih Vesikaları dergisinin farklı sayılarında “Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar” başlığıyla günümüz Türkçesine çevirerek yayınladığı, İstanbul, Bursa ve Edirne İhtisab Kanunnameleridir. Bu kanunnameler, içlerinde adları geçen gıda ile ilgili esnaflar ve o esnafların ürettiği yiyeceklerin isimlerinin o döneme ait yemek kültürüne dair ipuçları vermelerinden dolayı yemek tarihçiliği açısından çok zengin kaynaklar olarak değerlendirilebilir.<sup>39</sup>

Barkan, 1962 yılında saray muhasebe defterlerinin bir kısmını araştırarak elde ettiği bilgilerle hazırladığı Saray Mutfağının 1489-1490 Ait Muhasebe Bilançosu<sup>40</sup> adlı çalışmasıyla o dönemin saray mutfağında yemek yapmak için alınan hammaddeler ve mutfak malzemelerinin neler olduğuna ışık tutmuş, o dönemin saray yemek kültürüyle ilgili bilgiler ortaya çıkarmış ve kendisinden sonra saray mutfakları araştırması yapacak olanlara örneklik teşkil etmiştir. Barkan’ın saray muhasebe defterleri dışında farklı imarethane muhasebe defterlerini de inceleyerek yaptığı fiyat tarihi araştırmaları yemek tarihi çalışmalarına kaynak olmuştur.<sup>41</sup>

Barkan, Osmanlı arşivlerinde kayıtlı bulunan çeşitli dönemlerdeki yıllık muhasebe bilanço belgelerini inceleyip yemek ve beslenme konusunu iktisat bilimi açısından ele alarak kendi deyimiyle bir fiyat politikası sonucuna ulaşmıştır. Barkan, bu araştırmalarının nedenini, Türkiye fiyatlar tarihi üzerinde çalışacak olanların, geçmiş dönemin eşya ve fiyatlarına ait yüksek oranda ve standart rakamlara ihtiyacı olduğunu, Osmanlı dönemine ait vakıf imaretlerindeki yıllık muhasebe bilançoların masraf kısımları incelendiğinde bu rakamların bulunduğu ve bu bilgilerin fiyatlar tarihi çalışmalarına çok katkısının olacağı şeklinde ifade etmiştir.<sup>42</sup>

1943 yılında Çorumlu Dergisi’nde Nazım Tomuş, 1945 yılında İstanbul Dergisi’nde Tahsin Öz<sup>43</sup>, 1956 yılında Türk Etnoğrafya Dergisi’nin muhtelif sayılarında Zeki Oral ve Zübeyir Koşar Türk

<sup>38</sup> Süheyl Ünver, “Çorbayı Nasıl İçerdik”, Hayat Tarih Mecmuası, S.1 (1968): 9-10; Süheyl Ünver, “Eski Türk Yemekleri”, Tarih Mecmuası, S.12 (1967): 16-17; Süheyl Ünver, “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982), 13.

<sup>39</sup> Ömer Lütfi Barkan, Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar1-2-3 (İstanbul: Maarif Vekilliği Yayınevi, 1942)

<sup>40</sup> Ömer Lütfi Barkan, “Saray Mutfağının 894-895/ 1489-1490 Yılına Ait Muhasebe Bilançosu”, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, S. 23 (1963): 380-398.

<sup>41</sup> Ömer Lütfi Barkan, “Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları”, Türk Tarih Belgeleri Dergisi, S.2 (1964): 235-377.

<sup>42</sup> Ömer Lütfi Barkan, “Süleymaniye Cami ve Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 (1585-1586)”, Vakıflar Dergisi (1971): 121-123.

<sup>43</sup> Nazmi Tomuş, “Çorum’un Eski Matbah Yemekleri”, Çorumlu Dergisi, S.40 (Çorum, Çorumlu, 1943); Tahsin Öz, “Topkapı Sarayı Mutfakları ve Yemekleri”, İstanbul Halkevleri Dergisi, C.3, S. 30 (İstanbul: 1945)

yemek kültürü ile ilgili makaleler yazmışlardır.<sup>44</sup> 1961 yılında Hamit Zübeyir Koşay ve Akile Ülkücan'ın birlikte hazırladıkları Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı adlı eser Cumhuriyet'in erken dönemlerinde yazılmış olan ve yemek tarihi araştırmacılarının başvurduğu önemli bir kaynaktır. Eserde Ankara Etnografya Müzesi tarafından hazırlanan ve farklı yöre ve bölgelerde Türk yemekleri ve Türk mutfağı hakkında yapılan anket bilgilerine dayanan yemek isimleri ve tarifleri, yemek vakitleri, yiyeceklerin saklanması, mutfak ve sofraya alet isimleri ve mutfaka ait çizimler bulunmaktadır.<sup>45</sup> 1960 ve 1970 yıllarında sosyal ve siyasal gelişmelerin neticesinde Türkoloji ve Etnoloji çalışmaları artmış, Burhan Oğuz'un 1976 yılında beş bölüm olarak yayınladığı Türk Halkının Kültür Kökenleri adlı çalışmasının birinci kitabı beslenme teknikleri üzerine olmuş, Oğuz bu bağlamda sebzeler, meyveler, tahıllar, et ve süt ürünleri, yiyeceklerin muhafazası, yemekler, içecekler, su ürünleri, mutfak bölümü, sofraya gereçleri vb. konularla ilgili detaylı bilgiler vermiştir.<sup>46</sup>

Türkoloji çalışmalarına başka bir örnek de Bahaeddin Ögel'in 1978'de yayınladığı Türk Kültürü Tarihine Giriş adlı hacimli eserinin dördüncü cildi olan Türklerde Yemek Kültürü adlı eseridir. Eser "Türkler ve Yiyecek Kültürü", "Türklerde Ateşin Yanması", "Mutfak Aletleri Bıçak ve Bileği" ile "Etlî Yemekler" olmak üzere dört bölüme ayrılmıştır. Bu bölümlerin alt başlıklarında Türklerin asırlardan beri süregelen yemek kültürü ile ilgili mutfak araç gereçleri, et ve süt ürünleri ile yapılan yemek çeşitleri, süt ve süt ürünleri ile yapılan yemek çeşitleri ve tahıllarla yapılan ekmeğin ve yemek çeşitlerinin bilgilerine ulaşılmaktadır.<sup>47</sup> Ögel, aynı serinin ikinci kitabı olan Türklerde Ziraat Kültürü adlı 16 bölümlük kitabında ekimden biçime kadar kullanılan tarım aletleri, toprak çeşitleri, bitkiler, tahıllar, meyveler, sebzeler, baklagiller, yağ bitkileri, kümes hayvanları ve arıcılık vb. konularla ilgili detaylı ve zengin bilgiler bulunmaktadır.<sup>48</sup>

1980'li yıllara gelindiğinde gelişen siyasi ve sosyal atmosfer içerisinde Kültür Bakanlığı'nın desteğiyle Türk mutfağını araştırma çalışmalarına ilgi artmış, bu tarihlerde yerli ve yabancı bilim insanları, akademisyen ve araştırmacıların katıldığı sempozyum ve kongreler yapılmaya başlanmıştır. Millî folklor daire başkanlığı tarafından ilki yapılan sempozyumun yayımlanan kitabındaki sunuş yazısında daire başkanı Nail Tan, Türk yemeklerinin unutulduğunu Batı tarzı yemeklerin revaçta olduğunu, kız meslek liselerinde ve yemek ansiklopedilerinde Batı tarzı yemeklerin ön planda olduğunu, buna bağlı olarak Türk Mutfağı'nın tehlikede olduğundan dolayı Türk Mutfağı'nın sorunlarını belirlemek ve çözümler geliştirmek için bu sempozyumun yapıldığını dile getirmiştir.<sup>49</sup> Bu sempozyumdan bir sene sonra 1982 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın desteğiyle Feyzi Halıcı tarafından Türk Mutfağı Sempozyumu düzenlenmiştir.

<sup>44</sup> Hamit Zübeyir Koşay, "Türkiye Halkının Maddî Kültürüne ait Araştırmalar, Çiftçilik", Türk Etnografya Dergisi, S. 1 (1956):73-76; Hamit Zübeyir Koşay, "Türkiye Halkının Maddî Kültürüne Dair Araştırmalar II Kap Kaçak", Türk Etnografya Dergisi, S. 1 (1957): 5-7; Zeki Oral, "Selçuklu Devri Ekmek ve Yemekleri", Türk Etnografya Dergisi, S. 1 (1956): 73-76; Zeki Oral, "Selçuklu Devri Yemekleri II", Türk Etnografya Dergisi, S. 2 (1957): 29-34.

<sup>45</sup> Hamit Zübeyir Koşay, Akile Ülkücan, Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı (İstanbul: Çiya Yayınları, 2017)

<sup>46</sup> Burhan Oğuz, Türk Halkının Kültür Kökenleri (İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, 1976)

<sup>47</sup> Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş/ Türklerde Yemek Kültürü (Ankara: Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, 1985)

<sup>48</sup> Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş/ Türklerde Ziraat Kültürü (Ankara: Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, 1985)

<sup>49</sup> Nail Tan, "Sunuş" Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi,1982)



Halıcı yaptığı açılış konuşmasında, Çatalhöyük'te yapılan kazıların neticesinde ortaya çıkan tandır ve ocak gibi bulguların bu bölgede on bin yıllık geçmişe işaret ettiğini, kuşaktan kuşağa aktarılan gelenek ve göreneklerin bir kültür mirası olduğunu ve geçmişten güç alarak yeni imkân ve yaklaşımlarla bu kültür hazinesine hizmet etmenin kutsal bir görev olduğunu belirtmiştir.<sup>50</sup>

Bunun yanı sıra 1980 yıllarında Türkiye'de turizm sektörünün canlanmasıyla birlikte bu sektöre katkıda bulunmak amacıyla Türk yemek kültürünü ve coğrafi-tarihi güzelliklerini dünyaya tanıtmak üzere Feyzi Halıcı başkanlığında 1986-1994 yılları arasında dört uluslararası yemek kongresi düzenlenmiştir. Devlet ve özel sektörün desteklediği bu kongrelerde Türk katılımcılarının yanı sıra yabancı ülkelerden bilim insanları ve araştırmacılar katılmış ve katılımcılar kendi yemek kültürleriyle ve farklı yemek kültürleriyle ilgili sunumlar yapmışlardır.<sup>51</sup> Bu toplantıların Konya'da yapılıyor olması ve kongrelerde farklı zamanlarda Mevlevi mutfağı ile ilgili sunumların yapılması ve Feyzi Halıcı ve Nevin Halıcı'nın gayretli çalışmaları sonucunda Mevlevi mutfağına olan ilginin çoğalmasına, bu konuyla ilgili araştırmaların artmasına neden olmuştur.<sup>52</sup>

2000'li yıllara gelindiğinde siyasi atmosferin de etkisiyle Osmanlı saray mutfağına ilgi oldukça artmış ve birçok araştırmacı tarafından birinci elden kaynaklar araştırılarak bu konuyla ilgili birçok kitap yayınlanmıştır.<sup>53</sup> Bununla birlikte Osmanlı saray mutfağının dışındaki Müslüman ve gayri müslim halkın yeme içme alışkanlıkları da yemek tarihçileri tarafından araştırılmıştır.<sup>54</sup> 2003 yılında "Osmanlı İmparatorluğunda Yiyecek, İçecek ve Sosyalleşme" adı altında yapılan sempozyumda sunulan bildirilerden bazıları seçilerek Faroqhi ve Neumann'ın editörlüğünde Soframız Nur Hanemiz Mamur, 2008 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın desteğiyle yayınlanan editörlüğünü Samancı ve Bilgin'in yaptığı ve makalelerle de katkıda bulunduğu Türk

<sup>50</sup> Feyzi Halıcı, Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (Konya: Doğu Matbası,1982), 14-17.

<sup>51</sup> Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 25-30 Eylül 1986, Ankara; İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 3-10 Eylül 1988, Ankara; Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, 7-12 Eylül 1990, Ankara; Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Uluslararası, 3-6 Eylül 1992, Ankara; Beşinci Milletler Arası Yemek Kongresi, 1-3 Eylül 1994, Ankara.

<sup>52</sup> Abdülbaki Gölpınarlı, Mevlevi Adap ve Erkanı, (İstanbul: İnkılap ve Aka Şirketleri Kollektif Şirketi, 1963; Müjgan Cumbur, "Mevlana'nın Mesnevisinde ve Divan-ı Kebir'inde Yemekler", Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982), 69-85; Feyzi Halıcı, Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi (İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1992); Nevin Halıcı, Mevlevi Mutfağı, (İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 2007) Hamit Zübeyir Koşay, "Mevlevilikte Mutbah Terbiyesi", Tasavvuf Kitabı, haz. Cemil Çiftçi (İstanbul: Kitabevi, 2003). 381-389; Nicolas Trapanier, "Fasting and the Early Mawlawī Order, Starting without Food", Culinary Approaches to Ottoman History, Amy Singer (Markus Weiner Publishing, 2011): 1-21.

<sup>53</sup> Stefanos Yerasimos, Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002); Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, (1453-1650) (İstanbul: Kitabevi, 2004). Tuğrul Şavkay, Osmanlı Mutfağı, (İstanbul: Şekerbank, 2007); Marianna Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, (İstanbul: Boyut Yayınları, 2019). Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak İmparatorluğu, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014).

<sup>54</sup> Suraiya Faroqhi, Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları,1997); Orhan Şaik Gökyay, "Sohbetname", Tarih ve Toplum, C.2, S.14 (1985); 128-144. Marianna Yerasimos, "Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları", haz. Özge Samancı, Arif Bilgin, Türk Mutfağı (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 219-230; Huriye Zafera, Geçmişten Günümüze İstanbul Mutfağına Etki Eden Rum ve Ermeni Mutfağı ve Diğer Kültürler, (İstanbul: Kriter,2023); Merin Sever, Geçmişten Günümüze İstanbul Yemekleri,(İstanbul: İBB Yayınları, 2021).

Mutfağı ve 2010 yılında Bilkent Üniversitesi Tarih Bölümü ve Tarih Topluluğu'nun ortaklaşa düzenlediği Yemekte Tarih Var adlı sempozyumun aynı adla derlendiği kitaplar yemek tarihçiliği açısından nitelikli çalışmalardır.<sup>55</sup>

Türk mutfak kültürü ve tarihi, farklı süreli yayınlar aracılığıyla da araştırılıp incelendiğinden dolayı ortaya ciddi bir müktesebat çıkmıştır. 1993-2009 arası yayınlanan 16 ciltlik Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar adlı kitap bu yayınlara örnek olarak verilebilir. Editörlüğünü 1993-2004 yılları arasında Kamil Toygar'ın, 2001-2005 arasında Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar'ın yaptığı eserde Türk mutfak kültürü ile ilgili 238 makale yayınlanmıştır. Bu makalelerde; yerel mutfaklarla ilgili derleme ve araştırmalar, ulusal mutfaklarla ilgili araştırmalar, yöresel ve etnik mutfaklardaki yemek çeşitleri, beslenme ile ilgili gelenek, görenek ve inanışlar, Eski Türklerin, Selçukluların ve Osmanlıların mutfak kültürü ile ilgili araştırmalar, beslenme alışkanlıklarının din ve gelenek açısından değerlendirilmesi, mevsimsel hazırlıklar, ikram kültürü, özel gün yemekleri, yemek öğünleri, mutfak mimarisi ve araç-gereçleri, restoranlar, Türk mutfakını bekleyen tehlikeler vb. konularla ilgili yazılar bulunmaktadır.<sup>56</sup> Bu yayınlara verilecek ikinci örnek, 2005 yılında Musa Dağdeviren ve Zeynep Dağdeviren tarafından hayata geçirilerek yayın hayatına başlayan ve aktif olarak yayınlarına devam eden Yemek ve Kültür dergisidir. Dergi, yemek kültürünü disiplinler arası bir bakış açısıyla ele alıp yemek tarihi ile ilgili birçok özgün çalışma ve çeviri makale yayınlamak üzere önemli bir boşluğu doldurmuştur.<sup>57</sup>

### 3. Yemek Kitapları

Osmanlı döneminde yazılmış olan yemek kitaplarının günümüz Türkçesine çevrilmesi neticesinde alaturka-alafranga yemek ayrımı ve sentezinin daha iyi anlaşılmasına neden olmuştur.<sup>58</sup> Bu bağlamda Turgut Kut'un 1844–1927 arasında yazılmış olan yemek kitaplarını tanıttığı makalesi ve Özge Samancı'nın Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yazılmış olan yemek kitaplarını tanıttığı makalesi yemek tarihi araştırmacıları için oldukça faydalı çalışmalardır.<sup>59</sup> Türkçeye çevirisi yapılan yabancı yemek kültürü kitapları yemek tarihçiliğinde kaynakların zenginleşmesi açısından değerli çalışmalar olup genel yemek kültür tarihini takip

<sup>55</sup>Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, çev. Zeynep Yelçe (İstanbul: Alfa Yayınlar, 2003); Özge Samancı, Arif Bilgin, Türk Mutfağı, (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008); Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman, Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 201).

<sup>56</sup> Damlanur Küçük yıldız Gözelce, "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Bibliyografyası", Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, C.10, S.2 (2023): 480-502

<sup>57</sup> Özge Samancı, "Gastronomi ve Yemek Tarihi" Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, C.32, S.1 (2021): 106-109.

<sup>58</sup> Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır, 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, (İstanbul: Gökkuşbu, 2018); Kolektif, Kitabı Mekulat Bilinmeyen bir Osmanlı Yemek Kitabı, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2020); Günay, Turgut Kut, Melceü-t Tabbahin, (Ankara: Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2015); Ohan Aşçıyan, Yeni Yemek Kitabı, çev. Özge Samancı, (İstanbul: Çiya Yayınları, 2017); Mehmed Reşad, Fenni Tabahat, çev. Priscilla Mary Işın (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2018); Ayşe Fahriye, Ev Kadını, çev. Turgut Kut (İstanbul: Çiya Yayınları, 2018).

<sup>59</sup> Özge Samancı, "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları", Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, C.31, S.2 (2020): 205-210; A. Turgut Kut, Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler) Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985.

edebilmek ve kendi yemek kültürümüz ile karşılaştırma yapabilmek açısından oldukça önemlidir.<sup>60</sup>

Ortaçağ döneminde Abbasi, Selçuklu ve Osmanlı zaman dilimlerini içine alan tarihlerde Ortaçağ İslam dünyasında yazılmış olan birçok yemek kitabı olmasına rağmen Türkiye’de yapılan yemek tarihi çalışmalarında bu kitaplara ilginin az olduğu gözlenmektedir. Yerasimos’a göre, yemek kültürü ile ilgili araştırma ve yazılarda en çok milliyetçi yaklaşımlar benimsenmekte, Abbasi yemek kültürünün Selçuklu-Osmanlı yemek kültürü üzerindeki etkisi gözden kaçırılmaktadır.<sup>61</sup> Ortaçağ döneminde Selçuklu ve Osmanlı yönetiminin olduğu topraklarda, şimdikiye kadar yapılmış araştırmalarda yazılmış bir yemek kitabı bulunmamasına rağmen, Ortaçağ yemek araştırmacısı ve yemek uzmanı Perry’ye göre İslam dünyasında yazılan yemek kitapları dünyada diğer dillerde yazılmış olan yemek kitaplarının toplamından daha da fazladır.<sup>62</sup> Ortaçağ İslam coğrafyasında yazılmış olan yemek kitaplarından bazılarının kronolojik sırasına Tablo 1’de yer verilmiştir. Verilen bu örnekler ise 10. yüzyıl ile 15. yüzyıl arasında İspanya’dan Çin’e kadar olan İslam dünyasında yemek kültürünün bazı yerel özelliklerin dışında tamamen birbirine benzediği, bunun nedeninin ise bu mutfuğun bir medeniyet mutfuğu olması sebebiyle oluştuğu ortaya konulmaya çalışılmıştır.

**Tablo 1: 10.–15. Yüzyılları Arasında İslam Dünyasında Yazılmış Olan Yemek Kitapları**

Kitap Adı	Yazar	Şehir- Siyasi Dönem	Tarih
Kitabut Tabih	İbni Sayyar El Varak	Bağdat (Abbasiler)	10. yy.
Kitabut Tabih	El Bağdadi	Bağdat (Abbasiler)	13. yy.
Kitab el-Vusla ila l-Habib fi Vasf el-Tayyibat Vel-Tıb	İbnü'l-Adim	Suriye/Halep (Eyyubiler)	13. yy.
Fidâletü'l-Hivân fi Tayyibâti't-Taam ve'l-Elvân	İbn Razin et-Tujibi	Tunus (Hafsîler)	13. yy.
Yinshan Zhengyao	Hu Sihui	Çin (Yuan Hanedanlığı)	14. yy.
Kanz el-Fava'id fi Tenvil al-Meva'id	Bilinmiyor	Mısır/Kahire (Memluklular)	14. yy.
Nimetname	Şah Gıyaseddin	Hindistan/Delhi (Delhi Sultanlığı)	15. yy.

Kendinden önceki birçok medeniyetin mutfuğunun izlerini içinde barındıran İslam medeniyet mutfuğunu Abbasilerden miras alan eden Selçuklular ve Osmanlılar bu mutfuğa kendi beslenme alışkanlıklarını da katarak ortaya zengin bir mutfak pratiği koymuşlardır. Köprülü'nün de işaret ettiği gibi, Ortaçağ'da Türk-İslam dünyası büyük bir kültür çevresine sahip olduğundan dolayı

<sup>60</sup> Massimo Montanari, Kıtık ve Bolluk Avrupa’da Yemeğin Tarihi, çev. Mesut Önen (İstanbul: Nika Yayınevi,2018); Linda Civitello, Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi, çev. Z. Nilüfer Nahya, Saim Örnek (Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, 2019); Sidney W. Mintz, Şeker ve Güç, çev. Şükrü Alpagut (İstanbul: Kabalcı Yayınevi,1997); Paul Freedman, Yemek Damak Tadının Tarihi, çev. Nurettin Elhüseyni (İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2008); Muhammed bin El Kerim, Kitabut Tabih Abbasi Bağdat’ından Yemekler Tatlılar Çeşniler, çev. Nazlı Pişkin (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009); Lilia Zaouali, Ortaçağ’da İslam Mutfuğu, çev. Barış Baysal (İstanbul: İletişim Yayınları, 2021); Andrew Dalby, Bizans’ın Damak Tadı, (İstanbul: Alfa Yayınlar, 2014).

<sup>61</sup> Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfuğu, 12-13.

<sup>62</sup> Charles Perry, “Önsöz”, Lilia Zaouali, Ortaçağ’da İslam Mutfuğu: Kısa Bir Tarihçe Eşliğinde 174 Yemek Tarifi, çev. Barış Baysal (İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar,2016), 7.

bazı bölgesel ayrılıklar olmasına rağmen İslam medeniyet düşüncesinden beslenmelerinden dolayı sosyal ve siyasal kurumlarında büyük benzerlikler ortaya çıkmıştır<sup>63</sup>

1930'lu yıllardan günümüze kadar yemek tarihi ve kültürü üzerine yapılan çalışmalarda yararlanılan kaynakların neler olduğunun bilinmesi yapılan çalışmalar kadar önemlidir. Bu konuyla alakalı ilk çalışma Kâmil Toygar'ın 1982 tarihinde yapılan geleneksel Türk mutfağı sempozyumunda sunduğu "Türk Mutfağının Tarihi Kaynakları Üzerine Bir Deneme" adlı bildirisi olmuştur. Toygar, Türk mutfağının yüzlerce yıllık yazılı kaynaklarını belirlemeden ve tespit etmeden onu yaşatmanın ve gelecek kuşaklara aktarmanın imkânsız olduğunu belirterek, saray masraf defterleri, sözlükler ve ansiklopedik eserler, tıbbi yazmalar, kanunnameler, edebi eserler (divanlar, mecmular, cönkler), tarihler ve coğrafî yazmalar, seyahatnameler ve yabancı seyyahların eserleri, müstakilen beslenme ve mutfak konusunda kaleme alınmış yazmalar ile eşribe mecmuaları, askeri iane defterleri, es'ar defterleri, terike ve muhalefet kayıtları, imarethane kayıtları, şeriyye mahkeme sicilleri, fetva ve ferman mecmuaları, gümrük defterleri ve kassam hüccetlerinden oluşan 16 maddelik bir kaynak araştırması önermiştir.<sup>64</sup> Toygar'ın önerdiği kaynaklara antropoloji, arkeoloji, sosyoloji vb. gibi sosyal bilimlerin yemek kültürü hakkındaki çalışmaları da eklenebilir.

#### 4. Yemek Tarihçiliğine Sosyal Bilimlerin Katkısı

Diğer sosyal disiplinlerin yemek tarihçiliğine katkısı konusuna değinmek gerekmektedir. Zira yemek tarihi çalışmalarında tarihçilerin diğer sosyal bilim uzmanlarıyla iş birliği içinde çalışması oldukça önemlidir.<sup>65</sup> Yemek tarihi çalışmalarında yardımına başvuru sosyal bilimlerden biri antropolojidir. Antropologlar ilk başlarda yemeğe kurban, totem, tabu kavramları çerçevesinde yaklaşmış ve yemek tüketim sürecini dinsel açıdan araştırmışlardır.<sup>66</sup> Kültür antropolojisi içinde değerlendirilen Yemek Antropolojisi, insanoğlunun binlerce yıldan beri süre gelen yemek bulma, hazırlama ve yeme alışkanlıklarının gelişimini ve değişimini araştırarak, yemeğin farklı toplumlarda kültürel olarak ne anlama geldiğini, yemek kültürü alışkanlıklarının nasıl ortaya çıktığını, farklı kültürlerle göre yemeğin sembolik değerinin nasıl değiştiğini, inançların ve tabuların yemek kültürüne etkisini ve insanın çevresini ve geçmişini ele alarak beslenme ve kültür arasındaki ilişkiyi de inceleyen bir bilim dalıdır.<sup>67</sup> Türk beslenme antropolojisinin genel yaklaşımı iki türlü olmuştur. Bir bölümü daha çok insanın sağlık durumu ile ilgilenip vücudun ihtiyaç duyacağı kadar besin alması gerektiği düşüncesinden hareketle sağlıklı beslenmek için bir takım araştırmalar yapıp diyet çeşitleri önermiş,<sup>68</sup> diğer kısım ise antropolojik araştırmalar ve arkeolojik

<sup>63</sup> Fuat Köprülü, "Anadolu Selçuklu Tarihi'nin Yerli Kaynakları", Belleten, C.7, S.27. (Ankara: Türk Tarih Kurumu,1943): 458.

<sup>64</sup> Kâmil Toygar, "Türk Mutfağının Tarihi Kaynakları Üzerine Bir Deneme", Geleneksel Türk Mutfağı ve Beslenme, (Konya: Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982),58-74.

<sup>65</sup> Fernand Braudel, Uygarlıkların Grameri, çev. Mehmet Ali Kılıçbay (İstanbul: İmge Kitabevi Yayınları,1995), 19.

<sup>66</sup> Jack Goody, Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması, çev. Müge Günay Güran (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2011), 23.

<sup>67</sup> Türkan Kutluay Merdol, Beslenme Antropolojisi, (Ankara: Hatiboğlu Yayınları, 2015), 3.

<sup>68</sup> Ayşe Baysal, "Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar; Türleri, Özellikleri ve Besin Değeri", Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, ed. Feyzi Halıcı, (Ankara: Kültür ve Turizm Yayınevi, 1986), 50-58.

kalıntıların sonuçlarından hareketle Anadolu'da yaşamış farklı uygarlıkların beslenme alışkanlıklarının izini sürmüşlerdir.<sup>69</sup>

Yemek tarihi çalışmalarında başvurulan sosyal bilimlerinden bir diğeri de sosyolojidir. Batıda yemek antropolojisi, yemek etnolojisi ve yemek kültürü çalışmalarından çok sonra ortaya çıkan yemek sosyolojisi, neyi, nasıl, neden ve ne zaman yediğimizi, yemeğin üretim, dağıtım ve tüketim aşamalarında, toplumsal sınıf, yaş ve cinsiyet guruplarıyla kurumlar arasındaki ilişkilerin rolünü, bu ilişkilerden doğan sorunlar ve olası çözümleri kendine konu edinen bir sosyoloji alanıdır.<sup>70</sup> Sosyologlara göre mutfağın malzemeleri, yemekleri ve pişirme teknikleri, bunları belirtmek için kullanılan adlarla birlikte, bir ulusun tarihsel gelişimine, dini bağlılıklarına ve kültürel yakınlıklarına, değişen ekonomik şartlarına ve toplumların genel etkileşimine ilişkin çok sayıda ipucu sunar.<sup>71</sup> Avrupa'da bu alandaki çalışmalar Norbert Elias ile başlamış öğrencisi Mennel tarafından devam ettirilmiştir.<sup>72</sup> Türkiye'de bu alanda Beşirli, Ünsal ve Onaran'ın çalışmaları bulunmaktadır.<sup>73</sup>

Yemek tarihçiliği çalışmalarında faydalanılan Arkeoloji sayesinde kazılarda ortaya çıkarılan kap-kacakların, fosilleşmiş insan, bitki ve hayvan kalıntılarını özel tekniklerle incelenmesiyle yemek tarihine ışık tutacak önemli bilgilere ulaşılmaktadır.<sup>74</sup> Geçmişteki yemek pişirmeyi ve yiyecek hazırlamayı araştıran bu incelemeler bir toplumdaki maddi uygulamalar, tat, kimlik, güç ve anlam arayışları arasındaki ilişkilerin aydınlatılmasına yardımcı olur.<sup>75</sup> 1956 yılından itibaren Türkiye'de Etnografya dergisi çıkmaya başladığında Koşay ve Oral gibi aydınlar yemek kültürü kapsamında değerlendirilecek yazılar yazmışlardır. Yemek arkeolojisi kapsamında Anadolu'da yaşamış eski uygarlıklarla ilgili Ahmet Ünsal ve Ahmet Uhri'nin çalışmaları mevcuttur.<sup>76</sup> Ayrıca arkeolojik bulgular ışığında Bizans dönemi ile ilgili yemek kültürü çalışmaları yapılmıştır.<sup>77</sup>

Yemek tarihçiliği çalışmalarında yemeğin insan sağlığı üzerinde etkileri konusu da işlenmiş, bununla ilgili tarih boyunca ortaya çıkan tıbbi yaklaşım düşünceleri araştırılmıştır. Avrupa yemek kültürü araştırmalarında da tıp kitapları başvurulan en önemli kaynaklardan biri olmuştur. Öğrencileriyle birlikte tıp kitapları ile yemek kültürü ilişkisini inceleyerek kapsamlı çalışmalar

<sup>69</sup> Merdol, Beslenme Antropolojisi; Mahmut Tezcan, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı, 2000).

<sup>70</sup> John Germov, Williams Lauren Therese, "Sociology of food and nutrition: The social appetite", Oxford University Press (2004): 3-18.

<sup>71</sup> Claude Fischler, "Food, Self and Identity", Social Science Information, 24 (1988): 275.

<sup>72</sup> Norbert Elias, Uygarlaşma Süreci. çev. Ender Ataşman (İstanbul: İletişim Yayınları, 2004); 2 Stephen Mennel, "On The Civilizing Of Appetite", Theory, Culture & Society, 4.,2-3, (1987): 373-403.

<sup>73</sup> Beşirli, Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış; Artun Ünsal, İktidarların Sofrası Yemek Siyaset ve Simgesellik, (İstanbul: Everest Yayınları, 2020), 237; Burak Onaran, Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenler, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2022).

<sup>74</sup> Katheryn C. Twiss, "Archaeology of Food and Identity." Anthropology News, 44., 8. (2003): 17.

<sup>75</sup> Sarah R. Graff, "Archaeology of Cuisine and Cooking", Annual Review of Anthropology, 49/1 (2020): 337.

<sup>76</sup> Ahmet Ünal, Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü (İstanbul: Homer Kitabevi, 2007); Ahmet Uhri, Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri, (İzmir: Sakin Kitap, 2022).

<sup>77</sup> Andrew Dalby, Sally Grainger, Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, çev. Betül Avunç, (İstanbul: Homer Kitabevi, 2001); Andrew Dalby, Bizans'ın Damak Tadı, (İstanbul, Alfa Yayınları, 2014); Sema Temizkan, Bizanslı Yemekler, (İstanbul: Teos Yayıncılık, 2021).

yapmış olan Flandrin'in araştırmaları, yemek kültür tarihçiliğine olan katkılarından dolayı "Flandrin Teorisi" olarak isimlendirilmiş ve mutfak ile tıp ayrılmaz bir bütün olması nedeniyle bu teori yemek tarihi çalışmalarının vazgeçilmez bir unsuru haline gelmiştir.<sup>78</sup> Tıp kitaplarının yemek tarihi araştırmalarında kullanılmasına 15. yüzyılda Germiyanlı Şeyhi adıyla bilinen bir tabibin koruyucu hekimlik üzerine yazdığı Nazmı Tabayı adlı manzum eseri örnek olarak verilebilir. Eser Hasan Ali Yücel Tarafında 1937 yılında Türkçeye çevrilmiştir. Yemek tarihi araştırmacısı Süheyl Ünver'in bir tıp profesörü olması ve araştırmalarında tıp kaynaklarına atıf yapması yemek tarihçiliğine katkı sağlamış ve bu konuda yapılan araştırmalar örneklik etmiştir.<sup>79</sup> Bütün tıp kitaplarında yiyecek ve içecekler atıf yapılması ve tarihte yazılmış birçok yemek kitabında da tarifi verilen yemeklerin insan sağlığına olan yararlarından bahsetmesinden dolayı genelde Osmanlı mutfağının özeldiği İstanbul mutfağının özelliklerinden biri de beslenme ile tıbbın devamlı surette yakın ilişkide olmasıdır.<sup>80</sup> Bu yakın ilişki nedeniyle Osmanlı Saray mutfağının haricinde, Anadolu'da yapılan yemekler de maddi kültür ve lezzet ögesi olmalarının dışında bir nizama, ölçüye ve felsefeye bağlı olmaları nedeniyle birer tıbbi reçete olarak uygulanmışlardır.<sup>81</sup>

Türkiye'de yemek kültürü ve tarihçiliği ile ilgili araştırma yapanların faydalandığı önemli kaynaklarından biri de Türk-İslam tarihi geleneğinden bu günlere kadar gelen yiyecek-içeceklerle ilgili bilgilerin ve bahislerin geçtiği destanlar, şiiirler, mesneviler, surnameler, divanlar ve benzeri edebi eserlerdir. Her ne kadar bu gibi edebi eserlerin çoğunun amacı kendi döneminin yemek kültürünü anlatmak olmasa da insanoğlunun en önemli ihtiyacı olan yemek ve içmek olgusunu; bazen iyi-kötü bir simge, sembol veya benzetme olarak bazen de toplumun yaşama şekillerine ait her türlü olguyu yansıtır kimliğin ve kültürün oluşmasına katkı sağladıklarından dolayı bir maddi kültür ögesi olarak kullanmışlardır.<sup>82</sup> Türkiye'de edebi eserlerde ve divan edebiyatında yemek kültürünün izlerini arama çalışmaları Süheyl Ünver'in *Kenzül İştaha* adlı edebiyat eserinden Fatih Devri Yemekleri adlı kitabına aldığı alıntılarla başlamış, Gökyay, Güzel ve Kut gibi yemek araştırmacılarının farklı zamanlardaki çalışmalarıyla devam etmiştir.<sup>83</sup> Ayrıca Osmanlı'nın farklı dönemlerinde, Şeyhi, Ravzi, Zati, Nesimi, Tirsî, Mihri Hatun, Nevi, Neşati, Ahmet Dai ve Nabi

<sup>78</sup> Bruno, Laurieux, "Cuisine, Gastronomy and Medicine in the Middle Ages: a Reappraisal", *Mesa dos Sentidos Santidos da Mesa*, (Imprensa da Universidade de Coimbra, 2022), 119- 129.

<sup>79</sup> Nil Sarı, "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 137-151; Nuran Yıldırım, "Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar (14-15. Yüzyıllar)", *Sultan Mehmet Çelebi ve Dönemi*, ed. Fulya, Düvenci Karakoç, (Bursa: Gaye Kitabevi, 2014): 318-333.

<sup>80</sup> Arif Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *Akademik Araştırmalar Dergisi*, C.1, S. 47-48 (2011): 232.

<sup>81</sup> Saadet, Pınar Temizkan, "İbni Sina Tababetinde Şifanın Kaynağı; Yemek Reçeteleri", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5. (2022):302.

<sup>82</sup> Aybüke Ceyhan Sezgin, Elif Esmâ Karaman, "Halk Edebiyatında Yemek Kültürü", *Yemek, Kültür ve Toplum*, edit, Neslihan Serçeoğlu, (Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 2022), 244.

<sup>83</sup> Orhan Şaik Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simatîyeleri", *Türk Folkloru Dergisi*, C:2, S.13 (1980):3-5; Abdurrahman Güzel, "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", *Türk Folkloru Araştırmaları*, (1982): 97; Günay Kut, "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", *Türk Mutfağı*, Arif Bilgin, Özge Samancı, (Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008); 9.

gibi birçok şair tarafından yazılmış olan divanların satır aralarında yazıldıkları dönemin yemek kültürü ile ilgili bilgileri barındırmaktadır.<sup>84</sup>

## 5. Yemek ve Mesleki Eğitim

Cumhuriyetin ilk yıllarında kurulan kız enstitüsü ve kız akşam sanat okullarında pek çok pratik derste olduğu gibi yemek pişirme derslerinde de Batı tarzı benimsenip, geleneksel Osmanlı kültürü içinde yapılan alaturka yemek çeşitlerinden daha ziyade alafranga Avrupa ve Amerika tarzı yemek, pasta, kek, sufle, bademli krema, torte çeşitleri ve puding tariflerine yer verilmiş ve sofrada adabıyla ilgili tam bir karşıtlık kurularak eski alışkanlıklar reddedilerek Batı tarzı sofrada adabı benimsenmiştir.<sup>85</sup>

1950'li yıllara gelindiğinde ulaşım teknolojisinin gelişmesi ve seyahat güvenliğinin artması gibi sonuçlara bağlı olarak gelişen turizm sektöründe çalışacak nitelikli elemanlara ihtiyaç duyulduğu için Milli Eğitim Bakanlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın ortaklaşa çalışmalarıyla Ankara Ticaret Lisesi ve İzmir Ticaret Lisesi'nde aşçılık, garsonluk ve komilik kursları açılmıştır.<sup>86</sup> 1961 yılında Ankara'da, 1967'de de İstanbul'da otelcilik okulları açılmış, bu okullar 1975 yılında Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir. 1973'te Kız Enstitüleri Kız Meslek Liseleri adını almış, birçok mesleğin yanı sıra otelcilik ve turizm, beslenme teknolojisi, gıda kontrol ve analizler, pastacılık gibi branşlarda orta düzeyde eleman yetiştirmek amaçlanmıştır.<sup>87</sup> Türkiye'de aşçılık üzerine yükseköğretim lisans olarak başlamış, ilk olarak 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi, sonrasında 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında Anadolu Üniversitesi, 2003 yılında Gaziantep Üniversitesi aşçılık bölümleri açılmıştır. 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde kurulmuş olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans seviyesinde açılan ilk aşçılık bölümü olmuş, devamında 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında Okan Üniversitesinde ilgili bölümler açılmıştır. Devlet üniversitelerinde lisans düzeyinde gastronomi eğitimi 2010 yılında Gazi Üniversitesinde başlamış olup talep çoğaldıkça farklı il ve ilçelerde bu okullar açılmaya devam etmektedir.<sup>88</sup>

## 6. Yemek Tarihçiliğinin Medeniyet Perspektifinden Değerlendirilmesi

Sosyologlara ve antropologlara göre yemek; siyasi, toplumsal, ekolojik, psikolojik, fizyolojik ve

<sup>84</sup> Günay Kut, "Şehzade Cihangir ve Beyazıt'ın Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine", III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, (Ankara, Başbakanlık Basımevi, 1987), 227-238; Şerife Ağar, "Gelibolulu Ali'nin Surnamesinde Osmanlı Yemek Kültürü", İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi, S.7 (2018): 106-123; Bülent Arı, Bir Deste Karacaoğlan, (İskenderun, 2016); Kenan Erdoğan, "Zati'nin Divanında Yiyecekler", A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Dergisi, S. 22 (2003); Mehmed Arslan, Türk Edebiyatında Manzum Surnameler (İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2000).

<sup>85</sup> Yael Navora Yaşin, "Evde Taylorizm Türkiye Cumhuriyeti'nin İlk Yıllarında Evişinin Rasyonelleşmesi (1928-40)" Toplum ve Bilim Dergisi, S.84, (2000): 51-75.

<sup>86</sup> Arzu Toker, "Türk Turizm Eğitiminin Yüz Yılı: Ortaöğretime Tarihsel Bir Bakış", Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, C.34, S.3 (2023): 335-353.

<sup>87</sup> Mustafa Kılınc, Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitim Tarihi, (1886-1986), (Ankara: Pagem Akademi, 2016), 173-176.

<sup>88</sup> Onur Görkem, Burhan Sevim, "Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor", Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, C.15, S. 58 (2016): 977-988.

kültürel süreçlerin kesiştiği bir noktada durmaktadır.<sup>89</sup> İnsanlar seçtikleri yemekle biyolojik, psikolojik ve sosyal olarak şekillendiği için yeme-içme kültürü, bireysel kimliklerinin ve duygularının merkezindedir.<sup>90</sup> Tarih boyunca yiyeceklere önem ve kutsallık atfetmek, farklı kültürel, milli ve dini kimliklerin özelliklerinin ortaya konması ve diğerlerinin dışlanması için araç olarak kullanılmıştır.<sup>91</sup> Ayrıca yemek; sosyal statüyü belirlemenin ve göstermenin de en önemli yolu olmuş, yöneticilerle halkın, zenginlerle fakirlerin, kutsal olanlarla günahkarların, üst sınıf ile alt sınıfın ve güçlü ile zayıfın aralarındaki farkı belirlemek için farklı pratikler, semboller ve semboller kullanılmıştır.<sup>92</sup> Neyin, nasıl, nerede, ne kadar, kiminle yenileceği ve nelerin yenmeyeceği, içine doğulan toplumda sıkı kurallarla belirlenmiş,<sup>93</sup> bu belirleyiciliğin merkezinde kültür (din ve gelenekler) çok önemli bir yer tutmuştur. Yemek kültürü ile ilgili bu özellikler, kültürel varlıkların bir bütünü olan medeniyet potasında eritilerek mensuplarına sofrada adabı olarak sunulmuştur. Batı dünyasında yemeği biyolojik bir eylem değil de sosyal bir olgu olarak değerlendiren çalışmalarının başlangıç noktasını sofrada adabı ve düzeni konuları oluşturmuştur.<sup>94</sup> Tarih boyunca var olan bu uygulamanın, kültürümüzde yazılmış olan ahlak kitaplarında yeteri miktarda örnekleri bulunmaktadır. Siyasi ve sosyal değişimlere göre bu kuralların da değiştiği gözlemlenmektedir. Özellikle Osmanlı döneminde, Tanzimat öncesi ve sonrası sofrada adabı ve görgü kurallarının farklılığı bu konuyla ilgili çarpıcı bir örnektir.<sup>95</sup>

Önceki paragrafta verilen örneklerde görüldüğü gibi bireyin sahip olduğu yemek kültürü, kimliğini oluşturarak hangi medeniyete ait olduğunu ortaya koymaktadır. Bu noktada önemli bir ayrıma dikkat edilmesi gerekmektedir. Yemek tarihçiliği ve yemek kültürü literatüründe ve popüler kültürde İslam Mutfağı/Yemek Kültürü ile İslam Medeniyeti Mutfağı/Yemek Kültürü kavramlarının değişimli olarak birbirlerinin yerine kullanıldığı görülmektedir. Bu kavramların arasındaki farkların ortaya koyulması, bu kavramların birbirlerinin yerine kullanılması sonucu oluşacak kavram karmaşası ve tartışmaların önüne geçilmesi için elzemdir. İslam Mutfağı kavramı, temelleri helal kazanç ve helal gıda örneğinde olduğu gibi İslam dininin genel kaidelerine ve yemeğe besmele ile başlayıp sağ elle yemek, az yemek, şükretmek örneklerinde olduğu gibi peygamberin pratik uygulamalarına dayanan, eğitim ve öğretim yoluyla nesilden nesile aktarılan bir yemek kültürünü temsil etmektedir. Bu bakımdan İslam Mutfağı, İslam dininin emir ve kuralları çerçevesinde yeme-içme eylemini ifade eder ve İslam dininin hükümleri çerçevesinde yer alması dolayısıyla tartışmaya açık değildir. İslam Medeniyeti Mutfağı ise İslamiyet'in yayılmasıyla birlikte Türk, Arab, Fars, Hint, Afrika vb. farklı kültürlerin yüzyıllar içinde sentezlenmesi ile ortaya çıkmış ve 20. yüzyılın sonlarına kadar varlığını ve hâkimiyetini korumuştur. İslam Medeniyeti Mutfağı başlangıçta İslam dininin haram ve helal yiyecek-içecekler ile ilgili hükümlerini ve peygamberin uygulamalarını temel almış olsa da zamanla değişerek İslam coğrafyasına sonradan dahil olan farklı kültürlerin yeme-içme alışkanlıklarından ve kültüründen etkilenmiştir. Bu durum İslam Medeniyeti Mutfağının saf dini bir mutfak olma özelliğini kaybetmesi ve bir medeniyet mutfağı olması ile sonuçlanmıştır. Böylece insan üretimi

<sup>89</sup> Alan Beardsworth, Teresa Keil. *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. çev. Abdülbaki Dede (Ankara: Phoenix Yayınevi. 2011), 22.

<sup>90</sup> Claude Fischler, "Food, Self and Identity", *Social Science Information*, 24 (1988): 275.

<sup>91</sup> Massimo Montanari, "Food Models and Cultural Identity", *A Culinary History*, Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, (Columbia: Columbia University Press, 2013), 246.

<sup>92</sup> Paul Fieldhouse, *Food and Nutrition: Customs and Culture*, 80

<sup>93</sup> Beşirli, *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, 23.

<sup>94</sup> Norbert Elias, *Uygarlaşma Süreci*. çev. Ender Ataşman (İstanbul: İletişim Yayınları, 2004)

<sup>95</sup> Özge Samancı, "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka- Alafranga İkilemi", *Toplumsal Tarih*, 231. (2013): 26-27.



olması dolayısıyla tartışmaya açık hale gelen İslam Medeniyeti Mutfağı; tarih boyunca İslam medeniyetine mensup olan devletlerde bazı yöneticiler ve zenginlerin İran medeniyetinden miras aldıkları iştret alemleri (içkili toplantılar) düzenleyip<sup>96</sup>, düğünlerde, kutlamalarda ve diğer özel günlerde yüksek masraflı gösterişli yemek ziyafetleri vermeleri sonucunda çeşitli eleştirilere maruz kalmıştır. Bir tarafta aşırı perhize dayalı tekke mutfağı veya bir ailenin orta bütçeli geleneksel yemeği bulunmakta iken, diğer tarafta saraylarda şekerden devasa heykellerin bulunduğu kutlama yemekleri ve yemek yarışmalarının bulunması İslam Medeniyeti Mutfağı kavramının İslam Mutfağı kavramını kapsadığını fakat bu kavramların birbirine eşit olmadığını göstermektedir. Ülkemizde 20. yüzyıldaki siyasi ve sosyal gelişmeler dolayısıyla Müslüman kimliği ağır hasar alarak İslam Medeniyet Mutfağından ve yemek kültüründen uzaklaşmaya başlanmıştır. Tanzimat döneminde başlayan Batı medeniyeti hayranlığı artarak devam etmiş, içine düşülen sosyal, siyasi ve iktisadi bunalımdan; kendi medeniyetinden ve kimliğinden vazgeçip hâkim ve güçlü medeniyet olan Batı medeniyetinin bir üyesi olma fikri galip gelerek Cumhuriyet bu zemin üzerine kurulmuştur. Böylelikle her iki medeniyetin unsurlarından oluşan Türk Mutfağı ve yemek kültürü sentez bir mutfak olarak ortaya çıkıp günümüze kadar devam etmiştir.

Cumhuriyetin 100. yılı itibarıyla gelinen noktada yemek tarihi çalışmalarına milli ve ulusal bir mutfak perspektifinden mi yoksa bir medeniyet mutfağı perspektifinden mi bakılacağı sorusuna verilecek cevap önem arz etmektedir. 2000'li yılların başından itibaren yurt içinde ve yurt dışında milli mutfak ve yemek milliyetçiliği konularındaki çalışmalar çoğalmıştır. Bunun nedeni olarak yemek kültürünün üretim, tedarik ve tüketim gibi günlük alışkanlıklar aracılığıyla bir ulusu inşa edip onu yeniden üretme potansiyelinin bulunması olarak açıklanmaktadır<sup>97</sup>. Ulus devletlerin yemek ve mutfağı politik amaçları için bir araç olarak kullanmaları insanlık tarihinde nispeten yeni bir durumdur. Onaran'a göre yemekler politik-siyasi bir amaç kaygısı gütmeksizin yaratılıp, üretilip tüketilmemişler fakat uluslar tarafından millet-ulus kavramını tanımlamak ve biz duygusunu yaratmak için kullanılmışlardır<sup>98</sup>. İtalyanların pizzası, Japonların suşisi, Türklerin baklavası gibi örnekler ulusların kendilerini yemek üzerinden tanımlamaları ve diğer uluslardan farklarını ortaya koymaları için başvurdukları sembollerdir. Türk mutfağının tarihi medeniyet birikimi reddedilerek bir ulusal mutfak olarak değerlendirilmesi devam ettiği sürece yapılan tüm tanımlar yeni sorunlara yol açacaktır. Böylece Türk yemek kültürü sürekli olarak Batı Medeniyetinin kültürel empozisine maruz kalacaktır.

## 7. Sonuç

Ünver ve diğerlerinin Tanzimat'ta başlayıp Cumhuriyet döneminde devam eden yabancı kültür istilasına karşı bir medeniyet savunusu amacıyla 1930'larda Osmanlı saray arşiv defterlerini ve tıp kitaplarını araştırarak niteliksel çalışmalarla başlattığı yemek tarihçiliği, Barkan'ın geçmişin zengin birikiminden faydalanarak bir fiyat politikası oluşturma amacıyla; tüketici kanunları, saray muhasebe defterleri ve imaret mutfaklarını inceleyerek yaptığı niceliksel çalışmalarla devam etmiştir. 1950 ve 1960 sonrası Koşay ve Oğuz'un araştırmalarının örneklerinde olduğu gibi etnolojik ve folklorik çalışmaların da konusu olmuş, 1970 ve 1980'lerde yapılan Türkoloji çalışmalarının sonucunda yemek tarihçiliğinin başvuru kaynakları daha da zenginleşmiş,

<sup>96</sup> Halil İnalçık, Has-Bağçede Ayşu Tarab Nedimler Şairler Mutribler, (İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018)

<sup>97</sup> Atsuko, Ichijo, Ronald Ranta, Yemek ve Ulusal Kimlik: Gündelik Yaşamdan Günlük Siyasete, çev. Emrullah Ataseven (İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 2016), 17-18.

<sup>98</sup> Onaran, Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenler, 84.

1980'lerde devlet politikaları sonucunda hareketlenen turizm sektöründeki gelişmelere bağlı olarak gerçekleştirilen sempozyum ve kongrelerdeki araştırmalar ve sunumların sonucunda yemek tarihçiliği çalışmaları yükselişe geçmiştir. 2000'li yıllara gelindiğinde sosyoloji, arkeoloji ve antropoloji gibi diğer sosyal bilimlerin ilgilendiği bir alana dönüşen yemek tarihçiliği, üniversitelerde meslek yükseköğretim bölümlerinde ders olarak okutulmaya başlamasıyla beraber yemek tarihçiliği hakkında yapılan akademik çalışmaların sayısı artarak Hitit dönemi Anadolu Mutfağı, Bizans Mutfağı, İslam Öncesi Türk Mutfağı, Selçuklu Ve Beylikler Dönemi Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Azınlıklar Mutfağı vb. konularda kitaplar, akademik makaleler, yüksek lisans ve doktora tezleri yazılmaya başlanmıştır.

Türkiye'deki yemek tarihi çalışmalarının referansı ve kaynak noktası çoğunlukla geçmişte yaşanmış olan çok kültürlü ve zengin tarihi miras olmuştur. Bu zengin ve çok kültürlü mirası anlamak için Türk mutfağına dikey olarak bakıldığında, bu coğrafyada ilk uygarlık olduğu kabul edilen Sümerlerden başlayarak Akadlar, Asurlular, Babiller, Mısırlılar, Hititler ve diğer Anadolu Uygarlıkları, Antik Yunan, Roma, Bizans, Orta Asya, Çin, Arabistan, İran, Hindistan yemek kültüründen, yatay olarak ise son yüzyıllarda yaşanan siyasi hadiseler, coğrafi buluşlar ve gelişen teknoloji sonucunda Avrupa, Amerika ve Rusya yemek kültüründen izler ve etkiler bulunmaktadır. Bütün bu geçmiş dönem siyasi ve sosyal süreç sonucunda ortaya çıkan yemek kültürü kozmopolit bir surete bürünmüştür. Çerkez Çorbası, Arap Aşısı, Kürt Böreği, Çingen Tavuğu, Laz Böreği, Arnavut Ciğeri, Tatar Böreği ve Boşnak Mantısı gibi etnik yemek adları bize Osmanlı mutfak mirası olarak gelmiş, Türk Mutfağı içerisinde hâlâ yaşayan ve yapılan yemeklerdir. Bunun yanında Yahudi Saferad Mutfağı, Ermeni Mutfağı, Rum Mutfağı, Süryani Mutfağı gibi din merkezli mutfak çeşitleri aynı şekilde Osmanlı mutfağından miras kalan ve Türk mutfağı içerisinde hâlâ varlığını koruyan mutfaklardır.

Yemek basit bir beslenme faaliyeti değil birçok kültürü de içinde barındıran bir medeniyet göstergesidir. Türk mutfağının en önemli özelliği bir medeniyet mutfağı olmasıdır. Özellikle Osmanlı İmparatorluğu sınırlarında yaşamış Balkan ülkeleri, Türk Dünyası ülkeleri ve Afrika ülkeleri genelde başka Türk siyasi teşekkülleri altında yaşamış olan Mısır, İran, Pakistan, Afganistan ve Hindistan gibi ülkelerin mutfaklarında hâlâ benzer yemekler yenilmesinin nedeni bu ülkelerin İslam Medeniyeti içerisinde ve çerçevesinde aynı kültürü paylaşan ülkeler olması ve bu zengin kültürün bir ögesi olan aynı yemek kültüründen beslenmiş olmalarıdır. Üç kıtada yüzyıllar boyunca hüküm sürmüş ve çok çeşitli milletleri-kültürleri içinde barındırmış zengin bir medeniyetin devamı olan Türkiye Cumhuriyeti'nde yemek tarihçiliği konusuna ulusalcı bir açıdan bakmak yeterli olmamaktadır. Selçuklu ve Osmanlı dönemi yemek tarihi çalışmaları yapılırken aynı medeniyet dairesinde (İslam Medeniyeti) fakat farklı siyasi teşekküllerin (ör. Memlukler, Babürler, Eyyubiler) himayesinde yazılmış yemek kitaplarını incelemek, karşılaştırma yapmak ve o kitaplardan faydalanmak Türk mutfağıyla ilgili yapılan çalışmaların içeriğini zenginleştirerek kalitesini arttıracaktır. Mevcut çalışmanın sonuçları bu konuyla ilgili yapılan çalışmaların sayısının artırılması gerektiğini göstermektedir.

Bu makale çalışması bulgularında görülmüştür ki Cumhuriyetin ilk yıllarında başlayarak farklı yıllarda yapılan kongrelerde ve araştırmalarda ısrarla ve tekraren belirtildiği gibi yabancı yemek kültürünün Türk mutfağına olumsuz etkisi hâlâ devam etmektedir. Genelde tüm dünyadaki ulus devletler küresel güçlerin dayattığı yemek kültürüne karşı çareler aramakta ve milli mutfak projeleri üretmekte fakat bu çalışmalar bir tepkisellikten öteye geçememektedir. Türkiye özelinde bakıldığında yabancı yiyecek ve içecek firmalarının (pizza, kola, hamburger, kahve gibi) piyasaya hâkim olması o mutfakların zengin, lezzetli ve kaliteli olmalarından değil, siyasi, ekonomik ve

kültürel olarak bir bütünlük içinde olup bunu bir medeniyet çerçevesinde ortaya koymalarından kaynaklandığı görülmektedir. Kendi içinde iki büyük savaş yaşayıp büyük ekonomik, sosyal ve siyasi kayıplar veren Avrupa devletleri bir araya gelip Avrupa Birliği'ni oluşturma çalışmaları yapmalarının arifesinde tarihçiler bu birliği oluşturan paydaşların ortak yemek kültürü ile ilgili önemli çalışmalar yapmış ve medeniyetlerinin temellerini ortak bir yemek kültürü ile sağlamlaştırmışlardır.

Türkiye'de yemek tarihi çalışmaları bir medeniyet tasavvuru çerçevesinde ele alınıp geçmişteki zengin kültür birikiminden faydalanarak, yiyeceğin ilk üretim aşamasından son tüketim aşamasına kadar oluşan süreci ilgilendiren iklim değişikliği çalışmaları, tarım ve hayvancılık üretimi geliştirme politikaları, lojistik, gıda güvenliği, sağlıklı beslenme, gıda fiyat politikaları, mutfak çalışmaları, coğrafi işaretler ve sıfır atık çalışmaları vb. gibi konular farklı bölümlere ayrılmış bir disiplin haline getirilmesinin yanında üniversitelerin tarih bölümlerinin yemek tarihçiliği konusuna sahip çıkarak, Medeniyet Tarihi ve Kültür Tarihi çalışmalarının ve derslerinin alt başlıklarında veya özel bir ders olarak yemek tarihçiliği dersi okutulması öğrencilerin tarihe bakış açılarını geliştirip zenginleştirecektir.

## Kaynaklar

- Ağarı, Şerife. "Gelibolulu Ali'nin Surnamesinde Osmanlı Yemek Kültürü", *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*, S.7 (2018) 106-123.
- Algan, Ayla. *Classical Turkish Cooking*, California: William Morrow Cookbooks, 1991.
- Ali, Gelibolulu Mustafa. *Meva'idü'n-Nefais Fi Kavâ'idü'l-Mecâlis*, çev. Cemil Yener. İstanbul Hünkâr Yayınevi, 1975.
- Alpargu, Mehmet. "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008:17-25.
- Altınay, Ahmet Refik. *Eski İstanbul*, haz. Sami Önal, İstanbul, İletişim Yayınları,1998.
- Altınay, Ahmet Refik. *Hicri 12. Asırda İstanbul Hayatı*, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988.
- Argunşah, Mustafa. Çakır, Müjgan. *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Gökkuşbu, 2018.
- Arı, Bülent. *Bir Deste Karacaoğlan*, İskenderun: 2016.
- Artan, Tülay. "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde", *Yemek ve Kültür*, (2006):48-95.
- Arslan, Mehmed. *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*, İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2000.
- Aşçıyan, Ohan. *Yeni Yemek Kitabı*. çev. Özge Samancı. İstanbul: Çiya Yayınları, 2017.
- Avcı, Ayşegül. Erkoç, Seda. Otman, Elvin. *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012.
- Barkan, Ömer Lütfi "Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659)", *Türk Tarihi Belgeleri Dergisi*, C. 3 S. 5-6. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1966,176-177.
- Barkan, Ömer Lütfi. "Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar (I)" *Tarih Vesikaları*, C.1 S.5 (1942): 326-340
- Barkan, Ömer Lütfi. "Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar (II)" *Tarih Vesikaları*, C.2 S.7 (1942): 15-40.

- Barkan, Ömer Lütfi. "Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar (III)" *Tarih Vesikaları*, C.2 S.9 (1942): 168-177.
- Barkan, Ömer Lütfi. "Osmanlı İmparatorluğunda İmaret Sitelerinin Kuruluşu ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar", *İktisat Fakültesi Mecmuası*, S.2 (1963): 239-296
- Barkan, Ömer Lütfi. "Saray Mutfağının 894-895/ 1489-1490 Yılına Ait Muhasebe Bilançosu", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 23 (1963): 380-398.
- Barkan, Ömer Lütfi. "Süleymaniye Cami ve Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 (1585-1586)", *Vakıflar Dergisi* (1971): 109-161
- Barkan, Ömer Lütfi. "Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları", *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, S.2 (1964): 235-377
- Baykara, Tuncer. *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 2001.
- Baysal, Ayşe "Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar; Türleri, Özellikleri ve Besin Değeri", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, ed. Feyzi Halıcı, Ankara: Kültür ve Turizm Yayınevi, 1986, 50-58.
- Beşirli, Hayati. *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara: Phoenix, 2012.
- Bilgin, Arif. "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *Akademik Araştırmalar Dergisi*, C.1, S. 47-48 (2011): 232.
- Bilgin, Arif. "Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları", *Fatih Sultan Han ve Dönemi*, Ed. Ayşenur Bilge Zafer. Bursa: Osmangazi Belediyesi Yayınları, 2016, 440-448.
- Bilgin, Arif. "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2014, 78-118.
- Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul: Kitabevi, 2004.
- Burke, Peter. *Kültür Tarihi*. çev. Mete Tuncay. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2008.
- Burke, Peter. *Fransız Tarih Devrimi Annales Okulu*. çev. Mehmet Küçük. İstanbul: Doğu Batı Yayınları, 2014
- Braudel, Fernand. *Uygarlıkların Grameri*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay. Ankara: İmge Kitabevi Yayınları, 1995
- Civitello, Linda. *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*. çev. Z. Nilüfer Nahya. Saim Örnek. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, 2019.
- Dalby, Andrew. *Bizans'ın Damak Tadı*, İstanbul: Alfa Yayınları, 2014.
- Dalby, Andrew. Grainger, Sally. *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, çev. Betül Avunç, İstanbul: Homer Kitabevi, 2001.
- Doğan, Aylin. "Savaş ve İşgalin Gölgesinde İstanbul Mutfağı", *İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet*, haz. Ayşe Aydın Böhürler, İstanbul: İstanbul Yayınları, 2021, 89-95.
- Fahriye, Ayşe. *Ev Kadını*. çev. Turgut Kut. İstanbul: Çiya Yayınları, 2018.
- Faroqhi, Suraiya. "Önsöz", *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. çev. Zeynep Yelçe. İstanbul: Alfa Yayınları, 2016, 7-34.
- Fischler, Claude. "Food, Self and Identity", *Social Science Information*, 24 (1988): 275-292

- Freedman, Paul. *Yemek Damak Tadının Tarihi*. çev. Nurettin Elhüseyni. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2008.
- Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, çev. Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2013.
- Gözelce, Damlanur Küçükıldız. "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Bibliyografyası", *Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.10, S.2 (2023): 480-502
- Gökay, Orhan Şaik. "Kaygusuz Abdal ve Sımatiyeleri", *Türk Folkloru Dergisi*, C:2, S.13 (1980):3-5.
- Gökay, Orhan Şaik. "Sohbetname", *Tarih ve Toplum*, C.2, S.14 (1985): 128-144.
- Gölpınarlı, Abdülbaki. *Mevlevi Adap ve Erkanı*, İstanbul: İnkılap ve Aka Şirketleri Kollektif Şirketi, 1963.
- Görkem, Onur. Sevim, Burhan. "Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor", *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, C.15, S. 58 (2016): 977-988.
- Graff, Sarah R. "Archaeology of Cuisine and Cooking", *Annual Review of Anthropology*, 49/1 (2020): 337-354.
- Gürsoy, Deniz. *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, İstanbul: Oğlak Yayınları, 2014.
- Güzel, Abdurrahman. "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", *Türk Folkloru Araştırmaları*, (1982): 97.
- Halıcı, Feyzi, *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, 25-30 Eylül 1986, Ankara; *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, 3-10 Eylül 1988, Ankara; *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, 7-12 Eylül 1990, Ankara; *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Uluslararası, 3-6 Eylül 1992, Ankara; *Beşinci Milletler Arası Yemek Kongresi*, 1-3 Eylül 1994, Ankara.
- Halıcı, Feyzi. *Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi*, İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1992.
- Halıcı, Feyzi. *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Konya: Doğu Matbası, 1982
- Halıcı, Nevin. "Anadolu Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 105-111.
- Halıcı, Nevin. *Mevlevi Mutfağı*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 2007.
- Iggers, Georg G. *Yirminci Yüzyılda Tarih Yazımı Bilimsel Nesnellikten Postmodernizme*. Çev. Gül Çağalı Güven. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016.
- Işın, Priscilla M. *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019.
- Işın, Priscilla Mary. *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014.
- İnalçık, Halil. *Has-Bağçede Aşu Tarab Nedimler Şairler Mutribler*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018.
- İntizami, İntizami Surnamesi Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri, çev. Mehmet Aslan, İstanbul: Sarayburnu Kitaplığı, 2009.
- Kâmil, Mehmet *Melceü-t Tabbahin*, çev. Günay Kut, Turgut Kut, Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2015.
- Katheryn C., Twiss. "Archaeology of Food and Identity." *Anthropology News*, 44. 8. (2003): 1-17.
- Kenan Erdoğan, "Zati'nin Divanında Yiyecekler", *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 22 (2003): 31-54.

- Kerim, Muhammed bin El. *Kitabut Tabih Abbasi Bağdat'ından Yemekler Tatlılar Çeşniler*. çev. Nazlı Pişkin. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009.
- Kılınç, Mustafa. Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitim Tarihi (1886-1986), Ankara: Pagem Akademi, 2016.
- Kollektif, *Kitabı Mekulat Bilinmeyen bir Osmanlı Yemek Kitabı*. der. Günay Kut. İstanbul: İletişim Yayınları, 2020.
- Koşay, Hamit Zübeyir. "Mevlevilikte Mutbah Terbiyesi", *Tasavvuf Kitabı*, haz. Cemil Çiftçi (İstanbul: Kitabevi, 2003). 381-389.
- Koşay, Hamit Zübeyir. "Türkiye Halkının Maddi Kültürüne ait Araştırmalar, Çiftçilik", *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1, (1956):73-76.
- Koşay, Hamit Zübeyir. "Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar II Kap- Kaçak", *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1, (1957): 5-7.
- Koşay, Hamit Zübeyir. Ülkücan. Akile, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2017.
- Köprülü, Fuat. "Anadolu Selçuklu Tarihi'nin Yerli Kaynakları", *Bellekten*, C.7, S.27. Ankara: Türk Tarih Kurumu,1943.
- Kut, A. Turgut. *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985.
- Kut, Günay. "Şehzade Cihangir ve Beyazıt'ın Sünnet Dükünlerindeki Yemekler Üzerine", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Ankara: Başbakanlık Basımevi, 1987: 227-238.
- Kut, Günay. "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", *Türk Mutfağı*, Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008: 93-113.
- Lauriou, Bruno. "Cuisine, Gastronomy and Medicine in the Middle Ages: a Reappraisal", *Mesa dos Sentidos Santidos da Mesa*, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2022: 119-129.
- Mennel, Stephen. "On The Civilizing Of Appetite", *Theory, Culture & Society*, 4.,2-3, (1987): 373-403.
- Merdol, Türkan Kutluay. *Beslenme Antropolojisi*, Ankara: Hatiboğlu Yayınları, 2015.
- Messer, Ellen. Haber, Barbara. Toomre, Joyce. and Wheaton, Barbara. "Culinary History", *The Cambridge World History of Food*, ed. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas, Cambridge: Cambridge University Press, 2000: 1367-1378.
- Mintz, Sidney W. *Şeker ve Güç Şekerin Modern Tarihteki Yeri*. çev. Şükrü Alpagut. İstanbul: Kabalcı Yayınevi,1997.
- Mithat Efendi, Ahmet. *Avrupa Adab-ı Muaşeretini yahut Alafranga*. der. Ali Gurbetoğlu İstanbul: Akçağ Yayınları, 2001.
- Montanari, Massimo. *Kıtlık ve Bolluk Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. çev. Mesut Önen. İstanbul: Nika Yayınevi,2018.
- Muhtar, Hacıbeyzade Ahmed. *Aşevi: Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık*, sad. Nur Özmel Akın İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar, 2014.
- Oğuz, Burhan. *Türk Halkının Kültür Kökenleri*, İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, 1976.
- Onaran, Burak. *Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenler*, İstanbul: İletişim Yayınları, 2022.

- Oral, Zeki. "Selçuklu Devri Ekmek ve Yemekleri", *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1, (1956): 73-76.
- Oral, Zeki. "Selçuklu Devri Yemekleri II", *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 2 (1957): 29-34.
- Öcal, Safa. "Eski Türklerde Yiyecekler", *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 35 (1985): 161-213.
- Ögel, Bahaeddin. *İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi*, Ankara: Türk Tarihi Kurumu Yayınları, 1984.
- Ögel, Bahaeddin. *Türk Kültür Tarihine Giriş/ Türklerde Ziraat Kültürü*, Ankara: Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, 1985.
- Ögel, Bahaeddin. *Türklerde Yemek Kültürü, Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara; Kültür Bakanlığı Yayınları,1978.
- Öztuna, Yılmaz. "Metem Zamanında Türk Cemiyeti ve Göktürklerde Cemiyet Hayatı", *Hayat Tarih Mecmuası*, S. 6 (1972): 4-9.
- Reşad, Mehmed. *Fenni Tabahat*. çev. Priscilla Mary Işın. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2018.
- Samancı, Özge. "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış", *Yemekte Tarih Var*, der. Ayşe Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları,2012, 27-40
- Samancı, Özge. "Gastronomi ve Yemek Tarihi" *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.32, S.1 (2021): 106-109.
- Samancı, Özge. "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.199-217.
- Samancı, Özge. "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.31 S.2 (2020): 205-210.
- Samancı, Özge. Bilgin, Arif. *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Sarı, Nil. "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin, Özge Samancı. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Sever, Merin, *Geçmişten Günümüze İstanbul Yemekleri*, (İstanbul: İBB Yayınları,2021)
- Sezgin, Aybüke Ceyhan. Karaman, Elif Esmâ. "Halk Edebiyatında Yemek Kültürü", *Yemek, Kültür ve Toplum*, edit, Neslihan Serçeoğlu, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 2022: 244.
- Şavkay, Tuğrul. *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank Yayınları, 2007.
- Tan, Nail. "Türk Mutfağını Yaşatmak İçin", *Folklor Dergisi*. S.34 (1982): 36-37.
- Tan, Nail. "Sunuş" *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi,1982.
- Temizkan, Saadet Pınar. "İbni Sina Tababetinde Şifanın Kaynağı; Yemek Reçeteleri", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5. (2022): 300-311.3erde4tgr4e3Sat43
- Temizkan, Sema. *Bizanslı Yemekler*, İstanbul: Teos Yayıncılık, 2021.
- Tezcan, Mahmut. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.
- Toker, Arzu. "Türk Turizm Eğitiminin Yüz Yılı: Ortaöğretime Tarihsel Bir Bakış", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.34, S.3 (2023): 335-353.
- Tombuş, Nazmi. "Çorum'un Eski Matbah Yemekleri", *Çorumlu Dergisi*, S.40 (1943): 25-27.

- Toygar, Kâmil. “Değişen Türk Mutfağı”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 153-160.
- Toygar, Kâmil. “Türk Mutfağının Tarihi Kaynakları Üzerine Bir Deneme”, *Geleneksel Türk Mutfağı ve Beslenme*, Konya: Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982.
- Trapanier, Nicolas. Fasting and the Early Mawlawī Order, Starting Without Food”, *Culinary Approaches to Ottoman History*, Amy Singer, Markus Wiener Publishing, (2011): 1-21.
- Twiss, Katheryn C., *The Archaeology of Food Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past*, Cambridge: Cambridge University Press, 2019,
- Uhri, Ahmet. *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*, İzmir: Sakin Kitap, 2022.
- Ünal, Ahmet. *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Topumlarda Mutfak Kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi, 2007.
- Ünsal, Artun. “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi olarak Yemeğin Sembolizmi”, *Türk Mutfağı*, Arif Bilgin, Özge Samancı. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008: 179-195
- Ünsal, Artun. *İktidarların Sofrası Yemek Siyaset ve Simgesellik*. İstanbul: Everest Yayınları, 2020.
- Ünver, A. Süheyl. “Fatih Aşhanesi Tevzinamesi” *İstanbul Risaleleri*, haz. İsmail Kara İstanbul: İstanbul Fetih Derneği Yayınları,1995: 341-383.
- Ünver, Süheyl. “Çorbayı Nasıl İçerdik”, *Tarih Mecmuası*, S.1 (1968): 9-10.
- Ünver, Süheyl. “Eski Türk Yemekleri”, *Hayat Tarih Mecmuası*, S.12 (1967): 16-17.
- Ünver, Süheyl. “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 1-14.
- Ünver, Süheyl. *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul: Tıp Tarihi Enstitüsü, 1948.
- Ünver, Süheyl. *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul: Kemal Matbaası, 1952.
- Watts, Sydney. “Food and the Annales School”. *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: (2012): 29-52.
- Yerasimos, Marianna. “Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008: 219-230.
- Yerasimos, Marianna. *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayınları, 2019.
- Yerasimos, Stefanos. *Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002.
- Yıldırım, Nuran. “Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar (14-15. Yüzyıllar)”, *Sultan Mehmet Çelebi ve Dönemi*, ed. Fulya, Düvenci Karakoç, Bursa: Gaye Kitabevi, 2014: 318-333
- Yücel, Hasan Ali. *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri*, İstanbul: Devlet Basımevi, 1937.
- Zafera, Huriye, *Geçmişten Günümüze İstanbul Mutfağına Etki Eden Rum ve Ermeni Mutfağı ve Diğer Kültürler*, İstanbul: Kriter,2023.
- Zaouali, Lilia. *Ortaçağ'da İslam Mutfağı*. çev. Barış Baysal. İstanbul: İletişim Yayınları, 2021.