



## Balat mutfak kültüründe kadim kültürlerin el izi

### The imprint of ancient cultures on Balat's culinary heritage

Gül YILMAZ<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0002-1882-867X)

Elif Tuğçe ÖZTÜRK<sup>2</sup> (orcid.org/ 0009-0002-2518-665X)

<sup>1</sup>İstanbul Topkapı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye

<sup>2</sup>İstanbul Topkapı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye

#### Özet

**Amaç:** Bu çalışmanın amacı, Balat'ta yaşamış kadim kültürlerin mutfak kültürüne yansımalarını inceleyerek, Türk mutfak kültürüne bıraktıkları izleri analiz etmek ve semtin gastronomi mirasını belgelemektir.

**Yöntem:** Araştırma, "Balat mutfak kültürünün oluşumunda kadim kültürlerin rolü nedir?" sorusu doğrultusunda şekillendirilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş, kolayda örneklem tekniğiyle seçilen on iki katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir.

**Bulgular:** Araştırma bulguları, kadim kültürlerin mutfak pratiklerinin Balat mutfağını etkilediğini ve Türk mutfak kültürüyle karşılıklı bir etkileşim oluşturduğunu göstermektedir. Katılımcı ifadeleri; yemek alışkanlıkları, pişirme teknikleri ve sofraya kültürü açısından kültürler arası geçişlerin bulunduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle zeytinyağlılar, meze kültürü, hamur işleri, deniz mahsulleri ve bayram yemekleri bu etkileşimin önemli örnekleri arasında yer almaktadır. Balat mutfağının farklı kültürlerin karşılıklı etkileşimi sonucunda gelişen çok katmanlı bir gastronomik kimlik ve kültürel miras niteliği taşıdığı görülmektedir.

**Tartışma:** Elde edilen bulgular, Rum, Ermeni, Yahudi ve Bulgar topluluklarının Balat mutfağının şekillenmesinde önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Araştırma sonuçları, kadim kültürlerin yemek alışkanlıkları, pişirme teknikleri ve sofraya kültürleri aracılığıyla Türk mutfak kültürünün gelişimine katkı sağladığını, aynı zamanda Türk mutfağının da söz konusu kültürleri etkileyerek karşılıklı bir etkileşim oluşturduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda Balat mutfağı, çok kültürlü yaşamın ve kültürel etkileşimin izlerini taşıyan özgün bir gastronomi mirası niteliği taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Balat, Kadim kültürler, Mutfak kültürü, Kültürel Etkileşim

#### Abstract

**Purpose:** The aim of this study is to examine the reflections of the ancient cultures that once thrived in Balat within the local culinary tradition, to analyse the influence they have had on Turkish culinary culture, and to document the gastronomic heritage of the district.

**Design/methodology/approach:** The research was designed to address the question: "What role do ancient cultures play in the formation of Balat's culinary culture?" A qualitative research method was adopted, and semi-structured interviews were conducted with twelve participants selected through convenience sampling. The obtained data were analysed using content analysis.

**Results:** Research findings indicate that the culinary practices of ancient cultures have influenced Balat cuisine and fostered a reciprocal interaction with Turkish culinary culture. Participants' accounts reveal cross-cultural influences in terms of eating habits, cooking techniques, and table manners. In particular, olive oil-based dishes, meze culture, pastries, seafood, and festive meals are among the key examples of this interaction. It is evident that Balat cuisine possesses a multi-layered gastronomic identity and cultural heritage shaped through the mutual interaction of different cultures.

**Discussion:** Discussion: The findings indicate that ancient cultures played a significant role in shaping the cuisine of Balat. The research findings reveal that ancient cultures contributed to the development of Turkish culinary culture through their eating habits, cooking techniques, and table customs, while Turkish cuisine also influenced these cultures, creating a reciprocal interaction. In this context, Balat cuisine constitutes a unique gastronomic heritage reflecting the traces of multicultural life and cultural interaction.

**Keywords:** Balat, Ancient Cultures, Culinary Culture, Cultural Interaction

\*\*Bu makale, 2025 yılı Haziran ayında İstanbul Topkapı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programında yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

\*Sorumlu yazar: [gulyilmaz@topkapi.edu.tr](mailto:gulyilmaz@topkapi.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2026.646

## Giriş

İstanbul kenti, tarihi boyunca farklı imparatorluklara başkentlik yapmış ve çeşitli kültürel toplulukların buluşma noktası olmuştur. Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu, dönemlerinden miras kalan izler ise günümüzde yalnızca kentin mimari ve kültürel dokusunda değil, aynı zamanda yeme-içme alışkanlıklarında da varlığını sürdürmektedir. 2010 yılında Avrupa Kültür Başkenti olarak seçilen İstanbul'un, Tarihi yarımada olarak isimlendirilen sur içerisinde, yer alan Balat semti, bu çok katmanlı yapının önemli örneklerinden biridir. Semt dönem dönem gelişim sergilerken, genellikle işlevselliğini kaybederek köhneleşmiştir. Balat semtinin çekiciliklerinin başında coğrafi konumdan kaynaklı olan İstanbul, Haliç kıyısında yer alması bulunsu bile; yalnız başına yeterli olmamaktadır. Semtin çekiciliğini arttıran diğer sebep ise, tarihsel süreç içerisinde buraya yerleşerek yaşamış farklı etnik topluluklardır. Tüm dönemlerde, azınlık bir şekilde yaşamını sürdürmüş söz konusu bu topluluklar, geldikleri yerlerden farklı yaşam stili, yaşayış biçimi ve kültür de getirmişlerdir. Semt, başta Yahudi halk olmakla beraber, diğer kadim kültürlerin katkılarıyla sosyal ve kültürel açıdan zenginleşmiş; ticaret, zanaat ve gastronomi alanlarında farklılıklarıyla dikkat çekmiştir.

Yeme-içme kültürü, bireyler için yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda toplumsal kimliği yansıtan kültürel bir öğe olarak değerlendirilmektedir. Türkiye Cumhuriyeti, dini ve etnik farkların harmanlandığı, dönemler boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği gerçekleştirmiş topraklar üstünde yer alması sebebiyle yemek kültürü bakımından oldukça zengindir (Demirgöl, 2018). Yiyecek ve içeceklerin hangi şekillerde tüketildikleri kültürel bir konu olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda, mutfak kültürü, insanlık tarihini devam ettiren ve onun tarafınca yaşatılan değerli bir faktör olarak görülmektedir. Tüm toplumlar, kendi yemek kültürlerini meydana getirirken yiyecekleri de kendilerine has şekil ve formlarda oluşturma, sunma ve tüketme eğilimi sergilemektedirler. Gıda, bireyler için fizyolojik bir ihtiyaç olmasının yanı sıra kültürün değerli bir parçası olarak kabul edilmektedir. Ayrıca bir toplumun kimlik ve kültürünü yansıtmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Yemek kültürü gelenek görenekler, coğrafi konum ve din benzeri pek çok faktörden etkilenip ortaya çıkmaktadır. Türkler de tarih boyunca dinlerini, alışkanlıklarını, gelenek göreneklerini ve yaşama şekillerini mutfak kültürlerine yansıtmışlardır. Türk mutfağı; kültürel farklılıkları ve çeşit zenginliğini yansıtmakta olan ve köklü dünya mutfakları arasında bulunan bir mutfak kültürü olarak kabul edilmektedir (Ardıç Yetiş, 2015). Diğer ulusların mutfak kültürlerine benzer olarak Türk mutfağı da dönüşüme maruz kalmıştır. Türk mutfağının, Türkiye Cumhuriyeti'nde yaşamını sürdürmüş olan medeniyetlerin etkisi ile gelişim göstererek zenginleştiği, bunun haricinde batılı uygarlıkların mutfak kültürlerinden de etkilendiği, ancak ayrıca onlara da etkide bulunarak dönüştürdüğü görülmektedir (Güler ve Olgaç, 2010).

Literatürde yemek kültürünün yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir unsur olmadığı; aynı zamanda kültürel kimliğin, toplumsal belleğin ve kültürel aktarımın önemli taşıyıcılarından biri olduğu görülmektedir. Kültürler arasında gerçekleşen göçler, ticaret ilişkileri, dini ritüeller ve gündelik yaşam pratikleri, mutfak kültürlerinin karşılıklı etkileşim içerisinde gelişmesine katkı sağlamaktadır. Özellikle farklı etnik ve dini toplulukların bir arada yaşadığı çok kültürlü kentlerde, mutfak kültürlerinin zamanla birbirini etkilediği ve benzer yeme-içme alışkanlıklarının oluştuğu görülmektedir. Bu bağlamda İstanbul, tarih boyunca çeşitli etnik ve dini topluluklara ev sahipliği yapması nedeniyle zengin bir gastronomi kültürü geliştirmiştir. İstanbul'un tarihi semtlerinden Balat ise Rum, Ermeni, Yahudi ve Bulgar topluluklarının uzun yıllar bir arada yaşamış olması sonucunda kültürler arası mutfak etkileşiminin belirgin biçimde görüldüğü önemli yerleşim alanlarından biri olmuştur.

Bu araştırmanın temel amacı, İstanbul'un Balat semtinde yaşamış kadim kültürlerin mutfak geleneklerini inceleyerek, bu geleneklerin Balat mutfağına ve Türk mutfak kültürüne yansımalarını ortaya koymaktır. Bu doğrultuda, konuyla ilgili literatür taranmış ve elde edilen bulgular çalışmanın kavramsal çerçevesini oluşturmuştur. Araştırma kapsamında belirlenen on iki katılımcı ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar arasında Balat'ta yaşamış bireyler, yerel esnaf ve gastronomi alanında bilgi sahibi kişiler yer almıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiş ve tematik başlıklar altında sınıflandırılmıştır.

Çalışma, Türk mutfağı üzerine yapılmış çok sayıda araştırma bulunmasına karşın, Balat özelinde kadim kültürlerin mutfak üzerindeki etkilerini ele alan öncü bir çalışma olması bakımından özgünlük taşımaktadır. Araştırma, unutulmaya yüz tutmuş kültürel mutfak mirasını görünür kılmayı, Balat'ın gastronomi çeşitliliğinin Türk mutfağındaki yansımalarını ortaya koymayı ve kültürel değerlerin yemek kültürü aracılığıyla korunmasına katkı sağlamayı hedeflenmektedir. Ayrıca, Balat'ın çok katmanlı gastronomi yapısını inceleyerek gelecekte yapılacak çalışmalara kaynak oluşturması bakımından önem taşımaktadır.

## Kavramsal Çerçeve

### İstanbul İli Balat Semt Tarihi Ve Sosyo-Kültürel Yapısı

İstanbul'un Avrupa Yakası'nda olan Balat, Tarihi Yarımada'nın kuzeyinde, Fener ile Ayvansaray semtleri arasında Haliç'in güneyinde konumlanmaktadır. Haliç kıyısı ile sahil surlarının arkasından iç bölümünde yamaçlara doğru orantısız bir şekilde dağılarak kurulmuş ve gelişmiş bir semt olarak ifade edilmektedir (Akçakaya ve Halaç, 2023). Günümüzde Fatih ilçesine bağlı olan semt, yüzyıllar boyunca çok kültürlü yapısıyla dikkat çeken önemli yerleşim alanlarından biri olmuştur. Semtin tarihi, İstanbul'un genel tarihine paralel olarak oldukça zengindir. Balat, Bizans İmparatorluğu döneminde saray çevresinde gelişen Rum nüfusun yoğunlukla yaşadığı bir yerleşim yeri olarak bilinmektedir. Bizans döneminde önemli bir liman ve ticaret merkezi olan semt, Osmanlı İmparatorluğu'nun İstanbul'u fethinden sonra da bu durumunu korumuştur. Fatih Sultan Mehmet gerek ticareti canlandırabilmek adına gerekse İstanbul'un azalan nüfusunu artırabilmek adına Balkanlar ve Anadolu'dan da Yahudi aileler getirip Balat semtine yerleştirme kararı almıştır. Bununla birlikte 15. yüzyılda İspanya Engizisyonu'ndan kaçan Yahudilerin bölgeye yerleşmesi, Balat'ın bir Yahudi mahallesi olarak kimlik kazanmasına neden olmuştur. Yahudilere özerklik verilmiştir, fakat hiçbir zaman Rumlarda bulunan Patrikhane benzeri merkezî bir yapı kuramamışlardır (Şenyapılı, 2009). Bizans ve Osmanlı dönemlerinden günümüze uzanan süreçte semt, Rum, Ermeni, Yahudi, Kıpti ve Müslüman gibi çeşitli kültürel grupların bir arada yaşadığı Balat, güçlü ekonominin yanı sıra, zengin bir kültür mozağine sahip olmuştur. Balat "*İstanbul'un bir mikrokozmos'uymuş sanki*" (Deleon,1991).

Semtın isim kökeni hakkında kesin bir bilgi bulunmazken, pek çok teori bulunmaktadır. Bunlardan en kabul göreni Balat adının Rumca "*Palation*" dan geldiğidir (Varol,1989). "*Palation*" sözcüğü, Rumcada saray manasına geldiği ve bahsedilen bölgede bulunan Blakhernai sarayından kaynaklı bölgeye söz konusu adın verildiği, daha sonra Osmanlı devrinde kelimenin "*Balat*"a çevrildiği varsayılmaktadır (Hattap, 2023).

Cumhuriyet dönemi sonrası İstanbul'da yürütülen modernleşme çalışmaları ve imar faaliyetleri Balat'ın mekânsal ve toplumsal yapısını etkilemiş, semtin geleneksel dokusunu kısmen dönüştürmüştür. Bununla birlikte 1942 yılında Varlık Vergisi Kanunu'nun yürürlüğe dahil olması, 1948 yılında İsrail Devleti'nin kuruluşu ile bölgede yer alan gayrimüslim ve Yahudi nüfusunda yoğun bir azalış görülmüştür. Balat'ta yaşayan Yahudi halk zaman içinde İstanbul'un farklı semtlerine dağılım göstermişlerdir. Ya da İsrail Devleti'ne göç etmişlerdir (Yılmaz, 2018). 20. yy'ın geneli incelendiğinde bölgede yer alan gayrimüslim nüfus azalmış, Müslüman Türk nüfusu artış göstermiştir, semtin demografik yapısında köklü değişimler izlenmiştir (Erden, 1994). Tarihsel süreçte Balat semti birçok yangın geçirmiş, bu durum bölgenin kentsel ve sosyal dokusunda önemli değişimlere yol açmıştır.

1950'lere dek Balat semtinde Yahudiler temel faktör olacak şekilde Türkler, Rumlar, Ermeniler ve bunlar haricinde birkaç Arnavut, Bulgar ve İranlı aile bulunmaktaydı. O dönemlerde Bulgarlar sütçülük mesleğiyle ilgilenmişlerdir. Bilhassa Bulgarların üretmiş oldukları yoğurt ve kaymağın oldukça lezzetli olduğu ifade edilmektedir. Arnavutlar, salepçilik ve sebzeçilikle ilgilenmiştir. Kış aylarında sabahları aşure ve sıcak salep satmışlardır (Movit, 2021).

Pazar sabahları ilk olarak hamama, daha sonrasında kiliseye ve ardından meyhaneye gidilmekteydi. İstanbul kentinin en ucuz meyve ve sebzeleri, geçmiş dönemde burada, Yahudi esnaflar tarafınca satılmaktaydı. Ancak söz konusu fiyattan yalnızca Balatlılar faydalanabilmekteydiler (Baronyan, 2021).

Rumların sütlaç, pasta, börek ve çörek; Yahudilerin pasta, kurabiye ve paskalya çörekleri meşhurdu. Sıklıkla tüketilmekte olan balık hem bol hem de oldukça ucuzdu. Bahsedilen dönemde çikolata çok fazla tüketilmemekteydi. Hacı Bekir'in lokum ve şekerlemeleri, Şeker ve Kurban Bayramlarında hediye şeklinde dağıtılmaktaydı. Noel ve Paskalya benzeri dönemlerde, paskalya yumurtası ve çöreği ikram edilmekteydi. Ayrıca Gayrimüslimler ile Müslümanlar arasında büyük bir etkileşim, hoşgörü ve ikramlaşma bulunmaktaydı (Movit, 2021). Gayrimüslim halkın yoğunlukta olduğu Balat, canlı ve sosyal bir yapıya sahipti bu nedenle meyhaneler sayıca fazlaydı. "*Taksim İstanbul'un merkezîyse, Agora Meyhanesi (1890) de Balat'ın merkezidir*" (Deleon, 1991).

Zamanla, göç etmiş gayrimüslim halkın yerini, Anadolu topraklarından İstanbul'a göçen kişiler doldürmüşlerdir. Balat, bir gayrimüslim semti olarak bilindiği kadar bir Çingene mahallesi olarak da bilinmektedir (Yoker, 2020). Günümüzde ise Balat semti, geçmiş ile bugünü sentezlemekte olan farklı bir kültür ortamı şeklinde nitelendirilmektedir. Tarihi evleri, sinagogları, kiliseleri ve camileriyle değerli yapılar barındırmaktadır. Köklü bir tarihsel geçmişe sahip olan; Müslümanlık, Hristiyanlık ve Yahudilik benzeri 3 ilahi dine ve değerli kültürlerle ev sahipliği gerçekleştirmiş Balat, Ayvansaray ve Fener'in çalışma alanına dahil

olan bölümlerinde söz konusu köklü tarihin, kültürlerin ve dinlerin birçok izini görebilmek olasıdır. Çalışma alanı sınırında yer alan pek çok cami, sinagog ve kilise; Ermeni Okulu, Fener Rum Okulu; kültürlerin yarattığı etki sonucunda farklılaşmış hamamlar, sokaklar ve kent dokuları, geçmiş dönemde ön plana çıkmış sosyalleşme ve ticari mekanlarla sivil mimari örnekleri yer almaktadır. UNESCO ve çeşitli sivil toplum kuruluşlarının yürüttüğü restorasyon projeleriyle semtin tarihi ve mimari dokusu korunmaya çalışılmakta, Balat İstanbul'un kültürel mirasının önemli merkezlerinden biri olmayı sürdürmektedir. Semt, çekici ve kozmopolit yapısı ile tam bir turizm ve gastronomi destinasyonu olarak kabul edilmektedir.

### **Kültür Ve Yemek Kültürü**

Hofstede (2001) kültür kavramını, zihnin kolektif programlanması olarak tanımlamaktadır. Bu programlama; kişinin doğumundan itibaren içinde bulunduğu çevre, aile, birlikte yaşadığı kişiler ve edindiği deneyimlerle şekillenmektedir. Bu nedenle kültür, kişinin doğuştan sahip olduğu bir özellik değil, yaşam süreci içerisinde edindiği bir olgu olarak kabul edilmektedir. Kültür; genetik faktörlerin yanı sıra, yaşanan coğrafya, bulunulan topluluk ve paylaşılan deneyimler ile biçimlenmektedir. Toplumların kendine özgü niteliklerini ortaya koyan bu programlama, her bir toplumu diğerlerinden ayıran farklılıkları da yansıtmaktadır. Dolayısıyla kültür, bir toplumu diğerlerinden ayıran özellikler bütünü olarak tanımlanabilmektedir (Hofstede, 2001). Bir toplum içerisinde yaşamını sürdüren kişilerin edindikleri, geçmişten bugüne taşıdıkları tüm inançlar, aile şekilleri, yemek yeme davranışları, sanat anlayışları, gelenek ve göreneklere benzeri değerlerin bütünü kültürü meydana getirmektedir (Lowie, 1937). Tarih boyunca kültürler arasında sürekli etkileşimler yaşanmıştır. Fetihler, göçler, savaşlar gibi olaylar, kültürlerin değişikliği üzerinde etki sahibi olan etkileşim yollarına örnektir. Söz konusu olaylara bağlı bir şekilde, topraklarda azınlık olarak kalmış topluluklar, bir taraftan kendi kültürlerini korumaya çalışırken, diğer taraftan ise etkisine girdikleri yeni kültüre de uyum sağlamaya çalışmışlardır. Kimi zaman kültürler bütünüyle ortadan kalkmış, kimi zaman da yeni kültürel sentezler ortaya çıkmıştır.

Bir kültürü meydana getiren alt bileşenler birbirleri ile bağlantılıdır; birinde yaşanan değişiklik, diğerlerine etkide bulunmaktadır. Kültürün alt bileşenlerinden biri de yemektir. Yaşamın merkezinde olan yemek, zamanla toplumsal değerlerle biçimlenerek yemek kültürünü oluşturmuştur. Besin tercihi, besinleri işleyerek servise sunma biçimleri, söz konusu işlemler adına kullanılmakta olan araç – gereçler, yemeklerin ne şekilde yendiği, günde kaç öğün ve hangi zaman dilimlerinde yenildiği, yemek ile alakalı tüm uygulama ve inançlar yemek kültürünü meydana getiren etmenler arasında yer almaktadır (Abdurrezzak, 2014). Yemek kültürü, sözlü ya da sözsüz yollar aracılığıyla edinilen yemek hazırlama tarifleri ve pişirme teknikleri, kazanılan tecrübeler ve anılar ile kuşaktan kuşağa aktarılıp günümüze kadar taşınmaktadır (Hastrof, 2016). Yemek kültürü, bir topluluğu, diğer topluluklardan ayırmakta olan temel özellikler arasında kabul edilmektedir, inanışlara dayalı bir şekilde sembolik anlamlar da yansıtmaktadır. Yemek, bazen geçmişte yaşanmış bir olayı anmak ya da tekrar etmek adına ön plana çıkmaktadır. Bazen ise bir yiyecek yalnız başına kutsal bir ürün olarak nitelendirilmektedir. Yemek, bir iletişim faktörü şeklinde nitelendirilebilmektedir. Bir toplumun yemek kültüründen, söz konusu toplum ile alakalı bilgilere sahip olmak mümkündür (Ho, 2010). Her toplum kendine özgü bir yemek kültürü geliştirmiştir. Kültürel farklılıkların oluşmasında, coğrafi koşullar başta olmak üzere birçok etken rol oynamaktadır. İklim, flora ve fauna, toprak yapısı ve su kaynakları yemek kültürünü belirleyen en önemli faktörler arasındadır (Tez, 2012). Dini inanışlar da yemek kültürünü şekillendiren önemli faktörlerden biridir. Tek tanrılı dinlerde yiyecek ve içeceklerle ilişkin çeşitli kurallar bulunmaktadır (Sabate, 2004). Yemek kültürünü etkileyen bir diğer unsur göçlerdir. Göç eden topluluklar, kendi mutfak alışkanlıklarını gittikleri bölgelere taşıırken aynı zamanda yerel kültürden de etkilenmektedirler. Bu kültürel etkileşim, yeni yemeklerin ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır (Düzgün ve Özkaya, 2015). Tarihsel süreçte aktarılan yemek alışkanlıkları, birebir aynı şekilde devam etmemiştir. Avcılık ve toplayıcılıktan yerleşik hayata geçiş, modern gıda sistemlerinin gelişimi, teknolojik ilerlemeler ve çeşitli sosyo-kültürel faktörler, yemek kültüründe dönüşümlere yol açmıştır. Bu nedenle yemeklerin hazırlanış biçimleri, pişirme teknikleri, sunum ve tüketim şekilleri zaman içerisinde farklılık göstermiş ve günümüzdeki hâlini almıştır (Gökçeğöz, 2019).

Literatürde, kültürel yapıların gastronomik alışkanlıklar üzerinde belirleyici rol oynadığı ve farklı etnik toplulukların bir arada yaşadığı bölgelerde yemek kültürlerinin karşılıklı etkileşim içinde olduğu görülmektedir.

### **İstanbul Balat Semtinde Gelişen Gastronomi Kültürü**

Türk mutfak kültürünün önemli değerlerinden biri, tarihi, konumu ve kültürel çeşitliliğiyle öne çıkan İstanbul mutfağıdır. İstanbul, yüzyıllar boyunca farklı etnik topluluklara ve inançlara ev sahipliği yapmış, bu durum kentin sosyal yaşamını olduğu kadar mutfak kültürünü de derinden etkilemiştir. Saray ve halk mutfağının

sentezinden doğan İstanbul mutfağı, Anadolu'nun yöresel lezzetleriyle Rum, Ermeni, Yahudi ve diğer kadim kültürlerin mutfak geleneklerini harmanlamış; balık, baharat ve farklı gıda ürünlerinin ticaretiyle de zenginleşmiştir. Bu kültürel çeşitlilik, İstanbul'un çoğu semtine farklı gastronomik izler bırakmış; konumuz olan Balat semti ise bu etkileşimin belirgin şekilde gözlemlenebildiği semtlerden biri olmuştur.

Literatürde Türk mutfağı, İstanbul mutfağı ve farklı etnik toplulukların mutfak kültürleri üzerine çeşitli çalışmalar bulunmasına rağmen, Balat'ta yaşamış kadim kültürlerin mutfak kültürüne etkilerini doğrudan ele alan çalışmalara rastlanmamıştır. Bu araştırma, Balat özelinde kültürler arası mutfak etkileşimini inceleyerek ilgili alanyazındaki bu eksikliğe katkı sunmayı hedeflemektedir. Bu başlık altında çalışmamızın sınırlılıkları nedeniyle Balat'ta yaşamış Kadim Kültürler olan, Yahudi, Rum, Ermeni ve Bulgar toplulukların mutfakları ve Balat mutfağına bıraktığı izler anlatılmaktadır.

### **Yahudi Mutfak Kültürü**

Yahudi mutfak kültürü, farklı coğrafyaların etkisiyle şekillenmiş, dini kurallarla (koşer) çerçevelenmiş özgün bir gastronomiye sahiptir. Orta Çağ'da Sefarad mutfağı üzerinde güneyde Arap, kuzeyde Roma kültürlerinin etkisi hissedilmiş; Arapların şeker kamışı, pirinç, narenciye ve patlıcan gibi ürünleri ile Romalıların zeytin ve buğday üretimi, Sefarad yemeklerine dâhil olmuştur (Kaya, 2019). “Sefarad” terimi İbrani dilinde İspanya anlamına gelmekte olup, Balkanlar ve Anadolu'ya göç eden Yahudiler bu adla anılmaktadır (Zafera, 2019). 1492'de İspanya'dan sürgün edilen Yahudiler, Osmanlı topraklarına göç ederek İstanbul, İzmir ve Selanik gibi kentlere yerleşmiş ve mutfak geleneklerini yeni coğrafyalara taşımışlardır. Dünyanın farklı bölgelerinde değil, aynı topraklarda bile değişiklik gösterebilen Yahudi mutfak kültürleri bulunmaktadır. Osmanlı'ya göç etmiş Yahudiler, farklı mutfak kültürleri üretmişlerdir. Bazen bir yemeğin doğrudan kendisi diğer Yahudilerin mutfaklarında bulunmazken, Yahudi topluluklarından bir tanesinin mutfağında karşımıza çıkmakta, bazen ise diğer Yahudi toplulukların da hazırladıkları bir yemek, diğer bir grupta farklı bir şekilde isimlendirilmekte, bazen farklı biçimlerde sunulmakta bazen ise farklı yöntemler ve malzemeler ile yapılmaktadır. Bütün bu farklılıklara rağmen tümünün Yahudi mutfak kültürü şeklinde isimlendirilmesinin nedeni, sunulan yemek fark etmeksizin yapıma şekli ve malzemeleriyle koşer yasalarına uygunluğudur. Bu nedenle söz konusu farklar dikkate alınmazsa, Türkiye Cumhuriyeti'nde ve özellikle İstanbul'da kolektif bir Yahudi mutfak kültüründen bahsetmek mümkün olmaktadır (Onaran, 2016). Yahudi mutfak kültürü denildiği zaman; Libya, Cezayir, Tunus ve Fas'ı kapsayan “Mağribi – Yahudi mutfağı”; Lübnan ve Suriye'yi kapsayan “Arap – Yahudi mutfağı”; İran ve Irak'ta rastlanan Yahudi mutfağı ve son olarak gerçekleştirilen bu çalışmanın konusunu meydana getiren Balkan ve Türkiye bölgelerini kapsayan “İspanyol-Yahudi mutfağı” kastedilmektedir (Roden, 1997).

Balat semtinde yaşamış Yahudi ailelerin mutfaklarında, Osmanlı mutfağı ile benzerlik taşıyan ekşi tat, patlıcanlı tarifler ve pırasa öne çıkmaktadır. Fazla et kullanılmayan Yahudi mutfağında et ve süt ürünü beraber kullanılmaz. Sebze, peynir ve yumurta yoğunlukla tüketilen gıdalardandır. Bu durum semtin sebze yemeklerini çeşitlendirmiştir. Pırasa köftesi, ekşili kabak dolması bu yemeklere örnektir. Yine etli ile sütlüyü karıştırmamak adına kullanılan diğer bir besin ise balık olarak ifade edilmektedir. Lakerda, Türk mutfağına geçen balık yemekleri arasındadır. Yahudi mutfağı geniş bir yemek çeşitliliğine sahiptir; salata, meze, makarna, pilav, hamur işleri, tavuk, et ve tabii tatlılar. Asırlar boyunca geleneksel niteliklerini koruyan Yahudi mutfak kültürü, bir yandan ise bölgedeki mutfaklardan etkilenip zenginleşmeyi sürdürmüştür.

Yahudi mutfak kültürü dinsel bir mutfak şeklinde ifade edilmektedir. Bunun bir nedeni, temelinde koşer şartlarının bulunması, diğer nedeni ise yemeklerin büyük bir kısmının özel günler, ritüeller ve bayramlarla bağlantılı olması olarak ifade edilmektedir. Farklı bir ifadeyle Yahudiler, yalnızca besin malzemelerini değil, ayrıca sembol ve anlamları da tüketmektedirler (Beardsworth ve Keil, 2011) Yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, tarihide yansıtmakta olan Balat Yahudilerinin mutfağı da hem göçlerin izlerini hem de dinsel sembollerini yansıtan bir kültürel miras niteliği taşımaktadır. Ancak günümüzde, Yahudi nüfusun azalması ve yemeklerin daha çok özel günlerde yapılması nedeniyle bu mutfak giderek görünürlüğünü kaybetmektedir.

### **Rum Mutfak Kültürü**

Doğu Roma İmparatorluğu'nda yaşamış ve Roma vatandaşı haklarından yararlanmış birey ya da toplum “Rum” olarak ifade edilmektedir. Bizans ve Osmanlı dönemlerinde İstanbul'u “ev” edinmiş bir halktır. İstanbul'un fethiyle azalan Rum nüfusun yerine, Trabzon, Ege ve Anadolu Rumları İstanbul'a yerleştirilmiştir. Daha sonrasında yakın geçmişte mübadelelerle sayılarının azaldığı Rum halkın büyük bir kısmı Yunanistan'a yerleşmiştir. İstanbul mutfağı denildiğinde akla gelen mutfaklardan biri de Rum mutfağıdır. Kökleri Antik

Yunan'a dayanan oldukça zengin bir geçmişe sahiptir. Osmanlı, Rum ve Yunan topluluklarının kimi yemeklerde sentezlendiği söylenebilmektedir. Bununla birlikte, bilhassa İstanbul mutfak kültüründe bulunan yemek çeşitliliğiyle alakalı bahsedilen toplumlar arasında aidiyet problemi meydana gelmektedir (Bozis, 2011). Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu dönemi Rum halkın Balat, Fener semtlerinde yaşadığı bilinmektedir. Balat, Fener semtlerinin tarihine şahit olan yapılar arasında, Rum Ortodoks Patrikhanesi, Fener Rum Lisesi yer almaktadır (T.C. Fatih Kaymakamlığı, 2025). Balat Rum halkı, cumbalı taş evlerde yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Günümüzde bu evleri görmek mümkündür. Semtte yaşayan Rum halk genellikle ticaret ile uğraşmıştır. Bunun yanı sıra günümüzde de semtte popülerliği devam eden meyhane kültürü ile uğraşmışlardır. Meyhanelerde Rum ezgileri eşliğinde, mezeler yenilir ve sohbet edilirdi. Bu meyhanelerde Rum mutfağına özgü tarama, lakerda, ahtapot salatası gibi lezzetler servis edilirdi. Balat'ın en bilinen meyhanesi, 1890 yılında Rum bir kaptan olan Asteri, tarafından açılan, Rumca "meydan" anlamına gelen "Agora" meyhanesidir (Aytaç, 2015).

Çeşitli mezeler, balık pişirme teknikleri, deniz mahsüllü yemekler, zeytinyağı kullanımı ve zeytinyağlı çeşitleri, Rum mutfağının belirgin unsurları arasında yer almaktadır. Bu unsurlar zamanla İstanbul mutfak kültürü ve dolayısıyla Türk mutfak kültürüne de yansımış ve benzer uygulamalarla sürdürülmüştür. Günümüzde Balat meyhanelerinde de servis edilen; kalamar tava, kalamar dolma ve dolma çeşitleri, tarama, ahtapot salatası, pilaki, domates köftesi Rum mutfağından, Türk mutfağına geçmiş yemeklere örnektir. Türkiye'de yaşamını sürdüren Rum toplumu, özgün yemek pişirme tekniklerini ve sofrada adaplarını koruyarak yeme-içme kültürlerini devam ettirmiş, Türk mutfağını zenginleştirmiştir. Rum Mutfağı, İstanbul Mutfağı başta olarak Balat semtinde gelişen gastronomi kültürü için de önemli bir zenginlik oluşturmuş, karşılıklı etkileşim yoluyla semtin yemek çeşitliliğini arttırmış.

### **Ermeni Mutfak Kültürü**

Ermeni adına ilk kez M.Ö. 6. yüzyılda rastlanmaktadır. "Ermeni" adı aslında coğrafi bir bölgeyi, Doğu Anadolu'yu işaret etmektedir (Memiş, 2005). İlk yerleşim alanları Anadolu olan Ermeniler, burada farklı imparatorlukların hâkimiyetinde yaşamışlardır. İstanbul, Doğu Roma İmparatorluğu'nun başkenti olması nedeniyle Ermeniler için daima önemli bir merkez olmuştur. Ermenilerin, beşinci yüzyılda yaşadıkları coğrafya Sasaniler ve Doğu Roma İmparatorluğu arasında kalmaktadır. Uzun süreçte devam eden savaşlar pek çok Ermeni bireyin, İstanbul'a göçmesine sebep olmuştur (Rene ve Dolanoğlu, 2005).

Fetih sonrası İstanbul'un nüfusu azalmış, bu eksikliği gidermek amacıyla Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden aileler kente getirilmiştir. Bu göç sürecinde İstanbul'a yerleştirilen topluluklar arasında Ermeni aileler de yer almıştır. (Neşri, 1957). Ermeniler, genellikle günümüzde Balat semtinin de bağlı olduğu Fatih ilçesine bağlı Yedikule, Samatya, Kumkapı benzeri bölgelere yerleştirilmiştir. Balat ve çevresinde önemli bir nüfusa sahip olmuş Ermeniler, okullar, ticarethaneler ve kiliseler inşa etmişlerdir.

M.Ö. 9. yüzyıl Urartulara kadar uzanan Ermeni mutfak kültürü, tarih boyunca Osmanlı, Bizans, Rus, İran ve Arap mutfaklarından etkilenmiştir. Anadolu topraklarında yaşamış Ermeniler, yaşadıkları coğrafya ve birlikte yaşadıkları toplumlarla sürekli etkileşim halinde olmuş, bu nedenle mutfak kültürleri çeşitlilik kazanmıştır. Osmanlı Devleti sınırlarında yaşamış olan Ermeniler, Osmanlı mutfağından pek çok reçeteyi kendi mutfaklarına katmışlardır. Ermeni mutfağı, Anadolu'da yaşadıkları 1.500 yıllık süre boyunca, Türk mutfak kültüründen etkilenmiştir (Zafera, 2019). Ermeni mutfağının izlerine çoğu Anadolu ilinde rastlarız, İstanbul Ermeni mutfağı ise Anadolu'da ki Ermeni mutfağına göre daha sade, farklı ve seçkindir (Atilla, 2005). İstanbul Ermeni'lerinin yeme içme kültürü Anadolu'da gelişip, batıda sentezlenmiştir. Nedim Atilla'nın, Garo Halepli ile yaptığı bir söyleşi de Halepli, "Biz Ermeni halkı, doğudan geldik, Batı, İstanbul'a gelince zeytinyağı ile tanıştık." demiştir (Atilla, 2005). Buğday ve pirinçten yapılan "lavaş" ekmeği, mutfağın simgesel yiyeceklerindedir. Karasal iklim nedeniyle yemekler genellikle yağlı hazırlanır; tereyağı ve iç yağ yaygın biçimde kullanılır. Tarçın ise tatlılardan çorbalara kadar pek çok yemekte kullanılan, mutfağın vazgeçilmez baharatıdır (Karaca, 2008). İstanbul'a göç eden Ermenilerin mutfağı, Anadolu Ermeni mutfağından farklılık göstermektedir. İstanbul'da özellikle zeytinyağlı yemekler ve mezeler mutfağa girmiş, balık çeşitleri önemli bir yer edinmiştir.

Ermenilerin Balat, Samatya ve Galata gibi çok kültürlü semtlerde Rum ve Müslüman komşularıyla iç içe yaşamaları, mutfak alışkanlıklarını da şekillendirmiştir. Balat'ta yaşamış Ermeni toplumu, semtin mutfak kültürüne özgün tatlar kazandırmıştır. Özellikle, zengin baharat kullanımı, etli ve hamur işi ağırlıklı tarifler bu mutfağın yansımasıdır. "Topik, midye dolma, lahana sarması" gibi günümüzde İstanbul Ermeni mutfağının simgesi haline gelen yemekler Balat sofralarında yer bulmuş geleneksel lezzetlerdendir.

## **Bulgar Mutfak Kültürü**

Balat semti çeşitli etnik kültürlere ev sahipliği yapmıştır. Bu kültürler içinde Balat semtine yerleşmiş Bulgar halkta bulunmaktadır. Bölgede yaşayan Bulgarların özellikle sütçülükle uğraştıkları, ürettikleri kaymak ve yoğurdun oldukça lezzetli olduğu bilinmektedir (Movit, 2021). Haliç kıyısında yer alan Sveti Stefan Bulgar Ortodoks Kilisesi, diğer adıyla Demir Kilise, Bulgar halkı için önemli bir simge olmuştur.

Osmanlı'nın Balkanları kaybetmesiyle birlikte, Bulgaristan Krallığı sınırları içinde kalan Müslüman Türklerin önemli bir kısmı göç etmek zorunda kalmıştır (Kâmil, 2024). Balkanlardan Türkiye'ye göç edenlerin mutfağı, Türk ve Balkan mutfak kültürünün birleşmesiyle oluşmuş, göçmen mutfağı olarak adlandırılmıştır.

Balat'ta, Bulgarlar, yoğurt, kaymak ve peynir üretiminde gösterdikleri ustalıklarla tanınmıştır. Ayrıca "mekitsi" (pişi benzeri), ve peynirli börekler "banitsa" etli dolma ve güveçler Balat'ta yaşamış Bulgar ailelerin mutfaklarında pişen yerel yemek örneklerindedir. Balat'ta farklı kültürlerle iç içe yaşayan Bulgar toplumu, bu etkileşim sayesinde hem kendi mutfak geleneklerini korumuş hem de semt mutfağına önemli tatlar kazandırmıştır.

## **Yöntem**

### **Araştırma Modeli**

Balat semtinde yaşamış kadim kültürlerin, bölge mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürüne etkilerini incelemek, "Balat mutfak kültürünün oluşumunda kadim kültürlerin rolü nedir?" sorusunu cevaplamak amacıyla nitel araştırma modeli ve yüz yüze görüşmeler tercih edilmiştir. Görüşmelerde yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır.

### **Evren Ve Örneklem**

Araştırmanın evrenini, İstanbul ili Balat semtinde yaşamış veya bu kültürlere dair bilgi ve deneyime sahip kişiler oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşmak mümkün olmadığından, araştırmada amaca yönelik kolayda örneklem tekniği kullanılmıştır. Bu örnekleme yöntemi, araştırmacının ulaşılabilir ve çalışmaya katkı sağlayabilecek kişileri seçmesine olanak tanımaktadır. Çalışma kapsamında toplam on iki katılımcı ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Araştırma grubunu oluşturan katılımcılar arasında, kadim kültürlere mensup bireyler, yerel esnaf, ev yemekleri yapan kişiler ve gastronomiyle ilgilenen bireyler yer almaktadır.

### **Veri Toplama Yöntemi**

Araştırmada ilk olarak, nitel veri analizi yöntemleri arasında yer alan doküman analizi yönteminden yararlanılmıştır. Doküman analizi, belirli bir amaca ilişkin olacak şekilde kaynakları bulma, okuma, not tutma ve değerlendirme işlemlerini içermektedir. Farklı bir deyişle doküman analizi, elektronik ve basılı materyallerin incelenerek değerlendirilmesi süreci içerisinde gerçekleşen bir dizi işlem olarak ifade edilmektedir (Bowen, 2009). Daha sonra, amaca yönelik kolayda örneklem tekniği ile araştırma grubu belirlenmiştir. Belirlenen araştırma grubu ile yüz yüze görüşme yapılmış, yarı yapılandırılmış bir form kullanılmıştır. Görüşme formu, katılımcıların kişisel bilgilerini ve araştırma konusuna ilişkin görüşlerini belirlemeye yönelik sorulardan oluşmaktadır. Formda katılımcıların demografik özelliklerini tanımlamaya yönelik olarak ad-soyad, doğum tarihi ve yeri, büyüdüğü yer, İstanbul'da yaşadığı süre, uyuşuğu ve mesleği gibi sorular yer almıştır. Bunun yanı sıra, Balat semtinde yaşamış kadim kültürlerin (Rum, Ermeni, Yahudi, Bulgar) mutfak kültürüne ilişkin bilgi düzeylerini, bu kültürlerin Türk mutfağına olası etkilerini, farklı dinlerin bir arada yaşamasının semt mutfağına ki yansımalarını ve kültürler arası benzerlikleri ortaya koymaya yönelik sorular yöneltilmiştir. Araştırmada kullanılan ölçek ve görüşme formu Zafera, H. (2019) tezinden örnek alınmıştır. Kaynaktan gerekli izinler mail yoluyla alınmıştır.

### **Veri Analiz Yöntemi**

Bu araştırmada verilerin çözümlenmesinde, nitel araştırma desenlerinden içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İçerik analizi, katılımcıların gündelik yaşantılarındaki mutfak deneyimlerini, kültürel aktarım süreçlerini ve topluluklar arası etkileşimleri anlamaya olanak tanıyan derinlemesine ve bağlamsal verilerin elde edilmesini sağlamaktadır (Patton, 2002; Mayring, 2014). Veri toplama sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilen veriler, sistematik şekilde çözümlenmiş ve temalar altında sınıflandırılmıştır. Katılımcı ifadeleri detaylı biçimde incelenmiş, benzer görüşler doğrultusunda kodlamalar oluşturulmuş ve bu kodlamalar ortak özelliklerine göre temalar altında değerlendirilmiştir. Katılımcıların farklı etnik kökenlere sahip olmaları ve bazılarının doğrudan gıda sektöründe faaliyet göstermeleri, verilerin kültürel geçişkenlik bağlamında zenginleşmesini sağlamıştır. Bu bağlamda içerik analizi, yalnızca benzerlikleri ya da farklılıkları

belgelemekten öte, kültürel belleğin ve kolektif deneyimin mutfak pratiklerine nasıl yansındığını anlamaya yönelik yorumlayıcı bir çerçeve sunmuştur (Schreier, 2012). Görüşme formunda yer alan sorular aracılığıyla katılımcıların yalnızca yemeklere ilişkin bilgileri değil, aynı zamanda kültürel hafızaları, toplumsal gözlemleri ve kişisel deneyimleri de derinlemesine incelenmiştir. Sorular, katılımcıların yaşadıkları yer, kökenleri ve mesleki geçmişleri ile yemek kültürleri arasındaki ilişkileri ortaya çıkarmayı hedeflemiştir. Bu kapsamda farklı kültürlerin yemeklerinin Balat'ta gelişen mutfak doğrultusunda Türk mutfağına nasıl geçtiği, bu süreçte hangi yemeklerin ortaklaştığı veya benzeştiği ve dini ritüellerin mutfak pratikleri üzerindeki etkileri gibi temalar da analiz edilmiştir.

## Bulgular

Bu araştırmada, Balat'ta yaşamış ya da semtin kültürel dokusuna hakim, kadim kültürlerin mutfaklarına ilişkin bilgi sahibi on iki katılımcı ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar, Ermeni, Rum, Yahudi ve Bulgar topluluklarını kapsayacak biçimde seçilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler, Türk mutfak kültürü ile Balat'ta yaşamış etnik grupların mutfakları arasındaki etkileşimi ortaya koymaktadır. Bulgular, kültürler arası karşılıklı etkileşimin varlığını kanıtlar nitelikte olup, katılımcıların büyük çoğunluğu bir arada yaşamının mutfak kültüründe alışverişe zemin hazırladığını belirtmiştir. Bu doğrultuda, Türk mutfağının diğer kültürlerden etkilendiği kadar onları da etkilediği sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılar, benzer yemeklerin farklı kültürlerde küçük farklılıklarla pişirilmesinin Balat'ın çok kültürlü yapısının bir yansıması olduğunu dile getirmiştir. Komşuluk ilişkileri ve birlikte yaşamının sonucu olarak, sofraların giderek benzeştiği, meyhane kültürü, zeytinyağlılar, et yemekleri ve deniz mahsullerinin artık ortak bir mutfak mirasına dönüştüğü vurgulanmıştır. Bulgular, Balat mutfak kültürünün yalnızca karşılıklı etkileşimden değil, aynı zamanda “yerel bir sentezden” oluştuğunu ortaya koymaktadır.

**Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Göre Sıklık Dağılımı**

Değişken	Kategori	F
Köken	Azınlık (Rum, Ermeni, Yahudi, Bulgar)	7
	Türk	5
Yaşadığı Yer	İstanbul (merkez, Balat dâhil)	11
	Diğer	1
Türkiye'de Yaşama Süresi	Belirtilmiş yıl (örn. 44 yıl, 38 yıl)	5
	Doğduğundan beri	5
	Karma / İstanbul'da yaşamıyor	2
Meslek	Gıda sektörü (balıkçılık, pastane, fırın, gastronomi)	6
	Hizmet sektörü (garson, güvenlik)	2
	Turizm (tur rehberi)	1
	Emekli	1
	Diğer (tekstil, manav)	2

Tablo 1'de görüldüğü üzere araştırmada yer alan on iki katılımcının demografik dağılımı incelendiğinde, araştırma grubunun farklı etnik kökenlere sahip bireylerden oluştuğu görülmektedir. Katılımcılar arasında Rum, Ermeni, Yahudi, Bulgar ve Türk kökenli bireylerin yer alması, Balat'ın tarihsel çok kültürlü yapısının araştırmaya yansıtılmasına katkı sağlamış ve araştırmanın nitel veri çeşitliliğini artırmıştır.

**Tablo 2. “Farklı Kültürlere Ait Mutfak Bilgisi” Sorusuna Yönelik İçerik Analizi**

Tema	Kod	Katılımcı İfadesi
Kültürel mutfak bilgisi varlığı	Tüm mutfaklara hâkimiyet	“Hem restorancılık geçmişim hem de Rum geçmişim ve tecrübelerim sayesinde az çok her kültürün mutfağı hakkında bilgim var.” (Rum K1)
	Kendi mutfağına hâkimiyet	“Kendim de Yahudi'yim ve diğer mutfaklarla ilgili de bilgim var.” (Yahudi K1)
Mesleki deneyimle edinilen bilgi	Az mutfak bilgisi	“Pek yok. Türk ve Bulgar yemekleri ile bilgim var.” (Bulgar K1)
	Gastronomi veya restoran tecrübesi	“Gastronomi mezunuyum... Daha önce cheflik yaptım.” (Bulgar K2)
Mutfak bilgisi olmadığını ifade edenler	Gıda sektörü çalışanı	“Agora meyhanesinde çalışıyorum.” (Türk K5)
	Belirtmemiş ya da doğrudan "yok" dememiş	–

Tablo 2’de görüldüğü üzere, katılımcıların çoğunluğu en az bir kültürün mutfağına dair bilgi sahibidir. Özellikle azınlık kökenli katılımcılar hem kendi mutfaklarına hem de birlikte yaşadıkları toplulukların mutfaklarına aşinadır. Gıda sektöründe çalışan katılımcılar bu bilgilerini mesleki deneyimleriyle pekiştirmişlerdir. Katılımcıların çoğunluğu, yalnızca kendi kültürüne ait mutfakları değil, birlikte yaşadıkları diğer toplulukların mutfaklarını da tanıdıklarını belirtmişlerdir. Kültürel köken ile mutfak bilgisi arasında güçlü bir ilişki gözlemlenmiştir. Katılımcıların kişisel ve mesleki deneyimlerinden beslenen mutfak bilgileri, kültürler arası etkileşimin gündelik hayat üzerindeki somut izdüşümlerini görünür kılmaktadır.

**Tablo 3. “Kadim Kültürlerin Mutfakları Hakkında Bilgi” Sorusuna Yönelik İçerik Analizi**

Tema	Kod	Katılımcı İfadesi
Kültürler arası mutfak bilgisi	Geniş bilgi ve deneyim	“Evet, var. Özellikle Ermeni, Rum ve Yahudi yemeklerini çok iyi bilirim. Rum komşularım ve akrabalarımın öğrendim.” (Rum K1)
	Genel mutfak bilgisi var	“Evet”, “Var”, “Var, tatlılar”, “Yahudi sofrada adabı bizim bayram sofraları ile benzer...” (Türk K2, Türk K3, Türk K5, Türk K1, Rum K3 vb.)
	Sınırlı bilgi (yalnızca kendi kültürü)	“Türk ve Bulgar.” (Bulgar K1)

Tablo 3’te görüldüğü üzere, katılımcıların çoğunluğu Balat’ta yaşamış kadim kültürlerin mutfaklarına dair bilgi sahibidir. Bu bilgi yalnızca geleneksel aktarım değil, aynı zamanda mahalle dayanışması, tarihsel bellek ve gündelik kültürel etkileşimlerle de beslenmektedir. Araştırmada farklı etnik kökenlere sahip katılımcıların görüşlerine yer verilmesi, Balat’ın çok kültürlü yapısının nitel veri çeşitliliği açısından daha kapsamlı biçimde değerlendirilmesine katkı sağlamıştır.

**Tablo 4. “Kadim Kültürlerden Türk Mutfağına Geçen Yemekler” Sorusuna Yönelik İçerik Analizi**

Tema	Kod	Katılımcı İfadesi
Zeytinyağlılar ve Dolmalar	Zeytinyağlı yemeklerin geçişi	“Zeytinyağlılar, şerbetli tatlılar, dolma, tarama, musakka gibi yemekler.” (Rum K1)
	Yaprak sarma, dolma	“Zeytinyağlı, sarma, dolma, tatlılar mevcuttur.” (Ermeni K1); “Yaprak sarma, zeytinyağlılar...” (Rum K2)
Balık ve Meze Kültürü	Lakerda, çiroz, balık mezeleri	“Lakerda, çiroz, tuzlu ve soslu balık.” (Türk K1); “Meze ve balık mahsulleri.” (Türk K5)
	Çörek, paskalya, mekitsi	“Paskalya ve çörek kültürü, pekmezli ve şekerli çörek.” (Türk K4); “Mekitsi – pişi” (Bulgar K1)
Hamur İşleri ve Çörekler	Poğaç, peksimet	“Yahudilerden gelen hamur işleri – çörek, peksimet, poğaç.” (Bulgar K2)
Tatlılar ve Şerbetli Ürünler	Şerbetli tatlıların geçişi	“Zeytinyağlı, sarma, dolma, tatlılar mevcuttur.” (Ermeni K1); “Tatlılar... Yahudi ile benzer...” (Türk K2)
Yerel Spesifik Ürünler	Pişmaniye, topik gibi özel tarifler	“Pişmaniye, dolma, zeytinyağlı, topik.” (Rum K3)

**Not:** Katılımcıların tamamı, en az bir yemek türünün Türk mutfağı ile etkileşim halinde olduğunu ve kültürler arası yemek unsurlarının paylaşıldığını belirtmiştir. Her bir katılımcı birden fazla temaya katkı sağlamıştır.

Tablo 4’te katılımcı ifadelerinden yola çıkıldığında, katılımcıların tamamı, Balat’ta yaşamış kadim kültürlerin yemeklerinden Türk mutfağına geçen unsurlar bulunduğunu ve Türk mutfak kültürünün de söz konusu kültürleri etkilediğini belirtmiştir. Bu durum, Balat’ın çok kültürlü yapısının mutfak kültürleri arasında bir etkileşim sahası işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır. Yanıtlar beş ana tema altında toplanmıştır: zeytinyağlılar ve dolmalar, balık ve meze kültürü, hamur işleri ve çörekler, tatlılar ve şerbetli ürünler, yerel spesifik tarifler. En çok öne çıkan tema, zeytinyağlılar ve dolmalar olmuştur. Katılımcı ifadeleri, bu yemeklerin Rum, Ermeni ve Yahudi mutfaklarından Türk mutfağına geçerek çeşitlendiğini göstermektedir. Balık ve meze kültürü kapsamında özellikle lakerda, çiroz gibi geleneksel balık hazırlama teknikleri ve mezelerin Yahudi ve Rum mutfaklarından Türk mutfağına geçtiği ifade edilmiştir. Hamur işleri ve çörekler ile tatlılar ve şerbetli ürünler de kültürler arası geçişin yaşandığı önemli alanlar arasında yer almaktadır. Bazı katılımcılar özgün tariflere işaret etmiş ve yerel spesifik ürünler temasını oluşturmuştur. Özgün tarifler, İstanbul ili Balat mutfak çeşitliliğini bir kez daha gözler önüne sermiştir. Balat semtinde yalnızca Türk mutfağının iç dinamikleriyle değil, birlikte yaşanan kadim kültürlerle olan çift yönlü etkileşim yoluyla da mutfağın şekillendiği ortaya konmuştur.

**Tablo 5. “Balat’ta Farklı Dinlerin İç İçe Olmasının Mutfak Üzerindeki Etkisi” Sorusuna Yönelik İçerik Analizi**

Tema	Kod	Katılımcı İfadesi
<b>Çok dilli ve çok kültürlü etkileşim</b>	Ortak yemek hafızası oluşumu	“Tüm Türk mutfağı Rum, Yahudi, Arap ve Balkan mutfaklarının birleşmesiyle oluşmuştur.” (Yahudi K1)
	Karşılıklı öğrenme ve benzeşme	“İç içe yaşadığımız için 3 kültürün de mutfağını biliriz, birbirimizden öğreniriz.” (Türk K2)
	Aynı ürün, farklı pişirme tekniği	“Yahudiler önce haşlar, Ermeniler soğanla kavurur, Rumlar zeytinyağında kızartır.” (Türk K1)
<b>Dinsel ritüellerin etkisi</b>	Bayramlar üzerinden geçiş	“Paskalya döneminde paskalya satmak, Ramazan’da pide...” (Türk K4); “Yahudi çöreği, Rum börek...” (Rum K3)
<b>Sosyal paylaşım kültürü</b>	Sofraların birleşmesi	“Farklı dini topluluklar bir arada yaşadığında sofralar da birleşiyor.” (Bulgar K2); “Meyhane kültürü bununla açıklanır.” (Türk K5)

**Not:** Tüm katılımcılar, Balat’ta dinî ve etnik çeşitliliğin mutfak kültürünü etkilediğini belirtmiştir.

Tablo 5’te sunulduğu üzere katılımcılar, Balat’ta farklı dini ve etnik grupların bir arada yaşamasının mutfak kültürü üzerinde etkili olduğunu belirtmiştir. Bu bulgu, mutfak kültürünün yalnızca beslenme pratikleriyle sınırlı kalmadığını; aynı zamanda çok kültürlü yaşamın, kültürel etkileşimin ve toplumsal paylaşımın önemli bir yansıması olduğunu göstermektedir. Elde edilen cevaplar; çok kültürlü etkileşim, dinsel ritüellerin etkisi ve sosyal paylaşım kültürü olmak üzere üç tema altında değerlendirilmiştir. Katılımcılar, farklı topluluklara ait yemeklerin zaman içerisinde birbirini etkilediğini, birlikte yaşama kültürü sayesinde ortak yemek alışkanlıklarının geliştiğini ifade etmiştir. Özellikle bayram dönemlerinde gerçekleştirilen yemek paylaşımları ile meyhane kültürü gibi ortak sosyal alanların kültürler arası etkileşimi güçlendirdiği vurgulanmıştır. Bu bulgular, Balat mutfağının yalnızca yemeklerden oluşan bir alan olmadığını, aynı zamanda kültürel aktarımın ve toplumsal bütünleşmenin önemli bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır.

**Tablo 6. “Türk ve Diğer Kültürlerin Yemeklerinin Benzerliği” Sorusuna Yönelik İçerik Analizi**

Tema	Kod	Katılımcı İfadesi
<b>Yemeklerde kültürel benzerlik</b>	Ortaklaşma ve geçiş	“Rum ve Türk yemekleri arasında büyük benzerlik var. Zeytinyağlılar, otlar, deniz mahsulleri.” (Rum K1); “Benzerlik var.” (Türk K2)
	Farklı pişirme teknikleriyle benzer içerik	“Onlar ayıklayıp servis eder, bizde bekletip meze yapardık.” (Türk K1); “Aynı yemekler, aynı şekilde pişirilir.” (Bulgar K1)
<b>Farklılaşan yemek gelenekleri</b>	Ortak malzeme kullanımı	“Malzemeler çok aynı.” (Türk K3); “Yemeklerde Ermeni – Yahudi – Rum etkileri var.” (Türk K2)
	Dini/kültürel sebeplerle ayrışma	“Fakat dini açıdan yemekler farklılık göstermiştir.” (Türk K3); “Helal/haram farkları var ama kullanım ortak.” (Bulgar K1)

**Not:** Tüm katılımcılar, yemekler arasında ya benzerlik ya da ortaklık olduğunu belirtmiştir.

Tablo 6’da sunulduğu üzere, katılımcıların tamamı, Türk mutfağı ile Balat’ta yaşamış kadim kültürlerin mutfakları arasında benzerlikler olduğunu ifade etmiştir. Bu bulgu, çok kültürlü bir yaşam alanı olan Balat’ta uzun yıllar süren etkileşimlerin mutfak pratiklerini de iç içe geçirdiğini ortaya koymaktadır. Katılımcıların ifadeleri, Balat’ın kültürel çeşitliliğinin yemeklerde yalnızca bir aradalık değil, karşılıklı uyum, etkileşim ve ayrışmanın eşzamanlı yaşandığı çok katmanlı bir yapı oluşturduğunu ortaya koymaktadır. Yemeklerin yalnızca fiziksel besinler olmadığını; tarihsel etkileşimlerin, sosyal ilişkilerin ve kültürel sınırların taşıyıcısı olduğunu da göstermektedir. Ortak yemekler hem birlikte yaşamının izlerini taşımakta hem de her kültürün kendine özgü anlam dünyasına göre biçimlenmektedir.

Katılımcılar gönüllük ek yorumlarda bulunmuşlardır. Katılımcı ifadeleri, Türk mutfağının çok kültürlü yapısına ve farklı kültürlerle kurduğu etkileşime dikkat çekmektedir. Yahudi K1’in “Türk mutfağı çok zengin. Karadeniz mutfağı Rum mutfağı ile birleşmiş, Anadolu mutfağı tamamen kendi kültürü, Doğu mutfağı Arap ve Ermeni etkisinde...” şeklindeki ifadesi, Türk mutfağının farklı kültürlerin etkisiyle gelişen çok katmanlı yapısını ortaya koymaktadır. Benzer şekilde Bulgar K2, Balat’ta tarif alışverişinin zaman içerisinde olağanlaştığını, baharat ve malzeme kullanımının ortaklaştığını ifade ederek İstanbul mutfağını “mayalanmış bir bütün” şeklinde tanımlamıştır. Bu ifadeler, kültürel etkileşim sonucunda oluşan mutfak sentezini ve gastronomik çeşitliliği desteklemektedir. Rum K1’in “Rumlar ‘halhallı’ der, Türkler ‘zeytin ezmesi’ ama aynı

şeydir...” ifadesi ise farklı kültürlerde isimlerin değişmesine rağmen yemeklerin ortak bir mutfak belleği oluşturduğunu göstermektedir. Ayrıca “İyi malzeme ve sevgi ile pişen her yemek ortak değerdir” söylemi, mutfakın kültürler arasında birleştirici bir rol üstlendiğini ortaya koymaktadır. Ermeni K1’in Ermeni mutfakının börek, reçel, pilav ve fırın ürünleri gibi alanlarda özgünlüğünü koruduğunu belirtmesi, kültürel aidiyetin mutfak aracılığıyla sürdürüldüğünü göstermektedir. Bununla birlikte söz konusu yemeklerin Türk mutfakında da yaygın biçimde yer alması, kültürler arası geçirgenliğin mutfak kültürü üzerindeki etkisini desteklemektedir. Türk K4’ün “Dükkâmı babamın dayısı 1958’de Rumlardan devralmış” ifadesi ise Balat’ta mutfak kültürünün yalnızca yemekler aracılığıyla değil, mesleki gelenekler ve ailevi aktarım yoluyla da sürdürüldüğünü ortaya koymaktadır. Katılımcıların gözlem ve deneyim temelli ifadeleri, mahalle ilişkileri ve gündelik yaşam pratiklerinin mutfak kültürü üzerindeki etkisini de görünür kılmaktadır. Türk K2’nin “Yahudi komşularımızın yemeklerini severiz, ürünler aynı” ifadesi, birlikte yaşama kültürünün mutfak alışkanlıklarını şekillendirdiğini ve kültürel etkileşimi gündelik yaşam içerisinde doğal bir hale getirdiğini göstermektedir. Katılımcıların yaklaşık dörtte biri, Türk mutfakının çok kültürlü yapısına vurgu yaparak kültürel sentez ve bölge mutfak zenginliğini desteklemiştir.

Bu bulgular, farklı kültürlerin bir arada yaşamasının mutfak kültürü üzerinde dönüştürücü etkiler oluşturduğunu göstermektedir. Katılımcı görüşleri, yemek kültürünün yalnızca beslenme alışkanlıklarından oluşmadığını; aynı zamanda kültürel kimlik, toplumsal aidiyet ve kültürel aktarım açısından önemli bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle gündelik yaşam pratikleri, mahalle ilişkileri ve kuşaklar arası aktarımın mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde etkili olduğu görülmektedir. Elde edilen bulgular, İstanbul mutfakının tarihsel süreç içerisinde farklı kültürlerin karşılıklı etkileşimiyle şekillendiğini ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Bozis, 2011; Deleon, 1991; Kaya, 2019).

Bu doğrultuda, Balat mutfak kültürünün yalnızca geçmişin bir yansıması olmadığı; aynı zamanda çok kültürlü yaşamın, mesleki pratiklerin ve ailevi sürekliliğin günümüzde de yeniden üretildiği bir alan olduğu görülmektedir. Mutfak kültürü, bu bağlamda kültürel aktarımın sürdürülmesinde ve toplumsal etkileşimin devamlılığında önemli bir rol oynamaktadır.

## Sonuç ve Tartışma

Mutfak kültürü, coğrafi çevre, tarihsel süreçler ve toplumsal etkileşimler sonucunda şekillenen dinamik bir yapıdır. Farklı etnik ve dini toplulukların içiçeliği, İstanbul mutfak kültürüne doğrudan yansımıştır. Bu bağlamda, Bizans’tan Osmanlı’ya uzanan tarihsel süreçte çok kültürlü bir yerleşim alanı olan İstanbul’un gözde semtlerinden Balat; Rum, Ermeni, Yahudi, Bulgar ve Müslüman toplulukların yüzyıllarca birlikte yaşadığı bir semt olarak özgün mutfak mozaiki oluşturmuştur. Bu araştırma, Balat semtinde yaşamış kadim kültürlerin semtte gelişmiş olan mutfak kültürü üzerindeki etkilerini ve bu kültürel izlerin Türk mutfak kültürüne yansımalarını incelemeyi amaçlamıştır. Araştırma sürecinde, ilk olarak doküman analizi yapılmış daha sonra kolayda örneklem tekniği ile seçilen katılımcılarla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş, elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Araştırmanın temel sorusu “Balat mutfak kültürünün oluşumunda kadim kültürlerin rolü nedir?” olmuştur. Elde edilen bulgular, Balat’ın kültürel yapısının semtin mutfak gelişimini ve çeşitliliğini doğrudan etkilediğini göstermektedir. Katılımcıların ifadelerine göre, farklı etnik ve dini toplulukların bir arada yaşaması, yemek tariflerinin, pişirme tekniklerinin ve malzeme kullanımının çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Katılımcılar, farklı topluluklardan öğrenilen yemeklerin Balat mutfakında kalıcı bir yer edindiğini vurgulamış Balat mutfakının bu çeşitlilik sayesinde zenginleştiğini ifade etmiştir.

Görüşmelerde en sık tekrar eden temalardan biri, çok dilli ve çok kültürlü etkileşim olmuştur. Bunun yanı sıra, dinsel ritüellerin etkisi ve sosyal paylaşım kültürü temaları, farklı topluluklardan öğrenilen yemeklerin günlük yaşam pratiklerine ve özel gün sofralarına yerleştiğini göstermektedir.

Balat’ın tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, semtin kültürel çeşitliliğini arttırmıştır. Rum, Ermeni, Yahudi ve Bulgar topluluklarının mutfak gelenekleri bölgenin gastronomik zenginliğini olumlu yönde etkilemiştir. Bu durum, Balat’ın kültürel ve mutfak belleğinde çok katmanlı bir yapı oluşturmuştur.

Katılımcı ifadeleri, Balat mutfakında gelişen kültürel etkileşimin yalnızca semtle sınırlı kalmadığını, İstanbul mutfakına ve dolayısıyla Türk mutfak kültürüne de yansıdığını göstermektedir. Karşılıklı etkileşimler sonucunda kadim kültürler, semtin kendine özgü gastronomi kimliğini şekillendirirken, hem kendi mutfak geleneklerini hem de Türk mutfakını zenginleştirmiştir. Tüm katılımcılar, Balat’ta yaşamış kadim kültürlerin mutfakları ile Türk mutfakı arasında belirgin benzerlikler olduğunu ifade etmiştir. Bu geçişkenlik özellikle

zeytinyağlı yemekler, meze kültürü, hamur işleri ve bayramlara özgü yiyeceklerde belirgin olarak gözlemlenmektedir.

Sonuç olarak, çalışma kadim kültürlerin Balat mutfağına bıraktığı izler aracılığıyla Türk mutfağının gelişiminde önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Bölge de gelişen mutfak kültürü; çok kültürlü yaşamın, dini hoşgörünün ve toplumsal paylaşımın somut bir yansımasıdır. Bu bağlamda Balat mutfağı, özgün bir gastronomi mirası niteliği taşımaktadır. Katılımcıların ifadeleri, mutfağın hem kültürel aktarımın bir aracı hem de toplumsal birleştiricilik işlevi taşıdığını göstermektedir.

Günümüzde Balat semtinde, kadim kültürlerin mutfak gelenekleri ve alışkanlıkları kaybolmaya başlamıştır. Bu nedenle; Balat'ın çok kültürlü gastronomi mirasının korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için, öncelikle bu mirasın gastronomi turizmi kapsamında görünür kılınması gerekmektedir. Kadim kültürlerin mutfak katkılarını belgeleyen kaynakların artırılması, özellikle tarifler ve pişirme tekniklerinin arşivlenmesi önemlidir.

Çalışma Balat semtinde, yakın geçmişte yaşamış belirli kültürel toplulukları kapsamaktadır. Ayrıca veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen bilgiler, katılımcıların kişisel deneyim ve gözlemleriyle sınırlıdır. Benzer çalışmaların İstanbul'un diğer çok kültürlü semtlerinde yürütülmesi, karşılaştırmalı araştırmalarla İstanbul mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürünün bütüncül yapısının daha net ortaya konmasına katkı sağlayacaktır.

### Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Araştırmanın sınırlılığı; Balat semtinde, yakın geçmişte yaşamış belirli kültürel toplulukları kapsamaktadır. Ayrıca veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen bilgiler, katılımcıların kişisel deneyim ve gözlemleriyle sınırlıdır. Öneriler; Balat'ın çok kültürlü gastronomi mirasının korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için, öncelikle bu mirasın gastronomi turizmi kapsamında görünür kılınması gerekmektedir. Kadim kültürlerin mutfak katkılarını belgeleyen yazılı ve görsel kaynakların artırılması, özellikle tarifler ve pişirme tekniklerinin arşivlenmesi önemlidir. Ayrıca, benzer çalışmaların İstanbul'un diğer çok kültürlü semtlerinde yürütülmesi, karşılaştırmalı araştırmalarla İstanbul mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürünün bütüncül yapısının daha net ortaya konmasına katkı sağlayacaktır.

**Etik Beyan:** Bu çalışmada kullanılan görüşme formu için İstanbul Topkapı Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 05/05/2025 tarihli ve 2025/16 sayılı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu toplantısında, E-49846378-050.04-2500010795 sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT) Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazar (lar) ına aittir.

**Yazar Katkı Beyanı:** 1. Yazarın katkı oranı % 50, 2. Yazarın katkı oranı ise % 50'dir.

**Çıkar Beyanı:** Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

### Kaynakça

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(11), DOI:10.7827/TurkishStudies.752, 1-16.
- Akcakaya, Y., ve Halaç, H. H. (2023). Balat Mahallesi'ndeki 2013-2023 Yılları Arasındaki Kafe Mekânı Üretimini İncelenmesi. *Kent Akademisi*, 16(4), DOI: 10.35674/kent.1353855, 2690-2715.
- Ardıç Yetiş, Ş. (2015). Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19.
- Atilla, N. (2005). Ermeni Mutfağı, www.turkish-cuisine.org, Erişim tarihi: 01.01.25.
- Aytar, İ. (2015). *Fener- Balat Yapılarının Restorasyon Süreçleri ve Sonuçları*, Fener Balat Çalıştayı, Yeni Yüzyıl Üniversitesi, 2-21.
- Baronyan, H. (2021). *İstanbul mahallelerinde bir gezinti*, (Çeviri: P. Hilda Teller Babek). Can Sanat Yayınları, 135.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi, 92-93.

- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Bozis, S. (2011). *İstanbul Rumlar*. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 1. Baskı, İstanbul, 69-75.
- Deleon, J. (1991). Balat ve Çevresi: Bir Semt Monografisi. Can Yayınları, 37-95.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Erden, Y. D. (1994). *Balat tarihi süreç içinde sosyal yapının değişimi ve mekansal etkileri*, (Tez No. 513663) Yüksek Lisans Tezi, Milli Savunma Üniversitesi, Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- T.C. Fatih Kaymakamlığı (2025). *Fatihte bulunan kiliseler*, fatih.gov.tr/kiliselerimiz , Erişim tarihi: 18.02.25.
- Gökçeğöz, S. (2019). *Yemek Kültürünün Rasyonelleşmesi: Kayseri'de Dışarıda Yemek*, Yüksek Lisans Tezi, Kayseri Üniversitesi, Kayseri, 6-11.
- Güler, S., ve Olgaç, S. (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (28), 227-238.
- Hastrof, C. (2016). *The Social Archaeology of Food: Thinking About Eating From Prehistory to the Present*. Cambridge University Press, New York, 4.
- Hattap, E. S. (2023). İstanbul Balat Aya Taksiarhi Kilisesindeki Zulopetra (Delikli Taş) İçin Bir Değerlendirme. *Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 1833-1852.
- Ho, S. (2010). Our food fits our bodies: globalization and food nationalism in South Korea. In *World Congress of Korean Studies 5th Congress*, 1-15.
- Hofstede, G. (2001). Culture's consequences: Comparing values, behaviors, institutions, and organizations across nations. *International Educational and Professional*, 2-11.
- Kâmil, İ. (2024). Bulgaristan'dan Türkiye'ye yapılan göçler, Atatürk Ansiklopedisi, yeni.ataturkansiklopedisi.gov.tr Erişim tarihi: 01.06.2025.
- Karaca, O. B., ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karaca, Z. (2008). *İstanbul'da Tanzimat Öncesi Rum Ortodoks Kiliseleri*. Yapı Kredi, 19-29.
- Kaya, G. (2019). Ermeni, Musevi, Rum Evlerinde Pişen Yemekler. 2.Baskı, Hayykitap, İstanbul, 96-99.
- Lowie, R. H. (1937). *The history of ethnological theory*. (No Title), 4.
- Mayring, P. (2014). *Qualitative content analysis: Theoretical foundation, basic procedures and software solution*. Klagenfurt: Beltz.
- Memiş, E. (2005). Ermenilerin kökeni ve geçmişten günümüze Türk-Ermeni ilişkileri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 1-11.
- Movit, H. (2021). *Haliç'in cefasını çeken BALAT'ın insanları*. Makam-ı Balat Yayınları, 66-68.
- Neşri, M. (1957). *Kitâb-ı Cihannümâ: Neşri Tarihi* (Hazırlayanlar, F. R. Unat ve M. A. Köymen, Cilt 2, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 709.
- Onaran, B. (2016). *Mutfak Tarih: Yemeğin Politik Serüvenleri: Yemeğin Politik Serüvenleri*. İletişim Yayınları, 73-75.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Rene, G. ve Dolanoğlu, S. (2005). *Ermenilerin Tarihi*, İstanbul: Aras Yayıncılık, 166-169.
- Roden, C. (1997). *The Book of Jewish Food: an Odyssey From Samarkand to New York*. New York: Alfred A. Knopf Inc, 208-327.

- Sabate, J. (2004). Religion, diet and research. *British Journal of Nutrition*, 92(2), 199-201.
- Schreier, M. (2012). *Qualitative content analysis in practice*. London: SAGE Publications.
- Şenyapılı, Ö. (2009). *İsim İsim İstanbul* (2. Baskı). İstanbul, Boyut Yayıncılık, 77.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. Hayy Kitap, İstanbul, 10-11.
- Varol, M.C. (1989). Balat: Faubourg Juif d'Istanbul, 1-33.
- Yılmaz, M., (2018). *Balat 2306 Ada Sivil Mimarlık Örnekleri*, İstanbul Teknik Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 11-12.
- Zafera, H. (2019). *Geçmişten günümüze İstanbul mutfuğa etki eden Rum, Ermeni mutfuğu ve diğer etnik kültürler*. Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 42-52.