



folklor/edebiyat - folklore&literature, 2023; 29(4)-116. Sayı/Issue -Güz/Fall
DOI: 10.22559/folklor.2453

Araştırma makalesi/Research article

Safiye Erol'un Romanlarında Yeme-İçme Kültürü ve Alışkanlıkları

Eating and Drinking Culture and Habits in
Safiye Erol's Novels

Nesime Ceyhan Akça*

Öz

Erken Cumhuriyet dönemi Türk kadın romancılarından Safiye Erol'un yazmış olduğu dört roman (Kadıköyü'nün Romanı-1938, Ülker Fırtınası-1944, Ciğerdelen-1946, Dineyri Papazı-1955) modern Türk romanının öncü örneklerindedir. Bu çalışmada Safiye Erol'un romanları aracılığıyla 1930'lu yıllardan İkinci Dünya Savaşı sonlarına kadarki İstanbul hayatında yeme-içme kültürü ve alışkanlıklarını belirlemeyi amaçladım. Yemek, insanoğlu için hayatı devam ettirmeye yönelik basit bir eylem değildir. Yiyeceğin temininden tüketim aşamasına kadar geçen süreç toplumun refahı, inançları, tercihleri, teknolojisi, gücü ve zaafı ile ilişkilidir. 1930-1950'li yıllar, Türk toplumunun Cumhuriyet ideolojisine göre hayatını düzenlemeye çalıştığı bir dönemdir. Yeme-içme alışkanlıklarındaki dönüşüm de bu çabanın bir parçasıdır. Bu bağlamda toplumun

Geliş tarihi (Received): 10-02-2023 Kabul tarihi (Accepted): 20-07-2023

* Prof.Dr. Çankırı Karatekin Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü. Çankırı-Türkiye/
Çankırı Karatekin University Faculty of Letters Department of Turkish Language and Literature. Çankırı-
Turkey. nesimeceyhan@hotmail.com. ORCID ID: 0000-0001-5880-1386

yeme-içme alışkanlıklarındaki görünüm, sosyolojik olarak kıymetli veriler sunar. Safiye Erol'un romanları ekseninde dönemin yeme-içme kültürü ve alışkanlıklarını nitel araştırma tekniklerinden metin/içerik analizi yöntemi kullanarak tespit etmeye çalıştım. Roman kahramanları aracılığıyla görünür hale gelen yeme-içme kültürüne dair izleri tematik tasnife tabi tutarak sınıflandırdım ve her bir başlığı yorumladım. Safiye Erol, romanlarında geleneksel yeme-içme kültürü ile modern usullere birlikte yer vermiştir. Bu durum, Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçen Türk insanının iki kültür arasındaki kalışının bir göstergesi sayılabilir: Yeni neslin kadın-erkek müşterek eğlencelerinde yeme-içme adeta kutsanır, içki modern yaşamın bir parçası olarak takdim edilir. Bu, devrin siyasi-ideolojik yapısıyla ilgilidir. Safiye Erol, kahvaltıdan, akşam yemeğine, sokak satıcılarından sandal sefalarına, davet yemeklerine devrin birçok yemek sahnesini romanlarına taşımıştır. Safiye Erol'un romanlarından hareketle elde ettiğim sonuçların devrin diğer romanlarının benzer bir metotla taranarak genişletilmesine ve dönemin yeme-içme kültürü ve alışkanlıklarıyla ilgili genel geçer tespitlere ulaşılmasına ihtiyaç vardır.

Anahtar sözcükler: *Safiye Erol, roman, yeme içme kültürü, folklor, sosyal hayat*

Abstract

Four novels (Kadıköyü'nün Romanı-1938, Ülker Fırtınası-1944, Ciğerdelen-1946, Dineyi Papazı-1955) written by Safiye Erol, one of the Turkish women novelists of the early Republican period, are among the leading examples of the modern Turkish novel. In this study, I aimed at determining the eating-drinking culture and habits of people in Istanbul mentioned in Safiye Erol's novels between 1930 and end of the World War II. Meal eating is not a simple action required to sustain human life. It can be said that meal eating is the process from obtaining of food to its consumption and is associated with well-being, beliefs, preferences, technology, power, and the frailty of society. The years between 1930 and 1950 represent a period in which Turkish society tried to adapt to a Republican ideology. Changes in the eating-drinking habits are also a part of this endeavour. In this context, the outlook in eating-drinking habits of society provides us useful sociological data. I tried to specify the eating-drinking culture and habits of the abovementioned period, as stated in Safiye Erol's novels using text/content analysis. I thematically classified the eating-drinking culture of the heroes in the novels and later interpreted each title in detail. Safiye Erol gives place to both traditional and modern eating-drinking cultural methods in her novels. This may be an indicator that Turkish people remained between both the Ottoman and Republican cultures. In the joint entertainments of men and women of a new generation, eating and drinking are sanctified and drinking alcohol comes out as a part of modern life. This situation is relevant with the political-ideological structure of that period. Safiye Erol includes many food scenes of this period in her novels ranging from breakfast to dinner, from street vendors to rowing boats, and banqueting. There is a need to expand the results I obtained from Safiye Erol's the novels via searching through other novels published in the same period with a similar method to reach general results regarding the eating-drinking culture and habits.

Keywords: *Safiye Erol, novel, eating and drinking culture, folklore, social life*

Extended summary

The act of eating-drinking among human beings has both a social identity as well as an individual one. This act can be interpreted on the basis of belief and ideology. Eating-drinking habits are accepted as a part of material and spiritual culture.

In this study, I aimed to determine the eating and drinking culture and habits of people living in Istanbul, which has an important place in Erol's fictional world. On the axis of Safiye Erol's novels, I tried to find answers for following questions: What do people prefer to eat and drink in Istanbul between 1930-1950? What can readers learn from these novels about the table (meal) culture of the period? Where are the outdoor eating and drinking venues? What is the situation of the kitchen like for poor and rich families and also with invitations (wedding and religious ceremonies)? To what extent is folk medicine included in the food culture of the period? and so on.

In Turkish literature, Refik Halit Karay and Selim İleri are the authors who created stand-alone books on meal culture. In addition, the studies of following authors Ahmet Mithat Efendi, Hüseyin Rahmi Gürpınar, Peyami Safa, Ahmet Rasim, Yakup Kadri, Ahmet Hamdi Tanpınar, Abdülhak Şinasi Hisar, Ömer Seyfeddin, Sait Faik Abasıyanık and Memduh Şevket Esendal constitute a source for the culinary culture and eating and drinking habits of the time they lived. Although there are many thematic studies about these authors, the scarcity of studies focusing on eating and drinking culture, apart from a few articles and theses such as Topuz (2012), Uslu Üstten (2014), Kartal (2017), Tırlı (2018), Güreşir (2019), and Özbek (2019), is an important shortcoming.

Four novels (*Kadıköyü'nün Romanı*-1938, *Ülker Fırtınası*-1944, *Ciğerdelen*-1946, *Dineyri Papazı*-1955) written by Safiye Erol were used as data in this study. I tried to specify eating-drinking culture and habits stated in the novels using the "text/content analysis" method. After reading the above novels carefully, I determined, classified, analysed the elements representing the eating-drinking culture and habits of the heroes in the novels and interpreted them in great detail.

Common features of the heroes mentioned in the novels are the educated and wealthy people living in villages and mansions in Istanbul. This environment has adapted or is trying to adapt to the modern life offered by the newly established Republic. In her novels, Safiye Erol gives place to Istanbul's poor neighbourhoods, the groups that adopt the traditional life vividly, and conveys the travel, entertainment places and world of Istanbul, the ferries, the streets, and the places of pleasure. The author, who also includes the new ways of life brought to Istanbul by the young people educated in Europe, examines women and their sensitivities in life and the effects of love on the female soul with all details. It is possible to find important sociological data about the Turkish society passing from the Ottoman Empire to the Republic in Safiye Erol's novels (*Kadıköyü'nün Romanı*-1938, *Ülker Fırtınası*-1944, *Ciğerdelen*-1946, *Dineyri Papazı*-1955). In these novels, the life in Istanbul between the years 1930-1950 is revealed. The author has a background that will enable folkloric, cultural and ideological studies for the active Istanbul life of the period. Safiye Erol, who places a dimension of eating

and drinking activities in many phases of daily life in her novel fiction, has opened the doors of a wide variety of worlds from table (meal) culture to preferred foods and also from the ability to buy food with the economic atmosphere of the time to street peddlers.

Safiye Erol presents the transition from human love to divine love as the evolution of the person. In the novels, it is possible to observe not only the life of Istanbul of the period, but also the life of Bursa and Edirne to a lesser extent. In the novel *Ciğerdelen* (1946), the life of the Turks along the border principalities of the late 1600s is portrayed.

The novels reflect Turkish spoken by people living in the Istanbul in that period with all of its nudity. They include professional jargon, idioms, and proverbs that are not used today. Therefore, Safiye Erol's novels can be considered as important sources for the world of literature, linguistic and cultural studies.

Safiye Erol's novels alone can also be considered as an important source for folklore and folk music of the period, as well as an important source for classical Turkish music. The author's deep knowledge and experience of Eastern and Western civilizations has kept her on solid ground in the Republic of Turkey, which is on the verge of a new life.

It can be said that the author has successfully applied modern novel techniques in her novels compared to the novels of her time. In addition, she is quite successful in re-enacting the scenes of joint life between men and women.

I see that the author has dedicated her works to the correct understanding of the "new life" desired by the youth after the establishment of Turkish Republic. Throughout the novels, the most striking element, in the context of eating and drinking habits and culture in Istanbul, is that alcohol is seen as an equal means of entertainment and relief from grief in the world of both men and women. Cigarettes too are an enjoyable substance consumed equally and intensely by both men and women. It is surprising that Safiye Erol describes the types of fish consumed in Istanbul, like a master fisherman in her novels.

I can conclude that the Greeks living in Istanbul have an important place in the eating and drinking culture of the society. The Greeks are especially active in the management of places that serve alcohol. They have worked in the workplaces and homes of the Turks due to being considered as part of the family.

There is a need to expand the results that I have obtained from Safiye Erol's novels via searching other novels published during the same period using a similar method to reach general results about the eating-drinking culture and habits of the people.

Giriş

Yeme içme ihtiyacı insanoğlunun varlığını sürdürebilmesi için gerekli asli ihtiyaçlarındandır. Kişinin açlık ihtiyacını ortadan kaldırmak üzere karşısına çıkan yiyecekleri basit bir arzuya tüketmesi kültürün bir parçası sayılmazken, yeme içmeyi planlayıp organize etme (bulma, saklama); yiyecekleri yeni bir forma çevirme; pişirme usulleri; pişirmede kullanılan alet-edevat; yiyeceği bir zamanla, inançla ilişkilendirme (oruç, helal-haram yiyecekler);

yiyeceği hastalıklardan kurtulma ile ilişkilendirme ve yeniden organize etme bütün halinde maddi ve manevî kültür unsurları içerisinde değerlendirilir.

Yemek, bireysel ve toplumsal yönleri olan kültürel bir unsurdur. İnsan fizyolojik yapısı itibarıyla yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahiptir. Özet olarak insanın yaşadığı fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkilemekte; hayat şeklindeki değişme ve dönüşüm yemek kültürünün de farklılaşmasına neden olabilmektedir (Çetin, 2006: 108'den akt. Beşirli, 2010: 161). Kutsal kitaplarda peygamberlerin ve inananların yeme-içme faaliyeti ile ilgili işaretler tüm inanç çevrelerini ilgilendirmiştir. Hz. İsa'nın son akşam yemeği anlatısı, Yahudilerin büyük göçten sonra Tanrı tarafından gökten indirilen sofralarla beslenmeleri, inananların tüm dinler için yenecek ve yenmeyecek yiyecekler üzerinden sınırlama yaşamaları, oruçlar; bunların tamamı insanların yeme-içme alışkanlıklarını ve prensiplerini şekillendirir (Fırat, 2014: 132). Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya, Balkanlara, Avrupa içlerine fetihler yahut göçleriyle gerçekleşen yer değiştirmesi sürecinde beraberlerinde getirdikleri yeme-içme alışkanlıkları kadar, yeni mekânların onlara kazandırdığı yeme-içme kültürü ile Anadolu'nun yüzyıllardır farklı din ve milletlere göçler yoluyla yurt olması da muazzam bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Bu geniş kültür birikiminin izleri Dede Korkut Hikâyelerinden, Kutadgu Bilig'e, Divanü Lugatî't-Türk'ten günümüze çeşitli edebî ürünlerde takip edilebilir. Özellikle Türk roman ve hikâyesi bu hususta önemli bir hazinedir.

Tanpınar, XIX. Asır Türk Edebiyatı Tarihi'nde Ahmet Mithat Efendi ile ilgili bölümde "Ev ve romancı"dan söz ederken ilk romanlarımızda romancıların sofrâ üzerindeki dikkatlerini yorumlar: İlk romanlardaki sandal safaları ve piknik gezilerini; Mâi ve Siyah'ta Ahmet Cemil'in ev içi ile Aşk-ı Memnu'daki Adnan Bey yalısını anan Tanpınar, Namık Kemâl'in ve Ahmet Midhat Efendi'nin romanlarındaki sofralara işaret eder, yemeğin romanların önemli unsurlarından olduğunu belirtir (Tanpınar, 1988: 461). Namık Kemâl'in Mehpeyker'in içki sofralarında kahramanı Âli Bey'in hazin yıkılışını başlattığını söyleyen Tanpınar, "Mithat Efendi ise biraz da sofranın başında kendini bulur. O hiç olmazsa iştahlı görünen bir adamdır. Yemek, yemeğin hazırlanışı, çiy malzemeye varıncaya kadar onun için mühim şeylerdir. Ve bu iştah bir dev iştahıdır." (Tanpınar, 1988: 461-462) diyerek okuyucuyu adeta romanlardaki ev içleri ve yeme-içme tavrına odaklanmaya davet eder. Bu konuda Handan İnci (2004)'nin "Eski Ağza Yeni Taam: Alaturkadan Alafrangaya Türk Romanında Sofra" adlı yazısı bu çerçevede yazılmış önemli değerlendirmeler içerir. Konu ile ilgili bir diğer çalışma da Aliye Uslu Üstten (2014)'in "Türk Romanının Somut Olmayan Kültürel Miras Aktarımı Açısından İncelenmesi" adlı yazısıdır. Esra Topuz (2012)'un "Edebiyat ve Yemek: Bir Kronotop Olarak Yemek" adlı yüksek lisans tezi, romanlardaki yemek ve sofrâ sahnelerinin kronotopik okumalara uygun olduğu tezini taşıyan orijinal bir çalışmadır. Romanlarda yeme-içme kültürü ile ilgili değerlendirmeler daha çok romanlardaki halk bilimi unsurları hakkında yapılan çalışmalarda, ya da tematik çalışmalarda birer alt başlık olarak geçerken, müstakil birkaç çalışma "yeme-içme kültürü"ne odaklanmıştır: Salih Koralp Güreşir (2019)'in "Hayattan Esere: Ahmet Hamdi Tanpınar'da Yeme İçme Kültürü", Uğur Öztekin (2019)'in "Selim İleri'nin Eserlerinde Yeme-İçme Kültürü" adlı yüksek lisans çalışması gibi. Romanlardaki

yeme-içme kültürünün daha alt başlıklara ayrılarak incelendiği müstakil çalışmalar da az da olsa vardır: Seda Gül Kartal (2017)'in "Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın Eserlerinde Kahve ve Kahve Kültürü" gibi. Türk edebiyatında Refik Halit Karay (2014a, 2014b, 2014c) ve Selim İleri (2010, 2013)'nin yemek kültürü hakkında müstakil kitaplar oluşturmalarına varan ilgileri yanında, Ahmet Mithat Efendi, Hüseyin Rahmi Gürpınar, Peyami Safa, Ahmet Rasim, Yakup Kadri, Ahmet Hamdi Tanpınar, Abdülhak Şinasi Hisar, Ömer Seyfeddin, Sait Faik Abasıyanık, Memduh Şevket Esendal'ın eserleriyle yaşadıkları zamanın mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıklarına dair kaynak teşkil ettiklerini belirtmek gerekir. Bu yazarlarla ilgili tematik birçok çalışma olsa da yukarıda belirttiğimiz birkaç makale ve tez dışında yeme-içme kültürüne odaklanan çalışmaların azlığı önemli bir eksikliklerdir.

1902 yılında Edirne-Uzunköprü'de dünyaya gelen Safiye Erol¹, lise eğitiminin bir kısmını ve üniversite ile doktora eğitimini Almanya'da alır. 1927'de İstanbul'a döner ve resmi herhangi bir kurumda çalışmaz. Evlenen ve yazı hayatına yoğunlaşan Safiye Erol'u İnci Enginün, 1923-1945 Cumhuriyet dönemi ilk başarılı kadın romancılarından biri olarak zikreder (Enginün, 2002: 291). Safiye Erol'un önce gazetelerde tefrika edilen ve daha sonra basılan dört romanı vardır: Kadıköyü'nün Romanı (1938), Ülker Fırtınası (1944), Ciğerdelen (1946) ve Dineyri Papazı (1955). 2000'li yıllarda eserlerinin yeniden basılmasıyla ilgi görmeye başlayan Safiye Erol'un süreli yayınlarda kalmış hikâye ve makaleleri toplu olarak basılmıştır: Leylak Mevsimi (2011), Makaleler (2002).

Safiye Erol, Makedonya'dan Edirne'ye göçmüş bir ailenin kızıdır. Annesi Keşanlı İkbâl Hanım Bektaşî Dergâhına bağlıdır. Ailesiyle ilgili bu özellikler, onun romanlarında karşılık bulmuştur. Doğu ve Batı medeniyetlerini çok iyi tanıyan Safiye Erol'un Osmanlı'dan Cumhuriyet'e evrilen Türk yaşamını usta bir gözlemci ve yorumlayıcı olarak eserlerine yansıttığını söyleyebiliriz. Özellikle yeni hayata ayak uydurmaya çalışan İstanbul zengin muhitlerinin kamera kayıtları, adeta Erol'un romanlarında gizlenmiştir. Bugün baktığımızda modern romanın birçok unsurlarını -metinlerarasılık (Özer, 2013), şuur akışı, kolaj, pastij vb.- henüz 1930'larda 40'larda ustaca kullanabilen bu ismin, Türk edebiyatı tarihinde uzun yıllar boyunca yok farz edildiğini görürüz.

Bu çalışmada Safiye Erol'un romanlarında 1930-1950 yılları İstanbul'una dair yeme-içme alışkanlıkları ve kültürü üzerinde durulacaktır. Yazar, Ciğerdelen romanında bir iç hikâye/efsane olmak üzere 1600'lerin sonlarında serhat boylarındaki Türklerin hayatına yer verirken buradaki yeme-içme kültürü ile ilgili de okuyucuyu bilgilendirir. Çalışma, Safiye Erol'un dört romanı üzerinden gerçekleşecek nitel bir araştırmadır. Bu nitel araştırmada yazarın romanları aracılığıyla toplumun belli bir zaman dilimindeki odak meseleye dair davranışları tespit edilmeye çalışılır. Romanlar okunup "yeme-içme" kültürünü temsil eden unsurlar belirlenmiş ve sınıflandırılarak analize tabi tutulmuştur. Safiye Erol'un romanlarının dönemin canlı İstanbul hayatı için folklorik, kültürel ve ideolojik çalışmalara imkân sağlayabilecek zengin bir içeriğe sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Yeme-içme kültürü de bu içeriğin bir parçasıdır. 1930-1950 yılları İstanbul'unda insanlar neleri yiyip içmeyi tercih etmekteydiler? Dönemin sofra kültürü hakkında bu romanlardan neler öğrenebiliriz? Ailelerde yemeği kim yapmaktadır? Dışarıda yeme-içme mekânları nerelerdir ve halkın bu mekânlara ilgisi var mıdır? Fakir ailelerin mut-

fağında neler pişmektedir? Zengin ailelerin sofralarında durum nedir? Bekâr bir genç erkek karnını nasıl doyurur? Davetlerde durum nedir? Yiyeceğe ulaşmada güçlük yaşanmakta mıdır? Toplumda en fazla tercih edilen yiyecek ve içecekler nelerdir? Başka kültürlerden İstanbul hayatına girmiş yiyecek ya da içecekler var mıdır? Halk hekimliği, dönemin yiyecek kültürüne ne kadar dâhildir? Adı geçen romanlar, kahvaltıda akşam yemeğine, sokak satıcılarından sandal sefalarına, davet yemeklerine devrin yeme-içme kültürünü bize tanıtırken “yeni hayat” a uyum sağlamaya çalışan toplum hakkında bize ne sunmaktadır? Önümüze çıkan yeme içme kültürü ile ilgili unsurların gerçeklikle ilişkisi nedir? Makalede bu sorulara Safiye Erol’un romanları ekseninde cevaplar bulunmaya çalışılmıştır; ancak bu, dönemin yeme-içme kültürü ve alışkanlıklarını belirlemek için yeterli değildir. Asıl yapılması gereken Safiye Erol’la aynı dönemde yaşayan ve yazan özellikle kadın romancıların -Şükûfe Nihal, Halide Nusret, Muazzez Tahsin, Suat Derviş, Mükerrrem Kâmil Su, Kerime Nadir, Samiha Ayverdi, Peride Celâl- romanlarında benzer dikkatle yapılacak çalışmalardır. 1930-1950 yılları İstanbul’unda yeme-içme kültürü ve alışkanlıklarına dair isim isim ilerleyecek tespit ve değerlendirmeler, karşılaştırmalı olarak yorumlandığında kültür tarihimiz için asıl güvenilir sonuçları ortaya çıkaracaktır.

Romanlarda yeme-içme üzerine dikkatler

Yeme-içme mekânları

Safiye Erol’un, romanlarında olayların senelerini sık sık anmasının ve gerçek mekânları tercih etmesinin gerçeklik algısını beslediğini söylemeliyiz.² Safiye Erol’un romanlarında andığı mekânların, şehirlerin kültür tarihi açısından eşsiz hazineler olduğu muhakkaktır. Safiye Erol’un romanlarında öne çıkan-yeme içme mekânları şu şekilde sıralanabilir: Şifa, Papazın Bağı, Belvü, Kuşdili Gazinosu, Moda Deniz Kulübü, Mardik’in Meyhanesi, Mulen Ruj, Fenerbahçe Kulübü, Bursa Orhan Gazi Camisi’nde Kahveci Mustafa, Cercle d’Orient, Moda Yalı Gazinosu, Florya, Edirne Keşan’da Kayalidere.

Bu mekânlardan Bursa’daki Kahveci Mustafa ve Keşan’daki Kayalidere dışındaki yerler, İstanbul’da ağırlıklı olarak alafranga eğlenceyi tercih eden kimselerin eğlence mekânlarıdır. Mekânların bir kısmı yemekli ve içkili, bir kısmı ise sadece içkili eğlence yerleridir.

“Şifa, çok تنها idi. Papazın bağı gözden düşeli burası kalenderlere konak olmuştu. Yeşil dallardan örülmüş birkaç çardak, iri cam fenerler içindeki gaz lambaları ile tenvir ediliyordu.” (Erol, 2003: 49). Şifa, bu devirde gençlerin kalabalıktan uzak kalmak istediklerinde, kafa dinlemek için tercih ettikleri yeni içme mekânı olmuştur. Kadıköy’ünün Romani’nde gençlerin cuma günlerini deniz eğlencesine ayırdıklarını, Belvü’de öğle yemeği yiyip, karanlık basınca Kuşdili Gazinosu karşısına sandalı bağlayıp gece boyunca alaturka saz dinlediklerini öğreniyoruz. Derede iğne atsan yere düşmez bir kalabalık vardır. Gençler akşam için yiyeceklerinin bir kısmını sandala almışlardır: Bir okkalık şişe rakı, sardalya balığı, salam, turşu, peynir, havyar (Erol, 2003: 58-60). Moda Deniz Kulübü’ne gün ve gecenin herhangi bir vaktinde gidebilmek önemlidir (Erol, 2003: 65). Mühürdar caddesine yakın Mardik’in Meyhanesi denilen kışlık gazino (Erol, 2003: 158), yemek ve içki için uğranılan Mulen Ruj (Erol, 2003: 229), yangından sonra başka bir yere taşınan Fenerbahçe Kulübü (Erol, 2003: 241), Moda Yalı gazinosu (Erol,

2003: 258), özellikle yemek için Cercle d'Orient (Erol, 2006: 28) roman kahramanlarının sıkça gidip geldikleri yeme-içme mekânlarıdır. Florya, yiyeceklerin evden hazırlanıp kalabalıklar halinde gidilen piknik eğlencelerine ev sahipliği yapar (Erol, 2007b: 175).

Bursa'da Orhan Gazi Camii avlusunda uğranılan Kahveci Mustafa, misafirleri için “önceden fiskeyi altında husûsî olarak soğuttuğu gazozları açıyor, pembeli morlu fincanlar içinde köpüklü kahve getiriyor.” (Erol, 2003: 68). Geleneksel gezip dolaşmalara bir örnek de Keşanlıların kuzularını helvalarını alıp bahar bayramına Kayalidere'ye, Gazi Rüstem Baba'ya gitmeleridir (Erol, 2007a: 223).

Romanların tamamında eğlence mekânlarında kadın-erkek bir arada eğlenilmesi, Cumhuriyet Türkiye'sinde eğlence anlayışında görülen değişimin boyutunu haber verir. Özellikle gençlerin eğlence anlayışı, gezilerin yemekli ve içkili olarak organize edilmesi, olayların zamanı düşünüldüğünde (1930-1950) maddî kaygı hissedilmemesi, bu eğlencelerin İstanbul'un bazı varlıklı ailelerinin çocuklarının alışkanlığı olduğunu düşündürür.

İçki kültürü

Safiye Erol'un romanlarında kadın ve erkeklerin günün her vaktinde çok doğal bir şekilde içki tüketebildiklerini görürüz. Bunun modern hayatı benimseyen ailelerde, eğitilmiş modern kadınlarda daha fazla örneklenmesi, yeme-içme kültürü ve ideoloji arasındaki ilişkiyi gösterir: “Bireylerin yemek yeme alışkanlıklarını dünya görüşlerinin yansıması olarak gören Murat Belge, ideolojik olarak nitelendirdiği yemek yeme faaliyetinin ayrıca bireyi toplumsallaştıran ilk aşama olduğu görüşündedir.” (Belge, 2018: 359'dan akt. Güreşir, 2019: 79-80). Geleneksel hayatı tercih eden ailelerin içkiden uzak duruşları, ideolojik bir davranıştır; yine aynı şekilde modern hayatı tercih edenlerin dinî inanışların yön verdiği yeme-içme kısıtını ciddiye almayışları benzer bir durumu temsil eder. Romanlarda konyak, şampanya, meyve likörü, bira, rakı alkollü içki çeşitleri olarak yerini alır. İçki, önemli bir eğlenme ve keder dağıtma aracı olarak takdim edilmiştir.

Safiye Erol'un romanlarında alkolün deniz eğlencelerinin önemli parçası olduğu görülür. *Kadıköyü'nün Romani*'nda özellikle deniz ve sandal eğlencelerine çokça yer verilmiştir (Erol, 2003: 53, 61, 64, 66), ayrıca kederli erkeklerin bir araya gelerek kapalı mekânlarda içkiye sığınmaları dikkat çekicidir (Erol, 2003: 32, 199). Erkeklerin ve kadınların toplu eğlencelerde (Erol, 2007a: 44), yahut baş başa (Erol, 2003: 165; Erol, 2007b: 223), içmeyi tercih edebildikleri, orta halli ailelerin akşam balık sofrasında ailecek rakı içmeleri (Erol, 2007b: 30) İstanbul hayatının canlı sahneleridir.

Dineyri Papazı'nda Akif Kaptan'la Müzeyyen'in akşam balık sofrasında geçen “Çarmakçur ve karafaki” sözcükleri “rakı kültürü” bakımından önemlidir. Çarmakçur etmek, de-yimi rakı içmek anlamına gelirken; karafaki, küçük rakı sürahisi demektir:

Mavi damasko örtülü masada yemek hazırlanmıştı bile. Karışık balık tavaşının, doğranmış kavunun kokuları tütüyordu. Küçük tabaklarda itina ile ezilmiş, domates, biber, zeytinle süslenmiş patlıcan salatası vardı. (...) -Oldu mu ya... Müyesser! Hani bizim çarmakçur? Çarmakçur yüzünden karı koca arasında ekseri bir çekişme olurdu. Fakat bu defa Müyesser; “A... Şimdi şimdi... Şuracıkta... (Erol, 2007b: 30)

diye telaşla seçirterek ufak bir yerli dolaptan işporta malı cicili bir karafaki ile aynı örnekten birkaç kadeh çıkardı.

İstanbul'da bazı yalıların "hâlâ" biraz sofü yaşayıp, içki içmediklerine dair Ülker Fırtınası'nda önümüze çıkan detay da yeme-içme kültürü ile toplumsal hayat arasındaki ideolojik ilişkiyi ortaya koyar: "Müfit'le Süreyya, henüz biraz sofü yaşayan bu yalıda kendileri için gizlice hazırlanmış rakıyı içmeye gittiler. Sermet, salonda kaldı. O, saz çalarken rakı kullanmazdı" (Erol, 2006: 34).

Pipo, sigara, nargile alışkanlığı

Pipo, romanlarda sadece iki sahnede anılmıştır: Biri Ciğerdelen'de Avrupa'da yetişmiş Turhan'ın îmar planı çalışması esnasında (Erol, 2007a: 50) diğeri Kadıköyü'nün Romani'nde Burhan karakteri ile (Erol, 2003: 53). Burhan, ailesi geleneksel yaşamı sürdürmesine rağmen, kendisi Avrupa'da yaşamış, zamanın modern gençlerindedir: "Aşık Kerem gibi yanar tutuşuruz. Sonra böyle bir züppe gelir, bir pipo yakar, karanlıklara bakar. Mesele tamamdır." (Erol, 2003: 53). Burada pipo içmekle züppelik arasında ilgi kurulduğu görülür.

Nargile ise geleneksel hayatı temsil eden Talât Bey ve Feyzi Efendi ile ilişkilendirilmiştir (Erol, 2007b: 75).

Safiye Erol'un romanlarında kahramanların sigara içme eğilimi yüksektir. Kadın ve erkek kahramanlar aynı derecede sigara tüketirler (Erol, 2003: 89; Erol, 2007a: 28; Erol, 2007b: 14).

Kadıköyü'nün Romani'nda evin genç hanımının kederden sabahlara kadar sigara içmesi, kül ve izmarit yığınına gören aile fertlerinin endişelenmesine yol açar (Erol, 2003: 166). Ülker Fırtınası'nda Almanya'da eğitim alan ve tatilde ailesinin yanına gelen Turan'ın (genç kız) annesinin arkadaşları yanında sigarasını yakıp içmeye başlaması, romanda gençlerin büyüklerin yanında sigara içmesinin ayıp görüldüğü hakkında okuyucuyu bilgilendirir. (Erol, 2006: 25).

Sigaranın geleneksel içme şekilleri "Talât Bağcı, yasemin çubuğuna kalın bir cıgara geçirip..." (Erol, 2007b: 11) ve "Kalfa Hanım, ince sigaralar sarmaya başladı." (Erol, 2007b: 198) cümlelerinde görünür kılınır. Romanda sigara ile İkinci Dünya Harbi'nin ekonomik güçlükleri arasında da ilişki kurulmuştur: "Doktor bir geniş nefes aldıktan sonra cebinden çıkardığı yaprak sigarasını kesmeye başladı. "Benim harp stokum" dediği sigaralardandı bu, ayda yılda bir keyif çatmaya niyetlenirse bir tane yakardı." (Erol, 2007b: 178) Henüz, tütünün sağlığa zarar verdiğiyle ilgili belirgin bir bilinç yoktur. Yalnız kadınların fazlaca sigara tüketiminin onlara zarar verebileceği, yaşlı roman kahramanı aracılığıyla bir kez hissettirilir.

Sokak satıcıları

Safiye Erol'un romanlarında bütün canlılığıyla önümüze serilen İstanbul'un en önemli taraflarından biri, sokak satıcılarıdır. Soğuk su, şerbet (Erol, 2003: 80), ayran satanlar (Erol, 2003: 127); macun (Erol, 2003: 253), şeker (Erol, 2003: 136), kestane satan (Erol, 2006: 31), simit satan (Erol, 2006: 96) seyyar satıcılar vapurda, Bâbiâli yokuşunda (Erol, 2003: 80) mezarlıkta (Erol, 2003: 127), tramvay durağında (Erol, 2006: 31), yani her yerdedir:

“Vapurda satıcıların nâraları bunu bastırıyordu: - Kahve, çay, gazoz, kahveeeeciiss! -Nane şeker, limon şeker, meyvalı var, naneliiii!” (Erol, 2003: 136)

Henüz Cumhuriyet’in ilk yıllarında sokağın romana bu şekilde dâhil edilebilmesi roman kurgusu bakımından çok önemli bir başarıdır. Sokak satıcılarının romanlar boyunca aniden ortaya çıkmaları, roman kahramanlarının dikkatini çekmeleri yahut kahramanların onlardan bir şeyler almaları canlı hayata okuyucuyu dâhil etmekten başka bir şey değildir.

Düğün/ölüm/nişan merasimleri ve yemek kültürü

İstanbul zengin muhitlerinde Cumhuriyet’in ilk yıllarında yaşam tarzında bir zihin karışıklığı yaşandığının en önemli göstergeleri aşağıda da canlandırıldığı şekilde toplu törenlerde ortaya çıkar. Düğünde ailenin üç nesli de farklı tarzda eğlenceye talip olabilir; garden parti, cazbant daveti, Karagöz ve hokkabaz daveti...

Mükerrem’in ablası bu düğünü bir garden parti tarzında tertip etmişse de bütün planları altüst olmuştu. Çünkü büyük hanımefendi, ince saz diye direnmiş, Mükerrem cazbantta ısrar etmiş, çocuklar Karagöz, yeni damat hokkabaz dilemişti. Nihayet kimse kırılmasın diye cümlelerin arzusuna hizmet edildi, düğün çorba oldu. (...) Mükerrem, işlerin bu mecraya döküleceğini gündüzden anlayarak bahçe duvarına bitişik bir kameriyede arkadaşları için husûsi bir sofraya hazırlamıştı. (Erol, 2003: 39)

Bu farklı beklentilere uygun birbirine benzemeyen misafirler bir anda konağa yığılınca tabii olarak kaos oluşur:

İki yüz kişi davet edilmişti; fakat dört yüz misafir gelmişti. Büyük hanımefendinin ahbabları, uzak semtlerde oturduklarından, gece yatısına kalacaklardı. (...) bunlara akşam yemeği çıkartmak lazım geldi. Halbuki ev sahipleri hazırlıklı değildi. Yalnız soğuk büfe hazırlamışlardı. Buna rağmen erken gelenler için, aceleden etler, pilavlar pişti. Bunlar yemek sofrasında iken durmadan yeni gelenler oluyor ve cümlesi, yemek çıkarılıyor zannı ile, masaya iltihak ediyor, bu tepeden inme ziyafet genişledikçe genişliyor. Ev sahipleri pürtelaş; Kadıköy’e, lokantalara, kasaplara, manavlara telefon ediyor, otomobil koşturuluyordu. (Erol, 2003: 37-38)

Benzer bir ikram yetişmemesi ve şehirden hazır yemek takviyesi yapılması sahnesine Dineyri Papazı’nda Güzin’le Doktor Bülent’in nişanında da rastlanır (Erol, 2007b: 308).

Düğün, nişan, bayram (Erol, 2007b: 192) gibi mutlu kalabalık ortamlarında da ölüm sonrası kalabalık törenlerde (Erol, 2007b: 189) de yeme içme ile ilgili kalıplaşmış ikram alışkanlıkları vardır.

Çalışan orta halli bir gencin gün içerisinde işyerinde/evinde yeme alışkanlığı

Erol’un dört romanında da günlük hayatın herhangi bir anıyla ilgili yalnız ya da topluluk halinde yemek yeme faaliyeti ile karşılaşılabilir. Necdet’in Bâbüâlî’de iş yerinde yaptığı basit kahvaltı şu şekildedir:

Şimdi biraz üzüm, peynir alıracak. Bir kahve, bir sigara, yarım saat olsun istirahat.” (Erol 2003: 80) “Gazetenin sahibi ve müdürü, yazıhanesinin üzerine Necdet’in imren-

diği tarzda bir kahvaltı hazırlatmış, yiyordu: Gevrek, buzlu limonata, üzüm, peynir. Necdet'e ikram etti. Bu mesele de bitip kahveler gelince... (Erol, 2003: 81)

Necdet'in yalnız yaşadığı evinde kendi halinde planladığı akşam yemeği ise şöyledir: "Çarşıdan kılıçbalığı alırım. Üzüm, rakı, buz alırım. Kapıcı madam, pişirir. Balkonda denize karşı tek başıma demlenirim." (Erol, 2003: 142)

Necdet'in evinde çeşitli zamanlarda yalnız yahut arkadaşıyla yediği (Erol 2003: 250) başka yemek sahneleri de vardır. Safiye Erol'un kahramanlarının sofralarını ayrı ayrı tasarlaması, yemeği roman kurgusunda önemsedığının bir **göstergesidir**: "Necdet, pencere kenarına bir küçük masa çekmiş, çay tepsisini üzerine yerleştirmişti. İki tane havyarlı sandviç yedi. Üçüncüsünü de bol tereyağı, kalın bir havyar tabakasıyla sıvarken felsefesini nihayete erdirmiş son hükümlerini vermişti." (Erol, 2003: 227).

Necdet'in yemeklerini kapıcı madama pişirtmesi, konak ve köşklere yemek işlerine mutlak bir şekilde aşçı kadınların, vekilharçların, Rum yardımcıların bakması dikkat çekicidir. Dört romanda yemeğini kendi pişiren üç örnek vardır: Biri Ülker Fırtınası'nda Sermet'in fakir evinde eşi Müzeyyen, diğeri Dineyri Papazı romanında Akif Kaptan'la Müyesser'in orta halli sayılabilecek mutfağında evin hanımı Müyesser ve Ülker Fırtınası'nda Nuran'ın babası Bektaşî dervişî Ali Fethi Bey. Yemeğini kendi pişiren bu üç örnek de fakir ve orta hale yakın üç evi temsil eder.

Balıkçılık bilgisi ve yemek kültürü

Safiye Erol'un romanlarında usta bir balıkçı gibi balık avlarına, İstanbul'un balık türlerine yer vermesi şaşırtıcıdır. Boğaz'da nerede hangi balık çeşidi avlanır, balık ve diğer deniz mahsulleri nasıl pişirilir, balık ve deniz mahsulleri yanında ne yenilir, ne içilir tamamını romanlarda görebiliriz. İstavrit, palamut (Erol, 2003: 254), istakoz, çağanoz, midye (Erol, 2007b: 277), yengeç, ilerya, çurçur, lapin (Erol, 2007b: 278), kalkan, barbunya (Erol, 2007b: 285) romanlarda anılan deniz mahsulleridir.

Evvelâ Fener açıklarına Tonoz'a gidiyorlar, istakoz çıkarıyorlar. Dönüşte Necdet oltaları salıveriyor. Bu sene koyda o kadar çok palamut çıkıyor ki rezalet! Daha oltayı yarı salıvermeden üç dört tanesi birden atlıyor. Bir saat içinde elli altmış tane derya kuzusu tutuyorlar. (...) Mehmet Bey'le Necdet bir yorgunluk kahvesi içerken Cemil Efendi bahçede bir ateş yakıyor. İstakozları pişirmeye koyuyor. Bir taraftan palamutlar doğranıp tavalık hazırlanıyor, marul salataları yapılıyor. (Erol, 2003: 254)

Bu satırlarda, balığın tutulmasından ikramına kadar yaşanan süreci izleyebiliriz. İstakozun ızgara olarak pişirilmesi, palamutun kızartılması balık pişirme usullerinin aktarılması bakımından önemlidir. *Dineyri Papazı*'nda da balığın yanına yemek üzere irmik helvası hazırlanması, bira açılmasından söz edilir. (Erol, 2007b: 279)

Safiye Erol'un romanlarında sıkça yer verdiği balıkçılık hakkındaki bilgisinin ve kurduğu balık sofralarının kitabî olmadığı, uzun yıllar İstanbul'da yaşamış genç bir kadının tabii görgü ve bilgisi olduğunu düşünebiliriz.

Alaturka konakta yeme-içme

Erol'un *Kadıköyü'nün Romanı*'nda geleneksel hayatın hüküm sürdüğü Burhan'ın ailesinin yaşadığı Filibeliler Konağı, yemek kültürünün çok önemsendiği bir mekândır. Roman boyunca bu konakta davet verildiğine tesadüf edilmez; ancak romancı, konağın geleneksel mutfağı ve mutfağa verilen önemi vurgular. Bu konağın Rumeli yemeklerine yatkın mutfak kültürü ile alkollü içeceklerden uzak duruşları, roman içerisinde İstanbul hayatının bir başka yanının varlığına işaret eder. İçki çeşidi olarak şerbetler ve kahve ikramı dikkate sunulur:

Kahveler, gümüş tepsi üzerinde gümüş zarflar içinde verilmişti. Bedriye, bu evin itinalı ve vakur alaturkalığına dikkat ediyordu. Az zaman sonra uzatılan nar şerbetleri de belli ki aynı titiz ve itibarına meraklı elden çıkmıştı. Yüksek ayaklı, altın yaldızlı bardaklar içinde buzlu şerbet buğulanmış mercan gibiydi. (Erol, 2003: 131)

Filibeliler Konağında aşçıların daima kadın olduğunu ve bu kadınların aldıkları yüksek aylık hatırına tüm hürriyetlerinden vazgeçtiklerini (Erol, 2003:129-130), evin hanımlarının da zaman zaman mutfağa inip Anadolu aşçıların asla bilemeyecekleri bazı Rumeli yemeklerini pişirdiklerini, incecik yufkalar açtıklarını, mevsimine göre şuruplar, reçeller, turşular, tarhanalar, cevizli sucuklar hazırladıklarını (Erol, 2003:130) öğreniriz.

Filibeliler Konağının mutfağı, Cığerdelen romanında serhat boyundaki Şahinbey Konağı'nın kadın hâkimiyetindeki kurallı, temiz, itinalı ve çeşidi bol mutfağını anımsatır.

Yeni neslin yeme-içme alışkanlığına eleştiri

Her ne kadar modern hayatı tasvip etseler de aile büyükleri gençlerin yeni yaşama şekillerinden ve yeme-içme alışkanlıklarından rahatsızdırlar. Özellikle genç kızların içki ve sigara tüketimi büyüklerin dikkatini çeker:

Nesrin de sen de hepiniz tahtadansınız. (...) İçki içersiniz, sigara içersiniz. Poker, briç oynarsınız. Sabahlara kadar dans. Türlü türlü kitaplar okur, rûhî muvazenenizi âsâbınızı bozarsınız. Ne gıdanız belli ne uyku saatiniz. E... bu kadarına körpe bir kadın vücudu dayanmaz. (Erol, 2003: 168)

Avrupa'da eğitim alan ve Avrupa usûlü yiyecekleri talep eden, Avrupa'nın yeme-içme modalarına kendini kaptıran, İstanbul sofralarını beğenmeyen gençlere de romanlarda yer verilir:

Çocuklar alaturka yemek yemiyorlar. Turan, İngiliz usulüne alışmış; Selçuk, Almanya'da bazı cereyanlara kapılmış, ağzına et koymuyor; taze süt, meyve, salata, çiğ sebze gibi şeyler arıyor. Orta hizmetçilerinin bazı saf hareketlerini şahsi küstahlık sayıyorlar. (Erol, 2006: 24)

Ülker Fırtınası'nda Selçuk'un arkadaşı Oscar'la birlikte vejeteryen beslenmeyi tercih ettikleri, Hint fakirlerinin nefes ve beden idmanlarını uygulayıp, oruç ve perhiz günlerine riayet ettikleri görülür (Erol, 2006: 42). Yemek kültüründe bu uygulamalara Safiye Erol'un Almanya'daki eğitimi esnasında şahit olmuş olması muhtemeldir.

Yemek ve ülke ekonomisi (zengin sofrası/fakir sofrası)

Safiye Erol'un romanlarında zengin ve fakir sofralarını aynı derecede canlı bir şekilde aktardığını görürüz. Yazar, yerli mallarını koruma kanunu üzerine Avrupa mallarının çarşısı

pazarda zor bulunmasından söz eder.³ İkinci Dünya Harbi'nin ekonomiye olumsuz tesiri, beyaz ekmeğin lüks kabul edilmesi ve az bulunması, memurlara ucuz şeker dağıtılması, sigara bulmakta güçlük çekilmesi gibi hususlar, roman kurgusu içerisinde toplumun ekonomik sıkıntılarını hissettirir.

Yerli malları koruma kanunu üzerine zenginler muhيتينin çerez sofrası epey züğürtledi. Nerede o çeşit çeşit İtalyan ve Fransız peynirleri, Ren şarapları, şampanyalar, konserveleler. Hani muz, hani ananas? Şimdi Eglantin gibi usta ev kadınları bir kat daha ustalık gösterebilir. Meselâ Numan, bir gün Kandilli'de yepyeni çerezler buldu. Hepsini metresi icat etmiş. Piyasada yerli malı ne bulduysa ondan istifade etmesini bilmişti. Domatesli, jelatinli dana parçası, karides çorbası... Enfes! (Erol, 2006: 62)

Sermet'in Müzeyyen'le evliliğini sürdürdüğü evde ciddi bir fakirlik hüküm sürmektedir:

(Müzeyyen) Yarım karpuzu dörde böldü. Bir tepsiye ekmeğe, zeytin, peynir koydu, alt kat sofrasındaki muşamba örtülü masaya bıraktı. (...) Yemek? Evet, yemek, gece uykularını kaçırarak düşünce. Bugün ne pişirmeli? Fazla masraf yapmadan çocukların hoşuna gidecek değişik bir şey bulmalı. Tel dolapta kâsenin dibinde biraz kavrulmuş kıyma var. Bir musakka yapalım, bir de Tatar böreği, yoğurtlu. Bunu çocuklar sever. Arkadan gene karpuz keseriz. (Erol, 2006: 68)

Tarif edilen bu maddi sıkıntıya rağmen Sermet'in eşiyle tanıştırmak üzere sevgilisi Nuran'ı gayrı ahlâkî bir uygulama olarak evine getirdiğinde, fakir evde muazzam bir yemek hazırlığı yapılmıştır: tarama, midye pilakisi, sahanda sucuk, börekler, balık kızartmaları, salatalar... (Erol, 2006: 108-110)

Müzeyyen'in fakir mutfağında ona en fazla yardımcı olan mutfak gerecinin mangal olması da Erol'un kadın dikkatinin önemli bir göstergesidir: "Mangalı mutfağa götürdü. İdare olsun diye havagazını kullanmıyordu. Mangal doğrusu çok işine yarıyordu, yemek, çamaşır, ütü her şeye yetiyor." (Erol, 2006: 69)

Sofradan yemek çeşitlerinin azalması, eski zengin konağın fakirleşmesinin önemli bir alâmetidir. Dilirüba Hanım'ın öğle ve akşam sofrasında dört türlü yemek, iki türlü tatlı ikramı varken eşi Numan Bey'in ölümünden sonra iki türlü yemek bir türlü tatlı ile kanaate mecbur olunur (Erol, 2006: 168).

Beyaz ekmeğin nadir bulunan bir lezzet olduğunu, İkinci Dünya Savaşı yıllarında görünce şaşırılan yiyeceklerden biri olduğunu yine romanlardan öğreniriz:

(Orta halli Akif ve Müyesser'in evinde) Gülbün, ayaklı bir yemişikte uzatılan ekmeğten alırken şaşırdı. Beyaz ekmeğe! Müyesser'le Akif gülüştüler. Müyesser dedi ki: -Bilirsin ya babam çiftlik kâhyasıdır. Üvey anam, karısı, bize Çekmece'den zahire gönderdi. Asador'un fırınına un götürdüm, pişirdiler. Gülbün Hanım, bu beyaz ekmeğe senin kısmetin. (Erol, 2007b: 30)

Aynı evde Müyesser'in reçel yapımıyla ilgili kıyası da halkın mutfağa yansıyan ekonomisini haber verir: "Müyesser, homur homur söyleniyordu, her sene dört kilodan vişne reçeli yaparmış, bu sene bir kiloya dar gücü yetmiş, falan filan. Muharebe, pahalılık... Her günkü nakarat..." (Erol, 2007b: 177) Müyesser'in eşi Akif Kaptan, balık avlayıp ek gelir oluştururken (Erol, 2007b: 194) Feyzi Efendi, devletin memurlara dağıttığı ucuz şekeri alır (Erol, 2007b: 195).

Akif Kaptan ve Müyesser'in küçük evleri ekonomik olarak orta halden biraz düşük tipik bir İstanbul evidir. Küçük ailenin daimi misafiri Nuran'la yedikleri akşam yemekleri, devrin sosyal yaşamı ve mütevazı yeme-içme alışkanlıkları hakkında önemli bir vesikadır:

Mutfakta Müyesser havuç kızartıyordu. Gülbün'e bakınca elindeki tava maşası havada kaldı (Erol, 2007b: 61). (...) Müyesser telaşla tavaya döndü, cızırdayan havuç dilimlerini alt üst çevirdi. "Baş suyuna pilav yaptım, dedi, etleri üstüne koydum. Bir oldu, bir oldu ki ağzına layık. Eh.. Eh.. Anan baban aşçı mıydı gidinin kızı! Bak havuç kızartıyorum, tabii yoğurt da gelecek. Sakın geç kalma." (Erol, 2007b: 62). "Akşama doğru sütçü geldi, her günkü gibi iki küçük kâse Çamlıca yoğurdu bıraktı. Müyesser'in hazır pişmiş İzmir köftesi vardı., ikinci yemeği bir türlü tasarlayamıyordu. Nihayet süzme pilava karar verdi. (Erol, 2007b: 183)

Zengin ya da fakir, kahve'nin her hal ve şartta cezvelerde, fincanlarda yerini bulduğunu, içildiğini söylemeliyiz. Romanlarda sayıları verilemeyecek kadar çok kahve pişirme ve içme eylemi vardır; çay ise dört romanda üç kez gündeme gelir: *Ciğerdelen*'de 1943 yılında Turhan bir İngiliz'in evine çaya davet edilir (Erol, 2007a: 25), *Ülker Fırtınası*'nda Selçuk, Turan ve Oscar, Cumhuriyet'in 10. Yıl kutlamalarında sokakta eğlenirken kahvehanelerden çay söylendiği sahnede (Erol, 2006: 96) ve *Kadıköyü'nün Romanı*'nda vapurda yiyecek içecek satan seyyarın nidasında (Erol, 2003: 136) çaydan söz edilir. Çay içmek henüz toplumda yaygın değildir.

Yabancı mutfaklar (Noel, Viyana, İngiliz...)

Safiye Erol'un eğitim hayatının büyük kısmının Almanya'da geçmesi, onun Batı kültürü ve mutfağını tanımasını sağlamıştır. Özellikle Hristiyanlığın Noel alışkanlıkları ve Noel mutfağı ile ilgili romanlarına akseden bilgiler önemlidir. Türk romanında bu yıllar düşünüldüğünde Batı medeniyetinin yeme-içme kültürüne dair (içkili toplantılar dışında) bu denli canlı sahnelere rastlanmaz: *Ülker Fırtınası*'nda Nuran'ın salonunda yaptığı Noel süslemeleri oldukça ayrıntılıdır (Erol, 2006: 120). Nuran'ın yılbaşı gecesi için mutfağa kendisinin girmesi, bir Alman pastası hazırlaması, pasta malzemelerinin detaylı bir şekilde verilmesi ilgi çekicidir:

Hamura kattığı kakao pasta fırında pişince, damar damar oluyordu. Almanlar da buna zaten mermer gatosu derler. Genç kız ufak bisküviler hazırladı, küçük kalıplarla yürek, yıldız, kuzu şekilleri kesti. Bu edevâtı almak için bir gün mahsus Kadıköyü'ne kooperatife inmişti. (...) İşte pasta yapmak için türlü baharatla uğraşılıyor. Limon kabuğu rendeliyor, yumurta akı köpürtüyor, tereyağ ve toz şeker tartılıyor. Daha ne lazım? Karanfil, tarçın, vanilya. Nuran'ın elleri hamurlu, yüzüne biraz renk gelmiş, Hüseyin Ağa ile şakalaşılıyor. Bir de ördek kızaracak. Bir de punç kaynatılacak. (Erol, 2006: 121-122)

Dilrûba Hanım, Nuran'a yılbaşı hediyesi olarak süveter, kestane şekerlemesi ve şarap getirir (Erol, 2006: 123). Bir başka yılbaşı gecesi kutlama sofrası da *Ciğerdelen*'de anlatılır. Burada İngiliz usulü söz konusudur (Erol, 2007a: 52).

Romanlarda Batı mutfağı sadece yılbaşı ve Noel bağlamında anılmaz. *Ülker Fırtınası*'nda Viyana'da eğitim görmüş Nuran'ın Viyana çöreklerini hatırlaması (Erol, 2006: 151) ya da *Ciğerdelen*'de Canzi'nin Turhan'a Viyana usulü tavuk şnitzel kızartmak istemesi, diğer bazı örneklerdir (Erol, 2007a: 37).

Yalnız yaşayan bir Bektaşî Dervişinin yeme içme alışkanlığı

Safiye Erol'un annesi Keşanlı İkbâl Hanım'ın bir Bektaşî dervîşesi olduğunu biliyoruz. Bu zarif ve engin ruhlu kadından Safiye Erol'un feyz almamış olması düşünülemez. Erol'un romanlarında tasavvuf erbabı bir rehber şahsiyetin devreye girmesi ve kişinin alt üst olan ruhunu, hayatını bir düzene sokacak nasihatler vermesi de yazarın Kenan Rifâî'ye intisabı ve onun inanç dünyasından etkilenmesi ile açıklanabilir.

Ülker Fırtınası adlı romanında Nuran'ın babası Ali Fethi Bey, bir Bektaşî Babası'dır. Psikolojik tükenmişliği had safhada iken babasının yanına sığınan Nuran, burada hayat gücünü yeniden bulur. Erol, kahramanını babası yanında ruhsal bir tekâmüle hazırlar. Bu eşsiz, dingin atmosferde bol bol sofraya kurulur. Baba kız yemek yer: “- (Ali Fethi Bey) Öğleye sığır etiyle pişmiş kış türüsü var, bakla ezmesi var, diyordu. Yoğurdumuz da var.” (Erol, 2006: 129)

Ali Fethi Bey, kızını maddî ve manevî olarak doyurur: “Henüz battaniyeyi katlamamıştı ki, babası taze demlenmiş bir çay, limon, ekmeğe, tereyağ getirdi. Yeni baştan çıtırdayan sobanın keçeyle kızılıklar döken alevlerine bakarak sessiz bir kahvaltı ettiler.” (Erol, 2006: 130)

Ali Fethi Bey sobanın üzerine elma kabukları koymuştu. O tatlı koku, zaten cana yakın olan bu yeri büsbütün sevimli yapmıştı. İhtiyar gitti, **öğle üstü** Nuran uyurken köyde buldurduğu balıkları kızarttı. Salata yaptı. Küçük tabaklar içinde tere, zeytin, salata gibi mezeleri sofraya getirirken, vakt-i kerahat geldi, diyordu. Daha sonra üçer kollu iki şamdan getirdi. Mumları, Nuran'ın anlayamadığı birtakım dualar mırıldanarak, merasimle yaktı. Üç kadehten sonra Ali Fethi Bey ney üflemeye başladı, sabâhiden bir taksim yaptı. (Erol, 2006: 131)

Ali Fethi Bey'in yaz ve kış yemeklerine bakış açısı (Erol, 2006: 137), Nuran'a Bektaşî lügatini gayrı ihtiyârî öğretmesi (Erol, 2006: 135), yemek sonrası gülbân çekip duâlar okuması (Erol, 2006: 140) ile ilgili kısımlar tasavvuf kültürünün romana kaynaklık eden güçlü yanlarıdır. Tüm bunların yemekle ilişkilendirilmesi de yazarın yeme-içme kültürünü romanlarının merkezinde algıladığının işareti sayılabilir.

Uç Beyliğinde yeme içme kültürü /bayram/düğün

Safiye Erol'un tüm romanlarında 1930'lardan 1950'lere kadarki **İstanbul'un ağırlıklı olarak zengin muhitlerinin hayatı** anlatılır. Sadece Ciğerdelen'de İstanbul ve Edirne dışında bir iç hikâye olarak Balkanlarda Macaristan sınırlarına yakın uç beyliklerin aşağı yukarı 1660-1690'lı yıllarını içeren efsanevî hikâyelerine yer verilmiştir. Ciğerdelen kalesinin düşmesini Silahtar Tarihi'nden (Erol, 2007a: 223) yaptığı alıntı ile romanına kaydeden Safiye Erol, bu bölümü hayalinin gücüyle nakış nakış **işlemesi** yanında, o devri anlatan tarihlerden, halk edebiyatı ürünleri ve ailesinden işittiği hikâyelerden beslediğine şüphe yoktur. Serhat boylarında toplumun yeme-içme alışkanlıklarına da roman kurgusunda yer veren Erol, bu topraklardaki sofraları Anadolu'nun bayram ve düğün sofralarına benzetmiştir:

Bayram günü sayısız konuklara aş döşemek elvereceği için mutfak har har **işlemekteydi**. **Kurbanlar** tığlanmış; pilavlık, zerdelik pirinçler ayıklanmış, Abdi Kâhya aş evine ölçekler dolusu şeker, baharat ve safran vermişti. Cangüzel, Zeynep'le beraber kaynanası Sümbül Hanım'ın ardı sıra dizilip kiler denilen odaya girince kırk elli sini

baklavayı tahta kerevetler üzerine sıralanmış buldu. Cârîye, sini üzerindeki beyaz tül-benti usulca kaldırıyor, Sümbül Hanım her defasında besmele çektikten sonra elindeki fil dişi saplı bıçakla baklavayı tarife gelmez bir hünerle bal peteği şeklinde kesiyordu. (Erol, 2007a: 86)

Erol, Anadolu’da kış hazırlıkları içerisinde anabileceğimiz tarhana karmak, nişasta döşemek, kuskus yuvarlamak, erişte kesmek, pekmez kaynatmak, sucuk doldurmak gibi faaliyetleri, *Ciğerdelen* romanındaki kadın kahramanlarına yaptırmıştır (Erol, 2007a: 102-103). Ayrıca yayık yapmak, yoğurt yapmak, irmik elemek, yufka kesmek, turşu basmak, kabak reçeli yapmak, petekli balları çengele asmak gibi yemek faaliyetlerinden söz eder (Erol, 2007a: 138, 165).

Zühre, sıcak pide içine yayık yağı çalıp, amcasına ayrılanla birlikte ikram ederken (Erol, 2007a: 168), oğlu Nuri’nin eline kuşlokumları, susamlı halkalar, badem ve ceviz tutuştururken (Erol, 2007a: 173), sırlı çanak içinde vişne hoşafına has ekmek doğrarken (Erol, 2007a: 188) tipik bir Anadolu kadınıdır.

Ciğerdelen romanının uç beyliklerle ilgili kısmında teferruatlı bir şekilde söz edilen yeme-içme alışkanlıklarının Anadolu’da hayvancılık ve basit tarımla uğraşan geleneksel köy hayatı ile örtüştüğünü, yazarın Anadolu ve Trakya’daki Türklerin genel yeme-içme alışkanlıklarını romanına taşıdığını söyleyebiliriz. Özellikle şeker tüketimi, Baklava şerbetleme gibi alışkanlıkların 1600’lü yılların sonunda Macaristan sınırında mümkün olup olmadığı ise tartışılabilir.

Halk tıbbı ve ilaç olarak yiyecek

“Halk hekimliği, halkın imkânsızlıklar ya da çeşitli sebeplerden dolayı doktora gidememesi neticesinde yaşadığı hastalıkları tanılama ve tedavi etmek amacıyla uyguladığı çeşitli yöntemler”dir (Boratav, 1984: 122). Safiye Erol’un dört romanında da çeşitli vesilelerle halk hekimliğini ilgilendiren tedavilerden söz edilmiştir. Romanlarda çocuk sahibi olmak için yahut gebeliği sonlandırmak için, diş ağrısı için, bunalmaları gidermek için, ölüm döşeğinden kurtulmak için çeşitli halk hekimliği yöntemleriyle karşılaşılır:

Mesele mühimdi: Müyesser’in çocuğu olmuyordu. Eda Hanım’ın iki seneden beri salık verdiği ilaçlar fayda etmemişti. Çiğ et ve karabiberle yoğrulmuş haplardan işe girilecek kestane buğusuna kadar sıra sıra devalar denenmiş, ayrıca Selâmi Hazretlerinden başlamak şartıyla İstanbul’un bütün evliyaları taciz edilmiş, Hıristiyan ayazmaları da unutulmamıştı. Şimdi son tedbir olarak bele havan çekirtmeyi tasarlıyorlar, bu işin mütehassısı geçinen bir hamam natırı ile gizli bir seans düşünüyorlardı. Doktorlar duyar diye Müyesser’in aklı gidiyordu. (...) Son sınıfta artık doktor çalımına giren Gülbün Hanım ev ilaçlarının adını andırmazdı. (Erol, 2007b: 198)

İstanbul’da doğum yapan bir kadının doğum sancıları için “ana eli denilen kuru bir çiçek ıslatılıp şerbeti” içirilir (Erol, 2007b: 293), bebek düşürmek için “gömeç kökü, süpürge çöpü, tabanlara hardal yakısı” denir (Erol, 2007a: 159), diş ağrısı için “sirke içinde çıra” kaynatılır (Erol, 2007a: 161), savaş yaralıları Hafız Nûri rahatlasın diye “cerrah afyonlu şerbet” içirilir (Erol, 2007a: 100) ve geceleri bunalan Gülbün’e “limonata ya da çiçek suyu” verilir (Erol, 2007b: 247).

Halk hekimliğinin tedavi usulleri çoğu zaman modern tıbbı rahatsız etse de halkın bu tedavilere zaman zaman yöneldiği ve bu tedavilerle şifa bulduğu bir vakıdır.

Sonuç

Tahkiyeli anlatılar, tarih kitaplarının ve hatıraların bize aktarmadığı birçok hayat sahnesini ve halkın yaşam pratiklerini günümüze taşır. Bu tür metinlerde yapılacak olan tematik tasnifler ve odak çalışmalarla Türk kültürü, örfü, folkloru, inançlarına dair dönemsel haritalar çıkarılabilir. Her yazar, sözgelimi Safiye Erol'un romanlarında yeme-içme kültürüne dair yoğun örnek vermesi gibi, aynı temada detaylı veri barındırmaz; ancak belli odak temalarla tüm tahkiyeli metinlerin taranması, neticede kültür dünyamız için önemli bir birikim ortaya koyar. Örneğin bu çalışma ile, 1940'larda orta halli bir İstanbul ailesinin neler yiyip içtiğini, beyaz ekmeğe ulaşır ulaşmadığını, fakir evlerde mangalın her işi kolaylaştıran bir yardımcı ev aracı olduğunu, 'çay'ın henüz Türk'ün günlük hayatının vazgeçilmez bir içeceği olmadığını, Noel'in ve yılbaşı eğlencelerinin henüz Müslüman ailelerde gündem olmadığını, Avrupa'da yetişmiş gençlerin bu kutlamayı benimsediğini öğrenebiliyoruz.

Safiye Erol, Türklüğü ve Avrupa'yı tanıyan bir kadın olarak, Cumhuriyet'in halka "yeni hayat"ı takdim ettiği yıllarda eski-yeni, modern-alaturka arasında değerlerinin farkında, çağdaş, eğitilmiş kadını temsil eder. Romanlarında da iki dünya arasında kalan kadın kahramanlarını modern hayatın çıkmazları ve günahlarıyla önce tüketir sonra onları kendi külleri aracılığıyla yeniden doğurur. Bu doğuşta zaman zaman derviş rehberleri devreye sokar. Tüm bu ikilik, romanlara akseden yeme-içme kültürü ve alışkanlıklarında da hissedilir. Kalabalık modern eğlence sofraları ile masum aile sofraları aynı evin sakinleri tarafından sürekli kurulup kaldırılır. İki sofrayı da aşağı yukarı aynı kahramanlar işgal eder ve yaşadıkları ikiliği fark etmezler. "Yeni hayat"a uyum sağlamak isteyen Cumhuriyet'in genç nesli, içkili toplantı ve eğlencelerden başlarını kaldıramaz ve ülkeye faydalı herhangi bir iş yapamazlar. Yemek-içmek, eğlenmek, âşık olmak ve kederlenmek dışında bir hayat yaşayamazlar. Erol, kadın ve erkek kahramanlarının tamamı için bu yolun bir çıkmaz yol olduğunu hissettirir. Erol'un başkahramanları bu sıkışmışlıktan hakikati görerek kurtulur ve kendilerini ülkelerine adar. Batı'da eğitim aldıkları için kendi yemek kültürüne yabancılaşan kahramanlar bile neticede asıllarına dönecekler, devrin en faydalı kişileri haline geleceklerdir.

Erol'un romanlarında kahramanların Batılı hayata uyum sağladıklarının yeme-içme kültürü bağlamında en önemli göstergesi kadın ve erkeğiyle içki ve sigaraya olan düşkünlükleridir. Yemeklerin masada, kadın erkek birlikte yenmesi de önemli bir Batılılaşma göstergesidir. Sofrada çatal-bıçak kullanımı ile ilgili romanlarda herhangi bir detaya yer verilmemiştir; ancak uzun süren sofra sohbetleri Batılı yeme-içme alışkanlığının bir parçasıdır. Kurulan sofralarda Türk yemek kültürü ile uyumlu yiyecekler vardır, Avrupa'da yaşamış kahramanlar Batılı yemekleri pişirme/yeme eğilimi gösterir. Tüm bu unsurlar, Türk toplumunun gündelik hayatında Batılılaşma çabası içerisinde olduğuna işaret eder.

Safiye Erol'un romanlarında ölü ardından mevlit okutma, lokma dökme, helva ikram etme ile sünnet töreni/duası ve beraberinde yemek daveti gibi dinî sosyalleşmenin bir parçası kabul

edebileceğimiz sadece iki sahne vardır. Müslüman hayatının önemli bir göstergesi sayılan Ramazan ve iftar/sahur sofralarına romanlarda yer verilmemiştir. Sadece bir yerde Mısır prensinin iftar davetinden söz edilmesi; ancak bunun da kadın erkek eğlenilen içkili bir balo toplantısı olması, yazarın hayatını aksettirdiği muhitin geleneksel dinî hayatın unsurlarıyla uyumlu olmadığını gösterir. Safiye Erol, dinî hayatın görünen yanı ile değil ruhi/metafizik boyutuyla ilgilenmiştir, bunda Cumhuriyet'in ilk yıllarının siyasî-ideolojik atmosferi de etkili olmuş olabilir.

Safiye Erol'un romanlarından çıkarılabilecek bir sonuç da İstanbul'da Rumların yeme-içme kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olduğudur. Özellikle içkili mekânların işletmesinde Rumlar etkindir. Rumlar, Türklerin iş yerlerinde, evlerinde çalışabilmekte, ailenin bir parçası sayılmaktadırlar.

Safiye Erol'un romanlarında yeme-içme kültürü ve alışkanlıklarına dair bu çalışma, devrin gündelik hayatına dair birçok önemli hususu günümüze yansıtmış olsa da tek başına devrin aynası olmaktan uzaktır. Cumhuriyet ideallerinin halka benimsetilmeye çalışıldığı, yeni bir hayata dâhil olmaya çalışan Türk insanının 1930-1950'li yıllardaki yeme-içme kültürü ve alışkanlıklarının gerçek fotoğrafı, devrin romanlarının benzer bir şekilde incelenmesi ve verilerin birlikte yorumlanması ile daha sağlıklı olacaktır.

Notlar

1. Safiye Erol'un hayatı, eserleri ve edebî kişiliği hakkında detaylı bilgi Uçman (2020), Yardım (2003), Enginün (2002), Erbay (2005), ve Ayverdi (1976)'nin eserlerinde yer almaktadır.
2. Safiye Erol'un romanlarında kurguda zaman ve mekânın gerçekle ilişkisini dönemin İstanbul hayatını anlatan kitaplardan izleyebiliriz. Tırlı (2018) hazırlamış olduğu doktora tezinde İstanbul'un romanlarda geçen gezi ve eğlence yerlerinin, anılan şöhretli isimlerin, gerçekleşen hadiselerin (yangın vs) izini şu kitaplarda sürmüştür: Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey (2017), Çoruh (1995), Delon (1996), Duhani (1990), Giz (1998), İleri (2013), Sülker (1985).
3. Romanın yazıldığı senelerde bu adla bir kanuna rastlanılmamıştır. Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyeti'nin öncülüğünde ilk kez 1929 yılında Yerli Malı ve Tutum Haftası kutlanmaya başlanmıştır. Bu hassasiyet İkinci Dünya Savaşı yıllarında da sürdürülmüştür. Yazarın Yerli Mallarını Koruma Kanunu olarak söz ettiği şeyin 1929 dünya ekonomik buhranı ardından henüz toparlanılmadan başlayan İkinci Dünya Harbi'nin ekonomik etkilerinden korunmak üzere yerli mallarına yönelmenin devlet tarafından teşvik edilmesi ile ilgili olduğunu düşünüyoruz.

Yazarların katkı düzeyleri: Makale tek yazarlıdır.

Contribution Rates of Authors to the Article: The article is single-authored.

Etik komite onayı: Çalışmada etik kurul iznine gerek yoktur.

Ethics committee approval: Ethics committee approval is not required for the study.

Finansal destek: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

Financial support: No financial support was received for the study.

Çıkar çatışması: Yazar herhangi bir çıkar çatışması bildirmemiştir.

Conflict of Interest: The author declared no conflict of interest.

Kaynakça

- Ayverdi, S. (1976). *Âbide şahsiyetler*. Kubbealtı Cemiyeti.
- Balikhâne Nazırı Ali Rıza Bey (2017). *Eski zamanlarda İstanbul hayatı* (A.Ş. Çoruh, Haz.). Kitabevi.
- Belge, M. (2018). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İletişim.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), 159-169.
- Boratav, P.N. (1988). *100 soruda Türk folkloru (inanışlar, töre ve törenler, oyunlar)*. Gerçek.
- Çetin, A (2016). Memluk devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Milli Folklor*, 18 (72), 107-117.
- Çoruh, A.Ş. (1995). *Cumhuriyet devri Türk romanında Beyoğlu*. Kitabevi.
- Delon, J. (1996). *Eski İstanbul'un (yaşayan) tadı*. Remzi.
- Duhani, S.N. (1990). *Beyoğlu'nun adı Pera iken (geri dönmeyecek zamanlar)* (N. Önel, Çev.) İstanbul Kütüphanesi.
- Enginün, İ. (2002). *Cumhuriyet dönemi Türk edebiyatı*. Dergâh.
- Erbay, E. (2005). *Safiye Erol'un romanları üzerine bir inceleme*. Suna.
- Erol, S. (2002). *Makaleler* (1. bs.) (H. Açıkgöz,). Kubbealtı.
- Erol, S. (2003). *Kadıköy'nün romanı* (3. bs.). Kubbealtı.
- Erol, S. (2006). *Ülker fırtınası* (3. bs.). Kubbealtı.
- Erol, S. (2007a). *Ciğerdelen* (6. bs.). Kubbealtı.
- Erol, S. (2007b). *Dineyri papazı* (2. bs.). Kubbealtı.
- Erol, S. (2011). *Leylak mevsimi* (2. bs.). Kubbealtı.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: Kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 80 (4), 129-140.
- Giz, A. (1998). *Bir zamanlar Kadıköy*. İletişim.
- Güreşir, S.K. (2019). Hayattan esere: Ahmet Hamdi Tanpınar'da yeme içme kültürü. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 14, 78-102.
- İleri, S. (2010). *Oburcuğun edebiyat kitabı*. Doğan.
- İleri, S. (2013). *İstanbul'un sandık odası*. Everest.

- İnci, H. (2004). Eski ağza yeni taam: Alaturkadan alafrangaya Türk romanında sofrta. *Kitaplık* (Edebiyatımızda yeme-içme), (78).
- Karay, R.H. (2014a). *Mutfak zevkinin son günleri* (T. Birkan, Haz.) İletişim.
- Karay, R.H. (2014b). *Yemek yiyen nesil gıda alan nesil. Mutfak zevkinin son günleri* (T. Birkan, Haz.) İletişim.
- Karay, R.H. (2014c). *Mutfak medeniyeti: Mutfak zevkinin son günleri* (T. Birkan, Haz.) İletişim.
- Kartal, S.G. (2017). Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın eserlerinde kahve ve kahve kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 23 (91), 211-236.
- Özer, H. (2013). Ciğerdelen romanında metinlerarası ilişkiler. *Türkiyat Mecmuası*, 23, 99-116.
- Öztek, U. (2019). Selim İleri'nin eserlerinde yeme içme kültürü [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi] Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sülker, K. (1985). *Osmanlı'dan günümüze içki ve toplum*. Süreç.
- Tanpınar, A.H. (1988). *19'uncu asır Türk edebiyatı tarihi*. Çağlayan.
- Tırlı, N. (2018). Safiye Erol'un kurmaca metinleri üzerine tematik bir inceleme [Yayımlanmamış doktora tezi]. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Topuz, E. (2012). Edebiyat ve yemek: Bir kronotop olarak yemek [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Yeditepe Üniversitesi Karşılaştırmalı Edebiyat.
- Uçman, A. (2020). Safiye Erol. TDV İslâm Ansiklopedisi, Cilt: Ek-1, 418-419.
- Uslu Üstten, A. (2014). Türk romanının somut olmayan kültürel miras aktarımı açısından incelenmesi. *Ana Dili Eğitimi Dergisi*, 2 (3), 20-31.
- Yardı, M.N. (2003). *Safiye Erol kitabı*. Bensenö.



Bu eser Creative Commons Atf 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.

(This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License).