

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları
I. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU
(OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ)

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	1
Abdulhalik BAKIR <i>Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme</i>	5
Kemal ARI <i>Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri</i>	21
Aylin Öney TAN <i>İbery'a'dan Osmanlı Topraklarına Sefarad Mutfağının Yolculuğu</i>	46
Özlem YILDIZ <i>Levanten Mutfağı</i>	65
Mehmet YILMAZ <i>Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri</i>	83
Erdal İNCE <i>Karakeçili Aşireti'nde Şifalı Pilav Kültürü ve Ertuğrul Gazî'nin Kabrinde Düzenlenen Pilav Şenliklerinin Tarihsel Gelişimi</i>	117
Emine DİNGEÇ <i>Osmanlı Sarayında Çaşnigirler</i>	135
Michael NIZRI <i>Distribution of Food by the Imperial Kitchens to High-Ranking Officials: the Case of Şeyhülislam Fevziullah Efendi (1695-1703)</i>	159
Amy SINGER <i>Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imares</i>	171
Yıldız Yılmaz KARAKOÇ <i>Which Utensils Were to be Found in the Kitchen of an 18th Century Harem Agha?: A Preliminary Research</i>	187
Hüseyin ÇINAR <i>18. Yüzyılda Ayntab'da Gıda Sektöründe Hizmet Veren Esnaf</i>	211

Serdar GENÇ <i>Balkesir' de Börekçi, Simitçi Ve Çörekçiler (17. - 18. yüzyıl)</i>	245
Nuri KAVAK <i>Kırım Tatar Mutfağı ve Mutfak Araç-Gereçleri</i>	257
Alev GÖZCÜ-Eren AKÇİÇEK <i>Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz</i>	268
İlhami YURDAKUL <i>İstanbul'da İçme Suyu Kültürü</i>	299
Osman GÜLDEMİR, Nazlı IŞIK <i>Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri)</i>	311
Fügen SARUHANOĞLU <i>18. Ve 19. Yüzyllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi</i>	335
Priscilla Mary IŞIN <i>Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme</i>	344
Marianna YERASIMOS <i>Evlîya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde 17. Yüzyıl Osmanlı Dünyasının Meyveleri ve Meyveleriyle Anılan Kentleri</i>	371
Nazlı PİŞKİN <i>İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Kahve ve Kabvehaneler</i>	393
Serkan YAZICI <i>II. Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Mebusları Barıştıran Yıldız Ziyafeti (31 Aralık 1908)</i>	409
Kemalettin KUZUCU <i>Gazete Reklamlarına Göre Osmanlı'nın Son Asrında İstanbul'un Beslenme Hayatına Bakış</i>	425
Cafer SARIKAYA <i>1893 Şikago Dünya Fuarındaki Osmanlı Yemekleri</i>	461
SEMPOZYUMDAN GÖRÜNTÜLER.....	487

SUNUŞ

Kültürler arası iletişim ve etkileşimin yoğun bir biçimde yaşandığı günümüzde kalkınmanın en önemli değerlerinden biri de kültürel zenginliği gösteren unsurlardır. Bu nedenle sahip olduğumuz sanat, kültür ve tarih birikimini geçmişten günümüze taşımak, geleceğe aktarmak, dünyaya tanıtmak son derece önemlidir.

Kültürel mirasımızın en önemli bölümlerinden birini oluşturan Türk mutfacı, uzun geçmişle, hayat bulduğu coğrafyayı bin bir türlü lezzetler halinde yansıtan çok katmanlı bir zenginliktir. Türk mutfacını tüm yönleriyle kavramak ve bu zengin mirası sınırlar ötesine taşımak, bu konuda gerçekleştirilecek olan bilimsel yaklaşımlı eserler aracılığı ile mümkündür.

“I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)” adlı yayınıımız Türk mutfacının bir evresini farklı boyutlarıyla ele alan bildirilerden oluşmaktadır. Eserde, Selçuklular döneminde şekillenmeye başlayan ve Osmanlı döneminde tekemmül eden zengin Türk mutfak geleneğinin değişik boyutları, uzman araştırmacı ve bilim adamlarının kaleminden günümüze yansıtılmaktadır.

Osmanlı mutfak kültürünü, farklı yönleriyle ele alan bu eser, tevarüs ettiğimiz kültürel zenginliği bir araya toplayan önemli bir örnektir. Üniversitelerimizin hedefi okuyan, kendi değerleriyle tanışık ve barışık, düşünen ve üreten bireylerin yetişmesine zemin hazırlamak ve kültürel birikimimizi ülkemiz dışındaki geniş kitlelerle tanıştıtararak hatırı sayılır bir yer edinmesine katkı yapmaktır.

Destek vermekten mutluluk duyduğumuz bu tür çalışmaların artmasını diliyor, emeği geçenlere teşekkür ediyorum.