



ISSN: 2146-1961

Gargacı Kınay A. (2024). Türk Sofra Adabını Konu Alan Araştırmalar Üzerine Bir İnceleme, *International Journal of Eurasia Social Sciences (IJOESS)*, 15(55), 37-49.

DOI: <http://dx.doi.org/10.35826/ijoess.4400>

Makale Türü (ArticleType): Araştırma Makalesi

TÜRK SOFRA ADABINI KONU ALAN ARAŞTIRMALAR ÜZERİNE BİR İNCELEME

Aysun GARGACI KINAY

*Dr. Öğr. Üyesi, Sinop Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sinop, Türkiye,
agargaci@sinop.edu.tr
ORCID: 0000-0002-1984-2860*

Gönderim tarihi: 12.10.2023

Kabul tarihi: 11.02.2024

Yayım tarihi: 01.03.2024

Öz

Sofra adabı sosyo-kültürel anlamda gastronominin önemli bir ilgi alanıdır. Yemek adabı olarak da bilinen sofra adabı, yemek yemek için oturduğumuzda nasıl davranacağımızı düzenleyen bir dizi yazılı olmayan kuraldır. Bu kurallar kültürden kültüre değişmekle birlikte, yemekle ve birbirimizle olan ilişkimizi şekillendirmede önemli bir rol oynarlar. Sofrada kullanılan araç gereçler, sofradaki diziliş, yemeğin pişirilmesi, yemeğin çeşitleri, yemeğin sunulduğu şekli, yemeğin yenilme şekli ve kişinin tüm algı, düşünce ve davranış kalıpları bu süreçte ortaya çıkan her şey kültür ile yakından ilişkilidir. Sofra adabının bu kadar önemli olmasının bir diğer nedeni de bir topluluk ve aidiyet duygusu yaratmaya yardımcı olmasıdır. Sofradaki herkesin aynı yazılı olmayan kurallara uyması, arkadaşlık duygusunun gelişmesine ve sosyal bariyerlerin yıkılmasına yardımcı olur. Sofra adabı, farklı sosyal bilim alanlarından araştırmacılar tarafından yapılan mutfak kültürü çalışmalarında sıklıkla yer bulmaktadır. Bu çalışmada ise sofra adabının, başlı başına bir konu olarak kavramsal düzeyde incelenmesi hedeflenmiştir. Çalışmanın temel amacı, farklı disiplinlerden Türk sofra adabını konu alan makaleler üzerinde betimsel bir inceleme yapmaktır. Bu bağlamda Google Akademik arama motorunda "sofra adabı" anahtar kelimesiyle ulaşılan, Türkçe dilinde hakemli dergilerde yayımlanmış makaleler kapsamında bir alanyazın taraması yürütülmüştür. Başlıca bulgular; farklı sosyal bilim disiplinlerinden akademisyenlerin, genellikle nitel araştırma yöntemleri kullanarak, sofra adabı "pratiklerinin" yanı sıra "sembolik anlamlarına" yönelik çıkarımlar ürettiğini göstermektedir. Sonuç olarak sofra adabı konusunun hem çoklu disiplin hem de disiplinlerarası bir konu olma özelliği taşıdığı ve zengin bir araştırma alanı olduğu görülmüştür. Ayrıca çalışmada sofra adabının "yemek yeme ve servis kurallarını kapsayan sofra pratiklerinin yanı sıra sembolik anlamlar içeren kültürel bir çekicilik" olarak kavramsallaştırılması önerilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, sofra adabı, yemek kültürü.

A REVIEW ON RESEARCH ON TURKISH TABLE MANNERS

ABSTRACT

Table manners are an important area of interest in gastronomy in socio-cultural terms. Table manners, also known as dining etiquette, are a set of unwritten rules that govern how we behave when we sit down to eat. While these rules vary from culture to culture, they play an important role in shaping our relationship with food and each other. The utensils used at the table, their arrangement on the table, the cooking of the food, the types of food, the way the food is presented, the way the food is eaten, and all of the person's perception, thoughts, and behavior patterns, everything that emerges in this process, are closely related to culture. Another reason table manners are so important is that they help create a sense of community and belonging. Having everyone at the table follow the same unwritten rules helps develop camaraderie and break down social barriers. Table manners are frequently included in culinary culture studies conducted by researchers from different social science fields. This study, it is aimed to examine table manners at a conceptual level as a subject in itself. The main purpose of the study is to conduct a descriptive analysis of articles on Turkish table manners from different disciplines. In this context, a literature review was conducted within the scope of articles published in peer-reviewed journals in Turkish, which were accessed with the keyword "table manners" in the Google Scholar search engine. Main findings; It shows that academics from different social science disciplines, generally using qualitative research methods, produce inferences about table manners "practices" as well as their "symbolic meanings". As a result, it has been seen that the subject of table manners is both multidisciplinary and interdisciplinary and is a rich research area. In addition, it is suggested in the study that table manners be conceptualized as "table practices that include eating and serving rules, as well as a cultural attraction that includes symbolic meanings."

Keywords: Gastronomy, table manners, food culture.

GİRİŞ

Tüm canlılar hayatlarını devam ettirebilmek için beslenmek zorundadır. Tarihsel süreç içinde beslenme, fonksiyon olarak gelişmiş, sosyal ve kültürel bir tanımlama simgesi haline gelmiştir. Beslenmenin, fizyolojik ihtiyaçların ötesinde kültürel pratikleri içeren sosyal yansımaları sofrada kavramıyla açıklanabilir. Buna göre sofrada, sadece fizyolojik ihtiyaçların karşılandığı bir fiziksel ortam olmayıp sosyal, kültürel, siyasal, ekonomik ve sınıfsal özellikleriyle toplumsal yapıyı birebir yansıtan sosyolojik bir modeldir (Çerikan, 2019). Sofra, coğrafyalar ekseninde değişkenlik gösteren bir tören niteliği taşımakla birlikte iletişim, dostluk, paylaşma, eğlence ve toplumsallaştırma aracıdır. Bir kültürel pratik olarak sofrada, yemek sırasında uyulacak kurallar ve yemek yeme usullerini kapsayan sofrada kavramıyla birlikte kullanılır.

Kültürün temel özellikleri gereği, sofrada kavramı da ilgili kültürün üyeleri tarafından öğrenme yoluyla gelecek nesillere aktarılır. Bir başka ifadeyle bireyin neyi, nasıl, ne şekilde yiyeceği kültür tarafından konuşlandırılır. El, parmak, çatal, kaşık, bıçak ya da çubuklar ile yemek, bir öğrenme sürecidir ve çocuklukta ebeveynler tarafından öğretilir. Benzer şekilde sofrada kullanılan araç gereçler, sofradaki dizilişi, yemeğin pişirilmesi, yemeğin çeşitleri, yemeğin sunuluş şekli, yemeğin yenilme şekli ve kişinin tüm algı, düşünce ve davranış kalıpları bu süreçte ortaya çıkan her şey kültür ile yakından ilişkilidir. Bu bağlamda Hanadya (2022), sofrada kavramını, yemeğin sadece ağza nasıl götürüleceği ile ilgili olmadığını bireyin kendi görgüsünü ve kişiliğini yansıtacağı bir kültür olduğunu vurgulamıştır. Bu kültürel unsurlar, toplumda yüzyıllar, belki de binlerce yıl boyunca nesilden nesile aktarılan gelenek, göreneklerin birer yansıması olarak değerlendirilebilir ve sofranın genetik materyali sayılabilmektedir. Sofra kavramı, toplumsal yapıyı, özellikle toplumsal kültürü ve bu yapının zaman içinde nasıl değiştiğini göstermektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2023). Müşterek yenen yemeklerin, geniş çerçevede toplumsal ilişkileri ve küçük ölçekte aile ve arkadaşlık ilişkilerini güçlendirdiği (Dunbar, 2017), hiç tanımadığımız insanlarla aynı sofrada oturup yemek yemenin bir anda bir yabancıya güven duymamızı sağlamayacağı; fakat aynı sofrada aynı yemeği yemenin, yeni kurulan ilişkilerde güven inşa etmeyi kolaylaştırdığı bildirilmiştir (Fishbach ve Woolley, 2017). Her kültürde farklı ritüelleri olsa da birlikte yemek yemek bütün kültürlerde sosyalleşmenin ve dayanışmanın en mühim manifestosudur (Bayram, 2021). Bunlarla beraber sofranın, sadece aile içinde aile üyeleri arasında bir iletişim kanalı olmadığı, toplumsal yaşamın içindeki etkinliklerde de sembolik mesajlar veren bir iletişim aracı olduğu vurgulanmıştır (Çerikan, 2019). Birçok kültürde, yemeği paylaşma eylemi misafirperverliğin ve dostluğun bir sembolü olarak görülmektedir. Sofra kavramı, hem sofrayı ve yemekleri hazırlayanlara hem de hazırlanan yemeğe saygı göstermenin bir yoludur. Aynı zamanda bir düzen ve nezaket duygusu yaratmaya yardımcı olarak, kimsenin dikkatini dağılmadan veya rahatsız edilmeden yemeğinin tadını çıkarmasını sağlarlar.

Kökenleri oldukça eskiye dayanan Türk mutfağı, kendine özgü sofrada anlayışı ve sofrada adabına sahiptir. Türk sofrada kavramı, çeşitli sosyal bilim alanlarında araştırmalara konu olmaktadır. Halkbilim (Uğur Çerikan, 2019), tarih (Göktürk Çetinkaya, 2020; Yaşar, 2013), gastronomi (Sarıışık ve Tagmanov, 2020), güzel sanatlar (Yılmaz, 2019) gibi pek çok farklı alanda sofrada kavramı üzerine incelemeler yapılmıştır. Buna göre sofrada kavramının sosyal, ekonomik ve kültürel bağlantıları gereği farklı disiplinleri ilgilendiren geniş bir araştırma alanı sunduğu

anlaşılmaktadır. Dahası geniş bir coğrafyaya yayılması, sosyo-kültürel çeşitlilik ve köklü geçmişi göz önünde bulundurulduğunda Türk sofrada adabı başlı başına zengin bir araştırma alanıdır. Ancak sofrada adabıyla doğrudan ilintili az sayıdaki mevcut araştırma, kendi disiplinlerinin perspektifinden sofrada adabına ilişkin çıkarımlar sunmaktadır. Öte yandan bir çoklu disiplin alanı olan gastronomi açısından sofrada adabı, tüm bu disiplinlerin bakış açısını kapsayan bütünsel bir açıklamaya ihtiyaç duyar. Buradan hareketle bu çalışmada, Türk sofrada adabı konusuna kavramsal bir temel sunmaya odaklanılmıştır. Çalışmanın temel amacı farklı disiplinlerden Türk sofrada adabını konu alan makaleler üzerinde betimsel bir inceleme yapmaktır.

Çalışmanın amacı doğrultusunda, Google Akademik arama motorunda, ulaşılan akademik makaleler kapsamında bir alanyazın taraması yürütülmüştür. Çalışma sonuçları, sofrada adabı konusunun farklı disiplinlerin perspektifinden ele alınışı ve gastronomi açısından bütünsel bir şekilde çerçevelenmesi bağlamında alanyazına katkı sunmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Sofra adabı

Türk Dil Kurumuna göre sofrada kelimesinin kökeni Arapça bir kelime olan “sufra” kelimesinden gelmektedir. Türk dilinde ise sofrada masa, sini vb. şeylerin üzerinde yemek yeme üzerine hazırlanmış halleridir (Anonim 3, 2023). Adap kelimesi ise “terbiye, usuller, yöntemler, utanma” anlamları taşıyan Arapça bir kelime olan “edep” kelimesinden gelmektedir. Develioğlu (1970) sofrada adabını, sofrada izlenen kurallar, uyulması gereken yeme usulleri şeklinde tanımlamaktadır. Buna göre sofrada adabının bir diğer önemli yönü yemeklerin servis edilme şeklidir. Örneğin, birçok kültürde yemeklerin belirli bir sırayla servis edilmesi, ana yemeğin çorba veya salatadan sonra servis edilmesi gelenekseldir. Yiyeceklerin masada dolaştırılma şekli ve her yemekten ne kadar alınacağı söz konusu kültüre bağlı olarak değişir. Bununla birlikte, porsiyon kontrolü ve yemek adabı söz konusu olduğunda dünyadaki çoğu kültürün kuralları vardır.

Öte yandan bir pratik olmanın ötesinde sofrada adabının sembolik anlamlar taşıdığı görülmektedir. Örneğin, bazı kültürlerde iyi beslendiğinizi göstermek için tabağınızda biraz yemek bırakmak kibarlık olarak kabul edilirken, çoğu kişi bunu yapmayı saldırganlık olarak görür. Dahası sofrada adabının kültürün değerleri yansması olabilir. Örneğin, birçok kültürde yemeği paylaşma eylemi birlik ve beraberliğin sembolü olarak görülürken, diğerlerinde zenginlik ve gücü göstermenin bir yolu olarak görülür (Slurrp, 2023). Benzer şekilde, bir ülkede kabul edilebilir bir davranış, başka bir ülkede son derece kaba olarak değerlendirilebilir.

Gastronomi disiplini açısından mutfak kültürünün önemli bir unsuru olan sofrada adabı, ev sahibi kültürün çekicilikleri arasında sıralanmaktadır (Öztürk & Güven, 2020). Farklı kültürlerdeki sofrada adabı, farklı kültürlerin altında yatan değerleri yansıtır. Sofrada adabı da dahil olmak üzere kültürel gelenekler, ev sahibi ülkedeki insanlar üzerinde ilk iyi izlenimi bırakmada her zaman önemli bir rol oynamıştır (Zhang, 2013).

Buradan hareketle sofrada yemek yeme ve servis kurallarını kapsayan sofrada pratiklerinin yanı sıra sembolik anlamlar içeren kültürel bir çekicilik şeklinde tanımlanabilir.

Türk sofrada adabı

Türk mutfak kültürü, kendine özgü sofrada özellikleri ve sofrada adabına sahiptir. Türk mutfak denildiğinde Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler ve içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve yemek pişirme teknikleri ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

Günümüz Türk mutfak, Osmanlı mutfakının halefidir. Osmanlı'nın yemek yeme alışkanlıklarına baktığımızda, hizmetkârların kalaylı dövme bakırdan yapılmış sini adı verilen büyük yuvarlak sehpaları küçük sehpaların üzerine yerleştirildiğinden, yemek yiyecek olanların bu sini etrafında sağ dizleri dik sol dizleri yatık şekilde oturup ya da bağdaş kurarak yemek yediklerinden bahsedilmiştir (Yerasimos, 2010). Aynı çalışmada sini tepsi üzerinde kaşık dışında bir araç kullanılmadığı, yemeği elle yedikleri ve asla çatal bıçak tabak kullanmadıklarından bahsedilmiştir. Osmanlı Mutfakının bol et, bol pirinç, bol yağ ve bol tatlı içeren menüleri bir imparatorluğa yakışır zenginlikte olmasına rağmen şenlikler dışındaki yemek yeme alışkanlıklarında büyük bir sadeliğin hâkim olduğu bildirilmiştir (Yerasimos, 2010). Osmanlı görgü kurallarına göre fazla yemek yemenin, durmadan atıştırmanın, başkasının sırasını kapmanın oburluk sayıldığı ve hoş karşılanmadığı pek çok seyyahın da bu durumdan bahsettiği yine Mariana Yerasimos'un (2010) kitabında bildirilmiştir.

Türk mutfak, Balkan ve Ortadoğu mutfaklarını etkilediği gibi bu mutfaklardan da etkilenmiştir. Türk mutfak dünyanın en önemli mutfaklarından biridir, yedi bölgenin farklı yöresel tatlarını içinde barındırır ve çeşitlenir hale gelmiştir. Çeşitli yabancı sebze ve meyveleri doğada değerlendiren, her ürünü doğal haliyle yani özünü kaybetmeden kullanan bir mutfak kültürüdür. Türk mutfakının tarihsel seyrine bakıldığında, Orta Asya'dan günümüze Osmanlı İmparatorluğu ve Türk topraklarındaki uygarlıkların etkisiyle değişen ve gelişen mutfak, günümüze zengin bir mutfak hazinesi bırakmıştır (Altınel, 2009).

Türk kültüründe mutfak kültürü, diğer kültürlerden farklı bir özellik taşımaktadır. Bu durumun "Türk misafirperverliği" ile olan ilişkisi etkili olmaktadır (Sürücüoğlu ve Akman, 1998). Misafirperverlik gelen konuğa yapılan ikramlar demektir bir bakıma özellikle yemekli davetlerde, bir masa etrafında toplu olarak yenilen yemek yeme geleneği oldukça eskilere dayanır. Tarih çalışmaları geleneksel Türk sofralarının misafirperverliğinin yanı sıra topluluk bağlarının kurulduğu ve geliştirildiği samimi ortamlar olduğuna işaret etmektedir. Örneğin Eröz'e (1997) göre geleneksel Türk mutfak kültürüne göre sofralar hazırlanıp yemekler çıkarılmakla kalmaz; bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya acıyı paylaşır (Eröz, 1977).

Afiyet olsun-ziyade olsun demek, ağızda yemek varken konuşmamak, büyüklere öncelik tanımak, çatal, kaşık ve bıçağı usulünce kullanmak, doymadan kalkmak, israf ve gösterişten kaçınmak küçük lokmalar halinde yemek,

misafirden sonra yemekten kalkmak sağ elle yemek ve tabakta yemek bırakmamak, temizliğe özen göstermek, yavaş yemek, yemek yerken ağzını şapırdatmamak, yemekten önce ve sonra elleri yıkamak ve yemek duası yapmak Türk mutfak kültürüne ait sofraya pratiklerine örnek verilebilir (Kaya ve Akpınar, 2017, Diken, 2023).

Türk sofraya adabının sembolik anlamlarına ilişkin de örnekler vermek mümkündür. Belirli gün ve zamanlarda yapılan yemek ve hazırlıklar kültürel değerleri sembolize eder. Ramazan ayı, iftar ve sahur vakitleri, aşure günü, kandillerde yapılıp dağıtılan ürünler buna örnek verilebilir. Komşulara dağıtılan aşure kaseleri sosyal bağların ve ilişkilerin güçlenmesine katkıda bulunur. Türk kültüründe önce çorbanın servis edilmesi ve ardından ana yemek, tatlı ve çay ya da kahve sıralaması yemek yeme olgusunun önemli bir parçasıdır. Çayın aksine kahve ikramı, iletişimsel anlamda toplantının uzun süreli olduğunun göstergesi olarak anlaşılabilir (Özdemir, 2005). Yemeklerin sunulduğu, sofraya geliş sırası yani yemek yeme merasimi yemeğin hazırlanışı kadar önemlidir.

YÖNTEM

Çalışmanın amacı doğrultusunda Türk sofraya adabını doğrudan konu alan araştırma makaleleri kapsamında bir alanyazın taraması yürütülmüştür. İncelenen çalışmalara “sofraya adabı” anahtar kelimesiyle, 01/09/2023-01/02/2024 tarihleri arasında, Google akademik arama motorundan erişim sağlanmıştır. Zaman sınırlaması tercih edilmemiştir. Türkçe dilinde yayımlanmış yaklaşık 2350 adet bağlantıya ulaşılmıştır. İncelenen çalışmaların belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Altunışık, 2007). Buna göre araştırmacı tarafından belirlenen kriterlere uygun çalışmalar seçilmiştir. Bu kriterler, “Türk sofraya adabı konusunda doğrudan ilgili olma” ve “hakemli akademik dergide yayımlanma” kriterleridir. Bu kriterlere uyan 15 adet makale incelemeye dahil edilmiştir. İnceleme sonucunda elde edilen bulgular Tablo 1’de sunulmuştur.

BULGULAR

Çalışmada gerçekleştirilen alanyazın taraması sonucunda elde edilen bulgular Tablo 1’de gösterilmektedir. Tabloda ilgili çalışmanın künye bilgilerinin yanı sıra, ilgili disiplin/bilim alanı, araştırma konusu, araştırma alanı, araştırma birimi kullanılan yöntem ve sonuç bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 1. Türk Sofraya Adabıyla İlgili Makaleler

Çalışma	Bilim alanı/disiplin	Konu	Alan	Birim	Yöntem	Sonuç
Kılıç ve Albayrak, 2012	İlahiyat	Yeme-içme	İslamiyet’ten önce yiyecek içecek	Tarihi dönem	Nitel	Türklerin yetiştirdikleri hayvanlar ile ekip-diktikleri bitkisel gıdaların ve çeşitli av hayvanlarının üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir.
Yaşar, 2013	Tarih	Sofraya, Adab-ı muâşeret	Osmanlı Adab-ı Muâşeret kitaplarında sofraya adabı	Tarihi dönem	Nitel	Geç dönem Osmanlı âdâb-ı muâşeret sofraya adabının sınırlı bir zümre için geçerli olduğu, alafrağa sofraya âdâbını genele benimsetmek gibi bir niyeti olmadığı bildirilmiştir.
Aksoy, Akbulut & İflazoğlu,	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mutfak Kültürü Mevlevi Mutfacı	Mevlevilikte mutfak kültürü	Tarihi dönem	Nitel	Mevlevilerin Türk mutfak kültüründe yiyeceklerin verimli ve uygun şekilde tüketilmesine katkı sağladığı, Ateşbazı-ı Veli’nin sadece

2016						aşçı olarak değil, Türk mutfak kültürünün simgesi olarak ön plana çıkarılması gerektiği bildirilmiştir.
Yılmaz, 2016	Halkbilim	Düğün kültürü	Artvin yöresinde düğün	Coğrafya	Nitel	Yesa Mamali Kosa düğün geleneğinin değişip çeşitlendiği, yöre dışında büyüyen bireylerin kültürlerine aidiyet duymasına katkı sunduğu bildirilmiştir.
Azsöz, 2016	Mimarlık	Mevleviha ne Mutfak	Mevlevilerde mahbah-ı şerif	Tarih	Nitel	Kendine has sofrada olan Mevlevi tarikatında, Matbah-ı Şerif'te o Mevlevihane'nin ruhunun yaşadığına inanıldığına ve bu nedenle büyük saygı gösterildiği bildirilmiştir.
Kaya ve Akpınar, 2017	Tarih	Yemek adabı	Kutadgu Bilig'de Yemek Adabı	Tarihi dönem	Nitel	Türk yemek adabının ayırt edici özellikleri arasında Dünyanın en önemli coğrafyasına yerleşmiş olmaları, Dünyadaki pek çok kültürle etkileşim halinde olmaları ve göçebe kültürünün etkisi olduğu sonucuna varılmıştır.
Uğur Çerikan, 2019	Halk bilimi	Sofra adabı, yemek törenleri, sosyokültürel işlev	Denizli yöresi ailesinin yemek yeme törenleri	Coğrafya, davranış kalıbı	Nitel/Saha araştırmacı	Sofra adabı kuralları ekonomik işlev kadar, kültürel işlev ilgilidir; toplumsal bütünleşmeyi sağlar, toplumsal ve kültürel yapıyı yansıtır.
Yılmaz, 2019	Güzel Sanatlar	Seramik, porselen, sofrada adabı, politik söylem	Seramik-Sofra Adabı Etkileşimi	Uygulama nesnesi	Nitel	Porselen yemek takımlarının güç ve itibar göstergesi olduğu bildirilmiştir.
Sarıışık ve Tagmano v, 2020	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Türk Mutfak Kültürü ve Kazak Mutfak Kültürü	Türk ve Kazak Mutfaklarının benzerlikleri ve farklılıkları	Coğrafya, davranış kalıbı	Nitel	Türk ve Kazak mutfaklarının farklılıklardan daha çok yakın özelliklere sahip olduğu bildirilmiştir.
Göktürk Çetinkaya, 2020	Tarih	Yemek kültürü, sofrada adabı,	Osmanlıdan cumhuriyete yemek kültürü, Refik Halit Karay'ın Üç Nesil Üç Hayat isimli eseri	Tarihi dönem	Nitel	Refik Halit Karay'ın Üç Nesil Üç Hayat isimli eserinin mutfak tarihine katkı sağlayabileceği hedefine ulaşılmıştır
Okkalı ve Baytar, 2020	Güzel sanatlar	Yemek resimleri, sosyo-kültürel değişim	(1839-1950) Türk resimlerindeki yemek betimlemeleri	Tarihi dönem	Nitel/betimsel analiz	Türk resminde yemek ve sofrada kültürünün betimlenmesi yoluyla sosyo-kültürel değişime süreci ortaya konmuştur.
Samancı, 2020	Tarih	Yemek kültürü alışkanlıkları	19. yüzyılda Balkanlar'daki yemek kültürü	Tarihi dönem	Nitel/Bele tarama	19. yüzyıl boyunca Balkan bölgelerinde mütevazı bir beslenme sistemi bulunduğunu ve mısırın bu bölgede temel besin maddesi olduğunu bildirmiştir.
Varol ve Gök, 2022	Gastronomi ve Mutfak sanatları	Sofra adabı	Balkan Göçmenleri sofrada kültürü	Tarihi dönem, coğrafya, davranış kalıbı	Nitel ve Nicel (Karma)	Tarif çeşitliliği sayesinde 100 aşkın tarif kayıt altına alınmış ve göç ve mübadelede tanıklarından daha fazlasının öğrenilip kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarımının yapılması gerektiği

						vurgulanmıştır
Bayrak, Kement & Erkekli, 2023	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ordu, gastronomi kültürü	Akkuş ilçesi gastronomi kültürü	Coğrafya	Nitel	Yaşanılan coğrafyanın yemek kültürüne üzerine etkili olduğu, coğrafi işareti olan fasulyenin yemeklerinde çoğunda kullanıldığı, sofraya her zaman ilk olarak aile büyüklerinin oturduğu bildirilmiş, ilçenin tanıtım ve pazarlama faaliyetleri ile öne çıkarılması gerektiğine dikkat çekilmiştir.
Diken, 2023	Halkbilim	Türk Mutfağına Dair Alışkanlıklar ve Davranışlar	Geleneksel Türk Mutfak Kültüründeki Alışkanlıklar ve Davranışlar	Tarihi dönem, davranış kalıbı	Nitel/Be lge tarama	Geleneksel Türk Mutfağının yeniden yorumlanması ve kurgulanması gerektiği, kültürel çeşitliliğin belli bir bütünlük halinde ele alınması gerektiği vurgulanmıştır.

İlk olarak künye bilgilerine bakıldığında sofrada adabına yönelik çalışmaların 2010'lu yıllardan sonra artışı görülmektedir.

Araştırmaların ilgili disiplin/bilim alanı, ürettiği çıktılarının hizmet ettiği akademik alanı ifade etmektedir. Buna göre sofrada adabı, güzel sanatlar (Okkalı ve Baytar, 2020; Yılmaz, 2019), halk bilimi (Uğur Çerikan, 2019; Diken, 2023, Yılmaz, 2016), tarih (Samancı, 2020, Yaşar, 2013, Göktürk Çetinkaya, 2020; Kaya ve Akpınar, 2017), gastronomi ve mutfak sanatları (Varol ve Gök, 2022; Sarıışık ve Tagmanov, 2020, Aksoy, Akbulut & İflazoğlu, 2016, Bayrak, Kement & Erkekli, 2023) ilahiyat (Kılıç ve Albayrak, 2012) ve mimarlık (Azsöz, 2016), gibi farklı bilim alanlarında yapılmıştır. Bu bulguya dayanarak sofrada adabı konusunun, farklı bilim alanlarından akademisyenlerin bağımsız olarak incelediği dolayısıyla bir çoklu disiplin konusu olduğu anlaşılmaktadır.

Bir diğer bulgu, incelenen araştırmaların konularına ilişkindir. Araştırma konusu adı altında, ilgili makalelerde ele alınan temel kavramlar sıralanmıştır. Bunlar; sofrada betimleri, yemek resimleri, sosyo-kültürel değişim, yemek törenleri ve sosyokültürel işlevleri, yemek kültürü alışkanlıkları, Türk Mutfağına dair alışkanlıklar ve davranışlar düğün kültürü, Kazak Mutfak Kültürünün karşılaştırılması, sofrada adabı, seramik, porselen ve sofrada adabı konularıdır. Bulgulardan hareketle iki temel çıkarıma ulaşılmıştır. İlk olarak sofrada adabıyla ilgili araştırmanın konuları oldukça çeşitli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna göre çalışmalarda farklı ülke mutfakları ile olan etkileşimler ile kullanılan seramiklerin sofrada adabı ile etkileşimine kadar uzanan farklı araştırma konularına rastlamak mümkündür. İkinci olarak, sofrada adabı genellikle kültürel (Uğur Çerikan, 2019; Diken, 2023; Yılmaz, 2016) ve tarihsel (Samancı, 2020; Yaşar, 2013; Göktürk Çetinkaya, 2020; Kaya ve Akpınar, 2017) açıdan incelenmiştir.

İncelenen bir diğer husus ise, sofrada adabıyla ilgili yapılan bu çalışmalarda araştırma alanı olarak ele aldıkları birimlerdir. Araştırma alanı adı altında, ilgili çalışmada odaklanılan "coğrafya", "tarihi dönem", "davranış kalıbı" veya "uygulama nesnesi" sıralanmıştır. Tablo 1'de görüldüğü üzere bu alanlar arasında; Türk resimlerindeki yemek betimlemeleri, Denizli yöresi ailesinin yemek törenleri, 19. yüzyılda Balkanlar'daki yemek kültürü, Türk Mutfak Kültüründeki alışkanlıklar ve davranışlar, Artvin yöresinde düğün, Balkan göçmenleri sofrada kültürü, Türk ve

Kazak mutfağının benzerlikleri ve farklılıkları, Osmanlı Adab-ı Muaşeret kitaplarında sofrada adabı, İslamiyet'ten önce yiyecek içecek, Kutadgu Bilig'de Yemek Adabı, Osmanlıdan Cumhuriyete yemek kültürünü saymak mümkündür. Bunların dışında Seramik-Sofra Adabı Etkileşimi çalışmasının araştırma konusu diğerlerinden farklı olarak yemek sunumunun diplomasinin bir parçası olduğu ile ilgilidir.

İncelenen makalelerin araştırma konularına bakıldığında hangi disiplinden olursa olsun genellikle tarihi bir döneme bakış ya da kültürler arası karşılaştırma çalışmalarına rastlanmaktadır.

Çalışmada sofrada adabına ilişkin makalelerin başvurdukları yöntem de incelenmiştir. Buna göre Gastronomi ve mutfak sanatları disiplinine ait olan araştırma (Varol ve Gök, 202), hem nitel hem nicel (karma) yöntemlerini kullanırken, diğer çalışmaların hepsi betimsel analiz, saha araştırması ve belge tarama şekilleri ile nitel çalışma yöntemini kullanmışlardır. Bu bulguya göre sofrada adabı konusu altında, temel olarak betimleyici ve keşifsel araştırma yapıldığı anlaşılmaktadır.

İncelenen çalışmaların sonuçlarına bakıldığında sofrada adabının sembolik ve pratik anlamlarına ilişkin çıkarımlar içermesi bakımından değerlendirilmiştir. Pratik anlamlara örnek vermek gerekirse Bayrak, Kement & Erkekli, (2023), Ordu Akkuş ilçesinde yürüttükleri araştırmalarında araç ve gereç olarak bölge genelinde masa yerine sini kullanıldığını bildirmiştir. Sofra adabının sembolik anlamlarına örnek vermek gerekirse Yılmaz (2019) çalışmasında porselen yemek takımı kullanmanın bir statü göstergesi olduğu sonucuna vararak, sofrada adabının sembolik anlamları işaret etmektedir. Bir başka örnek, Yaşar (2013) çalışmasında sofrada adabının bir sosyal sınıf göstergesi olduğu sonucuna varmıştır. Buna göre çalışmaların sonuçlarına bakıldığında sofrada adabına ilişkin pratik ve sembolik anlamlar ürettikleri görülmektedir.

TARTIŞMA ve SONUÇ

Çalışmada, mutfak kültürünün, en önemli temsilleri arasında yer alan sofrada adabı üzerine kavramsal bir inceleme sunulmaktadır. Çalışmanın bulguları sofrada adabının sadece yemek yeme ve servis kurallarını içermediği bununla birlikte sembolik anlamlar içerdiğini ortaya koymaktadır. Buradan hareketle çalışmada sofrada adabı kavramı için şu tanım önerilmektedir:

“Sofra adabı, yemek yeme ve servis kurallarını kapsayan sofrada pratiklerinin yanı sıra sembolik anlamlar içeren kültürel bir çekiciliktir.”

Çalışmada incelenen araştırmalar sofrada adabı konusunun çeşitli bağlamlarda incelenebileceğini göstermektedir. Örneğin halkbilim çalışmaları sofrada adabının sosyo-kültürel özellikleri yansıttığını göstermektedir (Diken, 2023; Yılmaz, 2016). Bununla birlikte çalışmaların bir kısmı (Uğur Çerikan, 2019; Samancı, 2020; Kılıç ve Albayrak, 2012) sofrada adabının kültürel işlevinin yanı sıra ekonomik işlevleri olduğuna dikkat çekmekte ve beşerî ilişkileri vurgulamaktadır. Bazı çalışmalar farklı olarak sosyo-politik bağlamda çıkarımlar sunar. Örneğin Yaşar'a (2013) göre sofrada adabı bir sosyal zümrenin sembolü olabilir. Ayrıca gastronomi alanındaki çalışmalara özel olarak

bakıldığında da genelde sofrada adabını kültürel bağlamda inceledikleri görülmektedir (Varol ve Gök, 2022; Sarıışık ve Tagmanov, 2020, Aksoy, Akbulut & İflazoğlu, 2016, Bayrak, Kement & Erkekli, 2023).

Bireyleri kendi kültürleri içinde birbirine bağlayan ya da farklı mutfak kültürleriyle tanışıp ufuk açan sofrada kültürü, geçmişin ve geleceğin topluluklarını birbirine bağlama açısından oldukça kritik öneme sahiptir. Farklı bilim alanlarından pek çok akademisyen sofrada adabı konusunu inceleyerek alanyazına katkı sunmaktadır. Öte yandan bütünsel bir bakış açısıyla sofrada adabı konusundaki araştırmaları incelemek, konunun kavramsal çerçevesini netleştirmenin yanı sıra bu konuda yapılacak gelecek araştırmalar için bir yön verecektir. Buradan hareketle bu çalışmada Türk sofrada adabını konu alan akademik araştırmalar üzerine bir genel bakış sunulması amacıyla bir alana katkı sağlamaktadır.

Elde edilen sonuçlara göre, yemeğin bireysel ve kültürel kimliğin tanımlayıcı bir unsuru olarak sofrada adabı, halkbilim, tarih, güzel sanatlar, gastronomi ve ilahiyatın bilimsel söylemlerinin konusu olmuştur. Yemek kültürüne ilişkin biçimlendirici teorilerin veya geleneksel kimliğin, aileleri ve toplulukları birbirine bağlamakta ne kadar önemli olduğu multidisipliner çalışmalar ile ortaya konmuştur. Dahası sofrada adabı konusu özellikle son on yılda daha çok incelenmeye başlamıştır. Bu hali ile sofrada adabı konusunun farklı disiplinler bağlamında yeni bir araştırma alanı olduğu sonucuna varılmıştır. Bir başka bulgu olarak, incelenen araştırmalar çoğunlukla nitel yöntemlere başvurduğundan genel olarak sofrada adabının kişisel araştırmalara konu olduğu görülmüştür. Son olarak sofrada adabı kültürel, ekonomik ve sosyo-politik kavramlarla ilişkilendirilebilecek geniş bir ilişki ağında sahip bir sosyal konudur.

ÖNERİLER

Çalışmanın sonuçlarına göre bir takım teorik çıkarımlara ulaşmak mümkündür. Buna göre sofrada adabı, farklı bilim alanlarındaki akademik çalışmalara konu olduğundan bir çoklu disiplin araştırma alanıdır. Öte yandan disiplinler arası bir bakışa sahip gastronomi perspektifinden konu sadece çoklu disiplin değil potansiyel bir disiplinler arası konudur. Son yıllarda ortaya çıkan gastronomi araştırmalarının bu konuya yine disiplinler arası perspektifle odaklanması alanyazına önemli katkılar sunabilir. Buna göre sofrada adabı sadece kültürel ve davranışsal açıdan açıklanmakla kalmayıp aynı zamanda politik ya da ekonomik ilişkiler anlamında açıklanabilir.

Çalışma uygulamaya dönük çıkarımlar da sunmaktadır. Buna göre sofrada adabı önemli bir kültürel pratiktir. Bireyler sofrada adabının belirli bir kültürün ayrılmaz bir parçası olduğunu bilmeli ve belirli bir kültürdeki sofrada adabı hakkında bazı temel bilgi ve becerileri öğrenmelidir. Bu şekilde, insanlar sadece sofrada adabında ustalaşmakla kalmayacak, aynı zamanda kültürü de yavaş yavaş anlayacak, herhangi bir bireyin kültürlerarası adaptasyon yeteneğini geliştirmeye fayda sağlayacaktır. Sonuç olarak, kültür soyut bir kavram ya da bir işaret değildir ve günlük hayatımıza kök salmıştır. Ve kültür, tıpkı sofrada adabı gibi her türlü geleneğe nüfuz eder. Bu nedenle, yeni bir kültürü öğrenmek ve tanımak isteyen her yabancı, sofrada adabı gibi kültürel gelenekleri

öğrenmeye en başından başlamalıdır. Ancak başka bir kültürden insanlarla iletişim kurarken yeni bir kültüre ve onun sofrada adabına karşı aktif ve saygılı bir tutum benimseyebilir.

Her çalışmanın olduğu gibi bu çalışmanın da sınırlılıkları vardır. Öncelikle yürütülen alanyazın taraması Türkçe hakemli dergilerde yayınlanan ve Google Akademik arama robotundan ulaşılan makalelerle sınırlıdır. Yemek kültürü modellerini araştırmak, kültürlerarası yer değiştirmenin etkilerini görmek için farklı kaynakları aramak, genel yemek kültürü ve sofrada adabı ile ilgili verilerin gün ışığına çıkması sağlanabilir. Gelecek çalışmalar diğer akademik kaynakları da dikkate alabilir. Ayrıca sofrada adabı konusunda daha geniş kavramsal açıklamalar sunmak adına Türk ve Osmanlı Mutfağı'nın dışındaki çalışmalar da incelenebilir.

Etik Metni

Bu makalede dergi yazım kurallarına, yayın ilkelerine, araştırma ve yayın etiği kurallarına, dergi etik kurallarına uyulmuştur. Makale ile ilgili doğabilecek her türlü ihlallerde sorumluluk yazar(lar)a aittir. Bu çalışma, etik kurul onayı gerektirmeyen bir çalışmadır.

Yazar(lar)ın Katkı Oranı Beyanı: Bu çalışmada yazarın katkı oranı %100'dür.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., Akbulut, A. B., & İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte mutfak kültürü ve Ateşbaz-ı Veli makamı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 96-103. DOI: 10.21325/jotags.2016.10
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. İstanbul
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007), Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı, 5. Baskı, Adapazarı: Sakarya Yayıncılık
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-ı Şerif. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(5), 31-44.
- Bayrak, D., Kement, Ü., & Erkekli, S. (2023). Ordu Akkuş İlçesinin Gastronomik Kültürüne Yönelik Nitel Bir Araştırma. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32(3), 96-112. <https://doi.org/10.35379/cusosbil.1336369>
- Bayram, E. (2021, Mayıs 3). Yemek Bahane: Müşterek Sofralar. *Gasterea*. <https://gastereamag.com/musterek-sofralar/> Erişim tarihi: 110/11/2023
- Çerikan, F. U. (2019). Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği Ve İşlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitimi (TEKE) Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Çetinkaya, S. G. (2023). Refik Halit Karay'ın Anlatımında Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yemek Kültürü. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 55-62.
- Develioğlu, F. (1970). Osmanlıca- Türkçe ansiklopedik lügat. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.

- Diken, H. A. (2023). Geleneksel Türk Mutfak Kültüründeki Alışkanlık Ve Davranış Örüntüleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *The Journal of Academic Social Science*, 142(142), 282-292. DOI : 10.29228/ASOS.69824
- Doğayla Tarihini buluştuğu Anadolu Köyleri. (2023). Türkiye Kültür Portalı. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mutfak--arac-ve-gere%C3%A7leri> Erişim tarihi: 12/11/2023
- Dunbar, R. I. M. (2017). Breaking Bread: the Functions of Social Eating. *Adaptive Human Behavior and Physiology*.
- Eröz, M. (1977). Türk Yemek Adetleri. Türk Kültürü Araştırmaları. İstanbul: Kutluğ Yayınları.
- Fishbach, A., & Woolley, K. (2017). A recipe for friendship: Similar food consumption promotes trust and cooperation. *Journal of Consumer Psychology*, 27(1), 1-10.
- Hanadya, D., Agustin, A., & Auliana, NU (2022). Pelatihan Sofra Adabı Mahasiswa Politeknik Darussalam. *PakMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 152-158. DOI: 10.54259/pakmas.v2i1.834
- Kaya, F., & Akpınar, E. (2017). Kutadgu Bilig'de Türk Yemek Adabi ve Kültürü. *Electronic Turkish Studies*, 12(21), 335-348.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7(2).
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2023). <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12761/geleneksel-turk-mutfagi.html> Erişim Tarihi: 15.12.2023
- Okkalı, İ. C., & Baytar, İ. (2020). Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950). *Sanat Tarihi Yıllığı*, (29), 63-88.
- Özdemir, Nebi. (2005). Türk Eğlence Kültürü. Ankara: Akçağ yayınları.
- Öztürk, B. & Güven, S. (2020). Gastronomi ile İlgili Genel Kavramlar. A. Akbaba ve N. Çetinkaya. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-2323-67-0
- Samancı, Ö. (2020). Seyahatnamelere Göre 19. Yüzyılda Balkan Yarımadası'nda Yemek Kültürü. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 61, 10-20.
- Sarıışık, M., & Tagmanov, U. (2020). Gastronomi Özellikleri Açısından Türk ve Kazak Kültürü: Benzerlikler ve Farklılıklar Üzerine Bir Değerlendirme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1387-1401. DOI: 10.26677/TR1010.2020.402
- Slurp (2023). Exploring The Cultural Significance Of Table Manners. (2023). Slurp. <https://www.slurp.com/article/the-unwritten-rules-of-eating-exploring-the-cultural-significance-of-table-manners-1675252614794> Erişim tarihi: 12/11/2023
- Sürücüoğlu, M. Saip ve Akman, M. (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri. *Standart Dergisi*, Sayı 439, s. 42-53.
- Yaşar, F.T., (2013). Geç dönem Osmanlı âdâb-ı muşeret kitaplarında sofra âdâbı. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 15(58), 157-176.
- Türk Dil Kurumu: Sözlük. (2023). TDK Sözlük. <https://sozluk.gov.tr> Erişim tarihi: 13/11/2023
- Varol, E., & Gök, İ. (2022). Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 775-789.

Yerasimos, M. (2010). 500 yıllık Osmanlı mutfağı. İstanbul, Boyut yayıncılık

Yılmaz, E. (2019). Seramik-sofra adabı etkileşimi ve politik söylem aracı olarak 18. yy porselen yemek takımları.

İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 8(1), 201-233.

Yılmaz, O. (2016). Artvin Yöresinde Bir Sofra Adabı Aktarıcısı Olarak Yesa Mamali Kosa Geleneği. UKHAD, 13.

Zhang, X. (2013). Talking about cultural influence on table manners from intercultural adaptation--A case study of my Canadian friend's story. *International Journal of Arts and Commerce*, 2(3), 156-162.