



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

III. ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER VE TÜRK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU

SOBİTÜRK



Beslenme Kültürü/
Gastronomi

22-24 Ekim
2025



/mu_itbf



@SOBİTÜRK_marmara



BOYÜKŞEHİR
GAZİANTEP

SESAL
LAB



BİLDİRİ ÖZETLERİ KİTABI



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu

- Beslenme Kültürü/Gastronomi -

SOBİTÜRK

22-24 Ekim 2025

BİLDİRİ ÖZETLERİ KİTABI

Editörler:

Prof. Dr. Sebahat DENİZ

Prof. Dr. Sevinç ARI

Dr. Öğr. Üyesi Burak ÖZSÖZ





DÜZENLEME KURULU BAŞKANI

Prof. Dr. Sevinç ARI, Marmara Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr. Sebahat DENİZ (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Halil İbrahim YAKAR (Gaziantep Üniversitesi - GBB Kültür Tanıtım ve Tasarım Anonim Şti.)

Prof. Dr. Leyla COŞAN (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Nuriye GARİPAĞAOĞLU (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Berat Bırfın BİR (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Mehmet AÇA (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Müjgan ÇAKIR (Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi)

Prof. Dr. Kemalettin KUZUCU (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. İlhan ŞAHİN (İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi)

Prof. Dr. Murat ULUSKAN (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Filiz ÇAMLIGÜNEY (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Halim Demiryürek (Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi)

Prof. Dr. Cenk SESAL (Marmara Üniversitesi - SESAL Laboratuvar Ar-Ge ve Danışmanlık Ltd. Şti.)

Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ (Abant İzzet Baysal Üniversitesi)

Doç. Dr. Siren ÇELİK (Marmara Üniversitesi)

Doç. Dr. Şule AKTAÇ (Marmara Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Sena SEZGİN (Marmara Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Burak ÖZSÖZ (Marmara Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Engin ÇETİN (Marmara Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Emin GEDİKLİ (Marmara Üniversitesi)





BİLİM / DANIŞMA KURULU

- Prof. Dr. A. Oğuz İCİMSOY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Abdülhamit TÜFEKÇİOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Bayram Ali KAYA, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Berat Bırkın BİR, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Burul SAGINBAYEVA, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Kırgızistan
Prof. Dr. Bülent BAYRAM, Kırklareli Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Cevdet YILMAZ, 19 Mayıs Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Danuta CHMIELOWSKA, Varşova Üniversitesi, Polonya
Prof. Dr. Erhan AFYONCU, Milli Savunma Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Ersen ERSOY, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Fehmi YILMAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Hacı İbrahim DEMİRKAZIK, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK, Gümüşhane Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Halûk Harun DUMAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Hamit COŞKUN, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Hanife KONCU, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Hasan BOYNUKARA, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Hasan KAYA, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Kemalettin KUZUCU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Leyla COŞAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Lütfi ÖZAV, Uşak Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mehmet Ali ÇELİKEL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. M. Fatih KÖKSAL, İstanbul Kültür Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mehmet Serhat YILMAZ, Kastamonu Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Murat ULUSKAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mustafa BİLİCİ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Müjgan ÇAKIR, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Türkiye





- Prof. Dr. Nalan TÜRKMEN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Neslihan KESKİN KOÇ, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Nihat ÖZTOPRAK, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Nuran MUHAXHERİ, Priştine Üniversitesi, Kosova
- Prof. Dr. Nuri TINAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Nuriye GARİPAĞAOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Okan YEŞİLOT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ozan YILMAZ, Sakarya Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ömür CEYLAN, İstanbul Kültür Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Seyfəddin RZASOY, Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası, Azərbaycan
- Prof. Dr. Sueda ÖZBENT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Suzan CANHASI, Priştine Üniversitesi, Kosova
- Prof. Dr. Umut KARABULUT, Pamukkale Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ümran AY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Vahit TÜRK, İstanbul Kültür Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Yasemin BALCI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Yavuz BAYRAM, Samsun 19 Mayıs Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Erdiñç ARSLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Bünyamin AYÇİÇEĞİ, İstanbul Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Galina MİŞKİNİENE, Vilnius Üniversitesi, Litvanya
- Doç. Dr. Melih ÇOBAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Nusret GEDİK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Osman SEZGİN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Serkan ACAR, Ege Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Sinem ELKATİP HATİPOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Taalaybek ABDİYEV, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Kırgızistan
- Dr. Sabohat BOZOROVA, Ali Şir Nevai Özbek Dili ve Edebiyatı Üniversitesi, Özbekistan





HAKEM KURULU

- Prof. Dr. A. Oğuz İCİMSOY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Abdülhamit KIRMIZI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Abdülhamit TÜFEKÇİOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ahmet KANLIDERE, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ahmet ŞİMŞİRGİL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ali SATAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Asiye KAKIRMAN YILDIZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Aylin KOÇ GIANNOPOULOS, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ayşegül Selcen GÜLER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Baki ASİLTÜRK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Berat Bırfın BİR, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Burçak ŞENTÜRK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Bülent BAKAR, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Davut HUT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Dilek TURAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Erdal ŞAHİN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Erdiñ ASLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Erhan AFYONCU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. F. Nalan TÜRKMEN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Fehmi YILMAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Filiz DIĞIROĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Gülay BEZER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Güliden SAĞOL YÜKSEKKAYA, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Gülhanım ÜNSAL, Marmara Üniversitesi, Türkiye





Prof. Dr. Gülşen SEYHAN ALIŞIK, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hakan TAŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hamza AKENGİN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Halûk Harun DUMAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hüseyin Sami ÖZTÜRK, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. İshak ARSLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. İlyas KEMALOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Kemalettin KÖROĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Kemalettin KUZUCU, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Leyla COŞAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. M. Said POLAT, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mehmet AÇA, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mehmet Akif CEYLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mehmet Ali ÇELİKEL, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mehmet Fatih AYSAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mehmet GÜNEŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Muhammet GÜR, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Murat KOÇ, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Murat ULUSKAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mustafa BİLİCİ, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Nuri TINAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Nuriye GARİPAĞAOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Okan YEŞİLOT, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Ömer ZÜLFE, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Ömerül Faruk BÖLÜKBAŞI, Marmara Üniversitesi, Türkiye





- Prof. Dr. Recep AHISHALI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Sebahat DENİZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Selman CAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Sevinç ARI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Sueda ÖZBENT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Şerafettin Can ERDEM, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ufuk GÜLSOY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Uğur DEMİR, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ümran AY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Üzeyir ASLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Yasemin BALCI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Yasemin TÜMER ERDEM, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Yüksel ÇELİK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Ahmet Emrah SİYAVUŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Ahmet ÖNAL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Ali ÇİFÇİ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Asil ÖZDOĞRU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Aslı FİŞEKÇİOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Atilla KARATAŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Bahattin YALÇINKAYA, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Celal ŞENOL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Deniz KURMEL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Derya OĞUZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Ekmel GEÇER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Elif KÖK, Marmara Üniversitesi, Türkiye





- Doç. Dr. Elif YILMAZ ŞENTÜRK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Erdal YILMAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Esra KARTAL SOYSAL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Göksel YIKMIŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Güler DOĞAN AVERBEK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Güssün GÜNEŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Habib TEKİN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Halil KURT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. İlker YİĞİT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Mehlika KARAGÖZOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Melih ÇOBAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Nursel UYANIKER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Nusret GEDİK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Onur Kemal BAZARKAYA, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Osman COŞKUN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Serap DEVRAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Serdar Oğuzhan ÇAYCIOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Seval AKSOY KÜRÜ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Sevcan YILMAZ KUTLAY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Simay İKİER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Sine DEMİRKIVIRAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Sinem ELKATİP HATİPOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Siren ÇELİK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Tuğba YILMAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Üzeyir YASAK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Yunus UĞUR, Marmara Üniversitesi, Türkiye





SEKRETERYA

Arş. Gör. Semanur AĞCA, Marmara Üniversitesi

Arş. Gör. Zeliha YERLİ, Marmara Üniversitesi

Arş. Gör. İhsan TUNAY, Marmara Üniversitesi

Arş. Gör. Murat ESRİNGÜ, Marmara Üniversitesi

Arş. Gör. Şahin KILINÇ, Marmara Üniversitesi

Arş. Gör. Çağdaş Burak KARATAŞ, Marmara Üniversitesi

Arş. Gör. Büşra GÜLER, Marmara Üniversitesi





SUNUŞ

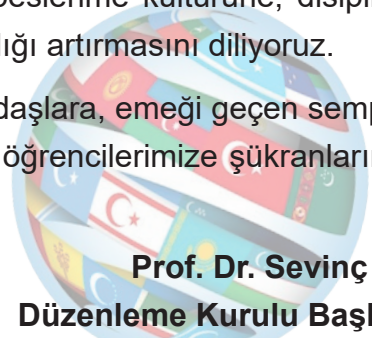
Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu (SOBİTÜRK), ilki “Cumhuriyet’in 100. Yılı” temasıyla 2023 yılında, ikincisi “Afet” temasıyla 2024 yılında gerçekleştirilmiş olan sempozyumların devamı olarak, 2025 yılında “Beslenme Kültürü / Gastronomi” temasıyla üçüncü kez gerçekleştirilmektedir. Sempozyuma ev sahipliği yapan İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültemiz, önceki sempozyumlarda olduğu gibi, bu yıl da, bilimsel birikime ve yaratıcı düşünceye sahip ulusal ve uluslararası katılımcıları bir araya getirerek, ülkemiz gastronomi alanına toplumsal, kültürel ve tarihsel bağlamda önemli katkılar sağlamayı amaçlamaktadır.

Beslenme kültürü sempozyumumuzda, tarih boyunca toplumların kimliklerini ve sosyal yapısını şekillendiren çok boyutlu bir olgu olarak ele alınacaktır. Osmanlı saray mutfağından, Anadolu’nun gastronomi kültürüne, beslenmenin nesiller arası aktarımından, dijital çağda gelişen yeni yemek ritüellerine; sosyolojik etkilerinden kültürel aktarım süreçlerine kadar birçok özgün konu, gastronomi konusunda uzman olan, yaklaşık 63 katılımcı tarafından derinlemesine tartışılacaktır. Gastronominin edebiyat, sanat ve kültürle etkileşimi, sürdürülebilirliğin ve hijyenin beslenmedeki rolleri, programın önemli başlıkları olacaktır.

Sempozyum, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Marmara Üniversitesi ve Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi iş birliğiyle yapılmaktadır. Bilimsel etkinliğimiz, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar Başkanlığı’nın sponsorlukları ve Sesal Laboratuvar ile Rektörlüğümüzün kıymetli destekleri ile gerçekleşmektedir.

Bilimsel bir gelenek oluşturmayı amaçlayan sempozyumumuz bilimsel yönüyle, TÜBİTAK tarafından desteklenmeye layık görülmüştür. Sempozyumun beslenme kültürüne, disiplinler arası ve özgün yaklaşımlar kazandırmasını, toplumsal farkındalığı artırmasını diliyoruz.

Katkı sağlayan tüm kurum ve kuruluşlara, katkı sunan tüm paydaşlara, emeği geçen sempozyum düzenleme kuruluna, sekreteryaya ekibine, katılımcılara ve öğrencilerimize şükranlarımızı sunarız.



Prof. Dr. Sevinç ARI
Düzenleme Kurulu Başkanı
İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Dekan Yardımcısı



İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu, 22-24 Ekim 2025

Bildiri Özetleri Kitabı



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

SOBİTÜRK 2025
III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu:

SOBİTÜRK

“Beslenme Kültürü/Gastronomi”

22 EKİM 2025 ÇARŞAMBA

AÇILIŞ PROGRAMI
Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu

09.00-09.30 Sempozyum Kayıt

09.30-09.50 **Açılış Töreni**
Saygı Duruşu ve İstiklal Marşı

09.50-10.20 **Açılış Konuşmaları**

Prof. Dr. Sevinç Arı (Düzenleme Kurulu Başkanı)

Prof. Dr. Sebahat Deniz (Dekan)

Prof. Dr. Mehmet Emin Okur (Rektör)

10.20-11.30 **Davetli Konuşmacılar**

Dr. Yasin Yıldız
Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanı

“Kültürel Varlıkların Korunması Kapsamında Saray Mutfakları”

Doç. Dr. Özge Samancı
(Özyeğin Üniversitesi)

“Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültürü”

Şef Aylin Yazıcıoğlu

“Çanakkale’deki Domatesten Domates Sorbeye:
Dünden Yarına Adil Gıda Dağılımı”

Plaket Takdimi

11.30-13.00 **İKRAM**
İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Dekanlık Koridoru

13.00-14.00 **WORKSHOP**
GZFA410

Doç. Dr. Didem Berber
Maltepe Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

“Güvenli ve Sürdürülebilir Gıdanın Temelleri: Hijyen ve Sanitasyonun Rolü”





İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu, 22-24 Ekim 2025

Bildiri Özetleri Kitabı



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

22 EKİM 2025 ÇARŞAMBA

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu I. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu II. Oturum	GZFA410 (Çevrimiçi) III. Oturum
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Berat Burfin Bir	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Gülhanım Ünsal	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Nüzhet Cenk Sesal

14.15-14.30	Prof. Dr. Haluk Harun Duman (Marmara Üniversitesi) "Kopuz-Saz ve Kızın Izinden Türk Dünyası Yemek Kültürü"	Prof. Dr. Sueda Özbent (Marmara Üniversitesi) "Küreselleşen Dünyada Türk Beslenme Kültürü"	Prof. Dr. Elisabetta Marino (University of Rome Tor Vergata) "Lady Montagu's 'Oriental' Banquets: The Spectacularization of Food in the Turkish Embassy Letters"
14.30-14.45	Öğr. Gör. Dr. Nihan Abir (Türk Alman Üniversitesi) "Âdab-ı Muâşeret Kitapları ve Romanlar Arasındaki Bağ: Batılı Yemek ve Sofra Kültürünün Aktarılmasında Edebiyatın Rolünü Ahmet Midhat Efendi ve Hüseyin Rahmi Üzerinden Okumak"	Doç. Dr. Marie Helene Sauner Leroy (Galatasaray Üniversitesi) "19. yy. Fransız Edebiyatındaki Yemek Alışkanlıkları ve Çevirileri. Paralel Derlenimlerde Balzac'ın İnsanlık Komedi (La Comédie Humaine) Örneğinde İçecek ve Yemek Öğünleri"	Dr. Öğr. Üyesi Soner Atalan (Marmara Üniversitesi) "Gregoryan Muhiti Kıpçak Türkçesi Metinlerinde Yeme-İçme Söz Varlığı"
14.45-15.00	Arş. Gör. Furkan Abir (Marmara Üniversitesi) "Julia Pardoe'nin Sultanlar Şehri İstanbul'unda Sofra Kültürü ve Modernlik İmgeleri"	Dr. Öğr. Üyesi Halise Gülmüş Sırkanlı (Marmara Üniversitesi) "Batılı Kadın Seyyahların Gözünden Türk Mutfağı: Tensil ve Kültürel Aktarım"	Kanan Aghasiyev & Doç. Dr. Habib Tekin (Karabük Üniversitesi & Marmara Üniversitesi) "The Taste of Survival – Exploring Food and Empowered Womanhood in Sabrina Mahfouz's Chef"
15.00-15.20	Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu IV. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu V. Oturum	GZFA410 (Çevrimiçi) VI. Oturum
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Mehmet Ali Çelikel	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Mehmet Aça	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Ümrân Ay

15.40-15.55	Doç. Dr. Mihaela Badea & Doç. Dr. Diana Presada (Ploiesti Gaz Petrol Üniversitesi) "The Role of Food-Related Topics in Developing Students' English Communicative Skills"	Dr. Hilal İşçi Yigit "Türk -Yunan İlişkilerinde Gastromilliyetçilik Tartışması: Türk Kahvesi – Yunan Kahvesi Örneği"	Doç. Dr. Otabek Yuldaşev & Doç. Dr. Mominjon Süleymanov (Namangan Devlet Üniversitesi) "Bazı Türk Halk İsimlerinin Dilokültürel ve Etnolingüistik Özellikleri"
15.55-16.10	Dr. Öğr. Üyesi Mahinur Gözde Kasurka (Marmara Üniversitesi) "Challenging Anthropocentric Consumption: Posthumanist Ethics in Margaret Atwood's The Year of the Flood"	Fatma Pekşen "Asya Esintili Şahi Pilav"	Tolgonay Sydykova "Türk Halklarının Gastronomik Doğal Zenginliklerinden: 'Beshbarmak'"
16.10-16.25	Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	Carla Fusco (Macerata Üniversitesi) "Culinary Hybridity and Cultural Negotiation: The Role of Nutrition Culture in Contemporary British Postcolonial Literature"





İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu, 22-24 Ekim 2025

Bildiri Özetleri Kitabı



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

23 EKİM 2025 PERŞEMBE

09.00-09.30

Sempozyum Kayıt

Dr. İbrahim Üzümcü
Konferans Salonu
VII. Oturum

Fen-Edebiyat Fakültesi
Konferans Salonu
VIII. Oturum

GZFA410
IX. Oturum

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Nuriye Garipagaoglu

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Nuri Tınaz

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Haluk Harun Duman

09.30-09.45

Doç. Dr. Ahmet Emrah Sıyavuş
(Marmara Üniversitesi)
"İklim, Toprak ve Ürün Coğrafyası:
Tenuar Kavramı Üzerinden Anadolu'nun
Gastronomik Zenginliği"

Prof. Dr. Mehmet Ali Celikel
(Marmara Üniversitesi)
"Sömürgecilik Sonrası İngiliz
Romanında Yemek, Kültür ve Kimlik"

Doç. Dr. Abonoz Kılıçık
(Giresun Üniversitesi)
"Hamsinin Karadeniz Beslenme Kültüründeki
Yerine Hamamizade İhsan Bey'in Hamsiname
Adlı Eseri Üzerinden Bir Bakış"

09.45-10.00

Dr. Öğr. Üyesi Fatih Ocak
(Marmara Üniversitesi)
"Afet Sonrası Beslenme ve Toplum
Sağlığı Hizmetlerinin Coğrafi Yönetimi:
Mobil Aşevleri Üzerine Coğrafi Bilgi
Sistemi (CBS) Destekli Bir Yaklaşım"

Dr. Öğr. Üyesi Cahit Bakır
(Marmara Üniversitesi)
"John Freely'nin İstanbul Anlatılarında
Gastronomi ve Kültürel Kimlik İlişkisi"

Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Özkan
(İstanbul Arel Üniversitesi)
"Sermet Muhtar Alus ve Refik Halit Karay'ın
Yazılarında Yeme-İçme Kültürüne
Karşılaştırmalı Bir Bakış"

10.00-10.15

Rabia Öz & Doç. Dr. İlker Yigit
(Marmara Üniversitesi)
"Lezzetli Haritalandırmak: Suriçi
İstanbul'un Gastronomi Rotaları"

Dr. Öğr. Üyesi Rana Kahraman Duru
(Marmara Üniversitesi)
"Afetlerde Beslenme Kültürünün
Çevirisi: Kültürel Bellek, Dayanışma ve
Gastronomik Miras"

Arş. Gör. Bülşra Güler
(Marmara Üniversitesi)
"Kalenderli Sofrası: Marjinal Süfi Beslenmesinin
Biyolojik ve Kozmik Anlamı"

10.15-10.30

Tartışma ve Sonuç

Tartışma ve Sonuç

Tartışma ve Sonuç

10.30-10.45

KAHVE ARASI

Dr. İbrahim Üzümcü
Konferans Salonu
X. Oturum

Fen-Edebiyat Fakültesi
Konferans Salonu
XI. Oturum

GZFA410
(Çevrimiçi)
XII. Oturum

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Murat Ulukan

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Fatma Nalan Türkmen

Oturum Başkanı:

Doç. Dr. Nursel Uyaniker

10.45-11.00

Bülşra Karayıl & Doç. Dr. Çağla
Özer
(İstinye Üniversitesi)
"Malzeme ve Mutfak Kültürü Tasnif ve
Tahlihi Arşiv Taraması: Türk Folklor
Araştırmaları (1949-1980)"

Dr. Filiz İşiker
"İklim'den 'Süryani Çöresi'ne
Mardin'de Gastronomi Turizminin
Yemek Kültürü Üzerindeki Etkileri"

Dr. Pallavi Narayan
(Ahmedabad Üniversitesi)
"Breaking Bread, Uncovering Silence: Turkish
Cuisine and Cultural Memory Define Suman's At
the Breakfast Table"

11.00-11.15

Arş. Gör. Şevval Belli
(Marmara Üniversitesi)
"Mitarake Dönemi İstanbul'unun Gıda
Sıkıntısının Mizah Basımına Yansıması:
Karagöz Gazetesi Örneği"

Muhammed Enes Aydemir
(Marmara Üniversitesi)
"Türk Misafirperverlik Kültürünün
Mutfaktaki İşlevi: ASPAVA Kültürü
Örneği"

Dr. Kozlev Nadir
(Buhara Devlet Üniversitesi)
"Dünyayı Şaşırtıcı Komik Küçük Kek:
Tarihi-Kültürel ve Gastronomik Araştırmalar"

11.15-11.30

Tartışma ve Sonuç

Tartışma ve Sonuç

Dr. Khusen Khairulloevich Juraev
(Buhara Devlet Üniversitesi)
"The History of 'Oshi Sofi': a Dish Of Bukharan
Cuisine"





İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu, 22-24 Ekim 2025

Bildiri Özetleri Kitabı



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

23 EKİM 2025 PERŞEMBE

11.30-13.00

YEMEK ARASI
Selfiş Restoran

13.00-14.00

WORKSHOP
GZFA410

Prof. Dr. N. Cenk Sesal
Marmara Üniversitesi

“Gıda Atık Yönetiminde Sürdürülebilir Yaklaşımlar”

23 EKİM 2025 PERŞEMBE			
11.30-13.00	YEMEK ARASI Selfiş Restoran		
13.00-14.00	WORKSHOP GZFA410		
Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu XIII. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu XIV. Oturum	GZFA410 XV. Oturum	
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Ayşegül Selcen Güler	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Onur Kemal Bazarkaya	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Erdal Yılmaz	
14.15-14.30	Doç. Dr. Mehmet Aça (Marmara Üniversitesi) “Gastronomilliyetçilik ve Yemek Davamız”	Doç. Dr. Yıldız Aydın (Dokuz Eylül Üniversitesi) “‘Der Türke isst nämlich häufig, jedoch wenig auf einmal’: Zur Begegnung mit kulinarischen Fremdheiten in Kelemen Mikes’ Briefe aus der Türkei”	Doç. Dr. Esra Kartal Soysal (Marmara Üniversitesi) “Beslenme Kültürü, Epigenetik ve ‘Nesillerarası Sorumluluk”
14.30-14.45	Doç. Dr. Aşlı Fışekçioğlu (Marmara Üniversitesi) “Dijital Kültürde Statü Endişesiyle Dönüşen Türk Yemek Ritüelleri”	Dr. Öğr. Üyesi Esra Jorkowski Berberoğlu (Türk Alman Üniversitesi) “Von der Mangelware zur Massenkultur: Zeitenwende und Uwe Timms Die Entdeckung der Currywurst im Spiegel der kritischen Theorie Adornos”	Dr. Öğr. Üyesi Nurdane Şimşek Knoll (Marmara Üniversitesi) “Platon’da Gıda Etiği: Ruh, Ölçülülük ve Toplumsal Düzen”
14.45-15.00	Dr. Öğr. Üyesi Berrin Sarıtuğ (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi) “Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Balkan Mutfağı”	Prof. Dr. Leyla Çoşan (Marmara Üniversitesi) “Die Osmanische Küche im 17. Jahrhundert im Spiegel des Reiseberichts von Arndt Gebhard von Stammer”	Tartışma ve Sonuç
15.00-15.20	Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	
15.20-15.40 KAHVE ARASI			





İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu, 22-24 Ekim 2025

Bildiri Özetleri Kitabı



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu XVI. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu XVII. Oturum	GZFA410 (Çevrimiçi) XVIII. Oturum
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Halil İbrahim Yakar	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Kemalettin Kuzucu	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Leyla Coşan
15.40-15.55 Prof. Dr. Danuta Chmielewska (Varşova Üniversitesi) "Türk Mutfağının Polonya Beslenmesine Etkisi"	15.40-15.55 Prof. Dr. Sebahat Deniz (Marmara Üniversitesi) "Türk Mutfağının En Eski Beslenme Unsurlarından Biri Olan 'Kavut'un Türk Kültüründen Yansımaları"	15.40-15.55 Doç. Dr. Omurzakova Jildiz Kubançbekovna (International University of Kyrgyzstan) "Kyrgyz Gastronomic Identity in the Context of Bilingualism: Adaptation of Turkish Cuisine and Transformation of Culinary Traditions in the Context of Intercultural Interaction"
15.55-16.10 Sharshabaeva Tynara Amanbekovna (Kırgız Cumhuriyeti Ulusal Bilimler Akademisi) "Yemek Felsefesi: Özü ve İlkeleri"	15.55-16.10 Müjgan Üçer "Madımak Bitkisi ve Türk Mutfağındaki Yeri"	15.55-16.10 Dr. Corina Dobrota (University of Galati) "The Impact of Turkish Influences on the Romanian Culinary Vocabulary"
16.10-16.25 Tartışma ve Sonuç	16.10-16.25 Tartışma ve Sonuç	16.10-16.25 Dr. Orsolya Zay (Macar Araştırmaları Enstitüsü) "Making Bread in the 17th Century Baking Tools in the Ottoman Period in Hungary"

24 EKİM 2025 CUMA

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar Başkanlığı

YILDIZ SARAYI
Kütüphâne-i Hümayûn

KAPANIŞ OTURUMU
XIX. Oturum

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Abdülhamit Tüfekcioglu
Milli Saraylar Başkan Yardımcısı

09.30-09.50

Ömür Tufan
(T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı)

"Osmanlı Saray'ında Şerbet Kültürü: Sultanların Şerbetleri ve Topkapı Saray'ında Şerbethane"

09.50-10.10

Kübra Erdoğan
(T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı)

"Topkapı Sarayı'nda Sofra Kültürü"

10.10-10.30

Dr. Öğr. Üyes Nuriye Özlem Çuhadar
(Marmara Üniversitesi)
"Topkapı Saray Mutfakları Üzerine Mimari Değerlendirme"

10.30-10.50

Tartışma ve Sonuç





İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu, 22-24 Ekim 2025

Bildiri Özetleri Kitabı



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

YILDIZ SARAYI Kütübhâne-i Hümayûn Değerlendirme Oturumu

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. İlhan Şahin

11.00-11.15

Prof. Dr. Fatma Nalan Türkmen

11.15-11.30

Prof. Dr. Nuriye Garipagaoglu

11.30-11.45

Prof. Dr. İlhan Şahin

11.45-12.30

İKRAM

14.00-16.30

YILDIZ SARAYI GEZİSİ

17:00

GALA YEMEĞİ
DOLMABAĞÇE SAAT KULE





Leyla COŞAN - Die Osmanische Küche im 17. Jahrhundert im Spiegel des Reiseberichts von Arndt Gebhard von Stammer.....	20
Elisabetta MARINO - Lady Montagu's "Oriental" Banquets: The Spectacularization of Food in the Turkish Embassy Letters	21
Esra Jorkowski BERBEROĞLU - Von der Mangelware zur Massenkultur: Zeitenwende und Uwe Timms – Die Entdeckung der Currywurst im Spiegel der kritischen Theorie Adornos ...	22
Khusen Khairulloevich JURAEV - The History of "Oshi Sofi", a Dish of Buharan Cuisine..	23
Orsolya ZAY - Making bread in the 17th century - Baking tools in the Ottoman Period in Hungary.....	24
Yasin YILDIZ - Kültür Varlıklarının Korunması Kapsamında Saray Mutfakları	25
Sueda ÖZBENT - Küreselleşen Dünyada Türk Beslenme Kültürü	26
Aslı FİŞEKÇİOĞLU - Dijital Kültürde Statü Endişesiyle Dönüşen Türk Yemek Ritüelleri	27
Esra KARTAL SOYSAL - Beslenme Kültürü, Epigenetik ve "Nesillerarası Sorumluluk"	28
Nuriye Özlem ÇUHADAR - Topkapı Saray Mutfakları Üzerine Mimari Değerlendirme.....	29
Ömür TUFAN - Osmanlı Sarayında Şerbet Kültürü: Sultanların Şerbetleri ve Topkapı Sarayı'nda Şerbethane	30
Muhammed Enes AYDEMİR - Türk Misafirperverlik Kültürünün Mutfaktaki İşlevi: ASPAVA Kültürü Örneği.....	31
Danuta CHMIELOWSKA - Türk Mutfağının Polonya Beslenmesine Etkisi	32
Rabia ÖZ, İlker YİĞİT - Lezzeti Haritalandırmak: Suriçi İstanbul'un Gastronomi Rotaları	33
Berrin SARITUNÇ - Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Balkan Mutfağı	34
Corina DOBROTA - The Impact of Turkish Influences on the Romanian Culinary Vocabulary..	35
Ahmet Emrah SIYAVUŞ - İklim, Toprak ve Ürün Coğrafyası: Teruar Kavramı Üzerinden Anadolu'nun Gastronomik Zenginliği	36



Nihan ABİR - Âdâb-ı Muaşeret Kitapları ve Romanlar Arasındaki Bağ: Batılı Yemek ve Sofra Kültürünün Aktarılmasında Edebiyatın Rolünü Ahmet Midhat Efendi ve Hüseyin Rahmi Üzerinden Okumak	37
Tuğba ÖZKAN - Sermet Muhtar Alus ve Refik Halit Karay'ın Yazılarında Yeme-İçme Kültürüne Karşılaştırmalı Bir Bakış	38
Nurdane ŞİMŞEK KNOLL - Platon'da Beslenme Etiği: Ruh, Ölçülülük ve Toplumsal Düzen	39
Kübra ERDOĞAN - Topkapı Saray'ında Sofra Kültürü	40
Sharshebaeva Tynara AMANBEKOVNA - Тамак-аштын философиясы: манызы жана негиздери	41
Sebahat DENİZ - Türk Mutfağının En Eski Beslenme Unsurlarından Biri Olan “Kavut”Un Türk Kültüründen Yansımaları	42
Halûk Harun DUMAN - Kopuz-Saz ve Kımızın İzinden Türk Dünyası Yemek Kültürü	43
Abonoz KÜÇÜK - Hamsinin Karadeniz Beslenme Kültüründeki Yeri ve Hamamizade İhsan Bey'in Hamsiname Adlı Eseri Üzerinden Bir Bakış	44
Fatma PEKŞEN - Asya Esintili Şahi Pilav	45
Tolgonay SYDYKOVA - Түрк элдеринин гастронмиялык табигий байлыктарынын бири –бешбармак	46
Büşra GÜLER - Kalenderî Sofrası: Marjinal Sûfî Beslenmesinin Biyolojik ve Kozmik Anlamı ..	47
Soner ATALAN - Gregoryan Muhiti Kıpçak Türkçesi Metinlerinde Yeme-İçme Söz Varlığı ...	48
Otabek YULDAŞEV, Mominjon SÜLEYMANOV - Bazı Türk Halk İsimlerinin Dilokültürojik ve Etnolinguistik Özellikleri	49
Badea Mihaela GABRIELA, Diana PRESADĂ - The Role of Food-Related Topics in Developing Students' English Communicative Skills	50
Mahinur Gözde KASURKA - Challenging Anthropocentric Consumption: Posthumanist Ethics in Margaret Atwood's The Year of the Flood	51



Fatih OCAK - Afet Sonrası Beslenme ve Toplum Sağlığı Hizmetlerinin Coğrafi Yönetimi: Mobil Aşevleri Üzerine Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) Destekli Bir Yaklaşım.....	52
Filiz IŞIKER - “İklice”den “Süryani Çöreği”ne Mardin’de Gastronomi Turizminin Yemek Kültürü Üzerindeki Etkileri.....	53
Koziev NADIR - Dünyayı Şaşırtıcı Komik Küçük Kek: Tarihi-Kültürel ve Gastronomik Araştırmalar.....	54
Yıldız AYDIN - Der Türke isst nämlich häufig, jedoch wenig auf einmal»: Zur Begegnung mit kulinarischen Fremdheiten in Kelemen Mikes’ Briefe aus der Türkei.....	55
Halise GÜLMÜŞ SİRKINTI - Batılı Kadın Seyyahların Gözünden Türk Mutfağı: Temsil ve Kültürel Aktarım	56
Mehmet AÇA - Gastromilliyetçilik ve Yemek Davamız.....	57
Omurzakova Jildız KUBANIÇBEKOVNA - Кыргызстандагы түрк ашканасынын адаптацияланышы: кош тилдүүлүк жана кулинардык салттардын трансформациясы ..	58
Rana KAHRAMAN DURU - Afetlerde Beslenme Kültürünün Çevirisi: Kültürel Bellek, Dayanışma ve Gastronomik Miras.....	59
Carla FUSCO - Culinary Hybridity and Cultural Negotiation: The Role of Nutrition Culture in Contemporary British Postcolonial Literature	60
Hilal İŞÇİ YİĞİT - Türk - Yunan İlişkilerinde Gastromilliyetçilik Tartışması: Türk Kahvesi – Yunan Kahvesi Örneği.....	61
Pallavi NARAYAN - Breaking Bread, Uncovering Silence: Turkish Cuisine and Cultural Memory in Defne Suman’s At the Breakfast Table	62
Şevval BELLİ - Mütareke Dönemi İstanbul’unun Gıda Sıkıntısının Mizah Basınına Yansıması: Karagöz Gazetesi Örneği	63



Büşra KARAYIL, Çağla ÖZER - Malzeme ve Mutfak Kültürü Tasnif ve Tahlili Arşiv Taraması: Türk Folklor Araştırmaları (1949–1980).....	64
Müjgan ÜÇER - Madımak Bitkisi ve Türk Mutfağındaki Yeri.....	65
Mehmet Ali ÇELİKEL - Sömürgecilik Sonrası İngiliz Romanında Yemek, Kültür ve Kimlik... 66	
Marie Helene SAUNER LEROY, İsmail Burak PARLAK - 19. yy. Fransız Edebiyatındaki Yemek Alışkanlıkları ve Çevirileri. Paralel Derlemlerde Balzac'ın İnsanlık Komedi (La Comédie Humaine) Örneğinde İçecek ve Yemek Öğünleri.....	67
Kanan AGHASIYEV, Habib TEKİN - The Taste of Survival – Exploring Food and Empowered Womanhood in Sabrina Mahfouz's Chef.....	68
Cahit BAKIR - John Freely'nin İstanbul Anlatılarında Gastronomi ve Kültürel Kimlik İlişkisi ...	69
Furkan ABİR - Julia Pardoe'nin Sultanlar Şehri İstanbul'unda Sofra Kültürü ve Modernlik İmgeleri.....	70

Die Osmanische Küche im 17. Jahrhundert im Spiegel des Reiseberichts von Arndt Gebhard von Stammer

Leyla COŞAN¹

Abstract

Die Beziehungen zwischen dem Osmanischen Reich und Deutschland-Österreich waren über einen längeren Zeitraum hinweg von militärischen Auseinandersetzungen, diplomatisch-politischen Interaktionen und wirtschaftlichen Handelsbeziehungen geprägt. Diese vielfältigen Verflechtungen hinterließen tiefgreifende Spuren in den kulturellen und zivilisatorischen Entwicklungen beider Staaten. Das breite Interesse an Informationen über das Leben im Osmanischen Reich spiegelte sich in zahlreichen Reiseberichten wider, insbesondere von Diplomaten, Kaufleuten und Kriegsgefangenen, die detaillierte Darstellungen der Lebensgewohnheiten und kulturellen Praktiken dieser fremden Gesellschaft lieferten. In diesem Zusammenhang spielte das Interesse an der Kulinaristik als Ausdruck der Kultur des Anderen eine bedeutende Rolle.

Diese Arbeit untersucht anhand des deutschsprachigen Reiseberichts von Arndt Gebhard von Stammer, welche Eindrücke die osmanische Küche und Gastlichkeit im 17. Jahrhundert bei einem deutschen Reisenden hinterließen. Im Fokus der Untersuchung stehen Fragen zur funktionalen Instrumentalisierung und politischen Deutung der „Ess- und Trinkgewohnheiten“ des „Anderen“ sowie zur Wahrnehmung und Darstellung der islamischen Speisevorschriften. Zudem wird analysiert, welche Reaktionen diese Vorschriften hervorriefen und wie diese kulturellen Besonderheiten dem zeitgenössischen Lesepublikum vermittelt wurden.

Besonderes Augenmerk liegt auf der Frage, ob und in welcher Weise kulinarische Begegnungen zur Konstruktion kultureller Differenz oder zur Förderung interkultureller Verständigung beitrugen. Dabei wird auch untersucht, wie Arndt Gebhard von Stammer seine neuen, teilweise als fremdartig empfundenen Eindrücke in seinem Reisebericht verarbeitete und darstellte. Die Analyse von Aspekten wie Tischsitten sowie kulinarischen Besonderheiten der osmanischen Küche soll ein differenziertes Verständnis der Wahrnehmungs- und Darstellungsstrategien im Kontext dieser kulturellen Begegnung ermöglichen.

Schlüsselwörter: Osmanische Küche, Reisebericht, Arndt Gebhard von Stammer, Speisevorschriften, Tischsitten.

¹ Prof. Dr., Marmara Universität, Abteilung für Deutsche Sprache und Literatur, leylacosan@marmara.edu.tr

Lady Montagu's "Oriental" Banquets: The Spectacularization of Food in the Turkish Embassy Letters**Elisabetta MARİNO¹****Abstract**

The unauthorized publication of *The Turkish Embassy Letters* by Lady Mary Wortley Montagu in 1763 contributed to the growing body of works that constructed a highly fantasized and fetishized vision of the "Orient." Her portrayal of an overindulgent, idle, excessive, ravenous, and undisciplined Ottoman Empire served to legitimize British colonial ambitions by presenting the East as a realm in need of superior guidance.

This paper sets out to investigate how Turkish food, drink (especially coffee), and the elaborate rituals surrounding their social consumption played a key role in Montagu's spectacularization of the East. Aiming to entertain and please her readers at home, Montagu crafted scenes that not only evoked the dazzling and enchanting world of *The Arabian Nights* (for the consumption of armchair travellers), but also emphasized cultural difference, so that a sense of British superiority could be strengthened. At the same time, her detailed depictions of Eastern banquets reflected women's desire to be acknowledged as equal participants in the British imperial venture, while also challenging the customary eroticized and fetishized portrayals of harem life by male writers.

Keywords: Travel literature, Lady Montagu, Turkish Embassy Letters.

1 Prof. Dr., University of Rome Tor Vergata, Department of English Literature, marino@lettere.uniroma2.it

Von der Mangelware zur Massenkultur: Zeitenwende und Uwe Timms – Die Entdeckung der Currywurst im Spiegel der kritischen Theorie Adornos**Esra JORKOWSKI BERBEROĞLU¹****Abstract**

Diese Untersuchung analysiert Uwe Timms Novelle Die Entdeckung der Currywurst (1993) als Teil der neuen Erinnerungsliteratur in der deutschen Gegenwartsliteratur. Durch die Linse der kritischen Theorie von Theodor W. Adorno wird die Transformation der deutschen Ernährungsweise in der Nachkriegszeit und die Entwicklung der Fast-Food-Kultur, die aus den Mangelbedingungen der Nachkriegszeit hervorging, untersucht. Die Forschungsfrage lautet: Inwieweit lässt sich Adornos Konzept der Entfremdung sowie seine Kritik an der Kulturindustrie auf die Entstehung der Currywurst und deren Entwicklung zur Massenkultur übertragen?

Zur Beantwortung dieser Frage wird die Novelle mithilfe der Adornoschen Konzepte von Entfremdung, Kulturindustrie und Dialektik der Aufklärung kritisch untersucht. Dabei wird aufgezeigt, wie die Nahrungsmittelproduktion in der Nachkriegszeit zunächst aus der Not heraus pragmatische Lösungen wie die Currywurst hervorbrachte. Diese Lösung, die in der Novelle symbolisch für den Überlebenswillen der Menschen steht, wird später durch die Mechanismen der Kulturindustrie und des Kapitalismus kommerzialisiert und entwertet. Die Fast-Food-Kultur, die heute weltweit vorherrscht, ist das Produkt dieser Dynamik, in der die ursprüngliche Bedeutung von Nahrung als lebensnotwendiges Gut zugunsten von Konsum und Profit entfremdet wird.

Die Methode dieser Arbeit basiert auf einer literarischen Analyse, die Adornos kritische Theorie mit der Untersuchung von Timms Werk kombiniert. Die Analyse zeigt, dass die Novelle nicht nur eine Reflexion der Nachkriegszeit darstellt, sondern auch eine kritische Auseinandersetzung mit den langfristigen sozialen und ökologischen Folgen der kapitalistischen Nahrungsmittelproduktion. In dieser Hinsicht wird die Novelle als literarisches Spiegelbild der heutigen globalisierten Fast-Food-Kultur verstanden.

Schlüsselwörter: Uwe Timm – Die Entdeckung der Currywurst, Erinnerungsliteratur, Fast-Food-Kultur, Kritische Theorie Adornos, Kulturindustrie und Entfremdung.

¹ Asst. Prof. Dr., Türkisch-Deutsche Universität, Abteilung für Deutsche Sprache und Literatur, jorkowski@tau.edu.tr

The History of “Oshi Sofi”, a Dish of Bukhara Cuisine**Khusen Khairulloevich JURAEV¹****Abstract**

This article argues that changing dietary habits as a result of globalization not only transform local cultures but also play a crucial role in shaping individual preferences and consumption patterns, which are influenced by global food supply chains. In addition, the impact of climate change on agricultural production is becoming an important factor indirectly affecting future dietary trends, posing serious challenges to the sustainability of food production.

It seems important to scientifically study the history of the origin and preparation of the dish “Oshi sofi”, which is loved and consumed in Bukhara, and is also known in the East and West. “Oshi Sofi” is one of the most consumed and healthy dishes of Eastern cuisine. The name of the dish comes from the Bukhara dialect and means “real soup”.

The Bukhara method of cooking oshi sofi is one of the original methods that requires a special approach. First, the following ingredients are required for cooking: yellow carrots, rice, onions, butter, meat, etc. These products are cooked separately. Since rice is steamed, it is not harmful to the human stomach and is a source of strength. The great Abu Ali ibn Sina said about pure food: “There is food, if a sick person eats it, then his weakness and lack of strength will disappear”.

In recent years, local changes in the social, cultural and economic spheres have had a significant impact on dietary patterns. In particular, the widespread consumption of processed foods and the increasing reliance on genetically modified organisms (GMOs) pose a serious public health problem. The importance of eliminating reliance on GMOs that pose a threat to human health in the future and providing information about the past history and preparation of our national dishes remains relevant today. Combining the efforts of scientists from different social sciences to study dietary habits in historical, economic, social, geographical and literary dimensions allows for a more holistic view of this topic. Comparative analysis of past and present dietary habits and the study of future dietary trends through the prism of social sciences have become an important area of research.

Keywords: Oshi Sofi, Bukhara cuisine, globalization, dietary habits, food sustainability.

¹ Bukhara State University, husaynbuxoriy@mail.ru

Making bread in the 17th century - Baking tools in the Ottoman Period in Hungary

Orsolya ZAY¹

Abstract

Bread is the foundation of European culture. We find it in every culture, whether it is flat or contains yeast. It is associated with holidays and life events, moreover the harvest, the festival of new bread, is celebrated by many cultures to this day.

But how many different tools could our ancestors have used to make bread?

Written and pictorial sources are well complemented by archaeological data, which point to eating habits that were not or only rarely recorded in historical tradition.

In the last 10-15 years, archaeology has turned to experimental methods to gain even more information about the lifestyle of our ancestors.

The baking bells were widespread in the Carpathian Basin during several archaeological periods, but they almost completely disappeared from the culinary culture of the Hungarian Kingdom in the Middle Ages. Therefore, it is well-marked that they reappeared during the 16th and 17th centuries with the Ottoman occupation.

The excavation which was located on the main street of Eger, the capital of the second biggest vilayet in the Carpathian basin, highlights through the well-preserved finds the multicultural relations that developed in the city during the 91 years of Ottoman rule.

From one of the wicker-walled wells, which had been filled with garbage, distinctive Balkan and Ottoman ceramics - mainly cooking vessels and utensils - we discovered a nearly intact, robust baking bell with the signs of long utilization and renovation.

In addition, we had the opportunity to reconstruct and test the baking bell as a contemporary cooking tool within the framework of an experimental archaeology project.

Comparing this project with the written and pictorial sources we can assume how people made different kinds of bread in the 16-17th century, and how cultures influenced each other till today.

Keywords: bread culture, experimental archaeology, Ottoman period, Carpathian Basin, culinary heritage.

¹ Dr., Institute of Hungarian Research, Hungarian Academy of Art, capitulare@gmail.com

Kültür Varlıklarının Korunması Kapsamında Saray Mutfakları

Dr. Yasin YILDIZ¹

Öz

Osmanlı mutfak kültürü, imparatorluğun sosyal yapılanmasını, estetik anlayışını ve siyasî temsil biçimlerini yansıtan çok katmanlı bir kurumsal yapıdır. Saray mutfakları ise bu kültürel yapının hem üretim hem de teşkilat boyutunun somutlaştığı temel mekânlar olarak öne çıkar. Edirne Sarayı'ndan başlayarak Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire'sine, ardından 19. yüzyılın modernleşme dinamiklerini barındıran Dolmabahçe ve Yıldız Sarayı mutfaklarına uzanan süreç, Osmanlı mutfak geleneğinin mimari, teknolojik ve idari açıdan geçirdiği dönüşümü görünür kılmaktadır. Mutfak teşkilatının iâşe sistemi, üretim organizasyonu, sofrâ düzeni ve Helvahâne geleneği gibi bileşenleri tarihsel bağlamında incelendiğinde, saray mutfaklarının yalnızca yemek üretimi gerçekleştiren yapılar değil, aynı zamanda devletin temsil, ritüel ve günlük işleyiş mekanizmasının ayrılmaz bir parçası olduğu anlaşılmaktadır. Bu çalışmada, söz konusu tarihsel bağlam ile Millî Saraylar İdaresi Başkanlığı'nın günümüzde yürüttüğü restorasyon, koleksiyon yönetimi ve müzeleşme uygulamaları bir arada ele alınarak saray mutfaklarının üretim alanından kültürel anlatı mekânına dönüşüm süreci değerlendirilmektedir. Bu çerçevede saray mutfaklarının maddî mirası, çağdaş müzecilik anlayışı içerisinde yeniden yorumlanmakta ve kamuya aktarılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Millî Saraylar, Osmanlı Mutfacı, Matbah-ı Âmire, Helvahâne, İâşe sistemi, Saray Mutfakları, Kültürel Miras, Müzecilik.

¹ Dr., T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanı

Küreselleşen Dünyada Türk Beslenme Kültürü

Sueda ÖZBENT¹

Öz

Kültürün önemli bileşenlerinden biri olarak dil kültürü yeni nesillere taşır ve kültürün var olmasının güvencesidir. Beslenme kültürü ise bir toplumu tanımlayan önemli kültürel mirastır. İçinde yaşanan coğrafyanın sunduğu endemik bitkilerin kültürle etkileşimi sonucunda ortaya çıkan yaşam biçimi kendini beslenme kültüründe en bariz şekilde gösterir. Elisabeth Markstein'e göre yiyecek ve içecekler de gerçek yaşamda var olan "kültürel özgünlüklerdir" (Alm.: Realien). Bu bakış açısı çeviri sürecinde özellikle kültürel bağlamı güçlü olan kelimeler için önemli bir kavramdır. Örneğin, bir ülkeye özgü yemek isimleri, gelenekler, yer adları, kurumlar veya günlük yaşamda kullanılan nesneler "kültürel özgünlükler" olarak değerlendirilir. Beslenme kültürü bu bağlamda çok sayıda örnekler sunmaktadır.

Günümüzde köklü geçmişli olan mutfak kültürleri dahi küreselleşme sonucunda birbiriyle etkileşime girerek yeni ve bambaşka şekillerde başka kültürlerde kendine yer bulmaktadır. Bunun sonucunda transkültürel yiyecek ve içecekler dünya çapında yayılmıştır. Bu gelişmede bu alanda yapılan çevirilerin etkisi de yadsınamayacak paya sahiptir. Yiyecek ve içeceklerin isimleri çoğu zaman erek dilde karşılığının bulunmaması nedeniyle çeviride zorluk yaratan kültürel referanslardır. Çalışmanın amacı kültürel referans değeri taşıyan bu unsurları tespit etmek, bu transkültürel etkileşimi Türk ve Alman mutfak kültürleri bağlamında ortaya koymak ve kullanılan isimlendirmeleri kültürbilimsel yöntemle incelemektir. Bu alanda yapılmış çok az sayıda çalışma vardır. Betimleyici nitelikte olan bu çalışmanın veri tabanını Almanca yayımlanmış Türk yemek kitaplarından derlenen yiyecek ve içecek isimleri oluşturmaktadır. Bu isimlerin çevirisinde kullanılan çeviri stratejilerini ve yapılan çevirilerin Türk mutfak kültürünü tam anlamıyla yansıtır yansıtmadığı tartışılacak; çeviribilimin betimleyici paradigma kuramları çerçevesinde irdelenecektir.

Anahtar Kelimeler: Türk beslenme kültürü, yiyecek içecek isimlerinin Almancaya çevirisi, kültürel özgünlükler, kültürel referansların çevirisi, transkültürel mutfak.

¹ Prof. Dr., Marmara Üniversitesi, Mütercim ve Tercümanlık Bölümü, sozbent@marmara.edu.tr

Dijital Kültürde Statü Endişesiyle Dönüşen Türk Yemek Ritüelleri**Aslı FİŞEKÇİOĞLU¹****Öz**

İnsan toplum içinde yaşamını sürdüren bir varlıktır. Bu sebeple insanın, toplumsal yaşamda yer alan belirli gruplara kabul edilmeye, bu gruplar içinde saygınlık kazanmaya gereksinimi vardır. Ayrıca bu gruplarda varlığını sürdürebilmek için insanın, gruplara ait önceden belirlenmiş ölçütleri de yerine getirmesi gerekmektedir. Bu durum belirli ritüellerin yerine getirilmesi, çeşitli düşünce ve davranış kalıplarının benimsenmesi anlamına da gelmektedir. İnsanın, kendine uygun görerek seçtiği bu gruplara aidiyeti ise onun toplumdaki statüsünü de tanımlayan bir etken olarak kabul edilebilir. Statü dar anlamda kişinin resmi veya mesleki konumunu ifade ederken geniş anlamda toplumun insana yönelttiği bakışı yani toplumun insana verdiği önemi ve değeri ortaya koymaktadır. Dijitalleşme öncesi toplumsal yaşamda görünürlüğü daha kısıtlı olan ritüeller ve çeşitli düşünce, davranış kalıpları hatta bunların göstergesi olarak kullanılan bazı dilsel ifadeler, dijitalleşme sonrası toplumu etkileyen, değiştirip dönüştürme özelliğine sahip ritüellere dönüşmüştür. Bu sebeple toplumsal kültür dijitalleşmeden etkilenerek kendi değerleriyle çelişen ve bazen çatışan bir döngüye girmiştir. Bu çalışmada dijital kültürden etkilenen Türk yemek görgüsünün değişimini, Türk yemek ritüellerin dönüşümünü tartışmaya açmak amaçlanmaktadır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada doküman analizinden faydalanılarak erişime açık instagram hesapları incelenmiş ve bu hesaplarda yer alan fotoğraflar, videolar ve bunlara bağlı dilsel göstergeler söylem analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. Araştırmanın sonucunda Türk yemek kültürünün dijital kültürde algılanması, toplumsal statü endişesi ile değişip dönüşen ritüeller incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yemek, ritüeller, statü endişesi, dijital kültür.

¹ Doç. Dr., Marmara Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, asli.fisekcioglu@marmara.edu.tr

Beslenme Kültürü, Epigenetik ve “Nesillerarası Sorumluluk”**Esra KARTAL SOYSAL¹****Öz**

Epigenetik, genetik mirasın yalnızca DNA dizileriyle sınırlı olmadığını, çevresel faktörlerin ve bireysel yaşam deneyimlerinin de gen ifadesi üzerinde belirleyici bir rol oynadığını ortaya koyarak biyoloji felsefesi alanında köklü bir paradigma dönüşümüne yol açmıştır. Bu bildiri, beslenme kültürü ile epigenetik mekanizmalar arasındaki ilişkiyi felsefi bir perspektiften ele alarak, nesillerarası biyolojik ve etik sorumluluğun sınırlarını tartışmayı amaçlamaktadır. Çevresel faktörlerin başında gelen “beslenme”nin gen ifadesi üzerindeki kalıtsal etkilerini araştıran epigenetik, genetik determinizmi aşan bir bakış sunar. Bu bağlamda, beslenme alışkanlıklarının yalnızca bireysel birer tercih olarak sağlık ve yaşam süresiyle sınırlı olmayan, epigenetik düzenlemeler yoluyla gelecek nesillerin biyolojik yapısını da şekillendiren etkiler barındırdığı, dolayısıyla kaçınılmaz şekilde ontolojik ve etik bir sorumluluk alanı da içerdiği iddia edilmektedir. Epigenetik, beslenmenin bireysel olarak gen ifadesini değiştirdiğini ve bu değişimin de kalıtımla nesillerarası aktarıldığını farklı deneysel çalışmalarla kanıtlamıştır. Beslenme kültürünün epigenetik mekanizmalarla nesillerarası iletimi, bireyin yalnızca kendisinden değil, sonraki nesilden de sorumlu oldukları fikrini güçlendirir. Çalışmada epigenetik bulgular ışığında, İrlanda Büyük Kıtlığı’ndan Etiyopya Büyük Kıtlığı’na dünya tarihinden seçilmiş altı büyük kıtlık, yani beslen(e)meme tecrübesinin daha sonra yapılan epigenetik deneylerle gen ifadesi üzerindeki etkileri ele alınacaktır. Gebelik ya da erken çocukluk dönemindeki beslen(e)meme alışkanlıklarının nesillerarası yansımalarına ve açlık dönemlerinin ya da yetersiz beslenmenin sonraki nesiller üzerindeki etkilerine odaklanılarak güncel epigenetik araştırmalardan elde edilen veriler biyoloji, felsefe ve etik ekseninde kavramsal bir analizle değerlendirilecektir. Bireyin beslenme alışkanlıkları yoluyla genetik mirasın hem taşıyıcısı hem dönüştürücüsü olduğu çerçevede beslenme kültürünün yalnızca biyolojik değil, aynı zamanda sosyal ve etik boyutları olan bir sorumluluk alanı olarak ele alınması gerektiği öne sürülecektir. Bireysel seçimlerin gelecek nesiller üzerindeki etkilerinin doğurduğu etik sorumluluk gerekçelendirilecek, “nesillerarası sorumluluk” kavramı yakın sebepler üzerinden temellendirilecektir. Sonuç olarak, epigenetik bulgular, insan eylemlerinin uzun vadeli biyolojik yansımalarını göz önüne alarak, “özgürlük”, “özerklik” ve “etik sorumluluk” kavramlarının yeniden değerlendirilmesini, toplumsal ve bireysel düzeyde daha bilinçli beslenme kültürü ve beslenme politikaları oluşturulmasını zorunlu kılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Epigenetik, kıtlık (beslenememe), yakın sebep, nesiller arası etik sorumluluk.

Topkapı Saray Mutfakları Üzerine Mimari Değerlendirme**Nuriye Özlem ÇUHADAR¹**

Dünya mutfaklarında haklı bir yere sahip olan Türk Yemek Kültürü içinde Osmanlı Mutfağı ayrı bir öneme sahiptir. Şüphesiz Osmanlı yemek kültürünün en güzel örnekleri saray mutfağında sergilenmiştir. Bu nedenle Matbah-ı Amire olarak da adlandırılan Topkapı Saray Mutfakları, her dönem sarayın en ilgi çeken bölümlerinden biri olmuştur.

Tarihi Yarımada'da, Haliç, Boğaziçi ve Marmara'ya hâkim bir tepe üzerinde inşa edilmiş, avlular ve etrafında oluşan yapılardan meydana gelen bir mimari organizasyona sahip Topkapı Sarayı'nın "Saray Mutfakları" veya "Matbah-ı Amire" bölümü ikinci avluda (Divan Meydanı/ Alay Meydanı'nda) yer almaktadır. Mutfaklar, saray mimari programında hizmet alanı olarak değerlendirildiğinden, avlunun Marmara yönünde yer alan revakların arkasında konumlanmaktadır. İkinci avludan sadece zarif bacaları ile görülebilen mutfak bölümleri adeta Osmanlı'nın cömertliğinin simgesi durumundadır. Saray Mutfakları ile ikinci avlunun bağlantısı doğu yönündeki revak duvarında yer alan Kılar-ı Amire (aşağı mutfak), Has Mutfak Kapısı ve Helvahane Kapısı olarak adlandırılan üç kemerli kapı ile sağlanmaktadır.

Saray Mutfakları, Fatih döneminde inşa edilmiş, Kanuni döneminde ise genişletilmiştir. Ancak 1574 tarihinde çıkan yangın sarayın birçok mekânı gibi mutfaklarının da büyük hasar görmesine sebep olmuştur. Bu nedenle III. Murat döneminde Mimar Sinan tarafından tasarlanarak yeniden inşa edilmiştir.

Mutfak birimleri, sultanın yemeğinin özel olarak hazırlandığı yer başta olmak üzere valide sultanın, harem, üst düzey devlet yöneticilerinin ve misafirlerin ayrı ayrı yemeklerinin hazırlandığı bölümlerden oluşmaktadır.

Bu bildiri kapsamında gastronomi tarihimiz açısından önemi bir yere sahip olan Topkapı Saray Mutfakları mimari açıdan değerlendirilecektir. Fonksiyon ve mekan tasarımı gözönüne alınarak Saray Mutfakları plan şeması, büyüklük, inşa malzemesi, örtü sistemi gibi teknik konularla ele alınacaktır.

Anahtar Kelimeler: Topkapı Sarayı, Osmanlı Mutfağı, Matbah-ı Amire, saray mimarisi, gastronomi tarihi.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, Sanat Tarihi Bölümü, ocuhadar@marmara.edu.tr

Osmanlı Sarayında Şerbet Kültürü: Sultanların Şerbetleri ve Topkapı Sarayı'nda Şerbethane**Ömür TUFAN¹**

Osmanlı saray yaşamında şerbet, hem gıda hem de şifa kaynağı olarak büyük bir öneme sahipti. Devlet törenlerinde, elçi kabullerinde, Divan toplantılarında, ziyafetlerde, sünnet ve doğum törenlerinde, hatta yazın serinlemek için dahi özel karışımlardan hazırlanan şerbetler içilirdi. Sarayda sabah ve akşam olmak üzere iki öğün yemek yenir, öğle vaktinde ise enerji veren mevsimlik şerbetler tüketilirdi.

Şerbetlerin hazırlanması ve ikramı saray geleneğinin önemli bir parçasıydı. Bu amaçla Topkapı Sarayı Mutfaklar bölümü içinde Helvahane'ye bitişik Şerbethane adlı özel bir yapı inşa edilmişti. Burada Padişah ve saray halkı için mevsimine göre değişen şerbetler, Hekimbaşı denetiminde hazırlanırdı. Kullanılan meyve, baharat, bal ve şeker gibi malzemeler imparatorluğun farklı coğrafyalarından özenle getirtilirdi; bulunmayan egzotik ürünler ise Hindistan gibi uzak ülkelerden temin edilirdi.

Yaz aylarında şerbetler kar kuyularından çıkarılan karla soğutulurdu. Uludağ, Bolu Dağı ve Istranca dağlarından getirilen karlar özel kuyularda saklanır, şerbetlerin kıvamı bozulmadan soğuması için porselen veya camdan yapılmış sürahilere "karlık" denilen bölmeler yerleştirilirdi. Bu sistem, şerbetin içine kar suyu karışmadan soğutulmasını sağlayan ustaca bir buluştu.

Padişahlar şerbetlerini altın, gümüş, kristal, porselen veya çini kaplarda içerdi. Şerbetliklerin sanatsal değeri yüksek olup, saray kuyumcuları tarafından özenle yapılırdı. Avrupa saraylarından Padişaha porselen şerbet sürahileri ve kupaları diplomatik hediye olarak gönderilirdi.

Osmanlı arşivlerinde sultanların içtiği şerbetlerin tarifleri yer almakta, Topkapı Sarayı'nda ise bu şerbetlikler en kıymetli koleksiyonlar arasında bulunmaktadır. Şerbet kültürü, hem tıbbi hem estetik yönüyle Osmanlı saray sanatını beslemiş; gümüş, porselen ve cam işçiliğinde büyük bir zenginliğin doğmasına katkı sağlamıştır.

Erken dönemden geç döneme kadar sarayda yapılan şerbetlerin yanı sıra, çarşı ve pazarlarda satılan çeşitlerle birlikte toplamda 72 farklı şerbet türü tespit edilmiştir. Bugün bu şerbetlerin bir kısmı unutulmuş olsa da, bazıları hâlâ geleneksel yöntemlerle hazırlanmakta ve Osmanlı'dan miras kalan bu içecek kültürü yaşatılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Sarayı, Şerbethane, Şerbet Kültürü, Topkapı Sarayı, Saray Mutfak Sanatı.

1 T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı, Uzak Doğu (Çin ve Japon) Porselenleri Koleksiyonu ve Avrupa Porselenleri Koleksiyonu ile Sofra Takımları Sorumlusu, omurtufan@hotmail.com

Türk Misafirperverlik Kültürünün Mutfaktaki İşlevi: ASPAVA Kültürü Örneği

Muhammed Enes AYDEMİR¹

Öz

Türk Misafirperverlik Kültürünün Mutfaktaki İşlevi: ASPAVA Kültürü Örneği Türkler, misafirperverliğin önemli bir değer olarak görüldüğü bir kültüre sahiptir. Batı toplumlarında fazla örneği olmayan bu değer, Türklerin toplumsal dayanışmalarının yoğunluğunun sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Yemek, temel ihtiyaçları karşılayan bir nesnenin ötesindedir. Yemeğin üretiliş, servis ediliş ve tüketiliş süreci; bu tüketim süresinde sergilenen sofrada adabı gibi başlıklar ve yemek yeme eylemi de bir kültür ortaya çıkarmaktadır. Bu sebeple yemek, sadece fizyolojik ihtiyaçların giderildiği bir eylem değil, psikolojik ve toplumsal anlamlandırmalara muhtaç bir olgudur. İnsanın doğa karşısında güç kazanmasının ilk yansıması da beslenme alışkanlıklarında kendini göstermektedir. Kişinin, ailenin, toplumsal grupların veya halkın; refahını, statüsünü, sınıfsal kimliğini yemek kültüründen gözlemleyebilmek mümkündür. Bunun doğal sonucu olarak da yemek yeme, toplumsal ilişkilerde bir işlev üstlenmektedir. Ankara'nın önemli geleneklerinden birisi, ASPAVA geleneğidir. "Allah Sağlık Para Afiyet Versin Amin" sözlerinin ilk harflerinden ortaya çıkan ASPAVA izzet-i ikrâm kültürünün öne çıktığı örneklerinden bir tanesidir. Restoran müşterisi, genellikle SSK (soslu, soğanlı, kaşarlı) durum olarak menülere giren bir sipariş verdiğinde önce halk arasındaki "sofrayı donatmak" tabirine uygun çeşitlilikte mezeler ikram edilmektedir.

Yemek esnasında restoran müşterisi durdurana kadar meze ikmâli devam etmektedir. Yemeğin ardından mekân terk edilmez ve özel bir semaver ile çay servisi başlamaktadır. Çayın yanına da mevsimine göre tatlı ve meyveler servis edilmektedir. Servis ve ikramların son aşamasında bazı işletmeler, tütün de ikram ederek müşteriyi uğurlamaktadır. Bu sofrada kültürünün kalıplaşmış davranışları, genelde orta-alt sınıf müşteri kitlesinin ekonomik gerçekliği ile kıyaslandığında toplumsal bir işlevi barındırmaktadır. Bu çalışmanın amacı Ankara restoranlarında sunulan ASPAVA kültürünün Türk misafirperverliğinin bir göstergesi olarak değerlendirmek ve Türk halkı arasındaki işlevini tespit etmektir. Çalışmanın kapsamı, Türk ocakbaşı restoranlarından Ankara çevresindeki ASPAVA restoranlarının gastronomi kültürü ve bu restoranların orta-alt sınıf müşterilerinin hayatındaki etkisi çerçevesindedir. Çalışmada ASPAVA geleneği, İşlevselci Halk Bilimi kuramcılarında Max Gluckman'ın "Custom and Conflict in Africa" eserinde ortaya koyduğu Diyalektik İşlevselcilik yöntemi ile incelenmiştir. Sofranın şatafatı ile müşterinin sınıfsal kimliğinin çatışması yeni bir düzeni sürdürmekte, bu da toplumsal iç çatışmaların ayinsel dışa vurumu olarak değerlendirilmektedir. Bu olguyu çalışmada açıklayacak model, Diyalektik İşlevsel Çözümleme modelidir. William Bascom bu işlevi "toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için kaçıp kurtulma mekanizması" olarak açıklamaktadır. Çalışmanın ilk bulgusu Türk kültüründeki ziyafet anlayışı ile ASPAVA kültürü arasında fark olduğudur. Ziyafet ve ASPAVA sofralarının özneleri arasındaki fark ortaya koyulmuştur. Çalışmanın bir diğer bulgusu, halk arasında "şehzade muamelesi" denilen ve restoranın kapısından başlayıp uğurlamaya kadar süren izzet-i ikrâm hizmetinin orta-alt sınıf müşteri kişilerin hayatında denge sağlama işlevidir.

Anahtar Kelimeler: ASPAVA, Yemek Kültürü, Misafirperverlik, Diyalektik İşlevselcilik, Max Gluckman.

¹ Yüksek Lisans Öğrencisi, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı, enes.aydemir20@gmail.com

Türk Mutfağının Polonya Beslenmesine Etkisi**Danuta CHMIELOWSKA¹****Öz**

XV. yüzyılda Polonyalılarla Osmanlılar arasında kurulan ilişkiler, savaş ve barış dönemlerinde pek çok olaya sahne oldu. Çatışmalara, yenilgilere ve zaferlere rağmen Polonyalılar, Doğu'ya, özellikle de Yakın Doğu'ya büyük ilgi gösterdiler. Osmanlı İmparatorluğu, egzotik yapısı, siyaseti, çok ulusluluğu ve kültürüyle dikkat çekiyordu. Polonya hatırat edebiyatında, farklı dönemlerdeki seyyahların sosyal hayatı, askerî düzeni, törenleri, gelenekleri ile popüler kültürü betimleyen çok sayıda kaydı bulunmaktadır. Polonya kültüründe özellikle mutfakta Osmanlı etkileri belirgindir. XIII. yüzyılda, Tatar hanlarının himayesinde, Cenevizliler eski Yunan limanı Teodozya'nın adını Kefe olarak değiştirdi ve Batı ile ticareti başlattı. "Tatar yolu" olarak bilinen ticaret güzergâhı, Lviv ve Kraków üzerinden geçiyordu. Ermeni ve Yahudi tüccarlarla birlikte ilk değerli baharatlar ve otlar Kraków'a ulaştı. Yunanistan'dan, özellikle Girit'ten, Lviv üzerinden "malmazja" (önceleri Yunan şarapları, sonrasında bugünkü Yunanistan ve Türkiye'den gelen tüm şaraplar) getiriliyordu. Doğu, Polonya mutfakına karabuğday, haşhaş, şerbetler (dondurulmuş meyve suları), kuruyemiş, reçeller (balda pişirilmiş meyveler), nuga, "makagigi" (bal, haşhaş, ceviz ve bademden yapılan kurabiyeler) ve helva kazandırdı. Ayrıca etin hazırlanışında yeni yöntemler – otlarla marine etme, kıyma, şiş kebab, çiğ köfte ve kuzu etinin kuru meyveler ve turşu sebzelerle pişirilmesi gibi teknikler yerleşti. Hanna Szymanderska, Polonya Mutfak Sanatı Ansiklopedisi'nin girişinde bu etkilerden bahseder. XVII. yüzyılda bu etkiler daha da güçlendi. Karanfilli incir reçeli veya zencefilli reçel gibi baharatlı reçeller ve susam ya da kuru üzümle yapılan doğu tatlıları popülerlik kazandı. Kraków'da, halkı doğu mallarıyla tedarik eden özel dükkânlar faaliyet gösteriyordu. XIX. yüzyılda Tatar yolundaki ticaret Rusların kontrolüne geçti. Kraków'da susamlı şekerlemeler ve çeşitli helva türleri revaçta oldu. İlk Polonya yemek kitaplarında "Tatar usulü", "doğu usulü" veya "sultan usulü" tarifler yer aldı. Łukasz Gołębiowski, Evler ve Konaklar adlı eserinde, etin otlarla marine edilmesi gibi saklama tekniklerinin doğrudan Doğu mutfakından geldiğini belirtir. Tatarca adıyla bilinen karabuğday, yalnızca Kraków'da değil, tüm Güneydoğu Polonya'da yaygındı. Pierogi, domuz yavrusu ve ördek içi bu tahılla dolduruluyordu. Geleneksel ve ucuz bir Kraków öğrenci yemeği olan karabuğday ve kefir, Kafkas kökenli kefir sayesinde doğudan gelmiştir. Noel sofrasında da doğu kökenli yemekler yer aldı: kutia, badem çorbası ve haşhaşlı çörek bunlardan bazılarıdır. Bu bildiride görseller ile birlikte, hem Osmanlı, hem de çağdaş Türk Mutfakının Polonya Mutfakına Etkisinden bahsedilecektir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfakı, Polonya Mutfakı, kültürel etkileşim, Tatar yolu, gastronomi tarihi.

¹ Prof. Dr., Varşova Üniversitesi, dchmielowska@uw.edu.pl

Lezzeti Haritalandırmak: Suriçi İstanbul'un Gastronomi Rotaları

Rabia ÖZ¹

İlker YİĞİT²

Öz

Gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen disiplinler arası bir alan olup hem beslenme alışkanlıklarını hem de bu alışkanlıkların sosyo-kültürel boyutunu ele alır. Gastronomi turizmi ise, turistlerin yeni lezzetler tatmak için seyahat etmesinden fazlasını ifade eder. Çünkü seyahat edilen bölgenin kültürünü ve geçmişini de deneyimleme imkanı sağlamaktadır. Bu çalışma, İstanbul Suriçi'nin kültürel ve tarihsel açıdan önemini dikkate alarak İstanbul'un gastronomi turizmine katkı sağlayacak alternatif rota önerileri sunmayı amaçlamaktadır. Suriçi İstanbul, Roma İmparatorluğu'ndan Bizans İmparatorluğu'na kadar uzanan bir geçmişe sahip olup, Osmanlı İmparatorluğu'na da uzun süre başkentlik yapmıştır. Bu süreçte, farklı kültürlerin izlerini taşıyan önemli bir yerleşim yeri haline gelmiş hem tarihi hem de kültürel anlamda derinleşmiştir. Özellikle Osmanlı İmparatorluğu mutfak kültürünü ve geleneğini bu bölgeye taşıyarak, İstanbul'un gastronomik çeşitliliğini zenginleştirmiştir. Bu çeşitlilik hem yerel halk hem de ziyaretçiler için önemli bir çekim unsuru oluşturmaktadır. Suriçi'nin tarihi yapıları ve mutfak kültürü, bölgeyi ziyaret eden turistler için tarihi bir yolculuğun yanı sıra eşsiz bir gastronomik deneyim sunmaktadır. Bu nedenle, Suriçi İstanbul sadece tarihi mirasıyla değil, aynı zamanda zengin mutfak kültürüyle de küresel turizmde önemli bir yer tutmaktadır. Bu bağlamda coğrafya disiplininin sağladığı mekânsal analiz imkanları, gastronomi turizmi için de önemli bir rol oynamaktadır. Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) kullanılarak bu çalışmada belirlenen gastronomi destinasyonları haritalandırılarak rotalar çıkartılmıştır. Böylece turistlerin bu rotalara daha kolay erişim sağlamaları hedeflenmektedir. Son yıllarda turistlerin geleneksel turistik alanlar dışında yeni gastronomi destinasyonlarına ilgi duyduğu gözlemlenmektedir. Bu doğrultuda, çalışma kapsamında YouTube videoları; Google Maps, TripAdvisor, Foursquare, Zomato web sitelerinin yorumları ve blog sayfaları gibi web tabanlı kaynaklardan yararlanılarak Suriçi İstanbul'un farklı bölgelerinde bulunan ve gastronomik önem taşıyan mekânlar tespit edilmiştir. Çalışmanın sonucunda hem yerel lezzetlerin hem de tarihsel dokunun bir arada deneyimlenebileceği alternatif gastronomi rotalarının belirlenmesi sağlanmıştır. Bu rotalar, Suriçi İstanbul'un gastronomik zenginliğini ortaya koyarak kentin turizm potansiyelinin fark edilmesi noktasında katkı sunacağı değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi rotası, turizm, harita, Suriçi İstanbul.

1 Yüksek Lisans Öğrencisi, Marmara Üniversitesi, Coğrafya Bölümü, rabiaoz20@gmail.com

2 Doç. Dr., Marmara Üniversitesi, Coğrafya Bölümü, ilker.yigit@marmara.edu.tr

Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Balkan Mutfağı

Berrin SARITUNÇ¹

Öz

Çalışma, Balkan mutfağını UNESCO'nun tanımladığı *somut olmayan kültürel miras* (SOKÜM) perspektifinden incelemeyi amaçlamaktadır. Yemeğin yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve toplumsal belleğin taşıyıcısı olduğu fikrinden hareketle, Balkanlar'daki mutfak uygulamaları; sözlü gelenekler, törenler, bayramlar ve el sanatları ile olan ilişkileri bağlamında ele alınmıştır.

Balkan coğrafyasında yer alan ülkelerin (Arnavutluk, Bosna-Hersek, Bulgaristan, Kuzey Makedonya, Sırbistan, Karadağ, Yunanistan ve Türkiye'nin Trakya bölgesi) geleneksel yemekleri; göç, savaş, dinî kimlik ve çokkültürlü yapılarla şekillenmiş olup bölgesel benzerlikler ve farklılıklar taşımaktadır. Özellikle *boşnak böreği*, *ajvar*, *sarma*, *tarator* gibi yemekler hem kırsal yaşamın hem de ritüelistik kültürel pratiklerin parçasıdır.

Çalışmada, Balkan mutfağının kuşaktan kuşağa aktarılan bir bilgi sistemi olduğu vurgulanmış, bu aktarımın özellikle kadınlar aracılığıyla gerçekleştiği belirtilmiştir. Ayrıca, dini ve mevsimlik bayramlar sırasında hazırlanan yemeklerin kolektif kimlik oluşturma sürecinde oynadığı rol örneklerle açıklanmıştır. Mutfak pratikleriyle birlikte kullanılan araç-gereçler, yemek isimleri, hazırlama biçimleri ve sunum şekilleri SOKÜM kapsamında değerlendirilmiştir.

Sonuç olarak, Balkan mutfağı yalnızca yemek değil, kültürel bir anlatım biçimi, sosyal dayanışmanın bir aracı ve tarihsel belleğin taşıyıcısıdır. Bu nedenle Balkan mutfağı, somut olmayan kültürel miras olarak korunmalı ve gelecek nesillere aktarılması sağlanmalıdır.

Bu çalışma, nitel derleme yöntemine dayanarak, Balkanlar'daki geleneksel yemek kültürünü SOKÜM bağlamında incelemektedir. Literatür taraması yoluyla elde edilen veriler, UNESCO belgeleri, saha çalışmaları, etnografik kayıtlar ve akademik araştırmalar doğrultusunda değerlendirilmiştir (Counihan & Van Esterik, 2013; Hobsbawm & Ranger, 1983).

Anahtar Kelimeler: SOKÜM, Balkanlar, Balkan mutfağı, kültürel anlatım, ritüel.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü, berrinsaritunc@subu.edu.tr

The Impact of Turkish Influences on the Romanian Culinary Vocabulary**Corina DOBROTA¹****Abstract**

This paper explores the significant impact of Turkish language and culture on Romanian culinary terminology, highlighting the historical, linguistic, and socio-cultural factors that have shaped this influence. The research focuses on the lexical field of food and cooking, analyzing the extent to which Turkish borrowings have integrated into Romanian and how they reflect centuries of interaction, particularly during the Ottoman period. Drawing on historical linguistic data, the paper identifies and classifies Turkish-origin terms that are still present in contemporary Romanian culinary vocabulary. Examples include widely used words such as *ciorbă* (sour soup), *musaca* (moussaka), *iahnia* (bean stew), and *sarailie* (a type of pastry). The analysis reveals not only lexical borrowings but also semantic shifts and adaptations that have occurred as the borrowed terms became naturalized in Romanian. Special attention is given to regional variations, especially in the southern and eastern parts of Romania, where Turkish influence was more pronounced. The paper also considers the cultural implications of this linguistic influence, emphasizing how food terminology acts as a marker of cultural contact and mutual exchange. It argues that the enduring presence of Turkish-derived culinary terms reflects both the deep imprint of Ottoman rule and the dynamic processes of linguistic accommodation and integration. Methodologically, the study combines historical linguistics, etymological research, and cultural analysis. It draws on dictionaries, historical texts, and contemporary Romanian culinary literature to trace the origins and usage of specific terms. The findings underscore the importance of examining culinary language as a lens through which broader historical and cultural influences can be understood. Ultimately, the paper contributes to a more nuanced understanding of Romanian linguistic identity and cultural heritage, positioning food-related terminology as a key site of intercultural interaction and linguistic enrichment.

Keywords: Turkish influence, Romanian language, culinary vocabulary, linguistic borrowing, cultural interaction.

¹ Dr., University of Galati, Department of English, cdobrota@ugal.ro

İklim, Toprak ve Ürün Coğrafyası: Teruar Kavramı Üzerinden Anadolu'nun Gastronomik Zenginliği**Ahmet Emrah SİYAVUŞ¹****Öz**

Bu çalışmada yemek kültürlerini, yerel ürünleri, bunların üretim şekilleri ve tüketim alışkanlıklarının coğrafi koşullarla ilişkisini inceleyen gastronomi coğrafyasının temel kavramlarından biri olan teruar olgusu üzerinden Anadolu'nun farklı coğrafi bölgelerinde iklim, toprak ve ürün arasındaki ilişkilerin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Teruar, çoğu zaman yalnızca şarap üretimiyle ilişkilendirilse de aslında zeytin, incir, peynir, fıstık ve baharat gibi birçok yerel ürünün tat, aroma ve kalite özellikleri ile coğrafya ve çevresel koşullar arasındaki ilişkiyi anlamlandıran kavramdır. Nitekim bir ürünün yetiştiği yerin iklimsel karakteri, toprak yapısı, su rejimi ve hatta mikroklimatik özellikleri, o ürünün duysal profilini doğrudan etkilemekte, bölgesel üretim biçimlerinin farklılaştığını açıklamaktadır. Türkiye'nin farklı bölgelerinden seçilen özgün ürünler üzerinden yürütülen bu çalışmada, iklimsel faktörler ile edafik koşulların ürün niteliği üzerindeki etkileri analiz edilmiştir. Niteliksel analiz ve literatür taraması yöntemiyle desteklenen araştırma, bölgesel ürünlerin coğrafi kökenleri ile lezzet profilleri arasındaki bağlantı, yerel üretim kültürleri ve coğrafi işaret uygulamaları çerçevesinde ele alınmıştır. Elde edilen bulgular, Anadolu'nun sahip olduğu iklim ve toprak çeşitliliğinin ürün kalitesi üzerindeki etkilerini ortaya koymakta ve bu yönüyle hem gastronomi turizmne hem de coğrafi işaret alanında yapılan çalışmalara yönelik katkılar sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Teruar, Gastronomi Coğrafyası, Coğrafi İşaret, Anadolu Yerel Ürünleri, İklim–Toprak–Ürün ilişkisi.

¹ Doç. Dr., Marmara Üniversitesi, Coğrafya Bölümü, emrah.siyavus@marmara.edu.tr

Âdâb-ı Muaşeret Kitapları ve Romanlar Arasındaki Bağ: Batılı Yemek ve Sofra Kültürünün Aktarılmasında Edebiyatın Rolünü Ahmet Midhat Efendi ve Hüseyin Rahmi Üzerinden Okumak

Nihan ABİR¹

Öz

Yemek kültürü ve sofrası düzeni Türk toplumunda Batılılaşmanın izlerini takip edebileceğimiz alanlardan biridir. Bu dönemde Batılı sofrası ve yemek düzenini halka tanıtmak ve benimsetmek için yazılan âdâb-ı muaşeret kitapları kadar edebî metinler de etkili olmuştur. Özellikle Osmanlı Devleti'nin son dönemi ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında edebiyatçıların birer toplum mühendisi gibi çalıştıkları göz önünde bulundurulduğunda edebiyatın yenileşmedeki rolü belirgin şekilde ortaya çıkar. Yeni Türk edebiyatında, edebiyatı toplumu eğitmek için bir araç olarak gören isimlerin başında Ahmet Midhat Efendi gelir. Kurmaca eserlerinde dahi halkı eğitecek bilgiler vermekten geri durmayan Ahmet Midhat, Avrupa âdâb-ı muaşeretini anlatmak için müstakil bir görgü kitabı da yazar. *Avrupa Adab-ı Muaşeretini Yahut Alafranga* başlığını taşıyan bu kitabın içinde sofrası düzeni, yemek adabı ve saatleri ile ilgili de ayrıntılı bilgiler bulunur. Yazar, bu bilgileri çeşitli vesilelerle romanlarında da kullanır. Bu bildiride de âdâb-ı muaşeret kitapları ve edebiyat metinlerindeki menülerle yeme usullerinin aktarılışına odaklanılacak, edebiyat metinlerinin kültürel değişim ve aktarımdaki rolü incelenecektir. Bunun için Ahmet Midhat Efendi'nin *Avrupa Adab-ı Muaşeretini Yahut Alafranga* kitabından başlanarak ilk baskısı 2020 yılında yapılan *Âdâb-ı Taâm Osmanlıca Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek* adlı çalışmada yer alan âdâb-ı muaşeret kitaplarının yemek ve sofrası düzeni ile ilgili metinleri analiz edilecek, gastronomi ve yemek adabıyla ilgili toplumda en çok yerleşmesi istenen unsurlar tespit edilerek bunların eski usulden ne gibi farkları olduğu ortaya konacaktır. Bu metinlerin edebiyattaki yansımalarına ise toplumun her kesiminden insanı keskin bir gözlem ve mizah gücüyle anlatan Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın romanları üzerinden bakılacaktır. Ahmet Midhat Efendi'nin yazın hayatının başından itibaren desteklediği, döneminde çok okunan ve sevilen Hüseyin Rahmi'nin sosyolojik gözlemler açısından oldukça zengin olan kaleminden; toplumda dergiler ve gazeteler aracılığıyla yerleştirilmek istenen Batılı yemek ve sofrası kültürünün kurmaca eserlere nasıl yansıdığı, bu yansımanın yıllar geçtikçe değişip değişmediği, yeni sofrası ve yemek düzeninin halkta ne ölçüde karşılık bulduğu araştırılacak; edebiyatın yemek ve sofrası kültürü oluşturma/aktarmadaki rolünün derecesi ve etkisi irdelenecektir.

Anahtar Kelimeler: Adab-ı taâm, Hüseyin Rahmi, Ahmet Midhat Efendi, sofrası ve yeme kültürü, sofrası kültürü ve Türk edebiyatı, edebiyat sosyolojisi.

¹ Öğr. Gör. Dr., Türk Alman Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu, abir@tau.edu.tr

Sermet Muhtar Alus ve Refik Halit Karay'ın Yazılarında Yeme-İçme Kültürüne Karşılaştırmalı Bir Bakış

Tuğba ÖZKAN¹

Öz

Sermet Muhtar Alus (1887-1952) ve Refik Halit Karay (1888-1965), kaleme aldıkları kurmaca eserlerinin yanı sıra gazete yazılarıyla da edebiyatımızda önemli bir yere sahip olmuş; bu yazılar, kültür ve sosyal tarihimiz açısından değerli kaynaklar arasında kabul edilmiştir. Bu çalışmada, Refik Halit Karay'ın *Mutfak Zevkinin Son Günleri* adlı kitapta derlenen yazıları ile Sermet Muhtar Alus'un *İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme* ve *Eski İstanbul Hayatında Yeme-İçme Kültürü* adlı kitaplarda derlenen yazıları merkeze alınarak iki yazarın eserlerinde yeme ve içme kültürüne dair unsurlar karşılaştırmalı olarak değerlendirilmektedir. İki yazar da geçmişteki kültürel yaşamımızı çeşitli yönleriyle yansıtmaları bakımından önem taşımaktadır. Onların eserlerine yeme ve içme kültürü odağında bakıldığında, bazı ortak konular göze çarpmaktadır. Bunlar arasında yemek kültürü, kamusal alandaki yeme-içme mekânları, yiyecek ve içecek türleri, Ramazan ve bayram gibi özel günlerdeki yeme-içme gelenekleri, yetiştirilen sebze ve meyve türleri, bitkisel ve hayvansal gıda türleri ile alkol ve keyif verici maddelerle ilgili konular yer almaktadır. Bu benzerliklerin yanı sıra, yeme ve içme kültürüne dair konularda iki yazarın ele aldığı farklı hususlar da dikkat çekmektedir. Bu çerçevede, benzerlikler ve farklılıklar göz önüne alınarak değerlendirildiğinde, Sermet Muhtar Alus ile Refik Halit Karay'ın yazılarının gastronomi tarihimiz açısından birbirini tamamladığı söylenebilir. Bu metinler, hem kentsel bellek hem de yemek ve eğlence kültürü tarihi açısından önemli bir yere sahiptir.

Anahtar Kelimeler: Yeme-içme kültürü, gazete yazısı, Cumhuriyet dönemi Türk edebiyatı, Sermet Muhtar Alus, Refik Halit Karay.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Arel Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, tugbaozkan@arel.edu.tr

Platon'da Beslenme Etiği: Ruh, Ölçülülük ve Toplumsal Düzen**Nurdane ŞİMŞEK KNOLL¹****Öz**

Bu bildiri, Platon'un beslenme etiği üzerine düşüncelerini sosyolojik, etik ve politik bağlamlarda incelemektedir. Bildiride, Platon'un eserlerinde öne çıkan aşırılık, ölçülülük, ideal şehir-devletin beslenme sistemi ve ruhun üçlü yapısındaki uyum temaları temel alınmaktadır. Platon'un özellikle "Devlet" diyalogunda ideal toplumun beslenme alışkanlıklarına yönelik önerileri, bireysel ve toplumsal düzeyde etik yaşam için ölçülülüğün kritik önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca, ruhun üçlü yapısına ilişkin teorisi çerçevesinde besin tercihleri ile ruhsal denge arasındaki ilişki analiz edilerek, ahlaki ve ruhsal sağlığın beslenme düzeniyle bağlantısı tartışılmaktadır. Bildiri, Platon'un felsefesinde beslenmenin yalnızca bedensel ihtiyaçları karşılayan bir faaliyet olmadığını, aynı zamanda etik bir sorumluluk ve ruhsal uyumun tesis edilmesinde önemli bir araç olduğunu savunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Platon, beslenme etiği, ölçülülük, ruh teorisi, toplumsal düzen.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, Felsefe Bölümü, nurdane.simsek@marmara.edu.tr

Topkapı Saray'ında Sofra Kültürü**Kübra ERDOĞAN¹****Öz**

Bu bildiri, Osmanlı saray yaşamının en zarif ve incelikli alanlarından biri olan Topkapı Sarayı'ndaki Sultan sofralarını ele almaktadır. Çalışmada, Sultan'ın sofraya oturduğu andan itibaren gerçekleşen sofranın düzeni, kullanılan sofranın takımları, kap-kacak, servis eşyaları gibi unsurlar ile bu eserlerin günümüzde hangi koleksiyonlarda yer aldığı ayrıntılı biçimde incelenecektir. Topkapı Sarayı koleksiyonlarında yer alan mevcut envanterler üzerinden Sultan'a ait sofranın kültürünün gelişimi, özellikle klasik dönem olarak adlandırılan süreçteki biçimiyle değerlendirilecektir. Böylelikle, Osmanlı saray protokolü içinde sofranın estetik, törensel ve kültürel anlamı ortaya konulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Topkapı Sarayı, Osmanlı Saray Kültürü, Sofra Düzeni, Koleksiyon Eserleri, Klasik Dönem.

¹ Milli Saraylar, Topkapı Sarayı, Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri Koleksiyonu Görevlisi, erdogankubra54@gmail.com

Тамак-аштын философиясы: манызы жана негиздери**Sharshebaeva Tynara AMANBEKOVNA¹****Аннотация**

Автордун макаласы тамак-аштын философиясын адамдын иденттүүлүк жана социалдык практикасынын маанилүү бөлүгү катары изилдөөгө арналган. Анда тамактануу менен байланышкан негизги концепттер, анын маданий, этикалык жана философиялык системаларды түзүүдөгү ролу каралат. Адам менен анын тамагынын ортосундагы тектештиктин архетипине жана тамактануунун социалдык, психологиялык жана руханий жашоо тармактарына тийгизген таасирине өзгөчө көңүл бурулат. Тамактын тандалышы, иденттүүлүк жана маданий калыптануулар арасындагы байланышка, ошондой эле тамактын азыркы социалдык процесстердеги ролуна изилдөөлөр жүргүзүлөт. Макала ошондой эле ар кандай тарыхый жана маданий контексттердеги тамакка болгон түрдүү мамилелерди талдайт.

Ачкыч сөздөр: тамак-аш, философия, иденттүүлүк, маданият, социалдык практика.

¹ Kırgız Cumhuriyeti Ulusal Bilimler Akademisi Devlet ve Hukuk Enstitüsü Araştırmacısı, sharshebaeva_tynara@mail.ru

**Türk Mutfağının En Eski Beslenme Unsurlarından Biri Olan “Kavut”Un
Türk Kültüründen Yansımaları****Sebahat DENİZ¹****Öz**

Kavut, Türk mutfağının en eski tahıl gıdalarından biridir. Sözlüklerde “kavut, kavud, gavut, gavud, kagut, kagurt, kogut, govut, gavıt, kavıt, govruk, goyut gibi farklı ifadelerle yer alan kavut genel tanımıyla, kavrulmuş tahıldan dövülerek elde edilen una ve aynı zamanda bu una şeker, pekmez, şerbet, tatlı yemiş gibi çeşitli malzemeler karıştırılarak elde edilen yiyeceğe de verilen addır. Kavut, bütün Türk coğrafyasında bilinen bir üründür. Anadolu sahasının doğusundan batısına kuzeyinden güneyine tamamında görülmekle beraber özellikle doğu kısmında daha yaygın bilinen ve kullanılan bir gıda unsurudur. Bunun yanı sıra Türklerin yaşadığı diğer bütün coğrafyalarda (Türkistan, Balkanlar, Akdeniz) da kavut bilinmektedir. Türk dünyasının çeşitli bölgelerinde kavutun bir Nevruz yiyeceği olarak yapıldığı da görülmektedir.

Kavutun yaygın olarak yapılışı; arpa ve buğdayın bütün olarak kavrulmasından sonra öğütülüp yağ, şeker, su (veya süt) ile kaynatılan şerbetle karıştırılarak helva haline getirilmesi şeklindedir. Ancak bazı yörelere göre farklılıklar göstermektedir. Oldukça besleyici özelliğe sahip olan kavutla yapılan gıdalar, yumuşak olmaları sebebiyle çocukların, yaşlıların ve lohusa kadınların beslenmesinde de önemli bir yere sahiptir. Eskiden özellikle helva şeklinde yapılan kavutun, kavrulan tahılın aromatik kokusunun güzelliği sebebiyle misafir yiyeceği olarak da revaçta olduğu bilinmektedir. Savaş ve göç lerinde önemli gıda unsurlarından olan kavutun, yokluk dönemlerinde kurtarıcı bir gıda olduğu da kabul edilmektedir.

Bir dilde bir unsur etrafında söz varlığı oluşması ve edebi ürünlerde kullanılması o unsurun o dili kullanan toplumun kültüründe bir yeri ve önemi olduğunu göstermektedir. Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahip olan kavutla ilgili de atasözü, deyim, tekerleme gibi söz varlıkları oluşmuştur. Ayrıca fıkra, şiir, hikaye gibi edebî ürünlerde de kavuta rastlanmaktadır. Bu bildiride kavutun Türk kültüründeki yeri ve önemi belirlenmiş, yörelere göre farklılıklar tespit ve tasnif edilmiş, Türkçede kavut etrafında şekillenen söz varlıkları ve kavuta rastlanan edebi ürünler örneklerle değerlendirilmiştir. Bu çalışmada, Türk mutfağının en eski ve unutulmaya yüz tutmuş beslenme unsurlarından biri olan kavutun, kültürümüzdeki yeri ve önemine dikkatleri çekerek, besin değeri oldukça yüksek olan bu gıdanın kaybetmekle karşı karşıya olduğu değeri tekrar kazanmasına ve modern mutfakla buluşmasına zemin hazırlamak hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türk kültürü, mutfak, kavut, tahıl, söz varlığı.

¹ Prof. Dr., Marmara Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, sebahat@marmara.edu.tr

Kopuz-Saz ve Kımızın İzinden Türk Dünyası Yemek Kültürü

Halûk Harun DUMAN¹

Öz

Canlılar fiziki gereksinimlerini karşılamak ve hayatta kalmak için yemek yeme zorundadır. Bunu gibi insan vücudu, yemeden içmeden ayakta kalacak ve varlığını devam ettirecek bir yapıda değildir. Sağlık için yemek ve beslenmek şarttır. Modern tıbbın babası sayılan Hipokrat (MÖ 460-370) binlerce yıl önce “Yedikleriniz ilacınız, ilacınız yedikleriniz olsun” sözünü boşuna söylememiştir. Yedikleriniz sizi siz yapar. Tıpkı okuduklarınız, gördükleriniz, yaşadıklarınız ve biriktirdiğiniz anılarınız gibi.

Türkleri hareketli ve enerjik kılan, belli bir coğrafyaya hapsetmeyen en temel etken onların yemek kültürüdür. Türkler yedikleri yemekler sayesinde binlerce kilometrelik yolları rahatça kat ederler. Bu uzak yolları, zor engelleri aşma azmini ve kararlılığını yediklerinden alırlar. Et-süt-tahıl-sebze ve meyveyi başlıca gıdaları yapan Türkleri diğer uluslardan ayıran en önemli özellik, bunları farklı formlarda örneğin kurutarak, salamura ve turşu yaparak yemeleri olur.

Türk kimdir? sorusununa çeşitli yanıtlar verilebilir. Ancak bu bildiride üzerinde duracağımız “Kopuz-Saz-Kımız”ın ulusal kimliğin önemli somut belirteçleri olacaktır. “Türkler kopuz veya saz çalıp türkü söyleyen, kısrak sütünden kımız yapıp içen insanlardır” dersek bir tanımlama da biz yapmış oluruz. Bu iki gösterge Türk tarihinin karanlık dönemlerinden günümüze gelen en önemli nesnel unsurlardır. Benzer birleştirici göstergeler Türk Dünyası Yemek Kültürü’nde farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Sunacağımız bildiride söz konusu kültürün gelişim süreci ele alınacak; coğrafya, iklim, inançlar, gelenek-görenekler, sosyal-siyasal yapı ve sağlıklı yaşamın yemek kültürünü nasıl etkilediğine değinilecektir.

Anahtar Kelimeler: kımız, kopuz, yemek, mantı, aş, Türk dünyası.

¹ Prof. Dr., Marmara Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, hadu@marmara.edu.tr

**Hamsinin Karadeniz Beslenme Kültüründeki Yeri ve Hamamizade İhsan Bey'in Hamsiname Adlı Eseri
Üzerinden Bir Bakış****Abonoz KÜÇÜK¹****Öz**

1885 yılında Trabzon'da doğan Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey, 11 Mayıs 1948'te İstanbul'da vefat etmiş ve Edirnekapı Şehitliği'ne defnedilmiştir. Eserleri arasında en meşhuru olan Hamsiname'nin ilk baskısı 1928 yılında eski harflerle İstanbul'da Sebat Matbaası'nda yapılmıştır. Eserin yeni harflerle ilk neşri ise Hamâmîzâde İhsan Bey'in oğlu Orhan Hamamioğlu tarafından 1972 yılında hazırlanmış İstanbul'da Yaylacık Matbaası'nda basılmıştır. Bu çalışmadan sonra Hamsiname adlı eserin yeni harflerle neşri hususunda başkaca çalışmalar da yapılmıştır. Bu çalışmalar içerisinde Burhan Sayılır ve Murat Babuçoğlu'nun 2007 yılında Ankara'da Phoneix Yayınları'ndan çıkan neşirleri ile Fahir Elverdi'nin 2023 yılında Ankara'da Dorlion Yayınları'ndan çıkan neşirleri ön plana çıkmaktadır. Çalışmamızda Fahir Elverdi tarafından hazırlanıp 2023 yılında Dorlion Yayınları tarafından Ankara'da basılan yeni harfli neşir esas alınacaktır.

Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey iyi bir şair olmasının yanında folklor alanında önemli çalışmalar yapmış bir araştırmacı yazar hüviyetine de sahiptir. Folklor alanında hazırladığı Hamsiname, Bilmeceler ve Baba Salim adlı eserleri bu bağlamda en önemli çalışmaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Makalemizde merkeze alınan Hamsiname adlı eseri hamsi balığının anatomisinden üremesine, avlanmasından yöredeki önemli avcılarına, pişirilmesinden hamsi merkezli ortaya çıkan halk mutfağına kadar hamsiyle ilgi ve ilişkili her konuda bilgi veren önemli bir yapıttır.

Çalışmamızda bugün de Karadeniz beslenme kültüründe önemli bir yere sahip hamsi balığıyla ilgili Hamâmîzâde (Mehmet) İhsan Bey'in Hamsiname adlı eserinde sunulan verilerden hareketle yapılan değerlendirmeler neticesinde hamsi balığının Karadeniz beslenme kültüründeki yeri ortaya konulmuştur. Hamsiname'deki veriler dışında Karadeniz yöresinin beslenme kültürüyle ilgili güncel veriler de kullanılarak geçmişten günümüze hamsi balığının beslenme kültüründeki sürekliliği de değerlendirilmiştir. Yapılan değerlendirmeler neticesinde yörede hamsi balığı merkezli önemli bir beslenme kültürünün ve gastronomik çeşitliliğin ortaya çıktığı görülmüştür. Bu gastronomik çeşitliliğin yerelden evrensele taşınmasına dönük çabalara vurgu yapılarak bu noktada önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Hamsi, Gastronomi, Hamâmîzâde İhsan Bey, Hamsiname, Trabzon.

1 Doç. Dr., Giresun Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, abonoz_kucuk@hotmail.com

Asya Esintili Şahi Pilav

Fatma PEKŞEN¹

Öz

Şehirlerin kaderleri kadar birtakım hususiyetleri de vardır. Bazısında coğrafya ön plana çıkar, bazısında tarihi bir eser. Kimisinde kahraman bir şahsiyetiyle bilinir, kimisinde nadide bir maden yatağıyla. Bazen ilmiyle etrafını ışıtan bir âlimle bilinir, bazen geniş kitlelere sesini duyuran bir müzisyen ile. Şehirler kadar ilçeler hatta köyler bile bir özelliğiyle kabul görür, tanınır.

Bu sempozyumda, Sivas- Divriği'nin sekiz yüz küsur yıllık Alatlı Pilav'ını tanıtacağım. Malazgirt Zaferi'nden sonra Mengücekoğulları'nın yönettiği Divriği'de, o günden bugüne tertibi değişmeden gelen bir devlet yemeği olan şahî lezzetin dünya mutfaklarınca da bilinmesini arzuluyorum.

Mengücek yöneticilerinden Ahmet Şah'ın eşi Melike Turan Melek ile yaptırdığı, dünyaca ünlü Ulucamii ve Darüşşifa kadar mühim bir unsur, önemli tattır, unutulmaması gerekir. Çünkü sevincin, coşkunun, beraberliğin yemeğidir.

Pirinç, et, nohut, soğan, parmak/Besni üzümü ve karabiber, bahar ve karanfilden oluşan üç çeşit baharatla, ön hazırlıkla pişirilen Alatlı Pilav, şahların pişirtip tebaasına ikram ettirdiği Alaflı (yani Ulufe) Pilav olarak da bilinir. Bayram, düğün, sünnet, ağır misafirler, hac dönüşü gibi özel durumlarda pişirilir. Kat kat dizilerek en altta malzemeler, üstüne pirinci konularak pişirildiği için, bir tepsiye çevrildiğinde üzümü, nohudu, etleriyle güzel bir görüntü verir ve muhakkak üzüm hoşafıyla sunulur. Asırlardır Divriği mutfağının baş tacı olan Alatlı Pilav, 2020 yılında coğrafi işaret de almıştır.

Anahtar Kelimeler: Alatlı pilav, Divriği, Mengücekoğulları, Besni üzümü, Devlet yemeği.

¹ fatmapeksen@yahoo.com.tr

Түрк элдеринин гастронмиялык табигий байлыктарынын бири –бешбармак**Tolgonay SYDYKOVA¹****Аннотация:**

Илимий макаланын актуалдуулугу. Ата-бабалардан бери келе жаткан бешбармак тамагы, анын учурдагы жасалуу технологиясы, андагы өзгөчөлүктөр, аны менен бирге кээ бир түрк тилдериндеги аталышы, жасалыш технологиясы, гастронмиялык табигий байлыгы жөнүндө сөз кылуу учурдагы актуалдуу темалардын бири.

Илимий макаланын максаты – кыргыз тилиндеги бешбармак тамагы, анын түрк дүйнөсүндө аталышы, жасалыш технологияларына анализ жүргүзүү.

Изилдөөнүн илимий булагы – кыргыз, казак, өзбек тилиндеги лексикологиялык илимий адабияттар.

Корутунду. Түрк элинин мурунку тамактануусу менен азыркы учурдагы тамактануусунун ортосунда айырма бар, бирок ар бир элдин өзүнүн улуттук тамактануусу, тамагы болот. Алсак, кыргыз элинде бешбармак (нарын) тамагы бар. Бул – майда тууралган эттен, камырдан жасалган кыргыздын эң сый тамагы, ал кол менен желгендиктен “бешбармак” деп аталып калган (Бөрүбаев, 1984: 53). Керектелүүчү нерселер – эт, камыр, пияз, туз, мурч, калемпир. Нарын же бешбармак түрк элдеринин гастронмиялык табигий байлыктарынын бири.

Илимий макалада кыргыз элинин сыйлуу тамагы болгон бешбармак жана анын жасалыш технологиясы, андагы өзгөчөлүктөр жөнүндө сөз кылабыз жана жакынкы кошуна элдерде, алсак, казак (бес бармак, Айдаров, 1974), өзбек (бешбармак, Икрамов, 1983) элдеринде кеңири тараган, анда да жасалыш технологиясында өзгөчөлүктөр бар. Кошуна мамлекеттерде эле эмес, кыргыз элинин өзүндө бул тамактын жасалыш технологиясында өзгөчөлүктөр болот. Өзгөчө белгилей кетүүчү жагдай Кыргызстандын бардык областарында бешбармак тамагы окшош жасалат. Ал эми Талас областында жашагандарда “шалдама” деген аталышка ээ. Талас областында колго жайылган камырды төрт чарчы кылып кесип, аны кайнап жаткан шорпого салып бышырат, андан соң майдалап (куштун тилиндей кылып – С. Т.) колго туурашат (шалдашат – С. Т.), ошондой эле кылып этти да майда туурашат, аны аралаштырат, натыйжада “шалдама” даяр болот.

Ачкыч сөздөр: бешбармак, түрк элдери, гастронмия, улуттук тамак, жасалыш технологиясы.

¹ tsydykova64@mail.ru

Kalenderî Sofrası: Marjinal Sûfî Beslenmesinin Biyolojik ve Kozmik Anlamı

Büşra GÜLER¹

Öz

Bildiri, tasavvuf tarihinde marjinal bir sûfî zümre olarak bilinen Kalenderîlerin yeme-içme alışkanlıklarını, yalnızca sembolik-anlatı düzleminde değil, aynı zamanda biyolojik, nörobiyolojik ve kozmik-ritüel bağlamda değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Özellikle yeşil otlar, akrep ve yılan gibi hayvanlar, psikoaktif bitkiler (esrar, haşhaş) ve etten kaçınma gibi beslenme tercihleri, Kalenderîliğin bedenle kurduğu özgün ilişkiye ışık tutmaktadır. Kalenderî sofrası yalnızca bir çile ya da protesto alanı değil; bedenin kimyasını, zihinsel durumunu ve algı düzeyini dönüştüren bir deneyim uzamı olarak da okunabilir.

Bildiride bu çerçevede, Anadolu ve İran coğrafyasındaki Kalenderî hareketlerinin tarihsel-tematik özelliklerine kısaca değinildikten sonra, kullanılan bitkilerin ve hayvansal gıdaların hem geleneksel tıptaki karşılıkları, hem de kadim bilgiyle olan ilişkileri sunulmaktadır. Bununla birlikte tüketilen maddelerin, trans ve vecd deneyimlerini kolaylaştırıcı işlevleri üzerinde de durulmaktadır. Çalışmada, söz konusu beslenme pratiklerinin “kozmetik ekoloji” anlayışı çerçevesinde doğayla kurulan bir tür sembiyotik bütünlüğe dayandığı ileri sürülmektedir.

Sonuç olarak Kalenderîlerin bedensel çileleri, sadece ruhsal bir dönüşüm amacıyla değil, aynı zamanda bedeni biyolojik olarak dönüştürme, algı eşiklerini yeniden inşa etme ve kutsal olanla teması bedensel düzeyde mümkün kılma yönelimleriyle de okunmalıdır. Bu bildiri, tasavvuf literatürüne biyolojik ve deneyimsel bilgi bağlamında bir katkı sunmayı hedeflemektedir.

Anahtar Kelimeler: Kalenderilik, kozmik bilgi, marjinal sufilik, yeme içme pratikleri.

¹ Arş. Gör., Marmara Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, busra.guler@marmara.edu.tr

Gregoryan Muhiti Kıpçak Türkçesi Metinlerinde Yeme-İçme Söz Varlığı

Soner ATALAN¹

Öz

Bu bildiride, TÜBİTAK-2219 Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Programı kapsamında tarafımızca üzerine araştırma yürütülen Gregoryan Muhiti Kıpçak Türkçesi el yazmalarındaki yeme-içme söz varlığı incelenmiştir.

Yeme-içme söz varlığı bağlamında öncelikle, araştırmanın yürütüldüğü Polonya'nın Krakow şehrinde Jagiellonian Üniversitesi Kütüphanesi El Yazması Koleksiyonunda 3342 kayıt numarası ile muhafaza edilen *Fal Kitabı*'ndaki kehanetlerde yer alan sözcükler ile yine Krakow şehrindeki Czartoryski Müzesinde 2412 katalog numarası ile muhafaza edilen *Dua Kitabı*'nda bulunan Yemek Duaları incelenmiştir. Bu iki el yazmasından başka, Lviv Devlet Üniversitesi Kütüphanesi El Yazmaları Koleksiyonunda 51 katalog numarası ile muhafaza edilen Ermenice-Kıpçak Türkçesi-Lehçe olmak üzere üç dilli hazırlanmış olan sözlükte bulunan yeme-içme söz varlığı ele alınmıştır.

Tespit edilen yeme-içme söz varlığı, "yeme içme eylemleri", "tahıllar", "meyve ve sebzeler", "et ve süt ürünleri", "içecekler", "yemekler ve pişirme eylemleri", "tatlar ve özellikleri", "yemek hazırlama gereçleri" gibi kategoriler altında değerlendirilmiştir.

Bildiride kaynak olarak kullanılan el yazmaları, Gregoryan Muhiti Kıpçak Türkçesi bünyesinde 16-17. yüzyıllarda Hay (Ermeni) alfabesi kullanılarak Kıpçak Türkçesi ile kaleme alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gregoryan Muhiti Kıpçak Türkçesi, Yeme-İçme, Söz Varlığı, Fal Kitabı, Dua Kitabı.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, soner.atalan@marmara.edu.tr

Bazı Türk Halk İsimlerinin Dilokültürolojik ve Etnolinguistik Özellikleri

Otabek YULDAŞEV¹

Mominjon SÜLEYMANOV²

Öz

Bu makalede Türk halkları tarafından yaygın olarak kutlanan halk seçimleri ve isimleri hakkında bilgi verilmektedir. Ülkemizde milli değer olarak kutlanan kavun ve çeşitleri hakkında uzun süredir tartışmalar yaşanıyor. Özellikle aile, kolektif ve resmi şartlarda düzenlenen pirinç hasadının tarihleri ve önemi konusunda saha bilgilerinden alınan bilgilerden yola çıkarak ilginç yorumlar yapıldı. Kavun da dahil olmak üzere halk hekimliği üzerine yayınlanmış araştırmalara yanıt. Bilgi verenlerden alınan bilgiler doğrultusunda ürün seçimine ilişkin prosedür ve koşullar ayrıntılı olarak anlatılmıştır.

Mirzo Babur'un "Boburnoma" adlı eserinde kavunlarla ilgili değerli düşünceler analiz edilmiş ve kavunların öğrencileri vatanseverlik ruhuyla yetiştirmede önemli bir ahlaki ve eğitimsel değere sahip olduğu vurgulanmıştır. Babur'un kavun hakkındaki olumlu düşüncelerinin yorumunda ünlü bilim adamları ve gazetecilerin birbiriyle çelişen görüşleri ve bu konuya ciddi bir şekilde yaklaşmanın gerekliliği dikkat çekiyor.

Yerel geleneklerimizin popülerleşmiş bir türü olan kavun toplamanın uluslararası ve yurt dışında gerçekleştirilen, ülkemizin kalkınmasının kapsamlı bir şekilde ortaya konulmasında büyük önem taşıdığı kaydedildi. Genç neslin her açıdan donanımlı bir nesil haline gelmesinde halk oyunlarının rolü ve önemi hakkında da görüşler dile getirildi.

Anahtar Kelimeler: Türk halkları, dilokültüroloji, etnolinguistik, kavun geleneği, halk kültürü.

1 Doç. Dr., Namangan Devlet Üniversitesi, otabekuldashev91@gmail.com

2 Doç. Dr., Namangan Devlet Üniversitesi, msulaymon62@mail.ru

The Role of Food-Related Topics in Developing Students’ English Communicative Skills**Badea Mihaela GABRIELA¹****Diana PRESADĂ²****Abstract**

The purpose of the paper is to explore the potential of food-related topics in enhancing students’ English communicative skills in second language (L2) classrooms. While communicative competence remains a central goal in language education, selecting engaging, relatable, and culturally rich themes is vital to encouraging active participation and meaningful interaction. Food, as a universal and culturally embedded subject, offers a multidimensional platform for language development. It investigates how integrating food topics into classroom discourse and activities fosters students’ speaking and interpersonal communication skills.

Drawing on qualitative and quantitative data from classroom observations, student surveys, and language performance assessments in academic English language classes, the research identifies a positive correlation between food-themed tasks and increased learner motivation, vocabulary acquisition, and spontaneous communication. Role-plays (e.g., restaurant scenarios), debates (e.g., food ethics), descriptive tasks (e.g., favorite meals or traditional dishes), and cross-cultural comparisons (e.g., food customs) emerged as particularly effective in promoting authentic language use and cultural awareness.

The findings suggest that food topics serve not only as linguistic input but also as socio-cultural bridges that connect learners’ personal experiences with global contexts, thus lowering affective filters and fostering a more inclusive and interactive learning environment. The paper concludes with practical implications for English language teachers, proposing adaptable classroom strategies and materials centered on food to support diverse learner needs and communicative goals. By highlighting food as a dynamic and underutilized resource in English language teaching, this study contributes to a broader understanding of content-based instruction and task-based learning in communicative language teaching frameworks. Ultimately, integrating food topics can enhance both language proficiency and intercultural competence, aligning with 21st-century educational priorities for global communication and understanding.

Keywords: food topics, communicative skills, English productive skills.

1 Assoc. Prof. PhD., Petroleum-Gas University of Ploiesti, Department of Teaching Training, mbadea@upg-ploiesti.ro

2 Assoc. Prof. Dr., Petroleum-Gas University of Ploiesti, Department of Teaching Training, dianapresada@yahoo.com

Challenging Anthropocentric Consumption: Posthumanist Ethics in Margaret Atwood's *The Year of the Flood*

Mahinur Gözde KASURKA¹

Abstract

Human-centered ideology does not problematize animal consumption from an ethical perspective as it presupposes a species hierarchy by placing themselves at the top of chain of being. From this perspective, animal consumption does not appear as a serious problem as it is the result of a hierarchical thinking that works only for the betterment of humanity. Yet, climate crisis and various contagious diseases have shown that it is not possible to place the human at the top of this *assumed* hierarchy. By suggesting *flat ontology* from Bruno Latour's perspective, posthumanisms aim undermining the totalizing discourse of humanism and rejecting the exploitation of non-human others. Margaret Atwood's novel *The Year of the Flood* (2009) reconsiders the ethics of animal consumption from a posthumanist perspective by unlearning what they have learnt. The group called "God's Gardeners" dictates some vegan principles by departing from the rationale based on the strict separation between human and non-human entities from a humanist perspective. It is through this conceptual horizon that this paper analyses Atwood's *The Year of the Flood* from a posthumanist perspective by mainly dwelling on human-animal *intra-action* in Karen Barad's sense of the term. I argue that the implied author intentionally poses a challenge to the hierarchical mindset of humanism in the novel by showcasing how animal consumption turns into a weapon against humanity themselves in the end. Hence, this study foregrounds how different species (human/ non-human) mutually influence each other regardless of a stratified polarization within the context of the aforementioned novel. By debunking exceptionalist policies and consumerist way of living, I will reflect agentic powers of the non-human by suggesting non-hierarchical and non-possessive relations of the self to the other against the backdrop of a posthumanist perspective in relation to consumerist policies.

Keywords: Margaret Atwood, *The Year of the Flood*, ethics of eating, animal consumption, posthumanism.

¹ Asst. Prof. Dr., Marmara University, Department of English Literature and Language, mahinurkasurka@gmail.com

Afet Sonrası Beslenme ve Toplum Sağlığı Hizmetlerinin Coğrafi Yönetimi: Mobil Aşevleri Üzerine Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) Destekli Bir Yaklaşım**Fatih OCAK¹****Öz**

Doğal afetler sonrasında yeterli ve güvenli beslenmeye erişim, insani yardım müdahalesinin ve halk sağlığının korunmasının kritik bir bileşendir. Temel müdahaleler arasında yer alan mobil aşevleri, acil gıda güvensizliğinin giderilmesinde hayati bir rol oynamaktadır. Ancak bunların etkinliği büyük ölçüde stratejik konuşlandırmaya bağlıdır. Stratejik planlama yapılmadığı takdirde bu mobil birimler doğru bölgelere zamanında ulaşamayabilir ya da halihazırda hizmet verilen bölgelerdeki çabaları tekrarlayabilir. Bu çalışma, halk sağlığı sonuçlarına odaklanarak afet sonrasında mobil aşevlerinin mekânsal planlaması, gerçek zamanlı konumlandırılması, takibi ve operasyonel koordinasyonunu optimize etmek için web tabanlı bir Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) destekli bir model önermektedir. Önerilen model, mekânsal analiz araçlarını ve gerçek zamanlı veri entegrasyonunu kullanarak karar vericilerin nüfus yoğunluğu ve erişilebilirlik gibi faktörlere dayalı yüksek ihtiyaç alanlarını belirlemelerini sağlar. Ayrıca karar vericiler model sayesinde afet etki alanlarını görselleştirebilir ve saha ekiplerinden gelen gerçek zamanlı verileri modele entegre edebilir. Yine modeldeki web uygulamaları mobil mutfak konumlarının ve hizmet kapsamının dinamik olarak izlenmesini ve görselleştirilmesini sağlarken, mobil uygulamalar veya QR kod aracılığıyla topluluk geri bildirimlerini de kolaylaştırmaktadır. Bu model, acil beslenme hizmetlerinin yalnızca hızlı bir şekilde dağıtılmasını değil, aynı zamanda halk sağlığını koruma hedefiyle uyumlu olarak eşit bir şekilde dağıtılmasını da sağlar. Çalışma, CBS araçları ve potansiyel vaka senaryoları ile desteklenen kavramsal bir model sunarak akıllı, veri odaklı afet müdahale stratejilerinin geliştirilmesine katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Aynı zamanda araştırma, müdahale verimliliğini ve şeffaflığını artırmak için afet lojistiği, beslenme planlaması ve mekânsal teknolojilerin entegre edilmesinin önemini vurgulamaktadır. Bulgular, acil durumlarda mekânsal olarak optimize edilmiş gıda yardımı dağıtım yoluyla halk sağlığının korunması ve dayanıklılığın güçlendirilmesinde CBS'nin dönüştürücü bir araç olma potansiyelini vurgulamaktadır. Sonuç olarak, CBS destekli bu model yalnızca afet gıda yardımını kolaylaştırmakla kalmaz, aynı zamanda gelecekteki planlama için bir veri arşivi oluşturulmasına da yardımcı olmaktadır. Afet kurumları, belediyeler ve insani yardım kuruluşları tarafından çeşitli kriz senaryoları için kullanılabilecek ölçeklenebilir ve uyarlanabilir bir çerçeve sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Afet yönetimi, afet lojistiği, mobil aşevleri, halk sağlığı, web Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS).

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, Coğrafya Bölümü, fatih.ocak@marmara.edu.tr

“İklice”den “Süryani Çöreği”ne Mardin’de Gastronomi Turizminin Yemek Kültürü Üzerindeki Etkileri¹

Filiz IŞIKER²

Öz

Bu çalışmanın amacı Türkiye’nin sınır kentlerinden biri olan ve içerisinde barındırdığı etno-dinsel çeşitlilikle birçok anlamda ilgi odağı haline gelen Mardin’in, kültürlerarası etkileşim ve gastronomi turizminin etkisiyle yemek kültürünün nasıl bir dönüşüm geçirdiğini sosyolojik ve tarihsel açıdan “Süryani çöreği” örneği üzerinden ele almaktır. Bu araştırma, Süryani çöreğinin etnik kimlik etiketiyle son on beş yıl içinde nasıl popülerleştiğini ve ticari bir ürüne dönüştüğünü gıda-kimlik ilişkisi bağlamında incelemektedir. Bu dönüşümün arkasındaki temel dinamiklerden biri olan gastronomi turizminin yiyeceklere atfettiği otantiklik, hem gastro-turistler açısından ilgi çekici olup şehrin ekonomisine olumlu katkılar sağlamakta hem de bu yiyeceklerin ticari meta haline gelmesine zemin hazırlamaktadır. Bu durum konunun anlaşılması açısından önem taşımaktadır. Geleneksel olarak uzun yıllardır Süryani çöreğinden farklı olarak hurmasız yapılan ve *ıklice/kilice/klüçe* şeklinde kullanımları olan çöreğin tarihsel olarak hangi kültürlerde yer aldığı incelenecek konulardan bir tanesidir. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Saha çalışmasıyla konuyla ilgili kişilerle yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilmiş, yazılı literatür taramasında ise tarihî ve güncel kaynaklar incelenmiş, elde edilen veriler tematik analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular değerlendirildiğinde, kültürel etkileşimler sonucunda farklı coğrafyalarda yapılan bu çöreğin özellikle dini bayramlarda benzer şekillerde hazırlandığı gözlemlenmiştir. Hristiyanların Noel, Paskalya ve nişan törenlerinde, Musevilerin Pesah, Müslümanların Ramazan ve Kurban Bayramlarında yaptığı bu çörek, birçok farklı kültürde benzer içerik ve işlevle karşımıza çıkmaktadır. İncelenen kaynaklarda bu çöreğin Mardin’de *ıklice/kilice/klüçe*, Şanlıurfa’da *külünçe*, Antakya’da *külçe*, Irak’ta *kleicha* (كَلِيخَا), İran’da *koloocheh* (کولوچه), Rusya ve Doğu Avrupa’da *kulich* (кулич) ve daha birçok yakın coğrafyada benzer kelimelerle adlandırıldığı görülmektedir. Bu adlandırmalardaki etimolojik benzerlik, farklı coğrafyaların yemek kültürlerinin kimi zaman etnik ve dini kimliklerden bağımsız olarak tarihsel süreçte karşılıklı etkileşimle şekillendiğini gösteren önemli bir bulgudur.

Anahtar Kelimeler: Mardin, Süryani çöreği, ıklice, gastronomi turizmi, yemek kültürü, kimlik, kültürel etkileşim.

¹ Bu çalışma “SOSYAL YAPI, KİMLİKLER VE ORTA DOĞU MUTFAK KÜLTÜRLERİ BAĞLAMINDA MARDİN’DE YEMEK KÜLTÜRÜ” isimli Doktora tezinin bir bölümünden üretilmiştir.

² Dr., Bağımsız Araştırmacı, filizisiker@gmail.com

Dünyayı Şaşırtıcı Komik Küçük Kek: Tarihi-Kültürel ve Gastronomik Araştırmalar

Koziev NADİR¹

Öz

Bu çalışma, Özbekistan'ın Buhara bölgesine bağlı Gijduvan ilçesine özgü geleneksel bir ekmek türü olan Gijduvan kulçası'nı tarihî, kültürel ve gastronomik yönleriyle ele almaktadır. Yüzyıllardır üretilen bu ekmek, sadece bir gıda ürünü değil, aynı zamanda toplumsal dayanışma, misafirperverlik ve kültürel kimliğin sembolü olarak değerlendirilmektedir. Arkeolojik ve etnografik bulgular, kulçanın tarih boyunca farklı kültürlerin etkisiyle zenginleştiğini göstermektedir. Çalışmada, kulçanın hazırlanma teknikleri, folklor ve geleneklerdeki yeri, yerel kutlamalardaki önemi ve modern turizmdeki rolü incelenmiştir. Günümüzde Gijduvan kulçası, uluslararası gastronomi festivallerinde tanıtılarak Özbek mutfağının bir simgesi hâline gelmiştir. Makale, bu kültürel değerin korunması ve tanıtılması için UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dâhil edilmesi, yerel üreticilerin desteklenmesi ve gastronomi turizmine entegre edilmesi yönünde öneriler sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gijduvan kulçası, Gastronomi turizmi, Kültürel miras, Ulusal kimlik, Buhara.

¹ Dr., Buhara Devlet Üniversitesi

Der Türke isst nämlich häufig, jedoch wenig auf einmal»: Zur Begegnung mit kulinarischen Fremdheiten in Kelemen Mikes' Briefe aus der Türkei**Yıldız AYDIN¹****Abstract**

Die *Briefe aus der Türkei* von Kelemen Mikes' (1690-1761), in denen 207 Briefe an eine fiktive Cousine (Gräfin P. E. in Konstantinopel) gerichtet sind, gehören zu den Standardwerken ungarischer Literatur. Die besondere Bedeutung des Werks liegt nicht nur in seinem hervorragenden humoristisch-satirischen und unterhaltsamen Stil, sondern auch in der Thematisierung des tragischen Lebens der ungarischen Flüchtlinge im Osmanischen Reich. Kelemen Mikes, der in den Diensten des für die Unabhängigkeit Ungarns kämpfenden Fürsten Ferenc Rakoczi II. stand, emmigrierte im Alter von nur siebenundzwanzig Jahren in die Türkei und konnte dann nicht mehr in seine Heimat zurückkehren.

Die Exilungarn kamen zunächst nach Gelibolu, hielten sich dann in Edirne und Istanbul auf und wurden schließlich vom Sultan nach Tekirdağ geschickt. Fast vierzig Jahre verbrachte Kelemen Mikes – mit einigen Unterbrechungen – sein Leben in Rodosto/ Tekirdağ, wo er am 02.10.1761 starb. In Tekirdağ lebten die Ungarnflüchtlinge zusammen mit türkischer, griechischer, armenischer und jüdischer Bevölkerung zusammen, wobei es gelegentlich zu kulturellen Konflikten kam, die in den Briefen zum Ausdruck kommen. Auffallend ist in den Briefen auch, dass kulinarischen Fremdheiten, wie der Bedienung von Gästen und dem Servieren von Speisen an der Hohen Pforte, den Tischsitten oder den Redewendungen über die Esskultur der Türken eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Ziel des Vortrags ist es zu analysieren, wie kulinarische Fremdheiten in *Briefe aus der Türkei* dargestellt wird, ob persönliche Interessen oder kulturspezifische Voraussetzungen die Wahrnehmung des Betrachters dabei beeinflussen, in welcher Weise die Dichotomie von Fremdem und Eigenem in der Begegnung mit kulinarischer Fremdheit erkennbar wird und ob eine eurozentrische Herangehensweise festzustellen ist.

Schlüsselwörter: kulinarische Fremdheit, Kelemen Mikes, Exil, Wahrnehmung, fiktive Briefe.

¹ Assoc. Prof. Dr., Dokuz Eylül Universität, Abteilung für Fremdsprachenpädagogik, yildiz.aydin@deu.edu.tr

Batılı Kadın Seyyahların Gözünden Türk Mutfağı: Temsil ve Kültürel Aktarım

Halise GÜLMÜŞ SİRKINTI¹

Öz

Kültürler arası etkileşimde dil, yalnızca bir iletişim aracı değil, aynı zamanda farklılıkların korunmasını sağlayan bir köprü işlevi görmektedir. Seyahat anlatılarında bu köprü, anlatıcının yabancı bir dünyayı nasıl algıladığı ve aktardığıyla doğrudan ilişkilidir. Seyyahlar yalnızca coğrafi sınırları aşmakla kalmaz; aynı zamanda diller ve kültürel kodlar arasında geçiş yaparak gözlemlerini kendi anlatılarına taşırlar. Bu süreçte birer gözlemci olmanın ötesine geçerek, deneyimledikleri dünyayı anlamlandırır ve anlatılarında yeniden inşa ederler. Farklı kültürler arasında hareket eden bu anlatıcılar, bir tür “kültürel göçebe” rolü üstlenerek kaleme aldıkları metinlere seyahat ettikleri coğrafyalardan “hatıralar” taşırlar (Cronin, 2000). Bu yönleriyle seyahatnameler hem bireysel deneyimlerin hem de kültürel etkileşimin izlerini barındıran ve Çeviribilim açısından zengin veriler sunan metinlerdir. Bu bağlamda, bu çalışmanın amacı çeşitli nedenlerle Osmanlı topraklarını ziyaret etmiş Batılı kadın seyyahların metinlerinde Türk mutfağının nasıl temsil edildiğini incelemektir. Çalışmada Julia Pardoe, Mary Adelaide Walker ve Mary Mills Patrick’in seyahatnameleri Mary Louise Pratt’in “temas alanı” (contact zone) kavramı çerçevesinde kültürel karşılaşma mekânları olarak ele alınmaktadır. Seyahatnamelerde yer alan Türk mutfağına ilişkin temsiller betimleyici bir yaklaşımla analiz edilmekte, seyyahların ülkelerindeki okurlara götürdüğü “hatıralar” kültürel aktarım odağında incelenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Seyahatname, temas alanı, mutfak çevirisi.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü, halisegulmus@gmail.com

Gastromilliyetçilik ve Yemek Davamız**Mehmet AÇA¹****Öz**

Ronald Malta ile Yonatan Mendel, yemek kültüründen sadece belirli bir beslenme biçimini değil, daha çok gıdanın yetiştirilme, üretilme, hazırlanma, metalaştırılma, tüketilme ve belirli bir toplum tarafından algılanma biçim ve yöntemlerini kast etmişlerdir (Malta ve Mendel, 2014: 414). Malta ve Mendel'in yaptıkları bu tanıımı, gıda üretimi için kullanılan araçları, gıdanın yemeğe dönüştürülmesi, sunumu, tüketimi ve bu tüketimi etrafında gelişen inanç ve ritüelleri de dikkate alarak daha da kapsamlı bir şekilde düşünmek mümkündür. Tanımdan da anlaşılacağı üzere yemek kültürüyle ilgili çalışmaları sadece besin; yemeği hazırlama, sunma ve tüketme alışkanlıklarıyla sınırlandırmak mümkün değildir. Yemekle inanç, ritüel ve statü kavramları arasında da bağlar söz konusudur. Sosyoloji, sosyal ya da kültürel antropoloji, günümüze kadar bu bağlar üzerinde de önemli çalışmalar yapmıştır. Yemeği, bu bağlamda antropolojinin kapsamına dâhil eden isimlere Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Sidney W. Mintz ve Christine M. Du Bois gibi isimleri örnek vermek mümkündür. İnsanlara kendileri ve başkaları için kim ve ne olduklarını ifade etmeleri için bir çıkış noktası sunan yemek, son dönemlerde kimlik, milliyetçilik ve politika konulu çalışmaları da odak noktalarından biri olmaya başlamıştır. Büyük ölçüde gözden kaçırılmış olan yemek, kimlik, milliyetçilik ve politika ilişkisi üzerinde duran isimlerin başında Ronald Ranta, Yonatan Mendel ve Atsuko Ichijo, Michaela DeSoucey, Jonathan Leer gibi isimler gelmektedir.

"Gastromilliyetçilik" (Gastronationalism) terimi, ilk olarak 2000 ve 2002 yıllarında William Swart kullanılmış olsa da Michaela DeSoucey, gastromilliyetçiliğin basılı ortamda kullanımını ilk teşvik eden kişi olarak bilinmektedir. DeSoucey, gastromilliyetçilik kavramını, küreselleşmenin tek boyutlu, homojenleştirici bir güç olarak anlaşılmasına meydan okumanın bir yolu olarak önermiştir. O, gastromilliyetçiliği, "küreselciliğin homojenleştirici eğilimlerinin ve yeni kimlik politikaları biçimlerinin ortaya çıkışının yarattığı diyalektiğin" bir yan yana gelişini yakalamak için faydalı bir açı olarak görmüştür (DeSoucey 2010, 433). Gastro milliyetçilik, DeSoucey tarafından giderek küreselleşen bir dünyada yiyecek ve politikayı devlet aktörlerine odaklanarak anlamak için bir araç olarak kavramsallaştırılmıştır. Gastromilliyetçilik, gıdanın ve tarihinin, üretiminin, kontrolünün, hazırlanmasının ve tüketiminin milliyetçiliği ve milli kimliği teşvik etmenin bir yolu olarak kullanılmasıdır. Gastromilliyetçilik, iki ya da daha fazla bölge ya da ülke arasında, belirli bir yemek ya da hazırlığın bu bölge ya da ülkelerden biri tarafından sahiplenilip sahiplenilmediği ve diğerleri tarafından sahiplenilip sahiplenilmediği konusundaki tartışmaları da içerebilmektedir. Bu tür tartışmalar, aynı coğrafyada yaşayan ve tarih boyunca birbirleriyle temas halinde olan toplumlar arasında politik çatışmalara da yol açabilmektedir. Bu tür tartışma ya da çatışmalardan etkilenen yemekler ise genellikle sembolik bir etnik öneme sahip yemeklerdir.

Bu çalışmada yemekle milli kimlik arasındaki ilişkilere dikkat çekilip gastromilliyetçiliğin anlamı ve önemi üzerinde durulduktan sonra Yunanlar ve Ermenilerle olan yemek odaklı tartışmalarımız tarih, coğrafya, toplumlar arası ilişkiler ve etkileşimler, tanıtım ve pazarlama odaklı bir şekilde ele alınacaktır. Çalışmada, bu tür tartışmalarda Türkler, Yunanlar ve Ermeniler arasındaki coğrafi, tarihi, siyasi ve kültürel ilişki ve etkileşimlerle imparatorluk mirası olgusunun dikkate alınması gerektiğine özel olarak vurgu yapılacaktır. Türk toplumu ve devletinin bu tür tartışmaların üstesinden hamasi bir milliyetçi söylemle gelemeyeceğine dikkat çekecek olan çalışma, çözümün hukukun yanı sıra doğru ve işlevsel tanıtım ve pazarlama yöntemlerinin geliştirilmesinde olduğunun altını çizecektir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, kimlik, yemek kültürü, gastromilliyetçilik, kültürel temellük.

1 Prof. Dr., Marmara Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, mehmet.aca@marmara.edu.tr

Кыргызстандагы түрк ашканасынын адаптацияланышы: кош тилдүүлүк жана кулинардык салттардын трансформациясы**Omurzakova Jildiz KUBANIÇBEKOVNA¹****Аннотация**

Бул изилдөөдө кош тилдүүлүктүн (кыргыз жана орус тилдеринин) шартында түрк ашканасынын Кыргызстандагы кабыл алынуусу жана бул процессте улуттук гастрономиялык иденттүүлүктүн трансформацияланышы талданат. Глобалдашуу контекстинде жүргүзүлгөн изилдөөдө түрк тамактарынын (мисалы, дөнер, пиде, баклава ж.б.) жергиликтүү даамга жана азыктарга ылайыкташтырылышы аркылуу пайда болгон гибридик ашкана феномени каралат. Ошондой эле кош тилдүүлүктүн түрк ашканасынын жайылышындагы, гастрономиялык дипломатия жана маданияттар аралык өз ара аракеттенүүдөгү ролу бааланган. Изилдөө сапаттуу ыкмаларга – салыштырма жана контенттик талдоого, медиа жана адабий булактарды изилдөөгө, маектешүүлөргө жана сурамжылоолорго – негизделет. Натыйжада, Кыргызстанда түрк ашканасынын кош тилдүүлүк аркылуу кабыл алынышы улуттук гастрономиялык иденттүүлүктүн байышына жана маданий өз ара аракеттенүүнүн тереңдешине өбөлгө түзөрү аныкталган.

Ачкыч сөздөр: Гастрономиялык иденттүүлүк, Кош тилдүүлүк, Маданий адаптация, Түрк ашканасы, Гастрономиялык дипломатия.

¹ Доç., Uluslararası Kırgızistan Üniversitesi, omurzakova.74@mail.ru

Afetlerde Beslenme Kültürünün Çevirisi: Kültürel Bellek, Dayanışma ve Gastronomik Miras

Rana KAHRAMAN DURU¹

Öz

Bu çalışma, afet ve kriz koşullarında beslenme kültürünün çevirisini kültürel bellek, dayanışma ve gastronomik miras eksenlerinde ele alır. Amaç, dilsel aracılığın yalnızca bilgi aktarımı değil, aynı zamanda toplulukların aidiyetini, güvenini ve kriz sonrası toparlanmasını belirleyen kültürel bir süreç olduğunu göstermektir. Kapsam, Türkiye deneyimi başta olmak üzere çokdilli bağlamlarda gıda yardımlarının tasarımı, etiketleme ve duyuru süreçleri; dini/kültürel diyet kısıtları ve alerjen uyarıları; yerel tariflerin yardım mutfaklarına entegrasyonu gibi başlıklardan oluşur. Yöntem, nitel vaka incelemesine dayalı betimsel içerik analizidir; veri kaynakları olarak ilgili akademik literatür ve kılavuzlar, 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş depremleri sürecine ilişkin medya ve kurum raporları (AFAD, Kızılay, WFP, UNHCR), ayrıca saha tanıklıkları ve ikincil veri derlemeleri kullanılmıştır. Bulgular, (i) tek dilli/eksik çeviri nedeniyle gıda paketlerinin reddi veya sağlıksal risklerin arttığını; (ii) çorba dağıtımı, “imece” usulü hazırlıklar ve yerel tariflerin (tarhana, mercimek çorbası, bulgur yemekleri vb.) devreye girmesinin psikolojik güvenlik ve topluluk dayanıklılığı sağladığını; (iii) çokdilli, kültürel olarak hassas etiketleme ve bilgilendirmenin insani yardıma güveni artırdığını göstermektedir. Çalışma, afet ve kriz çevirisinin teknik aktarımın ötesinde kültürel müzakere alanı olduğunu savunur ve politika düzeyinde; standartlaştırılmış çokdilli gıda etiketlerinin hazırlanması, QR kodlu dijital bilgilendirme, yerel topluluklarla ortak çeviri süreçleri; afet/kriz personeli ve toplum çevirmenleri için gastronomik hassasiyet eğitimleri gibi şu öneriler sunmaktadır. Sonuç olarak, gastronomik mirasın afet/kriz planlamasına entegrasyonu ve çeviride kültürel duyarlılık, insani yardımın kabulünü ve etkinliğini belirgin biçimde güçlendirmektedir.

Anahtar Kelimeler: Afet ve kriz çevirisi, toplum çevirmenliği, kültürel bellek, afet iletişimi, gastronomi.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, Mütercim ve Tercümanlık Bölümü, rkahraman@marmara.edu.tr

Culinary Hybridity and Cultural Negotiation: The Role of Nutrition Culture in Contemporary British Postcolonial Literature**Carla FUSCO¹****Abstract**

In contemporary British postcolonial literature, food frequently emerges as a symbolic medium through which writers explore questions of identity, migration, and cultural negotiation. Authors such as Zadie Smith and Hanif Kureishi strategically deploy references to nutrition culture—not merely as contextual detail, but as an integral narrative device that reflects the tensions and synergies inherent in diasporic existence.

In *White Teeth*, Zadie Smith presents food as a contested space where cultural heritage and generational conflict intersect. Traditional Caribbean and South Asian cuisines operate both as markers of cultural resistance and as flashpoints for negotiation within hybrid identities. Similarly, Hanif Kureishi's *The Buddha of Suburbia* uses food to underscore the protagonist's navigation of bicultural belonging. Meals and culinary rituals simultaneously evoke estrangement and intimacy, serving as metaphors for the unstable boundaries of national and personal identity in post-imperial Britain.

These texts reveal how nutrition culture functions not only as a social practice, but also as a literary trope that encodes political histories and transnational dynamics. The quotidian act of eating becomes emblematic of broader discourses surrounding assimilation, cultural memory, and resistance to hegemonic norms.

This paper proposes a close textual analysis of *White Teeth* and *The Buddha of Suburbia*, focusing on how food-related imagery and scenes operate as sites of narrative and ideological significance. By examining these representations through the lens of cultural hybridity and postcolonial theory, the study aims to elucidate how literature reflects and reconfigures the meanings attached to nutrition in multicultural contexts. Ultimately, the paper will argue that culinary motifs serve not only as expressions of individual and collective identity, but also as subtle instruments of critique in the literary negotiation of Britishness in a postcolonial framework.

Keywords: Cultural Hybridity, Cultural and Culinary Memory, Transnationalism.

¹ Adjunct Lecturer, University of Macerata, carla.fusco@unistrasi.it

Türk - Yunan İlişkilerinde Gastromilliyetçilik Tartışması: Türk Kahvesi – Yunan Kahvesi Örneği¹**Hilal İŞÇİ YİĞİT²****Öz**

Ülkeler, milli kimliklerini inşa ederken yemek kültürünü öne çıkarır. Ulusların yiyecek ve içeceklerini milli duygularla hazırlayıp sunması anlamına gelen gastromilliyetçilik (yemek milliyetçiliği), ötekinden farklı olma metaforudur. Osmanlı İmparatorluğu coğrafyasında yapılmaya başlanan Türk kahvesi, 20. yüzyılın ikinci yarısına gelindiğinde, Türkiye ve Yunanistan arasındaki politik çatışmaların bir sembolü haline gelmiştir. Bu bağlamda ulusal kimliğin ve tarihsel hafızanın da bir ifadesi olan Türk kahvesi, Yunanlar tarafından millileştirilerek Türk-Yunan ilişkilerinde gastromilliyetçilik eksenli tartışmalara yol açmıştır. Yüzyıllar boyunca Osmanlı Devleti hakimiyetinde yaşayan Yunanlar, Türkokratia olarak adlandırdıkları söz konusu dönemde öğrendikleri Türk kahvesinin adını, 1960'lı yıllarda “Yunan kahvesi” olarak değiştirmeye başlamışlardır. Seyyahların dahi Türklere ait bir içecek olarak tarihe not düştükleri kahvenin Yunanistan'da “Yunan kahvesi” olarak kimliklendirilmesi, Kıbrıs meselesine dayalı olarak 1964'te Türkiye'den sınır dışı edilen Yunan uyruklu Rumların Yunanistan'a gitmelerinin ardından gerçekleşmiştir. Rumlar, anavatan olarak idealize ettikleri Yunanistan'a yerleştikten sonra “Türk kahvesi” ifadesi politik ve kültürel nedenlerle giderek terk edilmiş, 1970'li yıllara gelindiğinde ise Yunan toplumu “Yunan kahvesi” tabirini benimsemeye başlamıştır. Türk kahvesinin Yunanlaştırılma sürecinin baş aktörü, Yunan kahve firması olan Bravo olmuştur. Bu firma, 1970'li yıllarda “*Biz ona Yunan diyoruz*” (*Εμείς τον λέμε ελληνικό*) sloganını taşıyan reklam çalışmalarını gerçekleştirerek Yunan kahvesi mitini yıllar içerisinde Yunan halkına benimsetmiştir. Bilhassa 1974 sonrasındaki süreçte, Yunanistan'da “Yunan kahvesi” ismi yerleşmeye başlamıştır. Bu durum yiyecek-içeceklerin tarih, politika ve kimlikle yeniden şekillendirildiğini yansıtır. Bu çalışmanın amacı, Türk kahvesinin Yunan kahvesine dönüştürülme sürecini kültürel, tarihsel ve kimliksel boyutlarıyla inceleyerek, bu dönüşümün ulusal kimlik inşasındaki rolünü ortaya koymaktır.

Anahtar Kelimeler: Türk kahvesi, Yunan kahvesi, Gastromilliyetçilik, Türk- Yunan ilişkileri.

¹ Bu bildiri, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Anabilim Dalında Prof. Dr. Vahdettin Engin danışmanlığında Hilal İşçi Yiğit tarafından hazırlanan “İki Darbe Arasında Türk – Yunan İlişkileri (1960-1980)” başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.

² Dr., Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul / Türkiye, hilal.isci.yigit@gmail.com.

Breaking Bread, Uncovering Silence: Turkish Cuisine and Cultural Memory in Defne Suman's *At the Breakfast Table***Pallavi NARAYAN¹****Abstract**

This paper explores the symbolic and narrative function of Turkish cuisine—particularly the traditional breakfast (kahvaltı)—in Defne Suman's novel *At the Breakfast Table*, arguing for its relevance within the broader framework of world literature. Though rooted in the social fabric of modern Turkey, Suman's work transcends national boundaries through its engagement with transgenerational trauma, diasporic memory, and intercultural tension. The novel's central gathering—a multigenerational family breakfast in a summer house on the Aegean coast—becomes a site where unspoken histories surface, familial roles are renegotiated, and cultural identities are both performed and questioned. The Turkish breakfast, rich in local and regional flavors—cheeses, olives, jams, eggs, pastries, and tea—is not merely a backdrop for character interaction. It becomes a sensory and ritualistic archive through which the characters confront buried secrets tied to political unrest, forced migration, and collective silence. In this way, the breakfast table operates as a “memory space,” where taste, smell, and the act of sharing food catalyze confrontation with the past. By examining Suman's use of the breakfast table as a literary device, this study situates *At the Breakfast Table* within a lineage of global authors—such as Chimamanda Ngozi Adichie, Jhumpa Lahiri, and Elias Khoury—who use food as a medium to explore cultural dislocation, gendered silence, and the inheritance of trauma. The novel's international translation and reception further reinforce its position in the world literary canon, while its focus on a distinctly Turkish culinary ritual highlights the global resonance of local traditions. Ultimately, this paper argues that Turkish cuisine in Suman's novel serves not only as a marker of cultural identity but also as a narrative tool for articulating difficult histories. Through the convergence of food, memory, and silence, *At the Breakfast Table* demonstrates how national cuisines can contribute meaningfully to transnational literary conversations.

Keywords: Turkish cuisine, Cultural memory, Transgenerational trauma, World literature, Food and identity.

¹ Dr., Ahmedabad University, whatpallavisaid@gmail.com

Mütareke Dönemi İstanbul'unun Gıda Sıkıntısının Mizah Basınına Yansıması: Karagöz Gazetesi Örneği

Şevval BELLİ¹

Öz

Mütareke dönemi, 30 Ekim 1918 ile 6 Ekim 1923 yıllarını kapsamaktadır ve Türk tarihinin en karanlık dönemlerindendir. Osmanlı Devleti'nin Cihan Harbi'nden mağlup çıkmasıyla imzalanan Mondros Mütarekesi, Anadolu'nun dört bir yanının işgallere açık hale gelmesine ve bunun sonucunda da İstanbul'un önce fiilen 13 Kasım 1918'de daha sonra resmen 16 Mart 1920'de İtilaf Devletlerince işgal edilmesine sebep olmuştur. Harp sırasında Boğazların tüm gemilere kapatılması ve tüm dünyada yaşanan ekonomik kriz, gıda maddelerini büyük oranda Anadolu'dan ve yurtdışından alan İstanbul için bir felaketin başlangıcı olmuştur. Ekmek, şeker, un ve su problemi İstanbul halkının belini bük müştür. Piyasada ihtiyacın çok altında bir miktarın olması fiyatların da daha önce hiç görülmediği kadar artmasına sebep olmuş ve bunun sonucunda kaliteli gıda maddelerine ancak belli refah seviyesindeki bir grup insan ulaşabilmiştir. Düşük ve orta halli İstanbul halkı ise Şehremaneti ve İaşe Nazırlığı tarafından dağıtılan çamurlu ekmekleri yemeye, tatsız şekerleri satın almaya mahkûm olmuştur. İkinci Meşrutiyet'in özgürlükçü ortamında 1908'den itibaren haftada iki gün olmak üzere çıkmaya başlayan Karagöz gazetesi, İstanbul halkının sefaletine tercüman olmuştur. Bir mizah gazetesi olarak Karagöz; açlık, sefalet, salgın hastalıklar, ekonomik kriz, savaş ve güncel siyasî olaylar hakkında sütunlarına taşıdığı yazılarla halkın sesi olmuştur. Bunu yaparken mizaha başvurması, yoğun şekilde sansür uygulanan bir dönemde gazeteye ve yazarlara geniş bir hareket alanı sağlamıştır. Gazetede çıkan birçok yazı ve karikatür açıktan kırılan İstanbul halkının durumunu yetkili mercilere aktarmakta ve zaman zaman bu konularda iyileştirmeler yapılmasında etkili olmuşsa da gıda sıkıntısı uzun yıllar devam etmiştir.

Anahtar Kelimeler: İstanbul'un iaşesi, Karagöz, karikatür, mizah, Mütareke dönemi, süreli yayın.

¹ Arş. Gör., Marmara Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, seval.belli@marmara.edu.tr

Malzeme ve Mutfak Kültürü Tasnif ve Tahlili Arşiv Taraması: Türk Folklor Araştırmaları (1949–1980)

Büşra KARAYIL¹

Çağla ÖZER²

Öz

Toplumların haberleşme ve bilgi edinme yöntemlerini kapsayan kitle iletişim araçları arasında bulunan, tema edindikleri konuları daha geniş kitlelere ulaştırmayı hedefleyen, yazılı ve çoğunlukla basılı iletişim araçlarından olan dergiler; bilhassa Türk toplumu için, ilk olarak 1849'da yayımlanan ve tıp alanında yayım yapan Vaka-yı Tıbbiye'den itibaren, tarihsel süreçte önemli bir yere sahip olmuştur. Toplumun ve yaşanan coğrafyanın; kültürel, fiziksel, siyasal, ekonomik, tarihsel, gündelik yaşam ve benzeri öğelerini konu edinen dergi türleri 19. yüzyıldan günümüze dek çeşitliliğini arttırarak basılı veya dijital özellikte Türk yayıncılık tarihinde rol oynamaktadır. Folklor terimini bir bölgede yaşayan topluma dair tüm kültürel unsurları inceleyen ve aktaran halk bilimi olarak özetlemek mümkündür. Nitekim alana ilişkin dergi çalışmaları mevcuttur. Bir halk bilimi dergisi olarak Ağustos 1949 yılında İhsan Hınçer tarafından çıkarılan Türk Folklor Araştırmaları çalışmanın kapsamını oluşturan önemli bir örnektir. Bahsi geçen dergi Ocak 1980 yılına kadar aylık halkbilimi dergisi olarak 366 sayı çıkarılmıştır.

Halk bilimin alt başlıklarından biri de söz konusu topluma mâl olmuş mutfak kültürüdür. İşbu çalışmaya konu olan derginin 366 sayısı incelenmiş olup Türk mutfak kültürüne ait gıda malzemeleri ve yiyecek-içecek ilişkili unsurlar taranarak varlıkları tespit edilmiş, tespit edilen sayılara ve içeriklerine yer verilmiştir. Yapılan derleme çalışması Türk folkloru ve Türk Mutfak kültürünün tanıtılmasına katkı sağlamayı hedeflemektedir.

Anahtar Kelimeler: Gıda, Dergi, Mutfak Kültürü, Türk Folkloru.

¹ Yüksek Lisans Öğrencisi, İstinye Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, busra.karayil@stu.istinye.edu.tr

² Doç. Dr., İstinye Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, cozer@istinye.edu.tr

Madımak Bitkisi ve Türk Mutfağındaki Yeri**Müjgan ÜÇER¹****Öz**

Anadolu'da ekilmeden, biçilmeden yetişen bir kır ve yayla bitkisi olan madımak; baharın ilk çıkan sebzesidir. Bu sebeple mutfak kültürümüzde önemli bir yere sahiptir. Bilimsel adı; "*polygonum cognatum* Meissn" olan madımak, yaylaların verimliliği ve güzelliğinden mutfaklarımıza yansıyan bir zenginliktir. Sivas'ta çeşitli yemekleri yapılan, şifalı olarak bilinen, gelenek, görenek, halk oyunu ve sözlü kültürümüzde de yer olan bitkidir. Bu çalışmada; Sivas'ta ve birçok şehrimizde de bilinen madımağın Türk mutfağıımızdaki yeri, yemekleri ve ekonomik değeri üzerinde durulacaktır.

Anahtar Kelimeler: madımak, Türk mutfağı, yöresel yemekler, Sivas, gastronomik miras.

¹ Ecz. & Araştırmacı, mujganucer@yahoo.com

Sömürgecilik Sonrası İngiliz Romanında Yemek, Kültür ve Kimlik

Mehmet Ali ÇELİKEL¹

Öz

Sömürgecilik sonrası İngiliz romanında yemek ve yemek kültürleri, sömürgecilik sonrası göçmenleri merkezine alan romanlarda, göçmen karakterlerin kültürel çelişkilerinin analiz edilmesinde önemi bir yer tutmaktadır. Britanya İmparatorluğunun sömürgelerinin bağımsızlığını kazanmasından sonra Britanya'ya gelen göçmenlerin yemek kültürleri, geldikleri yeni ülkede hem kültürlerini sürdürmenin bir aracı haline gelmiş hem de geçimlerini sağlamanın en kısa yolu olmuştur. Bu nedenle, Salman Rushdie, Timothy Mo, Hanif Kureishi gibi sömürgecilik sonrası yazarların romanlarında yemek, yalnızca bir kültürel gösterge değil, aynı zamanda kültürel olarak melezleşmelerinin de temsiline dönüşmüştür.

Bu bildiri, Salman Rushdie, Hanif Kureishi ve Timothy Mo'nun romanlarında yiyecek ve içeceklerin nasıl temsil edildiğini ve ne ölçüde kültürel bir gösterge olarak kabul edilebileceğini sorgulamaktadır. Bu çalışma Stuart Hall'un kültürel okumaları ve Homi Bhabha'nın "melezlik" ve "üçüncü alan" kavramları açısından söz konusu metinlerin yapı sökümünü yapmaktadır. Yemek ve yemek kültürlerinin göçmenin kendi kültürünü yansıtmalarının bir aracı olup olmadığı, yemeklerinin de kendileri gibi melezleşip melezleşmediği sorusu bu çalışmanın temel tartışmasını oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Salman Rushdie, Hanif Kureishi, Timothy Mo, kültürel çalışmalar, melezleşme, üçüncü alan.

¹ Prof. Dr., Marmara Üniversitesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü, mehmet.celikel@marmara.edu.tr

**19. yy. Fransız Edebiyatındaki Yemek Alışkanlıkları ve Çevirileri.
Paralel Derlemelerde Balzac'ın İnsanlık Komedi (La Comédie Humaine) Örneğinde
İçecek ve Yemek Öğünleri**

Marie Helene SAUNER LEROY¹

İsmail Burak PARLAK²

Öz

19. yüzyıl Fransız romanları, gastronomi ve sofrada adabının altın çağını yansıtarak, yemek kültürünün çeşitli yönlerini farklı biçimlerde anımsatır. *İnsanlık Komedyası (La Comédie Humaine)* başlıklı eser, Fransız mutfağının ve gastronomisinin temellerini sergilemede bir mihenk taşıdır. Bu çalışmada, *İnsanlık Komedyası*'nın 21 romandan oluşan derlemi bağlamında İngilizce ve Türkçe çevirilerinde (paralel derlem) yer alan beslenme ve yiyecek-içeceklerle dair kavramlar incelenecektir. Bu çalışma, Galatasaray Üniversitesi Bilgisayar Mühendisliği öğretim üyesi Burak Parlak ile birlikte, dijital bir yaklaşım benimsenerek gerçekleştirilmiştir. *İnsanlık Komedyası*'nın 21 romanında geçen yiyecek-içecek ve öğünlerle ilgili terimler ve bu terimlerin İngilizce ve Türkçe çevirileri, beşeri bilimlerin sayısal hesaplama yöntemleri kullanılarak birçok aşamada analiz edilmiştir. Daha sonra orijinal ve çeviri metinlerden elde edilen yiyecek-içeceklerle dair veriler görselleştirilerek, *İnsanlık Komedyası*'nda öğünlerin ve içeceklerle ilgili terimlerin nasıl birbiriyle bağlantılı olduğu dahası İngilizce ve Türkçe çevirilerde, özellikle şarap, kahve ve öğünlere dair terimlerin nasıl farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir. Balzac'ın romanlarını, bağlamsallaştırılmış bir yeme-içme yaklaşımıyla irdeleyerek, Türk ve İngiliz kültürlerinin, söz konusu Fransız yemek kültürüne, sosyal prestij kurallarına ve habituslarına nasıl yaklaştıkları da ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Kaynak dildeki yiyecek-içeceklerle dair kalıplar uzaktan okuma ('distant reading') bağlamında nicel veri analiziyle ve yakın okuma bağlamında ('close reading') nitel veri analiziyle incelenmiştir. Bu çalışmanın alana katkısı; sözcüksel ve anlamsal kalıpları kapsayan uzak okuma ('distant reading'); çeviri zorluklarını, benzerlikleri, farklılıkları ve çeşitliliklerini kapsayan yakın okuma ('close reading') yöntemlerini benimsemesi ve vurgulamasıdır.

Anahtar Kelimeler: Balzac, Sayısal Beşeri Bilimler, Çeviri, Uzak okuma, İçecek.

1 Doç. Dr., Galatasaray Üniversitesi, Fransız Dili ve Edebiyatı Bölümü, mhsaunerleroy@gsu.edu.tr

2 Dr. Öğr. Üyesi, Galatasaray Üniversitesi, Bilgisayar Mühendisliği Bölümü, bparlak@gsu.edu.tr

The Taste of Survival – Exploring Food and Empowered Womanhood in Sabrina Mahfouz's *Chef*

Kanan AGHASIYEV¹

Habib TEKİN²

Abstract

Sabrina Mahfouz's *Chef* (2015) represents food as more than just a means of sustenance; food becomes a symbol of agency, survival, and self-expression. The play follows the journey of a young woman who, through her culinary skills, leads a world of violence, abuse, and exploitation. In Mahfouz's narrative, food is not merely a way to survive, but a form of resistance that allows the heroine to maintain control over her challenging life. The protagonist's relationship with food is multifaceted—it serves as both an escape from trauma and a medium for her creativity and personal identity. The kitchen transforms into her refuge, where the act of cooking becomes a therapeutic response to the abuse she faces, from her father's violence to her toxic relationships. Food is presented as a powerful tool through which the narrator reclaims her agency. The process of preparing meals becomes an act of empowerment, a stark contrast to the invisible labour of others in the food supply chain. Each dish she creates is infused with personal significance, symbolizes her emotional journey, and the ways in which she reconstructs her life. The play, as an example of a feminist gastronomic theatre (culinary theatre), delves into the intersections of food, class, and gender while posing critical questions about who holds the power to nourish and who remains dependent. Through her sensory connection to food, the protagonist not only nurtures herself and others but also uses food as a vehicle for emotional and physical liberation. Thus, the purpose of this research is to explore *Chef* as a postmodern kitchen sink drama while considering its feminist culinary elements and examining how food carries the weight of history, trauma, and hope, linking these elements into a narrative as rich and layered as the meals she prepares.

Keywords: Sabrina Mahfouz, *Chef*, kitchen sink drama, culinary theatre, gastronomic theatre

¹ PhD Candidate, Karabük University, Department English Language and Literature, kaasiyev@gmail.com

² Assoc. Prof. Dr., Marmara University, Department of German Language and Literature, habib.tekin@marmara.edu.tr

John Freely'nin İstanbul Anlatılarında Gastronomi ve Kültürel Kimlik İlişkisi**Cahit BAKIR¹****Öz**

John Freely (1926-2017), İstanbul ve Akdeniz bölgeleri ile ilgili tarihsel ve kültürel anlatılarıyla tanınan önemli bir yazar ve gezgindir. Freely özellikle İstanbul ile ilgili eserlerinde şehrin tarihi ve mimarisi konusunda çok detaylı bilgiler vermenin yanı sıra, gündelik yaşamın ayrılmaz bir parçası olan yemek kültürüne de önemli yer verir. Bu eserlerde Türk mutfağı, sadece bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda kimlik, toplumsal aidiyet ve kültürel sürekliliğin bir aracı olarak zuhur eder. Bu çalışma, John Freely'nin *Strolling Through Istanbul* (1972), *İstanbul: The Imperial City* (1998) ve *Inside the Seraglio* (2016) gibi eserlerinde Türk yemek kültürünün mekân ve kimlik inşasıyla ilişkisini Paul Connerton, Jan Assmann, Pierre Bourdieu ve Roland Barthes gibi düşünürlerin yemek üzerine yaptığı çalışmalar ışığında inceler ve Türk gastronomisinin kültürel bellek açısından önemini ortaya koyar. Bu bağlamda bu çalışma Freely'nin eserlerinde Türk gastronomisinin tarihsel ve toplumsal önemini ortaya koyarak yemek kültürünün kimlik ve kültürel bellek oluşumundaki rolüne dair yeni bir bakış açısı getirir.

Anahtar Kelimeler: John Freely, Türk gastronomisi, yemek kültürü, kimlik ve kültürel bellek.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü, cahit-bakir@hormail.com

Julia Pardoe'nin Sultanlar Şehri İstanbul'unda Sofra Kültürü ve Modernlik İmgeleri

Furkan ABİR¹

Öz

Bu çalışma, 19. yüzyılda İstanbul'a seyahat eden İngiliz yazar Julia Pardoe'nin *Sultanlar Şehri İstanbul* adlı eserinde yer alan yemek ve sofrası sahnelerini kültürel modernleşme bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Pardoe'nin eseri, Osmanlı gündelik hayatına dair detaylı betimlemeleriyle Batılı bir gözün Doğu toplumunu nasıl algıladığına dair önemli bir temsil metnidir. Onun kaleminden aktarılan Ramazan iftarları, konak davetleri, Rum ve Türk evlerindeki yemek alışkanlıkları ve bayram sofraları; Osmanlı'daki sofrası düzeni, toplumsal roller, dinî pratikler ile cinsiyet ilişkileri hakkında ayrıntılı veriler sunar. Bununla birlikte yemeklerin sunum biçimi, yeme-içme ritüelleri ve misafirperverlik anlayışı üzerinden Osmanlı toplumunun sosyal yapısı da okuyucuya yansır. Eserde geçen "gösterişten uzak ağırlama", "çubuğun zarafeti", "kaşığın tek noktadan daldırılması" gibi ifadeler hem kültürel kodlara hem de davranış normlarına ışık tutar. Pardoe'nin anlatımı zaman zaman Doğu ile Batı'nın yaşam tarzlarını karşılaştıran bir nitelik de taşır. Özellikle yemeklerin çeşitliliği, içki kullanımına dair gözlemler ve sofradaki adab-ı muaşeret Avrupalı okura hitap edecek biçimde sunulur. Bu yönüyle eser, Osmanlı modernleşmesinin gündelik hayata nasıl yansıdığına dair dolaylı bir tartışmayı da mümkün kılar. Öte yandan Batılı bir kadının gözünden aktarılan bu tasvirlerin ne ölçüde oryantalist ya da kültürel kodlayıcı olduğu da sorgulanmaya açıktır. Bildiri, Julia Pardoe'nin eserinden hareketle Tanzimat arifesindeki Osmanlı toplumunda yemek kültürünü, kültürel temsil biçimlerini ve modernleşmenin izlerini ele alacaktır. Sofra, fiziksel bir alan olmanın ötesinde toplumsal değerlerin, değişimlerin ve kültürel kimliklerin sahnelendiği bir gösteri alanı olarak yorumlanacaktır. Böylece edebî niteliğinin yanı sıra tarihsel bir belge özelliği de taşıyan *Sultanlar Şehri İstanbul*'a gastronomi merkezli yeni bir okuma biçimiyle yaklaşılabilecektir. Bu bağlamda seyahat anlatılarının kültürel hafıza oluşturmadaki işlevinin yanı sıra yemeğin bir temsil dili olarak nasıl kullanıldığı da vurgulanacaktır.

Anahtar Kelimeler: Julia Pardoe, Osmanlı yemek kültürü, seyahat edebiyatı, modernleşme imgeleri, *Sultanlar Şehri İstanbul*.

¹ Arş. Gör., Marmara Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, furkan.abir@marmara.edu.tr