

# Yemek Yazını Çevirisi Alanındaki Bir Yayıncının Habitusu ve Sermayesi: Güzin Yalın Örneği<sup>1 2</sup>

## Habitus and Capital of a Publisher in the Field of Food Writing Translation: The Case of Güzin Yalın

Araştırma/Research

**Emre BEYAZ\***, **Atalay GÜNDÜZ\*\***

\*Arş.Gör, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu, Mütercim ve Tercümanlık Bölümü, [emrebeyaz@kmu.edu.tr](mailto:emrebeyaz@kmu.edu.tr), ORCID ID: [orcid.org/0000-0002-8872-186X](https://orcid.org/0000-0002-8872-186X)

\*\*Doç.Dr, Dokuz Eylül Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Mütercim ve Tercümanlık Bölümü, [atalay.gunduz@deu.edu.tr](mailto:atalay.gunduz@deu.edu.tr), ORCID ID: [orcid.org/0000-0003-0325-5191](https://orcid.org/0000-0003-0325-5191)

### ÖZET

Yemek yazını kendine has özellikleriyle niş bir alan olarak görülmektedir. Hitap ettiği alıcı kitlenin belli bir dünya görüşünden geldiği, kozmopolit bireyler olduğu, kültürel, sosyolojik ve gastronomik olarak bir birikime sahip olduğu hipotezinden yola çıkan bu çalışmanın amacı halkla ilişkiler uzmanı, radyocu, öğretim görevlisi gibi farklı kimlikleri olan Güzin Yalın'ı bir kültür planlayıcısı olarak yemek yazını çevirisi alanında incelemektir. Bu doğrultuda, Yalın'ın alanın şekillenmesi, gelişmesi ve üretimin artmasına yaptığı katkıları irdelemek açısından Bourdieu'nün habitus, sermaye gibi kavramları inceleme yöntemine kaynaklık edecektir. Çalışmada ilk olarak yemek yazını ile ilgili bir şablon sunulacaktır. Ardından, yemek yazınının dünyada ortaya çıkışı ve Türkiye'de alanın oluşum serüveni, gelişimi ve bu serüvende yaşanan zorluklardan bahsedilecektir. Sonrasında alana hem telif hem çeviri eserler kazandıran ve alanın gelişmesine katkı sağlayan Yalın'ın eyleyen olarak hem kendisi hem de kurduğu Ruhun Gıdası Kitaplar yayınevinin yemek yazını çevirisinde oynadığı rol tartışılacaktır. Sonuç olarak, bu çalışma Yalın'ın habitusuyla getirdiği

<sup>1</sup> Bu makale, Emre BEYAZ tarafından Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çeviribilim Doktora Programında Doç. Dr. Atalay Gündüz'ün danışmanlığında yürütülen ve devam eden doktora tezinden üretilmiştir.

<sup>2</sup> Bu çalışma, 29 Eylül-1 Ekim tarihleri arasında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde gerçekleşen "Uluslararası Akademik Çeviribilim Çalışmaları Kongresi (BAİBÜ-ICASTIS)" başlıklı kongrede "Çeviri ve Telif Eserleriyle Yemek Yazını Alanında Butik Bir Yayınevi: Ruhun Gıdası Kitaplar" başlığı altında araştırmacılar tarafından sözlü bildiri olarak sunulmuştur. Bu çalışma, sözlü bildiri üzerinde değişiklikler yapıp genişletilerek özgün araştırma makalesi olarak yayıma hazır hale getirilmiştir.

---

yatkınlıklar ve kültürel sermayenin alana girmesine nasıl öncülük ettiğini, alana girdikten sonra da üretimi artırmak, geliştirmek, alanı zenginleştirmek açısından sosyal sermayesinden nasıl faydalandığını, başarı elde etmek ve başarıyı sürdürmek için de ne türden bir simgesel sermayeye önem verdiğini inceleyecektir.

**Anahtar Sözcükler:** habitus, sermaye, yemek yazını, Güzin Yalın, Ruhun Gıdası Kitaplar Yayınevi.

### ABSTRACT

Food writing is seen as a niche field with its own unique features. This study is based on the assertion that target audiences of food writing are cosmopolitan, have a certain worldview and possess cultural, sociological and gastronomical backgrounds. Moving on this, the aim of the study is to scrutinize Güzin Yalın having multiple identities such as public relations consultant, radio producer, and lecturer in the field of food writing translation as a cultural planner. In this respect, Bourdieu's concepts such as habitus and capital will stand as the methodological sources to examine the contributions of Yalın to the shaping and development of the field and increase in production. Firstly, the study presents a frame related to food writing. Then, it mentions the emergence of food writing in world, its adventure and development and the difficulties during the process in Turkey. Furthermore, it is asserted that there are similarities between the world and Turkey in this sense. The study also argues the role of Yalın who publishes both original and translated works and her publishing house, Ruhun Gıdası Kitaplar in the field of food writing as an agent. Finally, this paper suggests that the dispositions brought thanks to her habitus and cultural capital of Yalın lead her to enter into the field, she benefits from her social capital in terms of increasing, developing the products and enhancing the field. She gives importance to her symbolic capital to be successful and to carry on the products successfully.

**Keywords:** habitus, capital, food writing, Güzin Yalın, Ruhun Gıdası Kitaplar Publishing House.

## 1. Giriş

Mennell (1995), yemek yazınına bazen ağırlıklı olarak tarihsel veriler içeren, bazen neyin doğru ve iyi bir tada sahip olduğunu anlatan, bazen de pratik olarak günümüz yemek mekânlarının eleştirel bir değerlendirmesini sağlamakla ilgilenen bir tür olarak tanımlar (s. 271). Yemek yazınına bir bütün olarak tanımlamak için dört temel unsur söz konusudur: Sırasıyla günümüz trendlerinin belirlediği güncel bilgiler, beslenme, tarih, efsane ve efsane olan tarihî durumların iç içe geçmesi ve son olarak anılar (1995, s. 270-271). Wei'ye (2012) göre yazarlar, yemek yazını üretim sürecinde metni beş duyumuz olan dokunma, koklama, işitme, görme ve tatma ile çeşnilendirmeli ve yemeği doğru, yoğun bir şekilde metinde resmetmeli ve yemekle ilgili gerekli bilgileri vermelidir (s. 10). Farquhar (2006) bunun sebebini açıklayarak şu hususlara vurguda bulunur: Metinde yemek düzgün ve ciddi bir şekilde temsil edildiğinde okurlar metni sadece gözleri ve beyinleriyle okumamakta ilk olarak dilleriyle yani tat alarak sonra da tüm bedenleriyle okumaktadır (s. 149). Kısacası, yemek yazınında yemeğin kendisi ve yemek ile ilgili kavramlar dikkat çekicidir, bunlar metin içinde önemli bir temsiliyete sahiptir ve metnin gelişmesinde büyük rol oynarlar. Eğer metin içinde yemek önemsiz bir element olarak

kalıyorsa sırf içinde yemek var diye o metin yemek yazını olarak sınıflandırılmaz. Tüm bu bilgiler ışığında yemek yazını, aşçılar, mutfak eşyaları, restoranlar, yemek okulları vb. gibi yemek ve yemekle ilgili unsurları kendine konu edinen, onlara aşk, kültür, aile ilişkileri gibi farklı anlamlar yükleyen, okuyucuların tüm duyularını etkileyen ve hem göze hem damağa hitap eden bir tür olarak tanımlanabilir.

Yemek yazını bir sanat ve edebiyat türü olduğu gibi içinde hayata geçmeye hazır proje ve tarifler de barındıran çok katmanlı bir yazın türüdür. Bruce, yemek yazınının yemeği sadece hayatta kalmak için tüketmeyecek, onu bir sanat formu olarak görecektir kültürel sermayeye sahip eyleyenler için üretildiğini dile getirir (2014, s. 63). Hughes (2010) ise yemek yazınının un, yağ ve yumurtadan değil de sözcük, cümle ve paragraflardan oluşmuş, mekân olarak kendine restoran, mutfak gibi yemekle ilgili yerleri seçmiş ve kütüphane ya da akademik çalışmalara terfi etmiş bir tür olduğunu ileri sürer. Ayrıca Cognard-Black ve Goldthwaite (2008), yemek yazınının edebî yönüne değinip kitap bittiğinde edebî sermayeye sahip okuyucuda bıraktığı etkiden bahsetmektedir. Yani, çalışmada okurların bir hikâyeden alınan tarifi yaptıklarında hikâyenin artık görme duyusunun ötesine geçtiğine değinirler. Burada artık hikâye tadılabilir, koklanabilir, dokunulabilir hatta duyulabilir hale gelir ve gerçek bir yer kaplamaya başlar. Kitabın sayfaları iki boyutluyken yemek üç boyutlu hale gelir. Artık hikâye bir dokuya, ağırlığa, gölgeye, derinliğe sahip olur. Düşler gerçeğe, ifadeler uygulamaya, akıl bedene dönüşür. Hikâye okurun midesine iner ve hücrelerine sirayet eder ve hikâye canlanıp gerçek hayata karışır (s. 425). Tüm bu açıklamalar doğrultusunda, yemek yazını odaklandığı konuyu hem gerçek hem de mecazî olarak keşfedip bağlamsallaştırarak gerçek hayata geçirdiği sonucuna varılabilir.

Yemek yazını geniş bir alana yayıldığından ve farklı disiplinlerle iç içe olduğundan bir hayli fazla alt türü içinde barındırır. Brien (2007) yemek yazını türlerini şöyle sınıflandırır: yemek gazeteciliği, tarihi, antropolojisi, yemek anıları, otobiyografileri, biyografileri, kişisel yemek makaleleri, restoran eleştirileri, seyahat yazını, yemek kitapları, beslenme, sağlıkla ilgili yazılar, yemek romanları, hikâyeleri gibi edebî türler, film, TV programları, yemek blogları, wikiler ve internet siteleri (s. 1). Ancak bu türlerin bazıları farklı çalışmalarda farklı şekilde de ele alınır. Örneğin, McLean (2012) yemek romanları yerine gastronomi romanları, yemek anıları yerine gastronomik anılar kavramlarını kullanır (s. 189). Burada sosyal medyanın rolüne de değinmek gerekmektedir. Artık birçok şef, yemek yazarı ve eleştirmen bu alandaki yazılarını Instagram, Facebook, Youtube vb. gibi sosyal medya aracılığıyla yapmaktadır. Bu yeni medya da alışlageldik basın yayını haricinde yemek yazını alanının yeni platformlara yöneldiğini açıkça göstermektedir.

Dünyada ve Türkiye'de yemek yazını türünde çeviriler ve telif eserler gün geçtikçe artmaktadır. Bu eserleri kültür çalışmaları veya edebiyat teorisinden hareketle ele almak da alanın gelişmesine katkı sağlamaktadır. Özellikle sosyolojik bir yaklaşım, Gisele Sapir'o'nun da belirttiği gibi çeviriyi "içerisinde yazarlar, çevirmenler, editörler ve eleştirmenler gibi eyleyenler ve çeviri okulları, edebî ve akademik dergiler, yayınevleri ve devlet politikaları gibi kurumları içeren kültürel bir ürün olarak" (2014, s. 82) ele alır. Benzer şekilde, Gouanvic de "Bourdieu sosyolojisinin kaynak kültürde çeviri üzerindeki

---

etkileri, ürün olarak çevirinin hedef toplumdaki durumunu, çevirmenler, yayıncılar, dizi editörleri, eleştirmenler gibi çeviri eyleyenlerini ve ürün olarak çeviriyi inceleme” konusunda oldukça işlevsel olduğunu dile getirir (2010, s. 128). Ancak yapılan çalışmalara bakıldığında, çalışmaların çoğunun çevirmen habituslarına, sermayelerine odaklandığı yayıncının çeviri sürecinde rolünün, yatkınlıklarının, kararlarının çok az çalışıldığı görülmektedir (Gündüz, 2020). Buradan hareketle, bu çalışmanın amacı hem bir yayıncı hem de sosyal bir eyleyen olarak Güzin Yalın’ın habitusunun ve sermayesinin kültürel üretim alanlarından biri olan yemek yazını alanındaki çeviri faaliyetlerine nasıl yansıdığını sorunsallaştırmaktır. Ayrıca, Yalın’ın yemek yazını alanındaki konumunu ve işlevini Bourdieucü bir bakış açısıyla analiz etmek ve Türkiye’de çeviri sosyolojisi açısından yayıncıların da incelenmesine bir örnek teşkil etmesini sağlamaktır.

## 2. Dünyada Yemek Yazınına Bakış

Yemek yazınına tarihsel gelişimi açısından bakıldığında alanın bütün özellikleri, var olma çabası, işleme prensipleri, diğer kültürel alanlarla ilişkisi daha anlaşılır olacaktır (Ferguson, 1998, s. 637). Bu bakış açısıyla, çalışmanın bu kısmında dünyada yemek yazınının nasıl ortaya çıktığına, ne tür kültürel, sosyal, siyasal olaylardan etkilendiğine, alanın öncülerinin çabalarına odaklanılacaktır. Bu çalışma bağlamında, dünyada yemek yazınına tarihsel olarak yaklaşılmasının bir sebebi de benzer yönlerin Türk yemek yazını tarihinde de gözlemlenmesiyle ilintilidir.

Yemek yazını alanı özerk bir tür olarak ilk defa Fransız Devrimi’nden sonra Fransa’da ortaya çıkmış ve İngiltere gibi başka ülkeleri de etkilemiştir (Mennell, 1995, ss. 265-268). Fransa’da bu alanın ortaya çıkmasına etkili olan temel faktör Fransız Devrimi’dir. Devrimin ardından gıda perakendeciliğinde lonca sistemi ve aristokratik mutfaklar<sup>3</sup> kaldırılmıştır. Artan nüfus neticesinde Paris kültür ve mutfak merkezi haline gelmiş<sup>4</sup> ve dışarıda yemek yemenin artık soyluların dışında orta sınıfa da hitap eder olması<sup>5</sup> alanın ilerlemesinin diğer önemli rolü olmuştur (Ashley vd. 2004, s. 160). Yeni açılan restoranlar, burada çalışan aşçılar, yemek yemeye gelenler vb. Fransa’da gastronomi alanının oluşmasına katkı sağlamıştır (Ferguson, 1998, ss. 601-602). Bu katkılardan bir tanesi de yemek ile ilgili yazılı ürünlerin üretilmeye başlanmasıdır.

Fransa’da alanın ortaya çıkmasında ve gelişmesinde önemli rol oynayan iki eyleyenden söz etmek mümkündür. Bu eyleyenlerden birincisi, Fransa’nın ilk gastronomi gazetecisi-eleştirmeni, “gastronomi basınının babası” sayılan Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière’dir (Ferguson, 2014, s. 58; Vincent, 2014, s. 2; Hyman, 2002, s. 201). Grimod alana günümüz Michelin rehberinin bir öncüsü (Toussaint-Samat,

---

<sup>3</sup> Bu durum birçok aşçı için restoranlarda çalışmak açısından yeni iş anlamına gelmektedir. Aristokratların mutfaklarından kurtulan aşçılar yeni açılan restoranlarda müşteri çekmek için birbirleriyle rekabet içine girmiştir (Ashley vd. 2004, s. 160).

<sup>4</sup> Devrimin ardından Paris’in dışındaki hem milletvekillerinin hem diğer vatandaşların Paris’e gelmesi yemek mekânlarının sayısının artmasına sebep olmuştur (Ashley vd. 2004, ss. 160-161).

<sup>5</sup> Devrimden önce burjuvazi zevkler soyluluğun bir yansıması olarak şekillenirken devrimden sonra orta sınıfın siyasi otoritesi trend belirlemede özellikle de yemekte güçlü bir özerklikle tamamlanmıştır (Ashley vd. 2004, ss. 160-161).

2009, s. 689) sayılabilecek “*Almanach des gourmands*” (1801) ve gastronomik kural kitabı (Abramson, 2003, s. 112) olarak değerlendirilebilecek “*Manuel des amphitryons*” (1808) kazandırmıştır. Diğer önemli bir eyleyen de gastronomik eleştiri üzerine ilk ciddi çalışmanın yazarı olarak bilinen (Gilbert & Porter, 2015, 64) Jean Anthelme Brillat-Savarin’dir. Brillat-Savarin, gastronomi üzerine yapılan akademik çalışmalarda oldukça atıf alan ve aforizmalarla dolu *La Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante (Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler)* (1825) adlı kitabı kaleme almıştır.

Yukarıda değinildiği üzere, Fransa’dan etkilenerek İngiltere de 19. yüzyılda kendine ait bağımsız bir yemek yazını alanı oluşturmaya çalışmıştır. Bu dönemde İngiltere’de kentleşmenin artması ve ulaşımının gelişmesi (Mennell, 1995, s. 222), geleneksel İngiliz yemeklerinin unutulmaya başlanması ve ev ortamının optimize edilmesi fikri (Greenwood, 2019, s. 23) İngiltere’de alanın oluşup gelişmesine katkı sağlayan faktörler olarak ele alınabilir.

### 3. Türkiye’de Yemek Yazınının Serüveni

Türkiye’de yemek yazını tarihi geçmişten günümüze toplumda yaşanan kültürel, sosyal, siyasal, ekonomik ve tarihî durumlarla yakından ilişkilidir. Yemek yazını tarihimiz de bu durumlardan etkilenerek üç kısma ayrılmaktadır. Bunlardan ilki Arap harfleriyle yazılmış Türkçe yemek yazını eserlerinin olduğu dönemdir. İkincisiyse 1928 yılından, yani harf inkılabının gerçekleştiği yıldan 2000’li yıllara uzanan dönem olarak alınabilir. Son olarak da 21. yüzyıl başından günümüze dek uzanan yemek yazınının yazılı mecradan görsel mecraya yani televizyon ve internete geçtiği dijital dönemden söz edebiliriz.

Even-Zohar (1990), dizgenin henüz oluşmadığı ya da yerleşme sürecinde olduğu durumda hedef dizgede olmayan bir ürünün çeviriler aracılığıyla hedef dizgeyle tanıştırıldığından bahseder (s. 47). Benzer şekilde, Türk yemek yazını tarihine bakıldığında ilk tanışma *Kitab’üt Tabih’in* çevirisiyle olmuştur. Her ne kadar *Kitab’üt Tabih’in* 15. yüzyılda Osmanlı Türkçesine çevrilmesi Türk yemek yazını tarihinin başlangıcı olarak kabul edilse de 18. yüzyıla kadar benzer bir esere rastlanmaz.

Bu türün ürün verme açısından kısır kalmasında etkili bazı unsurlardan söz etmek mümkündür. Örneğin, bu döneme gelene kadar profesyonel olarak yemek yapımı usta-çırak ilişkisiyle nesilden nesile sözlü olarak aktarılmıştır. Bu dönemde yazılı bir kültürün olduğundan söz etmek zordur. Matbaanın Türkiye’ye geç gelmesi de bunun en önemli göstergelerinden biridir. Bunun neticesinde de her alanda olduğu gibi yemek yazını alanında da üretim sınırlı sayıda kalmıştır. Son olarak, yenilen içilen şeylerin konuşulmasının, başkasına anlatılmasının ayıp olarak değerlendirilmesi gibi bazı kültürel kodlar da bu döneme kadar alanın ilerlememesinde etkili olmuştur.

18. yüzyılda Osmanlı ulemasından Dürrizade Mustafa Efendi’nin kaleme aldığı *Ağdiye Risalesi* ilk Türkçe telif eserdir. El yazması olan bu eserde çorbalardan kebaplara 200 farklı tariftten, sağlıkla ilgili bilgilerden ve yemeklerin isimlerinin bölgesel olarak değiştiğinden bahsedilmektedir. 19. yüzyılda ise alanda çeşitlenmelerin görüldüğünü iddia etmek yanlış olmayacaktır. Bu dönemde gelişimin olması ilk olarak Tanzimat

---

Fermanı ile toplumda yaşanan sosyal ve kültürel değişimlerle açıklanabilir. Tanzimat'ın toplumda batılılaşmaya sebep olması neticesinde halkın hayatında, giyim kuşamında, evinde ve temelde mutfağında yeniliklere yol açmıştır (Kut, G. & Kut, T. 2015, 19). Dönemin tıp hocalarından Mehmet Kamil, yemek yazını tarihimizde basılı ilk yemek kitabı olarak tarihe geçen *Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)* adlı eseri 1844 yılında kaleme almıştır. Aynı yüzyıl içinde İngilizceye ve Arapçaya da çevrilen bu yemek kitabı o kadar popüler olmuştur ki 1888 yılına kadar 8 defa daha basılmıştır (Kut, G. & Kut, T. 2015, 19).

20. yüzyılın başlarında Türk yemek yazınında değişikliğe öncülük eden iki temel unsur ön plana çıkar. Bunlardan ilki, Cumhuriyet'in kurulmasının ardından 1928 yılında gerçekleşen Harf İnkılabı'dır. Batılılaşmayla yakından alakalı olan Harf İnkılabı yayıncılık sektöründe ilerlemenin yolunu açmıştır. Toplumda okuryazar oranı önceki yüzyıllara göre gözle görülür bir şekilde artmış, Türk kültür hayatı olumlu yönde değişmiş ve modernleşmeye yönelik hamleler hız kazanmıştır. Yayıncılık faaliyetlerindeki artış doğru orantılı bir şekilde yayın türlerinin de artmasına ve çeşitlenmesine yol açmıştır. Bu çeşitlenen türlerden biri de yemek yazını olmuştur.

Yemek yazınına etkileyen diğer bir unsur olarak da bu dönemde Türkiye'de açılmış Kız Enstitüleri gösterilebilir. Edebiyat, kimya, ev ekonomisi gibi farklı disiplinlerde eğitim veren ve sadece kızlara yönelik olan bu okullarda görev yapan öğretmenler temelde öğrencilerini düşünerek ancak daha sonra topluma mal olacak yemek kitapları kaleme almışlardır. Bu dönem bazında hem inkılâp hem enstitüler aracılığıyla ön plana çıkmış başlıklar arasında, Fahriye Nedim'in 1933'te yayımlanan *Ev Kadınının Alaturka ve Alafranga Yemekleri Tatlıları Pasta Kitabı* ve aşçılık öğretmeni Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944'te yayımlanan *Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı* (Samancı, 2020, s. 208) gibi eserler bulunur.

Türk yemek yazını alanının tür olarak görünürlüğünün arttığı, ana akım medyada yer aldığı ve alanının entelektüel kimliğe büründüğü dönem 80'li yıllara denk gelmektedir (Onaran, 2015, s. 58, Halıcı, 2012, s. 4). Bu yıllarda Türkiye'de artışa sebep olan durumlar gastronomi açısından bakıldığında İstanbul, Ankara ve İzmir gibi büyükşehirlerde restoran kültürünün gelişmesi ve Türk mutfağının bu dönemde Avrupai modaya uyum sağlama çabası (Samancı, 2020, s. 209) olarak gösterilebilir. Ancak, Türkiye'de 80'li yılların oldukça hareketli bir dönem olduğu bilinir ve yaşanan askerî darbe, Türk ekonomisinin neoliberal yöne evrilmesi ve medyada özellikle gazetelerde görülen değişimler yemek yazınına da etkilemiştir. Darbeyle gelen Türk ekonomisinin yabancı yatırımlara açılması, orta sınıfı güçlendirme çabası, medya patronlarının daha fazla ekonomik sermaye elde etme uğraşı, gazetelerde siyaset yerine yemek, moda gibi başka konulara daha çok yer verilmesi toplum tarafından yemek yazınına ilgiyi artırmıştır. Dolayısıyla bu dönemde habitusları ve sermayeleriyle başkalarından ayrılan Atilla Dorsay, Ceylan Orhun, Tuğrul Şavkay (Onaran, 2019; Halıcı, 2012) gibi bazı eyleyenler ön plana çıkmıştır.

Türk yemek yazını alanı 90'lı yıllarda yukarıda bahsi geçen durumlardan oldukça farklı şekilde ilerleme göstermiştir. Bu alanda üretilen metinler artık yazılı ortamdan görsel ortama aktarılmaya başlamıştır. Başka bir deyişle, Türk toplumu bu dönemde

yazılı geleneğin haricinde televizyonlarda yemek metinleriyle karşılaşmıştır. 80'li yılların getirdiği ekonomik değişimler reklam sektörünü etkilemiş dolayısıyla yemek ve yemekle ilgili ürünlerin tanıtılmasında reklam büyük bir önem kazanmıştır. Bu sebeple de televizyonlar önemli bir aracı olarak görev yapmıştır. Örneğin, dönemin popüler oyuncusu Gülriz Sururi'nin sunduğu ve *Luna* marka margarinin sponsor olduğu *A La Luna* adlı yemek programı bu bağlamda ele alınabilir (Emre-Çetin, 2017, s. 465). Bunun haricinde, Türk yemek kültürünü, tarihini anlatan televizyon programları da üretilmiştir. Ek olarak, birer çeviri olarak ele alınabilecek yurt dışından getirilen ve Türkiye'ye uyarlanan *Masterchef* gibi yemek yarışmaları da bu çeşitliliğin bir göstergesi olarak yorumlanabilir.

Günümüz açısından Türk yemek yazını alanı da internet çağının gereklerine ayak uydurmaktadır. Yemek bloglarıyla başlayan süreç artık sosyal medyada daha aktif bir şekilde devam etmekte ve yemek yazını açısından oldukça verimli bir ortam olarak karşımıza çıkmaktadır. Facebook, Instagram, Youtube vb. gibi sosyal ağlarda gurmeler, aşçılar, yemek kültürü ve tarihi uzmanları gibi aktörler yemek yazını türünde içerik üretmektedirler. Yemek blogları, yemek tariflerinin yanı sıra yazarın yemekle ilgili anı ve hikâyelerin, yemekle alakalı reklamların olduğu internet sayfaları olarak değerlendirilir ve bloglar yemek yazını alanındaki değişimin yani yazılı medyadan sosyal medyaya geçişin ilk parçası olarak görülür. Örneğin, Cenk Sönmezsoy'un *Cafe Fernando* adıyla 2006 yılında kurduğu blogun İngilizce versiyonu *Times* gazetesi tarafından "Dünyanın En İyi Yemek Blogları"ndan biri olarak seçilmiştir. 2010 yılında yine *Saveur* Dergisi, Cafe Fernando'yu "Yılın En İyi Seyahat Blogu" olarak seçmiştir. Bu da Türk yemek yazarlarının modern gereksinimleri yerine getirmeye çalıştığının ve bu alanda aldığı ödüllerle başarısını gösterdiğinin bir sonucu olarak yorumlanabilir.

#### 4. Yöntemsel Çerçeve

Bu çalışma temelde Bourdieu kavramlarının özellikle de habitus ve sermayenin yemek yazını çevirisinde alanı betimleme ve eyleyenlerin uğraşlarını analiz etme açısından verimli bir araç olarak kullanılabileceğini göstermeyi amaçlamaktadır. Bourdieu kuramsal çerçevesinin anahtar kavramlarından biri olan habitus kavramını şu şekilde tanımlar:

Habituslar kalıcı yatkınlık sistemleri, yapılandırıcı yapılar şeklinde, yani kurallara itaatin ürünü olmadan, sonuçları bilinçli olarak hedeflemeden ve bunlara ulaşmak için gerekli işlemlere anında hâkim olmadan ve böylece bir orkestra şefinin örgütleyici eyleminin ürünü olmadan da kolektif olarak harmoni içinde olabilecek, nesnel olarak "düzenlenmiş" [réglés] ve "düzenli" [régulière] olabilecek pratik temsillerinin üretilme ve yapılandırılması olarak işlemeye eğilimli, yapılanmış yapılarıdır. (1972, s. 158)

Görüldüğü üzere habitus yapılandırıcı ve yapı olmak üzere iki grupta değerlendirilir. Yapılandırıcı habitus, doğuştan gelmeyen, rastgele ortaya çıkmayan aksine kişinin hayatı boyunca biriktirdiği, elde ettiği, biçimlendirdiği bir yapıdır. Başka bir deyişle, insanın yaşadıkça kazandığı, içselleştirdiği yapılardır. Yapı türünde ise yapılandırıcı habitus sayesinde elde edilen yatkınlıklar bağı, normların ve geleneklerin incelenmesine katkı sağlar, dolayısıyla onların kapsamını ve gücünü artırır (Simeoni,

---

1998, ss. 21-22). Sonuç olarak, habitus “harekete geçme, hissetme, düşünme ve var olma yollarımız” olarak düşünülebilir. Dahası habitus geçmişimizi yansıtmaktadır. Yani onu çimizde mevcut durumlara nasıl taşıdığımızı ve belli bir kalıp içerisinde nasıl seçimler yaptığımızı gösterir (Maton, 2008, s. 52).

Yaptığımız seçimler ise Bourdieu’nün diğer önemli bir kavramı olan sermaye ile doğrudan ilintilidir. Bourdieu’ye göre, “sermaye kavramı birikmiş bir emektir (maddeleşmiş ya da birleştirilmiş/şekillendirilmiş formda) ki bu emek eyleyenler veya eyleyenler grubu tarafından özel bir duruma uygulandığında maddeleşmiş ya da faal emek biçiminde ortaya çıkan toplumsal enerjiye uyma konusunda onlara olanak sağlar” (1986, s. 241). Buradan hareketle, Bourdieu temelde sermayeyi ekonomik, kültürel, sosyal olarak üçe ayırır ve bunlara simgesel sermaye adında bir grup daha ekler. Ekonomik sermaye “anında ve doğrudan paraya çevrilebilir ve mülkiyet hakları şeklinde kurumsallaştırılabilir” (1986, s. 242) ürünler, örneğin hisse senedi olarak karşımıza çıkmaktadır. Kültürel sermaye ise, yabancı dil becerileri, piyano çalmak gibi bedenselleşmiş; resim, kitap, makine gibi nesneleşmiş; diploma, sertifika gibi kurumsallaşmış olarak şekillenmektedir (1986, s. 243). Sosyal sermaye de kişilerin ya da grupların diğer kişi ve gruplarla olan ilişki ağını ifade etmektedir (Bourdieu & Wacquant, 1992, s. 108). Bunlara ek olarak, simgesel sermaye eyleyenlerin tanınırlıklarını, ünlerini, prestijlerini ve itibarlarını göstermektedir.

Alan temelinde bazı durumlarda habitus ve sermayeler yeterli olmayabilir. Bu durumu Bourdieu *hysteresis* kavramıyla açıklamaktadır. Bourdieu’nün deyiimiyle, habitusların *hysteresisi* kuşkusuz, fırsatlar ve onları yakalamak için gerekli yatkinlikler arasındaki yapısal uyumsuzluğun temellerinden biridir; kaçırılan fırsatlara ve özellikle de tarihsel buhranları, devrimci de olsa geçmişindekiler dışında algı ve düşünce kategorileriyle düşünecek güç eksikliğinin nedeni budur (1972, s. 173). Yani *hysteresis herhangi* bir alan değişikliğinin sonucu olarak ortaya çıkan yeni fırsatlar ile bu yeni alan pozisyonlarını tanımak, kavramak ve işgal etmek için gereken tutum ve pratiklere sahip alan katılımcılar arasındaki boşluğu ifade eder (Hardy, 2008, s. 134). Özetle, *hysteresis* “ortaya çıkan fırsatları fark edip onları kullanabilecek yatkinliklerden yoksun olma durumu, iş görmek üzere atıldığınız alanda habitusunuzun başarıyı getirecek donanımlardan yoksun olması, alanda başarı için gerekli yetkinliklerin ve sermayenin yetersizliği” olarak görülebilir (Gündüz, 2020, s. 167).

Tüm bu kavramlar hesaba katılarak bu çalışmada yemek yazını üzerine yoğunlaşmış ve uzmanlaşmış bir yayınevinin, Ruhun Gıdası Kitaplar Yayınevi kurucusu Güzin Yalın’ın habitusu üzerinden Türkiye’de yemek yazını yayıncılığının genel durumu üzerine tespitler yapmaya çalışacağız. Yalın’ın habitusunun ve sermayesinin yemek yazını alanında yapılacak telif ve çeviri eserlerin seçiminde ne seviyede etkili olduğunu ve Yalın’ın alanın şekillenmesine ve çeşitlenmesine yaptığı katkıları inceleyeceğiz.

## **5. Türk Yemek Yazını Alanına Katkı Sağlayan Bir Eyleyen: Güzin Yalın**

Güzin Yalın’ın yüksek kültürel sermaye içeren habitusu yani reklamcılık ve radyo yayıncılığı gibi çok derin ve zengin birikim gerektiren iş kollarında çalışmış olması farklı şeyleri deneyimlemenin, yaratıcı bir tutumun da habercisidir. Bu bağlamda Yalın’ın ilgi



alanlarını oluşturan ögeler arasında seyahat etme ve engin bir müzik kültürüne sahip olmanın yanı sıra dünya mutfaklarının farklı tatları, gelenekleri, pişirme yöntemleri de bulunmaktadır. Bu da Yalın'ın yemekle ilgili kültürel, sosyolojik ve antropolojik çerçeve çizmesine imkân sağlamıştır. Tüm bu merakları Yalın'ın kendisini gastronomi alanında yapılan çalışmaları takip etmeye itmiştir. Uzun yıllar süren araştırmaları, seyahatleri ve okumaları onun bu alanda zamanla uzmanlaşmasına katkıda bulunmuştur. Ayrıca temel çalışma alanı yayıncılık olmasa da halkla ilişkiler gibi değişik alanlarda çalışması onu yemek yazınına sevk etmiştir. Codde'nin (2003) de belirttiği üzere bir alana girmek için gerekli olan belli bir bilgi birikimi, kültürel olarak şekillenmiş beceri, yetenek ve alışkanlıklar gibi yatkınlıkları gösteren habitus (s. 110) Yalın'ın yemek yazını alanında üretim faaliyetlerine nasıl başladığını göstermek açısından önemli bir unsur olarak ele alınabilir.

Sapiro (2013), çevirmenlerle ilgili yaptığı çalışmasında görüşmelerin çevirmenlerin sosyal yörüngelerinin, çevirmen olarak yaptıkları eylemlerinin temsillerini ve kimliklerinin inşasında çeviri eyleminin rolünü yeniden inşa etmek açısından zengin, nitel veri elde edilmesine katkı sağladığını belirtir (s. 63). Bu bilgidен hareketle, bu çalışmada çeviri sürecinde yer alan eyleyenlerden biri olan yayıncıyla ilgili bilgi edinmek için benzer bir yaklaşımdan faydalanılmıştır. Çalışmada Yalın'ın habitusunu ve sermayesini ortaya çıkarmak açısından çocukluğu, eğitimi, çalışma hayatı, yemek yazınına girişi, yayınevini kurma süreci, diliçi çeviri yayımlama serüveni ve çeviri ve telif eserlerin İletişim Yayınları altında üretimi kısacası yemek yazını alanına katkıları ele alınacaktır.

Bourdieu'ye göre, kültürel sermaye birikimi çocukluk döneminde başlar ve bireylerin yıllar içinde benimsediği kültürel sermaye büyük ölçüde bireylerin ilk yıllarını geçirdikleri ve onlar üzerinde biçimlendirici role sahip sosyal çevreyle yakından ilintilidir (1986, ss. 243-244). Bu açıdan yaklaşıldığında, benzer bir durum Yalın'ın kültürel sermayesinde de izlenmektedir. Yalın, edebiyat öğretmeni bir annenin ve genel cerrahi uzmanı bir babanın en büyük kızı olarak 1956 yılında dünyaya gelmişti. Annesi işi gereği edebiyatla ve kitaplarla yakından ilgilidir. Babası ise Amerika'da çalışmayı reddederek Erzurum'da dönemin nadir genel cerrahlarından biri olarak görev yapmıştır. Ayrıca babası uzmanlık alanıyla ilgili kendini geliştirebilmek amacıyla okumayı hiç bırakmamıştır. Yalın, annesi sayesinde daha okula başlamadan okuma-yazmayı öğrenmiştir (Yalın, kişisel görüşme, 23.10.2022).

Yalın'ın çocukluk yıllarının her anı kitaplarla doludur. Zamanın Erzurum'unda kitaba erişmek zor olduğu için posta yoluyla yine dönemin popüler yayınları *Doğan Kardeş Dergisi* ve *Varlık Yayınları Dergisi* düzenli olarak evlerine gelir. Hatta Yalın bu yayınların bazılarının ilk sayılarını hâlâ elinde tutmaktadır ki bu edebiyatçılar, sahaflar ve benzerleri için oldukça kıymetli bir arşiv olarak görülebilir. Okumaktan her zaman mutlu olan, okuyamadığı zamanlarda ise okumaya özlem duyan Yalın'ın okuma serüveni de yaş aldıkça değişmeye başlar. Bu serüvene *Tommiks* ve *Texas* gibi çizgi romanlarla başlayan, *Binbir Gece Masalları* ve *Tom Amca'nın Kulübesi* gibi eserler ile devam eden Yalın'ın çocukluk okumalarına gençlik döneminde aşk romanları, fotoromanlar, *Ses* ve *Hayat* gibi dergiler eşlik etmiştir (Yalın, kişisel görüşme, 23.10.2022).

---

İlkokulun ardından zamanın prestijli okullarından biri olan Robert Kolej'e başlayan Yalın, burada kendini bir "kütüphane cennetinde" bulmuştur. Yoğun bir İngilizce eğitimi alan Yalın, Shakespeare'in eserleri de dâhil İngiliz ve Amerikan klasiklerinin birçoğunu yazıldığı dilden okumaya başlamıştır (Yalın, kişisel görüşme, 23.10.2022). Dolayısıyla, İngilizce kelime hazinesi ve dile hâkimiyeti artmıştır.

Üniversite eğitimine yine oldukça prestijli bir üniversite olan Boğaziçi Üniversitesi İşletme bölümünde pazarlama anadal eğitimi alır. Çok yönlü bir ilgi alanına sahip olan yayıncı, Sosyoloji bölümünde yüksek lisansa başlamıştır fakat iş hayatının yoğunluğu dolayısıyla tezini tamamlayamamıştır. Moore'un da belirttiği üzere, kurumsallaşmış kültürel sermaye, eğitim ve eğitimden elde edilen dereceleri ifade eder. Her ne kadar örgün eğitim, yalnızca mesleki nitelik, yeterlik ve beceri edinmenin bir yolu olsa da aynı zamanda belli bir alana girmek ve bu alanda harekete geçmek için uygun bir profesyonel kimlik ve alışkanlık kazanılmasına katkı sağlar. Dahası, Bourdieu için eğitim, habitusu şekillendirmede kilit bir rol oynamaktadır (Moore, 2008, s. 103). Bu bilgiler ışığında, Yalın'ın aldığı eğitimlerin habitusunu oluşturmasında ve yemek yazını alanında eyleme geçmesinde önemli bir faktör olduğu iddiasında bulunmak yanlış olmayacaktır.

Yalın çalışma hayatına bir halkla ilişkiler ajansında başlar ve burada metin yazarlığı yapar. Özellikle de ihtiyaçtan dolayı ve aldığı eğitim sayesinde metinleri İngilizce yazar. Daha sonra bir ortakla beraber kendi reklam ajansını kurmuş ve bu sayede Kültür Bakanlığı, Dışişleri Bakanlığı, Dış Ticaret Müsteşarlığı bünyesinde danışman olarak uluslararası organizasyonlar düzenlemeye başlamıştır. Aslında yemek yazınına eğilmesine sebep olan şeylerden biri de halkla ilişkiler uzmanı yahut da reklamcı kimlikleriyle yapmaya başladığı bu organizasyonlar olmuştur. İlk olarak, şirketleri Türkiye'de o zamanki adı Uluslararası Zeytinyağı Konseyi olan şimdiki adıyla Uluslararası Zeytin Konseyinin Tanıtım Ofisi rolünü üstlenmiştir. Sonrasında bu iş için alandaki üreticileri, şefleri, araştırmacıları, Türk gastronomi dünyasında oldukça tanınmış olan gurme diye adlandırabileceğimiz ve yemek yazını alanında kitapları olan Tuğrul Şavkay ile Artun Ünsal gibi gastronomi uzmanlarını bir araya getirdikten sonra Türk zeytinini ve zeytinyağını tüm dünyaya tanıtan organizasyonlar düzenlemiştir. Özetle, Yalın'ın eğitim geçmişi ve çalışma hayatından kazandığı tecrübe onun bol miktarda kültürel, simgesel ve ekonomik sermaye biriktirmesine katkı sağlamıştır. Tüm bu deneyimler, onu başarılı bir şekilde yemek yazını alanına yöneltmiştir. Ayrıca eğitimi ve iş tecrübesi sayesinde elde ettiği simgesel sermaye Yalın'ın belli bir yemek yazını bütüncesi oluşturmasına yardımcı olmuştur.

Yalın'ın yemek yazınına girişi bu alanda yaptığı okumalarının bir sonucu olarak değil de daha çok pratikte biriktirdiği deneyimler sayesinde olmuştur. Yani gıda üzerine yaptığı organizasyonlar onda yemekle ilgili başka bir pencerenin açılmasını sağlamıştır. Ürünü tanıtmak için okuyup araştırma yapmak, ürünlerin kültürel içeriğiyle ilgilenmek durumunda kalan Yalın, görüşmemizde kendi serüveni için alana tersten girme ifadesini kullanmıştır. Açılan bu pencere de ilk olarak eğitimi aldığı sosyoloji ile ilgilidir. Başka bir deyişle, kim, neyi, nasıl, neden yiyor sorularından yola çıkan Yalın yemeğin sosyolojisi ile de ilgilenmesi gerektiğini düşünmeye başlamıştır. Yemeği çepeçevre ele almak açısından, sosyoloji boyutunun yeterli olmayacağını, yemeğin antropolojik, kültürel,

sanatsal, tarihsel ve edebî yönlerine de bakması gerektiğini aklından hiç çıkarmamıştır. Bu doğrultuda Yalın, yemekte kullanılan ürünlerin kültürdeki konumunu, fabrikadaki üretim sürecini, üreticilerin hasatta neler yaptığını, insanların bu ürünleri nasıl tükettiğini incelemiştir.

Derdinin domatesin hangi bıçakla daha iyi kesileceği olmadığını ifade eden Yalın, domatesin içindeki “likopen”<sup>6</sup> ile ilgilendiğini ifade eder. Gıdaların pişirilmesi, sunumu ve tüketimiyle olduğu kadar tarihsel ve kültürel boyutlarıyla da ilgilenen Yalın, domates deyince de onun Amerika menşeli bir ürün olduğuna, Osmanlı topraklarına geç geldiğine, onun yerine nelerin yendiğine yahut da Fatih Sultan Mehmet’in o dönemde neyi yiyip yemediğine baktığının altını çizmiştir. Ayrıca, Yalın, yemeğin edebî ve sanatsal yönünü de araştırma alanları içine dâhil etmiştir. Örneğin, şarabın edebiyattaki konumunu, hangi eserlerde nasıl yer aldığını araştırmıştır. Bunun neticesinde, işin edebiyat boyutu da Yalın’ı, içeriğini Türkçe atasözü, deyim, benzetme, terim ve özdeyişlerde geçen yemek ve içeceklerin oluşturduğu *Laf Söyledi Balkabağı* (2013) adlı derleme kitabı yazmaya sevk etmiştir. Dahası, Yalın tüm bu ilgi, araştırma, okumadan hareketle ve Jean Anthelme Brillat-Savarin’in *Tadın Fizyolojisi* (1825) adlı eserine atıfla yemekle ilgili söyleyecekleri olduğunu ifade etmiştir. Boğaziçi Üniversitesi’nde işletme, Pazarlama ve Sosyoloji alanındaki eğitiminin ve çocukluğundan itibaren yaptığı okumaların Yalın’ı yemeğin damakta yarattığı lezzetin, biyolojik tüketimin çok ötesinde sanatsal, kültürel ve tarihsel boyutlarıyla ilgilenmesinin de önünü açmıştır.

## 6. Ruhun Gıdası Kitaplar Yayınevinin Kurulması

Bourdieu, edinilmiş yetkinliklerin eyleyenlerde var olduğunun ve “eylemde görünene kadar fark edilmeden kaldığının” altını çizer (2000, s. 139). Güzin Yalın’ın da yayınevi<sup>7</sup> kurmasında var olan yetkinlikleri bu süreçte görünür olmuştur. Görüşmemizde belirttiği üzere, onu yayınevi kurmaya iten ilk sebep aslında başka bir yayınevi tarafından bir eserinin basım süresinin uzatılmasıyla başlamıştır. O dönem Açık Radyo’da yaptığı programları bir araya getiren asistanı bunların “çok kıymetli” olduğunu ifade ederek basılmasının gerektiğini Yalın’a söylemiş ve Türkiye’de tanınmış yayınevlerinden biriyle görüşme ayarlamıştır. Görüşme esnasında yayınevinin genel yayın yönetmeni hazırlanan dosyanın basılması için zamana ihtiyaç olduğundan ve inceleme yapmalarının gerektiğinden bahsetmiştir. Yalın’a göre, kibar bir dille basamayacaklarını ifade etmişlerdir. Bunu duyan Yalın, asistanına yayınevi kurmak için nelerin gerekli olduğunu araştırmasını ister. Elbette bir yayınevi kurmak ve onu sürdürmek için belli bir ekonomik ve kültürel sermaye gerekmektedir. Üst orta sınıf bir çevrede yaşayan Yalın bu riskli yatırıma girişmeden önce artılarını ve eksilerini, olası kayıplarının neler olabileceğini hesaplar. Bunun için de Yalın şöyle bir kıyaslama yapar. Çevresinden bazı kişilerin o dönem için sahip oldukları yatlar sebebiyle marinaya yıllık yüklü miktarlarda para ödediğini bazılarının da sürekli estetik yaptırmak için para harcadığından bahsetmiştir. Bu tür fazla para harcaması olmayan Yalın’ın yayınevi kurma fikri tam da emekli olduğu döneme rast gelmiş ve emekli ikramiyesiyle yayınevini kurmuştur.

<sup>6</sup> Bkz. Sabbağ ve Sürücüoğlu, 2011.

<sup>7</sup> Ruhun Gıdası Kitaplar Yayınevinden toplamda 29 adet kitap okuyucuyla buluşmuştur.

---

Yayıncılık alanına giren Yalın, alanın çok zorlu bir yer olduğunu işin içine girdikten sonra fark ettiğini, yayınevinin işleyebilmesi için basılan kitapların dağıtılmasının gerektiğinin ve dağıtım firmalarına erişmenin başlarda oldukça zor olduğunu vurgulamaktadır. Zamanla büyüyen yayınevinde çalışan sayısı da arttıkça yayınevini ayakta tutabilmek adına Yalın'ın ekonomik sermaye elde etmek için başka işlerle uğraşması gerekmiştir. Hobi olarak yaptığı ev dekorasyonunu profesyonel bir işe çevirmiş ve iç dekorasyon konusunda danışmanlık yapmıştır. Bu işten daha fazla para kazandığını dile getiren Yalın habitusu ve kültürel, sosyal sermayesi sayesinde buradan elde ettiği ekonomik sermayeyi yayınevinin işleyişini sürdürmesi amacıyla yayınevine yatırmıştır.

Maton'un da belirttiği üzere habitus belirli durumlarda ne tür hareket tarzlarını seçtiğimizin iyi kötü ön eğilimlerimizden hareketle öngörülebilir olduğunu ortaya koyar (2008, s. 52). Buradan hareketle, Yalın'ın yayınevi için seçtiği ad hem bu çalışma açısından hem de yayınevinin genel duruşu bakımından ipuçları verir. Meşhur sözde olduğu gibi ruhun gıdası yalnızca musiki değildir, kitaplar da en az o kadar o ruhu besler doyurur. "Ruhun Gıdası Kitaplar" işte böylesine bir benzeşimden adını almıştır. Yalın bu işi ruhuna iyi gelsin diye yaptığını ve ruhuna iyi gelecek şeylerden beslenerek yayınevine bu ismi verdiğini belirtir. Ruhuna iyi gelen ilk şeyin de yemek olduğunun altını çizen Yalın kendini besleyen diğer gıdaları müzik, seyahat, sanat, hayvanlar, çocuklar, doğa diye sıralar. Bu doğrultuda, Yalın bunların hepsinin sağaltıcı nitelikte birer gıda olduğuna inanarak yayınevinin adını Ruhun Gıdası Kitaplar olarak belirlemiştir.

Diğer bir taraftan metin yazarlığı yapmış olmanın ona kazandırdığı kelimelerle oynama alışkanlığı da bu ismi tercih etmesinde etkili olmuştur. Çünkü yemekten başka ruhun gıdası diğer şeyleri de yayımlamayı planlamıştır. Bu bağlamda, Yalın'ın yayınevinin adını ruhun gıdası olarak tercih etmesi habitusunun bir sonucu olarak düşünülebilir. Çünkü Yalın yayıncı ve yazar kimliklerinin haricinde gezgin, gastronomi uzmanı, radyocu gibi unvanlara da sahiptir. Bu bağlamda, Bourdieu'nün (1986) da belirttiği gibi Yalın'ın kişisel habitusu yaşamı boyunca ilgili olduğu tüm alanlardaki davranışlarıyla uyumlu olmuştur.

Habitus bir eyleyenin çevrilecek metin seçimi, çeviri stratejileri gibi tercihleri yansıtan eylemleri öngörebilmemizi sağlayan anahtar öğelerden birisidir (Yu, 2022, s. 63). Basılacak kitapları seçme konusunda da habitusu Yalın'ı yönlendiren unsurların başında gelir. Yalın, tek faktörün kitabın aklına yatması gerektiğinin altını çizer. Çeyizlere set halinde girecek yahut çok para kazandıracak yemek tarifi kitapları veya çok satan ucuz romanlar basmamış, edebî değer taşıyan ve kültür içeriği olan eserleri yayımlamıştır. Başta da işaret edildiği üzere, basılacak eserlerin seçimlerini kendi yapmış ve uygun gördüğü eserleri basmıştır. Okuyup araştırdıklarından hareketle, kendi belirlediği ölçütlerden taviz vermeden yayın listesi oluşturmuştur. Sonuç olarak, kaliteden hiç ödün vermediğinin altını çizen Yalın, tüm amaçlarını yerine getirdiğini, yaptığı işten memnun olduğunu, insanların işine yaradığını, kendisine yakışır bir iş yaptığını düşünmektedir. Hatta Yalın, geçmişe dönebilme şansı olsa çok daha erken yaşta yayıncılık işine gireceğini ve yine olsa aynı işe yine yatırım yapacağını da vurgular. Ancak burada Yalın'ın kendisi de neden alana geç girdiğini ve bu alana yatırım yaptığını habitus

ve sermaye kavramlarıyla açıklar. Yalın'a göre, böyle bir işe yatırım yaptığında batma riskini hesaba katmak, hayal kırıklığını göze almak ya da gerektiğinde destek almak oldukça önemlidir. Yalın'ın avantajı ekonomik olarak böyle bir sermayesinin olmasında ve işler iyi gitmese de hayatını sürdürecektir ekonomik güce sahip olmasında yatar.

Yemek yazını alanında Ruhun Gıdası Kitaplar Yayınevini aynı alanda üretim yapan diğer yayınevlerinden ayıran temel özellik diliçi çeviri şeklinde çıkardığı yayınlardır. Yalın, diller arası çeviri haricinde diliçi çeviriye ayrı bir önem verir. Yayınevinden çıkan diliçi çevirileri yemek yazınının alt dallarından olan yemek kültürü, yemek tarihi ve yemek kitabı başlıkları altında toplamak mümkündür. Yalın'ın Osmanlıca yemek eserlerini çevirme işine girmesi ve yeni doğan bu fırsatı değerlendirmesi de yine Bourdieu'nün habitus ve sosyal sermaye kavramları ile açıklanabilir.

Yalın'ın Osmanlıcaya hâkim bir eyleyenle bir dönemde yolları kesişir. Aslında bu kesişim bir tesadüfün çok ötesinde, Yalın'ın arayışlarının bir meyvesidir; Maton'un deyimiyle "herhangi bir an hayatın neresinde olduğumuz geçmişte yolumuzu çizmiş sayısız olayın bir sonucudur"<sup>8</sup> (2008, s. 52). Bu karşılaşma neticesinde tanıştığı eyleyenden<sup>9</sup> gelen Osmanlıca yemek metinlerini günümüz Türkçesine çevirip basma teklifi üzerine Yalın da bu eyleyenden basılacak kitapların çevirisini kontrol etmesini ve işin başında durmasını ister. Başta bunun tamamen bir kültür hizmeti olduğunu, arşiv için basılabileceğini düşünen Yalın'ın, böyle bir kitabın satacağına dair olumlu bir beklentisi yoktur. Bu da bize Yalın'ın ekonomik sermayeden çok simgesel sermaye biriktirme peşinde olduğunu, zamanını, birikimini ve ekonomik sermayesini bu yönde kullandığını göstermektedir.

Sektörde ayakta kalmak ve kaliteden ödün vermemek açısından çevirilerin başarılı olması gerektiğine inanan Yalın, bunun için Osmanlıcadan yapılan diliçi çevirilerin düzeltmelerini, denetimini ve kontrolünü yapan ve yayınevini bu alanda çıkmış kitaplarına sunuş yazıları yazan Abdullah Uğur'un yardımına başvurur. Johnson'ın da dediği gibi hiç kimse simgesel sermaye kaybı anlamına gelen kaybetmek için oyuna girmez (1993, s. 8). Bu sebeple, alandaki eksikliğin farkında olan Yalın, şef, arşivci, *Yemek ve Kültür* dergisinin kurucusu, *The Turkish Cookbook* adlı yemek kitabının yazarı Musa Dağdeviren'den *Kitab-ı Mekulat* adlı kitapta yer alan Osmanlıca yazılmış tarifleri günümüze uyarlamasını rica etmiştir. Bu eşgüdümlü çalışmada Dağdeviren daha çok işin gastronomi tarafıyla ilgilenmiştir. Eski yazıya hâkim olmayan Yalın, çevirilerde yanlışların, eksiklerin olmasını ve kalitesiz çeviriler çıkarmanın önünü almak için Uğur ile tariflerin günümüzde kullanılabilirliği açısından Dağdeviren'le ortak çalışarak, simgesel sermayesini korumaya çalışmıştır.

Dahası bir eseri çevirip basmak yayıncılık alanındaki eyleyenlerin birlikte uyum içinde çalışmalarına da bağlıdır (Ayhan, 2015, s. 177) ki Yalın'ın diliçi çeviri yaptırıp yayımlama süreci alandaki diğer eyleyenlerle iş birliği yapmasıyla belli bir başarı elde etmiş ve bunu bir kazanç haline dönüştürmüştür. Ayrıca tüm bu bilgilerden hareketle,

<sup>8</sup> Bu alıntının çevirisi Atalay Gündüz'ün *İslami Çeviriyle Savunmak* adlı kitabından alınmıştır (2020, s. 90).

<sup>9</sup> Burada eyleyen denmesinin sebebi, Abdullah Uğur'un sadece çeviri yapmaması aynı zamanda çıkan kitaplara önsöz yazmasıdır.

---

Yalın'ın simgesel sermayesine ne kadar önem verdiği, alandan başkalarıyla çalışarak simgesel sermayesini korumaya çalıştığı çıkarımında bulunmak da yanlış olmayacaktır.

Bourdieu'nün belirttiği üzere, sosyal sermaye kişinin içinde yaşadığı toplumsal ağlar aracılığıyla bilinçli veya bilinçsiz olarak birikmektedir (1986, s. 246). Ruhun Gıdası Kitaplar da Yalın'ın sosyal sermayesi aracılığıyla 2017 yılında başka bir yöne evrilme sürecine girmiştir. Yalın'ın habitusu ve sosyal, ekonomik, kültürel ve simgesel sermayesinin birleşmesiyle kurulan Ruhun Gıdası Kitaplar yayınevi, yayıncının hastalığı sebebiyle kapanma sürecine girmiştir. Bu kararı verdiğinde iyileşmiş olmasına rağmen tedavi sürecinden ve kitap dağıtımını gibi yayıncılığın getirdiği sorunlardan yorulan Yalın kendi deyimiyle belli bir seviyeye getirdiği, bastığı yemek yazını eserleriyle alakalı olarak olumlu dönütler aldığı yayınevini sürdürmeyeceğine karar vermiştir. Bu sırada Türkiye'deki prestijli yayınevlerinden olan İletişim Yayınlarından bu birikimi bir dizi olarak sürdürme teklifi alır. Böylesine niş bir alanda üretilen yayınların dolaşımında kalmasını isteyen yayınevi, eserlerin İletişim Yayınları altında Yalın'ın editörlüğünde üretime devam etmesini önermiştir. Yalın da ciddi araştırma eserleri yayımlayan, arkasında sağlam bir ekip ve dağıtım firması bulunan, istediği kalitede telif veya çeviri eserleri okuyucuya rahatça ulaştırabilecek böyle bir yayınevinin teklifini kabul eder.

Yalın da İletişim yayınevinden bir ricada bulunur ve "evladı" olarak gördüğü bu yayınevinin isminin yaşamasını talep eder. İletişim yayınevini ve Yalın'ı böyle bir alanda buluşturan habituslarından kaynaklı üç ortak özellik vardır: kültüre olan ilgileri (burada kasıt gastronomi), bu alandaki bilgi birikimleri ve yayın kalitesi konusundaki titizlikleri. Yayıncılık dünyasında işleyişine çok güvendiği İletişim'den başka bir yayıneviyle bu işe girişmeyeceğini belirten Yalın, kendi yayınevini yönettiği dönemde uğraşıp, onu yoran, sıkın ve üzen şeylerle uğraşmayacağı için bu teklifi kabul eder. Böylece Yalın'ın önerdiği kitaplar, kafasında oluşturduğu yayın listesi İletişim'den çıkmaya başlar. Çevirmen tercihlerinde de oldukça önemli rol oynayan Yalın, karar verdiği çevirmenlerin genelde kabul gördüğünü ve çevirileri Yalın'ın editörlüğünü çok beğendiği bir editörle beraber dengeli bir şekilde değerlendirdiklerini dile getirir.

## **7. Yalın'ın Çeviri ve Yemek Yazını ile İlgili Görüşleri**

Yalın'ın dile olan yatkınlığı ve çeviriye ilişkin birikiminde de onun bedenselleşmiş kültürel sermayesinin ve habitusunun ön plana çıktığını görüyoruz. Kitap çevirmenliğinin yanı sıra bazı uluslararası konferanslarda mecbur kaldığı için Türk bakanların konuşmalarını çeviren Yalın, bu alanda uzmanlaşmamış olmasına rağmen eşzamanlı ve ardıl çeviri yapabilmesini ilk olarak İngilizceyi Türkçe kadar iyi bilmesine ve Türkçeyi daha profesyonel kullanabilmesine bağlar. Robert Kolej'de aldığı İngilizce eğitim onun ilerleyen dönemlerde çeviri yapabilmesine imkân sağlamıştır. Başka bir deyişle eğitim habitusu onun yemek yazını alanında çeviri yapabilmesine olanak sağlamıştır. Eğitim hayatı boyunca bu alana girmesine öncülük edecek, sağlam bir temel oluşturmaya yardımcı olacak yeterli kültürel sermayeyi biriktirmiştir. Bu bilgiler ışığında Yalın kendi tecrübelerinden yola çıkarak çeviri için en gerekli unsurun kaynak dil bilgisinin önemiyle birlikte, hedef dilin de çok iyi bilinmesi gerektiğini vurgular.

Hedef dilde çevirmenin kendini başarılı bir şekilde ifade etmesi gerektiğini dile getiren Yalın, Türkiye’de birçok çevirmenin bu konuda eksik olduğunu iddia eder. Hatta çevirmenlerin eğer kaynak dili yeterince biliyorsa çeviri yapabileceklerine inanmalarını da bu sebeple eleştirir. Çünkü Yalın’a göre, özellikle edebî metinlerin çevirisinde yazarın üslubunu göz ardı etmemek gerekir. Dahası, kaynak eserin tınısının hedef dilde de duyulmasının önemli olduğunu vurgular. Yalın, çevirinin kelime kelime tercüme etmek demek olmadığını dile getirdikten sonra kaynak metnin bir benzerinin hedef metin olarak okuyucuya sunulmasının elzem olduğunu ileri sürer.

Yemek yazını alanı gibi özel bir alanda çeviri yapmak içinse Yalın, öncelikle yine ana dilin önemine dikkat çeker. Ardından bu alanda çeviri işini kabul eden çevirmenin alana özgü terminolojiyi bilmesine, eğer bilmiyorsa öğrenmesinin gerekliliğine değinir. Hem Ruhun Gıdası Kitaplar döneminde hem de İletişim’de yemek yazını çeviri sürecinde belli bir yöntemleri olduğunu ve bu yöntem çerçevesinde çeviri işini tamamladıklarını ifade eder. Bu süreçte ilk olarak, çevirmen seçilmekte, ardından çeviri bitip yayınevine yollandığında Yalın metni özellikle gastronomik ve terminolojik açıdan incelemektedir. Sonrasında eksik veya hatalı gördüğü yerleri çevirmenle görüşüp karşılıklı karar neticesinde metin basıma gönderilir. Yalın’ın bu aktif ve her şeyi kontrolü altında tutmaya yönelik tavrı Ayhan’ın çalışmasında belirttiği gözlemleri doğrular niteliktedir. Ayhan’a göre; Türk yayıncılığında başta çevirmenler olmak üzere (buraya diğer eyleyenleri de ekleyebiliriz) tüm eyleyenler yayınevi sahiplerinin baskın olduğu bir alanda üretim yapmaktadır (2015, s. 182).

Yalın’ın bakış açısına göre, Türkiye’de yemek yazınının gelişmesi 80’li yılların sonu 90’lı yılların başına denk gelmektedir. Yalın, görüşme sırasında bu tarihlerde yemek yazınının bir konu olarak ele alınmasında iki temel sebebin olduğuna işaret etmiştir. Bunlardan ilki, bu alanı kavramsal hale getirmek yani buna bir isim vermek olmuştur. Başka bir deyişle, tüketilen yemeğin sadece bir yemekten ibaret olmadığı, bir kültürü olduğu ve diğer kültür öğeleri gibi birçok başka alanda yer aldığı bilinci oluşturularak Amerika’dan esinle buna “gastronomi” adı verilmiştir. Bu kavramsallaştırmadan etkilenecek Türkiye’de de böyle bir alanın oluşması için çalışmalar başlamıştır. Yemek yazınının Türkiye’de görünür hale gelmesinde etkili olan diğer sebep dünyadaki akımları takip etmektir. Diğer bir deyişle, Türk mutfağının değeri o yıllara gelene kadar hep görünmez olarak kalmıştır. Çeşitli ülkelerde yemek edebiyatta, sanatta önemli bir rol üstlenmeye başlayınca, Türkiye’deki kültürel alanda bu akımı takip etmiştir. Yemek artık bir sanat aracı ya da küreselleşen dünyada etkileşimi, iletişimi artıran bir unsur hâline gelmiştir. Örneğin, Türk edebiyatında Selim İleri’nin o dönemki eserlerinin hemen hepsinde yemek başat rol oynamıştır.

Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de yemek programlarının sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Yemek yazınının alt bir türü olan bu programların alana katkısı olup olmadığı konusunda Yalın, bu tür programların yemek dünyasına ilgiyi artırma noktasında katkısının olumlu olduğunu belirtmektedir. Ancak her ne kadar bu tür programları kendi üretim pratiklerinin altında zevke hitap eden ürünler olarak görse de, reklamın iyisi kötüsü olmaz düşüncesinden yola çıkarak bu alanda bir bilinç oluşturulmasına, duyulmasına, tanıtılmasına katkı sağladıklarını teslim etmektedir.

---

Reklamcılık, televizyonculuk, radyoculuk yapmış Yalın, bu tür programların amacının ne olduğunu çok iyi bildiğini belirtir. Yarışma ya da programlara katılanların çoğunun amacı çok para kazanmak, kısa yoldan tanınır olmak vb. gibi simgesel sermaye biriktirmektense ekonomik ve sosyal sermayeyi hedefler niteliktedir. Yüzeysel de olsa farklı yemeklere, farklı kültürlere referanslar içerdiği için önemlidir. Bu tür yayınların yemeği bir eğlence aracı olarak kullandığının üstüne basan Yalın, bu tür yayınları yemek yazısına girmek isteyenler için başlangıçta kesinlikle önermemektedir.

## 8. Sonuç

Yalın'ın habitusu, okumaya olan sevgisi, dil yeteneği ve hem Türk kültüründe hem dünya kültürlerinde yemeğe olan ilgisi ile bir bütün haline gelmiştir. Voinova ve Shlesinger'in çevirmen temelli yaptıkları çalışmalarında edebiyata/sanata çocukken maruz kalmanın ve "edebiyat, dil, sanat ve kültüre belli bir seviyede ilgi duyan bir ailede yetişmenin" (2013, s. 36) çevirmenin mesleki habitusunun oluşmasında anahtar bir rolü olduğuna işaret eder. Yalın'ın da mesleki habitusunun oluşmasında böyle bir ortamda yetişmesi, benzer koşullara sahip olması çevirmenler örneğinde olduğu gibi benzer eğilimler sergilemesine ve benzer uygulamalara başvurmasına öncülük etmiştir. Yalın başarılı kariyeri sayesinde kültürel sermaye ile birlikte sosyal sermaye de biriktirmiştir. Tüm bu başarıları simgesel sermaye ile taçlanmıştır.

Xu ve Chu'ya göre, bir eyleyenin<sup>10</sup> habitusu disiplinlerarası etkilerle gözle görülür hâle gelmekte ve bu eyleyenin mesleki habitusu hem esas mesleğe hem de yakın disiplinlerine olan yatkınlığın bir birleşimidir (2015, s. 189). Yalın'ın esas mesleği halkla ilişkiler olsa da reklamcılık gibi yakın disiplinlerle olan etkileşimi onun mesleki habitusunun yani yemek yazını alanında yayıncılık habitusunun bir bileşeni olarak okunabilir. Hatta yakın alanlarla iç içe olması onun yemek yazını alanındaki etkisini ve kurduğu ağların gücünü göstermektedir.

Sonuç olarak, bir alana ilk defa girerken o alan için gerekli olan sermayeye ihtiyaç duyulur çünkü alanda elde edilebilecek özgül faydalara erişimi söz konusu sermaye türleri belirler (Bourdieu & Wacquant, 1992, s. 81). Yayıncılık sektörüne girerken de kültürel sermayeye diğer sermaye türlerine oranla daha fazla gereksinim duyulur. Yalın'ın da yayıncılık alanındaki oyunda kendini göstermesinde kültürel sermayesi büyük rol oynamıştır. Oyuna giren Yalın oyunu sürdürmek ve başarılı olmak açısından da sosyal ve simgesel sermayesini harekete geçirmiştir. Bu oyunda dağıtım, pazarlama ve reklam gibi yayıncılık alanının getirdiği zorluklar ve ekonomik sermaye yetersizliği ve geçirdiği hastalık evresi "yani ekonomik, sosyal, kültürel ve simgesel sermayenin sinerjisiyle ortaya çıkan ve bunları tamamlayan sağlık sermayesi" (health capital) (Bknz. Schneider-Kamp, 2021) eksikliği gibi *hysteresis* etkisiyle karşılaşmıştır. Ancak, bu çalışma göstermiştir ki Yalın'ın habitusu özellikle eğitimi, okumayla, seyahatle, deneyimleriyle elde ettiği kültürel sermayesi, yayıncılıktan önceki iş hayatının sunduğu sosyal sermayesi ve yaptığı işlerin ona kazandırdığı simgesel sermaye kendisini yemek yazını alanında ayrıcalıklı bir konuma yerleştirmiştir.

---

<sup>10</sup> Xu ve Chu (2015), çalışmalarında eyleyen olarak çevirmeni konu edinmiştir.



#### Yazar Katkıları

**Birinci Yazar:** Emre Beyaz %70 (Literatür taraması, veri toplama ve analizi, Kuramsal Çerçeve, Tartışma)

**İkinci Yazar:** Atalay Gündüz %30 (Kuramsal çerçeve, Tartışma)

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

**Finansal Destek:** Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

---

#### Kaynakça

- Abramson, J. (2003). Legitimacy and nationalism in the Almanach des Gourmands (1803-1812). *Journal for Early Modern Cultural Studies*, 3(2), 101-135. <https://doi.org/10.1353/jem.2003.0016>
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S. & Taylor, B. (2004). Food writing. C. Campbell & A. Venkatesh (Ed.), *Food and cultural studies* içinde (ss.153-169). Routledge.
- Ayhan, Ayşe (2015). Who is the boss? Questioning power relations between the translator and editor in Turkish literary publications. Ahmed Ankit & Said Faiq (Ed.), *Agency and patronage in eastern translatology* içinde (ss. 175-184). Cambridge Scholars Publishing.
- Bourdieu, P. (1972). *Bir pratik teorisi için taslak: Kabiliye üzerine üç etnoloji çalışması* (Çev. Nazlı Ökten). İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. John G. Richardson (Ed.), *Handbook of theory and research for the sociology of education* içinde (ss. 241-253). Greenwood Press.
- Bourdieu, P., & Wacquant, L. J. D. (1992). *Düşünsel bir antropoloji için cevaplar* (Çev. Nazlı Ökten). İletişim Yayınları.
- Bourdieu, P. (2000). *Pascalian meditations* (Çev. Richard Nice). Polity Press.
- Brien, D. L. (2007, 21-23 Kasım). *Writing about food. Significance, opportunities and professional Identities* [Konferans Oturumu]. 12th Conference of Australian Association of Writing Programs. Canberra, Australia. <https://aawp.org.au/publications/the-is-papers/>
- Bruce, K. (2014). *Consuming food memoirs: Identity, experience, legitimization as rhetorical sustenance* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Illinois State University.
- Codde, P. (2003). Polysystem theory revisited: A new comparative introduction. *Poetics Today*, 24(1), 91-126.
- Cognard-Black, J., & Goldthwaite, M. A. (2008). Books that cook: Teaching food and food literature in the English classroom. *College English*, 70(4), 421-436. <https://www.jstor.org/stable/25472279>
- Emre-Çetin, K. B. (2017). Islamic lifestyle and Emine Beder's TV cookery show: Kitchen love. *European Journal of Cultural Studies*, 20(4), 464-477. <https://doi.org/10.1177/1367549415603379>
- Even-Zohar, I. (1990). The position of translated literature within the literary polysystem. *Poetics Today*, 11(1), 45-51.
- Farquhar, J. (2006). Food, eating, and the good life. C. Tilley, W. Keane, S. Küchler, M. Rowlands ve P. Spyer (Ed.), *Handbook of material culture* içinde (ss. 145-160). Sage Publications.

- 
- Ferguson, P. P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in the 19th-century France. *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641. <https://doi.org/10.1086/210082>
- Ferguson, P.P. (2014). *Word of mouth. What we talk about when we talk about food*. University of California Press.
- Gilbert, S.M. & Porter, R.J. (2015). *Eating words. A Norton anthology of food writing*. Norton.
- Gouanvic, J. M. (2010). Outline of a sociology of translation informed by the ideas of Pierre Bourdieu. *Monti. Monografías de traducción e interpretación*, 2, 119-129.
- Greenwood, H. (2019). *Stirring words women and the making of modern food writing* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. The University of Sydney.
- Gündüz, A. (2020). *İslamı çeviriyle savunmak*. Kriter Yayınevi.
- Halıcı, N. (2012, 29 Şubat). Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı. *Turkish cuisine*. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=182&link>
- Hardy, C. (2008). Hysteresis. M. Grenfell (Ed.), *Pierre Bourdieu key concepts* içinde (ss. 131-148). Durham.
- Hughes, K. (2010, 19 Haziran). Food writing moves from kitchen to bookshelf. *The Guardian*. <http://www.theguardian.com/books/2010/jun/19/anthony-bourdain-food-writing>
- Hyman, P. (2002). Snail trails. A. Davidson & H. Saberi (Ed.), *The wilder shores of gastronomy* içinde (ss. 196-206). Ten Speed Press.
- Johnson, R. (1993). Editor's introduction: Pierre Bourdieu on art, literature and culture. R. Johnson (Ed.), *The field of cultural production* içinde. (ss.1-15). Polity Press.
- Kut, G., & Kut, T. (2015). *Melceü't tabbahin*. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- Maton, K. (2008). Habitus. M. Grenfell (Ed.), *Pierre Bourdieu key concepts* içinde (ss.49-65). Routledge.
- McLean, A. (2012). *Aesthetic pleasure in twentieth century women's food writing, the innovative appetites of M. F. K. Fisher, Alice B. Toklas, and Elizabeth David*. Routledge.
- Mennell, S. (1995). *All manners of food eating and taste in England and France from the middle ages to the present*. University of Illinois Press.
- Moore, R. (2008). Capital. M. Grenfell (Ed.), *Pierre Bourdieu key concepts* içinde (ss.98-113). Routledge.
- Onaran, B. (2015). *Mutfakta tarih. Yemeğin politik serüvenleri*. İletişim Yayınları.
- Sabbağ, Ç., & Sürücüoğlu, M. S. (2011). Likopen: İnsan sağlığında vazgeçilmez bir bileşen. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 6(3), 27-41.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(2), 205-210. <https://doi.org/10.17123/atad.777542>
- Sapiro, G. (2013). Translation and identity: Social trajectories of the translators of Hebrew Literature in French. *TTR: traduction, terminologie, redaction*, 26, 59-82. <https://doi.org/10.7202/1037132>

- Sapiro, G. (2014). The sociology of translation: A new research domain. S. Bermann & C. Porter (Ed.), *A Companion to Translation Studies* içinde (ss. 82-94). Wiley Publishing. <https://doi.org/10.1002/9781118613504>
- Schneider-Kamp, A. (2021). Health capital: Toward a conceptual framework for understanding the construction of individual health. *Social Theory & Health*, 19, 205-219. <https://doi.org/10.1057/s41285-020-00145-x>
- Simeoni, D. (1998). The pivotal status of the translators' habitus. *Target*, 10(1), 1-39. <https://doi.org/10.1075/target.10.1.02sim>
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A history of food* (Çev. Anthea Bell). Wiley Publishing. <https://doi.org/10.1002/9781444305135>
- Vincent, A. (2014): Food bloggers and the democratisation of taste. *Text*, 26, 1-8.
- Voinova, T. & Shlesinger, M. (2013), Translators talk about themselves, their work and their profession: the habitus of translators of Russian literature into Hebrew. *TTR: traduction, terminologie, rédaction*, 26, 29-57. <https://doi.org/10.7202/1037131ar>
- Wei, J. (2012): *An analysis of food writing and food programs in America* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Ball State University.
- Xu, M., & Chu, C. Y. (2015). Translators' professional habitus and the adjacent discipline: The case of Edgar Snow. *Target*, 27(2), 173-191. <https://doi.org/10.1075/target.27.2.01xu>
- Yu, C. L. (2022). An investigation of translator Cyril Birch's habitus in translating *Mistress and Maid* (*Jiaohongji*). *CrossCultural Communication*, 18(3), 63-70. <https://doi.org/10.3968/12574>