



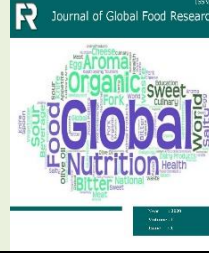
Journal of Global Food Research

2022, 3(1)

DOI: 10.29226/TR1001.2022.320

Journal Homepage:

<https://www.jogfor.org>



Anadolu'nun Yemek Pişirme Yöntemleri

Fatih DİM^a  yca Betül DİM^b 

^aBağımsız Araştırmacı, Kocaeli, fatihdim_52@hotmail.com

^bBağımsız Araştırmacı, Kocaeli, innocent_haggard@hotmail.com

MAKALE BİLGİSİ

ÖZ

Anahtar Kelimeler:

Anadolu, Pişirme Yöntemleri, Türk Mutfağı, Mutfak Kültürü

Makale Türü:

Kavramsal Makale

Gönderim Tarihi:

02.10.2022

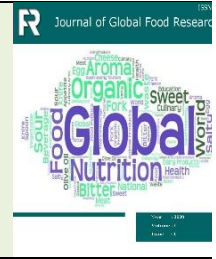
Kabul Tarihi:

12.12.2022

Besinlerin niteliklerini ve sağlık koşullarını dikkate alarak tat oranlarını ayarlayıp yemekteki uyumu yakalama olarak tanımlanabilecek yemek pişirme sanatı, elbette ki başlarda bu amaçlarla yapılmamıştır. İlk insanların yemek yemekteki tek amacı yaşamın devamlılığını sağlamak olmuştur. Yemek pişirme serüveni ise ateşin keşfiyle başlamıştır. İlerleyen süreçlerde yerleşik yaşam düzenine geçilmesi ve tarımın başlamasıyla birlikte ürünlerdeki ve yemeklerdeki çeşitlilik artmıştır. Bu bağlamda Anadolu, üç kıta arasında köprü oluşturması ve tarımın başladığı bölgede yer almasından dolayı, tarih boyunca farklı kültürlerin etkileşimde buldukları bir kavşak olmuştur. Bu nedenle Anadolu mutfağında zengin bir mirasın izleri bulunmaktadır. Binlerce yıldan beri Anadolu topraklarında süren siyasi, sosyal, kültürel ve dini etkileşim yemek türlerinin ve pişirme yöntemlerinin yayılmasını sağlamıştır. Bu çalışmada Anadolu'ya özgü yemek pişirme yöntemleri; toplumların yaşadıkları coğrafya, göç ettikleri bölgeler, etkileşim içinde buldukları medeniyetler ve devletler kapsamında değerlendirilmiştir. Bununla beraber Anadolu topraklarındaki mutfak kültürünün gelişimi ve yemek türleri ile ilgili bilgiler verilmiştir.

Önerilen Atıf

Dim, F. ve Dim, A.B., (2022). Anadolu'nun yemek pişirme yöntemleri. *Journal of Global Food Research*, 3(1).



Cooking Methods of Anatolia

Fatih DİM^a Ayca Betül DİM^b

^a Independent Researcher, Kocaeli, fatihdim_52@hotmail.com

^b Independent Researcher, Kocaeli, innocent_haggard@hotmail.com

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Keywords:

Anatolia, Cooking Methods, Turkish Cuisine, Culinary Culture

Article**Classification:**

Conceptual Paper

Received Date:

02.10.2022

Accepted Date:

12.12.2022

The art of cooking, which can be defined as catching the harmony in the meal by adjusting the taste ratios by considering the qualities and health conditions of the foods, of course, was not initially made for these purposes. The only purpose of the first people to eat was to ensure the continuity of life. The cooking adventure started with the discovery of the fire. With the transition to settled living order and agriculture started in the following processes, the variety of products and dishes increased. In this context, Anatolia has been a crossroads where different cultures have interacted throughout history due to the fact that it forms a bridge between three continents and is located in the region where agriculture begins. For this reason, there are traces of a rich heritage in Anatolian cuisine. The political, social, cultural and religious interaction that has been going on in the Anatolian lands for thousands of years has spread the food types and cooking methods. In this study, Anatolian cooking methods; the geography in which societies live, the regions where they migrate, the civilizations they interact with, and the states. In addition, information about the development of culinary culture and types of food in Anatolian soil has been given.

Suggested Citation

Dim, F. and Dim, A.B., (2022). Cooking methods of Anatolia. *Journal of Global Food Research*, 3(1).

GİRİŞ

Dünyanın geçirdiği evrime paralel olarak mutfak kültürü de değişime uğramaktadır. İnsanların geçirdiği bu evrimsel süreçte ateşin keşfi ile gelen yemek pişirme ve ateşle toprağa şekil verilerek çanak çömlek yapımı evrimsel gastronominin dinamiğini sürdürmesini sağlamıştır (Kaplan ve Yurdugül, 2018: 582). Her bir dönemin bir öncesi üzerine inşa edilerek süreç aldığı düşünüldüğünde, mutfak kültürü tarih bilimine kaynaklık etmektedir (Erdoğan Aracı, 2016: 122). Mutfaklar ve tarihçesi incelendiğinde geçirdiği dönüşümler fiziksel donanım, sınıfsal farklılık göstergesi, sembolik bir değer ifadesi olması, mutfağın tasarımı ve mutfakta kullanılan ekipmanlar akademide araştırmaların başlıca konularından olmuştur (Akdeniz, 2019: 491-492). Aynı zamanda yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, hazırlamada kullanılan araç ve gereçler, pişirme yöntemleri, tüketimi, saklanması, servisi, toplu yemek törenleri ve inançlara bağlı gelişen uygulamalar, mutfakların kültürel yapısını oluşturmuştur (Durlu-Özkaya ve Kızılkaya 2009: 266). Anadolu mutfağının kendine özgü kültürel bir yapı kazanması ve zengin bir mutfak olmasının nedenlerinin başında ise anlaşılacağı üzere Türk ulusunun tarihsel yaşamının, gelenek göreneklerinin ve yaşadığı coğrafik çevredeki geniş olanaklarının etkili olduğu görülmektedir. Büyük imparatorluklar bu topraklara kendi özgün kültürleri ve birikimleri ile gelirken, mutfak kültürlerini de beraberinde getirmişlerdir (Akman ve Mete, 1998: 27).

Alanyazında Anadolu mutfağı ve uluslararası pişirme yöntemleri hakkında oldukça fazla araştırma bulunmaktadır. Ancak Anadolu'ya özgü pişirme yöntemleri ile ilgili çalışmalar ve bu konuya değinen araştırmalar yok denecek kadar azdır. Bu nedenle bu çalışmada; göz ardı edilen bu alanı aydınlatmak amacıyla Anadolu'ya özgü kullanılan, günümüzde de halen yöresel anlamda kullanımına devam edilmekte olan pişirme yöntemlerini tarihi süreçler içerisinde araştırmak amaçlanmıştır. Anadolu'daki pişirme yöntemlerinin nasıl ortaya çıktığıyla ilgili öncelikle buna yol açmış tarihi, coğrafik ve kültürel nedenlerin ortaya konulması gerektiği düşünülmüştür. Bu çalışmanın ilgili alanyazına katkısı olmakla birlikte, ileriki dönemlerde Anadolu'ya özgü pişirme yöntemleri konusunda ortaöğretim ders kitaplarında, lisans ve lisansüstü eğitim veren kurumlarda, öğretim aracı olarak yer alabileceği düşünülmektedir.

Ateş ve Pişirme Olgusunun Ortaya Çıkışı

Anadolu mutfağını anlayabilmek için öncelikle; Anadolu mutfağının nasıl oluştuğuna yönelik en eski tarihlerden günümüze kadar ki gelişimini bilmek, tanımak gerekir (Dilsiz, 2010: 9). İlkel insanlar yaşamlarını devam ettirebilmek için hayvanları avlayarak ve doğada bulunan bitkileri toplayarak besinlerini temin etmişlerdir. Bu süreç, insanın avcılık ve toplayıcılığın yapıldığı paleolitik dönemden yerleşik düzene (Neolitik dönem) geçinceye kadar ki zamanı kapsamaktadır (Akın, vd., 2015: 33). Avcı ve toplayıcılıktan kendi yiyeceğini yetiştirmeye başlayan insanoğlu daha sonraki dönemlerde ateşle tanışmıştır. Ateşle karşılaşan ilk insanlar, onu canlı bir varlık kabul ederek beslenmesi ve korunması gerektiğini düşünmüşlerdir. İşte ilk ocakların yapılmasında bu anlayışın etkili olduğu düşünülmektedir (Uhri, 2003: 27). Ocak, ailede yemek pişirilmesi anlamına gelmekte olup, Türk kültüründe ev halkının yaşamı ocaktaki ateşin devamlılığına bağlanmıştır (Kara Düzgün, 2016: 152-154).

Ateşin kullanılmaya başlamasıyla birlikte insanlar pişirip yemeye; lezzet arttırıcı yöntemler geliştirmeye yönelmişlerdir (Ciğerim, 2001: 50). Ateş, hem yemek pişirme konusunda hem de insanları ortak bir nokta etrafında toplama aracı olmasıyla önemli bir keşif olmuştur (Gürsoy, 2013: 12). En önemli katkısı yemek pişirme olan ateş; insanların her türlü kabuklu, sert besinleri yiyebilmesini, yiyecekleri pişirdiklerinde, rahatça çiğneyip sindirebilmesine yardımcı olmuştur. (Lewis, 2001).

Neolitik Çağ

İnsanlık tarihinin en büyük devrimlerinden birinin gerçekleştiği “Neolitik Çağ” da üretim ile birlikte, insanlar yerleşik yaşam düzenine geçmişlerdir (Başak, 2008: 19). Bu dönemde yemekleri pişirebilmek için çanak çömlek yapımına ihtiyaç duyulmuştur. İlk başta şekillendirdiği toprağı pişirerek çanak çömlek yapmaya başlayan insanoğlu daha sonra ateşi, madenleri eritmede kullanmıştır. İlerlettiği yapım teknolojisiyle birlikte farklı şekil ve boyutlarda, kullanım kolaylığı sağlayan mutfak gereçleri yapmaya başlamıştır (Tez, 2012: 107). Böylelikle insanlar önceleri çiğ olarak ya da ateşte kızartarak tükettiği yiyecekleri, maden işlemeyi öğrenmesiyle bakır, altın, gümüş gibi kaplar içerisinde pişirmiş ve yemek pişirme sanatı ortaya çıkmıştır (Özdemir, 2001: 14).

Uhri (2003: 55) mutfak aletleri olmadan önce pişirme tekniklerini şu şekilde sıralamıştır:

- Doğrudan ateş üzerine koyarak (kebab etme veya közleme)
- Fırın veya toprağı kazılan kuyu içine yerleştirilerek
- Küllü ateşe gömerek
- Deri tulum içinde ateş üzerine asılarak
- Ateşte ısıtılan taşlar üzerine koyarak
- Taş kap veya çamurla sıvanmış sepet içine ısıtılmış kil topları atıp haşlanarak

Anadolu’da bu süreçte küçük büyük birçok yerleşim yerleri ve devletler kurulmuştur. Bu devletler arasında Hititler; kaynakların çoğunda beslenme kültürü hakkında daha fazla bilgi sahibi olunan medeniyettir. Bu dönemdeki yazılı metinlerde pişirme usullerinin şişe geçirip ateşte kızartma, ızgara yapma, kavurma, haşlama ve fırında pişirme olduğu yer almaktadır. Etler genelde şişte kızartılmaktadır; Hititler bu yöntemi wahnu (döndürmek, çevirmek) olarak adlandırmışlardır. Pişmiş etler ekmeğın üzerine veya arasına konarak yenmektedir. Ayrıca ekmeğin ve yağların şişlere dizildiği ve şişlerin, eriyen yağın ekmeğe akacağı şekilde üst üste yerleştirildiği bilinmektedir (Ünal, 2007: 131-137).

Mezopotamya ve İlk Uygarlıklar

Bilim tarihinde yeniliklerin başladığı bölge olan ve bereketli topraklar olarak anılan Mezopotamya’nın kuzey kısmı, Anadolu’nun güneydoğusunu kapsamaktadır. Burdur’da Hacılar, Şanlıurfa’da Göbeklitepe, Diyarbakır’da Çayönü ve Konya’da Çatalhöyük Mezopotamya’nın ilk yerleşimlere ev sahipliği yaptığı yerlerdir (Konyalı, 2010: 19).

Yarış (2014)’a göre dünyadaki bütün mutfakların temelinde Mezopotamya mutfağının doğrudan etkisi vardır. Çünkü Mezopotamya, bilginin her alanında medeniyetlerin yerleşim yeri olmuş ve Türkiye gastronomisinin bugünkü durumuna gelmesinde etkili olmuştur. Bu dönemlerde tarımın başlamasıyla birlikte gıdalardaki çeşitlilik artmış; buğday, arpa, darı gibi tahıllardan ekmeğin yaygınlaşmıştır. Mayalı ve mayasız ekmeğin sıcak taşlar üzerinde, küller içinde, fırın veya tandırda pişirilmiştir (Goulder, 2010: 357). Yine bu dönemde, koni şeklinde toprak kalıplar içinde pişirilen ekmeğlerden de söz edilmektedir. Bu tür için soluca hamurun akıtılıp kalıplara doldurularak fırınlarda pişirildiğinden bahsedilmektedir (Nasrallah, 2007: 120). İlk fırın olarak nitelendirilebilecek yapılara Neolitik Dönemden itibaren Mezopotamya, İran ve Anadolu’da rastlanmaktadır (Uhri, 2003: 46). Tez (2012) bu konuda, “*Mezopotamya’da evden ayrı bir bölümde, yerden biraz yüksekte kerpiçten yapılmış fırınlar görülür. Anadolu’da bu ekipmana “tandır” denilmektedir, günümüzde de halen kullanılmaktadır*” diye bahsetmiştir.

Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi

Anadolu mutfağı, Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı Saray Mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olmak üzere çeşitli tarihsel süreçlerden geçmiştir (Toygar, 2001: 54).

Orta Asya mutfağında en önemli besinler, süt ürünleri yoğurt, kurut ve sadeyağ; tahıllardan darı ve buğday önemli sayılmıştır. “Darısı başınıza” deyimini darının Türk mutfağındaki önemini yansıtmaktadır (Işın, 2018: 90-91).

“Anadolu Selçuklu Devleti, Türklerin Anadolu’da kurdukları ilk devlet olarak tarihimizin önemli dönüm noktalarından birini teşkil etmektedir (Sevim ve Güllü, 2019: 341). Selçuklular Anadolu’da temel besin maddesi buğday başta olmak üzere arpa, çavdar, yulaf, pirinç, mısır ve darı gibi tahıllar üretmişlerdir (Kâşgarlı Mahmûd). Türklerin Anadolu’ya gelmeden önce de yetiştirdiği buğday Anadolu’da en çok yetiştirilen tahıl ürünü olmuştur. Selçuklu ve sonrasında olgunlaşmış buğdaylar ince bir şekilde öğütülerek un haline getirilmiştir. Buğday unu su ile karıştırılıp hamur haline getirildikten sonra oklava ile açılıp, sacda pişirilerek yufka, şebit, katmer ve bazlama yapılmıştır (Akın vd., 2015: 42).”

Osmanlı İmparatorluğu

Osmanlı dönemi şüphesiz Türk mutfak kültürünün büyük bir zenginliğe ulaştığı yüzyıllar olmuştur. Saray mutfağı; örgütlenme, damak zevkindeki incelik, beslenme kültürü ve çeşitlilik açısından Osmanlı mutfağını zirveye çıkarmıştır (Közleme, 2012: 131). Fransız asıllı aşçıbaşı Alexis Soyer, Osmanlı yemeklerinin lezzet yakalamadaki başarısını, köz ateşte yavaş pişirilmesine bağlamıştır: “*Yavaş olmasına rağmen, Türk mutfağında kullanılan pişirme yöntemini çok beğeniyorum, çünkü böylece her türlü yiyeceğin suyu ve aroması korunur. Her şey taş veya mermer üzerine yayılmış köz ateşte pişirildiğinden dolayı bizim sistemimizden çok üstündür*” diye bahsetmiştir (Soyer, 1995: 351-352).

Osmanlı mutfağında et yemekleri arasında tandır kebabı, kavurma, yahni, köfte, keşkek, sarımsaklı paça ve çevirme kebabı, sarayda yapılan et yemeklerindedir (Celalüddin Hızır, 1990). Çevirme kebabı; bütün halinde şişe geçirilen kuzu, tavuk gibi hayvanların ateş üzerinde çevrilerek kızartılmasıdır. Yerde kazılan çukurun dibinde ateş yakılıp üzerine şişi taşıyan demir bir destek yerleştirilerek buna bağlı bir iple şişin çevrilmesi olarak tanımlanmaktadır.

Fransız Bertrand de la Brocquiere Anadolu güzergahında çıktığı yolda ikram edilen çevirme kebabından bahsederken; kebabın tam pişmeden dış tarafındaki etlerin kızardıkça dilimler şeklinde kesilip yenildiğinden söz etmiştir. Bunun döner kebabına esin kaynağı olabileceği düşünülmüştür (De la Broquiere, 2000). Sebzeli tencere yemekleri ise Osmanlı dönemine ait Türkçe kaynakların çoğunda Kalye/bastı olarak adlandırılmaktadır. 18. Yüzyıldan itibaren Arapça kalye yerine, Türkçe bastı denmiştir (Sefercioğlu, 1985: 59). Öncelikle yağda kavrularak, etli veya etsiz hazırlanan bu yemeklere az veya hiç su katılmamaktadır. Silkme, oturtma, musakka türü yemekler kalye/bastının benzerleri olarak bilinmektedir. Dönemin öne çıkan ekmekleri ise somun, yufka, fodula, pide kirde, lavaş, çörek, çakıl ekmeği (ısıtılmış taşa pişirilen pide), francala ve simittir (Demirtaş, 2008: 133-134). Sac üzerinde pişirilen mayasız veya mayalı bir ekmeğin türü olana bazlama, yağda kızartılan çöreğe ise pişi denmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu’nun çok geniş bir coğrafi alana yayılması, Türk Mutfak kültürünün gelişmesindeki en önemli nedenler arasındadır (Baysal, 1993: 39). Değişim ve gelişim sürecindeki İmparatorluğun geç Osmanlı döneminde Batı etkilerine girmesiyle Ahmed Muhtar Hacı Beyzade mutfakta yozlaşmanın olduğunu dile getirmiş, Türk yemeklerinin unutulmaya yüz tuttuğundan bahsetmiştir (Muhtar, 2014).

Anadolu Mutfak Kültürü

Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürün çeşitliliği, tarih boyunca başka kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya’dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının

renkliliğini ve çeşitliliğini sağlayan unsurlar olmuştur (Güler, 2010: 24-25). “Maviş, (2003); Aktaş ve Özdemir, (2007) Türk mutfağının temel özelliklerini şöyle sıralamışlardır:

- Türk mutfağında ana yiyecek, birçok çeşidi olan ve çok tüketilen ekmektir.
- Sebzelerin etle beraber soğanlı, salçalı ve domatesli pişirilmesi yaygındır.
- Türk mutfağında yemek çeşitleri oldukça fazladır. Bunlardan hamur işleri ağırlıktadır.
- Ot, mantar ve köklerden özellikle kırsal bölgelerde geniş ölçüde yararlanılır.
- Sütten elde edilen iç yağ ya da kuyruk yağı hemen her yörede kullanılır. Özellikle Batı Anadolu bölgesinde zeytinyağı çok kullanılmaktadır.
- Yemeklerde çok çeşitli baharat kullanımı yaygındır.
- Genellikle yemekler pişirilirken su konmadan önce yağda kavrulur.
- Yemeklerde genel olarak tuz kullanımı fazladır.
- Türk mutfağında yoğurdun ve ayranın önemli bir yeri vardır.”

Anadolu'nun komşu kültürleri etkilediği kadar onlardan da bazı değerleri içerisine alması Türk yemeklerini oldukça etkilemiştir. Özellikle batı ülkelerine açılmasıyla geleneksel Türk yemekleri değişime uğramış, bir kısmı unutulmuştur. Okuryazarlığın ve nüfusun artışı, hızlı sanayileşme ve kentleşme, kadının çalışma hayatına katılması ve değişen lezzet anlayışı Türk mutfağındaki değişmelerin diğer belli başlı dinamikleri olmuştur (Birer, 1990: 257-258).

SONUÇ

Bu çalışmada Anadolu'nun pişirme yöntemlerine değinebilmek için eski çağlardan başlanıp günümüze kadar ki geçen tarihi süreçler, kültürel etkileşimler ve coğrafik özelliklere değinilmiştir. Çünkü yemek pişirme sanatı tek başına bir şey ifade etmemektedir. Yemek pişirmek, tüm bunların kesişimi sonucu ortaya çıkmış bir bütünü oluşturmaktadır.

Yaşamın devamlılığını sağlayan ve yaşam kalitesini belirleyen temel öğelerden en önemlisi beslenmedir. İnsanoğlunun besin arayışı öncelikle bulunduğu çevrede başlamaktadır. İnsanın bulunduğu civarda yetişen bitkiler, yerleştiği coğrafik konum, etkileşim içinde bulunduğu sosyal toplum, göç ettiği yerlerdeki kültürel etkileşimi; bilgi düzeyinde artışa ve birçok gelişmelere zemin hazırlamıştır. İlk uygarlıklar, beylikler ve Anadolu'da uzun süre hüküm süren Osmanlı İmparatorluğu'nun etkisiyle büyük bir zenginliğe ve çeşitliliğe sahip olan Anadolu mutfağı, dünyanın en önemli mutfakları arasına girmeyi başarmıştır. Giritlioğlu (2008), Türk mutfağının geçmişten gelen zengin bir mutfak olmasını, yiyeceklerin üretim aşamasında kullanılan yiyecek maddelerine ve pişirme yöntemlerine bağlamıştır.

Anadolu mutfağı, Türklerin tarihsel gelişimi sürecinde çok fazla değişikliklere uğramıştır. Bu değişiklikler özellikle günümüze etki etmiştir. Türk mutfağının değişime uğramasıyla yemek türleri ve pişirme yöntemleri kaybolmaya yüz tutmuştur, bununla birlikte bazı yöresel yemekler ise tamamen yok olmuştur. Bu nedenle hızla değişen mutfağımızda, geleneksel yemek türlerinin ve pişirme yöntemlerinin korunması için medyada ve gastronomi turizmi kapsamında tanıtılması gerektiği düşünülmektedir. Ayrıca ortaöğretim alan derslerinde ve lisans gastronomi programları bünyesinde, Anadolu'ya özgü pişirme yöntemleri konusunun; ders kitaplarında yer alması, çözüm önerisi niteliğindedir.

KAYNAKÇA

Akdeniz, D. (2019). Alternatif bir gastronomi tarihi incelemesi: Resim sanatında yemek hazırlıkları ve mutfak sahneleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 22(2), 490-507. DOI: 10.29249/selcuksbmyd.556192.

Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.

- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*, Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Başak, O. (2010). Taş Çağı'ndan Tunç Çağı'na Anadolu'da maden sanatın gelişimi ve kullanımı. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 0(21), 15-33.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme kültürümüz*, Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Birer, S. (1990). Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü *+durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.
- Celalüddin Hızır (Hacı Paşa), (1990). *Muntahap-ı şifa*, Önler, Z. (Haz.), Ankara:Türk Dil Kurumu.
- Ciğirim, N. (2001), *Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek -içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış* (içinde), Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (ss. 49-61) Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- De la Broquière, B. (2000). *Bertrandon de la Broquière'in deniz aşırı seyahati*, Schefer, C. (Ed.), Arda, İ. (Çev.), Eren, M. S. (Haz.) İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Demirtaş, M. (2008). *Osmanlıda fırıncılık-17. yüzyıl*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Durlu, Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). *Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri* [II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu].Van.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). *Türk mutfağı, gastronomi ve turizm*, Kurgun H. ve Bağırhan Özşeker, D. (Ed.) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Giritlioğlu, İ. (2008). *Türk mutfağında zeytinyağı ve zeytinyağının kullanımı* [I. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi]. Balıkesir- Edremit, ss.100-103.
- Goulder, J. (2010). Administrators' bread: An experiment-based re-assessment of the functional and cultural role of the Uruk bevel-rim bowl. *Antiquity*, 84(324), 351-362. Doi:10.1017/S0003598X0006662X.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz* (2. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işın, P. M. (2018), *Avıcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kaplan, Y. ve Yurdugül, S. (2018). Evrimsel gastronomi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Ek Sayı 1, 582-588.
- Kara Düzgün, Ü. (2016). *Türk mitolojisinde ateş kültü* (içinde), Turan, F. A. ve Ozan, M. (Ed.), Türk mitolojisine giriş (ss. 147-161). Ankara: Gazi Kitabevi.
- Kâşgarlı Mahmûd, Dîvânü Lugâti't-Türk*, III.
- Konyalı, A. (2010). *Karaların ve denizlerin sultanı İstanbul*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*, [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Lewis, R. (2001), *Evrimsel adamı*, Yücel Ş. (Çev.) Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Maviş, f. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.

- Muhtar, H. A. (2014). *Aşevi- ameli, nazari, aşçılık, sofracılık*, Akın, N. Ö. (Çev.) İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Nasrallah, N. (2007). *Annals of the caliph's kitchens, Ibn Sayyar al-Warraqs tenth-century baghdadi cookbook*, Brill: Leiden.
- Özdemir, B. (2001). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve herşey dahil (all-inclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine sektörel bir araştırma*, [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi] Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Sefercioğlu, N. (1985). *Türk yemekleri XVIII. Yüzyıla ait yazma bir yemek risalesi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Sevim, S. ve Güllü, Y. A. (2019). Anadolu Selçuklu dönemi yerli ve yabancı kaynaklarında anadolu'da gıda ve gıda üretimi üzerine bir değerlendirme. *TESAM Akademi Dergisi*, 6 (1), 341-358. Doi: 10.30626/tesamakademi.530539
- Soyer, A. (1995). *A culinary campaign*. East Sussex: Southover Press.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Toygar, K. (2001). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar: Türk mutfağı hakkında genel bilgiler*, Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Uhri, A. (2003). *Ateşin kültür tarihi*. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun en eski yemekleri: Hititler ve çağdaşı toplumlarda mutfak kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de gastronomi turizmi: Turist görüşlerine ilişkin bir uygulama*, [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.