ROMANLARA YANSIYAN YEME İÇME KÜLTÜRÜ: DÜNYA KLASİKLERİ İNCELEMESİ

RUKİYE ERŞAHİN

(Yüksek Lisans Tezi)

Eskişehir, 2022

ROMANLARA YANSIYAN YEME İÇME KÜLTÜRÜ: DÜNYA KLASİKLERİ İNCELEMESİ

Rukiye ERŞAHİN

T.C.

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Eskişehir, 2022

T.C.
ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Rukiye ERŞAHİN tarafından hazırlanan "Romanlara Yansıyan Yeme İçme Kültürü: Dünya Klasikleri İncelemesi" başlıklı bu çalışma 14/10/2022 tarihinde Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin ilgili maddesi uyarınca yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak, Jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan

Doç. Dr. Hakan YILMAZ

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Barış DEMİRCİ

Üye

Doç. Dr. Duran CANKÜL

ONAY

../../2022

Enstitü Müdürü

../../2022

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Bilimsel Araştıma ve Yayın Etiği Yönergesi hükümlerine göre hazırlandığını; bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmanın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı, bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Eskişehir Osmangazi Üniversitesi tarafından kullanılan bilimsel intihal tespit programıyla taranmasını kabul ettiğimi ve hiçbir şekilde intihal içermediğini beyan ederim. Yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması halinde ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Rukiye ERŞAHİN

ÖZET

ROMANLARA YANSIYAN YEME İÇME KÜLTÜRÜ: DÜNYA KLASİKLERİ İNCELEMESİ

ERŞAHİN, Rukiye

Yüksek Lisans-2022

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Barış DEMİRCİ

Gastronomi bilimi, toplumların yeme-içme ve mutfak kültürlerinin nesilden nesile aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Yeme-içme kültürlerinin yüzyıllar boyunca değişime uğraması; değişen kültürlerin açığa çıkarılması ve yorumlanması açısından farklı iletişim araçlarına ihtiyaç duyulmaktadır. Yaşanan değişimlerin açığa çıkarılması için kitle iletişim araçlarının önemi büyüktür. Kitle iletişim araçlarının bilgiye ulaşmada sağladığı kolaylıklarla kültürel değişimler geçmişten günümüze aktarılabilmektedir.

Araştırmada yeme içme kültürü ile ilgili gastronomik unsurları tespit etmek ve geçmişten günümüze yaşanan değişimleri ortaya koymak amacıyla Avrupa ülkelerinden olan Fransa, İngiltere, Almanya ve Rusya'nın Dünya Klasikleri listesine girmiş on yedi eser incelenmiştir. Metin odaklı analiz yönteminin kullanıldığı çalışmada söz konusu eserler tek tek okunmuş, yeme içme kültürüyle ilgili olduğu düşünülen kısımları not edilmiş ve alanında uzman kişilerin de fikirleri alınarak belirli kategoriler altında sunulmuştur.

Araştırma kapsamında yeme içme kültürü ile ilgili olan kategoriler; yeme içme mekânları, yiyecek ve içecekler, kullanılan araç-gereçler ve pişirme teknikleri ile ritüeller ve inanışlardır. Araştırma sonucunda yeme-içme mekânlarından olan mutfak, meyhane; yiyecek içecekler kategorisinde; et ürünlerinden balıklar ve su ürünleri, süt

ürünlerinden peynir, hamur ürünlerinden ekmek, sebzelerden lahana da dört ulusun mutfağında ortak olarak geçen yiyeceklerdendir. Meyveler kategorisinde Fransız yazarlar, eserlerinde çok çeşitli meyvelerden bahsetmişlerdir. Tatlılar kategorisinde eserlerde en fazla göze çarpan tatlı, şekerlemelerdir. Alkollü içeceklerden şarabın, alkolsüz içeceklerden süt, kahve ve çayın dört ulusun mutfağında yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Rusların milli içeceği olan kvas, yoğurt, kıtlama şeker gibi yiyecek ve içecekler sadece Rus yazarların eserlerinde geçmekte olduğu çıkarılan bulgular arasında yer almaktadır. Dört ulusun mutfağında yer alan araç-gereçler ise; sürahi, fıçı, güğüm, şişe, testi, tabak, çatal-kaşık-bıçak takımları, kadeh ve bardaktır. Paskalya ve Noel ise, dört ulusta da ortak olarak yer alan ritüellerdir.

Anahtar Kelimeler: Dünya Klasikleri, yeme-içme kültürü, kitle iletişim araçları, gastronomi, metin odaklı analiz yöntemi

ABSTRACT

FOOD AND BEVERAGE CULTURE REFLECTED ON NOVELS: AN EVALUATION OF WORLD CLASSICS

ERŞAHİN, Rukiye

Master Degree – 2022

Adviser: Asst. Prof. Dr. Barış DEMİRCİ

The science of gastronomy take places an important role in transferring the food, beverage and culinary cultures of societies from generation to generation. Eating and drinking cultures have changed over the centuries; Different communication tools are needed in order to reveal and interpret changing cultures. Mass media are of great importance in revealing the changes experienced. Cultural changes can be transferred from the past to the present with the convenience of mass media in reaching information.

In the research, seventeen works that were included in the World Classics list of European countries France, England, Germany and Russia were examined in order to determine the gastronomic elements related to the eating and drinking culture and to reveal the changes from the past to the present. The works were analyzed with the text-oriented analysis method and presented under categories by taking the opinions of experts in the field.

The categories obtained from the research; eating and drinking places, food and beverages, tools and cooking techniques, rituals and beliefs. As a result of the research, kitchen, tavern; in the food and beverage category; Fish and seafood from meat products, cheese from dairy products, bread from dough products, cabbage from vegetables are also common foods in the cuisines of four nations. In the desserts category, the most conspicuous dessert in the works is confectionery. Wine from alcoholic beverages, milk, coffee and tea from soft drinks; common drinks. Foods and beverages such as kvass, yogurt, kıtlama sugar, which is the national drink of the Russians, are among the findings that are only mentioned in the works of Russian writers. The tools and equipment in the cuisine of four nations are; jug, barrel, jug,

bottle, jug, plate, cutlery, cutlery, goblet and glass. Easter and Christmas are rituals common to all four nations.

Keywords: World Classics, food and beverage culture, mass media, gastronomy, text-oriented analysis method

TEŞEKKÜR

Bu çalışmada, edebiyat ve gastronomi ilişkisi bağlamında, 16. ve 20. yy.'lar arası Fransız, Rus, İngiliz ve Alman yazarlar tarafından yazılan "Dünya Klasikleri" listesine girmiş on yedi eser; yazıldıkları dönemlerin yeme-içme kültürlerinin ortaya çıkarılması amacıyla yapılmıştır. Söz konusu çalışmanın odak noktası olan Avrupa'nın yeme-içme kültüründe yaşanan dönemsel değişikliklerin irdelenmesi hedeflenmiştir. Geçmişten günümüze yaşanan değişimlerin bilinmesi, kitle iletişim araçları vasıtasıyla olmuştur. Romanların da kitle iletişim araçlarından olması nedeniyle, çalışmanın ilk bölümünde yazılı kitle iletişim araçlarından olan kitaplar ile gastronomi bilimi arasındaki ilişkinin ortaya çıkarılması hedeflenmiştir. İkinci bölümde ise Orta Çağ ve Yeni Çağ'da Avrupa'da yeme-içme kültüründe yaşanan değişimler ve bu değişimlerin toplumlara olan etkisi aktarılmaya çalışılmıştır. Çalışmanın üçüncü bölümünde, incelenen eserlerde yer alan gastronomik unsurlar verilmiş; son bölümde ise bulgulardan elde edilen sonuçlarla birlikte dönemin yeme-içme kültürü metin odaklı analiz yöntemiyle yorumlanmaya çalışılmıştır.

Bu çalışmanın ortaya çıkmasında büyük emekleri olan, çalışmayı yorumlama sürecimde birikimini benden esirgemeyip, olumlu ve destekleyici yaklaşımlarıyla bana her daim destek olan, özverisini her daim hissettiğim değerli danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Barış DEMİRCİ'ye en içten teşekkürlerimi sunuyorum.

Değerli görüş ve önerileriyle çalışmanın şekillenmesine katkıda bulunan Doç. Dr. Hakan YILMAZ ve Doç. Dr. Duran CANKÜL'e çok teşekkür ederim. Tez çalışmam sürecinde değerli bilgileriyle eğitim hayatımı şekillendiren tüm bölüm hocalarıma minnettarım. Lise eğitimimden bu yana bana olan inancıyla beni yüreklendiren, bana her daim güvenen Öğr. Gör. Aytekin KALKAN'a teşekkürü borç bilirim. Bu süreçte değerli görüşleriyle bana yol gösteren Prof. Dr. Stephen Mennell ve Prof. Dr. Anne Murcott'a teşekkür ederim.

Tez çalışmamın en başından bu güne kadar her türlü özveriyi, sevgiyi ve desteği veren yol arkadaşım Melih ERŞAHİN'e minnetarım. Değerli görüşleri ve tüm mesleki birikimleriyle bana yol gösteren çalışma arkadaşım Sevda KARAKÖSE' ye ayrıca teşekkür ederim. Sadece bu çalışmada değil hayatımın her anında varlıklarıyla mutlu olduğum, sevgilerini her daim hissettiğim, desteklerini benden esirgemeyen başta annem olmak üzere babama ve kardeşlerime; bu günlere gelmemdeki çabalarından ve hoşgörülerinden dolayı şükranlarımı sunuyorum.

Rukiye ERŞAHİN

ESKİŞEHİR-2022

İÇİNDEKİLER

ÖZET V
ABSTRACT VII
TEŞEKKÜR IX
İÇİNDEKİLER X
TABLOLAR LİSTESİ XII
GİRİŞ 1
BİRİNCİ BÖLÜM 3
KİTLE İLETİŞİMİNDEN GASTRONOMİ BİLİMİNE 3
1.1. Kitle İletişim Kavramı 3
1.2. Kitle İletişim Araçları 4
1.2.1. Kitaplar 6
1. 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı - Marianna Yerasimos 17
2. Adab-ı Taam: Osmanlıca Adab-ı Muaşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek - Kolektif 17
3. Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin - Osman Güldemir 17
4. Fenn-i Tabahat 1340-1341 - Mehmet Reşat 17
5. Kitab-ı Me'kulat: Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı - Kolektif 17
6. Osmanlı Mutfağı- Turabi Efendi 18
7. Osmanlı Mutfak İmparatorluğu - Priscilla Mary Işın 18
8. Osmanlı Mutfak Sözlüğü - Priscilla Mary Işın 18
9. Osmanlı Şerbetleri-El Meşrubatü'l Osmaniyye - Kolektif 18
10. Sedat Usta'dan Osmanlı'dan Günümüze Kaybolan Lezzetler - Sedat Çal 18
11. Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak - Suraiya Faroqhi 18
12. Dünya Mutfağından Ölmeden Önce Yaşamanız Gereken 100 Yemek Deneyimi - Stephen Downes 22
14. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin- Marianna Yerasimos 23
20. Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir - Craig Boreth 23
İKİNCİ BÖLÜM 24

YEME-İÇME KÜLTÜRÜ 24
2.1. Ortaçağ'da Yeme-İçme Kültürü 26
2.2. Yeni Çağ'da Yeme İçme Kültürü 37
2.3. Yemek, Ritüeller ve İnanışlar 45
2.4. Yeme-İçme Kültüründe Kullanılan Araç Gereçler ve Pişirme Teknikleri 57
2.5. Sofra Kültürü 59
2.6. Yeme - İçme Mekânları 67
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM 86
YÖNTEM 86
Symbolic Function of Food in Contemporary 89
Gastronomic Literature, Modern Cuisine and the Development of French Bourgeois Identity from 1800 to 1850 89
Appelbaum R. 89
Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup, and Other Gastronomic Interjections: Literature, Culture, and Food Among the Early Moderns 89
Booking the Cooks: Literature and Gastronomy in Molière 89
The Ambiguity of Taste: Freedom and Food in European Romanticism 89
Food: A Suitable Subject for Roman Verse Satire 89
Cooking by the Book: Food in Literature and Culture 89
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM 93
BULGULAR 93
4.1. Dünya Klasiklerinde Geçen Yeme-İçme Mekânları 96
4.2. Dünya Klasiklerinde Geçen Yiyecek ve İçecekler 98
4.2.1. Dünya Klasiklerinde Geçen Yiyecekler 98
4.2.2. Dünya Klasiklerinde Geçen İçecekler 116
4.3. Yeme-İçme Kültüründe Kullanılan Araç-Gereçler ve Pişirme Teknikleri 126
4.3.1. Araç-Gereçler 126
4.3.2. Pişirme Teknikleri 133
4.4. Yeme-İçme Ritüelleri ve İnanışlar 134
SONUÇ 138
KAYNAKÇA 174

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1: Günümüz Yemek Kitapları Sınıflandırması 17
Tablo 2: Amerika'dan Avrupa, Asya ve Afrika'ya Getirilen Yiyecekler ile Asya, Avrupa, Afrika'dan Amerika'ya Götürülen Yiyecekler 34
Tablo 3: Uluslararası Yazında Gastronomi Temasının İncelendiği Çalışmalar..... 89
Tablo 4: İncelenen Dünya Klasiklerinde 16-20. yy.'larda Yeme İçme Kültürü..... 137
Tablo 5: İncelenen Dünya Klasiklerinde Yeme-İçme Mekânlarına Ait Sonuçlar 138
Tablo 6: İncelenen Dünya Klasiklerinde Et ve Et Ürünlerine Ait Sonuçlar 139
Tablo 7: İncelenen Dünya Klasiklerinde Süt Ürünlerine Ait Sonuçlar..... 141
Tablo 8: İncelenen Dünya Klasiklerinde Hamur Ürünlerine Ait Sonuçlar..... 143
Tablo 9: İncelenen Dünya Klasiklerinde Tahıl Ürünlerine Ait Sonuçlar 144
Tablo 10: İncelenen Dünya Klasiklerinde Sebzelere Ait Sonuçlar..... 145
Tablo 11: İncelenen Dünya Klasiklerinde Meyvelere Ait Sonuçlar 147
Tablo 12: İncelenen Dünya Klasiklerinde Tatlılara Ait Sonuçlar..... 150
Tablo 13: İncelenen Dünya Klasiklerinde Baharatlara Ait Sonuçlar..... 153
Tablo 14: İncelenen Dünya Klasiklerinde Alkollü İçeceklere Ait Sonuçlar..... 156
Tablo 15: İncelenen Dünya Klasiklerinde Alkolsüz İçeceklere Ait Sonuçlar 161
Tablo 16: İncelenen Dünya Klasiklerinde Araç-Gereçlere Ait Sonuçlar..... 163
Tablo 17: İncelenen Dünya Klasiklerinde Pişirme Tekniklerine Ait Sonuçlar..... 166
Tablo 18: İncelenen Dünya Klasiklerinde Yeme-İçme Ritüellerine Ait Sonuçlar 168

KISALTMALAR

ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
C.	: Cilt
çev.	: Çeviren
Dk.	: Dakika
ed.	: Editör
No	: Numara
s.	: Sayfa
ss.	: Sayfa Sayısı (Sayfalar Arası)
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
yy.	: Yüzyıl

GİRİŞ

Toplumların yemek ve mutfak kültürlerini inceleyen bir disiplin olan gastronomi, birey ve toplumların hayatta kalması, iletişim kurulması, yemek kültürünün nesilden nesile aktarılarak sosyalleşme süreçlerinin ve beslenme alışkanlıklarının oluşması ile kültürün yayılmasında etkili olmaktadır. Etkileşim ile beraber zamanla farklı boyutlar kazanan yeme-içme eyleminde; bu etkileşimin artmasında etkili olan kitle iletişim araçlarının etkisi azımsanmayacak kadar fazladır. Günümüz yeme-içme kültürünü anlayabilmek için, geçmiş zamanların yeme kültürünü bilmek, anlamak ve yorumlayabilmek önemlidir (Özkan Kutlu, 2018; Çaycı, 2019). Günümüzde gastronomi olgusu, kitap, dergi yayınlarına; televizyon ve radyo programlarına içerik sağlamakta ve kitle iletişim araçlarıyla birlikte insanlar gastronomik bilgi ve deneyimlerini paylaşarak birçok insan tarafından izlenmesine ve okunmasına olanak sağlamaktadır. Birçok yaklaşımın, yemeği gastronomi disiplini içine yerleştirmesi toplumun gastronomiye ilişkin merak duygusu uyandırmaktadır. İletişim kanallarının bilgiye ulaşmada sunduğu kolaylıklar neticesinde, gastronomiye ilişkin bilgi ve deneyim paylaşımlarını daha yaygın kılmaktadır (Küçükşahin ve Şenel, 2018). Bu kanallardan biri de edebi eserlerdir.

Edebi eserlerin de toplumların kültürünü yansıtan kitle iletişim araçlarından olması bu anlamda toplumların kültürünü bilme, anlama ve açıklamasını olanaklı kılmaktadır. Nesilden nesile sözlü ve yazılı iletişim yoluyla sistematik bir biçimde aktarılan yemek ve mutfak kültürlerinin ve bu kültürlere ilişkin bilgilerin iletilmesi, toplumların kendine özgü bakış açısı ile farklı estetik ilkelerin bilinerek geçmişten günümüze nasıl bir değişim yaşandığını ortaya koymak, çalışmanın problemini oluşturmaktadır (Öztek, 2019; Tekin, 2017). Edebi eserlerin de gastronomik unsurlar barındırması ve toplumların yeme-içme kültürünü yansıtması, farklı iletişim kaynaklardan yararlanılması açısından önem taşımaktadır.

Bu çalışmada Dünya Klasiklerinde yer alan yeme içme kültürü ile gastronomik unsurların tespit edilerek geçmişten günümüze yaşanan değişimlerin ortaya çıkarılması amaçlanmış; bunun için metin odaklı analiz yöntemi kullanılmıştır. Tezin birinci bölümünde yazılı kitle iletişim araçlarından olan kitaplar ile gastronomi biliminin ilişkisi

incelenmiş; ikinci bölümde ise Fransa, Rusya, Almanya ve İngiltere'nin yeme içme kültürü ile ilgili olarak yazıldıkları dönemin mutfak kültürünü yansıtan yeme-içme mekânları, yiyecek ve içecekler, kullanılan araç-gereçler ve pişirme teknikleri ile yeme-içme ritüelleri ele alınmıştır. Tezin üçüncü bölümünde yöntem olarak metin odaklı analiz yöntemi açıklanmış; eserlerin yazarlar, ülkelerin iklimi ve diğer fiziksel, politik ve sosyal koşullardan ne şekilde etkilendiğine değinilmiştir. Aynı zamanda uluslararası yazında edebi eserlerde gastronomi temasının incelendiği çalışmalara yer verilmiştir. Tezin dördüncü kısmında incelenen Dünya Klasiklerinde yeme içme kültürünün tespit edilmesi amacıyla oluşturulan kategoriler altında alıntılara yer verilmiştir. Tezin beşinci kısmı olan sonuç ve önerilerde ise bulgulardan elde edilen analizlerle dönemlerin yeme içme kültürü tespit edilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

KİTLE İLETİŞİMİNDEN GASTRONOMİ BİLİMİNE

1.1. Kitle İletişim Kavramı

İlk çağlardan bu yana varlığını sürdüren ve insanlık tarihi kadar eski bir geçmişe sahip olan iletişim kavramında, iletişimin yöntem, biçim ve teknik olarak değiştiği ve geliştiği gözlemlenmektedir. İnsanın sosyalleşmesinin bir gereği olarak toplu olarak yaşama isteği, onu diğer insanlar ile iletişim kurma ihtiyacına yöneltmiştir. Temel amacın bireylerin birbiriyle ilişki kurması olan iletişimde; duygu, düşünce ve bilgilerin aktarımı söz konusudur (Işık, 2000: 3).

Latince "communicatio" olarak adlandırılan ve katılma anlamına gelen *communicare* sözcüğü ile ilişkisi olan bu terimin ortaklık kurma, iştirak etme gibi anlamları vardır. Fiske'e göre "iletiler aracılığı ile kurulan toplumsal etkileşim olarak tanımlanan iletişim," Erdoğan'a göre "belli bir zamanda, belli bir yerde, belli bir amaçla hazırlanmış belli bir iletinin, belli ileten(ler) tarafından, belli bir veya birden fazla araçla belli bir alıcıya (alıcılara) iletilmesidir." (Bal, 2018: 12-13).

İletişimin temel işlevleri arasında kitlelere ve toplumlara ulusal ve uluslararası olaylar hakkında haber verme ve bilgi aktarımı kapsamında bilgi sağlama; bireylere toplumlar hakkında bilgi verme ve onları toplumsal yaşamın bir parçası haline getirme amacıyla toplumsallaştırma yer almaktadır. İletişim, bireylere toplumsal değerleri aşılarken bireylerin kişisel ve toplumsal amaçlara katılması, bu amaçları gerçekleştirebilmesi amacıyla güdüleme; toplumsal amaçlara açıklık kazandırma anlamında tartışma ortamı yaratma fırsatı sunmaktadır. Toplum üyelerinin bilgi, beceri ve yeteneklerinin geliştirilmesi amacıyla eğitim; kültürel mirasın korunması ve yaratıcılığın artırılması konusunda kültürün gelişmesine katkı sağlamaktadır. Ayrıca iletişimin, bireyleri monoton hayattan kurtarıp hoş vakit geçirilmesinin sağlanması açısından eğlendirme ve bireylerin grup ilişkilerinin geliştirilmesi, toplumun anlaşılması açısından bütünleştirme gibi amaçları da yer almaktadır (Bülbül, 2001: 62).

Günümüze kadar kitle iletişim kavramının birçok tanımı yapılmıştır. Geniş halk kitlelerine hitap eden iletişim araçları olarak adlandırılan kitle iletişim kavramı, ilk defa 1940'lı yıllarda Harold D.Laswell tarafından kullanılmıştır. Laswell'e göre kitle iletişim; bilgi, düşünce ve tutumların büyük kitlelere çeşitli araçlarla iletilmesi olarak tanımlanmıştır (Yılmaz, 2020: 5-6). Bal'a (2018) göre kitle iletişimi "belirli bir kaynak tarafından mesajların kitle iletişim araçları aracılığıyla alıcılara iletilmesi, alıcıların mesajları çözümlemesi ve geribildirim yoluyla tepkilerin alıcılara ulaşması sürecini" ifade etmektedir Erdoğan ve Alemdar'a (2010) göre kitle iletişimi, "örgütlü yapıların üretim faaliyetiyle başlayan ve izleyicinin izlemesi ile devam eden bir üretim, dağıtım, alış-veriş, dolaşım ve tüketim ile devam eden bir yapısal ilişkiler ağından oluşur."

Kitle iletişimi, bir süreci ifade etmektedir ve belli öğelerin iletişim sürecinde yer alması gerekmektedir. Kaynak, alıcı, mesaj (ileti), kanal, geribildirim (feedback) şeklinde kısaca tanımlanabilecek bu unsurlar kitle iletişiminin temel unsurlarıdır. İletişim sürecinde kaynak (gönderici/ iletici), iletişimi başlatan, mesajı gönderen ve alıcıya ulaştıran bir kişi, grup, kurum veya organizasyondur. Kaynağın gönderdiği iletiye hedef olan şey, kişi ya da kişiler ve iletişimin ulaştığı yer ise alıcı olarak tanımlanmaktadır. İleti ise kaynaktan alıcıya gönderilen bir uyarı, düşünce, duygu, kanı ya da bilginin kaynak tarafından kodlanmış halidir. İletinin sunulduğu kanal, kitle iletişiminde kitle iletişim aracı ya da medya olarak tanımlanan kitlesel iletişime olanak sağlayan ortamlardır. Bu anlamda kanal, sinyali kaynaktan alıcıya iletmek için kullanılan araçtır. İletişim sürecinde iletiyi gönderenin alıcıda oluşturmak istediği amacın ne düzeyde gerçekleştiğini öğrenmek üzere geliştirilen bilgi alma sürecine de geribildirim adı verilir. Kitle iletişiminde yazılı, sesli ya da görsel iletilerin dağıtımını sağlayan her türlü teknik iletişim aracı "kitle iletişim aracı" olarak tanımlanmaktadır (Yüksel, 2013: 8-17).

1.2. Kitle İletişim Araçları

Yirmi birinci yüzyıl, yaygın olarak iletişim çağı olarak anılmakla birlikte yeni teknolojilerin ve dijital iletişimin ortaya çıkması, geleneksel medya kanallarının gelişimi ve dönüşümü, insanların bilgi için kitle iletişim araçlarına bağımlılığını önemli ölçüde artırmıştır. Medyanın toplum üzerindeki etkisi ve karmaşıklığı konusunda iletişim

uzmanları arasında farklı görüşler olsa da kitle iletişim araçlarının bilginin yayılmasındaki rolü, insanları eğitmek ve davranış değişikliğini tetiklemek olduğu göz ardı edilmemelidir (Sharma vd., 2021: 1). Kişiler arasında kurulan ilişkilerde iletişim genellikle çok kanallıdır ve geri dönüşlüdür. Bireyler arası artan uzaklığın iletişimin etkinliğini azalttığı görülse de kitle iletişim araçları vasıtasıyla dağınık halde bulunan ve farklı ilgi alanlarına sahip kişilere hitap edilebilmekte ve iletinin / iletilerin yayılmasında kitle iletişim araçları büyük rol oynamaktadır (Arklan ve Taşdemir, 2008: 74)

Kitle iletişim araçları her yerde olmakla birlikte kültürlerin üretilmesinde ve temsil edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Yemekten giyime, barınmadan eğitime, eğlenceden ulaşıma kadar günlük hayatın neredeyse tüm yönleri kitle iletişim araçlarından etkilenmektedir. Medya sadece haber getirmekle kalmaz, aynı zamanda eğitim, eğlence ve kimlik inşası kaynakları olarak da işlev görmektedir. McLuhan'a göre kitle iletişim araçları fiziksel bedenlerin ulaşamadığı dünyanın yerlerine bağlantıyı genişletir. Kitle iletişim araçları düşünceleri, eylemleri ve varlıkları şekillendirmekle birlikte bağlantıları dünyanın geri kalanıyla genişleterek, farklı kültürler arasındaki daha iyi anlayışı ve takdiri teşvik edebilmekte ve kültürler arası iletişimi kolaylaştırabilmektedir (Liu vd., 2015: 278- 280).

Kitle iletişim araçları iletilerin kitlelere geniş çaplı üretim ve dağıtımını sağlayan araçlar olmakla birlikte bu güne kadar birçok sınıflandırılması yapılmıştır. En çok kabul gören sınıflandırmada kitle iletişim araçları yazılı, işitsel, görsel ve günümüz Internet entegreli akıllı bilgisayar sistemleriyle yazılı, görsel ve işitsel medya işlevlerini yerine getiren araçlar olarak sınıflandırmak mümkündür. Bu sınıflandırmada gazete, dergi ve kitap yazılı, radyo işitsel, sinema ve televizyon görsel-işitsel, Internet entegreli akıllı bilgisayar sistemleri ise yazılı, işitsel ve görsel medya unsurlarının özelliklerini taşıyan araçlardır (Küçükşahin ve Şenel, 2018: 13).

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak yazılı kitle iletişim araçlarından kitaplar ele alınmıştır. Söz konusu çalışmanın devamında kitaplar ile ilgili tarihsel gelişim ve kitapların gastronomi bilimiyle ilişkisi ele alınacaktır.

1.2.1. Kitaplar

Sözlü veya yazılı iletişimin sanat pratiği ve/veya bilim teorisi olarak adlandırılan retorik, yazılı iletişim sanatını kapsadığından yazının iletişimdeki yerini incelemek önemlidir. Yazıya sahip olan tüm insanlar arasında bir yazı sistemi vardır. Yazının icadı iletişim sistemlerinin hayati derecede önemli ayrılmaz bir aşamasını oluşturmaktadır. Bir iletişim aracı olarak konuşmanın, mesajları gönderen ve alıcı arasında yüz yüze ve zamansal olarak senkronize bir ilişki gerektirmesi ve mesajların gerçek anlamının ve niyetinin çarpıtılmasına maruz kalması ile yazı, geniş fiziksel alanlarda iletişimi mümkün kılmaktadır. İnsanlarla iletişim kurma biçimlerinden biri olan yazının gelişmesiyle insanların mesaj gönderip almasına izin verilen birçok form, diğer insanlardan gelen ve giden mesajlar ile mesafeler ortadan kaldırılmıştır. İletişimde tamamlayıcı ve yapay bir sanat olan yazı tasarlanmış standart görünür işaretler veya nesneler sisteminden oluşmaktadır. İşaretlerin anlamları, konuşmanın grafik temsilleri olarak hizmet eder. Semboller, kültür tarafından kurulan anlamlar taşıyan işaretlerle ifadeler dizisini tasvir etmektedir (Wintersteen, 1970; 2-5).

Kitabın ortaya çıkmasından önce yazı ve sayfanın bulunuşundan bahsetmek gerekmektedir. Doğadaki nesnelerin figürlerinin farkındalığı, insanların onları resimler aracılığıyla yeniden yapılandırmasını sağlamıştır. Günümüzden 35.000 yıl önce mağara duvarlarına kadar uzanan yazının kökenleri sayılabilecek "piktogramların" temsil ettikleri nesnelere benzetilmiş ve zaman içerisinde piktogramlar soyut kavramları ve nesneleri ifade etmeye başlamıştır (Dündar, 2011; 4). Eski toplumlar için yazının başlangıcı sayılabilecek piktografi, doğadaki nesneleri belirtmek için oluşturulan resimler, alfabenin birincil formlarıdır. İkinci aşamada, çıplak gözle görülebilen nesnelere ek olarak fikirler de boyanmış ve tasvir edilmiştir. İdeografi olarak tanımlanan bu işaretleme, Mısır, Çin, Babil, Asur gibi uygarlıklarda kullanılmıştır. Toplumların yerleşik hayata geçişinden 2.500 yıl sonra Mezopotamya'da geliştirilen çivi yazılarının kullanımı Hristiyanlık dönemine kadar devam etmiştir. M.Ö. 3.000 başlarında Mısır hiyeroglifleri ve Çin yazılarına rastlanmıştır. Resimlerin evrimi, yavaş yavaş sesleri iletmek için alfabelerin kullanıldığı bir aşamaya girmiştir. Resimlerden yazılara seslerin temsilinin evrimi, insan uygarlığında dikkate değer bir ilerlemedir. Alfabeler, insanın sürekli çabalarının, insan seslerini ve bu seslerin sıklıkla ilettiği soyut fikirleri ve

düşünceleri geliştirme ve kaydetme girişiminin sonucudur. Farklı medeniyet zamanlarında çeşitli dillerde farklı alfabeler ortaya çıkmıştır (Antherjanam, 2018: 39-42).

Hangi dilde olursa olsun alfabeler, yazılan yazının sözcüklerini belirten sistemin adıdır. Alfabenin oluşumunda Fenikelilerin katkısı büyüktür. Antik birçok alfabede Fenike alfabesi kullanıldığı bilinmektedir. Fenike Alfabesinde Konson Fonemlerini oluşturan yirmi iki harf mevcuttur. Yaşadıkları dönemde denizcilik ve ticaretle uğraşan Fenikeliler, kendi dillerini bu sayede Akdeniz kıyılarına götürebilmişler ve Heredot'un deyimiyle "Helenlere yazı ve bilimi götüren uygarlık" olmuşlardır. Fenikeliler tarafından ilk alfabe M.Ö. 1500 yıllarında kullanılmaya başlanmıştır. Matbaanın icadına kadar olan süreçte el yazısı kullanımları her dönemde değişiklik göstererek büyük-küçük harf kullanımı ve gramatik noktalama işaretleri de kullanılmaya başlanmıştır. Bu yazı sisteminin Fonetik yazı biçimini ilk olarak İbraniler ve Yunanlılar, daha sonra da Romalılar kullanmışlardır (Yıldırım, 2018: 2-53).

İnsanlık tarihindeki iletişim devrimlerinden olan yazının ortaya çıkışı ve matbaanın icadı toplumsal güç yapısında değişiklikleri etkilemiştir. Yazı, okuryazarlık öncesi insanların birikmiş bilgilerini sözlü biçimde koruyan güç tekelini baltalamış matbaa ise kilisenin, din adamlarının bilgi tekelini sona erdirmiştir. Matbaanın icadı; uygarlıkların ekonomik, sosyal ve ideolojik ilişkilerini dönüştürerek modern dünyayı başlatacak bir tepki ve kısmen bir teşviktir. Matbaa tarihinin izini sürmek amacıyla yapmış olduğu araştırmada Gunaratne (2001), ağırlıklı olarak Carter (1955), Laufer (1973), Temple (1986) ve Tsien'e (1985)'in çalışmalarına dayandırarak açıklamaktadır. Carter, Avrupa merkezli perspektiften "dini reformun yolunu açan ve popüler eğitimi mümkün kılan" kâğıt ve matbaanın devrimci etkisini fark etmiş; Temple ise, bu ve diğer Avrupa başarılarını Çin'in dehasına bağlamış, kâğıt ve baskının bu dehanın örneği olduğunu savunmuştur. Frank ise oryantal bakış açısıyla bilginin aktarımı için matbaanın önemini şu sözlerle açıklamıştır:

"Bu, tahta baskının Çin'de, başka yerlerden yarım bin yıl kadar önce icat edilmiş ve kullanılmış olması anlamlıdır. Renkli baskı 1340'ta Çin'de başladı ve beş renkli baskı orada 1580'lerde kullanılıyordu ve on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda hem Çin'de hem de Japonya'da yaygındı (kesinlikle Batı'dakinden çok daha fazla). Hareketli metal türü Kore'den geldi ve kısa bir süre sonra İslam dünyasına uzun bir süre

olmasa da başka yerlerde tanıtıldı. Çin'de ekonomik ve sosyal olarak konuşursak, basım, yayıncılık ve okuryazarlık muazzam bir şekilde genişledi ve kesinlikle Avrupa'dan çok daha yaygın etkilere sahipti."

Antik ve Orta Çağ'daki icatlar, edebiyat eserleri ve diller; Asya, Orta Doğu ve Avrupa arasında önemli bir ticaret ve seyahat rotası olan İpek Yolu olarak adlandırılan 6400 kilometrelik kervan yolunu izlemiştir. Fetih orduları, Hindistan'dan Çin'e giden Budist misyonerler ve Güneybatı Asya'dan Müslüman din adamları da aynı yolu kullanmıştır. Batı, Doğu'nun yeniliklerinden elbette habersiz değildir. İpek Yolu'nu veya okyanus yollarını geçenler, doğal iletişim bağlantısı oluşturmuştur. 11. yüzyılın ortalarında Çin'de ve daha sonra Kore ve Japonya'da hareketli tiplerin icadı hakkındaki haberlerin, Gutenberg'in 15. yüzyılın ortalarında buluşu bağımsız olarak yapana kadar Batı'ya ulaşmadığına inanmak zordur (Gunaratne, 2001; 359-477).

Kâğıdın icadından önce Çinliler, bambu, tahta veya ipek tomarlar üzerine yazı yazmak için is mürekkebi veya lâmba karası olan bambu kalemler kullanmışlardır. Kâğıt üretimi, yazı malzemesi olarak kullanılan bambu, ahşap ve ipeğin yerini hızla genişletmiştir. Tipografi de dâhil olmak üzere kâğıt ve matbaanın tartışmasız kökenleri Çin'dedir. Bir simyager olan Bi Sheng, 1041 ile 1049 yılları arasında, demir bir formda çömlek seti ile yaptığı deneylerde Gutenberg'den dört yüzyıl önce hareketli tipi icat etmiş, ancak mürekkep elde etmenin zorluğu nedeniyle hareketli tip Çin'de yaygın olarak kullanılmamıştır. Koreliler ise 1234'te bir ritüel kodu olan Kogum Sangjong Yemun'u basmak için metal türünü kullanmışlardır (Gunaratne, 2001; 359-477).

Kâğıdın ve matbaanın yayılmasıyla ilgili olarak, Çin, Kore ve Japonya bir tür merkez küme oluşturmuştur. 13. yüzyılın ortalarından 14. yüzyılın ortalarına kadar, bir yüzyıl veya daha fazla bir süre boyunca, Avrupa ile Doğu Asya arasındaki temas her zamankinden çok daha yakın olmuştur. Avrupa, Gutenberg'e hak ettiğinden daha fazla itibar bahşetmiş ve böylece Uzak Doğu'daki gerçek mucitler gölgede kalmıştır. Kâğıdın ve matbaanın yaygınlaşması aynı zamanda sermaye birikimi ve rekabeti artırmış, uzun ekonomik döngülerin iniş çıkışları, Avrupa'yı Uzak Doğu'nun önüne geçirmiştir (Gunaratne, 2001; 359-477).

McLuhan'a göre basılmış kitabın doğuşu, gelecek nesillere içerik yönünden çok teknik özü aracılığıyla uyguladığı temel sistematikleşme zoruyla taşıdığı anlamlar ile

önemli bir dönüm noktasını oluşturur. Kitap; görsel içeriğini oluşturan harf, kelime, sayfa vb. görünür anlamından çok belirleyici bir modeldir. İçeriğin gerçek işlevini okuyucudan sakladığını dile getiren Baudrillard, iletişim araçlarının karşılıklı olarak birbirinin içeriğini oluşturduğunu ve tüketim toplumunun *totaliter iletisi* haline geldiğini savunmaktadır (Baudrillard, 2021: 155).

Alman bir kuyumcu ustası olan Johannes Genfleisch zur Laden zum Gutenberg, 1430'da taşındığı Strasburg'da metal alaşımlar kullanarak gizli deneyler yapmış ve geliştirdiği hareketli metal harflerle baskı yöntemini kullanarak dünyanın matbaada basılmış ilk kitabı olan *42 Satırlı İncil'*i 1455-1456 yıllarında tamamlamıştır. İki ciltten oluşan kitabın her birinde kırk iki satır ve toplamda 1284 sayfa vardır. İkiyüz kopyası olduğu düşünülen bu kitabın kırk yedi tanesi günümüze ulaşabilmiştir (Dündar, 2011; 36-39).

Avrupa'da hızla yayılmaya başlayan matbaa ile birlikte 1476'da William Caxton, İngiltere'de ülkenin ilk matbaasını açmıştır. İtalya'da ise ilk matbaa 1465 yılında kurulmuştur. Venedikli bir matbaacı olan Aldus Manutius'un matbaaya katkıları diğer yüzyılların tipografisinin oluşmasında etkili olmuştur. Manutius, küçük boyutlu kitaplar üreten, kitaplara editör müdahalesi getiren ve yeni bir noktalama işareti geliştirip noktalı virgülü kullanan ilk kişi olmuştur (Dündar, 2011: 41-50). 15. yüzyılda orta Avrupa'da Bohemya, Polonya, Macaristan, Hırvatistan ve Karadağ gibi ülkelerde yayılan matbaa, 1563'te Moskova'da, 1727'de İstanbul'da ve 1821'de Yunanistan'da ortaya çıkmıştır. 1470'te, Paris'in ilk matbaası, Sorbonne'un başrahibi, Alman asıllı Jean Heynlin ile Guillaume Fichet'nin girişimiyle kurulmuştur (Labarre, 1994: 50-52).

Matbaanın 15.yy.'da Avrupa'da yaygın kullanımı, bilgi birikiminin artması ve uygarlıkların gelişmesinde etkili olmuştur. 16. ve 17. yy.'da kilise ve devlet tarafından kitaplara sansür uygulanmış ancak; 19. yy.'da Sanayi Devriminin etkileriyle modern kitabın hatları kesinlik kazanmıştır (Dündar, 2011; 54-63). Matbaanın bulunuşundan 19. yy.'a kadar geçen sürede Gutenberg'in geliştirdiği teknoloji, temel bir değişime uğramadan kullanılmıştır. 21. yy.'daki bilimsel ve teknolojik gelişmelerin başarısı matbaaya dayanmakla birlikte, sözlü ve görsel iletişimin evrenselleştiği ve tüm dünyaya

yayıldığı "yeni iletişim düzenine" geçilmesinde de matbaanın büyük etkisi vardır (Çetinkaya, 2011; 3).

İlk Çağ'da kitabın geleneksel biçimi olan papirüslerin birleşiminden oluşan "volumenler", M.S. 2. ve 4. yy. arasında iç içe konulan bir forma dönüşerek codex adını almıştır. Orta Çağ'da kutsal kitap metinleri, dinsel törenlerin usul ve sırasıyla ilgili bilgilerin yer aldığı derlemeler, dönemin kitapları arasındadır. Bizans el yazmalarının tarihi ise 6. yy.'a dayanmaktadır (Labarre, 1994; 12-26).

İlk Türk matbaasının İstanbul'da kurulmasından önce çeşitli azınlıklar matbaacılık faaliyetlerinde bulunmuşlardır. 1490'lı yıllarda İspanya'dan Osmanlı Devleti'ne göç eden Yahudiler, yanlarında baskı makineleri getirmişler ve Osmanlı topraklarında sadece kendi dillerinde yayın yapmalarına müsaade edilmiştir. İlk matbaa, 15. yy.'da İstanbul'da İbranice kitapların yayımlanmasıyla hayata geçmiştir. III. Ahmet ve Sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın desteğiyle İbrahim Müteferrika ve Yirmisekiz Çelebizade Said Efendi tarafından 1726'da ilk Türk matbaası kurulmuştur. Matbaada ilk Türkçe kitap olan *Kitap-ı Lugat-ı Vankulu* 1729 yılında basılmıştır (Bülbül, 2001: 34-39). Selanik'te 1495'te, Halep, Edirne gibi illerde de 1500'lü yıllarda matbaalar açılmış, sonraki yıllarda Anadolu'da azınlıklar matbaalar kurarak Türkçe, Farsça ve Arapça kitaplar basmışlardır (Kınık, 2008: 52-53).

İbrahim Müteferrika'nın son eseri olan *Ferheng-i Şuuri* 1741'de de basılmıştır. Bu matbaada toplam on yedi eser basılmıştır. İbrahim Müteferrika'nın ölümüyle basım işleri durmuş olsa da 1830'larda yeniden sürekli ve düzenli hale geçilmiştir. Müteferrika matbaasında basılan diğer eserlerden bazıları şöyledir:

Kâtip Çelebi'nin 1729'da kaleme aldığı ve 1656 yılında yapılan Osmanlı deniz seferleri hakkında bilgi veren *Tuhfetü'l-Kibâr fi Esfâri'l-Bihâr* isimli eseri, Cizvit misyoneri Judasz Tadeusz Krusinski'nin 1729'da basılan *Târih-i Seyyâh der Beyân-i Zuhûr-i Ağvâniyân ve Sebeb-i İndihâm Binâ-i Devlet-i Şâhân-i Safaviyân* isimli eseri, 1730 tarihinde basılan *Târih-i Hind-i Garbî* isimli kitap, aynı zamanda ilk resimli Osmanlı baskısı olma özelliği taşımaktadır. İbn Arabşah'ın *Târih-i Timur-i Gürgân* başlıklı Arapça eserinin Türkçe çevirisi olan *Târih-i Timur-i Gurgân li-Nazmizâde Efendi* başlığı altında 1730 yılında bu matbaada basılmıştır. Ahmed bin Hemdem'in

eserleri olan *Târihü'l- Mısri'l-Cedid* ve *Tarihü'l Mısri'l-Kadim* başlıklı iki eseri ile Nazmizâde Hüseyin Murteza Efendi'nin *Gülşen-i Hulefa* isimli kitabı 1730'da basılmıştır. *Grammaire Turque Ou Méthode Courte & Facile Pour Apprende La Langue Turque* isimli gramer kitabı da Müteferrika tarafından 1730'da basılmıştır. İbrahim Müteferrika'nın Sultan I. Mahmut'a hitaben yazdığı *Usûlü'l-Hikem fi Nizâmi'l-Ümem* başlıklı risalesi 1732 yılında baskı yapılmıştır. *Füyûzât-ı Mıknatısîye*, Kâtip Çelebi'nin *Cihânnüma*'sı ve *Takvimü't Tevârih'i, Târih-i Na'îma, Târih-i Râşid, Târih-i Asım*, Ömer Bosnavî'ye ait *Ahvâl-i Gazavât der Diyâr-ı Bosna*, Hasan Şu'ûrî' nin Ferheng-i Şu'ûrî diye bilinen iki ciltlik Farsça-Türkçe lügati *Lisânü'l-Acem* isminde basılan kitaplar arasındadır (Çetinkaya, 2011: 58-78).

İnsan yaşamının içinde barındırdığı birçok olgudan biri olan yeme-içme eylemi, hayatın bir yansıması olarak bakılabilecek kültürel oluşumların anlaşılması, örf ve adetlerin gelecek nesillere aktarılmasında edebiyat önemli bir rol oynamaktadır. Fen, tıp ve sosyal bilimler gibi birçok alanda yazılabilen kitaplar, kültürel eserlerin de en önemli kaynaklarındandır. Birçok kültür ile ilişkili olan gastronomi bilimi de yeme-içme olgusunu içinde barındırarak mutfak kültürlerinin ortaya çıkarılması ve yorumlanmasında önem teşkil etmektedir. Bu bağlamda mutfak alanında yazılan kitaplar da sosyo-kültürel hayatın yansımalarını içinde taşımaktadırlar.

Mutfak kültürü, bir topluluğun değerlerini, geleneklerini, uygulamalarını ve inançlarını içeren; yemek pişirme ve yeme biçimlerin şekillendiren bir unsurdur. Yemek kitapları; bünyesinde yemek tariflerini içeren, gıdaların nasıl ve ne zaman tedarik edildiğinden, hazırlanması, pişirilmesi ve nasıl yenilmesi gerektiği gibi birçok bilgileri içeren, mutfak kültürleri hakkında ideal bilgi kaynaklarıdır (Santich, 2013: 1-2). Yemek kitapları hem yemek tarifi koleksiyonlarıdır hem de içinde yaşadığımız kültürleri ve bu kültürlerdeki yerimizi inşa etmede yemeğin oynadığı özel rolü araştırmak istediğimizde mutfak metinlerine, yemek üzerine yazılan belgelere bakmak gerekmektedir. Orta Çağ Avrupa'sının el yazması derlemelerinden günümüzün ünlü şeflerine kadar yemek kitapları ve yemek tarifleri, bir yemeğin nasıl hazırlanması gerektiğine dair kullanıcılarına kılavuzluk etmektedir. Hepsinden önemlisi yemek kitapları tarifleriyle yemek kültürünü belgelemektedir (Notaker, 2012: 133).

Orta Çağ aşçılık el yazmaları genellikle diğer el yazmalarında da bulunan yemek tarifleri gruplarını içerdiği ve bunlardan bazılarının daha önceki kayıp el yazmalarından türediği kanıtlanmıştır. Yüzyıllar boyunca uygulama devam etmiş ve içerik, yemek üretim ve menüler bağlamında tarifleri kopyalama ve yeniden kopyalama geleneği ile anonim olarak üretilmiş, bazı tarifler önceki nesildeki kaynaklara kadar takip edilmiştir. Örneğin, Brotherton Kütüphanesi koleksiyonlarındaki pek çok yemek kitabı, tariflerin bazılarını önceki bir nesildeki kaynaklara kadar izlemesine olanak tanır. Kütüphanenin yemek kitaplarıyla ilgisi 1939'da Blanche Leigh'in 1.500'den fazla parçadan oluşan koleksiyonunu sunduğu zaman başlamıştır. Koleksiyonundaki en eski parça, üzerinde çivi yazısı yiyeceklerin bir listesinin yer aldığı yaklaşık MÖ 2.500 tarihli bir *Babil kil tabletidir* (Wilson, 2004: 19-20). El yazmalarında en önemli parçalardan biri, dokuzuncu yüzyılda Latince olarak yazılan Apicius'un batı dünyasındaki en eski yemek kitabı olduğuna inanılan klasik bir metnin yeniden üretimi olan *De re coquinaria*'dır (Albala, 1998: 81).

Roma İmparatoru Tiberius döneminde yazıldığı sanılan yemek tarifleri içeren derleme eser, Türkçeye "yemek bahsi hakkında" veya "yemek sanatı" şeklinde tercüme edilebilir (https://tr.wikipedia.org). *Libellus De Arte Coquinaria* ise (Mutfak Sanatlarının Küçük Kitabı), 13. yy. başlarından kalma, Kuzey Avrupa ülkeleri tariflerini içeren en eski mutfak tarifi koleksiyonlarından biri ve mutfak el yazması olarak kabul edilmektedir (https://en.wikipedia.org).

M.Ö. 4. yy.'da Sicilya'da yaşamış olan Yunan yazar ve gezgin Archestratus'un *The Life of Luxury* isimli kitabı ile 5. yy.'ın başlarında derlenen ve on kitaptan oluşan Roma yemek tarifi koleksiyonlarını içeren Apicius'un *De re coquinaria'*sı, erken dönemde yazılan derleme kitaplara örnek gösterilmektedir. 10. yy. 'da Ebu Muhammed el-Mutaffar ibn Nasr ibn Sayyār al-Warrāq tarafından derlenen ve bilinen en eski Arapça yemek kitabı *Kitâbü't-Tabîh*'tir. Genellikle el-Bağdadi olarak adlandırılan Muhammed bin el-Hasan bin Muhammed bin el-Karim el-Bağdadi, Abbasi dönemine ait bir Arap yemek kitabı olan *Book of Dishes'*ın derleyicisidir. 160 tarif içeren orijinal kitaba sonradan 240 tarif eklenmiştir. 14. yy.'a ait derleme yemek kitapları olarak sayılabilecek birçok kitap mevcuttur. Fransız mutfağının başlangıcı kabul edilen ve Guillaume Tirel tarafından derlenen; Orta Çağ Avrupa mutfağına ait en erken yemek

kitabı 13. yüzyılın ikinci yarısında Fransa Kralı V. Charles'ın şefi olan Taillevent lakaplı Guillaume Tirel tarafından toplanıp uyarlanan tariflerin bir koleksiyonu olan The Viandier of Taillevent'tir. Yine iki bölümden oluşan *Liber de Coquina* isimli kitaplar bulunmaktadır. Yazarı bilinmeyen, Almanca yazılan ilk yemek kitabı *Das Buoch von guoter Spise* da 14. yy.'da derlenmiştir. İngiltere'de 14. yüzyılın sonlarında Kral II. Richard'ın baş usta aşçıları tarafından derlenen *Forme of Cury* de bu kitaplar arasındadır (Hoekwater, 2015: 200-207).

Orta Çağ Avrupa mutfağına ait, zengin bir burjuvanın kaleme aldığı *Le Ménagier de Paris* de bu döneme ait kitaplara örnek olarak verilebilir. Hollanda el yazması olan *Wel ende edelike spijse* (İyi ve Soylu Yemek) 15. yy.'ın ikinci yarısından kalma el yazmasıdır. Rönesans döneminde yazılan ilk yemek kitabı Maestro Martino'nun *Libro de arte coquinara* (Aşçılık Sanatı Kitabı) isimli kitaptır. Takma adı Platina olan ve 1475 yılında Bartolomeo Sacchi tarafından yazılan *De honesta voluptate et valetudine* (Doğru Zevk ve İyi Sağlık Üzerine) isimli kitap, İtalya'nın basılı ilk yemek kitabıdır ve çoğunlukla Martino de Rossi'nin daha önceki çalışmalarına dayanmaktadır. Thomas van der Noot tarafından 1514'te Brüksel'de basılan *Een notabel boecxken van cokeryen* isimli kitap Hollanda'nın ilk basılı yemek kitabıdır. *Opera dell'arte del cucinare*, İtalyan Rönesans mutfağına ait Papa V. Pius'un aşçısı Bartolomeo Scappi tarafından yazılan ve 1570 yılında basılan binden fazla yemek tarifinin yanı sıra tekniklerin açıklamalarını içeren ve yemek pişirmenin tüm yönleri hakkında faydalı ipuçları veren, çizimler de içeren altı kitaptan oluşan bir başyapıttır (Hoekwater, 2015: 200-207).

Hannah Glasse'in, varlıklı ailelerin hizmetçi aşçıları için özel olarak yazdığı, ilk olarak 1747'de yayınlanan *The Art of Cookery Made Plain and Easy,* basit dilinin yanı sıra, malzeme seçiminde ekonomiklik içeren tarifler mevcuttur. Bu dönemde Fransa'da Nostradamus tarafından 1555 yılında yazılan *reçeller* isimli kitap ile hümanist bilgin Erasmus'un 1530 yılında kaleme aldığı *De civilitate morum puerilium* isimli, Avrupa genelinde elit kesim için düzgün sofra adabı kurallarını ortaya kılavuz kitabı da mevcuttur. Kraliyet ve burjuva aşçısı olan François Masialot'un 1691'de yayınlanan *Le Cuisinier roïal et burjuva* kitabı, alfabetik bir tarif listesi içeren ilk yemek kitabıdır (Hoekwater, 2015: 200-207).

Eliza Acton'ın *Modern Cookery for Private Families* isimli kitabı Sanayi Devriminden çok sonra 1845'te yayınlanan ve özellikle ev hanımlarına yönelik bir kitaptır. Profesyonel şeflerden ev hanımlarına doğru değişen okuyucu kitlesi, yiyeceklerin kesin miktarlarının ve pişirme sürelerinin dâhil edilmesini gerektirmiş ve böylece ilk modern yemek kitaplarından biri haline gelmiştir. Isabella Beeton'ın *Mrs Beeton's Book of Household Management* kitabı 1861'de Eliza Acton'un kitabından birçok tarifin dâhil edildiği şekilde yayınlanmış ve Victoria Dönemi yemek kitabı olarak anılmıştır. 1896'da Boston Aşçılık Okulu'nun müdürü olan Fannie Farmer tarafından yayınlanan *Boston Cooking-School Cook Book* isimli kitabın anahtar kelimesi standardizasyondur. Modern Amerikan bardak ve kaşık ölçüm sistemi bu kitapta tanıtılmış, aynı zamanda madde imli liste sunumu kullanan ilk kitaptır. Irma S. Rombauer'in 1931'de yayınlanan *The Joy of Cooking* kitabı, Amerika'da en popüler yemek kitaplarından biridir. Elizabeth David tarafından yazılan ve 1950'de yayınlanan *A Book of Mediterranean Food* isimli kitap, David'in Fransa, İtalya ve Yunanistan'da yaşarken edindiği Akdeniz mutfağı deneyimlerini, basit malzemelerle İngiliz mutfağına aktarmıştır (https://en.wikipedia.org). Simone Beck, Louisette Bertholle ve Julia Child tarafından yazılan ve 1961'de yayınlanan, *Mastering the Art of French Cooking* isimli kitap Fransız mutfağını Amerika'ya taşımıştır. Julia Child'ın 1963'te yayınlanan "Fransız Şef" adlı televizyon programı sayesinde ABD'de çok popüler olmuştur. İngiliz Jamie Oliver'ın 1999 yılında çıkan The Naked Chef isimli kitabı, aynı adı taşıyan BBC televizyon programı ile Jamie Oliver'ı ünlü yapmıştır (Hoekwater, 2015: 200-207).

Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitapları günümüzdeki kadar çok sayıda olmasa da dönemin yeme-içme kültürü hakkında bilgi vermeleri bakımından önem teşkil etmektedirler. Evliya Çelebi kaleme aldığı "*Seyahatname*" adlı eserinde gezdiği yerlerin yiyeceklerinden ve içeceklerinden bahsetmiş, hamsili pilav dışında başka tarif vermemiştir (Kalpaklı, 2015: 41-49). Osmanlı döneminin ilk yemek yazması olarak kabul edilen 13. yy.'da Bağdadi tarafından yazılıp 15. yy.'da Şirvânî tarafından çevrilen, Arap-Fars mutfağının özelliklerini ortaya çıkaran *Kitabü't-Tabih* isimli kitapta, besinlerin iyi geldiği hastalıklardan ve vücut için faydalarından bahsedilmiştir. Ayrıca kitapta Bağdadi'nin tarifleri dışında Şirvânî tarafından seksenden fazla tarif eklenmiştir.

Saray mutfaklarında kullanılan defterler ile edebi eserlerde de dönemin yeme içme kültürüne rastlamak mümkündür (Samancı, 2020: 205).

Osmanlı saray mutfağının yazıya döküldüğü 19. yy.'da Osmanlı'nın yemek kültürü ve farklı milletlere ait tarifler de günümüze kadar ulaşabilmiştir. Bu kitaplardan bazıları şunlardır:

- Muhammed b. Mahmud Şirvânî'nin, *Kitâbü't-Tabih* adlı eserden 15. yüzyılda çevirdiği sanılan *Tabh-ı Et'ime* isimli kitap, Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır tarafından 15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı Muhammed bin Mahmud Şirvânî adıyla 2018 yılında yayımlanmıştır (Kültüral ve Koç, 2017: 5-6).
- 18. yüzyılda yazılmış, yazarı belli olmayan *Yemek Risalesi*, Nejat Sefercioğlu tarafından 1985'te derlenerek *Türk yemekleri: 18. yy'a ait yazma bir yemek risâlesi* ismini almıştır. Eser, TBMM Kütüphanesinde yer almaktadır (https://tr.wikipedia.org).
- Şeyhülislam Paşmakçızâde Abdullah Efendi'nin damadının oğlunun elinden çıkan ve 18. yüzyıla ait olduğu söylenen *Ağdiye Risalesi* (Kültüral ve Koç, 2017: 5-6),
- Mehmet Kamil'in, 18. yüzyılda yazılan Ağdiye Risalesi ve Yemek Risalesi isimli iki yazma eserden yararlanarak yazdığı ve 273 yemek tarifi içeren *Melceü't-Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) ise, 1844 yılında İstanbul'da taşbaskısıyla basılmıştır. Türkiye'de ilk basılan yemek kitabı Melceü't-Tabbâhîn'dir (Özkan Kutlu, 2018: 70).
- Melceü't-Tabbahin'den ortak yönler taşıyan, yazarı bilinmeyen ve 1880 yılında yayınlanan *Yeni Yemek Kitabı*, 2017 yılında orijinal metinler, çeviri yazısı ve sadeleştirilmiş hâli Özge Samancı tarafından yapılarak basılmıştır.
- Ayşe Fahriye tarafından yazılan ve 1883 yılında yayınlanan *Ev Kadını,* 887 yemek tarifi içermektedir. Ayrıca kitapta sofra ve hizmetçi düzeninden de bahsedilmiştir (https://tr.wikipedia.org).
- 19. yüzyılın başlarında Yenişehir Feneri'nde pişirilen tatlılar, helvalar üzerine yazılmış bir tatlı risalesi olan *Et-Terkibât Fî Tabhi'l Hulviyyât,* Günay Kut

tarafından Et-Terkîbât fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri) adıyla 1986 yılında yayımlanmıştır (Kültüral ve Koç, 2017: 5-6).

- *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi* (Samancı, 2020: 205-207)
- Mahmud Nedim Bin Tosun tarafından 1900 yılında yazılan *Aşçıbaşı* isimli kitap da yemek yapmayı bilmeyen askerler için yazılmıştır. Kitapta 315 yemeğin tarifi vardır (https://tr.wikipedia.org).
- İranlı şair Mevlânâ Ebû İshak Hallâc-ı Şirâzî'nin *Kenzü'l İştihâ* (İştah Hazinesi) şiirinde bulunan yemekle ilgili tabirlerden oluşan sözlük, Ahmed Cavid tarafından 2006 yılında derlenerek, *Tercüme-i Kenzü'l İştihâ. 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü* başlığıyla yayımlamıştır (Kültüral ve Koç, 2017: 5-6).

19. yy.'ın ikinci yarısında Osmanlı Türkçesi dışında *Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri* (1871), *Miftahü't-Tabbahin* (1876) ve *İlaveli Yeni Yemek Kitabı* (1889) isimli Ermenice ve Ermeni harfleriyle Türkçe yazılmış *Aşçının Kitabı* (1914) ile *Mükemmel Yemek Kitabı* (1926) isimli yemek kitapları da mevcuttur (Samancı, 2020: 205-207).

Yemek kitapları, edebiyat tarihinin bir parçasıdır. Bu nedenle kültürel ürünler olarak da incelemek gerekmektedir. Yemek pişirme, ilaç, damıtma, boya ve renk üretimi için talimatlar içeren Orta Çağ'a ait tarif koleksiyonları, farklı loncalar içinde toplanan ve geliştirilen bilgileri içermekte ve lonca üyeleri arasında sözlü olarak aktarılmaktaydı. Aşçılık eğitimi; sarayların, manastırların, hastanelerin, hanların ve meyhanelerin mutfaklarında usta aşçılardan çıraklara, annelerden kız çocuklarına, kadın aşçılardan özel evlerde hizmetçilere aktarılmıştır. Modern baskı teknikleri ile tarif koleksiyonlarının ticari boyutu daha önemli hale gelmiş, matbaacılar ve kitapçılar ise kısa süre sonra tariflerin değerli metalar olduğunu keşfetmişlerdir. İlk kitapların çoğu çeşitli baskılarla basılmış ve giderek artan bir kitleye ulaşmıştır. Bazı tarif koleksiyonları ise, aristokrasinin "dolaplarından" veya kraliyet saraylarından gelen "sırlar" olarak anılmıştır. Özellikle tıbbi ve diyet reçeteleri içeren koleksiyonlar, "popüler bilimin" bir parçası olduğu kitaplardı (Notaker, 2012: 134-135).

Günümüzde yeme-içme kültürü üzerine yazılmış çok sayıda kitap mevcuttur. Gastronomi biliminin birçok disiplin ile bağlantılı olması bu anlamda kitap çeşitliliğini de genişletmiştir. Tablo 1'de Şubat 2022 itibariyle erişim sağlanan günümüz yemek kitapları sınıflandırması gösterilmiştir.

Tablo 1.

Günümüz Yemek Kitapları Sınıflandırması

Kategoriler	Kitap Adı - Yazar İsmi
Türk Mutfağı Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. Alafranga Türk Sofrası - Daniel Colagrossi 2. Anadolu - Türk Mutfağında Bir Macera- Soner Sivrioğlu 3. Anadolu Mutfağımızın Lezzetli ve Sağlıklı Reçeteleri- Sahrap Soysal 4. Anadolu'nun Tadı Tuzu Kardeş Mutfaklar - Ayfer Yavi, Raife Polat 5. Bir Yemek Masalı - Yemek Tarifleri 1 Sahrap Soysal 6. Cocina Casera Turca – Senay Haznedaroğlu 7. Coğrafya ve Lezzet: Seçilmiş Yemekler Üzerinden Türkiye'nin Lezzet Anlayışı- Önder Yayla 8. Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı - Kolektif 9. Geleneksel Tadıyla Lezzet Soframız - Müzeyyen Bayram 10. Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler - Nevin Şanlıer 11. Hikâyeleriyle Türk Mutfağı - Sibel Özilgen 12. İstanbul'um Tadım Tuzum Hayatım - Meri Çevik Simyonidis 13. Kalaylı Kaplarda Alaylı Yemekler - Sahrap Soysal 14. Kifayet Ana'dan Anadolu Usulü Tarifler - Kifayet Erdal 15. Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası – Kolektif 16. Osmanlıdan Günümüze Yumurtalı Tarifler - Ömür Akkor 17. Sonsuz Türk Mutfağı- Eyüp Kemal Sevinç 18. Tadı Damağımda Kaldı - Meri Çevik Simyonidis 19. Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz - Deniz Gürsoy 20. Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi: Türkiye'de İlk Defa Anadolu Yemekleri ve Saray Yemekleri - Cemal Anadol 21. Tiridine Tiridine Suyuna da Bandım... - Deniz Gürsoy 22. Türk Mutfağı - Nevin Halıcı 23. Türk Mutfağında Coğrafi İşaretli Lezzetler - Kolektif 24. Türk Mutfağında Keçiboynuzundan Üretilen Gıdalar - Ali Can Kahyaoğlu 25. Türk Mutfağında Tatlı ve Pastalar Ansiklopedisi - Cemal Anadol 26. Türk Mutfağında Yolculuk - Fügen Durlu Özkaya 27. Türk Mutfağından Seçme Yemekler - Leman Cılızoğlu Eryılmaz 28. Türk Mutfağını Anlamak- Servet K. Güney 29. Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Süreci - Mehmet Saçıkaralı 30. Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri - Mehmet Güllü 31. Türk Mutfak Sanatı- Necim Usta 32. Türk Tatlı Sanatı - Necim Usta 33. Türkiye Gastronomi Atlası - Ömür Akkor 34. Türkiye'nin Yöresel Mutfakları - Serkan Şengül 35. Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı - Kolektif 36. Uygulamalı Türk Mutfağı - Kolektif 37. Ünlü Türk Yemekleri Pasta ve Tatlılar - Esen Hengirmen 38. Yöresel Mutfağımız - Deniz Gürsoy 39. Zennup 1844 - Alper Tuğrul Ünlütürk
Osmanlı Mutfak Kültürü Üzerine	1. 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı - Marianna Yerasimos 2. Adab-ı Taam: Osmanlıca Adab-ı Muaşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek - Kolektif 3. Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin - Osman Güldemir 4. Fenn-i Tabahat 1340-1341 - Mehmet Reşat 5. Kitab-ı Me'kulat: Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı - Kolektif

Yazılmış Yemek Kitapları	6. Osmanlı Mutfağı- Turabi Efendi 7. Osmanlı Mutfak İmparatorluğu - Priscilla Mary Işın 8. Osmanlı Mutfak Sözlüğü - Priscilla Mary Işın 9. Osmanlı Şerbetleri-El Meşrubatü'l Osmaniyye - Kolektif 10. Sedat Usta'dan Osmanlı'dan Günümüze Kaybolan Lezzetler - Sedat Çal 11. Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak - Suraiya Faroqhi 12. Şark Şekerciliği - Friedrich Unger
Bir Bölge, Yöre Ya da Ulusa Ait Yazılmış Yemek Kitapları	1. Afyon Mutfağından Dünya Mutfağına Lezzet Yolculuğu - Semen Öner 2. Akdeniz Mutfağı - Sema Nilgün Özdemir 3. Akdeniz Yemekleri - Jacqueline Clark 4. Anılarla Tarsus Yemekleri - Nuray Okyay 5. Annemin Antep Yemekleri - Kolektif 6. Annemin Giresun Yemekleri - Kolektif 7. Annemin Halep Yemekleri - Kolektif 8. Annemin Yemek Defteri Selanik Münih Brüksel İstanbul - Esin Eden 9. Antakya Sokak Lezzetleri - Mehmet Tanrıverdi 10. Antakya ve Yemekleri - Jale Balcı 11. Antakya Yemekleri - Mehmet Tanrıverdi 12. Antakya'da Kahvaltı Yapmak 7 Kadın 49 Tarif - Barış Deveci 13. Arap Mutfağı - Kübra Kılcı 14. Ayaküstü İzmir – Sokak ve Fırın Lezzetleri - Nejat Yentürk 15. Ayvalık Mutfağı – Ege'nin Arka Bahçesi - Erkan Acurol 16. Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı - Tahir Tekin Öztan 17. Boşnak Yemekleri - Selma Peşteli 18. Bursa Mutfağı - Ömür Akkor 19. Çerkes Kızından Tarifler - Sine Boran Art 20. Çin Mutfağı - Lİu Junru 21. Çin Mutfağının Sırları - Deh-Ta Hsiung 22. Damağımdaki Tat-1900'lerden Günümüze Selanik'ten İzmir'e - Siren Tahtakıran 23. Dina'nın Mutfağı - Deniz Alphan 24. Doğu Anadolu Yemekleri - M. Faruk Bayrak 25. Dünden Bugüne Mersin Mutfağı - Yasmina Lokmanoğlu 26. Dünya Mutfaklarından Lezzetler Yunan Mutfağı - Altay İltan Aktürk 27. Ege Yemekleri - M. Faruk Bayrak 28. Evlerimizin Bülbülleri Seyyar Satıcılarımız - Deniz Gürsoy 29. Ferde'nin Mutfağından Akdeniz Yemekleri - Ferde Türer 30. Girit Yemekleri / Bir Ege Lezzeti - Asuman Burgucuk 31. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri - Nevin Halıcı 32. Güneydoğu Anadolu Yemekleri - M. Faruk Bayrak 33. Hüzün Aş Olunca- Ayça Yolkolu Öksüz 34. İç Anadolu Yemekleri - M. Faruk Bayrak 35. İpek Yolu Mutfağı - Sabrina Ghayour 36. İspanyol Mutfağı - Kadir Kıvılcımlı 37. İstanbul Kokulu Mutfaklar 2 - Bir Masalmış Geçen Yıllar - Meri Çevik Simyonidis 38. İstanbul Sofraları - Selin Kutucular 39. İstanbul'un Eski İkramları - Sennur Sezer 40. İstanbul'un Eski İkramları - Sennur Sezer 41. İstanbul'un Lezzet Tarihi - Artun Ünsal 42. İtalyan Lezzetleri - Aldo Santini 43. Japon Mutfak Sanatı Sushi&Sashi - Rosalba Gioffre 44. Klasik Akdeniz Yemekleri - Sarah Woodward

	45. Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri - Cemşid Bender 46. Lokal Tapas - Cuma Aykut 47. Lübnan Mutfağı - Kolektif 48. Mamma Mia - İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey - Elvan Uysal Bottoni 49. Marmara Yemekleri - M. Faruk Bayrak 50. Orta Çağ'da İslam Mutfağı - Lilia Zaouali 51. Saime Hanım'ın Mutfağından Urfa Yemekleri - Saime Nimetoğlu 52. Selçuklu Mutfağı - Ömür Akkor 53. Soframda Anadolu Karadeniz Yemekleri - M. Faruk Bayrak 54. Tadı Damağımda Kalan Ülke: Mısır - Colette Rossant 55. Tadında Yolculuk - Hande Çilek 56. Tak Koluna Sepeti: Bodrum Pazarından Tatlar, Renkler Portreler -Tijen İnaltong 57. Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri - Hayrünnisa Gül 58. Turunç Kokulu Düşler - Tijen İnaltong 59. Unutulmaz Hayatların Reçeteleri - Meri Çevik Simyonidis 60. Urfa'da Pişer Bize De Düşer - Halil Soran 61. Vira Mutfak - Lale Apa 62. Yöresel Mardin Yemekleri - Mürvet Taymaz
Kahvaltı, Süt ve Süt Ürünleri Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. 50 Peynirli Şehir Balıkesir - Berrin Bal Onur 2. Ev Yapımı Peynir ve Süt Ürünleri - Dick & James Strawbridge 3. Kahvaltı - Ebru Erke 4. Kahvaltı ve Brunch - Nathalie Stoyanof Suda 5. Kahvaltıya Dair Her Şey - Süleyman Dilsiz 6. Olmazsa Olmaz Kahvaltı - Faruk Şüyün 7. Silivrim Kaymak – Türkiye'nin Yoğurtları - Artun Ünsal 8. Süt Uyuyunca (Türkiye Peynirleri) - Artun Ünsal 9. Türkiye'nin Peynirleri - Sharon Croxford
Balık ve Deniz Ürünleri Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. A La Carte-Balıklar - Chantal Duroy 2. Balık Tarifleri - Nil Yüzbaşıoğlu 3. Balık Yemekleri - Kate Whiteman 4. Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları - Deniz Gürsoy 5. Denizden - Mehmet Yalçınkaya 6. Denizin Çıtırı: Hamsi - Deniz Gürsoy 7. Hamsi - Hülya Civelek 8. Hamsi Kurban O Göze - Nihal Kadıoğlu 9. Kılçıksız Balık - Süleyman Dilsiz 10. Rakı Balık Ayvalık - Arzu Acurol 11. Somon Yemekleri ve Örnek Sunumlar - Fahir Telli 12. Sushi Sashimi - Tofu Fahir Telli 13. Suşi Alaturka - Arzu Yurtseven 14. Şarap Seçimi ile Deniz Ürünleri - Claudio Sadler 15. Yat Yemekleri - Denizdeki Mutfak - Ebru Omurcalı
Ot ve Baharatlar Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. Aşk Kokulu Baharatlar - Maria Ekmekçioğlu 2. Baharat ve Güç - Deniz Gürsoy 3. Baharat ve Otlarla Şifalı Yemek Tarifleri - Monika Aschl 4. Baharatlar - Oktay Mete 5. Çeşniler Baharatlar ve Lezzetler - Mary Elizabeth Green 6. Kokulu Ot ve Baharat Ansiklopedisi - Tony Hill 7. Lezzet Fetihleri: Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü - Michael Krondl 8. Mutfaktaki Yaban - Anadolu'nun Yenen Otları - Tijen İnaltong 9. Ot Var Çiçek Var Sevdalığa Çare Var.. - Ayşe Kilimci 10. Yeniden Doğmak İçin Bir Bitki Çayı Alır Mıydınız? – Donatell Rizzati

Çikolata, Tatlı ve Pasta Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. 30 Dakikada Tatlılar - İdil Yazar 2. Acı Şeker - Deniz Gürsoy 3. Adım Adım Çikolata ve Şekerleme 1. ve 2. Cilt - Aslıhan Güngör 4. Aşkın İlacı Çikolata - Deniz Gürsoy 5. Cafe Fernando - Cenk Sönmezsoy 6. Carte d'or'dan Tatlı Sırlar - Rachel Allen 7. Çay Saati - Gülhan Kara 8. Çeyizlik Yemek ve Pasta - Gülten Kemerli 9. Çikolata - Büyülü Lezzetler - Rosalba Gioffre 10. Emel Başdoğan'la Pasta Yapımı - Emel Başdoğan 11. Enfes Çikolatalı - Kolektif 12. Enfes Makaronlar - Kolektif 13. Enfes Muffin ve Cupcake'ler - Kolektif 14. Ev Yapımı Turtalar ve Tartlar - Kolektif 15. Ferda'nın Alman Pastaları - Ferda Karaman 16. Kolay ve Pratik Ev Yapımı Dondurmalar - Sorbeler ve Soslar Emre Akkor 17. Meyveli Tatlılar ve Pastalar Resimleriyle Adım Adım - Anne Willan 18. Pasta – Bisküvi - Leman Cılızoğlu Eryılmaz 19. Pastalar Ve Kurabiyeler Emine Beder 20. Patisserie: Pastacının El Kitabı - Christopher Felder 21. Profesyonel Pastacılık - Duygu Tuğcu 22. Ramazan Geldi Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di - Deniz Gürsoy 23. Tatlı Serüveni - Burcu Karataş Metin 24. Tatlı Ustası-Tatlıcıbaşı - Hadiye Fahriye 25. Tatlı Ve Pasta Öğretimi 1. ve 2. Cilt - Ekrem Muhittin Yeğen 26. Tatlıdan Tuzludan - Gönül Palaoğlu 27. Tatlılar - Nil Yüzbaşıoğlu 28. Tatlılar ve Tuzlular - Ebru Omurcalı 29. Tatlının Kitabı - Ebru Omurcalı 30. Traditional Turkish Savoury Dishes Cakes and Desserts - Esen Hengirmen 31. Yemek ve Tatlı Kitabı - Serpil Toker
Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası - Vefa Zat 2. Almanya'da Rakı Keyfi - Türk Restoranları Rehberi - Ülkühan Zekioğlu 3. Bar Servis Kokteyl Rehberi - Vefa Zat 4. Bir Lokma Ekmek Bir Yudum Çay - Dilistan Çilingiroğlu Shipman 5. Bunchum-Ortak Noktamız Kahve Gerisi Bahane - Başak Tolga 6. Çay - Ebru Erke 7. Çekirdekten Fincana Kahve - Jonathan Morris 8. Çilingir Sofrasında Rakı - Deniz Gürsoy 9. Demlikten Süzülen Kültür: Çay - Deniz Gürsoy 10. Harcıâlem İçki: Bira - Deniz Gürsoy 11. İçecekler - Ebru Omurcalı 12. İnceliklerin Kadehindeki Şarap - Deniz Gürsoy 13. Kahve- Fincandan Lezzete - Cenk R. Girginol 14. Kahve Yanında Bir Lokum - Kolektif 15. Kahve-Topraktan Fincana - Cenk R. Girginol 16. Kim Korkar Kahveden?- Kahve Kültürüne Dair Resimli Elkitabı - Chung-Leng Tran 17. Playboy Barmenin Rehberi - Thomas Mario 18. Rakıların Başı Dönüyor - Kerim Yanık 19. Sohbetin Bahanesi Kahve - Deniz Gürsoy 20. Şarap Koyusu - Zeynep Çolakoğlu 21. Şarap Senden Sorulur - Göksenin Demirbaş 22. Şarap Tutkununun El Kitabı - Melissa Monosoff 23. Şerbetli Kitap - Türk Dünyasında Yaşayan Mutfak - Hüseyin Bölük

	24. Şerefe! - Deniz Gürsoy 25. Tekel'in Nesi Kaldı-Damaklarda Tadı Kaldı - Kerim Yanık
Sebze ve Meyveler Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. 40 Gün 40 Enginar-Ayna Cunda Günlüğü - Ezgi Güven 2. Biberli: Tarifler Kitabı - Helen Sudell 3. Domates - Lezzetli Magnetler - Carla Bardi 4. Ev Yapımı Konserveler - Dick & James Strawbridge 5. Fas'ın Altın İksiri Argan - Figen Gündüz Letaconnoux 6. Fettan Vişne, Günahkâr Elma - Ayşe Kilimci 7. Giritli Türklerin Mutfağından Ot ve Sebze - Şerife Tunçgenç 8. Kabak Yemekleri - Mestan Yapıcı 9. Meyve Kitabı - Alan Buckingham 10. Narlı Tarifler - Refika Birgül 11. Ölmez Ağacın Peşinde Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı - Artun Ünsal 12. Sebze Yemekleri Cilt:2 - Ekrem Muhittin Yeğen 13. Sebze Yemekleri - Emine Beder 14. Sebzeler Meyveler Otlar ve Ege Mutfağı - Melih Uğraş Erol 15. Sebzelerin Efsanevi Tarihi - Evelyne Bloch-Dano 16. Şifalı Dönüşümler - İpek Kuşçu 17. Turşu - Ata Usulü 60 Geleneksel Tarif - Sema Temizkan 18. Turşu: Turşuluk Sebzelerin Yetiştiriciliği Turşu Çeşitleri ve Yöresel Tarifler - Kolektif 19. Zeytin Kitabı - Zeytinden Zeytinyağına - Zerrin İren Boynudelik, Mahmut Boynudelik 20. Zeytinyağı - Görsel Rehberler 3 - Charles Quest-Ritson
Ekmekler, Pilavlar, Makarnalar ve Hamur İşleri Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. 30 Dakikada Atıştırmalıklar - İdil Yazar 2. Adım Adım Ekmekler - Şebnem Atılgan 3. Adım Adım Hamur İşleri - Hakan Doğan 4. Adım Adım Kekler - Emel Lakşe 5. Çay Saati - Emine Beder 6. Dumanı Üstünde - Doyurucu Çorbalar Kolay Ekmekler - Candan Turhan 7. Ekşi Mayalı Ekmekler - Hakan Doğan 8. Ev Yapımı Makarnalar - Kolektif 9. Gerçek Ekmek ve Ekmekle İlgili Tüm Gerçekler - Emine Şahin 10. Kurabiye Tarifleri - İlker İldeş 11. Makarnalar 260'tan Fazla Nefis Tarif - Piraye Erdoğan 12. Makarnanın Kitabı - Ebru Omurcalı 13. Nimet Geldi Ekine - Artun Ünsal 14. Pratik Yemekler 2 - Hamurişleri - Emine Beder 15. Saime Hanım'ın 5 Çayı - Saime Nimetoğlu 16. Sofra - Davet Sofraları-Sofra Ev Yapımı - Kolektif 17. Sofra - Özel Börekler En İyi 100 Tarif - Kolektif 18. Sofra - Kışa Hazırlık-Ev Yapımı - Kolektif 19. Sofra - Mantı Makarna En İyi 100 Tarif - Kolektif 20. Şükran Kaymak'la Çay Saati - Şükran Kaymak 21. Un - Aydan Üstkanat 22. Unutulmuş Ekmekler - Rita Monastero 23. Yemek Öğretimi - Pilavlar Makarnalar ve Hamur İşleri (Cilt 4) - Ekrem Muhittin Yeğen
	1. 600 Vejetaryen Tarifi - M.R.L. Sharpe 2. Abur Cubura En Güzel Alternatifler - İpek Kuşçu 3. Çerez Kitabı - Kolektif 4. Dolce Vegan-Kolay Geleneksel ve Sağlıklı Vegan Tatlılar - Virginia Elena Patrone 5. Düşük Kalorili Az Yağlı Tarifler - Anne Sheasby

Vejetaryen Beslenme, Sağlıklı Yaşam ve Diyet Yemekleri Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	6. Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler - Kemal Köse 7. Gluten Free Gourmet Cuisine (Glütensiz Gurme Lezzetler) - Aslıhan Koruyan Sabancı 8. Hayat Zayıflarken de Güzel - Emel Başdoğan 9. Karatay Mutfağı - Canan Efendigil Karatay 10. Kınıkoğlu Diyeti - Murat Kınıkoğlu 11. Kolestrol-21 Günlük Menüler - Alexandra Leduc 12. Kuruyemiş Ansiklopedisi - Kolektif 13. Menapoz mu, O da ne? - Jane Frank 14. Mini Dev Vejetaryen Yemek Kitabı - Rana Gürtuna 15. Özel Beslenenler İçin Tarifler - Sıla Baki Alkan 16. Sahrap Soysal'la Sağlıklı Mutfak - Sahrap Soysal 17. Şekersiz - Aydan Üstkanat 18. Şifalı Yemekler - Ahmet Maranki 19. Turkish Vegan Mutfak - Derya Manav 20. Vegan Beslenme - Murat Kınıkoğlu 21. Vegan Sağlık - Murat Kınıkoğlu 22. Vegan Yemek Tarifleri for Dummies - Alexandra Jamieson
Bebek ve Çocuk Beslenmesi Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. Alerji Dostu Tarifler - Felibus Kitap 2. Anne Yemekte Ne Var?- Dilek Baş Altay 3. Anneden Çocuğa Doyumsuz Tatlar - Bahar Tavus Çelik 4. Bebeler ve Püreler - Çiğdem Bakırcıoğlu 5. Mamaera - Zeynep Benhisavi Çelik 6. Masal Tadında Bebek Yemekleri - Ayşegül Bayındır 7. Meleklerimle Yemekler - N. Yakut Küçüközbek 8. Minik Kalplere Özel - Tucu Özbalık 9. Onkolojide Çocuk Beslenmesi ve Yemek Tarifleri - Elif Soydamal 10. Sağlıklı Doyurucu Çocuğuma En Güzel Yemekler - Bahar Çelik 11. Sağlıklı Yemekler Mutlu Çocuklar - Clara Seren Amram 12. Yaşasın Mutfakta Annem Var - Annabel Karmel
Sos, Meze ve Salatalar Üzerine Yazılmış Yemek Kitapları	1. 100 Salata - Mesut Erdoğan 2. Anadolu Sosları - Gökçen Adar 3. Annemin Salata Tarifleri - Aygün Güneş 4. Büyük Sos Şöleni - Sevinç Uzcan, Selin Bağçacı Ünlü 5. Can'dan Salatalar - Hem Sağlık Hem Lezzet - Can Açıkgöz 6. Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri - Deniz Gürsoy 7. Çorbalar ve Salatalar - Emine Beder 8. Dengeli Demlenme ve Rakı Malzemeleri - İlhan Eksen 9. Hatıramdaki Mezeler - Maria Ekmekçioğlu 10. Prinkipo Mezeleri - Fıstık Ahmet (Tanrıverdi) 11. Soslar Salatalar Çorbalar Cilt:1 - Ekrem Muhittin Yeğen
Diğer Kitaplar	1. 30 Dakikada Ana Yemekler - İdil Yazar 2. 30 Dakikada Pişen Yemekler - Jenni Fleetwood 3. Arda'nın Mutfağı - Arda Türkmen 4. Aşçının Kitabı - Bağos Piranyan 5. Büyük Yemek Kitabı - Emine Beder 6. Chef - Rafet İnce 7. Chef The Taste - The Professional Chef - Rafet İnce 8. Cheflerin Sağlıklı Masası - Rafet İnce 9. Danilo Zanna İle Mutlu Tarifler - Danilo Zanna 10. Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi - Deniz Gürsoy 11. Düdüklü'nün Sihirleri - Refika Birgül 12. Dünya Mutfağından Ölmeden Önce Yaşamanız Gereken 100 Yemek Deneyimi - Stephen Downes 13. Edebi Ziyafet - Jennifer Barclay

	14. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin- Marianna Yerasimos 15. Expat Sofra-Türkiye'de Yaşayan Yabancı Kadınların Mutfak Hikâyeleri - Francesca Rosa 16. Füzyon - Rosalba Gioffre 17. Gastronomi - Jean Vitaux 18. Gayriresmi Harry Potter Yemek Kitabı - Dinah Bucholz 19. Gökkuşağından Lezzetler - Clara Seren Amram 20. Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir - Craig Boreth 21. İşlenen ve Saklanan Besinler Rehberi - Sharon Croxford 22. Kulaktan Dolma Tarifler - Şemsa Denizsel 23. Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler - Jean Anthelme Brillat - Savarin 24. Mer Şen Seğanen-Ermenice - Takuhi Tovmasyan 25. Mevsiminde Yemek - Aydan Üstkanat 26. Midenin Cilası: Çorba - Deniz Gürsoy 27. Mutfak & Kültür-İnsanın Beslenme Tarihi - Linda Civitello 28. Mutfak Sırları - Anthony Bourdain 29. Mutfak Sözlüğüm - Alexandre Dumas 30. Mutfakta Keyif - Dorin Baruh 31. Nathalie'nin Mutfak Hikâyeleri - Nathalie Stoyanof Suda 32. Oktay Usta (Oktay Aymelek) Kitapları 33. Pratik Yemekler 1- Et Yemekleri - Emine Beder 34. Refika'dan Hızlı Tarifler - Refika Birgül 35. Refika'nın Mutfağı - Türkçe İngilizce- Refika Birgül 36. Sofranız Şen Olsun - Takuhi Tovasyan 37. Sonsuz Mönü - Eyüp Kemal Sevinç 38. Şeflerin Mutfağı - Eyüp Kemal Sevinç 39. Şimdi Çocuklar Mutfakta - Sara Lewis 40. Tok Karnına Dokuz Topak Köfte - Deniz Gürsoy 41. Tuz Yağ Asit Isı-İyi Yemek Pişirmenin İncelikleri - Samin Nosrat 42. Türk Gezginler İçin Dünya Mutfağı - Dolores Freely 43. Unutulmuş Tatlılar - Kaybolmuş Lezzetlerin Peşinde - Rita Monastero 44. Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler - Rozanne Gold 45. Yap Ye Paylaş - Aydan Üstkanat 46. Yemek Damak Tadının Tarihi - Paul Freedman 47. Yemek Pişirmenin Temelleri - Bryan Miller 48. Yeni Yemek Kitabı - Ohan Aşçıyan 49. Zengin Sofraların Lüks Tatları - Deniz Gürsoy 50. Zevk Veren Yemekler - Deniz Gürsoy

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

İKİNCİ BÖLÜM

YEME-İÇME KÜLTÜRÜ

İnsanoğlunun barınma, giyinme gibi temel ihtiyaçlarından biri olan yeme-içme faaliyetleri, hayatta kalmak için diğer tüm ihtiyaçlardan daha kritik bir öneme sahiptir. Yeme ve barınma gibi temel ihtiyaçlar, dille birlikte toplumların kültürlerini oluşturmaktadır. İnsanların beslenme, barınma ve iletişim kurma şekillerini anlamak, bir kültürü anlamanın anahtarıdır. Ancak insanların neyi, nasıl ve neden yediklerini anlamak hem karmaşıktır hem de çok farklı değişkenler ile ilişkilidir (Santich, 2013: 1-16). Besinlerin varlığı ve kalitesi, iklim, coğrafya, din ve yasalar, teknoloji vb. değişkenlerden etkilenen yeme içme olgusu, tarihsel süreçte kültür ve medeniyetleri etkileyerek birçok gelişmeyi içinde barındırmış; özellikle ateşin icadı ve kontrol altına alınması ile insanlığın en büyük devrimlerinden biri olarak kabul görmüştür. Ateşin kontrol altına alınması ve yeme-içme kültürünün oluşturulması, aile ve toplum olgularının temelini oluşturarak medeniyetlerin kurulmasında etkili olmuştur (Yılmaz, 2018: 1432).

Yiyecek, içecekler ve beslenme biçimleri ile yakından ilişkili olan gastronomi bilimi, kimyadan fiziğe, doğa tarihinden mutfağa, ticaretten siyasete ve ekonomiye kadar birçok disiplin ile iç içedir (Brillat-Savarin, 2020: 53). Gastronomi çalışmaları, gıda ile kültür, toplum, pazarlama gibi birçok disiplinin sunduğu bakış açılarını tamamlayan disiplinler ötesi bir görüştür. Toplulukların gastronomik yaşamındaki performanslarını, yetersizliklerini, verimliliklerini değerlendiren ve potansiyel iyileştirmeleri belirleyen araştırmalara bir cevaptır (Scarpato, 2002: 3-4). Yemek tarihini araştırmak, insanların geçmişte ne yediklerini ve neden yediklerini, yiyeceklerini nasıl elde ettiklerini ve hazırladıklarını, yiyecek seçimlerinin hayatlarını nasıl etkilediğini ve bu seçimlerin etkileri ve sonuçlarını, yiyeceklerin rolünü anlamayı içermektedir (Santich, 2013: 1-16).

Etimolojik olarak gastronomi sözcüğünün kökenleri eski Yunanca'da mide ve mide ile ilgili uzantıları içeren tüm sindirim sistemi anlamındaki "gastros" ve usul, kural, yasa anlamlarına gelen "nomos" sözcüklerinden türemiştir. Gastronomi, en iyi yiyecek içeceklerin seçimi dışında, yenilen ve içilen her şeyi kapsayan geniş kapsamlı

bir disiplindir (Scarpato, 2002: 3-4). Gastronomi kelimesi ilk olarak Antik Yunan döneminde 4. yy.'da yaşamış Sicilyalı Archestratus'un "*Gastronomia*" isimli kitabında geçmektedir (Öztürk ve Güven: 2020: 2).

Gastronominin embriyonik bir formu, Orta Çağ'da Avrupa'daki tıp kitaplarında ve bitki otlarında yer almaktaydı. Gastronomi araştırmalarının ilk modern parçası ise 1472'de Platina tarafından yayınlanan "*De dürüsta voluptate et valitudine*" isimli kitapta geçmekte ve yemek pişirmenin nedenleri, saf yemek keyfi ile birleştirilerek iyi yaşama planını hedeflemektedir (Scarpato, 2002: 3-4).

Gastronominin temelleri, Fransa'nın Belley kasabasında 1755 yılında doğan ve hukuk üzerinde çalışmaları olan; sulh yargıçlığı, Yargıtay üyeliği gibi görevlerde bulunan Jean-Antelme Brillat-Savarin tarafından atılmıştır. Brillat-Savarin, 1825'te masrafları kendisine ait olan "*La physiolo-gie du goût*" (The physiology of taste-Lezzetin Fizyolojisi) isimli kitabı yayımlamıştır. Günümüzde gastronomi biliminde geçerliliği yüksek olan bu kitap, insan beslenmesiyle bağlantılı olan her şeyin mantıklı bir şekilde kavranmasına odaklanarak gastronominin temel ilkelerini belirlemiştir (Scarpato, 2002: 3-4).

Gastronomi kelimesinin günümüze kadar birden fazla tanımı yapılagelmiştir. Fransız şair Joseph Berchoux, 1801 yılında yayımlanan "*Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table*" (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) isimli kitabında geçen "*De La Gastronomie*" isimli şiirinde gastronomiyi, iyi ve güzel yemek yeme sanatı olarak nitelendirmiştir. Brillat-Savarin (2020)'e göre gastronomi; insan beslenmesiyle ilişkili olan her şey hakkında açıklamalı bilgi" olarak tanımlanmış ve gastronominin amacını, en iyi besinlerle insan sağlığını korumak olarak açıklamıştır. Bu anlamda besin haline getirilebilecek her şeyi araştıran, sağlayan ve hazırlayan da gastronomi bilimidir. Scarpato'ya göre gastronomi, "kendimizi sürdürdüğümüz sürece bizi ilgilendiren her şeyin mantıklı bir şekilde anlaşılmasıdır." (Scarpato, 2002). Türk Dil Kurumu gastronomi kavramını "*yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*" olarak tanımlamaktadır (https://sozluk.gov.tr/). Gastronomiyi tanımlamak kolay olmamakla birlikte terimi uygulamada; gastronomik değerlerin beslenme deneyimlerine ve ayrıca genel olarak konaklama endüstrisine

uygulanmasında zorluklar da mevcuttur. Gastronomi, iyi yemek yeme sanatı veya bilimi olarak tanımlanmaktadır (Gillespie, 2001: 2).

Gastronomi bilimi; besinlerin sınıflandırılması açısından doğa tarihine, besinlerin oluşum ve niteliklerinin incelenmesi yönünden fiziğe, gıdalara uygulanan çözümleme, ayrıştırma gibi işlemlerden dolayı kimya bilimine bağlıdır. Aynı zamanda yemek hazırlama ve yemekleri lezzetli kılma sanatından dolayı mutfağa, besinlerin satın alınması ve piyasaya en iyi şekillerde çıkarılması açısından ticarete ve kaynaklardan alınan vergi, uluslararası ticaret ve ilişkiler gibi özelliklerden dolayı siyasi ekonomiye bağlıdır (Brillat-Savarin, 2020: 53). Gastronomi bilimi ayrıca sosyolojiyle de yakından ilgilidir. Yemek ve yeme üzerine yapılan araştırmaların sosyolojinin ana akımına dâhil edilmesinin iki temel nedeni bulunmaktadır. Birincisi, gıda üretimi ve tüketiminin ve bunları destekleyen ayrıntılı sosyal yapılar ve ilişkilerin analizini içermesidir. Gıda tahsisi ve tüketiminin analizi, sosyal farklılaşmanın altında yatan boyutların günlük yaşam deneyimlerinde nasıl ortaya koyulduğunu göstermek için etkili bir şekilde kullanılagelmektedir. İkincisi, gıda üretim ve dağıtım süreçlerinin analizi, sermaye yoğun rasyonelleştirilmiş ekonomik sistemlerin işleyişini vurgulamak için kullanılmaktadır (Beardsworth ve Keil, 1997: 4-5).

Bu çalışmada veri toplamada kullanılan Fransız, Rus, İngiliz ve Alman edebiyatına ait eserler, 16. ve 20. yy. arası yazıldığı için, yeme-içme kültürü bağlamında Orta Çağ ve Yeni Çağ dönemleri incelenmektedir. Söz konusu bu bölümde Avrupa odaklı yeme-içme kültürü ele alınmıştır.

2.1. Ortaçağ'da Yeme-İçme Kültürü

Antik medeniyetin sonu olan 5. yy.'da, Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılışından 15. yy.'da Avrupa'da Rönesans'ın ortaya çıktığı dönem tarihte Orta Çağ olarak adlandırılmaktadır. İtalyan din adamı Medio Evo tarafından isimlendirilen ve sonradan kabul görerek herkes tarafından kullanılan Orta Çağ terimi, dünya tarihinin 500 - 1500 yılları arasındaki zaman dilimini ifade etmektedir (Gül, 2009: 39). Orta Çağ dönemi, kendi içerisinde erken dönem, yüksek dönem ve geç dönem Orta Çağ olmak üzere üç bölüme ayrılmaktadır. Erken dönem Orta Çağ, Batı Roma'nın yıkıldığı 476 senesinden 1000 yılına kadar geçen süreyi kapsayan dönem iken Yüksek dönem Orta

Çağ, 1000-1350 yılları arasını, geç Orta Çağ dönemi ise 1350-1450 yılları arasında yüz yıllık bir süreci kapsamaktadır (Koştu, 2019: 7).

Gül (2009), bu kullanımın yanlış olduğunu, belirtilen tarihin Batı Avrupa tarihinin Antikitie ve Rönesans arasında yer alan bölüm olduğunu savunmuştur. Böylelikle Orta Çağ denildiği zaman sadece Avrupa tarihi değil, aynı zamanda Avrupa dışında kalan toplumların da tarihi anlaşılmalıdır. Roma'nın ikiye ayrılması, Batı Hun İmparatorluğu'nun Kavimler Göçü'ne neden olan baskıları ile Cermen topluluklarının batıya göç etmesi, Slavların ve Avarların istilaları, Macarların, İskandinavların ve Akdeniz boyunca uzanan Müslüman saldırıları, Orta Çağ Avrupa'sını şekillendiren dış etmenleri oluşturmuştur.

Bu dönemde Avrupa'da soylular, feodal yapının oluşmasını destekleyerek sınıfsal yönetimle halk ve soylular arasında kurulan bir düzen oluşturmuşlardır. Bu düzen hayatın her alanında kendini göstermekle birlikte gündelik faaliyetlerden, yeme-içmeye, inançlardan ekonomiye kadar toplumun siyasi ve sosyal hayatını şekillendirmiştir. Orta Çağ Avrupası'nın siyasal ve sosyal görünümünde dinin önemli bir yeri vardır. Toplumda sözü en yetkili kişi olan din adamları feodal yapının da oluşmasının en önemli nedenidir. Sosyal yaşam üzerinde otorite sahibi olan kurum kilisedir. Zenginlik kaynağı olarak benimsenen toprak üzerinden şekillenen ekonomide, temel geçim kaynağı, tarım olarak görülmüştür. 4. ve 6. yy. arasında halk genellikle ağır vergiler ödemekte ya da Roma döneminden kalma kölelik yoluyla toprağın ekilmesine devam edilmektedir (Koştu, 2019: 8-18). Nüfusun %10'unu soylular, köylüler ise % 90'ını oluşturmaktadır (Civitello, 2019: 67). Açlık ve kıtlığın hâkim olduğu bu çağda toplumsal sınıflar arasındaki farklar belirginleşmiştir. Erken Orta Çağ döneminde tarımın dışında madencilik, endüstri, ticaret gibi alanlarda da çalışmalar yapılmıştır (Koştu, 2019: 8-18).

Orta Çağ'da Hristiyanlık, insanın dünyaya günahkâr olarak gönderildiği ve bu nedenle günahlarından arınması gerektiğini düşündüğü için toplum üzerinde hâkimiyet kurmuştur. Bu dönemde Avrupa, bilim, sanat, ticaret, politika, hukuk, askeri güç, teknoloji gibi alanlarda Müslümanlara oranla gerilemiş; bu durum Avrupa'nın 12. yüzyıldan itibaren İslam dünyasındaki gelişmelerle tanışmasına kadar devam etmiştir.

İslam dünyası, felsefeden musikiye, matematikten tıbba, düşünce ve sanatın her alanında bilim ve felsefe açısından Batı'dan daha ileri durumdadır ve Batı'yı bu anlamda etkilemiştir. Bu durumun oluşmasında, İslam devletlerinde çeviri faaliyetinin artması, hoşgörülü bir politika izlenmesi, farklı konulara ve düşüncelere değer verilmesi, düşünsel ve bilimsel çalışmaların artması gibi etkenler sayılabilmektedir. Orta Çağ'da Müslümanlar, hem kendinden önceki hem de kendilerinin ürettikleri bilimsel çalışmaları çeviri yoluyla Batı'ya aktarmışlardır. Batı, İslam düşüncesi dışında Yunan ve Helenistik düşüncesini de Müslümanlar tarafından benimsemişlerdir (Çiçek, 2020: 145- 148).

Bu dönemde Müslümanların Akdeniz'de yaptıkları ticaret faaliyetleri ile 11. ve 12.yy.'da gerçekleşen Haçlı Seferleri, ürünlerin ve fikirlerin doğduğu yeni şehirler yaratarak yeni mutfaklar üretmiş; Asya'dan Avrupa'ya ve Kuzey Afrika'ya yayılan mutfak ve kültürler oluşturmuştur. Haçlı Seferleri, Müslümanlarla etkileşim sonucunda Batı Avrupa için tarçın, kimyon, muskat, karanfil, biber ve Orta Doğu baharatları ile şeker gibi egzotik ürünlerin Avrupa'ya taşınmasını sağlamıştır (Civitello, 2019: 65-69). Orta Çağ yemeklerinde baharatlar sıklıkla kullanılmıştır. Baharatla birlikte badem, Şam fıstığı, kuş üzümü, kuru erik, hurma gibi kuru meyveler, Orta Çağ şölen yemeklerinin özgün karakterini oluşturan malzemelerdir (Samancı, 2019: 110).

Orta Çağ Avrupa mutfağında buğday, arpa, yulaf, çavdar ve karabuğday dönemin en temel gıda maddelerini oluştururken, zenginler buğdaydan yapılan ekmeği yerlerken, yoksul halk çavdar, arpa ve yulaftan yapılan ekmekleri tüketmişlerdir. Kıtlık zamanlarında kestane, meşe palamudu, mercimek ve kuru bakla gibi baklagillerden ekmek yapmışlardır. Özel günlerde, zencefilli, baharatlı ve ballı ekmekler tüketmişlerdir. Yemeklerin ana malzemesini lahana, pırasa, ıspanak, bakla, bezelye, soğan, sarımsak ve havuç gibi sebzeler oluştururken; mercimek, bakla ve bezelye de en çok tüketilen baklagil çeşitleri olmuştur. Elma, armut, ayva, nar, erik, incir, üzüm gibi meyveler daha çok zenginler tarafından tüketilmiştir. Sebzelerden çorba, yahni veya püre yaparak; elma, armut gibi meyveleri ise pişirerek tüketmişlerdir. Adaçayı, hardal, dereotu, rezene, maydanoz, nane gibi aromatik bitkiler de Avrupa'da yetiştirilip mutfakta kullanılmıştır. (Samancı, 2019: 110-112). Bu dönemde herkes ekmek, yulaf ezmesi, yeşillikle birlikte balık, peynir ve yumurta her sofrada bulmak mümkündür. (Montanari, 1995: 45).

Orta Çağ'da herkesin yediği yiyeceklerin başında gelen ekmek, 11. yy.'dan itibaren yoksul sınıfın beslenmesinde önemli bir yer tutmuştur. Dönemin yazılı belgelerinde ekmeğe tutku boyutunda atıfta bulunulmuş; gerek kiralar gerekse arazi vergileri ekmek cinsinden ifade edilmiştir. Mal kayıtlarında köylülerin yiyecek stokunu oluşturmuştur. O dönemde ekmeğin yokluğu kıtlık anlamına gelmektedir. 843 yılında Fransa'da meydana gelen kıtlıkta köylüler, una toprak karıştırarak yaptıkları "kıtlık ekmeğini" yemişler, 1032-1033 yılındaki kıtlıkta ise insanlar, kil kıvamındaki beyaz bir kum ile un ve kepek kırıntılarını karıştırıp ekmek yapmaya çalışmışlardır. 1099 yılında İsveç'te meydana gelen kıtlık anlatılırken kullanılan "köylülerin una ot karıştırması adettendi" cümlesi söylenmektedir. Zamanla "tarım olmaksızın yaşamak imkânsızdır" düşüncesi kendini zorla kabul ettirmiş, ekmeksiz yaşamanın düşünülemez olması o dönemlerde yerleşmiştir. 11. ve 13. yy.'da bu bilince nazaran Avrupa'da buğday tarımı artmış, bunun sonucunda beyaz ekmek üretimi yaygınlaşmıştır. Ancak artan buğday üretimine rağmen buğday ekmeğini tüketen grup sadece toprak sahipleri ve kentliler olmuştur. Buğday, köylülerin sofrasında belirli bölgelerde 13.yy.'dan sonra yer almıştır (Montanari, 1995: 65-68).

Avrupa'da yönetici sınıfın üyeleri arasında öncelikli yiyecek olan et, bu sınıfın gözünde güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşma yeteneği gibi unsurları sağlamada bir vasıta niteliğindedir. Et yiyememe, yoksulluğun bir işaretidir. Et tüketimi de sosyal farklılıklara göre şekillenmekte ve az sayıda insan taze et ve balık yiyebilmektedir. En büyük kaygıları yeterli yiyecek stoku bulundurmak olan köylüler ise salamura et yemişlerdir. Domuz ve koyun, yoksul halkın en çok besledikleri hayvanlar olduğu için domuz ve koyun eti en çok tüketilen et çeşidi olmuştur. Ayrıca kuzey bölgelerde sığır eti, at eti ve bizon eti de yenmiştir. Geyik ve yaban domuzu islenip tuzlanarak saklanmış, taze et olarak tavuk, kaz, ördek gibi kümes hayvanlarının etleri sadece bayram günlerinde köylülerin sofrasında yer almıştır (Montanari, 1995: 29- 49).

Halkın en önemli protein kaynağını oluşturan inek sütü, saklama koşullarının o dönemde gelişmemesinden dolayı daha çok peynir yapımında kullanılmıştır. Günümüzde yaygın olarak bilinen popüler Avrupa peynirleri, Orta Çağ döneminden itibaren üretilmeye başlanmıştır. Sert peynirler dışında çökelek türü peynirler de o dönemde yapılagelmiştir. Tereyağını, en çok Kuzey Avrupa tüketirken, Avrupa'nın

diğer bölgelerinde domuz yağı ve iç yağı kullanılmaktaydı. Bıldırcın, keklik, turna, yabani kaz, çulluk gibi av kuşları ve yabani tavşan, yabani domuz ve geyik gibi av hayvanlarının etleri soylular tarafından tüketilmiş; kuğu, tavus kuşu ve ördek zengin sofralarda servis edilmiştir (Samancı, 2019: 111).

Orta Çağ mutfağının gelişiminde dini inanışların büyük rolü olmuş, kiliseler insan beslenmesi üzerinde hâkimiyet kurmuşlardır. İnsanların yedikleri öğün sayısından, tükettikleri gıda çeşitlerine, yemek hazırlayış biçiminden tüketilen miktara kadar düzenlemeler getirilmiştir (Çetinkaya, 2020: 120). Hristiyanlık dinine göre "ilk bedensel günah" olan oburluk, kilise öğretisine karşıdır (Civitello, 2019: 66). Manastır yaşamının ilk ve en temel kuralı et yememektir. Eti reddetmek, en temel beslenme arzusunu yok saymak demektir (Montanari, 1995: 39). Ayrıca et; doktorlar ve kabul görmüş inançlar tarafından "kızıştırıcı" ve "şehvet uyandırıcı" olarak sayılmakta, yenmemesi keşişlerin sahip olduğu katı namus anlayışına bağlı kalmayı kolaylaştırmaktadır. Güç sembolü olan et, manastır yaşamının alçakgönüllülük ilkesine ters düşmektedir. Böylelikle manastır rahipleri kendilerine yoksul köylüleri örnek almaktadırlar (Montanari, 2019: 37-38). Avrupa'nın pek çok yerinde çarşamba, cuma ve cumartesi gibi belirli günlerde ve Paskalya, Noel gibi özel günlerden önce oruç tutulmaktadır. Balık ve deniz ürünleri dışında hayvansal gıdaların tüketilmediği oruç günlerinde bitkisel besinler kullanılmaktadır (Samancı, 2019: 111).

Nasıl ki Hristiyanlık dininde şarap kutsal sayılıyorsa, diğer yörelerde bira kültürünün ya da Kuzey Avrupa'nın pagan kültürlerinde de bira kutsal sayılmıştır. Özellikle okyanusa yakın Galya, İngiltere, İrlanda ve Almanya gibi bölgelerde yaşayanlar tarafından tüketilen bira, başlangıçta bugün Burgonya'da antik kaplıca kenti Luxeuil'in üzerine inşa ettirilen manastırda, manastır rahipleri tarafından olağan şekilde tüketilen bir içki olmuştur. Zamanla şarap kültürü ile bira kültürü birbiriyle karışmıştır. 9. yy.'da Aix Konsuli, ruhani görevlerde çalışanların günlük şarap ve bira tüketimini belirleyen bir genelge bile yayımlamıştır (Montanari, 1995: 34- 35). Orta Çağ'da bira "*gruit*" isimli bir bitkisel karışım ile tatlandırılmaktaydı. Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasından sonra üretiminde yaklaşık 500 yıl duraklama görülen şarap, 10. yy.'da Fransa'nın Champagne bölgesinde ayrıcalıklı bir konuma gelmiştir. 13. ve 14. yy.'da Almanya'nın Rhineland; Macaristan'ın Tokay bölgesinde üretilmiş, 1398'de İtalya

Tuscany'de ilk kez Chianti üretilmişti. Şarap, aynı zamanda para birimi olarak da kullanılmış, şarap tüccar loncaları büyük oranda siyasi güce sahip olmuşlardır (Civitello, 2019: 85-86).

Batı Roma İmparatorluğu yıkılırken gelişen Bizans İmparatorluğu (Doğu Roma İmparatorluğu), varlıklı Yunan ve Hristiyanlardan oluşmaktaydı. En parlak dönemini 9. ve 11. yy.'lar arasında yaşayan Bizans İmparatorluğu, mutfak kültürünün en zengin örneklerini başkent Konstantinapolis sergilemekteydi. Latin kültürünü ve *garum* gibi Roma yiyeceklerini muhafaza eden Bizans mutfağında, halk mutfağı ayrışmaktaydı. Konstantinapolis mutfağında muskat, muskat kabuğu, limon ve havyar gibi yiyecekler (Civitello, 2019: 72-73) ile safran, sakız, şeker, zencefil, tarçın, karabiber, küçük Hindistan cevizi, karanfil gibi baharatlar bulunmaktaydı (Samancı, 2019: 114-115).

Akdeniz'de gelişen ticaret faaliyetleri sonucu patlıcan, kavun çeşitleri, portakal gibi yiyecekler getirilmiş; inek, koyun, domuz eti ve bol miktarda balık çeşitleri sofralarda yer almıştır (Civitello, 2019: 73). Baharatlar, şeker ve patlıcan, ıspanak gibi yeni sebzeler Doğu'dan getirilmiş, buğday, arpa, darı, zeytin, ceviz, badem, fıstık gibi yemişler ile elma, armut, erik, kayısı, şeftali, nar, incir, üzüm gibi meyveler Bizans topraklarında yetiştirilmiş ve Bizans mutfağın temelini oluşturmuştur. Ekmek için buğday, şarap içinse üzüm kullanılmış, ormanlık alanlarda avcılık yapılmış; denizden balık, yengeç, ıstakoz, denizkestanesi, tarak, istiridye, midye, ahtapot, mürekkep balığı, kalamar gibi deniz ürünleri elde edilmiştir. Asker ve köylüler, ekmek, peynir, zeytin, bakliyat, meyve ve sebze tüketmişler; askerler taze ekmek yerine daha çok peksimet, tuzlanmış et, domuz pastırması, suyla karıştırılmış sirke tüketmişlerdir. Şeker, tatlı ve baharatın, çiçek reçelleri ve şerbetin bulunduğu Bizans mutfağı, Orta Çağ Avrupa mutfağından daha çeşitli ve yabancıldır (Samancı, 2019: 114-115).

Orta Çağ mutfağının şekillenmesinde etkin olan Arap mutfağı, Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasıyla Müslümanların mutfak kültürleri, 7. ve 8. yy.'da Akdeniz, Arap denizleri ve Hint Okyanusu boyunca yayılmıştır. Kuzey Afrika, Sahra Çölü ve İpek Yolu ile Çin'e kadar uzanan bu yayılım ile Müslümanlar, Hindistan'a kavun, nar, üzüm, şeftali, badem, antepfıstığı, kiraz, armut ve kayısı götürmüş; şeker kamışından şeker yapılmasını da Hindistan'dan öğrenmişlerdir. Avrupalılara ıspanak,

kavun, patlıcan, enginar ile İspanya'ya şeker, patlıcan, pirinç ve turuncu götüren Müslümanlar, Sicilya'nın 10. yy.'da şeker kamışı ile tanışmasını sağlamışlardır (Civitello, 2019: 77).

El Bağdadi'nin eserindeki tariflerde *tagine* ismini verdikleri, kısık ateşte saatlerce kaynayan et ve meyveler ile yapılan et yemeği ile kuzu eti ve kuru kayısıdan yapılan *mishmishiya* ismini verdikleri yemeklerden bahsedilmiştir. *Mishmishiya*'nın baharatları kimyon, kişniş, tarçın, zencefil ve karabiber iken rengini veren baharat safrandır, öğütülmüş badem ise kıvamını vermektedir. Yoğurt, genellikle koyun ve keçi sütünden yapılmış, ıspanak bolca tüketilmiştir (Civitello, 2019: 78). Babagannuş, humus, tirit ve bir tür helva çeşidi olan *hays* gibi yiyecekler de o dönemde hazırlanmıştır (Civitello, 2019: 78; Samancı, 2019: 116).

Fırının bir tarafına yapıştırılarak pişirilen *tannur (tandır)* ekmeği, kuru meyve ve yemişlerle yapılan pilavlar (Civitello, 2019: 78), üzüm yaprağı ve patlıcan gibi sebzelerden zeytinyağlı sarma ve dolmalar, baklava gibi şerbetli tatlılar Orta Çağ'da tüketilen Arap mutfağına ait yiyeceklerdendir. Bedevi toplulukların yeme-içme alışkanlıklarında olan yabani meyveler, hurma, lavaş, bazlama türü ekmekler; nohut, bakla, mercimek, buğday gibi besinler ile koyun, keçi, deve eti ve süt Arap mutfağının temelini oluşturmuştur. Zeytin, kuru üzüm, kuru incir, kuru kayısı ve badem, fıstık gibi kuru meyveler ile yerleşik topluluklar arasında pırasa, soğan, sarımsak, su kabağı, şalgam, bakla gibi sebzeler ve nar, limon, üzüm gibi taze meyveler de tüketilmiştir. Helvalar, *Kenife* gibi şerbetli tatlılar ve çeşitli reçeller, şekerlemeler, turşular, yahniler, Arapça adı *herise* olan keşkek, tirit ve pilav çeşitleri Orta Çağ Arap mutfağından Selçuklu ve Osmanlı mutfağına miras kalan yiyeceklerdendir (Samancı, 2019: 115-118).

2.1.1. Coğrafi Keşifler ve Amerika'nın Keşfi

Bizans İmparatorluğu'nun 1453 yılında İstanbul'un fethi ile ele geçirilmesi, Avrupa'yı dini olduğu kadar ekonomik yönden de zora sokmuş, Asya'dan başlayıp Avrupa'ya devam eden ticaret yolları Osmanlı Devleti egemenliğine geçmiştir. Avrupalılar da baharatlara kolay ve ucuz yönden ulaşabilecek yeni ticaret yolları aramaya başlamışlardır. Arapların icadı olan usturlap ve Çinliler tarafından bulunan pusulanın denizcilikte kullanılması gibi etkenler, Portekiz ve İspanya gibi ülkelerin

denizcilik faaliyetlerini geliştirmesine olanak tanıyarak yeni ticaret yolları arayışlarına destek sağlamışlardır (Civitello: 2019: 97-98).

Bunun sonucunda Avrupalılar, 15. ve 16. yüzyıllarda gerçekleştirilen ve "coğrafi keşifler" olarak adlandırılan ve Amerika ile yeni okyanusların keşfiyle sonuçlanmıştır. Bu keşifler dünya tarihinde bir dönüm noktası olmuş, yeni yiyeceklerin keşfedilmesi ve yeni lezzetlerin ortaya çıkarılmasıyla sonuçlanmıştır. 1492'de Cenovalı kâşif Kristof Kolomb, İspanya Krallığı'nın himayesinde Hindistan'a ulaşmak için deniz seferine çıkmış, Hindistan yerine Amerika kıtasını keşfetmiştir. Yeni Dünya'da İspanyol Kolonileri kurulmuş ve İspanyollar Amerikan yerlileri olan Maya, Aztek ve İnkalar'ın tükettikleri yiyeceklerle karşılaşmışlardır. Amerika'da keşfedilip Avrupa mutfağına getirilen bu yiyecekler; mısır, domates, yeşilbiber, kırmızıbiber, fasulye, patates, kakao ve endemik bitkilerdir (Samancı, 2019: 121).

Kristof Kolomb'un keşfinden önce, Güney Amerika'da İnkalar, Orta Amerika'da Aztekler, Kuzey Amerika'da ise Cahokialar yaşamaktaydı. İnkaların temel beslenmesinde ilk sırada kinoa bitkisi yer almaktaydı. Protein açısından zengin bir tahıl olan kinoa, bugün bile etin yerine kullanılmaktadır. *"Cuy"* adını verdikleri Yeni Gine domuzu, geyik eti, *vizcacha* isimli bedeni tavşana, kuyruğu tilkiye benzetilen bir hayvan ise diğer protein kaynakladıydı. Patates, bakla, fasulye, mısır, kabak, balkabağı, böğürtlen, ahududu, yabanmersini, çilek, çarkıfelek meyvesi, domates gibi sebze ve meyveler de İnkaların beslenmesinde önemliydi. Orta Amerika'da Azteklerden 1000 yıl önce yaşayan Mayalar, çikolata içmekteydiler. Kakaoyu boya, ilaç, diğer ürünlerin alımında para olarak da kullanan Mayalar, mısır, fasulye ve kabak da üretiyorlardı. Papaya, avokado, tatlı patates ve manyok da yetiştiren, domuzun bir cinsi olan pekari, hindi ve geyiğin hem etini hem de sakatatlarını tüketmekteydiler. Yenibahar ağacından macun hazırlayıp ölülerini mumyalamada kullanmışlardır. Meksika mutfağının atası sayılan Azteklerin mutfak kültüründe, mısır en önemli besin maddesiydi. Horozibiği çiçeği, dini ritüellerde kullanılır, "tanrıların yiyeceği" olarak adlandırdıkları çikolatayı imparatorların ve savaşçıların içeceği olarak görürlerdi. Avokado, kakao, fasulye, mısır, kabak, domates Azteklerin besin maddeleriydi. Şili biberi ise İnka, Maya ve Azteklerin yiyeceklerini çeşnilendirdikleri bir üründü. Amerika'ya özgü olan bu yeni gıdalar; 16. yy.'da Avrupa'ya getirilmiş; aynı şekilde Avrupa, Asya ve Afrika'ya özgü yiyecekler de

Amerika'ya taşınmıştır (Civitello: 2019: 99-132). Tablo 2'de Amerika'dan Avrupa, Asya ve Afrika'ya taşınan yiyecekler ile Avrupa, Asya ve Afrika'dan Amerika'ya taşınan yiyecekler gösterilmiştir.

Tablo 2

Amerika'dan Avrupa, Asya ve Afrika'ya Getirilen Yiyecekler ile Asya, Avrupa, Afrika'dan Amerika'ya Götürülen Yiyecekler

Yiyecek Grubu	**Amerika'dan Getirilen Yiyecekler**	**Amerika'ya Götürülen Yiyecekler**
Hayvanlar	Hindi, Moskof Ördeği	At, Domuz, Eşek, Kara Sıçan, Keçi, Kedi, Koyun, Köpek, Sığır, Tavuk
Sebzeler ve Bitkiler	Acıbiber, Ayçiçeği, Beyaz Kabaklar, Kudüs Enginarı, Meksika Patatesi, Patates, Tatlı Patates, Yeşilbiber, Yeşil Fasulye	Adaçayı, Brokoli, Lahana, Havuç, Kahve, Kereviz, Kırmızıturp, Lavanta, Marul, Maydanoz, Pancar, Patates, Patlıcan, Salatalık, Salata Yeşillikleri, Sarımsak, Susam, Soğan, Soya, Turp, Zeytin
Baharatlar	Horozibiği, Vanilya, Yenibahar	Karabiber, Kişniş, Muskat, Tarçın, Zencefil
Tahıl, Kurubaklagil, Yemiş vd.	Fasulye, Kaju, Kinin, Kinoa, Manyok, Mısır, Pirinç, Tütün, Yerfıstığı	Arpa, Buğday, Çavdar, Mercimek, Nohut, Pirinç, Şeker Kamışı, Yulaf
Meyveler	Avokado, Çerimoya, Çilek, Domates, Kakao, Kırmızı Üzüm, Kızılcık, Papaya, Yabanmersini	Armut, Ayva, Elma, Erik, Karpuz, Kavun, Kiraz, Limon, Muz, Nar, Portakal, Şeftali, Üzüm

Kaynak: (Civitello: 2019: 137- 153)

Avrupa sömürgeciliğinin ilk yüz yılında, Asya ve Uzak Doğu'nun baharat üreten bölgelerine ulaşıp yeni ticaret yolları bulma arzusuyla çıkılan seyahatler; Portekiz, İngiltere ve Hollanda'nın servet kazanmasına ve yüzyıllardır süregelen Doğu-Batı ticareti kalıplarının değişerek, dünya ekonomisinde farklı etkilere sebep olmuştur. Kristof Kolomb'un 1492'de çıktığı seyahatinde Eski Dünya ile Yeni Dünya arasında sadece yiyecekler değil, hayvanlar ve hastalıklar da bu transfere dâhil olmuştur. Avrupa'dan gelen mikroplar yerel nüfusun %50-80'ini öldürmüş, sonrasında İspanya Orta ve Güney Amerika'nın büyük kısmını ele geçirmiştir. Kıtalararası değiş tokuş gerçekleşmeseydi İtalya domatesi, İrlanda patatesi tanımayacak; Amerika buğday, şeker ve portakal gibi besinleri hiç öğrenemeyecekti. Amerika'dan gelen besinlerin Avrupa toplumlarınca kabul edilmeleri farklı hızlarda olmuş; mısır, hindi gibi yiyecekler

kolaylıkla benimsenirken patates ve çikolata gibi ürünlerin kabul görmesi uzun zaman almıştır (Hénaut ve Mitchell, 2021: 153-156).

2.1.2. Rönesans Dönemi ve İtalyan Mutfağı

Orta Çağ kültürü ve sanatının reddedilmesi, antik dönem sanat ve kültürünün yeniden diriltilmesi anlayışına dayanan ve "Yeniden Doğuş" olarak nitelendirilen Rönesans, 15. ve 16. yüzyılda Avrupa'da edebiyat ve güzel sanatlar alanındaki yeniliklerin ve sanat anlayışına verilen isimdir (Altunan, 2019: 160). Rönesans'ta bilginler ve sanatçılar Orta Çağ'ın bağnaz geleneklerini bırakıp antik dünyanın araştırmacı ruhuna sarılarak kültürel ve entelektüel yenilikleri benimsemeye başlamışlardır. VIII. Charles'ın İtalya'yı 1494'te fethetmek istemesi ve uzun yıllar boyunca İtalya'da kalması ve İtalya'dan dönerken yanına İtalyan zanaatkârlar, mimarlar ve bahçıvanlar getirtmesi Fransız Rönesans'ını ateşleyen güç olmuştur. "Rönesans Kralı" lakaplı I.François ayvadan yapılan Cotignac d'Orleans reçellerine düşkünlüğü ile bilinmektedir. Baharat ve meyvelerden yapılan marmelat ve şekerler Fransız asilleri arasında popüler hale gelmiştir. Fransa kültürü üzerine etkileri büyük olan Rönesans, Fransız gastronomisi üzerinde dönüştürücü etkisi uzun zaman almış, Fransız mutfağında gerçek devrim 16. ve 17. yy.'da yaşanmıştır (Hénaut ve Mitchell, 2021: 138-145).

Rönesans, Roma İmparatorluğunun yıkılmasından yaklaşık bin yıl sonra 14. yy.'da İtalya'da başlamıştır. Vatikan Kütüphanesi'nin 1457 yılında Apicius'a ait *De re coroquina*'yı edindiğinde İtalyanlar, Antik Roma mutfağını yeniden keşfetme imkânına sahip olmuşlardır. 16. yy.'da zengin ve güçlü olan İtalya'da Mediciler, asil olmayan şehirli tüccarlar anlamına gelen yeni bir hanedandı. Zenginliklerini moda ve yemekle göstermek isteyen bu hanedanın üyeleri, gösterişe de oldukça düşkünlerdi (Civitello, 2019: 157).

1400'lerin ortasında Johannes Gutneberg'in matbaayı icat etmesi ve matbaanın gelişimi ile birlikte bilgiler, daha fazla kişiye, daha hızlı ulaşabilir, bilgi standartlaştırılabilir ve kodlanabilir hale gelmiştir. Bu dönemde sadece klasik edebiyat basılmakla kalmamış, yemek pişirme, beslenme, tarım, şifalı bitkiler ve görgü kuralları gibi gıdayla ilgili konular da dâhil olmak üzere akla gelebilecek her konuda yeni kitaplar da basılmıştır. İtalya'ya ilk matbaa, 1465'te ulaşmıştır. Tıbbi bir kılavuz olup hayata dair

öğütleri içeren ve Platina takma adıyla bilinen Bartolomeo Sacchi tarafıdan Latince yazılan *De honesta voluptate et valetudine* (doğru haz ve sağlık) isimli kitap 1474'te basılmış olup İtalya'nın ilk yemek kitabı niteliğini taşımaktadır (Civitello, 2019: 158-159).

15. yy.'ın başlarında İtalyan Maestro Martini, *Pişirme Sanatı* isimli kitap yazmıştır. Batolomeo Sacchi, Martini'nin kitabındaki tarifleri *De honesta voluptate et valetudine* isimli kitabında kullanmıştır. Martino kitabında, yemeklerin malzemeleri dışında çeşitli teknikleri açıklamış, kitabı bölümlere ayırarak detaylandırmış ve aşçının nasıl olması gerektiğini de açıklamıştır. Lazanya, macaroni, ravioli ve vermicelli gibi makarna tarifler (Civitello, 2019: 158-161) ile soslar yumurtalar, balıklar, börekler ve turtalarla ilgili bölümler mevcuttur. Martino'nun yemek kitabı, şeker ve baharatların, tatlı-ekşi sosların kullanımını da içermektedir (Albala, 2013: 107-108).

1570 yılında Scappi'nin yazdığı *Opera* isimli kitap, Yüksek Rönesans dönemi yemek kitabıdır. *Opera*'da yemek ile ilgili bilgiler dışında ilk çatalların resminin bulunduğu görseller de yer almaktadır. Beslenme tarihçisi Anne Willian'a göre kitapta bulunan 200 çeşit tatlı ve iştah açıcı tarifler ile Scappi'yi "Arap pastacılık sanatını keşfeden ilk Avrupalı aşçı" olarak nitelendirilmesine sebep olmuştur. Kitapta puf böreğinin erken örnekleri dışında pay hamuru ve İtalyan pay hamuru olan *pasta frolla* da yer almaktadır (Civitello, 2019: 161).

2.1.3. Şekerin İnsan Hayatına Girmesi

Orta Çağ Avrupa'sında şeker kamışının kristalize özsuyuna başlangıçta "Hint tuzu" adı verilmiştir. Sadece zenginlerin erişebildiği egzotik bir lüks yiyecek veya tıbbi madde olarak kendini kanıtladıkça kullanımı yavaş yavaş yayılmıştır (Beardsworth ve Keil, 1997, 244-246). 15. yy. sonlarında Kristof Kolomb, Yeni Dünya'ya yaptığı ikinci yolculuğu sonrası, Batı Hint Adaları'nın şeker kamışı yetiştirmek için ideal koşullar sunduğunu fark ettiğinde şeker üretiminin ölçeği değişmiştir. Şeker kamışının işlenmesi yoğun emek gerektiği ve Batı Hint Adaları'nın yerli nüfusunun büyük bir kısmı Güney Amerika'daki altın madenlerinde çalışmaya götürüldüğü için, köleler şeker tarlalarında zorunlu olarak çalıştırılmışlardır (Standage, 2020: 13).

Şeker plantasyonları yaygınlaşması ile şekerin işleme sürecinde, rafine edilmemiş şekerler kolonilerden alınarak sermaye ağırlıklı üretimine dayanan işleme gücüne sahip Avrupa ülkelerine ithal etmek bir model haline gelmiştir (Beardsworth ve Keil, 1997, 244-246). Bu süreç sonunda çikolata, şekerleme ve şeker kullanılarak üretilen diğer gıdaların üretilmesini mümkün kılmış, Avrupa'da şeker tüketiminin artmasına neden olmuştur (Tatlıcı, 2018: 18). Batı Hint adalarındaki (Karayipler) işletmelerde köle emeğine dayalı şeker üretimi, sanayileşme sürecinin ilk örneği olarak kabul edilmektedir (Standage, 2020: 13).

Orta Çağ'da bir baharat olarak kabul edilen şeker, etli turtalar ve fırında pişirilen etlerle kullanılmaktaydı. Tatlı olarak nitelendirilebilecek şekerlemeler, genelde et, balık ve sebze yemekleriyle birlikte servis edilmekteydi. Yemekler arasında tatlı ve tuzlu ayrımı olmamakla birlikte, Rönesans döneminde İtalya'da yapılan güvercinli turta, günümüzde yapılan Amerikan elmalı turtası kadar şeker içermekteydi. 1500'lü yıllarda Avrupa'da kurulan şeker kolonileri ile birlikte şeker, artık herkesin satın alabileceği bir ürün haline gelmişti. Rönesans döneminde genellikle et yemeklerinde kullanılan tarçın ise, zencefil ile birlikte tatlı yapımında kullanılır olmuştu (Krondl, 2020: 239).

2.2. Yeni Çağ'da Yeme İçme Kültürü

1453 yılında, İstanbul'un fethi ile Bizans İmparatorluğu'nun (Doğu Roma İmparatorluğu) yıkılması ve 1492 yılında Amerika Kıtası'nın keşfi ile İspanya'daki Müslüman Devlet Gırnata'nın tarihe karışması, Yeni Çağ'ın başlangıcı için genel kabul gören iki tarihtir. Esas olan ise, 15. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, yeni bir dönemin başladığı gerçeğidir (Altunan, 2019: 156). Orta Çağ'da Avrupa'da yaşanan; barut, pusula ve matbaanın icadı, Avrupalıların yeni ticaret yolları bulması ve Amerika'nın keşfi gibi önemli olaylar Avrupa mutfağını etkilemiş, Rönesans hareketleri ile İtalyan mutfağının gelişiminde rol oynamıştır. Coğrafi keşifler ve Rönesans hareketleri Yeni Çağ'da Fransız mutfağının gelişim gösterip İtalyan mutfağının önüne geçmesinde etkili olmuştur (Çetinkaya, 2020: 121).

2.2.1. 17. Yüzyıl Fransız Mutfağı

17. yüzyılda Fransız mutfağı, Rönesans Dönemi'nde farklılaşan İtalyan mutfağının önüne geçerek önemli bir değişim geçirmiş ve bugünkü temel özelliklerini

taşımaya başlamıştır. Yaygın kanıya göre Fransız mutfağının gelişimi ve değişiminde kuzey İtalya mutfağının etkisi önemlidir. Rönesans hareketlerinin etkisiyle gelişen İtalyan mutfağı, 1533'te İtalyan prenses Catherine de Médicis ile Fransa veliahdı II. Henry'nin evlenmeleri sonucu Fransız mutfağından etkilenmiştir. İtalyan mutfağının Fransız mutfağı üzerine olan etkisi daha çok sofra düzeni, yemek servisi ve şekerleme yapımında gerçekleşmiştir. Reçeller, badem ezmesi (marzipan), nuga ve jöleler şekerleme yapımında İtalyan ustalarının Fransa saray mutfaklarında uyguladıkları lezzetlerdir (Samancı, 2019: 133-134). Çatalın Avrupa'da kullanımının öncüsü kabul edilen Catherine de Médicis, Fransız saray mutfağını geliştirip yeme - içmeyi uygarlaştırmıştır (Çetinkaya, 2020: 121).

17. yy. 'da Fransız mutfağındaki değişimlerin en önemli nedenlerinden biri, Kral XIV. Louis'nin Versailles Sarayı'nda düzenli olarak verdiği ziyafetlerdir. Düzenlenen bu ziyafet ve şölenler, kralın siyasi gücü ve otoritesini güçlendiren araçlar olmuştur. 17. yy. 'da Fransız mutfağı, baharat kullanımının azaldığı, sebze ve taze otların sade tatlarının yeniden keşfedilerek, tereyağı kullanımının önem kazanmasıyla bugünkü tereyağı bazlı sosların ortaya çıktığı bir dönemdir (Samancı, 2019: 134). Orta Çağ Fransa'sında soslar popüler olmasına rağmen çok fazla baharat kullanıldığı için modern damak tadına uygun değillerdi. Avrupa mutfağının bir parçası olsa da bugün kullandığımız soslar gibi değildi. Orta Çağ soslarında genellikle sirke, limon ve koruk suyu kullanıldığı için çoğunluğunun asidik seviyesi çok yüksekti. Orta Çağ sosları ne sıvı yağ ne de tereyağı içermiyorlardı. Soslara yağ eklendikçe sirke ve koruk suyu kullanımı azalmış, frenk soğanı, arpacık soğanı ve mantar gibi yerel ot ve sebzeler bu soslarda kullanılmaya başlanmıştır. Böylece Orta Çağ'ın baharatlı ve asidik lezzetleri, yerini krema, tereyağı ve taze otlara bırakmıştır. 17. yy.'ın ikinci yarısında uluslararası ticarette yaşanan büyüme ile birlikte, baharatlar ucuzlayıp lüks ürün olmaktan çıkmıştır (Hénaut ve Mitchell, 2021: 146-149).

17. yy.'da yaratılan ve en kullanışlı Fransız soslarından biri olan beşamelin mucidi, dönemin en ünlü şeflerinden olan François - Pierre de La Varenne'dir. Daha sonraki yıllarda Marquis de Béchameil, sosu uzun süre pişirerek XIV. Louis'e sunmuş ve sosa kendi ismini vermeyi başarmıştır (Hénaut ve Mitchell, 2021: 146-149).

17. yy.'da Fransız mutfağında meydana gelen yenilikler; bulyonların hazırlanması, sos ve çorbaları bağlama tekniklerinin gelişmesi, tereyağı ve unla meyane hazırlanması ve meyanenin soslara kıvam vermesi amacıyla kullanılması, bouquet garninin ve çektirme tekniklerinin kullanımı, taze ot kullanımının artması, konsomelerin berraklaştırılması için yumurta akının kullanımı, köpük (mousse) kıvamında yiyeceklerin hazırlanması, tereyağı kullanımının yaygınlaşarak sosların tereyağı bazlı hazırlanması, yemeklerin tatlı-tuzlu olarak ayrılması, çikolatanın içecek olarak moda haline gelmesi olarak sıralanmaktadır. Bu dönemde mutfak teknikleri gelişmeye başlamış ve günümüz Fransız mutfağının birçok temel tekniği bu dönemde ortaya çıkmıştır. Aşçılar, yiyeceklerin gerçek tadını maskelemeden pişirme ve sunma yöntemleri geliştirmişlerdir. Mutfak araç ve gereçlerinde de yenilikler ortaya çıkmıştır. Çeşitli ekipmanlar dizayn edilmiş, yiyecekleri sıcak tutmaya yarayan odun kömürü mangalları ile yüzyılın sonuna doğru kuzineler mutfağa girmiştir. Yine bu dönemde yemeklere özel isimler verilerek adlandırma yapılmıştır. Örneğin Chantilly Şatosu'nda çalışan Vatel'in bulduğu kremşanti (crèmes chantilly); Kral XIV. Louis'in sarayında çalışan Louis de Béchamel'in adını verdiği beşamel sos (sauce béchamel) gibi yiyeceklere isimler tanımlanmıştır (Samancı, 2019: 134-135).

2.2.2. 18. Yüzyıl Fransız *Haute* Mutfağı ve Restoranların Doğuşu

17. yy.'da Fransız mutfağında yaşanan değişimler ile birlikte 1561 yılında Pierre François de la Varenne isimli Fransız şefin *Le cusinier françois* isimli kitabını yayımlaması, Fransız *haute* mutfağının başlangıcı sayılmaktadır. La Varenne'in tariflerinde baharat kullanımı hafif olmakla birlikte tuz, biber, limon suyu ve bouquet garni kullanımı yaygındır. *Le cusinier françois*'teki tariflerde sebze ve meyve kullanımı fazladır ve modern sosların başlangıcı kabul edilmektedir. Bu kitaptan iki yıl sonra La Varenne, *Le patissier françois* (Fransız pastacılığı) isimli kitabı yayımlamıştır. Ayrıntılı ilk hamur işi kitabı olan La patissier'de, tam ve net yönlendirmeler ile ağırlık ve ölçü tanımlamaları içermektedir. Kitapta aynı zamanda ilk pasta benzeri bisküvi tarifi de bulunmaktadır (Civitello, 2019: 219-220). Yağ ve un karışımı ile meyane yapımını bulan ve bugünkü biçimiyle çorbayı icat eden, domalan mantarından yapılan *champignons duxelles* adındaki yiyecek de Varenne'in buluşudur (Belge, 2018: 129).

18. yy. Fransa'sında yeni bir *haute cuisine* veya üst sınıf mutfak tarzı gelişmiştir. Fransa'nın varlıklı asillerinin geniş mutfaklarından çıkan Klasik *haute* mutfağında biftek gibi ağır etler yerine küçük av hayvanları etleri; tereyağı, krema veya yumurta ile bağlanmış yiyecekler ve yer mantarı, kaz ciğeri gibi pahalı malzemelerle süslenmiş yemekler yer almaktadır. Bu mutfağın odak noktası, lezzetleri yoğunlaştırmak ve onları bir öze indirgemektir (Albala, 2013: 147).

Çiğ istiridye, trüf mantarı gibi afrodizyak yiyecekler dönemin en önemli yiyecekleri arasında olup kötü ağız kokusuna sebep olan sarımsak, soğan, lahana ve peynir gibi yiyecekler çıkarılmıştır. Yemeklerden önce yapılan toplu el yıkama ritüeli yerini duaya bırakmıştır. Büyük katılımlı ve gösterişli ziyafetler yerini samimi akşam yemeklerine bırakmış, yemeklerde zarif işlemeli Avrupa yapımı çiniler, sırma işli sandalyeler, banklar ve örtüler kullanılmıştır. Her şeyden sorumlu olan maitre d'hotel (başgarson), tüm yemekleri planlayıp hesapları düzenlemekte ve kişilerin işe alınıp çıkarılmasından da sorumluydu. Şamdan, yağ ve sirke şişeleri, tuz ve karabiberlik, çeşitli baharatlıklar ve tepsi gibi devamlı masada bulunan ve gümüşten yapılan, masada çeşitli işlevlere sahip bütüncül tek bir takım olan ve "her şeyden önce" anlamına gelen *surtout*, ev sahibinin zenginliğini de göstermekteydi (Civitello, 2019: 219-227).

Dünya mutfaklarında olduğu gibi Fransız Devrimi'nin etkisiyle yaşanan yeni değişimler, Fransız mutfağında insanların neyi, nerede, nasıl yediğini de değiştirmiş, Orta Çağ lonca sistemine son veren Devrimin küllerinden "*modern restoran*" fikri ortaya çıkmıştır. 1765 yılında Paris'te Devrimden önce bir mekân adı olarak kullanılan ve ilk restoranı açan kişi Mösyö Boulanger'dır. Fransızca *restaurant* kelimesi, hastalıklara iyi geldiği ve iyileştirici etkisi olan bir et suyu, çorba anlamına gelmekle birlikte, restoran tarifleri koyun eti, av eti ve kümes hayvanlarından da yapılagelmiştir. 18. yy.'da yemeğe çorba ile başlamanın sağlığa faydalı olduğuna inanan Fransızlarda, restoran sahibi anlamındaki *restaurateur* ile küçük anlamına gelen *menu* kelimesi de çok sayıda yemeğin bir tanımlamasıdır. (Civitello, 2019: 233). Günün her saatinde müşterilerin yemek listesinden sipariş verip farklı yemekler yiyebildiği bu mekânlar, zaman içinde lüks restoranların açılmasına da imkân sağlamıştır. Öyle ki, ilk lüks restoran 1782'de Paris'te *La Grande Taverne de Londres* adıyla açılmıştır. Bu restoranı Paris'te açılan diğer restoranlar izlemiştir (Samancı, 2019: 136). 1804 yılına gelindiğinde Paris'teki

restoran sayısı 500'ü geçmiş, 1825 yılında ise artık restoran kavramı tümüyle oturmuştur (Aksoy vd. 2016: 60). 1820'li yıllarda ise Fransa'da faaliyet gösteren restoran sayısı 3000'i geçmiştir (Aksoy ve Üner, 2016: 6).

2.2.3. 19. Yüzyıl Fransız Mutfağı

Klasik Fransız mutfağı, 19. yy.'da gelişerek bir sanat haline dönüşmüş ve altın çağını yaşamıştır. 18. yy.'da restoranların açılması ve Antoine Carême, Auguste Escoffier gibi ünlü Fransız şeflerin Fransız mutfağına katkıları, bu gelişimi hızlandırmıştır. Gastronomi kavramının doğduğu, yeme-içme üzerine kitapların yazıldığı ve Sanayi Devrimi'nin etkisiyle mutfak alanında teknolojik gelişmelerin yaşandığı bir dönem olan 19. yy. Fransız mutfağının modernleştiği dönemdir. Bu yüzyılın ortalarında, Avrupa'da modern turizm anlayışı doğmuş ve Avrupa'nın büyük şehirlerinde lüks oteller açılmıştır (Samancı, 2019: 137-140).

Fransız mutfağının mimarı kabul edilen ve Fransız soslarının evriminde en önemli isim Marie-Antonin Carême'dir. 1783 yılında doğan Carême, on üç yaşında Paris'in en ünlü pastacılarından olan Monsieur Sylvain Bailly'nin çırağı olmuş, Napolyon dönemimin ünlü diplomatlarından olan Charles Maurice de Talleyrand-Périgord tarafından keşfedilmiştir (Hénaut ve Mitchell, 2021: 150).

Hayatı aristokrasi sınıfı arasında geçen Carême, Napoleon, IV. George, Rus Çarı Alexander, Rothschild gibi kralların mutfağında çalışmış; İngiltere, Fransa ve Rusya'da dönem dönem çalışmıştır. Rusya'dan dönerken Rus mutfağını Paris'e taşıyan Carême, Rus çorbası *Borsch, koulibiac* denen çok katlı balık ve pilav, *en croute* yemeği ile masaların taze çiçeklerle donatılmasını, yemeklerin art arda servis edilmesine olanak sağlayan Rus yemek servisini (service a la russe), Fransa'ya getirmiştir. Carême, adını Rus bakan Nesselrode'den alan kestane pudingi, Rus asili prens Orloff'un adını alan dana eti ile Bavyera kremasının tarifini çevirip kedidili bisküvilerle hazırlanan tatlı *charlotte russe* gibi yemekler de icat etmiştir (Civitello, 2019: 236).

Fransız mutfağını daha rafine ve organize hale getirmeyi başaran Carême, diğer sosların türetildiği temel soslardan olan *béchamel, espagnole* ve *velouté sosu* düzenlemiştir. Carême, yazdığı Fransız Mutfak Sanatı adlı kitabında yaklaşık 200 adet sos tarifi vermiş ve bu soslar Fransız mutfağının temelini oluşturmuştur. Carême ayrıca

kitaplarında konsomeler, çorbalar, farklı et ve tavuk suları, sebze suyu, et yemekleri, sufleler, garnitürler gibi birçok yemek tekniğinin ayrıntılı reçetelerine de yer vermiştir. Pastacılık konusunda Le patissier royal ve Le patissier pittoresque isimli iki kitap yayınlamıştır (Samancı, 2019: 137). Sunuma vurgu yaparak dekoratif amaçlı kullanılan buz heykeller ve kalıp süsler (Çetinkaya, 2020: 121) ile keten helvası, badem ezmesi, beze ve şeker hamurundan yapılabilen pièces montées adı verilen çok katlı pastalar oluşturmuş, mutfakta çalışanların üniformalarını da tasarlamıştır (Samancı, 2019: 137). Bir öğünde sunulan yemek çeşidi sayısını da azaltmış, sanitasyon ilkelerine uygun yemek üretimini de gerçekleştirmiştir (Çetinkaya, 2020: 121). Aynı zamanda chaud-froid (sıcak-soğuk) denilen yemeklerin yer aldığı soğuk büfeden oluşan yeni bir mutfak sanatı yaratmıştır (Civitello, 2019: 236).

Fransız gastronomi tarihinde bir diğer önemli isim Auguste Escoffier'dır. 1846 yılında doğan ve kariyeri Carlton ve Savoy otellerinde geçen Escoffier, Fransız haute cuisine mutfağının en önemli ustalarındandır. Alman İmparatoru Kayser II. Wilhelm'in "Ben Alman imparatoruyum, ama sizde ahçıların imparatorusunuz." dediği Escoffier, ünlü Peche Melba'nın (şeftalili dondurma) da mucididir (Belge, 2018: 129-130). Modern mutfağın kurucusu olarak bilinen Escoffier, 20. yy.'da sos kategorisini güncelleyerek beş ana sos belirlemiştir. Ana soslar listesine Hollandez sos, domates sos ve bearnez sosu türetip eklemiş, listedeki allamande sosu, espagnole sosun bir türeyeni olduğu için çıkarmıştır (Hénaut ve Mitchell, 2021: 150-152).

Fransız mutfağını oteller aracılığıyla uluslararası boyutta tanıtan ve taçlandıran şef Auguste Escoffier'dir. Modern menü anlayışının da yaratıcısı olan, yemek sunum sanatını sadeleştiren ve yemek çeşidini azaltıp menüde belirtilen sıraya göre yemek yenmesini sağlayan Escoffier, 1901 yılında "Le Guide Culinaire" (Mutfak Rehberi) kitabı yayınlamıştır. Mutfak Rehberi, günümüzde klasik Fransız mutfağının temel tekniklerini ve reçetelerini içermekle birlikte on yedi bölümden oluşmaktadır (Samancı, 2019: 140-141). Escoffier, mutfağı bölümlere ayırarak iş bölümü ve uzmanlaşmayı sağlamış; mutfak çalışanlarının görev, yetki ve sorumlulukları açıkça tanımlayarak verimliliği artırmış, iş gücü, zaman ve malzeme israfını en aza indirmiştir (Aksoy ve Üner, 2016: 7).

1801 yılında *gastronomy* kelimesi M.Ö. 4. yy.'da Archestratus'un yazdığı Yunanca *Gastronomia*'ya referansla Joseph Berchoux'nun ilk kez bir şiirin başlığında kullanılmıştır (Samancı, 2019: 142). *Gastronome* kelimesi ise "iyi yemek yemeyi seven kişi" anlamında kullanılmıştır. Brillat-Savarin'in The Physiology of Taste isimli kitabı da 1825 yılında yayımlanmıştır. Trüf mantarını yemek sanatının pırlantası olarak betimleyen kişi de Brillat-Savarin'dir (Civitello, 2019: 233-234;).

1803 yılında Napolyon, Avrupa'yı fethetme politikası gereği, ordusunun iyi hazırlanmış Fransız yemeklerini yemesini istemesi üzerine bugünkü miktarı 250 bin dolar olan 12 bin Franklık bir ödül koymuştur. 1810 yılında Nicolas Appert isimli şef, *L'art de conserver pendant plusieurs anees toutes les substances animalees et vegetales* (Tüm hayvan ve Sebze Çeşitlerinin Uzun Yıllar Konservelenme Sanatı) isimli kitabı yayımlayarak bu ödülü kazanmıştır. On yıl süresince yiyecek saklama üzerine deneyler yapan Appert, cam şişelere yiyecek yerleştirerek bunlara benmari ve su banyosu yöntemiyle kaynatmayı geliştirmiştir (Civitello, 2019: 238). Geliştirdiği metodun niçin işe yaradığının net açıklaması olmamakla birlikte, bu durum Fransız kimyager Louis Pasteur'ün 1860'larda bozulmaya yol açan etkenin "mikroplar" olduğunu açıklamasına kadar devam edecekti. Appert'in icadının patentini alan Fransa, cam kaplarda yiyecek saklamanın ordu için pratik olmaması nedeniyle, bu tekniği kitlelere yönelik geliştiren, sanayisi Fransa'dan çok daha ileri olan İngiltere olmuştur (Standage, 2009: 202-204).

2.2.4. 20. Yüzyıl Fransız Mutfağı ve "Nouvelle Cuisine" Mutfak Akımı

19. yy. 'da Fransız mutfağı saray ve çevresinde gelişmiş elit bir mutfak iken, Fransa'nın yöresel mutfaklarına ait yemekler ve reçeteler yer almamıştır. 20. yüzyılın ilk yarısı klasik Fransız mutfağının uygulanmaya devam ettiği, yöresel Fransız yemeklerinin keşfedildiği bir dönemdir. 20. yy. başlarında gelişen turizm faaliyetleri ile birlikte 1900 yılında seyahat eden turistlere gastronomi alanında rehber olması ve öneriler sunması açısından Michelin Rehberi yayınlanır. İşletmelerin de değerlendirilmesini sağlayan ve Fransa'da halen kullanılan bu uygulama ile günümüz Michelin Yıldızı uygulamasını beraberinde getirir. İkinci Dünya Savaşı sonrası önem kazanmaya başlayan beslenme bilimi, sağlıklı beslenme olgusunu gündeme getirerek 1960'lı yıllarda gıdaya yönelik modern bilimsel yaklaşımlar tekrar ele alınmıştır. Yeni

Mutfak terimi, klasik Fransız mutfağından bağımsız; malzemeye, doğallığa, lezzete, sadeliğe ve yaratıcılığa önem veren bir mutfak anlayışıdır (Samancı, 2019: 143-145).

Yeni mutfak akımıyla birlikte yemeklerin sunum biçiminde modern ve yalın süslemeler getirilmiş, yemek porsiyonları küçültülmüş, tadım menüleri eklenmiş ve mutfağa sistematik ve bilimsel bir bakış açısı kazandırılmıştır (Erdem ve Akyürek, 2017: 107). Bu akımın temel felsefesi, yemeğin lezzeti dışında görünüş ve sunumunun da önemli olmasıdır. Fransa'da 1970'li yılarda ortaya çıkan bu akım geleneksel Fransız mutfağı ve yöre mutfaklarını yenilikçi bir anlayışla yorumlamaktadır (Samancı, 2019: 143-145).

Henri Gault ve Christian Millau tarafından 1973'te başlatılan Nouvelle Cuisine'e ait on temel madde şu şekilde açıklanmıştır:

a. Balık ve deniz ürünleri, av hayvanlarının, dana etinin ve yeşil sebzelerin daha az sürede pişirilmesi
b. Hazırlanan yiyeceklerde yeni ve taze mahsullerin kullanılması
c. Mönüdeki yemek sayılarının azaltılması
d. Nouvelle Cuisine'i benimseyen aşçıların "modernist" olmaması
e. Nouvelle Cuisine'i benimseyen aşçıların yeni pişirme teknikleri veya yeni malzemeleri kolaylıkla kabul etmesi
f. Nouvelle Cuisine, askıda bekleyen av hayvanlarına karşı olması
g. Nouvelle Cuisine'de, ağır soslar yerine hafif sosların kullanılması
h. Buğulama, haşlama, kızartma ve ızgara gibi pişirme yöntemlerinin kullanılması
i. Nouvelle Cuisine, estetiğe, görünüşe ve tabak düzenine önem vermesi
j. Nouvelle Cuisine'in, buluşçu ve yaratıcı olmaya çalışması (Drouard, 2007: 294-295).

Nouvelle Cuisine, malzemelerin kalitesine ve tazeliğine vurgu yapmış, yeni malzemeleri daha önce denenmemiş yollarla bir araya getirmiş ve yeni tarz bir gastronominin temellerinin tanımlanmasına katkıda bulunmuştur. Etkisi yaklaşık 20 yıl süren bu mutfak akımı, gıda üretiminin sanayileşmesi, yeni koruma teknikleri ve küreselleşme ile birlikte hem aşçıbaşılar hem de tüketiciler açısından değişime uğramıştır (Drouard, 2007: 293-298).

2.3. Yemek, Ritüeller ve İnanışlar

Kültürel göstergeler sistemi olan yemek, hayatı idame ettirebilmek için biyolojik bir ihtiyaç olmanın yanı sıra, yaşanılan toplumun dinî, kültürel, sosyal ve coğrafî özellikleriyle doğrudan ilişkili bir kültürel üretim/tüketim sistemi olmanın yanı sıra, bu özelliklerle anlamlanan bir kültürel kodlamadır. Yeme alışkanlıkları etrafında şekillenen kültürel algılamalar beslenmeyi, biyolojik ihtiyaç olmaktan çıkarıp gelenek ve ritüellerle kültürel semboller hâline dönüştürür. Yemek, bireyler için öznelliğin simgesi ve özgürleşme anlamı dışında cinsel kimliği de belirleme aracıdır (Öğüt Eker, 2018: 171). Yemek, bir topluluğun kültürel ve ekonomik yapısının önemli bir parçasını oluşturur. Ne yediğimiz, neye değer verdiğimiz ve neye inandığımızla ilgili anlamlarla doludur. Yemekle ilgili sorular, bir toplumun yaşam biçimine ve kimliğine ilişkin toplumsal algıyı ortaya çıkarır. Bu anlamda yemek, anlamlar bütünü olmanım yanı sıra iletişimin de bir parçasıdır. Yemek hakkında konuşmak, yemeğe insanları bir arada tutan bir topluluk "gramer" ağı olarak bakmayı gerektirir (Alicino, 2014: 101).

İnsanları bir arada tutan ve toplumun temel değerlerinden olan ve belirli bir kültür, gelenek ve adetler içerisinde doğan insanoğlu, bu yapıyla birlikte yoğrularak şekillenmektedir. Toplumdan topluma farklılık gösteren adetler, gelenekler ve kültürel özelliklerin bir kısmı kaybolsa da değişim gösterip günümüze kadar gelenleri de mevcuttur. Geçiş dönemi olarak adlandırılan bu süreç doğum, evlenme ve ölüm olarak farklı alanlara ayrılmakta, bu süreçte belirli kutlama ve adetler yapılagelmektedir. Geçiş dönemlerinde insanlar, yeni kimlik kazanıp yeni beklentilerle karşılaşmakta ve bulunduğu duruma kendini adapte etmektedir (Ecemiş, 2019: 1- 3).

Her geçiş döneminin kendine özgü inanç ve ritüelleri olmakla birlikte; kutlamalar, yeni bir topluluğa ait olmak için yapılır. Halk üzerinde yaptırım gücü fazla olan adetler, yeni kuşak ile eski kuşak arasında bağlantı görevi görmektedir. Geçiş dönemlerinde bir durumdan başka duruma yönelme, eşik olarak adlandırılmakta ve kişinin geçeceği yeni durum ritüeller aracılığıyla kolaylaşmakta ve topluma adapte olabilmektedir. Tarihsel süreç içerisinde bir çok tanımı yapılan ritüel, önce dinî, daha sonraysa toplumu karşılayacak biçimde tanımlanmış, genel anlamda ise sosyo-kültürel pratiklerin analizi için kullanılan bir terim haline gelmiştir. Ritüel kelimesini, dinî

yorumların dışında seküler bir tabanda ele alarak açıklayan yaklaşımlarda, seremoni kavramıyla eş değer bir şekilde kullanılmıştır. Ritüeller, bireylerin birbirleriyle etkileşim yoluyla birtakım duygu durumlarını paylaştıkları alanlar olarak ifade edilebilmektedir (Akyel Ilgın, 2020: 43-45).

Yeme ritüelleri, insanların neyi, kiminle, ne zaman, nerede, nasıl ve neden yediklerine ilişkin davranışları ifade etmekle birlikte; insanların kendilerini, besleme biçimlerini insanlaştıran, kalıplaşmış, tekrarlanan, otomatik ve kasıtlı olarak yapılan uygulamalardır. Yemek yeme ritüelleri belirli dinî geleneklerle ilişkili oldukları için genelde "dinî" uygulamalar olarak görülmekle birlikte dinî olmayan ritüeller de mevcuttur. Dinî olan ve dinî olmayan yeme ritüelleri arasındaki fark, "güçlü anlamda ritüeller" ve "zayıf anlamda ritüeller" olarak daha iyi anlaşılmaktadır. Yeme ritüelleri de şekil ve sırasına, işlevlerine, uyandırdıkları duygulara ve anlamlarına göre daha spesifik olarak sınıflandırılabilir. Yemek yemede ritüelin rolü, onu insanlar için duygusal, bilişsel, sosyal, kültürel ve dini olarak anlamlı kılmaktır (Brumberg-Kraus, 2020: 333).

Brumberg-Krauss (2020), yemede ritüelin rollerini;

a. Davranış türleri (yemek sırası, mevsimsel ipuçları, sofra adabı, tabular, yemek yeme ve okuma);
b. Farklı türden ilişkilerin ritüelleri (doğaya, diğer insanlara ve doğaüstüne);
c. Yemek yemenin (yiyeceklerin hazırlanması, elde edilmesi ve pişirilmesi) yanı sıra yemeklerin bileşenleri;
d. Teşvik ettikleri duygusal etki (iğrenme, yüceltme ve şükran ritüelleri);
e. Yarattıkları farklı stratejiler ve anlam içerikleri olarak sınıflandırmıştır (Brumberg-Kraus, 2020: 335).

Zayıf ritüel duygusu, belirli sosyal ve psikolojik işlevlere hizmet eden kodlanmış ve yazılı bir eylemler dizisi olarak alınan neredeyse tüm insan sosyal davranışlarını kapsar. Güçlü ritüel duygusu ise insanüstü güçlerin çağrılmasını gerektirip, bir gerçeklik düzenine ve sosyal dünyayı ve onun maddi ve pragmatik ihtiyaçlarını aşan nihai bir kurtuluş durumuna doğru temel bir yönelim ile mevcuttur. Güçlü anlamda ritüeller, kutsal bir hikâyenin ya da bir mitin yeniden canlandırılmasıdır. Güçlü anlamda

ritüelleştirilmiş bu tür yemekler, modern sosyologların "gerçekliğin sosyal inşası" dediği şey için önemli mekanizmalardır (Brumberg-Kraus, 2020: 335-337).

Güçlü anlamda paylaşılan dinî ve dinî olmayan yemek ritüellerinin ikinci bir özelliği, bunu genellikle kültürel olarak belirlenmiş bir zaman ve mekânda ve genellikle miti gerçekleştiren bir dinî uzman tarafından gerçekleştirilen yazılı ve tekrarlanan eylemler (ritüel) aracılığıyla gerçekleştirmeleridir. Başka bir deyişle, özel yerlerde (örneğin, bir kilise, bir tapınak, bir aile yemek odası) özel olarak belirlenmiş zamanlarda (örneğin, dinî ve laik tatiller veya yaşam döngüsü olayları) gerçekleşirler ve bu konuda bilgili "uzmanlar" (aile reisi veya ataları, aile tariflerinin koruyucuları veya bir rahip, bir haham vb.) tarafından yürütülürler. Bu tür ritüeller rastgele yerlerde ve zamanlarda gerçekleşmez ve kalite kontrol uygulayan bir tür uzman olmadan yürütülmezler. Bu nedenle, güçlü anlamdaki ritüeller genellikle, katılımcılara yiyeceklerin üzerine, onlara özel sembolik niteliklerini atfetmek için belirli sözler söyletir. Örneğin, İsa'nın "Bu benim bedenim, bu benim kanım" sözlerini Hristiyanlıkta ekmek ve şarap üzerine tekrarlamak bu sözlere örneklerden sadece biridir (Brumberg-Kraus, 2020: 335-337).

Zayıf anlamda yemek ritüellerinde gıdaların; aidiyet oluşturma ve sınır yaratma, gıdanın kendi kendini gerçekleştirme güçlerini aktarmak için yalnızca olağanüstü özel veya kutsal olarak deneyimlenmeleri gerekmediğidir. Bu tür yiyecekler için diğerlerine göre tercih kalıplarını alışkanlık haline getiren yemek tabularının birçok günlük ritüel uygulamaları vardır. Örneğin Yahudilerin koşer kesimi, Müslümanların Ramazan ayı boyunca helal olan yiyecekleri yemeleri veya gün ışığı boyunca oruç tutmaları örnek verilebilir. Bununla birlikte, bu dinî toplulukların üyeleri arasında, geniş bir uygulama çeşitliliği vardır. Bazıları kuralları bilinçli olarak dinî nedenlerle değil, gelenek veya alışkanlık gereği takip eder ve hatta bazıları kimliklerini ifade etmek için kasıtlı olarak onları ihlal ederler. Örneğin dinî yasalara bağlı olmadıklarını belirtmek için Yahudilerin domuz eti yemesi veya Müslümanların alkol tüketimi buna örnek olarak gösterilebilir (Brumberg-Kraus, 2020: 338-339).

Bu anlamda insanların, etik, ekolojik, sağlık ve estetik nedenlerle yaptıkları vejetaryenlik ve veganlık uygulamaları ile kilo vermeye veya diğer sağlık sorunlarına yönelik uyguladıkları çeşitli diyet rejimleri; dinî olarak motive edilmeyen diğer birçok

günlük yemek tabularını ve tercihleri zayıf anlamda yemek ritüellerine örnek gösterilebilmektedir. Zayıf anlamdaki düzenli yemek ritüellerinin bir başka önemli örneği, kültürden kültüre ve toplumdan topluma değişen günlük kahvaltı, öğle ve akşam yemeği döngüsüdür. Günlük, haftalık ve mevsimlik öğünlerden oluşan bu tür düzenli sistem hakkında antropolog Mary Douglas, kendi kültürünün İngiliz yemeklerinin tipik kalıplarını analiz ederek, yemek sisteminin, bir öğünün gün, hafta ve yıl içindeki öğünlerin sırasının, sayısının ve belirli bileşenlerinin bir dil gibi çalıştığını ifade etmiştir. Bu anlamda en basit kahvaltıdan en karmaşık Pazar veya Noel yemeklerine kadar tüm öğünler, çeşitli çağrışımlara sahip yemeklerin çoğaltılması yoluyla az çok birbiriyle ilişkilidir (Brumberg-Kraus, 2020: 338-339).

Kuzey Amerika'da kutlanan Şükran Günü yemeği, din dışı bir ritüelin güzel bir örneğidir. Şükran Günü, ABD ve Kanada'da hasada ve geçmiş yılın tüm nimetlerine şükretmek için kutlanan bir ulusal bayramdır. Kanada'da Ekim ayının ikinci pazartesi günü, Amerika'da ise Kasım ayının dördüncü perşembesi kutlanmaktadır. İlk Şükran Günü 1621 yılında kutlanmıştır. Bayramın kökeni, Plymouth'taki ilk İngiliz kolonileri ile Wampanoag Kızılderilileri ile ortak düzenledikleri hasat ziyafetine dayanmaktadır. Şükran Günü geleneksel yemekleri başta hindi olmak üzere, ekmek dolması, patates, kızılcık ve balkabağı turtası içermektedir (Brumberg-Kraus, 2020: 335-336; https://www.britannica.com/; https://tr.wikipedia.org/).

Burke (1996), geleneksel Avrupa halk kültüründe festivallerin önemine değinerek, Avrupalıların çoğunluğunun katıldığı festivalleri; Paskalya, Bahar Bayramı, Yazortası Bayramı, Noel'in 12 Günü, Yeni Yıl, 6 Ocak Bayramı ve Karnaval olarak sınıflandırmıştır. Tüm bu festivaller, halkın çalışmayı bırakıp yiyip içtiği, harcama yaptığı özel günlerdir. Günlük yaşamda "idareli harcama" yapılırken, festival zamanlarını "israf" olarak değerlendirilmiştir. Festivale katılan insanların, sahip oldukları en iyi giysiyi giymeleri ise festivallerin simgelerindendir. Evlerdeki işlemeli mutfak gereçleri festival günleri için saklanmaktadır. Normal zamanlardan daha fazla yenilip içilen dönemler olan karnavallarda örneğin Büyük Perhiz'in başlangıcı sayılan Son Salı'da et, gözleme ve Hollanda'da waffle yenilmiştir. 17. yy. İngiltere'sinde haşlama ve ızgara, kavurma ve kızartma şeklinde hazırlanan yiyecekler büyük bir aç

gözlülükle tüketilmiştir. Bu aç gözlülük içecekler için de geçerlidir (Burke, 1996: 203-208).

Belli bir inanç sistemi oluşturarak toplumu düzenleyici kurallarıyla din, hayatın her alanına müdahale etmektedir. Bireylerin yeme-içme kültürlerini düzenleyip yeme kültürünün şekillenmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Besinlere kültürel anlamlar yükleyerek yenilebilir ya da yenilemez şeklinde kategorize etmektedir. Bir dini inanışta yenilebilir olan bir yiyecek başka bir inanışta yenilemez olabilmektedir. Bu bağlamda, bir yiyeceğin üretim, hazırlama ve tüketim süreçlerini dinî bağlamlardan ayrı düşünmek mümkün görünmemektedir (Gürhan, 2017: 1205). Yemeğin kültürlerin temel bir parçası olduğu ve dinin insan toplumunun en büyük kültürel yapılarından biri olduğu düşünülürse, yalnızca yemek ve dinin çok sık olarak birbirine sıkı sıkıya bağlı olduğu değil, aynı zamanda dünyanın birçok yerinde de öyle olduğu sonucuna varabiliriz. Dünya dini, beslenmeyle ilgili kuralları doğrulamak için en önemli araçtır. Din gerçekten de beslenme uygulamaları için disiplin ve rehberlik sağlayabilir ve bu da insanları yiyecekleri daha iyi "tüketmeye" zorlayabilir (Gürhan, 2017: 1205; Alicino, 2014: 102).

Cenaze töreni, bedenin düzenlenmesi ve bunun ötesindeki uzantılar yoluyla ölüm beklentisiyle başlayan kültürel olarak inşa edilmiş eylemler dizisini somutlaştırır. Yas için yiyecekler ve cenazeler, yaşayan ve ölü arasındaki uçuruma köprü kurarak ölüme dair inancı ve beklentiyi onaylar. Diğer rutin gelenekler gibi cenaze törenleri de istikrarı temsil eder, anlam verir ve ölümün kabul edilebilirliğini artırır (Etkin, 2009: 139).

Ölen kişinin bazı kutlamaları dinî geleneklerle örtüşür; birçoğunda, diriliş veya geri dönüş unsurları insanların eylemlerini şekillendirir ve ölülerle sürekli bağlar sağlar. Cenaze gelenekleri, ölümden sonra bireyi terk eden ruha, gölgeye veya diğer varlıklara katılabilir. Hazırlama, taşıma, belirli bir süre ziyaret veya görüntüleme için yer belirleme ve cesetten kurtulma gibi diğer uygulamalar, ölü kişi üzerinde odaklanır. Bazı kültürlerde ölüler mümkün olan en kısa sürede gömülür; diğerlerinde, ölüm ve mizaç arasındaki aralıklar, değişken ve değerli bir sürenin sınırdaki bir aşamasını işaret eder. İlgili, ancak ayrık cenaze gelenekleri, aile ve ölüyle duygusal olarak bağlı olan diğer kişiler ve ayrıca bireyin iş, ibadet ve toplulukta üyesi olduğu diğer sosyal gruplar da

dâhil olmak üzere hala yaşayanlara hizmet eder. Bu hayatta kalanlar aynı zamanda "ayrılık ayinlerine girip ortaya çıktıklarında" toplumla yeniden bütünleşme ayinleri aracılığıyla bir geçiş yaşarlar. Yas, yas tutanı tüketirken, metaforik boşluklarını örüntülenmiş bir süreklilik zincirini izleyen yiyecek ve içeceklerle doldururlar (Etkin, 2009: 139-140).

Yahudilikte din ile beslenme arasındaki ilişkiyi belirleyen bir dizi kurallar bulunmaktadır. Bunlardan en önemlileri, kaşer (koşer) adı verilen kesimdir. Dinsel bir ritüel haline gelmiş bu uygulamada, kesilen hayvana en az acı veren yöntem bu olduğu için Yahudiler tarafından uygulanagelmektedir. Bu şekilde kesilmemiş, hastalık veya kaza sonucu ölen hayvanlar "kirli" sayılmakta ve etleri yenmemektedir. Diğer bir uygulama ise geviş getirmeyen ya da ayrık toynaklı dört ayaklı hayvanları yemenin yasak olmasıdır. Domuz, bu hayvanların başında gelmekte olup kemirgen, sürüngen, yüzmeyen veya pullu balıkları da yemek yasaktır. Ayrıca Yahudilikte etli ve sütlü yiyecekler birlikte tüketilmemekte, etli yiyecek yendikten sonra sütlü yiyeceklerin yenilmesi için altı saat beklemektedir. Yahudilerce kutsal sayılan Pesah, Fısıh ya da Hamursuz Bayramı olarak isimlendirilen ve Nisan ayının on beşinci günü başlayıp yedi veya sekiz gün kutlanan bayram, Mısır'da kölelikten kurtulan İsraillilerin göç hikâyesini anmak için yapılmaktadır. *Seder* olarak adlandırılan Pesah akşam yemeğinde; elma ve kabuklu yemişlerin oluşturduğu *haroset,* İsraillilerin piramitleri yapmaya zorlanışlarını temsil eder. Marul, köleliğin acısını, tuzlu suda haşlanmış yumurtalar ise, kölelerin gözyaşlarını temsil eder. Matsa ise, Yahudilerin Mısır'ı terk etmelerini temsilen yedi gün boyunca yenilen mayasız ekmektir (Civitello, 2019: 19-21; https://tr.wikipedia.org/).

Müslümanlıkta beslenme yasakları, Yahudilerin beslenme kurallarına benzemektedir. Müslümanlarda domuz eti ve kan yemek, özel amaçla kesilmemiş, ölü ya da kazada ölmüş hayvanların etini yemek yasaktır. Yemek için kesilecek olan hayvanlar, özel ritüellerle kesilmelidir. Bu şekilde kesilen ve tüketilen etler, Müslümanlar için "*helal et*" anlamına gelmektedir (Civitello, 2013: 79-80). Codex Alimentarius Komitesi'ne göre helal gıda; İslami kurallara göre yasaklanan, herhangi bir maddeyi içermeyecek şekilde hazırlanması, işlenmesi, taşınması veya depolanması; bu durumun haricinde işlenen herhangi bir gıdayla hazırlanması, işlenmesi, taşıma ya da depolaması sırasında doğrudan herhangi bir gıda ile temas etmemesi gereken ürün

şeklinde tanımlanmaktadır. Bu bağlamda İslami kurallara göre yasak olan gıdalar; domuz, köpek, yılan, maymun, aslan vb. hayvanlar dışında pençe ve dişlere sahip kartal, akbaba, sıçan, akrep, kurbağa, timsah gibi hayvanlardır. Toksin, tehlikeli bileşikler ve insana sarhoşluk veren bitkisel gıdalar; domuz derisi, domuz kemiği, domuz yağı gibi yasaklanan gıdalardan üretilmiş gıda katkı maddeleri olarak sıralanmaktadır. Müslümanlıkta, mayalanmış olan alkollü içecekler de dinî inanç gereği yasaktır (Şeker, 2020: 365-371).

Hristiyanlık da yeme içme kültüründen etkilenmiş bir din olmasına rağmen, Yahudilikte olduğu gibi ağır koşullara sahip değildir. Hristiyanlıkta hiçbir yiyecek içecek üzerinde kısıtlama bulunmamakla birlikte Paskalya gibi bazı önemli dinî günler, yeme içme kültüründen etkilenmiştir (Aydın, 2021: 111). Yahudi, Pagan ve Hristiyan ritüellerinin bir bileşimi olan Paskalya Bayramı, Hristiyanlıkta İsa'nın çarmıha gerilişi ve diriliş hikâyesi üzerine dayanmaktadır (Civitello, 2019: 62).

Paskalya adı; Yahudi Pesah Bayramı, İbranice *Pesach*'dan gelmektedir. Mart ayı sonundan Nisan ayı sonuna kadar süren ve sabit bir tarihte gerçekleşmeyen, dünya çapındaki kiliselerin çoğunda Pazar günü kutlanan Paskalya günü; Kıyam Yortusu, Diriliş Pazarı ya da Diriliş Günü olarak adlandırılmaktadır. Hristiyanlar tarafından kutlanan Paskalya Bayramı, kutlanan ülkelere göre değişik gelenekler ile kutlanmakla birlikte, en yaygın gelenekte kişilerin birbirlerine çikolatadan yapılan Paskalya tavşanı ve Paskalya yumurtası hediye etmesi şeklindedir. Paskalya, Büyük Perhiz adı verilen beş haftalık süre ile Kutsal Hafta adı verilen son haftayı kapsamakta ve Paskalya Günü'nde (Diriliş Günü) sona ermektedir. Paskalya akşam yemeğinde Akdeniz ülkelerine kuzu eti, Kuzey Avrupa ülkelerine domuz eti, İngiltere'de ise sığır eti kullanılmaktadır (https://tr.wikipedia.org/).

Paskalya Bayramı'nda yumurta, ekmek ve çöreklerin yeri önemli olmakla birlikte, yumurta kullanımı Büyük Perhiz'de yasak olup perhizin bozulduğu Paskalya Pazarı'ndaki ritüel yemeklerinde bolca kullanılmaktadır. Yumurtalar Ukrayna'da *paska* adı verilen Paskalya için pişirilen geleneksel sütlü çöreklerde ve Rusya'da *kulich* adı verilen geleneksel Rus Paskalya ekmeğinde kullanılmaktadır (Civitello, 2019: 62). Ayrıca Rusya'da boyalı yumurtalar ve kulich dışında *paskha* adı verilen piramit şeklinde

yayılmış ve Paskalya kutlamasının bir parçası olarak yenen peynir servis edilmektedir (MacVeigh, 2009: 239). Polonya'da ise *babka* adı verilen ve geleneksel olarak Paskalya kutlamaları için bademli ve kuru üzümlü zengin mayalı kek yenmektedir (MacVeigh, 2009: 487). İtalya'da ise, *torta pasqualina* isimli pazı ve peynir dolgulu tuzlu turta yenilmektedir (MacVeigh, 2009: 518). İngiltere'de *hot cross bun* isimli çörek Paskalya yortusundan önceki cuma yani İsa'nın çarmıha gerildiği günün yıl dönümünde yenilmektedir (Kurnaz, 2018: 96).

Belirli bir yaşam tarzına bağlı olan ulusal mutfak kültürü ve geleneği ile Kasım 2010'da Fransız gastronomisi, UNESCO'nun dünyanın somut olmayan kültürel mirası listesine dâhil edilmiştir. Fransa, yemek yeme eyleminin sosyal, hedonistik, estetik, sağlık ve diğer konularla ilgili farklı yönlerine verdiği önemi vurgulayan yemek yemeye harcanan zaman açısından hala dünyada ilk sırada yer almaktadır. Lezzet, Fransızlar için bir gıda ürününü daha yüksek fiyat ödemeye sevk eden en önemli kıstastır. Gıda ürünlerinde estetiğe olan talep, bir bütün olarak tüketim sektöründe artan bir eğilim haline gelmiştir. Fransız yemek kültürü, şenlik-yemek tadıyla ilgili olumlu duygular ve yemekten alınan zevki paylaşma yoluyla özellikle güçlü bir hedonist yaklaşım geliştirmiştir (Grigorova ve Dimitrova, 2013: 6).

Fransa'da sanat olarak kabul edilen ve iyi hazırlanmış bir yemek, günlük yaşamın önemli zevklerinden biridir. Yemek yenileceği zaman aile üyeleri masanın etrafında toplanarak sohbet havasında yemeklerini yerler. Fransa'da birçok özel gün yemeği bulunmaktadır. Yılbaşı, Paskalya, İşçi Bayramı, Yükseliş Günü, İkinci Dünya Savaşı Zafer Bayramı, Bastille Günü, Assumption, Azizler Günü, Ateşkes Günü ve Noel Günü gibi özel kutlama yemekleri verilebilmektedir. Özel günlerde geleneksel kan pudingi (boudin noir) hazırlanarak hindi ya da kaz ana yemek olarak servis edilebilmektedir. Özel tatlılardan *La buche* de Noel zamanı tüketilebilmektedir. Yine özel günlerde yemek ile iyi şaraplar, tatlı ile şampanya servis edilmektedir (Yıldız, 2018: 10). Avrupa'da istiridye üretiminin merkezi konumunda olan Fransa'da senelik üretimin yaklaşık yarısı bayramlarda ve Noel günlerinde istiridye tüketilmektedir (Henaut ve Mitchell, 2021: 288).

Fransızlar, Paskalya ayini sonrası, dört-beş çeşit yemek ve ardından tatlı ile devam etmektedirler. Favori Paskalya yiyecekleri arasında kaz ciğeri, kuzu, somon, kuşkonmaz, yeni patates ve çilek bulunmaktadır. Kahve, likör ve çikolatalar yemeği tamamlamaktadır. Paskalya tatilinden haftalar önce, Fransa'da fırınlar, tavuk, tavşan, balık veya çan şeklinde çikolatalar üretmektedirler. Noel Arifesi Ayini'ne katılan Fransızlar ayinden sonra, "yeni bir güne uyanmak" anlamına gelen *le réveillon* adlı bir yemeği Fransız geleneği olarak yemektedirler. İstiridye, sosis, şarap, fırında jambon, kızarmış tavuk, salata, meyve ve hamur işlerinden oluşan ziyafete hizmet veren restoranlar bütün gece açık kalır. Farklı bölgelerin farklı spesiyaliteleri olmasına rağmen, şekerle süslenen ve bebek İsa şeklinde şekillendirilen Mesih pastaları ülkenin her yerinde popülerdir. *Pain calendeau* olarak adlandırılan Noel somunu, güney Fransa'da tercih edilen bir tatlıdır (Waldee, 2002: 11-12).

Paris'te kutlanan Noel'de tatlı olarak Noel kütüğü şeklinde bir pasta olan *bûche de Noël* yenmektedir. Ana yemek de farklı bölgelere göre değişebilmektedir. Kuzeydoğu Fransa'daki Alsace bölgesinde Yılbaşı gecesinin ana yemeği kavrulmuş kazdır. Doğu Fransa'nın Burgonya bölgesinde hindi ve kestane tercih edilmektedir. Provence'ta büyük akşam yemeği olarak adlandırılan Yılbaşı gecesi yemeği, Mesih ve on iki havariyi simgeleyen on üç tatlıyla bitirmek bir gelenektir. Ev sahibi tüm tatlıları aynı anda servis eder ve konukların hepsini denemeleri beklenir. Tatlılar arasında kuru meyve, *pompe à l'huile* olarak adlandırılan zeytinyağlı hamur işi, şekerleme, şekerlenmiş meyve, badem ezmesi, kurabiye bulunmaktadır (Waldee, 2002: 11-12).

Fransa'da 6 Ocak'ta kutlanan Epifani Bayramı, İsa'nın üç müneccimin huzuruna ilk kez çıktığı anı onurlandırmak adına kutlanmaktadır. Fransız çocukların hediye yağmuruna tutulduğu bu günde Fransızlar günü, badem kremasıyla doldurulmuş yuvarlak bir puf böreği olan *galette des rois* adlı özel bir pastayla kutlarlar. Fève adı verilen bir fasulye, kekin içinde pişirilir. Fève, Mesih çocuğunu temsil eder. Fasulyeyi kim bulursa, o gün için karton bir taç takma şerefine sahip olur. Epifani dini bir bayram olmasına rağmen, her kökenden Fransız halkı şenliklere katılmaktadır. Fransa'da 14 Temmuz'da kutlanan Bastille Günü; monarşi yönetiminin sona ermesi ve ilk Fransız Cumhuriyeti'nin başlangıcını onurlandırmak için yapılan bir kutlamadır. 1789 yılında Fransızların Paris'teki Bastille hapishanesine saldırması ve olayın Fransız İhtilalini

tetiklemesi, Fransız halkı için özgürlük ve demokrasiyi temsil etmektedir. Paris'te ünlü bir bulvar olan Champs-Elysées'de büyük bir askeri geçit töreniyle kutlanmaktadır (Waldee, 2002: 13-14).

İngilizlerde kek ve çörekler, birçok dini tatillerde ve bayramlarda servis edilen yiyeceklerdendir. Bir çeşit meyveli pasta olan *Simnel cake* anneler gününde hazırlanmaktadır. Bir çeşit üzümlü kek olan *Plum Pudding*, Noel için hazırlanmaktadır. *Twelfth Night Cake*, 6 Ocak'ta kutlanan yortu zamanında tüketilmektedir. Noel Bayramı'nda, geleneksel olarak doldurulmuş gravy soslu fırın hindi, sosis veya pastırma rulo, kavrulmuş veya haşlanmış patates, brüksel lahanası ve brendili erik pudingi (fruitcake) sofrada yer almaktadır (Kurnaz, 2018: 96).

Almanya'da Alltag (günlük) ve Festtage (tatiller /özel günler) olarak kutlanan çok çeşitli günler mevcuttur. Günümüzde modern Almanya'da dinî bayramlardan çok küreselleşen özel günlere yönelim daha fazladır. Almanya'da resmi olmayan Sontagg (Pazar tatili), Kaffee und Kuchen (kahve ve kek), Geburtstag (doğum günü ve isim günü), hochzeiten (düğünler), Leichenschmaus (cenaze yemekleri) gibi etkinlikler yapılmaktadır. Bunların yanı sıra ülke çapında kutlanan resmi tatiller de vardır: Bu tatillerin altısı dini olmakla birlikte; Good Friday (İyi Cuma), Easter Monday (Paskalya Pazartesisi), Ascension Day (Yükseliş Günü), Whitmonday (Pentekost'tan sonraki Pazartesi), Christmas Day (Noel Günü) ve Boxing Day (Noel'den sonraki gün) olarak isimlendirilmektedir. Bu dini resmi tatillerin dışında Yılbaşı, 1 Mayıs ve 3 Ekim'de Alman ulusal bayramı olan *Tag der deutschen Einheit* kutlanmaktadır (Heinzelmann, 2008: 131).

Almanya'da Noel, 24 Aralık öğleden sonra *Heiligabend* olarak adlandırılan Noel Arifesi'nde başlar. Noel arifesinde mutfakta uzun süreli faaliyetlerden genellikle kaçınılır. Sosisli patates salatası, ringa salatası, tuzlu ringa balığı, mayonez, elma ve pancar turşusu Noel yemeklerinde yer alır. Ayrıca *Mohnpielen* isimli pişmemiş bir ekmek türü olan haşhaşlı kek tüketilmektedir. Marzipan (badem ezmesi) genellikle özel olarak kabul edilmekle birlikte Noel için çoğunlukla *Marzipankartoffeln* denilen badem ezmesi patatesleri, kakao tozuyla kaplanmış küçük toplar haline getirilip şekillendirilerek servis edilir. *Bunte Teller* denilen karışık, renkli tabaklar hazırlanarak,

Noel tatlıları, çikolatalar ve çerezler aileler arasında tüketilebilir. Almanların *Silvester* olarak isimlendirdikleri Yılbaşı gecesinde ise geleneksel olarak şarap ve sirke ile kaynatılarak derisi maviye dönen sazan balığı akşam yemeğinde yenir. Köpüklü şarap ve *Berliner* de bu geceye eşlik etmektedir (Heinzelmann, 2008: 147-148).

Gründonnerstag (Maundy/Yeşil Perşembe) olarak adlandırılan resmi tatil gününde, Frankfurter Grüne Sos (Frankfurt yeşili sosu), Sauerampfersuppe (kuzukulağı çorbası) ve ıspanak gibi geleneksel olarak yeşil otlar ve sebzeler içeren yemekler servis edilir. *Karfreitag* (İyi Cuma) olarak adlandırılan resmi tatilde ise, balık veya vejetaryen yemekleri yer almaktadır. Paskalya için ağaçlar süslenip yumurtalar boyanır. Paskalya pazar kahvaltısı genellikle örülmüş mayalı çörekler ve kekler ile renkli katı yumurtalar yer alır. *Oster-Biskuitlämmer* olarak adlandırılan paskalya bisküvileri, pudra şekeri serpilmiş sünger kekler servis edilir. Paskalya Pazarı'nda öğle yemeği için kuzu eti yanında, kuşkonmaz, çilek gibi yiyecekler servis edilebilir. *Himmelfahrt* olarak adlandırılan Yükseliş Günü'ne Babalar Günü de denilmektedir. Yemekten çok bira ve aromalı likörler grubuna ait alkollü içecek olan schnapps tüketilmektedir (Heinzelmann, 2008: 150-151).

Rusların yemeğe olan düşkünlükleri özellikle bayramlarda kendini göstermekle birlikte, Rus halkının çoğu, Doğu Ortodoks Hristiyanlığının bir kolu olan Rus Ortodoks Kilisesi'ne bağlıdır. *Paskalya* veya *Paskha,* Ortodoks takvimindeki en önemli bayramdır. Paskalya Pazarları genellikle Nisan ayı civarına düşmekte, ancak tatil sezonu çok daha erken başlamaktadır. Paskalyadan önceki dönem olan "*oruç*" sırasında, çoğu Rus Ortodoks Hristiyan, diyetlerinden et ve süt ürünlerini hariç tutarak oruç tutmaktadırlar. Oruca hazırlanmak için Ruslar, Tereyağı Haftası veya Gözleme Haftası olarak da adlandırılan *Maslenitsa*'yı kutlarlar. Paskalya öncesi perhiz anlamına gelen "*Lent*" başlamadan bir hafta önce düzenlenen bu festival, atlı kızak gezintileri, şenlik ateşleri ve bol bol yemek yenilen bir zamandır (Plotkin ve Plotkin, 2003: 13-15).

Maslenitsa'nın geleneksel lezzeti bol tereyağı ile servis edilen ince krepler olan *blini*dir. Diğer favori malzemeler arasında havyar, füme balık, ekşi krema ve reçel bulunmaktadır. İki özel tatlı; *kulich* (fındık ve kuru meyve ile yapılan, beyaz sır veya krema ile kaplanmış uzun, tatlı bir ekmek) ve *paskha* (geleneksel olarak piramit şeklinde

oluşturulmuş zengin bir cheesecake) neredeyse her ailenin Paskalya yemeğinde servis edilmektedir. Paskalya'dan önceki gece masaya bu tatlılar dışında blini, peynirler, soğuk etler ve füme balıklar gibi soğuk mezeler, ana yemek ile birlikte konmaktadır. Baharatlı sosis, kuzu rosto, dana eti veya jambon gibi sıcak yemekler, ana yemek olarak servis edilebilmektedir. Geleneksel Paskalya masasında ayrıca çiçekler ve yeşillikler, sert pişmiş, süslü yumurta kâseleri ve kalıplanmış tereyağından yapılmış bir kuzu figürü de bulunmaktadır (Plotkin ve Plotkin, 2003: 13-15).

Ortodoks takviminde, yeni yılın ilk günü olan 1 Ocak, 7 Ocak'a denk gelen Noel'den önce gelmektedir. Sovyet yönetimi yıllarında, Yeni Yıl kutlamaları birçok Rus Ortodoks Noel geleneğini özümsemiştir ve yeni yıl kutlanmaya devam etmektedir. Yılbaşında aileler büyük bir tatil yemeği için masanın etrafında toplanırlar. Noel (Rozhdestvo), bir hafta sonra, Noel Arifesi'nden başlayarak kutlanmaktadır. Bu özel geç akşam yemeği genellikle etsizdir, ancak on iki lezzetli sebze, tahıl ve balık yemeği servis edilebilir. Buğulanmış, şekerli buğdayın kuru üzüm ve fındıkla karıştırılmasıyla yapılan bir yemek olan *kutya*, Noel Arifesi için özel olarak hazırlanan favori yemektir. Paskalya yemeği gibi, Noel yemeğinde oruç bozularak dört hafta sonra ilk kez et ve süt ürünleri menünün bir parçası oluşturur. Masada genellikle domuz, kaz, ördek, hindi veya tavuktan oluşan en az bir ana yemek yer alır. *Pirozhki* (içi çeşitli yiyeceklerle doldurularak hazırlanan kızartılmış mayalı hamur) ve mantı da yaygın olarak tüketilen Noel yemekleridir (Plotkin ve Plotkin, 2003: 15-16).

Rusya'da Hristiyanlar dışında Yahudiler ve Müslümanlar da dini bayramları kutlamaktadırlar. Yahudilerin Fısıh Bayramı Mart veya Nisan aylarına düşmektedir. Rus Yahudileri, *matzo* (özel bir mayasız ekmek), elmalı tavuk pilavı ve gefilte balığı (soğanlı doğranmış balık köftesi) gibi yemeklerle geleneksel Fısıh Bayramı'nda bu yemekleri tüketirler. Rus Müslümanları, İslami yılın en kutsal ayı olan Ramazan'da gün doğumu ve gün batımı arasında oruç tutarlar. Ramazan'ın tarihleri her yıl değişmekle birlikte Müslüman Ruslar, Ramazan Bayramı'nı çok çeşitli ve lezzetli pirinç, sebze ve et yemeği hazırlayarak kutlarlar (Plotkin ve Plotkin, 2003: 15-16).

2.4. Yeme-İçme Kültüründe Kullanılan Araç Gereçler ve Pişirme Teknikleri

Yaşamın devam ettirilebilmesi amacıyla yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesi, ilk çağlardan beri insanoğlunun yaşamında ve barınaklarında önemli bir yer tutmuştur. İnsanoğlu beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için önce avcılık-toplayıcılık yapmış, daha sonra yerleşik yaşamla birlikte kendi besinlerini üretmiş, sonrasında ise gıda üretim ve pişirme tekniklerinin gelişmesiyle birlikte yeni gelişen dünyada kullanılmak üzere çeşitli araçlar ortaya çıkmaya başlamıştır. İnsanı anlamak için yeme alışkanlıklarına ve sonrasında gelişen araçlara bakmak gerekmektedir. Çünkü insanlık tarihi yeme alışkanlıkları ile birlikte evrilir. Yeme, pişirme, saklama ve servis faaliyetlerinin gerekliliği ile birlikte besinlerin üretim gelişimi de ortaya çıkmış, tüm bu faaliyetler için de mutfak kavramı doğmuştur (Tekmen, 2007: 8-10).

Mutfaklar ve mutfaklarda kullanılan araçlar ait oldukları kültüre göre geliştirilmektedir. Dünyanın farklı yerlerinde gelişen farklı yemek kültürleri, mutfaklarda kullanılan ve geliştirilen araçlara da yansımaktadır. Zamanla mutfak ve toplumların mutfaktaki rolü, yaşanılan dönemin ve kültürün gereksinimlerine ve yaşam biçimlerine göre değişmiştir. Mutfak, yemeğin hazırlandığı, pişirildiği ve saklandığı yerdir. Mutfak, yeterli alan bulunması durumunda yemek yeme etkinliğinin yapıldığı konutun ortasına yerleştirilmektedir. Yiyecekleri saklamak, bulaşıkları yıkamak gibi aktiviteler de mutfakta yapılır. Mutfağın gelişimi, pişirme araçlarının gelişimi ile bağlantılıdır (Tekmen, 2007: 8-10).

Orta Çağ Avrupa'sında halk sofrasında dikdörtgen bir tahta, iskemle ya da sıra, masa yerini tutmuş; servis tabakları içinde masaya getirilen yemekler ve tabak yerini tutan ekmek kullanılmış; bıçak, tuzluk, bira sürahisi ve genellikle iki bardak sofralarda yerini almıştır. Yemek, genellikle elle yenilmiş, Roma döneminden beri bilinen çatal, Orta Çağ İtalya'sında nadiren kullanılmıştır. 16. yy. başlarında İtalya'da çatal kullanımı insanların yemek ve masadakiler ile ilişkisini değiştirmiştir. Çatal, yemeği yiyen kişi ile yemek arasında mesafe oluşturarak elle yemede olduğu gibi hissetme duygusunu yok etmiş, masada bulunan diğer kişilerle mesafeli davranılmasına neden olmuştur. Antik Roma'da bir servis gereci olarak katı yiyecekleri kaynayan kaptan çıkarmaya yarayan çatal, sonrasında misafirlerin, ikram edilen yiyeceklerden ellerini uzak tutmaları

maksadıyla kullanılmış, en sonunda da kişisel bir gereç olarak kullanılmaya başlanmıştır (Işın, 2021: 332).

Rönesans dönemi İtalya'sında yiyeceklerin kap, kaçaklar ve cam eşyalarla güzel bir şekilde sunulmasına *credenza* adı verilmektedir. Günümüzde yan masa ya da büfe anlamına gelen bu terim; paylar, sosisler, haşlanmış kabuklular, sebzeler, salatalar ve meyveler gibi soğuk yiyeceklerin durduğu bir masadır. *Credenza,* Fransa'ya kraliyer aşçısı Pierre Buffet tarafından sunulan Fransız soğuk büfesinin ilk halidir (Civitello, 2019: 161-163).

Orta Çağ'da öğlen 12 civarında *diner* ya da *dinner* olarak isimlendirilen öğle yemeği ile akşam 18 civarında *super* ya da *supper* olarak isimlendirilen akşam yemeği olmak üzere iki öğün olarak yenilirdi. Bu dönemde tuz pahalı olduğu için zengin sofralarında ihtişamlı bir tuzluk içinde bulundurulurdu. Aristokratlar yanında *nef* adını verdikleri ve içinde baharat, bıçak, kaşık, kupa, kürdan ve peçete konulan bir çanta taşırlardı. Orta Çağ'da yemek üretim hizmetlerinden sorumlu çeşitli esnaf loncaları kurulmuş ve bu loncalar zamanla profesyonel mutfak ekipleri yetiştirmişlerdir. Günümüzde uygulanan profesyonel mutfak standartlarının bir bölümü o dönemden kalmadır. Örneğin uzun şapkanın aşçıbaşı, kısa yuvarlak şapkanın çıraklar tarafından kullanılması geleneği bu dönemden kalmadır. Bu dönemde yemekler büyük kazanlarda kaynatılmış ya da şişlerde pişirilmiş, tabak yerine bayat ekmek dilimi kullanılmıştır (Gürsoy, 2021: 136-137).

Orta Çağ'da mutfak, bina içinde özel bir oda ya da müstakil özel bir bina olmakla birlikte baca, ocak, fırın, yüksek tavan bu dönemin mutfak simgelerinden olmuştur. Kazanlar, şişler, bıçaklar, satırlar, havanlar, tokmaklar mutfağın temel aletleri arasındadır. Eskiden ziyafet masalarında hamur işinden yapılan dekoratif objeler, 15. yy.'da İtalya'da şekerden yapılmaya başlanmıştır. İtalya'da başlayan bu yeni moda önce Fransa'ya ardından tüm Avrupa'ya yayılmıştır (Gürsoy, 2021: 154-156).

Batı'da tabak kullanımı, eski zamanlarda madeni ya da ahşap iken porselen, uzun zaman boyunca Çin'in tekelinde kalmış ve Batı'ya "ithal mal" olarak gelmiştir. Batı, porselen üretmeyi ancak 18. yy.'da gerçekleştirmiştir. Çatal kaşık bıçak üçlüsü içerisinde en eski olan nitekim eski çağlarda silah olarak kullanılan bıçaktır. Kaşık da

çok eski ve evrenseldir. İlk zamanlarda Hindistan cevizi kabuğu, bükülmüş yaprak gibi malzemelerle ilkel kaşıklar kullanılmıştır (Belge, 2018: 373-376).

Sofra çatalı kullanımı, 16. yy. İtalya'sında önceleri ziyafetler sırasında meyve, salata ve tatlı yemek için kullanılsa da önce Fransa'da, 17. yy.'dan itibaren İngiltere ve Almanya'da yaygınlaşmaya başlamıştır. Çatal kullanımı benimsendikçe elle yemek yemek ayıp karşılanmıştır (Işın, 2021: 357).

Günümüzde Fransa'da yemek masaları sade olarak dekore edilmekle birlikte masa örtüleri ve bez peçeteler düz renkte veya sade görünüştedir. Yemek masalarında kâğıt peçete ve kokulu çiçekler kullanmayan Fransızlar, çeşitli baharat ve sosluklar kullanmaktadırlar (Yıldız, 2018: 8). Rus mutfağında ise; kevgir, genellikle çorba veya güveç pişirmek için kullanılan, sıkıca oturan kubbeli bir kapağa sahip ağır bir tencere olan Hollanda fırını, oklava, oluklu kaşık, spatula, maşa gibi araçlar kullanılmaktadır (Plotkin ve Plotkin, 2003: 21).

2.5. Sofra Kültürü

Toplumdan topluma farklı şekillerde görülen yeme alışkanlıklarını Beşirli (2017), coğrafi belirleyiciler, kültürel belirleyiciler ve ekonomik yapı ve beslenme politikaları olarak üç gruba ayırmıştır. Buna göre iklim özellikleri, bölgenin fiziksel yapısı, bitki ve hayvan çeşitliliği, yaşanılan bölgenin kurak ya da sulak alan olması gibi faktörler coğrafi belirleyicilerdir. Toplumların dini ve geleneksel adetlerinin etkisiyle kimi besinleri tüketirlerken kimilerini tüketmemeleri kültürel belirleyicilere örnek olarak gösterilebilmektedir. Ülkelerin ekonomik şartları, tarım, beslenme ve sağlık politikaları besinlerin topraktan tüketiciye ulaşımı yeme alışkanlıklarını etkilemektedir. Tüm bu faktörlerin etkisiyle toplumlara özgü beslenme politikaları ve mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. Beslenme alışkanlıkları ve besin tüketiminin değişmesi, kültürleşme sonucu şekillenen dinamik bir süreçtir. Farklı kültürlerle yapılan temaslar sonucu toplumlar arası yaşanan benzerlikler de bunun doğal bir sonucudur. Farklı kültürlerin birbirlerini etkilemesiyle ortaya çıkan yemek kültürü; ekonomik ilişkiler, ticaret yolları, göçler, coğrafi keşifler, savaşlar ve yerleşim politikaları gibi nedenlerle değişime uğramıştır.

Yemek kültürü, farklı insan gruplarının yiyecekleri seçme, elde etme, hazırlama, dağıtma ve yeme yollarını ifade etmektedir. Her kültürde merkezi bir rol oynayan gıdaya

sembolik anlamlar yüklenmektedir. Gıda, biyolojik bir gereklilik olmakla birlikte yeme eyleminin psikolojik yönünü de barındırmaktadır. Ayrıca, yiyecek ve kimlik arasındaki ilişki, büyük ölçüde dâhil olmanın psikolojik yönünden kaynaklanmaktadır. Yemek seçimi, bir başkasının beğendiği veya beğenmediği yemeklerin kişisel tercihleri olarak kabul edildiği ve içselleştirildiği bir süreç olarak öz kimlikten etkilenmektedir. Yemek seçimini belirleyen bu psikolojik faktör, yemeğin özdeşleştiğimiz ve ait olmak istediğimiz grupla ilgili rolünü vurgulamaktadır. Yiyecek ve kimlik arasındaki yakın ilişki, etnik yiyeceklerin muhafaza edilmesinin göçmen kültürünün en kalıcı yönlerinden biridir (Grigorova ve Dimitrova, 2013; 1).

Orta Çağ Avrupa'sında zenginler dışında halk, yemek yerken ahşap iskemle ya da sıra kullanmıştır. Yemekler servis edildiğinde, herkesin önünde tabağın yerini tutan bir ekmek konmuştur. Herkese ayrı bardak veya kupa verilmez; yemek neredeyse her yerde elle yenmiştir. Roma döneminden beri bilinen çatal, İtalya dışında Avrupa ülkelerinde elle tutumu zor olan yiyecekleri almak amacıyla kullanılmıştır (Işın, 2021: 332). Sofrada çatal kullanımı, önce Fransa'da, 17. yy.'dan itibaren de İngiltere ve Almanya'da yayılmaya başlamıştır. İngiltere'de çatalla yeme alışkanlığının kazanılması, 19. yy.'da gerçekleşmiştir (Işın, 2021: 357).

Orta Çağ Avrupa'sında taze gıda tüketmek de statü işaretidir. Üst sınıfın sofralarında av hayvanları servis edilmesi, mutfağa hem statü hem de özgün çeşniler kazandırmıştır. Ayrıca büyük ziyafetlerde krallar, yemeği kendisine ait özel bir odada değil sarayın tüm mensuplarına açık ve büyük mekânlarda yemişlerdir. 17. yüzyıla kadar devam eden bu durum, sonrasında insanların olmadığı, kendilerine özel daha küçük odalarda yemeye evirilmiştir (Woolgar, 2008: 169-170).

1530 yılında yayımlanan Rotterdamlı Erasmus'un "*De civilitate morum puerilium*" (Çocukta Geleneklerin Nazikleşmesi Üzerine) isimli kısa yazısı, soylu bir çocuğa, bir prensin oğluna ithaf edilmiş ve onun eğitimi için yazılmıştır. Yazıda bugün barbar ya da uygarlaşmamış olarak nitelendirilebilecek davranış biçimlerine gönderme yapılmıştır. Bu dönemde insanlar bıçaklarını yanlarında taşımaktadırlar. Çatal, hiç yok denecek kadar az olduğu için sadece eti tabaktan almak için kullanılır. Herkese yetecek kadar gereç masada bulunmamaktadır. Masa örtüsü bazen mevcut olurken bazen de

bulunmamaktadır. Masada az miktarda bardaklar, tuzluk, bıçak, kaşık yer almaktadır. Kral ve kraliçe de dâhil olmak üzere herkes yemeği eliyle yemektedir. Sabun bulunmamakla birlikte eller, hizmetçilerin papatya ya da kekik kokulu su dökmesiyle yıkanmaktadır. Misafirler bardaklarını diğer misafirlerle paylaşmaktadırlar (Elias, 2021:134- 140). Erasmus'un bu yazısında sofra adabıyla ilgili öğretiler şu şekildedir:

- Masa düzeninde bardak ve bıçak sağ tarafta, ekmek sol tarafta yer alır.
- Sıvı içecekler ikram edildiğinde içilmeli, kaşık silinerek iade edilmelidir.
- Masaya et geldiğinde misafirler bıçağıyla eti keser, elleriyle alarak tabağa, tabak yoksa ekmek diliminin üzerine koyarlar.
- Masaya oturulunca ve yemekler getirildiğinde saldırılmaz.
- Tepsiler didiklenmez, misafir önüne koyulan yiyeceği alır.
- Elle alınamayan yiyecekler ekmekle alınır.
- Pasta gibi katı yiyecekler ikram edildiğinde tabağa alınır ya da kaşıkla alınarak tabağa koyulur ve kaşık geri verilir.
- Yemekten önce eller yıkanmalıdır.
- Yağlı parmaklar yalanıp kıyafet üzerine silinmez.
- Isırılmış ekmek yemek suyuna batırılmaz.
- Yutmakta güçlük çekilen yiyecek, arkaya dönülerek çıkarılmalıdır.
- İstifra etmek, fazla tıkınma nedeniyle yapılıyorsa bu doğru değildir.
- Yemek arasında belirli aralıkla sohbet edilmesi iyi olur (Elias, 2021:138- 140).

1500-1700 yılları arasında Avrupa mutfağında hissedilen Osmanlı mutfağının etkisi; daha çok İtalya, Avusturya, Macaristan ve Polonya mutfaklarında görülmekle birlikte şerbet ve kahve gibi gıdalar daha geniş coğrafyaya yayılmıştır. Macar dilindeki patlıcan, koz helva, kahve, fincan, pastırma, pekmez, dolma gibi ürün isimleri ile mantı, börek, yoğurt çorbası, kuzu çevirme, baklava, kaymak ve şerbet gibi kelimelerin Polonya'da kullanılması bu etkiyi yansıtmaktadır. Macaristan üzerinden Avusturya mutfağını etkileyen baklava, *strudel*in yapımına ilham kaynağı olmuştur. İtalyan mutfağına geçen yiyecekler arasında enginar dolması, üzümlü pilav, sütlaç, reçeller ve şerbet örnek verilebilmektedir. Osmanlı şerbetleri 16. yy.'da Avrupa'da yaygınlaşmaya başlamıştır. 17. yy.'da İtalya'da şerbetin soğutulmasıyla *sorbetto* adı verilen meyveli

dondurma, günümüz Fransa ve İngiltere'sinde bu dondurmaya hala s*orbet* denmektedir (Işın, 2021: 289-292).

İngiltere'de 1558-1603 yılları arasında hüküm süren I. Elizabeth dönemi, Elizabeth İngiltere'si ya da İngiltere Rönesans'ı olarak bilinmektedir. Bu dönemde Afrika, Hindistan ve Asya ile deniz yoluyla kurulan iletişim neticesinde hayat standartları yükselmiş, mutfak kültüründe de değişimler yaşanmıştır. Elizabeth dönemi evinde açılabilir masanın olduğu yemek odası, gümüş tencere ve tavalar dışında kaşık ve bıçak kullanılmıştır. Bu dönemde Orta Doğu yiyecekleri, İtalyanların etkisiyle İngiltere'ye girmiş, yine İtalya'nın etkisiyle el yapımı ve üfleme tekniği ile Murano camından yapılan şarap bardakları yapılmıştır (Civitello, 2019: 166-168).

Rus mutfağının şekillenmesinde birçok toplumun etkisi görülmektedir. 9. yy.'da İskandinavya'dan Rusya'yı yönetmek için çağırılan Rurikler, İskandinav yemek kültürünü Rusya'ya taşımıştır. Votka yanında atıştırmalık ya da meze tabağı anlamına gelen *zakuski* sunma geleneği ve kırmızı çalı meyveleriyle yapılan *kisel* tatlısı o dönemden Rus mutfağına geçmiş yiyeceklerdendir. Rusya'nın Kafkasya'yı işgal etmesi sonucu Gürcistan mutfağından pilav, şaşlık, turşular ve kuzu haşlama; Uzak Doğu'ya doğru izlediği yayılma sonucu Sibirya ve Çin mutfağından şehriye, çay, mantı; Kars işgalinden sonra Türkiye sayesinde tanıdıkları Kars usulü kuzu, Rus mutfağına sonradan giren yiyecekler arasındadır (Gürsoy, 2021: 189-190).

1682-1725 yılları arasında hüküm süren Çar Deli Petro, gençliğini Paris'te geçirdikten sonra ülkesine dönerken yanında Fransız aşçılar almış, İngiliz ve Hollandalı aşçıları ülkesine davet etmiştir. Aristokratların da Avusturyalı ve Alman şefleri Rusya'ya davet etmeleri sonucu Almanların sosisleri, *sauerkraut* olarak isimlendirilen Almanların lahana turşusu, salam, makarna, dondurma ve pastaları, Rus mutfağına bu dönemde girmiştir. Rus mutfağının şekillenmesine katkı sağlayan Çar Deli Petro sayesinde yüksek standartlı ulusal nitelikler taşıyan Rus mutfağı ortaya çıkmıştır. Rus mutfağı, Fransız mutfağını da etkileyerek Fransızların orloff, Begration, Romanoff, Stroganoff, havyar, borç çorbası ve votka ile tanışmalarını sağlamıştır. Tipik Rus yemeği, zakuski ve votka ile başlayıp çorba ile devam etmektedir. Ardından *piroşki* olarak isimlendirdikleri börek ve ana yemek servis edilir. Son olarak da bir turta ile sona

erer. İskandinav mutfağından Rus mutfağına giren *zakuski* 19. yy.'da Fransa'da *hors d'eouvres* adını almıştır. Havyar ve *blini* de Rus mutfağından dünya mutfaklarına yayılan yiyeceklerdendir (Gürsoy, 2021: 189-190).

İngiliz mutfağının gelişmesinde İngiltere'nin imparatorluk özelliği gösterip yayılması etkili olmuştur. Nitekim İngilizler Doğu Asya'dan çayı, Hindistan'dan köri baharatını alıp mutfak kültürlerine taşımışlardır. İngiliz mutfağında özellikle sabah kahvaltısında ve akşamüstü çay saatlerinde sıklıkla tüketilen paylar, tuzlu veya tatlı şeklinde yapılmakla birlikte etli, sebzeli, çikolatalı ve meyveli gibi pek çok çeşidi bulunmaktadır. Günümüzde İngiltere'de sofra kuralları gereği ev sahibi yemeğe başlamadan önce diğer misafirler yemeğe başlamazlar. Yemekler yenilirken ağız kapatılır, kaşık ağıza paralel olarak tutulur. Peçete ile burun silinmez ve sofradan herhangi bir sebeple kalkılması durumunda sandalyeye bırakılır. Yemek esnasında telefon ile konuşulmaz, yemek sonunda çatal, bıçak ve kaşık tabak içerisine konulmaktadır (Kurnaz, 2018: 87-88).

İngiliz Mutfağında geleneksel pişirme yöntemlerinden en çok kullanılanlar,

- Braising (sos içinde ağzı kapalı kısık ateşte uzun süre pişirme),
- Roasting (rosto usulü pişirme),
- Boiling (haşlama),
- Frying (derin bol yağda kızartma)
- Griddling (ocaklarda yakılan ateş ve yemeğin bu ocaklarda pişirilmesi) pişirme yöntemleridir.

Güveç, ekmek, çeşitli çörekler, biftek, sığır konservesi, İngiliz pudingleri ve kek çeşitleri İngiliz mutfağında yer alan genel yiyeceklerdendir. Dünya çapında "*İngiliz Kahvaltısı*" olarak bilinen kahvaltı, günün başlangıç öğünüdür. Yumurta ve domuz pastırması bu kahvaltının ana malzemelerini oluşturmakla birlikte domuz sosisi, kızarmış domates, black pudding, kızarmış ekmek ve mantar da İngiliz kahvaltısında yer alan diğer besinlerdir. Çeşitli marmelatlar ve çay da kahvaltıya eşlik etmektedir. İngiltere'de "*Beş Çayı*" olarak isimlendirilen ve yaklaşık 150 yıldan beri geleneksel olarak akşamüstü dört civarında yapılan etkinlikte çeşitli çaylar, sandviçler, ev yapımı ekmekler, krema, reçel, içinde meyve kuruları olan kızarmış hamur tatlısı, küçük

ekmeklerden oluşan "*creamtea*" menüsü ve kaymaktan oluşabilmektedir (Kurnaz, 2018: 95-103).

İngiliz mutfak kültürüne özgü yiyecekler; domuz kanı ve domuz yağından yapılmış black pudding, İngiliz kahvaltısı için *bubbleandsqueak* olarak isimlendirilen biftek ile pişirilen, patates püresiyle servis edilen lahana ve soğan karışımıdır. *Cheddar*, inek sütünden yapılmış bir çeşit kaşar peyniridir. *Cornish pasty* et ve sebze ile doldurulmuş hamur işidir. *Cotswold* inek sütünden yapılmış, keskin aromalı, yarı sert dokulu, frenk soğanlı ve sarı/turuncu renklerde olan bir çeşit Gloucester peyniridir. *Double Gloucester*, kremsi yapısı olan ve tam yağlı inek sütü peyniridir. *Fish and chips*, genellikle morina ya da diğer yağsız beyaz balıklardan bol yağda kızartılarak yapılan balık ve patates kızartması yemeğidir. İngiliz mutfak kültüründe sütlü çay dışında bira, kahve, elma şarabı, viski, cin, porto şarabı ve sherry tüketilen diğer içeceklerdendir. İngiliz servis usulü ise, İngiliz ailesinin klasik yemek yeme geleneğinden doğan, evin hanımının hazırladığı yemekleri masaya getirmesi ve masada evin reisinin yemeği tabaklara servis etmesine dayanmaktadır (Kurnaz, 2018: 95-103).

Orta Çağ Almanya'sında et tüketimi sosyal statünün bir göstergesi olmaya devam etmiştir. Yağlı et, yağsız ete göre daha değerli sayılmış ve genellikle kavrularak tüketilmiştir. 16. yy.'da limon, karnabahar ve savoy lahanası ile soğuk çiğ yaprakları, yağ ve sirke ile tatlandırarak yapılan salata fikri, İtalya'dan giderek Alpler üzerinden yollarını bulmuştur. Sıradan insanlar sirke ve et suyu kullanırken, sadece üst sınıflar zeytin veya fındık yağı ile hazırlayabilmiştir. Alman mutfağında etkili olan bir başka mutfak etkisi ise Rusya'dan gelen karabuğday, patatesin yerini alana kadar Almanya'nın kuzeydoğusunda önemli bir mahsul haline gelmiştir. Bemme (tereyağlı ekmek), graupen (inci arpa), gurke (salatalık) ve jause (atıştırmalık) gibi Slav kökenli yiyecek sözcükleri ortaya çıkmıştır. Bu sözcüklerin çoğu hala kullanılmaktadır (Heinzelmann, 2008: 5-11).

Çoğunlukla arpadan yapılan bira, sudan sonra en popüler içecektir. Kuzeyde, tereyağlı ekmek sıradan insanlar için o kadar önemli bir rol oynamıştır ki, ortak dile yerleşmiştir. Sabahın ilk öğününe morgenbrot (sabah ekmeği) denmiştir. Ringa balığı, basit peynir, domuz yağı veya tahıllı sucuk ile birleştirilmiştir. Almanya'nın orta kesiminde ise, ana öğüne tereyağsız ekmek eşlik etmiş ya da atıştırmalık olarak peynir

veya bir içecekle birlikte yenilmiştir. Ancak güneyde, yulaf lapası ve çorba hâlâ egemendir ve ekmek nadiren yenmiştir. Oruç günlerinde, hayvansal gıdalar yemek yasak olduğu için taze veya kurutulmuş balıklar yenmiştir. En değerli balıklar taze somon ve kerevit balığıdır (Heinzelmann, 2008: 5-11).

Amerika kıtasının 1492 yılında keşfi ile patates, mısır, domates ve tütünün bulunabilmesi ve Almanya'da yaygın olarak tüketilmesi daha da uzun zaman almıştır. Örneğin domates, ancak 20. yy.'ın başlarında Alman mutfağında yerini almıştır. Almanya ekonomisinin 18. yy.'ın sonlarında düzelmesiyle denizaşırı ülkelerden yapılan ithalat artmış; kahve, patates ve schnapps üçlüsünün Alman mutfağına girmesiyle mutfak sahnesini değiştirerek yulaf ezmesi ve ilgili yemeklerin yerini almıştır. 1750'lerde kahve Almanya'nın kuzeybatısı ve merkezinde o kadar popüler hale gelmişti ki, yetkililer pahalı yabancı içeceğin popülaritesini dizginlemek için ciddi önlemler aramışlardır. Aynı derecede lüks ürünlerden biri olan şekerle tüketilen kahve, ekonomik olarak sadece en üst sınıflara yakışır olarak görülmüştür. Almanya'da patatesin ilk görünümünü 17. yy. olsa da patates ekimi, kötü tahıl ekinlerinin neden olduğu 1771-1772 arası yaşanan kıtlıktan sonra daha yaygın hale geldi. Başlangıçta patates fakir insanların yiyeceği olarak kabul edilmiş ve hayvan yemi olarak kullanılmıştır. Ancak kısa süre sonra patatesin ucuz olması nedeniyle ekimi yaygınlaşarak halkın günlük yemeklerinin bir parçası haline gelmiştir (Heinzelmann, 2008: 13-14).

Almanya'da kahvaltı daha çok evde yense de kentsel bir ortamda çalışan insanlar, işe giderken kahve, sandviç veya hamur işi tüketildiğinde, kahvaltı yapmadan evden çıkmanın sağlıksız olduğu yaygın olarak düşünülmektedir. Almanya'da kahvaltı, en temelde sıcak bir içecek, çoğunlukla çaydan çok kahve (özellikle çocuklar için alternatif olarak süt ve sıcak çikolata ile) ve bir çeşit nişastadan oluşur. Bu - tatlı veya tuzlu - tereyağlı ekmek veya rulolar, ardından reçel veya bal, peynir, lor, sosis, jambon veya daha lüks olarak somon füme olabilmektedir. Sütlü tahıllar gibi tatlı hamur işleri de popülerdir. Diğer seçenekler arasında portakal suyu, yumurta, yoğurt ve taze meyve yer almaktadır (Heinzelmann, 2008: 102-105).

Okulda veya işte, sabah saat 10.00 civarında bir kahve molası verilir. Kırsal alanlarda ve geleneksel evlerde, öğlen yemeği olan Mittagessen ilke olarak sıcak bir

yemektir ve akşam yemeğinden çok buna daha fazla önem verilir. En klasik haliyle, Mittagessen, bir sebze ve nişasta eşliğinde et veya balıktan oluşur, genellikle çorba veya salatadan önce gelir ve ardından haşlanmış meyve, yoğurt, muhallebi veya dondurma gibi bir tatlı gelebilmektedir. Öğleden sonra atıştırmalık olarak iki farklı ara öğün yapılabilmektedir. Öğleden sonra 15.00-16.00 arasında, kahve ve çay eşliğinde kek yenilir. Öte yandan, öğleden sonra 16.00-17.00 arasında özellikle güney bölgelerde soğuk atıştırmalık; ekmek, brezeln denilen dilimlenmiş ve tuzlanmış uzun beyaz turp, çeşitli peynirler ve genellikle bira veya şarap tüketilebilmektedir. Abendessen denilen akşam yemeğinde, ikindi atıştırmalığına benzeyen soğuk yiyecekler tercih edilebilmektedir (Heinzelmann, 2008: 102-105).

Almanya'da sofra adabında aile reisi veya masadaki en yüksek rütbeli kişi "Guten Appetit" (afiyet olsun) demeden ve herkese keyifli bir yemek dileyerek yemeye başlamak kötü olarak kabul edilmektedir. Yemek yerken ve içerken gürültü yapılmamalı; ağız doluyken konuşmak terbiyesizlik sayılmaktadır. Yemek genellikle sağ elde bıçak ve sol elde çatal ile yenir. Çatal sadece Almanların kaşık ile yemeye meyilli olduğu makarna yemekleri için sağ elde tutulur. Balıklar için özel balık bıçağı kullanılır. İngilizce konuşulan ülkelerde uygun görülenin aksine yemek yerken iki elin de masanın üstünde olması gerekir ve tabakta bıçak ve çatal çapraz olarak birbirine paralel olarak yerleştirilerek bitmiş bir tabak belirtilir (Heinzelmann, 2008: 105).

Fransa mutfak kültüründe, 19. yy.'ın ilk yarısına kadar Fransa'da ziyafetlerde yemek servisi *service à la Française* olarak isimlendirilen Fransız usulü şeklinde servis edilmiştir. Bu servis usulünde yemekler üç ya da dört aşamada sofraya getirilmiş, öncesinde çorba, etli yemekler ve başlangıçlar; sonrasında kızartılmış etler, petits entremets denen sebze, salata, hamur işi ve tatlıdan oluşan yiyecekler izlemiştir. Son olarak ise meyve ve şekerlemeler sunulmuştur. 19. yy.'ın ortasında ise *service à la Russe* denen ve çorba veya hors d'oeuvre, balık, et, tatlı, peynir ve meyve şeklinde yiyeceklerin sıralandığı servis şekli yayılmaya başlamış, 19. yy.'ın sonunda Fransa ve İngiltere'de benimsenmiştir. Yazılı menüler, 18. yy.'da ziyafetlerde konuklara verilmeye başlandıysa da sonraları restoranların bir özelliği haline gelmiştir. 18. yy. Fransa'sında görülen ve 19.yy.'da Avrupa'ya yayılan bir diğer yenilik ise evlerde ayrı bir yemek odasının bulunması olmuştur. Sofraya oturan herkesin kaşık, bıçak ve bardak kullanması

bu dönemde İtalya'dan Fransa'ya yayılan bir adettir. Yine bu dönemde daha az gösterişli masalar hazırlanmış, daha az çeşit çıkarılarak hizmetçilerin yardımı olmadan herkesin istediği yemeği masadan alması sağlanmıştır (Işın, 2021: 379-380).

Günümüz Fransız yeme kültüründe, Fransız halkının yemek davranışları sürekli değişmekle birlikte çağdaş Fransız mutfağındaki mevcut eğilimler; ekonomik baskı, zaman baskısı ve zaman dağılımındaki ilgili değişiklikler, kadınların işgücüne katılımı, gıda piyasasının sanayileşmesi, kentleşme ve diyetle ilgili sağlık sorunları gibi çeşitli faktörlerle şekillenmektedir. Tüm bu faktörler, İngiltere'de gıda âdetlerini ve tutumlarını etkileyen sosyal yaşam ve ekonomideki değişikliklere benzemekte, gelenek ve göreneklere daha az bağımlı bir gıda tüketimi modeli inşa etmektedir. Fransa, yemek yeme eyleminin sosyal, hedonistik, estetik, sağlık ve diğer konularla ilgili farklı yönlerine verdiği önemi vurgulayan yemek yemeye harcanan zaman açısından hala dünyada ilk sırada yer almaktadır. Fransız yemek kültürü, şenlik-yemek tadıyla ilgili olumlu duygular ve yemekten alınan zevki paylaşma yoluyla özellikle güçlü bir hedonist yaklaşım geliştirmiştir (Grigorova ve Dimitrova, 2013; 6-7).

Fransa'daki göçmen nüfusun etnik bileşimi, Kuzey Afrika mutfağının ülkedeki en popüler etnik mutfak olmasında etkili olmuştur. Etnik restoranlar "Fransız bilinci" içinde kendilerine ait bir yer için savaşmak zorunda kalmış olsalar da, artık günlük yaşamın bir parçası haline gelmişlerdir. Kuzey Afrika yemekleri, Fransız diyeti üzerinde özellikle güçlü bir etkiye sahip olmuştur. Birinci Dünya Savaşı sırasında, göç eden Cezayirliler, Fransa'ya ilk kez kuskusu getirmişler, Fransızlar kuskusu kısa sürede kabul etmişlerdir. Kuskus, 2011 yılında Fransızların üçüncü favori yemeği seçilmiştir. Paris fırınlarında, Fransız bagetleri, kruvasanları ve tatlı çöreklerinin yanı sıra Mağrip lezzetlerinin de başarıyla satılması yönünde artan bir eğilim vardır (Grigorova ve Dimitrova, 2013; 6-7).

2.6. Yeme - İçme Mekânları

Yeme içme mekânları denildiğinde kuşkusuz akla ilk gelen yerler arasında mutfak, restoran, kafe gibi mekânlar yer almaktadır. Bu bölümde yeme-içme mekânlarının tarihi ile Fransa, Rusya, İngiltere ve Almanya'daki tarihsel gelişimleri incelenmiştir.

2.6.1. Mutfak

İnsanların ateşi kullanmaya başladığı andan itibaren yemek hazırlama alanı insanlıkla birlikte var olmuştur. Orta Çağ'da mutfak alanı bir çiftliğin merkezi noktasında bulunmaktadır. Kentsel konut gelişimi, çiftlik evlerinin bireysel kullanım alanlarına bölünmesini başlatarak mutfağı diğer odalardan ayırmıştır. Mutfak alanının merkezi konumundan çekilmeye neden olan diğer hususlar arasında yangın tehlikesi, dumanın dışarı atılması ve ek ısıtma kaynaklarının uygulanması ile ilgili sorunlar vardır. Bir ocak veya açık bir şömine, Orta Çağ mutfak alanındaki kalıcı ekipmanın temel bir bileşeniydi. Yoksul insanların kulübelerinin içinde genellikle bir ocak ya da büyük bir kil sobası vardı. Havalandırma, zengin evlerde ve kalelerde, pencere açıklıklarından, davlumbazlardan, bazen çatı deliklerinden veya nadiren kapılardan yapılırdı. Dumanın bacadan dışarı atılmasını sağlayan davlumbaz sistemi o dönem için bir yenilikti (Charytonowicz ve Latala, 2011: 4-6).

18. yy.'da mutfaklar, yalnızca yiyeceklerin hazırlandığı yer olmanın ötesinde, konuk odasıyla özdeştirilmiş, her amaca hizmet eden mekânlardır. 18. yy.'da konukevlerindeki toplumsal yaşam, şöminenin etrafında şekillenmiştir. Büyük konukevlerinde ve sadece soylulara özel bir oda verilmesi dışında; ev halkı, hizmetçiler, yolcu ve müşteriler mutfaklarda bir araya gelmişlerdir. 1800'lü yıllarda konuk odalarının ticari işletmeye dönüşmesi sonucu, mutfak karakterini yitirerek bu dönemde ayrı bir mekâna taşınmıştır. Bar tezgâhı olarak isimlendirilen tezgâh, konuk odalarına 19. yy'ın başında İngiltere'de girmiştir. Satıcı ile alıcı arasındaki sınırın maddi işareti olan tezgâh, sonrasında meyhanelerin en önemli özellikleri arasına girmiştir (Schivelbusch, 2000: 198).

Modern Çağ olarak adlandırılan dönem, 15. yy.'da Rönesans ile başlayıp 19. yy.'a kadar uzanan tarihsel bir dönemdir. Çağdaş mutfağın görünümü ve donanımı, sahibinin maddi durumuna göre koşullandırılmıştır. Kırsal nüfusun şehirlere göçü, hizmetçi olarak istihdam edilen hizmetin büyümesine ve işyerinin mutfak alanı gibi diğer odalardan ayrılma eğilimine neden olmuştur. Havalandırmanın davlumbaz ve baca ile yayılması ve yeni bir yakıt türü olan taşkömürü ve linyit kömürünün kullanılmasını sağlayan sobalar, mutfakları ev yerleşiminde herhangi bir yere yerleştirmeyi mümkün

kılmıştır. Mutfak alanları yerleşim alanlarından evlerin bodrum katlarına (İngiltere), ayrı girişli arka bahçelere (Fransa) veya evlerin yanındaki ayrı binalara (Polonya) taşınmıştır (Charytonowicz ve Latala, 2011: 5-6).

Mutfak alanının bütünleştirici işlevi, sobanın genellikle tek odanın tüm köşesini kapladığı kırsal alanda tutulmuştur. Çağdaş mutfak alanı modelinin yükselişi Sanayi Devrimi olarak bilinen teknolojik ilerlemenin gelişimini başlatmıştır. Fabrikaların yoğun bir şekilde genişlemesi, köylerin nüfusunun azalmasına, insanların şehirlere göç etmesine ve işçi sınıfı toplu konutlarının oluşmasına neden olmuştur. Bu dönemde, zengin konutlardaki mutfak alanı, kırsal kesimdeki yoksulların çiftlik evlerindeki mutfaklar ve yeni belediye işçi sınıfının apartmanları arasında karşıtlık göze çarpmaktadır. İç mekân olarak bir mutfak evrimi gerçekleşmiş ve mutfak alanı günümüz mutfağının özelliklerini kazanmıştır. Mutfak aralıklarının büyümesi, daha fazla mutfak iyileştirmesine katkıda bulunmuştur. Piyasaya sürülen odun ve taze kömür gibi mevcut yakıtların daha gösterişli ve daha ekonomik kullanımı üzerine yapılan araştırmalar, sıcaklık ayarı imkânı ve azaltılmış boyutları ile kullanımı kolay kapalı dökme demir sobaların yapımını temel almıştır. Bir sonraki aşamada, akaryakıt, gaz ve elektrik ile çalışan sobalar yavaş yavaş evlere girmiştir (Charytonowicz ve Latala, 2011: 5-6).

Dondurulmuş gıdalara erişilebilirliğin yanında gıdalara pastörizasyon yöntemlerinin uygulanması, yemek hazırlama ilkelerinde devrim yaratmıştır. Yeni malzemelerin, paslanmaz çelik veya alüminyumdan yapılmış cihazların ve ev deterjanlarının ortaya çıkması, mutfak alanında hijyenin önemli ölçüde iyileşmesine katkıda bulunmuştur. Su temini için geliştirilen sistemler, gaz boruları ve kablolama sistemleri birçok şehirde ortaya çıkmıştır. Mutfak alanının kademeli olarak azalması, mutfak ekipmanlarının, bağlantı parçalarının ve kabloların varlığının genişlemesi ve çeşitliliği, hizmetlilerin ve ev kadınlarının istihdamının azalmasından kaynaklanmıştır (Charytonowicz ve Latala, 2011: 6).

İşçi sınıfı için artan konut talebi, çok aileli konut binalarının geliştirilmesi ve bir laboratuvar gibi tasarlanan *Frankfurt Mutfağı* olarak adlandırılan çalışma mutfağını ortaya çıkarmıştır. Frankfurt Mutfağı, daha önceki araştırmalara bağlı olarak standart bir yerleşim planı ile 1926 yılında geliştirilmiştir. Pişirme süresini azaltmak için mutfak

işlerini optimize etmek ve iyi donanımlı mutfaklar inşa ederek maliyetleri düşürmek amacıyla inşa edilmiştir. Prefabrikasyonun doğuşu ile küçük çalışma mutfakları diğer fonksiyonel alanlardan izole edilmiştir. 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren laboratuvar mutfağı modeli bir standart haline gelmiştir. Kısmen veya tamamen bir oturma odasıyla bağlantılı olan açık mutfaklar ortaya çıkmış, gittikçe daha mükemmel malzemelerin ve modern tasarım biçimlerinin girişi, daha fazla işlevsel değişikliği etkilemiştir (Tekmen, 2007: 12).

2.6.2. Restoranlar, Kafeler ve Pastaneler

Paris, genellikle modern restoranın doğduğu yer olarak anılsa da, restoranlar Fransız Devrimi'nden çok önce, başka yerlerde bulunmaktaydı. Restoranın kökeni, tavernalar, hanlar ve pansiyonlara dayanmaktadır. Bu işletmeler, sipariş üzerine modern restoranın ortaya çıkışından çok önce konaklama ile birlikte, alkollü içecekler ve yemek servisi sunuyordu. Bu erken "ilkel restoranlar", 18. yy.'dan çok önce Paris'te ve Avrupa'daki diğer ticari şehirlerde vardı. Paris, restoranın Avrupa'da ortaya çıktığı dönemde baskın ticaret ve kültür merkezi olduğu için restoranların doğum yeri olarak Paris'e çokça atıfta bulunulmaktadır (Kiefer, 2002: 58-59).

Tavernalar esas olarak alkol satışlarından; hanlar ve pansiyonlardan ise kiralık odaların yanı sıra yemek servisinden para kazanmaktaydı. Tavernalar, hanlardan farklı olarak, sipariş edilen öğelerin ücretlendirilmesi ve içecek sağlanması konusunda uzun bir geleneğe sahipti. Bu konsept, günümüz restoranının gerekli bir öncüsüydü. Kişi ortak porsiyondan alabileceğini yerdi. Ödeme, sipariş edilen veya yenen yemekler için değil, masada bir yer içindir. Table d'hôte formatı daha yaygındır. Yabancılara anında fiyat verilerek ve pazarlık yapmaya davet edilerek yolcuların sömürülmelerine doğru evirilmiştir. Öngörülemeyen masa arkadaşları endişelenmek için başka bir nedendir. Yemek saatleri kuruluştan kuruluşa değişmekte, bu da gezginlerin yemek bulmak için ara sıra birkaç yeri denemek zorunda kalacakları anlamına gelmektedir (Kiefer, 2002: 58-59).

Tavernalardan veya hanlardan sonra açılan kafeler, restoranlardan önce bulunmaktaydı. Kafeler, kahve Avrupa'ya girdikten sonra açılmış ve kahve 17. yy.'da Ortadoğu ve Osmanlı'dan Fransa'ya gelmiştir. Kahve ve kafeler 15. yy.'da Arabistan ve

İran'da, 16. yy.'da ise Osmanlı İmparatorluğu'nda mevcuttu. Konstantinopolis'te bulunan Fransız gezginler "*Türklerin rengi siyah olan, sıcak olarak tüketilen ve yemek sonrasında içtikleri içecekleri*" olduğundan bahsetmişlerdir. İlk halka açık kafeler 1671'de Marsilya'da açıldı. Daha önce 1643'te bir Levanten Paris'te bir kafe açmış ama başarılı olamamıştı. 1671'de Paris'teki birçok butikten kahve satın alınabilirdi. 1672'de bu isimle ilk başarılı kafe kuruldu: "1672'de Pascal adlı bir Ermeni, Foire St-Germain'de: kahve içebileceğiniz bir butik olan kafe dediğimiz bir yer açmıştır. Çay, sıcak çikolata ve kahve servisi yapan kafeler, kısa süre sonra likörler, kokulu sular, reçeller, şekerli meyveler, çikolatalar, buzlar ve şerbetler de sunmaya başlamışlardır. *Café au lait* denilen sütlü kahve 1685'te ortaya çıktı. Böylece kafeler devrimden neredeyse 100 yıl önce Paris sahnesinin bir parçasıydı. 18. yy. ortalarında kafeler, sosyal aktivitenin merkezleriydi. Öğrenciler, akademisyenler, devrimciler, muhbirler için edebi ve politik tartışmaların yapıldığı yerlerdi. Modern restoranların birçok özelliğine sahip olan bu kafelerde bireysel siparişler, masalar, çekler ve fiyatlar yayınlamıştır. Eksik olan tek şey yemek servisiydi (Kiefer, 2002: 60).

Avrupa'da Rönesans döneminde yolculuk edenler için yol kenarlarında hanlar ve lokantalar bulunmaktaydı. Ayrıca kilise ve manastırlarda yolcular için yemek servisi verilmesine rağmen halkın yemek yiyeceği birimler henüz kurulmamış, insanlar yemeklerini çoğunlukla evlerinde yemişlerdir. 1765 yılında restoranın kendine has mucidi Mathurin Roze de Chantoiseau, seçkinlere özel masalarda sağlıklı karışımlar hazırlamış, bir menüden masa ve yemek seçilebilen ilk modern tesisi açmıştır. Restoranın mucidi Mathurin Roze de Chantoiseau, aynı zamanda broşür yazan bir fizyokrattı. Hem yiyecek hem de bilginin dolaşımını teşvik ederek, Hotel d'Aligre'de restoranını açmıştır. 1773'te restoran, sağlık ve temizliği vurgulayan eksiksiz yemekler servis edilen mekân haline gelmiştir. Aşçılık ve tıp arasındaki bağlantı, o zamanlar bugün olduğundan daha yakındı. Orta Çağ ve Rönesans'ta insanlar tipik olarak yemek hazırlama ile birlikte tıp okudular. Bu dönemde restoranlara "maisons de santé", kelimenin tam anlamıyla "sağlık evleri" denmekteydi (Kiefer, 2002: 61).

Kimi kaynaklarda 1765, kimilerinde 1766 yılında, XV. Louis dönemi Fransa'sında Boulanger isimli kişi, besleyici çorbalar servis ettiği bir dükkân açmış, şifa

vermek anlamına gelen *restaurabo* sözcüğünü, zamanla lokanta anlamına gelen restoran olarak kullanmıştır (Gürsoy, 2021:163).

Gürsoy (2021), Tarihçi Mehmet Ali Kılıçbay ve Rebecca Spang'in Rabelasi'in Gargantua ve Pantagruel isimli romanlarını referans vererek 16. yy.'da Paris'te açılan Le Veau qui Tette (Süt Danası) lokantasını göstererek ilk lokantanın Boulanger'in lokantası olmadığından bahseder. Aynı şekilde Gürsoy (2021), Boulanger'in dükkânından önce 1582 yılında Paris'te kurulan La Tour d'Argent'ı örnek gösterir. Dünya çapında faal olan en eski restoran ise Çin'in Kaifeng şehrinde 1153 yılında kurulan Bucket Chicken House'dur. Türkiye'de açılan ilk lokanta ise Isparta'da 1833 yılında kurulan Hacıbenlioğlu Kebap Salonu'dur.

İlk lüks restoran, 1782 yılında Paris'te Antoine Beauvilliers tarafından *La Grande Taverne de Londres* ismiyle açılarak çok çeşitli yemekler servis edilmiştir. Bu restoranın ardından *Le Trois Freres Provençoux, Very's, Grand Vefour* isimli restoranlar açılarak farklı kurslarda yemek servisi yapılmıştır (Gürsoy, 2021:165).

Her şeyi bir kerede ortaya çıkarmayı içeren geleneksel aristokrat yemek servisi olan *servis à la Française*'da insanların gelip farklı zamanlarda oturdukları ve farklı şeyler sipariş ettikleri servis sistemi, bir restoranda mümkün değildir. Bunun yerine, sonrasında *service à la Russe* yemek servis şekli benimsenmiştir (Albala, 2013: 199-200). Fransa'da restoranların açılmasıyla başlayan yeniliğin, Avrupa'da yayılması 1890'larda olmuştur (Gürsoy, 2021: 171). New York'ta 1830'da Delmonicos, Londra'da 1865'te açılan Cafe Royal bu yeniliğe örnek gösterilebilir. Cafe Royal açılmasından önce Londra'nın özel kulüpleri önemli bir yer tutmuş ve 19. yy. başlarında Fransız mutfağını benimsemişlerdir. 1800'lerde İngiliz üst ve orta sınıfının dışarıda buluşmayı sağlayacak birkaç mekâna sahiptir. Her yerde bulunabilen birahaneler orta ya da üst sınıflar için uygun değildir (Shore, 2007: 314).

Benzer düşünen erkeklerden oluşan kulüpler, Elizabeth dönemi İngiltere'sinde başlamış, ancak 18. yy.'da güçlü bir şekilde gelişmiştir. Bazıları kahvehanelerde bazıları tavernalarda ortaya çıkmıştır. Kurucuları genellikle bir siyasi partinin, edebiyatın veya bilimin çıkarlarını ilerletmek için bir araya gelen aristokratlardı. İyi yemek ve şarap tüketimi her zaman önemli bir unsurdu ve bazı kulüpler başka bir amaç için var

olmadılar. Fransız Savaşlarının sonlarına doğru yeni ve farklı bir kulüp türü ortaya çıkmaya başladı ve özellikle 19. yüzyılda çoğaldı. 1820-1830'lar, üyelik açısından daha büyük, amaç açısından daha ciddi ve önde gelen mimarlar tarafından tasarlanan binaları işgal ediyordu. Bunlar arasında Travellers (1812), United Service (1816), Athenaeum (1824), Oriental (1824), Üniversite (1824), Crockford's (1827), Garrick (1831) ve Reform (1832) gibi kulüpler sayılabilmektedir. 1850'de toplam otuz civarında kulüp yer almaktaydı. Kulüpler, gelenekler ve ekonomik zorunluluklar nedeniyle genellikle 30 yaşına kadar evliliği erteleyen bekâr, üst orta sınıf erkekler için çalışabilmek adına yararlıydı. Kulüpler, üyelik için onaylanmış başvuru sahiplerini kabul etmişler, üye olmayan konukları "yabancı" odalarla ağırlamışlardır. Başlangıçta, üyeler esas olarak soylulardan, parlamento kamaralarından, avukatlar ve din adamları gibi kıdemli profesyonellerden, sömürge ve denizaşırı devlet memurlarından oluşuyordu; ancak bu dönemin sonuna kadar iş adamları bulunmuyordu (Burnett, 2004: 83-84).

1850'deki yaklaşık otuz Londra kulübünün her birinin 500-1.500 üyesi vardı. 1860'lara veya 1870'lere kadar, bu yerlerin özellikleri ve menüleri, yeni biçimlere geçiş noktasında olsa da, büyük ölçüde geleneksel ve değişmezdi. Sosyal ortamı iyi bilen George R. Sims gözlemlerinde o dönemi şu şekilde ifade etmiştir:

"*Seksenler, yetmişlerin Londra'sından çok farklı bir Londra gördü. Bugün anladığımız şekliyle popüler restoran henüz gelmemişti ve halka açık yemek yeme mekânlarındaki ayrı masa, bugün genel olduğu kadar olağandışıydı. Popüler ve modaya uygun yemek salonlarında ve tavernalarda "kutu" adı verilen küçük bölmelerde oturuyordunuz ve ahşap bölmeler komşularından bir grup öğle yemeğini veya akşam yemeğini ayırıyordu ve bayanlar nadiren partideydi.*"

1880'e gelindiğinde, her iki cinsiyet için de çekici olan farklı, daha zarif bir ortam sağlayan farklı bir mutfak sunan yeni yemek mekânları türleri ortaya çıkıyordu. Bu yeni restoranlarda erkekler ve kadınlar tarafından dışarıda yemek yemek, çok geçmeden modaya uygun bir boş zaman etkinliği haline gelecekti (Burnett, 2004: 86-87).

Almanya'da işçi ve çalışan sınıfı olmak üzere iki işçi sınıfı mevcuttur. 1870'lerden itibaren fabrikalar, çalışanları için kafeteryalar kurulmaya başlamıştır. Bu, çalışma koşullarını iyileştirmeyi amaçlamakla birlikte, kısa molalarda alternatifi olmayan işçileri bağlama girişimi olarak da yorumlanmıştır. Sanayileşme, yalnızca yeni

yiyecek hazırlama ve tüketim biçimlerine değil, aynı zamanda keskin sosyal ayrımlara ve buna paralel olarak bar ve restoranların çeşitlenmesine de yol açmıştır. Dışarıda yemek yemek sadece daha sık ve daha fazla insan için gerekli hale gelmekle kalmamış, aynı zamanda bir eğlence ve statü sembolü olarak görülmüştür (Heinzelmann, 2008: 118-124).

19. yy.'ın son üçte birinde başlayan yeni, özellikle kentsel restoran kültürü, Almanya'nın sınıf sistemi tarafından güçlü bir şekilde şekillendirilmiştir. Örneğin, Frankfurt'da, bar ve restoranların sayısı 1890 ile 1914 arasında iki katına çıkmıştır. 19. yüzyılın sonunda hüküm süren milliyetçiliğe ve mutfak terimlerini Almanlaştırma eğilimine rağmen, yüksek restoran kültürü ve saray mutfakları her şeyden önce Fransız haute mutfağından etkilenmiştir. Konukların oyun oynayabileceği, gazete okuyabileceği veya kahve, çay gibi içecekler içebilecekleri yerler olan kahve evleri, Almanya'da ilk kez 1679 yılında Hamburg'da açılmıştır. Kafe ve pastaneler, fast food restoranları dışında en uygun fiyatlı ve sosyal açıdan en uygun yerlerdir. Berlin'in ilk pastanesi 1818 yılında açılmıştır. Restoran sahnesindeki ilk Türk etkisi, 1970'lerin başında Berlin'in "Türk" semti Kreuzberg'de ilk döner kebap tezgâhları açılmasıyla başlamıştır (Heinzelmann, 2008: 118-124).

Rusya'da St. Petersburg'daki halka açık ilk yemek mekânı, "Osteria" veya "Austeria" olarak adlandırılan Troitskaya Meydanı'ndaki bir tavernaydı. İlk tavernalar tam teşekküllü restoranlar olarak kabul edilmesine rağmen, votka ve bira satışı, salonlarda bilardo masaları kurulması yasaktır. 2 Şubat 1821'de İmparator I. Aleksandr "St. Petersburg ve Moskova'daki oteller, restoranlar, kahvehaneler ve tavernalar hakkında yönetmelik onaylamıştır. Bu yönetmelik ile aynı zamanda "restoran" kelimesinin tescil edildiği ilk resmi belgelerden biri olmuştur. 1835'te İmparator I. Nicholas, restoranlar, oteller, kahvehaneler ve tavernaları içeren yeni bir "St. Petersburg'daki meyhane işletmelerine ilişkin yönetmeliği" onaylamıştır. Yönetmelik, şehirdeki farklı işyerlerinin sayısını sınırlandırmıştır. Bu yönetmeliğe göre: 35 restoran, 46 kahvehane, 40 meyhane, 50 meyhane, 250 mahzen, mahzen hakkı olan 20 dükkân ve mağaza faaliyet göstermiştir. 1910'larda St. Petersburg'da, tahminlere göre yaklaşık 3.000 catering işletmesi mevcuttur (Demidenko, 2011).

Restoranlar, 19. yüzyılın başlarında açılmaya başlayarak yüksek sınıf kuruluşlar olarak kabul edilmiştir. İlk yıllarda restoranlar sadece otellerde açılmış, daha sonra bağımsızlık kazanarak 1870'lere kadar sadece yabancılar açmıştır. Ülkede Batılı her şeye talep olduğundan, çoğu zaman Fransızlar, restoranların sahibi olmuşlardır. Bu nedenle, menüde Rus lahana çorbası ve turtalar yerine, ulusal Fransız lezzetleri yer aldı. 19. yüzyılın ilk yarısında, Avrupa geleneğine göre akşam yemeğini geç saatlere kadar sürmüş, restoranlar saat 15.00'e kadar açılmamıştır. Kadınların restoranları 1840 yılının ikinci yarısından itibaren ziyaret etmeye başladığına inanılmaktadır. Bununla birlikte kadınlar bazı yiyecek içecek işletmelerini açmak için girişimlerde bulunmuşlardır. 1910'larda, o zamanlar çayhane olarak adlandırılan özel kadın çay salonları oluşturmak için inisiyatif almışlardır (Legkaya, t.y.)

1900'lü yıllarda "açık büfe" kavramı ilk başlarda sadece kahvaltılar için geçerli olsa da başkentin restoranlarında ortaya çıktı. 1910'ların başında, St. Petersburg restoran işinde başka bir yenilik vardı. Bu sırada, birçok Avrupa başkenti örneğini takiben Rusya'da ilk kez St. Petersburg'da sokaklarda masalar ortaya çıktı: bazı restoranlar ve kafeler bunun için özel izin aldı. 1900'lerin sonlarında, St. Petersburg'daki birçok kuruluş ilk kahve makineleriyle donatıldı. 1910'larda, başkentteki hemen hemen tüm saygın kuruluşlar bir telefon bağlantısı edindi, böylece telefonla masa sipariş etmek yaygınlaştı. Eskiden müşteriler yalnızca kurumun işareti ve itibarı tarafından cezbediliyordu, 19. ve 20. yüzyılların başında, meyhane sahipleri reklamlara giderek daha fazla dikkat etmeye başladılar. "Kyuba" restoranı, St. Petersburg'da, akşamları parlak ışıklarla aydınlanan kuruluşun adı olan bir elektrik reklamı yayınlayan ilk restorandı. 19. yüzyılın ortalarından itibaren metropol kafe ve restoranlar da "markalı" menü kartlarına sahip oldular. 20. yüzyılda, restoranlarda tezgâh, yüksek bar tabureleri ve vazgeçilmez kokteyller ile "Amerikan barlar" ortaya çıktı. Yine 20. yüzyılın başlarında, genellikle restoranın yanında, ancak ayrı bir girişi olan bir kahve ve şekerleme dükkânı vardı (Demidenko, 2011).

2.6.3. Meyhaneler, Tavernalar, Hanlar

Türk Dil Kurumu'na göre meyhane; içki satılan ve içilen yer, içki yeri; kabare olarak tanımlanmaktadır. Yine Türk Dil Kurumu'na göre taverna kelimesi ise "çalgılı

meyhane"; han kelimesi ise yol üzerinde veya kasabalarda yolcuların konaklamalarına yarayan yapı olarak geçmektedir (https://sozluk.gov.tr/).

Alkollü içecekler, insanlar arasında sosyalleşmenin ve misafirperverliğin evrensel bir simgesidir. Şarap ve alkollü içkiler, bira, elma şarabı ve bal likörü kutlamak, yas tutmak veya sosyalleşmek için tüketilirdi. Alkolün rahatlatıcı özellikleri insanlar arasındaki sosyal etkileşimi kolaylaştırmıştır. Meyhanenin kökenleri belirli bir zamana veya yere yerleştirilemez ve çoğu toplumda bulunur. M.Ö. 2. bin yılın başlarında her yerde yaygın hale geldiği ve eski Babil, Mezopotamya, Mısır, Yunanistan ve Roma'da var oldukları bilinmektedir. İngiltere'deki ilk tavernalar muhtemelen Romalılar tarafından tanıtılmış ve Sakson döneminde, taverna veya birahane gelişmeye başlamıştır. Bunu Norman dönemi takip etmiş ve Orta Çağ boyunca devam etmiştir. Avrupa'da taverna, halk pazar yerlerinin gelişmesiyle birlikte 12. yy.' da gelişmeye başlamıştır. Avrupa'daki meyhanenin tarihi, Kuzey Amerika'dakinden daha kapsamlı ve daha eski bir geleneğe sahip olmasına rağmen, kısmen keşfedilmiştir. Her iki kıtadan tarihçiler topluca, içme yerlerini yaşanmış yaşamların bir işareti olmaktan ziyade katlanılması gereken bir kötülük olarak tanımlamışlardır. Öyle ki bazı tarihçiler kabareleri suçlular için ayrılmış kötü şöhretli bir yer olarak görüp "kötülerin gerçek kreşleri" olduğunu belirtmişlerdir (Fortin, 2000: 6-7).

Restoranların tarih sahnesine çıkmalarından önce Batı'da çok yaygın olan tavernaların tarihi antik çağa kadar uzanmaktadır. Antik Roma'da tavernaları şehir pansiyoncuları işletmiştir. Yeme içme mekânları bağlamında zengin bir kültüre sahip olan Antik Roma'da Pompeii'deki duvar resimlerinde birçok meyhane figürü yer almaktadır. Öyle ki Pompeii'de kazılan doksan altı sokak köşesinin altmışında meyhane figürü bulunmuştur (Grimm, 2007: 96). Tavernalar; alt sınıflar, kasaba halkı ve gezginler için sıcak yemek servisi de yapmıştır. Tavernada çıkan günlük yemekler, iç duvarlara asılan tabelalar veya resimlerle duyurulurdu. Yemekler oturarak alınır ve şarap ya doğal haliyle ya da su ile seyreltilerek içilirdi. Hem Antik Çağ'da hem de Orta Çağ'da meyhaneler, kumar ve fahişeliğin yapıldığı sefil yerler olarak görülmüş, Orta Çağ'da sosyalleşme, dinlenme, eğlenme ve fikir alışverişi yapılan yerler haline gelmiştir. 16. ve 17. yüzyıllarda tavernalar, resim sanatına da yansımış, özellikle Flaman sanatçılar

tarafından resmedilen taverna sahneleri genellikle sosyalleşme ve kötü şöhretli yerler olarak temsil edilmiştir (Akdeniz, 2019: 348-350).

Burke'ye (1996) göre han, taverna veya meyhaneler önemli halk kültürü merkezleridir. 1500-1800 yılları arasında İngiltere'de bu tarz yerlerin sayısı oldukça fazladır. Hanlarda, özellikle Londra'da horoz dövüşleri yapılır, iskambil, tavla gibi oyunlar oynanır; soytarılar, çalıntı eşya satanlar, ayı oynatıcıları, gösteri yapan atların sahipleri gösteriler için bu kültür merkezlerini kullanırlardı. Hanlar, İngiltere'de olduğu gibi kıta Avrupa'sında da aktörlerle özleşmiştir. Hancılara ait dönemin kayıtlarında Alman karnaval oyunlarının hanlarda sahnelendiğinden bahsedilir. Halk ozanları ise tavernalarda çalar insanlar dans ederlerdi. Yine güney Avrupa'ya göre tavernalar kuzey Avrupa'ya göre bir eğlence merkezi olarak daha az ilgi görmüştür.

Geç Orta Çağ ve erken modern Avrupa'da içki içmek sosyal bir aktiviteydi. 17. yy.'dan önce insanlar içkilerinin çoğunu festivaller, ayinler ve ritüeller sırasında sokakların, meydanların ve köylerin kamusal alanlarında, yaşların, sınıfların ve cinsiyetlerin rastgele bir karışımıyla yapıyorlardı. Erken modern dönemden başlayarak, içmenin toplumsallığında kamusal alandan taverna ve meyhanelerin görece mahremiyetine doğru bir kayma meydana geldi. Birahaneler ve tavernalar erkek mekânı olmanın yanı sıra esasen genç mekânlardı. 18. yy.'da Paris tavernalarındaki müşterilerin yaşlarının analizi, erkeklerin sadece % 2'sinin ve kadınların % 4'ünün altmışın üzerinde olduğunu göstermektedir. Patronaj düzeyi ne olursa olsun, genellikle yaşlılar ve özellikle dullar İngiltere'de meyhaneleri işletirdi. Kimi dul kadınlar, eşleri öldüğünde işi devralmıştı ve birçok yoksul dul, geçimlerini sağlamanın bir yolu olarak mütevazı işletmeleri işletmek ve böylece yerel yoksulları destek yüklerinden kurtarmak için izin aldı. Yaşlı bireylerin alkolle ilişkisi kültürel ve sosyal yapı içerisinde yer almıştır. Geç Orta Çağ ve erken modern Avrupa'da genç erkekler alkolün başlıca tüketicileri olmalarına ve sonuç olarak içki içmeyle özdeşleştirilmelerine rağmen, alkollü içecekler de aynı şekilde yaşlıların kimliğinin bir parçasını oluşturmuş ve yaşlıları "tanımlama" işlevi görmüştür (Scholliers, 2001: 130-132).

İngiltere'de 17. ve 18. yy. boyunca boş zaman ve sosyal etkileşimdeki önemli rolleri nedeniyle sosyal tüketimle ilişkili yaygın olarak kullanılan ve en yaygın olarak

bilinen biçimleri hanlar, meyhaneler, birahaneler, kahvehaneler mevcuttu. Anglo-Sakson döneminde üç ana içki işletmesi türü vardı: eala-hus, win-hus ve cumen-hus. Orta Çağ'dan itibaren bu işletmeler sırasıyla *alehouse*, taverna ve han olarak biliniyorlardı. 17. yy.'ın sonlarına doğru, alehouse teriminin yerini giderek daha sık "halk evi" terimi almaya başladı ve böylece meyhane doğdu. Bu mekânlar, ulusal ve yerel siyasetin, belediye sorunlarının ve iş dünyasının düzenli olarak aktarıldığı sosyal platformlardı. Sosyal katılım ve iletişim için bu platformların popüler fikir ve kültürel bilgi üzerinde büyük etkisi oldu. Birahanenin, meyhanenin ve hanın tarihi, yurt dışına seyahat edenler için kolaylıklardan biriydi. Başlangıçta, birçok han ve içki işletmesi büyük şehirleri birbirine bağladı ve yolcuları, dini hacıları ve sürüleri barındırmak için ara istasyonlar olarak açıldı. Şehirler ve kasabalar kurulmadan ve genişlemeden önce Britanya'nın erken gelişiminde, bu hanlar yerel, bölgesel, ulusal ve hatta uluslararası düzeyde ticaret ağlarında hayati bir rol oynadı. Londra 16. yy.'ın ortalarında genişlemeye başladığında, bu tür kuruluşlar tüccarlar, askeri personel ve bekârlar için giderek yaygınlaştı. Birahanenin Tudor döneminde öne çıkan bir kurum olarak ortaya çıkmasının ana nedenlerinden birinin Protestan Reformunun etkisi olduğu da ileri sürülmüştür (Duensing, 2014: 26-27).

Elizabeth döneminin sonlarında *alehouse*, şehir yaşamının ayrılmaz bir parçası olmuştur. Tavernalar, sağladıkları yemeğe eşlik eden şarap veya alkol sunan kentsel fenomenlerdir. Meyhaneler, diğer kuruluşlardan daha sosyal kurumlardır. Birahaneler, içki içmek için en yaygın yerler olmuş ve ülke genelinde hem kırsal hem de kentsel alanlarda mevcuttur. Boyutları büyük yapılardan küçük odalara ve hatta mahzenlere kadar değişiyordu. O zamanlar bira üretimi nispeten basitti - sadece arpa ezilip suyla karıştırıldı ve mayalanmaya bırakıldı. Ortaya çıkan içeceğin ömrü çok kısaydı, bazen üç gün kadar kısaydı ve kalitesi büyük ölçüde değişiyordu. Üretim kolaylığı ve ekipman gereksiniminin düşük olması, biranın her yerde demlenebileceği anlamına geliyordu. İngiliz kültüründeki uzun tarihleri boyunca, bu mekânlar yerel topluluğa yiyecek ve içecek alma yerleri, siyasi ve sosyal gruplar için buluşma yerleri ve çeşitli diğer sosyal aktiviteler olarak hizmet etti. Bununla birlikte, orta çağda, bira satışı her yerde ve biraz sıradan bir işti. Üretim kolaylığı nedeniyle, bira ve bira arzını düzenlemek çok zordu, bu da hızlı ve yarı saygın bir gelir kaynağına ihtiyaç duyanların cazibesini artırdı. Bu

“birahaneler”, 18. yy. boyunca o kadar boldu ki, yerel yetkililer tarafından bu konuda çok az şey yapılabildi. İngiliz ruhsatlandırmasındaki gelişmeler, ezici bir şekilde, ön odadaki bu bira satış noktalarından kaynaklanan gürültülü ayaklanmalarla ve 18. yy.’ın ilk günlerinden itibaren cinlerin popülerleşmesiyle ilişkilendirildi (Duensing, 2014: 28-29).

Erken dönem modern İngiltere, çok çeşitli içki işletmeleri içeriyordu. Birahaneler, meyhaneler ve hanlar, sundukları tesis ve hizmetlerde olduğu gibi, saygınlık açısından da çok çeşitliydi. Hanların ve lüks tavernaların sahipleri genellikle saygınlığın temel direkleriydi ve bazen bir taşra kasabasında hatırı sayılır derecede önemli kişilerdi. Hanlar, gezginler için konaklama ve atları için ahır hizmeti sunmanın yanı sıra bazıları, kamu veya özel işlevler için kiralanabilecek geniş odalar sağlamıştır. Çoğu işletme, kasabalarda veya büyük şehir merkezlerini birbirine bağlayan ana yollarda bulunuyordu. Tavernalar şarap servisi yapar, genellikle yiyecek hizmeti de sağlardı. En yaygın içki içme yerleri, sayıları binleri bulan ve ülkenin dört bir yanındaki kasabaların yanı sıra kırsal mahallelerde bulunan birahanelerdi. Birçok meyhaneci, birden fazla meslekle uğraşmış ve bazıları sadece aralıklı olarak ticaret yapmıştır. Birahane ve meyhaneler; müşterilerin yaptıkları pazarlıklar, siyaset üzerinden yapılan tartışmalar, haber ve dedikodular, eğlence ve kumar hizmeti gibi çok sayıda işleve hizmet etmiştir (Capp, 2007: 105-114). 17. ve 18. yy.’da kahvehaneler burjuvazi için ne kadar önemliyse, 19. yy.’da da işçi sınıfı için meyhaneler o derece önemli hale gelmiştir. İngiltere’deki “Friendly Societies”, “Trade Unions” gibi ilk işçi birlikleri meyhanelerde toplanmışlardır. Bu dönemde içmek ve tartışmak bir bütün olmuş, grev zamanlarında meyhanelerde buluşulmuştur (Schivelbusch, 2000: 170-171).

Avrupa’da dışarıda yemek yeme, pazarlarda ve panayırlarda gıda satışı ve hanlarda bira satışı dışında, yavaş gelişen bir oluşumdur. Feodal dönemin sonuna kadar, nüfusun büyük bir kısmı toprağa bağlı olduğu için seyahat etme imkânı sınırlıydı. Resmi işler için seyahat edenler, tanıdıklar ve akrabalardan konukseverlik talep edebiliyor ya da hanlarda kalıyorlardı. Tüccarlar, hacılar gibi diğer yolcular, türbelere ve diğer ibadet merkezlerine giden yollar üzerindeki dini evlerde konaklamaktaydı. Önemli hac veya ticaret merkezleri üzerinde bulunan bazı evler, sonunda üzerinde işletilen hanlar kurularak yolcuların bakımını günlük aktivitelerinden ayırmıştır. Feodal sistem, şehirlere

hareketi teşvik etmiş, feodalizmin çöküşü ve şehirlerin büyümesiyle birlikte, seyahat etmek kolaylaşmıştır. Bu tür değişiklikler, mevcut hükümlerin gelişmesini ve yeni mekânların kurulmasını hızlandırmıştır. Gezginler seyahatleri boyunca hanlarda konaklamışlar, mevcut yiyecek ve konaklama olanaklarını ise diğer yolcularla paylaşmışlardır. Talep arttıkça han ve pansiyonların sayısı ve büyüklüğü artmıştır. Orta ve üst sınıf erkekler, restoranlara en yakın eşdeğer olan kulüplerde veya yüksek sınıf tavernalarda yemek yiyebilirlerdi. Tavernalar, siparişleri bağırarak mutfağa bildirdiği gürültülü yerlerdir. Kadınların bu tür yerleri ziyaret etmesi kabul edilemez olup saygın bir şekilde yemek yiyebilecekleri tek halka açık yerler, hanlar ve otellerdir (Beardsworth ve Keil, 1997: 104-106).

İngiltere'de Sakson döneminde "tabernae", yani ahşap kulübeler, yol kenarlarına inşa edilmiş ve uzun bir direk vasıtasıyla kendilerinin reklamını yapmışlardır. Şarap, bira, ale ve bal likörü gibi içeceklerin servisini yapmıştır. 8. yy.'da halk tarafından yiyecek ve içecek sağlamak için evler kurulmuş ve Latince "tabernadan" türetilen tavernalar olarak biliniyordu. Birahane olarak bilinen yerel içki mekânlarından daha lükstüler. 16. yy.'a gelindiğinde meyhaneler ruhsat alma biçimlerine ve ruhsat sahibi üzerindeki yükümlülüklere göre kanunda kabul edilmiştir. Ancak bölgesel farklılıklar vardı. İngiltere'nin kuzeyinde ve batısındaki bazı kısımlarında, binaların çoğuna hanlar ve ruhsat sahiplerine hancı deniyordu. II. Charles tahta çıktıktan sonra meyhaneler yavaş yavaş halk evleri olarak bilinmeye başladı ve daha az başarılı olan hanlar ve meyhaneler düşüşe geçti. Hanlar ve meyhaneler, dönemin diğer esnaflarında olduğu gibi, dışarıda bir tabela asarak işletmelerinin reklamını yaparlardı. 18. yy.'ın ortalarına gelindiğinde, daha büyük birahaneler yaygınlaşırken, ana karayollarının yanındaki hanlar ihtişam içinde büyümüş ve bu arabacılık döneminde yenileri ortaya çıkmıştır. *Alehouse* terimi, 18. yy.'da yavaş yavaş halk evi ile değiştirildi. Bu arada meyhanelerin yerini daha zengin sınıflar için sosyal merkezler olarak kahvehaneler almış veya kahvehanelere dönüşmüştür. 18. yy.'ın sonlarından itibaren bira üreticileri, ürünleri için bir satış noktası olarak lisanslı tesisler almaya başladılar ve böylece makul bira satışını garanti etmişlerdir (Jones, 2015: 3).

Hanlar, 18. yy. İngiliz kasabalarında günlük yaşamın merkezinde olmakla birlikte haftanın yedi günü mevcut olan tarafsız, esnek bir toplanma alanı sağladıkları

için çoğu gün insanlarla doluydu. Hanlar, insanların zevk veya iş için buluşabilecekleri ve birlikte vakit geçirebilecekleri alanlar dışında, konaklama amacıyla ortak odalar sağlamıştır. Kullanılabilirlik ve esneklik sayesinde hanlar o kadar kullanışlı hale gelmiştir ki, kentsel dokuda temel iplikler olarak kabul edilmiştir. Hanların içindeki alanların esnekliği, danslardan spor etkinliklerine, gezi gösterilerinden siyasi şölenlere kadar çeşitli etkinliklere yer verilmiştir. Tipik bir İngiliz kasabasında taverna ve birahanelere ek olarak birçok han bulunurdu. Hanlar, yolcuları ağırlamanın yanı sıra yiyecek ve içecek servisi ve sosyal ortam sağlamaları ile de meyhanelerden ayrılırlardı. Bazı hanlar, yoksullar için odalara sahip birahanelerden biraz daha fazlaydı, vagonlar ve arabacılar gibi düşük statülü gezginlerin yanı sıra yerel halk için sosyal alanlardı. Meyhaneler ve birahanelerde olduğu gibi hanlar, hizmet ettikleri gruplara sosyal etkinlikleri gerçekleştirebilmeleri için imkân sunan toplanma alanlarıdır. Yemek yemek, içmek ve sohbet etmek dışında kulüp ve dernek toplantıları, askeri, siyasi veya yasal işlemlerin yapıldığı toplantılar, gösteriler, kampanya karargâhları, sivil ve dini işlemlerin yanı sıra dans ve bilardo gibi boş zaman etkinliklerinden ticari faaliyetlere kadar birçok etkinlik hanlarda gerçekleştirilmiştir (Maudlin, 2019: 1-2).

2.6.4. Kahvehaneler

Batı'nın kahve içme alışkanlığı, 17. yy.'da Osmanlı Devleti vasıtasıyla olmuştur. Kahvenin ilk yerleştiği merkez Venedik'tir. İtalya'ya ilk kez 1624 yılında Osmanlı Devleti'ne elçilik görevi ile gelen bir diplomat tarafından götürülen kahvenin Venedik'te yaygınlaşması 1640'da olmuştur. Zamanla seyyah ve tüccarlar vasıtasıyla Avrupa'ya da yayılan kahve asıl ününü, 1683'te Osmanlıların Viyana Kuşatmasında yenilgiye uğraması ve Viyana'dan çekilirken geride bol miktarda kahve çuvalları bırakmaları sonucu elde etmiştir. Savaş sonrası hizmetleri karşılığında Osmanlılardan kalan 500 çuval kahve ile Viyana'da "Kaffehaus" isimli ilk kahvehaneyi açan Kolschitzky isimli Osmanlı hatlarına sızıp keşif yapan bir görevlidir (Şahbaz, 2007: 10-11).

Sosyalleşmek ve iyi vakit geçirmek için evden uzakta yemek yemeye yönelik davranışlar şehirlerde gelişerek erken dönem örnekleri, 17. yy.'da kahvehanelerin kurulması ile başlamıştır. Kahve, Avrupa'ya 17. yy.'ın başlarında tanıtılmış, popüler hale gelmesi zaman almıştır. Visser'e (1993) göre, "Avrupa'da 17. yy.'ın sonlarında

kafelerin doğuşu, modern şehir yaşamının büyümesinin ön koşullarından biridir." Hem Paris'te hem de Londra'da, sohbet yerleri olarak tiyatroların yakınında özel kahve dükkânları açılmıştır. Kahve dükkânları her toplumda farklı şekillerde gelişmiştir. Örneğin Fransa'da kafeler, herkese açık, yiyecek ve içecek için en popüler yerlerden biri olmaya devam ederken, İngiltere'de kahvehane iş ve eğlence ile ilişkilendirilerek erkeklerin kahve içebileceği, gazete okuyabileceği bir yer olmuştur. Kahvehane terimi 19. yüzyılın ikinci yarısında alkol satılan meyhanelere alternatif olarak işçi sınıfına sağlanan yemek mekânları olarak kullanılmıştır. Şehirlerde çalışan ve büyüyen orta sınıf insanlar için en ucuz yemek mekânları, başlangıçta "değerli ve muhafazakâr" olarak algılanan kahvehanelerdir (Beardsworth ve Keil, 1997: 104-106).

İngiltere'de 17. yüzyılda popülaritesi artan diğer yeme içme mekânları arasında kahvehaneler de vardır. Başlangıçta sadece kahve sağlayan bu işletmeler, çay, çikolata ve diğer içecekleri de içerecek şekilde ürün yelpazesini genişletmiştir. Bu ürünler, 17. yy.'ın sonunda hala egzotiktir. Bununla birlikte, toplumda giderek daha önemli bir rol oynamaya başlayan bu ürünler, 18. yy.'ın ortalarında gelindiğinde, hemen hemen tüm kuruluşlardan kolayca temin edilebilir hale gelmiştir. 17. yy.'ın son çeyreğinde, Londra'daki seçkin sosyal kulüplerin ve toplulukların popülaritesinde keskin bir artış olmuştur. Kahve ve çay elit toplumda daha popüler hale geldikçe, ilgili mekânlar da artmıştır. Bunlar başlangıçta, benzer sosyo-ekonomik geçmişe sahip diğer erkeklerle önemli ve önemli kabul edilen konuları tartışmak isteyen, kötü şöhretli erkek gruplarıyla doluydu. Bunların en ünlülerinden biri, 18. yy.'da *Paul's Alley* ve Paternoster Row'un köşesinde yer alan ve bölgedeki her iki baskın etkinliği başarıyla birleştiren *The Chapter Coffee House*'du. 18. yy. boyunca, bu tür mekânların yaygın popülaritesi, 19. yy.'ın ortalarında yalnızca Londra'da 200-400 arasında tesisin faaliyete geçmesiyle sonuçlanmıştır (Duensing, 2014: 31).

1687 ya da 1688 yılında, Londra'da Edward Lloyd, kendi adını verdiği Lloyd Coffeehouse isimli kahvehaneyi açarak gemicilik ile uğraşanların uğrak noktası haline gelmiştir. İnsanların sektörle ilgili bilgileri edinmek için gittikleri bu kahvehane zamanla habercilik hizmeti vermeye başlamıştır. 18. yy.'ın sonunda bir sigorta borsası olarak işlemeye başlayan Lloyd's, dünyanın en bilinen sigorta şirketlerinden biri haline gelmiştir. Bu dönemde kahvehaneler, iş için buluşulan mekânlardır. Londra'da 18. yy.'ın

ortalarında kahvehane kültürü yerini kulüplere bırakmıştır. 1700'lü yıllarda Londra'da yaklaşık 3000 kahvehane mevcuttur. 17. ve 18. yy.'da bir iletişim merkezi olarak hizmet veren kahvehaneler, günlük basının olmadığı o dönemlerde haber merkezi görevini üstlenmiştir. Yine bu dönemde insanlar gazetecilik faaliyetleri ve edebiyat konuşmak için de kahvehanelere gitmişlerdir (Schivelbusch, 2000: 55-62).

Fransa'da kahvehane kültürü, Pascal isimli Ermeni girişimci sayesinde kimi kaynaklara göre 1671'de kimi kaynaklara göre 1672'de başlamıştır (Desmet-Grégoire, 1994: 166-167; Hénaut ve Mitchell, 2021: 226). Kahveyi 1669 yılında Parisli seçkinlere tanıtan kişi, Osmanlı büyükelçisi Süleyman Ağa'dır. Pascal'ın ardından Sicilyalı François Procope, 1686'da Saint-Germain-des-Pres'de kendi adını verdiği bir kahvehane açmıştır. Bir yıl sonra tesadüfen Comédie Francaise isimli bir tiyatro, caddenin karşısında açıldığında, Procope'un kafesi oyuncular, yazarlar, müzisyenler, şairler, oyun yazarları ve edebiyat eleştirmenlerinin buluşma yeri haline gelmiştir. Kahvehaneler, edebiyatçıların yanı sıra toplumsal ölçekte daha üst sıralarda bulunanların da uğrak yeri olmaya devam etmiştir (Hénaut ve Mitchell, 2021: 225-226).

Kahve modasının Paris'te hızla yayılması, 18. yüzyılın sosyal ve kültürel yaşamında belirleyici bir rol oynamıştır. 1723 yılında Savary, *Dictionnaire du Commerce* adlı kitabında, Paris'te kahve ve her türlü likörü içebileceğiniz "sohbet için açık" üç yüz seksen kafenin varlığından söz eder. Avrupa genelinde çoğalan kahvehaneler, kentsel peyzajı ve sosyal ilişkileri dönüştürmüştür. Türk eşyalarının (ibrik, cezve ve fincan, porselen fincanlar) ithal edilmesi, özellikle toprak kaplardaki üretimin artması, sadece 17. yy.'da değil, 18. yy.'a kadar Marsilya'daki durumun bir özelliğidir. 18. yy.'ın sonuna kadar, Marsilyalı çömlekçiler oryantal fincan modellerini kopyalamışlardır. Fingean (Farsça finjân'dan gelir) terimi, düz kenarlı ve kulpsuz kesin bir fincan şeklini belirtmek için profesyonel bir teknik terim haline gelmiştir (Desmet-Grégoire, 1994: 166-167).

Kahvenin bir içecek şeklinde dağıtımı, hazırlanma şeklinin öğrenilmesi ve gerekli araç-gereçlerin edinilmesi, paylaşımı etrafında kurulan yeni kullanımlar, hatta ritüeller yaratan, sosyal hayatı farklı şekilde şekillendirebilecek ilişkiler alanı olan kahvenin kamusal tüketimi, o dönemde yalnızca erkek nüfusa yöneliktir. Başlangıçtan

itibaren, iş ve eğlence, ev ve sokak arasındaki ara mekânlar olarak tanımlanan kahvehaneler; kahvenin yanında, oyunların oynandığı, tütün vb. ürünlerin içildiği, haberlerin takip edildiği iletişim kurulan alanlardır.

Almanların kahve ile olan ilişkileri, gelişmiş batı toplumlarıyla iletişimleriyle birlikte görülmektedir. Almanya'da kahvehaneler, Londra, Paris, Viyana gibi şehirlerde olduğu kadar önemli olmasa da, o dönemde kahvenin İngiltere ve Fransa'da iktidarı simgeleyen bir içecek olması, Alman burjuvazisinde önemli bir konuma gelmesini sağlamıştır. İngiltere, Fransa gibi büyük devletler kahve ihtiyaçlarını sömürge ülkelerinden karşılarken sömürgesi olmayan Almanya bu ihtiyacı üçüncü ülkelerden ithal ederek karşılamıştır (Schivelbusch, 2000: 77-79).

Kahveden basılı formda bahseden ilk Avrupalı 1573'te Alman Leonhard Rauwolf tarafından yapılmıştır. Bunu, seyahat eden Alman oryantalist Adam Olearius (1599-1671) gibi içeceğin diğer açıklamaları takip etmiştir. 1639'da Olearius, Perslerin *cahwa* adını verdiği "belirli bir kara su" diye nitelendirdiği "Mısır'dan getirilen, sıradan buğday gibi rengi ve Türk buğdayı gibi tadı olan bir meyveden yapılmıştı" diye yazmıştır. Benzer şekilde, 1637'de Alman maceracı Johannes Albrecht von Mandelsloh (1616-44), *Oriental Trip* isimli eserinde "Perslerin Kahwe denilen kara suyunun... sıcak olarak içilmesi gerektiğini" yazmıştır. Kahve ilk olarak 1670'de Almanya'da ortaya çıkmış ve beş yıl sonra Brandenburg Seçmeni Frederick William'ın (1640-88) sarayında içilmiştir. 1679'da Hamburg'un ilk kahvehanesini bir İngiliz tüccar açmış ve bunu ülke çapında diğer işletmeler izlemiştir: 1689'da Regensburg; 1694'te Leipzig; 1696'da Nürnberg; 1712'de Stuttgart; 1713'te Augsburg; ve 1721'de Berlin'de kahvehaneler açılmaya başlamıştır. Uzun yıllar boyunca kuzey Alman kahvehanelerinde satılan kahvelerin tamamı İngiliz tüccarlar tarafından sağlanırken, ülkenin güneyi için kahve İtalya'dan gelmiştir. Kahve üzerine yazılar çıkmaya başlamış, Theophilo Georgi, 1707'de Leipzig'de *Yeni ve Meraklı Kahve Evi*'ni; Leonhard Ferdinand Meisner ise, 1721'de Nürnberg'de kahve, çay ve çikolata üzerine ilk Alman tezini yayınlamıştır. Johann Sebastian Bach (1685-1750), 1732 ve 1735 yılları arasında *Kahve Kantatı* yazmıştır (Schivelbusch, 2000: 77-79; Heimler, 2006).

Rusya'da ilk kahvehaneler 18. yüzyılın ortalarında St. Petersburg'da ortaya çıkmış, menülerinde kahvenin yanı sıra reçel, dondurma, çikolata, meyve, limonata ve kekler de sunmuşlardır. 1835 tarihli Nikolaev'in "Meyhane İşletmelerine İlişkin Yönetmelik'e" göre, kahvehanelerde sıcak yemek, alkollü içecek servisi ve bilardo masaları kurmak yasaklanmıştır. Yerli kahvehanelerden biri olan St. Petersburg'daki ünlü *Wolf and Beranger Cafe* kapılarını 1780'lerde açmıştır. Çin tarzında yapılmış dekorlarıyla dikkat çeken kurum, aynı zamanda yerli ve yabancı basının yer aldığı bir okuma odasıyla da popüler hale getirilmiştir. Rusların yabancılar sayesinde nuga, badem ezmesi, dondurma, çikolata, tatlılar ve bisküvilerle tanışması, bu ürünlere talebi artırarak, orijinal Rus zencefilli kurabiyesi, simit gibi Rus mutfağına özgü hamur işleri aleyhine hızla büyümeye başlamıştır. Bu nedenle, 18. yüzyılın sonunda, çeşitli şekerlemeler ortaya çıkmıştır. Şeker dükkânları başta İsviçreliler olmak üzere yabancılar tarafından açılmıştır. Pastane dükkânları genellikle kadınlar tarafından işletilmiş olmasına rağmen bu dönem için alışılmadık bir durumdur. Çoğu zaman, Fransız, Alman veya İtalyan yabancılar çalışan olarak alınmıştır. Çay evleri Rusya'da oldukça geç ortaya çıkmıştır. Bu tarzda ilk kurum sadece 1882'de açılmış, sonrasında karayolları, posta ve tren istasyonları, Pazar yeri ve tiyatroların yanında açılarak her yerde bulunan bir fenomen haline gelmiştir. Çayın yanında taze pişmiş ekmek ve çırpılmış tereyağı, krema ve şeker ikram edilmiştir (Legkaya, t.y.).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

Bu çalışmada Dünya Klasiklerinde yer alan yeme içme kültürü ile gastronomik unsurların tespit edilerek geçmişten günümüze yaşanan değişimlerin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu bağlamda uzman görüşleri alınarak metin odaklı analiz yöntemi kullanılmıştır. Dilin ve kültürün en özgün ve farklı yanlarının görülebileceği kaynaklar olan edebiyat metinleri, insanın düşünce sisteminin gelişmesine katkıda bulunan ve kurmaca bir yapıya sahip eserlerdir. Metin odaklı analiz yönteminde okur, metinde anlatılanlarla gerçek yaşam ve kendisi arasında ilişki kurmaya çalışır. Edebiyat metinlerinde gerçek yaşamdaki insanlar ve olaylar olduğu gibi aktarılmaz; yazar bunları yeniden düzenleyerek kendi istediği biçimde sunarak eleştirel bakmasını gerektirir. Okur için bu noktada edebiyat metinleri yorumlanmalı, çözümlenmelidir. Çözümleme yapılırken eleştirel bir tutum sergileyen okur, metne bilinçle yaklaşım gerektiren bir sürece dâhil olur. Özellikle edebiyat metinleri gibi çok boyutlu, çok anlamlı metinlerin okunması, çözümlenmesi, bilimsel bir temele dayandırılarak yapılmalıdır (Silahsızoğlu, 2007: 1416-1418).

Metin odaklı analiz yöntemi modern edebiyat eleştirisi içinde biçimci, yapısalcı, göstergebilimsel gibi farklı yaklaşımlar içinde çeşitlenebilmekte ve birden fazla edebî metne uygulanabilmektedir. Edebî metinleri tahlil etme, edebî metnin çok-anlamlı doğası nedeniyle özgünlüğünün tartışılması gereken bir sorun halini alır. Edebiyat metinleri temelde, kendilerine edebî bir metin olarak bakılmasına uygunluk gösteren anlama biçimlerine ihtiyaç duyar. Söz konusu anlama biçimleri, tamamen ölçme ve kontrol etmeye dayanan ve edebî metnin okurlarını yönlendirmesine fırsat tanıyan, bu anlamda hakikat iddiasındaki bilinç ve tecrübeye de yer açan yaklaşımlardır. Edebî metnin analiz yöntemi içinde anlamının açığa çıkarılabileceği, başkalarına rahatlıkla aktarılabileceği öngörüsü, modern eleştirinin bütün yüzyıla hâkim olacak biçimde hızla yayılma ve kabul görmesindeki en büyük etkiyi oluşturur. Analiz yönteminde yorumcunun ölçme ve kontrol etme gayreti, yorumlamada ise fenomenin yol göstermesine tabi olma ön plandadır. Bu hususta modern eleştirinin analiz yönteminin,

yorum kavramını fenomenolojik boyutuyla yeniden keşfetmesi gerekir (Gündoğdu, 2021: 526-536).

Edebiyatın amacı özünde yaşamı zenginleştirmek ve insani değerleri yaymaktır. Hippolyte Taine'in yazdığı *Histoire de la littérature anglosie* (1858) isimli eserde Taine, sanat olaylarının neden-sonuç ilişkisi içerisinde doğduğunu savunmaktadır. Taine'e göre eserler; yazarları, ülkelerin iklimi, fiziksel, politik ve sosyal koşullar tarafından etkilenmektedir. Irk, ortam ve dönem, edebiyat tarihini etkileyen, eseri oluşturan metin dışı unsurlardır. Edebiyatı incelerken göz önünde bulundurulması gereken unsurları ırk, ortam ve dönem olarak üç kategoriye ayıran Taine, ırk kavramı için bir ulusun ulusal özelliklerini, bir toplumun insanlarının doğuştan sahip olduğu özellikleri kastetmektedir. Dönem kavramında ise belirli bir dönemi kastetmiştir. Nitekim eser, çağındaki amaca ulaşabilmiş ve o çağın okurlarının eserden beklediklerini yerine getirmişse başarılı sayılmaktadır. Bugünün açısından geçmiş dönemde yazılan eserlerin yorumlanması eleştiride, yorumlamada yanlış çıkarımlara neden olacaktır. Ortam ise edebiyatı açıklamada en önemli rolü oynayan unsurdur. İnsanların mizacına ve karakterine yön veren iklim, toprak, coğrafi durum ve toplumsal koşullar ortamı oluşturmaktadır. Kasvetli iklime sahip olan kuzey bölgelerin ikliminde yazılan eserler melankolik, güneşli güney bölgelerinde yazılan edebi eserler de neşeli bir edebiyata yol açacaktır (Moran, 1981: 61-63).

Edebiyat-toplum arasındaki bağ, geçmişten günümüze yazarların eserlerinde yer verdiği, etkileşim halinde bulunduğu bir alandır. Toplumu oluşturan bireylerin farklı kişilik ve özelliklerde oluşu, edebiyatın zenginleşmesinde rol oynamıştır. Yazma eyleminde yaşanılan coğrafyanın etkisi ne kadar büyükse, sanat anlayışına yön veren bir diğer unsur da toplumsal değerlerdir. Toplum, sanatı yönlendirmektedir; yazar da toplum içinde sosyal bir varlıktır (Yalçın, 2019:1).

Esas olarak yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olan gastronomi bilimi (Uhri, 2019: 3), ilk çağ uygarlıklarından günümüze kadar süregelen yeme içme kültürünü araştırmaktadır. Yeme-içme kültürünün bilinmesi, açığa çıkarılması, yorumlanması açısından kullanılan kaynakların tablet, kitap, reçete gibi genellikle yazılı kaynaklar olması, edebiyat alanında olduğu gibi yazılan dönem

hakkında bilgi elde edilmesine yardımcı olmaktadır. Yemek popüler kültürde olduğu kadar, edebiyatın da ilgisinde bulunan bir konudur.

Dünya edebiyatının pek çok eserinde yiyecek ve içeceklere yer verilmiş; yemeğin edebî potansiyelleri ortaya çıkarılmıştır. *Robinson Crusoe, Moby Dick, Alice Harikalar Ülkesinde, Teknede Üç Adam, Söğütlükte Rüzgâr, Swann'ın Yolu, Ulysses, Oliver Twist, Germinal, Gazap Üzümleri, Açlık* gibi romanlarda yeme-içme olgusunu görmek mümkündür (Yiğitler, 2018: 172-174). Edebiyatta yemek, kültürel anlamların taşıyıcısı olarak da görülebilen ve kimlikleri, değer sistemlerini ve anıları inşa etmenin ve yapısını bozmanın bir aracı olarak görülebilen güçlü bir edebi araç olarak anlaşılmaktadır (Baučeková, 2015: 180).

Bu çalışmada Dünya Klasiklerinde yer alan yeme içme kültürü ile gastronomik unsurların tespit edilerek geçmişten günümüze yaşanan değişimlerin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu kapsamda Dünya Klasikleri olarak nitelendirilen on yedi eser incelenmiştir. Klasik kelimesi, Fransızcada "yurttaşların birinci sınıfı" anlamına gelen "*classicus*" kelimesinden türemiş ve Türkçeye "*classique*" olarak geçmiş bir kelimedir. Klasik kelimesi; eski Yunan ve Latin yazarların eserleri, 17. yy.'ın ikinci yarısından itibaren bu yazarları örnek alarak eserler üreten ve edebiyatta *klasisizm* akımını oluşturan Fransız yazarları, bütün edebiyatlar içinde ünlenmiş yazarları ve her milletin kendi değerlerini yansıtan eserleri tanımlamaktadır (İnci, 1988: 21). Türkiye tarihinde yayıncılık alanında yapılan önemli çalışmalardan biri "*Milli Eğitim Klasikleri*" adıyla dünya edebiyatından çeşitli eserlerin Türkçeye çevrilmesidir. Bu çalışmayla birlikte, 1940-1966 yılları arasında, 20 ülkeden ortalama 866 eser, 1105 cilt Türkçeye çevrilmiş ve Türk edebiyatında "*Dünya Edebiyatından Tercümeler*", "*Klasikler*", "*Milli Eğitim Klasikleri*", "*Maarif Klasikleri*" olarak isimlendirilmiştir. Dönemin Milli Eğitim Bakanı Hasan Âli Yücel bu çalışmalara öncülük ederek bu yeniliklerle Türk toplumunun düşünce ve edebiyat alanında Batı'yı tanımasını amaçlamıştır. Tercümeler Millî Eğitim Bakanlığına bağlı tercüme bürosu tarafından yönetilmiştir (Erzurum, 2018: 33).

Türkiye'de Türk edebiyatı ve yeme kültürü üzerine yapılmış çalışmalar mevcut olsa da Avrupa odaklı, Batı edebiyatındaki eserlerde yeme kültürünün araştırıldığı çok az çalışmanın mevcut olduğu görülmüştür. Nitekim Tekin (2017)'in *Mutfakta Edebiyat:*

Laura Esquıvel'in Acı Çikolata Adlı Eserinde Yemek Kültürü ve Duyguların Etkileşimi isimli çalışması bu alanda yazılan sınırlı sayıda çalışmalardan biridir. Uluslararası yazında yeme-içme kültürü ile edebiyatın bağdaştığı ve analizinin yapıldığı örneklerine az da olsa rastlanılmıştır. Uluslararası yazında bulunan çalışmalar Tablo 3'te gösterilmiştir:

Tablo 3

Uluslararası Yazında Gastronomi Temasının İncelendiği Çalışmalar

Yazar(ların) Adı	Çalışmanın İsmi	Yılı	Türü
Ambarwati A. Wahyuni S. Darihastining S.	Coffee, Food, and the Crisis of Indonesian Family Relationship in the Poem of Khong Guan Banquette by Joko Pinurbo,	2020	Makale
Eugenes K.	"The Lost Caviare Days" - Gastronomy and Alcoholism in Fitzgerald's Tender is the Night	2019	Yüksek Lisans Tezi
Pambid A.N.	Eating Between Binaries: Food and Young Adult Fiction	2018	Sanatta Yeterlilik Tezi
Salmons K.	Food in the Novels of Joseph Conrad: Eating as Narrative	2017	Kitap
Salmons K.	Food in the Novels of Thomas Hardy	2017	Kitap
Lundqvist P.	Taste for hot drinks–the consumption of coffee and tea in two Swedish nineteenth-century novels	2016	Makale
Muitjens G.	Sumptuous Seafood & Glorious Gastronomy: The Hedypatheia Read from the Perspective of Greek Comedy.	2015	Yüksek Lisans Tezi
Baučeková S.	Dining Room Detectives: Analysing Food in the Novels of Agatha Christie	2015	Kitap
Levi J.E.	Food in Utopia: Eating Our Way to Perfection	2014	Yüksek Lisans Tezi
Clarke L.A.	Butterbeer, Cauldron Cakes, and Fizzing Whizzbees: Food in J.K. Rowling's Harry Potter Series	2012	Yüksek Lisans Tezi
Polišenská Z.	Symbolic Function of Food in Contemporary Women's Literature	2011	Yüksek Lisans Tezi
Thompson J.	Gastronomic Literature, Modern Cuisine and the Development of French Bourgeois Identity from 1800 to 1850	2011	Yüksek Lisans Tezi
Appelbaum R.	Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup, and Other Gastronomic Interjections: Literature, Culture, and Food Among the Early Moderns	2006	Kitap
Tobin R.W.	Booking the Cooks: Literature and Gastronomy in Molière	2003	Makale
Kolb J.	The Ambiguity of Taste: Freedom and Food in European Romanticism	1995	Kitap
Hudson N.A.	Food: A Suitable Subject for Roman Verse Satire	1991	Doktora Tezi
Schofield M.A.	Cooking by the Book: Food in Literature and Culture	1989	Kitap

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Uluslararası yazında gastronomi temasının incelendiği çalışmaların sınırlı sayıda olması, bu çalışmanın konusunun belirlenmesinde en önemli nedeni oluşturmuştur. Bu kapsamda Batı edebiyatında önemli eserler veren Fransa, İngiltere, Almanya ve Rusya'nın Dünya Klasikleri listesine girmiş ve Türkçeye çevrilmiş on yedi eseri, alanında uzman kişilerin görüşleri alınarak belirlenmiş ve çalışmaya dâhil edilmiştir. Söz konusu çalışmada yeme-içme kültürüne dair;

- İngiliz edebiyatından: Aşk ve Gurur (Jane Austen), Deniz Feneri (Virginia Woolf), Macbeth (William Shakespeare), Utopia (Thomas Moore), İki Şehrin Hikâyesi (Charles Dickens);
- Fransız edebiyatından: Goriot Baba (Honore de Balzac), Kamelyalı Kadın (Alexandre Dumas), Madame Bovary (Gustave Flaubert), Sefiller (Victor Hugo);
- Alman edebiyatından: Matmazel De Scudéry (E.T.A. Hoffmann), Dönüşüm (Franz Kafka), Faust (Johann Wolfgang von Goethe), Venedik'te Ölüm (Thomas Mann)
- Rus edebiyatından: Anna Karenina (Lev Tolstoy), Oblomov (İvan Gonçarov), Öteki (Fyodor Dostoyevski), Suç ve Ceza (Fyodor Dostoyevski) isimli kitaplar Ekim 2021- Mart 2022 tarihleri arası okunarak analiz edilmiştir.

Kurgusal öyküler, geçmişi somut bir şekilde görselleştirmemize yardımcı olabilmekte ve yazıldığı toplum arasında korunmuş bir yazışmanın bir parçası olarak görülebilmektedir. Edebiyat ve toplum arasındaki etkileşimde yazar, kendi zamanını hem betimler, hem de yansıtır. Bir romanın, yazarın yaşadığı bağlamdaki düşünce kalıplarını yansıtması, çağdaş okuyucularına yeni yorumlayıcı çerçeveler sunduğu ve çevrelerini yeni biçimlerde görmelerini sağladığı gerçeğini dışlamaz. Toplum ve edebiyat arasındaki bu diyaloğun farklı sonuçları olabilmektedir (Lundqvist, 2016: 171-192).

Bu romanların seçilmesinde öncelikle bu romanların kendi zamanında yazılması ve daha çok gerçekçi özelliklere sahip olmaları etken olmuştur. Eserlerdeki hikâyeler, hizmetçilerden burjuvaziye kadar toplumdaki farklı sosyal tabakaları tasvir etmektedir. Ayrıca bu romanlar kendi zamanlarında büyük bir etki yaratmıştır. İncelenen eserler, 16. ve 20. yy. arası yazıldıkları için, bu dönemler itibariyle yorumlanmıştır.

Günümüzde Türkçeye çevrilmiş Dünya Klasiği çok fazla sayıdadır. Tüm bu eserlerin okunması tez aşamasında mümkün olmamakla birlikte, yeme kültürüne dair bulguların yeterli sayıya ulaşması sonucu diğer ülkelerin eserlerine geçilmiştir. Eserlerde, yeme-içme kültürüne dair bulunan her türlü yiyecek ve içecek, yeme içme mekânları, yiyecek hazırlamada kullanılan araç-gereçler, yeme ritüelleri ile ilgili her türlü ifade kayıt altına alınmış, eserin bitiminde bu ifadeler analiz edilmiştir.

Metin odaklı analiz yöntemi; "incelenecek olan eserin içinden hareket ederek çözümleme, eleştirme; kendi içinden anlaşılır hale getirme ve değerlendirme yöntemidir. Yazarın anlatışından yola çıkılarak yapılan yorumlamada, yazarın dili kullanımından hareket edilerek, biçim, stil, ritim, simgeler vb. öğeler dikkate alınır" (Arak, 2007: 2). "Metin odaklı analiz yöntemi, II. Dünya savaşı sonrasında Wolfgang Kayser ve Emil Staiger öncülüğünde özellikle 1960'lı yıllarda yaygın olan bir analiz yöntemidir. Bu yönteme göre ele alınan edebi eser, estetik ve stil bakımından otonom bir yapı olarak kabul edilerek içeriği ve yapısına göre incelenmektedir" (İlkılıç, 2020: 385).

Bu bağlamda, araştırmada kullanılacak metin odaklı analiz yöntemine göre sorulacak sorulardan bir kaçı aşağıdaki gibidir:

S1: İncelenen Dünya Klasiklerinde yeme içme kültürüne yönelik öğeler yer almakta mıdır?

S2: İncelenen Dünya Klasiklerinde yer alan yeme içme mekânları nelerdir?

S3: İncelenen Dünya Klasiklerinde yer alan yiyecek ve içecekler nelerdir?

S4: İncelenen Dünya Klasiklerinde yer alan yeme-içme kültürü ile ilgili araç-gereçler ve pişirme teknikleri nelerdir?

S5: İncelenen Dünya Klasiklerinde yer alan yeme-içme ritüelleri nelerdir?

S6: İncelenen Dünya Klasiklerinde Fransa, Rusya, Almanya ve İngiliz mutfağına dair yeme-içme kültürüne ait ortak olan kavramlar var mıdır?

Romanları kaynak olarak kullanmanın ana nedeni, kurgunun geçmişe dair anlayışımızı rafine ederek ve nitelendirerek tarihsel araştırmalarda değerli olabileceğidir. Nesnel gerçeklerin peşinde, kurgular nadiren yararlı kaynaklar olmakla birlikte romanlar yanlı, öznel ve hayali olduğu için yazarları, kendi zamanlarının fenomenlerini yansıtmak

ve işlemek konusunda özgürdürler. Edebiyat, yazar ve toplum arasında bir konu hakkında çeşitli görüş ve tutumları dile getiren bir diyalog olarak görülebilmektedir. Edebi metinler çok seslidir ve farklı sesler birbiriyle iç içedir. Romanlar bize bazı iç görüler sağlayabilmektedirler. Bir romanın dünyayı yansıtan bir ayna olduğu sıklıkla tartışılsa da roman dünyayı görünür ve somut kılmaktadır. Gerçekçi yazarlar yalnızca zamanın ruhunu yansıtmakla kalmaz, aynı konuda farklı görüşleri dile getirdikleri için çelişkileri de vurgularlar. Edebi metinler, okuyucularıyla iletişim kurar, yeni bakış açıları sağlayabilir veya idealler formüle edebilmektedir (Lundqvist, 2016: 171-192).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

Çalışmanın bu bölümünde edebi eserlerden olan Dünya Klasikleri'ne yansıyan yeme içme kültürünün analizi üzerinde durulmaktadır. Söz konusu incelenen eserlerde yer alan gastronomik unsurlar çeşitli kategoriler altında incelenmektedir. Bu kategoriler; dönemin yeme içme kültürünü yansıtan yiyecek ve içecekler, yeme-içme kültüründe kullanılan araç-gereçler ve pişirme teknikleri, yeme-içme mekânları, sosyokültürel açıdan ulusların kültürüne yerleşmiş yeme içme ritüelleri ve inanışlar olarak sınıflandırılmıştır.

İncelenen eserler farklı dönemlerde yazılmış ve farklı toplumsal temalar, kitaplarda işlenmiştir. Nitekim Fransız edebiyatında ele alınan Goriot Baba (1835), Kamelyalı Kadın (1848), Madame Bovary (1856), Sefiller (1862) isimli romanlar, 19. yy.'ın toplumsal olguları işlenmiştir. Honore de Balzac *Goriot Baba* isimli eserinde, makarna imalatçılığı yaptıktan sonra emekli olan ve ucuz bir pansiyonda yaşamını sürdüren Goriot Baba'nın varlıklı bir haldeyken tüm servetini canından çok sevdiği kızları için harcadığı ve hayatının son günlerinde kızları ve damatları tarafından dışlandığı hayat hikâyesini anlatmıştır. *Kamelyalı Kadın*'da Alexandre Dumas Fils, kitabın anlatıcısı etrafında olayları okuyucuların gözünde canlandırmasını yapabildiği bir tarz kullanmıştır. Anlatıcı kişi, bir açık artırmaya katılır. Veremden ölen Marguerite Gauiter isimli kadının evindeki eşyalar satışa sunulmuştur. Anlatıcı evden bir kitap satın alır ve kitapta imzası bulunan Armand Duval ile tanışır. Armand Duval, ölen ve "kamelyalı kadın" olarak çağrılan Marguerite Gauiter ile olan hüzünlü aşk hikâyesini anlatacaktır.

Gustave Flaubert, *Madame Bovary*'de doktorluk yapan Charles Bovary'nin ikinci eşi Emma ile tanışmaları, evlenmeleri, başka şehire yerleşmeleri gibi ailevi olaylar etrafında; eşinin evlilikten beklentilerinin karşılanmaması ve bu süreçte yaşadığı yasak aşkları, ekonomik olarak yaşadığı borçlanmaları ve nihayetinde intiharını konu edinmektedir. Victor Hugo'nun *Sefiller* romanında ise, on dokuz yıl kürek mahkûmluğu yapan Jean Valjean'in hapisten çıktıktan sonraki yaşamı konu edinmiştir. İnancını

yitirmiş, topluma kin ve nefret besleyen sefil haldeki Jean Valjean'in bir gün bir papazın evine gidip gümüş takımları çalması, yakalanması ve papazın kendini affetmesi üzerine pişman olması ve kendini iyilik yapmaya adaması üzerine şekillenen olaylar anlatılmaktadır. Fransız halkının sefaletini ve siyasi olaylarını eserinde ustalıkla işleyen Victor Hugo, insan ilişkilerinin yaşama ne denli etkili olduğunu göstermektedir.

Rus edebiyatında gastronomik unsurların incelendiği Öteki (1846), Oblomov (1859), Suç ve Ceza (1866), Anna Karenina (1878) isimli romanlar, 19. yy.'da yazılmış eserlerdir. Fyodor Dostoyevski'nin eseri *Öteki* 'de 9. dereceden memur olan Yakov Petroviç Golyadkin'in kişilik bölünmesini ve hayal gücü ile oluşturduğu "öteki" kişilik ile kurduğu ürkütücü dünyayı işlemektedir. İvan Gonçarov'un eseri olan *Oblomov*'da tembellik ile özdeşleşmiş, aile mirasını yiyen ve sık sık hayal dünyasında yaşayan İlya İlyiç Oblomov'un hayat hikâyesi işlenmiştir. Bu eser ile birlikte "*oblomovluk*" terimi tembellik ile özdeşleşmiştir. *Suç ve Ceza* isimli eserinde Fyodor Dostoyevski, St. Petersburg'da yaşayan Rodion Romanoviç Raskalnikov isimli fakir bir hukuk öğrencisinin, parası için tefeci bir kadını öldürmesi sonucu yaşadığı ıstırap, pişmanlık ve iç hesaplaşmalarını işlemektedir. Dünya edebiyatının en büyük aşk hikâyelerinden biri sayılan *Anna Karenina*'da Lev Nikolayeviç Tolstoy; toplumun üst tabakasına mensup kişiler arasında yaşanan aşk, ihanet ve ölüm konularını ustalıkla işlemiştir.

Alman edebiyatında incelenen eserlerden Faust (1808) ve Matmazel De Scudéry (1819), 19. yy.'da; Venedik'te Ölüm (1913), Dönüşüm (1915) isimli eserler ise 20. yy. başlarında yazıldığı görülmektedir. Johann Wolfgang von Goethe'nin eseri olan *Faust* isimli şiirsel oyunda, itibarlı bir araştırmacı ve öğretmen olan Heinrich Faust, ömrünün çoğunu yeryüzünün sırlarını çözmeye adamıştır. Bu durumdan rahatsız olan Şeytan (Mefistofeles), Tanrı'dan Faust'u yoldan çıkarmak için izin ister ve Faust'un bunalımda olduğu bir gün karşısına çıkarak ona dünya zevklerini vadeder. Faust'u gençleştirip ona aşkı tattıran ve sonrasında vicdan azabı duymasına neden olan Şeytan'a karşı Faust galip gelecektir. Thomas Mann, *Venedik'te Ölüm* isimli eserinde sanatçı kişiliği ile öne çıkan Gustav von Aschenbach'ın Venedik'e yaptığı yolculuğu konu edinmiştir. Aschenbach bu yolculuk sırasında genç Polonyalı Tadzio'ya âşık olur. Seyahati sırasında Venedik'te bir salgın hastalık baş gösterir. Ancak Aschenbach, Tadzio'yu bırakamaz ve Venedik'te kalıp ölmeyi tercih eder.

Franz Kafka, *Dönüşüm* isimli eserinde kitabın ana kahramanı olan Gregor Samsa'nın bir gün uyandığında kendisini dev bir böceğe dönüşmüş olarak bulmasını ve devamında evde meydana gelen olayları işlemektedir. E.T.A. Hoffmann, *Matmazel De Scudéry* isimli eserinde 1680'li yıllarda Fransa Kralı XIV. Louis zamanında Paris'te işlenen bir takım cinayetleri konu almıştır. Cinayetlerin asıl sebebi olan mücevher hırsızlığı, o dönemde Fransız yazar olan Matmazel De Scudéry etrafında şekillenen olaylarla birlikte neden-sonuç öyküsü, akıcı bir dil kullanılarak eserde işlenmiştir.

İngiliz edebiyatında incelenen Utopia (1516), 16. yy.'da, Macbeth (1623), 17. yy.'da, Aşk ve Gurur (1813), 19. yy. başlarında, İki Şehrin Hikâyesi (1859), Deniz Feneri (1927) ise 20. yy. başlarında yazılmış ve dönemlerin sosyal koşulları yazarları ve eserleri etkilemiştir. Thomas More, *Utopia* isimli eserinde var olmayan, kurgusal bir ada yaratarak Ütopya halkının yaşam şeklinden bahsederek mevcut İngiliz yönetimini eleştirmiş, Platon'un kusursuz devlet düşüncesinden yola çıkarak "ideal toplumu" yaratmıştır. William Shakespeare'in en önemli trajedilerinden biri sayılan *Macbeth*'te Shakespeare, hırs, güç, iktidar ve ihanet konularını işlemiştir. Trajedinin ana kahramanı olan Glamis Baronu Macbeth'in, eşi Lady Macbeth ile birlikte İskoç kralı Duncan'ı, yükselme hırsının galip gelmesi ile ona ihanet ederek öldürmesi ve sonrasında tahta çıkarak yaşadığı vicdan azabının içsel olarak anlatımına dayanmaktadır. Jane Austen, *Aşk ve Gurur* isimli eserinde Bennet ailesi ve etrafında şekillenen olayları, 19. yy. İngiltere'sinin sosyal şartlarını ve kişilik tahlillerini de işleyerek anlatmaktadır. Bayan Bennet'in hayattaki en büyük arzusu, kızlarını zengin ve nüfuslu kişilerle evlendirmektir. Kibirli, mağrur, zengin ve genç bir adam olan Charles Bingley'in Bennet'lere yakın bir malikâneyi kiralaması üzerine, zamanla Bennet ailesinin kızlarından Elizabeth'e âşık olması; birbirlerine tamamen zıt karakterde olan bu iki sevgilinin zamanla gurur ve önyargılarının aşklarıyla kırılmasını konu edinmiştir.

Virginia Woolf'un *Deniz Feneri* isimli eserinde ise sekiz çocuklu Ramsay ailesinin, bir adada arkadaşlarıyla yaz tatilini geçirmelerini, ailenin en küçük çocuğu James Ramsay'ın deniz fenerine gitmek istemesi ve hava şartları nedeniyle babası Mr. Ramsay'ın izin vermemesi üzerine Mrs. Ramsay'ın ailesi ve yaşantısını sorgulamasını konu edinir. Olay örgüsünden ziyade, kitaptaki karakterlerin iç dünyalarını ustalıkla yansıtan Virginia Woolf, kişilerin iç dünyasında yaşayıp dile getiremedikleri ruhsal

düşüncelerinin analizi üzerinde durur. Charles Dickens, *İki Şehrin Hikâyesi*'nde bir zamanlar başarılı bir doktor olan ve on sekiz yıl Bastille hapishanesinde hapis yatan Alexandre Manette ve kızı Lucie Manette'in Fransız Devrimi öncesi ve sonrasında, Paris ve Londra'da şekillenen olayları ve hayatlarına etkilerini anlatmaktadır.

4.1. Dünya Klasiklerinde Geçen Yeme-İçme Mekânları

İncelenen eserlerde yeme içme mekânları olarak; mutfak, yemek odası, kahvaltı odası/salonu, çay odası/salonu, restoranlar, hanlar, meyhaneler, pastaneler, kafe ve kulüpler, kahvehaneler, yemekhaneler geçmektedir. Nitekim bu mekânlar, analiz edilen edebi eserlerde çok defa bahsedilmiştir.

"*…Mutfakta bıçak sesleri büsbütün artar, köylü kadın ambardan mutfağa daha sık gider gelir; yumurta ve un miktarı iki katına çıkar*" (Gonçarov, 2021: 133).

"*...Hastanenin bahçe tarafında, eczane olarak binaya eklenmiş küçük bir müştemilat vardı, burası mutfağa ve kilere dönüştürülmüştü*" (Hugo, 2021: 24).

"*Anna! Anna! diye seslendi babası antreden mutfağa doğru ve ellerini birbirine vurarak*." (Kafka, 2017: 14).

"*Mrs. Ramsay oturma odasını ve mutfağı yarattı, ikisini de aydınlattı*." (Woolf, 2021: 39).

"*…çevresini saran fraklı ve kolları peçeteli Tatar garsonlara emirler vererek yemek salonuna geçti.*" (Tolstoy, 2021: 46).

"*Anna yemek odasına girdiğinde Vronskiy bifteğini yiyordu*." (Tolstoy, 2021: 969).

"*Karanlık çöktüğünde yemek salonundaki şöminenin önüne oturup kahvaltısını beklediği gibi akşam yemeğini beklemeye koyulduğunda zihni düşüncelere dalıp kıpkırmızı korları kazdı, kazdı, kazdı*." (Dickens, 2021: 25).

"*Onu Jane'den başka tüm ev halkının toplanmış olduğu kahvaltı odasına aldılar*." (Austen, 2021: 48).

"*Genç adam salonu, yemek odasını ve eşyaları iyice gözden geçirerek övdü*." (Austen, 2021: 88).

"*…servis büfesinin olduğu odadan çay odasına, oradan da oyun odasına, oradan da o anda polka yaptıkları salona geçerdi*." (Dostoyevski, 2021: 36).

"*Bir garson dolaşıyor ve İngilizce olarak yemeğin hazır olduğunu bildiriyordu. Topluluk gitgide dağılıyor, müşteriler cam kapıdan yemek salonuna giriyorlardı*." (Mann, 2021: 43).

"*Arabacı, hep yerinde, vakit vakit meyhanelere ümitsizce bakıyordu*." (Flaubert, 2021:269).

"*Bir meyhanenin önündeydi. Bodrum kattaydı meyhane ve girişi kaldırımdan birkaç basamak aşağıdaydı. Tam bu sırada iki sarhoş birbirine tutunarak ve küfürler savurarak dışarı çıkıyorlardı. Daha önce hiç gitmemişti meyhaneye, ama şu anda başı dönüyor, susuzluktan içi kavruluyordu. Soğuk bir bira içmek istedi canı, sonra birdenbire halsiz düşüşünü açlığa yükledi. Karanlık, pis bir köşede, üstü yapış yapış bir masaya geçip oturdu. Bir bira söyledi*." (Tolstoy, 2018: 9).

"*Bir meyhanenin önünde borazan çalarken gördüğü o silindir şapkalı kılıksız adama benziyordu*." (Woolf, 2021: 82).

"...kendisi de adayı ikiye bölerek plaja uzanan, sağı solu meyhaneler, çarşı ve pansiyonlarda dolu bulvar, beyaz beyaz çiçekler açmış bulvar boyunca, arabanın peşi sıra yürümeye başladı." (Mann, 2021: 39).

"*Meyhanelerde, insanların içki içerkenki en kaba saba hallerini gösteren resimleri vardı, bardaklarındaki sulandırılmış bira ve şaraplara eğilmiş asık suratlarıyla birbirlerine sırlarını anlatıyorlardı*." (Dickens, 2021: 38).

"*Mösyö Defarge'ın meyhanesinde o gün içkiye her zamankinden erken başlanmıştı*." (Dickens, 2021: 213).

"*Charonne Caddesi'nin meyhaneleri, bu iki sıfat meyhanelere uygun düşmese de ağırbaşlı ve fırtınalıydı*." (Hugo, 2021: 135).

Mutfak, yemek odası, çay odası/ salonu, kahve odası/salonu, meyhaneler, restoran ve lokantalar haricinde kafe ve kulüpler, kahvehaneler ve pastaneler, yemekhaneler de eserlerde geçen diğer yeme içme mekânları arasındadır:

"*Kupa arabasından indi ve hafif bir öğle yemeği yemek, dinlenmek ve akşamki yemeğe kadar vakit geçirmek için lokantaya girdi*." (Dostoyevski, 2021: 22).

"*Restoran kalabalık değildi. İki üç müşteri çay içiyordu. Uzaktaki bölmelerden birinde dört kişilik bir grup şampanya içiyordu*." (Dostoyevski, 2018: 195).

"*Lokantalarda kadınlarla baş başa yemekler! Maskeli balolar! Şampanyalar!*" (Flaubert, 2021: 129).

"*Örneğin ben öğleden önceleri istenilen sözleşmeleri hazırlamak için kafeteryaya gittiğimde o beyefendiler henüz kalkmış oluyorlar.*" (Kafka, 2017: 3)

"*Size havuzlu kahveyi öneririm*." (Goethe, 2020: 27).

"*Aschenbach, afetin durumu ve gidişi hakkında yeni ve kesin bilgiler edinmek sevdasıyla, yerel gazeteleri kentin kahvelerinde bulup karıştırıyordu*." (Mann, 2021: 81).

"*Kafe Laitter'de dondurmalar, Patisserie Anglaise'de pastalar yeniyordu*." (Hugo, 2021: 454).

"*İşin tuhafı bu dükkânın bir pastane olmasıydı. Meçhule dalmadan önce son kez elmalı turta yemek için ilahi bir fırsattı bu*." (Hugo, 2021b: 399).

"*…biftek yemek için alayın yemekhanesine gelmişti*." (Tolstoy, 2021: 231).

"*Tüm ocaklar yanıyor, şöminedeki büyük bir ateş keyifle alevler saçıyordu. Aynı zamanda aşçılık yapan han sahibi ocaklarla tencereler arasında gidip geliyordu*." (Hugo, 2021a: 73).

"*Ücra hanlardan aldıkları ekmek ve peyniri çitlerin ardında yemişler*." (Hugo, 2021a: 506).

"*Atları nerede değiştiriyorsunuz? Bromley'de değil mi? Bell adlı handa benim adımı verirseniz size çok iyi bakarlar*." (Austen, 2021: 259).

"*Sonra da hana gelince, doğrusu kim ne derse desin, hanımefendiliğimize diyecek yoktu. Yolcularımız için dünyanın en şahane soğuk büfesini hazırlattık*." (Austen, 2021: 270).

4.2. Dünya Klasiklerinde Geçen Yiyecek ve İçecekler

Çalışmada ele alınan eserlerde yiyecekler ve içecekler ayrı kategoride incelenmiş olup her bir kategori, kendi içerisinde ayrı başlıklar altında değerlendirilmiştir.

4.2.1. Dünya Klasiklerinde Geçen Yiyecekler

4.2.1.1. Et ve Et Ürünleri

İncelenen Dünya Klasiklerinde et ve et ürünlerinin çok fazla çeşidine yer verilmiş olmakla birlikte kimi eserde hangi etin kullanıldığı açıkça belirtilmiş olmasına rağmen kimi eserde belirtilmemiştir. Yine, hangi etten hangi yemeğin yapıldığı bazı eserlerde detaylı bir şekilde işlenirken bazı eserlerde et yemeğinin adı ya da türü verilmemiştir. Genel itibariyle eserlerde işlenen et ve et ürünleri; kırmızı et, beyaz et, balık ve su ürünleri ile av hayvanları etleri olarak kategorilendirilebilmektedir. Bu kısımdaki bulgular, hem etlerin genel isimleri hem de etlerden yapılan yemek ve yiyecekler olarak birlikte verilmiştir. Eserlerde betimlenen et ve et ürünlerine dair alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*Elizabeth'in sade et yahnisini, baharatlı yahniden daha çok sevdiğini öğrendikten sonra onunla konuşmak sıkıntısına katlanmadı*." (Austen, 2021: 51).

"*Bayan Lucas da soğuk jambon ve piliç söğüşünde avuntu aradı*." (Austen, 2021: 130).

"*Ve genç adamı her günkü aile sofrasında çağırmış olmakla birlikte, geldiğinde önüne iki türlü et yemeği çıkarmaya karar verdi*." (Austen, 2021: 154).

"*Av eti nar gibi kızarmıştı. Çok yumuşak olduğunu herkes söyledi. Çorba, geçen hafta Lucaslarda içtiğimiz çorbadan yüz kat lezzetliydi. Kekliklerin pek güzel piştiğini Bay Darcy bile söyledi*." (Austen, 2021: 398).

"*William Bankes de onlarla yemeğe kalmaya razı olmuştu ve yemekte Mildred'ın şaheseri Boeuf de Daube vardı. Her şey yemeklerin tam zamanında sunulmasına bağlıydı. Et, defneyaprağı ve şarap, hepsi belli bir kıvamda pişirilmeliydi. Bekletmek diye bir şey söz konusu olamazdı. Ama tabii tam da bu gece dışarı çıkacakları tutmuştu ve geç kalmışlardı ve mesajlar gelmişti, yemeklerin sıcak tutulması gerekmişti: Boeuf en Daube mahvolacaktı*." (Woolf, 2021: 82)

"*Matrhe'nin övünçle kapağını açtığı büyük kahverengi güveçten iştah açıcı zeytin, yağ ve et suyu kokuları yükselirken. Aşçı bu yemeği yapmak için tam üç gün uğraşmıştı. Ve diye düşündü Mrs. Ramsay, servis kaşığını yumuşak et yığınına daldırırken, William Bankes'e özellikle yumuşak bir parça vermeye özen göstermeli.*" (Woolf, 2021: 102).

"*Anlattığım bu pazarlara bitişik, bir de yiyecek pazarları vardır. Orada her çeşit sebze, meyve, ekmek, balık ve her türlü et bulunur*." (More, 2019: 52).

"*Oblomovlar çiftlikte yapılmayan, dışarıdan alınan nesneler üzerinde son derece cimriydiler. Bir konuğu ağırlamak için kocaman bir hindiye, bir düzine pilice kıydıkları halde çöreğe biraz fazla üzüm koymaya razı olmazlar; konuk, bardağına kendi kendine şarap dökmeye kalkınca sapsarı kesilirlerdi*." (Gonçarov, 2021: 150).

"*İlkbahar benim için ıstakoz ve istiridye mevsimiydi*." (Gonçarov, 2021: 226).

"*Kardeşimle Mihey Andreyeviç balık avlamaya giderler, gittikleri yerde balık çorbası pişirip yerler*." (Gonçarov, 2021: 370).

"*Ev sahibi Oblomov'a: işkembe artık o kadar iyi değil. Dün iki bağına yetmiş kapik istediler. Hem de ufacık şeyler ama taze somon balığı var. İsterseniz her gün soğuk balık çorbası yapabilirim*." (Gonçarov, 2021:475).

"*Kocaman bir alabalık, tavuklar, keklikler, kaymaklı dondurma ve nefis bir şarap ziyafet listesinin başında geliyordu./ Yağlı börekler yerine şeffaf gibi duran hamur işleri vardı. Çorbadan önce istiridye yendi, tavuklar daha süslüydü. Et daha iyi, sebzeler daha nadide idi*." (Gonçarov, 2021: 488).

"*Böyle kibar bir insan nasıl kuşkonmaz yerine turp, çulluk yerine koyun eti, mercan renkli mersin balığı yerine bakkaldan alınmış tuzlu morina ya da tuzlu domuz eti yiyebilirdi?*" (Gonçarov, 2021: 539).

"*Elime iki, üç bin ruble geçseydi sana böyle dil ve koyun eti yedirmezdim. Soframızda kocaman bir mersin balığı ile nefis bonfileler bulunurdu*." (Gonçarov, 2021: 551).

"*Sahi, niçin Alekseyev için biftek ya da etli bezelye pişirmedin?*" (Gonçarov, 2021: 600).

"*Yeliseyev ile Milyutin'den alınan Clicquot şampanya, istiridye, meyvelerle ve ayrıca kaymak tabaka ile yüksek rütbeli memurların katılımı ile Babil âlemlerini hatırlatan bir yemekle kutlanmıştı*." (Dostoyevski, 2021: 31).

"*Hayatım atıştıracak bir şeyler, bir kadeh votka, bir parça ringa balığı yok mu?*" (Dostoyevski, 2021: 170).

"*İşe başladığım ilk günü Katerina İvanovna o güne değin soframızın bilmediği iki çeşit yemek hazırlamış: Çorba ve etli turp*." (Dostoyevski, 2018: 23).

"*Geçip kendi sandalyesine oturdu, çorbayı, sığır etini önüne çekti ve günlerdir bir şey yememiş bir insan iştahıyla yemeye başladı*." (Dostoyevski, 2018: 148).

"*O general bozuntusuna gelince, yemek masasına kurulmuş bıldırcın ziftleniyordu*." (Dostoyevski, 2018: 538).

"*Baksana, karşımda oturmuş, günlerdir bir şey yememiş gibi dana söğüş tıkınıp duruyorsun*." (Dostoyevski, 2018: 553).

"*Stepan Arkadyiç, yol boyunca akşam yemeği menüsünü oluşturdu. Lokantaya yaklaşırken Levin'e – 'Kalkan balığı sever misin?' diye sordu*." (Tolstoy, 2021: 45).

"*A! İstiridye./ Flensburg İstiridyeleri beyefendi, Ostend İstiridyesi yok./ Bana göre lahana çorbası ve lapa hepsinden daha iyi ama…/ Rus usulü lapa emreder misiniz?/ Otuz tane istiridye ve sebze çorbası getir. / Sebze çorbası, anladın mı? Sonra koyu soslu Kalkan balığı, sonra… rozbif; ama bak güzel olsun. Kızarmış piliç ve çeşitli konserveler*." (Tolstoy, 2021: 47).

"*Ancak Stepan Arkadyiç başka tür yemeklere alışkın olmasına karşın, likörü, ekmeği, yağı, özellikle tütsülenmiş eti, mantarı, ısırgan otu çorbasını, beyaz soslu tavuğu ve beyaz Kırım şarabını, yani önüne konan bütün yemekleri mükemmel buldu*." (Tolstoy, 2021: 212).

"*Peki, öğle yemeğini onlarla birlikte nasıl yiyeceksin? Oraya bir şişe Chateau Lafite ve kızarmış hindi göndermek uygun olmaz*." (Tolstoy, 2021: 327).

"*Stepan Arkadyiç yemek yemeyi severdi, ama asıl sevdiği, küçük, ancak hem yiyecek, hem içecek, hem de konukların şeçimi bakımından zarif yemekler vermekti. Bu yemeğin programı çok hoşuna gitmişti: canlı canlı tatlısu levreği, kuşkonmaz ve ana yemek olarak harika ama basit bir rozbif ve bunlarla iyi gidecek şaraplar*." (Tolstoy, 2021: 489).

"*Büyük bir gayret için de ev işleriyle uğraşan Kiti'nin de konukların ve çocukların yazın açılan iştahlarını doyurmak için çok bol miktarda gereken tavuk, hindi ve ördek alma konusunda epey telaşı oluyordu*." (Tolstoy, 2021: 718).

"*Yemekte soğanlı çorba ile kuzukulaklı dana eti vardı.*" (Flaubert, 2021: 57).

"*Karides yemeye de ne kadar düşkün*." (Flaubert, 2021: 139).

"*Bu yabani ördek avlamak için pusuya yatmış Yüzbaşı Binet'ydi*." (Flaubert, 2021: 179).

"*İyileşen bacağının hatırası olarak Rouault Baba'nın hindi gönderdiği günlerdi*." (Flaubert, 2021: 185).

"*Şehirde olsaydık şöyle güzel bir paça dolması tedarik ediverirdik*." (Flaubert, 2021: 354).

"*Zenginlere kestaneli kaz, yoksullara mantarlı hindi*!" (Hugo, 2021a: 37).

"*Ateşin üzerindeki şişe geçirilmiş iri bir dağ sıçanı, yanındaki beyaz keklikler ve dağ horozlarıyla birlikte kızarıyordu; ocakların üzerinde Lauzet Gölü'nde tutulmuş iki iri sazan balığı ve Alloz Gölü'nün bir alabalığı pişiriyordu*." (Hugo, 2021a: 73).

"*Yemekler yavandı, hatta çocukların beslenmesi bile kısıtlıydı. Bir tabak etli sebze ya da tuzlanmış balık, işte hepsi buydu*." (Hugo, 2021a: 581).

"*Grimod de la Ryniere tıpkı Curtillus'un hazırladığı kirpi ızgarası gibi içyağında sığır rostosu hazırlar…*" (Hugo, 2021a: 691).

"*…en iyi kahvenin Kafe Lemblin'da, en iyi bilardo masasının Kafe Voltaire'de, en güzel peksimetlerin ve zarif kızların Maine Bulvarındaki Ermitage'da, en nefis tavuk kanatlarının Saguet Ana'da, leziz balık yahnilerinin Cunette'de ve en muhteşem beyaz şarabın Combat'ta olduğunu biliyordu*." (Hugo, 2021a: 774).

"*Mönüde ördek ve garnitürler olacak. Krallar gibi yemek yiyeceksiniz*." (Hugo, 2021b: 60).

"*Sadece kendi mekânında sunulan ve kendinin carpes au gras olarak adlandırdığı muhteşem bir sazan dolması icat etmişti*." (Hugo, 2021b: 416).

"*Hava sıcak, piliç göğsünü de yedim, dedi gülümseyerek*." (Dumas, 2021: 50).

"*Nanine girdi bu sırada, birkaç tabak, bir soğuk piliç, bir şişe bordo, çilek, iki de çatal kaşık takımı getirdi*." (Dumas, 2021: 97).

"*Gömleğimi ver ve hemen kahvaltıyı hazırla, kalan koyun etine patates ekle, kilosunu çeyrek franga aldığımız armutlardan pişir*." (Balzac, 2020: 37).

"*Madam Vauquer'nin yavan yahnilerini yiyoruz*." (Balzac, 2020: 100).

"*Belediye, kent halkına, bu havalarda olağan bazı sindirim sistemi hastalıklarına karşı istiridye ve midye yemekten, kanal sularını kullanmaktan sakınmalarını ihtar eden basılı ilanları sokak köşelerine asmıştı*." (Mann, 2021: 76).

4.2.1.2. Süt Ürünleri

Süt, kendi başına hayvansal bir besin olmakla birlikte süt ile ilgili alıntılar içecekler bölümünde ele alınacaktır. Bu bölümde sütten elde edilen; tereyağı, peynir,

yoğurt, krema, kaymak gibi ürünlere yer verilmiştir. İncelenen eserlerde geçen süt ürünleri ile ilgili betimlemeler aşağıdaki şekildedir:

"*Yalnızca yağ ve tereyağıyla geçinirdi*." (Goethe, 2020: 56).

"*...derken art arda peyniri, sebzeleri ve sosu silip süpürdü*." (Kafka, 2017: 30).

"*Mesela krema veya armut hoşafı yapılmamış diye kızar gibi oldu*." (Flaubert, 2021: 21).

"*Neufchatel peynirlerinin en kötüleri orada yapılır*." (Flaubert, 2021: 72).

"*Tereyağının ucuza alınması için çağrı öğretti*." (Flaubert, 2021: 90).

"*Yonville'lilerin hepsine, vanilyalı krema yaparken şeker yerine arsenik kullandığı öyküsünü dinledikten sonra, bir kez daha Bovary'nin evine yollandı*." (Flaubert, 2021: 360).

"*Merhaba! Ailece gittiğiniz pikniklerde yemeniz için size şu üç lokma peynir ekmeği getirdim, Darnay" demişti*." (Dickens, 2021: 274).

"*Marius hayatının bu döneminde kapısının önünü süpürüyor, peynirci kadından bir kaç santimlik Brie peyniri alıyor, fırına gidip satın aldığı ekmeği sanki çalmış gibi gizli bir şekilde tavan arasındaki odasına götürmek için havanın kararmasını bekliyordu*." (Hugo, 2021: 800).

"*Geçiyordum, muhteşem bir Brie peyniri kokusu geliyordu, ben de içeri girdim, dedi*." (Hugo, 2021b: 420).

"*O zaman yemekten sonra ya armudu ya da peyniri tercih edeceksiniz*." (Balzac, 2020: 171).

"*Yemekleri bir handa peynir ekmek yiyerek geçiştirirdi*." (Woolf, 2021: 71).

"*Peyniri sizinkinden mi emredersiniz? –Evet, permesan getir*." (Tolstoy, 2021: 48).

"*Peynirle beyaz ekmek daha çok hoşuna gittiği halde Levin istiridye de yiyordu*." (Tolstoy, 2021: 48).

"*Yaprakların daireler halinde titreşen gölgeleri altında, üzerine beyaz bir örtü örtülmüş, kahvelik, ekmek, tereyağı, peynir, soğuk av eti konmuş masanın başında leylak rengi kurdeleli dantel başlığıyla prenses oturmuş, fincanları ve küçük tereyağlı ekmekleri dağıtıyordu*." (Tolstoy, 2021: 306).

"*Yoğurt ister misiniz? Maşa, bize yoğurt ya da ahududu getirsinler, dedi*." (Tolstoy, 2021: 437).

"*İvan, ineklerin soğukta daha az yeme gereksindiğini ve kaymaktan tereyağı yapılmasının tartışmalı olduğunu ileri sürerek ineklerin sıcak yere konmasına ve sütten tereyağı çıkarılmasına şiddetle karşı koyuyor ve eskiden olduğu gibi maaş istiyordu*." (Tolstoy, 2021: 446).

"*Peynirimiz kalmıştı… dedi. Biraz da Madeira şarabı getir*; *yemeğe daha çok var, biraz kahvaltı edeyim…*" (Gonçarov, 2021: 93).

"*Masaya otururum; çörekler, kaymaklar, taze tereyağları…*" (Gonçarov, 2021: 219).

"*Yemekten önce mutfağa uğramak, tencerenin kapağını açıp yemeği koklamak, böreklerin sarılmasını, kremanın yapılmasını seyretmek ne hoştur!*" (Gonçarov, 2021: 220).

"*Kaymak, omlete konan sucuk hep aynı bakkaldan geldiği için üzülüyordu*." (Gonçarov, 2021: 536).

4.2.1.3. Hamur Ürünleri

Dünya Klasiklerine yansıyan hamur ürünlerinde en fazla bahsedilen ürün, ekmektir. 17. ve 19. yy. arasında dört ulusun da yeme kültüründe ekmek önemli bir rol oynamıştır. İncelenen eserlerde geçen diğer hamur ürünleri ise; galeta, börek, krep, çörek, kek, bisküvi, kurabiye, şehriye, makarna, poğaça, peksimet, francala ve gözlemedir. Almanya, İngiltere, Rusya ve Fransa'nın yeme kültürüne yansıyan hamur ürünleri üzerine yapılan alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*Kendisi Andrew'un yaşındayken cebinde yalnızca bir parça peksimetle bütün gün kırlarda dolaşırdı*." (Woolf, 2021: 71).

"*Mr. Ramsay paketi açtı ve herkese sandviçleri dağıttı. Şimdi bu balıkçılarla peynir ekmek yerken mutluydu*." (Woolf, 2021: 211).

"*Peçetelerin iki katı arasına birer beyzi francala yerleştirilmişti, ıstakozların kırmızı kırmızı bacakları tabaklardan dışarı çıkıyor, ajurlu sepetlerde iri iri yemişler kat kat yükseliyordu; bıldırcınların tüyleri üzerindeydi; dumanları tütüyordu*." (Flaubert, 2021: 49).

"*Açlık, fırıncının raflarındaki tek tük bayat ekmeğin üzerine kazılı olan kelimeydi*." (Dickens, 2021: 37).

"*Altı aylık ekmek yapıp kurutulmuş inek tezeğiyle pişiriyorlar. Kışın bu ekmeği yiyebilmek için onu balta darbeleriyle kırıp yirmi dört saat suda bekletiyorlar*." (Hugo, 2021a: 16).

"*Bir gün krep yapmak için hamur açtığımı gördüğünde bana: Matmazel, eldiveninizden çörek yapsanız, onu bile yerim, dedi*." (Hugo, 2021a: 161).

"*...biraz peynir, esmer ekmek, bir şişe şarap ve iki bardak koyduğu masanın üzerine dirseklerini dayamışlardı*." (Hugo, 2021a: 552).

"*Jean Valjean, Cosette esmer ekmek yemesin diye beyaz ekmek yiyordu*." (Hugo, 2021b: 190).

"*Çocuğun elinde iri bir çörek vardı*." (Hugo, 2021b: 572).

"*Gömleğinin göğsünde bir parça bayat kara ekmek vardı; Madam Defrage'ın tezgâhının yanında oturmuş içkisini içerken aralarda da ekmeğini katur kutur yiyordu*." (Dickens, 2021: 215).

"*…Matmazel Michonneau adında hiç evlenmemiş bir hanım diğeri ise eski bir şehriye, makarna, nişasta imalatçısı olan ve kendisine Goriot Baba diye hitap edilen bir adam tarafından tutulmuştu*." (Balzac, 2020: 8).

"*Aile beyaz ekmekten çok kestane lapası yiyor…*" (Balzac, 2020: 99).

"*Fırın sıcak, hamur yoğruldu, ekmek küreğin üzerinde; yarın ekmeği ısırırken parçalarını başımızın üzerine savuracağız; demek ekmeği fırına vermeye engel olacaktık. Hayır, hayır, her şey pişecek*."(Balzac, 2020: 173).

"*Odessa'ya İtalyan makarnası yapmaya gideceğim*." (Balzac, 2020: 259).

"*Kız kardeşi onun ne istediğini öğrenebilmek için eski bir gazetenin üzerine bir sürü yiyecek koymuştu. Bunlar beklemekten yarı yarıya çürümüş sebzelerdi; akşam yemeğinden kalma, üzerindeki beyaz sosun sertleştiği kemikler, birkaç üzüm ve badem, iki gün önce Gregor'un artık yenilmez bu dediği bir parça peynir; bir dilim kurumuş ekmek, bir dilim tereyağı sürülmüş ekmek ve bir dilim de tereyağı sürülmüş tuzlanmış ekmek. Ayrıca bütün bunların yanına bir de içi su dolu bir kap koydu*." (Kafka, 2017: 29).

(Mefisto): *Bana diyordu ki: "Karıma önce çocuk, sonra ekmek sağlayacağım diye, rahat yüzü görmedim.*" (Goethe, 2020: 79).

"*Brinvillier markizinin dindarlık ve iyilik abidesi olarak görünmek için haftada bir dağıttığı ekmeklerin zehirlenmiş olabileceği şüphesini uyandırdı. Yüzde yüz kesin olansa güvercinli hamur işlerini zehirleyip davet ettiği misafirlerine ikram ettiğidir*." (Hoffman, 2021: 9).

"*Galeta yapıp bira ile yiyorlar.*" (Gonçarov, 2021: 15).

"*Bu törenden sonra küçük beyzadeyi beyaz ekmeklerle, bisküvilerle, kaymaklarla tıka basa doyuruyorlar*." (Gonçarov, 2021: 129).

"*Çörekler, bisküviler, kurabiyeler, reçeller, peynirler, türlü türlü tatlılar, yemişler*..." (Gonçarov, 2021: 163).

"*Bugün pazar, börek pişiriyorlar, dedi. -Tanrı bilir nasıl börektir; havuçlu, soğanlı…-Oblomovka'daki börekten aşağı kalmaz. İçine piliç etiyle taze mantar koymuşlar*." (Gonçarov, 2021: 378).

"*Bay Golyatkin sırasını bekledi ve sıra ona gelince kibarca elini uzatıp bir poğaça aldı*." (Dostoyevski, 2021: 96).

"*Raskalnikov anne ve babasıyla birlikte yılda birkaç kez buraya gelir ve yüzünü bile görmediği büyükannesi için yapılan ayine katılırdı. Kiliseye gelişlerinde beyaz bir peçeteye sarılı bir tabak içinde bir de kek getirirlerdi. Pirinç ve şekerden yapılan bu kekin üzerinde kuru üzümlerden yapılmış bir haç olurdu*." (Dostoyevski, 2018: 66).

"*Mis gibi gözlemeler, kaymaklı börekler, fokurdayan semaverlerde akşam çayları bekliyor seni burada; hemen yanı başında sessiz iç çekmeler, sıcacık kürkler, tandırlar…*" (Dostoyevski, 2018: 259).

4.2.1.4. Tahıllar

Tahıl, dünyanın her yerinde yaygın olarak bulunabilen, insan ve hayvan tüketimi için yiyecek olarak kullanılan buğdaygillerden buğday, arpa, çavdar, yulaf, pirinç, mısır gibi taneli ürünlerin genel adıdır. İncelenen eserlerde geçen tahıllar ile ilgili alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*Görünüşe göre zihnini sadece buğday ticareti meşgul ediyordu; buğday, un, tavuk yemi…*" (Balzac, 2020: 84).

"*Buğday almak için Odessa'ya gideceğim*." (Balzac, 2020: 239).

"*Pazar ayininden sonra erkek, kadın, çocuk tüm köylüler ekinini biçmek için zavallı adamın tarlasına gidip samanları ve buğdayları ambarına yığarlar, diyordu."* (Hugo, 2021a: 12).

"Yoksullara, dul kadınlara, öksüzlere ekinlerini diğerlerinden üç gün önce biçme hakkı verdiler." (Hugo, 2021a: 12).

"*...ezici gücü yüzünden yere devrilen buğday ve çavdar çukurları doldurmasaydı...*" (Hugo, 2021a: 373).

"*Yabani yulaf ve peygamberçiçeği tarlalarında gezip tozuyor…*" (Hugo, 2021a: 768).

"*Mısır olması gereken yerlerde yama gibi görünen verimsiz çavdar, bezelye ve fasulye tarlaları; buğday olması gereken yerlerde adi sebzelerin ekili olduğu tarlalar uzanıyordu*." (Dickens, 2021: 145).

"*...otlaklarda ve ormanlarda, üzüm bağlarında ve zeytinliklerde, biçilmiş çimenlerde ve mısır tarlalarında, heybetli ırmakların verimli kıyılarında ve sahillerdeki kumlarda, hiçbir ayrım gözetmeden aynı şekilde mahsul vermişti.*" (Dickens, 2021: 357).

"*Akşam dönme vakti gelince tıka basa yulaf yemiş hayvanlar*." (Flaubert, 2021: 29).

"*Toprağın o bereketli saban izlerine gayretli bir elle tohum saçarak buğdayı yetiştiriyor; o buğday da gayet hünerli cihazlar sayesinde öğütülüp toz haline getiriliyor ve değirmenden un adıyla çıkıyor, oradan şehirlere götürülüyor, fırıncının eline geçiyor, o da ondan, fakir kadar zengin için de lüzumlu bir gıda imal ediyor*." (Flaubert, 2021: 156).

"*...yulaf torbasına saldırdı, yemliğe bir şişe tatlı elma şurubu boşalttı*." (Flaubert, 2021: 369).

"*...avuç içlerinde uzatılan mısır tanelerini gagalamalarını seyrediyorlardı*." (Mann, 2021: 92).

"*Gelecek yılın nasıl olacağı bilinmediği için, Utopia ihtiyaçlarını iki yıl için karşılar. Bu ihtiyacı aşan fazla ürünleri, buğdayı, balı, keteni, odunu, boya, deri, balmumu, içyağı, hayvan ve daha başka şeyleri dışarıya yollar*." (More, 2019: 56).

"*…kentlere at arabaları ile odun, buğday, meyve, daha birçok yiyecek taşır*." (More, 2019: 94).

"*Yıllık ürünün artık belli olduğu, gelecek yılın ekimi için telaşın başladığı ve ot biçme işinin yaklaştığı, çavdarın iyice başak tuttuğu, gri-yeşil renkte, henüz dolgunlamamış hafif başakların rüzgarda dalgalandığı, yeşil yulafların üzerlerinde oraya buraya dağılmış sarı ot kümeleriyle birlikte düzensiz bir şekilde boy attığı, erken yetişen karabuğdayın artık toprağı örterek büyüdüğü….*" (Tolstoy, 2021: 317).

"*Buğday ekiyordu. İhtiyarın çavdarları yolarak atlarına yedirdiğine ilişkin bir küçük ayrıntı Levin'i çok etkilemişti*." (Tolstoy, 2021: 426).

"*Yılın belli zamanlarında köylüler buğdayların Volga'nın en yakın iskelesinde taşırlar...*" (Gonçarov, 2021: 125).

"*...yalnız uzakta arpa tarlaları pırıl pırıl yanıyor*." (Gonçarov, 2021: 130).

"*Yaşlı bir kadın un dolu bir leğen ve bir yumurta sepeti ile ambardan mutfağa geçer; aşçı pencereden ansızın Arapka'nın sırtına su atar*." (Gonçarov, 2021: 131).

"*...annesinin kahveden çaya, çaydan kahve koşmaktan başka işi olmadığını, yulafın, buğdayın hesabına bakmayan…*" (Gonçarov, 2021: 144).

"*Köylüler omuzlarında oraklarıyla tarlalardan dönerler, yulafla tıklım tıklım bir araba ağır ağır geçer...*" (Gonçarov, 2021: 221).

4.2.1.5. Sebzeler

Bitkilerin tüketilebilen kök, sürgün, yaprak, gövde, çiçek, tohum ve meyve gibi yenilebilen kısımları genel olarak sebze grubu altında toplanmaktadır (Şen, 2021: 192). İncelenen Dünya Klasiklerinde sıklıkla geçen sebzeler; patates, soğan, marul, fasulye, bakla, lahana, bezelye, havuç, turp, mantar ve kuşkonmazdır. Eserlerde geçen alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*More'un da bu görüşü paylaştığından hiç kuşkumuz yok; çünkü anlatıldığına göre, gelini ondan incili bir gerdanlık isteyince, More bu gerdanlığı bezelye tanelerinden yapıp genç kadına armağan ederek, bu çeşit hevesleri önlemenin yolunu bulmuştur*." (More, 2019: 170).

"*İngilizlerin yemek yapmak dedikleri şey iğrenç bir şeydi (bu konuda ikisi de aynı fikirdeydi). Sadece lahana haşlamaktan ibaretti. Eti meşin gibi olana kadar pişirmekten ibaretti. Sebzelerin o lezzetli kabuklarını soyup atmaktı. Kaldı ki sebzelerin asıl besin değeri, dedi Mr. Bankes, kabuklarındadır*." (Woolf, 2021: 103).

"*…ona giderdi ve birlikte armut ağaçlarının, lahanaların ve ağaççileği tarhlarının arasında yürümeye başlarlardı*." (Woolf, 2021: 206).

"*Adamlar bir zamanlar babasının, annesinin ve Gregor'un oturduğu başköşeye yerleştiler, peçeteleri açıp, çatal bıçağı ellerine aldılar. Tam o sırada kapıda, elinde çukur bir tabağın içinde etle annesi belirdi, onun hemen arkasından içi patates dolu bir tabakla kız kardeşi geliyordu*." (Kafka, 2017: 59).

"*Yuvarlak bir mantar, çatlayıp ikiye ayrılıyor.*"(Goethe, 2020: 199).

"*Ben kendime şöyle bir başkent isterdim: ortasında halkın yiyecek döküntüleri, yamuk yumuk, daracık sokaklar, sipsivri çatılar, küçücük pazarında lahanalar, şalgamlar, soğanlar, yanında bolca yiyecek, yağlı pirzolalar, karasineklerle kaplı et tezgâhları…*" (Goethe, 2020: 256).

"*Et ve kuzu mantarı kokularının birbirine karışmasından oluşan bir şeydi*." (Flaubert, 2021: 49).

"*Kırağı, lahanalar üzerinde, uzun parlak iplikleri birbirinden öbürüne uzanan bir sırma işleme gibi parladı*." (Flaubert, 2021: 66).

"*Boş topraktan istifade edip patates ekmiştir*." (Flaubert, 2021: 75).

"*…Yere ekili birazcık marul, lavanta çiçeği ve sırıklarında çiçek açmış bezelyenin etrafını çeviriyordu*." (Flaubert, 2021: 96).

"*Havuzda maydanozlar ve kuşkonmazlar arasında sersemlemiş üç ıstakoz, kenarda üst üste konmuş bıldırcınlara doğru uzanıyordu*." (Flaubert, 2021: 306).

"*…patateslerini çalan hırsızın kim olduğuna dair bir fikir sahibi oldu*." (Flaubert, 2021: 375).

"*Açlık, çeyrek penilik çorba kâsesindeki kendine hayrı olmayan birkaç damla yağ içerisinde kızartılmış sert patates dilimlerinin her bir zerresindeydi*." (Dickens, 2021: 37).

"*Mısır olması gereken yerlerde yama gibi görünen verimsiz çavdar, bezelye ve fasulye tarlaları; buğday olması gereken yerlerde adi sebzelerin ekili olduğu tarlalar uzanıyordu*." (Dickens, 2021: 145).

"*Bir de köyün perperişan insanları vardı; tamamı yoksuldu, çoğu kapısının önünde oturmuş, akşam yemeği için içi boş soğanları ve ona benzer şeyleri doğruyordu, bazıları da çeşmenin başına oturmuş, topraktan çıkan yenilebilecek türden ot ve yaprakları yıkıyorlardı*." (Dickens, 2021: 146).

"*Jeanne ana sıklıkla yemeğinin en güzel bölümünü, bir et parçasını, bir domuz yağı dilimini, lahananın göbeğini tabağından alır, çocuklarından birine verirdi.*" (Hugo, 2021a: 99).

"*Blachevelle çok pinti, pazardan ancak bezelye alabiliyoruz, ne yiyeceğimizi bilemiyoruz*." (Hugo, 2021a: 161).

"*Soğanları süzseydim daha iyi olacaktı. Ardından içinde bozuk para, karabiber ve yabani sarımsak bulunan bir çekmeceyi açtı*." (Hugo, 2021a: 457).

"*Ah Mösyö! İyi yürekli Mösyö! Onu alın, götürün, üzerine şeker, mantar dökün, onu yiyin, için, o zaman sizi kutsal Meryem Ana ve cennetin tüm ermişleri kutsayacak!*" (Hugo, 2021a: 494).

"*...Artık mantar yetişmesine yol açmaktan başka bir işe yaramayan ve üzeri toprak hizasında çürümüş tahta bir kapakla örtülü eski bir ocağın bulunduğu…*" (Hugo, 2021a: 681).

"*…yer mantarlarını, ocak ayında demeti kırk frank olan kuşkonmazları tıkınıyorsunuz*." (Hugo, 2021b: 80).

"*…solucanların senden önce tadına baktıkları baklaları yiyerek geçireceksin*." (Hugo, 2021b: 227).

"…hücresine giriyor, yatağının kenarına bir kilo siyah ekmek, bir testi su ve içinde birkaç acı baklanın yüzdüğü et suyuyla dolu bir kaseyi yatağın kenarına bıraktıktan sonra ayağındaki demirleri kontrol ediyor,.." (Hugo, 2021b: 281).

"*Ondan daha önce uzun zaman önce iki yumurtadan ve ara sıra yediği bir parça sığır etinden de vazgeçmişti ekmek ve patates yiyordu*." (Hugo, 2021b: 366).

"*Kendisine biraz lahana, biraz patates, biraz domuz yağından hafif bir yemek hazırlamış olan kapıcı kadın toprak rengi tabağa bakıp haykırdı…*" (Hugo, 2021b: 802).

"*...kuzukulakları, marullar ya da maydanozlarla çevrili bir enginar tarhı…*" (Balzac, 2020: 4).

"*Bağışlayın Mösyö ama ona lahana çorbası denir, diye karşılık verdi*." (Balzac, 2020: 49).

"*Francalayı hemen alıp geleyim. Ama sucuk yerine lahana çorbası istemez miydin*?" (Dostoyevski, 2018: 34).

"*Ocak ayında kuşkonmaz istemezsen, birkaç rubleni cüzdanında alıkoymuş olursun*." (Dostoyevski, 2018: 158).

"*Her şey verebilirsiniz. Çorba, çay… Mantar, salatalık tabii yasak… Sonra sığır eti…*" (Dostoyevski, 2018: 162).

"*İşte bütün yiyebildiğim şu!- Masanın üzerinde, köşede, madeni bir tabak içinde duran, kötü görünüşlü bir biftek kalıntısıyla patatesi gösterdi*." (Dostoyevski, 2018: 587).

"*Tuzlu balıkla, patatesle karınlarını doyururlar."* (Gonçarov, 2021: 109).

"*Yalnız bir çeşit suç; bezelye, havuç ve turp hırsızlığı, köyde sık sık işlenir. Bir gün iki domuz yavrusu ile bir tavuk kayboldu*." (Gonçarov, 2021: 126).

"*Git biraz kuşkonmaz alıver*." (Gonçarov, 2021: 430).

"*En çok yaptığı iş soğan, turp doğramaktı*." (Gonçarov, 2021: 536).

"*Av eti, kuşkonmaz ya da çok sevdiği bezelye alınacaktı*." (Gonçarov, 2021: 539).

"*Agafya Mihaylovna, yeni tuzladığı mantarlarla dolu kavanozu mahzene götürürken ayağı kayıp düşmüş, elini burkmuştu*." (Tolstoy, 2021: 316).

"*Koca bir sepet mantar topladılar, hatta Lili bile bir kayın mantarı buldu. Eskiden Miss Hull mantarı bulur, Lili'ye gösterirdi*." (Tolstoy, 2021: 348).

"*Çok fazla patates ekmişti ve gelirken Levin'in gördüğü patatesler çoktan çiçek açmış, etlenmeye başlamıştı*." (Tolstoy, 2021: 426).

"*Kiti'nin canı baba evinde kvaslı lahana ya da şekerleme istediğinde ikisini de yiyemezken…*" (Tolstoy, 2021: 627).

4.2.1.6. Meyveler

Meyve, bir bitkinin tohumlardan ve çevresindeki dokulardan oluşan yenilebilir kısımları olup tohum taşıyan bir bitkinin olgunlaşmış çekirdek ve çekirdeğe yakın kısımlarıdır. Bu kapsamda bir bitkinin tohumları varsa, meyve grubunda yer almaktadır (Şen, 2021: 192-193). Halk arasında sebze olarak bilinse de salatalık, biber, domates ve limon da bitki biliminde meyve olarak geçmektedir. İncelenen eserlerde meyvelerle ilgili alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*Sonra bir satıcıdan aldığı iri, olgun çileklerle kahvaltı etti*." (Mann, 2021: 50).

"*Küçük bir manav dükkânından biraz meyve aldı: çilek, içi geçmiş, yumuşamış mallar*!" (Mann, 2021: 98).

"*Dolabın üzerindeki meyve tabağından aldığı elmaları ceplerine doldurmuş rastgele atıyor, elmalar birbirini kovalıyordu*." (Kafka, 2017: 49).

"*Frosch: Üzüm bağları, gerçek mi bu?*

Siebel: Üzümler de olgun.

Brander: Şu yeşil çardaktaki asmaya bakın, ne de güzel üzümler!" (Goethe, 2020: 61).

"*Bahçıvan: Kirazlar, şeftaliler, kayısılar esmerimsi yüzlerini gösteriyorlar. Bunları satın alın, çünkü gözün görmesi, dili ve damağı doyurmaz. En olgun meyveleri zevk ve lezzetle yemeye gelin! Güllere dair şiir yazılır ama elmaları ısırmak gerek*!" (Goethe, 2020: 136).

"*Ekip biçtikleri ile bol bol ekmek yaparlar, üzümün, elmanın ve armudun suyundan şarap yapıp içerler*." (More, 2019: 42).

"*Şu anda da o masa, armut ağacının çatallı dallarının arasında duruyordu. Çünkü artık meyve bahçesine gelmişlerdi*." (Woolf, 2021: 24).

"*Kennet kıyısında çiçek açmış vişne ağaçları vardı*." (Woolf, 2021: 55).

"*…onları kirazlar ve ağaççilekleri arasındaki yuvalarında yatan kuşlar gibi yataklarında yatarken…*" (Woolf, 2021: 61).

"*Şimdi masaya sekiz mum getirilip konmuş önce eğilen alevler sonra dikleşmiş ve kendileri ile birlikte uzun masanın tamamını ve ortasında duran sarılı morlu meyve tabağını gözlerinin önüne sermişlerdi. Ne yapmış böyle, diye düşündü Mrs. Ramsay, çünkü Rose'un tabaktaki üzümlerle armutları, içindeki pembe sedefi görünen boynuzlu deniz kabuğunu, muzları düzenleyişi ona denizlerin dibinden, Neptün'ün şölen sofrasından getirilmiş bir ganimeti… hatırlatmıştı*." (Woolf, 2021: 99).

"*Varsın kırık bardaklar ve tabaklar çimenlikte yatsın ve üzerlerini çimenlerle yabani böğürtlenler sarsın*." (Woolf, 2021: 143).

"*…aklına onların nasıl kol kola limonluğun önünden geçerek yürüdükleri gelince…*" (Woolf, 2021: 205).

"*Hendekler boyunca dut koparıp yer, eline bir sırık alıp hindi güder, biçim zamanı ot kurutur, yağmurlu havalarda kilisenin revakı altında seksek oynar…*" (Flaubert, 2021: 6).

"*Ortalık ağarmaya yüz tutmuştu, yapraksız elma ağaçlarının dallarında kıpırdamadan duran kuşlar sabahın serin rüzgârından korunmak için tüylerini kabartıyorlardı*." (Flaubert, 2021: 12).

"*…armut ağaçları artık çiçek açmıştı*." (Flaubert, 2021: 20).

"*Yumurta biçimi karpuzlar altında konulmuş bir çift şamdanın arasında, Hippokrates hekim heykelli bir çalar saatte adeta kuruluyordu*." (Flaubert, 2021: 31).

"*...üzerlerine kayısı ağaçları da dayatılmış, samanlı harçla örülmüş iki duvar arasında, öbür yanı tarla olan bir diken çite kadar gidiyordu*." (Flaubert, 2021: 32).

"*Güneş batarken kollar kenarında limon ağaçlarının rayihası koklanır…*" (Flaubert, 2021: 41).

"*Ömründe ne nar görmüş ne de ananas yemişti*." (Flaubert, 2021: 50).

"*Yaz tekrar geldi. İlk sıcaklar başlayıp da armut ağaçları çiçek açınca nefes darlıkları çekti*." (Flaubert,2021: 64).

"*Fundalıklardan yükselen böğürtlenler hep çiçek açmıştı*." (Flaubert, 2021: 96).

"*Kürek mahkûmları tarafından Hindistan cevizinden oyulmuş dört kafesli rafadan yumurta fincanı çıkardı*." (Flaubert, 2021: 109).

"*Hatta sık sık komodinin üstünde bir sürahinin yanında limon ve şeker parçaları arasında duran kocaman bir pipoyu dişlerinin arasına sıkıştırıyordu*." (Flaubert, 2021: 178).

"*Bahçede tam senin odanın altına, torunum için bir erik ağacı diktim, yulaf eriği dedikleri cinsten, kimseye el dokundurmuyorum, yalnız ona reçel yaptırmak için toplayacağım. Reçelleri geldiği zaman yesin diye dolapta saklayacağım*." (Flaubert, 2021: 186).

"*…yahut duvar boyunca dikili ağaçlardan olmuş bir şeftalinin kendi kendime dalından yere düştüğü duyuluyordu*." (Flaubert, 2021: 216).

"*Bir sepet dolusu kayısı toplattı*." (Flaubert, 2021: 222).

"*…çöpleri temizlenmiş frenküzümü ile dolu koyu renkte küpler, dövülmüş şeker, parça halinde şekerler, masada teraziler, ateşte tencereler arasında ta çenelerine kadar çıkan önlükleri ve ellerinde çatalları ile irili ufaklı bütün Homaisleri mutfakta buldu*." (Flaubert, 2021: 270).

"*İstrongilos, krema ve kiraz yiyorlardı*." (Flaubert, 2021: 281).

"*Ocağın üzerindeki çaydanlığın buharı tütüyordu ve bir enkazı andıran kâğıt yığınlarının ortasında, üzerinde bol miktarda şarap, kanyak, şeker ve limon olan bir masa pırıl pırıl parlıyordu*." (Dickens, 2021: 111).

"*…mevsimi geldiğinde olgunlaşan şeftalilerle dolu ağaçları rüzgârdan korumak için yapılmış bir duvar vardı*." (Dickens, 2021: 118).

"*Mösyö Defarge işlerin en iyi olduğu zamanlarda bile su katılmış şarap satardı fakat bu sefer sattığı şarap hiç olmadığı kadar su katılmıştı. Mösyö Defarge'ın sıkılmış üzümlerinden fışkıran, Bacchus âlemlerinin neşeli alevleri değildi; üzüm posasında gizlenmiş karanlıkta için için yanan bir ateşti.*" (Dickens, 2021: 213).

"*…samanların üzerinde bir elma yığını vardı*." (Dickens, 2021: 424).

"*Şu koskoca Fransa'da, toprakların tüm bereketine ve iklimin elverişliliğine rağmen bir çimen tanesinin, bir yaprağın, bir kökün, bir filizin ya da bir biber tanesinin büyüyüp olgunlaşması bile bu korkunç zamanların gelişi kadar öngörülebilir değildir*." (Dickens, 2021: 487).

"*...yumurtalar, kirazlar, sütler, tavşan etleri, kısacası Paris yörelerinde geleneksel öğle yemeğini oluşturan ne varsa hepsini ısmarlamakta çok usta olduğu görülüyordu*." (Dumas, 2021: 140).

"*Mönüde sudan, zeytinyağından, tuz ve ekmekten, biraz domuz yağından, bir parça koyun etinden, incirden yapılmış bir çorba, taze peynir ve kalın bir çavdar ekmeği vardı*." (Hugo, 2021a: 93).

"*Aşırı gayret şeftali ve kayısı ağaçlarını mahveder. Aşırı gayret güzel akşam yemeklerinin zarafetini ve keyfini bozar. Bu kadar çabalamaya gerek yok beyler*!" (Hugo, 2021a: 162).

"*Çocuklar saman ve Hindistan cevizi kabuğundan sevimli objeler yaptığı için onu daha çok seviyorlardı*." (Hugo, 2021a: 198).

"*Neyse isminin ne önemi var, bahçesinde sirkelik elma çalarken yakalanmış*." (Hugo, 2021a: 249).

"*Önce frenküzümü fidanları ile yabani bitkilerin ve onların üzerinde parmaklıkları çifte kabartılı bir çitin bulunduğu…*" (Hugo, 2021a: 366).

"*En ağır küfürleri ediyor, cevizi bir yumrukta kırdığı için övünüyordu*." (Hugo, 2021a: 449).

"*Uzun otlar poyrazın etkisi ile yılanbalıkları gibi kıvrılıyorlar, böğürtlenler avlarını yakalamaya çalışan pençelerle donanmış uzun kollar gibi eğilip bükülüyorlardı*." (Hugo, 2021a: 462).

"*Sıkı gözetime ve cezaların katılığına rağmen, rüzgâr ağaçların dallarını sarstığında bazen gizlice yere düşen yeşil bir elmayı, çürük bir kayısıyı ya da kurtlu bir armudu almayı başarıyorlardı*." (Hugo, 2021a: 582).

"*Jean Valjean onun sakat bacağının izin verdiği ölçüde aceleyle bahçeyi aşarken kavunlarına baktığını gördü*." (Hugo, 2021a: 623).

"*Meyhanenin kapısının üzerinde 'Au Bon Coing' yazısının yanına ayva resmi çizilmiş olan bir tabela asılmıştı*." (Hugo, 2021a: 645).

"*Bazıları buğday tarlalarında kiraz yerler*." (Hugo, 2021a: 682).

"*Saint-Germain armutları kadar lezzetli armutlar üretmeyi başarmıştı; yaptığı melezlemelerin birinden yaz eriği kadar güzel kokan ekim eriği doğmuştu*." (Hugo, 2021a: 811).

"*Marius'e incir ağaçlarının altında koşturan bir yumurcakmış ya da banka gölgesi düşen mermer vazoymuş gibi kayıtsızca baktı*." (Hugo, 2021a: 830).

"*Yoldaki ceviz ağaçlarının yakıcı kokusunu içine çekmeye başlamıştı*." (Hugo, 2021b: 4).

"*Kafeste tavşan kalmamıştı, ama meyvelikte kıştan kalma birkaç elma vardı*." (Hugo, 2021b: 165).

"*Arabalarındaki salatalıkların ve sebzelerin arasında diz çökmüş bir halde hafifçe uyuklayan bostancılar…*" (Hugo, 2021b: 277).

"*Çileklerimden yiyeceksiniz. Onları ben suluyorum*." (Hugo, 2021b: 829).

"*Küçükken çok yaramazdın! Oyun oynar, kulaklarına kiraz takardın*." (Hugo, 2021b: 835).

"*Nar ağaçlarıyla çevrelenmiş kum zeminli bir yol…*" (Balzac, 2020: 3).

"*Başında şeftali ağacı yaprakları ile süslü bir şapka…*" (Balzac, 2020: 42).

"*Madam Vauquer'nin masaya getirdiği geçmiş ucuz armutları yiyen Rastignac kendi kendine…*" (Balzac, 2020: 93).

"*Hala masada oturan birkaç pansiyoner ceviz yiyor diğerleri de başladıkları sohbeti gezinerek sürdürüyordu*." (Balzac, 2020: 149).

"*Bir kadının aşka yelken açtığı mevsim Rastignac'a turfanda yemişlerden bir ganimet sunuyordu yine de bu yemişler yeşil ekşimsi ve leziz olduğu kadar pahalıydı da…*" (Balzac, 2020: 151).

"*Kiraza gel, tatlı kiraza*!" (Balzac, 2020: 173).

"*Balkabaklarını sen olgunlaştırırsın*." (Balzac, 2020: 175).

4.2.1.7. Tatlılar

İncelenen Dünya Klasiklerinde sıklıkla geçen tatlılar; reçel, dondurma, pasta ve şekerlemelerdir. Tatlılar ile ilgili yapılan betimlemeler, özellikle Fransız ve Rus edebiyatında sıklıkla bahsedilmiş, İngiliz ve Alman edebiyatında bu alanda çok fazla bir betimleme kullanılmamıştır. Eserlerde tatlılar ile ilgili yapılan alıntılar aşağıdaki gibidir:

"*Annesi onu reçelle beslerdi*." (Flaubert, 2021: 6).

"*Koca koca tabaklara konmuş, sofranın her sarsılışında dalgalanan sarı kremanın üzerine, küçük küçük harflerden arabeskler ile yeni gelin güveyin markaları yazılmıştı. Turtalarla nugaları yapmak için ta Yvetot'tan adam getirilmişti. O civarda daha ilk defa iş alan bu pastacı, özene bezene çalışmıştı; yemeğin sonunda kendi eliyle getirdiği resim biçimli tatlı hayranlık sesleri ile karşılandı*." (Flaubert, 2021: 8).

"İkinci katı ise Savoie pastasından bir kaleydi ki bunun da etrafına melekotundan, badem, kuru üzüm, dilim dilim portakaldan mini mini istihkâmlar yapılmıştı. Reçelden gölcüklerin, fındıkkabuğundan gemilerin, kayaların süslediği bir yeşilçayır olan yukarı sahanlıkta, çikolatadan bir salıncağa binmiş bir küçük aşk tanrısı görülüyordu; salıncağın iki direğinin tepesinde, birer gülle gibi iki sahici gül goncası oturtulmuştu." (Flaubert, 2021: 28).

"..kaşığı dişleri arasında, maraskinolu dondurma yiyordu./ Gece yemeğinde, şişe şişe İspanya ve Rhin Şarapları açıldı, balık suyuna çorbalar, sübyeler içildi, Trafalgar usulü puding, etrafında dondurulmuş et suyu titreyen tabaklarda türlü türlü söğüşler yenildi." (Flaubert, 2021: 53).

"...altı kutu hünnap, bir kavanoz dolusu nişasta peltesi, üç hokka hatmi murabbası, ayrıca da, bir dolaptan bulup çıkardığı altı çubuk nöbet şekeri verdi." (Flaubert, 2021: 94).

"O zaman Leon, tiyatrodan çıkıp bir yerlerde dondurma yemek teklifinde bulundu." (Flaubert, 2021: 249).

"Çünkü reçel kaynatma zamanıydı ve Yonville'de herkes, aynı gün kışlık reçelini hazırlardı." (Flaubert, 2021: 270).

"Büyük çikolatacılık hareketini gözden kaçırmıyordu. Aşağı-Seine vilayetine Şo-Ka'yı ve revalentia'yı ilk getiren o oldu." (Flaubert, 2021: 379).

"...dürbünü, şeker torbası ve bir demet kamelyası ile birlikte onu orada göreceğinizden emin olabilirdiniz." (Dickens, 2021: 10).

"Şeker alacağız. Şeker istedi benden." (Dickens, 2021: 54).

"Çok fazla şeker yiyorsunuz Ey kadınlar, tek hatanız şeker kemirmeniz. Oysa iyi dinleyin: şeker tuzdur. Tuz vücudu kurutur. Şeker tüm tuzların içinde en kurutucu olandır." (Hugo, 2021a: 166).

"Hemşire Simplice'in şekerlemelere düşkün olmak ve kendisine mektuplar gönderilmesini sevmek gibi…" (Hugo, 2021a: 257).

"Frenk üzümü şarabı içip pansiyon sahibesinin kendine ayırdığı şekerlemeleri yerken sohbet ediyorlardı." (Balzac, 2020: 20).

"Eskiden şeker istedikleri gibi şimdi de hayatın keyfini çıkarmak istiyorlar." (Balzac, 2020: 259).

"Şöminenin üstünden, dün koyduğu yerden şekerleme kutusunu alıp, küçük kızın sevdiği içi çikolatalı ve ezme şekerlerden iki tane seçip verdi." (Tolstoy, 2021: 13).

"…kilo almamalıydı ve bu nedenle de unlu gıdalarla tatlılardan kaçınıyordu." (Tolstoy, 2021: 231).

"Evde her şey yolundaydı; fakat kahvaltı sofrasında Grişa ıslık çalmaya başlamış, en kötüsü de İngiliz dadıyı dinlemediği için ona pasta verilmemişti." (Tolstoy, 2021: 347).

"İşte bunlar da şu pis dondurmadan istiyorlar, -diye düşünüyordu kafasındaki dondurma fıçısını yere indiren ve terli yüzünü havlusunun ucuyla silen dondurmacıyı durduran iki küçük oğlana bakarak." (Tolstoy, 2021: 988).

*"Bazen öfkeleniyor, bazen de bademşekeri gibi tatlılaşıyor, gevşiyordu yüzün."(*Dostoyevski, 2018: 307).

"Rodion Romanoviç, cebinde bir gün bir horoz şekeri bulmuştuk." (Dostoyevski, 2018: 481).

"…hatta birkaç kere sopayı gösterseler de böyle olmazdı, ama şekerlerle, pastalarla beslediler, ihtiyar da üzerine titredi." (Dostoyevski, 2021: 154).

"*Meyveli turta yapıyorlarmış da onun başında bulunması mı gerekiyormuş, öyle bir şey*." (Austen, 2021: 61).

"Bu ziyarete renk katan ikinci şey, hizmetçilerin, soğuk et, pasta ve nefis taze meyve tepsileriyle içeri girmeleri oldu." (Austen, 2021: 321).

"Aslında o meyve tabağını (farkında olmadan) kıskançlıkla koruyor, kimsenin ona dokunmamasını diliyordu." (Woolf, 2021: 111).

"Her zaman müzik vardır akşam yemeklerinde. Çeşitli çerezler, meyveler, tatlılar da eksik değildir sofrada." (More, 2019: 55).

"Tabii ki saygıdeğer Matmazel 'im, en şefkatli anne gibi okşadığınız, kucağınızda sallayıp ağzına şekerlemeler ve tatlılar verdiğiniz, en tatlı isimler taktığınız o küçük çocuğun delikanlı olmuş, cinayetle suçlanır bir halde karşınızda duracağını hiç tahmin etmezdiniz." (Hoffmann, 2021: 44-45).

4.2.1.8. Ot ve Baharatlar

Otlar ya da aromatik bitkiler, sadece bitkilerin taze ya da kurutulmuş yapraklarından oluşurken, baharatlar ise bitkilerin goncaları, meyveleri, kök, reçine ya da kabuklarından oluşan kurutulmuş halleridir. Ot ve baharatlar, insan sağlığı için faydalı, yemek ve içeceklerde lezzeti ortaya çıkarmak amacıyla yüzyıllar boyunca kullanılagelmiştir (Gürsoy, 2021: 50). İncelenen eserlerde geçen ot ve baharatlarla ilgili alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*Yonville'lilerin hepsine, vanilyalı krema yaparken şeker yerine arsenik kullandığı öyküsünü dinledikten sonra, bir kez daha Bovary'nin evine yollandı*." (Flaubert, 2021: 360).

"*… Ihlamur ağacı ile sonlanan yirmi metrelik dar bir ağaçlık*…" (Balzac, 2020: 4).

"*Kahvesine şeker koyan Vautrin…*" (Balzac, 2020: 183).

"*Yere eğilmiş olan piskopos tarha düşen sepetin kırdığı kaşıkotunu iç çekerek inceliyordu*." (Hugo, 2021a: 123).

"*Onlara buğday güvelerini yok etmek için ambara su serpmelerini, tahta döşemenin yarıklarında tuzlu su dökmelerini, buğday bitinden kurtulmak için duvarlara, çatılara, otlaklara evlerin içine, çiçeklenmiş ısırgan otu asmalarına öğütlüyorlardı.*" (Hugo, 2021a: 197).

"*Hemşire Simplice bu uykuyu fırsat bilip kınakına haşlamaya gitti*." (Hugo, 2021a: 335).

"*Yolun sağ tarafındaki hanın kapısının önünde dört tekerlekli bir yük arabası, bir dizi şerbetçiotu sırığı, bir saban vardı*." (Hugo, 2021a: 360).

"*Evet, dedi anne, üç patates ve tuz vardı. Onları ateşte pişirdim*." (Hugo, 2021b: 60)

"*Çiçeklerle bezenmiş çayırlar yeşil ve güzel kokan otlar, kekikler, adaçayları, akşamları büyükbaş hayvanların memnun böğürmeleri, altın sarısı buğdaylar, masanızdaki ekmek, damarlarımızdaki akan kan, sağlık, neşe, yaşam*…" (Hugo, 2021b: 610).

"*Teyzesinin başı ağrıyordu; bir köşede oturmuş nane kokuyordu*." (Gonçarov, 2021: 243).

"*Anisya da Agafya Mayveyevna'nın mutfağa nasıl hâkim olduğunu, kaşsız şahin gözleriyle, hantal Akulina'nın her beceriksiz hareketini fark etmesi, durmadan yemekler için, şunu çıkar, bunu koy, ısıt, tuz at diye emirler vermesini, pazarda bir bakışta, şöyle bir dokunuşta tavuğun kaç aylık olduğunu, balığın sudan ne zaman çıktığını, maydanozun veya marulun ne zaman koparıldığını anlayıvermesini görerek ona hayran olmuştu*." (Gonçarov, 2021: 389).

"*Şikore dövüyorum*." (Gonçarov, 2021: 485).

"*Öğütme işleri çok azalmıştı. Çünkü kahve, şikore gibi şeyler pek az alınıyordu*." (Gonçarov, 2021: 536).

"*Agafya Matveyevna'nın güçlü kolları ile dövdüğü tarçın ve vanilyaya karışarak küçük odayı keskin bir koku ile dolduruyordu*." (Gonçarov, 2021: 594).

"Pirinç ve şekerden yapılan bu kekin üzerinde kuru üzümlerden yapılmış bir haç olurdu." (Dostoyevski, 2018: 66).

"*Nastasya, içinde birazı içilmiş çay bulunan kendi çatlak çaydanlığıyla sararmış iki parça şeker koydu delikanlının önüne*." (Dostoyevski, 2018: 34).

"*…çay tabağını açık avucunun beş parmağı üzerinde tutuyor ve çayı ağzında tuttuğu kıtlama şekerle içiyordu*." (Dostoyevski, 2018: 149).

"*…aşağılarda kararmış kümeler halindeki yaprakları toplanmış kuzukulağı saplarıyla çayırların biçilmeyi bekleyerek koca bir deniz gibi göründüğü yaza geçiş zamanıydı*." (Tolstoy, 2021: 317).

"*İhtiyar, bir tasın içine ekmek doğradı, ekmeği kaşığın sapıyla ezdi, belindeki teneke maşrapayla su döktü, biraz daha ekmek kesti, üzerine tuz döktükten sonra, doğuya doğru dönerek dua etmeye başladı*." (Tolstoy, 2021: 334).

"*Çocukların yarısının üstleri giydirilmişken ısırgan ve sütleğen toplamaya giden şık giyimli köylü kadınlar nehir hamamının yanına geldiler*." (Tolstoy, 2021: 349).

"*Sadece su ya da bal ve meyan kökü ile kaynatılmış su içtikleri de olur*." (More, 2019: 42).

"*Uzanıp kenarları parlak sırlı güvecin içine, kahverengi sarı etler, defneyaprakları ve şarap karışımı lezzetli yemeğe bakarken, bu anı kutlamaya çok uygun diye düşündü.*" (Woolf, 2021: 102).

"*Varsın rüzgâr essin; varsın gelincik kendi kendine çıksın ve karanfil lahanayla çiftleşsin.*" (Woolf, 2021: 143).

"*Baldıran kökü, gece koparılmış, gizli gizli/ Bir parça Yahudi ciğeri, kara kara/ Biraz keçi safrası, sarı sarı...*" (Shakespeare, 2021: 68).

"(Ihlamurun altında oyun ve şarkı): *Çoban cepkenli giydi, dansa gitti. "Eğlence buna denir" dedi! Ihlamurun her bir yanı derhal doldu…*" (Goethe, 2020: 30).

4.2.2. Dünya Klasiklerinde Geçen İçecekler

Yiyeceklerin yanında yemeğe eşlik eden, susuzluğu giderici, alkollü ya da alkolsüz sıvı gıdalar olan içecekler, içerdikleri besin öğeleri ile vücuda birçok yarar sağlamaktadırlar. Beslenmenin yanında mutfak kültürünün de bir parçası haline gelen

içecekler, ayrıca gelenek, kültür ve alışkanlıklardan kaynaklanan tüketim kültürünün artmasına neden olmuştur (Süren ve Kızıleli, 2021: 46). Geçmişten günümüze sıklıkla tüketilen içecekler, incelenen eserlerde yazarlar tarafından eserlerde sıklıkla işlenmiştir. Gerek yemeği veya yemek odasını, gerekse bulunulan ortamın tasvirini yaparken ya da ritüel haline gelmiş bir olayı anlatırken alkollü ve alkolsüz içecekler betimlemelerde kullanılmıştır.

4.2.2.1. Alkollü İçecekler

İncelenen eserlerde bahsedilen alkollü içecekler arasında başta şarap olmak üzere; bira, votka, şampanya, rom, cin, kanyak, brendi, punch, likör, viski, kvas, rakı gibi içecekler geçmektedir. Özellikle Fransız ve Rus yazarlar, şarap ve birayı eserlerinde çok defalar kullanmışlardır.

"*Biraz rahatlamak için alabileceğiniz bir ilaç yok mu? Bir bardak şarap? Gidip getireyim mi? Çok bitiksiniz*." (Austen, 2021: 330).

"*Ekip biçtikleri ile bol bol ekmek yaparlar, üzümün, elmanın ve armudun suyundan şarap yapıp içerler. Sadece su ya da bal ve meyan kökü ile kaynatılmış su içtikleri de olur."* (More, 2019: 42).

"*Frosch: Bir kadeh şarapla heriflerin gizini, çocuk dişi çeker gibi alırım.*

Altmayer: Yaşasın özgürlük, yaşasın şarap.

Mefisto: Özgürlüğü kutsamak için ben de bir yudumcuk şarap içmek isterdim. Ama şarabınız iyi olsaydı.

Frosch: Ben seçeceksem Ren şarabı isterim. En iyi nimetler vatandadır.

Brander: Ben şampanya isterim. Çok köpüklü olsun.

Siebel: İtiraf ederim, ekşi şarabı sevmem. Has tatlı şaraptan bir kadeh ver.

Mefisto: Size çabucak Tokayer şarabı akacak." (Goethe, 2020: 57-59).

"*Charles Darnay sade ve iyi pişirilmiş bir yemek ve kaliteli bir şarapla gücünü yeniden toplarken Carton tam karşısında, önünde kendi porto şarabı şişesiyle ve o her zamanki hafif küstah tavrı ile oturuyordu*." (Dickens, 2021: 105).

"*Madam Magloire, piskoposun her zamanki yemeğini eski bir Mauves şarabı eklemişti*." (Hugo, 2021a: 93).

"*Hanımlar şu sakince içtiğiniz, deniz seviyesinin 635 metre üzerindeki Curral das Freiras bağlarının üzümünden yapılmış Madere şarabı!*" (Hugo, 2021a: 169).

"*Testisi altı santime kırmızı şarap! İnanın Surene şarabı! Gerçek Paris Surene şarabı*." (Hugo, 2021a: 647).

"*Bir satıcı 'Sudan ucuz Montpellier şarabı, birinci sınıf Marsilya' der*." (Hugo, 2021b: 293).

"*Frenk üzümü şarabı içip pansiyon sahibesinin kendine ayırdığı şekerlemeleri yerken sohbet ediyorlardı."* (Balzac, 2020: 20).

"*Her şampanya kadehinde, yanaklarını hummalı bir kırmızılık kaplıyordu*." (Dumas, 2021: 75).

"*Nihayet Bovary Baba çocuğun getirilmesini istedi ve onu, başından aşağı bir bardak şampanya dökerek vaftiz etti*." (Flaubert, 2021: 94).

"*Elma şarabından zayıflıyorum diyor*." (Flaubert, 2021: 98).

"*Yeliseyev ile Milyutin'den alınan Clicquot şampanya, istiridye, meyvelerle ve ayrıca kaymak tabaka ile yüksek rütbeli memurların katılımı ile Babil alemlerini hatırlatan bir yemekle kutlanmıştı.*" (Dostoyevski, 2021: 31).

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

"*Bu sırada dışarıdan ayak sesleri duyuldu, koridordaki kalabalık açıldı ve eşikte, elinde ekmek ve şarap, kır saçlı, yaşlı bir papazcık göründü*." (Dostoyevski, 2018: 226).

"*Birlikte kahvaltı ettik ve ben ona portakallı şarap yapmayı öğrettim*." (Tolstoy, 2021: 497).

"*Ev sahibiyle pazarlık edip anlaşmıştık; bu odada oturup, yaptığımız anlaşmadan memnun, bir şişe şarap içtik*." (Hoffmann, 2021: 55).

Bira ile ilgili eserlerde geçen anlatılar aşağıdaki şekildedir:

"*Soğuk bir bira içmek istedi canı, sonra birdenbire halsiz düşüşünü açlığa yükledi. Karanlık, pis bir köşede, üstü yapış yapış bir masaya geçip oturdu. Bir bira söyledi."* (Dostoyevski, 2018: 9).

"*Hayır, sen önce yemek için biraz İngiliz birası aldır, o zaman söylerim*." (Gonçarov, 2021: 58).

"*Böylece bira içen, pipo tüttüren, şarkılar söyleyen ve yalandan üzülüp ağlıyormuş numarası yapan bu serkeş kafile, önüne çıkan herkesi aralarına alarak yola devam etti*." (Dickens, 2021: 203).

"*Dört çift üzerinde yemeklerin, tabakların, bardakların, şarap şişelerinin ve bira testilerinin yığılmış olduğu diğer masaya oturmuşlardı*." (Hugo, 2021a: 157).

"*Charles'ı meyhanede bira içmeye çağıracak kadar ileri götürdü*." (Flaubert, 2021: 383).

"*Çoğu zaman kız kardeşi, babasına bira isteyip istemediğini soruyor ve gidip alabileceğini söylüyordu*." (Kafka, 2017: 32).

Eserlerde geçen votka ile ilgili anlatılar aşağıdaki şekildedir:

"*Biraz iç Andrey, ne olur. Çok güzel bir votka. Olga Sergeyevna sana böylesini yapamaz.*" (Gonçarov, 2021: 551).

"*Votka, şarap, bira, kahve yasaktı. Yağlı, baharlı yemekler yemeyecekti*." (Gonçarov, 2021: 598).

"*Kupa arabasından indi ve hafif bir öğle yemeği yemek, dinlenmek ve akşamki yemeğe kadar vakit geçirmek için lokantaya girdi. Bay Golyadkin, zengin bir ziyafete giden birinin tercih edeceği yani açlığını bastırmak için hafif bir yemek yedikten ve bir kadeh votka içtikten sonra bir koltuğa yerleşti*." (Dostoyevski, 2021: 22).

"*Çay var mı? diye sordu Svidriyaglov. -Kolay, yaparız. -Başka ne var? -Dana eti, votka, meze… -Dana etiyle çay getir*." (Dostoyevski, 2018: 630).

"*Sonra bir parça ekmeği hırsla çiğneyerek ve kendisine bir kadeh votka daha doldurarak...*" (Tolstoy, 2021: 120).

"*Votka hepsinden iyidir, dedi Yaşvin kalın sesiyle. Tereşkenço! Efendine votka ve hıyar turşusu getir, diye bağırdı*." (Tolstoy, 2021:235).

"*…büfeye yaklaştı, votka içip balık atıştırdı*." (Tolstoy, 2021: 46).

"*Erkekler yemek salonuna geçti, üzerinde altı çeşit votka, gümüş kaşıklı ve kaşıksız bir o kadar peynir çeşidi, havyar, ringa balığı, çeşitli konserveler ve incecik dilimlenmiş tabak tabak Fransız ekmeğinin olduğu meze masasına yaklaştılar*." (Tolstoy, 2021: 502).

Eserlerde geçen diğer alkollü içeceklerden olan punç, viski, likör, kvas, rom, konyak, cin, brendi, absent, rakı ile ilgili betimlemeler aşağıdaki gibidir:

"*Sevgili Hill, güzel haberi duydun mu? Bayan Lydia evleniyor. Düğünün şerefine hepiniz birer kâse punç içeceksiniz*." (Austen, 2021: 361).

"*Punç yapmasını öğrendi ve nihayet aşkın ne olduğunu da tattı.*" (Flaubert, 2021: 9).

"*Bir şeyler istemez misiniz, dedi. Ben biraz punç içerim örneğin.*" (Dumas, 2021: 70).

"*Mahkeme salonuna gelmeden içtiği biranın kokusu, diğer bira, cin, çay, kahve kokulu nefeslerle birlikte dalga dalga yayılıp mahkûmun olduğu yere ulaşıyor, adamın hemen arkasında kocaman pencerelerin camında leş gibi buğu ve damlacıklarının oluşmasına sebep oluyordu."* (Dickens, 2021: 77-78).

"*Çok içki içilen bir dönemdi, erkeklerin çoğu sarhoş olana kadar içerdi. Zaman bu tür alışkanlıklarda öyle büyük dönüşüme sebep oldu ki, o günlerde bir adamın, beyefendiliğine halel getirmeden, bir gecede içtiği şarap ve punç miktarına dair makul bir hesap özeti, günümüzde gülünç bir abartı olarak algılanacaktır."* (Dickens, 2021: 109).

"*Ocağın üzerindeki çaydanlığın buharı tütüyordu ve bir enkazı andıran kâğıt yığınlarının ortasında, üzerinde bol miktarda şarap, kanyak, şeker ve limon olan bir masa pırıl pırıl parlıyordu*." (Dickens, 2021: 111).

"*…fakat dükkândaki şarapların kokusu ona her zamankinden daha keskin gelmişti; rom kanyak ve anason için de aynı şey geçerliydi*." (Dickens, 2021: 230).

"*Bana küçük bir bardak yıllanmış konyakla bir yudum su verirseniz çok makbule geçer madam*." (Dickens, 2021: 233).

"*Monsenyör'ün evini ele geçirmiş, üç renge boyayarak işaretlemiş, odalarında brendilerini içiyorlardı*." (Dickens, 2021: 339).

"*Geçen akşamdan bu yana yalnızca küçük, hafif bir şarap içmiş, brendesini de sanki içkiye tövbe etmiş bir adammış gibi yavaşça Mr. Lorry'nin şöminesine dökmüştü*." (Dickens, 2021: 444).

"*…yalnızca biraz şefkate, viskiye ve çektiği acıların öyküsünü hemen anlatacağı birine ihtiyaç duyuyorsa, onu kim suçlar*?" (Woolf, 2021: 37).

"*Ancak Stepan Arkadyiç başka tür yemeklere alışkın olmasına karşın, likörü, ekmeği, yağı, özellikle tütsülenmiş eti, mantarı, ısırgan otu çorbasını, beyaz soslu tavuğu ve beyaz Kırım şarabını, yani önüne konan bütün yemekleri mükemmel buldu*." (Dostoyevski, 2021: 212).

"*Ne mi arıyorlar? Kimi likör, kimi tütün…*" (Gonçarov, 2021: 177).

"*...kendisi ile beraber bir kadeh likör içmesini söyledi. Gidip dolaptan bir şişe Küraso ile iki küçük kadeh çıkardı*." (Flaubert, 2021: 22).

"*... türlü reçeller, sirkeler, tatlı likörleri kaynatmakta ustaydı; en yeni icat olunmuş, az kömür sarf eden maltızları bildiği gibi peynirleri muhafaza etmek, bozulmaya yüz tutan şaraplara bakmak sanatlarını da bilirdi.*" (Flaubert, 2021: 102).

"*Hiçbir tehlikesi olmayan ve beyin kanamasına benzer belirtilere yol açan bir likörden küçük bir şişe vereceğim; bu sıvı, şaraba da kahveye de karıştırılabilir*." (Balzac, 2020: 162).

"*Matmazel Michonneau hemen aşağı indi; likörü, Vautrin'e ait olan ve diğer bardaklar arasında kahve kremasının ısındığı benmaride duran gümüş maşrapaya döktü*." (Balzac, 2020: 182).

"*Buyurun, bu da benim kvasım!"* (Tolstoy, 2021: 332).

"*Madeire şarabı, iki şişe kvas içti*!" (Gonçarov, 2021: 169).

"*Turpla kvastan başka yiyecek içeceğiniz yok*." (Gonçarov, 2021: 175).

"*Uyandığı zaman masa kurulmuş, üstüne kvas, çorba ve bir et yemeği konmuştu*." (Gonçarov, 2021: 280).

"*...Maden suyuyla karışık konyak içen Yaşvin'in yanına oturdu*." (Tolstoy, 2021: 709).

"*Ekselansları gidelim, birer kadeh fine champagne (konyak) içelim*." (Tolstoy, 2021: 853).

"*Petruşka'ya rom getirmesini ve punch hazırlamasını söyledi*." (Dostoyevski, 2021: 73).

"*Bunun kanıtı da şu yas sofrası. Ne bileyim yarına ne yiyeceğini, ne giyeceğini bilemez durumda olan bir insan, tutuyor bugün Jamaika romu, Madeira Şarabı ve… ve… kahve satın alıyor. Demin geçerken gördüm. Yarın bir lokma ekmek için yine size el açacaklar*." (Dostoyevski, 2018: 468).

"*Şaraplar ne çoktu, ne de çeşitli. Madaire şarabı da yoktu. Bütün bunlar biraz fazla abartılmıştı. Ama şarap vardı. Votka, rom ve porto da vardı, hepsi de kötü cinstendi, ama herkese yetecek kadar vardı.*" (Dostoyevski, 2018: 473).

"*Şarabı yukarıda, kendi odasında içerdi, Tarantyev ile balığa gittiği zaman paltosunun altında nefis bir şişe Madeira getirir, lokantada çaya kendi romunu katardı*." (Gonçarov, 2021: 476).

"*Çay diye bağırdı. Garson çay, bir şişe de rom getirdi. İvan Matveyeviç rom şişesini iterek garsonu tersledi*." (Gonçarov, 2021: 497).

"*Charles, romlu şerbetini yudum yudum içerken söze atıldı*." (Flaubert, 2021: 250).

"*Nitekim romlu omlet gelince, kadınlara dair ahlaka aykırı düşünceler ortaya attı*." (Flaubert, 2021: 306).

"*En çok bira Brüksel'de, en çok votka Stockholm'de, en çok çikolata Madrid'de, en çok cin Amsterdam'da, en çok şarap Londra'da, en çok kahve İstanbul'da, en çok absent Paris'te tüketilir*." (Hugo, 2021a: 787).

"*Her taraf absent, yaprak sigarası ve istiridye kokuyordu*." (Flaubert, 2021: 289).

"*Yiyecek kalmadığı için şarap içmeyi yasaklayan Enjolras cinin de idareli kullanılmasına talimat verdi*." (Hugo, 2021b: 523).

"*Felicite, onlar için komodinin üzerine bir şişe Fransız rakısı ile peynir ve kocaman bir çörek koymuştu*." (Flaubert, 2021: 368).

"*Sürahileri doldur, rakı getir, çabuk ol*!" (Flaubert, 2021: 76).

4.2.2.2. Alkolsüz İçecekler

Eserlerde geçen alkolsüz içecekler; su, süt, kahve, çay, bitki çayları, soda, maden suyu, sıcak çikolata, meyve şurupları ve meyve suları, şerbetler ve limonatadır. Tüm canlıların yaşamı için gerekli olan renksiz, kokusuz ve tatsız kimyasal bileşik olan su, yüzyıllar boyunca insanoğlunun yaşamında önemli bir yere sahip olmuştur. Eserlerde geçen su ile ilgili alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*Su yeterli olacak mıydı? Kumanyaları yeterli olacak mıydı*?" (Woolf, 2021: 211).

"*Ben namuslu bir tüccar olarak eve bir iki parça et getiriyorsam, ete dokunmayıp ekmeğe talim etmek yok. Ben namuslu bir tüccar olarak eve azıcık bira getiriyorsam, su içeceğim diye tutturmak yok. Roma'da Romalı gibi davranacaksın.*" (Dickens, 2021: 205).

"*Su getirirken bardağın altına tabak koymayı, içeri girmeden kapıyı vurmayı, ütü ütülemeyi, kolalamayı, kendi giyinirken hizmet etmeyi öğretti."* (Flaubert, 2021: 61).

"*İhtiyar, bir tasın içine ekmek doğradı, ekmeği kaşığın sapıyla ezdi, belindeki teneke maşrapayla su döktü, biraz daha ekmek kesti, üzerine tuz döktükten sonra, doğuya doğru dönerek dua etmeye başladı*." (Tolstoy, 2021: 334).

Eserlerde işlenen bir diğer alkolsüz içecek ise süttür. Süt, sıcak ya da soğuk içilebilen hayvansal bir besindir. Sütün içerisine eklenen çeşitli malzemelerle sütün tadı zenginleştirilebilmektedir.

"*Bir de, dedi Mr. Bankes, 'İngilizlerin kahve dedikleri şu sıvı var.' 'Ah, kahve!' dedi Mrs. Ramsay. Ama asıl mesele gerçek tereyağı ve temiz süt konusuydu. Çok sıcak ve etkili bir konuşma yapıyor, İngiliz mandıracılık sisteminin kötülüğünü, kapıya sütün hangi şartlarda getirildiğini anlatıyordu*." (Woolf, 2021: 105).

"*Ancak kapıya yanaştığında kendisini oraya çekenin ne olduğunu anladı yiyecek bir şeylerin kokusuydu bu oradaki ufak bir kapta içinde küçük ekmek parçalarının yüzdüğü şekerli süt bulunuyordu.* (Kafka, 2017: 26).

"*...Ayrıca her zaman en sevdiği içecek olan ve kız kardeşinin kuşkusuz bu nedenle hazırlamış olduğu sütü de bu şekilde hiç beğenmemişti.*" (Kafka, 2017: 26).

"*Şu var ki, hastalık yiyecek maddelerine, sebzeye, et ya da süte bulaşmıştı anlaşılan*." (Mann, 2021: 90).

"*Ana gibi sevecen gölgeliklerin bağrından çocuklara ve kuzulara ılık süt fışkırır. Ovaların olgun besini olan meyveler yakındadır. Ağaçların gövdelerindeki oyuklardan da bal akar*." (Goethe, 2020: 242).

"*Ardından ineklerin sütüne batırdığı çavdar ekmeğini yiyip çalışmaya koyuluyordu*." (Hugo, 2021a: 21)

"*Genellikle aç olan küçük Valjean'lar bazen oraya gidip Marie-Claude'dan anneleri adına bir litre borç süt alır, bir çitin arkasında ya da yolun bir kenarında içerlerdi*." (Hugo, 2021a: 99).

"*Her sabah çikolatalı sütün hazırlamak bitmez tükenmez özenler göstermek lazımdı*." (Flaubert, 2021: 11).

"*Taze süt almaya adam gönderdiniz mi*?" (Tolstoy, 2021: 20).

"*Çiğ ya da çok az haşlanmış yumurta ve belli bir sıcaklıkta taze sağılmış sütle maden suyu tavsiye etti*." (Tolstoy, 2021: 645).

"*Mahzene gidiyorum beyefendi; öğle yemeği için süt getireceğim*." (Gonçarov, 2021: 132).

"*Daha büyük ölçüde işler göremediği, kahve öğütemediği, salçaya vanilya koyamadığı, kaymaklı süt kaynatamadığı için değil…"* (Gonçarov, 2021: 536).

İncelenen eserlerde sıklıkla bahsedilen bir diğer alkolsüz içecek ise kahvedir. Kahve ile ilgili alıntılar şu şekildedir:

"*Jane'in odasına gittiler, kahve içmek için aşağıya çağrılıncaya dek onun yanında oturdular.*" (Austen, 2021: 52).

"*Neyse ki Bayan Phillips'in kişiliğinde ara sıra nazik bir dinleyici buluyor ve onun dikkati sayesinde bol bol kahve içip çörek yiyordu*." (Austen, 2021: 101).

"*Arkasında kahvaltı masasının olduğunu unutmuştu; masaya yanaştığında ne yaptığını bilmeden acele ile masaya oturdu; yanındaki büyük kahveliğin devrilip bütün kahvenin halının üzerine döküldüğünü fark etmemişe benziyordu*." (Kafka, 2017: 20).

"*Hayatımın geri kalanında kahvemi bu küçük kâseden içebilirim*." (Balzac, 2020: 18).

"*Sakin sakin pansiyonerlere ayrılmış sütün üstünden alıp kaynatarak hazırladığı kahveleri içiyorlardı*." (Balzac, 2020: 35).

"*Matmazel Taillefer saat sekiz buçukta tereyağlı ekmek filmini kahvesine batırırken babasının sevgisinin ve servetinin mirasına konacak…*" (Balzac, 2020: 165).

"*Mr. Lorry ve Mösyö Defarge, yolculuk için tüm hazırlıkları tamamlamış, yanlarında pelerin ve battaniyelerin yanı sıra ekmek, et, şarap ve sıcak kahve de getirmişlerdi*." (Dickens, 2021: 59).

"*Sydney Carton, biraz kahve içip bir parça ekmek yedi ve kendine gelmek için elini yüzünü yıkayıp kıyafetlerini değiştirdikten sonra mahkeme salonuna doğru yola koyuldu*." (Dickens, 2021: 415).

"*Koyu elma şarabına, kanlı kanlı et yemeklerine, iyice dövülmüş kahveyi likörle içmeye bayılırdı*." (Flaubert, 2021: 24).

"*Fakat kahveler gelince herkes dirildi; şarkılar söylendi, maharetler gösterildi*." (Flaubert, 2021: 29).

"*Madam Homais, ispirto yakan o sallantılı aletlerden birini yakalamış, içeriye girdi; zira Homais kahveyi sofrada pişirmeye pek meraklıydı, zaten kahveyi hep kendi eliyle kavurup kendi eliyle öğütür, kendi eliyle harmanını yapardı*." (Flaubert, 2021: 355).

"*Varenka'yı kahve içmeye evine çağıran prens, masayı ve koltukları küçük bahçeye, kestane ağacının altına çıkarmalarını ve bir kahvaltı sofrası hazırlamalarını emretti*." (Tolstoy, 2021: 305).

"*Sabahları, işe gitmeden önce kahve ve krema veriyorlardı. Hem de katıksız krema bulmayı başarmışlardı, duyuyor musunuz?*" (Dostoyevski, 2018: 23).

"*…her yanım dökülüyordu, gözlerimden de uyku akıyordu, bir kahve söylemiş, oturuyorum.*" (Dostoyevski, 2018: 358).

"*Yemekten sonra bir Mekke kahvesi gelir ve taraça da Havana puroları tüttürülür*." (Gonçarov, 2021: 221).

"*Sütlü kahve her zaman mükemmel, kaymağı boldu; ekmek lezzetliydi*." (Gonçarov, 2021: 390).

"*Oblomov, Zahar'dan kahve isteyince kendisi hemen mutfağa koşar, nişan alır gibi dikkatli etrafına bakar, kaşığı kavrayıp üç kaşık kahve çıkarır, ışıkta iyice gözden geçirir, sonra kaymağın kalın olmasına dikkat ederdi*." (Gonçarov, 2021: 479).

Eserlerde geçen çay ve bitki çayları ile ilgili alıntılar şu şekildedir:

"*Çay fincanı dudaklarında, çayını içerken Polonyalı kızların mürebbiyeleriyle birlikte içeri girdiklerini gördü*." (Mann, 2021: 55).

"*Çay zamanına kadar keyfi tam kıvamını buldu, çay içmek için salona bir usanç içinde geçti*." (Austen, 2021: 92).

"*Rossing Konağı'nda dokuz kez akşam yemeği yemekten başka iki kez de çaya çağrıldık*." (Austen, 2021: 265).

"*Doğal olarak o da kızı öğle yemeğine, çaya, akşam yemeğine, en sonunda da kendileri ile birlikte kalması için Finlay'a davet etmiş*." (Woolf, 2021: 59).

"*…uyanık kalın, azotlu içecekler ve nilüfer çayı tüketin, haşhaş ve hayıt özlerini aynı bardakta için, bunlara sıkı bir diyet ekleyin*." (Hugo, 2021a: 164).

"*…yaşlı elleriyle yaralıya bir fincan bitki çayı uzatırken görmek kadar dokunaklı olamazdı*." (Hugo, 2021b: 696).

"*Hemen eve gidip bir fincan çay için Madame Bovary; içinde ham şeker eritilmiş soğuk su da çok iyidir*." (Flaubert, 2021: 120).

"*Dolli, büyüklerin çay saatinde odasından çıktı*." (Tolstoy, 2021: 99).

"*Aleksey Androviç, ikinci çayını kaymak ve ekmekle birlikte içip bitirdikten sonra kalkıp çalışma odasına gitti*." (Tolstoy, 2021: 147).

"*…ve arkadaşına bakmadan küçük fincanlara dikkatle kokulu çay doldurmaya koyuldu*." (Tolstoy, 2021: 391).

"*Semaver bacasından sesler çıkarmaya başladı; atları çözülmüş olan işçiler ve aile üyeleri yemeğe gittiler. Levin arabasından yiyecekleri aldı, ihtiyarı çay içmeye çağırdı*." (Tolstoy, 2021: 426).

"*Şimdi evde oturmuş çayımı içiyor olmalıydım. Şimdi bir çay olsa ne iyi olurdu*." (Dostoyevski, 2021: 37).

"*Çayla ekmek getirmişti Nastasya. Çay yine artıktı ve yine Nastasya'nın çaydanlığıydı*." (Dostoyevski, 2018: 81).

"*Nereden bulsun Paşenka sana ahududu reçelini?- diye sordu Nastasya, çay tabağını açık avucunun beş parmağı üzerinde tutuyor ve çayı ağzında tuttuğu kıtlama şekerle içiyordu*." (Dostoyevski, 2018: 149).

"*Neler hazırladın bakalım yemek için? –Pek bir şey yok: Çay, votka, balık… Sonra börek… Biz bize olacağız*." (Dostoyevski, 2018: 162).

"*Ayrıca yemekten sonra içilmesi öngörülen çay ve punç için de iki semaver birden hazırlanmıştı*." (Dostoyevski, 2018: 473).

"*Masanın üzerinde bitmek üzere olan bir mum, hemen hemen boşalmış bir votka sürahisi, kadehler, ekmek, bardaklar, hıyar turşusu ve bir de çay takımı duruyordu; çay çoktan içilmişti*." (Dostoyevski, 2018: 631).

"*Bir uşak ona bir bardak çay ve bir tabak kurabiye getirdi*." (Gonçarov, 2021: 235).

"*Şimdi artık her şeyin ölçüsü genişlemişti; çay şeker ve erzak bol bol alınıyor, reçel turşu işleri alabildiğine kabarıyordu*." (Gonçarov, 2021: 476).

İncelenen eserlerde soda, maden suyu, sıcak çikolata, meyve şurupları ve meyve suları, şerbetler ve limonatanın geçtiği alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*…soda karıştırılmış nar şerbeti ile dudaklarını serinletiyordu*." (Mann, 2021: 83).

"*Limonata için, aşırı çalışıp kendinizi zorlayın, yorulun, taş taşıyın, uyumayın…*" (Hugo, 2021a: 164).

"*Hangi taraftan olduklarına bakmaksızın hem hükümete hem anarşiye meyan kökü şerbeti dağıtıyordu*." (Hugo, 2021b: 395).

"*…kutsallar kutsalı olarak gördüğü odasında sıcak çikolatasını içmek üzere bekliyordu.*" (Dickens, 2021: 133).

"*…sıcak çikolatasını nadide dudaklarıyla buluşturmak için aşçının yanı sıra üç güçlü kuvvetli adama daha ihtiyaç duyan Monsenyör 'den başkası değildi*." (Dickens, 2021: 339).

"*Biraz frenküzümü şurubu, bir bardak şarap*…" (Flaubert, 2021: 79).

"*Kahveye girip bir kadeh rom ile Seltz suyu içmek zorunda kaldı*." (Flaubert, 2021: 90).

"*…adamı, Seltz suyu yapmak için bir makinenin kocaman çarkını soluk soluğa çevirmekte olan üç garsonun başında buldular*." (Flaubert, 2021: 309).

"*Orada panjurlar çekilmiş, kapılar kapalı, yerlerde çiçekler ve sabah olur olmaz getirilen buzlu şerbetler ile yaşadılar*." (Flaubert, 2021: 281).

"*…yulaf torbasına saldırdı, yemliğe bir şişe tatlı elma şurubu boşalttı*." (Flaubert, 2021: 369).

"*Bogolova İstasyonunda soda içmek için trenden inip Anna'yı gördüğünde …*" (Tolstoy, 2021: 139).

"*Mutlaka önce votka, ardında soda ve bol miktarda limon, daha sonra birazcık şöyle bir şişecik falan şampanya iç,-diyordu*." (Tolstoy, 2021: 237).

"*...hiç istemediği halde bir fincan çikolata sipariş etti. Çikolatasını içtikten ve zamanın biraz geçtiğini gördükten sonra hesabı ödemek için kalktı*." (Dostoyevski, 2021: 23).

"*Oflamalar, puflamalar devam eder; kızılcık şurupları, armut suları, kvaslar, türlü türlü içkiler içerler.*" (Gonçarov, 2021: 136).

"*Ama sizin için biraz vişne şurubu ile pelte yaptım, seversiniz, biliyorum*." (Gonçarov, 2021: 600).

4.3. Yeme-İçme Kültüründe Kullanılan Araç-Gereçler ve Pişirme Teknikleri

4.3.1. Araç-Gereçler

Yiyecek hazırlama, pişirme ve sofrada yeme-içmede kullanılan her türlü malzeme bu bölümün bulguları arasında yer almaktadır. Elde edilen bulgular çok fazla sayıda ve çeşitte olduğu için Fransız, Rus, İngiliz ve Alman mutfağında kullanılan araç-gereçler her bir ülke bazında ayrı olarak ele alınıp yorumlanmıştır. Fransız edebiyatına ilişkin incelenen eserlere ait bulgular aşağıda belirtilmiştir:

"*Köşelere rakı ile dolu sürahiler dizilmişti. Şişelere konan tatlı elma şarabının koyu köpüğü tıpalardan sızıyordu. Bütün bardaklara da daha yemeği oturulmadan, ağız ağıza şarap doldurulmuştu*." (Flaubert, 2021: 28).

"*...kalan yahniyi bitirir, peynir doğrar, bir elma yer, sürahideki şarabın hepsini içer, sonra gidip yatağına girer, sırt üstü yatar horlardı*." (Flaubert, 2021: 43).

"*Şamdanlardaki mumlar, gümüş yemiş kâseleri üzerine alevler uzatıyordu; donuk bir buğu kaplamış kesme billur kadehlerin pırıltıları birbirine aks ediyordu*." (Flaubert, 2021: 49).

"*…içki getirilmesi için bağırıp duruyorlardı; odun alaz alaz yanıyor, kömür çatırdıyor, mutfağın masası üzerine, çiğ et parçaları arasına yığılmış tabaklar, üzerinde ıspanak kıyılan kütüğün sarsıntısından boyundan titriyordu*." (Flaubert, 2021: 75).

"*Tavuğu, kaşığı, çatalı getirilinceye kadar Binet sobanın yanındaki yerinde ağzını bile açmadan durdu*." (Flaubert, 2021: 78).

"*Ateş sönüp kül olur, çaydanlık boşalır, Leon hâlâ okurdu*." (Flaubert, 2021: 103).

"*Mesela evlerinde bıçaklar katiyen bilenmez, döşeme tahtalarına hiçbir zaman cila vurulmazdı*." (Flaubert, 2021: 123).

"*Yerde, yumurta ehramları ile içlerinden yapışkan saman parçaları gözüken peynir sepetleri arasında, huda bakırlar seriliydi; buğday öğütme makineleri yanında, yassı kafeslerde gıtgıtlayan tavuklar başlarını çubukların arasından çıkarıyordu*." (Flaubert, 2021: 135).

"*…kadın mektuplarını saklamak âdetinde olduğu eski bir Reims bisküvileri kutusunu yatağının yanındaki dolaptan alıp getirdi*." (Flaubert, 2021: 219).

"*Salçalar, et yemeği, bıçaklar, tuzluk, zeytinyağı sürahisi yerlere dökülmüştü*." (Flaubert, 2021: 226).

"*Ah, hiçbir şey eksik değil, odasında likör takımına varıncaya kadar*…" (Flaubert, 2021: 343).

"*Yine de piskoposun eski mal varlığından geriye kalan ve Madam Magloire'ın beyaz sofra örtüsünün üzerinde görkemli bir şekilde parıldayışlarını mutlulukla izlediği altı gümüş çatal bıçak takımından ve bir çorba kaşığından söz etmemiz gerekir.*" (Hugo, 2021a: 27).

"*Bunlara ilaveten piskoposun büyük halasından miras kalan som gümüşten iki şamdanı da vardı*." (Hugo, 2021a: 27).

"*Ateş bir ocak çengeline asılmış tencereyi kaynatıyordu*." (Hugo, 2021a: 76).

"*Odanın ortasındaki masada sofra kurumuştu. Bakır bir lamba beyaz sofra örtüsünü, gümüş gibi parlayan kalaydan ibriği, dumanı tüten kahverengi çorba kâsesini aydınlatıyordu*." (Hugo, 2021a: 78).

"*...yemek yerken kullandığım fildişi saplı bıçakla birlikte almıştı.*" (Hugo, 2021a: 96).

"*Cosette gecenin oldukça ilerlediğini, gelen yolcuların odalarındaki sürahilere ve taslara su doldurmak gerektiğini ve su deposunda yeterince su kalmadığını düşünüyordu.*" (Hugo, 2021a: 455).

"*Gelenler arasında susamış olanlar da vardı, ama bu susuzluk su testisinden çok şarap güğümüyle gideriliyordu. Bu şarap kadehlerin ortasında bir bardak su isteyene bir yabani gözüyle bakılırdı.*" (Hugo, 2021a: 455).

"*Ocağın başına dönen Thernadier, tahta bir kaşıkla yemeğin tadına bakarken homurdandı*." (Hugo, 2021a: 457).

"*Matelote ve Gibelotte olarak anılan ve başka isimleri olup olmadığı bilinmeyen iki hizmetkar bu Hucheloup Ana'ya masalara berbat şarap testileri ve karnı acıkanlar için tatsız tuzsuz yemeklerin konulduğu çanakları yerleştirerek yardım ediyorlardı*." (Hugo, 2021b: 418).

"*…avizenin etrafında şamdanlar, duvarda üç beş kollu aplikler; aynalar, kristaller, yemek takımları, porselenler, çiniler, çanak çömlek takımları, gümüş takımları neşe ile parıldıyorlardı*." (Hugo, 2021b: 741).

"*Yaldızlı çizgilerinin yarısı silinmiş beyaz porselen bir çaydanlık vardır*." (Balzac, 2020: 5).

"*Yapış yapış büfelerin üzerinde matlaşmış çentikli sürahiler, hareli kumaş peçete tomarları, Tournai'de üretilmiş kalın kenarları mavi porselen tabak yığınları vardı. Bir köşeye, numara verilmiş gözlerinde her pansiyonerin lekeli ya da şarap bulaşmış kumaş peçetelerinin bulunduğu bir kutu bırakılmıştı.*" (Balzac, 2020: 6).

"*Tolapları (bu sözcüğü halk ağzıyla telaffuz ediyordu) evinden getirdiği gümüş takımlarla doluydu. Bavullarını açmasına ve kepçelerini, yahni kaşıklarını, sofra örtülerini, yağlık ve sirkeliklerini, soslukları, birkaç tabağı, yaldızlı gümüş kahvaltı takımlarını, nihayet ağırlığı birkaç kiloyu bulan ve aileyi yaşamının görkemli anılarını hatırlatan hediyeler olduğu için satmak istemediği…*" (Balzac, 2020: 17).

"*Ters çevrilmiş bir masanın ayağına yaldızlı gümüş bir tabakla bir çorba kâsesi bağlamıştı*…" (Balzac, 2020: 33).

Rus edebiyatına ilişkin incelenen eserlere ait bulgular aşağıda belirtilmiştir:

"*Öğleden sonra saat ikide, bu kez elinde çorba kâsesi yeniden geldi*." (Dostoyevski, 2018: 82).

"*Çorbanın yanı sıra iki kaşık, iki tabak, tuzluk, biberlik, sığır eti için hardal, tertemiz bir sofra örtüsü de getirmişti*." (Dostoyevski, 2018: 147).

"*Bir anda yönetimi eline aldı: Bir fincan çay doldurdu, sonra bir ikincisini doldurdu*." (Dostoyevski, 2018: 148).

"*…büyük bir gayretle ve aralıksız üfleyerek çay kaşığı ile hastaya çay içirmeye başladı*." (Dostoyevski, 2018: 148).

"*Nastasya arkası kapıya dönük, eğilmiş, ev sahibi kadının semaverini yelliyordu*." (Dostoyevski, 2018: 190).

"*Raskalnikov, antrede durakladı. Burada bir tahta bölmenin arkasında ev sahibinin iki hizmetçisi, yine ev sahibinin mutfağından getirilmiş büyükçe iki semaverin, şişelerin, meze ve böreklerle dolu tabakların çevresinde koşturup duruyorlardı*." (Dostoyevski, 2018: 234).

"*Masanın üzerinde oldukça temiz bir örtü örtülmüştü, tabaklar, çatallar, bıçaklar, kadehler, hepsi değişik kiracılardan alındıkları için, değişik cins; boy ve türde olmakla birlikte, tam belirlenen saatte hiç eksiksiz hazırlanmış bulunuyorlardı*." (Dostoyevski, 2018: 474).

"*Bay Golyadkin, mükellef bir yemek ve çay takımı için 1500 banknot ruble karşılığında anlaştıktan….*" (Dostoyevski, 2021: 21).

"*Andrey Filipoviç'in oturduğu yerden kalkmasını ve parlak bir şarap kadehini şerefe kaldırmasını anlatırdım.*" (Dostoyevski, 2021: 32).

"*Hemen her sabah ekmek kırıntıları ile dolu masanın üstünde bir önceki akşam yemeğinden kalmış bulaşık bir tabak, bir tuzluk, bir de kemik parçası görülürdü*." (Gonçarov, 2021: 7).

"*Sabahleyin semaveri yakar, ayakkabıları boyar, efendisinin giyeceği elbiseyi fırçalar…*" (Gonçarov, 2021: 84).

"*...masanın örtüsünü seriyor, gümüş ve billur takımları hoş sesler çıkartarak masanın üstüne yerleştiriyor; boyuna çatalları bardakları düşürüyordu*." (Gonçarov, 2021: 91).

"*...bir şarap bardağı, sürahinin kapağı ve bir çörek yere düştü*." (Gonçarov, 2021: 94).

"*Mutfakta et ve sebze doğrayan satırların sesi köye kadar gider*." (Gonçarov, 2021: 131).

"*Daha yeni kendimize geldik, hala iki fincanla bir süpürgeyi bulamıyorum*." (Gonçarov, 2021: 280).

"*Evin içinde fincan, bardak şıngırtısı, semaver sesi işitildi*." (Gonçarov, 2021: 468).

"*Bir fincan, arkasından şeker kabı yere düştü*." (Gonçarov, 2021: 468).

"*Oblomov'un sevdiği yemek pişiyorsa ocağa gider, tencerenin kapağını kaldırır, koklar, tadar, nihayet kendi eliyle tencereyi ateşte tutardı. Oblomov için havanda bir şey döverken ya da rendelerken işe öyle canla başla sarılırdı ki kan ter içinde kalırdı*." (Gonçarov, 2021: 479).

"*...sofra takımlarını kaldırmasını, fincanları, özellikle kendi fincanını çıkarıp dikkatle yıkamasını, kurulmasını, içine kahve döküp herkesten önce kendisine özene özene vermesini seyrederdi.*" (Gonçarov, 2021: 483).

"*….ihtiyatla yemek tepsisini getirdi. Masanın üstüne bir sürahi votka ile ekmek de koyduktan sonra çekildi gitti. Ev sahibinin kapısı açıldı ve Agafya Matveyevna cızırdayan bir tava omlet ile içeri girdi*." (Gonçarov, 2021: 535).

"*Agafya Matveyevna ve Anisya birdenbire kendilerini boş kavanozlar ve güveçler ortasında bulununca şaşırdılar.*" (Gonçarov, 2021: 537).

"*Bununla beraber İlya İlyiç'in altın ve gümüş takımları, kürkleri varsa rehine verilebileceğini…*" (Gonçarov, 2021: 539).

"*...kadın şaşkınlıktan elimdeki kahve kaşığını düşürdü*." (Gonçarov, 2021: 553).

"*İrili ufaklı, yaldızlı, resimli çay kutuları, büyük kahve, tarçın, vanilya kavanozları, kristal çay kutuları, zeytinyağı, sirke kapları vardı*." (Gonçarov, 2021: 592).

"*Yerde yağ ve katı kaymak fıçıları, yumurta sepetleri ve daha birçok iyi şey sıra sıra duruyordu*." (Gonçarov, 2021: 592).

"*Bir takım küçük sürahiler vardı*." (Tolstoy, 2021: 4).

"*…mum ışıklarının altında masa örtüsünün beyazlığı, semaverin gümüşü ve çay takımının incecik porseleniyle pırıl pırıl ışıklara boğulmuş bir masanın olduğu büyük salona girdiler*." (Tolstoy, 2021: 175).

"*…beline asılı teneke maşrapayı suya daldırıp Levin'e ikram ettiği anlar, daha da sevinçli anlardı*." (Tolstoy, 2021: 332).

"*Yemek Stepan Arkadyiç'in meraklısı olduğu servis takımları kadar güzeldi*." (Tolstoy, 2021: 504).

"*İncecik iki kadehte köpük köpük şampanya getiren yaşlı garson…*" (Tolstoy, 2021: 896).

İngiliz edebiyatına ilişkin incelenen eserlere ait bulgular aşağıdaki şekildedir:

"*Kocaman bir şarap fıçısı sokakta yere düşüp kırılmıştı*." (Dickens, 2021: 35).

"*Başka bir grup kadın ve erkekse küçük, kırık dökük toprak maşrapalarını gölcüklere daldırıyorlardı*." (Dickens, 2021: 35).

"*O rüzgârlı mart sabahında da, saat daha erken olmasına rağmen yattığı oda tepeden tırnağa temizlenmiş, kahvaltı için hazırlanmış fincan ve tabakların olduğu çam ağacından yapılma masanın üzerine sakız gibi bembeyaz bir örtü serilmişti*." (Dickens, 2021: 68).

"*Madam Defrage kürdanıyla kolundaki desenin motifiyle çıkarmaya çalışırken…*" (Dickens, 2021: 214).

"*Onlara öyle güzel bir yemek takımı hediye ettiniz ki, kim görse gözleri dolar. O takımda gözyaşı dökmediğim tek bir çatal ya da bıçak yok*." (Dickens, 2021: 248).

"*Çay tepsisi hala burada Lucie?*" (Dickens, 2021: 276).

"*Nancy ve Rose gözlerini önlerindeki tabaklarından kaldırıp kendileri için hayal ettikleri onunkinden farklı bir hayata dair günahkâr düşünceleri ancak Charles Tansley ile ilgili bu sert konuşmayı izleyen o sessizlikte akıllarına getirmişlerdi*." (Woolf, 2021: 6).

"*Bir on dakika sonra elinde sepeti ve şemsiyesi gezintiye çıkmak için tümüyle hazır olarak yeniden göründü*." (Woolf, 2021: 10).

"*…hasırlara baktı, çay kutularına, cam lambalara; sabırsızlıkla bekledi*." (Woolf, 2021: 14)

"*Geçen akşamüzerinde iki ceketle gelip bir muhallebi kabına başını eğerek Mrs. Ramsay'ye saçlarını kestirmemiş miydi?*" (Woolf, 2021: 25).

"*O anda kabarmış bir denizde sadece altı peksimet ve bir matara su ile fırtınaya yakalanmış bir geminin mürettebatını kurtarabilecek olan dayanıklılık ve adalet…*" (Woolf, 2021: 35).

"*Kavanozdaki su gibi insanı hayran olduğu nesne ile ayrılmaz bir biçimde birleştiren nasıl bir araç olabilirdi?*" (Woolf, 2021: 53).

"*Ancak sabırla bekledikten ve mutfakta al yanaklı, tasla çorba içen bir kadın olduğuna dair söylediklerini dinledikten sonra…*" (Woolf, 2021: 57).

"*Üç kuruşluk bir çay takımı Cam'i günlerce mutlu ediyordu*." (Woolf, 2021: 61).

"*Kendisini ağacın yerini değiştirmeyi hatırlatsın diye uzanıp tuzluğu aldı ve masa örtüsündeki bir çiçek desenin üzerine koydu*." (Woolf, 2021: 87).

"*Herbert'ın ırmak kıyısında bir eşekarısını çay kaşığı ile nasıl öldürdüğünü asla unutamazdı*." (Woolf, 2021: 89).

"*Çok başarılı, dedi Mr. Bankes, bir an için elindeki bıçağı masaya bırakarak.*" (Woolf, 2021: 102).

"*Lily'nin ise, diye düşündü peçetesini tabağının yanına koyarken, gülecek hep özel bir şeyleri var*." (Woolf, 2021: 112).

"*...zaten küflenmiş, paslanmış, çatlamış tencere tabaktan başka onlara tümüyle direnen hiçbir şeyle karşılaşmadılar*." (Woolf, 2021: 133).

"*…sarılıp sarmalanmış sürahilerle üzerleri örtülü koltukların arasındaki o huzuru...*" (Woolf, 2021: 134).

"*…fincanlar çatladı. Ara sıra sanki dev bir ses acıyla haykırıyor da dolabın içindeki kadehler bile titriyormuş gibi, dolaptan bir şangırtı geliyordu*." (Woolf, 2021: 137).

"*Lily uzun masadaki kullanılmamış fincanların arasında yalnız başına otururken...*" (Woolf, 2021: 152).

"*Kahvaltıda kahve fincanlarının arasında onu özlemiş miydi?*" (Woolf, 2021: 187).

"*Odadan odaya onun peşinden gitti, sonunda sanki porselen tabaklardan yayılıyormuş gibi görünen mavi ışıkta biriyle konuştuğu bir odaya geldiler.*" (Woolf, 2021: 193).

"*…armutlarla lahanaların arasında geçirdikleri o uzun saatten sonra, gözlerinde çorba tabaklarının etrafında oturan çocukların bildik görüntüsü yeniden canlanmış gibi...*" (Woolf, 2021: 207).

"*Uşakların bolluğu ve sofra takımının zenginliği de aynen Bay Collins'in söylemiş olduğu gibiydi*." (Austen, 2021: 204).

"*Tabaklarda piramit biçiminde yığılmış duran nefis üzümler ve şeftaliler onları çok geçmeden masa başına çekti*." (Austen, 2021: 322).

"*Neyse ki Darcy boşalmış kahve fincanını ona kendisi getirdi de genç kız biraz canlanır gibi oldu*." (Austen, 2021: 397).

"*Çay takımları kaldırılıp iskambil masaları kurulduğu zaman hanımlar ayaklandılar*." (Austen, 2021: 397).

Alman edebiyatına ilişkin incelenen eserlere ait bulgular aşağıdaki şekildedir:

"*Ardından iri iri, eciş bücüş bir şeyler çiziktirerek yazdıklarının üstüne bir kutudan kum serpti, mavi kumu kil bir tabağa aktardı.*" (Mann, 2021: 30-31).

"*Çay takımına ait bir tıkırtıdan, neredeyse fısıldayarak söylenmiş bir sözden başka bir ses duyulmuyordu.*" (Mann, 2021: 45).

"*…kiracıların akşam yemeğini yedikleri ve henüz toplanmamış masada, tabakların arasında duran şapkasıyla oynuyor…*" (Kafka, 2017: 65).

"*Bardaklar, kutular ve dedelerden kalma kırık döküklerle ağzına kadar dolu şu odada mıyım hala!*" (Goethe, 2020: 16).

"*Ey temiz kristal kadeh. Kaç yıldır aklıma getirmediğim eski rafından in, gel!*" (Goethe, 2020: 24).

"*Mefisto: Şu elek neye yarayacak?- Peki şu tencere ne olacak?*

Erkek maymunla dişisi: Vay uyuşuk vay, tencere nedir, kazan nedir, haberi yok!" (Goethe, 2020: 64).

"*Bir altın kadehi hatıra bırakmış!*" (Goethe, 2020: 73).

"*Mefisto: O, geniş ve korunakalmış bodrumlarda dizi dizi altın tabaklar, çanaklar görür. Yakut sürahiler bulup bunları kullanmak ister. Onun hemen yanında da eski bir ıslaklığa rastlar. Ama bu işin ustası olan adama inanırsanız fıçıların tahtası epeydir çürümüştür. Şarap tası yeni bir fıçı oluşturmuştur*." (Goethe, 2020: 132).

"*Forkiyas: Evde her şey hazır. Tas, sehpa, keskin balta, kesme ve kızartma araçları*." (Goethe, 2020: 227).

"*Yarı ayık bir halde düşler görmesi için ona gereken şey: tulumlar, küpler, fıçılar içinde ve sağında, solunda serin mağaralarda sonsuza kadar saklanır*." (Goethe, 2020: 253).

"*Sepetler gıcırdar, kovalar şangırdar, küfeler hışırdar ve hepsi şarapçının, içinde bütün gücüyle tepindiği büyük fıçıya akar*." (Goethe, 2020: 253).

"*…çılgın gibi, koltuk ve masaları devirerek, porselenleri ve bardakları şıngırdatarak telaşla çıkıp gitti*." (Hoffmann, 2021: 27).

4.3.2. Pişirme Teknikleri

Ateşin bulunmasıyla birlikte yiyecekler pişirilmeye başlanmış; geçmişten günümüze bazı pişirme teknikleri aynı kalmış, bazıları ise değişmiştir. Pişirme işlemi, çiğ yenebilen gıdalar dışındaki yiyecekleri daha sağlıklı ve güvenilir tüketilmesini sağlamaktadır. Sebze ve meyveler dışındaki çoğu yiyecekler, tatlarının hoşa gitmemesi, sindirimlerinin kolaylaştırılması, daha sağlıklı ve güvenilir şekilde tüketilebilmeleri için pişirilmektedir. Yemek pişirme yöntemleri, temelde ilk insanların uyguladıkları kuru pişirme ve sulu pişirme yöntemlerine dayanmaktadır. Sulu pişirme yöntemleri; ön haşlama, hafif ateşte haşlama, haşlama, kısık ateşte az suda pişirme, kendi suyu ile pişirme ve buharda pişirmeyi kapsamaktadır. Kuru pişirme yöntemlerinde ise; ızgarada pişirme, fırında kızartma, fırında pişirme, sote ve yağda kızartma yöntemlerini kapsamaktadır (Öney, 2018: 13-18). İncelenen eserlerde farklı pişirme teknikleri ile ilgili alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*Annesi ona masraf ettirmemek için her hafta emanetçi ile bir parça fırınlanmış dana eti gönderirdi*." (Flaubert, 2021: 8).

"*Haşlama etin dumanı burnuna geldikçe ruhumun ta derinliklerinden, birtakım başka, yavan tatsız kokular yükselirdi*." (Flaubert, 2021: 67).

"*Reçel yapılıyor, tencereler kaynıyor, fakat şurubu kuvveti gelmiş ki neredeyse taşacaklar. Git, bir başka tencere getir diyorum*." (Flaubert, 2021: 271).

"*Pirzolasını yiyip çayını da içtikten sonra çenesini birbirine küçük bir altın zincirle bağlı iki elmas iğne geçirilmiş gök mavisi kravatı üzerine yasladı*." (Flaubert, 2021: 332).

"*Açlık, kuru kemiklerini, dönen silindirlerde kebap yapılan kestanelerin arasında takırdatıyordu. Açlık, çeyrek penilik çorba kâsesindeki kendine hayrı olmayan birkaç damla yağ içerisinde kızartılmış sert patates dilimlerinin her bir zerresindeydi*." (Dickens, 2021: 37).

"*Yemekler hem yavan hem de kıttı; içinde ne et namına bir şey vardı ne de bayat ekmeklerini bana bilecekleri et suyu*." (Dickens, 2021: 293).

"*Çorba, et haşlama ve sebze yemeğinden oluşan bir menü onun hep en gözde tercihlerinden biriydi*." (Balzac, 2020: 23).

"*Sylvie, kurallara aykırı olan bu aşırmayı Madam Vauquer fark etmesin diye sütü uzun süre kaynatıyordu*." (Balzac, 2020: 35).

"*Bu istisnalar dışında, akşam yemeği suda pişmiş sebzeden ve yağlı çorbadan ibaretti*." (Hugo, 2021a: 22).

"*Ateşin üzerindeki şişe geçirilmiş iri bir dağ sıçanı, yanındaki beyaz keklikler ve dağ horozlarıyla birlikte kızarıyordu; ocakların üzerinde Lauzet Gölü'nde tutulmuş iki iri sazan balığı ve Alloz Gölü'nün bir alabalığı pişiriyordu*." (Hugo, 2021a: 73).

"*Grimod de la Ryniere tıpkı Curtillus'un hazırladığı kirpi ızgarası gibi içyağında sığır rostosu hazırlar…*" (Hugo, 2021a: 691).

"*Kömür mangalı alacaksın*." (Hugo, 2021b: 48).

"*Kızarmış bir dil balığı nekahet döneminin başında mükemmeldir, ama ayağa kalkmak için nefis bir pirzola gerekir*." (Hugo, 2021b: 700).

"*Şu sahanda yumurtaya bak, en sevdiğim yumurta çeşidi*." (Tolstoy, 2021: 226).

"*Herkesin uğraştığı bebek zıbını dikilmesi ve kundak kuşağı örülmesi dışında Agafya Mihaylovna için yeni bir yöntemle, su katmadan reçel pişiriliyordu terasta. Evlerinde kullanılan bu yeni yöntemi Kiti getirmişti. Eskiden bu işle görevli olan Agafya Mihaylovna, Levinlerin evinde yapılan bir şeyin kötü olmayacağını varsayarak ve başka türlü olamayacağını da ileri sürerek yine de çileğe ve frenk çileğine su koymuştu. Bunu yaparken suçüstü yakalanmıştı, şimdi ahududu reçeli herkesin yanında pişiyordu ve Agafya Mihaylovna su katılmadan da reçelin güzel olacağına inandırılacaktı*." (Tolstoy, 2021: 720).

"*Mantar kızartması dolu bir tava, köfteler, çilekler…*" (Gonçarov, 2021: 222).

"*Eskiden kızartma yanınca, balık fazla haşlanınca, çorbanın sebzesi unutulunca Akulina'yı soğukkanlılıkla ve kayıtsızlıkla azarlayıp geçerdi*." (Gonçarov, 2021: 477).

"*Dana kızartması da var. Ha! Bir de mısır tavası*." (Gonçarov, 2021: 485).

"*Agafya Matveyevna ikide bir mutfağa koşuyor, koyun kızartmasına bir göz atıyor, balık çorbasını yapmak zamanı gelip gelmediğine bakıyordu*." (Gonçarov, 2021: 540).

"*Size bu yıl kavurma ve reçel yapacağım*." (Gonçarov, 2021: 541).

"*…kırık çatallar ve tabakların içinde birer parça siyah ekmek, balık çorbası, haşlanmış tavuk, dil ve koyun kızartması*." (Gonçarov, 2021: 550).

"*Kızarmış et isteyip istemediğini, kendisine porte verip vermediklerini sordu*." (Dostoyevski, 2018: 480).

"*…Matrhe'nin övünçle kapağını açtığı büyük kahverengi güveçten iştah açıcı zeytin, yağ ve et suyu kokuları yükselirken*." (Woolf, 2021: 102).

"*İngilizlerin yemek yapmak dedikleri şey iğrenç bir şeydi (bu konuda ikisi de aynı fikirdeydi). Sadece lahana haşlamaktan ibaretti*." (Woolf, 2021: 103).

"*İşte bu, bu, diye hissediyordu Cam, haşlanmış yumurtasını soyarken*." (Woolf, 2021: 211).

"*Asalaklar: Bizim kızartmalarımız yalnız öyle kızarır, külbastılarımız öyle pişer, yemekler öyle kaynar ve pastalarımız öyle kabarır.*" (Goethe, 2020: 137).

"*Her yerde yemekler hazırlanıyor, etler kızarıyor ve tabaklar şıngırdıyor*." (Goethe, 2020: 155).

4.4. Yeme-İçme Ritüelleri ve İnanışlar

Yemek yeme eylemi, rutin gıda tüketiminin temelini oluşturmakla birlikte, toplumların ortak anlayışını yansıtmakta, aynı zamanda toplumla bir bağlantı sağlamaktadır. Yemeklere nesneler ve olaylar olarak bakıldığında, yiyeceklerin geçmişle süreklilik sundukları ve kültürel fikirleri yansıttıkları görülmektedir. Toplumsal düzen yaratmanın ve grup dayanışmasını güçlendirmenin bir aracı olarak ritüeller, yiyecek tüketimi durumunda, yemeklerin sırasını ve belirli durumlarda uygunluk ve davranışa ilişkin yönergeler sağlamaktadırlar. Ritüel davranışlar dramatik bir şekilde senaryolaştırılıp canlandırılmakta; formalite, ciddiyet ve içsel yoğunlukla gerçekleştirilmektedirler. Düğünler, yemek şenlikleri, kutlama yemekleri, doğum günü partileri gibi yemek yeme olayına odaklanan ritüeller, doğası gereği kültürel anlamda

nasıl davranılacağına dair ortak bir anlayışın yansımasıdır ve sosyal bir bağlam içinde yer almaktadır (Marshall, 2006: 65-69). Eserlerde geçen yeme içme ritüelleri ve inanışlarına dair alıntılar aşağıdaki şekildedir:

"*Bazen de civardaki hastalardan birine viatuque yutturmaktan dönerken, Charles'ın kırlarda haylazlık ettiğini görür, yanına çağırır, bir süre dinsel öğütten sonra bu uygun durumdan yararlanarak bir ağaç dibinde fiil çektirirdi*." (Flaubert, 2021: 7).

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

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

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

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

Dostoyevski'nin *Suç ve Ceza* isimli eserinde cenaze töreni ve arkasından verilen yas yemeğine ilişkin sofra örneği verilerek betimlenmiştir.

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

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

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

"*-Pan, hey Pan, -dedi, - gözleme aldınız mı gözleme? Bira için, bira! Votka istemiyor musunuz*?"

"*Ne istersen al tabağına! Söğüş al, en iyisi o. Şimdi gözlemeler de gelir*."

"*…birden masanın öbür ucunda oturan sağır ihtiyara özenle 'kızarmış et isteyip istemediğini, kendisine porte verip vermediklerini' sordu*." (Dostoyevski, 2018: 478- 480).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

İncelenen Dünya Klasikleri 16. ve 20. yy.'lar arasında geçmektedir. Eserlerden elde edilen yeme içme kültürüne ait; yeme-içme mekânları, dönemlerin kültürünü yansıtan yiyecek ve içecekler, yeme-içmede kullanılan araç gereçler ve pişirme teknikleri ile yeme içme ritüelleri ile ilgili bulgular Tablo 4'te aşağıda verilmiştir.

Tablo 4

İncelenen Dünya Klasiklerinde 16-20. yy.'larda Yeme İçme Kültürü

Yeme- İçme Mekânları	Mutfak, yemek odası, kahvaltı odası/salonu, çay odası/salonu, restoranlar, hanlar, meyhaneler, pastaneler, kafe ve kulüpler, kahvehaneler, yemekhaneler
Yiyecekler	**Et ve Et Ürünleri:** kırmızı et, beyaz et, balık ve su ürünleri ile av hayvanları
	Süt Ürünleri: tereyağı, peynir, yoğurt, krema, kaymak
	Hamur Ürünleri: ekmek, galeta, börek, krep, çörek, kek, bisküvi, kurabiye, şehriye, makarna, poğaça, peksimet, francala ve gözleme
	Tahıllar: buğday, arpa, çavdar, yulaf, pirinç, mısır
	Sebzeler: patates, soğan, marul, fasulye, bakla, lahana, bezelye, havuç, turp, mantar ve kuşkonmaz
	Meyveler: çilek, elma, armut, kiraz, vişne, ağaççileği, incir, şeftali, kayısı, ekim eriği, yaz eriği, kavun, karpuz, üzüm, böğürtlen, limon, dut, nar, ananas, Hindistan cevizi, frenküzümü, ayva, biber, ceviz, salatalık, balkabağı
	Tatlılar: reçel, dondurma, krema, turta, nuga, çikolata, pasta, pelte, puding ve şekerleme çeşitleri (*bademşekeri, horoz şekeri, çikolatalı şeker ve ezme şeker)*
	Ot ve Baharatlar: ıhlamur, kekik, nane, adaçayı, ısırgan otu, sütleğen, şerbetçiotu, maydanoz, şikore, tarçın, vanilya, kuzukulağı, ısırgan, meyankökü, defneyaprağı, karanfil, baldıran otu, kınakına otu, şeker ve tuz
İçecekler	**Alkollü İçecekler:** şarap, bira, votka, şampanya, rom, cin, kanyak, brendi, punch, likör, viski, kvas ve rakı
	Alkolsüz İçecekler: su, süt, kahve, çay, bitki çayları, soda, maden suyu, sıcak çikolata, meyve şurupları ve meyve suları, şerbetler ve limonata
Araç-Gereçler	Sürahi, fıçı, küp, tas, küfe, güğüm, şişe, testi, tabak, çatal-kaşık-bıçak takımları, yemek takımları, çay takımları, fincan, kadeh, bardak, sofra örtüsü, çaydanlık, semaver, şamdan, kürdan, likör takımı, bisküvi kutusu, tencere, havan, rende, tava, yemek tepsisi, güveç, satır, yumurta sepeti, kavanoz
Pişirme Teknikleri	Fırınlama, haşlama, kızartma, kuru ısıda pişirme, kısık ateşte az suda pişirme, az yağda pişirme, kendi yağında pişirme yöntemleri
Yeme- İçme Ritüelleri	Paskalya, Noel, Epifani, Maslenitsa, Efkaristiya, İsim Günü, Büyük Perhiz (Oruç), Yas Yemeği, Veda Yemeği

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

SONUÇ

İncelenen Dünya Klasiklerinde elde edilen yeme-içme kültürüne ait sonuçlar bu bölümde kategorilendirilerek verilmiştir. Söz konusu elde edilen sonuçlara ait bilgiler, incelenen dört ülkenin mutfak kültüründe yer alıp almadığı konusunda tablolarda gösterişmiştir. Tablo 5'te yeme-içme mekânlarına ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 5

İncelenen Dünya Klasiklerinde Yeme-İçme Mekânlarına Ait Sonuçlar

Ülkeler / Yeme içme mekânları	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Çay odası/salonu				✓
Han			✓	✓
Kafe/Kafetarya/Kulüp	✓	✓		
Kahvaltı odası/salonu			✓	
Kahvehane	✓			✓
Meyhane	✓	✓	✓	✓
Mutfak	✓	✓	✓	✓
Pastane		✓		
Restoran/ Lokanta		✓		✓
Yemek odası	✓	✓	✓	✓
Yemekhane				✓

Yeme-içme deyince ilk akla gelen yerlerden biri olan mutfak, kuşkusuz geçmişten günümüze varlığını sürdüren en eski mekânlar arasındadır. Tarih öncesi çağlardan başlayıp yerleşik yaşama geçen insanoğlunun hayatında mutfak alanı; ateş başı, ocak alanı olarak ya da modernleşen toplumda "modern mutfak" şeklinde hep var olmuş ve kullanılagelmiştir. Mutfak dışında, eserlerde göze çarpan yemek odası; incelenen eserlerde ortak olarak geçen yeme-içme mekânları arasındadır. Evlerde bulunan ayrı bir yemek odasının bulunması, 18. yy. Fransa'sında görülen bir yenilik olmakla birlikte 19. yy.'da tüm Avrupa ülkelerine yayılmıştır (Işın, 2021: 379).

Yemek odası gibi, kahvaltı odası/salonu, çay odası/salonu da mutfaktan ayrılan alanlardan bir kaçıdır. Çay odası ve yemekhane sadece Rus edebiyatında geçen mekânlar arasındadır. Kulüplerin, Elizabeth dönemi İngiltere'sinde başlayıp 18. yy.'da güçlü bir konuma ulaştığı varsayıldığında, incelenen İngiliz edebiyatına ait eserlerde

kulüplerin geçmemesi şaşırtıcıdır. İngilizlerin çaya olan düşkünlükleri, diğer ülkelere oranla fazla olmasına karşın; çay odası kavramının İngiliz edebiyatında yer almaması da dikkat çekici bir sonuçtur.

Geçmişten günümüze dışarıda yemek yeme eylemi hep var olmuş ve insanlar restoran, lokanta gibi yerlerde yiyecek içecek tüketmişlerdir. İncelenen Fransız ve Rus eserlerde görülen restoran/lokantanın varlığı, İngiltere ve Almanya'da kullanılmadığı anlamına gelmemektedir.

Alkollü içki tüketiminin geçmişten günümüze tüketim sıklığı değişse de 1700-1800'lü yıllarda meyhanelerin varlığı ve imkânı olan müşterilerin bu mekânları sıklıkla ziyaret etmesi olağandır. Nitekim incelenen Dünya Klasiklerinde meyhane de mutfakta olduğu gibi dört ulusun mutfak kültüründe geçen ortak yeme-içme mekânları arasındadır. Hanlar, 18. yy.'da Avrupa kasabalarında günlük yaşamın merkezinde olan en kullanışlı binalardan biridir. Rus ve İngiliz edebiyatında sıklıkla geçen hanlar, günlük hayatta kısa süreli konaklamaların yapıldığı ve yeme-içme hizmetinin de verildiği yerlerdir. Pastacılığın temellerinin Fransa'da atıldığı düşünüldüğünde, pastanenin sadece Fransız edebiyatında görülmesi olağandır.

Dünya Klasiklerine yansıyan yiyecekler çok çeşitli olmakla birlikte bu yiyeceklerin; et ve et ürünleri, süt ürünleri, hamur ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, tatlılar, ot ve baharatlar olarak gruplandırılmıştır. Tablo 6'da eserlerde geçen et ve et ürünlerine ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 6

İncelenen Dünya Klasiklerinde Et ve Et Ürünlerine Ait Sonuçlar

Ülkeler / Et ve Et Ürünleri	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Av hayvanları		✓	✓	✓
Balık ve su ürünleri	✓	✓	✓	✓
Beyaz et		✓	✓	✓
Kırmızı et		✓	✓	✓

İncelenen Dünya Klasiklerinde et ve et ürünleri ile ilgili yapılan alıntılarda görüldüğü üzere; İngiliz yazarların et yahni, jambon, piliç, av etleri ve balık çeşitlerini

eserlerinde işledikleri görülmektedir. *Boeuf de Daube*, Fransız geleneksel sığır eti yahnisi olup İngiltere'de de yapıldığına Virginia Woolf'un eserinde tanık olunmaktadır. Nitekim 19. yy. İngiltere'sinde ileri gelenler, Fransız mutfağını benimseyerek bazı tatlı ve et yemekleri dışında İngiliz mutfağının yozlaşmasına sebep olmuşlardır (Işın, 2021: 363). *Boeuf de Daube* da Fransız mutfağından İngiliz mutfağına geçen et yemekleri arasındadır. Özellikle ziyafetlerde verilen ve akşam yemeğinde servis edilen bu yemeğin yapımı uzun zaman almaktadır.

Fransız yazarlar, kırmızı etler dışında beyaz etlerden hindi, tavuk ve piliç etini; sakatatlardan dil ve işkembeyi eserlerinde işlemişlerdir. Hugo, sazan dolması, balık yahnisi; Flaubert, paça dolması gibi günümüzde çok fazla bilinmeyen ve yapılmayan bu yemekleri eserinde işleyerek 19. yy. Fransa'sında bu yemeklerin yapıldığını belgelemektedirler. 19. yy.'da soyluluğun bir göstergesi olan av etleri, dana ve tavuk etleri, Avrupa mutfaklarında büyük önem taşımıştır (Işın, 2021: 371). Ördek, kaz gibi kıymetli av hayvanlarının, ziyafetlerde ya da lüks akşam yemeklerinde servis edilen yiyeceklerden olduğu Hugo ve Tolstoy'un eserlerinde görülmektedir. Dumas'ın eserinde ise daha çok piliç ve piliç göğsü gibi kümes hayvanları işlenmiştir. Yine av hayvanı olan kirpinin günümüzde tüketilmeyen ızgarasının yapıldığından bahsetmiştir.

Rus yazarlardan Gonçarov, istiridye, ıstakoz gibi kabuklu deniz ürünlerini ve balıklardan yapılan çorbaları; Dostoyevski ise kabuklu deniz ürünleri dışında, etli sebze yemekleri ve av etlerini; Tolstoy ise kabuklu deniz ürünleri ve kümes hayvanları dışında geleneksel dana eti yemeği olan rozbifi eserlerinde işlemişlerdir. İngiltere'nin milli yemeği olan rozbif, Fransa dışında Rus mutfağında da yer bulan nadir yemeklerden biri olduğu çıkarımı yapılabilmektedir (Işın, 2021: 363). Dostoyevski'nin *Öteki* isimli eserinde meclis üyesi olan Berendeyev'in biricik kızı için düzenlenen doğum günü partisinin, akşam yemeğinden çok bir ziyafet şeklinde kutlanması, Rusya'nın aristokrat tabakasının önemli günlere verdikleri değeri göstermektedir. Nitekim doğum günü partisinde kullanılan *Clicquot şampanya, istiridye* gibi ürünler, zenginlerin alabildikleri malzemelerdendir.

Fransız ve Rus yazarların tuzlanmış balık, tuzlanmış domuz eti, tütsülenmiş et gibi geleneksel saklama yöntemlerini eserlerinde işlemeleri, 19. yy.'da Fransız ve Rus

mutfağında bu yöntemlerin kullanıldığına dair kanıt oluşturmaktadır. Konserve sanayisinin gelişmesinden önce, et ve et ürünleri tuzlama ve tütsüleme yapılarak uzun süreler saklanabilmiştir. 19. yy. başlarında sanayileşmenin artması ve sömürgelerden elde edilen gıda ürünlerinin hızlı şekilde transfer edilmesi, konserve sanayisinin başlamasına ve gelişmesine zemin hazırlamıştır (Işın, 2021: 365).

Alman yazarlardan Thomas Mann dışında et ve et ürünlerine dair yiyecek işleyen başka yazar bulunmamaktadır. Thomas Mann'ın yazdığı *Venedik'te Ölüm* isimli eser, kurgusu gereği kuzeydoğu İtalya'da yer alan ve adalardan oluşan Venedik şehrinde geçtiği için midye, istiridye gibi kabuklu deniz ürünlerinin varlığı ve Venedik'e gelen herkesin bu yiyeceklerden bolca tüketebileceği aşikârdır.

Araştırma kapsamında incelenen eserlere yansıyan süt ürünlerinin; peynir çeşitleri, tereyağı, yoğurt, krema, kaymak olduğu tespit edilmiştir. Tablo 7'de eserlerde geçen süt ürünlerine ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 7

İncelenen Dünya Klasiklerinde Süt Ürünlerine Ait Sonuçlar

Ülkeler / Süt ürünleri	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Kaymak				✓
Krema		✓		✓
Peynir	✓	✓	✓	✓
Tereyağı	✓	✓		✓
Yoğurt				✓

İncelenen dört ulusun eserlerinde geçen ortak süt ürünü peynirdir. Gonçarov, peynirlerin şarap yanında atıştırmalık olarak servis edildiğini; kaymak, sucuk gibi kahvaltılık ürünlerin bakkallarda satıldığını eserinde belirtmektedir. Gonçarov'un eserinde kullandığı; "*yemekten önce mutfağa uğrayıp kremanın yapılmasını seyretmek*" cümlesi, kremanın mutfakta, elde yapıldığına işaret etmektedir. Ayrıca krema; yumurta ve şekerle birlikte Avrupalıların dondurmalarında da kullanılmaktaydı (Işın, 2021: 308). Tolstoy'un 1878'te yayımlanan *Anna Karenina* isimli eserinde kullandığı "yoğurt" ile ilgili alıntılar, 19. yy. Rusya'sında yoğurt tüketildiğinin kanıtıdır. Türklerin icadı olan yoğurt, 1542'de, Fransa imparatoru I. François'in ateşli ishale yakalanması, kral dostu

ve müttefikinin Osmanlı Devleti'nden bu hastalığı iyileştirmesi için bir hekim göndermesini istemesiyle Avrupa'ya yayılmıştır (Yurdakök, 2013: 52). Yine Evliya Çelebi, süzme yoğurt ya da yayık ayrandan yapılan çökeleğin kurutulmasıyla elde edilen "kurut" isimli yiyeceğin Kırımlı askerler ve Nogayların en önemli yiyeceklerinden biri olduğunu belirtmiştir (Işın, 2021: 94-96). Rusya'nın Avrupa devletleri ile olan ilişkileri neticesinde yoğurdun da rozbif gibi Avrupa'dan Rusya'ya geçtiği sonucu çıkarılabilmektedir.

Goethe'nin eserinde geçen "*yağ ve kaymakla geçinirlerdi*" cümlesinden 19. yy. başlarında ekonomik anlamda süt ürünlerinin geçim kaynağı olarak yapıldığı söylenebilmektedir. Dickens'ın alıntısında peynir, piknik yapılması için tüketilmesi istenen ve piknik yaparken tüketilen bir ürün olduğu anlaşılmaktadır. Avrupa'nın piknik kültüründe peynir gibi hafif yiyeceklerin tüketildiği bilinse de 19. yy. ortalarında Fransa'da da bu geleneğin yer aldığı görülmektedir. Hugo'nun alıntısında geçen "*peynirci kadın*" ifadesinden peynirciliğin bir geçim kaynağı ve iş kolu olduğunu, kadınların da ekonomide, küçük çaplı da olsa yer aldığına dair bir kanıttır. Balzac'ın alıntısında geçen "*yemekten sonra peynir yenmesi*", peynirin hazmettirici özelliğinden dolayı tercih edilebilecek bir yiyecek olduğunu göstermektedir.

Tolstoy'un *Anna Karenina* isimli eserinde Stephan Arkadyiç ve Tatar garson arasında geçen "*Peyniri sizinkinden mi emredersiniz? –Evet, parmesan getir*." dediği diyalogda parmesan peynirinin pahalı bir yiyecek olduğu ve zengin kişilerin alabildiği sonucuna ulaşılmaktadır. Yine Tolstoy'un alıntısında geçen İvan'ın maaş istemesi, hayvancılığın maaş karşılığı yapıldığına kanıt oluşturmaktadır. Woolf'un ve Tolstoy'un alıntılarında geçen "*peynir – ekmek*" ikilisinin tat uyumu bakımından 19. yy.'dan beri hoşa giden bir yiyecek grubu olduğu da alıntılardan çıkarılabilen bulgular arasındadır.

Araştırma kapsamında incelenen eserlerde geçen hamur ürünleri; ekmek, galeta, börek, krep, çörek, kek, bisküvi, kurabiye, şehriye, makarna, poğaça, peksimet, francala ve gözleme olduğu tespit edilmiştir. Tablo 8'de eserlerde geçen hamur ürünlerine ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 8

İncelenen Dünya Klasiklerinde Hamur Ürünlerine Ait Sonuçlar

Ülkeler / Hamur ürünleri	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Bisküvi				✓
Börek				✓
Çörek		✓		✓
Ekmek	✓	✓	✓	✓
Francala		✓		
Galeta				✓
Gözleme				✓
Kek				✓
Krep		✓		
Kurabiye				✓
Makarna		✓		
Peksimet			✓	
Poğaça				✓
Sandviç			✓	
Şehriye		✓		

Ekmek, incelenen eserlerde ortak olarak geçen bir hamur ürünüdür. İncelenen eserlerde en fazla hamur ürünlerini işleyen ülke, Rusya'dır. Bisküvi, börek, galeta, gözleme, kek, kurabiye ve poğaça, sadece Rus yazarların alıntılarında geçmektedir.

Temel besin kaynağının ekmek olduğu 17. ve 19. yy. Avrupa'sında yoksulluğun hâkim olduğu dönemlerde zaman zaman ekmek bulmak bile zorlaşmıştır. Buğdaydan yapılan beyaz ekmek o zamanlarda lüks sayıldığı için yoksul halk, "kara ekmek", "esmer ekmek" isimleriyle nitelendirilen buğday dışında çavdar gibi tahıllardan elde edilen ekmekleri tüketmek zorunda kalmıştır. Açlığı bastırmak için kişiler ceplerinde kuru ekmek ya da peksimet taşımışlardır. Ne var ki peksimet aylarca saklanabilen, uzun süre dayanabilen bir üründür. Fransa'da 1789'da başlayan ve Fransız Devrimine yol açan en önemli etmen, halkın buğday ve ekmek sıkıntısı çekmesi olmuştur. Devrim öncesi Fransız halkının ekmek istediğini duyan Kraliçe Marie Antoniette, rivayetlere göre "*brioche (çörek) yesinler*" diyerek aristokratların halkın sorunlarına karşı tepkisiz kaldıklarını göstermiştir. Devrim sonrasında zengin mutfaklarına karşı çıkılmış, sade bir mutfak tercih edilmiştir ve kepek ekmeği dışında ekmek yemek yasaklanmıştır (Işın, 2021: 364). Ayrıca semavi dinlerden olan Hristiyanlıkta ekmek, kutsal olarak kabul

edilen yiyeceklerdendir (Aymankuy ve Pelek, 2022: 332). Nitekim Rus, İngiliz ve Alman halkları da Hristiyan toplumlardır.

Hoffmann'ın 17. yy.'a tarihlenen *Matmazel De Scudery* isimli eserinde ise ekmek, hayır işlemek için zengin kişiler tarafından yoksul halka dağıtılmıştır. Woolf'un 1927 yılına tarihlenen *Deniz Feneri* isimli eserinde ise "sandviç" kelimesi sıklıkla kullanılmıştır. Sandviç kelimesi, ilk kez 1762'de Sandwich kontu İngiliz John Montagu'nun ismi verilerek ortaya çıkan yazılı bir tariftir (Civitello, 2019: 185). Börek ile ilgili ilk bilgiler Hititlerin metinlerinde görüldüğü bilinmekte olup (Işın, 2021: 55) bilinen en eski sigara böreği tarifi 1872 tarihinde Fransızca bir yemek kitabında verilmiştir (Işın, 2021: 298). Börek ise çeşitli iç harçları ile hazırlanarak iç harca göre isimlendirilmiştir. Örneğin kaymaklı, havuçlu, mantarlı, piliç etli börek gibi börek çeşitleri eserlerde yer almaktadır. Dostoyevski ve Gonçarov'un alıntılarında böreğin yer alması, 19. yy. Rusya'sında böreğin servis edildiğini kanıtlamaktadır. Nitekim tipik bir Rus yemeği, zakuski ve votka ile başlayıp çorba, börek, ana yemek ile devam etmekte; turta ile sona ermektedir (Gürsoy, 2021: 184). Dostoyevski'nin *Suç ve Ceza* isimli eserinde ise kekin kilise ayinlerinde kullanılan bir hamur işi olduğu anlaşılmaktadır.

Araştırma kapsamında incelenen Dünya Klasikleri'nde geçen tahıl ürünlerinin; buğday, arpa, çavdar, yulaf, pirinç, mısır olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Tarımın başladığı Neolitik Çağ'dan itibaren, avcı-toplayıcı olan insanoğlu, kendi yiyeceğini kendisi yetiştirmiş, hayvanları evcilleştirip yerleşik düzene geçmiştir (Işın, 2021: 23). İlk yetiştirilen bitkiler arasında arpa ve buğday yer almaktadır (Civitello, 2019: 7). Tablo 9'da eserlerde geçen tahıl ürünlerine ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 9

İncelenen Dünya Klasiklerinde Tahıl Ürünlerine Ait Sonuçlar

Ülkeler / Tahıllar	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Arpa				✓
Buğday		✓	✓	✓
Çavdar		✓	✓	✓
Mısır	✓	✓	✓	
Pirinç				✓
Yulaf		✓		✓

İncelenen eserlerde, ortak olarak geçen bir tahıl bulunmamakla birlikte, en fazla tahıl ürününü eserlerde işleyen ülke, Rusya'dır. Eserlerde geçen buğdayın genellikle köylüler tarafından tarlalarda ekilip biçildiği ve un yapılarak tüketildiği görülmektedir. Ayrıca buğday hasadının yapıldığı dönemlerde liman gibi transfer merkezlerinden taşınarak kentlere ulaştırılmış, ekonomik anlamda buğday ticareti yapılmıştır. En çok değer verilen tahıl türü, buğdaydır. Buğday tarımı için iklim ve coğrafi şartların uygun olmadığı yerlere spelt buğdayı, çavdar, darı ya da yulaf ekilerek bu bölgelerde tüketilmiştir (Işın, 2021: 319). Soğuk iklime dayanıklı olmayan ve nem isteği olan yulafı, Fransız ve Rus yazarların eserlerinde çokça bahsedilmektedir. Nitekim dünya yulaf üretiminde önde gelen devletlerden biri de Rusya'dır. Antik dönemden bu yana insanlar için önemli bir yere sahip olan arpa (Işın, 2021: 24), Orta Çağ Avrupa'sında yoksul halkın temel gıdası olmuştur. (Işın, 2021: 323). Hugo, Dickens ve Tolstoy'un alıntılarında geçen çavdar ise arpa gibi, Romalılar döneminde yoksulların temel yiyeceğini oluşturmuş, sert iklim koşullarının görüldüğü kuzeydoğu Avrupa'da önemli bir besin kaynağı olmuştur (Işın, 2021: 320).

Araştırmada sıklıkla geçen sebzelerin; patates, soğan, marul, fasulye, bakla, lahana, bezelye, havuç, turp, mantar, kuşkonmaz, şalgam ve sarımsak olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Tablo 10'da eserlerde geçen sebzelere ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 10

İncelenen Dünya Klasiklerinde Sebzelere Ait Sonuçlar

Ülkeler / Sebzeler	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Bakla		✓		
Bezelye		✓	✓	✓
Fasulye			✓	
Havuç				✓
Kuşkonmaz		✓		✓
Lahana	✓	✓	✓	✓
Mantar	✓	✓		✓
Marul		✓		
Patates	✓	✓	✓	✓
Sarımsak		✓		
Soğan	✓	✓	✓	✓
Şalgam	✓	✓		
Turp				✓

Bezelye, "*Bereketli Hilal*" bölgesinde insanlık tarihi kadar eski bir geçmişe sahip olan, sonrasında Avrupa, Mısır ve Asya'ya yayılan bir sebzedir (Bloch-Dano, 2020: 79). Bezelyenin 19. yy.'da Fransa'da diğer sebzelere göre daha ucuza satıldığını "*Blachevelle'in pintiliği*" yüzünden sadece bezelye alınabilmesinden anlaşılmaktadır. Yoksulluğun hâkim olduğu bu dönemlerde karın doyurmak için ekmek ve patates yendiği, yine yoksulluk yüzünden tarlalardan patates, turp gibi sebzelerin çalındığını görülmektedir.

En eski sebzelerden biri olan Avrupa kökenli lahana, Orta Çağ döneminde vergi alınmayan tarlalarda yetiştirildiği için bütün Avrupa'da köylülerin beslenmesinde önemli bir yere sahip olmuştur. Kırsal bölgelerde lahana çorbası her gün yapılmış, günde birden fazla kez içilegelmiştir. Böylelikle Orta Çağ sonrasında da köylü kültürünü simgeleyen sebzelerden biri olmuştur. Ayrıca lahananın ağır kokusu ayrımcı ve olumsuz bir toplumsal işaret olarak yer etmiştir (Bloch-Dano, 2020: 57-61). Nitekim Hugo'nun *Sefiller II* eserinde yaşlı Jean Valjean'in yanına ara sıra uğrayıp yemek bırakan kapıcı kadının lahana, patates ve domuz yağından hazırladığı sebze yemeği de yoksul Valjean'in öğününde olduğu görülmektedir.

Beslenmenin toplumsal tarihinde fakirliğin sembolü olan sebzeler; baklagiller yerine otsu bitkilerden oluşuyorsa besleyici olmadığına inanılmaktaydı. 16. ve 17. yy. Avrupa'sında sebze zevki gelişerek tahılların yerini çeşitli mantar türleri, kuşkonmaz, enginar gibi sebzeler almıştır (Bloch-Dano, 2020: 27-37). Eserlerde geçen kuşkonmaz, ziyafetlerde, lüks akşam yemeklerinde servis edilen pahalı bir sebzedir. Flaubert'in eserinde "*havuzda maydanozlar ve kuşkonmazlar arasında*" derken, koşkonmazın havuzda yetiştirilebildiğini; Dostoyevski ve Hugo'nun eserlerinde kış ayında zor bulunan ve pahalı bir sebze olduğunu anlaşılmaktadır. Yine Dostoyevski'nin *Suç ve Ceza* isimli eserinde, romanın ana karakteri olan Raskalnikov, hasta olmuş; Razumihin'in bir arkadaşı ve doktor olan Zosimov, Raskalnikov'a uğramıştır. Hasta olan Raskalnikov için "mantar, salatalık" gibi sebze ve meyveleri yemesini yasaklamıştır. Tolstoy'un *Anna Karenina* isimli eserinde Agafya Mihaylovna'nın, "*tuzlanmış mantarla dolu kavanozu mahzene götürmesi*", mantarın tuzlama yöntemiyle uzun süre saklanabildiğini de göstermektedir. Yine *Anna Karenina*'da geçen "kvaslı lahana" ise aslında su, tuz, lahana ve isteğe göre zencefil koyularak yapılan ve

bekletilerek köpürmesi sağlanan lahana turşusunun suyudur. Enginar ise 16. yy.'da meyve ya da ana yemekle tatlı arasında yenen ara yemek olarak kabul edilmiş, 19. yy.'da enginar tüketimi zirveye ulaşmıştır (Bloch-Dano, 2020: 47).

Patates, Avrupa'ya 16. yy.'da Kolomb'un ve diğer kaşiflerin seferlerinden getirdikleri Amerika menşeli bir üründür (Gürsoy, 2021: 156). 16. yy.'da İspanya'ya, 18. yy.'da da tüm Avrupa'ya yayılan patates, yeni yemeklerin keşfedilmesine, açlık çeken yoksul halka kalori ihtiyacının karşılanmasını sağlamıştır (Scholliers, 2001: 335). Tolstoy, Hugo, Dickens ve Flaubert gibi yazarların eserlerinde patates geçmekle birlikte; Dickens, açlığın tanımını yaparken patatesin her bir zerresinde olduğunu; yoksulluk yüzünden patateslerin çalındığını da Flaubert'in alıntısında görülmektedir. Soğan, sarımsak, turp, havuç, bakla ve şalgam da yine 18. ve 19. yy. Avrupa'sında tüketilen sebzeler arasındadır.

İncelenen Dünya Klasiklerinde geçen meyveler arasında; çilek, elma, armut, kiraz, vişne, ağaççileği, incir, şeftali, kayısı, ekim eriği, yaz eriği, kavun, karpuz, üzüm, böğürtlen, limon, dut, nar, ananas, Hindistan cevizi, frenküzümü, ayva, biber, ceviz, salatalık, çilek, balkabağı yer almaktadır. Tablo 11'de eserlerde geçen meyvelere ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 11

İncelenen Dünya Klasiklerinde Meyvelere Ait Sonuçlar

Ülkeler / Meyveler	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Ananas		✓		
Armut		✓	✓	
Ayva		✓		
Balkabağı		✓		
Biber			✓	
Böğürtlen		✓	✓	
Ceviz		✓		
Çilek ve çeşitleri	✓	✓	✓	
Dut		✓		
Elma	✓	✓	✓	
Erik ve çeşitleri		✓		
Hindistan cevizi		✓		
İncir		✓		✓
Karpuz		✓		
Kavun		✓		

Kayısı	✓	✓		
Kiraz		✓	✓	
Limon		✓	✓	
Muz			✓	
Nar		✓		
Salatalık		✓		
Şeftali	✓	✓	✓	
Üzüm ve çeşitleri	✓	✓	✓	
Vişne		✓		

Mann'in ve Hugo'nun eserlerinde geçen çilek, Alman ve Fransız mutfağında 19. ve 20. yy.'da bu meyvenin tüketildiğine kanıt oluşturmaktadır. Çileğin satıcıdan ya da manav dükkanından alındığını, Mann'in eserindeki alıntılardan; ekilip yetiştirildiğini ise Hugo'nun alıntısında görülmektedir. Asya kökenli olan elma, 15. yy. sonlarına ait hamur ürünleri tariflerinde geçmektedir. Orta Çağ Avrupa'sında 1500-1700 yılları arasında fırında pişmiş elma yemekleri geçmektedir (Işın, 2021: 326-332). Kafka, Flaubert, Dickens ve Hugo'nun alıntılarında elma sıklıkla geçmekle birlikte, elmadan sirke ve şarap yapılageldiği, elma türlerinden olan yeşil elmanın Rusya'da üretiminin yapıldığı, meyve tabağının içerisinde elma da kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

İncir, günümüzden 14.000 yıl öncesi Paleolitik Çağ'da Anadolu'da yaşayan insanların besin olarak tükettileri gıdalar arasında yer aldığı bilinmektedir (Işın, 2021: 11). İncirin Avrupa'ya hatta İngiltere'ye kadar yayılmasında etkili olan Romalılarda, halkın temel yiyeceklerinden biri olmuştur (Işın, 2021: 125-126). Hugo'nun *Sefiller* isimli eserinde geçen incirin 19. yy. Fransa'sında yetiştirildiği ve incirin çorbalarda kullanılan bir meyve olduğu görülmektedir. Şeftali; Goethe, Flaubert, Dickens, Balzac ve Hugo'nun eserlerinde yer almakla birlikte, Dickens'ın alıntısında "*şeftalileri rüzgardan korumak için duvar örüldüğünden*" bahsedilmiş; böylelikle Fransa'da şeftali tarlalarının bulunduğunu ve üretiminin yapıldığını çıkarılabilmektedir. Ayrıca şeftali yapraklarının giyim üretiminde süslemelerde kullanıldığı da meyvelerin gündelik hayatta gıda dışında, moda-tasarım alanında kullanıldığını göstermektedir.

Kayısı; Hugo, Flaubert ve Goethe'nin alıntılarında; ekim eriği, yaz eriği gibi erik çeşitleri Hugo ve Flaubert'in alıntılarında; kavun sadece Hugo'da; karpuz ise Faubert'in alıntılarında görülmektedir. Böylelikle bu meyvelerden en çok bahseden Fransız yazarlardır. Karpuz, kavun, kayısı gibi meyveler Osmanlı Devleti'nden, Macaristan

üzerinden Avrupa'ya yayılan yiyecekler arasındadır. Macar tarihçisi Sandor Takats (1860-1932) bu konuyla ilgili olarak "*Türklerin memleketimize ne kadar faydalı bitkiler, çiçekler, yemiş ağaçları ve hayvanlar yerleştirmiş olduklarını mektuplardan öğreniyoruz. Kavun, karpuz tohumlarını, Acem kayısı ve eriğini, Türk ördeğini, Türk koyununu Macar komşularına Budin paşaları kendileri gönderirlerdi*." demiştir (Işın, 2021: 336). Böylece, Osmanlı Devleti sayesinde bu meyvelerin Avrupa'ya yayıldığı sonucu çıkarılabilmektedir.

Eski zamanlardan bu yana bilinen bir meyve olan üzüm, antik tarım devriminde Güneybatı Asya'da evcilleştirilmiştir (Civitello, 2019: 9). Üzümler, meyve olarak taze tüketilebildiği gibi; meyve suyu, kuru üzüm, kuru üzüm şurubu, kuru üzüm şarabı olarak kullanılagelmiştir (Civitello, 2019: 37). Goethe, More, Woolf, Dickens gibi birçok yazarın eserlerinde gördüğümüz üzüm, Woolf'ta meyve olarak tüketildiği, Goethe ve Dickens'ta üzümden şarap yapıldığını, More'da ise üzüm dışında armut ve elmadan da şarap yapılabildiği görülmektedir. Şarap yapımı için kullanılan üzümlerin bağlarda yetiştirildiği Goethe'nin eserindeki diyaloglarda sıklıkla geçmektedir. Yine üzüm dışında armut ve muzun da Woolf'un alıntılarında daha çok meyve olarak tüketildiği aşikârdır. Flaubert'te ise armut ağaçlarının varlığı, armudun üretiminin bahçelerde yapıldığının; Balzac ve Hugo'nun eserlerinde ise meyve olarak tüketildiğinin göstergesidir. Anavatanı Anadolu olan kiraz ve vişne, M.Ö. 300-500 civarında Yunanistan'a yayılmış; Yunanlıların farklı bölgelerle olan ilişkileri bu meyvelerin farklı bölgelere yayılmasına neden olmuştur (Işın, 2021: 115). 5. ve 15. yy. arası dönemi kapsayan Orta Çağ Avrupa'sında Batı Asya'dan gelip İtalya ve İspanya üzerinden Avrupa'ya kavun, limon, turunç, kayısı, dut ve karpuz gibi meyveler yayılmıştır. Orta Çağ Avrupa'sında tüketilen meyveler arasında elma, armut, ayva, üzüm, nar, vişne, ağaç kavunu ve turunç yer almaktadır (Işın, 2021: 320-322).

Araştırma kapsamında incelenen eserlerde reçel, dondurma, krema, turta, nuga, çikolata, pasta, pelte, puding ve şekerlemeler gibi tatlıların yer aldığı tespit edilmiştir. Tablo 12'de eserlerde geçen tatlılara ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 12

İncelenen Dünya Klasiklerinde Tatlılara Ait Sonuçlar

Ülkeler / Tatlılar	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Çikolata		✓		
Dondurma		✓		✓
Krema		✓		
Meyve Tabağı			✓	
Murabba		✓		
Nuga		✓		
Pasta		✓	✓	✓
Pelte		✓		
Puding		✓		
Reçel		✓		
Şekerlemeler	✓	✓		✓
Turta	✓		✓	

Özellikle Fransız edebiyatında tatlılar kategorisinde; reçel, krema, turta, nuga, dondurma, çikolata, şekerlemeler ve pastadan bahsedilmiş; özellikle 19. yy.'da Flaubert tarafından yazılan *Madame Bovary* isimli eserde, çok sayıda tatlı çeşidinden bahsedildiği görülmektedir.

Reçel kelimesinin Farsça kökeni "riçar"; macun ve her türlü katık ve açar anlamına gelmektedir. Türkçe'de "*reçel*" ve asıl anlamı "işlenmiş" olan "*murabba*" kelimeleri, önceleri her türlü kıvamda reçeller için kullanılmıştır. Daha sonra reçel, şuruplu ve taneli olanlar; murabba ise ezme kıvamlı olanlar için kullanılagelmiştir (Işın, 2009: 132). 16. yy.'da İtalya'da görülen Osmanlı etkisi sonucunda kahve, şerbet, pirinç yemekleri gibi reçeller de Avrupa'da beğeni kazanmıştır (Işın, 2021: 336). Nitekim Madame Bovary'de, günümüzde olduğu gibi kışlık reçel hazırlıklarının 19. yy.'da da yapılageldiği, kışlık reçel yapmak için birlikte hareket edildiği görülmektedir. Fransızca'da "marmalade" kelimesi ayva murabbası anlamına gelmektedir. 19. yy.'da marmelat şeklinde Türkçeye giren bu kelime, murabba kelimesinin yerini almıştır. (Işın, 2021: 329). Günümüzde çeşitli sebze ve meyvelerden yapılagelen murabba, Flaubert'in eserinde Hatmi çiçeğinden elde edilen türünden bahsedilmiştir.

Tıbbi şuruplar, reçellerin gelişmesinde rol oynamış; reçellerin ve şekerlemelerin tıpla yakınlığı Avrupa için de geçerli olmuştur. Örneğin, 13. yy.'da İngiltere sarayında

gül reçeli olarak bilinen "gülbeşeker" ilaç olarak değerlendirilip tatlı olarak tüketilmiştir. Avrupa'da ilk şekerciler; eczacılar ve simyacılardır. Fransız eczacı Nostradamus'un 1555'te yayımladığı risalede birçok reçel tarifi yer almaktadır. Almanya'da eczacı locaları, şekerleme üretiminin tekelini uzun yıllar ellerinde tutarak saraylar için şekerleme üretmişlerdir (Işın, 2009: 134-135). Madame Bovary'de vaftiz töreni hediyesi olarak verilen nöbet şekeri de şekerlemelerin tıpla olan ilişkisine örnek olarak gösterilebilmektedir. Nöbet şekeri, büyük şeffaf kristaller hâlinde, tıpta ve tatlı yapımında kullanılan bir şeker çeşididir. Brillat-Savarin de "*Lezzetin Fizyolojisi*" isimli eserinde, iyileştirici mucize ilaçlar hazırlanırken bu karışımların içine nöbet şekeri eklenmesi gerektiğinden bahsetmiştir (Brillat-Savarin, 2020: 304). İpe geçirilmiş büyük kristal parçalar halinde olan nöbet şekeri, 19. yy.'da İngiltere'de yapılmaktadır. 16. yy.'da İtalya'da yapılan nöbet şekeri, Fransa'ya ihraç edilmektedir. Fransız eczacı Nostradamus, İtalya'da öğrendiği nöbet şekeri tarifini 1552'de yayınlamıştır. 13. yy.'da Memlûk Devleti'nden ithal edilmekte olduğu için Nostradamus'un tarifi de Mısır veya Suriye'den öğrenilmiş olmalıdır (Işın, 2009: 41-42).

Farsça "süzülmüş" anlamındaki *paluda* sözcüğünden türeyen ve zamanla *paluze* ismine dönüşen, Arapça'da "faluze" olarak geçen tatlının bugünkü adı peltedir. Pelte, 17. yy.'da Evliya Çelebi tarafından yazılan *Seyahatname*'de bal, nişasta ve baharatlarla tatlandırılan bir tür jöledir (Yerasimos, 2021: 184-185). 15. yy.'dan beri revaçta olan pelte de Rusya'da 19. yy.'da tüketilen bir tatlıdır. İngiliz yazarlar Austen, Woolf ve More ise tatlı olarak daha çok meyvelerden ve meyve tabağından bahsetmişlerdir. Pastada olduğu gibi meyve tabağı da yemeklerden sonra servis edilmektedir.

Çikolata, Avrupa'da 18. ve 19. yy. arasında toplumsal anlamda refah düzeyi yüksek olan aristokrat çevrelerde kullanılmış, halk daha çok kahve tüketmiştir (Gürsoy, 2006: 69). *Madame Bovary* isimli eserin ilk baskısı 1856 yılına tarihlenmekle birlikte çikolata imalatının o dönemlerde yeni başladığı çıkarımı yapılabilmektedir. Şöyle ki 17. yy.'da Fransız asilleri tarafından içecek olarak tüketilen çikolata, 19. yy.'a kadar lüks tüketim malzemeleri arasında sayılmıştır. Yeni endüstriyel üretim tekniklerinin gelişmesi ile çikolatanın fiyatı düşmüş ve kitleler için ucuz çikolataya erişim mümkün olmuştur. 1800'lü yılların ortalarında kalıp çikolata üretilmeye başlanmıştır *(*Hénaut ve Mitchell, 2021: 153-160). Kakaonun şekerleme ve hamur işleri ürünlerinde kullanımı ilk

kez Fransa'da görülmektedir (Işın, 2021:345). Pastacılık sanatının da gelişmesine tanıklık eden Dünya Klasiklerinde, pastaların içine ve süslemelerinde üzerine konan malzemeler detaylı bir şekilde örneklendirilmiştir.

Trafalgar usulü puding benzetmesinde geçen Trafalgar, hem İspanya'nın güneyinde bulunan bir burunun hem de Londra'da bir meydanın adıdır. Fransız yazar Flaubert'in "Trafalgar usulü puding" betimlemesinde Fransa'nın da İngiltere gibi Avrupa'da yer alan bir ülke olması, akla İngilizlerin tarifini kullanmış olabileceğini ve Fransa'da İngiliz usulü puding tüketildiğini getirmektedir. 17. yy.'da İtalya'da ortaya çıkan dondurma; 1660'larda Paris, Napoli, Floransa ve İspanya'da; 1671'de İngiltere'de yapılmaya başlanmıştır. Yayımlanan ilk meyveli dondurma tarifi Fransız yazar Sieur d'Hemery'nin 1674'te yayımlanan kitabında geçmektedir (Işın, 2021: 351). Yine Flaubert'in eserinde geçen "maraskinolu dondurma", menşei Hırvatistan olan Maraska kirazlarından elde edilen bir dondurma çeşididir. "Maraschino" olarak da adlandırılan kokteyl kirazlarının alkollü içeceklerde süslemelerde kullanıldığı gibi dondurma ve sorbelerde kullanımına dayanmaktadır. Dondurmalar, günümüzde olduğu gibi incelenen eserlerde kişileri bir araya getiren ve birleştirici özelliği olan yiyecekler arasındadır. Ayrıca bu dönemde de günümüzde olduğu gibi dondurma satıcıları mevcuttur.

Orta Çağ'da Arap ve Türk mutfaklarının etkisiyle, Avrupa'da şeker kullanımın artmasına bağlı olarak çeşitli şekerleme yapımları artmaya başlamıştır. Koz helvası, badem şekeri, peynir şekeri, nöbet şekeri, badem ezmesi, tavukgöğsü, ayva murabbası gibi tatlı ve şekerlemeler Avrupa mutfağına giren ürünlerdendir (Işın, 2021: 329). Dickens, Hugo gibi Fransız yazarların incelenen eserlerinde genel kavram olarak şekeri, şekerleme olarak kullanmışlardır. Eserlerde geçen şeker, özellikle kadınların tercih ettiği ya da sipariş verdiği bir tatlı ve atıştırmalıktır. Şeker torbası, şeker kutusu gibi araçları da genellikle kadınlar kullanmıştır. Genel itibariyle eserlerde "şekerleme" kelimesiyle, şekerlemenin cinsi ya da türü belirtilmemiştir. Ancak eserlerde alıntılanan örneklerde şekerlemeleri kadınların erkeklere nazaran daha sık tükettiği görülmektedir. Rus yazarlar Dostoyevski ve Tolstoy'un eserlerinde, şekerlemelerden bademşekeri, horoz şekeri, çikolatalı şeker ve ezme şekerden bahsedilmiştir.

Küresel ekonomilerde yaşanan büyük değişimler, gündelik tercihlerin değişmesinde önemli bir rol oynamıştır. Baharatlar da 16. ve 19. yy.'da Avrupa'yı denizaşırı fetihler yapmak üzere harekete geçiren en önemli faktörlerden olmuştur. Baharatlar, 18. yy.'a kadar Avrupa'nın sömürgeci yapılanmasına sebep olmuş, salgın hastalıkların yayıldığı dönemlerde, toplumda ilaç ve hastalık önleyici maddeler olarak görülmüş, yenilebildikleri gibi parfüm ve tütsü olarak kokuları kullanılmıştır. Orta Çağ'da bir başarı ve statü simgesi olan baharatlar, uzak diyarlardan elde edilen, yüksek fiyatlı tüketim malları olarak kabul görmüştür (Freedman, 2011: 3-10). 17. ve 18. yy.'larda baharatlara olan talebin düşüşe geçmesinden önce baharatlar, Antik Yunan'dan Orta Çağ Avrupa'sına kadar tıp ve mutfak alanında önemli bir yere sahip olmuştur (Freedman, 2011: 290).

İncelenen eserlerde ot ve baharatlar arasında ıhlamur, kekik, nane, adaçayı, ısırgan otu, sütleğen, şerbetçiotu, maydanoz, şikore, tarçın, vanilya, kuzukulağı, ısırgan, meyankökü, defneyaprağı, karanfil, baldıran otu, kınakına otu, şeker ve tuzun olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Tablo 13'te eserlerde geçen baharatlara ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 13

İncelenen Dünya Klasiklerinde Baharatlara Ait Sonuçlar

Ülkeler / Ot ve Baharatlar	**Almanya**	**Fransa**	**İngiltere**	**Rusya**
Adaçayı		✓		
Baldıran otu	✓			
Defneyaprağı			✓	
Ihlamur	✓	✓		
Isırgan otu		✓		✓
Karanfil			✓	
Kaşıkotu		✓		
Kekik		✓		
Kınakına otu		✓		
Kuzukulağı				✓
Maydanoz				✓
Meyankökü			✓	
Nane				✓
Sütleğen				✓
Şeker		✓	✓	✓
Şerbetçiotu		✓		
Şikore				✓
Tarçın				✓

Tuz		✓		✓
Vanilya				✓

Baldıran otu, zehir elde etmek amacıyla kullanılan bir bitkidir. Rivayete göre Sokrates, bu ottan hazırlanan zehri içerek intihar etmiştir. Kınakına otu da kinin elde etmek amacıyla kullanılan bir bitkidir. Hugo'nun *Sefiller* isimli eserinde Hemşire Simplice, ateşlenen Cosette'in annesi Fantine için "*kınakına haşlamaya gitmesi*", bu bitkinin ateş düşürücü özelliğinin olduğunu göstermektedir. Brillat-Savarin'e göre kınakına, ateşli hastalıklarda ve obezite tedavisinde kullanılan bir bitkidir (Brillat-Savarin, 2020: 215-216). Ancak kınakınanın toz halde mi yoksa sebze olarak mı kullanıldığına dair bir bilgi bulunmamaktadır.

Şikore, kelime anlamı Türkçe'de hindiba, İngilizce'de "chicory", Fransızca'da "chicorée" olarak geçen, hindiba bitkisinin köklerinden elde edilen ve Avrupa'da tüketilen kafeinsiz kahveye verilen isimdir. Öğütülmüş ve kavrulmuş hindiba köklerinden demlenen kahve kafein içermemektedir (Schumacher vd., 2011: 745). Şikore, tarçın, vanilya gibi baharatlar el gücü ile dövülerek öğütülmüş ve kullanılmıştır. Vanilyanın yiyeceklere koku vermesi için kullanılması 19. yy. ortalarından itibaren dünya mutfaklarına girmesiyle başlamıştır. Ayrıca Orta Çağ'da asiller vanilyayı parfüm olarak kullanmışlardır (Civitello, 2019: 113-115). Defneyaprağı, et ve şarapla birlikte pişirilerek günümüzde olduğu gibi yemeklerde lezzet vermesi amacıyla kullanılmıştır. Buğday biti gibi zararlı böceklerden korunmak amacıyla ısırgan otu gibi otlar ihtiyaç görülen yerlere asılarak, böceklerin yaklaşması engellenmek istenmiştir. Baharat ve bitkiler, doğadan kadınlar tarafından toplanmış; şifalı olduğuna inanılanlar tıbba alternatif olarak fitoterapi amacıyla kullanılmıştır. Gonçarov'un eserinde Oblomov'un teyzesinin baş ağrısı için nane koklaması, 19. yy.'da bitkilerin geleneksel tıpta kullanıldığına bir örnektir. Balzac ve Goethe'nin eserlerinde geçen ıhlamur ise günümüzde olduğu gibi Orta Çağ'da da yetiştirilen ağaç formunda bir bitkidir.

Bira yapımında kullanılan şerbetçiotu, Victor Hugo'nun *Sefiller* isimli eserinde geçmektedir. Şerbetçiotu sırıklarının hanın kapısının önünde olması, hanlarda bira üretimin yapılabildiğinin göstergesi sayılabilir. Bu durumda bira üretiminin de el yapımı olduğu sonucuna varılabilmektedir. Romalılar birçok sebze ve meyve ürününde olduğu

gibi dereotu, adaçayı gibi ot ve baharatları Avrupa topraklarında yaygınlaştırmışlardır (Işın, 2021: 126-127).

Şeker, şeker kamışından elde edilmekle birlikte Papua Yeni Gine'de tarih sahnesine çıkarak önce Hindistan'a, ardından Çin'e yayılmıştır. Abbasiler döneminde Mısır, Girit, Malta ve Sicilya'ya yayılarak Batı ülkelerinin şekerle tanışması sağlanmıştır. Kolomb'un keşifleri ile Amerika'ya götürülen şeker kamışı burada da ekilmiş, Atlas Okyanusu'nda limanı olan her ülke şeker sayesinde zengin olmuştur. Örneğin 17. yy.'da Fransa, şeker ticaretine başlaması Karayipler'de edindiği sömürgeler sayesinde olmuştur (Gürsoy, 2021: 101; Hénaut ve Mitchell, 2021: 187). Orta Çağ'da bir lüks tüketim malzemesi olan şeker, 17. yy.'da üretiminin hızla artması sonucu ucuzlamıştır (Gürsoy, 2021: 162). Şekerle ilgili alıntılara bakıldığında Dostoyevski, *Suç ve Ceza* isimli eserinde Raskolnikov'un anne ve babasıyla birlikte yılda bir iki defa büyükannesi için yapılan ayinlere katıldığında pirinç ve şekerden yapılan, kuru üzümlerle süslenen kek getirdiğini dile getirmiştir. Yine aynı eserde şekerin daha çok çay ile birlikte kullanıldığını, çayın şekerle hatta kıtlama şekerle içildiği görülmektedir. Fransız yazar Balzac'ın eserinde de kahvenin şekerle birlikte tüketildiği belirtilmiştir. Şeker, bugün de olduğu gibi Orta Çağ Avrupa'sında yiyecek ve içecekleri tatlandırmak için kullanılan bir baharattır.

Erken dönemlerin en kıymetli ticari ürünlerinden olan tuz, Orta Çağ'da etlerin saklanması ve sebzelerin salamura yapılması için kullanılmıştır (Civitello, 2019: 89). Yiyeceği Fransız Devrimi'nden ayırmak imkânsız olmakla birlikte, Fransız halkı için kritik öneme sahip yiyecekler arasında ekmek ve tuz gelmektedir. Ekmek yapımı için tuza duyulan ihtiyacın nedenleri arasında; tuzun mayayı kontrol etmesi, ürünlerin daha lezzetli olması ve daha beyaz görünümlü olmasını, bakteri oluşumunu önlemesi gibi özellikleri vardır. Fransa'da tuz vergisinin düzensiz toplanması, kaçakçılığı ve rüşveti artırarak ileride Fransız Devrimine yol açmıştır (Civitello, 2019: 228- 232). Bu da yiyeceğin siyaseti, dolayısıyla milletleri ne derece etkilediğine kanıt oluşturmaktadır.

Araştırma kapsamında incelenen eserlerde geçen alkollü içeceklerin; şarap, bira, votka, şampanya, rom, cin, kanyak, brendi, punch, likör, viski, kvas ve rakı olduğu tespit edilmiştir. Tablo 14'de eserlerde geçen alkollü içeceklere ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 14

İncelenen Dünya Klasiklerinde Alkollü İçeceklere Ait Sonuçlar

Ülkeler / Alkollü İçecekler	Almanya	Fransa	İngiltere	Rusya
Bira	✓	✓	✓	✓
Brendi			✓	
Cin		✓	✓	
Kanyak			✓	✓
Kvas				✓
Likör		✓		✓
Punch		✓	✓	✓
Rakı		✓		
Rom		✓	✓	✓
Şampanya	✓	✓		✓
Şarap	✓	✓	✓	✓
Viski			✓	
Votka		✓		✓

1300-1700 yılları arasında geç Orta Çağ ve erken modern Avrupa'da içki içme davranışlarına bakıldığında, alkolün rolünün o zamanlar, bugün olduğundan çok daha önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Alkol çoğu insanın diyetinde önemli bir yere sahiptir. İnsanlar günlük kalori alımlarının önemli bir bölümünde alkol kullanmışlardır. Çay ve kahve gibi güvenli alternatiflerden önceki dönemde birçok insan güne kahvaltıda bir kadeh bira veya şarapla başlamıştır ve gün boyunca içmeye devam etmişlerdir. Alkol aynı zamanda her yerde, her fırsatta aranılan bir tercih olmuştur. Doğum, evlilik ve ölüm gibi önemli geçiş törenlerine, tarım takvimi ve ayin yılı bayramlarına, kraliyet, yurttaşlık, dini ve kardeşlik gibi ritüellere alkol eşlik etmiştir (Martin, 2001: 119).

Eserlerin kimisinde şarapların çeşitleri ya da yörelerine göre isimleri ile şarapların kalitesinin üretildiği bölgeye atıf yapılarak eserlerde yer aldığı görülmektedir. Hristiyanlık dininde kutsal kabul edilen şarap, birçok dini ritüelde de kullanılmaktadır. Keyif vermesinin yanında rahatlamak, sakinleşmek için de şarap tüketildiği eserlerde bahsedilmiştir. Fransızların şarapları dünyaca ünlüdür. Yemek yanında içilebilen ya da yemeğin lezzet açısından daha iyi pişmesini sağlamak için içerisine eklenen şaraplar bolca kullanılmaktadır.

İnsanların bira tüketimine dair en eski buluntular M.Ö. 4000-3500 yıllarına tarihlenmektedir. Sümerler döneminde susuzluğu giderici içecekler arasında en yaygın olanı biradır (Gürsoy, 2021: 24). Orta Çağ'da "*gruit*" isimli bir bitkisel karışımla tatlandırılan bira, Orta Çağ'ın sonuna doğru şerbetçiotu ile tatlandırılmış ve saklanmıştır (Civitello, 2019: 87). İngiltere'nin kolonilerindeki en eski içki olan birayı kadınlar yapmaktaydı. 19. yy.'da Almanların bira için yeni mayalama tekniklerini geliştirene kadar bira acı bir tada sahipti (Civitello, 2019: 180).

Hugo'nun *Sefiller* isimli eserinde biranın testilerde servis edildiği, Gonçarov'un *Oblomov* isimli eserinde ise yemekle birlikte içilen bir içecek olduğu, ayrıca yazıldığı dönemde Rusya'da İngiliz birası satıldığı görülmektedir. Dostoyevski'nin *Suç ve Ceza* isimli eserinde roman kahramanı Raskalnikov, bir meyhanenin önüne geldiğinde bira içmek istemiş ve meyhaneye girerek bira sipariş etmiştir. Aynı zamanda Flaubert'in *İki Şehrin Hikâyesi* isimli eserinde Rodolphe'un Charles'ı meyhaneye bira içmeye davet etmesi, 19. yy. Fransa ve Rusya'sında biranın meyhanelerde servis edildiği anlaşılmaktadır.

Arpa ve çavdar ekmeğinin mayalandırılması sonucu elde edilen ve "maya" anlamına gelen kvas ise hafif alkollü Rus içkisi olarak geçmektedir. Rusya dışında orta Avrupa ülkelerinde de tüketilen kvas, Antik Çağ'dan bu yana üretilen bir içecektir. Sudan sonra en çok tüketilen içeceklerden biri olan kvas, Rusya'nın votkadan sonra en çok tüketilen milli içeceği olarak anılmaktadır (Perova, 2020: 65-69). Kvas; çavdar, arpa şırasından veya ekmek kırıntılarının ıslatılıp mayalandırılması, nane ya da ardıç yemişiyle aroma verilmesiyle yapılan bir tür biradır. Slavların özellikle cenaze törenlerinde içtikleri kvas (Gürsoy, 2021: 183), Rus köylülerinin standart içeceklerindendir (Civitello, 2019: 353). Sadece Rus yazarlardan Tolstoy ve Gonçarov'un alıntılarında gördüğümüz kvas, yemeklerle birlikte de içilebilen bir içecektir. Gonçarov'un "*Turpla kvastan başka yiyecek içeceğiniz yok.*" dediği alıntısında kvasın da turp gibi yoksul halk tarafından tüketildiğinin kanıtıdır.

Rusya'nın ulusal içkisi olan votkanın çeşitleri çok fazla sayıda olmakla birlikte meze, havyar, füme balık, et ve salamura ürünler eşliğinde içilen yüksek alkollü bir içkidir (Güldemir, 2018: 132). Dikkat edildiğinde votka ile ilgili alıntıların en fazla Rus

ve Fransız yazarların eserlerinde olduğu görülmektedir. Alkollü içki tüketim oranının yaşanılan coğrafyaya göre değiştiğini dile getiren Dumas, güney bölgelerdeki ülkelerde daha çok tatlı içkilerin tüketildiğini, kuzey ülkelerinde ise soğuk iklim şartlarında beden ısısını artırmak amacıyla güçlü ve bol alkollü içkiler tükettiklerini ifade etmiştir (Dumas, 2017: 280). Rusya ve Fransa'nın da soğuk bir iklime sahip olması günlük hayatta votka gibi yüksek alkollü içkileri sık tüketmelerine neden olduğu yorumu yapılabilmektedir. Gonçarov'un alıntısında görüldüğü üzere, Oblomov eve gelen arkadaşı Ştolts'a biraz daha votka içmesi gerektiğini, Olga Sergeyevna'nın böyle votka yapamayacağını dile getirmiştir. Çünkü votkayı yapan Oblomov'un dul ev sahibi Agafya Matveyevna'dır (Gonçarov, 2021: 550-551). Daha öncesinde bu votkayı Agafya'nın çektiğini söyleyen Oblomov'un bu sözleriyle, 19. yy. Rusya'sında votkanın elde yapıldığına dair kanıt oluşturmaktadır. Yine Tolstoy'un alıntılarında görüldüğü üzere votkanın yanında en çok tercih edilen atıştırmalıkların hıyar turşusu ve balık olduğu tespit edilmiştir. Ancak balığın ana yemek ya da soğuk ordövr olarak tüketildiğine dair bir bilgi bulunmamaktadır.

Diğer alkollü içeceklere de eserlerde sıklıkla yer verilmiştir. Aslen Hindistan'da çay, arak, limon ve sudan yapılan punç, İngiliz Doğu Hindistan Şirketi aracılığıyla New England'a gelmiş, İngilizler bu içeceğe rom ekleyerek *rom punch* isimli alkollü içkiyi elde etmişlerdir (Civitello, 2019: 181). Alexandre Dumas "*Mutfak Sözlüğüm*" isimli eserinde İngilizlerin özellikle punçlara düşkün olduğunu, genellikle sıcak olarak ve gösterişli bir yemeğin sonunda içildiğini belirtmiştir (Dumas, 2017: 328). Austen'ın alıntısında geçen "*düğün şerefine herkesin birer kâse punç içmesi*", bu içeceğin özel günlerde kutlama yapmak amacıyla içildiğini göstermektedir.

Likör, bazı bitki veya üzüm, kiraz gibi meyvelerden elde edilen özütlerin, alkol ya da aromalı şekerlerin birleşiminden üretilen alkollü içeceklerin genel adıdır. Likörler, XIV. Louis'in yaşlılık döneminde doktoru olan aynı zamanda kimyager Fagon tarafından keşfedildiği iddia edilmektedir (Dumas, 2017: 279-280). Gürsoy (2021) ise günümüz likörlerinin ortaya çıkışında şifa arama kaygısının ön planda olduğunu ve mucitlerinin Orta Çağ keşişleri olduğunu savunmuştur. Likör; Balzac, Flaubert, Gonçarov ve Dostoyevski'nin alıntılarında yer almaktadır. Flaubert'te acı portakal kabuğundan yapılan Küraso, isim olarak geçen tek likör olmakla birlikte 19. yy.

Fransa'sında Kürasonun tüketildiğine kanıt oluşturmaktadır. Yine Flaubert'in alıntısında "*likörleri kaynatmakta ustaydı*" ifadesinden likörlerin elde yapıldığı sonucuna ulaşılmaktadır.

Damıtılmış içkilerden olan brendi, viski, rom, votkanın üretiminde kullanılan imbik, Arapların Avrupaya tanıttığı bir araçtır. İmbikleme işleminde alkol 78.4^{o} C'de kaynatılır ve buharlaşır. 100^{o} C'nin altında tutulduğu sürece alkol buharlaşıp tekrar yoğunlaştırıldığında damla damla alkol akmaya başlar. 1830 yılında İrlandalı Aeneas Coffey'e hükümet tarafından kaçak imbiklerin bulunması görevi verilmiş ve bu arayış sırasında bir bira imalatçısının kullandığı cihaz ilgisini çekmiştir. Viski imalatında kullanmak için patentini alan Coffey, aslında bugünün kalitesiyle üretilen votka, cin ve romu bu yeni damıtma yöntemiyle bulmuş olacaktır (Gürsoy, 2021: 152-153).

Rom, şeker elde etme sürecinde yan ürün olarak ortaya çıkmış bir içecektir. İlk kez 1640'ta Karayipler'de ortaya çıkan rom, şeker kamışından elde edilen, İngilizlerin icadı olan alkollü bir içecektir. Şeker kamışı veya melasa maya eklenip dinlendirilerek meşe fıçılarında yıllandırılmasıyla yapılmaktadır (Civitello, 2019: 151). Gonçarov ve Flaubert'in eserlerinde romun çay, şerbet, omlet gibi yiyecek ve içeceklerin içine eklenerek tüketildiği görülmektedir. Böylelikle romun sadece saf alkol olarak tüketilmesi dışında yiyecek ve içeceklere değişik aroma vermek ve lezzetlendirmek amacıyla kullanıldığı anlaşılmaktadır. Punch, alkollü ya da alkolsüz olarak hazırlanabilmektedir. Dostoyevski'nin *Öteki* isimli eserinde, romanın ana kahramanı Golyadkin'in, uşağı Petruşka'dan *rom getirip punch hazırlamasını istemesi*, bu eserde rom kullanılarak hazırlandığını göstermektedir.

Brendi, üzüm ve meyveden yapılabilen yüksek alkollü içkidir. Hollanda dilinde "yanık şarap" anlamına gelen "*brandewjin*" kelimesinden türemiştir. 16. yy.'dan beri üretildiği tahmin edilen brendinin dinlendirilmesi tahta fıçılarda yapılmaktadır (Belge, 2018: 279-281). Konyak ise, Fransa'nın Charante bölgesindeki Cognac kentinde üzümden elde edilen özel imbiklerde iki kere damıtılıp meşe fıçılarında bekletilmesiyle elde edilmektedir. Bir brendi türü olan konyak, 17. yy.'dan beri üretildiği tahmin edilmektedir (Belge, 2018: 278). Her konyak bir brendi türü olmakla birlikte her brendi bir konyak değildir. Fransız yazarlardan Tolstoy ve Dickens'ın eserlerindeki alıntılarda

konyak ve brendi görülmekte, konyağın içiminin yumuşatılması için maden suyuyla karıştırılarak da içilebileceği, pahalı içkilerden olduğu alıntılardan çıkarılabilecek sonuçlar arasındadır.

Cin, ilk defa 1550'li yıllarda Hollandalı kimyager Franciscus de le Boe tarafından yorgunluğu giderici, zinde tutucu bir ilaç bulmak için yapılmıştır. Çavdarın damıtmasıyla elde edilen alkole ardıç ağacının meyvesi katılarak ikinci kez damıtılmasıyla elde edilmiştir. Bu buluş başta ilaç olarak *Genievre* adıyla satışa sunulmuştur. 19. yy.'da İngilizlerin fakir kesiminin ucuz içkisi olmuştur. (Gürsoy, 2021: 195). Hugo, *Sefiller* isimli eserinde 19. yy. ortalarında cinin en çok Hollanda'nın başkenti Amsterdam'da tüketildiğini dile getirmektedir. Yine, Sefiller II'de devrimci grubun başı olan Enjolras, yiyecek ve içecek kıtlığından dolayı cinin idareli kullanılmasını istemiştir. 1832'de *Haziran İsyanı* ya da *Paris İsyanına* zemin hazırlayan olayların içeriğinde bile şarap, cin gibi alkollü içeceklerin geçiyor olması; alkolün Fransız halkı için kıtlıkta bile tercih edilen bir içecek olduğunu göstermektedir. Dickens'ın *İki Şehrin Hikâyesi* isimli eserinde mahkeme salonuna geçmek için kalabalık yüzünden büyük mücadele verilirken, salonun bin bir türlü bira, cin, çay, kahve gibi kokuları barındırması, cin, bira gibi alkollerin de günlük hayatta rutin işlerin yapıldığı zamanlarda bolca tüketildiğine işaret etmektedir.

Rakı, Orta Doğu ülkelerinde "arak", "araki", "ariki" olarak aynı kökten geldiği belli olan damıtılmış anasonlu ya da sakızlı içkidir. M.S. 9. yy.'da Arapların Sicilya'yı fethinde keşfettikleri, Sicilyalıların alkolün içine anason ekleyerek yaptıkları "*tutone*" adlı içki, günümüz rakısının atası olarak sayılmaktadır (Gürsoy, 2021: 121). Absent ise, 1790'lı yıllarda İsviçre'de yerliler tarafından dağlardan toplanan pelin otundan yapılan bir içkidir. Yan etkilerinde, halüsinasyon, körlük, işitme kaybı ve ölüm olan bu içki, 19.yy.'da Paris'in ünlü isimlerinin vazgeçilmez içkisi olmuştur. Hatta Van Gogh'un bu içkiyi fazla kaçırıp sol kulağını kestiği rivayet edilmektedir. Rakının, pelin otlu ve 60-70 derece alkollüsü olan bu içki, 1905 yılından sonra tüm ülkelerde yasaklanmıştır (Gürsoy, 2021: 126). Flaubert ve Hugo'nun alıntılarında, 19. yy. Fransa'sında rakı ve absentin tüketildiği; rakının yanında peynir, çörek gibi atıştırmalıkların servis edildiği tespit edilmiştir. Dostoyevski'nin *Suç ve Ceza* isimli eserinde, yoksul Katerina İvanovna'nın ölen kocası Marmeladov için yas sofrası hazırladığında, onca yokluğa rağmen Jamaika

romu, Maderia şarabı, kahve gibi pahalı içecekleri alıp müsriflik yapması, onun yas sofrasına ne derece önem verdiğinin göstergesidir.

Günlük hayatın bir parçası olan ve yazıldığı dönemin toplumsal ilişkileri ve ekonomik yaşantılarından kesitler sunan alkollü içecekler, insanların zinde kalmasına, kendilerini iyi hissetmesine yardımcı olmuştur. Bu dönemlerde içkiler elde üretilebildiği gibi meyhane, restoran gibi mekânlarda servisi yapılmış, ev ziyaretlerinde de ikram edilmiştir. Alkollü içecekler, ana yemeklerden önce veya yemek aralarında atıştırmalık olarak tüketilmiş, meze sofralarına, ziyafet yemeklerine eşlik etmişlerdir. Hastalık dönemlerinde çay, kahvede olduğu gibi alkollü içkiler de yasaklanmış ve doktorlar tarafından içilmemesi önerilmiştir. Alkollü içeceklerin keyif vermesi, sosyalleşmek, paylaşmak, dini ritüellerin yerine getirilmesi gibi amaçlarla birlikte içilebilmesi, bu içeceklerin eserlerin seyrinin geliştirilmesine katkı sağlamıştır.

Araştırma kapsamında eserlerde geçen alkolsüz içeceklerin; su, süt, kahve, çay, bitki çayları, soda, maden suyu, sıcak çikolata, meyve şurupları ve meyve suları, şerbetler ve limonata olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Tablo 15'te eserlerde geçen alkolsüz içeceklere ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 15

İncelenen Dünya Klasiklerinde Alkolsüz İçeceklere Ait Sonuçlar

Ülkeler / **Alkolsüz İçecekler**	**Almanya**	**Fransa**	**İngiltere**	**Rusya**
Bitki çayı		✓		
Çay	✓	✓	✓	✓
Kahve	✓	✓	✓	✓
Limonata		✓		
Maden suyu		✓		
Meyve suları/şurupları		✓		✓
Sıcak çikolata			✓	✓
Soda	✓			✓
Su		✓	✓	✓
Süt	✓	✓	✓	✓
Şerbet	✓	✓		

Geçmişten günümüze suyun ucuz bir şekilde temin edilmesi, herkes için ulaşılabilir olması önemli bir olgudur. İncelenen eserlerde işlenen yokluk, kıtlık, fakirlik gibi temalar etrafında, suya ulaşımın her kesimce mümkün olması dikkat çekicidir.

Nitekim Tolstoy'un *Anna Karenina* isimli eserinde ihtiyar bir adamın yemeğini oluşturan ekmek ve su ile Dickens'ın *İki Şehrin Hikâyesi* isimli eserinde bira ile suyu karşılaştırması bu duruma birer örnektir. Ayrıca Flaubert, *Madame Bovary* isimli eserinde genel görgü kurallarına atıf yaparken suyun nasıl ikram edilmesi gerektiğinden bahsetmiştir.

Süt, dönemin şartları göz önüne alındığında çoğu zaman mahzenlerde saklanmıştır. Satın almak için kişilerin kendilerinin gidip satıcılardan aldığı görülmektedir. Gıda tedarik zincirlerinin olmadığı bu dönemlerde süt, süt satan kişilerden alınmış; yoksul halk, yeri geldiğinde tek öğün olarak süt tüketmiştir. Satın alma gücü yüksek olan kişiler ise içerisine çikolata ekleyip "çikolatalı süt" şeklinde, kahvaltıya eşlik eden bir içecek şeklinde tüketebilmişlerdir. Faust'ta sütün bolluğundan bahsedilirken Anna Karenina'da ise sağlığın korunması ve sürdürülmesi için hastalık zamanlarında süt içilmesi tavsiye edilmiştir.

Birçok sebeple içilebilen kahve, Fransa ve Rusya'da sabah kahvaltısı olarak tüketilmiştir. Yanında ekmek gibi atıştırmalıkla birlikte içilebildiği Balzac, Dostoyevski gibi yazarların eserlerinde; yemekten sonra da içilebildiği ise Gonçarov'un eserinde görülmektedir. Kahve, güne zinde başlamak, uykusuzluğu veya yorgunluğu gidermek, misafirliklere davet edilmek gibi sebeplerden dolayı çokça tüketildiği Dickens, Flaubert, Austen, Tolstoy ve Dostoyevski'nin eserlerinde geçmektedir. Kahvenin, eserlerin yazıldığı dönemler olan 18. ve 19. yy.'larda krema ile servis edildiği de dikkat çeken bir özelliktir. Günümüzde krema yerine daha çok süt ve süt tozu kullanılırken, o dönemde krema ile servis edilmesi, akla satın alım gücü yüksek kişilerin bu şekilde tükettiğini getirmektedir. Nitekim Oblomov isimli roman karakteri, 19. yy. Rusya'sında toprak sahibi bir soylunun oğlu olarak geçmektedir. Kahvenin servis edildiği araçlardan olan kâse, kahvelik gibi araçlar Balzac ve Kafka'nın eserlerinde bahsedilmiştir. Yolculuğa çıkılırken kahvenin de yolluk olarak seyahat edenlerin yanına aldığı (Dickens), süt ya da krema dışında likörle birlikte içilebildiği (Flaubert) de elde edilen diğer sonuçlar arasındadır.

Eserlerde bahsi geçen çayın daha çok misafirlikte ve davetlerde içildiği, yaşlı ve hastalar için bitki çaylarının önerildiği, çay saati kavramının olduğu, çayın yanında

atıştırmalıkların yendiği belirtilmiştir. Tolstoy'un *Anna Karenina* isimli eserinde çay servisi için çay fincanları ve semaverin kullanıldığını, Dostoyevski'nin *Öteki* isimli eserinde ise çay tabağı, çay takımı gibi araçların kullanıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca Dostoyevski bu eserinde kıtlama şekerden de bahsetmiştir.

Diğer alkolsüz içeceklerden olan sodanın, çeşitli şerbetler ve limon ile karıştırılıp içildiği; limonata, meyve suyu ve şerbetlerin ise serinlemek için içildiği aşikârdır. Seltz suyu, Fransızca kökenli bir sözcük olmasına rağmen Flaubert'in eserinde çeviride "Seltz suyu" olarak Fransızcası kullanılmıştır. Kelimenin Türkçe karşılığı maden suyu anlamına gelmektedir.

İki Şehrin Hikâyesi'nde geçen, sarayın en güçlü lordlarından biri olan Monsenyör'un "*kutsallar kutsalı olarak gördüğü" sıcak çikolatası,* Fransız aristokrasisinin lüks tüketim mallarından olan talebine bir örnek oluşturmaktadır. Ne var ki, 18. yy.'da çikolata, tüm Avrupa'da bilinen lüks yiyecekler arasında sayılmış, çikolata içmek bir statü göstergesi olmuştur (Gürsoy, 2006: 27). Genel itibariyle sıcak çikolatanın su ya da sütle hazırlandığı konusunda herhangi bir bilgi eserlerde yer almamaktadır.

İncelen Dünya Klasiklerinde yeme-içme kültüründe kullanılan araç-gereçler çok çeşitli olmakla birlikte mutfakta kullanılan araç-gereçlerin en fazla yer aldığı roman Hugo'nun *Sefiller* isimli eseridir. Tablo 16'da eserlerde geçen araç-gereçlere ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 16

İncelenen Dünya Klasiklerinde Araç-Gereçlere Ait Sonuçlar

Ülkeler / Araç Gereçler	**Almanya**	**Fransa**	**İngiltere**	**Rusya**
Bardak/Maşrapa	✓	✓	✓	✓
Çatal Kaşık Bıçak Takımları		✓	✓	✓
Çay/ Kahve Takımları	✓		✓	✓
Çaydanlık		✓		
Çeşitli Kaseler/Kaplar		✓	✓	✓
Çeşitli Kutular	✓	✓	✓	✓
Çeşitli Sepetler	✓	✓	✓	✓
Çeşitli Şişeler (yağlık, sirkelik, sosluk vb.)		✓		✓

Çeşitli Tepsiler			✓	✓
Elek	✓			
Fıçı	✓		✓	✓
Fincan	✓		✓	✓
Güğüm		✓		
Güveç				✓
Havan				✓
İbrik		✓		
Kadeh	✓	✓	✓	✓
Kavanoz			✓	✓
Kazan	✓			
Kepçe		✓		
Kova				
Kumaş Peçete		✓	✓	
Küfe	✓			
Küp	✓			
Kürdan			✓	
Kütük		✓		
Likör Takımları		✓		
Matara			✓	
Rende				✓
Satır				✓
Semaver				✓
Sofra Örtüsü/Masa Örtüsü		✓	✓	✓
Sürahi	✓	✓	✓	✓
Şamdan		✓		
Tabak	✓	✓	✓	✓
Tas	✓	✓	✓	
Tava				✓
Tencere	✓	✓	✓	✓
Testi		✓		
Tuzluk/Biberlik/Şekerlik		✓	✓	✓
Yemek/Sofra Takımları		✓	✓	✓

Araştırma kapsamında ortak olan araç gereçlerin; sürahi, fıçı, güğüm, şişe ya da testi (şarap, zeytinyağı vb. için), tabak, çatal-kaşık-bıçak takımları, kadeh (genellikle şarap için) ve bardak olduğu tespit edilmiştir. Tabaklar ve çatal-kaşık-bıçak takımları, yazıldıkları dönemlerin sosyo-ekonomik koşullarına göre kimi evlerde yaldızlı ve/veya gümüş iken; Dickens ve Hugo'nun eserlerinde geçmekte olan yemek takımları ise zengin ailelerin evinde gümüş olarak bulunabilmektedir. Zenginliğin göstergesi olan altın ve gümüş yemek kapları 18. yy.'da yerini porselen ve çiniye bırakmıştır. Ayrıca sofrada herkesin ayrı çatal-bıçak-kaşık ve bardağının olması, 18. yy.'da İtalya'dan Fransa'ya yayılan bir adettir (Işın, 2021: 379-380). Sofra örtüleri Hugo ve Balzac'ın

eserlerinde; çaydanlık, Flaubert ve Balzac'ta; şamdan ise Flaubert ve Hugo'nun eserlerinde yer almaktadır. Bu dört yazarın içinde likör takımı ve bisküvi kutusu gibi evlerde nadir bulunan eşyaları, Flaubert; kürdanı ise Dickens eserlerinde bahsetmişlerdir. Şamdan, gümüş yemek takımları gibi araçlar genellikle özel yemeklerin servis edildiği gösterişli akşam yemeklerinde zenginler tarafından kullanılmıştır.

Rus edebiyatında incelenen eserlerde en fazla araç-gerece yer veren yazar, Gonçarov'dur. Gonçarov'un eseri olan *Oblomov*, kurgusu gereği genellikle evde veya mutfakta geçtiği için yazar, tasvirlerini kurguya uyumlu olacak şekilde betimlemektedir. Tolstoy ve Dostoyevski'den farklı olarak Gonçarov; tencere, havan, rende, tava, yemek tepsisi, güveç, satır, yumurta sepeti gibi eşyalardan bahsetmiş, 19. yy. ortalarında varlıklı ailelerin evinde de olsa bu tarz araçların kullanıldığını belgelemiştir.

Rus yazarların eserlerinde sıklıkla bahsettikleri araç gereçler arasında semaver, tabak, kadeh, yemek takımları yer almaktadır. Kuşkusuz semaver, Rus halkının icadı olan bir araçtır. "*Samo*" - yani kendi kendine ve "*varit*" - yani kaynamak sözcüklerinden türeyen bir kelime olan semaver, Rusya'da üretilen çayların Uzakdoğu'da üretilenler kadar güçlü olmadığı için, çaydan alınacak tat ve kokuyu azami ölçüde artırmak istemeleri sonucu buldukları bir demleme yöntemidir (Belge, 2018: 286). Ruslar, çay içmeyi çok seven bir toplum oldukları için edebi eserlerinde de çay ile ilgili semaver, fincan, çay kaşığı, çay takımı, çay kutusu gibi araçları sıklıkla görmek mümkündür. Nitekim Avrupa'nın çayla tanışması 16. yy.'da Coğrafi Keşiflerle ve devamında sömürgecilik hareketleri ile mümkün olmuştur. Çayı, Avrupa ile hemen hemen aynı zamanda tanıyan Rus halkı, çay ile tanışmasını Tatar ve Moğollara borçludur (Kuzucu, 2012: 17-19). Dostoyevski, Gonçarov ve Tolstoy alıntılanan eserlerini 19. yy.'da yazdıkları için çay, zaten Rus toplumunda yerleşmiş bir içecektir. Yemek ve çay takımları, şarap kadehleri gibi araçlar da kalabalık sofralar hazırlanıldığında kullanılmıştır. Kahve, vanilya gibi toz gıdaları muhafaza etmek için kavanozlar kullanılmıştır. Ayrıca o dönemde, altın ve gümüş takımlar, nakit paranın olmadığı zamanlarda borç alabilmek için rehin verilen eşyalar arasındadır.

İngiliz edebiyatında incelenen eserlerde sadece Virginia Woolf ve Jane Austen'ın eserlerinde mutfakta kullanılan araç- gereçler görülmektedir. Utopia (1516) ve Macbeth

(1623)'te mutfak ve mutfak kültürü ile ilgili araç-gereçlerden herhangi bir bulguya rastlanılmamıştır. *Deniz Feneri*'nin kurgusu genellikle ev ortamında; *Aşk ve Gurur*'un kurgusu küçük bir taşrada geçtiği için; ayrıca bu iki eserin yayınlandığı yıllar, diğer ikisine göre daha geç tarihlendiği için yazarların mutfak kültürü ve mutfak araç-gereçleriyle eserlerini beslemeleri, sanayileşme ile birlikte artan üretimde çeşitliliğin bir sonucudur. Woolf ve Austen'ın eserlerinde ortak olan mutfak araç-gereçleri, tabak ve fincandır. İngiliz halkının çaya olan düşkünlüğü edebiyata da yansımış; çay takımı, çay kutusu, çay kaşığı, çay tabağı, fincan gibi eşyalar bu eserlerde işlenmiştir. 18. yy. ortalarında çay saati kavramı, varlıklı İngiliz kadınlar arasında bir gelenek haline gelmiş; çayın yanında tereyağı sürülmüş ekmek, kek gibi yiyecekler sunulmuştur (Işın, 2021: 380).

Mann'ın eserinde (1913) kil tabak ve çay takımı; Kafka'nın eserinde tabak, Hoffmann'ın eserinde porselen ve bardaklar yer almaktadır. Bu araçlar, diğer yazarların eserlerinde de olan mutfak eşyalarındandır. Alman yazarlar içerisinde en fazla mutfak kültürüne dair eşya, Goethe'nin eseri olan *Faust'*ta geçmektedir. Faust; içeriğinde felsefe, tıp, doğa bilimleri, teoloji gibi alanlardan harmanlanmış diyalogların mevcut olduğu konuşmalardan oluşmaktadır. Söz konusu eserde Şeytan, büyücü kadınlar, falcı gibi ütopik karakterler mevcuttur. Goethe, kurguyla uyumlu şekilde kristal ve altın kadehleri, kazan, tencere, elek gibi büyücülükle ilgili eşyaları; şarap servisine dair küp, fıçı, tas, küfe, sürahi gibi araçları eserinde ustalıkla kullanmıştır. Tablo 17'de eserlerde geçen araç-gereçlere ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 17

İncelenen Dünya Klasiklerinde Pişirme Tekniklerine Ait Sonuçlar

Ülkeler / **Pişirme Teknikleri**	**Almanya**	**Fransa**	**İngiltere**	**Rusya**
Az yağda pişirme				✓
Fırınlama		✓		
Haşlama	✓	✓	✓	✓
Kendi yağında pişirme				✓
Kısık ateşte az suda pişirme		✓	✓	✓
Kızartma	✓	✓	✓	✓
Kuru ısıda pişirme	✓	✓	✓	

Fransız yazarların eserlerinde geçen pişirme yöntemleri diğerlerine göre daha fazladır. Söz konusu Fransız yazarlar, fırınlama, haşlama, kızartma, kuru ısıda pişirme, kısık ateşte az suda pişirme tekniklerinden bahsetmişlerdir. Fırınlama yöntemine dana etini, kızartma yöntemine; et, sebze ve sakatatları; haşlama yöntemine; et, sebze ve et suyunu; kuru ısıda pişirme yöntemine; pirzola ve kestane kebabını; kısık ateşte az suda pişirme yöntemine ise reçel yapımı örneklerini vermişlerdir. Nitekim 16. yy. başlarında Osmanlı Devleti'nin etkisiyle İtalya'da görülen kahve, şerbet, reçel gibi yiyecek ve içecekler Avrupa'da beğeni kazanmaya başlamış olduğu ve bu tarihten itibaren Avrupa'da da yapılageldiği yorumu çıkarılabilmektedir. (Işın, 2021: 336).

Rus yazarların eserlerinde ise, az yağda pişirme (sahanda yumurta, mısır tava); kızartma (sebze ve et), haşlama (et ve balık), az suda pişirme (reçel) ve kendi yağında pişirme yöntemi (kavurma) gibi farklı yöntemler tespit edilmiştir. Tolstoy'un *Anna Karenina* isimli eserinde ise her zaman yapılagelenden farklı olarak reçellerin su eklenmeden yapıldığı yeni bir tarife tanıklık edilmektedir. Levin'in köydeki yaşlı dadısı olan Agafya Mihaylovna'nın "*yeni bir yöntemle, su katmadan reçel pişiriliyordu*." dediği bu yöntem, aslında günümüzde yapılan ve su eklenmeden yapılan reçellerin, 19. yy. başlarında Avrupa'da denendiği varsayımını yapmak yanlış olmayacaktır.

İngiliz yazar Virginia Woolf ise eserinde (1927) güveç ve haşlanmış yumurtadan bahsetmiştir. Güveç kaplarının tarihte en erken örneklerine antik dönemde M.Ö. 5. yy.'da Atina'da rastlanılmıştır. Çömlekler gibi geniş bir iç hazneye sahip olmadıkları için daha çok yahni, kavurma gibi az sulu yemeklerin yapımında kullanılmışlardır (Temel, 2015: 84-85). Yemek pişirmede kullanılan ve killi topraktan yapılan bu kapların 20. yy. başlarında İngiltere'de kullanılıyor olması, et ve/veya sebzelerin birleşiminden yapılan bu sağlıklı ve besleyici pişirme yönteminin İngiltere'de kullanıldığını göstermektedir. Woolf'un *Deniz Feneri* isimli eserinde geçen güvecin fırında, ateşte ya da toprakta pişirildiğine dair herhangi bir bilgi bulunmamaktadır.

Alman yazar Goethe ise eserinde kızartma (et) ve kuru ısıda pişirme (külbastı) tekniklerinden açıkça bahsetmiş; ancak "…*pastalarımız öyle kabarır.*" derken pastanın hangi yöntemle, nerede pişirildiğine dair herhangi bir ipucu vermemiştir. Genel itibariyle Avrupa mutfağında pişirme yöntemlerinin birbirine benzer olduğunu söylemek

yanlış olmayacaktır. Özellikle kızartma ve haşlama tekniği, incelenen dört ulusun mutfağında uygulanmaktadır.

Araştırma kapsamında incelenen eserlerde yazarların ortak olarak kullandığı ritüellerin; Paskalya ve Noel olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Tablo 18'de eserlerde geçen yme-içme ritüellerine ait sonuçlar verilmiştir:

Tablo 18

İncelenen Dünya Klasiklerinde Yeme-İçme Ritüellerine Ait Sonuçlar

Ülkeler / Yeme içme ritüelleri	**Almanya**	**Fransa**	**İngiltere**	**Rusya**
Büyük perhiz (Oruç)		✓	✓	
Cenaze Töreni				✓
Efkaristiya				✓
Epifani		✓		
İsim günü				✓
Maslenitsa				✓
Noel	✓		✓	✓
Paskalya	✓		✓	✓
Veda yemeği				✓
Yas yemeği				✓

Fransız yazar Flaubert'in *Madame Bovary* isimli eserinde geçen "*viatuque*", Fransızca'da yolluk anlamına gelmekte olup "*viatuque yutturmak*" terimi ise, dinsel anlamda Fransız halkının ölmekte olan kişilere yutturdukları okunmuş ekmek anlamına gelmektedir. Viatuque yutturmak dışında, Katolik olan Fransız halkı dini inançları gereği Cuma günleri perhiz yapmaktadırlar. Hristiyanlıkta oruç ve perhiz aynı anlama gelmekle birlikte amaç, vücudu ruhsal anlamda arındırmak için yiyecek ve içeceklerden uzak durmak, nefsani arzuları öldürmek, dünyada işlenmiş bazı günahların cezasını çekmektir. Hristiyanlığın ilk dönemlerinde, çarşamba ve cuma günleri kutsal sayılmış, yılın belirli dönemlerinde genellikle et ve süt ürünlerine karşı perhiz uygulanmıştır. Hristiyanlar, oruç tutarak Hz. İsa'nın ölümü öncesinde ve ölümü esnasında çektiği acıları hatırlamak ve bunları içselleştirmek istemişlerdir (Demir, 2016: 1789- 1790).

İsim günü hediyesi almak ya da vermek de bir diğer ritüeldir. Hristiyan Avrupa'da vaftiz, geleneksel olarak bir çocuğa yaşama hakkı vermede ve onu toplumun kabul etmesinde merkezi bir konuma sahiptir. Ritüellerin geliştirilmesinin Avrupa

tarihinde 18. yy.'ın sonlarından 20. yy.'a kadar emsalleri vardır. Seküler yaşam döngüsü ritüelleri, birçok ülkede Hristiyan ritüellerini tamamlamak veya yerini almak için geliştirilmiş ve tanıtılmıştır. Katolikler, bir bebeğin doğuştan gelen günahtan özgürleştirildiğinin ve bir Hristiyan topluluğunun üyesi olarak kabul edilmesinin vaftiz yoluyla olduğuna inanmaktadırlar. (Paukštytė-Šaknienė, 2007: 115-124).

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

Rus yazarların eserlerinde alıntıladığı dini ritüeller arasında; cenaze törenleri ve ardından verilen yas yemeği, Noel, Paskalya, Maslenitsa, Efkaristiya olarak adlandırılan kutsal ekmek şarap ayininin yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Cenaze töreni, ölünün cesedinin gömülmesi, ölenin yasını tutma, anıları paylaşma gibi ritüelleri içermektedir. Cenaze törenleri inançlara, dine, kültürlere, sosyal ve ekonomik duruma göre farklılaştırılabilmektedir. Yasla ilgili mevcut psikolojik anlayışlar, anlam oluşturma süreçlerini, değişen biyopsikososyal ihtiyaçları ve yaşayanlar ile ölüler arasındaki ilişkilerin dönüşümünü vurgulamaktadır (Silverman vd., 2021: 2). Batı toplumlarında cenaze, ölen kişiye karşı gösterilen nihai sevgi ve saygıdır. Genellikle yiyecek ve içecek tüketiminin eşlik ettiği cenaze töreninden sonra yas tutanların toplanması da dâhil olmak üzere bir dizi standart ritüeli takip etmektedir. Eskiden beri var olan bu törenler hem bir toplumun felsefi ve dini değerlerini yansıtmak hem de yas tutanlar için yapılandırılmış bir çerçeve sağlamak üzere tasarlanmıştır. Cenaze yemeği ise, etkinliğe katılanlar tarafından kabul edilen yapılandırılmış bir format sağlayarak ailenin sosyal uyumuna katkıda bulunmaktadır (Hay, 2020: 44).

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

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

Paskalya; İbranice "geçmek" anlamına gelen pesah (fısıh) kelimesinden türeyen bir kavram olarak İsa Mesih'in dirilişi adına yapılan bayramı ifade etmektedir. Paskalya, İsa'nın insanların günahları için kendisini çarmıhta feda etmesinden sonra yeniden dirilmesini sembolize etmektedir. Ortodoks Hristiyanların Paskalya döneminde önem verdiği hususlardan biri de elli günlük bir dönemi temsil eden Lent devresinde çeşitli oruç ve perhizlerle ibadet ve duada bulunmalarıdır. Ortodoks Hristiyanlar bu dönemde kendilerini tövbeye, duaya ve ibadete adayarak İsa Mesih'in çekmiş olduğu sıkıntı ve

ıstırapları hatırlamaktadırlar. Paskalya dönemi Ortodoks halkın dini inançları ile birlikte aralarındaki sosyal dayanışmanın da örneklerini ortaya koymaktadır. Bu dönemde Ortodoks nüfusa sahip olan yerleşim birimlerinde yaşayan insanlar kırsal kesimlerdeki akraba, eş ve dostlara ziyaretlerde bulunarak sosyal dayanışmalarını kuvvetlendirmektedirler. Paskalya öncesindeki Lent dönemi "Kül Çarşambası" (Ash Wednesday) ile başlamakta; bu günde, yapılan tövbenin pişmanlığını vurgulamak amacıyla kül serpilmektedir. Bu günde tövbe eden kimselerin başlarına dökülen kül ile insanların alın ve yüzlerine haç işareti yapılmaktadır. Ortodoks Kilisesinde de Lent dönemi içerisinde özellikle dört güne önem verilmektedir. Bunlar; Kutsal Pazar (Holy Sunday, Palm Sunday), Kutsal Perşembe (Holy Thursday), Kutsal Cuma (Holy Friday) ve Kutsal Cumartesi'dir (Holy Saturday) (Yıldırım, 2005: 67-70).

Kutsal Pazar'da (Holy Sunday, Palm Sunday), İsa'nın acılı ölümünden önce onun Kudüs'e girişi hatırlanmaktadır. Kutsal Perşembe (Holy Thursday) gününde, İsa'nın yediği son akşam yemeği yâd edilmekte, ekmek ve şarapta İsa'nın eti ve kanının olduğu hatırlanmaktadır. Paskalya'dan önceki Kutsal Cuma (Holy Friday) günü İsa'nın çarmıha asılarak vefat ettiği gündür. Bu günde, İsa'nın çekmiş olduğu ıstıraplar hatırlanmaktadır. Büyük Cuma da denen bu gün Hristiyanlar açısından son derece kederli bir gün olarak görülmektedir. Büyük Cumartesi de denilen Kutsal Cumartesi (Holy Saturday); Paskalya'nın arifesini oluşturmakta, akşamları kandiller yakılmakta, dualar edilmekte, vaftiz suyu kutsanmakta ve Evharistiya ayini yapılmaktadır (Yıldırım, 2005: 71-73). Yunanca bir kelime olan evharistiya; "Tanrı'ya şükür etme işi" anlamına gelir. Terim olarak ise, Hz. İsa'nın son akşam yemeği hatırasına Hristiyanlarca kutlanılan bir ayini ifade eder (Eroğlu, 1999: 440). Paskalya kutlamaları Lent dönemi boyunca kaçınılan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ile devam etmektedir. Bu yiyeceklerin oluşturduğu zengin menü; domuz eti, kek, pasta, "*tsoureki*" denilen özel Paskalya ekmeği ve Paskalya yumurtalarından meydana gelmektedir. Ayrıca etlerin yanında şarap, salata, çeşitli mezeler de yer almaktadır (Yıldırım, 2005: 71-73). İncelenen eserlerde Fransız yazarlar dışında, tüm yazarlar alıntılarında Paskalya'dan bahsetmektedirler.

Noel ise her yıl 25 Aralık tarihinde İsa'nın doğumunun kutlandığı Hristiyan bayramıdır. Birçok ülkede 25 Aralık öğleden sonrası Noel

yemeği hazırlanır ve aile fertleri masa etrafında bir araya gelirler. Noel yemeği ülkeden ülkeye farklılık göstermekle beraber en yaygın olanı kızarmış hindi ve sosistir (Civitello, 2019: 250; Kaufman, 2004: 17-24). Noel kutlamaları Rus, İngiliz ve Alman yazarların eserlerinde alıntılanmaktadır. Böylelikle Hristiyan toplumlar arasında bu geleneğin sürdürüldüğün kanıtıdır. Dostoyevski'nin eseri *Suç ve Ceza*'da "*Noel yortusunda, hayır olarak bütün mahkûmlara pasta ve çörek*" götürülmesi, toplum arasında ayrım gözetmeksizin herkes tarafından kutlandığına ve Noel'in hayır işlemek için bir araç olduğu görülmektedir. Aynı zamanda Gonçarov'un eseri *Oblomov*'da Mihey Andreyeviç'in arkadaşı olan bir kadının "*Noel günleri akrabalarına yemeğe gitmesi*" yine Noel'in insanları sosyalleştirdiği ve birleştirdiği yorumu çıkarılabilmektedir.

Veda yemekleri ise, arkadaşlar, dostlar ve arabalar arasında yenen son yemektir. Tolstoy'un *Anna Karenina* isimli eserinde delikanlı bir grubun arkadaşlarının evine veda yemeğine gitmeleri, bu geleneğin 19. yy. Rusya'sında mevcut olduğunun göstergesidir. Veda yemeklerinde alkolün diğer zamanlara göre daha fazla içildiği de belirtilmiştir.

Romanlara Yansıyan Yeme İçme Kültürü: Dünya Klasikleri İncelemesi isimli bu çalışmada, gastronomi biliminin yazılı kitle iletişim araçlarından olan kitaplar ile ilişkisi incelenmiş; 16. ve 20. yy. Avrupa'sında yeme içme kültürüne dair; yeme-içme mekânlarının başlangıçlarından bu yana geçirdiği değişimler, yiyecek ve içeceklerin toplumlara olan etkileri, mutfakta kullanılan araç-gereçler ve pişirme tekniklerin gelişimleri, ritüel olarak nitelendirilebilecek bayramlar, kutlamalar ve inanışlar aktarılmaya çalışılmıştır. Tezin yazılması noktasında önemli olan dönem unsuru, araştırılan Dünya Klasiklerinin yazıldığı 16. ve 20. yy. Avrupa'sı olarak ele alınmıştır. Söz konusu bu dönemler ile ilgili yapılmış çalışmaların sınırlı sayıda olması araştırmanın yapılmasında etkili olan en önemli neden olmuştur. Bu dönemlerle ilgili olarak; geçmişten günümüze bağ kurabilmesinde etkili olan kitaplar ile ilgili gelişim ve yenilikler aktarılarak gastronomi bilimiyle olan bağlantıları üzerinde durulmuştur. Yeme-içme kültürüne dair Orta Çağ ve Yeni Çağ'daki değişimlerin Avrupa mutfağına olan etkileri araştırılmıştır. İncelenen eserlerin çoğunluğu 18. ve 19. yy. arası yazılmıştır. İncelenen ulusların yeme-içme kültürleri, bu dönemlerde ortaya çıkan yeniliklerden etkilenmiş, bu etkileşimlerle birlikte ulusların mutfakları şekillenmiştir.

Toplumların yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkili olan din olgusuna da yer verilmiş; dinin mutfak kültürü üzerindeki etkileri belirtilmiştir. 15. yy.'ın ikinci yarısından başlayıp 18. yy.'ın ikinci yarısına kadar olan süreci kapsayan Yeni Çağ ile 1789'da Fransız İhtilali ile başlayan Yakın Çağ'ı içerisine alan süreçte; 17. ve 20. yy.'lar arasında Fransız mutfağında yaşanan gelişmelerin diğer ulusların mutfaklarını ne şekilde etkilediği; bu kapsamda yaşanan yeniliklerin neler olduğu açıklanmıştır. Çalışmada toplumsal bütünleşmenin önemli bileşenlerinden biri olan ritüellerin, Avrupa uluslarını ne şekilde etkilediği; bu ritüellerin yeme-içme kültürü ile olan bağlantıları üzerinde durulmuştur.

Yazıldıkları dönemle ilgili önemli bilgiler veren edebiyat eserlerinin yazarları, bilinçli ya da farkında olmadan o dönemdeki yeme içme kültürü hakkında fikir sahibi olunmasını sağlar. Bu çalışmada edebi eserlerin önemli türlerinden biri olan romanlar ele alınmıştır. Bundan sonraki çalışmalarda romanlarla birlikte farklı edebi eserler de incelenebilir. Farklı kitle iletişim araçlarında yeme-içme kültürü değerlendirilebilir. Ayrıca bazı kısıtlardan dolayı çalışmada sadece dört ülke ele alınmıştır. Farklı ülkelere ait edebi eserler de bu kapsamda değerlendirilebilir.

Romanlar, yeme içme kültürünün anlaşılması adına önemli referans kaynaklarıdır. Restoran, kafe, kahvehane gibi yeme-içme mekânlarında romanlarda adı geçen yiyecek ve içecekler ile ilgili farklı çalışmalar yapılabilir. Özellikle kitap-cafe konseptindeki işletmeler, dünya edebiyatına yön veren yazarların isimlerini mekânlarında kullanabilirler, hatta bu yazarların kitaplarında yer alan yiyecek içeceklerle ilgili menü oluşturabilir. Bu çalışmalar yeme içme kültürüne yönelik daha kapsamlı bilgiler elde edilmesine olanak sağlamakla birlikte ilgili alan yazına da önemli katkılar sağlayacaktır. Nitekim Avrupa mutfağının ulusal ve uluslararası alanda gastronomik kültürünün çeşitlilik göstermesi, yapılacak olan diğer araştırmalara kaynak oluşturabilmektedir.

KAYNAKÇA

Akdeniz, D. (2019). "Tracking the History of Restaurants Through the Art of Painting". *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, C: 3, No: 2, ss. 346-365.

Aksoy, M. ve Üner, E. (2016). "Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri". *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,* C: 3, No: 6, ss. 1-17.

Aksoy, M., İflazoğlu, N. ve Canbolat, C. (2016). "Avrupa'da Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimine". *Journal of Recreation and Tourism Research,* C: 3, No: 1, ss. 54-62.

Akyel Ilgın, N. (2020). "Popüler Kutlama Ritüelleri ve Toplumsal Yansımaları: Çanakkale İli Örneği", Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Albala, K. (1998). "You Are What You Read: Food Texts as Historical Documents". *Newsletter of the Archivists and Librarians in the History of the Health Sciences,* C: 21, No: 4, ss. 80-103.

Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary History,* The Great Courses, (Çevrimiçi) http://www.fernandosantiago.com.br/enshist1.pdf, 14 Kasım 2021.

Alicino, F. (2014). "Religion and Sustainable Food in the Age of Consumer Culture". *Rivista di Studi sulla Sostenibilita,* C: 1, ss. 101-124.

Altunan, S. (2019). Değişim ve Etkileşim: Yeniçağ'da Avrupa ve Osmanlı (15-18.Yüzyıl). İçinde T.Sivas (Ed.), *Genel Uygarlık Tarihi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Ambarwati, A., Wahyuni S. ve Darihastining S. (2020). "Coffee, Food, and the Crisis of Indonesian Family Relationship in the Poem of Khong Guan Banquette by Joko Pinurbo". *Advances in Social Science, Education and Humanities Research,* C: 477, ss. 88-92.

Antherjanam, S. (2018). "A Comparative Study of Malayalam Literature and Paintings: Trajectories of Evolution". *Artha-Journal of Social Sciences*, C: 17, No: 2, ss. 39-57.

Appelbaum, R. (2006). "*Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup and Other Gastronomic İnterjections: Literature, Culture and Food Among the Early Moderns*". Chicago: The University of Chicago Press.

Arak, H. (2007). "Genç Werther'in Acıları İle Genç W.'nin Yeni Acıları Başlıklı Eserlerin İçerik ve Biçim Açısından Karşılaştırılması". *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C: 22, No: 1, ss. 167-177.

Arklan, Ü. ve Taşdemir, E. (2008). "Bilgi Toplumu ve İletişim: Bilginin Yayılması Sürecinde Kitle İletişim Araçları ve İnternet". *Selçuk İletişim,* C: 5, No: 3, ss. 67-80.

Austen, J. (2021). *Aşk ve Gurur*. Çev. Yeğinobalı, N. 2. Basımdan Çeviri. İstanbul: Can Sanat Yayınları A.Ş.

Aydın, B. (2021). Gastronomi ve Din. İçinde O. Güler, G. Akdağ, A. Kale (Ed.), *Disiplinler Arası Bakış Açısıyla Gastronomi Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Önerileri*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Aymankuy, Ş. ve Pelek, B. (2022). "Semavi Dinlerde Yeme-İçme Ritüelleri". *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, C: 5, No: 1, ss. 327-337.

Bal, H. (2018). *İletişim Sosyolojisi*, Bursa: Sentez Yayıncılık.

Balzac, H. (2020). *Goriot Baba.* Çev. Yalçıntoklu, V. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Baučeková, S. (2015). "*Dining Room Detectives: Analysing Food in the Novels of Agatha Christie*", Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.

Baudrillard, J. (2021). *Simülarklar ve Simülasyon,* Ankara: Doğu Batı Yayınları.

Beardsworth, A. ve Keil, T. (1997). *Sociology on the Menu,* Routledge, (Çevirimiçi) https://www.academia.edu/44656121/SOCIOLOGY_ON_THE_MENU, 2 Aralık 2021.

Belge, M. (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.

Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara: Phoenix Yayınevi.

Bloch-Dano, E. (2020). *Sebzelerin Efsanevi Tarihi*. Çev. Özyıldırım, N. 2. Basımdan Çeviri. İstanbul: İletişim Yayınları.

Brillat-Savarin, J. A. (2020). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler.* Çev. Bucak, H. 3. Basımdan Çeviri. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Britannica Sözlük, (Çevirimiçi), https://www.britannica.com/topic/Thanksgiving-Day, 25 Mart 2022.

Brumberg-Kraus, J. (2020). The Role of Ritual in Eating. In H. L. Meiselman (Ed.), *Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives*. Cham: Springer.

Burke, P. (1996). *Yeniçağ Başında Avrupa Halk Kültürü.* Çev. Aksan, G. 1. Basımdan Çeviri. Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.

Burnett, J. (2004). *England Eats Out: A Social History of Eating Out in England from 1830 to the Present,* Routledge, (Çevirimiçi) https://vdoc.pub/download/england-eats-out-a-social-history-of-eating-out-in-england-from-1830-to-the-present-19gtp07i8ub0, 25 Aralık 2021.

Bülbül, R. (2001). *Haberin Anatomisi ve Temel Yaklaşımlar,* Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Capp, B. (2007). "Gender and the Culture of the English Alehouse in Late Stuart England". *COLLeGİUM: Studies Across Disciplines in the Humanities and Social Sciences 2*, C: 2, ss. 103-127.

Charytonowicz, J. ve Latala, D. (2011). "Evolution of Domestic Kitchen". *UAHCI*, No: 6, ss. 348-357.

Civitello, L. (2019). *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi*. Çev. Nahya, Z. N. ve Örnek, S. 1. Basımdan Çeviri. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

Clark, L. A. (2012). “Butterbeer, Cauldron Cakes, and Fizzing Whizzbees: Food in J.K. Rowling’s Harry Potter Series”, University of South Florida Humanities and Cultural Studies College of Arts. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Çaycı, A. E. (2019). “Sosyal Medya’da Dijital Yemek Kültürü”. *İnternational Journal of Cultural and Social Studies (IntJCSS)*, C: 5, No: 1, ss. 120-136.

Çetinkaya, N. (2011). “Matbaanın Osmanlı Eğitim Tarihindeki Yeri ve Önemi”, Selçuk Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Çetinkaya, N. (2020). Tarih Çağları. İçinde A. Akbaba, ve N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Çetinkaya, N. (2020). Tarih Öncesi Çağlar. İçinde A. Akbaba, ve N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Çiçek, N. (2020). “Orta Çağ’ın Doğu’su ve Batı’sı”. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, No: 48, ss. 139-154.

D. Legkaya, (tarih yok). *Общепит в Россиiской империи,* culture.ru, (Çevirimiçi) https://www.culture.ru/materials/196134/obshepit-v-rossiiskoi-imperii, 13 Nisan 2022.

Demidenko, Y. B. (2011). *Restoranlar, Tavernalar, Çay Evleri... 18. yüzyılda - 20. yüzyılın Başlarında St. Petersburg'daki Toplu Yemek Hizmeti Tarihinden,* Centerpoligraph.

Demir, R. (2016). “Diğer İnanç Sistemlerinde ve İslâmda Oruç (Karşılaştırmalı Bir Analiz)”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C: 9, No: 42, ss. 1784-1799.

Desmet-Grégoire, H. (1994). “L’introduction du café en France au XVIIe Siècle”. *Confluences*, No: 10, ss. 165-174.

Dickens, C. (2021). *İki Şehrin Hikayesi*. Çev: Batumlu, D. Z. 4.Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Dostoyevski, F. M. (2021). *Öteki.* Çev. Akgün, T. 18. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Dostoyevski, F. M. (2018). *Suç ve Ceza.* Çev. Beyhan, M. 26. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Drouard, A. (2007). Aşçılar, Gurmeler ve Boğazına Düşkünler: 19. ve 20. Yüzyıllarda Fransız Mutfağı. İçinde P. Freedman (Haz.), *Yemek Damak Tadının Tarihi,* İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Duensing, S. N. (2014). "Taverns, Inns and Alehouses? An Archaeology of Consumption Practices in the City of London 1666–1780". The University of Manchester Faculty of Humanities, Basılmamış Doktora Tezi.

Dumas, A. (2017). *Mutfak Sözlüğüm.* Çev. Uzma, B. 1.Basımdan Çeviri. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Dumas, A. (2021). *Kamelyalı Kadın.* Çev. Yücel, T. 19. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Dündar, B. (2011). "Grafik Tasarım Bağlamında Kitap Nesnesi ve Nesne Olarak Kitap", Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Sanatta Yeterlilik Tezi.

Ecemiş, E. (2019). "Hayatın Geçiş Dönemine İlişkin İnanç ve Ritüeller: Niğde Gümüşler Kasabası Örneği", Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Elias, N. (2021). *Uygarlık Süreci.* Çev. Ateşman, E. 11. Basımdan Çeviri. İstanbul: İletişim Yayınları.

Erdem, B. ve Akyürek, S. (2017). "Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C: 5, No: 2, ss. 103-126.

Erdoğan, İ. ve Alemdar, K. (2010). *Öteki Kuram: Kitle İletişim Kuram ve Araştırmalarının Tarihsel ve Eleştirel Bir Değerlendirmesi,* Erk Yayıncılık, (Çevirimiçi) http://www.irfanerdogan.com/kitaplar/kuram2010book.pdf, 13 Aralık 2021.

Eroğlu, A. H. (1999). "Ekmek-Şarap Ayini (Evheristiya) Konusunda Katolikler ve Protestanlar Arasındaki Anlayış Farklılıkları". *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, C: 39, No: 1, ss. 439-453.

Erzurum, K. (2018). "Okuyucu Mektupları Dünya Edebiyatından Tercümeler". *Türk Kütüphaneciliği*, C: 32, No: 1, ss. 33-39.

Etkin, N. L. (2009). *Foods of Association : Biocultural Perspectives on Foods and Beverages That Mediate Sociability.* The University of Arizona Press, (Çevirimiçi) https://www.researchgate.net/publication/261944093_Foods_of_Association_Biocultural_Perspectives_on_Foods_and_Beverages_that_Mediate_Sociability_by_Nina_Etkin, 2 Ocak 2022.

Eugenes, K. (2019). "The Lost Caviare Days: Gastronomy and Alcoholism in Fitzgerald's Tender is the Night", Linnaeus University. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Flaubert, G. (2021). *Madame Bovary.* Çev. Ataç, N., Siyavuşgil, S. E. 21. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Fortin, M. A. J. (2000). "Popular Culture and Public Drinking in Eighteenth-Century New France: Louisbourg's Tavern and İnns, 1713-1758", University of British Colombia. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Freedman, P. (2011). *Doğu'nun Armağanı Baharatın Yolculuğu*. Çev. Tan, İ. 1. Basımdan Çeviri. İstanbul: Everest Yayınları.

Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21th Century*, New York: Routledge.

Goethe, J. W. (2020). *Faust*. Çev. Öner, C. 11. Basımdan Çeviri. İstanbul: Oda Yayınları.

Gonçarov, İ. A. (2021). *Oblomov*, Çev. Eyüboğlu, S. ve Güney, E. 32. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Grigova, E. ve Dimitrova, D. (2013). "Food Culture in Great Britain and France". *Konstantin Preslavsky National Conference Proceedings*, C: 19, ss. 164-1714.

Grimm, V. (2007). El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. In P. Freedman (Haz.), *Yemek Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Gül, M. (2009). *Orta Çağ Avrupa Tarihi,* İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayın Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.

Güldemir, O. (2018). İskandinav ve Rus Mutfağı. İçinde H. Yılmaz (Ed.), *Dünya Mutfakları I*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Gündoğdu, A. G. (2021). "Analiz ve Yorum Arasında Metin Tahlil Yöntemi Üzerine Eleştirel Bir Refleksiyon: Ayrıştırılabilir Bileşenler/Sökülemez İplikler". *Söylem Filoloji Dergisi*, C: 6, No: 3, ss. 525-537.

Gürhan, N. (2017). "Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme". *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, C: 6, No: 2, ss. 1204-1223.

Gürsoy, D. (2006). *Aşkın İlacı Çikolata*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Gürsoy, D. (2021). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi,* İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Hay, B. (2020). "A Good Going: The İmportance of the Funeral Meal at Traditional Western Christian Funerals in the United Kingdom". *Hospitality & Society*, C: 10, No: 1, ss. 43-61.

Heimler, A. (2006). "Kaffee und Tabak Aus Kultur-und Sozialgeschichtlicher Sicht - Gesellschaftliche Integration Dieser Drogen im 17./18. Jahrhundert", dragonkult.net, (Çevirimiçi) https://www.drogenkult.net/index.php/text012.pdf?file=text012&view=pdf, 20 Ekim 2022.

Heinzelmann, U. (2008). *Food Culture in Germany*, Greenwood Publishing, (Çevirimiçi) https://www.semanticscholar.org/paper/Food-Culture-in-Germany-Heinzelmann/f43249a5fccf3eea90a2f6ff17bdc5fbb068124d, 20 Ocak 2022.

Hénaut, S. ve Mitchell, J. (2021). *Lezzetli Fransa Tarihi: Devrim, Savaş ve Aydınlanma Üzerine Gastronomi Hikayeleri*. Çev. Tonak, G. 2. Basımdan Çeviri. İstanbul: Say Yayınları.

Hoekwater, T. (2015). "History of Cookbooks". *TUGboat*, C: 36, No: 3, ss. 200-207.

Hofmann, E. T. A. (2021). *Matmazel de Scudéry.* Çev. Zeytinoğlu, G. 4. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Hudson, N. A. (1991). "Food: A Suitable Subject for Roman Verse Satire", University of Leicester Department of Classics. Basılmamış Doktora Tezi.

Hugo, V. (2021). *Sefiller (1. Cilt)*. Çev. Yalçıntoklu, V. 17. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Hugo, V. (2021). *Sefiller (2. Cilt)*. Çev. Yalçıntoklu, V. 17. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Işık, M. (2000). *İletişimden Kitle İletişimine*, Konya: Mikro Yayınları.

Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P. M. (2021). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İlkılıç, S. (2020). "Franz Kafka'nın 'Dönüşüm' Adlı Eserindeki Dönüşümler". *Türkiye Sosyal Araştirmalar Dergisi*, C: 24, No: 2, ss. 385-396.

Jones, S. (2015). *Havant's Inns, Posting Houses and Public Houses,* Park Design and Print, (Çevirimiçi) https://thespring.co.uk/wp-content/uploads/2021/06/a-no-29-havants-inns-posting-houses-and-public-houses.pdf, 16 Şubat 2022

Kafka, F. (2017). *Dönüşüm.* Çev. Sert, G. 11. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Kalpaklı, M. (2015). Osmanlı'da Edebiyata Yansıyan Yeme İçme Kültürü. İçinde N. Yavuz (Ed.), *Kuşhane Saray Mutfağı*. İstanbul: Bir Yudum İnsan Yayıncılık.

Kaufman, C. (2004). "The Ideal Christmas Dinner". *Gastronomica*, ss. 17-24.

Kınık, M. (2008). "İlk Türk Matbaasından Günümüze Baskı Tekniklerinin Türk Grafik Tasarım Eğitimine Yansımaları", Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Basılmamış Doktora Tezi.

Kiefer, N. M. (2002). "Economics and the Origin of the Restaurant". *Food & Beverage*, ss. 58-64.

Kim, H. S. (2017). "Funeral Foods and İts Role as Vehicle of Communication". *Social Systems Research*, ss. 47-54.

Kolb, J. (1995). *The Ambiguity of Taste: Freedom and Food in European Romanticism*, USA: University of Michigan Press.

Koştu, M. (2019). "Erken Orta Çağ Avrupa'sında Ünlü Ziyafetler", Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Krondl, M. (2020). *Lezzet Fetihleri: Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü*. Çev. Kutay, C. A. 1. Basımdan Çeviri. İstanbul: İletişim Yayınları.

Kurnaz, A. (2018). İngiliz ve Balkan Mutfağı. İçinde H. Yılmaz (Ed.), *Dünya Mutfakları I*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Kuzucu, K. (2012). *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü*, İstanbul: Kapı Yayınları.

Küçükşahin, E. ve Şenel, P. (2018). Gastronomi ve Medya İlişkisi. İçinde H. Yılmaz (Ed.), *Gastronomi ve Medya*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Kültüral, Z. ve Koç, A. (2017). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası (Metin Sözlük)*, Konya: Palet Yayınları.

Labarre, A. (1994). *Kitabın Tarihi.* Çev. Üstün, G. İstanbul: İletişim Yayınları.

Levi, J. E. (2014). "Food in Utopia: Eating Our Way to Perfection". King's College London, Basılmamış Doktora Tezi.

Liu, S., Volcic, Z., ve Gallois, C. (2015). *Introducing Intercultural Communication: Global Cultures and Contexts,* Sage Publications, (Çevirimiçi) https://www.cag.edu.tr/uploads/site/lecturer-files/course-main-book-introducing-intercultural-communication-global-cultures-and-contexts-KlqV.pdf, 18 Kasım 2021.

Lundqvist, P. (2016). "Taste For Hot Drinks-The Consumption of Coffee and Tea in Two Swedish Nineteenth-Century Novels". *History of Retailing and Consumption*, C: 2, No: 3, ss. 171-192.

MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine,* Delmar Cengage Learning, (Çevirimiçi) https://vdoc.pub/documents/international-cuisine-1qji6tjvrss8, 26 Mart 2022.

Mann, T. (2021). *Venedik'te Ölüm*. Çev. Necatigil, B. 29. Basımdan Çeviri. İstanbul: Can Sanat Yayınları.

Marshall, D. (2006). "Food as Ritual, Routine or Convention". *Consumption, Markets and Culture*, C: 8, No: 1, s. 65-85.

Martin, A. L. (2001). *Alcohol, Sex, and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe*, Palgrave, (Çevirimiçi) http://ndl.ethernet.edu.et/bitstream/123456789/52400/1/1.pdf.pdf, 5 Mart 2022).

Maudlin, D. (2019). "The Urban İnn: Gathering Space, Hierarchy and Material Culture in the Eighteenth-Century British Town". *Urban History*, ss. 1-32.

Montanari, M. (1995). *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. Çev. Önen, M. ve Hinginar, B. 1. Basımdan Çeviri. İstanbul: Afa Yayıncılık A.Ş.

Montanari, M. (2019). *Çileklerin İsyanı: Orta Çağ ve Rönesans'tan Sofra Anlatıları*. Çev. Batuş, G. 2. Basımdan Çeviri. İstanbul: Can Sanat Yayınları.

Moran, B. (1981). *Edebiyat Kurmaları ve Eleştiri,* İstanbul: Cem Yayınevi.

More, T. (2019). *Utopia*. Çev. Eyüboğlu, S., Günyol, V. ve Urgan M. 29. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Muitjens, G. (2015). “Sumptuous Seafood and Glorious Gastronomy The Hedypatheia Read from the Perspective of Greek Comedy”, Radboud University Ancient Greek Language and Latin Language Culture. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Notaker, H. (2012). “Printed Cookbooks: Food History, Book History and Literature”. *Food & History*, C: 10, No: 2, ss. 131-159.

Öğüt Eker, G. (2018). “Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri”. *Millî Folklor,* C: 30, No: 120, ss. 170-183.

Öney, H. (2018). Temel Mutfak Bilgileri. İçinde E. Zencir (Ed.), *Temel Mutfak Teknikleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Özkan Kutlu, T. (2018). Yazılı Medyada Gastronomi. İçinde H. Yılmaz(Ed.), *Gastronomi ve Medya*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Öztek, U. (2019). “Selim İleri’nin Eserlerinde Yeme İçme Kültürü”, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Öztürk, B. ve Güven, S. (2020). Gastronomi ile İlgili Temel Kavramlar. İçinde A. Akbaba, N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Pambid A. N. (2018). “Eating Between Binaries: Food and Young Adult Fiction”, San Francisco State University. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Paukštytė-Šaknienė, R. (2007). “Ritual, Power and Historical Perspective: Baptism and Name-Giving in Lithuania and Latvia”. *Journal of Ethnology and Folkloristics,* C: 1, No: 1, ss. 115–129.

Perova, C. B. (2020). “К ВОПРОСУ О НОМИНАЦИИ НАПИТКА КВАС В РУССКОМ И АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКАХ В ДИАХРОНИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ”. *ФІЛАЛОГІЯ,* C: 3, No: 1, ss. 65-70.

Plotkin, G. ve Plotkin, R. (2003). *Cooking the Russian Way,* Lerner Publications Company, (Çevirimiçi)

http://www.bridgetorussian.com/files/Cooking_The_Russian_Way__mAnaV__.pdf, 11 Nisan 2022.

Polišenská, Z. (2011). "Symbolic Function of Food in Contemporary Women`s Literature", Masaryk University Department of English Language and Literature. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Rukovishnikov, Y. S. (2017). "Масленица и ее значение в современной праздничной культуре сибиряков (на примере Красноярского края)". *Culture and Civilization,* C: 7, No: 6A, ss. 298-303.

Salmons, K. (2017). *Food in the Novels of Joseph Conrad: Eating as Narrative.* Springer Nature, (Çevirimiçi) https://www.researchgate.net/publication/317258955_Food_in_the_Novels_of_Joseph_Conrad_Eating_as_Narrative, 25 Nisan 2022.

Salmons, K. (2017). *Food in the Novels of Thomas Hardy Production and Consumption,* Springer Nature, (Çevirimiçi) https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-63471-5, 25 Nisan 2022.

Samancı, Ö. (2019). Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü. İçinde H. Yılmaz, A. Dündar Arıkan (Ed.), *Gastronomi Tarihi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Samancı, Ö. (2020). "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları". *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C: 31, No: 2, ss. 205-210.

Santich, B. (2013). "Cookbooks and Culinary Culture". *TEXT Special Issue,* No: 24, ss. 1-10.

Santich, B. (2013). History Through the Lens of Food. In S. Eriksson, M. Hastie, T. Roberts (Ed.), *Eat History: Food and Drink in Australia and Beyond*. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.

Scarpato, R. (2002). "Gastronomy Studies in Search of Hospitality". *Journal of Hospitality and Tourism Management,* C: 9, No: 2, ss. 1-12.

Schivelbusch, W. (2000). *Keyif Verici Maddelerin Tarihi Cennet, Mantık ve Tat.* Çev. Aksu Yılmazer, Z. 1. Basımdan Çeviri. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

Schofield, M. A. (1989). *Cooking by the Book:Food in Literature and Culture*, Ohio: Popular Press.

Scholliers, P. (2001). *Food, Drink and Identity Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*, Berg Publishers, (Çevirimiçi) https://www.academia.edu/224003/Food_Drink_and_Identity_Cooking_Eating_and_Drinking_in_Europe_since_the_Middle_Ages, 4 Mayıs 2022.

Schumacher, E., Vigh, É., Molnár, V., Kenyeres, P., Fehér, G., Késmárky, G., Tóth, K. ve Garai J. (2011). "Thrombosis Preventive Potential of Chicory Coffee Consumption: A Clinical Study". *Phytother*, No: 25, ss. 744–748.

Shakespeare, W. (2021). *Macbeth*. Çev. Eyüboğlu, S. 28. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Sharma, R., Baskota, A., Timalsina, M., Sen Oli, K. ve Adhikari, H. (2021). "An Analysis of Use and Effectiveness of Communication Channels, Media and Tools in Post- Eartquake Private Housing Reconstruction in Nepal". *Progress in Disaster Science*, No: 10, ss. 1-9.

Shore, E. (2007). Dışarıda Yemek: Restoranın Gelişimi. İçinde P. Freedman (Haz.), *Yemek Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Silahsızoğlu, E. (2007). "Metin Tahlil Yöntemleri ve Bir Uygulama Örneği". *ICANAS 38 Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, ss. 1415-1431.

Silverman, G. S., Baroiller, A. ve Hemer, S. R. (2021). "Culture and Grief: Ethnographic Perspectives on Ritual, Relationships and Remembering". *Death Studies*, C: 45, No: 1, ss. 1-8.

Simmons, K. M. (2015). "The Origins Of Christmas And The Date Of Christ's Birth". *JETS*, C: 58, No: 2, ss. 299–324.

Standage, T. (2020). *İnsanlığın Yeme Tarihi.* Çev. Çakır, G. 4. Basımdan Çeviri. İstanbul: Maya Kitap.

Süren, T. ve Kızıleli, M. (2021). "Geleneksel Türk İçecekleri". *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, C: 24, No: 1, ss. 46-71.

Şahbaz, S. (2007). "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği", Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Şeker, İ. T. (2020). Helal Gıdalar. İçinde A. Akbaba, N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Şen, A. (2021). Sebze ve Meyveler. İçinde E. Geçgin, M. Baltacı (Ed.), *Temel Mutfak Teknikleri ve Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Tatlıcı, G. (2018). "Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü", Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Doktora Tezi.

Tekin, B. (2017). "Mutfakta Edebiyat: Laura Esquivel'in Acı Çikolata Adlı Eserinde Yemek Kültürü ve Duyguların Etkileşimi". *SEFAD,* No: 37, ss. 131- 140.

Tekmen, Y. (2007). "An Analysis of the Evolution of Multi Functional Kitchen Mixing Tools", Orta Doğu Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Temel, A. (2015). "Alabanda Payandalı Sarnıç Hellenistik ve Roma Dönemi Seramikleri", Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Thompson, J. (2011). "Gastronomic Literature, Modern Cuisine and the Development of French Bourgeois Identity from 1800 to 1850", Connecticut College The Department of History. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Tobin, R. W. (2003). "Booking the Cooks: Literature and Gastronomy in Molière". *Literary Imagination*, C: 5, No: 1, ss. 125–136.

Tolstoy, L. N. (2021). *Anna Karenina*. Çev. Hacıhasanoğlu, A. 20. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Türk Dil Kurumu Sözlükleri, (Çevirimiçi), https://sozluk.gov.tr/, 9 Mayıs 2022.

Uhri A. (2019). İnsanlığın Şafağında Beslenme. İçinde H. Yılmaz, A. Dündar Arıkan (Ed.), *Gastronomi Tarihi*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/Hamursuz_Bayram%C4%B1, 25 Ocak 2022.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://en.wikipedia.org/wiki/A_Book_of_Mediterranean_Food, 27 Aralık 2021.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://en.wikipedia.org/wiki/Erbauliche_Monaths_Unterredungen, 27 Aralık 2021.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://en.wikipedia.org/wiki/Libellus_De_Arte_Coquinaria, 26 Aralık 2021.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9E%C3%BCkran_G%C3%BCn%C3%BC, 25 Mart 2022.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/A%C5%9F%C3%A7%C4%B1ba%C5%9F%C4%B1_(Yemek_kitab%C4%B1), 28 Aralık 2021.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/De_re_coquinaria, 26 Aralık 2021.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/Ev_kad%C4%B1n%C4%B1_(Yemek_kitab%C4%B1), 28 Aralık 2021.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/Food_and_Travel, 28 Aralık 2021.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/Matsa, 10 Ocak 2022.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/Netflix, 16 Ocak 2022.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/Paskalya, 25 Ocak 2022.

Vikipedi, (Çevirimiçi), https://tr.wikipedia.org/wiki/Yemek_Risalesi_(T%C3%BCrk_yemekleri:_XVIII._y%C3%BCzy%C4%B1la_ait_yazma_bir_yemek_ris%C3%A2lesi), 28 Aralık 2021.

Waldee, L. M. (2002). *Cooking the French Way,* Lerner Publications Company, (Çevirimiçi) https://pdfgoal.com/downloads/1%20Mastering%20The%20Art%20Of%20French%20Cooking%20Vol%201, 26 Mayıs 2022.

Wilson, C. A. (2004). An İntroduction to the Cookery Book Collections in the Brotherton Library, University of Leeds. In E. White (Ed.), *The English Cookery Book Historical Essays*, Blackawton: Prospect Books.

Wintersteen, L. R. (1970). "A History of The Deseret Alphabet", Young University Department of Speech and Dramatic Arts. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Woolf, V. (2021). *Deniz Feneri.* Çev. Çalışkan, S. 13. Basımdan Çeviri. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Woolgar, C. M. (2008). Şölen ve Perhiz: Orta Çağ Avrupa'sında Yemek ve Damak Tadı. İçinde P. Freedman (Haz.), *Yemek Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Yalçın, S. (2019). "Edebiyat Sosyolojisi Bağlamında Leylâ Erbil'in Öykücülüğü", Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Yerasimos, M. (2021). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin,* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yıldırım, E. (2018). "Alfabenin Gelişim Süreci", İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Yıldırım, M. (2005). "Ortodoks Kilisesinde Paskalya". *Dini Araştırmalar,* C: 7, No: 21, ss. 67-75.

Yıldız, E. (2018). Fransız Mutfağı. İçinde H. Yılmaz (Ed.), *Dünya Mutfakları I*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Yılmaz, A. (2020). "Küreselleşme Ekseninde Kitle İletişim Araçları ve Toplumsal Olaylara Etkisi", Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Yılmaz, M. (2018). "18. Yüzyıldan Günümüze Batı Sanatında Yeme-İçme Kültürü". *Turkish Studies,* C: 13, No: 18, ss. 1431-1464.

Yiğitler, Ş. Ş. (2018). "Mutfak Çıkmazı'nda Felsefi Bir Eylem Olarak Yemek Yapmak ve Yemek Yemek". *Dil ve Edebiyat Araştırmaları,* No: 18, ss. 169-197.

Yurdakök, M. (2013). "Yoğurdun Öyküsü, Probiyotiklerin Tarihi". *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, No: 56, s. 43-60.

Yüksel, E. (2013). İletişim Kuramlarına Giriş. İçinde E. Yüksel (Ed.), *İletişim Kuramları*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.