



Nursel Demirden

Dr., Ankara/Türkiye
Doctor, Ankara/Türkiye



eposta:nurseldemirdenn@gmail.com



<https://orcid.org/0000-0003-1127-6662>

Atıf/Citation: Demirden, Nursel. 2025. Tarihi Seyri İçerisinde Türk Mesire Kültürü ve Mesire Menüsünün Gelişimi. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Özel Sayı - Yemek, 321-341.
<https://doi.org/10.33692/avrasyad.1779248>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Derleme Makalesi/Rewiew Article
Geliş Tarihi / Received:	06.09.2025
Kabul Tarihi / Accepted:	11.10.2025
Yayın Tarihi / Published:	15.10.2025

TARİHİ SEYRİ İÇERİSİNDE TÜRK MESİRE KÜLTÜRÜ VE MESİRE MENÜSÜNÜN GELİŞİMİ

Öz

Bugün piknik yapmak olarak adlandırdığımız, açık alanda ya da mesire yerlerinde yemek yeme geleneği Türk kültüründe yüzlerce yıldır mevcuttur. Tarihi kaynaklarda, şehirli yaşamdan kaçmaya ya da günlük eğlence ihtiyacını karşılamaya çalışan kent sakinlerinin kadın ya da erkek fark etmeksizin mesire yerlerine gittiği anlatılır. Açık havada yiyecek içmek, sohbet etmek, eğlenmek, tefekkür etmek Türk halkı için bir terapi gibidir. Baharın gelişinin ya da dinî açıdan özel günlerin kutlanması, tatil günlerinin değerlendirilmesi, insanların sosyalleşmesi ya da kimi zaman misafir ağırlama, hatta zenginliğin teşhiri, amacıyla yüzlerce yıldır piknik yapılmaktadır. Değişen zaman ve koşullar mesire ya da piknik kültürüne yenilikler getirmiştir. Mesire kültürünün içerisinde yer alan; pikniğe gidecek kişilerin özellikleri, piknik yeri, piknik menüsüne dair çeşitli detayları aktarmak, bu geleneğin aktarımındaki devamlılığı ve farklılıkları görmemiz açısından önemlidir. Yapılan araştırmada, geçmişten günümüze Türk kültüründe mesire geleneği hakkında kapsamlı ve müstakil bir çalışmanın bulunmadığı tespit edilmiştir. Mesire kültürüyle ilgili çalışmalar bulunmakla birlikte bunlar büyük ölçüde belli dönemlerle sınırlandırılmış, mesire yerlerinin fiziksel özellikleri ve insan davranışlarına odaklanılmıştır. Makalenin ana eksenini ise Türk kültüründe mesire menüsü ve menünün zaman içindeki değişimi oluşturmaktadır. Makale bir derleme çalışmasıdır. Literatüre bağlı kalınarak mevcut kaynaklardan edinilen yazılı ve görsel veriler analiz edilmeye çalışılmıştır. Bu çalışma, Türk kültürünün ve mutfağının bir parçasını oluşturan, üzerinde çok fazla durulmamış olan bir konuyu ele alması açısından önem arz etmektedir. Çalışmanın sonunda, makale içinde yer verilen hususlardan hareketle geçmişten günümüze yaşanan sosyal ve ekonomik olayların etkisiyle Türk piknik kültürünün değişim içinde olduğu ve bu sürecin devam ettiği, söz konusu değişimin ise piknik menüsüne yansıdığı tespitine yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Piknik, mesire, açık hava, yemek, kebab.





THE DEVELOPMENT OF TURKISH RECREATION CULTURE AND RECREATION MENU THROUGHOUT ITS HISTORICAL GEAR

Abstract

The tradition of eating outdoors or at recreational areas, which we now call picnicking, has existed in Turkish culture for centuries. Historical sources describe urban dwellers, both men and women, seeking escape from urban life or seeking daily entertainment, visiting recreational areas. Eating, drinking, chatting, having fun, and contemplating outdoors has been a form of therapy for the Turkish people. Picnics have been held for centuries to celebrate the arrival of spring or religious holidays, to celebrate holidays, to socialize, or sometimes to host guests or even to display one's wealth. Changing times and conditions have brought innovations to recreational or picnic culture. It is important to convey various details within recreational culture, such as the characteristics of picnicgoers, picnic locations, and picnic menus, to understand the continuity and variations in the transmission of this tradition. The research has determined that no comprehensive and independent study exists on the recreation tradition in Turkish culture from past to present. While there are studies on recreational area culture, these have largely been limited to specific periods, focusing on the physical characteristics of recreational areas and human behavior. The main focus of this article is the recreational area menu in Turkish culture and its evolution over time. This article is a compilation. Written and visual data from existing sources have been analyzed, adhering to the literature. This study is significant because it addresses a topic that is part of Turkish culture and cuisine and has not been widely discussed. The study concludes by considering the points discussed in the article, which concludes that Turkish picnic culture has been undergoing a transformation due to social and economic events from past to present, and that this process continues, and that this change is reflected in the picnic menu.

322

Keywords: Picnic, recreation, open air, food, kebab.

Giriş

Günümüzde şehirdeki insanların stres atma, beden ve zihin dinlendirme, yenilenme, eğlenme amacıyla vakit geçirdikleri yerler mevcuttur. Bu yerler rekreasyon alanı olarak yapılandırılmaktadır. Konserler, fuarlar, sanat etkinlikleri, spor müsabakaları ve diğer pek çok şey rekreasyon kavramına dâhildir (Gülbüz 2009: 12-14). Makaleye konu olan mesire yahut piknik alanları ise açık alan rekreasyonu içinde değerlendirilmektedir. *Piknik* kaynağını Fransızcadan alan bir kelime olup “yemek yemek, eğlenmek için açık alanda yapılan günübirlik gezinti” anlamına gelmektedir (URL 1). Günümüzde “piknik yapmak, pikniğe gitmek” gibi kalıplar şeklinde kullandığımız piknik ifadesi, çalışmamızda “mesire yerinde vakit geçirmek ve yemek yemek” anlamlarında kullanılmıştır. Kaynağını Arapçadan alan *mesire* kelimesi de aynı anlama gelmektedir. Osmanlı döneminde mesire yerleri için *çayır* kelimesi de kullanılır. Çünkü bu alanlar geniş çayırlıkların üzerine kurulmuştur. Günümüzde *mesire* ve *piknik* kelimelerinin ağırlıklı olarak kullanılmasıyla birlikte az da olsa farklı





kullanımlar mevcuttur. Gaziantep'teki bir kullanım buna örnek verilebilir. Gaziantep'te piknik ya da mesire yerine *sahre* kelimesi tercih edilir. Sahre; piknik ve mesire gibi, açık alanda yemek yemek ve eğlenmek amacıyla vakit geçirmek anlamlarına gelir (Tan ve Karakış 2017: 136).

Özellikle Osmanlı dönemi kaynaklarında “çayır, bağ, mesire” olarak anılan piknik yerlerine önem verildiği; bu yerlerin insanlar için bir rahatlama, ruhsal arınma, ibadet etme, eğlence yeri olma nitelikleri bulunur. Bu durumu, Rus seyyah Koptev'in gözlemlerinden de anlamak mümkündür. Koptev, Tatlısu'da yemek yiyip kahve içen, laterna ve Çingene müziği eşliğinde eğlenen İstanbul halkını görünce; insanların şehrin kötü kokusundan ve insanı bunaltan yapısından kurtulmak, temiz hava almak ve rahatlamak için adeta kırlara kaçtığını düşünür (Ünal vd. 2022: 224-225). Osmanlı dönemi İstanbul'unda, mesire yerlerine yakın bölgelerde arazi satışı ve bina yapımının engellenmesi, mesire yerlerindeki ağaçların kesiminin yasaklanması (Küskü 2025: 283) halkın bu konudaki istek ve haklarına saygı duyulduğunun belirgin bir göstergesidir.

Mesire yerlerinin bazıları doğal haliyle kullanılırken bazılarını, Konya'daki Meram Bağları örneğinde olduğu gibi, çeşitli yapılar inşa edilmiştir. Bu yapılar ev, cami, havuz vb. şekilde olabildiği gibi sadece piknik yapanların kısa süreli yararlanabileceği oturma yerleri ve gölgelikler şeklinde de olabilir. Gezin ve gözlemciler eserlerinde, mesire yerlerinin bazılarını çardaklar yapıldığını, insanların bu çardaklarda ya da müsait yerlerde yemek yediğini ya da kahve içtiğini anlatırlar (Işın 2020: 224). Evliya Çelebi, Manastır'daki bir mesire yerinde insanların oturması için sayısız gölgelikli yerler, seksen adet kadar sanatlı odalar, çeşit çeşit kulübeler ve havuzlar bulunduğunu aktarır (Evliya Çelebi 2010b: 798). Bugün Türkiye'deki mesire alanlarında, özellikle de belediyeler tarafından yapılan rekreasyon alanı içerisinde bulunan piknik yerlerinde, tıpkı Osmanlı dönemindeki gibi kameriyeler, masa ve sandalyeler, ortak mangal alanları, gölgelikler, çocuk parkları bulunur.

Günümüzde mesireler, ortak şekilde kullanılan toplu vakit geçirme yerleri olduğu için kamusal alanlardır. Bu kamusal alanların, tarihsel süreçte kullanımına devam edilmesi, peyzaj değerinin olması, içerisinde yapılan etkinliklerin sosyal yapıdan izler taşıması nedeniyle kültürel miras olma özellikleri bulunur (Gülbüz 2009: 19-20). Bu kültürel mirasın hem maddi hem de manevî yönleri mevcuttur. Alanların fiziki özellikleri maddi yön açısından değerlendirilebilirken, pikniklerde yapılan etkinlikler, piknik menüleri yoluyla aktarımı devam edilen mutfak kültürü bu konunun hem maddî hem de manevî yönünü içine alır. Mesire alanlarına piknik yapmaya gidilirken türlü hazırlıklar yapılır, geçmişten beri gelen bazı lezzetler bugün de piknik için özel olarak hazırlanmaya devam edilir. Makaleye konu olan piknik menüsü, tarihi kayıtlardan günümüze çeşitli benzerlikler ve farklılıklar taşıyarak gelmiştir. Piknik lezzetlerinin bazıları unutulmaya yüz tutmuş, bazıları şeklini ve mümkün mertebe tadını koruyarak günümüze ulaşmış, bazılarının yapım şekli değişmiş, bazıları ise





piknik menüsünden çıkarılarak evlerde ya da restoranlarda tadılan yemekler, tatlılar haline gelmiştir.

Osmanlı Toplumunun Piknik Kültürü

Türk kültüründe kır gezmeleri, mesire alanlarında piknik yapılması yüzyıllar öncesinde var olan bir gelenektir. Tarihî kaynaklar, zengin ya da fakir, Hristiyan-Yahudi-Müslüman fark etmeksizin halkın her kesiminden insanın mesire alışkanlığı olduğunu kaydeder. Bu bazı zamanlarda mesire alanlarının kullanımıyla bazı zamanlarda ise ekonomik düzeyi daha yüksek kesimin bağlara gitmesi şeklinde kendini gösterir. Mesire alanları sadece çayır gibi yeşil alanlar olmasının yanında su kaynaklarının, mezarlık ve kutsal mekânların, türbelerin, kaplıca tarzında sağlık amaçlı kullanılan yer altı kaynaklarının bulunduğu yerler de olmuştur. İnsanlar bu yerlerde hem gidiş amacı olan ibadet, tedavi gibi eylemlerini gerçekleştirip hem de çeşitli menüler hazırlayarak yemek yeme ihtiyaçlarını gidermiştir (Alus 2021).

Türk milletinin kökleri konar-göçer bir hayata dayalıdır. Türk milleti pek çok devlet kurmuş, farklı coğrafyalarda konar-göçer ya da yerleşik olarak varlığını sürdürmüştür. Yerleşik hayata geçiş Türk boylarında farklı dönemler içinde olmuştur. Burada önemli olan yeni hayata geçiş zamanından ziyade, geçtikten sonraki yaşam tarzlarıdır. Yerleşik yaşama geçen Türk topluluklarının, atalarından getirdikleri kalıtsal, inançsal ve geleneksel mirasa uygun olarak doğa sevgisi ve doğada vakit geçirme isteği devam etmiştir. Bu istek de mesire alanlarının oluşturulması ve söz konusu yerlerde vakit geçirilmesiyle karşılanmaya çalışılmıştır ve karşılanmaya devam edilmektedir. Genellikle ırmak ya da çeşme tarzı su kaynağı bulunan, ağaçlık ya da yeşillik olan yerler mesire yeri olarak tercih edilmiştir (Işın 2020: 223). Türk insanının bu yeşil sevgisi, gezginlerin de dikkatini çekmiştir. Evliya Çelebi, hemen her kentin ya da kasabanın bir mesire yeri bulunduğunu, insanların ırmak kenarlarında ya da yeşil alanlarda, dışarıda yemek yemeyi sıkça tercih ettiğini anlatır (Işın 2020: 223). Avrupalı gezgin Elliot, İstanbul halkını gözlemlerken “Herhangi bir gölgeli yeşil alanda oturma geleneği yaygındır. Türk hiçbir zaman ağacı kesmez, çünkü onu sever.” (akt. Uçar 2013: 88) diyerek, Osmanlı toplumunun niçin yeşil alanlarda oturma, yeme ve zaman geçirmeyi sevdiğini ifade eder. Diplomat Robert Withers, Osmanlı için bahçede yenen bir lokmanın, başka yerde yenilen şahane bir yemekten daha lezzetli kabul edildiğini belirtir (Işın 2020: 223). Gezginlerin de belirttiği üzere, Osmanlı toplumu için doğada geçirilen zaman çok kıymetlidir. Bu kıymetli etkinliğin kronolojik seyrinin 15. yüzyıldan itibaren kaynaklarla desteklendiğini belirtmek mümkündür. Tarihî kaynaklara bakıldığında “bağ, mesire” olarak adlandırılan yerlere olan ilginin 15. yüzyıldan beri var olduğu görülür.

Osman Köksal, 15. ve 16. yüzyılda Aşağı Türkistan ve Hindistan’da bağ, bahçe ve mesire yerlerini konu aldığı bir çalışmada, dönemin seyyahlarının Buhara, Semerkand, Horasan ve Aşağı Türkistan dâhil Orta Asya’daki pek çok bağlık, bahçelik yeşil alanı





Tarihî Seyri İçerisinde Türk Mesire Kültürü ve Mesire Menüsünün Gelişimi

eserlerine konu ettiğini belirtir. Çalışmaya göre; Türk hükümdarları olan Emir Timur ve Babür bağ ve bahçe konusunda hassastır. Onlar bulundukları bölgelerdeki mesire yerlerini ve bağlık alanları imar etmiştir. Söz konusu hükümdarların emriyle bağlara havuzlar ve binalar inşa edilmiş, hükümdar ailesinden pek çok kişinin düğünleri de burada yapılmıştır. Emir Timur'un Semerkand, Babür'ün ise Kabil ve çevresinde çok sayıda bağ ve mesire yeri yaptırdığı bilinmektedir. Bununla birlikte imparatorun ve şehrin ileri gelenlerinin Büdene (bıldırcın) Korusu, Köl-i Muğak ve Kân-ı Gül çayırıları ile Han Yurdu çayırılarında da birkaç ay konakladığı kaydedilmiştir. (Köksal 2022: 101-112).

Anadolu topraklarında da benzer bir durumun olduğu bilinmektedir. Türkler Anadolu topraklarına da mesire kültürlerini taşımıştır. 16. yüzyıl İstanbul'unda boğaz etrafında özellikle de Dolmabahçe civarında çok sayıda bahçe ve yapı bulunduğu dönemin gezginleri tarafından ifade edilmektedir (Cerasi 1985: 37). İstanbul haricinde, farklı yerlerde de mesire yerleri bulunup ve Osmanlı toplumu tarafından rağbet görmüştür. 17. yüzyılda yaşamış olan ünlü Türk gezgin Evliya Çelebi eseri *Seyahatnâme*'de gittiği şehir ve ülkelerdeki su kaynaklarına, buna bağlı mesire yerlerine sıkça yer verir. Böylelikle İstanbul dışındaki yerlerde mesire kültürü ve alanlarına dair bilgi edinme şansımız olur. Evliya Çelebi, mesire yerlerinin içerisindeki yapılara, mesire yerlerinin tabiat zenginliklerine, türlü bitki ve hayvanlara, insanların bu yerlerde nasıl piknik yaptıklarına bazen yüzeysel bazen detaylı şekilde yer verir. Bursa gezisi sırasında Bursalıların 366 adet mesire yerleriyle övündüklerini, "Gün başına birer mesire yerimiz vardır" dediklerini aktarır (Evliya Çelebi 2008: 30). Yazar, Bursa'daki mesire yerlerini anlatırken buralarda bulunan akarsuların, temiz içme su kaynaklarının, çeşit çeşit (karaağaç, salkım söğüt, kestane, ardıç, şimşir, selvi gibi) ve çok sayıdaki ağacın, türlü kuşların, meskenlere yakın olmamasının güzelliklerini aktarır. Bu yerlerde kadın ve erkeklerin binip eğlenebilecekleri salıncaklar da kuruludur (Evliya Çelebi 2008: 31). Konya'daki Meram Bağlarını ise şimdiye kadar gördüğü en güzel mesire alanı olarak anlatır. Yirmi yıldır gezdiği memleketlerdeki bağların Meram Bağları yanında küçük bir çayır bile olamayacağını söyler. Bunların içinde İstanbul'daki mesire yerleri de vardır. Meram bağları çok büyük olup buraya giren yabancılar kaybolabilir. Bağdaki çeşit çeşit kuşların ahenkli ötüşü de burayı cazip kılan bir başka özelliğidir. İçerisinde bulunan bağ evleri, camiler, mescitler, musallâlar, han ve hamamlar, çarşı-pazarın varlığı, Konyalıların yılın sekiz ayı burada olmasını kolaylaştırır. Halk çok uzun süre bu bağlarda keyifle kalır (Evliya Çelebi 2006: 33). Gezginin anlatımında dikkat çekici olan ise; gittiği yerlerdeki mesire yerlerini ve bağları genellikle "İrem Bağ" olarak tasvir etmesidir. Bu da söz konusu alanların cennetten bir köşe olduğunu vurgulamak içindir. Ayrıca, gittiği yerlerdeki mesire alanlarının sularını över. Bu sular ya ab-ı hayattır ya bir derde şifa olacak mahiyettedir. Esasen bugün de tıpkı Evliya Çelebi'nin bahsettiğiyle benzer şekilde, bazı şifalı su kaynaklarının hem hastalıkları tedavi etmek hem de çevresinde piknik yapmak amacıyla kullanıldığı görülür. Günümüzde, Malatya'da yer alan ve romatizmal hastalıklar, fibromiyalji, bel ve eklem ağrısı





gibi rahatsızlıkların tedavisinde yararlanılan İspendere İçmeceleri (Tapan 2022: 44-45); Niğde’de yer alan ve kabızlık, bağırsak paraziti, grip, kemik erimesi, romatizma ve kadın hastalıklarının tedavisinde yararlanılan Ferheng İçmecesesi (Toroğlu ve Ceylan 2013: 60-61) gibi doğal su kaynakları yoğun olarak ziyaret edilmektedir.

Zaman içinde özellikle İstanbul’daki mesire yerleri genişlemiş, çayır olarak adlandırılan ve su kaynaklarına yakın olan yerlerde çeşitli yapılar inşa edilmiş, gezinti ve piknik alanları oluşturulmuştur. İlk kez III. Ahmet döneminde (18. yüzyıl) Kâğıthane deresinin iki yanına kurulan (köşk, konak, çeşme gibi) yapılar Sâdâbâd olarak adlandırılmış ve mesire alanında önemli değişiklikler olmuştur (Küskü 2020: 843-844). Böylelikle İstanbulluların (saraylılar, şehir ileri gelenleri, halk) bu bölgeyi tercih etme oranı artmıştır. Özellikle, mesire yerine gidecek parası olmayan ailelerin evlerine yakın mezarlıkları yeşil alan olarak kullandığı görülür. Açık havada zaman geçirmek isteyen her etnik gruptan insan, mezarların yakınında oturur. Kimi zaman sadece kahve ve sigara içmek ya da soluklanmak için mezarlıklar kullanılabilir (Uçar 2013: 80). Seyyahlar mezarlıkların da canlı yerler olduğu, insanların buralarda da kır gezmesi ve piknik ihtiyacını karşılayabildiğini gözlemler. Mezarlıkları “eğlenceli yerler” olarak anlatırlar(Ünal vd. 2022: 59-60). Evliya Çelebi, ziyaretgâhların, önemli hazretlere ait türbelerin yakınında bulunan yerlerin mesire yeri olarak değerlendirildiğini eserinin pek çok bölümünde belirtir. Abdal Murad Sultan Mesiresi, Asa Suyu Ziyaret Yeri, Keşiş Dağı Mesiresi (Evliya Çelebi 2008: 30-32) bunlardan bazılarıdır. Eyüp Sultan Türbesi etrafında da insanların hem ibadet edip hem de türbe etrafına öbek öbek oturarak piknik yaptığı bilinir (Çoruk 2015: 306). İnsanlar burada hem dua ve ibadetlerini yerine getirir hem de açık alanda zaman geçirme ihtiyaçlarını karşılar.

Osmanlı Döneminde Mesire Alanlarına Gidenlere Dair

Osmanlı döneminden günümüze Türkiye’nin demografik, sosyolojik ve etnik yapısında değişiklikler olduğu bir gerçektir. Sermet Muhtar Alus eski İstanbul’da mesire yerlerine cuma ve pazar günleri gidildiğini belirtir. Bu yerlere bütün inançlardan insanlar katılır. Ermeni, Rum, Yahudi, Müslüman herkes pikniktedir. Kadınli erkekli gruplar şeklinde piknik yapırlar (Alus 2021: 19).

Halkın her kesiminden insanın piknik yapmak ya da hava almak amacıyla mesire yerlerini ziyaret ettiği görülür. Bu kimi zaman sultanın ta kendisi, kimi zaman şehrin ileri gelenleri kimi zaman da maddî durumu çok iyi olmayan halk olur. İstanbul’da yer alan ve halk arasında Tatlı Su, Asya Tatlı Suları olarak anılan Büyük ve Küçük Göksu buna verilebilecek en iyi örneklerdendir. 19. yüzyıl Rus seyyahlarının bazıları, Osmanlı sultanı dâhil, şehrin pek çok sakininin bu bölgeye kır gezintisi ya da açık havada yemek yemek için geldiğini kaydeder (Ünal vd. 2022: 45). Padişah ve İstanbul’un ileri gelen ailelerinin Çamlıca, Kâğıthane, Fenerbahçe, Kavacık, Beykoz gibi mesire yerlerini tercih etmesi, şehir halkının da bu yerlere gelme eğiliminde olmasına ortam hazırlar (Uçar 2013: 76). 19. yüzyılda yalı sahipleri





Tarihî Seyri İçerisinde Türk Mesire Kültürü ve Mesire Menüsünün Gelişimi

mehtap seyri için Boğaziçi'ndeki mesire alanlarını tercih ederler. İç Göksu, Paşabahçe ve Kalender mesire ve çayırıkları bu bölgenin en sevilen yerlerindendir (Abdülaziz Bey 1995: 290). 19. yüzyıl seyyahları gezi notlarında, insanların mesire yerlerini “mesafe, ulaşılabilirlik, yerin popülerliği” gibi kriterlere göre de tercih ettiğini anlatırlar (Uçar 2013: 77). Maddî durumu iyi olanların ulaşım, mesafe gibi kaygıları olmayıp at, kağı ya da kayıkla ulaşım sağlarlar. Maddî açıdan zayıf olanların ise imkânları sınırlı olduğu için uzun mesafelere gitmeleri zordur (Işın 2020: 225).

Halkın düşük gelirli kısmı, düşük bütçeli yöntemlerle mesire ihtiyacını gidermeyi tercih eder. Açık havada vakit geçirmek ihtiyacının bostanlar ve meyve bahçeleri yardımıyla giderildiği örnekler de vardır. Arifane adıyla anılan bu kır yemekleri, kadınların ya da yakın komşuların katılımıyla gerçekleşir. Şehirde bostanların olduğu yerlere (Langa, Narlıkapı, Yedikule, Kadirga, Tahtalı, Tekfur Sarayı, Yeni Bahçe, Eyüp, Defterdar bostanları) gidilerek kısa süreli de olsa mesire ihtiyacı görülür. Önceden sözleşerek hazırlanan yemekler, bostandan alınan sebze ve meyveler buralarda tüketilir, az masraflı ya da masrafsız şekilde açık havada yeme ve eğlenme ihtiyacı giderilir (Abdülaziz Bey 1995: 296). Halep civarındaki bostanlarda bahçıvanlardan alınan hıyar, marul, meyve tüketilerek açık havada zaman geçirilir (Işın 2020: 224).

Osmanlı dönemini anlatan kaynaklarda, kadın ve erkeklerin büyük ölçüde ayrı gruplar halinde mesire yerlerinde bulunduğu dikkat çeker. Dinî gerekçelerle kadın ve erkekler büyük ölçüde ayrı olarak toplanır. Bazı günler kadın gruplarının, açık havada yemek ve sohbet etmek amacıyla kendilerine gün belirleyip Göksu'ya gittikleri, yemek yerken yüzleri görünmesin diye etraflarının şallarla çevrildiği bilgisi mevcuttur (Işın 2020: 226-227). Erkekler kadınlardan uzakta gruplar halinde mesirenin tadını çıkarırlar. Ailecek piknik yapılsa dahi kadın ve erkeklerin mesafeli olmasına özen gösterilir (Uçar 2013: 79).

Kadın ve erkeğin mahremiyet ihlaline karşı inzibatın da görevli olduğu anlaşılmaktadır. Mesire yerlerinde asayiş sağlamak, kadınların birbirine karışmasını önlemek, erkeklerin kadınlara laf atmasını engellemek, akşam saatleri yaklaştığında insanların mesire alanını terk etmesi gerektiği duyurusunu yapmak için bekçiler de mevcuttur (Işın 2020: 225). Türkolog Ignacz Kunoş, buna rağmen kadın ve erkeklerin birbirine mâni söylediği anlar olduğunu kaydeder (Işın 2020: 225). Rus seyyah Davidov, Asya Suyu mesire yerine giden kadınların arabalarına fazla yaklaştıkları için yanındaki mihmandarı ve Türk askerinin sert bir şekilde münakaşa ettiğini, askerlerin neredeyse kendisini ve yanındaki kişiyi kamçılacağını, bu durumdan kaçarak kurtulduklarını anlatır (Ünal vd. 2022: 69).

Bekçilerin koruduğu kadınların bir kısmının maddî durumu oldukça iyi olup bu kesim, mesire için öküz arabalarını ya da kayıkları kullanarak alana gelir. Varlıklı ailelerin kadınlarının bindiği kağınların çok süslü olması gezginlerin dikkatini çekmiştir. Teker ve gövdesi oymalı olan bu araçlar ipek perdelerle donatılmış, içerisine minderler konulmuştur.





Yüksek oldukları için kadınların binip ineceği sırada merdiven kullanılır. Kağınların yanı sıra kayıklar da kullanılır. Zenginlerin kendi kayıkları olduğu için kiralamaya gerek duyulmaz (Uçar 2013: 78). 19. yüzyılda, maddî durumu iyi olan kadın ve erkeklerin Kâğıthane'ye gelirken çok özenli olduğu; kadınların beyaz başörtülerinin altına pembe, mavi, bordo, yeşil, saman sarısı feraceler giydiği, erkeklerin ise fes, gözlük, baston gibi aksesuarlar takındığı, geniş paçalı pantolon ve kolalı gömlek giydiği bilinir (Küskü 2020: 853).

Erkeklerin meslek grupları veya talebe grupları halinde de mesireye gittiği görülür. Loncaların terfi törenlerinin kırlarda, yemek ve eğlence eşliğinde yapıldığı tarihî kayıtlarda mevcuttur. Lonca üyeleri kır gezisi ve kutlama için para toplar, çadır ve kap kakak ödünç alır (Işın 2020: 230). Bu etkinliklerde en gençlerden en yaşlı olanlara kadar yaş farkı olan bir kitlenin bulunması, bu bireyler arasındaki ilişkinin güçlü tutulmasını sağlaması, küçüklerin büyüklere saygısının, büyüklerin küçüklere merhametinin görülmesi gözlemciler tarafında memnuniyet verici bulunur (Işın 2020: 231). Esnafın arasında para toplayarak mesirelere gittiği de görülmektedir. Toplanan parayla şeker, un, yağ satın alınıp diğer esnaftan çadır ödünç alınarak mesireye iki takım halinde nöbetleşe gidilir, mesire âdeti kamp süreci gibi dört-beş günü bulur. Esnaf pikniğinde kalabalık durumuna göre bir ya da iki kuzu kurban edildiği, pilav ve helva pişirildiği, salata yapıldığı, meyve hazırlandığı bilgisi mevcuttur (Abdülaziz Bey 1995: 298). Yatılı askerî ve sivil okul öğrencileri için bahar mevsiminde, Kâğıthane'de kuzu ziyafeti verildiği, öğrencilerin bu ziyafeti dört gözle beklediği de kayıtlar arasındadır (Alus 2021: 51).

Gelenekte Mesire Alanlarında Yapılan Etkinliklere Dair

Geçmişten günümüze mesire alanlarında yapılan etkinlikler değişikliğe uğramıştır. Osmanlı döneminde insanların mesire alanlarında Hıdırellez, aşure gibi inanç açısından önemli kutlamalar yapılır. Evliya Çelebi, Azerbaycan gezisi esnasında Çevgan Meydanı denilen mesire yerinde, Kerbelâ temalı bir aşure törenini anlatır. Üç gün üç gece sohbet edildikten sonra Kerbelâ şehitlerinin ruhu için aşure kazanları kaynatılır. Zengin, fakir ya da seçkin, sıradan herkes bu günlerde birliktedir. Aşurenin yanı sıra şerbet ve tatlı su da dağıtılır (Evliya Çelebi 2008: 293), ardından bugün Türkiye'de Caferiler tarafından sürdürülen Kerbelâ ritüellerine benzer ibadetler yapılır. Müslüman ve Hristiyanlar, Hıdırellezi mesire alanlarında kutlamayı tercih eder. Yılın ilk kuzusu, Hıdırellez kutlamalarında bu mesire yerlerinde kesilir (Işın 2020: 228). Bunların yanında lonca terfileri gibi nedenlerle toplandığı gibi kadın ya da erkek grupları şeklinde eğlence amaçlı toplandıkları da olmuştur.

Mesire yerlerinde çocukların, kadınların, erkeklerin eğlenceleri kısmen farklılık gösterir. Çocuklar mesire yerlerinde kurulan salıncaklarda sallanır, "körebe, esir almaca, uzuneşek" gibi oyunlar oynar, uçurtma uçurur, seyyar satıcılar tarafından satılan "hacıyatmaz, çekçek araba, davul, def, fırlıdak, düdük, topaç" gibi oyuncakları da satın alarak eğlencelerine eğlence katar (Çetin 2022: 89). Askerî ve sivil okullardan gelen öğrenciler





Tarihî Seyri İçerisinde Türk Mesire Kültürü ve Mesire Menüsünün Gelişimi

çayırlarda çeşitli oyunlar (çeki taşı kaldırma, güreş, halat çekme, tuğra, hamam kızdı, üç adım, birdirbir) oynayarak eğlenir (Alus 2021: 52-54). Kanuni Sultan Süleyman döneminde İstanbul'u ziyaret eden gezgin Luigi Bassano, mesire yerlerinde yemek yiyen insanların bunun dışında at koşturduklarını, kollarını güçlendirdiklerini, sırık atladıklarını, taş attıklarını, yay çektiklerini, koşan at üstünde mızrak oyunları oynadıklarını, koşan atın üstünde üç kişinin birlikte durması gibi Memlûk tarzı yarışlar yaptıklarını anlatır (2015: 135). Bazı seyyahlar, mesire yerlerinde oynanan ok atma, binicilik, cirit atma, güreş gibi oyun ve sporların savaş döneminden kalma hatıralar olduğunu düşünür (Uçar 2013: 81). Piknik yapan erkeklerin manzaraya karşı hareketsiz durduğu, nargile ya da tütün kullanıp etrafı izlediği de olur. Tespih çekmek, seyyahların dikkatini çeken aktivitelerdendir (Uçar 2013: 81).

Gezginlere göre kadınlar durgun görünür. Onlar yürüyüş yapar, arabayla seyre çıkar, kilimler üzerinde oturarak sohbet eder, yemek yer, kahve ve şerbet içer (Uçar 2013: 82). Rus seyyah Milyukov, Haliç ve Tatlısu mesire alanlarında; çimenler, çiçekler, servi ağaçları ve suyun berraklığı karşısında insanların tazelik hissi oluştuğunu, kadınların da bu manzara içerisinde çimen ve kilimlerde, tütün veya nargile çekerken küme küme bir görüntü yarattığını anlatır. (Ünal vd. 2022: 180). Zengin hanımlar mesire esnasında yemeklerini yiyip oyunlar oynar, salıncaklarda sallanır ve çalgılar eşliğinde eğlenmektedir. Yemek sonrası kahveler hazırlanıp çubuklarla tütün tüketilmektedir (Abdülaziz Bey 1995: 293)

Eğlence unsuru olarak çalgıcılar ve dansçılar da bulunur. Balat Çingeneleri, boyunlarına astıkları çeşte ve kudüm adlı sazlarla müzik yapıp bir yandan da oynayarak mesire alanında eğlence düzenler. Bulgarlar gayda, Araplar ise tambur çalarak bu eğlenceye katılır. Bunların yanı sıra hokkabazlar, ayı ve maymun oynatanlar, fal bakanlar da mesire alanının eğlence kaynaklarındandır. Destancılar da bu alanda satış yapar (Küskü 2020: 852-854).

Evliya Çelebi, Malatya yakınlarındaki Pınarbaşı mesire yerini anlatırken buradaki ortamın özelliklerine ve yapılan etkinliklere yer verir. Mesire alanında öten bülbüller eşliğinde hanendeler, sazandeler müzik yapar, ilahi ve gazeller okunur. Hayır sahiplerinin yaptırdığı seki, sedir ve sofalarda oturan insanlar Keykâvus mutfaklarında akarsu değirmenleriyle kebab yapar. Alanın her köşesinde ayrı bir sohbet yapılır, şiirler okunur, hikâyeler anlatılır, taklit yapılarak insanlar güldürülür, bir nevi Hüseyin Baykara fasılları gibi sazlı sözlü etkinlikler yapılır (Evliya Çelebi 2010a: 22).

Osmanlı Döneminde Mesire Yemekleri Menüsü

Osmanlı döneminde mesirelerde kullanılmak için çeyizlere çeşitli eşyaların konulduğu bilinmektedir. Zengin ailelerin kızlarının çeyizlerinde mesire yerinde kullanmak amacıyla "seyir tasları, seyir ihramları (piknik örtüsü), sineklikler ve sefer tasları" bulunur (Işın 2020: 228). Piknikteki yemeklerin taşınması ve sunumu için özel araçlar hazırlanmaktadır. Yapılan





yemekler sefer taslarına konulmakta, kiler takımları, çift taraflı ve kapaklı örme sepetler, havlular, piknik örtüsü diyebileceğimiz ihramlar, büyük seyir çantaları bunlardandır (Abdülaziz Bey 1995: 292). Ayşe Fahriye *Ev Kadını* adlı eserinde, kır ziyafetlerinde yemek pişirilmeyecekse yalancı dolma, helva gibi soğuk yenilebilecek yemeklerin tercih edilmesi gerektiği belirtir. Bu yemeklerin büyük sefer taslarında taşınmayacaksa çok özenli bir şekilde, keten örtülerle bohça yapıp ağızları çok sıkı bağlanarak taşınması, bu sağlanamazsa yemeğin toz toprak nedeniyle zarar göreceği uyarısını yapar (Ayşe Fahriye 1884: 411). Peki sunum için ayrı araçların kullanıldığı, çeyizlerde özel takımların olduğu pikniğin menüsü için de aynı ihtimam gösterilir mi? Piknik menüsünde neler vardır?

İncelenen kaynaklara dayanarak, Osmanlı döneminde insanların çayır, mesire alanı, bostan gibi yerlerde tükettikleri yiyecek ve gıdaları aşağıdaki şekilde listeleyebiliriz:

Tablo 1. Mesire Yemekleri Menüsü

Kırmızı Ağırlıklı Yemekler	Et	Beyaz Et Ağırlıklı Yemekler	Zeytinyağlılar ve Sebze Yemekleri	Hamur İşleri	Tatlılar
Kuzu çevirme		Piliç kebabı	Asma yaprağı sarması	Peynirli pide	Ballı lokma tatlısı
Kuzu dolması		Bıldırcın kebabı	Enginar	Börek	Zülbiye tatlısı
Kuzu ciğeri		Yağmur kuşu kebabı	Bakla	Simit	Susam helvası
Kuzu etli pilav		Tereyağlı alabalık	Patlıcan (musakka, dolma, oturtma, silkme)		Koz helvası
Gerdan söğüş		Kefal balığı	Salata		İrmik helvası
Testi kebabı		Sazan balığı	Turşu çeşitleri		Kağıt helva
Kuyu kebabı		Şıba balığı			Un kurabiyesi
Büryan		Dilçe balığı			Sütlü (sütlaç)
Güveç		Sardalye balığı			Dondurma
Köfte		Yumurta			
Sucuk					
Pastırma					

Tablo 1 makale yazarı tarafından hazırlanmış olup yemek adlarının derlendiği kaynaklar için bkz. (Abdülaziz Bey 1995; Alus 2021; Ayşe Fahriye 1884; Çetin 2022; Evliya Çelebi 2006; Evliya Çelebi 2008; Işın 2020; Yerasimos 2011).





Tablodakilerin yanı sıra seyyar satıcılar tarafından satılan yiyeceklerin olduğu, insanların bunları mesirede keyifle tükettiği görülür. Haşlanmış mısır, hünnap, kavun ve karpuz, üzüm, vişne, çilek, dut, armut, nar, horoz şekeri, şerbet, hoşaf mesire yerlerindeki seyyar satıcılar tarafından satılan, çok da rağbet gören tatlardır. 19. yüzyıl İstanbul’unda mesire yerlerinde helva, kuşlokumu, revani, portakal, kuruyemiş, macun, çörek otlu yoğurt, şerbet, sigara kâğıdı ve kibrit satan seyyar satıcılar mevcuttur (Çetin 2022: 88-89). Bunların mevsimlere göre değişiklik gösterdiğini, bahar ve sonbaharda satılanlarla yaz mevsiminde satılanların aynı olmadığını belirtmek gerekir. Alus, İstanbul’daki mesire yerlerinin mevsimlik lezzetlerinden bahseder. Temmuz ve ağustos ayı Göksu’da mısır zamanıdır. Haşlanmış mısır satıcıları koca kazanlar kurarak mısır kaynatır ve “Süt mısır!” diye bağırarak müşteri çeker. Mevsim bahar veya güz ise horoz şekerciler ortaya çıkar (Alus 2021: 57-58, 238). Eylül ayının başında kestane, sonraki günlerde tezgâhlarda görülmeye başlanan hünnap da bu mevsimlik lezzetlerdendir. Alus, eskiden bunların satıcılarının Arnavut olduğunu belirtir. Pişen kestaneler el yakmayacak şekilde paketlenir ve mesire yerlerinde satılır. Kestane sezonu sonrası hünnap satışı başlar. Mesire yerlerinde özellikle kadınlar hünnapa bayılır. Meyvenin kabuğunu soyarak için yanlarında sedef saplı küçük çakılar taşırlar (Alus 2021: 128). Patlıcan da böyle mevsimlik lezzetlerdendir. Göksu patlıcanının seveni çoktur. Alus’a göre bu sebze “emsalsiz, dışı kopkoyu, içi pamuk kadar yumuşak”tır. Dolmalık, musakkalık, oturtmalık, turşuluk çok çeşidi bulunup çarşıda “Göksu’nun kara oğlanı” diye satılır. Piknik esnasında bulunan çalı çırpının ateşiyle pişirilen kuşbaşı etlerle süslenen patlıcan silkmenin tadına doyum olmaz (Alus 2021: 58, 234).

Yukarıdaki tabloda yer alan yemekler çeşitli şekillerde gruplandırılarak menüye dâhil edilir. Osmanlı döneminde pikniklerde bazı ana yemeklerle birlikte, halk arasında genellikle şu tarz piknik menüleri yaygındır: Kuzu eti ve ırmik helvası pikniklerin tipik yemeklerindendir. Buna ek olarak kuzulu pilav, zeytinyağlı yaprak sarması, köfte, haşlanmış yumurta, börek, peynirli pide, salata ve ballı lokma da piknik menüsünde yer alan yiyeceklerdendir (Işın 2020: 227). Okullar tarafından düzenlenen kır gezilerinde, veliler tarafından hazırlanan zeytinyağlı yaprak sarması, ırmik helvası, revani, sütlaç gibi yemekler sefer taslarıyla çocuklara verilir, mesire yerinde pişirilecek olan kuzuların ve ikram edilecek salata ile meyvenin masrafı da veliler tarafından karşılanır (Işın 2020: 231). Bostan çevrelerinde yapılan pikniklerin menüsünde Yedikule’den marul, Langa’dan hıyar, dut ve mısır, Mustabey’den armut, incir, sırık domatesi vardır. Hatta aileler bu bostanlara gelirken yanlarında yalancı dolma, ırmik helvası, söğüş getirir şişe dizilmiş kebabı da unutmazlar. Cacık yapmak için yoğurt, salata için sirke ve yağ, yaygı ve piknik örtüleri de yanlarında bulunur. Hatta bazıları söz konusu bostanlara hazırlıksız gelir. Bunlar da bahçivandan, oturulacak hasır ve hıyar için tuz alırlar (Alus 2021: 61). Böylece hazırlıksız durumda bile olsa açık havada atıştırma keyfini kaçırmazlar.





Yukarıda yer alan tablolara bakıldığında, Osmanlı mutfağı ve piknik menüleri içinde kırmızı etin ne kadar büyük bir yer tuttuğu dikkatimizi çeker. Hatice Güçlü Nergiz, Orta Asya mutfağında dana etinin sınırlı alanda tüketildiğini belirtir. Dana eti ağırlıklı olarak pastırma ve kavurma üretiminde kullanılır (Güçlü Nergiz 2019). Bugün Orta Asya mutfağında at eti, koyun eti, deve eti, kaymak, süt, peynir, yoğurt ana gıdalardır (Güçlü Nergiz 2013: 235). Orta Asya'dan gelen bu beslenme şeklinin Anadolu'da sürmesi şaşırtıcı değildir. Marianna Yerasimos, Evliya Çelebi'nin anlattığı gezilerden ve genel olarak Osmanlı tıbbındaki görüşlerden hareketle, Osmanlılarda kuzu ve koyun etinin öncelikle tercih edildiğini, keçi ve dana etinin ise çok tüketilmediğini belirtir. Bunun temelinde yiyecek ve içeceklerin sıcak, soğuk, yaş, kuru özelliklerine göre sınıflandırılması yatar. Sıcak yiyecekler, insana enerji verir ve kişinin hareketli, atılgan, canlı olmasını sağlar. Soğuk yiyecekler ise insanın daha durgun, hareketsiz, kapalı ve güçsüz olmasına neden olur. Buna göre koyun eti sıcak, keçi ve sığır eti ise soğuktur ve bu nedenle çok tercih edilmez (Yerasimos 2011: 108-109). Evliya Çelebi sığır eti yiyenin zeki ve gözünün kuvvetli olduğu görüşünü aktarmakla birlikte, bu kimselerin soğukkanlı ve hayalperest olduğuna vurgu yapar. Koyun eti yiyip kanlı canlı olmayı tercih ettiğini belirtir (Evliya Çelebi'den akt. Yerasimos 2011: 109). Sığır eti daha ziyade pastırma, sucuk, kelle paça yapımında kullanılır (Yerasimos 2011: 109). Yukarıdaki tabloda yer alan sucuk ve pastırma detayı da dana etinin pikniklerde tercih edilmesi açısından bu şekilde değerlendirilebilir.

Osmanlı döneminde kuzu ve koyun etinin pişirilme yöntemiyle ilgili ilginç bilgiler mevcuttur. Burada öncelikle, Osmanlı mesire alanlarına ve açık havaya özgü bir pişirme yöntemi olarak çukur kazılması tekniğinden bahsedilebilir. Bir çukur kazılarak içinde ateş yakılır ve üzerine tencere konulur. Böylece hem yakıt tasarrufu sağlanır hem de ateşin rüzgârdan etkilenmesinin önüne geçilir (Işın 2020: 236). Bir diğer pişirme şekli bugünkü döner kebaba çok benzer. Seyyahların gözlemlerinde, günümüzde "döner kebab" olarak adlandırılan yemeğin belki de ilk izleri bu yöntemdir denilebilir. 15. yüzyılda Brocquiere adlı yabancı bir seyyahın Bursa'ya yaptığı yolculuk sırasında kendisine açık havada hazırlanan çevirme kebabı ikram edilir. Kebabı pişirenler, etin tamamıyla pişmesini beklemeden yüzeydeki pişen bölümleri keserek sofraya koyar. Bu da bugünkü döner kebab ile benzerlik gösterir (Işın 2020: 236-237). Evliya Çelebi, Kırım'daki bir kebab pişirme yöntemini paylaşır. Buna göre, koyun kurban edilir ve demir kebab şişine geçirilir. Hayvanın vücudu parçalanmadan, bütün olarak bir baştan diğer başa ve hiçbir yeri dışarıda kalmayacak şekilde, sarkmadan şişe geçirilir. Bir araba tekerleği kırılıp kebab altına konulur ve ateş yakılarak (çevrilerek) kebab pişirilir. Bunun da bugünkü döner kebabın atası olma ihtimali mevcuttur (Yerasimos 2011: 108). Yerasimos, Evliya Çelebi'nin anlattığı bir kebab pişirme yöntemini aktarır: Bağlarda ya da akarsu kenarında yapılan bu kebab, iki ağaçtan orman şişine ya da demir şişe geçirilen koyun ya da kuzu etlerinin tandır ya da kebab dolaplarına konması suretiyle pişirilir (Yerasimos 2011: 107). Kebab dolabı yönteminde, yanan ateşteki kebabı su





Tarihî Seyri İçerisinde Türk Mesire Kültürü ve Mesire Menüsünün Gelişimi

çevirir. Evliya Çelebi, Bursa'da Abdal Murad Sultan mesiresinde gördüğü bu yöntemin, insan gücü olmadan kebab çevirmeyi sağladığını detaylı anlatır (2008: 31). Pikniklerde ciğer ve diğer sakatatın da tüketildiği, bunların genellikle şişlere geçirilip ızgara yapılarak tüketildiği kaydedilir. Yılın ilk kuzusunun kesildiği Hıdırellez'de kuzu dolması, kuzu ciğeri, kuzu etli iç pilav menüsünün ana yemeklerindendir (Işın 2020: 228-229). Kadın gruplarının yaptığı pikniklerde ise kuzu söğüşün evde hazırlanarak sefer tasına konduğu, sıcak tutmak için deri kılıfa konulduğu, piknik alanına yemeye hazır şekilde getirildiği kaydedilir (Işın 2020: 227). Bu et ağırlıklı menüsünün saray mensupları ve maddî durumu iyi olan kişilere ait olduğunu söylemekte yarar vardır. Çünkü özellikle köyde yaşayanlar yahut maddî durumu iyi olmayan şehirlielerin sürekli kırmızı et tüketmesi mümkün değildir. Osmanlı yemek kültürüyle ilgili bir çalışmada Mary Işın, Osmanlı halkının zengin kesimi dışında kalanlarının eti sürekli tüketmediğini belirtir. Köylü ve kentli yoksullar için et bir lüks olduğundan dolayı önemli günler ya da düğünler dışında hayvan kesilmesi söz konusu değildir. Onların temel gıdalarını bulgur, erişte, bazlama, yoğurt, sebze, yabani otlar, bakliyat, üzüm pekmezi, meyve, bal oluşturur. Ana yemekler ise çorba, bulgur pilavı, sebze yemekleri, tahinli pekmez, pekmezli helvadır (Işın 2020: 58).

Tablolarda yer alan tüketim malzemelerinden bir kısmını da beyaz etin oluşturduğu görülür. Beyaz etten kasat; kanatlı hayvan ve balık türleridir. Selçuklu dönemi kaynaklarına bakıldığında, Türklerin büyük ziyafetlerde ve kutlamalarda tavuk, piliç, güvercin, keklik, bıldırcın çevirmesi yedikleri görülür (Işın 2020: 27). Beyaz et sofralarda daha az bulunmakla birlikte, özellikle su kenarında olan mesire yerlerinde balık avlandığı, menüde balık çeşitlerinin bulunduğu kaydedilir. Evliya Çelebi, Rumeli seyahatinde Sofya yakınlarındaki Vitoş Dağı Büyük Yaylası mesire yerine kalabalık bir grup olarak gittiklerini, yedi ay yaylada yayılmış olan yüz kuzuyu kebab yaparak yediklerini söyler. Kuzu etinin yanı sıra, bölgedeki göllerden avlanmış olan kırmızı ve sarı benekli, misk kokulu alabalıkları da tereyağıyla pişirip yediklerini anlatır. Bu alabalıkların Anadolu'da gördüğü alabalıklardan çok daha iri olduğunu, altı-yedi okka geldiklerini belirtir (Evliya Çelebi 2006: 527). Alabalık dışında sazan, şıba, dilçe balıklarının da tutulduğunu anlatır. Yine bu yaylada yetişen vişnelerden yapılan hoşafı keyifle tükettiklerini, vişnenin yanı sıra çilek, kestane, ahlat, göğem, muşmula, üvez meyvelerinin de yetiştiğini ve tüketildiğini de belirtir (Evliya Çelebi 2006: 527). Zenginler tarafından kırlarda verilen yemekli davetlerde kuzu ve koyun etinden yapılan kebabların yanı sıra bıldırcın, piliç, yağmur kuşu kebabları, balık, dondurma, reçel, hamur tatlıları ve meyve çeşitleri menüde var olan lezzetlerdendir (Işın 2020: 230).

Yukarıdaki tabloda zeytinyağlı yemeklerin varlığı da dikkat çeker. Işın, asma yaprağı sarması, lahana sarması, patlıcan ve kabak dolmasının 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağında yer almaya başladığını, bundan önce ise elma ve soğan dolmalarının var olduğunu belirtir (2020: 44-45). Türk mutfağına girişinden itibaren bu yeni lezzetlerin baş tacı edildiğini söylemek mümkündür. Çünkü asma yaprağından yapılan sarma başta olmak üzere





bu yemeklerin tamamı bugün bile piknik menülerinde varlığını korur. Kolay taşınabilmesi, lezzeti, minik parçalar halinde olduğu için rahat yenilebilmesi, sıcak havada bozulma ihtimalinin et yemeklerine göre az olmasından dolayı bu yemeğin seçilmesi mümkündür. Osmanlı döneminde, özellikle yalı sakinlerinin düzenledikleri mesire yemekleri için birkaç gün öncesinden hazırlıklar yapılır. Bu pikniklerin menüsünde herkesin en iyi pişirdiği yemeklerin olmasına özen gösterilir. Taze yalancı yaprak dolması, ırmik helvası, sütlü, peynirli pide, gerdan söğüş ev hanımları tarafından yapılırken; kuzu dolması, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı enginar, salata, haşlanmış yumurta ise aşçılar tarafından hazırlanır (Abdülaziz Bey 1995: 292).

Mesirelerde su kaynaklarının yakınında bulunmak oldukça önemlidir. Türklerin su konusundaki hassasiyeti ve su sevgisi tarihî kaynaklara da konu olmuştur. Selçuklu sultanları içme suyunun temizliğine ve kalitesine çok dikkat etmişlerdir (Özçelik Heper 2013: 56). Avrupalılar, Osmanlıların içtikleri suyun kaynak yerine kadar tahmin edebilmelerini hayretle anlatırlar. İçtiği suyun kaynağını bilen ve su tadımı konusunda kendini geliştirmiş kişilere “su tiryakisi” denir. İstanbul’da çok çeşitli su kaynaklarının bulunması, bu suların sucu esnaf tarafından satılması, su tiryakilerinin bu farklı suları tatmasını kolaylaştırmıştır (Hut 2022: 33). Osmanlı topraklarının dışından gelen gezginler ve gözlemcilerin farklı bulduğu bir husus daha vardır. Türk topraklarında, yemekte değil de yemekten sonra çok su içilmesini yadırgarlar. Bir İspanyol gözlemci, kaba bir tabirle Türklerin yemekten sonra su bulunan yere gidip öküzler gibi su içtiğini belirtir (Şavkay 2000: 36). Bunu çok susamak şeklinde yorumlayabiliriz. Çünkü mesirelerde de benzer bir durum görülür. Leziz suyun olduğu piknik yerlerine gidilirken, özellikle susatacak yiyecekler tercih edilir. Alus, piknikçileri çok susatacak olan tuzlu sardalye, sucuk, pastırma, hıyar turşusunun meze olarak eksik edilmediğini belirtir (2021: 19). Bu da yine lezzetli suyu kana kana içmek arzusundan ileri gelse gerektir.

Osmanlı döneminde mesire için hamur işlerinin de yapıldığı, böreklerin ve pidelerin evde hazırlanıp mesire yerinde tüketildiği bilinmekle birlikte böreklerin çeşitleri hakkında detaylı bilgi elimizde mevcut değildir. Simit vazgeçilmez bir başka hamur işi olup seyyar satıcılar tarafından satılır ve afiyetle yenir (Abdülaziz Bey 1995: 294). Hamurla ya da hamursuz yapılan tatlılar da pikniğin parçasıdır. Özellikle helva türlerinin çok tercih edildiği görülür. Susam ve koz helvası seyyar satıcılar tarafından satılırken ırmik helvasının evlerde hazırlandığı bilgisi mevcuttur (Işın 2020; Alus 2021). Mesire kapsamında yemekler yendikten sonra kahve pişirilmesi de âdettendir. Kadın ya da erkek grupları olsun fark etmez yanlarında mutlaka kahve pişirmek için cezve, gerekli gereçler ve fincanlar hazır bulunur. Bu nedenle gezginler, yenilen yemeğin ardından yapılan kahve ve içilen tütünü aktarmayı unutmazlar (Uçar 2013; Abdülaziz Bey 1995; vd.).

Günümüz Türkiye’inde Piknik ve Piknik Menüsü





Geçmişten günümüze gelindiğinde Türk halkının mesire anlayışında ve piknik menüsünde değişiklikler olduğu, ancak bazı kült diyebileceğimiz lezzetlerin varlığını korumaya devam ettiği görülür. Günümüzde piknik konusuyla ilgili çok fazla akademik çalışma bulunmamakla birlikte Tan ve Karakış'ın Gaziantep özelinde yaptığı bir alan araştırmasına dayalı makale çalışması, son zamanlarda Türk halkının piknik kültürüyle ilgili bilgi vermektedir. Araştırma kapsamında pikniğe çıkan insanların gelir durumu, yaşı, piknik yerinin olanakları ve güvenliği, ulaşım şekli nedeniyle bile piknik alışkanlıklarının şekillenebildiği görülmüştür. Buna göre, gelir seviyesi düşük ya da yüksek ailelerin pikniğe daha az çıktığı; düşük gelirli insanların piknik masrafları nedeniyle bu durumu yaşadığı, yüksek gelirli insanların ise bağ evi vb. yapıları tercih ettiği tespit edilmiştir (Tan ve Karakış 2017: 149). Bu bilgileri destekler nitelikte haberler, sosyal medyada yapılan paylaşımlar mevcuttur. Pikniğe gidenler bulunmakla birlikte, insanlar sosyal, ekonomik nedenlerle ve zamanın kısıtlı olmasına bağlı olarak kahvaltı mekânlarında, kafelerde, restoranlarda vakit geçirmeyi; açık hava eğlencesi, yeme-içme ortamı gibi değerlendirilebilir. Bahçesi olan restoranlar ve kafeler, kameriyeleri olan günümüz kahvaltı mekânları bir nevi piknik ihtiyacını gideren, müşterilerine de (hazır menü sunması, eşya taşıma gereksinimi olmaması, mekânın elverişliliği açısından) rahatlık sağlayan işletmeler olarak tercih edilir. Bunların yanında bir de yaşanan küresel gelişmeler vardır. Bunlar da pikniğe ve açık havada vakit geçirmeye dair bakış açısını değiştirmiştir. 2019'da dünyayı saran Covid-19 bu açıdan önemli bir gelişmedir. Pandemi sırasında ve sonrasında açık alanlara, yeşil alana olan ilginin arttığı, insanların fiziksel ve psikolojik anlamda kendilerini rehabilite etmeyi amaçladığı tespit edilmiştir (Albayrak ve Emür 2024: 1388-1390). Pandemi sonrasında da açık ve yeşil alanlara talep giderek artış gösterir. Bu dönemde insanların katlanır sandalyelerini, termosta içeceklerini alıp en yakınındaki rekreasyon alanlarına akın etmesi ülkemiz için yeni, sade ve pratik bir açık hava keyfi anlayışını beraberinde getirmiştir. Arifane olarak andığımız piknikle bu aynı mantığa dayanır. Bir tarafta insanlar mangalsız piknik düşünemezken, yeni kuşaklar daha kolay, ucuz ve sade yöntemleri tercih edebilmektedir. Bütün bunlar, yeşil alanlarda vakit geçirmenin ve piknik tarzındaki aktivitelerin artışında etkili olmuştur. Değişen yaşam tarzı ve ihtiyaçlar da piknik menüsünde birtakım değişiklikler oluşturmıştır.

Yukarıda Osmanlı döneminde yer alan mesire menülerinin ağırlıklı olarak kırmızı ve beyaz etle hazırlandığı ifade edilmiştir. Halen Türkiye koşullarında ilk akla gelen şey mangal ve et denilebilir. Hatta bu konuyla ilgili espriler yaygındır: Mangal "Türklerin ata sporu", adeta bir "Türklük simgesi", "yaşam biçimi", mangal yakmak "sanat", mangalçı "milleti doyuran insan" ve bunun gibi pek çok ifade halk arasında kullanılır (URL 4). Pikniklerde önceki yüzyıllardaki yöntemlerden farklı olarak günümüzde, kapaksız ya da kapaklı metal mangallar, piknik yerlerinde sabit olarak bulunan metal ya da taş malzemeli mangallar kullanılarak et pişirilir. Izgara et, şiş kebab, mahir bir usta varsa döner kebab ve kuzu çevirme, köfte Türk halkının sevdiği kırmızı et lezzetlerindendir. Kuzu dolma, kuzu etli pilav, gerdan





söğüş, büryan, kuyu kebabı, testi kebabı tarzı lezzetlerin artık piknik menülerinde bulunmadığı, bunun yerine daha kolay pişirilen ve zaman almayan et yemeklerinin tercih edildiği görülür. Etli güveç, bazı ailelerin piknik menüsünden çıkarmadığı bir lezzet olarak varlığını sürdürür (URL 5). Benzer durum sucuk ve pastırma için de geçerlidir. Özellikle kışın karlı alanda yapılan pikniklerde sucuk ekmek pek çok kişinin tercih ettiği bir lezzettir (URL 6). Türk halkının kırmızı ete olan düşkünlüğü, özellikle Kurban Bayramı gibi etin hanelerde daha bol olduğu zamanlarda yapılan önemli etkinliklerden birinin piknik olmasına ortam hazırlar. Kurban Bayramının ikinci, üçüncü veya dördüncü günü pikniğe çıkan çok sayıda insan keçi, koyun, dana etinden yemeklerini hazırlayıp tüketir. Son yıllarda yaşanan pandemi, deprem, enerji krizi, döviz kuru baskısı gibi nedenlerle Türkiye ekonomisi zorlu zamanlar geçirmiştir. Öyle ki, artan mal ve hizmet fiyatlarından dolayı halk temel gıda harcamalarından bile tasarruf etmek durumunda kalmıştır (Ekşioğlu 2025: 12). Hane başına düşen gelirin enflasyona yenik düşmesi, halkın kurban kesmeye maddî gücünün yetmemesi, bazı insanların kurban kesmeyi ya da et tüketmeyi tercih etmemesi mangal yapmaya talebin azalmasına sebep olmuştur. Gençlerin açık havada, tıpkı arifane gibi yorumlayabileceğimiz şekilde soğuk içecek, cips, çekirdek gibi gıdaları (ekonomik, sosyal vd. nedenlerle) tercih etmesi bu duruma verilebilecek bir örnektir (URL 2).

Kırmızı etin yanı sıra beyaz et de yine mangal için kullanılan sevilen malzemelerdendir. Tavuk şiş, ızgarada tavuk kanat ve but, tenekede tavuk gibi lezzetler beyaz etle hazırlanıp tüketilir. Kaynağını Roman kültüründen mi (URL 7) yoksa Zonguldak'taki bir çobanın tarifinden mi aldığı (URL 8) tartışılmakla birlikte tenekede tavuk (halk arasında Çingene tavuğu olarak da bilinir), günümüz Türkiye'sindeki piknikçilerinin gözde yemeklerindendir. Bunların yanı sıra akarsu ya da deniz kenarında yapılan pikniklerde taze tutulan balıklar da ızgara yapılmak suretiyle tüketilir. Geleneksel piknik menüsünde yer alan bıldırcın, keklik gibi kanatlıların ise günümüz piknik menülerinden ziyade av dönemlerinde avcılarının menülerinde yer aldığını söylemek mümkündür.

Günümüz piknik menüsünde mangal yanında farklı lezzetler de bulunur. Zeytinyağlı asma yaprağı, zeytinyağlı patlıcan ve biber dolması, börek türleri, çoban salata ya da yeşil salatalar, közde pişirilen patlıcanla yapılan salatalar, közde pişirilmiş soğan ve sarımsakla yapılan mezeler mangalın yanına lezzet katan detaylardır. Tan ve Karakış, Gaziantep'te mangalda pişirilen etlerin yanında dolma, sarma, yağlı köfte, lahmacun gibi yemeklerin de menüye dâhil edildiğini gözlemlemiştir (Tan ve Karakış 2017: 142). Sarma, dolma, börek gibi yemekler evde hazırlanıp getirilir, mangal ve salatalar ise piknik alanında hazırlanır. Görüldüğü gibi mangal, zeytinyağlı yemekler, salatalar, hatta patlıcanın piknik için anlamlı bir sebze olması, geleneksel Türk piknik kültürünün birebir aktarıldığı noktalar olduğunu kanıtlar niteliktedir. Mangal olmayan piknik menülerinde durum bir bakıma farklıdır. Böreklerin yanı sıra soğuk sandviçler, kek ya da kurabiyeler, varsa yakındaki restoranlardan sipariş edilen ya da satın alınan fast food tarzı yiyecekler, meyveler, ayçiçeği çekirdeği başta





olmak üzere çerez çeşitleri günümüz piknik alışkanlıklarında yaşanan değişimi göstermesi açısından ilgi çekicidir.

Osmanlı döneminde mesirelerin vazgeçilmezlerinden olan helvanın ise bugün piknik menülerinde yer almadığını söylemek mümkündür. Bazı örneklerde piknik yerinde helva yapıldığı görülmekle birlikte (URL 3) bunun yaygın olmadığını belirtmek yanlış olmaz. Yukarıda da anlatıldığı üzere, bir gün öncesinden hazırlanan ırmik helvalarının, seyyar satıcılarının sattığı susam ve koz helvalarının varlığının piknik menüsünden silinmesi, tercihlerin değiştiğini gösterir. Osmanlı döneminde de varlığını koruyan dondurma, kağıt helvası gibi lezzetler bugün piknik alanlarında ya da rekreasyon sahalarında bulunan dondurma tezgâhlarında varlığını sürdürür.

Listede yer alan ve seyyar satıcılar tarafından mesiredekilere sunulan zülbiye tatlısı, ballı lokma tatlısı, sütlü (sütlaç) gibi tatlar bugün tatlıcılarda ya da restoranlarda satılır, evlerde yapılmakta ancak piknik menüsünde genellikle bulunmaz. Bunların yerini Batılı tarifler diyebileceğimiz kurabiye ve kek gibi tatlılar almıştır. Aynı durum horoz şekeri için de geçerlidir. Piknik alanlarında horoz şekeri ya da elma şekeri gibi şekerlemelerin satıldığı pek nadirdir. Pamuk şeker satan seyyar satıcılar daha sık görülür. Kamp ve pikniklerde artık ateşte marshmallow (bir tür yumuşak şekerleme) kızartmaları yapılmaya başlanmıştır (URL 9). Buna da Amerikan kültürünün piknik menümüze sirayetidir denilebilir.

Osmanlı döneminde yemek sonrası içilen kahvelerin günümüzde de keyifle devam ettirildiği görülür. Mangalda etler pişirildikten sonra közde kahve yapmak (URL 10) ya da mangal ateşinde çay yapmak halkın sevdiği şeylerdendir (URL 11). Bu gelenek de nesilden nesile aktarılmaya devam edilir.

Sonuç

Literatüre dayalı derleme çalışması sonucunda, Türk halkının piknik kültüründe ve piknik menüsünde bazı değerlerin varlığını koruduğu bazılarının ise değişim gösterdiği tespit edilmiştir. Bunları maddeler halinde sıralayabiliriz:

- Osmanlı döneminde çayır, bağ, bahçe, mesire olarak adlandırılan yerler günümüzde mesire alanı ya da piknik alanı olarak adlandırılır. Mesire ve piknik alanları, şehirleşmenin etkisiyle rekreasyon alanı içerisinde yer bulmaya başlamış, bir bakıma formunu korumuş bir bakıma da değişim göstermiştir. Günümüz piknik alanları, tıpkı eski zamanlardaki gibi yeşil, bazen su kaynaklarına yakın, tabiat güzelliklerine sahip alanlar olmakla birlikte artık oyun parkları, sergi alanları, spor tesisleri gibi yapıları da bünyesinde barındırır.
- Osmanlı döneminde insanların temiz hava alma, doğal güzelliklerle dolu yerlerde zaman geçirme isteği günümüzde de devam etmektedir. Bugün





insanlar şehrin stresi, gürültüsü, hava kirliliği gibi nedenlerle gününbirlik kaçamaklar şeklinde piknik yapmayı tercih eder. Doğayla baş başa olmak, açık havada yemek yemek ve zaman geçirmek yüzyıllar geçse de Türk halkının tutkusu olmaya devam etmektedir.

- Tıpkı Osmanlı döneminde olduğu gibi sosyal ve ekonomik sebepler, halkın piknik alışkanlıklarını şekillendirmeye devam eder. Eskiden varlıklı aileler için piknik rahatlıkla yapılan bir aktiviteyken, bugün varlıklı aileler de orta gelirli de piknik yapabilmektedir. Maddî durumu iyi olmayan aileler için durum yüzyıllar geçse de çok fazla değişmemiştir. Maddî imkânsızlıklar halkın piknik keyfini yaşamasını kısıtlar.
- Tarihî zamanlardan bu yana kırmızı ve beyaz et yeme geleneği devam etmektedir. Günümüz ekonomik koşulları bu duruma darbe vursa da halk bu lezzetleri tercih etmeyi sürdürmektedir.
- Osmanlı piknik menülerinde yer alan kebab, sarma, dolma tarzı yemekler günümüze aynı şekliyle ulaşmayı başarmış lezzetlerdir. Kebab tarzı yemeklerin yapıldığı gereçler değişiklik göstermekle birlikte geleneksel pişirme mantığı büyük ölçüde korunur.
- Osmanlı dönemi mesirelerinin vazgeçilmez lezzeti olan helva gibi tatlılar günümüz piknik menülerinde hemen hemen yok gibidir. Bu tatlıları yapanlar olmakla birlikte sayıları çok azdır. Bu tatlıların yerini kurabiye, kek gibi yiyeceklere devrettiği görülür.
- Mesire yerlerindeki seyyar satıcıların da benzer şekilde azaldığını söylemek mümkündür. Artık rekreasyon alanlarına dâhil edilen piknik yerlerinde büfeler, dondurma ve pamuk şeker satan seyyar satıcılar vardır. Osmanlı dönemindeki gibi envai çeşit meyve, sebze, tatlı, şekerleme satan satıcılar ve eğlenceyi sağlayan müzisyenler günümüz mesire alanlarında büyük ölçüde görülmez.

Bu makaleyle, Türk mutfak kültürünün kır ve açık havadaki yansıması olan mesire/piknik kültürü hakkında bilgi derlenmeye çalışılmıştır. Özellikle günümüzde Türkpiknik kültürünün önemli bir parçasını oluşturan menü konusunun gelişimi ve değişimi, tarihî kayıtlardan ve günümüz akademik çalışmalarından yararlanılarak okuyucuya sunulmaya çalışılmıştır. Böylece geleneksel mesire menüsünün gelişimi takip edilmiş ve aktarılmıştır. Bundan sonra yapılabilecek çalışmaların daha bölgesel nitelikte ve daha ayrıntılı olması, literatüre önemli ölçüde katkı sağlayacaktır. Böylelikle, Türk mesire kültürü ve piknik menüsü konularında kültürel aktarımın ve devamlılığın daha detaylı şekilde kaydedilmesi mümkün olacaktır.





Kaynakça

- Abdülaziz Bey. 1995. *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Albayrak, Çağatay ve Emür, Semih Halil. 2024. "COVID-19 Pandemi Öncesi ve Sonrası Yeşil Alan Kullanım Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi". *İdealkent*, 16(45): 1366-1402.
- Alus, Sermet Muhtar. 2021. *İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme*. İstanbul: Can Sanat Yayınları.
- Ayşe Fahriye. 1884. *Ev Kadını*. İstanbul: Mahmut Bey Matbaası.
- Bassano, Luigi. 2015. *Kanunî Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat*. İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- Cerasi, Maurice M. 1985. "Open Space, Water and Trees in Ottoman Urban Culture in the XVIIIth - XIXth Centuries." *In Environmental Design: Journal of the Islamic Environmental Design Research Centre 2*: 36-50.
- Çetin, Ümmüğülsün. 2022. "19. Yüzyılda Batılılaşma Hareketleri Kapsamında Yaşanan Kültürel Değişimin İstanbul'daki Mesire Eğlencelerine Yansıması". *Erzurum Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, (4), 79-100. Doi: 10.52003/etut.2022.22
- Çoruk, Ali Şükrü. 2015. "Osmanlı İstanbul'unda Halkın Eğlence Hayatı". ss.292-313 içinde *Büyük İstanbul Tarihi*. C. 4. İstanbul: TDV Yayınları.
- Ekşioğlu, Erdoğan. 2025. "Türkiye'de 2019'dan 2024'e Temel Gıda Mallarının Fiyat Artışı Karşısında Asgari Ücretin Reel Alım Gücündeki Değişim". *Scientific Journal of Innovation and Social Sciences Research*, 5(1): 1-14.
- Evliya Çelebi. 2006. *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi/3.Cilt 2.Kitap* (Haz. Y. Dağlı-S. A. Kahraman). İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.
- Evliya Çelebi. 2008. *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi/2.Cilt 1.Kitap* (Haz. Y. Dağlı-S. A. Kahraman). İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.
- Evliya Çelebi. 2010a. *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi/4.Cilt 1.Kitap* (Haz. Y. Dağlı-S. A. Kahraman). İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.
- Evliya Çelebi. 2010b. *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi/5.Cilt 2.Kitap* (Haz. Y. Dağlı-S. A. Kahraman). İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.
- Güçlü Nergiz, Hatice. 2013. "Orta Asya Mutfağı" (Ed. Mehmet Sarıışık ve Ed. Yrd. Gülçin Özbay). ss. 235-255 içinde *Uluslararası Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güçlü Nergiz, Hatice. 2019. "Orta Asya Mutfağı". Türkiye Turizm Ansiklopedisi. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/orta-asya-mutfagi>
- Gülbüz, Elif. 2009. "Tarih İçerisinde İstanbul'daki Mesire Olgusu ve Mesire Alanlarının Geçirdikleri Değişimin Kağıthane Mesiresi Örneği Üzerinden İrdelenmesi". Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Hut, Davut. 2022. *Beykoz'un Tarihî Suları/ Su Kültürü ve Su Yapıları*. İstanbul: Beykoz Belediyesi Kültür Yayınları.
- Işın, Priscilla Mary. 2020. *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi* (Çev. Ahmet Fethi Yıldırım). İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.





- Köksal, Osman. 2022. "XV-XVI. Yüzyıllarda Aşağı Türkistan ve Hindistan'da Timurlu-Babürlü Bağ, Bahçe ve Mesire Kültürü". ss. 101-126 içinde *Geçmişten Günümüze Türkiye-Hindistan İlişkileri Uluslararası Sempozyumu Bildiriler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Küskü, Fırat. 2020. "II. Abdülhamid Döneminde Kâğıthane Mesiresi". *VAKANÜVİS-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 841-867.
- Küskü, Fırat. 2025. "19. Yüzyıl Osmanlı İstanbul'unda Mesire Kültürü: Üsküdar Mesireleri". *Osmanlı Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*, (25): 271-304.
- Özçelik Heper, Fatma. 2013. "Türk Mutfağı" (Ed. Mehmet Sarıışık ve Ed. Yrd. Gülçin Özbay). ss. 53-76 içinde *Uluslararası Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şavkay, Tuğrul. 2000. "Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine". ss. 21-37 içinde *Hünkâr Beğendi/700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tan, Ahmet ve Karakış, Sultan. 2017. "Tüketici Davranışı Olarak Gaziantep'te Piknik (Sahre) Kültürü Üzerine Bir Saha Araştırması". *International Journal of Academic Value Studies (Javstudies)*, 3(12), 136-150.
- Tapan, İrfan. 2022. "Sağlık Turizmi Açısından Örnek Bir Mekân: İspendere". *Fikriyat Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 2(1): 34-58.
- Toroğlu, Emin ve Ceylan, Serdar. 2013. "Niğde Yöresi Kaplıca, İçmece ve Doğal Mineralli Suları, Sorunlar ve Öneriler". *Doğu Coğrafya Dergisi*, 18(30): 47-70.
- Uçar, Zofie. 2013. "XIX. Yüzyıldaki Avrupalı Seyyahların Gözüyle Osmanlı'daki Mesire Kültürü", *Gazi Türkiyat*, Bahar (12): 75-89.
- Ünal, Fatih; Karakulak, Mesut ve Özkan, Murat. 2022. *İstanbul Seyahatnamesi/19. Yüzyılda Rus Seyyahlarla Osmanlı Topraklarına Yolculuk*. İstanbul: Kronik Kitap.
- Yerasimos, Marianna. 2011. *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü/Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

İnternet Kaynakları

- URL 1: "Piknik" maddesi, <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 20.08.2025)
- URL 2: "Gençliğin Piknik Menüsü: Çekirdek" (Yayın Tarihi: 23 Haziran 2023) <https://www.youtube.com/watch?v=eL79p3kD4qE> (Erişim Tarihi: 23.08.2025)
- URL 3: "Piknikte Güzel Sivas Yöremize Ait Helva Tarifi" <https://www.youtube.com/watch?v=DwNBdhyQeDI> (Erişim Tarihi: 23.08.2025)
- URL 4: "Mangal" maddesi. <https://eksisozluk.com/mangal--37295?p=1> (Erişim Tarihi: 28.08.2025)
- URL 5: "Doğada Odun Ateşinde Güveç Yapımı" <https://www.youtube.com/watch?v=0dPr7abKy2M> (Erişim Tarihi: 25.08.2025)
- URL 6: "Karda Sucuk" https://www.youtube.com/results?search_query=karda+sucuk (Erişim Tarihi: 26.08.2025)
- URL 7: "Roman Mutfagını Tanıyor Muz-9 (Teneke Tavuk)" <https://romanigodi.org/roman-mutfagini-taniyor-muz-9teneke-tavuk/> (Erişim Tarihi: 20.08.2025)
- URL8: "Teneke Tavuk Tarifi: Piknikçilerin Gözdesi" <https://www.yemektekeyifvar.com/tavuk-tarifleri/teneke-tavuk-tarifi-piknikcilerin-gozdesi> (Erişim Tarihi: 01.09.2025)





Tarihî Seyri İçerisinde Türk Mesire Kültürü ve Mesire Menüsünün Gelişimi

URL 9: “Aile ile Piknik” <https://www.youtube.com/watch?v=mIq8-EsCAJ4> (Erişim Tarihi: 24.09.2025)

URL 10: “Sessiz Vlog/Piknik Günü/Közde Kahve Yaptık” <https://www.youtube.com/watch?v=-OnOeWwMIk> (Erişim Tarihi: 24. 09. 2025)

URL 11: “Shorts/#közde çay#” <https://www.youtube.com/shorts/FEfiABT8Bjc> (Erişim Tarihi: 24. 09. 2025).

