

Hüseyin Hüsnü Efendi'nin 'Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler' Adlı Kitabındaki Gastronomik Eğilimler Üzerine Bir İnceleme*

İbrahim Çekiç¹  Cihan Canbolat^{2**} 

¹ Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik MYO, ibrahimceki@hotmail.com, ORCID: 0000-0001-7375-1866

² Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi, cihan.canbolat@omu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1705-7025

Öz

Tarihsel süreçte insanlar yaşadıkları bölgelerin fiziki, sosyal ve ekonomik özellikleri doğrultusunda çeşitli beslenme tarz ve şekilleri ortaya koymuşlar; dolayısıyla bir yeme içme kültürü oluşturmuşlardır. Bu bağlamda toplumların sosyal kodlarının çözümlenmesinde mutfak kültürünün apayrı bir yeri olduğu söylenebilir. Bu çalışmada, 1919 yılında Mütakaîd lakaplı Hüseyin Hüsnü adlı bir yazarın telif ettiği "Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler" adlı Osmanlıca eserdeki yemek reçetelerinden yola çıkılarak döneme ve dönemin şekillendirdiği beslenme şekline ışık tutulmuş; dolayısıyla beslenme stratejileri ile sosyal ve ekonomik unsurlar arasındaki ilişkinin yönü ve boyutu ortaya koyulmuştur. Ayrıca söz konusu reçetelerde kullanılan ikame ürünler, önerilen pratikler ve tezyin usullerinden yola çıkılarak dönemin gastronomik eğilimleri ile ilgili bir değerlendirme yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yemek, Yemek Kitabı, Yemek Kültürü, Beslenme, Gastronomi

A Study on Gastronomic Tendency in Treatise of Hüseyin Hüsnü Efendi 'Meatless and Fat Free Experienced Dishes'

Abstract

In the historical process, people have introduced various eating styles and styles in line with the physical, social and economic characteristics of the regions they live in; therefore, they created a food and beverage culture. In this context, it can be said that culinary culture has a special place in the analysis of the social codes of societies. In this study, we will shed light on the period and the diet shaped by the period, based on the recipes in the Ottoman work titled "Meatless Fat Free Experienced Dishes" written by a writer named Hüseyin Hüsnü, nicknamed Mütakaîd in 1919; Therefore, the direction and dimension of the relationship between nutritional strategies and social and economic factors will be revealed. In addition, an evaluation will be made on the gastronomic trends of the period based on the substitute products used in the aforementioned prescriptions, suggested practices and decoration procedures.

Keywords: Food, Cookbook, Food Culture, Nutrition, Gastronomy

Önerilen Atıf/Suggested Citation

Çekiç, İ. ve Canbolat C. (2021). Hüseyin Hüsnü Efendi'nin 'Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler' Adlı Kitabındaki Gastronomik Eğilimler Üzerine Bir İnceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 61-72.

* Bu araştırma 22-25 Mart 2018 tarihleri arasında düzenlenen Gastronomi Zirvesi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

**Sorumlu yazar e-posta: cihan.canbolat@omu.edu.tr

Literatür Araştırması

Cilt 5, Sayı 1, 2021
ss. 61-72

Gönderim : 30.09.2020
1. Düzeltme: 05.02.2021
2. Düzeltme: 08.03.2021
Kabul Tarihi: 12.03.2021

Literature Review

Vol 5, No 1, 2021
pp. 61-72

Received : 30.09.2020
Revision1: 05.02.2021
Revision2: 08.03.2021
Accepted: 12.03.2021

GİRİŞ

İnsan ihtiyaçlarını hiyerarşik bir biçimde ele alan Maslow, söz konusu ihtiyaçları beş basamaklı ilişkisel bir yapı içerisinde inceler. Bu yapının ilk basamağını beslenme, uyuma, dinlenme ve barınma gibi temel ihtiyaçlar oluşturur. Temel ihtiyaçların yeterince karşılanması durumunda ise güvenlik, sevgi, prestij ve kendini gerçekleştirme basamakları ortaya çıkar (Maslow, 1970). Teoride açıkça görülmektedir ki ikinci basamak olan güvenlik ihtiyacından sonra bireyler sosyal bir yaşam adına ihtiyaçlarını karşılamak istemekte ve üst basamaklara çıktıkça fiziksel ihtiyaçlar yerini sosyal ihtiyaç ve isteklere bırakmaktadır (Kula ve Çakar, 2015). İhtiyacın şiddeti azaldıkça yeni istekler gündeme gelmekte, ihtiyacın şiddeti arttıkça yeni ihtiyaç güdüsü sönmektedir. Yani ihtiyaçlar hiyerarşisindeki basamaklar arasında ters yönlü bir ilişki bulunmaktadır. İhtiyacın şiddeti ise yaşanan bölgelerin coğrafi konumu, iklimi, sosyal dinamikleri ile bireysel farklılıklar başta olmak üzere pek çok unsur tarafından şekillenmektedir.

Toplumun birçok farklı kimliğinin bir araya geldiği ve ulusal duyguların en çok hissedildiği mutfaklar; günlük yaşam tarzlarının, dini inançların, alışkanlıkların, gelenek ve göreneklerin bir yansımasıdır (Sormaz ve Diğerleri, 2016:725). Yemek kültürü, bütün ekonominin ve üretim kaynaklarının iyi araştırılmasıyla aydınlatılabilecek çok geniş bir konudur (İnalçık, 2016. s. 18).

Beslenme bağlamında ele alındığında, kuraklığın yaşandığı bir dönemde hayatta kalmanın şartı kıt kaynakların akıllıca kullanılmasına bağlıdır. Yine savaş dönemlerinde yaşanan kıtlıkla baş etmenin yolu, mevcut şartlarla uyumlu beslenme stratejileri geliştirmekten geçer. Bu bağlamda bir toplumun neyi yediği veya neyi yemediği o toplumun kültürel şifrelerini de içinde barındırmaktadır (Közleme; 2012). Kavramsal olarak '*Gastronomi, ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran özellikleri, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir*' (Cömert ve Özkaya, 2014:63) başka bir deyişle beslenme tarz ve alışkanlıkları, toplumların milli kimliklerini yansıtan belirleyici ve ayırt edici göstergelerdir. Bu noktada yeme içme eylemini çok boyutlu bir şekilde ele alan gastronomik bir bakış açısına ihtiyaç vardır. Dünyanın en zengin mutfakları arasında olan Türk mutfağı tanıtım, markalaşma ve imaj konularında doğru stratejiler izlenmesi ile gastronomi turizmi konusunda da hak ettiği değere ulaşarak ülke tanıtımı ve ekonomisine katkı sağlayacaktır (Canbolat, Keleş ve Akbaş, 2016). Nitekim Türkiye sahip olduğu coğrafi zenginlikler, kültürel mirasların çeşitliliği ve niteliği konusunda bir turizm cenneti olarak görülmektedir. Fakat ağırlıklı olarak turist potansiyeli sahil kentlerine ve haliyle deniz,kum, güneş turizmine yönelmektedir. Bu noktada da Türk mutfağı araştırmalarının ve tanıtımının önemi, turizmi mevsimsellikten uzaklaştırma ve sürdürülebilir bir sistem oluşturma konusunda stratejik olarak ortaya çıkmaktadır (Kurgun ve Özşeker, 2016).

YÖNTEM

Bu çalışmada, beslenme stratejileriyle sosyal olaylar arasındaki ilişkinin yönü ve boyutu, Birinci Dünya Savaşı yıllarında hazırlanan ve “Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler” adıyla yayınlanan bir yemek kitabından yola çıkılarak ortaya konmuştur. Söz konusu eser halihazırda İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM) veri tabanında bulunmaktadır. Makalede yöntem olarak kullanmış olan doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Doküman analizi (incelemesi) ile araştırılması amaçlanan olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analiz edilmesi amaçlanmıştır. Doküman analizi nitel araştırma yöntemleri içinde yer almaktadır. Çalışmada bu yöntem beş aşamada uygulanmıştır (Forster, 1994); sırasıyla dokümana ulaşma, orijinalliğini kontrol etme, dokümanı çevirme ve anlama, verileri analiz etme ve son olarak verileri kullanma olarak çalışmaya yansıtılmıştır. Yapılan literatür taramasında eserle ilgili yapılan bir çalışmaya rastlanmıştır. Gündüzöz (2016) tarafından yapılan çalışmada Birinci Dünya Savaşı ve mütareke dönemi İstanbul’unun iâşe sorunu, Mütekaid Hüseyin Hüsnü Efendi’nin kaleme aldığı yemek kitabı ekseninden ele alınmış ve eserin Latin harflerine aktarılmış haline makalede yer verilmiştir.

Araştırmanın sistematığı iki aşamadan oluşmaktadır. Bu aşamalardan ilkinde yemek kitabı yeniden Latin harflerine aktarılmış ve sadeleştirilerek günümüz Türkçesine uyarlanmıştır. Aynı zamanda eserde kullanılan ölçü birimleri günümüz mutfak ölçülerine çevrilmiştir. Çalışmanın ikinci aşamasını ise eser analizi oluşturmaktadır. Bu bağlamda ilk olarak söz konusu yemek kitabı hakkında bilgiler verilmiş ardından kitabın telif nedeni ile dönemin sosyal ve ekonomik yapısı arasındaki ilişki ortaya koyulmuştur. Yemek kitabında yer alan alternatif reçetelerin ve bilgilerin tarihte kullanılan malzeme ve dönemin zor şartları göz önüne alındığında duyusal analiz veya tadım içeren yöntemler yerine betimsel analizine yer verilmesiyle çalışma sonlandırılmıştır.

BULGULAR

“Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler” adlı 24 sayfalık Osmanlıca yemek kitabı Mütekaid lakaplı Hüseyin Hüsnü Efendi tarafından yazılmış ve 1919 yılında İstanbul’da telif edilmiştir. Eserin yazarı hakkında bir malumat bulunmamakla birlikte lakabından emekli (mütekaid) bir şahıs olduğu düşünülmektedir. Eser, dönemin gastronomik eğilimlerini sosyo-ekonomik bağlamda günümüze taşıması açısından önem arz etmektedir.

Kitap mukaddime, alternatif reçeteler ve hatime olmak üzere üç temel bölümden oluşmaktadır. Mukaddime eserin telif nedeni ile ilgili açıklamaların olduğu önsöz kısmıdır. Bu kısımda Hüseyin Hüsnü Efendi eserin yazılış amacını şu şekilde beyan eder (Hüseyin Hüsnü, 1919:2).

“Yokluk hali dolayısıyla et ve yağ tedariki her keseye sığmaz derece yüksek fiyatta bulunduğundan alışkanlık üzere sıcak yemek yiyememe düşüncesini ortadan kaldırma amacıyla, imkanlar dahilinde afiyeti devam ettirebilecek tedariki nispeten mümkün sebze ve diğer malzemelerle etsiz yağsız denenmiş yemek

reçetelerine dair işbu listenin kayıt altına alınma işlemine 1 Ağustos 1333 tarihinde başlanmıştır."

Mukaddime kısmında kitabın yazımına Rumi 1333 (1917) yılında başladığı belirtilmektedir. Ayrıca kitap incelendiğinde yayın tarihinin 1335 (1919) olduğu görülmektedir. Söz konusu tarihler, Osmanlı Devleti'nin son dönemlerine, Birinci Dünya Savaşı yıllarına denk gelmektedir. Bilindiği üzere Osmanlı Devleti'nin savaşa katılması başta İstanbul olmak üzere Anadolu'daki tüm vilayetleri ekonomik olarak zor duruma sokmuştu. Çalışan nüfustaki azalma, ulaşımdaki aksaklıklar, kısıtlı kaynakların orduya aktarılması bu durumu tetikleyen temel faktörlerdendi. Osmanlı Devleti bir tarım ülkesi olmasına rağmen un, şeker gibi birçok tarım ürününü ithal ediyordu. Savaş, boğazların kapanmasına dolayısıyla temel gıda maddelerinin ve gazın tedarikinde sıkıntılara neden oluyordu (Erdemir, 2015). Bu da enflasyonu arttırıyordu. Ergin (1986), Merkezi İstatistik Müdüriyeti Umumiyesinin 1928 yılında hazırladığı yıllığın birinci cildinde bulunan ve aşağıda tablo halinde gösterilen verilerden yola çıkarak bu sıkıntılı durumu şu cümlelerle özetlemektedir:

"Fiyatlar 1909'dan beri ağır bir tırmanış halindeydi. Pahalılıktan şikâyet edenlere rastlanıyordu. Ancak Birinci Dünya Savaşı enflasyonunu yaşayanlar eski günleri anarken; *"zaman olur ki hayali cihan değer."* diyeceklerdi.

Tablo 1: 1914 Yılına Ait Perakende Fiyatlar (Kg/Kuruş)

Ürün	Fiyat
Pirinç ve Makarna	2.34
Patates	0.78
Kuru fasulye ve nohut	3.12
Süt	1.59
Kaşar peyniri	9.35
Yumurta	0.50
Kahve	9.35
Zeytinyağı	6.24

Kaynak: Ergin, (1986).

Eldem (1994) ise 1914-1918 yılları arasındaki fiyatlandırmalardan yola çıkarak savaş yıllarında enflasyonun ne denli yüksek olduğunu mukayeseli olarak ortaya koymaktadır. Aşağıdaki tabloda ürünlerdeki yıllık artış oranları kıyye (okka) bazında küsurat hesaba alınmadan yüzdelik olarak belirtilmiştir.

Tablo 2'de İstanbul'daki perakende fiyatların yıllara göre artışına yer verilmiştir. Tablo 2 incelendiğinde söz konusu yıllar arasında kahvenin %6566 şekerin %6400 oranında bir fiyat artışı gösterdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 2: İstanbulda'ki Perakende Fiyatların Yıllara Göre Artışı (Kıyye/Kuruş)

Ürün	1914		1915		1916		1917		1918		1914-1918 Fiyatları Arası Artış Yüzdesi (%)
	Fiyat	Fiyat	Artış (%)	Fiyat	Artış (%)	Fiyat	Artış (%)	Fiyat	Artış (%)		
Pirinç	3	5	66	20	300	45	125	92	104	2966	
Kahve	12	25	108	110	340	300	172	800	166	6566	
Çay	60	120	100	250	108	400	60	500	25	733	
Tereyağı	20	50	150	90	80	155	72	350	125	1650	
Zeytinyağı	8	14.5	81	25	72	88	252	160	81	1900	
Süt	2	3.5	75	7	100	15	114	45	200	2150	
Şeker	3	7.5	150	30	300	112	273	195	74	6400	
Patates	1	1.6	60	3	87	14	366	27	92	2600	
Kaşar	12	20	66	40	100	100	150	210	110	1650	
Soğan	0.5	1	100	4	300	8	100	15	87	2900	
Koyun eti	7	8.5	21	16	88	35	118	125	257	1685	

Kaynak: Eldem, (1994)

Bu iki üründeki fiyat artışının sebebi savaşın ithalat dengesini bozmasıyla izah edilebilir. Kısıtlı imkânlarla üretimi yapılan ve tedarik edilmesi ithal mallara oranla daha kolay olan ürünlerdeki fiyat artışlarında görülen hızlı yükseliş ise, milli üretimin temel ihtiyaç maddelerini karşılamakta yetersiz kaldığını göstermektedir.

Fiyatlardaki anormal artışın önemli sebeplerinden biri de temel gıda maddelerinin karne ile dağıtılmasına yönelik uygulamadır. Karne uygulamasının ardından stokçuluk ve karaborsa baş göstermiş, tüketim mallarının çoğu karne fiyatının kat kat üstünde satılmaya başlamıştı. Eldem'in, Birinci Dünya Savaşı sırasındaki karne ve piyasa değerleri ile ilgili tespitlerine göre ekmek, şeker ve koyun eti fiyatlarındaki farklılık ileri boyutlardadır (Eldem, 1975).

Tablo 3: I. Dünya Savaşı'nda İstanbul'un Karne ve Piyasa Fiyatları (Kıyye/Kuruş)

Yıllar	Ekmek			Şeker			Koyun eti		
	Karne Fiyatı	Piyasa Fiyatı	Fark (%)	Karne Fiyatı	Piyasa Fiyatı	Fark (%)	Karne Fiyatı	Piyasa Fiyatı	Fark (%)
1914	-	1.25	-	-	3	-	-	7	-
1915	-	1.65	-	-	7.5	-	-	8.5	-
1916	1.6	9.5	493	-	30	-	-	16	-
1917	2,5	18	620	20	112	460	30	35	16
1918	2,5	34	1260	30	195	550	50	125	150

Kaynak: Eldem, (1975).

Tablo 3 incelendiğinde söz konusu temel gıda maddelerinin karne ve piyasa fiyatları arasında anormal bir fark olduğu görülmektedir. Farklılığın en yoğun olduğu yıl ise 1918'dir. Dönemin süreli yayınlarından Diken'de neşredilen bir karikatür, dönemi ve halkın içinde bulunduğu durumu özetler niteliktedir.



Görsel 1: Karikatür

Kaynak: (Diken dergisinden, 30 Teşrin-i Evvel 1918, aktaran Elif Mahir Metinsoy, 2014).

Etsiz Yağsız Alternatif Reçeteler

Hüseyin Hüsnü Efendi'nin savaş yıllarında yayınladığı "Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler" adlı kitap, halkın beslenme ihtiyacını karşılama noktasında yeni arayışlara yöneldiğinin bir göstergesidir. Bu yönelim eserde iki şekilde karşımıza çıkar. Yönelimlerden ilki kıt imkânların etkin bir biçimde kullanılması ile ilgilidir. Yazar, afiyetin devamı için, temini nispeten mümkün 18 ana malzeme kullanarak 49 reçete hazırlamıştır. Bunun yanı sıra reçetelerde ufak değişiklikler yapılarak farklı yemekler hazırlanabileceğine dair tavsiyeler de bulunmaktadır. Lahana turşusunun ekmeğe mükemmel katık olabileceği, pırasa yapraklarının közde pişirilerek tuz ve sarımsak ilavesiyle tüketilebileceği, haşlanmış börülcenin tuzlanarak yenilebileceği bu tavsiyelerden bazılarıdır (Hüseyin Hüsnü, 1919: 10,12-13)

Reçetelerde malzeme miktarını belirtmek için herhangi bir ölçü birimi kullanılmamıştır. Bunun yerine kimi zaman malzemenin adeti belirtilmiş, kimi zaman da "kâfi miktarda" ibaresi kullanılmıştır.

Tablo 4: Reçetelerde Kullanılan Ana Malzemeler ve Tarif Sayıları

Kullanılan Ana Malzeme	Reçete sayısı	Kullanılan Ana Malzeme	Reçete sayısı
Patlıcan	5	Pırasa	2
Bamya	2	Ispanak	2
Patates	3	Lahana	3
Semiz otu	2	Yeşil biber	2
Domates	3	Pirinç	5
Taze-kuru fasulye	5	Bulgur	2
Kabak	1	Makarna	1
Taze-kuru börülce	3	Saç-tandır ekmeği	2
İncir	4	Bakla	2

Tablo 4 incelendiğinde tariflerde kullanılan ana malzemeler incelendiğinde, çoğunluğunun taze sebze olduğu görülmektedir. Ayrıca depolanması ve muhafaza edilmesi kolay bakliyatlar da tariflerde tercih edilen gıda maddelerindedir. Tariflerin sebze ağırlıklı oluşu, ürünlerin daha kolay temini ve bireysel olarak da yetiştirilebilmesiyle ilgili olduğu söylenebilir.

Bir diğer yönelim ise ikame mal kullanımınıdır. Yazar, temininde sıkıntı çekilen malzemeler için, yeri geldiğinde alternatif ürünlerin kullanılmasını önermekte; böylelikle arzu edilen lezzeti de imkânlar dâhilinde sunmaya çalışmaktadır. Aşağıdaki tabloda, kitapta geçen ikame mallar belirtilmiştir.

Tablo 5: Önerilen İkame Malzemeler

Malzeme	İkamesi	Malzeme	İkamesi
Koruk suyu	Ekşi nar suyu, limon suyu	Ceviz	Fındık, fıstık
Ekşi nar suyu	Sirke	Nişasta	Un
Taze peynir Kaşar peyniri	Kuru Soğan, Karabiber	Kıyma	Ekmek kırıntısı
Pirinç – Bulgur	Ekmek kırıntısı- patates	Pastırma ve sucuk	Çemen, Pul biber, Karabiber
Toz şeker	Pekmez	Yoğurt	Sirke
Pekmez	Yumuşamış kuru üzüm	Ev yufkası	Lavaş
Soğan	Taze Peynir, Kaşar peyniri	Zeytinyağı	Taze peynir, Kaşar, karabiber
Ev yufkası	Lavaş	Sade yağ	Taze peynir, kaşar, karabiber
Nişasta	Un	Süt	Su
Kahve	Arpa unu		

Kitapta yer alan tarifler incelendiğinde, kıt kaynakların etkin bir biçimde kullanılmasıyla yapılması salık verilen yemeklerin tezyini ile ilgili de bazı önerilerin olduğu görülmektedir. Bu durum insanoğlunun estetik ihtiyacının mevcut durum ne olursa olsun farklı derecelerde devam ettiğinin de bir göstergesidir.

Tablo 6: Reçetelerdeki Tezyin ve Servis Usulleri

Yemek	Temel Malzeme	Tezyin Malzemesi
Semizotu tertibi 2	Semizotu	5-10 adet zeytin tanesi
Fasulye tertibi 2	Taze fasulye, kuru fasulye	Taze kişniş yaprağı
Fasulye tertibi 4	Kuru fasulye	Doğranmış soğan, maydanoz
Ispanak tertibi 1	Ispanak	1-2 adet lop yumurta
Patlıcan tertibi 1	Patlıcan	Nar taneleri, 3-5 adet zeytin
Patlıcan tertibi 2	Patlıcan	Domates parçaları, maydanoz

Bunların yanı sıra yazar bazı tariflerde kullanılmak üzere, mevcut cevizden nasıl yağ elde edileceği hususunda da şu şekilde bilgi vermektedir (Hüseyin Hüsnü; 1919:8):

“Diğer cihetten sekiz on kadar ceviz kırıp içini havanda kabaca dövüp ve kırmızıbiber ilavesiyle bir sahana alarak yarım fincan sıcak su akıtarak yarım dakika kadar ateşe gösterip çek ve iyice sıkılıp cevizlerin yağı çıkarılır. Bir kâseye alınır.”

Örnek Reçeteler

Aşağıda, yemek kitabında yer verilen reçetelerden dördü, dili sadeleştirilerek verilmiştir (Hüseyin Hüsnü, 1919). Tablo 7’de patatesli lahana dolmasında kullanılan malzemeler ve hazırlanış bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 7: Patatesli Lahana Dolması

Malzemeler	Hazırlanışı
Kâfi miktarda haşlanmış lahana yaprağı	Haşlanmış patatesler kuru ekmek kabukları ile kıyma gibi kıyılır. Çentilmiş soğan, tuz, kırmızıbiber ve baharla karıştırılarak sarmanın içi hazırlanır. Hazırlanan içle sarılan lahana yaprakları tencereye dizilir. Üzerine düz bir tabak bastırıp hazırlanan domatesli su ilave edilerek pişirilir. Suyunu çekip ateşten indirilmeden beş dakika önce üzerine bir fincan sirke gezdirilir. Pişen sarmalar sahana dizilerek sıcak bir şekilde servis edilir.

Tablo 8’de kuru fasulyeli patates haşlamada kullanılan malzemeler ve hazırlanış bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 8: Kuru Fasulyeli Patates Haşlama

Malzemeler	Hazırlanışı
Patates (6 adet)	
Haşlanmış Kuru Fasulye (bir avuç)	Altı patates bir avuç kadar haşlanmış kuru fasulye, bir iki diş sarımsak, dere otu maydanoz ve su ilavesiyle kaynatılır. Piştiğinde ateşten indirip üstüne karabiber ve tuz serpererek sıcak iken tüketilir.
Sarımsak (iki diş)	
Dereotu, maydanoz, su, tuz, karabiber	
Tuz	
Su	

Tablo 9’da şekerli patates ezmesinde kullanılan malzemeler ve hazırlanış bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 9: Şekerli Patates Ezmesi

Malzemeler	Hazırlanışı
Patates (5-6 adet)	Haşlanmış beş-altı patatesin kabuğu soyulup bir kabın içerisinde hamur gibi ezilir. Cüzî su ilavesiyle ateşe bindirip bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra üzerine bir bardak süt ve yarım bardak toz şeker eklenir. 5-6 dakika daha kaynatıldıktan sonra tabağa konulur ve üzerine tarçın serpilerek servis edilir. Şeker yerine pekmez de kullanılabilir. Pekmezin bulunmadığı durumlarda adi suda yumuşatılmış kuru üzüm de kullanılabilir.
Süt (bir bardak)	
Toz şeker (yarım bardak)	
Su	
Tarçın	
Pekmez, kuru üzüm (alternatif olarak)	

Tablo 10’da kır tatlısında kullanılan malzemeler ve hazırlanış bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 10: Kır Tatlısı

Malzemeler	Hazırlanışı
Sac ekmeği veya lavaş (3-4 adet)	Bir bardak pekmez yarım bardak su ile sulandırılır. Tepsinin altı bu karışımla ıslatılır. Ekmeğin biri tepsiye serilir. Üzerine dövülmüş ceviz içi koyulur ve pekmez su karışımından serpilir. Aynı usulde dört ekmeğe döşeyip tepsinin üzeri kapatılarak beş on dakika kadar bekletilir. Ardından hafif ateşte alt üst edilerek ısıtılır. Ateşten indirildikten sonra muntazam bir şekilde bıçakla kesilerek servis edilir. Pekmeze isteğe göre su yerine yarım bardak süt ve yarım fincan çiçek suyu da eklenebilir.
Pekmez (bir bardak)	
Ceviz (8-10 adet)	
Su (yarım bardak)	

Tablo 11'de garipler helvasında kullanılan malzemeler ve hazırlanış bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 11. Garipler Helvası

Malzemeler	Hazırlanışı
Dilimlenmiş ekmek	Dilim ekmekler ateşte nar gibi kızartılır. Kızarmış ekmek dilimleri el ile ufalanarak içine ceviz içi ve toz şeker ilave edilerek karıştırılır. Üzerine yarım fincan çiçek suyu ve bir iki fincan adi su serpilerek el yordamı ile karıştırılır. Karıştırma işleminin ardından tabaklarla koyularak servis edilir. Şeker yoksa pekmez de eklenebilir. Pekmez de bulunmuyorsa önceden suda bekletilmiş kuru üzüm de kullanılabilir.
Ceviz içi	
Toz şeker	
Çiçek suyu (yarım fincan) Su (iki fincan)	
Pekmez, kuru üzüm (Alternatif olarak)	

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanların temel ihtiyaçları fizyolojik kökenlidir. Fizyolojik ihtiyaçlar ise türün devamını sağlayabilme açısından önemlidir. Bundan dolayı insanlar yaşadıkları dönemlerin fiziksel ve sosyal özellikleri doğrultusunda çeşitli beslenme tarz ve alışkanlıkları geliştirmiştir. Dönemleri ve toplumları anlayabilmek için söz konusu beslenme tarz ve alışkanlıklarını incelemek yerinde olacaktır. Dönemlerin yeme içme eğilimlerini yansıtan basılı eserlerin analizi bu hususta önemli kaynaklardan bir tanesidir.

Çalışmaya konu olan Hüseyin Hüsnü Efendi'nin "Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler" adlı yemek kitabı, 1. Dünya Savaşı sırasında halkın beslenme eğilimlerini gözler önüne sermektedir. Söz konusu eğilimler yaşanan dönemin zorlu koşulları tarafından şekillendirildiği için aslen zengin bir tarihi değere ve çeşitliliğe sahip olan Türk mutfak kültürünün karakteristik özelliklerini yansıtmamaktadır. Bu bağlamda eserde verilen tarifler ile yaşanan dönemin sosyo- ekonomik özellikleri arasında doğrusal bir ilişki olduğu; dolayısıyla fiziksel ihtiyaçların alışlagelmiş lezzet eğilimini zoraki olarak ikinci plana ittiği söylenebilir.

Tarifler incelendiğinde, beslenme tarzının taze sebze ve bakliyat etrafında şekillendiği görülür. Birkaç tarifte yumurta ve yoğurt gibi hayvansal gıdalara rastlanmaktadır. Bu bakımdan eser bir bakıma şartların şekillendirdiği zoraki bir vejetaryen tarif kitabı olarak da adlandırılabilir.

Aynı zamanda eserdeki ikame mal kullanımına yönelik eğilimler, kıt kaynakların en üst düzeyde değerlendirilmesiyle ilişkilidir. İthal çay şekerinin yerine pekmez ya da kuru üzümün; pastırmanın yerine çemen pul biber ve karabiberin kullanımı afiyetin ve lezzetin devamı doğrultusunda ortaya çıkan yönelimlerdendir.

Reçetelerde, servis öncesi tabağın nar taneleri, zeytin, maydanoz gibi temini kolay malzemelerle süslenmesi ise insanoğlunun estetik ihtiyacından imkânlar dâhilinde vaz geçmediğinin bir göstergesidir.

Türkiye’de ve dünyanın çeşitli ülkelerinde Türk kültürüne dair matbu ve yazma birçok el değmemiş eser bulunmaktadır. Bu eserlerin içerisinde Türk mutfağı ile ilişkilendirilecek birçok kitabın mevcudiyeti de aşıkardır. Dünyanın en eski ve köklü milletlerinden biri olarak Türkler, oldukça geniş bir coğrafyada, oldukça değişik kültürler, medeniyetler, toplumlar ile temas kurarak, dünyanın büyük dinlerine girmişlerdir. Sonuç olarak da oldukça renkli ve son derece varlıklı bir kültür mirasına sahip bir ülke olarak bilinmektedir. Bu değerli kültürel miras tarafsız ve bilimsel olarak incelenecek olursa tarihi temellerin değeri daha iyi anlaşılacaktır ve Türk kültürel varlıkları değişen ve globalleşen dünya şartlarında kimliği, renkli mozaığı ve değerleri ile dünyada turizm konusunda da hak ettiği yeri alacaktır (Çatalbaş, 2011,49). Şimdiye kadar halkbilim uzmanları ve sosyologların ilgisini çeken bu eserler gastronomik bir bakış açısıyla incelenmemiştir. Ayrıca arşivlerde gastronomi ile ilişkilendirilebilecek tespit edilmemiş çok sayıda eserin olduğu da düşünülmektedir. Türk gastronomisinin tarihsel seyrini ortaya koymak için, bu eserlerin ortaya çıkarılması mevcut kitapların, dergilerin ve sanatsal eserlerin incelemesi yerinde olacaktır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini

yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi’nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Etik Kurul Onayı: Çalışma 2020 yılından önce tamamlanmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: 1. yazar katkı oranı: %50; 2. yazar katkı oranı: %50.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Canbolat, E., Keleş, Y., ve Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: bafra. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 75, 87.
- Çatalbaş, R. (2011). Türklerde hayvan sembolizmi ve din ilişkisi. *Turan-Sam*, 3(12), 49-60.
- Ergin, F. (1986). Birinci Dünya Savaşı’nda ve Atatürk döneminde fiyatlar ve gelirler. *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, Cilt III sayı.7, s.59-84.
- Gündüzöz, G. (2016). Mütareke yıllarının İstanbulu’na mutfaktan bakmak. *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 40 /Güz 2016, 279-302.

- Foster, S. ve Nicholls, J. (2005). America in World War II: An Analysis of history Textbooks from England, Japan, Sweden and the United States. *Journal of Curriculum and Supervision*, Spring, 20(3): 214-233.
- Hüseyin Hüsnü, (1335). Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler, Kader Matbaası, İstanbul.
- İnalçık, H. (2016). Osmanlı'da devlet, hukuk ve adâlet. Kronik Yayıncılık 2016.
- Közleme, O. (2012), Türk Mutfak Kültürü ve Din. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı, İstanbul.
- Kula, S., ve Çakar, B. (2015). Maslow ihtiyaçlar hiyerarşisi bağlamında toplumda bireylerin güvenlik algısı ve yaşam doyumu arasındaki ilişki. *Bartın Üniversitesi İİ BF Dergisi*, 6(12), 191-210.
- Kurgun, H., ve Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Lokman, E. (2015). I. Dünya Harbi'nin İstanbul'da Sosyal Hayata Etkisi, Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı Devleti (Editörler: Ali Arslan- Mustafa Selçuk), Kitabevi, İstanbul, sf. 306,307.
- Maslow, A. H., (1970), *Motivation and Personality* (2nd Ed.). New York: Harper and Row.
- Metinsoy, E. M. (2014). I. Dünya Savaşı'nda Osmanlı kadınlarının gıda ve erzak Savaşı. *Toplumsal Tarih*, sayı: 243, sf. 56-61.
- Vedat Eldem (1975). "Cihan Harbi'nin ve İstiklal Savaşlarının Ekonomik Sorunları," Türkiye İktisat Tarihi Semineri, Ankara.
- Vedat Eldem (1994). Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğunun Ekonomisi, TTK, Ankara, s.50-51.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., ve Akdağ, G. (2018). Konya'yı ziyaret eden yabancı turistlerin perspektifinden gastronomi ve gastronomi turizmi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*.