



Araştırma Makalesi (Research Article)

Türk romanlarında gastronominin izleri: Yeme, içme ve kültürel temsiller**

Traces of gastronomy in Turkish novels: Food, drink, and cultural representations**

Berna KOÇ DEMİREL^{1*}(<https://orcid.org/0009-0000-7069-8967>)

Duran CANKÜL²(<https://orcid.org/0000-0001-5067-6904>)

¹Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

²Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eskişehir, Türkiye

Özet

Amaç: Bu çalışmanın amacı, Tanzimat Dönemi'nden günümüze yayımlanmış ve gastronomik unsurlar bakımından öne çıkan dokuz Türk romanını inceleyerek metinlerde yer alan gastronomik öğeleri ve bu öğelerin üstlendiği kültürel, toplumsal ve simgesel anlamları ortaya çıkarmaktır.

Yöntem: Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Çalışmanın evrenini Tanzimat Dönemi'nden günümüze kadar yayımlanmış Türk romanları, örneklemi ise amaçlı örneklem yöntemiyle seçilen dokuz Türk romanı oluşturmaktadır. Veriler doküman incelemesi tekniğiyle toplanmıştır. Toplanan verilerin çözümlenmesinde, doğrudan aktarımlara dayanan betimsel analiz ile verilerin objektif ve sistematik yorumlanmasını sağlayan içerik analizi teknikleri birlikte uygulanmıştır.

Bulgular: Elde edilen bulgular, romanlardaki gastronomik unsurların yalnızca fiziksel beslenme ihtiyacını karşılayan nesneler olmadığını; metinlerin derin anlam yapısını inşa eden, kültürel ve ideolojik katmanlar üreten öğeler olduğunu göstermektedir. Yiyecek ve içecekler, sofralar, mutfak araç-gereçleri, gastronomik mekânlar ile yemek ritüellerinin anlatıda dekoratif bir unsur olmanın ötesine geçerek; karakterlerin kimliklerini, toplumsal konumlarını, kültürel aidiyetlerini ve dönemin zihniyet dünyasını görünür kılan çok katmanlı gösterge sistemleri olarak işlev gördüğü tespit edilmiştir.

Tartışma: Çalışma, Türk edebiyatındaki gastronomik unsurların edebi anlatıdaki semiyotik ve sosyo-kültürel işlevlerini ortaya koyarak edebiyat ve gastronomi disiplinlerarası alanyazına katkı sunmaktadır. Bulgular, romanlardaki yemek ve sofr kültürünün dönemsel zihniyet değişimlerini ve toplumsal yapıları yansıtan nitelikte olduğunu göstermektedir. Sonuçlar ayrıca edebiyat sosyolojisi, gastronomi tarihi, semiyotik analizler ve kültür araştırmaları paydaşları için teorik ve uygulamaya yönelik çıkarımlar sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Edebiyat, Türk Romanı

Abstract

Objective: This study aims to examine nine Turkish novels from the Tanzimat Era to the present to uncover their gastronomic elements and their cultural, social, and symbolic meanings.

Method: Employing a qualitative approach, nine purposively sampled Turkish novels were analyzed using document analysis. Data were interpreted through descriptive and content analysis techniques.

Findings: Results show that gastronomic elements transcend physical nutrition, serving as multi-layered semiotic systems that construct deep semantic structures, produce cultural/ideological meanings, and reflect characters' identities, social standing, and era mindsets.

Discussion: The study contributes to interdisciplinary gastronomy-literature literature by demonstrating how dining cultures reflect socio-cultural shifts. It offers theoretical and practical insights for sociology of literature, gastronomy history, semiotics, and cultural studies.

Keywords: Gastronomy, Literature, Turkish Novel

**Bu makale, 2026 yılı Eylül ayında Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programında yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

Sorumlu yazar: bernakocde@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2026.704

Giriş

Beslenme, insan yaşamının en temel biyolojik gereksinimlerinden biri olmasının ötesinde (Maslow, 1970), toplumların tarihsel birikimini, kültürel değerlerini, inanç sistemlerini ve yaşam biçimlerini yansıtan önemli bir kültürel olgudur (Beşirli, 2025; Macit ve Kıran, 2024). Yiyecekler, içecekler, pişirme teknikleri, mutfak araç gereçleri, sofraya düzeni ve yemek ritüelleri; bir toplumun ekonomik yapısı, sosyal sınıfları, kimlik algısı, gelenekleri ve kültürel belleği hakkında önemli bilgiler sunmaktadır (Beşirli, 2018; Aydın, 2023; Beşirli, 2025). Yukarıda ifade edilen daha genel anlamda gastronomi içerisinde yer alan bu kavramlar günümüzde yalnızca mutfak sanatlarıyla sınırlı bir alan olarak değil; tarih, sosyoloji, edebiyat gibi farklı disiplinlerle ilişki kuran çok yönlü bir araştırma alanı olarak değerlendirilmektedir (Utanır Karaduman, 2023; Beşirli, 2018).

Toplumsal yaşamın aynası niteliğindeki edebiyat (Şahin, 2018) gastronomik kültürün izlerini taşıyan önemli kaynaklardan biridir. Özellikle roman türü, bireyin gündelik yaşamını ayrıntılı biçimde yansıtmaya nedeniyle yaşanan dönemin yeme-içme alışkanlıkları, sofraya kültürü, tüketim biçimleri ve mutfak anlayışı hakkında zengin veriler sunmaktadır (Demirci ve Erşahin, 2025). Romanlarda yer alan gastronomik unsurlar yalnızca olay örgüsünü destekleyen ayrıntılar değildir; aynı zamanda karakterlerin sosyal statülerini, ekonomik güçlerini, kültürel aidiyetlerini, yaşam tarzlarını ve dünya görüşlerini görünür kılan anlatı unsurlarıdır. Dolayısıyla gastronomi, romanlarda estetik bir unsur olmanın yanında kültürel anlam üretiminin de önemli araçlarından biri hâline gelmektedir (Beşirli, 2025; Abir, 2018).

Roman türü, Türk edebiyatında Tanzimat Dönemi'nden itibaren Osmanlı toplumunda yaşanan sosyal ve kültürel dönüşümlerin en önemli tanıklarından biridir (Karabulut, 2010). Batılılaşma hareketleriyle birlikte gündelik yaşamda meydana gelen değişimler, yemek kültürü ve sofraya düzeninde de belirgin biçimde hissedilmiş; alaturka ve alafranga yaşam biçimleri arasındaki farklılıklar romanlarda sıklıkla işlenmiştir (Abir, 2018). Cumhuriyet Dönemi ve sonrasında ise kentleşme, sanayileşme, küreselleşme ve değişen tüketim alışkanlıkları gastronomik kültürün dönüşümünü (Aydın, 2023) farklı boyutlarıyla edebî metinlere yansıtmıştır. Böylece Türk romanları, yalnızca edebî eserler değil, aynı zamanda Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimini belgeleyen önemli kültürel metinler hâline gelmiştir (Abir, 2018). Mevcut literatür incelendiğinde, son yıllarda gastronomi ve edebiyat ilişkisine yönelik çalışmaların arttığı görülmektedir. Ancak Tanzimat Dönemi'nden günümüze Türk romanlarını gastronomi ekseninde ele alan çalışmaya rastlanmamıştır. Araştırmada Tanzimat Dönemi'nden günümüze kadar yazılmış ve gastronomik unsurlar bakımından öne çıkan dokuz Türk romanı incelenmiş ve bu romanlarda yer alan gastronomik unsurları ve bu unsurların metin içerisinde üstlendikleri kültürel, toplumsal ve simgesel anlamlar açısından değerlendirilmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Arapça matbah kelimesinden türeyerek günümüze ulaşan mutfak kavramı (Küçükaslan, 2006), yalnızca yemeklerin hazırlandığı fiziksel bir alanı değil; besinlerin hazırlanması, pişirilmesi, muhafaza edilmesi ve tüketilmesine ilişkin uygulamaların yanı sıra bu süreçlerde kullanılan araç gereçleri, sofraya düzenini ve beslenme alışkanlıklarını kapsayan kültürel bir yapıyı ifade etmektedir (Maviş, 2003). Kültürel bir olgu olarak değerlendirilen mutfak, toplumların üretim biçimlerini, yaşam tarzlarını ve kültürel kimliklerini yansıtan temel unsurlardan biridir (Akgül ve Öncel, 2024). Bu nedenle mutfak kültürü, yalnızca yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesiyle sınırlı olmayıp, tarihsel süreç içerisinde şekillenen beslenme alışkanlıklarını, pişirme tekniklerini, mutfak araç gereçlerini, sofraya düzenini ve toplumsal yaşam alışkanlıklarını kapsayan çok yönlü bir yapı olarak değerlendirilmektedir (Güler, 2010).

Türk mutfak kültürü, kökenlerini Orta Asya'daki göçebe yaşam biçiminden almakla birlikte, tarih boyunca gerçekleşen göçler, farklı coğrafyalar ve çeşitli medeniyetlerle kurulan etkileşimler sonucunda zenginleşerek günümüze ulaşmıştır. Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göç sürecinde temel beslenme alışkanlıklarını büyük ölçüde korurken, yerleştikleri bölgelerde karşılaştıkları yeni ürünleri, pişirme tekniklerini ve beslenme geleneklerini mutfak kültürlerine dâhil etmişlerdir. Bu nedenle Türk mutfağı belirli bir dönem ya da coğrafyanın ürünü olmaktan ziyade, tarihsel birikim ve kültürel etkileşimlerin şekillendirdiği çok katmanlı bir yapı niteliği taşımaktadır (Çakar ve Erol, 2022). Saray çevresinde gelişen mutfak anlayışı ile halk mutfağının karşılıklı etkileşimi, özellikle Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde Türk mutfağının çeşitlenmesini sağlayan temel dinamiklerden biri olmuş; imparatorluğun çok kültürlü yapısı farklı etnik ve inanç gruplarına ait mutfak geleneklerinin birbirini etkilemesine zemin hazırlamıştır. Sahip olduğu ürün çeşitliliği, pişirme teknikleri ve zengin yemek repertuarı sayesinde Türk mutfağı dünya mutfakları arasında

seçkin bir yere sahip olmuş; farklı medeniyetlerin izlerini bünyesinde barındırması nedeniyle aynı zamanda bir medeniyet mutfuğı olarak değerdendirilmiştir (Güler, 2010; Çakır ve Kaya, 2024).

Türk mutfak kültürünün gelişiminde Osmanlı Devleti önemli bir dönüm noktasıdır. Geniş bir coğrafyaya yayılan imparatorluk yapısı, farklı etnik topluluklarla kurulan ilişkiler ve canlı ticaret ağları sayesinde Osmanlı mutfuğı zaman içinde büyük bir çeşitlilik kazanmıştır. Özellikle saray mutfuğı ile halk mutfuğı arasındaki karşılıklı etkileşim, yeni yemeklerin, pişirme tekniklerinin ve sunum biçimlerinin gelişmesine katkı sağlamış; bu özellikleriyle Osmanlı mutfuğı dünya mutfak tarihinin dikkat çeken örneklerinden biri hâline gelmiştir (Başaran ve Güldemir, 2016). Klasik dönemde büyük ölçüde süreklilik gösteren bu mutfak anlayışı, XVIII. yüzyıldan itibaren Batı ile kurulan siyasi, ekonomik ve kültürel ilişkilerin yoğunlaşmasıyla dönüşmeye başlamıştır. Özellikle XIX. yüzyılda hız kazanan Batılılaşma hareketleriyle birlikte Avrupa mutfuğından yeni ürünler, pişirme teknikleri ve servis anlayışları Osmanlı mutfuğına girmiş; böylece geleneksel mutfak kültürünü temsil eden alaturka anlayışı ile Batı etkisini yansıtan alafranga anlayış aynı dönemde birlikte varlık göstermiştir (Başaran ve Güldemir, 2016; Aydın, Aksoy ve Adanır, 2020).

Batılılaşma süreci yalnızca mutfak kültürünü değil, yemek yeme alışkanlıklarını ve sofrada düzenini de önemli ölçüde değiştirmiştir. Osmanlı toplumunda yer sofrasından masa düzenine geçiş XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren kademeli olarak gerçekleşmiş; bu değişim sofranın fiziksel yapısının ötesinde görgü kurallarını, servis anlayışını ve yemek ritüellerini yeniden şekillendirmiştir. Süreç içerisinde Batı tarzı uygulamalar alafranga, geleneksel uygulamalar ise alaturka olarak adlandırılmış; yeni sofrada düzeni modernleşmenin göstergelerinden biri olarak kabul edilirken geleneksel alışkanlıklar geri kalmışlık ve hijyen eksikliğiyle ilişkilendirilmeye başlanmıştır (Samancı, 2013). Avrupa'da Rönesans döneminden itibaren gelişen sofrada adabı anlayışıyla birlikte tabak, çatal, bıçak ve kaşık gibi araçlar sosyal statü ve kültürel kimliğin göstergelerine dönüşmüş (Çinay ve Sezerel, 2021), Osmanlı toplumunda ise bu araçların benimsenmesi uzun bir süreç içerisinde gerçekleşmiştir. Avrupaî yaşam biçimini tanıtmayı amaçlayan âdâb-ı muâşeret kitapları, yeni sofrada kurallarının ve çatal-bıçak kullanımının yaygınlaşmasında önemli rol oynamış; buna karşın Osmanlı ile Avrupa sofrada kültürleri arasındaki köklü farklılıklar nedeniyle bu dönüşüm özellikle geleneksel yaşam biçimini sürdüren kesimlerde zaman almıştır (Bozkurt, 2015).

Cumhuriyet döneminde modernleşme, sanayileşme ve kentleşme süreçleri Türk mutfak kültürünün gelişimini yeni bir boyuta taşımıştır. Değişen yaşam koşulları ve çalışma hayatının yaygınlaşması beslenme alışkanlıklarını önemli ölçüde dönüştürmüş; kırsal kesimlerde yer sofrası geleneği büyük ölçüde devam ederken kent merkezlerinde masa düzeni yaygınlaşmış ve dışarıda yemek yeme kültürü günlük yaşamın önemli bir parçası hâline gelmiştir. Buna rağmen Türk mutfuğı, tarih boyunca farklı kültürlerle kurduğu etkileşim sonucunda oluşan zengin mirasını koruyarak değişen yaşam koşullarına uyum sağlamayı sürdürmektedir. Bu yönüyle modern Türk mutfuğı, tarihsel birikim ile kültürel etkileşimlerin sentezinden oluşan, geçmiş ile günümüz arasında süreklilik kuran dinamik bir gastronomi mirası niteliği taşımaktadır (Batu, 2024; Demirgöl, 2018).

Türk mutfuğına tarihsel gelişimine bakıldığında, yalnızca beslenme alışkanlıklarının değişimini değil; toplumun ekonomik yapısını, kültürel değerlerini, sosyal ilişkilerini ve gündelik yaşam alışkanlıklarını yansıttığı görülmektedir. Bu nedenle mutfak kültüründe meydana gelen dönüşümler, yalnızca tarihsel belgeler ya da gastronomi araştırmaları aracılığıyla değil, aynı zamanda edebî metinler üzerinden de izlenebilmektedir. Özellikle romanlar, yazıldıkları dönemin yaşam biçimini ayrıntılarıyla yansıtan anlatılar olarak sofraları, yiyecekleri, içecekleri, mutfak mekânlarını ve yemek ritüellerini kültürel göstergeler hâline dönüştürmektedir. Böylece gastronomik öğeler, metinlerde yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan unsurlar olmaktan çıkarak bireyin kimliğini, toplumsal statüsünü, kültürel aidiyetini ve dönemin yaşam anlayışını görünür kılan anlam katmanları taşımaktadır.

Gastronomi, Kültür ve Toplum

Beslenme, insanın biyolojik sürekliliğini sağlayan zorunlu bir gereksinim olarak Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk sırada (Maslow, 1970) konumlanmaktadır. Ancak yemek basit bir beslenme faaliyeti yalnızca fizyolojik bir zorunluluk olarak ele alınamayacak kadar çok katmanlı bir yapıya sahiptir (Beşirli, 2010). Aynı zamanda birçok kültürde de içinde barındıran bir medeniyet göstergesidir (Çakır ve Kaya, 2024).

Bireyin toplumsal bir varlık olarak paylaşma, iletişim kurma ve ait olma ihtiyacı, beslenme alışkanlıklarını gündelik yaşamın vazgeçilmez unsurlarından biri hâline getirmiştir. Bu bağlamda sofralar, belirli bir mekânsal düzen içinde mutfak araçları ve yiyeceklerin bir araya geldiği, toplumsal etkileşimin görünürlük kazandığı alanlar olarak ortaya çıkmaktadır. Yemeğin yalnızca bedeni ayakta tutan bir madde olarak değerdendirilmesi,

kültürel farklılıkları ve toplumsal belirleyicileri dışarıda bırakan indirgemeci bir yaklaşım niteliği taşır. İnsan, neyi tüketeceğine karar verirken içinde yaşadığı koşulların yanı sıra kültürel kabuller doğrultusunda hareket etmekte; seçilen bitki ya da hayvanı kültürel anlamlarla donatarak yemeğe dönüştürmektedir. Bu yönüyle beslenme, toplumsal yapıda kültürel bir olgu olarak değerlendirilebilir (Gürhan, 2017; Tuğlacı, 2022; Beşirli, 2025). Yemeğin ifade edici yönü sayesinde toplumsal konumlar, güç ilişkileri ve sınıfsal ayrımlar görünür hâle gelirken, üretimden tüketime uzanan süreçte ortaya çıkan ortak alışkanlık ve ritüeller de beslenmenin kültürel boyutunu güçlendirmektedir (Aydın, 2023; Beşirli, 2010). Tüm bunlardan hareketle denilebilir ki gastronomi, yemek ile kültür kavramını birleştirir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Latin kökenli olan “kültür” sözcüğü etimolojik olarak incelendiğinde kültürün "culture" kelimesinden türediğini (İgüs, 2015) ve tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü; ekin, hars anlamına geldiği bilinmektedir. Claude Lévi-Strauss’a göre (1966) yemek pişirme, dil gibi kültürel yapının anlamlandırılmasına imkân veren bir sistem olarak ele alınmaktadır. Buradan hareketle yemek pişirme biçimleri, toplumların farkında olmadan kendi kültürel yapılarını ifade ettikleri bir dil niteliğindedir. Bu bağlamda yemek, yalnızca fiziksel ihtiyacın karşılanmasına hizmet eden bir unsur değil, aynı zamanda düşünsel ve sembolik anlamlar taşıyan bir olgu olduğu söylenebilir. Beslenmenin özü itibarıyla birleştirici ve dönüştürücü niteliği, yemeği kutsal ve anlamlı bir sembole dönüştürmektedir. Yemeğin paylaşılması ve karşılıklı olarak sunulması ise bireyler arasındaki sosyal bağların yanı sıra toplum ile kutsal olan arasındaki ilişkinin de görünür hâle gelmesini sağlamaktadır (Abdurrezzak, 2014). Aynı zamanda yemek kültürü; toplumlar arası etkileşimde etkileyici bir unsur, birliktelik ve uyum gibi durumlara katkısı olan politik bir unsurdur (Dursun ve Güzeleller, 2023).

Yemek ve Modernleşme

Modernleşme süreci, yalnızca siyasal ve toplumsal kurumlarda meydana gelen değişimlerle sınırlı kalmamış; gündelik yaşam alışkanlıklarını, tüketim alışkanlıklarını ve yemek kültürünü de derinden etkilemiştir. Özellikle Tanzimat Dönemi’nden itibaren Batı ile kurulan ilişkilerin yoğunlaşması, Osmanlı sofrası kültüründe önemli dönüşümlere yol açmıştır. Geleneksel yer sofrası anlayışının yanında masa düzeninin yaygınlaşması, kişiye özel tabak, çatal, bıçak ve bardak kullanımının seçkin çevrelerde benimsenmesi, restoran ve pastane kültürünün gelişmesi ile Batı kökenli yiyecek ve içeceklerin gündelik yaşama girmesi, modernleşmenin gastronomik alandaki en görünür yansımaları olmuştur (Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, 1976; Bozkurt, 2015; Samancı, 2019). Bu dönüşüm yalnızca beslenme biçimini değiştirmemiş; aynı zamanda bireylerin toplumsal statülerini, kültürel yönelimlerini ve Batılı yaşam tarzına ilişkin tercihlerini görünür kılan yeni gastronomik göstergeler de üretmiştir (Tınmaz ve Yılmaz, 2022; Beşirli, 2025).

Türk romanı da modernleşme sürecinin gastronomik alandaki yansımalarını görünür kılan önemli anlatı alanlarından biri olmuştur. Tanzimat romanlarında alaturka ve alafranga yaşam biçimleri çoğu zaman yemek kültürü üzerinden karşı karşıya getirilirken, Servet-i Fünun romanlarında Batı tarzı sofrası düzeni, davet kültürü ve bireysel servis anlayışı modern kent yaşamının doğal bir parçası olarak sunulmuştur (Karay, 2018; Abir, 2018). Cumhuriyet Dönemi romanlarında ise modernleşme; kentleşme, sanayileşme, restoran kültürünün yaygınlaşması, değişen aile sofraları ve küresel tüketim alışkanlıkları üzerinden temsil edilmiştir (Abir, 2018; Karabulut, 2010). Bu bağlamda incelenen dokuz romanda yer alan yiyecekler, içecekler, sofrası düzenleri, mutfak araç gereçleri ve gastronomik mekânlar yalnızca anlatıyı destekleyen ayrıntılar değil; Batılılaşmayı, toplumsal dönüşümü ve değişen gündelik yaşam alışkanlıklarını görünür kılan kültürel göstergeler olarak işlev görmektedir.

Yemek, Kimlik, Sosyoloji ve Aidiyet

Yemek, insanlığın devamlılığını sağlamada sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil toplumların kimliğinin oluşumunda kritik bir unsurdur (Dursun ve Güzeller, 2023; Macit ve Kıran, 2024; Sökmen ve Aydın, 2024). Hem birlikte aynı masaya oturulması hem de yemeğin paylaşılması, sosyalleşmede bazı kazanımlar sağlar. Bu kazanımlar, kültürel kimliğin önemli bir parçası olur. Mesela Kruvasan Fransız toplumunun, fastfood Amerikan toplumunun, pizza İtalyan toplumunun, hamurlu tatlılar Türk toplumunun kimliğinin önemli bir göstergesidir (Beşirli, 2010). Kısacası yemek hem toplumların ekonomik, tarihsel, cinsiyet ve kültürel kodlarını taşıyan bir sembol hem de toplumsal kimliklerin oluşumuna katkısı büyük bir araçtır (Macit ve Kıran, 2024).

Yemek kültürü sayesinde kalıcı bir kimlik örüntüsü yakalanmaktadır (Utanır Karaduman, 2023). Yemek üzerinden kimlik, kimlikler üzerinden toplum oluşur. Bu anlamda sosyoloji ile yemek birbiriyle yakından

ilgilidir. Gıda ve yemek; sadece beslenme ihtiyacı değil toplumun kim olduğunu yansıtan bir aynadır. Toplumun yapısı, kültürel durumu, sosyoekonomik değişimleri, yeme içme alışkanlıkları; toplumun kimliğini oluşturmak ve açıklamak için gastronomiden yararlanır (Macit ve Kıran, 2024; Sökmen ve Aydın, 2024).

Gastronominin konusu, yenilebilen, içilebilen her şeydir (Özgüneş ve Bozok, 2022) ve gastronomi, karmaşık ve derin kodları olan sosyolojik bir ögedir (Macit ve Kıran, 2024). Bu konudaki seçimler, beslenmenin tarihi gelişimi, yaşanan coğrafyanın şartları, üretim, dağıtım ve tüketim ile ilgili toplumsal hareketler; yemek sosyolojisinin kapsamını meydana getirmektedir (Macit ve Kıran, 2024). Bu anlamda hem gastronomi hem de sosyoloji; fizik, tarih, kimya, ticaret ve ekonomi gibi çok boyutlu bir bilimdir ve bir toplumdaki bütün sosyal sınıflarla ilgilenir. Daha geniş açıyla gastronomi; gıda ve malzemenin yanı sıra yöresel lezzetleri, kimliği, kültürü, mutluluğu ve birçok duyguyu kapsar (Özgüneş ve Bozok, 2022; Macit ve Kıran, 2024). Gıdaların tüketildiği sosyal ortam, toplumla ilgili birçok konuda fikir verir. Brillant Savarin'ın (2016) "*Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim*" deyişi de yemek-kimlik arasında kurulan ilişkiye bir göndermedir. Çünkü kişinin yemek kültürü sayesinde kimliği hakkında önemli veriler elde edebilir (Utanır Karaduman, 2023).

Yemek; sınıf, kimlik ve cinsiyet gibi toplumsal alanlarla bağlantılı bu yönüyle sosyal yapıyı anlamada önemli bir araçtır (Utanır Karaduman, 2023; Macit ve Kıran, 2024). Çünkü sofrası, başka insanlarla paylaşılan sosyal bir yerdir (Samancı, 2013). Yeme-içme alışkanlıkları, kültürel normlar ve değerler üzerinden bireysel ve kolektif kimlik oluşumuna katkı sağlamaktadır. Ayrıca besinlerin cinsiyete göre anlamlandırılması gibi örnekler, toplumsal rollerin yemek alışkanlıkları üzerinden de yeniden üretildiğini göstermektedir. Örneğin genellikle salata ve hafif yiyecekler kadın cinsiyetiyle et ise erkek cinsiyetiyle ilişkilendirilmesi kimlik yemek cinsiyet ilişkisine başka bir örnektir (Utanır Karaduman, 2023).

Yemek, Sınıf ve Sosyal Statü

Toplumda bireyin konumu, sahip olduğu maddi kaynaklar ve yaşam biçimi sosyal sınıf kavramıyla tanımlanmaktadır. Sosyal sınıfın temelinde gastronominin de büyük rolü vardır. Çünkü fizyolojik ihtiyaçların ötesinde sosyolojik olgular ve toplumsal yapıdaki farklı sınıflar hakkında bize bazı anlamsal aktarımlar sağlar (Çakır, Okat ve Koç, 2022). Sınıfsal bir mesele olan ve sınıfsal farkların görüldüğü yer olan sofrası, toplumdaki sosyal etkileşimlerin simgesi, insan hayatında derin sosyal, kültürel ve ekonomik anlamları bünyesinde barındıran bir belirleyici ve sosyal hiyerarşilerin yani sınıflar arasındaki farkların göstergesidir (Çakır, Okat ve Koç, 2022; Macit ve Kıran, 2024).

Sosyal sınıf farkları, bireylerin beslenme seçimlerini ekonomik, kültürel ve sosyal kaynaklar üzerinden biçimlendiren çok boyutlu bir kavramdır. Bu durum, gıda erişimi ile beslenme tercihleri üzerinde belirleyici olup sağlık eşitsizliklerini derinleştirmekte ve politika üretiminde sınıfsal dinamiklerin dikkate alınmasını gerekli kılmaktadır. Düşük gelir seviyesindeki bireyler, ekonomik sermayelerinin az olması nedeniyle genellikle daha az besleyici ve daha düşük maliyetli gıdalara yönelmektedir. Orta ve yüksek gelir seviyesine sahip bireyler, sağlıklı beslenme imkanlarına ve daha geniş gıda seçeneğine erişim sağlamaktadır. Çünkü yiyecekler, ailenin gelir durumu ile bire bir ilişkilidir. Mesela Michelin yıldızlı restoranlara gitmek, gurme şaraplar içmek sosyal sınıf farklılıklarıyla doğrudan ilgilidir. Tüm bunlardan hareketle, beslenme alışkanlıkları üzerinde sosyal sınıf farklılıklarının etkisinin büyük olduğu söylenebilir (Koç, 2024; Çakır, Okat ve Koç, 2022). Bu farklılıklar, sağlık sonuçlarındaki uçurumları ve beslenme eşitsizliklerini etkileyebilir. Bu nedenle, daha sağlıklı ve adil bir beslenme ortamı için beslenme politikalarının, toplumdaki sosyal sınıf farklılıklarını göz önüne alacak şekilde tasarlanması önemlidir (Koç, 2024).

Yiyecek içecek mekânlarını tüketirken, özellikle kendini tüketim üzerinden var eden seküler orta sınıf üstü kapalı bir şekilde içinde bulunduğu sınıfsal hegemonyasını yeniden kurar. Böylelikle seküler orta sınıf, beslenme (foodtainment) kavramını ortaya çıkartır (Akarçay, 2016). Beslenme ve eğlencenin birleşimini ifade eden beslenme, dışarıda yemek yemek ve yerken eğlenceli vakit geçirmek şeklinde açıklanabilir. Kısacası popüler yiyecek içecek alanları üzerinden yapılan tüketim, kimliklerin yeniden kurulduğu alanlar olarak işlevsellik kazanmaktadır (Akarçay, 2020).

Yemek ve Kültürel Hafıza (Bellek)

Toplumsal belleği kapsayan gastronomi ve yemek (Özgüneş ve Bozok, 2022; Macit ve Kıran, 2024), hem bireysel hem de kolektif belleğin nasıl oluşturulduğunun kodlarını taşıyan kültürel ve fizyolojik bir bileşendir (Alpyıldız, 2023). Deneyimlenen gastronomik deneyimlerin belleğe kodlanmasına, sonrasında hatırlanmasına ve bunlara özlem duyulmasına gastronomi denir. Nostalji ile yiyecek-içecek çerçevesinde birleşen bir terimdir (Özgüneş ve Bozok, 2022).

İsviçre Almancasından gelen Nostos (dönüş) ile algos (acı, eziyet) sözcüklerinden oluşan Nostalji sözcüğünü (Durna, 2020) ilk kez Johannes Hofer isminde bir doktor 1688 yılında tıp tezinde kullanır (Sağıroğlu, 2020). Gastronostalji ise yemekleri sadece fiziksel ihtiyaç olarak değil anıları, deneyimleri, duyguları şekillendiren bir araç olarak değerlendirir (Sökmen ve Aydın, 2024). Çünkü yemek, duyular aracılığıyla hem bireysel hem de toplumsal hafızanın oluşumunda etkilidir. Çocuklukla birlikte öğrenilen yeme-içme alışkanlıkları, kültürel anlamların kurulması ve sosyal ilişkilerin şekillenmesinde önemli bir rol oynar. Bu çerçevede bireyin eskiden tükettiği ürünlere özlemini ifade eden ve geçmişine dönmesini sağlayan gastronostalji (Özgüneş ve Bozok, 2022), geçmişe özleminden öte, yemek üzerinden kurulan bellek yapısını anlamaya yönelik kuramsal bir yaklaşım olarak ele alınmaktadır (Alpyıldız, 2023). Nitekim, nostaljinin bellek-yiyecek ilişkisi çerçevesinde Gastronostalji şeklinde ele alınması, özellikle gastronomi literatürüne farklı boyut ve renk getirmektedir (Özgüneş ve Bozok, 2022)

Yemek, Aile Yapısı ve Toplumsal Cinsiyet

Yemek, aile bireyleri arasındaki bağın güçlenmesinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle akşam yemeği, aile bireylerinin bir araya gelmesini, birbirleriyle iletişim kurmasını ve aile içindeki dayanışmanın sürdürülmesini sağlayan önemli ritüellerden biridir (Beşirli, 2010). Bu yönüyle sofraya, yalnızca yemek yenilen bir alan değil, aynı zamanda aile ilişkilerinin sürdürüldüğü bir ortamdır.

Türk romanlarında da sofraya ve yemek, aile ilişkilerini ve aile içindeki değişimleri göstermek için kullanılır. İstanbul'un yemek kültürünü ele alan metinlerde sofraya; aile olmak, modernleşmek, varlıklı olmak ve kadın ya da erkek olmak gibi farklı anlamlarla ilişkilendirilir (Ural, 2020). Karay (2018)'de sofraya başında bir araya gelmenin aile bağlarını güçlendirdiğini vurgular. Ona göre evde, aile bireyleriyle birlikte yemek yemek aile düzeninin önemli bir parçasıdır. Bu nedenle ev dışında yemek yiyen kişilerle aile sofrasında yemek yiyen kişiler arasında bir karşılaştırma yaparak, aile sofrasının hem aile bağları hem de aile düzeni açısından önemine dikkat çeker (Karay, 2018).

Romanlarda aile sofrasının anlamı her zaman olumlu değildir. Sofra, aile içindeki huzurun yanı sıra kayıp, mutsuzluk ve çatışmaların da göstergesi olabilir. Orhan Pamuk'un Masumiyet Müzesi romanında aile sofraları bu açıdan dikkat çekici bir yere sahiptir. Aile sofraları üzerinden Füsün ve Kemal'in aşkı görünür olur. Reşat Nuri Güntekin'in Yaprak Dökümü romanında sofralar, romanın sonuna kadar mutsuz aile ilişkilerini, yokluğu ve acıyı yansıtır. Halit Ziya Uşaklıgil'in Mâi ve Siyah romanında ise Ahmet Cemil'in çok sevdiği babasının ölümünden sonra sofraya, aile için bir matem alanına dönüşür. Aile sofraları aynı zamanda aile bireylerinin ve ailelerin sosyal çevresini göstermektedir. Dini günlerde ve özel günlerde kurulan sofralar, aile büyüklerinin otoritesini ve aile içindeki ilişkileri ortaya koyarken zaman zaman tartışma ve anlaşmazlıkların da yaşandığı ortamlara dönüşebilir. Adalet Ağaoğlu'nun Bir Düşün Gecesi romanı bu durumun örneklerinden biridir. Romanda düşün yemeği çevresinde bir araya gelen aile ve yakın çevrenin ilişkileri, farklı karakterlerin bakış açıları üzerinden gösterilir. Bunun yanında aile sofralarında tercih edilen yemekler ve yemek yeme biçimleri, roman kişilerinin sosyo-kültürel düzeylerini göstermesi bakımından da önem taşır (Abir, 2018).

Kısacası varlıklı olmak, modern olmak, aile olmak, âşık olmak, erkek ya da kadın olmak gibi farklı ve derin anlamlara açılan tüm durumlar yemek sahneleri ile irdelenir (Ural, 2020). Bu nedenle Türk romanlarında sofraya, yalnızca yemek yeme eyleminin gerçekleştiği bir yer değildir. Sofra; aile bağlarını, aile içindeki dayanışmayı, kayıpları, çatışmaları ve aile bireylerinin sosyal konumlarını göstermeye yardımcı olan önemli bir unsurdur.

Yemek, Güç ve İktidar İlişkileri

Yemek ve mutfak, toplumların kültürünü ve yaşam biçimini yansıtan önemli alanlardır. Yemekler yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamaz; aynı zamanda kimlik, statü, güç ve aidiyet gibi anlamlar da taşır. Bu nedenle yemek, toplumdaki ilişkileri, değerleri ve kuralları yansıtan bir unsur olarak görülmektedir (Beşirli, 2025).

Mutfak, Tanzimat döneminden günümüze Türk romanlarında da önemli bir yer tutar. Yemeklerin hazırlandığı bir alan olmasının yanında mutfak, farklı duyguların ve davranışların ortaya çıktığı bir mekân olarak ele alınır (Abir, 2018).

Romanlarda yemek yeme biçimleri de dönem ve yaşam tarzı hakkında bilgi verir. Osmanlı döneminde masa, zenginlik ve Batılı yaşam biçiminin göstergesi olarak görülürken, sini geleneksel yaşamı temsil eder. Cumhuriyet döneminde de sini, geleneklerine bağlı ve eski yemek alışkanlıklarını sürdüren kişilerle ilişkilendirilir. Özellikle Üç İstanbul romanında masa çevresinde toplanan kişiler, millî değerlerden uzak ve maddi kazanç peşinde koşan kişiler olarak gösterilir. Böylece masa ve sini, yalnızca yemek yeme araçları olmaktan çıkarak kişilerin yaşam biçimlerini ve düşüncelerini yansıtan unsurlara dönüşür. Yaprak Dökümü

romanında ise sofraya, aile içindeki değişimi göstermek için kullanılır. Ali Rıza Bey'in işini kaybetmesinin ardından Şevket'in memur olması üzerine evde büyük bir yemek hazırlanır. Bu sofrada aile bireyleri bir araya gelir. Ancak sofranın asıl önemi, Ali Rıza Bey'in aile içindeki yerinin değişmesidir. Ali Rıza Bey, kendisi için hazırlanan başköşeyi ve aile geçimini Şevket'e bırakır. Böylece sofraya, Şevket'in ailenin yeni sorumlusu olduğunu gösteren bir dönüşüm alanı olur. Romanın ilerleyen bölümlerinde ailenin maddi durumunun bozulması akşam yemeklerine de yansır. Sofradaki değişim, ailenin yaşadığı ekonomik sıkıntının ve aile içindeki değişimin göstergesi hâline gelir. Yemek, yalnızca aile yaşamındaki değişimleri değil, çalışma hayatındaki ekonomik koşulları da yansıtır. Bereketli Topraklar Üzerinde romanında ırgatların beslenme koşulları oldukça kötüdür. İşçiler çoğunlukla ucuz ve yetersiz yemeklerle beslenir; ekmeğin bayat ve bozuk olanını bile yemek zorunda kalırlar. Çorbaların ve pilavların hazırlanış biçimi de içinde bulundukları zor yaşam koşullarını gösterir. Böylece romanda yemekler, ırgatların ekonomik durumunu ve çalışma şartlarını anlatan önemli bir unsur olarak kullanılır. Romanda ustanın işçilerin daha iyi yemek yemesi gerektiğini düşünmesine rağmen, onların şartlarını değiştirmek için bir şey yapmaması da dikkat çekicidir. İşçilerin yaşadıkları sorunlar karşısında haklarını savunamamaları ve koşullarının kolay değişmemesi, yemekler üzerinden de gösterilir (Abir, 2018).

Bu örnekler, Türk romanlarında yemek ve mutfak yalnızca beslenme ile ilgili olmadığını göstermektedir. Mutfak, sofraya ve yemekler; aile ilişkilerini, yaşam biçimini, ekonomik durumu ve kişiler arasındaki farklılıkları anlatmak için kullanılmaktadır.

Yemek, Kültür ve Edebi Metinler

Yemek, insanın yaşamını sürdürebilmesi için gerekli biyolojik ihtiyaçlardan biri olmasının yanı sıra, toplumların tarih boyunca oluşturdıkları kültürel birikimin de önemli bir parçasıdır (Akgül ve Öncel, 2024). Hazırlanış biçimi, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri, sunum şekilleri ve tüketim ritüelleri bakımından değerlendirildiğinde yemek, ait olduğu toplumun yaşam tarzını, inanç sistemini, ekonomik yapısını ve sosyal ilişkilerini yansıtan kültürel bir gösterge niteliği taşımaktadır (Ceylan Akça, 2023). Bu nedenle bir toplumun kültürünü yalnızca mimarisi, sanatı ya da dili değil; yemekleri, mutfak, sofraya düzeni ve bu alanlarda geliştirdiği gelenekler de oluşturmaktadır (Akgül ve Öncel, 2024). Nitekim Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi incelendiğinde, beslenme alışkanlıklarının yaşanan toplumsal değişimlerle birlikte dönüşüme uğradığı; ancak kültürel belleğin önemli taşıyıcılarından biri olarak varlığını koruduğu görülmektedir.

Yemek kültürü, yalnızca beslenme alışkanlıklarını ifade eden bir kavram değildir. Aynı zamanda bireyin ait olduğu toplumla kurduğu ilişkinin, kimlik inşasının ve kültürel aidiyetin görünür hâle geldiği sosyal bir alandır. Bayram sofraları, düğün yemekleri, cenaze ikramları, misafir ağırlama gelenekleri ve günlük aile sofraları, kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel kodların yaşatıldığı önemli alışkanlıklar arasında yer almaktadır. Bu yönüyle yemek, toplumların ortak hafızasını oluşturan ve kültürel sürekliliği sağlayan unsurlardan biri olarak değerlendirilmektedir (Beşirli, 2010; Güler, 2010; Batu, 2024).

Kültürel belleğin aktarımında edebiyat da en az mutfak kadar önemli bir işleve sahiptir. Çünkü edebiyat, bireyin duygu ve düşünce dünyasını anlatmasının yanı sıra içinde bulunduğu toplumun yaşam biçimini, değerlerini, geleneklerini ve gündelik hayatını da kayda almaktadır. Toplumun sosyal yapısı, ekonomik ilişkileri, siyasal atmosferi ve kültürel değişimleri edebî eserler aracılığıyla gelecek kuşaklara aktarılmaktadır (Aktaş, 2009). Bu nedenle edebî metinler yalnızca estetik ürünler değil, aynı zamanda yazıldıkları dönemin kültürel yapısını yansıtan önemli belge niteliği de taşımaktadır (Abir, 2018).

Toplumun gündelik yaşamına ilişkin unsurlar arasında yemek ve sofraya kültürü, edebî metinlerde en sık karşılaşılan öğelerden biridir. Yemek yalnızca anlatıda geçen sıradan bir ayrıntı olarak yer almaz; karakterlerin sosyal statülerini, ekonomik güçlerini, kültürel kimliklerini, inançlarını ve birbirleriyle kurdukları ilişkileri görünür kılan anlatı unsurlarından biri hâline gelir. Bu nedenle romanlarda kurulan sofralar, tüketilen yiyecek ve içecekler, kullanılan mutfak araçları ya da yemek yeme biçimleri, dönemin toplumsal yapısını anlamaya katkı sağlayan önemli göstergeler olarak değerlendirilmektedir (Ural, 2023).

Edebiyat, toplumu bütün yönleriyle ele alan bir sanat dalıdır. Toplumun mutfak kültürü, ekonomik yapısı, siyasal olayları, aile ilişkileri ve gündelik yaşam alışkanlıkları edebiyat aracılığıyla görünür hâle gelmektedir. Bu nedenle özellikle roman türü, toplumdaki kültürel değişimleri izleyebilmek açısından önemli bir inceleme alanı sunmaktadır. Yemek ve sofraya unsurları da Türk romanında yalnızca olay örgüsünü destekleyen ayrıntılar olarak değil; karakterlerin kişilik özelliklerini belirleyen, sınıfsal farklılıkları ortaya koyan ve toplumsal dönüşümleri görünür kılan anlatı bileşenleri olarak kullanılmaktadır (Abir, 2018).

Yemek kültürüne ilişkin bilgi ve uygulamaların kuşaktan kuşağa aktarılmasında edebî metinler önemli bir rol üstlenmektedir. Yaşamın çok yönlü yapısını yansıtan roman, hikâye ve diğer anlatı türlerinde beslenme, mutfak ve sofrâ kültürü süreklilik gösteren temalar arasında yer almaktadır. Bu nedenle gastronomik göstergeler üzerinden gerçekleştirilen çözümlemeler, yalnızca yemek kültürünü değil, aynı zamanda toplumun geçirdiği kültürel ve sosyal dönüşümü de görünür kılmaktadır (Demirci ve Erşahin, 2025; Kurtköylü, 2019; Bağder, 1999). Gastronomi ile edebiyat arasındaki bu ilişki, gastronominin yalnızca yiyecek ve içeceklerden oluşan teknik bir alan olmadığını; kültür, sanat ve estetikle iç içe gelişen disiplinlerarası bir çalışma alanı olduğunu göstermektedir (Özgüneş ve Bozok, 2022).

Edebî metinlerin önemli türlerinden biri olan roman, bireyin iç dünyasını, toplumsal ilişkilerini ve yaşadığı çevreyi bütün ayrıntılarıyla ele alabilen uzun anlatı türüdür. Romanı diğer anlatı türlerinden ayıran temel özellik, gündelik hayatın sıradan görünen ayrıntılarını anlam katmanlarıyla birlikte okuyucuya sunabilmesidir. Orhan Pamuk'un da belirttiği gibi roman, küçük ayrıntılar aracılığıyla insanı ve toplumu anlamaya çalışan bir anlatı türüdür (Pamuk, 2011). Bu nedenle sofralar, mutfaklar, yemekler ve içecekler romanlarda yalnızca olay örgüsünü destekleyen dekor unsurları değil; karakterlerin kimliklerini, toplumsal konumlarını ve yaşadıkları dönemin kültürel özelliklerini yansıtan göstergeler olarak işlev görmektedir. Romanın yaşama ayna tutan yapısı sayesinde toplumdaki kültürel değişimler de metinlere yansımakta; özellikle Tanzimat'tan itibaren Batılılaşma süreciyle birlikte değişen beslenme alışkanlıkları, sofrâ düzeni ve mutfak anlayışı Türk romanlarında görünür hâle gelmektedir (Şahin, 2018; Karabulut, 2010; Abir, 2018).

Yöntem

Araştırmanın temel amacı, Tanzimat Dönemi'nden günümüze kadar yazılmış Türk romanlarında yer alan gastronomik unsurları tespit ve bu unsurların metin içerisinde üstlendikleri kültürel, toplumsal ve simgesel anlamları ortaya koymaktır. Bu amaca uygun olarak araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın çalışma alanını Tanzimat Dönemi'nden günümüze kadar yayımlanmış Türk romanları oluşturmaktadır. Araştırmanın örnekleme ise amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Amaçlı örnekleme, evrendeki varyasyonlardan ilgilendiği bir tanesini belirlemesine ve araştırma kapsamında önceden belirlenen ölçütleri karşılayan durumların incelenmesine dayanan amaçlı örnekleme yöntemidir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Bu doğrultuda araştırmanın örneklemini oluşturan dokuz roman rastgele seçilmemiş; eserlerin Türk romanının tarihsel gelişimini temsil etmesi, gastronomik açıdan zengin veri sunması, edebî değerinin alan yazınında kabul görmesi ve bilimsel görünürlüğünün yüksek olması temel ölçütler olarak benimsenmiştir (Topaloğlu, 2021; Turan, 2024; Demirci ve Erşahin, 2025). Veriler, doküman incelemesi tekniği ile toplanmıştır. Doküman incelemesi, yazılı veya elektronik ortamdan elde edilebilen belge içeriklerinin sistematik bir biçimde ve titizlikle incelenmesini kapsamaktadır. Elde edilen verilere objektif ve sistematik yorumlanmasına dayanan içerik analizi ve dokümanlardan elde edilen bilgilere sadık kalınarak doğrudan yer verildiği betimsel analiz uygulanmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2021).

Bulgular

Bu bölümde tanzimattan günümüze araştırma örnekleme kapsamında ele alınan dokuz romanın gastronomik açıdan değerlendirildiği bulgular yer almaktadır.

Felâatun Bey ile Râkım Efendi Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

Mutfak ve gastronomi alanında gerçekleştirilen araştırmalar, disiplinlerarası bir yaklaşım çerçevesinde toplum ile kültür arasındaki etkileşimleri çözümlemeyi amaçlamaktadır (Beşirli, 2018). Batılılaşma hareketleri Osmanlı devletinde Tanzimat döneminde ileri boyutlara ulaşır. 19. yüzyılda Batı'yı daha çok örnek alan Türk toplumunun yaşama biçiminde ve düşüncelerinde önemli değişiklikler oluşur. Bu değişim, dönemin romanlarına ve romanlar da mutfakla ilgili anlatılara da yansır.

Türklerin Osmanlı'nın Batılılaşma sürecinin başlamasıyla Türklerin sofradaki yeme-içme alışkanlıkları değişikliğe uğrar. Kimi zamanda sofrada bir ikilik oluşturur. Bu ikilik romanlarda kimi zaman yanlış Batılılaşmayı, kimi zaman sosyal statüyü, kimi zaman da geçmişe özlemi ifade eder (Abir, 2021; Aydın, 2023).

“Onu terbiye edecek idi. Hatta terbiye etmeye başladı bile bir gün ‘Mehmet, Beyefendi ne yapıyor’ deyip de Mehmet’ten ‘Çorba içiyor’ cevabını alınca ‘Oğlan öyle söyleme ona alafrangada supe yiyor derler’ demiş ‘Oğlum! alafrangada çorbanın ismi supedir, bunları birer birer öğrenmeli’ diye nasihat vermişti.” (Ahmet Midhat Efendi, 2017: 9).

Hem Türk kültüründe hem de Avrupa kültüründe kullanılan çorba; Avrupa mutfağında sıradan bir kültürel unsur iken geleneksel Türk mutfağında yemeklerin başlangıcı olarak kullanılır (Beşirli, 2010; Güler, 2010).

Aynı zamanda yabancıların Doğu kültürüne ait olan her şeyi mistik kabul etmesi meselesi Rakım'ın evine akşam yemeğine gelen Ziklas'larda görülmektedir. Sofraya oturduklarında önce çorbayı içerler (Abir, 2021).

“Hane halkını yemek için kendisine muntazır bulmakla hemen sofraya oturuldu. Çorbalar içilir içilmez, Ziklas “Aman! Bugün bizim uşak bir alâ balık almış ben de mayonezli balığı pek sevdiğim için öyle pişirmesini aşçıya sipariş eyledim. Seversiniz ya Râkım Efendi?” diye orada sofrâ hizmetinde dahi besleme kıza muâvenet eden aşçı kârıya mayonezi getirmesini emreyledi.” (Ahmet Midhat Efendi, 2017: 48).

Osmanlıların Batı ile ilişkilerini gelişmesi sonucu, mutfakta bazı değişimler olmuştur. Yemek çeşitleri değişmiş, sandalye ve masa kullanılmaya başlanmıştır (Aydın, 2023). Sofra adabı ile başlayan yenilikler sonucunda minder yerini sandalyeye, sini yerini masaya bırakmıştır (Güler, 2010). Romanda ikisine de örnek vardır. Romanda Alaturka sofrâ hazırlanırken ilk önce “sofra bezi” serilmiş, bunun üzerinde “sofra iskemlesi” yerleştirilmiş, sonra da sini ve sini üzerinde “tuzluk”, “biberlik”, “ekmek sepeti” ve “kaşıklık” konulmuştur (Abir, 2018). Yemek “sahan” isimli bakır tencerelerle gelmiştir. Sahanla gelen yemeğin, ayrı ayrı tabaklarda mı yoksa tek bir sahandan mı yenildiğiyle ilgili özel bir detaya yer verilmemiştir. Ancak yemeğin, sofraya konulan tek bir sahandan ortak bir şekilde yenildiği anlaşılmaktadır. Günümüzde kullanılan kâğıt peçetenin yerine, alaturka sofrada, bir çeşit havlu olan “peşkir” bulunmaktadır. Bu şekilde tertip edilen sofranın etrafında, “erkân minderleri” isimli minderlerin üzerine oturularak yemek yenilir. Ana yemekten önce “çorba” içilir, sonra “yahni” gibi bir et yemeği ana yemek olarak verilirdi.

“Râkım müdevver sofrâ iskemlesi, piring sini, sofrâ bezi, uzun peşkir elinde olduğu hâlde Ziklas'ın bulunduğu odaya girip kaşıklık kesesi, ekmek sepeti, tuzluk, biberlik, erkân minderleri hâsılı tamam alaturka bir sofranın kâffe-i levâzımını Ziklas'a gösterdi.” (Ahmet Midhat Efendi, 2017: 148).

Mutfak, Felâtn Bey ile Râkım Efendi'de gülünç olayların yaşandığı mekânlardandır. Romanda, yanlış Batılılaşma Felâtn üzerinden gösterilir. (Abir, 2018)

“Geçen akşam geç vakit mayonezi dökmüş de balığımızı yalnız haşlama olarak yedik. İşte mayonez hakkında söylenen sözler bu kadar oldu ve araya başka sözler girerek halkça o bahse hitâm verildi ise de Felâtn Bey aşçıyı gördükçe mayonez aklına gelerek tecdîd-i hicâb eder idi. Sofrada edilen lakırdılar içinde buradan izâhata lüzum görülecek gibi bir şey yoktur.” (Ahmet Midhat Efendi, 2017: 60).

Dönemin boş zaman etkinliklerinden bir diğeri ise evde verilen davetlerdir. Davetler, önceden haberli olabileceği gibi o anda karar verilerek de yapılabilir.

“Müzikalar, şarkılar ile yemek vaktine kadar vakit geçirildi. Sofra kurmak vakti geldiğinde cümlesi işe yardım edip Yozefino bizzat sofrayı kurmuş, Râkım Dadı Kalfa'ya zahmet olmamak için aşağıdan yemekleri getirivermiş idi. Hepsi beraber sofraya oturup yemeği yediler.” (Ahmet Midhat Efendi, 2017: 183).

Evlerde sadece yemekle için değil evin diğer işleriyle de ilgilenen aşçı bulunur.

“Çamaşır yıkamak, ütölemek hizmetkârların ve yemek pişirmek dahi aşçının işidir.” (Ahmet Midhat Efendi, 2017: 10).

Romanda içinde gastronomik deyim ve tabirler geçen ifadeler de incelenmiş, ilginç kullanımlara rastlanmıştır.

“Onun gerek kendisinden ve gerek parasından hoşlanıp hemen hemen mercimeği fırına vermek derecesine gelmiş imişler.” (Ahmet Midhat Efendi, 2017: 59).

“Felâtn Bey'in dahi demiş olduğu vechile havuç ve hatta pancar gibi olan o gürbüz İngiliz kıızı, ayva gibi de değil patates kadar renksiz oldu kaldı.” (Ahmet Midhat Efendi, 2017: 154)

Muhadarat Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

Romanda sofrada ne yenilip içildiğinden bahsetmez. Sofradan, sadece “yemekte” ya da “sofrada” şeklinde bahseder:

“Bir akşam Nabi yemekten sonra epeyce keyifli halde geldi.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 100).

“Ne uyku uyur ne yemek yer.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 123).

“Fazıla kendi odalarından dışarı ancak yemek zamanı çıkıyor.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 127).

“Maaşlarından para arttırdıkları zaman soluğu lokantada alıp evlerinde görmedikleri bir sofranın başına otururlardı.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 169)

“Şimdi sofraya oturulacak.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 225).

Romanda çok fazla olmamakla beraber bazı gastronomik unsurlara yer verilmiştir:

“Yemişlere imrenmedim ama ne yalan söyleyeyim gece yarısına doğru peynir ekmeğe bile ağzımın suyu aktı.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 224).

O şerbetin yerine bir dilim ekmeğe vereydiler.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 225).

Biraz zeytin ile yarım dilim ekmeği odamın açık bulunan kapısından gördüm.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 268).

“Beni külbastı ve muhallebi gibi yemeklerle bir güzel beslemeye başladılar.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 275).

Romanda sıklıkla geçen içecek kahvedir. Kahvenin anavatanı Habeşistan yani Etiyopya'dır (Karhan, 2021; Toros, 1998). Avrupa'ya kahveyi Türkler tanıtmıştır. Araç gereçleri, ritüelleri ve sunumu ile önemli bir kültürel mirasımızdır (Karhan, 2021).

“Yemek yenilip kahveler içildikten sonra, Remzi on beş dakika daha oturup ardından giyinmek üzere ayağa kalktı. (Fatma Aliye Hanım, 2014: 191).

“Şebib kahveyi içmiş fincanı bırakmıştı.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 293).

Romanda en çok kullanılan araç gereçler fincan ve tepsidir. Bunun dışında az da olsa başka mutfak araç gereci de vardır:

“O kalabalıkta tatlı tepsisi ve kahve tepsisi taşıyanlara ne demeli!” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 6).

“Geldiğimiz gibi soluğu ekmeğe dolabının önünde aldım.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 225).

“Bir fincan gözüme ilişti.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 271).

İçerdiği su oranıyla ve besin değerleriyle hayati önem taşıyan içecekler, damak tadına da hitap eden çeşitlilik kazanmıştır. Bu değişimde sosyo-kültürel yapı, coğrafi koşullar, bitki örtüsü, teknolojik ilerlemeler belirleyici olmuştur (Yargun ve Yücebaşı, 2025).

“O şerbetin yerine bir dilim ekmeğe vereydiler.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 225).

“Gelecek sütlü kahvesini bekliyordu.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 282).

“Fazıla kahvesini götürüp buraktı.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 293).

Romanda gastronomi ile ilişkili kavramaları kullanan deyimler bulunmaktadır.

“Aralarında süt var sen merak etme.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 33).

“Sayesinde ekmeğe yediğim...” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 119).

“Ağzını bıçak açmıyor.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 119).

“Ciğerine kadar işledi.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 339).

Batılı adetlerden olan davetler, romanda sıklıkla geçmektedir:

“Bir buçuk ay sonra Sai yine davete gitmiş” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 63).

“Ben burada yemek yemekten lokantada yemek yemek isterim.” Fatma Aliye Hanım, 2014: 229).

“Beyrut'un Fıstıklık denilen yeri güzel, yemyeşil bir piknik alanıydı.” (Fatma Aliye Hanım, 2014: 235).

Romanda geçen gastronomik mekanlar iki çeşittir: Ya adı belli olmayan lokantalar ya da meşhur piknik alanı fıstıklık sıklıkla geçer. Fıstıklık, aynı Kağıthane gibi Cuma ve Pazar günleri kalabalık olmaz:

Mai ve Siyah Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

Sofra, romanda kritik bir kırılma noktasına gelir. Romanın ilk cümlesi, sofranın sahnesiyle başlar. Romanda sofralar, tüm önemli konuların konuşulduğu merkez gibidir. Bu sofralarda hem dil, sanat, edebiyat ile ilgili fikirler paylaşılır hem de karakterleri tanıtmaya işlevini özenle yürütür. Özellikle dil, sanat, edebiyat tartışılması ağır basar. Öte yandan ne yenilip ne içildiğinden bahsedilmez (Abir, 2018).

“Sofranın etrafında yedi kişi idiler.” (Uşaklıgil, 2014: 1).

“Bu gece Hüseyin Nazmi’nin edebî sahabeti altında Ahmed Cemil’in eserinin inşadı rasimesine davet edilenler pek muhtelif sınıflara mensup oldukları halde, Erenköyü’ndeki köşkün yemek odasında sofra etrafında içtima etmiş idiler.” (Uşaklıgil, 2014: 149).

Osmanlı mutfağına son zamanlarına ait yemek kitaplarında “makaronya” şeklinde söylenen (Okkalı ve Baytar, 2020) ve bir tür makarna çeşidi olan bu ürün; alafranga bir yemek olarak mutfak kültürüne dâhil olmuştur.

“Şu duman dolu kahvenin pis havasına karşı söylediği, daha doğrusu bağırdığı müstekreh bir Alman şarkısının anılamadıktan letafetine mi? “Mehtaba karşı gezelim” derken polka oynayan şurada bir biftikle bir tabak makaronya dilenmek için kim bilir nerede iştirip ne yolda indî değişikliklere uğrattığı bir parçayı her gece şurada iştira pazarına çıkaran bu karının gülünç vaziyetlerine mi?” (Uşaklıgil, 2014: 71).

Nohut kahvesi, savaş dönemi kahvesidir. Kıtık döneminde kahve düşkünlerinin bulduğu çözümlerdendir. Artık yaygın kullanılmayan bu kahve çeşidi, nohutun kavrularak öğütülmesi ve Türk kahvesi yapımındaki gibi demlenmesiyle elde edilir (Koca ve Narin, 2018). Ayrıca kahve yapımı ile ilgili *nohut unu ile pişmiş bir kahve* ifadesi bir içeceğin yapımı işlem ilgili bize bilgi vermesi açısından kıymetlidir.

“İsterseniz kahvesinden ziyade nohut unu ile pişmiş bir kahve, elli kere cezveye atılmış bir çay içebilirsiniz.” (Uşaklıgil, 2014: 69).

19. yüzyılın sonlarında yani II. Abdülhamid döneminde gazoz üretiminde endüstriyel önemli bir aşamaya geçiş yapılmasıyla Osmanlı topraklarında gazoz sektörü doğmuştur (Alp, 2026) Asitli içeceklerin gelişimine ve meyve suyu kültürüne paralel olarak gelişen ve ferahlatıcı özelliği ile rağbet gören gazoz da bu dönem de yerini alır (Yargun ve Yücebaş, 2025). Romanda, içeceklerle ilgili kullanım farklılığı ise günümüzde sadece alkollü içeceklerle *içki* denirken o günlerde gazoz için de *içki* tabirinin kullanılmasıdır. Romanda alkolsüz içeceklerde en çok kahve sonrasında da gazoz geçer. Çay yok denecek kadar azdır.

“Ahmed Şevki Efendi gazozu içmedi, Ahmed Cemil güldü: Buranın en nefis içkisi! İsterseniz kahvesinden ziyade nohut unu ile pişmiş bir kahve, elli kere cezveye atılmış bir çay içebilirsiniz...” (Uşaklıgil, 2014: 69).

Sofra ile ilgili araç gereçler bahsinde sofra örtüleri, peşkirler, su kadehleri, tabaklar, çatal, bıçaklar, tuzluk, sürahi, fincan, cezve geçer ancak kaşık hiç geçmez.

“Şurada devrilmiş bir tuzluk... Ötede birisinin can sıkıntısıyla üç çataldan teşkiline çalıştığı bir ehram... yer yer tabakların üzerine yahut şişelerin yanına bırakılmış peşkirler... düşmüş de kaldırılmasına üşenilmiş bardak...” (Uşaklıgil, 2014: 2).

“Çocuk elinde sürahi ile merdivenden koşarak çıkıyordu.” (Uşaklıgil, 2014: 96).

“Bir dolabın altı katını küçük bir kiler haline getirerek buraya sofra örtüleri, peşkirler, su kadehleri, tabaklar, çatal, bıçaklar koymuş; her gün öğle üzeri küçük bir yuvarlak masanın üzerine o beyaz örtülerden birini örtterek sofrayı hazırlamağı âdet etmişti.” (Uşaklıgil, 2014: 135).

Gastronomi ile ilgili mesleklerde sadece *uşak* geçer.

“Hüseyin Baha Efendi kendi isminden ziyade sıfatının unvanıyla anılır sahib-i imtiyaz parmağıyla uzaktan kahve getiren uşağı gösterdi.” (Uşaklıgil, 2014: 4).

Sefalet Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

Osmanlı mutfağı, farklı etnik toplulukların, geniş coğrafyanın ve canlı ticaret ilişkilerinin etkisiyle zenginleşmiş; XVIII. yüzyıldan itibaren Batı etkisinin artmasıyla başlayan dönüşüm, XIX. yüzyılda hız kazanarak geleneksel mutfak anlayışının ve yemek alışkanlıklarının önemli ölçüde değişmesine neden olmuştur (Başaran ve Güldemir, 2016; Aydın, Aksoy ve Adanır, 2020). Bu süreçte yer sofrasından masa düzenine geçişle birlikte sofra araçları ve yeme içme kuralları yeniden şekillenmiş; Batı etkisini yansıtan uygulamalar alafranga, geleneksel anlayış ise alaturka olarak tanımlanmış ve yeni sofra kültürünün yaygınlaşmasıyla eski uygulamalar giderek geri kalmışlık ve hijyen eksikliğiyle ilişkilendirilmeye başlanmıştır (Samancı, 2013; Aydın vd., 2020).

Hem alaturka hem de alafranga sofralarda en çok karşılaşılan gastronomik ürün “ekmek”tir. Romanda da sıklıkla (17 kez) geçer. Yemek sözcüğü ise yirmi kez geçmektedir. Hemen her dönemde sofraların temel ve vazgeçilmez besin maddesidir. Hatta sofrada ekmek bırakmak yadırganır (Atik Gürbüz, 2019; Karay, 2018).

“-Biraz güç, bugün bir ekmek almak için para bulamadık!” (Emine Selime, 2022: 6).

“Ekmek beklediğini ihtiyara sezdirmemek için o gazeteyi aldı, devşirmekle meşgul göründü.” (Emine Selime, 2022: 10).

“-Ben şimdi sana ilaç yaparım, dizin iyi olur, sonra da ekmek yeriz, dedi.” (Emine Selime, 2022: 12).

Ekmek dışında tavuk, börek, peynir, turşu geçmektedir.

“Her ikisi de hayli zamandır yemedikleri tavuk etinden hoşlanıp ağızlarını şapırdatarak, "Daha var mı, sabaha sakladın mı?" diye bağıryorlardı.” (Emine Selime, 2022:13).

“Bir iki tokat atarak Sadık'ı mutfaktan çıkarabilmişse de zavallı delikanlının gözleri aşçıbaşının lütfen vermek üzere olduğu börek parçasında kalmıştı!” (Emine Selime, 2022: 49).

Turşu, geçmişten günümüze farklı toplumsal kesimlerin beslenme alışkanlıklarında yer alan temel muhafaza ürünlerinden biri olmuştur. Osmanlı döneminde geniş coğrafi yayılım ve ürün çeşitliliği, çok sayıda sebze ve meyvenin fermentasyon yoluyla saklanması mümkün kılmış; bu durum turşu geleneğinin gelişmesine katkı sağlamıştır. Saray mutfağından gündelik yaşama kadar uzanan kullanım alanı sayesinde turşu, Türk mutfak kültüründe yerini sağlamlaştırmıştır (Obuz, 2022).

“On palık turşuyu neyse ki yiyebildim.” (Emine Selime, 2022: 151).

Baise: -A Nazife Hanım, sokakta turşu yenir mi? (Emine Selime, 2022: 151).

Macunlar, bitkisel özler veya toz hâlindeki drogların bal ya da şurupla birleştirilmesiyle hazırlanan ve tarih boyunca tedavi amacıyla kullanılan geleneksel farmasötik ürünler arasında yer almaktadır. Çok sayıda etkin bileşeni aynı formülasyonda buluşturmaları nedeniyle bu preparatlar, tıp ve eczacılık tarihinde önemli bir uygulama alanı oluşturmıştır. İbn Sînâ da eserlerinde el-Kânûn fi't-Tıbb'da bazı ilaçların farklı bitkilerle desteklenerek etkilerinin artırılabilirdiğini belirtmiş, Osmanlı döneminde ise bu anlayış çeşitli macun reçeteleriyle sürdürülmüştür (Çoksarı, Artık, Saltan ve Coşkun, 2014).

“Bir parça peynir ekmek, on palık (paralık) macun, onun da yarısını kör boğazlı Sadık yedi! (Öteden Emeti mırıldanmaya başladı) Yirmi palık muhallebi, on palık şeker yiyecek tim ama tatmadan Şefik bitirdi.” (Emine Selime, 2022: 151).

Osmanlı döneminden günümüze kadar uzanan tarihsel süreçte biçimlenen içecek geleneği, Türk mutfak kültürü içinde kalıcı bir konum kazanmış ve toplumun tüketim alışkanlıklarında önemli bir yer edinmiştir (Yargun ve Yücebaş, 2025). Bu içeceklerden biri de romanda birkaç kez geçen süt olmuştur:

“Avukat derhal sokağa fırlayıp on dakika sonra elinde bir tepsi üzerine konmuş dört kâse süt olan bir çocukla döndü. Kaselerden birini alıp Gayret'e uzatarak, "İç" dedi, henüz dumanı çıkan sütün güzel kokusu Gayret'in boş midesine şiddetle tesir edip hemen içmeye davrandı.” (Emine Selime, 2022: 39).

“Hem çabuk ol, vakit geçmesin!” diye uyarınca Gayret sütün üçte birini içti.” (Emine Selime, 2022:39).

Türklerin geliştirdiği kendine özgü pişirme tekniğiyle güğüm ve cezvelerde hazırlanan içecek, zaman içinde Türk kahvesi adıyla tanınmış ve Osmanlı toplumunda yalnızca günlük tüketimin değil, sohbetin ve misafirperverliğin de önemli bir unsuru hâline gelmiştir (Bulduk ve Süren, 2015). Romanda da kahve, keyif veren içeceklerden biri olarak çeşitli sahnelerde karşımıza çıkmaktadır.

“Kahve fincanlarını toplamakta olan emektar bir Habeşiye tepsiyi sandalyenin üzerine bırakarak ciddi bir tavırla, "Ben gördüm" dedi.” (Emine Selime, 2022: 45).

“Sabah kahvesine toplanmış. (Emine Selime, 2022: 147).

Düğün, kutlama, misafir ağırlama gibi geleneksel uygulamalarda da kendine yer bulan şerbetler, sahip oldukları zengin çeşitlilik, serinletici özellikleri ve sağlık açısından sağladığı düşünülen yararlar sayesinde Osmanlı döneminde altın çağını yaşamıştır (Sezgin ve Durmaz, 2019; Aday, 2023).

“Meğer Şeker Hanım önceden kahve ve loğusa şerbeti hazırlamışmış. (Emine Selime, 2022: 183).

Romanda gastronomik araç gereçlerle ilgili detay çok azdır:

“Maden kaşıkla Sabite'nin dişlerini açmaya uğraşarak, "Gayret Kalfa, haydi yardım et!" diyordu. (Emine Selime, 2022:40).

“Dilenci, bu kâğıdı Sabite Hanım'a gösterirseniz o beni tanır diye söyleniyor, dedi. Sabite kartvizite göz gezdirince elinin titremesinden kahve fincanını devirme sine ramak kalmıştı.” (Emine Selime, 2022:198).

Son olarak romanda gastronomik ürünlerle ilgili tabirler kullanılmıştır:

“- Bak sana peynir dişlerimin hikayesini anlatayım: Doksan yaşıma bastığım vakit dört bir tarafta, dört diğer tarafta minimini, süt gibi beyaz dişlerim çıktı.” (Emine Selime, 2022: 147).

“Daha senin ağzın süt kokuyor! Adam olup mektepten çıktın da evlenmeyi mi düşünüyorsun?” diye paylayarak cüretkâr çocuğu büsbütün üzmişti.” (Emine Selime, 2022: 71).

Sonuç olarak romanda geçen yiyecekler son derece sınırlıdır (ekmek, süt, basit et yemekleri). Yiyecek miktarı sürekli eksik ya da paylaşılacak zorundadır. Tabak, masa, düzen gibi unsurlar geri plandadır. Et, nadir geçer. Kahve, çay gibi keyif içecekleri ya hiç yoktur ya da erişilemez durumdadır.

Yaprak Dökümü Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

Batılılaşma hareketlerinin gündelik yaşama yansımalarından biri de beslenme alışkanlıklarında görülmüştür. Geleneksel olarak sabah ve akşam öğünlerinden oluşan yemek düzeni, XIX. yüzyılın sonlarından itibaren değişime uğrayarak kahvaltı, öğle ve akşam yemeğini kapsayan üç öğün sistemine dönüşmüştür (Samancı, 2016).

“Ali Rıza Bey de öğle yemeğine çıkmayan memurlardandı. Alüminyum bir sefertası içinde getirdiği kuru köftesiyle yeşil zeytinlerini yerken, gayriihtiyari bu konuşmayla alakadar olmuş, işittiği şeyler iştahını kesmiş gibi çatalını bırakarak başını kaldırmıştı.” (Güntekin, 2012: 4).

Geçmiş yüzyılların birikimiyle değişen Osmanlı mutfak kültürü, Cumhuriyet döneminde de devam etmiş ve aynı zamanda bu yüzyılda önemli başka değişimler de yaşanmıştır (Samancı, 2016). Özellikle Fransız mutfağına muazzam bir ilgi söz konusudur (Aydın, Aksoy ve Adanır, 2020)

“Hayriye Hanım'a gelince, o, yine kollarını sıvayarak mutfağa giriyor, bayat francalaları yarıp peynir kırıntıları ve margarin yağıyla sandviçler dolduruyordu” (Güntekin, 2012: 42).

Osmanlı topraklarında patates üretilmeye başlanmasıyla tüketim de hızla yaygınlaşmıştır (Bilgin, 2010). Ali Rıza Bey'in evi terk edip kızı Fikret'e gittiği akşam aile sofrasının dikkate değer örneklerindendir. Ali Rıza Bey'e yemekte sahan patates yemeği ikram edilir (Abir, 2018)

“Biraz sonra Ali Rıza Bey, önüne konan bir sahan patatesi yemeye çalışırken İstanbul'dakilerden havadis sordular.” (Güntekin, 2012: 81).

Yine sefertasının kullanımı, ilk kez karşımıza çıkar. Havyar, sardalya, fasulye, kanep, sucuk, pastırma, pilaki ilk kez romanlarda yerini almaya başlamıştır.

“Memurların kibar kısmı karşı muhallebicide yumurta salatası, baş söğüşü, fasulye pilakisi yemeğe gitmişlerdi, söğüşe harcanacak parası olmayanlar bir yandan peynir, zeytin, lop yumurta ile karınlarını doyuruyorlar, bir yandan arkadaşlarını dinliyorlardı.” (Güntekin, 2012: 3)

Alkollü ve alkolsüz içecekler ve keyif verici maddeler bahsinde bira, şarap ve rakı hiç geçmez; sigara, likör, çay, kahve karşımıza çıkar. Kadeh artıklarını çürük yemişlerle kaynatarak yapılan likör yapımından bahsedilir.

“Eski davetlerden kalma kadeh artıklarını çürük yemişlerle kaynatmak suretiyle likörler meydana getiriyordu.” (Güntekin, 2012: 42).

Toplumsal değişme süreciyle birlikte yiyecek içecek rutinlerimizde değişiklikler olmuştur. Bunlardan biri olan Türk kahvesi, yaşayan geleneklerimiz ve kültür değerimiz arasında önemli bir yer tutmaktadır. Mutfak kültürümüzün oldukça zengin birikimi içerisinde olan kahve gerek yabancı yazar ve seyyahların yazıları ile gerekse savaş ve fetihler yoluyla tanınmıştır. Hazırlanma şekli ile yani güğüm ya da cezvede pişirilmesi ile kahve, Türk Kahvesi şeklinde adlandırılmıştır (Bulduk ve Süren, 2015) Sosyal içecek olarak kabul edilen Türk kahvesi, kendi aracılığı ile toplumsallaşma ve iletişim sağlar; birlikte birçok anlamı iletir. Yani bir kültür ve gelenek meydana getirmiştir (Karhan, 2021).

“Şevket İstanbul'dan taze kahve getirmiş de... Hayriye Hanım'ın yüzü bu gece melekler gibi tatlı idi. Kocasına eliyle taze kahve pişirmek, yatak çarşafının kirden muşamba kesildiğini fark etmek, sonra öksürdüğünü merak ederek sırtını tentürdiyotlamak, kışlık hırkayı yorgana ilave etmek teklifi...” (Güntekin, 2012: 49).

“Sözün nereye varacağını daha karısının elinde kahve fincanıyla görür görmez anlamış olan Ali Rıza Bey, cevap vermiyor, dalgın dalgın düşünüyordu.” (Güntekin, 2012: 50).

Sofra ile ilgili araç gereçlerden biri de masa örtüsü, kahve tepsisi, tabak, bardaktır. Çok detaylı olarak bu konudan bahsedilemez.

“Ali Rıza Bey, bazen karısının kirli tabak, bardak yığınları arasında gece yarılarında kadar çalıştığı mutfaktan kaçıyor, sofaya çıkıyordu.” (Güntekin, 2012: 49).

“Hayriye Hanım, elinde kahve tepsisi ile Ali Rıza Bey’in odasına geldi.” (Güntekin, 2012: 49).

Evde ise olayların geliştiği yer mutfaktır. Mutfak adeta romanın işleyişinde kritik bir yere sahiptir denilebilir. Yine evin bölümlerinden olan *taşlık* da romanda yer alır.

“Vazifesini bitirmiş bir insan sükunetiyle bir köşeye oturacağı, rahat bir nefes alacağı bir zamanda böyle mutfak köşelerinde didinip çırpınması, her gün bir sıkıntı içinde kendini helak etmesi çok acı bir akıbetti.” (Güntekin, 2012: 37).

“Davet akşamları taşlıktaki su küpü, sofadaki yemek masası ve hırdavat eşya mutfığa taşınıyor.” (Güntekin, 2012: 40).

Sinekli Bakkal Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

15. yüzyıla kadar Osmanlı mutfığında kereviz, pırasa, pazı, patlıcan, lahana, şalgam, salatalık, havuç, bakla, turp, sarımsak, soğan, marul ve dereotu, nane ve maydanoz gibi gastronomik ürünler bilinmiyordu (Samancı, 2019). XIX. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu’nun Avrupa ile artan etkileşimi, geleneksel mutfak kültüründe önemli değişimlere yol açmıştır. Bu dönemde Amerika kökenli domates, biber, patates, fasulye, yenibahar ve vanilya gibi ürünler giderek yaygınlaşmış ve yüzyılın sonlarına doğru İstanbul mutfığının temel bileşenleri arasında yer almaya başlamıştır (Samancı, 2016).

“İnce ve çığırık bir sesle kuru fasulye için pazarlık ediyor.” (Adivar, 2007: 12).

“Cevizin ötesinde sık sık incir, badem, elma, ayva ağaçları var. Duvarın öteki dibinde patlıcan, domates, soğan, salata tarlası...” (Adivar, 2007: 65).

İstanbul Bakkaliyesi’nden soğan, sarmısak, peynir gibi kokulu şeyler satarım.” (Adivar, 2007: 175).

Diğer gastronomik ürünler şu şekildedir:

“İkbal Hanım kırmızı balıklara ekmek ufakları atıyor, gözleri dudakları büzülmüş, çetrefil çetrefil balıklarla konuşuyordu.” (Adivar, 2007: 7).

“Gaz sandıklarında öbek öbek yeşil fesleğen.” (Adivar, 2007: 7).

“— Rabia’nın boğazına, zeytin dövdüm, ısıttım, koydum. Yatarken ıhlamur içireceğim, bir de terleteceğim, diyordu.” (Adivar, 2007: 154).

Toplumlara özgü kültürel değerler, uzun yıllar boyunca oluşan tarihsel birikimin ürünüdür ve sürdürülebilirliği gelecek kuşaklara aktarılmasına bağlıdır. Bu bağlamda Türk kahvesi, kendine özgü çekirdek özellikleri ve hazırlanış yöntemiyle diğer kahve türlerinden ayrılan önemli bir kültürel miras niteliği taşımaktadır. Farklı kahve çeşitlerinin yaygınlaşmasına rağmen Türk kahvesi, toplumda değerini koruyarak tüketilmeye devam etmektedir (Bulduk ve Süren, 2015).

“Rabia mutfakta Şükriye Hanım’a kahve pişiriyor, kadın da karşısında küçücük iskemlede, önünde sepet, oturuyordu.” (Adivar, 2007: 104).

“Kahve pişince: — Sizin kahvenizi de yukarı çıkarayım mı, dedi. — Hayır, ben biraz daha burada otururum. Rabia onun fincanını önüne bıraktı, tepsiyi aldı. Vehbi Dede’nin kahvesini götürdü.” (Adivar, 2007: 105).

“Mutfığa bir kendimizi atalım bir kahve içelim.” (161).

Kahve dışında çay ve ıhlamur da geçmektedir:

“— Rabia’nın boğazına, zeytin dövdüm, ısıttım, koydum. Yatarken ıhlamur içireceğim, bir de terleteceğim, diyordu.

“Çay fincanını Misis Hopkins’e uzattı. Bir zaman hepsi çay içti.” (Adivar, 2007: 176).

Osmanlı Devleti’nde Avrupa tarzı yemek yeme alışkanlıkları, Sultan II. Mahmud döneminde görünür hâle gelmeye başlamıştır. Masa düzeninde çatal ve bıçak kullanımına dayanan bu anlayış başlangıçta daha çok

seçkin kesimler tarafından benimsenmiş, sofrada adabındaki modernleşme süreci ise 19. yüzyılın sonlarından 20. yüzyıla kadar devam etmiştir.

“Ortada yuvarlak bir masa, üstünde gümüş çay semaveri, iftar akşamlarını hatırlatan küçük tabaklarda bir sürü leziz şeyler...” (Adivar, 2007: 172).

“Çatal, bıçak, tabak âdeti tesis edilecek. İsterse Penbe ile Rakım elleriyle yesinler, Rabia misafirliklerde çatal, bıçak kullanmıyor mu, evde de kullanıversin. Sininin, sahanların ilgasına üç kadın ittifakla karar verdi. (Adivar, 2007:204).

Romanın olay örgüsü ağırlıklı olarak Sinekli Bakkal Sokağı, İmam'ın evi ve Selim Paşa Konağı çevresinde şekillenmektedir. Bu mekânlar yalnızca olayların geçtiği fiziksel alanlar değil, aynı zamanda karakterlerin sosyal konumlarını, kültürel çevrelerini ve toplumsal ilişkilerini yansıtan anlam katmanlarıyla dikkat çekmektedir (Köseoğlu ve Bağlan, 2016).

“Mustafa Efendi herhangi meddahın tarif ettiği hasis, tiryaki bir mahalle bakkalı.” (Adivar, 2007:7).

Romanda Gastronomi ile ilişkilendirilmiş deyim, tabir ya da mecaz anlamlı sözcüklere bakacak olursak;

“Pencerelerden başına çil kuruş yağar, biz de ekmek parası ediniriz. (Adivar, 2007: 2).

“Sokak üç renkli sulu boya bir levha gibi, saçakların arasından görünen koyu patlıcan gök, beyaz ay, siyah evler. (Adivar, 2007: 2).

“Zâti Bey çağırıp tekdir ettikten sonra çenesini bıçak açmıyordu. (Adivar, 2007: 122).

“— Kafamı çekiçler dövüyor. Soğan bağladım kâr etmedi. Gece arkama sülük çekeceğim. (Adivar, 2007: 237).

“Sen, sen bizden olmak için kırk fırın ekmek yemen lâzım... (Adivar, 2007: 245).

Sonuç olarak romanda özellikle şu üç başlık yoktur: sofrada betimlemeleri, et, pilav, çorba gibi ana yemekler, ziyafetler ya da uzun yeme sahneleri. Özetle Sinekli Bakkal romanı, gastronomik mekânın başat olduğu romanlardan olduğu söylenebilir.

Bereketli Topraklar Üzerinde Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

Beslenme alışkanlıkları, kişilerin sosyo-ekonomik durumları nispetinde farklılaşmaktadır. Yani hangi besini ne miktarda tükettiği tamamen içinde bulunduğu sosyal sınıfla ilgilidir (Beşirli, 2010).

“Üç arkadaş ekmek, kara zeytin, birer baş kuru soğandan ibaret yiyeceklerinin başına çöktüler.” (Kemal, 1972: 69).

Ayrıca onlara parayla yemek yapan Köse Topal, sırf ucuz diye pazardan sebzenin en kötüsünü alır. İşçiler çok kötü beslenmektedir (Abir, 2018: 119).

“Millete taşlı pilav, kurtlu epmek yidiriyorlar diye. Cenderme dediğin de insan. Bir bakar, haa der, demek millete kurtlu epmek, taşlı pilav yedirmişler. Milletin de tepesi atmış ...” (Kemal, 1972: 293)

Ekmek, her millette ve her dönemde sofraların vazgeçilmez unsurudur. Aynı zamanda kolay ulaşılan ve yaşamın devamını sağlayan temel besin maddesidir (Atik Gürbüz, 2019; Beşirli, 2010). Romanda en çok geçen gastronomik üründür. Yaklaşık elli kez geçer. İşçiler romanda ekmeğin bile küflüsü, kurusu, bayatını yemek zorunda kalırlar (Abir, 2018; Beşirli, 2010).

“Tamam tamam. Bir gece yattıydık o meydanda, An tep karası üzüm, tulum peyniri, pide ekmeğiyle karnımızı do yurduktu yıldızlara karşı bir güzel. Lakin ekmeği bereketlidir Adana'nın ...” (Kemal, 1972: 28).

“Çıkınlar açıldı, yiyecekler serildi: Ekmek, peynir, tahin helvası, kara zeytin, kuru sovan ya da yağı donmuş mercimek çorbası, bulgur pilavı, duru suda kaynamış nohut ...” (Kemal, 1972: 63).

Hazırlanan pilavlar yağsız, çorbalar genellikle hamurdan yapılır (Abir, 2018: 119). Pilav sofraların vazgeçilmezidir.

“Pilav pişti oğlum.” (Kemal, 1972:46).

“Yap bir pilav da yiyelim . . .” (Kemal, 1972: 144).

Irgatlara yarma pilavı verilirken ustalar pirinç pilavı yer:

“İrgatlar yarına pilavı karavanalarının başına geçtiler.

Onlar yarma pilavı yiyor, biz etli pirinci...” (Kemal, 1972: 236).

Pilav dışında zeytin, tahin, pekmez, yoğurt, süt, peynir, sarımsak, etli taze fasulye, baklava, börek, turşu, helva, soğan, mercimek çorbası, nohut, bulgur pilavı gibi gastronomik ürünler geçmektedir:

“Bir öğle paydosunda yoğurt, ekmek, taze sarımsakla karnını doyurduktan sonra, kiremit yığınlarının oraya yan üstü devrilmiş, sıcacık güneşin altında gözlerini yummuştu.” (Kemal, 1972:165).

“- Senem bacı pekmez içireydi, dedi.” (Kemal, 1972: 200).

“Süt, peynir, has ekmekli kahvaltıları.” (Kemal, 1972: 226).

“Patoz ustası, muavini, ırgatbaşı, küçük gemici fenerinin titrek sarı ışığında yemek yiyorlardı. Has ekmek, kalaylı kaplarda etli taze fasulye, ayran gelmişti gene.” (Kemal, 1972: 261).

Cumhuriyet döneminde yağ sanayinin gelişimiyle margarin, Türk halkının gündelik yaşamındaki mutfak alışkanlıklarına girmiştir (Samancı, 2019).

“Bu arada biraz zeytinyağı, ya da kaşığın burnuyla azıcık margarin, bol kırmızı biber...” (Kemal, 1972: 72).

“İflahsızın Yusuf on iki buçukluk Margarini sadeyağ niyetine alıp ocağa geldi. Pilav suyu kaynamaktaydı. Ocaksa körleşmişti. (Kemal, 1972: 145).

Romandaki gastronomik değer taşıyan araç gereçler sınırlıdır:

“Sofra bezi adına ekmek ufaklı, zeytin çekirdekli bezler gazete kağıtları kaldırıldı. (Kemal, 1972: 71).

“Tencere kaynattığı da olurdu. (Kemal, 1972: 72).

“Sırları yer yer dökülmüş, iri, mor çaydanlığı sandığından çıkardı. Paslı bir tel, kulp yerini tutsun diye takılmıştı. Doldurup ocağa oturttu, fabrika bakkalından gripin al mağa gitti.” (Kemal, 1972: 98).

Romanda gastronomik değer taşıyan mekanlar kahve, kebapçı, kantine, bakkal ve çayhanedir. Kahve sözcüğü, mekân ismi anlamında 20 kez geçer:

“Bakkallardan birine girdi.” (Kemal, 1972: 312).

“İstasyon memurunun o sıra işi yoktu, kantine çay içmeğe gidecekti.” (Kemal, 1972: 379).

Romanda gastronomi ile ilgili meslekler geçmemektedir. Ancak az sayıda deyim, tabir, mecaz anlamlı sözcükler vardır. Özellikle “ekmek derdi” ifadesi defalarca geçmektedir:

“Toplayın paraları, verin bana, tencerenizi kaynatıvereyim sevabına!” (Kemal, 1972: 72).

- Hepimizinki ekmek derdi.” (Kemal, 1972: 10/42/84/106/167).

“- Onları de ekmek derdi, geçim derdi.” (Kemal, 1972: 108 / 113).

“- Baldan, pekmezden tatlı.” (Kemal, 1972: 310).

Bunların dışında tahta kaşık hariç çatal, kaşık, bıçak yoktur. Yiyecekler arasında pastırma, sucuk, tavuk eti, et, lahmacun, kek, pasta da geçmemektedir.

Bir Düşün Gecesi Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

Romanda çok fazla iç içe geçmiş gastronomik yiyecek, içecek, mekân ve araç-gereç belirten ifade vardır:

Romanda geçen gastronomik yiyecekler, bir düşün yemeğinde geçen romanın akışına uygun şekildedir: Börek, sosis, zeytinyağlı biber dolması, lahana sarması, kadınbudu köfte, sandviç, et gibi ürünlerin yanında asıl önemli gastronomik ürün pastadır.

“Yeniden garson peşine düşmemek, çiğköfteyle Ankara tavaşını gümüş çatallar ve köpüklü şarap eşliğinde yiyecek bu kalabalığı ikide bir varlığından kuşkuya düşürmemek için Tezel'den başka olsa olsa bir de kendime, evet, en sonunda bir de kendime bir kadeh içki alabilirim.” (Ağaoğlu, 2005: 17).

“Dur hele garson, bir börecik de ben alıvereyim. İçim kıyıldı.” (Ağaoğlu, 2005: 90).

“Yedekte bekleyen ikinci garsonun tepsisinden sıcak bir börek atıyor ağzına.” (Ağaoğlu, 2005: 108).

“Kantinde bir çay içebilmek, bir sandviç yiyecek için ben günün belli saatlerinde ocakçıya da yardım ederdim, biliyor musunuz? (Ağaoğlu, 2005: 114).

“Ömer abiyle; gözlerim kaçamak her yerde ve hiçbir yerde; her uğradığım masada bir lokma et, bir lokma lahana dolması tıktırılarak...” (Ağaoğlu, 2005: 175).

“Yazık. Pastayı kestiğimi görmeyecek. Pastam dokuz katlı. Pastamız yani.” (Ağaoğlu, 2005: 176).

Öyle ya, pastanelerde oturduğumuz zaman da, o dondurmaları kimin parasıyla ödediğini düşündürmezdim bana. Bak, böyle bir soru benim de şimdi aklıma geliyor. (Ağaoğlu, 2005: 190).

“Beş casus, ajan, itoğlu it kadınbudu köfte tabağı. Dura dura tabaklarda iyice kararmış dokuz fesat, kuşkucu dana dili. İkisi de bağrına çatalı yemiş, tabağında serilip kalmış. Henüz dokunulmamış on bir zeytinyağlı biber dolması, üçünü Tümgeneralin geçirdiği...” (Ağaoğlu, 2005: 231).

“Didiklenmiş levrek tabağında gevşemiş mayoneze bulalı tam on sekiz zeytin var. Adam başına birer buçuk porsiyon. Beş kurşuna dizilmiş piliç, üç asılmış sülün, dört kendini emniyet penceresinden aşağı bırakmış peynir parçası. Fasulye pilakisi. Sayabildiğim kadarıyla tam yüz elli altı kuru fasulye; sarımsaklı, soğanlı sarı vıcık bir su içinde yüzüyor. Ankara tavası. Yağlı et parçalarından geriye kalan üç işe yaramaz parça, artan pilavın göbeğinden yana kaymış.” (Ağaoğlu, 2005: 231).

“Bu rakı sulu anneciğim... "Sizin rakı çok sulu," diyor Hayrettin Özkan. "Oğlum, rakı getir! " Peşmelba bu rakıya nasıl meze edilir?” (Ağaoğlu, 2005: 232).

“Gönül Hanım: Daha işkembe çorbası verilecek. Sonradan, diyor. (Ağaoğlu, 2005: 234).

“Kurtarıyorlar: Pasta yemediniz Ömer Bey. Pasta yemedin Ömer. Pastadan yemelisiniz beyefendi. Pasta, profesörüm!.. Yahu, pastadan bir lokmacık tatmadan nereye?” (Ağaoğlu, 2005: 235).

“Onlar Ankara tavası üstüne peşmelbayı, ardından da beyaz kremalı pastayı yutarlarken.” (Ağaoğlu, 2005: 235).

“Kadınların pastayı dağıtırları hele; bir mevlütte, okunmuş helva dağıtıyorlar sanki.” (Ağaoğlu, 2005: 237).

Romanda geçen gastronomik içecekler, bir düğün yemeğinin ihtişamına uygun şekildedir.

Masumiyet Müzesi Romanının Gastronomik Unsurlar Açısından İncelenmesi

İstanbul mutfak kültüründeki önemli bir değişim de 18. Yüzyıl sonlarında başlayan ve özellikle 19. yüzyılda yaygınlaşan Amerikan kökenli bitkilerin kullanılmaya başlanması olmuştur. Patates, domates, yeşilbiber, mısır, fasulye, bal kabağı, kakao, vanilya, yer elması, mısır gibi ürünler İstanbul mutfağında daha çok yaygınlaşmaya başlamıştır (Samancı, 2019).

“Daha iyi bir planlan olmadığından, karşılaştıkları hemen her seyyar satıcıdan bir şeyler alarak Boğaz boyu yürümeye başladılar: kaynamış mısır, midye dolması, ırmık helvası, sonunda da koca bir kesekâğıdı ay çekirdeği.” (Pamuk, 2006: 88).

“Bazan tencerede sade yağlı kabak, domates, patlıcan, biber dolması yapılır, iki akşam yenilirdi.” (Pamuk, 2006: 441).

“Bazan sırf Nesibe Hala "Zeytinyağlı fasulyemi sevdiniz, bitmeden yarın akşam gene gelin!" dediği için ertesi gün de onlara giderdim.” (Pamuk, 2006: 440).

Romanda, dolma, yumurta, kurabiye gibi önceki romanlarda görmeye alıştığımız gastronomik yemeklerin yanına Cumhuriyet döneminde aşına olmaya başladığımız konserve, hamburger, ay çöreği, buzlu çikolata, salam, kaşar peyniri tekeri, fırında makarna gibi yiyeceklere rastlamaya başlanır.

“Bir çocuk bir konserve kutusuna tekme attı, bir martı çığlık attı, bir fincan kırıldı, çınar ağaçlarının yaprakları belli belirsiz bir rüzgârla hisirdadı.” (Pamuk, 2006: 32).

“Pazar akşamları, daha Türkiye’de başka hiçbir lokantaya ulaşmamış "hamburger" denen harika şeyden yemek için bütün aile otele geldiğimizde, pala bıyıklı kapıcının altın rengi kordonlu, cıvı cıvı düğmeli apoletleri, nar kırmızısı üniforması ağabeyimle beni büyülerdi.” (Pamuk, 2006: 113).

Meze olarak çoğunlukla yoğurt, beyaz peynir ve türevleri tercih edilirdi (Cakir ve Kaya, 2024: 95).

“Dümeni tutan bıyıklı, kasketli süvari, yemek masamızın üzerindeki çıtır çıtır istavritleri, patlıcan salatasını ve kızartmasını, beyaz peynir, kavun ve Yalı Hayatının Tesellileri rakıyı görebildiği kaptan köşkünden, bize "Afiyet olsun" diye seslenirdi.” (Pamuk, 2006: 212).

İstanbul mutfağında deniz ürünleri önemli yere sahiptir.

“Öğle yemeği için Fatma Hanım'ı Pangaltı ya yollayıp karides aldırması ve benim sevdiğim gibi güveçte sarımsaklı karides ile bol limonlu zeytinyağlı enginar yaptırmıştı.” (Pamuk, 2006: 264).

“Kemal Bey, sizin masaya bir midye tava, bir de çiroz bırakıyoruz.” (Pamuk, 2006: 379).

Romanda mekân İstanbul olduğu için bol balık çeşidi ve deniz ürünleri vardır:

“Sadi bazan bir kararsızlık ifadesi takınır; Mezgit, çipura, barbunya, kılıç, dil, diyerek balıkları tek tek sayarken, inip kalkan kaşları ve yukarı aşağı oynayan bıyıklarıyla her balığın tazeliği, lezzeti hakkında bilgi verirdi.” (Pamuk, 2006: 456).

Nişanlımla İskele Kahvesi'ne gidip simitle çay içip gazete okumanın, bahçedeki domates ve biberlerle uğraşmanın, öğleye doğru taze balıkla gelen balıkçı sandalına koşup kefal ya da karagöz seçmenin ve aşırı sıcak Eylül gecelerinde yakamozlu denize şıptılarla girmenin zevklerinin de beni iyileştireceğine iyimserlikle inandığını, gece yatakta mis kokulu harika gövdesiyle yavaş yavaş sarıldığında anlardım.” (Pamuk, 2006: 213).

Yine hepimizi çocukluğumuza götüren haşlanmış mısır, leblebi, kağıt helva içinde dondurma gibi gastronomik değer taşıyan ürünler romanda sıklıkla geçmektedir:

“Temmuz öğleden sonrasında girip oturduğumuz Taşlık Parkının manzarası, Boğazın girişinin güzelliği, önümüzdeki dut ağaçları, kır kahvesinin masalarında oturup Meltem gazozu içen âşıklar, bebek arabalarıyla gelmiş anneler, ileride kumda oynayan çocuklar, çekirdek ve leblebi yiyip gülüşen üniversite öğrencileri, çekirdek kabuklarını galeleyen bir güvercinle iki serçe, bütün bu kalabalık, unutmakla olduğum bir şeyi, hayatın sıradan güzelliğini hatırlatıyordu bana.” (Pamuk, 2006: 198).

Bugünkü içecek kültürü, geçmişteki geleneksel tatları yaşatmaya ve sürdürmeye çalışırken, öte yandan modern hayatın etkisiyle köklü dönüşüm süreci geçirmektedir (Yargun ve Yücebaş, 2025) İçecek markalarına ilk kez Cumhuriyet romanlarında rastlanır:

“Zaim başını menüden kaldırmadan, "içecekler" yazan son sayfayı açtı. "E maşallah, Pepsi, Ankara gazozu, Elvan bile var da Meltem gene yok!" diye çıktı.” (Pamuk, 2006: 456).

Yemek, biyolojik ihtiyaçların bir sonucu olmak dışında da sosyolojik olgu olarak tarihsel süreçte çeşitli işlevler edinmiştir. Çünkü yenilecek ürünlerin tüketimi ile bu ürünlerin hazırlanmasına eşlik eden araç gereçlerin organize edilmesi meselesi, kültürleri inşa edici role sahip olmuştur (Aydın, 2023: 1585). O zamana kadar pek rastlamadığımız kasap bıçağı, elektrikli konserve açacağı, Kütahya işi küllük, bar sandalyesi, piknik sepeti, servis masası, ceviz kıracağı, termos, mayonez yapma makinesi, lokanta menüleri, dondurma makinesi, tuzluk, ayva rendesi gibi bazı gastronomik araç gereçler de vardır:

“Koyunun yanında elinde iri bir kasap bıçağıyla önlüklü bir adam vardı.” (Pamuk, 2006: 42).

“Bir kenarda üzeri boş tabak kuleleriyle dolu küçük bir servis masası vardı. Masaya oturdu.” (Pamuk, 2006: 130).

Sosyolojik bir olgu olarak dışarıda yemek, kentleşme ve endüstriyelleşme ile yakından ilişkilidir. Toplum yapısındaki değişim ile pek çok insan adına adeta zorunluluk haline gelmiştir (Akarçay ve Suğur, 2015). Özellikle Cumhuriyet döneminde evde yemek yapmak ve sofraya birlikte oturmak yavaş yavaş kaybolmuş bunun yerini dışarıda yemek yemek almış ve giderek yaygınlaşmıştır (Karay, 2018). Yine Cumhuriyet döneminde eğlence anlayışı da değişmiş ve herkese ait olmuştur (Meriç, 1998).

1950'den sonra İstanbul lahmacun, içli köfte, kebab, fol peyniri gibi Türkiye'nin yöre mutfaklarına ait yemeklerle tanışmıştır (Samancı, 2019).

“Bu sene hem palamudun hem lüferin ismi çıktığını, Fatih'in arka sokaklarında bile seyyar satıcıların, peşlerinde kediler, at arabasında palamut sattıklarını gördüğümü anlattım.” (Pamuk, 2006: 240).

“Simit, helva, midye dolma, Arnavut ciğeri, lahmacun ve tepsileriyle koşturan çay satıcılarıyla karşılaştım. Atatürk heykelinin çevresinde köfte, sucuk ekmek satıcıları, tekerlekli, camekânlı arabalarının kömür

ocaklarını yakmışlar, etrafa hoş kokulu ızgarada et dumanlan saçıyorlardı. Bağırarak ayran, gazoz (Meltem yoktu) satan çocuklar, parkı bir pazar yerine çevirmişti.” (Pamuk, 2006: 408).

Mekân olarak yine çay bahçeleri ve çayhaneler de önemli yere sahiptir:

“Üstün Başarı Dersanesinde kendi yaşında, tatlı, yumuşak ve yakışıklı bir çocuk vardı. Sürekli ona birlikte sinemaya gitmeyi, köşedeki çay bahçesinde oturmayı teklif ediyordu.” (Pamuk, 2006: 64).

Lokantalar hem toplumsal birliktelikleri görünür kılmış hem de yemek adabının değişimini sağlamıştır (Meriç, 1998). XIX. yüzyıla kadar İstanbul'da alışageldiğimiz lokantalar yoktu. İçinde yemek servisi yapılan Batı'daki gibi lokantaların kurulması 19. yüzyılın ikinci yarısından sonradır (Bilgin, 2010)

“Babam lokantaya girer girmez neşeli bir ifade takındı.” (Pamuk, 2006: 97).

“1976 yazı boyunca, film konuşmak için birlikte pek çok Lngaz lokantasına akşam yemeğine gittik.” (Pamuk, 2006: 278).

Davetlerde sofrada adabı hem davet veren hem de davete katılanlar için bir müzakere alanı ve statü göstergesidir (Aydm, 2023).

“Partilerde, davetlerde öteki erkeklerle rekabet etmekten korkar o.” (Pamuk, 2006: 139).

Romandaki gastronomik mesleklerin değerlendirilmesine gelirse; *kasap, aşçı, başgarson, baş barmen, kaçak sigara satan tombalacılar, dondurmacı* gibi mesleklerden bahsedilmektedir. Bu mesleklerin çoğu son dönemde hayatımıza giren mesleklerdendir.

“Etinin ve derisinin yoksullara dağıtılmasını aşçı ile kapıcıya bırakırlar.” (Pamuk, 2006: 43)

“Başgarson bizi masamıza götürürken, babam diğer masaların birine uğradı, bir diğerine uzaktan selam verdi.” (Pamuk, 2006: 97)

Romanda kullanılan deyim, tabirlere gelirse; ağzını bıçak açmıyor ve ekmek parası için tabiri oldukça sık kullanılmıştır. Bunların dışında birer kez kullanılan tabirler de vardır:

“Bazı erkekler kadınlara hep kötü davranır, sonra da zeytinyağı gibi üste çıkarlar.” (Pamuk, 2006: 103).

Masumiyet Müzesi, Türk romanında gastronomik mekânların duygu, bellek ve kimlik üretimindeki işlevini ortaya koyan eserlerden biri olarak değerlendirilebilir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırma sonuçları, gastronomik unsurların romanlarda yalnızca yiyecek ve içecek olarak değil; mekân, nesne, davranış, ritüel ve söylem aracılığıyla farklı anlamlar üreten çok katmanlı göstergeler olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır. Araştırma kapsamında incelenen dokuz Türk romanında gastronomik unsurların anlatının önemli bileşenlerinden biri olduğu belirlenmiştir. Romanlarda yiyecekler, içecekler, sofrada düzenleri, mutfak araç gereçleri, gastronomik mekânlar ve yemek ritüelleri farklı yoğunluklarda yer almakta; bu unsurlar yalnızca karakterlerin beslenme alışkanlıklarını yansıtmakla kalmayıp anlatının sosyal ve kültürel boyutunun oluşturulmasına da katkı sağlamaktadır. Gastronomik unsurların kullanım sıklığı ve çeşitliliği, romanların yazıldığı dönemin toplumsal yapısı ve kültürel özellikleriyle doğrudan ilişki göstermektedir.

İncelenen romanlarda geleneksel Türk mutfağına ait çok sayıda yiyecek ve içeceğe yer verildiği belirlenmiştir. Çorbalar, pilavlar, kebaplar, dolmalar, börekler, tatlılar, hoşaf, şerbet, kahve ve çay gibi gastronomik unsurlar romanlarda en sık karşılaşılan öğeler arasında yer almaktadır. Bu yiyecek ve içecekler yalnızca beslenme amacıyla kullanılmamış; misafirperverlik, paylaşma, bereket, aile birlikteliği ve toplumsal dayanışma gibi kültürel değerlerin aktarılmasında da önemli işlevler üstlenmiştir. Özellikle kahve, farklı dönem romanlarında sosyal iletişimi sağlayan ve misafir ağırlama geleneğini temsil eden önemli bir kültürel gösterge olarak öne çıkmaktadır.

Araştırma kapsamında incelenen romanlarda sofranın yalnızca yemek yenilen fiziksel bir alan olmadığı görülmüştür. Sofralar, aile bireylerinin bir araya geldiği, toplumsal ilişkilerin kurulduğu, geleneklerin aktarıldığı ve sosyal statünün görünür hâle geldiği önemli sosyal mekânlar olarak kurgulanmıştır. Özellikle Tanzimat Dönemi romanlarında alaturka ve alafranga sofrada düzenleri arasındaki farklılıklar Batılılaşma sürecinin göstergesi olarak sunulurken, Cumhuriyet Dönemi ve sonrasındaki romanlarda aile sofraları, gündelik yaşamın ve kültürel devamlılığın simgesi olarak dikkat çekmektedir.

Romanlarda mutfak, ev, konak, kahvehane, lokanta, pastane ve bahçe gibi gastronomik mekânların önemli bir anlatı işlevi üstlendiği belirlenmiştir. Özellikle konak mutfakları zenginlik, statü ve geleneksel yaşamı temsil ederken; lokanta ve pastane gibi kamusal mekânlar modernleşme süreciyle birlikte değişen sosyal yaşamın göstergeleri olarak kullanılmıştır. Kahvehaneler ise bireylerin sosyal etkileşim kurduğu, gündelik yaşamın paylaşıldığı ve toplumsal iletişimin gerçekleştiği önemli kültürel mekânlar olarak romanlarda yer almaktadır.

İncelenen romanlarda gastronomik ritüellerin kültürel yaşamın önemli bir parçası olduğu görülmüştür. Misafir ağırlama, kahve ikramı, bayram sofraları, düğün yemekleri, iftar sofraları ve cenaze yemekleri gibi ritüeller romanlarda sıkça yer almakta; toplumsal dayanışmayı, paylaşmayı ve kültürel sürekliliği simgelemektedir. Yemek etrafında gerçekleşen bu ritüeller, bireyler arasındaki sosyal ilişkilerin güçlenmesine katkı sağlamakta ve toplumun ortak değerlerinin aktarılmasında önemli rol oynamaktadır.

Araştırma bulguları, gastronomik unsurların romanlarda toplumsal ve kültürel anlamlar taşıyan anlatı öğeleri olarak kullanıldığını göstermektedir. Yemekler ve sofralar aracılığıyla karakterlerin ekonomik düzeyleri, sosyal statüleri, kültürel kimlikleri ve yaşam biçimleri görünür hâle gelmektedir. Özellikle Batılılaşma süreci, gelenek ve modernleşme çatışması, sosyal sınıf farklılıkları, toplumsal cinsiyet rolleri ve kültürel bellek gastronomik unsurlar üzerinden okuyucuya aktarılmaktadır. Böylece gastronomik unsurlar romanlarda yalnızca gündelik yaşamı yansıtan ayrıntılar değil, toplumsal yapıyı anlamlandıran önemli kültürel göstergeler olarak işlev görmektedir.

Romanların dönemsel olarak karşılaştırılması sonucunda gastronomik unsurların kullanımında belirgin farklılıklar olduğu görülmüştür. Tanzimat Dönemi romanlarında gastronomik unsurlar çoğunlukla Batılılaşma ve alafranga yaşam tarzı çerçevesinde ele alınırken, Cumhuriyet Dönemi romanlarında ekonomik değişim, kentleşme ve toplumsal dönüşüm ön plana çıkmıştır. Günümüz romanlarında ise gastronomik unsurlar daha çok bireysel kimlik, nostalji, kültürel bellek ve geçmişle kurulan bağın bir göstergesi olarak kullanılmaktadır. Bununla birlikte tüm dönemlerde gastronomik unsurların kültürel kimliğin korunması ve toplumsal değerlerin aktarılması bakımından ortak bir işlev üstlendiği belirlenmiştir.

Bu araştırma, Tanzimat Dönemi'nden günümüze uzanan ve gastronomik unsurlar bakımından öne çıkan dokuz Türk romanı ile sınırlandırılmıştır. Gelecek çalışmalarda farklı dönemlere, daha geniş yazar kadrolarına ve roman dışındaki öykü, tiyatro, şiir, anı, seyahatname ve çocuk edebiyatı gibi farklı edebî türlere yer verilmesi önerilmektedir.

Etik Beyan: Bu çalışma, bibliyometrik analiz yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiş ve analiz kapsamında yalnızca kamuya açık veri tabanlarında yer alan ikincil verilerden yararlanılmıştır. Araştırma kapsamında insan katılımcılardan doğrudan veri toplanması söz konusu olmadığından, çalışma için etik kurul onayı alınmamıştır.

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

Çıkar Beyanı: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies*, 9/11, 1-16.
- Abir, N. (2018). *Siniden masaya: Türk romanında sofrası*. [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi] Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul.
- Aday, S. (2023). Anadolu mutfağında şerbet kültürü ve yaygınlaşmasına yönelik öneriler. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(3), 2363–2379. DOI: <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1297>
- Adivar, H. E. (2007). *Sinekli Bakkal*, Can Yay., İstanbul.
- Ağaoğlu, A. (2005). *Bir Düğün Gecesi*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yay., İstanbul.
- Ahmet Mithat Efendi. (2017). *Felâun Bey ile Râkım Efendi*, (2. Baskı), Akçağ, Ankara.
- Akarçay, E. (2016). Trying To Understand The (New?) Middle Classes Via Eating Pratises. *Istanbul Journal of Sociological Studies*, 54, 33-60. <https://izlik.org/JA82RF34GJ>
- Akarçay, E. (2020). “Yemeğin Sosyolojisi, Beslenme ve Dahası”, *Betonart*, Sayı 64: 10-13.
- Akarçay, E., & Suğur, N., (2015). Dışarıda yemek Eskişehir’de Yeni orta sınıfın fast food yeme içme örüntüleri. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, vol.18, no.1, 1-29.

- Akgül, Z., & Öncel, S. (2024). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 151-173. <https://doi.org/10.70756/anameud.1555734>
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), Ankara. 79-89.
- Aktaş, Ş. (2009). A. Ü. *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, Sayı 39, Prof. Dr. Hüseyin AYAN Özel Sayısı, 187-200.
- Alp, R. (2026). Osmanlı'da Nevzuhur Bir Endüstri: II. Abdülhamid Devrinde Gazoz Sektörü ve Üretimde Taşış Meselesi. *Firat University Journal of Social Sciences*, 36(1), 345-363. <https://doi.org/10.18069/firatsbed.1689862>
- Alpyıldız, E. (2023). Yemek ve bellek ilişkisinden hareketle Şemsi Yastıman'ın Memleket Hasreti şiirinde Gastronomistliği. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 16(41), 210-229. <https://doi.org/10.12981/mahder.1244458>
- Atık Gürbüz, İ. (2019). Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam Çerçeveleri, *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3 (4), 348-376 DOI: 10.34083/akaded.650245
- Aydın, B., Aksoy, İ., & Adanır, Z. (2020). Alafranga Cuisine in Ottoman. *Journal of Current Debates in Social Sciences*, 3(2), 88-94.
- Aydın, R. (2023). Osmanlı'dan Cumhuriyete Değişen Sofralar: Yemek ve Âdâb-ı Muâşeret. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(4), 1583-1594. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.1257139>
- Bağder, D. (1999), *Dilbilim Araştırmaları*, 143-152.
- Balıkhan Nazırı Ali Rıza Bey. (1976). *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 3. B., Haz.: Niyazi Ahmet Banoğlu, Kitabevi, İstanbul.
- Başaran, V., & Güldemir, O. (2016). Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, (Ed: Alev Dünder Arıkan), *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını: 50-85.
- Batu, A. (2024). Türk Tarihinde Gastronomi Kültürü. *Gastro-World*(4), 1-9. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13919551>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 11(87),159-169.
- Beşirli, H. (2018). Toplumsal Araştırmaların Nesnesi Olarak Yemek ve Mutfak. 9. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür*. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 81-89.
- Beşirli, H. (2025). Yemek, Kültür ve Toplum. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Özel Sayı: Yemek, 69-84. <https://doi.org/10.33692/avrasyad.1689350>
- Bilgin, A. (2010) Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi* 1(47-48): 229-245.
- Bozkurt, F. (2015) *Sofrada Çatal-Bıçak Kullanımı Yahut Osmanlı Sofra Âdâbının Değişimi*. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, S:27-38
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*. Oğlak Yayıncılık.
- Bulduk, S., & Süren, T. (2015). Türk mutfak kültüründe kahve. *Maddi Kültür I*, 299, 309.
- Ceyhan Akça, N. (2023). Safiye Erol'un Romanlarında Yeme-İçme Kültürü ve Alışkanlıkları. *Folklor/Edebiyat*, 29(116), 1007-1026. <https://doi.org/10.22559/folklor.2453>
- Çakar, S., & Erol, G. (2022). Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir Değerlendirme: İstanbul Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 671-691.
- Çakır, M. U., Okat, Ç., Koç, P. Y. (2022). Sinemada Sosyal Sınıf Olgusunun Yemek Üzerinden Aktarımı: Snowpiercer Filminin Göstergebilimsel Analizi. *Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)*, 5(2), 710 - 723.

- Çakir, A., & Kaya, B. (2024). Türkiye’de Yemek Tarihçiliği. *Çekmece Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(24), 58-81. <https://doi.org/10.55483/cekmece.1507120>
- Çınay, H. H., & Sezerel, H (2021). Fatih Akın’ın Filmlerinde Yemek ve Sofranın Temsili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (4), 2670-2690.
- Çoksarı, G., Artık, N., Saltan, G., & Coşkun, E. (2014). Binlerce Yıllık Tecrübe: Macunlar. *Lokman Hekim Dergisi*, 43-43. <https://izlik.org/JA73RT68YD>
- Demirci, B., & Erşahin, R. (2025). Batı Edebiyatındaki Ritüellerde Yeme İçme Kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15(1), 1-17. <https://izlik.org/JA97UP87HE>
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Durna, N. (2020). Nostalji: İnsan ne zaman evindedir? Odysseus, Aeneas, Arendt. *Kültür ve İletişim*, 23 (2)(46), 443-452. <https://izlik.org/JA26KE45GT>
- Dursun, F., ve Güzeleller, C. O. (2023). Yemek bağlamında kültürlerarası etkileşim: Göç, yemek ve kimlik ilişkisi üzerine kavramsal bir çalışma (Interaction in the context of food: A conceptual study on the relationship between migration, food, and identity). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2674-2689.
- Emine Selime, (2022). *Sefalet*, İş Bankası Kültür Yay. 1. bsk, İstanbul.
- Fatma Aliye Hanım, (2014), *Muhadarat*, Haz. Fazıl Gökçek, Özgür Yay. 2.bsk., İstanbul.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güntekin, R. N. (2012), *Yaprak Dökümü*, İnkılâp Yay., 70.bsk., İstanbul.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223. <https://doi.org/10.15869/itobiad.315633>
- İğüs, E. (2015). Kültürlerarasılık, 19. Yüzyılda Londra’da Basılan Osmanlı Albümleri. *Cedrus*, 3, 365-378. <https://doi.org/10.13113/CEDRUS.2015011413>
- Karabulut, M. (2010). Tanzimat Dönemi Türk Romanlarında Alafrangalaşmak. *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı - Belleten*, 56(2008/2), 47-68.
- Karay, R. (2018). *Üç Nesil Üç Hayat*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve Kültürel Bir İçecek: Türk Kahvesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(52), 149-165. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.998437>
- Kemal, O. (1972), *Bereketli Topraklar Üzerinde*, Cem Yayınları. İstanbul.
- Koca, N., & Narin, A. (2018). *Anadolu’nun kayıp kahveleri*. Kutlu Yayınevi.
- Koç, F. (2024). Sosyal Sınıfın Yemek Yeme Davranışı Üzerine Etkisi: Bir Derleme. In: Gençler, K. & Yazıt, H. (eds.), *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar- I*. Özgür Yayınları.
- Köseoğlu, E., & Bağlan, R. (2016). Sinekli Bakkal romanında mekân olgusu. *Yapı*, 421, 70–73.
- Kurtköylü, N. (2019). *Hayao Miyazaki ve Eserlerinin Semiyolojik Olarak İncelenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.
- Küçükaslan, N. (2006), *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay.
- Lévi-Strauss, C. (1966). Mutfak Üçgeni. *Partisan Review*, 33(4), 586-595.
- Macit, N., & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Maslow, A. (1970). A Theory of Human Motivation. In: V.H. VROOM, and E.L. DECI, Ed. *Management and Motivation*. London, Penguin Books.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Meriç, N. (1998). *Âdâb-ı Muâşeret Kitapları ve Gündelik Hayatın Değişimi 1894-1927*. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Ortadoğu ve İslam Ülkeleri Enstitüsü.
- Obuz, M. (2022). Modern Dünyanın Eşiğinde Osmanlı Mutfağında Turşunun Yeri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9, 53-60. <https://doi.org/10.55089/vyuvasad.1132597>
- Okkalı, İ. C., & Baytar, İ. (2020) Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950). *Sanat Tarihi Yıllığı*, (29), 63-88.
- Özgüneş, R. E., & Bozok, D. (2022). Lezzetin nostaljisi: yiyecek ve bellek ilişkisi üzerine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (4), 3213-3228.
- Pamuk, O. (2011), *Masumiyet Müzesi*, İletişim Yay., İstanbul.
- Pamuk, O. (2011). *Saf ve düşünceli romancı*. İletişim Yayınları.
- Sağiroğlu, A. (2020). *Canlandırılmış nostalji bağlamında geçmişin mekânsal inşası ve müzik: 70'ler cafe örneği*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Samancı, Ö. (2013). Osmanlı kültüründe değişen sofrada: Alaturka–alafranga ikilemi. *Toplumsal Tarih*, 231, 22–28. <https://www.academia.edu/7701379/>
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. Ed Alev Dünder Arıkan. *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları. 86-106.
- Samancı, Ö. (2019). İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates. *Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, (5) 86-89. <https://doi.org/10.32325/iaad.2019.5>.
- Sezgin, A. C., & Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi (The Place and Consumption. Studies). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1499-1518.
- Sökmen, A. ve Aydın, Ç. (2024). *Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: Gastronomiye kapsamlı bir bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şahin, E. (2018). Adalet Ağaoğlu'nun Bir Düğün Gecesi'ne Postmodern ve Absürd Yaklaşımlar. *The Journal of Social Sciences*, 23, 23, 1-13.
- Tınmaz, O., & Yılmaz, H. (2022). Kültür, Sınıf ve Statünün Göstergesi: Tabak. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 263-274.
- Topaloğlu, S. (2021). *Metinsel mekânın göstergebilim bağlamında incelenmesi: Kar romanı* (Tez No. 671636) [Yüksek lisans tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Toros, T. (1998). *Kahvenin öyküsü*. İletişim Yayınları.
- Tuğlacı, G. (2022). Toplumsal Göstergebilim Yaklaşımıyla Özbek Sofra Kültürü. *Prof. Dr. Mehman Musaoğlu Armağanı* (p390-408), Ankara: Bengü Yayınları.
- Turan, E. (2024). *Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yeni bir kavram: Gastronomi edebiyatı* (Tez No. 883612) [Yüksek lisans tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Ural, T. (2020). Orhan Pamuk Anlatılarındaki Yeme İçme Sahneleri Bağlamında, İstanbul Burjuvazisi Ne Yer, Nerede Yer, Nasıl Yer, Neyi Temsil Eder? *İstanbul University Journal of Sociology*, 40(1), 397-418.
- Ural, T. (2023). *Sofranın Sergüzeşti: Türkiye'de ve Dünyada Yeme-İçme Kültürü*. İstanbul: Everest Yayınları.
- Uşaklıgil, H.Z. (2014), *Mâi ve Siyah*, Özgür Yay., 20. Bsk., İstanbul, 2014.
- Utandır Karaduman, A. (2023). Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek: Yemek ve Toplumsal Anlamı. *Asia Minor Studies*, 11(1), 107-115. <https://doi.org/10.17067/asm.1215302>
- Yargun, F. E., & Yücebaş, F. (2025). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Tarih Ekseninde İçecek Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. In *Euroasia Journal Of Social Sciences & Humanities* (Vol. 12, Number 4, pp. 43–64). Zenodo. <https://doi.org/10.5281/zenodo.17009513>
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (12. bs.). Seçkin Yayıncılık.