



Batı Edebiyatındaki Ritüellerde Yeme İçme Kültürü*

Eating and Drinking Culture in Rituals in Western Literature

Barış DEMİRCİ¹, Rukiye ERŞAHİN²

Özet

Yaşamak için en temel ihtiyaçlardan biri olan yemek, besinlerin sadece fizyolojik anlamda tüketimi değil, aynı zamanda duygusal ve kültürel bir gereksinim olarak önem teşkil etmektedir. Gıdaların temin edilmesinden sunum ve tüketimine kadar her toplumun kendi yemek kültürü bulunmakla birlikte; toplumların yaşam biçimlerini de kültürel anlamda etkilemekte ve nesilden nesile aktarılmaktadır. Öyle ki yemek, toplumsal anlamda birlikteliklerin kurulması ve bu birlikteliklerden ritüellerin oluşturulmasında etkili olmuştur. Ritüeller vasıtasıyla toplumlar kendi kültürlerini oluşturmuşlardır. Yemek kültürüne ilişkin bilgilerin iletilmesindeki önemli noktalarından biri de edebiyat eserleridir. Yaşamın temsil edildiği alanlardan biri olan edebiyatta, yeme içme eyleminin varlığı geçmişten günümüze var olan bir olgu olmuştur. Yeme kültürü ve edebiyat arasındaki ilişkinin temel çıkış noktası olduğu bu çalışmada, Batı edebiyatında 16. ve 20. yüzyıllar arası yazılmış Dünya Klasiklerinde yer alan ritüellerde gastronomik unsurların varlığı incelenmiştir. Bu dönemlerle ilgili olarak; geçmişten günümüze bağ kurabilmesi, gelişim ve yeniliklerin aktarılacak gastronomi bilimiyle olan bağlantıları üzerinde durulmuştur. Metin odaklı analiz yönteminin kullanıldığı bu çalışmada, Dünya Klasiklerine ait 10 eser incelenmiştir. Araştırma kapsamında incelenen eserlerde yazarların ortak olarak kullandığı ritüellerin genel olarak; Paskalya ve Noel olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Edebiyat, Yeme-İçme Kültürü, Ritüel, Metin Odaklı Analiz

Abstract

The act of eating, which is one of the most basic living needs, is important not only as a physiological consumption of food but also as an emotional and cultural need. Although every society has its own food culture, from the supply of food to its presentation and consumption; It also affects the lifestyles of societies in a cultural sense and is transmitted from generation to generation. So much so that food has been effective in the establishment of social associations and the creation of rituals from these associations. Societies have created their own cultures through rituals. One of the important points in conveying information about food culture is literary works. In literature, which is one of the fields in which life is represented, the existence of the act of eating and drinking has been a phenomenon that has existed from the past to the present. In this study, where the relationship between eating culture and literature is the main starting point, the existence of gastronomic elements in the rituals of the World Classics written between the 16th and 20th centuries in Western literature was examined. Regarding these periods; the

¹Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir
²Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir

ORCID:

B.D.: 0000-0002-1247-1841

R.E.: 0000-0002-0575-1204

Corresponding Author:

Barış DEMİRCİ

Email:

bdemirci@ogu.edu.tr

Citation: Demirci, B. ve Erşahin, R. (2025). Batı edebiyatındaki ritüellerde yeme içme kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15 (1), 1-17.

Submitted: 10.11.2024.

Accepted: 24.01.2025

connection with the science of gastronomy by transferring the developments and innovations from the past to the present has been emphasized. In this study, in which the text-oriented analysis method was used, 10 works belonging to the World Classics were examined. The rituals used by the authors in the works were examined within the scope of the research; It was concluded that Easter and Christmas.

Keywords: *Gastronomy, Literature, Eating and Drinking Culture, Ritual, Text-Oriented Analysis*

1. GİRİŞ

Yemek yeme, en temel insan ihtiyaçlarından biridir. Yemek, biyolojik bir gereksinim olmanın ötesinde toplumların dinî, kültürel, sosyal, ekonomik, siyasî ve coğrafi özellikleriyle de ilişkisi bulunmaktadır (Öğüt Eker, 2018: 170). Geçmişten bugüne insanların ve toplumların beslenme biçimlerini anlamak, kültürleri anlamak için temel unsurlardan biri olmuştur (Santich, 2013: 1). Birçok temel insani özelliğin oluşmasında katkılar sunan yeme içme faaliyetleri, aile bağlarının güçlenmesinde, dilin gelişmesinde etkili olmuş; toplumların kimliklerini ve daha geniş anlamda sosyal ilişkilerini tanımlamada önemli bir rol oynamıştır (Scarpato, 2002: 3). Dolayısıyla tüketilen yiyecekler mensubu olunan sınıfın kültürü, yaşam tarzı ve dinî kimliğiyle doğrudan ilişkilidir (Gürhan, 2017: 1207).

Toplumların ortak anlayışını yansıtan beslenme anlayışında, yemeklere nesnelere ve olaylar olarak bakıldığında, yiyeceklerin geçmişle bağlantılı oldukları ve kültürel düşünceleri yansıttıkları görülmektedir. Toplumsal düzen yaratmanın ve grup dayanışmasını güçlendirmenin bir aracı olarak ritüeller, yiyecek tüketimini içermekte; yemeklerin servis edilme sırasını ve belirli durumlarda davranışlara ilişkin yönergeler sağlamaktadırlar. Ritüel davranışlar dramatik bir şekilde senaryolaştırılıp canlandırılmakta; formalite, ciddiyet ve içsel yoğunlukla gerçekleştirilmektedirler. Düğünler, yemek şenlikleri, kutlama yemekleri, doğum günü partileri gibi yemek yeme olayına odaklanan ritüeller, doğası gereği kültürel anlamda nasıl davranılacağına dair ortak bir anlayışın yansımasıdır ve sosyal bir bağlam içinde yer almaktadır (Marshall, 2006: 65-69).

Edebiyatın amacı özünde yaşamı zenginleştirmek ve insani değerleri yaymaktır. Hippolyte Taine'in yazdığı *Histoire de la littérature anglaise* (1858) isimli eserde Taine, sanat olaylarının neden-sonuç ilişkisi içerisinde doğduğunu savunmaktadır. Taine'e göre eserler; yazarları, ülkelerin iklimi, fiziksel, politik ve sosyal koşullar tarafından etkilenmektedir (Moran, 1981: 61-63). Edebiyat ve toplum arasındaki bağ, geçmişten günümüze yazarların eserlerinde yer verdiği, etkileşim halinde bulunduğu bir alandır. Toplumun oluşturan bireylerin farklı kişilik ve özelliklerde oluşu, edebiyatın zenginleşmesinde rol oynamıştır. Yaşanılan coğrafyanın etkisi ne kadar büyükse, sanat anlayışına yön veren bir diğer unsur da toplumsal değerlerdir. Toplum, sanatı yönlendirmektedir; yazar da toplum içinde sosyal bir varlıktır (Yalçın, 2019:1).

Edebiyatta yemek, kültürel anlamların taşıyıcısı olarak da görülebilen ve kimlikleri, değer sistemlerini, anıları inşa etmenin bir aracı olarak görülebilen güçlü bir edebi araç olarak anlaşılmaktadır (Baučeková, 2015: 180). Bu çalışmada Batı edebiyatındaki romanlarda yer alan ritüeller ve inanışlardaki yeme içme kültürünün tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda gastronomi alanını geleneksel değerlerle zenginleştirmek, modern yeniliklere ilham kaynağı olmasını sağlamak, kültürlerin inanç ve ritüellerini anlamak, geleneksel tariflerin ve mutfak kültürlerinin korunmasına katkı sağlayacaktır. Türk ve Dünya edebiyatında ritüeller ve inanışlarda yemek temasının işlendiği az çalışmanın varlığı çalışmanın oluşturulmasında en büyük etkendir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi ve Edebiyat İlişkisi

Beslenme, insanların biyolojik varlığını devam ettirmesi için en temel ihtiyaçlardan biridir; ancak gıdaların tüketilmesinden öte toplumsal, kültürel ve dini anlamlar barındıran çok yönlü bir olgu olarak görülmesi; insanların iletişim kurma biçimlerinden biri olarak değerlendirilmektedir (Gürhan, 2017: 1205; Özkan Kutlu, 2018: 67; Tekin, 2017: 132). Yiyecek ve içecekler ile kültürler arasındaki ilişkileri inceleyen gastronomi bilimi, temel fizyolojik ihtiyaçların karşılanmasında, insanların hayatta kalması ve açlığı gidermelerinde; yediklerinden keyif ve haz almalarında, yemek hazırlama süreçlerinin ve beslenme alışkanlıklarındaki değişikliklerin keşfedilmesinde çok boyutlu bir disiplin olarak yer almaktadır (Özkan Kutlu, 2018: 67; Özbay, 2021: 6).

Her toplumun kendine özgü kültür birikimi mevcuttur. Bir toplumun göçebe ya da yerleşik yaşamı benimsemiş olması, yaşanan coğrafya ve fiziki koşullar kültürel unsurların oluşmasında etkili olmuştur. Toplumların kültürel unsurlarını oluşturan yapılardan biri de mutfaklardır. Toplum mutfaklarının kendine has bir biçimde şekillenmesinde başka kültürler ile olan iletişim ve etkileşimi önemli bir rol oynamaktadır (Öztek, 2019: 6-11).

Kültürün önemli taşıyıcılarından biri de edebiyattır (Erşahin ve Demirci, 2022: 16). Aristoteles'e göre edebiyatın amacı, hayatı ve gerçekliği okura gösteren eğitici bir araç olmasıdır (Moran, 1981: 27). Bir yönüyle iletişim aracı olma özelliği taşıyan edebi eserler, yazıldıkları dönemin yorumlanmasında, toplumların kültürel özelliklerinin geleceğe aktarılmasında önem teşkil etmektedirler (Özata ve Özer, 2021: 97-98). Edebi eserlerde birçok konu işlenebildiği gibi fizyolojik ve sosyo-psikolojik bir ihtiyaç olan yeme-içme eylemi, doğrudan ya da dolaylı olarak ele alınabilmektedir (Özkul vd., 2019: 85).

Dünya edebiyatının pek çok eserinde yiyecek ve içeceklere yer verilmiş; yemeğin edebî potansiyelleri ortaya çıkarılmıştır. *Robinson Crusoe*, *Moby Dick*, *Alice Harikalar Ülkesinde*, *Teknede Üç Adam*, *Söğütlükte Rüzgâr*, *Swann'ın Yolu*, *Ulysses*, *Oliver Twist*, *Germinal*, *Gazap Üzümleri*, *Açlık* gibi romanlarda yeme-içme olgusunu görmek mümkündür (Yiğitler, 2018: 172-174).

Türk edebiyatına yansıyan yeme içme kültürünün incelendiği çalışmalar da mevcuttur. Ural (2020), Orhan Pamuk anlatılarında, İstanbullu burjuvazinin yer aldığı yeme içme sahnelerinin nasıl ele alındığı ve bu sahnelerin Türkiye modernleşmesi açısından neyi temsil ettiklerini araştırmıştır. Esin (2020), *Dîvânü Lugâtî't-Türk* isimli eserin Türk kültürü açısından önemi ve eserde geçen beslenme kültürüyle ilgili terimleri ortaya koymayı amaçlamıştır. Bulut (2019), *Odessa Destanı*'nda yer alan gastronomik unsurların belirlenmesini ve Antik Yunanistan'ın gastronomi kimliğinin anlaşılmasını hedeflemiştir. Göktürk Çetinkaya (2020), Refik Halit Karay'ın "*Üç Nesil Üç Hayat*" isimli eserinde Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçişte mutfakın geçirdiği süreçleri örneklendirmesi açısından değerlendirmiştir.

Güreşir (2019), Ahmet Hamdi Tanpınar'ın eserlerindeki yeme-içme kültürünü değerlendirmiştir. Öztek (2019), Selim İleri'nin eserlerinde yeme-içme kültürünü araştırmıştır. Abir (2018), Türklerin değişen sofrâ kültürlerinin Türk romanına yansımaları ve eserlerdeki işlevlerini saptamayı amaçlamıştır. Tekin (2017), Laura Esquivel'in "*Acı Çikolata*" adlı eserinde yemek kültürü ve duygular arası etkileşimi ortaya çıkarmayı hedeflemiştir. Kobyâ (2013) ve Sürücüoğlu & Özçelik (2005), Kutadgu Bilig isimli eserde yer alan yiyecek ve içeceklerin tespit edilmesi, Türk beslenme kültüründeki yerini araştırmışlardır.

2.2. Gastronomi ve Yeme-İçme Ritüelleri

Biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde beslenme eyleminin, nasıl ve kimler tarafından gerçekleştirileceği, onu kültürel bir öğeye dönüştürmektedir. Hangi besinlerin tüketileceği,

yemeklerin nasıl hazırlanacağı, yiyeceklerin sunumu ve tüketimi gibi etkenler, bireyi toplumsallaştıran ve toplumsal kimliğin oluşturulmasında etkili olan unsurlardır (Güreşir, 2019: 2-3). Toplumların kendi sınırları içerisinde ya da başka kültürlerle etkileşim kurarak oluşturdukları kendine ait mutfakları, toplumsal koşullara bağlı olarak şekillenmekte; coğrafi yapı, fiziksel koşullar, çevre ve en önemlisi dinî inançlar gibi unsurlar, mutfakların temel karakteristik özelliklerini oluşturmaktadır (Öztek, 2019: 11).

Toplum düzenleyici kurallarıyla inançlar sistemi geliştiren din, bireylerin yaşamında, hayatın her alanında karşılaşılan bir olgudur. Bireylerin yeme-içme rejimlerini düzenleyerek besinlere kültürel anlamlar yükleyen din kavramı, besinlerin yenilebilir veya yenilemez şekilde kategorize etmektedir. Yiyeceklerin üretim, hazırlama ve tüketim süreçleri de din olgusundan etkilenmektedir (Gürhan, 2017: 1205). Yeme-içme âdetleri üzerinde doğrudan etkili olan din unsuru, bireyin kimlik edinme sürecinde rol oynamakta; toplum tarafından dinin yasakladığı ya da kutsal saydığı besinlerden oluşan yeme-içme tercihlerine olan yönelimin farklılık göstermesinde etkilidir (Güreşir, 2019: 2-3). Toplumların kendine özgü bakış açısını yansıtan ilkeler; coğrafi, sosyokültürel ve ekonomik şartların etkisiyle oluşmaktadır (Tekin, 2017: 132).

Beslenme ve inanç arasında besinin temin edilip edilmemesine göre değişkenlik gösteren bir ilişki mevcuttur. Geçmiş çağlardan bu yana besinlere ilahi anlamlar atfedilmiş; bolluk ve refah dönemlerinde şükran duyulan, kıtlık dönemlerinde ise dua ve yakarış şeklinde ortaya çıkan bir ilişki söz konusu olmuştur (Öztek, 2019: 11). Dinin beslenme üzerindeki etkisini özellikle bazı hayvanların farklı dinler için haram veya helal kılınmasında görülmektedir. Örneğin domuz eti, Hristiyanlıkta haram değilken, Müslüman ve Yahudi toplumlarında tüketilmesi haramdır (Beşirli, 2017: 79).

Yemek tercihleri duyuşsal ve kültürel etkilere tabi olmakla birlikte, yemek yeme eylemi bireysel olsa da sosyal bir aktivitedir ve toplum tarafından şekillenmektedir (Marshall, 2006: 2-3). Visser (1991), bireylerin çocukluk döneminde kültürel olarak belirli yiyecekleri geliştirdiğini ve bu yiyecekleri yeme arzusunun önemli ve güçlü bir kimlik biçimi haline geldiğini savunmaktadır. Besinlerin nasıl ve nerede, hangi koşullarda tüketildiği, siyasi, kültürel ve ailevi bir temele dayanmaktadır (Brisman, 2007: 70-71). Toplumsal unsurlar ve kültürel yapı tarafından belirlenen yeme-içme eylemi, toplumsal ritüellerde statü ve güç ilişkisinin simgesini oluşturmaktadır. Yeme-içme ritüelleri, aile bireyleri içerisinde iş bölümünün belirlenmesinde (Topuz, 2012: 3), ailelerin ve toplumun birleşmesinde önemli rol oynamaktadır (Ural, 2020: 408).

Tarihsel süreç içerisinde farklı kategorilerde anlamlandırılmaya çalışılmış bir terim olan ritüel kavramı, ilk olarak 19. yüzyılda, insan deneyiminin evrensel bir kategorisi olduğuna inanılan şeyi açıklamak için resmi bir analiz terimi olarak ortaya çıkmıştır (Bell, 1992: 14). Sonraları din ve toplumu karşılayacak biçimde tanımlanıp genel anlamda ise sosyo-kültürel pratiklerin analizi için kullanılan bir terim haline gelmiştir. Günümüzde ise kültür dinamikleri için en temel öğelerden biri durumundadır (Akyel Iğın, 2020: 43).

Ritüel kavramı, büyük ölçüde önceden belirlenmiş bir biçimde, sıklıkla tekrarlanan eylemlerdir (Visser, 1991). Ritüeller doğaları gereği nasıl davranılacağına dair ortak bir anlayış sağlamakta ve sosyal bir bağlam içinde yer almaktadır (Marshall, 2006: 5). Ritüellere katılan herkes, ne olması, nasıl davranılması gerektiğini bilmektedir (Visser, 1991). Ritüel davranış, dramatik bir şekilde senaryolaştırılır, canlandırılır ve formalite, ciddiyet ve içsel yoğunlukla gerçekleştirilir (Marshall, 2006: 4). Yeme ritüelleri ise, insanların neyi, kiminle, ne zaman, nerede, nasıl ve neden yediklerine ilişkin davranışları ifade etmektedir. İnsanların kendilerini, besleme biçimlerini insanlaştıran, kalıplaşmış, tekrarlanan, otomatik ve kasıtlı olarak yapılan uygulamalardır (Brumberg-Kraus, 2020: 333).

Yemek yeme eylemi, insani hazzın ikna edici bir göstergesidir. Yemek, gücünü tekrarlanan bir sosyal eylem olmaktan almaktadır (Poole, 2003: 12). Yemek yeme alışkanlıkları kültürler ve dinler arasındaki sınırları belirlemeye; ritüelleri, gelenekleri ve bayramları, günün saatlerini ayırmaya hizmet etmektedir (Brisman, 2007: 71). Yiyecekler, bir olayın hatıra, duygusal ya da anma önemi olduğunda, kalıplaşmış bu davranışlara yapı ve desen sunmaktadırlar (Poole, 2003: 12). Ritüellerde yiyeceklerin tüketimi, yemeklerin sırasını ve sunulmasını düzenleyen komutlarla hareket edilmesini ve belirli durumlarda davranışa ilişkin kılavuzlar sağlamaktadır (Marshall, 2006: 4). Yemek, sınırları belirlenmiş, uyandırılan ve yerine getirilen arzular, desen ve olay örgüsü ile bir ritüel ve bir sanat eseri olarak düşünülebilmektedir (Visser, 1991).

Yemek yeme ritüelleri belirli dinî geleneklerle ilişkili oldukları için genelde “dinî” uygulamalar olarak görülmele birlikte dinî olmayan ritüelleri de içermektedir. Dinî olan ve dinî olmayan yeme ritüelleri arasındaki fark, “güçlü anlamda ritüeller” ve “zayıf anlamda ritüeller” olarak daha iyi anlaşılmaktadır. Yeme ritüelleri de şekil ve sırasına, işlevlerine, uyandırdıkları duygulara ve anlamlarına göre daha spesifik olarak sınıflandırılabilir. Yemek yemede ritüelin rolü, onu insanlar için duygusal, bilişsel, sosyal, kültürel ve dinî olarak anlamlı kılmaktır (Brumberg-Kraus, 2020: 333).

2.3. Ritüelleştirilmiş Sembolik Öğeler Olarak Gıda Tüketimi

Gıda tüketimi ve toplumu ele alan çalışmaların çoğu, genellikle sınıf ve sembolik teşhire odaklanmaktadır. Levi-Strauss, “The Raw and the Cooked” isimli kitabında yemeği pişirmenin insanoğlunun hayvanlardan farklı olmasında etken olduğunu ve bu nedenle pişmiş ve çiğ gıda arasındaki ayrımın, insan düşüncesindeki kültür ve doğa arasındaki bir başka önemli ayrımla bağlantılı olduğunu savunmaktadır (Caplan, 1994: 7). Levi-Strauss’un “mutfak üçgeni” kavramı, fiziksel durumu ile temsil edilen gıdanın kültürel-sembolik değerinin nasıl olduğunu vurgulamaktadır (Domenico ve Phillips, 2009: 6-7).

Fransız bir göstergebilimci olan Roland Barthes ise, yiyecekleri anlamada dilsel bir analogi kullanarak, yemeği bir ihtiyaç olduğu kadar bir gösterge olarak da görmektedir. Yiyeceklerin hazırlama teknikleri, alışkanlıklar, tözler gibi anlamlandırma farklılıkları, sisteminin parçası haline gelerek yiyecek yoluyla iletişim kurulduğunu savunmaktadır (Caplan, 1994: 7). Barthes yemeği, bir iletişim sistemi olarak görmekte ve yemeğin iletişim sisteminde yer alan temsil ve göstergelere sahip olduğunu belirtmektedir (Gürhan, 2017: 1026).

Elias, “Uygarlık Süreci” isimli kitabında karmaşık sosyal ilişkilerin ortaya çıkışının öz algıları ve davranışsal uygunluğu nasıl şekillendirdiğini göstererek sosyal tutumları ve görgü standartlarını eleştirerek, büyük sosyal yapıları analiz etmektedir. Yeme ve içme sadece tüketim eylemleri değil; zaman, mevsimler ve sosyal statü ile ilgili ritüeller hakkında sosyal olarak paylaşılan anlamları ileten önemli ifade biçimleridir (Elias, 2021).

Pierre Bourdieu’nün (1984) çalışması, sembolik sermayenin belirli tüketim kalıpları yoluyla elde edildiğini öne sürerek, ağırlıklı olarak Marksist-yapısalcı bir yaklaşımı benimsemektedir. Sosyal sınıf, yaşam tarzı ve meslek tarafından yönetilen yüksek düzeyde sembolik sermayeye sahip olanlar, “iyi” ya da “kötü” beğeni kavramlarını inşa ederler. Böylece, habitusun cisimleşmesi ve sergilenmesi, değişen miktarlarda sembolik sermayeye sahip olan sosyal aktörler arasında ayrımlara yol açar. Bu durum, toplumsal bir beğeni hiyerarşisi yaratmaktadır (Domenico ve Phillips, 2009: 6-7).

Diğer çalışmalar da benzer şekilde yiyecek, içecek veya yemek merceğinden tüketimin açık sembolik unsurları olarak sınıf ve sosyal statüyü araştırmaktadır (Goody, 1982; Finkelstein, 1989; Walton, 1990; Roseberry, 1996; Beardsworth & Keil, 1997; Gronow, 1997; Warde ve Martens, 2000). Kamusal alanın dışında, Marshall (2006) ve Visser (1991), geleneklere, edebe ve görgü kurallarına

bağlılığın geleneğin sürekliliğini sağladığı geleneksel aile yemeği ritüellerinde kodlanmış olarak “düzgün” yemenin kültürel ideallerini incelemektedirler. Adair (1986), Barthes (1983; 1972), Douglas (1972) ve Levi-Strauss’un (1969, 1966) yapısalcı analizleri de yeme ve içmede kültürel sembolizmi incelemektedir (Domenico ve Phillips, 2009: 6-7).

3. YÖNTEM

Bu çalışmada Batı edebiyatında yazılmış romanlardaki ritüel ve inanışlarda yer alan yeme içme kültürünün tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda metin odaklı analiz yöntemi kullanılmıştır. Metin odaklı analiz yönteminde okur, metinde anlatılanlarla gerçek yaşam ve kendisi arasında ilişki kurmaya çalışır. Edebiyat metinlerinde gerçek yaşamdaki insanlar ve olaylar olduğu gibi aktarılmaz; yazar bunları yeniden düzenleyerek kendi istediği biçimde sunar ve okuyanlara eleştirel bakış açısı sağlar. Okur için bu noktada edebiyat metinleri yorumlanmalı, çözümlenmelidir. Çözümleme yapılırken eleştirel bir tutum sergileyen okur, metne bilinçle yaklaşım gerektiren bir sürece dâhil olur. Özellikle edebiyat metinleri gibi çok boyutlu, çok anlamlı metinlerin okunması, çözümlenmesi, bilimsel bir temele dayandırılarak yapılmalıdır (Silahsızıoğlu, 2007: 1416-1418).

Bu kapsamda Batı edebiyatında yazılmış romanlardan on eser incelenmiştir. Uluslararası yazında edebiyat ve gastronomi ilişkisi kapsamında yeme içme ritüelleri temasının incelendiği çalışmaların sınırlı sayıda olması, bu çalışmanın konusunun belirlenmesinde en önemli nedeni oluşturmuştur. Bu kapsamda Batı edebiyatında yer alan ve Türkçeye çevrilmiş on eser çalışmaya dâhil edilmiştir. Söz konusu çalışmada yeme-içme kültürünün araştırıldığı 10 eser Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1. Yeme-İçme Kültürünün Araştırıldığı Eserler

Kitap Adı	Yazar
Aşk ve Gurur	Jane Austen
Deniz Feneri	Virginia Woolf
Utopia	Thomas More
Madame Bovary	Gustave Flaubert
Sefiller	Victor Hugo
Dönüşüm	Franz Kafka
Faust	Johann Wolfgang von Goethe
Anna Karenina	Lev Tolstoy
Oblomov	İvan Gonçarov
Suç ve Ceza	Fyodor Dostoyevski

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 1’de yer alan ve araştırmaya dahil edilen eserler, Ekim 2021 - Mart 2022 tarihleri arası okunarak analiz edilmiştir. Amaçlı örneklem yöntemine göre eserlerin seçilmesinde; coğrafi ve mekânsal kriterlere göre, belirli bir coğrafyada yaşamış yazarların eserleri olması; etnik köken veya kültürel bağlam kriterine göre; batı edebiyatında eserler veren yazarların oluşturduğu kültüre sahip eserler olması; zamanla ilgili kriterlere göre ise belirli bir sürede belirli bir durumu deneyimlemiş yazarların eserleri olması kriterleri dikkate alınmıştır.

Ayrıca bu eserlerin kendi zamanında yazılması ve daha çok gerçekçi özelliklere sahip olmaları eserlerdeki hikâyelerin, hizmetçilerden burjuvaziye kadar toplumdaki farklı sosyal tabakaları tasvir etmesi ve bu romanların kendi zamanlarında büyük bir etki yaratması da amaçlı örnekleme yöntemine göre seçilmelerinde etkili olmuştur. İncelenen eserler, 16. ve 20. yy. arası

yazıldıkları için, bu dönemler itibariyle yorumlanmıştır. Bu bağlamda, araştırmada kullanılan metin odaklı analiz yöntemine göre sorulan sorular aşağıdaki gibidir:

- İncelenen eserlerdeki ritüellerde yer alan yeme-içme kültürüne yönelik örnekler nelerdir?
- İncelenen eserlerde Batı mutfağına özgü yeme-içme kültürüne ait ortak olan kavramlar var mıdır?

Edebi metinler çok seslidir ve farklı sesler birbiriyle iç içedir. Romanlar okuyuculara iç görüler sağlayabilmekte; dünyayı görünür ve somut kılmaktadır. Gerçekçi yazarlar yalnızca zamanın ruhunu yansıtmakla kalmaz, aynı konuda farklı görüşleri dile getirdikleri için çelişkileri de vurgularlar. Edebi metinler, okuyucularıyla iletişim kurarak, yeni bakış açıları sağlayabilmekte veya idealler formüle edebilmektedir (Lundqvist, 2016: 171-192).

4. BULGULAR

Bu çalışmada ritüellerdeki yeme içme kültürüne yönelik bulguların tespit edilerek, yazıldığı dönemlerdeki toplumların sosyo-kültürel yaşantısına ayna tutması amaçlanmıştır. Eserlerde geçen ritüellerdeki yeme içme kültürüne dair bulgular; Paskalya, Noel, Epifani, Maslenitsa, Evharistiya, İsim Günü, Büyük Perhiz (Oruç), Cenaze Töreni, Yas Yemeği, Veda Yemeği, Kurban Töreni olarak sınıflandırılmıştır. Çalışmanın bulgularına ilişkin çıktılar sonuç kısmında detaylı olarak verilmiş, tekrara düşmemek adına bulgulara ne anlam ifade ettiğine yönelik yorum yapılmamıştır.

Hristiyanlıkta oruç ve perhiz aynı anlama gelmekle birlikte amaç, vücudu ruhsal anlamda arındırmak için yiyecek ve içeceklerden uzak durmak, nefsanî arzuları öldürmek, dünyada işlenmiş bazı günahların cezasını çekmektir. Hristiyanlığın ilk dönemlerinde, çarşamba ve cuma günleri kutsal sayılmış, yılın belirli dönemlerinde genellikle et ve süt ürünlerine karşı perhiz uygulanmıştır. Hristiyanlar, oruç tutarak Hz. İsa'nın ölümü öncesinde ve ölümü esnasında çektiği acıları hatırlamak ve bunları içselleştirmek istemişlerdir (Demir, 2016: 1789- 1790).

"Madam Homais perhiz günlerinde tuzlu tereyağı ile yenilen, bu sarık biçiminde, küçük tıkız francalaları çok severdi. Bunlar, belki Haçlı Seferleri devrinden kalma, Gotik çağı yiyeceklerinin son örnekleriydi" (Flaubert, 2021: 328).

"Aziz Pyotr gününden önceki büyük perhiz sırasında, bir Pazar günü Darya Aleksandroovna çocuklarını kutsal şarap ve ekmeğin ayinine katılmaları için kiliseye götürdü" (Tolstoy, 2021: 345).

"...iştahlarımızı oruçla körletmek, kısacası tabiatın nimetlerini tepmek, yüksek bir din çabasıdır" (More, 2019: 70).

"Charles'ın herkesin içinde şunu deyip bunu dememesi, cumaları et yememesi, karısının keyfince giyinmesi, para vermeyen müşterileri mektupla boyuna sıkması lazım geldi" (Flaubert, 2021: 11).

Büyük Perhiz (Oruç) ile ilgili alıntılarda görüldüğü üzere, dini ritüeller sadece manevi bir boyuta değil; aynı zamanda kültürel bir geçmişe ve geleneklere dayanmaktadır. Yiyecekler, geçmişle kurulan bağın ve dini geleneğin bir taşıyıcısı olarak görülmektedir. Aynı zamanda dini ritüeller, toplumsal ve ailevi bir deneyim olarak sosyal dayanışmanın bir parçasıdır.

İsa'nın doğumuna atfedilen ve Hristiyan mezhepler arasında farklılıklar bulunan dini bayram olan Epifani de tespit edilen bir diğer ritüeldir. Epifani'de Katoliklik ve Protestanlıkta doğudan gelen üç müneccimin bebek İsa'yı ziyaret etmesini anarlar. Ortodokslukta Ürdün Nehri'nde İsa'nın vaftiz olması anılmaktadır. Ortodokslukta üç müneccimin ziyareti ise 6 Ocak'ta kutlanmaktadır. Katoliklikte Epifani kabul edilmeden önce de İsa'nın doğum gününü kutlama alışkanlığı mevcut olmakla birlikte, İsa'nın asıl doğum günü saydıkları 6 Ocak ile Noel arasında uyumu sağlamak için 25 Aralık ile 6 Ocak arasını "İsa'nın doğum dönemi" olarak adlandırıp İsa'nın doğumunu kutlamaya başlamışlardır (Simmons, 2015: 304-320).

“Mösyö Rouault, o gece komşularından birinin evinde Epiphanie ziyafetinden dönerken bacağını kırmıştı” (Flaubert, 2021: 13).

Epifani ile ilgili yukarıdaki alıntı; dini bayramların insanlar arasında sosyal bağları güçlendiren bir araç olduğunu vurgulamaktadır. İnsanların günlük yaşamına fiziksel olarak da müdahil olan dini kutlamalar, sosyal yaşamı şekillendirebildiği görülmektedir.

Cenaze töreni, ölünün cesedinin gömülmesi, ölenin yasını tutma, anıları paylaşma gibi ritüelleri içermektedir. Cenaze törenleri inançlara, dine, kültürlere, sosyal ve ekonomik duruma göre farklılaştırılabilmektedir. Yasla ilgili mevcut psikolojik anlayışlar, anlam oluşturma süreçlerini, değişen biyopsikososyal ihtiyaçları ve yaşayanlar ile ölümler arasındaki ilişkilerin dönüşümünü vurgulamaktadır (Silverman vd., 2021: 2). Dostoyevski'nin *Suç ve Ceza* isimli eserinde cenaze töreni ve arkasından verilen yas yemeğine ilişkin sofraya örneği verilerek betimlenmiştir.

“Cenaze töreni, dua faslı, yas yemeği... Sonunda çalışma odamda yalnız kalmış, bir sigara tüttürüp karmaşık düşüncelere dalmıştım” (Dostoyevski, 2018: 358).

“Katerina İvanovna'nın odasında yapılan yas yemeği hazırlıkları biraz ilgisini çekti. Dün de bir şeyler duymuştu bu yas yemeğiyle ilgili olarak, hatta yemeğe kendisinin de çağrıldığını hatırlıyordu, ama içine düştüğü şu telaş yüzünden, başka hiçbir şeye dikkat edemez olmuştu” (Dostoyevski, 2018: 451).

“Şaraplar ne çoktu ne de çeşitli. Madare şarabı da yoktu. Bütün bunlar biraz fazla abartılmıştı. Ama şarap vardı. Votka, rom ve porto da vardı, hepsi de kötü cinstendi, ama herkese yetecek kadar vardı. Yemek olarak kutya dışında daha üç dört çeşit kadardı, sonra gözleme de vardı ve hepsi de Amalya İvanovna'nın mutfağında hazırlanmıştı. Ayrıca yemekten sonra içilmesi öngörülen çay ve punç için de iki semaver birden hazırlanmıştı” (Dostoyevski, 2018: 473).

Dostoyevski'nin eserlerinde yas ritüelleri ve yas yemeği gibi sosyal olaylar aracılığıyla bireylerin psikolojik durumları, toplumsal normları ve sınıfsal farklılıkları alıntılarda yansıtılmaktadır. Toplumun yas tutan birey veya aileyle dayanışma içinde olduğunu göstermeye yönelik bir sembol olan cenaze töreni, ritüellerin maddi yönüne de odaklanmaktadır. Kutya ve diğer yiyeceklerin basitliği, yoksul sınıfa ait bireylerin bu tür ritüellerde bile ekonomik sıkıntılarla karşı karşıya olduğunu göstermektedir. Bu kapsamda, toplumsal sınıf farklarının ritüellerde bile karşılaşıldığını ortaya koymaktadır.

Noel, her yıl 25 Aralık tarihinde İsa'nın doğumunun kutlandığı Hristiyan bayramıdır. Birçok ülkede 25 Aralık öğleden sonrası Noel yemeği hazırlanır ve aile fertleri masa etrafında bir araya gelirler. Noel yemeğinde servis edilen yiyecekler ülkeden ülkeye farklılık göstermekle beraber en yaygın olanı kızarmış hindi ve sosistir (Civitello, 2019: 250; Kaufman, 2004: 17-24; Beşirli, 2017: 133).

“Yalnız bir kez, Noel yortusunda, bir hayır olarak bütün mahkûmlara pasta ve çörek getirmişti” (Dostoyevski, 2018: 681).

“Ben de çocuklarımla Paskalya ve Noel günleri kocamın akrabalarına yemeğe giderim” (Gonçarov, 2021: 371).

“Hertfordshire'daki Noel mevsiminin de buradaki gibi neşeli geçmesini dilerim” (Austen, 2021: 151).

“...fakat Gregor kesin kararlıydı ve Noel akşamı bu niyetini açıklamayı düşünüyordu” (Kafka, 2017: 33).

“Belki de benim küçük sevgilim, Noel'i kutlamak üzere, o günahsız hali ve dolgun yanaklarıyla şurada dedesinin kırışık elini öpmüştür” (Goethe, 2020: 72).

Dostoyevski'nin alıntısında, Noel zamanı mahkûmlara pasta ve çörek verilmesi, bu dönemin hayırseverlik ve paylaşma temasıyla bağdaştırıldığını göstermektedir. Noel, toplumsal eşitsizlikler içinde bile bir şefkat ve dayanışma örneği sergilemektedir. Gonçarov'un alıntısında, aile ziyaretleri üzerinden Noel'in aynı zamanda bir sosyal bağları güçlendirme aracı olduğu vurgulanmaktadır. Her ne kadar bireysel ve toplumsal yönleri değişiklik gösterse de Noel, şefkat, neşe, paylaşma ve umut gibi temaların evrensel bir ifadesidir.

İsim günü hediyesi almak ya da vermek de bir diğer ritüeldir. Hristiyan Avrupa'da vaftiz, geleneksel olarak bir çocuğa yaşama hakkı vermede ve onu toplumun kabul etmesinde merkezi bir konuma sahiptir. Ritüellerin geliştirilmesinin Avrupa tarihinde 18. yy.'ın sonlarından 20. yy.'a kadar emsalleri vardır. Seküler yaşam döngüsü ritüelleri, birçok ülkede Hristiyan ritüellerini tamamlamak veya yerini almak için geliştirilmiş ve tanıtılmıştır. Katolikler, bir bebeğin doğuştan gelen günahıtan özgürleştirildiğinin ve bir Hristiyan topluluğunun üyesi olarak kabul edilmesinin vaftiz yoluyla olduğuna inanmaktadırlar (Paukštytė-Šaknienė, 2007: 115-124).

"İsim günlerine ve diğer aile törenlerine ayrılan hindiler ve tavuklar fındıkla beslenir; kazlar kesilmeden birkaç gün önce torbalar içinde asılıp dinlenmeye bırakılır. Ne yiyecekler ne reçeller ne pastalar ne turşular ne içkiler yapılmazdı!" (Gonçarov, 2021: 133).

"Ev sahibi kadın çarşıdan güzel bir dana eti aldığı ya da nefis bir börek pişirdiği zaman, 'Ah isim günlerinde de böyle bir dana bulabilsem, böyle bir börek pişirebilsem...' diyordu" (Gonçarov, 2021: 475).

İsim günleri ve aile törenleri gibi ritüeller, sadece kutlama anını değil, öncesindeki uzun ve özenli hazırlık süreçlerini de kapsamaktadır. Hindilerin ve tavukların fındıkla beslenmesi ve kazların kesilmeden önce dinlendirilmesi, bu özel günlerin dikkatli planlamalar gerektirdiğini ve geleneklerin ince detaylarla şekillendiğini göstermektedir. Bu törenlerde sunulan yiyecekler sadece fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda bereket ve refahın sembolü olarak görülmekte; yiyeceklerin bolluğu ve niteliği, ev sahibinin statüsünü ve cömertliğini de yansıtmaktadır. İsim günleri, bireyler ve aileler için toplumsal ilişkileri güçlendiren bir bağ işlevi görmektedir. Bu kutlamalar, toplumsal aidiyet hissini artırırken, aynı zamanda bireylerin ve ailelerin kendilerini topluma sunma fırsatı bulduğu ritüellerdir.

Maslenitsa, Slav toplumlar arasında kutlanan eski bayramlardan biridir. Bu bayram, baharın gelişini gösteren eski pagan şenliklerinin izlerini taşımaktadır. Eski günlerde Maslenitsa'da zengin yemekler hazırlanır, büyüklerin ve çocukların katıldığı panayırlar ve halk şenlikleri, eğlenceler düzenlenir; yoksullar ve dilenciler kendilerini herkesin ilgi odağında bulur ve nimetlerden yararlanırdı. Maslenitsa gününde insanlar birbirlerini ziyarete giderler veya tüm aile bir masada toplanır. Maslenitsa haftası boyunca, Ortodoks Hristiyanlar için et yasaktır ve yumurta, süt, peynir ve diğer süt ürünlerine izin verilen son haftadır. Bu hafta "*Peynir haftası*" veya "*Krep haftası*" adını almıştır. Maslenitsa'nın en karakteristik yemeği, o hafta Ortodoks geleneğinin hala izin verdiği zengin yiyeceklerden yapılan *bliny* olarak bilinen ve tereyağı, yumurta ve sütte elde edilen ince kreplerdir (Rukovishnikov, 2017: 298-303). Maslenitsa ile ilgili gastronomi ile ilişkilendirilen herhangi bir bulguya rastlanılmamıştır; ancak Anna Karenina isimli eserde bahsedildiği için ve bu bayramla ilgili bilgilerin desteklenmesi amacıyla alıntı olarak aşağıda yer verilmiştir.

"Ama marangozun, Maslenitsa'dan önce onarılması gereken tırmıkları onardığı anlaşıldı" (Tolstoy, 2021: 203-204).

Paskalya; İbranice "geçmek" anlamına gelen pesah (fışh) kelimesinden türeyen bir kavram olarak İsa Mesih'in dirilişi adına yapılan bayramı ifade etmektedir. Paskalya, İsa'nın insanların günahları için kendisini çarmıhta feda etmesinden sonra yeniden dirilmesini sembolize etmektedir

(Yıldırım, 2005: 67-70). Paskalya, perhizle geçen kırk günlük (Büyük Perhiz) bir hazırlık dönemi ile son haftayı (Kutsal Hafta) kapsamaktadır (Beşirli, 2017: 133).

Ortodoks Hristiyanlar, Paskalya kutlamaları öncesinde elli günlük bir dönemi temsil eden Lent devresinde çeşitli oruç ve perhizlerle ibadet ve duada bulunmaktadır. Hristiyanlar bu dönemde kendilerini tövbeye, duaya ve ibadete adayarak İsa Mesih'in çekmiş olduğu sıkıntı ve ıstırapları hatırlamaktadırlar (Salamone, 2004: 120).

Paskalya öncesindeki Lent dönemi "Kül Çarşambası" (Ash Wednesday) ile başlamakta; bu günde, yapılan tövbenin pişmanlığını vurgulamak amacıyla kül serpilmiştir. Bu günde tövbe eden kimselerin başlarına dökülen kül ile insanların alın ve yüzlerine haç işareti yapılmaktadır. Ortodoks Kilisesinde de Lent dönemi içerisinde özellikle dört güne önem verilmektedir. Bunlar; Kutsal Pazar (Holy Sunday, Palm Sunday), Kutsal Perşembe (Holy Thursday), Kutsal Cuma (Holy Friday) ve Kutsal Cumartesi'dir (Holy Saturday) (Yıldırım, 2005: 67-70; Salamone, 2004: 120).

Kutsal Pazar'da (Holy Sunday, Palm Sunday), İsa'nın acılı ölümünden önce onun Kudüs'e girişi hatırlanmaktadır. Kutsal Perşembe (Holy Thursday) gününde, İsa'nın yediği son akşam yemeği yâd edilmekte, ekmek ve şarapta İsa'nın eti ve kanının olduğu hatırlanmaktadır. Paskalya'dan önceki Kutsal Cuma (Holy Friday) günü İsa'nın çarmıha asılarak vefat ettiği gündür. Bu günde, İsa'nın çekmiş olduğu ıstıraplar hatırlanmaktadır. Büyük Cuma da denen bu gün Hristiyanlar açısından son derece kederli bir gün olarak görülmektedir (Yıldırım, 2005: 71-73).

Yunanca bir kelime olan Evharistiya; "Tanrı'ya şükür etme işi" anlamına gelir. Terim olarak ise, Hz. İsa'nın son akşam yemeği hatırasına Hristiyanlarca kutlanan bir ayini ifade eder (Eroğlu, 1999: 440). Büyük Cumartesi de denilen Kutsal Cumartesi (Holy Saturday); Paskalya'nın arifesini oluşturmakta, akşamları kandiller yakılmakta, dualar edilmekte, vaftiz suyu kutsanmakta ve Evharistiya ayini yapılmaktadır (Yıldırım, 2005: 71-73).

Hristiyanlık inancı içinde özel bir ritüel olan Evharistiya (Ekmek ve Şarap Ayini), bu yiyeceklere kutsiyet atfetmektedir. Ekmek ve şarabın, Hristiyanlık inancında metaforik kullanımında; Hz. İsa'nın son akşam yemeği, Hristiyan ayinin özel bir parçasıdır (Fırat, 2014: 132).

"Aziz Pyotr gününden önceki büyük perhiz sırasında, bir Pazar günü Darya Aleksandroovna çocuklarını kutsal şarap ve ekmek ayinine katılmaları için kiliseye götürdü" (Tolstoy, 2021: 345).

Aziz Pyotr günü ve Büyük Perhiz, Ortodoks Hristiyanlığın önemli dini gelenekleri arasında yer almaktadır. Rus toplumunda günlük yaşamda önemli bir yer tutan dini bayramlar ve törenler, ailevi ilişkileri ve bireylerin dini vecibeler yoluyla toplumsal düzenin bir parçası haline gelmesini vurgulamaktadır. Darya Aleksandroovna'nın çocuklarını kutsal şarap ve ekmek ayinine götürmesi, dini eğitim ve ritüellerin çocuk yaşta başladığını, bireylerin dini inançlara aile yoluyla dahil edildiğini göstermektedir. Bu aynı zamanda, dönemin kadınlarının aile içinde dini ve ahlaki eğitimden sorumlu olduklarına işaret etmektedir.

Paskalya kutlamaları Lent dönemi boyunca kaçınılan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ile devam etmektedir. Bu yiyeceklerin oluşturduğu zengin menü; domuz eti, kek, pasta, "tsourekı" denilen özel Paskalya ekmeği ve Paskalya yumurtalarından meydana gelmektedir. Ayrıca etlerin yanında şarap, salata, çeşitli mezeler de yer almaktadır (Yıldırım, 2005: 71-73).

"Çünkü Paskalya sırasında papazlık mevkiine eriştiğimden beri, Sir Lewis de Bourgh'un dul hanımı olan Bayan Catherine de Bourgh beni kanadının altına almak şerefini başışlamak büyüklüğünü göstermiş bulunuyor" (Austen, 2021: 85).

"Paskalya yaklaşmaktaydı ve yortudan önce Rossing Konağı'ndakiler bir konuk bekliyorlardı" (Austen, 2021: 212).

"Ama yarın Paskalyanın birinci günü" (Goethe, 2020: 21).

"Ne yazık ki Kutsal Cuma günüydü ve Prado Müzesi kapalıydı" (Woolf, 2021: 74).

Alıntılardan anlaşılacağı üzere Paskalya, sosyal ilişkiler ve statü simgesi olarak ele alınmıştır. Yalnızca dini bir yortudan ziyade, dönemin toplumsal yaşamında sosyal ilişkiler için bir çerçeve sunmaktadır. Aynı zamanda bireylerin gündelik yaşamında ve zaman algısında ne kadar etkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Kutsal düşüncesinin yer aldığı tüm toplumlarda kurban uygulaması görülmele birlikte kurban ritüeli belirli kavramlar etrafında şekillenmektedir. Toplumsal sözleşmenin kutsal bir dayanak aracılığı ile kurulabildiği tarihsel koşullarda kurban uygulaması; yemin, hediye, kefaret gibi amaçlarla toplumsal sözleşme ile ilişki kurmak, gönüllü olarak itaat edildiğinin beyan edildiğini göstermek için yapılan toplumsal bir ritüeldir (Aydoğan, 2022: 218).

Kurban, insanla tanrı arasında bir temas kurma veya haberleşme biçimidir (Lasebikan, 1998: 575). Kurban konusunu ilk kez ele alan, antikçağ Yunan düşünürü Platon'dur. Platon'a göre kurban, bütün antikçağa egemen olan bir düşünceyle "Tanrılara sunulan bir hediyedir (Erginer, 2019: 2).

"Helena: Ben kurban törenini hazırlayacağım. Temiz ocağın alevi kadın-erkek herkesi selamlayabilir" (Goethe, 2020: 220).

"Utopialılar törenlerde hayvan kurban etmezler" (More, 2019: 98).

Goethe'nin alıntısında kurban töreni bir tür ritüel ve toplumu birleştiren bir sembol olarak ele alınmıştır. Burada "temiz ocak" ve "alev" kavramları, kutsallığı ve arınmayı temsil etmektedir. Kadın ve erkeğin eşit şekilde bu törene katılabilmesi, ritüelin kapsayıcı doğasını ve toplumun bir araya gelişini vurgulamaktadır. Utopialılar, hayvan kurban etmeme prensibiyle insancıl ve rasyonel bir toplum düzenini savunmaktadırlar. Bu, onların şiddetten uzak, etik bir yaşam anlayışını ve doğaya saygıyı önceliklendirdiğini göstermektedir.

Toplu yemek metaforu, toplumsal, dinsel, siyasal dayanışma pratiklerini imlemek üzere başvurulan araçsal göstergeler arasındadır. Topluluk içerisinde dayanışmayı pekiştirmenin yanı sıra topluluk içinde erkin temsili olarak toplu yemek uygulamalarına başvurulduğu görülür. Bu uygulamanın tevarüs ettiği günümüz pratikleri içerisinde; aşiret ağalarının, belediye başkanlarının, siyasetçilerin verdiği toplu yemek törenleri anılabilir. Toplu yemek törenleri basit bir karın doyurma eyleminin ötesinde cemaatin bir aradallığını sağlayan duyusal motivasyon pratikleri arasında anılmalıdır (Fırat, 2014: 132-133).

"Devrimden önce Champagne ve Bourgogne bölgelerindeki dört şarap geleneğini anlatırdı. Mareşal, prens, dükk, meclis üyesi gibi önemli bir şahsiyet bu bölgelerdeki bir şehre geldiğinde kent eşraflı ona övgü dolu bir nutuk çeker ve içine dört farklı şarap konmuş dört gümüş kadeh ikram ederdi. İlkinin üzerinde maymun şarabı ikincinin üzerinde aslan şarabı üçüncünün üzerinde koyun şarabı dördüncünün üzerinde domuz şarabı yazardı. Bu dört ibare sarhoşluğun dört aşamasını ifade ediyordu. İlk sarhoştuk keyif veriyor, ikincisi öfkelenendiriyor üçüncüsü afallatıyor, nihayet dördüncüsü yerlerde süründürüyordu" (Hugo, 2021a: 594).

Hugo'nun alıntısı, şarapla ilişkili sarhoşluk durumlarını, sosyal statü ve kültürel normlarla ilişkilendirdiği gözlemi içermektedir. Şaraplar, sosyal bir törensel anlam taşıırken, aynı zamanda insanların ruh hallerini, davranışlarını ve toplum içindeki yerlerini de sembolize etmektedir. Dört şarap, sarhoşluğun farklı aşamalarını temsil ederken, aynı zamanda toplumsal normlara ve bireylerin nasıl algılandığına dair bir yorum da getirmektedir.

Batı Edebiyatındaki Ritüellerde Yeme İçme Kültürü

Veda yemekleri ise dini olmayan ve toplu yemek metaforuna dahil edilebilecek ritüeller arasında yer almakta olup arkadaşlar, dostlar ve akrabalar arasında yenen son yemektir.

“Neyse delikanlılar arkadaşlarının evine giriyorlar, bir veda yemeği var. Bütün veda yemeklerinde olduğu gibi burada da çok içki içiliyor” (Tolstoy, 2021: 171).

Alıntıda içkinin, arkadaşlar arasındaki bağları pekiştiren bir öge olarak yer aldığı görülmektedir. Veda yemeklerinde içki, bir tür topluluk oluşturma ve duygusal bağları güçlendirme işlevi görmektedir. Bu kapsamda içki, yalnızca bir tüketim eylemi değil, aynı zamanda sosyal etkileşimlerin, duygusal bağların ve toplumsal törenlerin önemli bir parçasıdır.

Eserlerdeki ritüellerde geçen yiyecek ve içecekler Tablo 2’de gösterilmiştir:

Tablo 2. Yem Eserlerdeki Ritüellerde Geçen Yiyecek ve İçecekler

Ritüeller	Eserlerde Geçen Yiyecek ve İçecekler	Genel Servis Düzeni
Paskalya	-	Domuz eti, kek ve pasta çeşitleri; Paskalya ekmeği, Paskalya yumurtası, salata ve meze çeşitleri; Şarap, likör, kahve ve çikolata çeşitleri (Yıldız, 2018: 11), Renkli şekerlemeler (Salamone, 2004: 140)
Noel	Pasta, çörek	Yaygın olarak kızarmış hindi ve sosis; İstiridye, şarap, fırında jambon, kızarmış tavuk, salata, meyve ve hamur işleri (Waldee, 2002: 11)
Epifani	-	Galette des rois (badem kremalı puf böreği); Kek (içinde Fève adı verilen bir fasulye bulunur) (Waldee, 2002: 13)
Maslenitsa	-	Et tüketimi yasaktır. Yumurta, süt, peynir ve diğer süt ürünleri, bliny (krep)
Evharistiya	-	Ekmek ve şarap
İsim Günü	Hindi, tavuk, kaz eti, reçel çeşitleri, pasta, turşu, çeşitli içecekler, dana eti, börek	Doğum günü pastası, çeşitli tatlılar, kuruyemişler ve kuru meyveler (Demidenko, t.y.: 129; Heinzelmann, 2008: 139-140)
Büyük Perhiz (Oruç)	Tereyağı ve francala	Et ve süt ürünleri tüketimi yasaktır.
Cenaze Töreni / Yas Yemeği	Şarap, votka, rom, Porto şarabı, kutya, gözleme, çay ve punch	Cenaze yemeği (çeşitli yiyecek ve içecekler) (Heinzelmann, 2008: 141)
Toplu Yemek / Veda Yemeği	Şarap	
Kurban Töreni	-	Yenilmesinde sakınca bulunmayan hayvanlar

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

SONUÇ

Bu çalışmada, Batı edebiyatında 16. ve 20. yy. arası dönemde yazılmış romanlarda yer alan yeme içme kültürüne dair; ritüel olarak nitelendirilebilecek bayramlar, kutlamalar ve inanışlar ile bu ritüellerde yer alan yeme içme kültürü aktarılmaya çalışılmıştır. Çalışmanın oluşturulması noktasında önemli olan dönem unsuru, araştırılan eserlerin yazıldığı 16. ve 20. yy. Avrupa'sı olarak ele alınmıştır. Söz konusu bu dönemler ile ilgili yapılmış çalışmaların sınırlı sayıda olması araştırmanın yapılmasında etkili olan en önemli neden olmuştur. Bu dönemlerle ilgili olarak; geçmişten günümüze bağ kurabilmesinde etkili olan romanlar ile ilgili gelişim ve yenilikler aktararak gastronomi bilimiyle olan bağlantıları üzerinde durulmuştur.

Araştırma kapsamında incelenen eserlerde yazarların ortak olarak kullandığı ritüellerin; genel itibariyle Paskalya ve Noel olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Rus yazarların eserlerinde alıntılanmış dini ritüeller arasında; cenaze törenleri ve ardından verilen yas yemeği, Noel, Paskalya, Maslenitsa, Evharistiya olarak adlandırılan kutsal ekmek şarap ayininin yer aldığı görülmektedir.

Batı toplumlarında cenaze, ölen kişiye karşı gösterilen nihai sevgi ve saygıdır. Genellikle yiyecek ve içecek tüketiminin eşlik ettiği cenaze töreninden sonra yas tutanların toplanması da dâhil olmak üzere bir dizi standart ritüeli takip etmektedir. Eskiden beri var olan bu törenler; hem bir toplumun felsefi ve dini değerlerini yansıtmak hem de yas tutanlar için yapılandırılmış bir çerçeve sağlamak üzere tasarlanmıştır. Cenaze yemeği ise, etkinliğe katılanlar tarafından kabul edilen yapılandırılmış bir format sağlayarak ailenin sosyal uyumuna katkıda bulunmaktadır (Hay, 2020: 44).

Ritüeller ve kültürle yakından ilişkili olan yemeği, bir iletişim biçimi olarak görmek mümkündür. Cenaze yemeklerine semboller, ideoloji, sosyal değerler, ekonomi ve kültürel kimlik ile anlamlar yüklendiği için bir iletişimci rolü üstlenmektedir. Bu anlamda cenaze yemekleri de sözsüz iletişim aracı olarak iletişim sürecinde kanal olmaktadır. Cenaze yemekleri hem ölen kişi için hem de taziyelerini ifade etmek için ziyarette bulunan ve yas tutanlara hizmet etmek için yapılabilmektedir (Kim, 2017: 47-54). Dostoyevski'nin *Suç ve Ceza* isimli eserinde yas yemeği ile ilgili hazırlıklar detaylıca anlatılmış, yas yemeğinde sunulan yiyecek ve içeceklere yer verilmiştir. Söz konusu yemekte şarap çeşitleri, votka, rom gibi alkollü içecekler yanında; üç dört çeşit yemek dışında gözlemenin de elde açılıp servis edildiği anlaşılmaktadır. Eserin devamında ise yas yemeği için bira, votka, söğüş ve kızarmış etin de servis edildiği görülmektedir. *Kutya* ise, Rusya'da ölen kişinin anısına verilen yas sofraları için hazırlanan bal ya da üzümle yapılan pirinç lapasıdır. İncelenen eserlerde genel olarak cenaze yemeklerinde alkollü içeceklerin yanı sıra atıştırma olarak kutya ve gözleme servis edilmiştir.

Paskalya dönemi Ortodoks halkın dini inançları ile birlikte aralarındaki sosyal dayanışmanın da örneklerini ortaya koymaktadır. Bu dönemde Ortodoks nüfusa sahip olan yerleşim birimlerinde yaşayan insanlar kırsal kesimlerdeki akraba, eş ve dostlara ziyaretlerde bulunarak sosyal dayanışmalarını kuvvetlendirmektedirler (Yıldırım, 2005: 71). İncelenen eserlerde Fransız yazarlar dışında, tüm yazarlar alıntılarında Paskalya'dan bahsetmektedirler.

Noel kutlamaları Rus, İngiliz ve Alman yazarların eserlerinde alıntılanmaktadır. Böylelikle Hristiyan toplumlar arasında bu geleneğin sürdürüldüğü kanıtıdır. Dostoyevski'nin eseri *Suç ve Ceza*'da "Noel yortusunda, hayır olarak bütün mahkûmlara pasta ve çörek götürülmesi", toplum arasında ayırım gözetmeksizin herkes tarafından kutlandığına ve Noel'in hayır işlemek için bir araç olduğu görülmektedir. Aynı zamanda Gonçarov'un eseri *Oblomov*'da Mihey Andreyeviç'in arkadaşı olan bir kadının "Noel günleri akrabalarına yemeğe gitmesi" yine Noel'in insanları sosyalleştirdiği ve birleştirdiği yorumu çıkarılabilmektedir.

Tolstoy'un *Anna Karenina* isimli eserinde delikanlı bir grubun arkadaşlarının evine veda yemeğine gitmeleri, bu geleneğin 19. yy. Rusya'sında mevcut olduğunun göstergesidir. Veda yemeklerinde alkolün diğer zamanlara göre daha fazla içildiği de belirtilmiştir.

Genel itibariyle eserlerde ismi geçen ritüellerde yiyecek içecek olgusunun, her bir ritüelde detaylı olarak işlenmediği görülmektedir. Şöyle ki; eserlerde yiyecek içecek olgusunun yer aldığı ritüeller; Noel, İsim Günü, Büyük Perhiz (Oruç), cenaze töreni, toplu yemek olarak sıralamak mümkündür. Paskalya, Epifani, Maslenitsa, Evharistiya, yas yemeği ve kurban törenlerinde hangi yiyecek ve içeceklerin sunulduğuna dair bulgular yetersizdir.

Çalışmadan elde edilen bulgular neticesinde eserlerde geçen ritüellerde pasta, gözleme, börek, francala gibi yiyecekler ve çeşitli alkollü/alkolsüz içeceklerin servis edildiği görülmektedir. Büyük Perhiz sırasında et ve süt ürünlerinin tüketiminin yasak olması, Paskalya kutlamalarında tüketilen ürünlerin çeşitli olmasında etkili olmuştur.

Çalışmada toplumsal bütünleşmenin önemli bileşenlerinden biri olan ritüellerin, Avrupa uluslarını ne şekilde etkilediği; bu ritüellerin yeme-içme kültürü ile olan bağlantıları üzerinde durulmuştur. Yazıldıkları dönemle ilgili önemli bilgiler veren edebiyat eserlerinin yazarları, bilinçli ya da farkında olmadan o dönemdeki yeme içme kültürü hakkında fikir sahibi olunmasını sağlar. Bu çalışmada edebi eserlerin önemli türlerinden biri olan romanlar ele alınmıştır. Bundan sonraki çalışmalarda romanlarla birlikte farklı edebi eserler de incelenebilir. Farklı kitle iletişim araçlarında yeme-içme kültürü değerlendirilebilir. Farklı ülkelere/bölgelere ait edebi eserler de bu kapsamda değerlendirilebilir.

KAYNAKÇA

- Abir, N. (2018). *Siniden masaya: Türk romanında sofra*. [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi] Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul.
- Adair, G. (1986). *Myths and memories*. London, UK: Fontana.
- Akyel Iğın, N. (2020). *Popüler kutlama ritüelleri ve toplumsal yansımaları: Çanakkale ili örneği*. [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi] Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Zonguldak.
- Austen, J. (2021). *Aşk ve gurur* (Çev. Yeğinobalı N.). İstanbul: Can Sanat Yayınları A.Ş.
- Aydoğan, D. (2022). Kurban teorileri ve psikanalitik bakış açısı bağlamında sözleşmenin kuruluşu: Yorgos Lanthimos ve kutsal geyiğin ölümü. *SineFilozofi Dergisi*, 7(14), 215-235.
- Barthes, R. (1972). *Mythologies*. London, UK: Jonathan Cape.
- Barthes, R. (1983). *Empire of the signs*. London, UK: Jonathan Cape.
- Baučková, S. (2015). *Dining room detectives: Analysing food in the novels of Agatha Christie*. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (1997). *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*. London, UK: Routledge.
- Bell, C. (1992). *Ritual theory, ritual practice*. Oxford: Oxford University Press.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Brisman, A. (2007). Fair fare?: Food as contested terrain in US prisons and jails. In L. J. Lefler (Ed.), *Southern foodways and culture: Local considerations and beyond* (pp. 67-146). Knoxville: Newfound Press.
- Brumberg-Kraus, J. (2020). The role of ritual in eating. In H. L. Meiselman (Ed.), *Handbook of eating and drinking: Interdisciplinary perspectives* (pp. 333-348). Cham: Springer.
- Bulut, S. H. (2019). Homeros'un Odesa'sında geçen gastronomi öğeleri üzerinden antik Yunan yemek kültürüne genel bakış. *The Journal of Social Science*, 3(5), 331-338.

- Caplan, P. (1994). *Feasts, fasts, famine: Food for thought*. New York: Berg Publishers.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak & kültür: İnsanın beslenme tarihi* (Çev. Nahya Z. N. & Örnek S.). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Demidenko, Y. B. (2011). Restoranlar, tavernalar, çay Evleri... 18. yüzyılda - 20. yüzyılın başlarında St. Petersburg'daki toplu yemek hizmeti tarihinden. Centerpoligraph.
- Demir, R. (2016). Diğer inanç sistemlerinde ve İslâm'da oruç (Karşılaştırmalı bir analiz). *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42), 1784-1799.
- Di Domenico, M. & Phillips, N. (2009). Sustaining the Ivory Tower: Oxbridge formal dining as organizational ritual. *Journal of Management Inquiry*, 18(4), 326-343.
- Dostoyevski, F. M. (2018). *Suç ve ceza* (Çev. Beyhan, M.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus Studio International*, 101(1), 61-81.
- Elias, N. (2021). *Uygarlık süreci*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Erginer, G. (2019). Kurbanla ilişkin temel antropolojik kuramlar. *Sosyal Bilimler*, 1-9.
- Eroğlu, A. H. (1999). Ekmek-şarap ayini (Evheristiya) konusunda Katolikler ve Protestanlar arasındaki anlayış farklılıkları. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 39(1), 439-453.
- Erşahin, R., & Demirci, B. (2022). *Kitle iletişim, gastronomi ve yeme içme kültürü*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Esin, O. (2020). Divanü Lûgat'it Türk'ün Türk kültürü açısından önemi ve eserde geçen beslenme kültürüyle ilgili terimler. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 75(1), 64-80.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği : Kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, (80), 129-140.
- Finkelstein, J. (1989). Dining out. Polity.
- Flaubert, G. (2021). *Madame Bovary* (Çev. Ataç N. & Siyavuşgil S. E.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Goethe, J. W. (2020). *Faust* (Çev. Öner C.). İstanbul: Oda Yayınları.
- Gonçarov, İ. A. (2021). *Oblomov* (Çev. Eyüboğlu S. & Güney E.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Göktürk Çetinkaya, S. (2020). Refik Halit Karay'ın anlatımında Osmanlı'dan Cumhuriyet'e yemek kültürü. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 55-62.
- Gronow, J. (1997). *A sociology of taste*. London, UK: Routledge.
- Güreşir, S. K. (2019). Hayattan esere: Ahmet Hamdi Tanpınar'da yeme-içme kültürü. *RumeliDE Journal of Language and Literature Studies*, (14), 78-102.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Hay, B. (2020). A good going: The importance of the funeral meal at traditional Western Christian funerals in the United Kingdom. *Hospitality & Society*, 10(1), 43-61.
- Heinzelmann, U. (2022, January 20). *Food culture in Germany*. Greenwood Publishing. <https://www.semanticscholar.org/paper/Food-Culture-in-Germany-Heinzelmann/f43249a5fccf3eea90a2f6ff17bdc5fbb068124d>
- Hugo, V. (2021). *Sefiller* (1. Cilt) (Çev. Yalçıntoklu V.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Hugo, V. (2021). *Sefiller* (2. Cilt) (Çev. Yalçıntoklu V.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

- Kafka, F. (2017). *Dönüşüm* (Çev. Sert G.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Kaufman, C. (2004). The ideal Christmas dinner. *Gastronomica*, 17-24.
- Kim, H. S. (2017). Funeral foods and its role as vehicle of communication. *Social Systems Research*, 47-54.
- Kobyas, E. Ş. (2013). Kutadgu Bilig'de yiyecek ve içecek adları. *Turkish Studies: International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(8), 823-833.
- Lasebikan, G. L. (1998). Eski Ahid'de kurban. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 7(7), 575-586.
- Lévi-Strauss, C. (1966). The culinary triangle. *Partisan Review*, 33, 586-595.
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The raw and the cooked: Introduction to a science of mythology*: 1. New York: Harper and Row.
- Lundqvist, P. (2016). Taste for hot drinks-the consumption of coffee and tea in two Swedish nineteenth-century novels. *History of Retailing and Consumption*, 2(3), 171-192.
- Marshall, D. (2006). Food as ritual, routine or convention. *Consumption, Markets and Culture*, 8(1), 65-85.
- Moran, B. (1981). Edebiyat kurmaları ve eleştirisi. İstanbul: Cem Yayınevi.
- More, T. (2019). *Utopia* (Çev. Eyüboğlu, S. Günyol, V. & Urgan, M.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: Sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Milli Folklor*, 30(120), 170-183.
- Özata, E., & Özer, E. Z. (2021). Gastronomi ve edebiyat. İçinde O. Güler, G. Akdağ & A. Kale (Ed.), *Disiplinlerarası bakış açısıyla gastronomi: Kavramlar, araştırmalar ve çalışma önerileri* (s. 97-109). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özbay, G. (2021). Düünden bugüne gastronomi. İçinde M. Saruışık (Ed.), *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi* (s. 1-40). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkan Kutlu, T. (2018). Yazılı medyada gastronomi. İçinde H. Yılmaz (Ed.), *Gastronomi ve medya* (s. 66-95). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Özkul, E., Şengül, S., & Özer, E. Z. (2019). Türk edebiyatında gastronomik etkileşim, gastronomik deyimler, atasözleri ve mizah öğeleri. İçinde C. Avcıkurt & M. Sarıoğlan (Ed.), *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* (s. 85-106). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öztek, U. (2019). *Selim İleri'nin eserlerinde yeme içme kültürü*. [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi] Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Paukštytė-Šaknienė, R. (2007). Ritual, power and historical perspective: Baptism and Name-Giving in Lithuania and Latvia. *Journal of Ethnology and Folkloristics*, 1(1), 115-129.
- Poole, G. (2003). Reel meals: Food and public dining, food and sex, food and revenge. In W. Kalaga & T. Rachwał (Ed.), *Viands, wines and spirits nourishment and (in)digestion in the culture of literacy: Essays in cultural practice* (pp. 9-29). Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego .
- Roseberry, W. (1996). The rise of yuppie coffees and the reimagination of class in the United States. *American Anthropologist*, 96(4), 762-775.
- Rukovichnikov, Y. S. (2017). "Масленица и ее значение в современной праздничной культуре сибиряков (на примере Красноярского края). *Culture and Civilization*, 7(6A), 298-303.
- Salamone, F. A. (2004). *Encyclopedia of religious rites, rituals and festivals*. New York, London: Routledge.
- Santich, B. (2013). History through the lens of food. In S. Eriksson, M. Hastie & T. Roberts (Ed.), *Eat history: Food and drink in Australia and beyond* (pp. 1-18). Cambridge Scholars Publishing.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 1-12.

- Silahsızoğlu, E. (2007). Metin tahlil yöntemleri ve bir uygulama örneği. *ICANAS 38 Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, (s. 1415-1431).
- Silverman, G. S., Baroiller, A. & Hemer, S. R. (2021). Culture and grief: Ethnographic perspectives on ritual, relationships and remembering. *Death Studies*, 45(1), 1-8.
- Simmons, K. M. (2015). The origins of Christmas and the date of Christ's birth. *JETS*, 58(2), 299-324.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2009). Yusuf Has Hacıb'ın Türk beslenme kültürüne etkileri. 6. *Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Bildirileri (21-26 Kasım 2005)*, Cilt: IV (s. 2061-2074). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı.
- Tekin, B. (2017). Mutfakta edebiyat: Laura Esquivel'in Acı Çikolata adlı eserinde yemek kültürü ve duyguların etkileşimi. *Sefad*, (37), 131-140.
- Tolstoy, L. N. (2021). *Anna Karenina* (Çev. Hacıhasanoğlu, A.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Topuz, E. (2012). *Edebiyat ve yemek: Bir kronotop olarak yemek*. [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi] Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Ural, T. (2020). Orhan Pamuk anlatılarındaki yeme içme sahneleri bağlamında, İstanbul burjuvazisi ne yer, nerede yer, nasıl yer, neyi temsil eder? *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40(1), 397-418.
- Visser, M. (1991). *Rituals of dinner: The origin, evolution, eccentricities and meaning of table manners*. Newyork: Grove Weidenfeld.
- Waldee, L. M. (2022, May 26). *Cooking the French way*. Lerner Publications Company. <https://pdfgoal.com/downloads/1%20Mastering%20The%20Art%20Of%20French%20Cooking%20Vol%201>
- Walton, J. (1990). Fish and chips and the British working class, 1870-1930. *Journal of Social History*, (23), 243-266.
- Warde, A., & Martens, L. (2000). *Eating out: Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Woolf, V. (2021). *Deniz feneri* (Çev. Çalışkan, S.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Yalçın, S. (2019). *Edebiyat sosyolojisi bağlamında Leylâ Erbil'in öykücülüğü*. [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi] Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale.
- Yıldırım, M. (2005). Ortodoks kilisesinde Paskalya. *Dini Araştırmalar*, 7(21), 67-75.
- Yıldız, E. (2018). Fransız mutfağı. İçinde H. Yılmaz (Ed.), *Dünya mutfakları I* (s. 2-27). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Yiğitler, Ş. (2018). Mutfak Çıkmazı'nda felsefi bir eylem olarak yemek yapmak ve yemek yemek. *Dil ve Edebiyat Araştırmaları*, (18), 169-197.