GASTRONOMİK BİR YAŞAM: NEVİN HALICI

Yüksek Lisans Tezi

Elif ASLAN

Eskişehir 2026

GASTRONOMİK BİR YAŞAM: NEVİN HALICI

Elif ASLAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı
Danışman: Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR

Anadolu Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Haziran 2026

Eskişehir

Bu çalışma Anadolu Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi Koordinatörlüğü tarafından 3100 proje numarası ile desteklenmiştir.

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Elif ASLAN'ın "Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı" başlıklı tezi 15/06/2026 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından değerlendirilerek "Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim dalında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

	Ünvanı Adı Soyadı	**İmza**
Üye (Danışman):	Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR	
Üye:	Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN	
Üye:	Prof. Dr. Çiğdem KARA	

Prof. Dr. Nafiz Öncü CAN

Anadolu Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ÖZET

GASTRONOMİK BİR YAŞAM: NEVİN HALICI

Elif ASLAN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Haziran 2026

Danışman: Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR

Dünya genelinde bilinen Türk mutfağı, yemek zenginliği, ürün çeşitliliği ve içinde barındırdığı ritüellerle dünyada bilinen mutfaklar arasında yer almaktadır. Türk mutfağının tarihsel süreç içerisindeki ilerlemesi tarihin her evresinde kayıt altına alınamamıştır. Sınırlı sayıda kitap ve belgeler bulunsa da yeterli düzeyde bilgi sunmamaktadır. Bu durumu fark eden Nevin Halıcı'nın yapmış olduğu çalışmalar, Türk mutfağı yemeklerini ve geleneklerini kayıt altına alınmasını sağlamıştır. Bu çalışma ise Türk mutfağının nasıl kayıt altına alındığını ve sürdürülebilir mutfak kültürünün bireysel çabalarla nasıl aktarıldığını Nevin Halıcı biyografisi üzerinden aktarmaktadır. Nevin Halıcı'nın aile kökeni, eğitimi, mesleki gelişimi, ulusal ve uluslararası deneyimi ele alınmıştır. Nevin Halıcı'nın hayatını kronolojik olarak incelemenin yanı sıra yakın arkadaş çevresi, meslektaşları ve ailesi ile yapılan görüşmelerle süreç detaylandırılmıştır. Yazmış olduğu eserlere ve yapmış olduğu saha araştırmaları ile Türk mutfağına ve mutfak kültürüne olan katkıları çok katmanlı bir yapıda aktarılmaktadır.

Bu yüksek lisans tezi Dr. Nevin Halıcı'nın yaşam öyküsünü merkeze alarak, Türkiye'de gastronomi ve yemek kültürü alanında gerçekleşen dönüşümleri tarihsel bağlam içerisinde sunmaktadır. Nevin Halıcı'nın Konya'da başlayan ve uluslararası alanda tanınıp öncü bir yazar olma serüvenini Türk mutfağının gelişim sürecinin tarihsel hikayesidir. Bu biyografi çalışması Türk mutfağının tarihsel ilerlemesine dair bir gözlem imkânı sunmaktadır.

Anahtar Sözcükler: Nevin Halıcı, Kültür, Biyografi, Türk mutfağı, Sürdürülebilirlik.

ABSTRACT

A GASTRONOMIC LIFE: NEVİN HALICI

Elif ASLAN

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Programme in Gastronomy and Culinary Arts

Graduate School of Anadolu University, June 2026

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Osman GÜLDEMİR

Renowned worldwide, Turkish cuisine ranks among the cuisines globally for its culinary richness, variety of ingredients, and the rituals it embodies. The historical evolution of Turkish cuisine has not been fully documented across all periods of history. Although a limited number of books and documents exist, they do not provide sufficient information. Recognizing this situation, Nevin Halıcı's work has ensured that Turkish cuisine and its traditions are documented. This study illustrates how Turkish cuisine was documented and how sustainable culinary culture was transmitted through individual efforts, as seen through Nevin Halıcı's biography. Nevin Halıcı's family background, education, professional development, and national and international experience are examined. In addition to a chronological analysis of Nevin Halıcı's life, the process is detailed through interviews with her close friends, colleagues, and family. The contributions of her written works and field research to Turkish cuisine and culinary culture are presented in a multi-layered structure.

This master's thesis focuses on the life story of Dr. Nevin Halıcı and presents the transformations that have taken place in the fields of gastronomy and food culture in Türkiye within their historical context. Nevin Halıcı's journey, which began in Konya and led her to become an internationally recognized pioneer author, reflects the historical development of Turkish cuisine. This biographical study provides an opportunity to observe the historical progress of Turkish culinary culture.

Keywords: Nevin Halıcı, Culture, Biography, Turkish Cuisine, Sustainability.

ÖN SÖZ /TEŞEKKÜR

Çok isteyerek başlamış olduğum bu biyografi çalışmasının yapılmasına izin veren, her evresinde katkıları ve değerli bilgileriyle bana yol gösteren Dr. Nevin HALICI'ya en derin saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

Bu yüksek lisans sürecinde, sabrıyla ve engin tecrübesiyle bana yol gösteren; aynı zamanda öğretmenlik kimliğimin oluşmasında örnek aldığım değerli hocam ve tez danışmanım Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR'e müteşekkirim.

Tez jürisinde yer alarak çalışmama değerli eleştirileri ile katkı sağlayan değerli hocalarım Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN ve Prof. Dr. Çiğdem KARA'ya teşekkürlerimi sunarım.

Araştırmanın uygulama sürecinde desteklerini esirgemeyen ve çalışmanın yürütülmesinde değerli katkılarını sunan Bahar GÖKFİLİZ HALICI, Abdullah KORUN, Bayram Özrek, Nermin IŞIK, Dürdane UÇKUN, Hasan HALICI, Müge HALICI, Hakan HALICI, Emrah YILDIZ, Gökhan ŞALLI, Hilal HIZLI GÜLDEMİR, Ali ŞEN, Claudia RODEN, Anissa HELOU, Jill NORMAN, Mohamed HAMMAM ve Nilgün ÇELEBİ'ye teşekkürlerimi sunarım.

Çalışmam boyunca gerçekleştirdiğim seyahatlerde yanımda bulunan, benden manevi desteğini hiç esirgemeyen arkadaşım Menduha Gül SUGÖZÜ'ne minnettarım.

Tezimin yazım süreci boyunca yanımda olan ve destek olan arkadaşlarım Ece ÇELİK ve Elif ARI'ya teşekkürlerimi sunarım.

Araştırmanın sürecinde destek olan Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü ve Eskişehir Meslek Yüksekokulundaki tüm personeline içtenlikle teşekkür ederim.

Hayatımın her evresinde yanımda olan ve bu yüksek lisans sürecinde maddi ve manevi desteğini benden esirgemeyen babam Memet ASLAN ve tezimin tüm sürecinde yanımda olan annem Zahide ASLAN'a gönülden teşekkür ederim. Her zaman yanımda olan ve desteklerini benden esirgemeyen aile bireylerime minnettarım. Ailem yanımda olmasaydı, bu yüksek lisans süreci benim için bu kadar anlamlı ve keyifli olmazdı.

25/06/2026

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan "Bilimsel İntihal Tespit Programı"yla tarandığını ve hiçbir şekilde "intihal içermediğini" beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Elif ASLAN

25/06/2026

ÜRETKEN YAPAY ZEKA (ÜYZ) KULLANIM BEYANI

1. ÜYZ KULLANIM DURUMU

[X] Evet ÜYZ kullandım.

☐ Hayır ÜYZ kullanmadım.

2. KULLANILAN ÜYZ ARAÇLARI:

ChtGPT ve Gemini

3. ÜYZ KULLANIM ALANLARI

[X] Literatür araştırması, çeviri ve akademik metinlerin özetlenmesi

☐ Tez bölümlerinin (giriş, alanyazın, yöntem vb.) taslaklarının oluşturulması

[X] Metin yazımı ve formatlanması, dil ve anlatım iyileştirmesi

☐ Kod yazımı/hata ayıklama

☐ Veri analizi yapılması

☐ Grafik, çizelge, şekil veya görsel üretimi

☐ Diğer: …….

4. SORUMLULUK ve VERİ GÜVENLİĞİ BEYANI

i. ÜYZ tarafından üretilen bilgilerin ve çıktıların doğruluğunu kontrol ettiğimi, ÜYZ kullanımının tezimin özgünlüğünü bozmadığını ve intihal, halüsinüsyon, sentetik veri üretme, veri uydurma veya çarpıtmaya yol açmadığını,

ii. ÜYZ araçlarına kişisel veri girmediğimi, ÜYZ ile gizli/yayınlanması sınırlandırılmış araştırma verilerini paylaşmadığımı ve üçüncü taraflara ait verileri izinsiz kullanmadığımı,

iii. Tezimi hazırlarken sonuçların yorumlanması, tartışılması ve/veya tezin çıktılarına dayalı sentezleme, değerlendirme, öneri üretme gibi fikir geliştirme basamaklarında ÜYZ desteği almadığımı beyan ederim.

Herhangi bir zamanda, tezimle ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması halinde, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Elif ASLAN

İÇİNDEKİLER

Sayfa

BAŞLIK SAYFASI i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI ii
ÖZET iii
ABSTRACT iv
ÖN SÖZ /TEŞEKKÜR v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ vi
ÜRETKEN YAPAY ZEKÂ (ÜYZ) KULLANIM BEYANI vii
TABLOLAR DİZİNİ x
ŞEKİLLER DİZİNİ xi
GÖRSELLER DİZİNİ xii
1 GİRİŞ 1
1.1 Sorun 3
1.2 Amaç 4
1.3 Önem 5
1.4 Varsayımlar 5
1.5 Sınırlılıklar 5
2 ALAN YAZIN 7
2.1 İhtiyar B. Gıyasüddin (Ö. 928/ 1521): Bir Timurlu Kadısının Biyografisi 13
2.2 Akşemseddîn'in Halîfesi Abdurrahim Karahisari'nın Biyografisi 14
2.3 Ali Cevâd'ın Celâlî Âbâza Mehmed Paşa Biyografisi 15
2.4 Stephen Gray (1666-1736)'in Hayatı 15
2.5 Lady Mary Curzon'un (1854-1906) Biyografisi 16
2.6 Biyolog Ervin Bauer'in (1890–1938) Hayatı 17
2.7 Pavel F. Zdrodovskii'nin Hayatı 17
2.8 Selman A. Waksman'nın Hayatı 18
2.9 Mükremin Halil Yinanç: Hayatı, Kişiliği ve Tarihçiliği 19
2.10 Köy Enstitülerinde Yetkin Bir Müzik Öğretmeni: Bedri Akalın (1908-1988) 21
2.11 Prof. Dr. Ahmet Noyan'ın Hayatı 22
2.12 Mevlâna Aşığı Şairi Feyzi Halıcı 23

2.13 Prof. Dr. Necati Öner Biyografisi: 25
2.14 Donald B. McCormick (1932–2022) Biyografisi 26
2.15 Mehmet Akif Ersoy Biyografisi 27
3 YÖNTEM 29
3.1 Araştırma Modeli 29
3.2 Evren ve Örneklem 29
3.3 Veri Toplama Tekniği ve Veri Analizi 30
3.4 Veri Toplanması ve Veri Analizinde Görev Alan Araştırmacı 30
4 BULGULAR 34
4.1 Nevin Halıcı Kimdir? 34
4.2 Milletlerarası Yemek Kongrelerinin Düzenlenmesi 44
4.3 Nevin Halıcı's Turkish Cookbook 53
4.4 Mevlevi Yemek Kitabının Basılma Süreci 54
4.5 Mevlevilikte Ateşbaz-ı Veli'nin Önemi 58
4.6 Konya Mutfağı 61
4.7 Gastronomi Hareketliliği 62
4.8 Sille Mutfağı 67
4.9 Karadeniz Bölgesi Yemekleri 68
4.10 Nevin Halıcı'nın Mutfak Eşyaları Sergisi 69
4.11 Nevin Halıcı ve Yakın Çevresi 70
4.12 Konya Turizm Vakfı'nın Kuruluşu 74
4.13 Çağrı Dergisi 76
4.14 Nevin Halıcı Yemek Kültürü Vakfı'nın Kuruluşu 78
4.15 Nevin Halıcı ile Unutulmaz Anılar 80
5 SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER 91
5.1 Sonuç 91
5.2 Tartışma 96
5.3 Öneriler 101
KAYNAKÇA 102
EKLER .....
ÖZ GEÇMİŞ .....

TABLOLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 3.1 Kaynak Kişi/katılımcı Listesi 31

Tablo 4.1 Nevin Halıcı'nın Yayınlanmış Eserleri..... 88

Tablo 4.2 Nevin Halıcı'nın Katılmış Olduğu Sergi, Kongre ve Sempozyumların Kronolojik Listesi..... 90

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 4.1 MAXQDA Kültürel Ana Kod ve Alt Kodları 37

Şekil 4.2 MAXQDA Türk Mutfağında Sürdürülebilirlik Ana Kodu ve Alt Kodları 49

Şekil 4.3 MAXQDA Uygulaması ile Analiz Oluşturulan Türk Mutfağındaki Önemli Şahsiyet Ana Kodu ve Alt Kodları..... 53

Şekil 4.4 MAXQDA Veri Analiz Programı ile Nevin Halıcı Mirası Ana Kod ve Alt Kodları..... 87

GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Görsel 4.1 Nevin Halıcı'nın Evinde Çekilmiş Olan Bir Fotoğrafı 34

Görsel 4.2 Nevin Halıcı ve Öğrencileri 39

Görsel 4.3 Nevin Halıcı ve Öğrencileri 40

Görsel 4.4 Nevin Halıcı'nın Türk Mutfağı Adlı Eseri 41

Görsel 4.5 Nevin Halıcı'nın Çalışma Odasında Bulunan ve Çalışmalarında Yararlandığı Eserlerden Bazıları 42

Görsel 4.6 Nevin Halıcı'nın Sufi Cuisine Adlı Eseri 44

Görsel 4.7 Nevin Halıcı'nın Yurt Dışında Gazetede Yer Alan Bir Haberi 45

Görsel 4.8 Claudia Roden 48

Görsel 4.9 Nevin Halıcı's Turkish Cookbook Adlı Eseri 52

Görsel 4.10 Nevin Halıcı'nın Saha Araştırmalarında Ona Yardımcı Olan Ev Hanımları 54

Görsel 4.11 Nevin Halıcı'nın Mevlevi Mutfağı ile İlgili Yaptığı Etkinlik Sonucu Gazetede Yer Alan Haber 55

Görsel 4.12 Mevlevi Somadı ile İlgili Dergi Küpürü 58

Görsel 4.13 Köşk Lokantasında Düzenlenen Mevlevi Somadı Menü Örneği 58

Görsel 4.14 Nevin Halıcı ile İlgili Türkiye'de Gazetede Yayınlanmış Bir Haber 59

Görsel 4.15 Nevin Halıcı ile İlgili Yurt Dışında Yayınlanan Bir Haber 61

Görsel 4.16 Nevin Halıcı'nın Mutfak Araştırmalarında Kullandığı Mutfak Araç Gereçleri 62

Görsel 4.17 Nevin Halıcı'nın Mutfağında Yer Alan Siniler 63

Sayfa

Görsel 4.18 Nevin Halıcı Dünya Kitap Ödülünü Alırken 64

Görsel 4.19 Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı Eseri Hakkında 2015 Yılında Gazetede Yer Alan Bir Haber 65

Görsel 4.20 Nevin Halıcı'nın Evinde Bulunan Yöresel Mutfak Araçları 67

Görsel 4.21 Nevin Halıcı, Nermin Işık ve Osman Güldemir 68

Görsel 4.22 Ayşe Baysal ve Nevin Halıcı 69

Görsel 4.23 Nevin Halıcı ve Osman Güldemir 70

Görsel 4.24 Bayram Özrek, Nevin Halıcı, Osman Güldemir, Nermin Işık ve Dürdane Uçkun 71

Görsel 4.25 Konya Turizm Derneği 72

Görsel 4.26 Feyzi Halıcı 73

Görsel 4.27 Feyzi Halıcı ve Emrehan Halıcı 74

Görsel 4.28 Çağrı Dergisinin 1992 Yılındaki Bir Basımı 75

Görsel 4.29 Dr. Nevin Halıcı Yemek ve Mutfak Kültürü Ödül Töreninden Bir Kare .. 76

Görsel 4.30 Nevin Halıcı ve Nilgün Çelebi 78

Görsel 4.31 Bayram Özrek, Nevin Halıcı 80

Görsel 4.32 Betül Mardin'in Nevin Halıcı'ya Yazmış Olduğu Bir Mektup 82

1 GİRİŞ

Türk mutfağı dünyanın bilinen mutfakları arasında yer almaktadır (Yücecan, 1992, s. 291). Böyle bir üne sahip olan Türk mutfağının yazılı literatüre aktarımı yetersiz görülmektedir. Türk mutfağına dair bilgi veren kitaplar arasında Kutadgu Bilig, Dîvânu Lugâti't-Türk, Hadiye Fahriye Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı, Seyahatname, Kitâbü't-Tabîh, Melceü't-Tabbâhîn ve Ağdiye Risalesi gibi kitaplar bulunmasına rağmen Türk mutfağı için veriler parçalı ve sınırlı kalmaktadır. Bir kültür aktarıcısı olan Nevin Halıcı'nın yazmış olduğu eserler ise Türk mutfağının anlaşılıp bütüncül bir yapı ile ortaya konulmasını sağlamaktadır. Türkiye'nin birçok bölgesinde ve ilinde saha araştırmaları gerçekleştirmiştir. Araştırma sürecinde yöre halkı ile doğrudan iletişime geçerek oluşturduğu yemek kitapları yalnızca tarifler ile sınırlı kalmamıştır. Bölgelerin örf, âdetlerini, kültürlerini ve yaşanmış hikayelerini doğru kaynaklara dayandırarak kayıt altına alan Nevin Halıcı bu eserlerini gelecek nesillere aktararak kültürel sürdürülebilirliği sağlamaktadır. Nevin Halıcı'nın sunmuş olduğu çalışmalar Türk mutfak kültürün akademik düzlemde belgelenmesi ve gelecek kuşaklara aktarım açısından önemli bir referanstır. Türk mutfak kültürü için öncü bir kişilik olan Nevin Halıcı'nın hayatını bütüncül ve kapsamlı bir şekilde ele alan bir çalışma literatürde bulunmamaktadır. Bu bağlamda biyografisinin oluşturulması literatüre katkı sağlayacaktır.

Beslenme, tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için vazgeçilmez bir olgudur (Tezcan, 1981, s. 113-115). İnsanoğlu da yaşamını sürdürebilmesi için besine ihtiyaç duyar. İnsanın varoluşundan beri günümüze gelinceye dek daima bir yaşam mücadelesi içerisinde olmuştur. Bu mücadeleyi sürdürürken de en çok zamanı besin elde etmek için harcamıştır. Yaklaşık olarak 2,5 milyon yıllık yaşam mücadelesinde avcı- toplayıcı kültürle başlayan insanoğlu zor ve sert doğa koşullarına rağmen hayat mücadelesini sürdürmüştür (Akın ve Çevik, 2017, s. 3-11).

Doğada var olan bütün canlılar için besin temel bir ihtiyaç olmuştur. Yemek hayatta kalmanın bir şartı olsa da tarihin her aşamasında hayatta kalmanın ötesinde bir anlama sahip olmuştur (Özgen, 2017, s. 2,3). İnsanoğlu besini elde edebilmek için zor mücadeleler vermiştir. Bu besinlere ulaşmada savaşlara dahi atılan insanoğlu bol besin elde edebileceği topraklar aramıştır (Arlı, 1994, s. 17).

İlk çağlardan beri insanoğlu besin ihtiyacını tabiatta var olan bitkiler ve avladıkları hayvanlar ile sağlamıştır (Işık, 1994, s.147, 148). Erkekler avcılık yaparak ve balık tutarak

yeme ihtiyaçlarını karşılamışlardır (Kalcas, 1988, s. 201- 206). Paleolitik çağda insanoğlu bitkilerin yemek olarak kullanılabileceğini öğrendikten sonra yemeği büyük ölçüde geliştirmiştir. Ateşin keşfi ile insanoğlu yemeği başka bir boyuta taşımıştır. Ateşi ilk keşfeden Homo erectus ile beslenme alanında köklü değişiklikler meydana gelmiştir (Ulvi, 2015, s.9). Paleontolojik kemik bulguları incelendiğinde insanlığın başlangıç tarihinin çok eski dönemlere gidebileceği kabul edilmektedir. Tarih öncesi yaşamış olan insan toplulukları, yabani av hayvanlarının etlerini çiğ olarak tüketmiş ve ateşin keşfi ile yediği eti pişirmiştir (Arlı, vd., 1992, s. 37-39). İlk önceleri ateş bir aydınlatma aracı ve hayvanları korkutmakta kullanılmıştır. Daha sonra yemek pişirmek için kullanılan ateş yemeğin gelişmesini ve çeşitlenmesini sağlamıştır (Değer, 1994, s. 65, 66).

Çanak ve çömlek benzeri ürünlerin Neolitik dönemde oluşması ve çeşitlenmesiyle beraber ehlileştirilen hayvan ve bitkilerin sayısının giderek artması da yemeklerin çeşitlenmesini sağlamıştır. Neolitik dönemde yaşanan bu gelişmeler bölgelere özgü mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu dönemin belirgin özelliği arasında temel besin kaynağının tahıl olduğu görülmektedir. Bunun nedeni ise sosyoekonomik koşulların yetersizliğidir (Akın ve Çevik, 2017, s. 11). Ancak toplumların beslenme şekilleri bulundukları coğrafyaya, iklim, tarım ve hayvancılık durumlarına göre değişmektedir (Baysal, 1988, s. 42-48). Yemek yapmayı etkileyen en önemli olgu ekosistemdir. Çünkü ekosistem biyotik ve abiyotik faktörleri içerir. Abiyotik faktörler ise toprağın ve coğrafyanın ekosistemin içinde bulunduğu ortamın jeolojik yapısı ile ilgili olup bu ortamı canlılar için yaşanılabilir bir hale getirmesidir (Ulvi, 2015, s. 12,13).

Ülkeler ve topluluk yaşam tarzını yaşayan gruplar, kendi yaşam tarzlarına, damak zevklerine, inançlarına ve kültürel inanca paralel ürünler ortaya koymuşlardır. Besinlerin oluşum aşamasında farklı yöntemler geliştirilerek kendi mutfak kültürlerinin şekillenmesine zemin hazırlamışlardır (Çelik ve Evren, 2024).

Ancak insanoğlunun yemek yemeyi bir sanat haline dönüştürmesi, dünyada var olan tüm toplumların kendilerine özgü bir yemek kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Kut, 1988b, s. 213-220). Pişirme işlemlerinde yaşanılan farklılıklar toplumların gelenek ve göreneklerini çevresel faktörlere bağlı olarak şekillendirmiştir. Böylece ülkelere özgü besin hazırlama ve yemek sanatını ortaya çıkarmıştır (Arlı,1994, s. 17-19). Ateşin keşfi ile yemek tamamen değişmiştir. Pişirme ve lezzet kavramının gelişmesi için farklılıklar denenmiştir. Zamanla değişim yaşayan mutfak, hayvan kemiklerinden mutfak araçlarının

ortaya çıkmasını sağlamıştır. Hayvan kemiklerinden ortaya çıkan mutfak araçları zamanla yerini metal araçlara bırakmıştır (Ak, 2007). Yaşanan bu değişimler yemek ve kültür kavramlarını içeren gastronomi alanını ortaya çıkarmıştır.

1.1 Sorun

Biyografi "hayat" anlamına gelen "bios" ve yazmak anlamına gelen "graphien" kelimelerinden oluşan "biyografi" sözcüğü ilk kez 1683 yılında John Dyden tarafından kullanılmıştır. Biyografi temelinde bir kişinin yaşam öyküsünü sözlü veyahut yazılı olarak kayıt altına alma gereksiniminden var olmuştur (Ateş ve Arık, 2022). Biyografiler yaşanmış olayları kayıt altına alarak unutulmamasını sağlamaktadır. Biyografik yazıların temelinde tarih ve toplum bulunmaktadır. Kültürün aktarılması da biyografi yazılarının temel amaçlarından birisidir (Tuğcu, vd., 2022). Biyografi yazılarında aktarılan veriler kültürel hafızayı, tarihsel süreçleri ve bu süreçlerdeki olayları kişinin yaşamı üzerinden çok katmanlı bir yapı ile sunmaktadır (Biçer, 2025).

Biyografik metinler bireyin toplum içindeki yerini aktarırken aynı zamanda bütüncül bir bakış ile bireyin hayatının tamamını aktararak bir kaynak oluşturmaktadır (Topal, 2023). Biyografi yazıları toplumun değişen ihtiyaçlarına cevap vererek derinlik kazanmıştır. Biyografi bireyin yaşam öyküsü üzerinden toplumsal, kültürel ve tarihsel bağlamda anlaşılmasına olanak tanıyarak bilgiyi edebi bir formda iletir (Can Emir, 2025).

Yazılmış olan biyografi metinleri incelendiğinde birçok başarıya imza atmış olan kişilerin bu başarıya ulaşma serüveniyle birlikte içinde yaşamış oldukları coğrafyanın kültürel birikimleri biyografilerinde yer almaktadır. Biyografiler, biyografisi oluşturulan kişilerin başarıları ve yaşamı üzerinden kültürel birikimlerin aktarılmasında bir köprü görevi görmektedir. Biyografi metinleri bu özelliklerinden dolayı kültürel belleğin oluşumunda önemlidir.

Bu çalışma kapsamında incelenen ulusal ve uluslararası biyografi çalışmalarının ortak özellikleri analiz edildiğinde, kişinin hayatı üzerinden dönemin sosyal ve kültürel şartları, hâkim olan değerler, inanç yapıları vb. birçok detay ile ilgili bilgiler verilmektedir. Doğrudan veya dolaylı olarak aktarılan bu bilgiler ışığında sadece biyografisi aktarılan kişiyi değil kişinin içinde yaşamış olduğu kültürel değerlere de ait bilgiler edinilmektedir. Örneğin; "Ali Cevâd'ın Celâlî Âbâza Mehmed Paşa Biyografisi" adlı çalışma döneminde yaşanmış olayları belgelere dayandırarak kronolojik bir sıralama sunmanın yanında Osmanlı döneminin siyasi, sosyal ve dini değerlerine ait bilgiler sunarak Âbâza Mehmed

Paşa'nın tarihsel bağlam içerisindeki rolünü ortaya koymuştur. Uluslararası alanda yapılmış bir çalışma olan "Lady Mary Curzon (1854-1906)" Hindistan valisi olarak görev yapan bir kişinin hayatı üzerinden biyografinin yalnızca bireyin yaşam öyküsünü anlatan bir tür olmadığı, aynı zamanda dönemdeki toplumsal, siyasi ve ekonomik yapılarının aktarılması gerektiğini ortaya koyan bir çalışmadır. Ulusal ve uluslararası alanda bulunan birçok çalışma kişinin elde etmiş olduğu başarılarını, faaliyetlerini, sosyal ve kültürel değerlerini ortaya koymaktadır. Gastronomi alanı için literatür incelendiğinde aşçılar ve gastronomi üzerine çalışmış bireyler için biyografi çalışmaları bulunmaktadır. Ancak bu çalışmalar kişinin yaşam hikayesini betimleyici bir yaklaşım kullanılarak ele almıştır. Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı adlı bu çalışma ise biyografik bir yaklaşım ile Nevin Halıcı üzerinden yaşanılan dönemi kültürel ve toplumsal bir bağlam içerisinde ele alarak gastronomi alanında alan yazına bütüncül bir katkı sunmayı amaçlamaktadır.

1.2 Amaç

Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı çalışmasının amacı, Türk mutfak kültürü ve Türk mutfağının sürdürülebilirliği için çalışmalarda bulunarak kendisinden sonrakilere kültürel bir miras bırakan Nevin Halıcı'nın yaşam öyküsünün detaylandırarak akademik başarılarını, kültürel alana kazandırdığı katkılar ve sosyal hayatını çok katmanlı bir şekilde incelemektir. Bu çalışmada, Nevin Halıcı'nın bilimsel bilgi birikimine olan katkılarının yanı sıra kültürel faaliyetleri arasındaki bağlantıları açığa çıkararak hem Türk mutfak kültürünün akademik düzlemde belgeleyerek korunması amaçlanmaktadır.

Bu araştırma çerçevesinde, Nevin Halıcı'nın yaşamını sadece yemek tarifleri üzerinden değil, Türk kültüründe var olan geleneksel yapı, tarihsel süreç ve toplumsal yapı gibi konular ile analiz edilerek yaşamını çok boyutlu bir bakış açısı ile irdelemektir. Özellikle Nevin Halıcı'nın akademik çalışmaları, eserleri ve katıldığı televizyon programlarından yola çıkarak akademik çalışmalarının oluşum şekillerini ortaya koymakla beraber yapmış olduğu derleme çalışmalarının nasıl hazırlandığını açığa çıkarmak hedeflenmektedir.

Yapılan bu araştırmada bir diğer amaç, biyografi türünün gastronomi alanındaki öneminin ortaya çıkartılmasıdır. Bu çalışmada kişinin yaşam öyküsü üzerinden tarihsel bir birikim, kültürel kavramlar ve Türk mutfak kültüründe sürdürülebilir bir yaklaşımın nasıl oluştuğu somutlaştırılarak aktarılmak istenmektedir. Bu çalışma temelde biyografi çalışmalarının önemini vurgulayarak Nevin Halıcı'nın yaşamı üzerinden Türk mutfak kültürü ve sürdürülebilirliğini yansıtmaktadır.

1.3 Önem

Bu çalışmanın önemi, Türk kültüründe önemli bir şahsiyet olarak görülen Nevin Halıcı'nın yaşamı üzerinden Türk mutfak kültürü ve Türk mutfağında sürdürülebilirlik konularını ele alarak çok katmanlı bir yapı sunmaktır. Türk mutfağına ait kültürel birikimlerin ortaya konularak oluşturulan bu çalışma Türk mutfağında yöresel yemeklerin ve sürdürülebilirlik kavramlarını da detaylı bir şekilde ele alarak gelecek kuşaklara doğru bir aktarım yapılmasına olanak tanımaktadır. Bu doğrultuda bir kültür aktarıcısı olan aynı zamanda Türk mutfağı adına sayısız çalışma düzenleyen ve Türk mutfağına akademik katkı sunan Nevin Halıcı'nın biyografisi, Türk mutfağının köklerini sağlamlaştırarak Türk kültürünü gelecek nesillere aktarmada bir araç olarak kullanılacaktır.

1.4 Varsayımlar

Bu araştırmada, Türk gastronomisi ve Türk mutfak kültürü çalışmaları kapsamında aşağıda verilen varsayımlar kabul edilmiştir:

Nevin Halıcı'nın Türkiye'de gastronomi alanında saha araştırmalarını gerçekleştiren öncü araştırmacılardan biri olduğu varsayılmıştır.

Nevin Halıcı'nın Türk mutfağı ve Türk kültürünü kayıt altına alarak belgeleyen ilk araştırmacılardan biri olduğu varsayılmıştır.

Nevin Halıcı'nın gastronomi alanında ilk doktora alan kişi olduğu varsayılmıştır.

Nevin Halıcı'nın Türk yemek kültürünü akademik ve bilimsel bir bakış ile ele alarak uluslararası alanda tanıtan ilk kişi olduğu varsayılmıştır.

1.5 Sınırlılıklar

Araştırmada aşağıdaki sınırlılıklar bulunmaktadır.

Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı yüksek lisans tezi kapsamında çalışmanın şekillenmesi için bireyler ile yüz yüze ve online görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yüz yüze görüşmeler Eskişehir, Konya, İstanbul, Bursa ve Ankara illeri ile sınırlandırılmıştır. Çalışmanın şekillenmesi ve doğru bilgiye ulaşmak için çalışma kapsamında yüz yüze görüşmeye katılamayan bireyler ile Google Meet üzerinden online toplantılar ve E-posta ile görüşme formları gönderilmiştir. Çalışma boyunca yüz yüze görüşmeler, online görüşmeler, Google Meet, telefon ve E-posta ile kısıtlanmıştır.

Araştırma Nevin Halıcı'nın hayatı ve onu doğrudan tanımış bireylerin aktardıkları bilgiler ile çerçevelendirilmiştir.

Araştırma bulguları, 5.11.2025 ve 15.06.2026 zaman aralığı ile

2 ALAN YAZIN

Gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen ve irdeleyen bilim dalıdır. Bu nedenle gastronominin temel noktaları yemek ve kültürdür. İlk olarak yemek kavramı ele alınıp sonrasında kültür kısmı incelenmektedir. Gastronomi kavramını ilk olarak keşfeden kişi Fransız yazar Joseph Berchoux'tur. Günümüzdeki kullanımıyla 19. Yüzyılın başlarında kullanılmıştır. Yunanca '*gastro*' sözcüğü mide kelimesi ile bağlantılıdır. Aynı şekilde Yunanca kanun, yasa ve kural anlamına gelen '*nomas*' sözcüğünden oluşmuştur. Çeviri anlamı yemek kanunu olsa da gastronomi öncelikle yemek ve kültür ile bağlantılıdır. Gastronomi aynı zamanda sadece kültür ve yemek ilişkisi değil insanın haz dünyasının, yaşadığı anıların, içinde yaşadığı toplumun bir ürünü olarak tanımlanabilir (Uhri, 2015, s. 2-9).

Gastronomi günümüzde yemeğin oluşturulurken damak ve göz zevkine hitap etmeyi amaçlayarak haz elde edilmesi ile ilgilidir. Bahçeden sofraya gelinceye dek ürünün birbiri ile uyumlu şekilde hazırlanması, farklı pişirme teknikleri uygulanması ve sunulmasını kapsayan bir süreç olarak ifade edilmektedir (Uhri, 2015, s. 16,17).

Yıllar geçtikçe insan pişirme ile elde ettiği lezzetle yetinmeyerek daha lezzetli, farklı ve fazla çeşit ortaya koymak amacı ile besinleri birbirleriyle harmanlayarak farklı pişirme teknikleri uygulayarak besin hazırlamıştır. Yapmış oldukları yemeklerle besinden almış oldukları zevki arttırmaya çalışmışlardır (Arlı, 1994, s. 19).

Paleolitik çağda insanların bitkileri yemek olarak kullanabileceğini keşfetmesi ile yemek kullanımı büyük ölçüde gelişmiştir Tarih öncesi dönemlerde erkekler avlanarak ailedeki kadınların kullanması için ürün getirmeleri her zaman kabul edilmiş bir gerçekliktir (Lyle Kalcas, 1988, s. 201-206).

Kültür ise bir milletin sahip olduğu maddi ve manevi değerlerin bütünüdür. Kültür bir toplumun hayat tarzıdır (Oğuz, 1990, s. 9).

İnsan dünyada varlığını sürdürmeye başladığı günden bu yana çeşitli zevklere sahip olmuştur. Bu zevkler sayısız birçok faktörün etkisinde oluşmaktadır. Bu faktörler insanın yaşadığı ortam, bölge şartları, kabiliyet, iklim şartları ve toprak verimliliği gibi unsurların etkisinde oluşmaktadır. Bu zevklerin etkisinde büyüyen toplum içinde bulunduğu milletin, kabilenin, ailenin, örf ve âdetlerin etkisinde kültürlerini oluşturmuştur. Bir milletin kültürel zenginliği ise o milletin medeniyet derecesinin ölçümü olarak kabul

edilmektedir (Çelebi, 1986, s. 66-71). Türk kültürünün önemini Anna Masala II. Milletlerarası Yemek Kongresinde şu şekilde ifade etmiştir: "*Bugün Avrupa'nın büyük tarihçileri, iktisatçıları Türkiye Cumhuriyeti'nin sosyo-ekonomik durumunu incelerken, Türk ruhunu, kültürünü unutamazlar da. Görülen ve hissedilen bir Türk gerçeği vardır.*" (Masala, 1988).

Kültür bir yemeğin yapılışını en temelde etkileyen faktördür. Yemekte kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri, yemek ritüelleri gibi birçok unsuru içinde barınmaktadır. Bu unsurlar geçmişten günümüze aktarılmıştır (Işkın, 2022).

Toplumun beslenme şekilleri, içinde yaşadıkları coğrafyaya, tarıma, iklime, sosyo-ekonomik yapısı ve hayvancılık yapılabilme durumuna göre şekillenmektedir. Yörede en çok yetiştirilen ürünün temel besin olarak nitelendirilmesi aynı zamanda yörede yapılan birçok yemekte temel besin olan ürünün kullanılmasını sağlamaktadır (Baysal, 1986, s. 50-58).

Türk mutfağı kültürünün tarihi, insanın yüzyıllardan beri denediği pişirme süreci içerisinde on bin yıl geriden gelen en eski mutfaklardan biridir. Türk mutfağı, Türk tarihi ile paralel bir çizgi üzerine gelişme göstermektedir. Bu durum aynı zamanda sosyal düzenin de simgelenmesini sağlamıştır. Türk mutfağı sadece ev mutfağı değil aynı zamanda bir topluluk ve tören mutfağı olarak da bilinmektedir. Türklerin sosyal yaşamının önemli bir parçası olan kışlalarda, dini bir yer olan tekke ve dergahlarda, ticari bir yapı olan loncalarda ve eğitim yeri olan medreselerde toplu yemekler yenilmekteydi bu da Türk mutfağının bir tören ve topluluk mutfağı olmasını sağlarken aynı zamanda kültürün bir parçası olmasını da sağlamıştır (Doğanbey, 1986, s. 127-132).

Toplumların sahip oldukları beslenme ve mutfak kültürleri coğrafi yapı, yaşayış, inanç, gelenek ve göreneklerden kaynaklı farklılıklar gösterebilir. İnsanlar var oluşundan bu yana coğrafi yapı gelenek ve görenek gibi yaşadıkları toplumun hayat tarzına göre yemek pişirmişlerdir. Göçler, savaşlar ve ticaret yollarının gelişmesi ile doğu ve batı arasında bir köprü kurularak birçok konuda etkileşimler başlamıştır. Bu etkileşimler yemek pişirme konusunda da etkisini göstermiştir. Bu etkileşim neticesinde mutfak kültürü oluşmuştur (Bulduk ve Baykan, 1994, s. 49, 50). Yemek ve kültür ilişkisi için insanoğlu besin seçimi, tüketim şekillerini ve besinlere verilen değer bu konuda bir bütün olarak kültürü temsil etmektedir. Birçok kültürde yemek saygınlık ve konukseverlik anlamını taşımaktadır.

Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan konukseverlik ve yemek kavramları Türk tarihinde yerini alan ziyafetlerden bilinmektedir (Arlı, vd., s. 37-39).

Yüzyıllar boyunca yaşanan gelişmeler Türk mutfağında yemek çeşitlerini, pişirme yöntemlerini sofra düzenlerini ve servis usulleri gibi birçok noktayı değiştirip yeni kendine has bir üslup yaratmasına olanak tanımıştır. Bu sayede Türk mutfağı yemek kategorilerinin her dalında müreffeh örnekler vermiştir (Halıcı, 1988, s. 123, Piliçkova, 1990, s. 54-58, Asrar, 1994, s. 20-24). Türk tarih birikiminin yanı sıra coğrafya zenginliği, değişiklileri, kaliteli ürünler Türk mutfağının temelinde yer alan ögelerdir. Bu ögelerin sunmuş olduğu imkanlar sayesinde Türk mutfağı özellikleri gelişip çeşitlenmiştir. Anadolu'nun coğrafi potansiyelinin yüksek oluşu, Anadolu'nun yurt edinilmesi, çevrede bulunan toplumlardan etkilenmesini ve onlardan aldıkları kültürler ile kendi kültürlerini birleştirmeleri Türk kültürünü ve Türk kültürünün bir alt dalı olan mutfak kültürünün gelişmesine önemli katkılarda bulunmuştur (Arlı, vd., 1992 s. 37-39).

Türk mutfağı gelişmesinde saray mutfağının etkisi bulunmaktadır. Saray mutfağı temelde yeni ürünlerin oluşturulmasına öncülük etmiştir. Yüzyıllardan beri bilinen saray mutfağı, Türk mutfağında önemli bir sancağı oluşturarak daimî yenilikler arayan, lezzetli ve zengin ürünleri ortaya koyan ve diğer mutfak kültürlerini de etkileyen bir kültür olmuştur (Bulduk, 1994, s. 47). Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde yüzlerce çeşit yemek yapılmaktadır. Bundan dolayı da bir yemeğin birçok farklı pişirme tekniği ortaya çıkmıştır. Bu durum da Türk mutfak kültürünün zenginliğinin bir göstergesidir (Arlı, vd., 1992, s. 43-46).

Türk mutfağı sosyal düzeni simgelemektedir. Sadece ev yemekleri değil özel gün ve topluluk mutfağı olarakta adlandırılmaktadır. Farklı toplumların farklı kültürlere sahip olmaları her alanda kültürel farklılığı ortaya koyarken aynı zamanda sadece farklı toplumlar ile değil bir toplumun içinde yer alan il, ilçe ve kasaba da bile farklı kültürler görülebilmektedir. Yemek alanında da yaşanan bu durum Türk mutfağının zenginliğini temelde ortaya koymaktadır. Sağlam temellere sahip olan Türk mutfağının zenginliği Kayseri'de yirmi adetin üstünde pastırma çeşidi, Gaziantep'te patlıcan ile yapılan yemeklerinin çokluğu, kebap çeşitleri, Akdeniz'de salata çeşitleri ve niceleri ile sayılabilir. Bu yemek kültüründeki zenginliğin temel faktörleri arasında göçebelik, coğrafi yapı, sosyo-ekonomik düzen, farklı kültürlerden etkilenme, dinsel yapı ve normlar ve beslenme alışkanlıkları örnek gösterilebilir (Tezcan, 1981, s. 113-118).

Türk mutfağının zenginliğinin bilinmesinin, bu kültürel değerleri kayıt altına alarak gelecek nesillere ulaştırılmasını sağlanmada Nevin Halıcı önemli role sahiptir. Türk mutfağı adına hem ulusal kongrelerin düzenlenmesinde büyük bir emek göstermiş hem de Türk mutfağının zenginliklerini akademik boyuta taşımıştır. Nevin Halıcı Türk mutfak kültürünün kayıt altına alarak ve uluslararası platformlarda tanıtarak Türk mutfak kültürünün yayılmasını yazar, eğitmen ve araştırmacı kimliğiyle sağlamıştır. Küçük yaşlarda başlayan mutfak sevgisi okuma tutkusu ile birleşince Türk mutfak kültürü başka bir boyuta taşınmıştır. Yaptığı çalışmalar, yazdığı kitaplar ve katıldığı sempozyum, kongre ve sunumlarda Türk mutfak kültürünü tanıtmayı ve geçmişin tozlu rafları arasına karışmanın eşiğinde olan Türk kültür ögelerini gün yününe çıkarmıştır. Yaptığı bir konuşmada araştırmaya dair şunları söylemiştir: "*Türk mutfağını ev kadınları yaşatıyor. Türk yemeğine dönüp baktığımızda yazılı kayıtları çok az bulabiliyorsunuz. Ancak edebiyatın veya başka yazılı kaynakların içinde dolaylı olarak yakalayabiliyorsunuz*." (Halıcı, 2025). Gastronomi alanında elde etmiş olduğu bilgileri kayıt altına alan Nevin Halıcı, Türk mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir rol oynamıştır. Nevin Halıcı sürdürülebilir gastronomi kültürünü gelecek nesillere aktarmayı amaçlayan araştırmacı, yazar, eğitmen ve kültür aktarıcısıdır (Aslan ve Güldemir, 2025). Hatta Sabah Gazetesi yazarı Sayın Ali Esad Göksel'in Nevin Halıcı hakkındaki tespiti ne kadar da yerindedir: "*Nevin Halıcı bir kültür arkeoloğu kendisi sadece bugünü dünü kaleme almıyor bir arkeolog gibi üstü örtülü geçmiş zaman hazinelerimizi de aralıyor*". İngiltere'nin dünyaca tanınmış en ünlü yemek yazarlarından Claudia Roden ise şunları yazdı: "*Nevin Halıcı bölgesel yemekleri araştırmak için her köyden (şehirden) on evin kapısını çaldı. Hayatımda, geleneksel yemeklerin peşinde böylesine tutkuyla koşan, kendisini bu işe böylesine adamış, böylesine sebatkar, yemeklerin aslına uygunluğuna böylesine sadık ve ülkesinin mirasını böylesine koruyan başka biri ile daha karşılaşmadım'. Sonrasında ise Nevin Halıcı için şu sözleri söylemiştir: 'Nevin'le arkadaş olabilenler kendilerini son derece şanslı sayabilirler*" (Halıcı, 1989, s. 174).

Nevin Halıcı ve Feyzi Halıcı kardeşler dünya çapında Türk mutfak kültürünün tanıtılmasında büyük bir rol oynamıştır.

Kültür, insanlar tarafından üretilmiş olan yaşayış ve emek karşılığında ortaya çıkan maddi ve manevi olan bütün unsurları kapsamaktadır. Sadece insanın ürettiği değil doğada hali hazırda var olan ürünlerde kültürün bir parçasını oluşturmaktadır (Avcıoğlu,

2020).Gastronomi de kültürün bir parçasını oluşturmaktadır. Yiyeceklerin ve içeceklerin hijyen kullarına uygun olarak sistematik bir şekilde oluşturulması hem göze hem tada hitap etmesi gereken yemekleri belirli bir kültürün etrafında şekillenmektedir (Özdemir ve Altıner, 2019). Halıcı ailesinin düzenlediği kongreler için yurt dışından katılım sağlayan araştırmacılar Halıcı ailesi için şu ifadelere yer vermişlerdir:

Relay (1988'den aktaran Halıcı, 1990) çalışmasında "*Fakat Nevin Halıcı kimdi? Çok mümtaz bir Türk senatörünün (Feyzi Halıcı) kız kardeşiydi, dedi, Paul Levy. Halıcı ailesi (üç erkek, iki kız kardeş) Konya'da yerel kültürün Sema dahil, yüceltilmesine yönelik bir kuruluşları olduğu anlaşılıyordu. Paul Levy ekledi: Nevin Halıcı, Anadolu derinliklerinde köylü aşçıları gözlemlemek, yemek tarifleri toplamak ve Türk halkının mutfak uygulamalarına ilişkin kayıtlar derlemek için bir dizi geziler de yapmıştır. Yakından Nevin Halıcı sözcüklerle ifade edilemeyecek büyüklüğünü daha çok belli ediyordu*."

Sokolov (1987'den aktaran Halıcı, 1990) çalışmasında, "*Halıcı ailesi iyi bir şey gördükleri zaman, iyi bir şey olduğunu anlayan kişilerdir. Konya Kültür ve Turizm Derneğinden Feyzi Halıcı'nın uluslararası bir yemek kongresini tasarlamış olması ve bunun için yerel destek sağlanmış olması bana eksantrik bir mucize gibi görünmüştü. Böylece Nevin Halıcı'nın yemek yazarı olarak yeni gerçekleştirdiği uluslararası bağlantılarda, kardeşlerinin kendi yemek kongrelerini düzenleme olanağını bulmaları tümüyle doğaldı. Mevlâna Lore'unun ve geleneklerinin bir takım yemek kurallarını da içermesi nedeniyle bu özellikle geçerli idi'. Aynı zamanda kongrede sunulan yemekler için de şu ifadeleri kullanmıştır: Beş gün içinde aynı yemeği ikinci kez yediğimi anımsamıyorum.*"

Relay (1988'den aktaran Halıcı, 1990) çalışmasında, Nevin Halıcı'nın sergisi için "*Bu sergi (Konya Ev Yemeklerinden Örnekler Sergisi) ile program doruk noktasına ulaştı*."

Levy (1986'dan aktaran Halıcı, 1990) çalışmasında, "*Davet sahibi (Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi 1986) doğrudan resmi yetkililer olsaydı, bu toplantı büyük bir ihtimalle gerçekleşmeyebilirdi; bu derece kapsamlı olarak. Amma Konya'dan bu sıcak davet bambaşkaydı. Hiçbirimiz böylesine candan, samimi, sevgi dolu bir daveti geri çevirme cesaretini kendimizde bulamadık. Başlangıçta, gerçekten çok önemli randevuları olduğu için, üzülerek gelmeyeceklerini bildiren arkadaşlarımız dahi bunları iptal etmenin bir yolunu bulup Türkiye'ye geldiler. Bunun yaratıcısı Nevin Halıcı'ydı*."

Rietbergen (1986'dan aktaran Halıcı, 1990) çalışmasında, "*Nevin Halıcı'nın kitabı (Türk Mutfağı) mümkün olduğunca çabuk İngilizceye çevrilmeli*."

Halıcı kardeşlerde Konya'da başladıkları gastronomi hareketliliğinin ardından milletlerarası yemek kongreleri ile mutfak kültürünün aktarılmasında birer elçi görevi görmüşlerdir.

Türk mutfağı bilinen en eski mutfaklardan biri olmasının yanı sıra çeşit ve lezzet kavramı ile de öne çıkmaktadır (Yücecan, 1992, s. 291). Böyle bir üne sahip olan Türk mutfağı yetersiz bir şekilde forma geçirilmiştir. Türk mutfağına dair bilgi veren kitaplar bulunmasına rağmen Türk mutfağı için verileri parçalı ve sınırlı kalmaktadır. Nevin Halıcı'nın yazmış olduğu eserler ise Türk mutfağının anlaşılıp bütüncül bir yapı ile ortaya konulmasını sağlamaktadır.

Akademik olarak incelenen ve bu teze yön vermede faydalanılan biyografi çalışmalarının bazıları aşağıda aktarılmaktadır:

Nevin Halıcı'nın yaşamı, akademik çalışmaları ve Türk gastronomi kültürüne olan katkılarını bütüncül bir şekilde ortaya konulabilmesi için biyografi yöntemi tercih edilmiştir.

Araştırma kapsamında Ali Cevâd'ın Âbâza Mehmet Paşa adlı biyografisi, tarihi bir şahsiyetin yaşam öyküsünün dönemin siyasi, sosyal ve kültürel koşullarıyla birlikte ele alınması bakımından önemli bir örnek olarak değerlendirilmiştir (Tan, 2017). Donald B. McCormick'in biyografi çalışmaları ise modern biyografi yazımında belge, arşiv kaynağı ve tanıkların bir arada kullanılması Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı çalışması için yöntemsel bir katkı sağlamıştır (Merrill, 2023).

Bedri Akalın'ın biyografi çalışması biyografik anlatımın kültürel ve toplumsal çevre ile ilişkilendirilmesi yönünden; Ervin Bauer'in biyografi çalışması ise mesleki faaliyetler ile yaşam öyküsünün bütüncül bir yaklaşım ile ele alınması Nevin Halıcı'nın mesleki hayatının ele alınması için incelenmiştir (Bauer, 2024).

Ahmet Noyan'ın biyografi çalışması sözlü tarih verilerinin önemini göstermesinden dolayı çalışma için ele alınmıştır (Küçükaslan ve Yerlikaya, 2021).

Çalışmanın alan yazın bölümünde bulunan örnek biyografi çalışmaları dönemine ışık tutan ve katkılarda bulunan önemli şahsiyetlerin düşünsel, kültürel, sanatsal ve mesleki kariyerleri boyunca göstermiş oldukları azim ve istikrarı gözler önüne sererken aynı

zamanda bulundukları dönemin sosyal, siyasi ve dini yapısını bütüncül bir yapı ile ortaya koydukları için çalışmada yer almışlardır. Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı biyografi çalışması için alan yazında yer alan örnekler çalışmalar çalışmayı yöntemsel ve bütüncül bir şekilde oluşturulması için örnek alınmıştır.

2.1 İhtiyar B. Gıyasüddin (Ö. 928/ 1521): Bir Timurlu Kadısının Biyografisi

Timur dönemi tarih yazımında pek fazla dikkat çekmeyen ancak eserleri ve görevleri itibarıyla önemli bir figür olan İhtiyar B. Gıyasüddin'in hayatını ele almaktadır. Yazılı kaynaklarda doğum tarihi hakkında kesin bilgilere ulaşılamadığından, araştırmacı, tarihi belgeler ışığında İhtiyar'ın doğum dönemine dair çıkarımlarda bulunmuştur. İhtiyar'ın biyografisi, onun gençlik yıllarında Zave'den Herat'a gerçekleştirdiği yolculukla başlamaktadır. Çalışmada, babasının mesleğine ve İhtiyar'ın bu meslek doğrultusunda sukuk ve sicillat yazımı ile ilgilenmesine değinilmektedir. Aynı zamanda, dönemin önemli şahsiyetlerinden olan Ali Şir Nevai'nin İhtiyar hakkındaki görüşleri aktarılmakta ve bu bağlamda onun ilmi faaliyetleri değerlendirilmektedir. İhtiyar B. Gıyasüddin'in eserleri incelendiğinde, Timur dönemi tarihine ve hukuk sistemine önemli katkılarda bulunduğu anlaşılmaktadır. Ancak, hakkında yeterli sayıda yazılı belgenin bulunmaması sebebiyle, elde edilen kaynaklardan yola çıkarak başka ilmi eserler kaleme almış olabileceği yönünde tahminler yürütülmüştür. Araştırma neticesinde, İhtiyar'ın belirli bir dönemde Herat Kadılığı görevini üstlendiği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, onun sadece bir hukuk adamı değil, aynı zamanda şehrin temsilcisi konumunda olduğu vurgulanmaktadır. Timur döneminde yaşayan bir kadı olarak, İhtiyar'ın Herat'ın toplumsal ve hukuki yapısına dair çalışmaları dikkat çekmektedir. Dönemin tarihsel dokusunu yansıtan eserlerinde, Herat ve çevresinin hukuki ve sosyal yapısını ele aldığı görülmektedir. Bu nedenle, İhtiyar'ın eserleri, Timur dönemi tarih yazımında önemli bir referans kaynağı niteliği taşımaktadır. Bu çalışma, nitel araştırma yöntemine dayanarak belge incelemesi yoluyla hazırlanmış olup, kronolojik bir sıralama izlenerek İhtiyar B. Gıyasüddin'in hayatı, eserleri ve dönemindeki etkisi kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır. Sonuç olarak, İhtiyar'ın hukuk ve tarih alanındaki katkıları, dönemin sosyo-kültürel yapısını anlamada önemli bir yer tutmaktadır. Yapılmış olan bu çalışma İhtiyar B. Gıyasüddin üzerinden toplumun yapısını, değerlerini se sosyo-kültürel özelliklerini anlatmaktadır (Ökten, 2021).

2.2 Akşemseddîn'in Halîfesi Abdurrahim Karahisari'nın Biyografisi

15. yüzyılda Anadolu'nun ilk yerel tarikatı olan Bayramiyye'yi Afyonkarahisar'da temsil eden ve Akşemseddin'in önde gelen halifelerinden biri olarak bilinen Abdurrahim Karahisari'nin hayatını ele almaktadır. Karahisari hakkında mevcut kaynakların sınırlı olması, bu çalışmanın temel çıkış noktasını oluşturmuştur. Bu nedenle, Karahisar ile ilgili belgelerin yeniden incelenmesi ve elde edilen yeni bulgular, Abdurrahim Karahisari'nin biyografisinin oluşturulmasında önemli bir rol oynamıştır. Çalışma, kronolojik bir çerçeve içerisinde ilerleyerek Abdurrahim Karahisari'nin ailesi, eğitimi, yaşadığı dönem, Bayramiyye-Şemsiyye tarikatı içerisindeki yeri, seyahatleri, mezhebi ve ölümüne dair bilgileri sistematik bir şekilde ele almaktadır. Afyonkarahisar'da doğduğu bilinen Karahisari'nin babasının adı kaynaklarda Alâeddin olarak geçmektedir. Kaynaklarda, Alâeddin'in varlıklı ve ilim sahibi bir kişi olduğu belirtilmekte olup, "*el-Mısrî*" unvanının, ailesinin Mısır'dan Afyonkarahisar'a göç ettiğine işaret ettiği düşünülmektedir. Abdurrahim Karahisari'nin Arapça ve Farsça dillerine hâkim olduğu, bunun yanı sıra sağlam bir tasavvuf eğitimi aldığı anlaşılmaktadır. Ayrıca, bazı kaynaklarda tıp eğitimi aldığına dair dolaylı bilgiler bulunmakta olup, bu durumun onun dönemin bilimsel ortamıyla olan ilişkisini ortaya koyması açısından dikkate değerdir. 15. yüzyılda yaşamış olan Karahisari, Osmanlı padişahları II. Murad, Fatih Sultan Mehmet ve II. Bayezid dönemlerine tanıklık etmiştir. Tasavvuf ile iç içe bir yaşam süren Karahisari'nin İzmir, Beypazarı, Edirne, İstanbul ve Göynük gibi merkezlere seyahat ettiği bilinmektedir. İstanbul'un fethinde yer aldığı ve fetihten sonra Bayrami tarikatının önemli bir temsilcisi olarak halifelik görevini üstlendiği yazılı kaynaklarda geçmektedir. Mezhep aidiyeti konusunda Mâtürîdî olduğu yönünde değerlendirmeler yapılmaktadır. Abdurrahim Karahisari'nin dört eşi ve bir kızının olduğu kaynaklarda kayıt altına alınmıştır. Aynı zamanda, onun Mısri Cami, Şeyh Abdurrahim Mahallesi, Kasım Paşa Hamamı ve Alaca Medrese gibi eserlerin inşasına katkıda bulunduğu bilinmekte olup, bu eserlerin yapılış süreci ve tarihçesi hakkında bilgiler bıraktığı anlaşılmaktadır. Vefat tarihi kesin olmamakla birlikte, 1483-1494 yılları arasında hayatını kaybettiği tahmin edilmektedir. Kabri, bugün kendi adına kurulan Mısri Caminin içerisinde yer almaktadır. Bu çalışma, Abdurrahim Karahisari'nin hayatını ve tasavvufi mirasını detaylı bir şekilde inceleyerek, onun Anadolu'daki tarikat yapısına ve Osmanlı düşünce dünyasına yaptığı katkıları ortaya koymayı amaçlamaktadır. Yapılmış olan bu çalışma döneminde yaşanmış

olan olayları anlatırken toplumun sosyal yapısını ve kültürel değerlerine de ışık tutmaktadır (Orhan, 2019).

2.3 Ali Cevâd'ın Celâlî Âbâza Mehmed Paşa Biyografisi

Osmanlı döneminde 1576 ile 1634 yılları arasında yaşamış ve yaşadığı döneme damga vuran önemli isimlerden biri olan Celâlî Âbâza Mehmed Paşa'nın hayatını kronolojik bir sıralama ve belge analizi yöntemiyle detaylı bir şekilde incelemektedir. Bu bağlamda, "Ali Cevâd'ın Celâlî Âbâza Mehmed Paşa Biyografisi" isimli eserinden hareketle oluşturulan bu çalışma, paşanın hayatı ve ölümüne dair ayrıntılı bilgiler sunmaktadır. Ayrıca, Memâlik-i Osmâniyye'nin Târîh ve Coğrafya Lugatı, Bidâyet-i Coğrafya, Mücmel Coğrafya, Resimli Fezleke-i Coğrafya-i Umûmî, Muhtasar Coğrafya-i Osmânî, Fezleke-i Fenn-i Coğrafya, Hülâsa-i Coğrafya-i Osmânî, Musavver Târîh-i İslâm ve Mehd-i Medeniyyet-i Arabistan, Muhtasar Târîh-i İslâm, Mükemmel Osmanlı Tarihi, Tarihin Kanlı Sahifeleri, Şehzade Şehid Mustafa ve Tarihî Bir Vaka-i ve Mühimme Ravzatü'l-Enbiyâ gibi çeşitli eserler ele alınarak Âbâza Mehmed Paşa'nın dönemine dair kapsamlı bir analiz sunulmuştur. Oluşturulan bu eserde Osmanlı'da önemli bir yere sahip olan Müslümanlık dini ve kültürel değerler çerçevesinde yazıldıkları dönemleri ve başlıkları incelenerek, Âbâza Mehmed Paşa'nın tarihsel bağlamı daha net bir şekilde ortaya konmuştur. Bu çalışma, Âbâza Mehmed Paşa'nın kişiliğini ve siyasi hayatını ayrıntılı bir biçimde ele almakta ve onun Osmanlı dönemindeki isyanlardaki rolünü vurgulamaktadır. Söz konusu isyanlar sonrasında devlet adamları ile ilişkileri ve atandığı görev yerleri detaylı bir şekilde incelenmiştir. Paşanın döneminde gerçekleştirdiği çeşitli faaliyetler, siyasi kararları ve bu kararların Osmanlı Devleti üzerindeki etkileri çalışmanın temel inceleme konuları arasında yer almaktadır. Çalışmanın son kısmında, Âbâza Mehmed Paşa'nın idamı ve idamı sonrasında ortaya çıkan tartışmalar değerlendirilmiş ve bu konuya ilişkin tarihsel kaynaklardan elde edilen bilgiler sunulmuştur. Sonuç olarak, bu çalışma Âbâza Mehmed Paşa'nın hayatını, eylemlerini ve Osmanlı Devleti'ndeki etkisini detaylı bir biçimde ele alarak tarihsel bir perspektif sunmayı amaçlamaktadır (Tan, 2017).

2.4 Stephen Gray (1666-1736)'in Hayatı

Stephen Gray'in biyografisini sunarak hayatını, yaptığı çalışmalar ve yaşadığı dönemde bilim camiası ile ilgili bilgiler sunmaktadır. Elektrostatik alanında çalışmalar yapan Stephan Gray'in hayatını internet üzerinde bulunan bilim tarihi ile ilgili kaynakları

inceleyerek oluşturulmuştur. Bu çalışma astronomi ve elektrik alanında önemli çalışmalar yapan Gray'in hayatı dönemlere ayrılarak incelenmiştir. Birincil kaynaklara çalışmanın oluşumunda erişmek mümkün olmadığından elde edilen belgeler analiz edilmiştir. Gray'in bazı el yazısı ile yazdığı mektuplar bulunsa da çalışmanın kapsamı için yeterli olmamıştır. Elde edilen belgeler kronolojik bir yöntemle ele alınarak biyografi çalışması oluşturulmaya çalışılmıştır. Toplam 62 mektuba ulaşılan çalışmada dört adet mektubun biyografi çalışmasında ana kaynak niteliğinde kullanılarak Gray'in biyografisini şekillendirmiştir. Maddi imkansızlıklar yaşayarak bilimin ışığında ilerleyen Gray bilim camiasına birçok çalışma kazandırmıştır. İlk olarak astronomi alanında çalışmaya başlasa da zamanla elektrostatik alanında uzmanlaşmıştır. Bu alanda hayatına sayısız başarı kazandırmıştır. Stephen Gray biyografisi bir araştırmacının bireysel çabalar ile bilim üzerindeki önemli katkılarını tarihsel süreç içerisinde sunmaktadır (Boss ve Caluzi, 2010).

2.5 Lady Mary Curzon'un (1854-1906) Biyografisi

Hindistan Valisi olarak görev yaptığı 1898-1905 yılları arasındaki yaşamına odaklanarak geleneksel biyolojik ilişkiler çerçevesinde bireyin kişisel yaşamına odaklanmıştır. Resmi görevi boyunca yaşamış olduğu deneyimleri ve ölümüne kadarki süreci işlemiştir. Bu araştırmada Lady Curzon'un aile ve arkadaşlık ağları üzerinden ekonomik, politik ve kültürel ilişkileri ortaya çıkartmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemleri, arşiv incelemeleri ve belgesel araştırma tekniklerinden yararlanılmıştır. Lady Curzon'un hayatına dair belgeler, mektuplar, resmi yazışmalar ve dönemsel sosyal dinamiklerini içeren kaynaklar analiz edilerek, biyografinin yalnızca bireyin yaşam öyküsünü anlatan bir tür olmadığı, aynı zamanda dönemdeki toplumsal, siyasi ve ekonomik yapılarıyla büyümenin arttığı savunulmaktadır. Lady Curzon, Hindistan'daki yönetici içinde sadece sembolik bir figür olarak değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel etkinlikler aracılığıyla güç ilişkisinin bir parçası olarak ele alınıyor. Onun aile bağları, sosyal yaşamları ve siyasi bölünmeleri, yalnızca bireysel bir biyografisinin değil, aynı zamanda dönemdeki geniş çaplı operasyonlar ve ekonomik ilişkilerin kapsamına da katkılar sunuyor. Bu bağlamda, çalışma öyküsünün yazımını genişletilerek, bireyin çok katmanlı bir bağlam içinde ele alınmasını sağlamaktadır. Ekonomik, politik ve kültürel ağların biyografisinin anlatımına entegre edilmesi, biyografik anlatıların daha özgün ve disiplinler arası bir perspektifle ele alınmasını sağlamıştır (Thomas, 2004).

2.6 Biyolog Ervin Bauer'in (1890–1938) Hayatı

19 Ekim 1890'da Ervin Bauer Macaristan'da dünyaya geldi. Kasabada yaşayan Ervin Bauer biyoloji ve tıp alanlarında eğitim görmüştür. Göttingen gibi merkezlerde eğitim alan Bauer Sovyetler Birliğinde çalışma yürüttü. 1925'lerde Sovet Birliğine taşındı. Leningrad Deneysel Tıp Enstitüsü'de görev almıştır. Sovyet gizli servisi tarafından tutuklandı. Ervin Bauer 11 Ocak 1938'de idam edilmiştir. Çocukları yetiştirme yurduna verilmiştir. Eserleri yasaklanmıştır. Özellikle yaşam maddesinin sürekli dengeden uzak durumu şeklinde ifade edilen Bauer ilkesi ile bilinmektedir. Canlının içinde bulunmuş olduğu ortamda enerjilerini kullanarak sürekli iş yapmaları, organizasyon yapılarını korumaları sadece dış enerji ile açıklanamayacağını savunmuş ve bununla ilgili içsel yapısal düzenleyicilerin bulunarak faaliyetlerini sürdürdüğünü ortaya koymuştur. Bu kavramlar sonralarında farklı konular ile ilişkilendirilerek desteklenmiştir. 1935 yılında Bauer'in "*Thereotical Biology*" adlı monografi çalışması yayınlanmıştır. Bu çalışmada teorik biyolojinin içerik ve sınırlarını sistematik bir şekilde ortaya koymuştur. Yapmış olduğu çalışmalar hem çağdaş teorisyenleri hem de sonraki kuşaklara biyofizik ve teorik biyoloji alanında tartışma yaratan konular bırakmıştır. Bauer'in hayatı dolaylı bir biçimde dönemin politik ve sosyo-kültürel özellikleri kapsamında bilgiler sunmaktadır (Bauer, 2024).

2.7 Pavel F. Zdrodovskii'nin Hayatı

16 Mayıs 1890 tarihinde Uralsk'da doğmuş olup, eğitimine Orenburg'da bir dini okul ve ilahiyat okulunda başlamıştır. I. Dünya Savaşı sırasında orduya doktor olarak katılmış ve 1917 yılında terhis edilmiştir. Askeri hizmetin ardından Rostov-on-Don'daki Don Bakteriyoloji Enstitüsü'nde bölüm başkanlığını yapmıştır. Sağlık alanında önemli katkılarda bulunan Zdrodovskii, Bakü Mikrobiyoloji ve Hijyen Enstitüsünün oluşturulmasını önermiş ve kılavuzun kabul edilmesiyle birlikte bu kurumun müdürlüğü üstlenmiştir. Aynı zamanda Bakü Üniversitesi'nde doçent ve profesör olarak görev yapmıştır. Zdrodovskii'nin araştırma alanları arasında çiçek hastalığı, kolera ve kuduz gibi tutulduğu karşı aşı üretimi yer almakta olup, boğmaca, tetanos, kızıl hastalık, streptokok ve menenjit gibi hastalıklar için immünoglobulin üretimi konusunda da önemli çalışmalar gerçekleştirmiştir. Bunun yanı sıra, ulusal düzeyde bir bruselloz izleme ağı oluşturmuştur. Bilimsel araştırmalar sırasında eşi Dr. Helene M. Golinevich ile tanışmıştır. Kariyeri boyunca birçok organın belirlenmesi ve yönlendirmeye yönelik

arama yapan Zdrodovskii, 1939 yılında hapis cezasına çarptırılmış ve 10 yıl tutuklu kalmıştır. 1944 yılında serbest bırakıldıktan sonra tıp alanındaki gelişmeler devam etmiş ve bilim dünyasında önemli katkılar devam etmiştir. Bu çalışma, tıp alanında yaptığı katkıları anmak amacıyla, Pavel F. Zdrodovskii'nin ölüm yıl dönümü için hazırlanmıştır. Araştırmada nitel yöntemler kullanılmış olup, belge analizi ve kronolojik sıralama tekniklerden yararlanılmıştır (Eremeeva vd., 2016). Zdrodovskii'nin hayatı, kronolojik yöntem esas alınarak oluşturulmuştur. Biyografi çalışmalarının temelinde kronolojik yöntem kullanılması çalışmanın bütünlüğünün bozulmadan ilerleyebilmesi ve her zaman diliminde yaşanan olayları tek tek irdeleyebilmektir (Trigg, 2005, s. 43-50). Bu biyografi Birinci Dünya Savaşında yaşamış olduğu zorlukları tarihsel süreçlerini kişinin biyografisi üzerinden sunmaktadır (Thomas, 2004).

2.8 Selman A. Waksman'nın Hayatı

Ukrayna'nın Priluka kentinde orta düzey bir ailenin çocuğu olarak dünyaya gelen Selman Abraham Waksman, toprak biyolojisi alanında birçok çalışma gerçekleştirmiştir. Gerçekleştirmiş olduğu çalışmalardan ötürü bu alanda öncü bir isim olarak tanınmaktadır. Antibiyotik alanında gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar neticesinde Nobel Ödülünü kazanmıştır. Antibiyotik terimini kullanan ilk kişi olmuştur. Selman Abraham Waksman, genç yaşta Amerika Birleşik Devletleri'ne göç ederek orada tanınmış bir bilim insanı olmuştur. Antibiyotikler alanında gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar birçok insanın hayatının değişmesine sebep olmuştur. Selman Abraham Waksman, ailesinin tek yaşayan çocuğu olduğu için annesinin bütün ilgisi ondaydı. Kız kardeşini difteriden kaybetmiştir. İçinde bulunduğu coğrafyanın siyasi koşullarından dolayı zor bir hayat geçiren Selman, ailesi sayesinde ilerlemiştir ve çok iyi bir eğitim almıştır. 1910 yılında üniversiteyi kazanan Selman, biyoloji alanında ilerlemek istese de Yahudi olduğu gerekçesinden dolayı üniversiteye alınmamıştır. Aynı yıl annesini de kaybetmiştir. Daha fazla yaşadıklarına dayanamayan Selman Amerika'ya kuzenlerinin yanına taşınmıştır. Amerika'da kuzenleri ile yaşamaya başlayan Selman, buradaki olanakları fark eden Selman, ilk seçeneği olan tıp bölümünü maddi durumunun yetersizliğinden dolayı seçememiştir. Maddi durumuna uygun olan tarım bölümünü okumaya başlamıştır. 1911 yılında Rutgers Tarım Kolej'ine kaydoldu. Bu bölümde toprak bakteriyolojisine ilgi duymuştur. 1915 yılında lisans eğitimini tamamlamasının yanı sıra Amerikan vatandaşı olmuştur. İsmini Zolman'dan Selman olarak değiştirmiştir. Aynı yıl arkadaşının kız

kardeşi olan Deborah B. Mitnik ile evlenmiştir. 1915 yılında Waksman Bilim Doktorasını olmak için çalışmaya başlamıştır ve 1916 yılında doktora derecesini kazanmıştır. Kaliforniya'daki Berkeley'de 18 aylık bir burs programına katılmıştır. Mantarların proteolitik enzimleri üzerine yapmış olduğu çalışmalara dayanarak tezini biyokimya alanında yazmıştır. Waksman, uzmanlık eğitiminin ardından 1918 yılında Rutgers'e dönmüştür. Tarım Koleji'nde toprak bakteriyolojisi derslerini vermiştir. Mikrobiyolog olarak New Jersey Tarım Deney İstasyonunda çalışmıştır.1919 yılında Byron Halsted, ilk öğretmeninin adını taşıyan oğlu dünyaya gelmiştir. 1919-1920 yılları arasında arsphenamin ve diastaz üzerine araştırmalar gerçekleştirmiştir. Ardından on yıl aktinomisetler üzerine çalışarak geçirmiştir. 1921 yılında ilk kez Thiobacillus tiyo oksidazını tanımlamıştır ve kükürtü oksitleme yeteneğini ortaya çıkarmıştır. Arkadaşı W. C. Davison ile 'Enzimler' adlı kitabı yayınlamıştır. En ünlü eserlerinden biri olan ve toprak bakteriyolojisi üzerine temel metin olarak kabul edilen 'Toprak Bakteriyolojisinin Prensipleri' 1927'de yayınlamıştır. Bu çalışmalardan sonra dünya çapında tanınmaya başlamıştır. 1930'larda Waksman'ın araştırmaları değişmiştir. Bunun nedeni ise ABD Ulusal Araştırma Konseyi ve Amerikan Trudeau Birliği'nin kendisinden toprak mikroorganizmalarının tüberkoz basilisine karşı aktivitesini araştırmasını istemesiydi. Dört yıl sonra savaşın başladığı dönemde ABD Savaş Komitesi Bakteriyoloji Başkanı olarak göreve gelmiştir. Başkanlık yaparken aynı zamanda çok önemli çalışmaları gerçekleştirmiştir. Aynı zamanda sonralarda tartışma konusu olacak birçok çalışma için deneyler gerçekleştirmiştir. Kendisini bilime adayan Waksman, 1958 yılında emekli olmuştur. Yurt içinde ve yurt dışında kongreler vermeye devam etmiştir. 15 Ağustos 1973 yılında vefat etmiştir. Yaşamı boyunca birçok başarıya imza atmış olan Waksman birçok kitap ve makale yayınlamıştır. Birçok onur ödülü alan Waksman, fahri doktora, Fransa'da Legion D'Honneur komutanı seçilmesi ve 1952 yılında Nobel Tıp Ödülünü almıştır (Ligon ve Borden, 2003).

2.9 Mükremin Halil Yinanç: Hayatı, Kişiliği ve Tarihçiliği

Mükrimin Halil Yinanç 1900 yılında Kahramanmaraş Elbistan'da dünyaya gelmiştir. İçinde bulunduğu bölgenin İslami geleneklerine bağlı olan köklü bir aileye mensuptur. Avşar boyuna mensup olan ailesinin sonrasında Elbistan'a taşınmışlardır. Ailesinin ilimle meşgul olması birçok müderris, kadı ve müftünün ailede bulunması Halil Yinanç'ı da etkilemiştir. Babası Kadı Halil Kâmil Efendi, annesi Ayşe Hanım'dır. Babası Kadı Halil

Kâmil Efendi Ermeniler tarafından öldürülmüştür. Babasının görevinden dolayı ilk eğitimine Elbistan ve Malatya'da tamamlamıştır. Orta öğrenimini Mardin ve Diyarbakır'da tamamlamıştır. Lisenin son iki yılını da İstanbul'da tamamlayarak 1916' da mezun olmuştur. 1916 yılında Darülfünün Edebiyat Fakültesi Tarih Şubesi, 1918'de Mekteb-i Mülkiye'ye kayıt yapmıştır. 1919 yılında Darülfünun Edebiyat Fakültesi Tarih Şubesi'nden mezun olduktan sonra 1921 yılında da Mekteb-i Mülkiye'den mezun olmuştur. 1921 yılında Davutpaşa, 1922 yılında Nişantaşı Orta Mektebi'nde tarih öğretmenliği yapmıştır. 1923 yılında ise Tarih-i Osmani Encümeni Kütüphanesi'ne hafızı-ı kütüb olarak atanmıştır. 1925 yılında Maarif Vekaleti Teftiş Heyeti başkanının desteği ile Türk tarihine ait belgeleri öğrenmek ve bunların kontrollerini sağlamak adına altı aylığına Paris'e gönderilmiştir. Bu eğitimin sonrasında 1927 yılında geri dönmüştür. Tarih-i Osmani Encümeni hafız-ı kütüblüğünün yanı sıra muallim vekili olarak da görev yapmıştır. Kabataş Lisesinde tarih öğretmenliği yapmasının ardından Galatasaray Lisesi'ne geçmiştir. 1931 yılında tekrar Kabataş Lisesi'ndeki görevine dönmüştür. 1930 yılında Mustafa Kemal Atatürk'ün de katıldığı Türk Ocaklarının kurulmasında karar verilen heyette yer almıştır. 1933 yılında İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi tarih bölümüne doçent olarak görev almıştır. 1941 yılında profesör olan Yinanç 1957 tarihinde ordinaryüs profesör unvanını almıştır. Türk Dil Kurultayı, İkinci Maarif Şurası'da yer alan Yinanç aynı zamanda Ankara'da ilahiyat fakültesinin kuruluş çalışmalarında da yer almış ve kurucu üyeler arasındadır. İstanbul Üniversitesi Şarkiyat Araştırma Merkezi başkanlığı yapmıştır. 1961'de hayatını kaybetmiştir. Yinanç içinde bulunduğu bölgelin inancına ve geleneklerine bağlılığı ile dikkat çekmiştir. İnsanlara göstermiş olduğu değer, tutarlı davranışlar sergilediği aktarılmıştır. İnanç'ın bu karakteristik yapısının ailesi, sosyal yapı ve çevresinden kaynaklanmaktadır. İslami düşünce yapısına bağlı olan Yinanç 'ın kitaplara çok değer verdiği arkadaşları tarafından aktarılmaktadır. Hayatını kitaplara adamış olan Yinanç Türk tarihi için birçok çalışmada bulunmuştur. Bir öğretmen olarak öğrendiklerini öğrencilerine aktaran Yinanç birçok kişiyi çabası ve azmi ile etkilemiştir. Arkadaşları tarafından hayırsever olarak anılan Yinanç sadece eğitim kurumlarında değil kahvehanelerde, yardım derneklerinde ve aile ortamında yer alan Yinanç bildiklerini insanlara aktararak tarih alanındaki ilerlemeyi sağlamıştır (Çelebi, 2025).

2.10 Köy Enstitülerinde Yetkin Bir Müzik Öğretmeni: Bedri Akalın (1908-1988)

İkinci Dünya savaşı zamanlarında ortaya çıkmış olan Köy Enstitüleri toplumsal kalkınmayı sürdürmek adına kurulmuş aynı zamanda öğretmen ihtiyacını da karşılamıştır. Bu projede yer alan kişiler idareciler, öğretmenler ve usta öğreticiler olmuşlardır. Bedri Akalın ise bu müzik alanında katkı sunmuştur. Göl Köy Enstitüsü'nde görev yaptığı yıllarda sunmuş olduğu çalışmalar ve akabinde hazırlamış olduğu Müzik Eğitim Kılavuzu ile literatüre katkı sağlamıştır. 24 Haziran 1908 doğumlu olan Bedri Akalın Rusçuk'ta dünyaya gelmiştir. Babası Mehmet Masum Efendi Türk dili ve edebiyatı alanına önemli katkılar sunmuş bir eğitimci yazar kimliğe sahiptir. Annesi Müveddet Hanımdır. Hayatlarının bir kısmını Bulgaristan'da geçirmişlerdir. 1930'da Türkiye'ye dönmüşlerdir. Bedri Akalın ilk ve orta öğrenimini Bulgaristan'da tamamlamıştır. Babasının bir öğretmen olması onun eğitim hayatını yönlendirmiştir. Müziğe olan ilgisi erken yaşlarda babası sayesinde başlasa da Ağabeyi Şahin'in özel keman derslerinde keman hocasının Bedri Akalın'ın ilgisini fark etmesiyle onu da keman derslerine başlatmıştır. Bu sayede müzik alanındaki kariyerinin başlamasına öncülük etmiştir. Sadece müzik alnında değil resim ve spor alanlarında da başarılı olan Bedri Akalın'ın yapmış olduğu bir resim de Sofya'da bir sergide yer almıştır. Yapmış olduğu bazı resimlerinde öğrenim gördüğü lisenin duvarlarında uzun yıllarca sergilenmiştir. Müzik resim alanı dışında futbol alanındaki başarısı da bir döneme damga vurmuştur. Futbol alnındaki yeteneği sayesinde 1927 yılında Rusçuk-Levski takımında oynamıştır. 1930 yılında Türkiye'ye dönen Bedri Akalın ve ailesi İstanbul ve Ankara'da yaşamışlardır. İsmail Hakkı Tonguç'un ısrarı ile Gazi Terbiye Enstitüsü Pedogoji Bölümü'ne başlamıştır ve 1933 yıllında mezun olmuştur. Bulgaristan'da ikamet ettiği zaman Seyide Hanım ile evlenmiş olan Bedri Akalın mezuniyeti sonrası Diyarbakır'a tayin edilmiş ve kızı Yıldız dünyaya gelmiştir. Kızları Yıldız, Ülker ve Ülgen doğumlarından kısa bir süre sonra vefat etmişlerdir. Daha sonra 1937 yılında Güngör ve 1944 yılında Mete adında iki oğlu olmuştur. Meslek hayatı boyunca Diyarbakır, İstanbul, Kastamonu, Kayseri ve Samsun'da görev yapmıştır. İlk olarak tedrisat müfettişi olarak göreve başlayan Bedri Akalın aynı zamanda Maarif Müdürlüğüne de vekaleten bakmıştır. Diyarbakır'da bulunan Halkevi Ar Kolunu Şubesinin başkanlığını müzik çalışmalarıyla beraber yürütmüştür. Diyarbakır'da görev yaptığı yıllarda Birinci Umum Müfettişlik Kültür Müdürü B. Tolunay tarafından ikisi kadın on beş kişilik bir orkestra kurulmuştur. Tolunay'ın da bulunduğu bu koroda klasik parçalar çalınmıştır. Bu çalışmaları sayesinde

Halkevi orkestrasını çalıştırmıştır. Müzik alanında sayısız başarıya imza atan Bedri Akalın yaşadığı dönemde büyük ilgi görmüştür. Diyarbakır'da görev yaptığı yıllarda koro şefi olarak görevini tamamlamış ardından İstanbul'a tayini çıkmıştır. İstanbul'da Yeşilköy İlkokulu'nda çocuk kamplarında görev alacak öğretmenlerin müzik eğitimlerinin tamamlanması sorumluluğu Bedri Akalın'a verilmiştir. 1940 yılında İstanbul ilk tedrisat müfettişliğinde görev almıştır. Ardından Kayseri'de Köy Enstitüsünde eğitim başı olarak görev aldıktan sonra burada da müdür muavini ve müzik başı olarak görev yapmıştır. 1940 yılında Kastamonu'da açılan Göl Köy Enstitüsü'de göreve başlamıştır. Burada müzik derslerini Bedri Akalın vermiştir. Aynı zamanda Bedri Akalın'ın görev yaptığı okulda Aşık Veysel de usta öğretici olarak görev yapmıştır. Müziğin gelişmesi için Aşık Veysel ve Bedri Akalın büyük bir gayret gösterdiklerinin yazılı olduğu çalışma raporlarında yer almaktadır. Daha sonrasında farklı yerlerde görev yapan Bedri Akalın 1945 yılında Köy Enstitülerinde Müzik Eğitimi Kılavuzu başlıklı eserini kaleme almıştır. Köy Enstitülerinde yer alan eğitim programlarını amaç, ilke ve konularına uygun olarak hazırlamıştır. Buradaki görevi sonrasında Samsun'da ilk öğretim müfettişliğine atanmıştır. 1956 yılında müfettiş olarak İstanbul'a atanmıştır. Bedri Akalın çalışma hayatı İstanbul'da sürmüştür. 1965 yılında Atatürk Lisesi'ne öğretmen olarak atanmıştır. Sonrasında Milli Eğitim Müdürlüğü'ne atanmıştır. Bu tarihten sonra çalışma hayatı ile ilgili bilgi kayıtlarda yer almamaktadır. Müzik ve eğitim alnında çalışmalar yapmış olan Bedri Akalın birçok öğrencinin hayatına dokunmuş aynı zamanda literatüre katkı sunmuştur. İlgi alanları onun çok yönlü kişiliğini ve yeteneklerini ortaya koymuştur. Müzik alanında ortaya koymuş olduğu başarılar ve yazar kimliğinin yanı sıra hayatını eğitim alanında şekillendirmiş başarılı bir eğitimci olarak kayıtlara geçmiştir. 27 Mayıs 1988'de vefat etmiştir (Eser, 2024).

2.11 Prof. Dr. Ahmet Noyan'ın Hayatı

1918 yılında ekonomik olarak mütevazı bir ailenin üçüncü çocuğu olarak dünyaya geldi. İlk ve orta öğrenimini 1925-1930 yılları arasında gerçekleştirdikten sonra, 1930-1936 yılları arasında Afyon Lisesi'nde eğitim görmüştür. 1936 yılında Yüksek Ziraat Enstitüsü Baytar Fakültesi'ne kabul edilmiş ve 1940 yılında üçüncülük derecesi ile mezun olmuştur. Mezuniyetinin ardından stajyer veteriner hekim olarak altı ay görev yapmış, ardından Ardahan Şark Hudut Komutanlığında Veteriner Hekim Yedek Subayı olarak askerlik hizmetini yerine getirmiştir. II. Dünya Savaşı nedeniyle askerlik süresi üç yıl

sürmüştür. 1943 yılında Veteriner Fakültesi Fizyoloji Enstitüsünde asistan olarak akademik kariyerine adım atan Noyan, 1945 yılında burslu ihtisas yapma hakkını kazanan 10 asistan arasında yer almıştır. New York Quesse College'de dil eğitimine devam etmiş, ardından Amerika Birleşik Devletleri'nde aralıklı olarak eğitimine başlamıştır. Yurtdışındaki akademik kataloglarda çeşitli çalışmalar ile katkı sunmuş ve önemli başarılar elde etmiştir. 1949 yılında Türkiye'ye dönerek tekrar asistanlık görevine başladı, 1951 yılında ise doçentlik unvanını almıştır. 1955 yılında Münih Ludwig Maximilians Üniversitesi'nde fizik dersleri vermiş ve burada 18 ay süre görev yapmıştır. 1957-1958 yıllarında Ege Üniversitesi, 1971-1972 yıllarında ise Fırat Üniversitesi'nde akademik faaliyetlere devam etmiştir. 1961 yılında profesör unvanını almıştır ve aynı yıl resmi kayıtları yürütmek için Amerika Birleşik Devletleri'ne gönderilmiştir. 1961-1965 yılları arasında Türkiye'de hayvanlar üzerinde radyoizotop kullanımı konusunda eğitim alan ilk bilim insanı olmuştur. 1966 yılında Kanada Ontario Veteriner Koleji'nde profesör olarak ders verilmiş, burada iki yıl boyunca akademik çalışmalar yürütmüştür. Türkiye'ye döndükten sonra Hacettepe Üniversitesi Biyoloji bölümünde ek görevlerle devam eden Noyan, 1973 yılında Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesindeki görevinden ayrılmıştır. 1974-1984 yılları arasında Genel Biyoloji Anabilim Dalının ilk başkanı olarak görev yapmıştır. Ayrıca 1975-1979 yılları arasında Osmangazi Üniversitesi Fen Fakültesi Dekanlığı, 1975-1980 yılları arasında ise Hacettepe Üniversitesi Senato Üyeliğini üstlenmiştir. 1984 yılında Hacettepe Üniversitesi'nden emekli olmuş, 1982-2002 yılları arasında akademik editörlük yapmıştır. Bilimsel çalışmalar ve akademik katkıları nedeniyle 1999 yılında Fizyoloji Hizmet Ödülü'ne layık görülmüştür. Kariyeri boyunca sayısız akademik imza atan Prof. Dr. Ahmet Noyan, 2021 yılında hayatını kaybetmiştir. Bu çalışma, Prof. Dr. Ahmet Noyan'ın ölüm yıldönümünde tescilli mirasını anmak amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma sürecinde nitel araştırma yöntemleri kullanılmış olup, sözlü tarih çalışmaları, röportajlar ve belge analizi tekniklerinden yararlanılmıştır. Bu çalışma Cumhuriyet döneminin entelektüel ve kültürel kimliği hakkında bilgiler sunmaktadır (Küçükaslan ve Yerlikaya, 2021).

2.12 Mevlâna Aşığı Şairi Feyzi Halıcı

Feyzi Halıcı 1 Temmuz 1924 yılında Konya'da bulunan Mevlâna Türbesinin yanındaki Celal Sokağında dünyaya geldi. Kendisi Erzurumlu bir ailenin çocuğudur. Babası Sabri Halıcı, annesi Hanım Halıcı'dır. Altı çocuğa sahip olan Sabri ve Hanım Halıcı'nın üçüncü

çocuğudur. Diğer kardeşlerinin ismi: Ömer Halıcı, Mehdi Halıcı, Nermin Halıcı, Nevin Halıcı ve Hasan Halıcı'dır. Bu kardeşlerinin arasından Günümüzde yaşayan kardeşleri Nevin Halıcı ve Hasan Halıcı'dır. Çocukluğunun ve gençliğinin geçmiş olduğu Konya'da ezan sesleri ve türbelerden gelen ney sesleri ile büyümüş olan Feyzi Halıcı dindar bir kişiliğe sahiptir. Feyzi Halıcı ilkokul eğitimini sürdürürken aynı zamanda babasının halı dükkanında da vakit geçirmiştir. Bu süreçte halı dükkanında bulunan ve babasının yakın arkadaşı olan Konyalı meşhur Aşık Mehmet Ağayı dinlemiştir. Onu taklit etme isteği ve gayreti ile tekerlemeler söylemiştir. Babasının halı dükkânı onun sanat alanında ilerlemesini sağlayan ilk mekân olmuştur. 1938 yılında orta öğrenimini bitiren Feyzi Halıcı 1938 yılında Konya Lisesi'ne başlamıştır ve 1942 yılında lise eğitimini tamamlamıştır. İlk şiir başarısını Son Posta gazetesinin "*İçki zararlı mıdır?*" sorusuna göndermiş olduğu şiirle elde etmiştir. Bu şiiri Son Posta gazetesinde ilk sayfasında yayınlamıştır. Bu başarısı onun Konya'da şair olarak tanınması sağlamıştır. Akabinde şiirleri Afacan, Mektepli, Çocuk Sesi ve Arkadaş isimli çocuk dergilerinde yayınlanmıştır. Sonrasında İstanbul Üniversitesi'nde Fen Edebiyat Fakültesi Kimya Bölümü'nü okumuştur. 1951 yılında "Kimya Yüksek Mühendisi" olarak buradan mezun olmuştur. İstanbul'da eğitim gördüğü yıllarda kültür, sanat, folklor ve edebiyat ile ilgilenmiştir. İstanbul'da bulunduğu süre boyunca şiirleri Çınaraltı, İstanbul, Şadırvan, Varlık ve Yedigün dergilerinde yayınlamıştır. Akabinde Hisar, Milli Kültür, Türk Dili, Türk Edebiyatı dergilerinde yayınlanmıştır. Feyzi Halıcı üniversiteden mezun olduktan sonra kimya laboratuvarı açmıştır. Kısa bir zaman sonra bu laboratuvarı kapatmış ve babası ile halı ticareti yapmıştır. Halı ticareti ile uğraştığı dönemde gazetecilik ilgisini çekmiştir ve Konya Gazeteciler Cemiyetini kurmuştur. 1957 yılında Türk Dil Kurumu'nun üyesi olmuştur. 1959 yılında Konya Kültür ve Turizm Derneği'ni kurmuştur ve buraya yirmi beş yıl başkanlık yapmıştır. Londra Rumi Komitesi'ne seçilmiştir. 1968-1977 yılları arasında Konya senatörü olarak görev yapmıştır. 1977 yılında Konya Kültür ve Turizm Vakfı'nı kurmuştur. Konya'da Mevlâna Törenleri ve Sempozyumlarını organize etmiştir. Konya'da Geleneksel Halk Şiirleri Şöleni ve Bayramı'nı yönetti. İstanbul Kültür ve Sanat Vakfı ve Atatürk Kültür Merkezi Bilim Kurulu onur üyeliği ile Atatürk Dil ve Tarih Yüksek Kurum üyeliği, Türk Kooperatifçilik ve Türkiye-Pakistan Kültür ve Dostluk Cemiyetine genel başkanlıklar yapmıştır. 1980 yılında Struga Şiir Akşamları'nda Türkiye'yi temsil etmiştir. Mevlana'yı Anma Törenleri, Aşıklar Bayramı, Kur'an-ı Kerim Okuma yarışmaları, Gül Bayramı, Gül Şöleni, Gül Yarışmaları, Güvercin

Güzellik Yarışmaları, Tarihi Konya Mutfağı, Konya Yemekleri yarışmalarını düzenlemiştir. Aynı zamanda kız kardeşi Nevin Halıcı ile Milletler Arası Yemek Kongrelerini düzenlemiştir. Türk mutfak kültürünü uluslararası alanda tanıtılmasını sağlamıştır. Bu alanda yazmış olduğu sayısız bildiri ve makale bulunmaktadır. Feyzi Halıcı, girişimci, çok yönlü bir sanatkardı. İyi bir şair kimliğinin yanına birçok başarı eklemiştir. Çevresi onu güzel karakteri ile anlatmıştır. Düzenlemiş olduğu yarışmalar, kurmuş olduğu vakıf ve yaptığı sayısız çalışma yaşadığı dönemde için bir kimlik inşası oluşturmanın yanı sıra kendinden sonraki nesiller için bir kültürel miras bırakmıştır. Yaşamının son yıllarında özellikle Türk Mutfağı ve Konya yemek kültürü ile ilgilenmiştir. Kız kardeşi Nevin Halıcı ile Türk mutfak kültürü ve Konya mutfağının manevi değerinin anlaşılması ve kayıt altına alınmasında büyük başarılar elde etmişlerdir. Feyzi Halıcı, ilk eşi Nermin Sözbir'in ölümünden sonra Bahar Gökfiliz (Halıcı) ile evlenmiştir. Kendisinin iki çocuğu vardır. Doksan üç yaşında 9 Ekim 2017 tarihinde vefat etmiştir (Yardım, 2024).

2.13 Prof. Dr. Necati Öner Biyografisi:

1927 yılında Erzurum'un Tortum ilçesinde doğmuştur. İlköğrenimini Narman İlkokulu'nda tamamlayan Öner, ortaöğrenimini Erzurum Lisesi'nde bitirmiştir. 1949-1950 yılları arasında Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Felsefe Bölümü'nden pekiyi derece ile mezun olmuştur. Meslek hayatına gazetecilikle başlayan Prof. Dr. Öner, Yeni Erzurum Gazetesi'nde görev almış, askerlik hizmetini tamamlanmasının ardından Şarkın Sesi Gazetesinde çalışmaya devam etmiştir. 1952 yılında Erzurum Belediyesinde müfettiş olarak görev yapmış, ancak akademik kariyer hedefi doğrultusunda bu görevinden ayrılarak 1953 yılında Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Felsefe ve Mantık Kürsüsüne asistan olarak atanıp akademik hayatına adım atmıştır. Prof. Dr. Hamdi Ragıp Atademir ve Ord. Prof. Hilmi Ziya Ülken ile çalışmalar yürüten Necati Öner, 1957 yılında "Tanzimat'tan Sonra Türkiye'de İlim ve Mantık Anlayışı" başlıklı doktora tezini tamamlayarak pekiyi derece ile doktor unvanını almıştır. Akademik kariyerine "Fransız Sosyoloji Okuluna Göre Mantığın Menşei" başlıklı teziyle 1964 yılında doçentlik unvanını elde ederek devam etmiştir. 1967 yılında Strazburg Üniversitesi'nde bilimsel çalışmalar gerçekleştirerek felsefe ve mantık alanında uzmanlığını derinleştirilmiş, 1971 yılında "Mantığın Ana İlkeleri ve Bu İlkelerin Varlıkla Olan İlişkisi" başlıklı çalışmasıyla profesör unvanını almıştır. Prof. Dr. Öner, akademik

kariyeri boyunca Ankara Üniversitesi'nde dört dönem dekanlık yapmış, Konya Yüksek İslam Enstitüsü, Ankara Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal ve İdari Bilimler Fakültesi, Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi ve Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi'nde mantık ve felsefe dersleri vermiştir. 1984-1990 yılları arasında Başbakanlık Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Başkan Yardımcılığı görevini üstlenmiştir. Yaş haddinden emekli olmasının ardından akademik çalışmalarına ara vermeyen Prof. Dr. Öner, 1995-1996 yılları arasında Kırıkkale Üniversitesi Felsefe Bölümü Başkanlığı görevini yürütmüş ve Gazi Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nde "Felsefeye Giriş" dersleri vermiştir. Aynı zamanda Ankara İlahiyat Fakültesinde yüksek lisans dersleri de vermiştir. 1953 yılından itibaren felsefe alanında çok sayıda akademik çalışma yürüten Prof. Dr. Necati Öner, yetiştirdiği öğrenciler ve bilimsel katkılarıyla felsefe disiplininin gelişmesine öncülük etmiştir. Akademik kariyeri boyunca dokuz kitap ve sayısız bilimsel çalışma yayınlayarak felsefi düşüncenin ilerlemesine katkı sağlamıştır. 1987 yılından itibaren "Türk Felsefe Derneği" başkanlığını üstlenmiş ve bu kapsamda pek çok akademisyenin yetişmesine önemli katkılarda bulunmuştur. Bu çalışma, Prof. Dr. Necati Öner'in felsefe dünyasına yapmış olduğu katkıları vurgulamaktadır ve Türk bilim insanlarının değerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Aynı zamanda yaşadığı dönemin kültürel değerlerini, sosyal yaşantıyı ve eğitim anlayışını ortaya koymaktadır (Korelçi, 1999).

2.14 Donald B. McCormick (1932–2022) Biyografisi

Don, Virginia, Front Royal'da 1932 yılında doğdu. ABD içinde bulunduğu siyasi ve sosyal düzenlemelerden dolayı birçok zorluk yaşamasına rağmen eğitim hayatını olumlu yönde şekillendirdi. Beslenme biyokimyacısı olarak tanınan McCormik riboflavin vitamin B-2, vitamin B-6, biotin ve lipoik asit ile ilgili bilgilere ve diyet kılavuzlarına, beslenmenin birçok alanına yönelik bilgileri ortaya koymuştur. Aynı zamanda metal iyon biyokimyası, fotokimya, mikrobiyoloji ve ilaç dağıtımına önemli katkılarda bulundu. McCormik 1950 yılında Ulusal Westinghouse Bilim Yetenek Araştırması'nı kazandı. Vanderbilt Üniversitesi'nde kimya ve biyo kimya bölümlerini tamamlamıştır. Dr. Oscar Touster'dan ve sonraki beslenme kariyerini derinden etkileyen Dr. William J. Darby yapmış olduğu çalışmalar neticesinde özellikle vitamin analizleri alanına yoğun ilgi gösterdi. Kaliforniya Üniversitesi, Berkeley'de Dr. Esmond E. Snell ile doktora sonrası araştırmalarda bulunmuştur. B6 vitamininin kullanımı için gerekli olan piridoksal kinaz

enziminin ilk saflaştırılması ve karakterizasyonu gerçekleştirmiştir. Bu onun için bir dönem noktası olmuştur. Cornell Üniversitesinde başlayan akademik hayatında B2 ve B6 vitaminlerini metebolizması, flavin enzimleri ve flavin foto kimyası üzerine yoğunlaşmıştır. Afinite kromatografisi yönteminin geliştirilmesine de öncülük etmiştir. Çok sayıda öğrenci yetiştirmiş olan McCormick Vitaminler ve Koenzimler'in editörlüğünü yapmıştır. GA'daki Emory Üniversitesi Tıp Fakültesi'ne 1979'da Fuller E. Callaway Profesörü ve Biyokimya Bölüm Başkanı olarak atandı. Burada vitaminler, taşıma mekanizmaları ve ilaç dağıtımı üzerine araştırmalar gerçekleştirmiştir. Bunun yanı sıra Beslenme ve Sağlık Bilimleri yüksek lisans bölümünün kurucularından biri olarak bilinmektedir. Amerikan Beslenme Derneği Başkanlığının da içinde bulunduğu birçok görevi üstlenmiştir. Beş yüzün üzerinde inceleme, makale ve kitap bölümü yazan McCormick Mead Jhonson, Osborne Mendel ve Amerikan Bilim İlerleme Derneği üyeliği gibi birçok ödüle layık görülmüştür. Yaptığı çalışmalar boyunca vitaminlerin metabolizmasının biyo yararlarını ve mikronutrient kılavuzlarının oluşturulmasında ulusal ve uluslararası alanda danışmanlık hizmeti vermiştir. McCormick öğretim ve mentörlük kapsamında da 65'ten fazla öğrenciye ve araştırmacıya danışmanlık yapmıştır. Emory'deki Beslenme ve Sağlık Bilimleri programında üstün başarı gösteren bir lisansüstü öğrenciye verilecek yıllık bir "McCormick Ödülü" onun bilimsel bilgi bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. McCormik biyografisi kişisel ve mesleki hayatına dair bilgiler içermektedir. 1997'de emekli olan McCormick emekli olduktan sonra da çalışmalarına devam etmiştir. Yaşam felsefesinin temelinde bulunan öğrenme, koruma ve adalet ilkelerini benimsemiştir. Bunun yanı sıra McCormick doğa sevgisi ve dürüstlüğü ile tanınmıştır. Emory Üniversitesi Biyokimya Profesörü Emeritus Donald Bruce McCormick, 21 Nisan 2022'de de 89 yaşında vefat etti (Merrill, 2023).

2.15 Mehmet Akif Ersoy Biyografisi

Mehmet Akif Ersoy'un hayatını, entelektüel çalışmalarını ve eserlerini ele alarak, onun İslamcılık ve Türk milliyetçiliği konularındaki görüşlerini kapsamlı bir şekilde incelemektedir. Kronolojik bir sıralama ile oluşturulan bu çalışmada, belge incelemesi ve belge analizi gibi nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Mehmet Akif Ersoy'un biyografisi, doğumu ve ailesi hakkında verilen bilgilerle başlamaktadır. Ersoy'un erken yaşlardan itibaren klasik İslam eğitimi aldığı ve bu eğitimin onun düşünce dünyasında belirleyici bir rol oynadığı kaynaklar aracılığıyla ortaya konmuştur. Eğitim hayatına dair

yapılan incelemede, onun öncelikle Siyasi Bilgiler Okuluna devam etmek istediği ancak sonrasında Veterinerlik Mektebi'ne yöneldiğini göstermektedir. Tarım Bakanlığı bünyesinde yirmi yıl boyunca görev yapan Ersoy, Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde edindiği deneyimleri şiirlerine ve düşüncelerine yansıtmıştır. Çalışmada, Mehmet Akif'in farklı camilerde verdiği vaazlar ve bu vaazların toplumsal ve siyasi etkileri ele alınmaktadır. Millî Mücadele dönemindeki katkıları ayrıntılı bir şekilde incelenmiş, Büyük Millet Meclisi'ndeki milletvekilliği süreci değerlendirilmiş ve İstiklal Marşı'nın yazılmasının milli mücadeledeki rolü detaylandırılmıştır. Ersoy'un vaazları ve yazıları aracılığıyla halkı Millî Mücadele'ye teşvik ettiği ve bu süreçte etkin bir rol oynadığı vurgulanmaktadır. Çalışmanın devamında, Mehmet Akif Ersoy'un sürgün yıllarına ve bu dönemde yaşadığı siyasi ve sosyal zorluklara yer verilmektedir. Ersoy'un kişiliği, dindarlığı, milliyetçiliği ve siyasi görüşleri, dönemin siyasi koşulları bağlamında analiz edilmiştir. Bu bağlamda, onun dönemin siyasi atmosferinde karşılaştığı baskılara karşı sergilediği tutum ve faaliyetleri değerlendirilmektedir. Son olarak çalışma Mehmet Akif Ersoy'un İslamcılık ve Türk milliyetçiliği ekseninde yaptığı çalışmaları irdeleyerek, onun Türkiye Cumhuriyeti'nin entelektüel ve kültürel tarihinde oynadığı önemli rolü ortaya koymayı amaçlamaktadır. Ersoy'un düşünceleri ve eserleri, Türk toplumunun milli ve dini kimliğinin şekillenmesine yaptığı katkılar açısından incelenmiş ve onun mirasının günümüzde de etkisini sürdürdüğü vurgulanmıştır. Bu akademik çalışma, Mehmet Akif Ersoy'un hayatını ve fikirlerini detaylı bir şekilde ele alarak onun entelektüel mirasının daha iyi anlaşılmasını sağlamayı hedeflemektedir. Mehmet Akif Ersoy'un biyografisi Türk milletinin bağımsızlık mücadelesi etrafında bilgiler sunarken yaşanmış olan zorlukları ve toplumun benimsediği değerleri, sosyo-kültürel faaliyetleri aktarmaktadır (İz, 1988).

3 YÖNTEM

3.1 Araştırma Modeli

Bu araştırma, Nevin Halıcı'nın yaşamını, gastronomi alanına sağladığı katkıları ve Türk mutfak kültürünün gelişimindeki rolünü ortaya koyup somutlaştırmak amacıyla nitel araştırma yaklaşımı ile oluşturulmuştur. Araştırmada biyografik araştırma yöntemi çerçevesinde, anlatı araştırması deseni uygulanmıştır.

Biyografik araştırmalar, bir bireyin yaşam hikâyesini tarihsel süreç içerisinde ele alarak deneyimlerini, başarılarını ve toplumsal etkilerini bütüncül bir bakış açısıyla inceleyerek ortaya koymayı amaçlamaktadır (Creswell, 2016). Anlatı araştırması ise bireyin yaşam deneyimlerini kendi anlatımları ve yaşantıları üzerinden değerlendirmeye imkân sağlayan bir araştırma desenidir (Riessman ve Quinney, 2005). Bu araştırmada Nevin Halıcı'nın deneyimlerini, mesleki çalışmalarını ve Türk mutfak kültürüne yönelik sağladığı katkıları kronolojik bir sistem ile ele alarak çözümlemeler yapılmıştır.

Araştırmada veri çeşitliliğini sağlamak amacıyla doküman incelemesi, yarı yapılandırılmış görüşmeler ve odak grup görüşmelerinden yararlanılmıştır. Elde edilen veriler bir araya getirilerek Nevin Halıcı'nın yaşam öyküsü ve gastronomi alanına sunmuş olduğu katkıları bütüncül bir bakış açısı ile değerlendirilmiştir. Böylece yalnızca bir bireyin yaşam hikâyesi değil, aynı zamanda Türk mutfak kültürünün gelişim süreci de ortaya konulmuştur.

3.2 Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini, Türk mutfak kültürünün korunması, geliştirilmesi ve gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayan kişilerin sunmuş olduğu katkılardan oluşmaktadır.

Araştırmanın örneklemini ise Türk mutfağının kayıt altına alınması, ulusal ve uluslararası tanıtılması ve gastronomi alanının gelişimine yönelik çalışmaları ile öne çıkan Nevin Halıcı oluşturmaktadır. Örneklem seçiminde Nevin Halıcı'nın Türk mutfağına uzun yıllar boyunca katkı sağlamış olması, akademik çalışmalar gerçekleştirmesi ve yaşam öyküsünün gastronomi tarihi açısından önemli bilgiler içermesi seçilmesinde temel nokta olmuştur.

Araştırma kapsamında Nevin Halıcı'nın aile üyeleri, yakın çevresi, meslektaşları ve akademik çevresinde yer alan kişiler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu katılımcılar,

Nevin Halıcı'nın yaşam öyküsünün farklı yönlerini ortaya koyabilecek zengin bilgi ve deneyime sahip olmaları nedeni ile araştırmaya dâhil edilmiştir.

3.3 Veri Toplama Tekniği ve Veri Analizi

Araştırma kapsamında doküman incelemesi, yarı yapılandırılmış görüşmeler ve odak grup görüşmeleri yoluyla elde edilen veriler analiz edilmiştir. Görüşmeler ses kaydına alınmış, daha sonra yazılı metne dönüştürülerek analiz sürecine hazır metinler haline getirilmiştir.

Verilerin analizinde nitel veri analiz programı MAXQDA 2025 kullanılmıştır. Analiz sürecinde öncelikle görüşme kayıtları ve dokümanlar programa aktarılmıştır. Kelime bulutu sayesinde çarpıcı kelimeler belirlenmiştir. Kodlar oluşturulmuştur. Oluşturulan kodlar kelime bulutundaki veriler ile eşleştirilmiştir ve ana kodlar oluşturulmuştur. Bu ana kodlar ile uyumlu alt kodlar belirlenmiş ve kod matrisi oluşturularak görsel matrisler elde edilmiştir. Çalışma kapsamında 911 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar ile yirmi beş ana kod oluşturulmuştur. Çalışma süresi boyunca yetmiş sekiz saatlik bir ses kaydı deşifre edilmiştir. Yirmi katılımcı ile yüz yüze, online, e-posta ve telefon ile iletişim kurulmuştur. Bunlara ek görüşme formları doldurulmuştur.

Nevin Halıcı, Nermin Işık ve Dürdane Uçkun ile 7 Aralık 2025 tarihinde Konya'da odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiştir. Bu görüşme üç saat on beş dakika sürmüştür. İkinci odak grup görüşmesi 19 Aralık 2025 tarihinde Bahar Gökfiliz Halıcı ve Emine Hanım ile İstanbul'da odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiştir. Bu odak grup görüşmesi iki saat sürmüştür. Üçüncü odak grup görüşmesi Nermin Işık ve Dürdane Uçkun ile Konya'da 7 Şubat 2026 yılında gerçekleştirilmiştir. Bu görüşme bir saat on beş dakika sürmüştür.

Analiz sonucunda elde edilen tema ve kategoriler Nevin Halıcı'nın yaşam öyküsü, gastronomi alanındaki çalışmaları, Türk mutfak kültürüne katkıları ve mesleki kimliği çerçevesinde değerlendirilmiştir. Verilerin yorumlanmasında biyografik araştırma yaklaşımı esas alınmış, görüşmelerden elde edilen bulgular doküman incelemesinden elde edilen veriler karşılaştırılarak doğrulanmıştır. Böylece araştırmanın geçerliliği ve güvenirlilik sağlanmıştır.

3.4 Veri Toplanması ve Veri Analizinde Görev Alan Araştırmacı

Görüşmeler araştırmacı tarafından gerçekleşmiştir. Görüşmelerin yapılmadan önce katılımcılardan randevu alınarak görüşmenin uygun gün ve saat diliminde yapılmasına

özen gösterilmiştir. Her bir görüşme öncesinde katılımcıya görüşmenin amacı aktarıldıktan sonra, katılımcıdan ses kaydı izni alınıp gönüllü katılım formu imzalatılmıştır. Önceden hazırlanan açık uçlu sorular katılımcıya sorularak kayıt alınmıştır. Daha sonra kaydedilen veriler analiz edilebilir metinlere dönüştürülmüştür. Nitel yazılım programlarından MAXQDA uygulaması aracılığıyla analiz edilmiştir. Açık uçlu sorulara verilen yanıtlar ana temaları belirlemiştir. Belirlenen temalar kod sistemine üst başlık olarak kodlanmıştır. Oluşturulan bu kodlar betimsel olarak analiz edilmiştir. Bu çalışmada Nevin Halıcı'nın yakın çevresinden yirmi kişi ile görüşme sağlanmıştır. Nevin Halıcı ile üç yüz yüze görüşme sağlanmıştır. Bu görüşmelere ilave olarak telefon görüşmeleri ve e-posta görüşmeleri yapılarak veriler teyit edilerek sistematik ilerlenmiştir. Bu çalışma için yirmi kişi ile yetmiş sekiz saat görüşme yapılmıştır. Katılımcılar farklı açılardan konuya katkı sağlayarak çalışmanın içeriğinin zenginleşmesini sağlamışlardır (Tablo 3.1).

Tablo 3.1

Kaynak Kişi/katılımcı Listesi

Sayı	**Ad-Soyad**	**Görüşme Modeli**
1	Nevin HALICI	Yüz Yüze
2	Dürdane UÇKUN	Yüz Yüze
3	Nermin IŞIK	Yüz Yüze
4	Ali ŞEN	Online
5	Bayram ÖZREK	Yüz Yüze
6	Abdullah KORUN	Yüz Yüze
7	Bahar GÖKFİLİZ HALICI	Yüz Yüze
8	Hakan HALICI	Online
9	Müge HALICI	Online
10	Hasan HALICI	Online
11	Emine HANIM	Yüz Yüze
12	Osman GÜLDEMİR	Yüz Yüze
13	Hilal Hızlı GÜLDEMİR	Yüz Yüze
14	Emrah YILDIZ	Yüz Yüze
15	Gökhan ŞALLI	Yüz Yüze
16	Mohamed HAMMAM	Online
17	Claudia RODEN	Online
18	Anissa HELOU	Online
19	Jill NORMAN	Online
20	Nilgün ÇELEBİ	Online

Araştırmacı lisans eğitimini Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde tamamlamıştır. Gastronomi alanında yüksek lisans eğitimine devam etmektedir. Lisans eğitimini tamamladığı süre boyunca Türk mutfak uygulamaları, Türk mutfak kültürü ve Osmanlı mutfağı derslerini alarak teorik ve uygulama alanında bilgi edinmiştir. Bu süreçte mutfak uygulamaları alanında çalışarak deneyim kazanmıştır. Mutfak kültürü alanına ilgi duymuştur. Yüksek lisans eğitimi kapsamında aldığı araştırma yöntemleri dersinde elde ettiği kazanımlar aracılığıyla mutfak kültürü temelli araştırmalar yaparak kendini bu alanda geliştirmektedir.

Araştırmacı yapacağı çalışmada çalışmanın bütün evrelerinde yansıtıcılık ilkesine bağlı kalarak öznel olan ifadelerden etkilenmeyerek, nesnel bir yaklaşım doğrultusunda kendi konumunu sorgulayarak, araştırmada veri üretme sürecini inceleyecektir (Creswell, 2016. s. 79).

Yapılan bu çalışma kapsamında Nevin Halıcı'nın biyografisi oluşturulurken sadece Nevin Halıcı'nın yaşamına değil aynı zamanda Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine yönelik katkı sağlayan Nevin Halıcı'nın bu doğrultuda incelenmesine olanak sağlayacaktır. Bu çalışma kişilerin anlatım ve kültürel yapılar arasındaki ilişkileri ortaya koyarken aynı zamanda kültürel mirasın nasıl aktarıldığına da ışık tutacaktır.

4 BULGULAR

4.1 Nevin Halıcı Kimdir?

Nevin Halıcı (Görsel 4.1) bir muhacir ailesinin çocuğu olarak 14.04.1939 yılında Konya'da dünyaya gelmiştir. Sonradan 15.02.1941 tarihi olarak nüfus değişikliği yapılmıştır.

Babası Sabri Halıcı (01.07.1887-31.03.1979), annesi Hanım Halıcı'dır (01.07.1900-11.02.1989). Babası Sabri Halıcı Erzurumlu, annesi Hanım Halıcı da Vanlıdır. Sabri Halıcı ve eşi Hanım Halıcı 3-4 yaşlarında Konya'ya taşınıp Konya'da büyümüşlerdir. Ardından Konya'da evlenmişlerdir.

Sabri Halıcı ve Hanım Halıcı'nın altı çocuğu vardır. Bu çocuklarının isimleri; Ömer Halıcı, Feyzi Halıcı, Mehdi Halıcı, Nermin Halıcı, Nevin Halıcı ve Hasan Halıcı'dır. Feyzi Halıcı (15.02.1924-09.10.2017), Mehdi Halıcı (10.04.1927-08.04.2008), Nermin Halıcı (01.07.1930-24.05.2010), adlı kardeşleri belirtilen yıllarda vefat etmişlerdir. Nevin Halıcı (15.02.1941) ve kardeşi Hasan Halıcı (21.07.1940) hayattadır.

Nevin Halıcı'nın abisi Mehdi Halıcı 1927 yılında doğmuştur. Mesleği avukatlıktır aynı zamanda hikâye yazarıdır. Yaşar Kemal'in arkadaşıdır. Fransa'da doktora eğitimi almıştır. Türkiye'de yayınlanış hikâye kitapları bulunmaktadır. 2008 yılında vefat etmiştir.

Nevin Halıcı'nın ablası Nermin Şükriye Hanım on altı yaşında evlenmiştir. Kastamonu'nun kazası İnebolu'ya gelin gitmiştir. Prof. Dr. Nilgün Çelebi ve Said Nur, Nermin Şükriye Hanımın çocuklarıdır.

Hasan Halıcı 1940 yılında doğmuştur. Talas Koleji'nde liseyi bitirdikten sonra Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nde okumuştur. Ardından yüksek lisans yapan Hasan Bey makine yüksek mühendisidir. Emekli olmuştur. Konya'da yaşamaktadır.

Ömer Halıcı, Astsubay Havacılık Okulu'nda eğitim almıştır. Mezuniyetinden sonra hava astsubayı ve pilot olmuştur. Pilot olarak görev yapan Ömer Halıcı 1953 yılında şehit olmuştur.

Ataerkil bir sistemi benimseyen Sabri Halıcı'nın ve çocuklarının yaşam tarzı eğitim hayatlarını büyük ölçüde etkilemiştir. Sabri Halıcı dönemin iyi bilinen tüccarları arasında yer almıştır. Bir tüccar oluncaya dek çeşitli zorluklarla mücadele etmiştir.

Görsel 4.1

Nevin Halıcı'nın evinde çekilmiş olan bir fotoğrafı



Kaynak: Halıcı, 2024

Arkadaşı Kemal Odabaşı ile Adana'da tanışan Sabri Halıcı, sonralarında Kemal Odabaşı (Nevin Halıcı'nın dayısı) ile gazoz satarak başladıkları işe tüccar olarak devam etmiştir. Eğitim hayatına devam edememiş olan Sabri Halıcı eski yazı ve yeni yazıyı kendi çabaları ile öğrenmiştir. Sabri Halıcı ve ailesi İslamiyet'e önem vermiş ve bu dinin gerekliliklerini benimseyerek hayatlarını sürdürmüşlerdir.

Bahçeli bir eve sahip olan Halıcı, babasının çiçeklere olan sevgisi ve yemeğe olan düşkünlüğü sayesinde bahçelerinde birçok çiçeğin ve sebzenin yetiştirilmiş olduğunu aktarmıştır. Sabri Halıcı ektiği çiçeklere, sebze ve meyveler ile ilgilenirdi. O dönemlerde Sabri Halıcı'nın evinde radyo bulunmamaktadır. Sabahları ailecek sabah namazına kalkılır sonra kahvaltı edilirdi. Ardından Sabri Halıcı işe gider iş dönüşü akşam namazı kılınır, yemek yenilirdi. Yatsı namazının ardından Sabri Halıcı (Görsel 4.2) ev halkına İslam dinini ve gerekliliklerini anlatırdı.

Dini vecibelerinin yanında dini bilgileri öğrenip yayılması için insanlara yardımda bulunmuşlardır. Sabri Halıcı dindar kişiliğinin yanında sert, iyi bir hatip, otoriter ve tuttuğunu koparan bir insan olarak bilinir.

Hanım Halıcı, neşeli, hayat dolu birisidir. Nevin Halıcı, annesi ile ilgili çok iyi bir şef olduğunu elinin lezzetinden kaynaklı ne pişirirse pişirsin çok güzel olduğunu aktarmıştır.

Aynı zamanda iyi yemek yapmayı ve yemeğe karşı olan ilgisini annesi sayesinde edindiğini vurgulamıştır.

Nevin Halıcı'nın babası halıcılık işi ile ilgilenirdi. Soyadı kanununun çıkmasının ardından Sabri Halıcı, işinden dolayı Halıcı soyadını almıştır. Soyadı kanundan önce o dönemlerde Sabri ve Hanım Halıcı muhacir olduklarından ötürü unvanları bulunmamaktadır.

Nevin Halıcı, Konya'da Küllükbaşı civarında doğmuş, bir yaşında iken Konya Çiftemerdiven Mahallesi'ne taşınmıştır. Bu mahalle o zamanlar Vali Şahinbaş Caddesi'nde bulunmaktadır. Caddenin sonraki ismi Ankara Caddesi olarak değiştirilmiştir. Bu evde yirmi yıl yaşamıştır. Bu mahallede çok ünlü tüccarlar yaşardı. Öğretmenlik için görev yerine giden Halıcı'nın ailesi bu evde yaşamaya devam etmiştir. Nevin Halıcı ilk öğrenimini Konya'da tamamlamıştır. İlkokul hocasının ismi Mefkûre Koner'dir. Dönemin şartlarından kaynaklı eğitim hayatına devam edememiştir. O dönemlerde kızlar ilkokul eğitiminden sonra eğitim hayatına devam edemez, baş örtüsü takar ve evde ev işlerine yardım ederek zamanlarını geçirmişlerdir. Bu süre zarfında Mefkûre Hanım Nevin Halıcı'nın orta okulu okumasını arzu etmektedir. Bu durum mümkün olmayınca Nevin Halıcı'nın okulla ilişkisinin bir süre daha devam etmesini sağlamıştır. Okulda kayıtlı bir öğrenci olmayan Nevin Halıcı öğretmenine yardım etmek için okula giderek hocasının ona verdiği harfleri kesme, şiir okuma gibi görevleri yerine getirmiştir. Nevin Halıcı çok güzel şiir okuduğu için okula vali veya başka bir yönetici geldiğinde şiir okurdu.

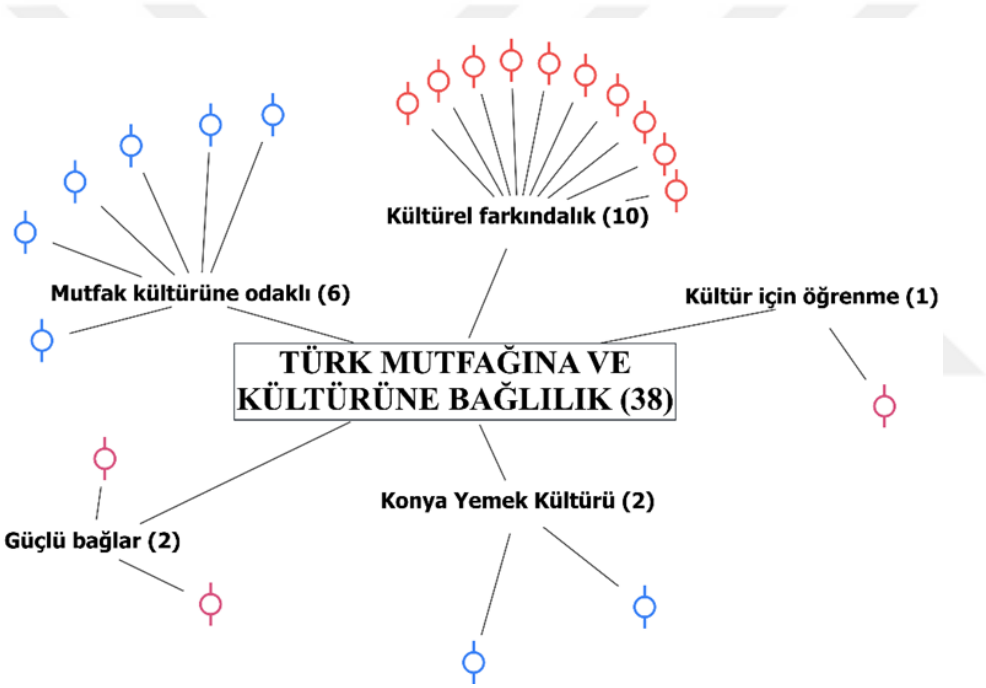
Nevin Halıcı ilkokul eğitimi gördüğü yıllarda öğretmeni Mefkûre Hanımdan okul gazetesi yapmak için izin ister. Olumlu cevap aldıktan sonra her ay okulun panosuna okul gazetesini el yazısı ile yazar ve asardı. Bu okul gazetesinde o ay okulda meydana gelen önemli olaylar yazılırdı. Örneğin; Okulumuza vali geldi. Beşinci sınıf öğrencilerinden şu öğrenci spor alanında derece aldı şeklinde haberler yer almıştır. Aynı zamanda bu gazetenin içerisinde bir de baş yazı veyahut bir kompozisyon yer alırdı.

Nevin Halıcı Konya Kız Tatbikat okulunda ilkokul eğitimine başlamıştır. Konya Tatbikat Okulu o dönemin bilinen iyi okulları arasında yer almaktadır. Nevin Halıcı'nın evi Konya Kız Öğretmen Okulunun bahçesine bakardı. Kardeşi Hasan Halıcı ile dut ağacına çıkarak öğrencileri izlerlerdi. 1952 yılında ilkokulu başarılı bir şekilde bitirmiştir. İlkokulu bitiren Nevin Halıcı dışardan sınavlara girerek Pratik Sanat Okulu'nu bitirmiştir. Buradaki

derslerini çok hızlı bir şekilde veren Nevin Halıcı bu bilginin ve kültürün arkasında ailesinin evlerinde kurmuş oldukları kütüphaneye borçlu olduğunu belirtmiştir. Nevin Halıcı ilkokul eğitiminden sonra evdeki kitaplıklardaki kitapları okumaya başlamıştır. İlk okuduğu kitap Sefillerdir. Feyzi Halıcı'nın "Önce Fransız edebiyatını sonra Rus edebiyatını en sonda Amerikan edebiyatını okumalısın." yönlendirmesiyle Nevin Halıcı evinde bulunan kitapların neredeyse hepsini okumuştur. Sonralarda Nevin Halıcı evinde bulunan kitapları okuyarak eğitimini evinden tek başına devam ettirmiştir.

Şekil 4.1

MAXQDA kültürel ana kod ve alt kodları



Kaynak: MAXQDA, 2026

Erkekler için eğitim anlayışı farklıdır. Onlar için en iyi okullar araştırılır gerekirse eğitimleri için uzak yerlere gönderilirlerdi. Nevin Halıcı ve kardeşleri için de süreç bu şekilde ilerlemiştir. Kardeşi Hasan Halıcı'nın kolej eğitimi alması için evde görüşmelerin yapıldığı esnada kendisine de İngilizce eğitimi verilmesi için talepte bulunan Nevin Halıcı'ya o dönem mahallerinde yaşayan İngilizce öğretmeni Naime Tömek hanımefendiden İngilizce dersleri alarak yabancı dilini geliştirmiştir. Sonralarda annesi ile gittiği ev ziyaretlerinde Konya mutfak kültürünün önemini fark etmesi neticesinde bu kültürel değerlerin bir kitap haline gelerek kayıt altına alınması gerektiğini o dönemlerde düşünmüş ve bu alanda eğitim almaya karar vermiştir. Hayatını Türk mutfağı ve

sürdürülebilirliğine adayan Nevin Halıcı alanın önemli isimlerinden biridir (Şekil 4.1). Türk mutfak kültürünün önemini 1970'li yıllarda çalışmalara başladığı zaman fark etmiştir. O dönemlerde Türk mutfağı dünyanın bilinen mutfakları arasında yer almıştır.

O dönemlerde sosyal çevre arasında komşuluk ilişkilerinin sağlam temellere dayalı olmasından ötürü Nevin Halıcı ve annesi Hanım Halıcı komşularını ziyaret bulunurlar. Bu ziyaretler karşılıklı gerçekleşmiştir. O dönemin ziyaretlerinde yiyecek bir sembol olarak kullanılır altında farklı anlamlar barındırmıştır.

O dönemlerde sabah kahvesine gidildiği vakit kahve içildikten sonra eve dönülürdü. Ama yemeğe gidildiği zaman sembolik olan yiyecek yemek kalınacağının anlamını karşı tarafa verirdi. Yiyeceğin bir sembol olarak kullanılmasındaki temel neden de şudur: O dönem telefon ve haberleşme araçlarının bulunmamasından dolayı halk arasında yiyecek bir sembol olarak kullanılmıştır.

Nevin Halıcı'nın çocukluğunun geçmiş olduğu Konya sokaklarında akşama kadar oyun oynanılan, misafirperverliğin çok içten olduğu herkesin birbirini tanıdığı bir ortam bulunmaktaydı. O dönem Halıcı ailesinin misafirleri çok olurdu. Eve gelen erkekler bir odada kadınlar ise başka bir odada otururlardı. Hanım Halıcı'nın komşuları ile iyi ilişkiler sürdürdüğü ve Nevin Hanım ile komşu ziyaretlerinde bulunduğu aktarılmıştır. Yaşamış olduğu sosyal çevre de insanlar ziyarete gidecekleri evleri arayıp, ziyarete geleceklerinin haberini vermezlerdi. O dönemlerde kapı çalınır misafir içeriye buyur edilir. Bir komşu ziyarete gittiği yerde yemek yiyeceğini o dönemin çikolatası olarak kabul edilen üç kiloluk bir kavanoz kesme şekeri pencerenin kenarına bırakarak ifade edermiş. Ev sahibi kayınvalide, kilerin anahtarını cebinden çıkararak evin gelinine verirdi. Evin gelini tek başına yemek yapmaz komşusunun gelinini de davet ederek öğlen oluncaya kadar çeşit çeşit yemek hazırlarlardı. Nevin Halıcı o günleri şu şekil aktarmıştır: "*O zamanlarda çoğu ev bahçeliydi. Bahçeden toplanan meyve ve sebzeler ile hazırlanan yemekler, doğal süt ve yoğurt kullanılarak servis edilirdi. O dönemlerde güzel yemek yapmak ev hanımlarının kendini gösterme statüsü olarak kabul edilirdi. Örneğin; Nevin'in su böreği gibi su böreği yok denilmesi çok güzel ve anlamlıydı. O dönemlerde kim hangi yemeği güzel yaparsa o yemeği yemek için o kişinin evine misafir olarak gidilirdi. Evine gittiğimiz ve yemek yediğimiz evde bizim yemekten sonra bize biraz siz dinlenin denilirdi. Biz dinlendiğimiz vakit onlar sofrayı toplarlardı. Bir saat sonra bizi uyandırırlardı. Konya'da bir âdet olan komşu kaldırması vardır. Bu âdete göre bir yere misafirliğe gidip yemek yiyip*

dinlendikten sonra ev sahibinin komşusu bizleri evine yarım saat ya da bir saatliğine davet ederdi buna komşu kaldırması denilirdi. O zaman arka bahçeden komşunun evine gidilirdi. O dönemlerde sur bulunmazdı. Komşu kaldırmasında bir ikindi sofrası hazırlanmış olunurdu. O dönemlerde çay yoktu bahçe ürünlerinden ne var ise sofraya o konulurdu. Üzüm, elma, armut vb. ürünler. Konya'da kuşbaşılı taze fasulye veya kuşbaşılı patlıcan ortaya konulurdu. Sanki öğlen hiç yemek yememişiz gibi oturulur yemek yenilir ve kalkılır. Oradan tekrar ev sahibinin evine dönerdik. Kendi evimize döneceğimiz vakit bize bağ bahçeden topladıklarını hediye ederlerdi." Nevin Halıcı, özellikle yemeği güzel yapan ve elinin lezzetini çevresindekileri insanlara kanıtlamış olan bir birey vefat ettiğinde insanların kendi aralarında en güzel yaptığı yemeği söyleyerek "*Eyvah! Bir daha kim onun kadar güzel höşmerim yapacak."* şeklinde cümleler kullanıldığını aktarmıştır. Bunları birebir yaşayan Nevin Halıcı, bu tariflerin ve değerlerin kayıt altına alınması gerektiğini düşünmüştür.

Nevin Halıcı, Konya yemeklerini anlatırken sunum noktasına da değinmiştir. Türk mutfağını sunum olarak beğenmeyenler bulunmaktadır. Nevin Halıcı, yemeğin önüne hiçbir şeyin geçmemesi gerektiğini savunmuştur. Sadece süslemek bir yemek için yeterli değildir. Önemli olanın yemeğin önüne geçmeden sunabilmektir. Nevin Halıcı, eserlerinde yer alan yemekleri yöresel özellikleri ile aslına uygun olarak sunmuştur.

Konya'da ramazan ayıları sevinçle karşılanırdı. Halıcı ailesinin ramazan ayında yapmış oldukları her şey sofra kültürlerine de yansımıştır. Ramazan aylarında iftar düzenlerlerdi. Halıcı ailesi, Adapazarı'ndan güzel sesli hafızları evlerine davet ederlerdi ve ramazan boyunca evlerini hafızlarla paylaşırlardı. Havanın güzel olduğu vakitlerde bahçede bir bölümünde erkeklerin bulunduğu ve bir bölümünde kadınların bulunduğu şekilde cemaatle beraber namaz kılınırdı. Bu ayda mukabele şeklinde Kur'an-ı Kerim okunarak ramazan aylarını geçirirlerdi.

İftar ve sahurda çeşit çeşit yemekler hazırlanarak yemek yerlerdi. Mahallerinde bulunan fakir insanlar için de alışverişler yapılır ve para gönderilirdi. Konya'da komşular birbirlerine tatlı ikram ederlerdi. Sahurda genellikle erişte pilavı, su böreği ve hoşaf çok tüketilen yiyecekler arasındadır. İftar yemeğinde ise yoğurt çorbası, etli patates, etli patlıcan, su böreği, baklava, sarma, bamya çorbası vb. yemekler yapılırdı. Kandil günlerinde komşular ve akrabalar pişi yapar ve dağıtırdı. Ramazan Bayramı sabahı erkekler camiye gider namaz kılar ardından mezarlığa giderlerdi. Kabir ziyareti sonrası

bahçede bayram sofrası kurulurdu. Çocuklara harçlık verilir ve gönülleri hoş edilirdi. O dönemde Halıcı ailesi mensup oldukları dinin gerekliliklerini yerine getiren halk tarafından sevilen ve sayılan bir aile olarak tanınırdı.

Nevin Halıcı'nın aktarmış olduğu bu gelenekler, Türk mutfağında çok ince bir kültürün olduğunu göstermektedir. Bunların Türk mutfağı için önemli değerler olduğunu fark eden Nevin Halıcı, Feyzi Halıcı'nın yanına gelerek yemeğin kültürel boyutlarının hiç ele alınmadığını bu nedenden dolayı da Türk mutfağı adına kültürel çalışmaların yapılması gerektiğini açıklamıştır. Feyzi Halıcı da bu eksikliği kız kardeşi sayesinde görmüştür ve Nevin Halıcı'dan çalışmalara başlamasını istemiştir.

Görsel 4.2

Nevin Halıcı ve öğrencileri



Kaynak: Halıcı, 1987 İzmir Karşıyaka Kız Meslek Lisesi, Branş sınıfı

O zamanlar ilkokul mezunu olan Nevin Halıcı, Feyzi Halıcı'nın da desteğiyle çalışmalara başlamıştır. İlk olarak Konya mutfağının derlenmesi ile işe başlayan Nevin Halıcı elde ettiği başarıların temel sebeplerinden birini de evinde bulunan kütüphanedeki Fransız, Amerikan ve İngiliz edebiyatını okuması sayesinde elde ettiğini açıklamıştır. Bu kitapları okuması sonradan kazandığı Konya Kız Enstitüsünü dışarıdan bitirmesine çok büyük katkı sağlamıştır.

1960 yılında Konya Kız Enstitüsü sınavlarına girerek buradan mezun olmuştur. Buradaki dersleri bir dönemde vermiştir. Ardından Kız Teknik ve Öğretmen Yüksekokuluna gitmiştir. O dönemlerde yemek üzerine eğitim veren tek kurum Kız Teknik ve Öğretmen Yüksekokulu'dur. Nevin Halıcı bu okulda yatılı okumuştur. Bu okulda okumuş olduğu

sanat, tarih ve coğrafya kitapları sayesinde kültürel gelişimini tamamlamış olan Halıcı öğretmenlerinin dikkatini çekmiştir. Hatta bu okulda öğretim görevlisi olarak kalması istenmiştir. Nevin Halıcı bu teklifi kabul etmemiştir. Burada dört yıllık eğitimini tamamladıktan sonra öğretmen olamaya karar vermiştir.

1975 yılında ilk görev yeri olan Kızılcahamam'da çalışmıştır. Akabinde İzmir Büyükçiğli Pratik Kız Sanat Okulu, İzmir Karşıyaka Kız Meslek Lisesi (Görsel 4.2), Konya Kız Meslek Lisesi, Çumra Kız Meslek Lisesi, Konya Mehmet Akif İlköğretim Okulu, Meram Kız Meslek Lisesi okullarında görev yapmıştır (Görsel 4.3).

Aldığı eğitimler ve yaptığı çalışmalarla birlikte on yıl öğretmen olarak çalışan Nevin Halıcı öğretmenlik mesleğinden 1986 yılında istifa ederek bırakmıştır ve İngiltere'ye gitmiştir. İngiltere'de bir yıl yemek eğitimi almıştır. Yemeğe olan ilgisinin dışında alana hâkim olmak ve farklı bir mutfağı da öğrenmek adına gitmiştir.

Görsel 4.3

Nevin Halıcı ve öğrencileri



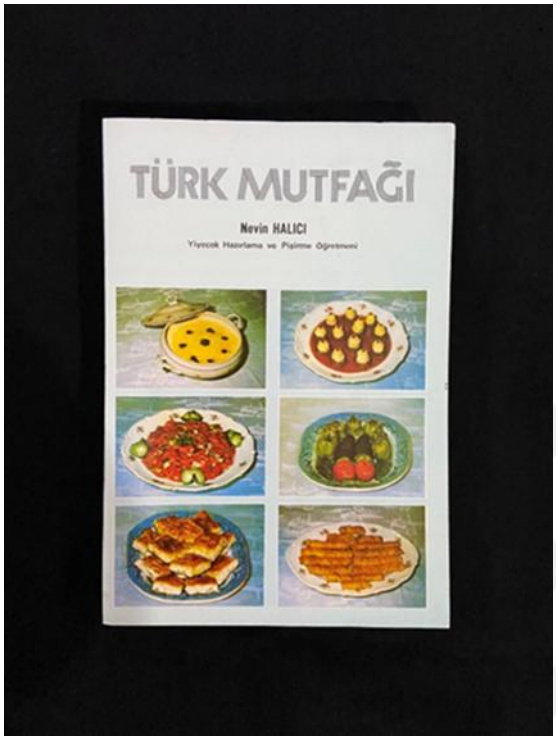
Kaynak: Halıcı, 1989 Konya Kız Meslek Lisesi

İngiltere'de, City and Guilds of London Institute'den The Cookery Certificate diploması almıştır. Ardından tekrar Türkiye'ye gelerek öğretmenlik mesleğine devam etmiştir. Çumra Kız Meslek Lisesinden 1999 yılında emekli olmuştur. Öğretmenlik mesleğini icra ettiği 1979 yılında ilk kitabı olan "Geleneksel Konya Yemekleri" adlı kitabını yayınlamıştır. Akabinde 1981 yılında "Ege Bölgesi Yemekleri" 1983'te "Akdeniz Bölgesi Yemekleri" kitabı yayınlamıştır. Takvimler 1985'i gösterdiğinde "Türk Mutfağı"

adlı kitabını (Görsel 4.5) çıkarmıştır. Bu kitabı gözden geçirilerek ve geliştirerek 1990, 2009, 2019, 2021 yıllarında tekrar yayına sunmuştur.

Görsel 4.4

Nevin Halıcı'nın Türk Mutfağı adlı eseri



Fotoğraf: Elif Aslan

Kaynak: Halıcı, 1990

Türk Mutfağı kitabının (Görsel 4.4) şöyle bir hikâyesi vardır: Nevin Halıcı katıldığı bir programda yemek kültürü ile ilgili broşür tarzında küçük bir kitabın Selçuk Es tarafından yazıldığını ve Nevin Halıcı'nın Geleneksel Konya Yemekleri kitabını yayınladığı zaman Selçuk ES tarafından beğenildiğini ve Nevin Halıcı'nın abisi Fevzi Halıcı'nın yardımıyla Nevin Hanıma kendi kütüphanesinden iki kitap göndermiştir. Bunlar: Tatlıcı Başı ve Yemek Kitabı'dır. Selçuk Es eski yazı ile yazılmış bu kitapların Nevin Halıcı'nın çok işine yarayacağını ifade etmiştir. Nevin Hanım da bunu dile getirmiş ve bu kitaplardan yararlanarak Türk mutfağı kitabını aslına uygun olarak güncellemiş ve yazmıştır. Bu kitaplardan sonra Türk mutfağına olan ilgisi artmış ve Türk mutfağının kökenlerini aramaya başlamıştır.

Nevin Halıcı yaptığı araştırmalar sonucunda Türk mutfağının kökenlerinin Orta Asya' da başladığını görmüştür ve Türk mutfağını dört bölümde incelemiştir. Orta Asya dönemi,

Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak dört döneme ayırmıştır. Halıcı bu dört dönemin en gelişmiş dönemini de Cumhuriyet dönemi olarak ifade etmiştir.

Orta Asya incelemesine bazı Çin kaynakları ve Orhun Abidelerinden başlayan Halıcı dönemin şartlarından dolayı elde edebileceği kaynakları incelemiştir. Dede Korkut Hikâyelerini de inceleyen Nevin Halıcı bu hikâyelerin kaynağına fazla güvenmediğini ifade etmiştir. Bunun sebebini de şu şekilde anlatmaktadır: "*Fazla güvenemiyorum çünkü 14 yüzyıl da kayda geçirildiği için 11., 12., 13. yüzyıllarda birtakım kazanımlar elde etmiş olabilir. Onun için onu 14. yüzyıl olarak kabul etmekteyim*."

Görsel 4.5

Nevin Halıcı'nın çalışma odasında bulunan ve çalışmalarında yararlandığı eserlerden bazıları



Fotoğraf: Elif Aslan

Kaynak: Halıcı, 2025

Nevin Halıcı'nın yemek araştırmalarında kullanmış olduğu Divan-ı Lügati Türk, Eşref Dede'nin Risalesi, Orhun Abideleri ve Kutadgu Bilig adlı eserleri kullanmıştır (Görsel 4.5). Yemek alanında birçok bilgi bu eserlerde yer almaktadır.

4.2 Milletlerarası Yemek Kongrelerinin Düzenlenmesi

Nevin Halıcı'nın yazmış olduğu eserleri ve yapmış olduğu çalışmaların nitelik ve özgünlük açısından eşsiz ve tamamlayıcı bir birikime sahip olduğunu ortaya koymuştur (Görsel 4.7). Nevin Halıcı'nın yirmi dört adet kitabı bulunmaktadır. Bu kitaplar Türk

mutfağını için öncül bir kaynak oluşturmaktadır. Prof. Dr. Nilgün Çelebi üç başlık altında toplamıştır. Bu başlıklar:

1-Zamanı aşan, dün ve bugünün ötesine uzanan kitapları.

2-Zaman ve mekân bağımlı, dün ve bugün temelli kitapları.

3-Gazete yazılarını topladığı kitapları.

Nevin Halıcı'nın aslında bugünkü gelişiminin temeli, küçük yaşta ona örnek olan okuyarak çalışmalarda bulunan ailesidir. Babasının evde din yayınlarından oluşan bir kütüphane oluşturması, abilerinin zengin kitaplığı, abisi Feyzi Halıcı'nın çalışmaları Nevin Halıcı'nın başarılı olmasını sağlamış ve o zamanlarda çevrenin etkisi ve ailede var olan eğitim düzeyi Halıcı'nın eğitim isteği ile bütünleşerek kariyerini oluşturmuştur (Çelebi, 2017).

Gastronomi alanında ilerlemek isteyen Halıcı başta Konya Selçuk Üniversitesinde yüksek lisansa başlamıştır. Halıcı 1991 yılında Konya Selçuk Üniversitesi'nde "Konya'da Geçmişte ve Günümüzde Hazırlanan Kışlık Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma" adlı teziyle yüksek lisans eğitimini tamamlamıştır (Nevin Halıcı Vakfı, 2021). Bu tez çalışmasından önce Geleneksel Konya Yemekleri kitabı yayınlanmıştır. Bu kitabı yazarken Konya'nın kışlık yemeklerinin de kayıt altına alınması gerektiğini fark eden Halıcı, tezinde bu konuyu çalışmıştır. Yüksek lisans tezi bittikten sonra kitap olarak basılmıştır. Nevin Halıcı bu süreç boyunca Sedat Veyis Örnek, Mine Arlı ve Ayşe Baysal'dan birçok konuda destek almış ve onlarla öğretmen öğrenci ilişkisinin yanında dostane ilişkiler kurarak da uzun süre arkadaşlık etmiştir.

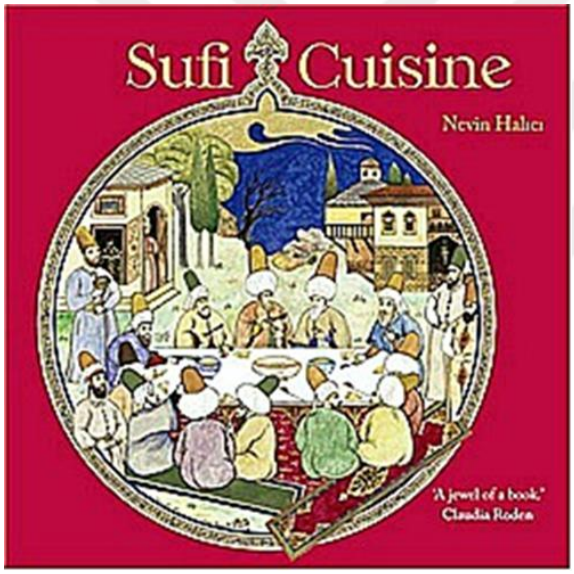
1997 yılında Gazi Üniversitesinde doktoraya başlamıştır. "Karadeniz Bölgesi Yemekleri Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışmasıyla da Türkiye'de gastronomi alanında doktora alan ilk kişi olmuştur.

Nevin Halıcı eğitim gördüğü aynı zamanda bir öğretmen olarak eğitim verdiği yıllarda dört sergi, beş milletlerarası kongre, iki konferans ve iki sempozyuma katılmıştır. İlk olarak 1983 yılında İzmir' de "Türk Mutfağının Evreleri" sergisi, 1986 yılında İstanbul'da Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, ikinci sergisi 1986 yılında Konya'da "Konya Ev Yemekleri" sergisine katılmıştır. Bir yıl sonra 1987' de ilk sempozyumu olan "Oxford Symposium on Food and Cookery" "Anadolu Mutfağında Pekmez" adlı çalışmasıyla katılmıştır. Aynı yıl içinde Ankara'da üçüncü sergisi olan "Külünçe"yi

gerçekleştirmiştir. 1987 yılında ikincisi Gaziantep'te düzenlenen "İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi'nde "Haşhaşlı Pelte" ile katılmıştır. 1988 yılında ise San Francisco'da "The Flavours of Spain, Turkey, Tunisia, Morocco and Greece" "perde pilavı" sunumu ile katılmıştır. Aynı tarihte İspanya Teruel'de ikinci konferansı olan İslam Kültür Konferansı: "Aragon Tarihini Yaşıyor" adlı çalışmasıyla katılmıştır. Nevin Halıcı, 1990 yılında Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi ve aynı yıl Oxford Symposium on Food and Cookery'ye "Anadolu Mutfağında Beyaz Renkli Yiyecekler" adlı çalışmasıyla katılmıştır. 1992 yılında Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, 1994 yılında Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 1994 yılında Sergi: Konya Düğün Yemekleri ve 1995 yılında İslami Değerlerin Geleceği Konferansı'na katılmıştır.

Görsel 4.6

Nevin Halıcı'nın Sufi Cuisine adlı eseri



Fotoğraf: Elif Aslan

Kaynak: Halıcı, 2005

Yemek kitapları yazmaya başladıktan sonra Türk mutfağı ile ilgili yukarda verilen beş adet kongreyi Feyzi Halıcı ile düzenlemiştir. Kongreler Uluslararası Turizm Derneği tarafından 1970'li yıllarda Nevin Halıcı'nın ricası üzerine hareketlenmeye başlamıştır. O zamanlar Türkiye' de yemek hareketi olarak sadece üç kitap bulunmaktaydı bu kitapların yazarları: Ekrem Muhittin Yeğen, Raşit Gürel ve Hilton otelleri kurulduktan sonra uluslararası mutfakla ilgili çalışmaları kayda alan Necip Ertürk'tü. Nevin Halıcı'nın yapmış olduğu çalışmalar alanın teorik olarak güçlenmesini sağlamıştır. Yazmış olduğu eserler birçok ödüle layık görülmüştür. Bu eserlerden biri olan (Görsel 4.6) Sufi Cuisine

adlı kitap, yabancı dilde yazılmış en iyi kitap seçilerek Gourmand Awards ödülüne layık görülmüştür.

Birinci Milletler Arası Yemek Kongresi'nin yapılması kararlaştırıldıktan sonra, Feyzi Halıcı bu kongrenin Ateşbaz-ı Veli'nin 700. ölüm yıldönümü adına düzenlenmesini istemiştir. Ateşbaz-ı Veli adına düzenlenen Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi büyük bir ilgi görmüştür. Yurt dışından katılım sağlayan uzmanlar kongre için ilk olarak İstanbul'a getirilmiştir. Ardından Konya'ya türbe ziyaretinde bulunmuşlardır. Alanın uzmanlarından biri olan Alan Davidson bu ziyaretinden sonra Ateşbaz-ı Veli türbesi için "*Oraya bir turist gibi gittik, ama bir hacı gibi döndük*." cümlesini yayınlamış olduğu PPC adlı dergisinde yayımlamıştır. Birçok gazete ve dergide de Nevin Halıcı ile ilgili haberler yer almıştır (Görsel 4.7).

Görsel 4.7

Nevin Halıcı'nın yurt dışında gazetede yer alan bir haberi



EL PAIS

Carbono 14

JUAN CUETO

El carbono 14 va a misa, pero los oficiantes de la misa ya no creen en la infalibilidad del carbono 14 porque acaba de probar la impostura del Santo Sudario de Turín. Es muy lógico. Los que creen en milagros no pueden fiarse ni un pelo de la ciencia. Y lo que discuten los milagreros no es la antigüedad de la mortaja, sino esa fantástica huella de Cristo impresa en negativo segundos antes de su resurrección. Dicen los fanáticos del carbono 14 que se trata de lino posterior al siglo XI. Vale. Pero para los que creen en resurrecciones y ascensiones esa prueba no vale nada porque el milagro, en rigor, no está sujeto a leyes cronológicas. Alguien capaz de imprimir una figura así antes de su resurrección puede retratarse en la sábana como quiera y cuando quiera. Puede haber usado una tela robada al futuro, del siglo XI. Puede haber diferido el revelado de su huella los siglos que le dé la real gana, sin necesidad del método Polaroid, o autorrevelándose en papel distinto al original, como segunda o tercera copia. O puede ser una astucia divina para acabar con la superstición del carbono 14.

El doping positivo de ese negativo de la sábana blanca suena lo mismo, pero al revés, que las huellas positivas del dios negro

Nevin Halici

Las tradiciones culinarias de los derviches en Turquía

ROCÍO GARCÍA, Madrid

Nació hace 47 años en Konya, una ciudad turca impregnada por la vida y misticismo de Xalial Uddin Rumi —más conocido por Mawlana— en el siglo XIII, cuya filosofía propició años más tarde la aparición de la secta mevlevi y los derviches. Nevin Halici, que representa la quintaesencia del papel de la mujer islámica, a lo que acompaña una tenue voz cantarina, es la única mujer de una familia de cinco hermanos, comprometida con la revitalización de las tradiciones populares de Turquía, entre ellas las famosas danzas de los derviches. A ella, por mujer y por islámica, le ha tocado la recuperación de las tradiciones culinarias, en las que ha sido especialmente educada.

Lleva la cabeza cubierta con un pañuelo, siguiendo fielmente las tradiciones islámicas. Cuando se le pregunta qué es exactamente un derviche, Nevin Halici dice que es algo que se lleva en el corazón, que es la persona que ha perdido su existencia para integrarse en la existencia divina, que es algo que imprime carácter. Ya en un plano terrenal, al que a Nevin Halici le cuesta bajar, afirma que los derviches son miembros de una secta que nació una vez muerto Mawlana con el objeto de implantar su mística filosofía que trascendía las creencias y las religiones específicas. Fue con el fin de la era de los sultanes y la llegada de la República turca, en 1923, y la secularización del Estado cuando fueron prohibidas las miles de sectas que existían hasta entonces en ese país.

Aunque la familia Halici no tenía relación de sangre con Mawlana, hace 30 años se comprometió a revitalizar las tradi-

GENTE

Eva María Pedraza, recientemente elegida Miss España en la Manga del Mar Menor (Murcia), ha recibido ya el primer desengaño de su reinado. Eva María y su familia concedieron una entrevista a un periodista que dijo pertenecer a la revista *¡Hola!*, al que además entregaron la mayor parte de su álbum familiar, prometiendo su publicación en la citada revista. La *miss* cordobesa, de 17 años de edad, y que quiere ser "modelo, actriz y estudiar químicas", descubrió el engaño al día siguiente, cuando Sánchez Espejo, miembro de la redacción de *¡Hola!*, llegó a Córdoba para realizar el reportaje y se acreditó oportunamente. La familia, que se siente profundamente enojada por el engaño y por la pérdida de las fotos familiares, solicitó la total identificación de otros periodistas que acudieron posteriormente para entrevistar a la *miss*.

Bartolomé Vicens, presidente de la Fundación del Hombre, presentó ayer en Madrid el programa del Fórum Internacional de la

Kaynak: Halıcı, 2026

Nevin Halıcı, Londra Üniversitesi'nde bir programa davet edilmiştir. Bu programa Tuğrul Şavkay ile katılmıştır. Programa katılan Nevin Halıcı bu programın çok güzel geçtiğini aktarmıştır. Programın ardından programın basılı kitabı gönderilmiştir. Bu kitapta şu ifadenin "*Dünyadaki en iyi yemek programları Alan Davidson'un Oxford Üniversitesinde yaptığı programlardır. Dünyada ikinci güzel programları ise Konya'da Halıcı ailesinin düzenlediği programlardır*." yer aldığı Nevin Halıcı tarafından aktarılmıştır.

Nevin Halıcı, yemek ve kültür alanında çocukluğundan başlayarak hayatının her evresinde kültürel bilgileri sahiplenerek derlemiş, işlemiş ve Türk mutfağı alanını için birçok yazılı kaynak oluşturulmasını sağlamıştır. Aldığı eğitimler ve yaptığı çalışmalar yemek alanının gelişmesi ve kayıt altına alınmasını sağlarken aynı zamanda uluslararası platformlarda Türk mutfağının özgünlüğünü ve öneminin ortaya çıkartılmasında büyük rol oynamıştır.

Uluslararası kongrelerin düzenlenmesinde Nevin Halıcı ve Feyzi Halıcı'nın büyük katkıları bulunmaktadır. Feyzi Halıcı Konya'da doğmuştur. Nevin Halıcı'nın ağabeyidir. Konya'da ilköğretim, ortaöğretim ve lise eğitimini tamamladıktan sonra İstanbul'da yükseköğretimini tamamlar ve kimya yüksek mühendisi olur. Şiire büyük bir ilgi duyan Feyzi Halıcı, ilk olarak Konya Gazeteciler Derneği'ni kurmuştur. Yaşadığı süre zarfında tarih, kültür, sanat ve turizm alanlarında gösterdiği çaba ve başarılarından dolayı Konya'da gerçekleştirilen faaliyetlerin başında Feyzi Halıcı bulunmaktaydı. Kültür, sanat, folklor ve turizm dergisi olan 'Çağrı' 1957 yılında yayınlanmıştır. Aynı yıl Türk Dil Kurumu üyesi olmuştur. 1957 yılında Konya Kültür ve Turizm Derneği'ni kurmuştur. Kurduğu bu dernekte 25 yıl başkanlık yapmıştır. 1968-1977 yılları arasında Konya senatörlüğü yapmıştır. Onur üyeliği bulunan Feyzi Halıcı aynı zamanda kooperatifçilik ve Türkiye- Pakistan Kültür ve Dostluk Cemiyetinde bir süre genel başkanlık yapmıştır.

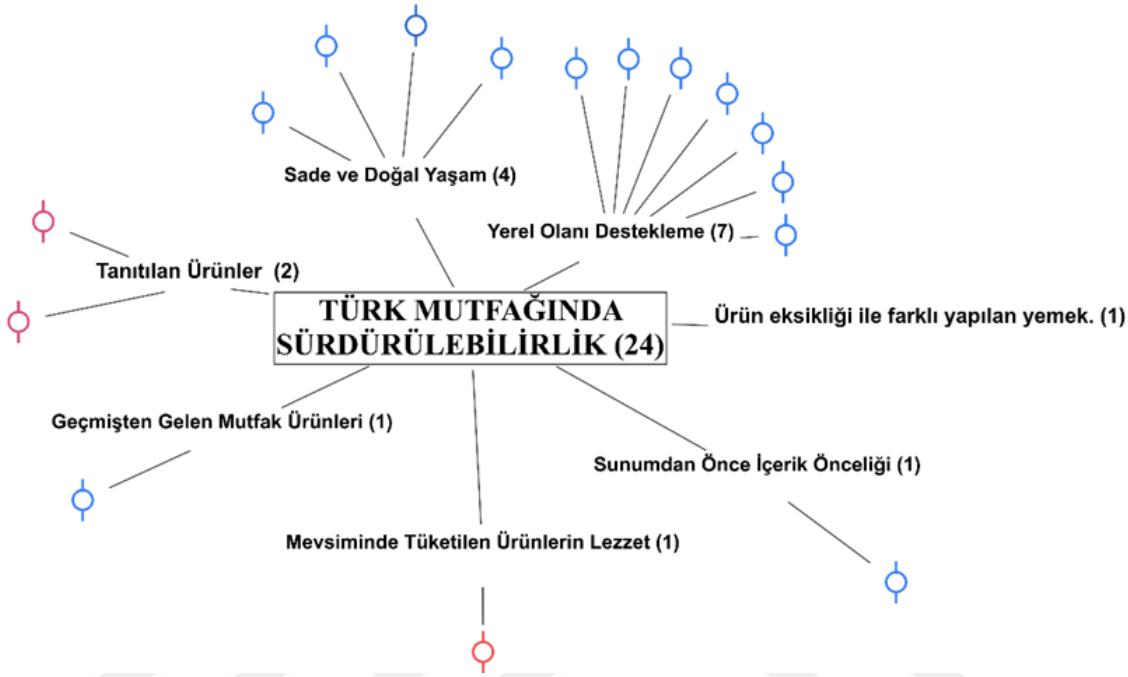
Feyzi Halıcı'nın eğitim alanında ve kültürel bağlamda oluşturduğu çalışmalar Nevin Halıcı'ya da farklı imkanlara ulaşmasını sağlarken aynı zamanda Feyzi Halıcı'nın da kongrelerde sunduğu çalışmalar kültürün ve günümüzde oluşan gastronomik kültürün bir parçasıdır. Feyzi Halıcı, "1838'den Yunan Kralı Aşçısı Fıedrich Unger'ın Türk Tatlıları, Şerbetler ve Yemekleri Konusunda Yeni Bulunmuş Bir Eseri Hakkında" Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyum Bildirilerinde bu çalışma ile ilgili bildiri sunmuştur. Aynı sempozyumda Nevin Halıcı "Antalya'da Yemek ile ilgili Töreler ve Antalya Yemekleri/ Türk Mutfağında Ev Yemekleri" bildirisi ile katılmışlardır. Bu kongre dışında birçok çalışmaya imza atan Halıcı kardeşler Türk mutfağını tanıtarak gelecek nesillere aktarımı için yazılı kaynaklar oluşturmuşlardır. Bu kaynaklar Türk mutfak kültürü ve Türk mutfağı için sürdürülebilirliği sağlamaktadır (Şekil 4.2).

Feyzi Halıcı yaptığı çalışmalar ve yazdığı kitaplarla birçok alana hizmet etmiştir. Bu alanlardan biri de gastronomidir. Feyzi Halıcı Türkiye'de gastronomi hareketliliğini sağlayan öncü isimdir. Kardeşi Nevin Halıcı ile çalışmalar yapan Feyzi Halıcı beş

milletlerarası kongrenin düzenlenmesini sağlayarak Türk mutfak kültürünün önemini ortaya konulmasını sağlamıştır.

Şekil 4.2

MAXQDA Türk mutfağında sürdürülebilirlik ana kodu ve alt kodları



Kaynak: MAXQDA, 2026

Milletlerarası yemek kongrelerini düzenlenmesini sağlayan Nevin Halıcı'nın yaptığı çalışmalardır. Nevin Halıcı, Konya yemeklerini yazdıktan sonra Akdeniz bölgesi, Güneydoğu Anadolu bölgesini ele alarak derlemiştir. Sıra Marmara mutfağına geldiğinde Marmara mutfağının içinde Türk mutfağının özel bir yeri olduğunu fark ederek Türk Mutfağı kitabını eski yazı bir kitaptan uyarlayarak yazmıştır. Bu çalışması devam ederken Claudia Roden (Görsel 4.8) Türk mutfağı ile ilgili bir araştırma yapmak için Türk büyükelçiliğine giderek yemek araştırması için kendisine ne tavsiye edebileceklerini sormuştur. Claudia Roden (1936–), Orta Doğu ve Akdeniz mutfakları üzerine çalışmalarıyla tanınan İngiliz yemek yazarı ve gastronomi araştırmacısıdır (Roden, 2000).

Türk büyükelçiliği Claudia Roden'i Kültür Bakanlığına göndermiştir. Kültür Bakanlığı Claudia Roden'i karşılayıp ona Türk mutfağını araştırmasında yardımcı olabilecek bir rehber ile Türkiye'nin çeşitli illerini gezip çalışmasını tamamlamasına yardımcı olmuştur. Claudia Roden ilk olarak İstanbul'a Hilton oteline götürülmüştür. Hilton otelinde Claudia Roden'in isteği üzerine mantı yapılır. Yapılmış olan mantının şekil olarak büyük yapılması, sunum farklılığı Claudia Roden'i şaşırtmıştır. Claudia Roden gitmiş olduğu

otellerde batı mutfağının yemeklerinin pişirildiğini görmüştür. Türk mutfağına ait yemekler pişirilse de tariflerine ve formlarına uygun olmayan bir şekilde Claudia Roden'e sunulmuştur. Ardından Ankara'da Dedeman oteline götürülen Claudia Roden burada da batı mutfağı yemeklerini görünce de yöresel Türk mutfağını görmek istediğini dönemin bakanına söylemiştir. Bakan da Konya'da birtakım faaliyetlerin düzenlendiğini dile getirerek Claudia Roden'i Konya'ya göndermiştir.

Görsel 4.8

Claudia Roden



Kaynak: https://jwa.org/encyclopedia/article/roden-claudia

O dönemlerde Konya'da yemek yarışmaları düzenlenmiştir. Konya'da Feyzi Halıcı Claudia Roden'in yöresel yemekleri araştırmak istediğini anlayarak onu o dönem çok iyi yemek yapan bakanlara ve özel konuklara davet sofraları hazırlayan bir ustanın yanına götürmüştür. Burada Türk mutfağının zenginliğini gören Claudia Roden'e, Feyzi Halıcı İzmir'de Nevin Halıcı ile görüşmesini önermiştir. Bunun üzerine Claudia Roden İzmir'e Nevin Halıcı'nın yanına gelmiştir. Nevin Halıcı o zamanlar İzmir'de öğretmen olarak görev yapmaktadır. İşe ilk olarak Claudia Roden'e İzmir Kemeraltı'nda Aco'nun köftesi olarak bilinen küçük bir esnaf lokantasında köfte yedirerek başlamıştır. Nevin Halıcı o anı şöyle anlatmaktadır: "*Küçük bir restoran Aco'nun köfte lokantasına gittiğimizde*

rehber şaşırdı Claudia Roden burada nasıl yemek yer diyerek şaşkınlıkla etrafına bakıyordu. O zamanlar da Aco'nun köftesini yemeğe gittiğinizde sıra beklerdiniz. Küçük yere yakın hasır tabureler vardı boşaldıkça gidip oturup yemek yerdiniz. Claudia burayı çok beğendi." Aynı gün turşu suyu, şalgam, börek ve yöresel lezzetleri deneyerek Türk mutfağının ürünlerini görmüştür.

İzmir Kemeraltı sokaklarında gezen Claudia Roden Türk mutfağında yemeğin gelenekler üzerindeki etkisini, yemek yemenin ötesinde yemeğin Türk toplumu için köklü geleneklere sahip olduğunu görmüştür. Bu kültürel ürünler arsında esnafların tezgahında ve camlarında asılı halde bulunan renkli şekerler ve lokumlar yer almakta. Bu şekerler ve lokumlar Türk kültüründe geline veyahut nişanlı olan kıza gönderilir. Bunların yanı sıra Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan mantıyı Türkiye'ye geldiğinde duyan Claudia Roden mantıyı da otellerde batı kültürünün etkisinden dolayı farklı bir formda görmesinden sonra Nevin Halıcı'nın evinde mantının yöresel ve doğru formunu tatmıştır. Nevin Halıcı'ya şu sözleri söylemiştir: "*Ben Türk mutfağını Konya'da ve bugün burada öğrendim.*"

Claudia Roden, Halıcı kardeşler ile tanışmadan önce Türkiye'nin batı etkisi altında kaldığını görmüştür. Batı etkisi Rönesans, Reform ve Sanayi İnkılabının Batı Avrupa'da gerçekleşmesinden ortaya çıkmıştır. Avrupa'nın toplumsal yapısını değiştiren bu hareketlilik birçok toplumu ekonomik, sosyal ve kültürel yönden etkilemiştir. Ancak tek yönlü bu modernlik anlayışı toplumları kendi kültürlerine yabancılaştırmıştır (Porsuk ve Tazefidan, 2021).19. Yüzyılda Osmanlı toplumunda modernleşme adımları yeme-içme alışkanlıklarını da büyük oranda değiştirmiştir. Bir topluma ait olan köklü mirasın kaybolmasını sağlayan faktör batıdan gelen modernleşme hareketi olmuştur (Karaca, 2023). Türkiye'de modernleşme, bireyin gündelik hayatına batı yaşam tarzını işlemesi ile başlamıştır. Yeme-içme, kıyafet seçimleri, mekanlarda meydana gelen değişiklikler Türk toplumunda köklü değişimlere yol açmıştır. Diğer medeniyetlere nazaran geride kaldığını düşünen Türk toplumu Cumhuriyet dönemi ile sosyokültürel alanda yapısal bir değişimi hedeflemiştir. Bu hedef doğrultusunda da bireyin benlik algısına yönelmiştir. Bu yönelimde yaşamın gerekliliğini sağlayan yemek alanına odaklanılmıştır. Çünkü yemeğin dönüştürülmesi temelde toplumun sosyolojik yapısını ifade eden ailenin, etkileşim alanından toplumsal hayata doğrulan bir dönüşüm sürecini ifade eder (Aydın, 2023). En temel ihtiyaç olan beslenme geçmişten bugüne ilerleme ve değişim katederek bir forma

kavuşmuştur. Bu değişim ve ilerleme adına yapılan bütün bir süreç toplumlar için kültür kavramını oluşturmaktadır.

Claudia Roden'in Türkiye'deki otellerde, restoranlarda vb. yerlerde gördüğü Batı etkisi sadece bir alan dönüşümü değil, bir milletin milli benliğinin değiştirilmesi adına atılmış bir adımdır. Batı mutfağından esinlenerek yapılan bu değişiklik temelinde Türk yemeklerinin otantik yapısı zedelenmiştir ve kültürel bir aşınma başlatmıştır.

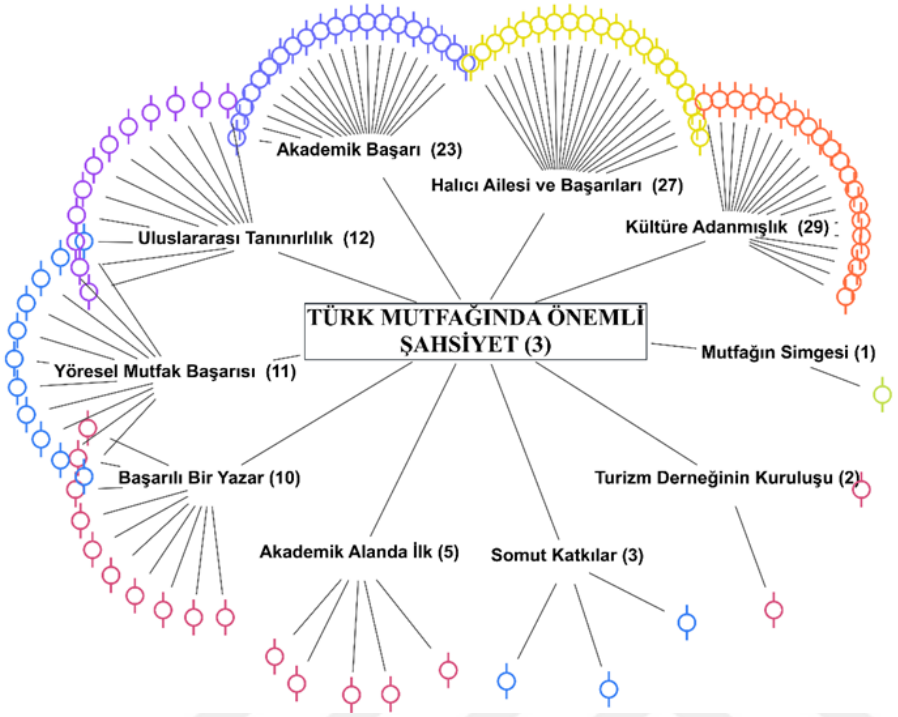
Nevin Halıcı da batı mutfağının Türk mutfağına uyarlamasını yanlış bulmaktadır. Gittiği restoranlarda batı etkisinde değişen yöresel yemekleri gördüğünde bunun neden böyle yapıldığını restoranda bulunan çalışanlara sormuştur. Batı etkisinde değişen yöresel yemeklerle ilgili bir restoranda yaşadığı anısını şu şekilde aktarıyor: "*Yemek yemek için bir restorana girdik. Burada istediğimiz yöresel Türk mutfağı yemekleri batı etkisiyle değiştirilerek önümüze konuldu. Bende orada servis yapan çocuğa sordum. Annen bunu böyle yapar mıydı? Çocuk yok dedi. O zaman sen neden böyle yapıyorsun? diye sordum. O da Nevin Hanım böyle çok seviliyor dedi*". Nevin Halıcı, yöresel mutfağın korunması gerektiğini ve batı mutfağının etkisi ile yemeklerin değiştirilmemesi gerektiğine inanmıştır ve bu düşünceyi savunmuştur.

Claudia Roden'in ülkesine dönmesinin ardından Feyzi Halıcı Nevin Halıcı'ya Claudia Roden ile iletişim halinde kalmasını istemiştir. Aynı yıl içerisinde Nevin Halıcı bir yıl dil eğitimi almak için İngiltere'ye gitmiştir. İngiltere'de Claudia Roden Nevin Halıcı ile zaman geçirmiştir. Nevin Halıcı'nın orada bulunduğu süre zarfında Feyzi Halıcı kongre hazırlıklarını tamamlamıştır. Claudia Roden'i bu kongreye davet etmiştir. Aynı zamanda Claudia Roden Oxford Sempozyumundan kongreye katılabilecek değerli kişilerin listesini Feyzi Halıcı'ya iletmiştir. Bu sayede 35-40 kişilik bir grup bu programa katılmıştır. Nevin Halıcı programa katılanlar ile ilgili anısını şu şekilde tasvir etmektedir: "İstanbul'da düzenlenen programda o dönem yayınlanmış olan '*Gece Yarısı Ekspresi' filminden ötürü Türkiye'yi yanlış tanıyorlardı. Ama İstanbul'da ve Konya'da gördüklerinden sonra fikirleri değişti. İngiltere'deki birisi benim hakkımda güzel yazılar yazdı. Zaten o dönem hakkında iyi yazılar yazılanlardan biri müzisyen kardeşlerdi biri de bendim.*"

Nevin Halıcı'nın yazmış olduğu eserler ve akademik alana sunduğu katkı onu bu alanın öncü ismi yapmıştır (Şekil 4.3). Sadece kendi ülkesinde değil birçok ülkede tanınmış saygın bir kişi olmuştur.

Şekil 4.3

MAXQDA uygulaması ile analiz oluşturulan Türk mutfağındaki önemli şahsiyet ana kodu ve alt kodları



Kaynak: MAXQDA, 2026

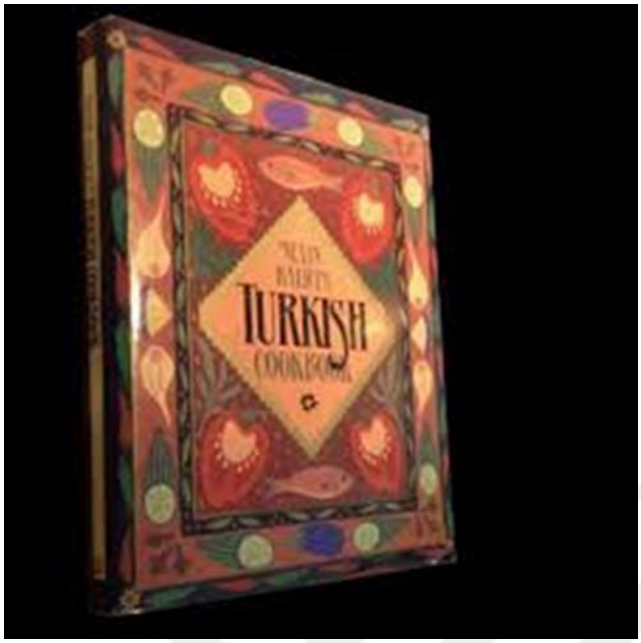
4.3 Nevin Halıcı's Turkish Cookbook

Nevin Halıcı 1985 yılında İngiltere'ye gitmiştir. Burada sadece bir yıl eğitim almıştır. Dil eğitiminin yanında yemek eğitimi de almıştır. Dört yıllık bir eğitimi tamamlasaydı şayet İngiltere'de yemek öğretmeni olabilirdi. Nevin Halıcı, Türkiye'de yapacağı birçok çalışmanın bulunmasından dolayı dönmüştür. Bir yıllık eğitimin sonucunda yemekleri öğrenerek birinci sınıf diplomasını almıştır.

Konya'da yapılan Selçuklu yemekleri sergisine dünyanın en ünlü editörlerinden biri olan Jill Norman ve birçok alanında uzman kişi katılmıştır. Bu sergide tanıtılan erik yahnisi, kaysı yahnisi, erik dolması ve et kabağı gibi birçok yemek tanıtılmıştır. Bu sergiye katılan birçok kişi bu yemekleri daha önce hiç tatmadıklarını Nevin Halıcı'ya söylemişlerdir. Sergiye katılan Alan Davidson "*Bu etli erik dolması bir ihtilal*" sözlerini söyleyerek Türk mutfağına övgüde bulunmuştur. Yapılan bu serginin ardından Jill Norman, Nevin Halıcı'ya "*Sizinle bir Türk mutfağı yapalım mı?*" diye bir teklifte bulunmuştur. Bu teklifin olumlu bir yanıt alması sonucunda (Görsel 4.9) Nevin Halıcı's Turkish Cookbook (Halıcı, 1989) adlı kitabı İngiltere'de 1989 yılında yayınlanmıştır.

Görsel 4.9

Nevin Halıcı's Turkish Cookbook adlı eseri



Kaynakça: https://www.katherineneville.com/delphic_oracle_diet/sastim-asi-nevin-halici/

Nevin Halıcı, İngiltere'de almış olduğu yemek kursunun Nevin Halıcı's Turkish Cookbook adlı kitabının yazılmasında çok büyük katkıları olduğunu belirtmiştir. O dönemlerde yurt dışına çıkan insanlar bavullarında kıyafet getirirken Nevin Halıcı un, şeker vb. ürünler getirmiştir. Bunun temel sebebi şudur: Kitapta yer alan yemeklerin hepsi Türkiye'de denenmiş ve kayıt altına alınmıştır. İngiltere'de bulunan unlar Türkiye'de bulunan unlara benzememektedir. En az iki, üç unun karıştırılması ile Türkiye'de bulunan una benzeyebiliyordu. Yemek kursundan öğrendikleri bilgilerle oluşturduğu eseri yirmi beş bin adet basılmıştır. Dünyanın dört bir yanına dağıtılan bu eser büyük övgüler almıştır.

4.4 Mevlevi Yemek Kitabının Basılma Süreci

Oxford Sempozyumu için İngiltere'ye giden Nevin Halıcı, Claudia Roden'in evinde konaklamıştır. Claudia Roden, evde zaman geçirirken Nevin Halıcı'nın bir şeyler yazdığını fark etmesi üzerine "*Ne yazıyorsun?, Ne yapıyorsun*" diye sormuştur. Nevin Halıcı'da Mevlevi Yemekleri kitabını Claudia Roden'e anlatmıştır. Bu kitabı kaleme alan Nevin Halıcı, Türkiye'de bu kitabı bastırabilecek uygun bir yayın evi bulamamıştır. Nevin Halıcı, bu kitabı başka yerlerde çıkartabilecek maddiyata ve tanınmışlığa sahiptir. O bu kitabın Konya için önemli olduğunun bildiği için bu kitabın Konya Belediyesi

veyahut devlet dairesi tarafından bastırılmasını istemiştir. O dönemlerde belediye bu kitabın basılmasını istememiştir.

Mevlevi Yemekleri kitabını duyan Claudia Roden şaşırmıştır ve bu şaşkınlığını Nevin Halıcı'ya karşı gizleyememiştir. Claudia Roden, İngiltere'nin ünlü kitapçısı olan Saqi Books'a telefon açarak Nevin Halıcı'nın eserini anlatmıştır. Bu olayın yaşandığı gece kitabevinin sahibi Halıcı'nın yanına gelerek mukavele imzalatmıştır. Bu şekilde Mevlevi Mutfağı kitabı ilk olarak İngiltere'de basılmıştır. Bu kitap İngiltere'de yabancı dilde yazılmış en iyi kitap ödülünü almıştır.

Bu eseri yazarken Nevin Halıcı, Mevleviler ile ilgili "*Mevleviler ne yer ki, onlarda bir lokma bir hırka anlayışı var*" sözlerini duymuştur. Ama kendisi bu konu da Mevleviler 'in Allah'a ulaşmak için güzel her konuda güzelden yürüdüklerini, mutfak alanında da güzelin peşinde olduklarını belirtmiştir. Bu görüşünü de Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi (Halıcı, 2017) ile temellendiriyor. Bu risale de yer alan yemekler Halıcı'ya göre, klasik Osmanlı mutfağı ve Selçuklu mutfağı yemeklerinden daha seçkindir. Mevlevi mutfağı içerisinde soğanlı börek vardır. Bunun temel sebebi de Mevlevi mutfağında bütün malzemelerin değerlendirilmesidir. Osmanlı saray mutfağında ise şerbetlere altın tozu serpiştirildiğini aynı zamanda Eşref Dede'nin risalesinde kadayıfın üzerine altın varak konulduğunu vurgulayan Halıcı buna ilk başta inanmasa da Hindistan gezisinde misafiri olduğu arkadaşı ona altın ve gümüş varak bulunan tatlılar ikram etmiştir. Halıcı bunun üzerine, Eşref Dede'nin risalesindeki altın varakın gerçek olduğuna inanmıştır. Klasik Türk mutfağı yapı ve işleyiş olarak da birçok şeyin mirasçısıdır. Aynı zamanda Selçuklu mutfağının da mirasçısıdır.

Türkiye'ye dönen Nevin Halıcı, Feyzi Halıcı'ya bu kitabın Türkçe olarak bastırılmasını önermiştir. O dönemler de bilinen bir kitapevi olan Metro Kültür Yayınlarından, Nilhan Aras yemek dergisi çıkarmak için Konya'ya araştırmaya gelmiştir. Nevin Halıcı ile sohbeti esnasında Mevlevi Yemekleri kitabının Türkçe basımının yapılması için hazırlıkların yapıldığını öğrenmiş; bu kitabın Metro Kültür Yayınları tarafından basılmasını teklif etmiştir. Bu teklifin kabul edilmesinden sonra kitap Türkçe bastırılmıştır. Türkçe basılan bu eser yoğun bir ilgi görmüştür.

Ali Eşref Dede'nin risalesini ilk olarak Feyzi Halıcı, Feridun Nazif Uzluk'un Mevlâna Tetkikleri Enstitüsüne bağışladığı yazma eserler arasında fark etmiştir. Feyzi Halıcı bu kitabı tercüme ettirmiştir.

Görsel 4.10

Nevin Halıcı'nın saha araştırmalarında ona yardımcı olan ev hanımları



Konyalı Gurme Nevin Halıcı, yemekte Mevlevi yemeklerini detaylarıyla tanıttı. Mutfak Dostları Derneği Başkanı ve yazar Ahmet Örs de kendisine derneğin bir plaketini verdi.

Konyalı kadınlar, pamuk gibi yapraktan yaptıkları sarmaları incecik ve çok hızlı sarıyor.

Anadolu'da höşmerim kaymakla ve unla yapılan bir tatlı. Kaymakla ikinci ev ununu, yani has unu kullanıyorsunuz. Kaymağı eritin, ikinci ev ununu içine koyun. Yalnız çok fazla un koymayacaksınız. Kaymakla un boza kıvamında olacak. Bunu iyice kavuruyorsunuz. Biraz da süt ya da su koyuyorsunuz. O zaman bulgur bulgur dökülmeye başlar. Sonra onu başka bir tavaya alıyorsunuz. O tavaya tereyağı koyuyorsunuz. Bunu da kaşıkla bastıra bastıra, dibini yakacak şekilde pişiriyorsunuz. Sonra bir tabağa ters çeviriyorsunuz. Üzerine fakirler pudra şeker serpiyorlar. Varlıklılar bir sıra bal bir sıra kaymak koyar."

*Kaynakça :*Halıcı, 2026

Tasavvuf alanında yetkin bir şahsın elinden çıkan ilk eser olmasından ötürü Türk yemek yazını için önemli bir eser olarak görülmektedir. Bu kitabın ilk baskısından sonra Nevin Halıcı bu eseri yemek tarifleri formuna dönüştürmüştür. Yemeklerin ilk yapım aşamasında yöreden insanlardan yardım almıştır (Görsel 4.10). Bu kitap 2017 yılında Meram Belediyesi tarafından basılmıştır. Bu eserde yer alan yemekleri Meram'da bulunan hanımlar ile tek tek pişirerek fotoğraflamıştır. Kitapta her yemeğin fotoğrafı bulunmaktadır. Yemek stilistliğini Nevin Halıcı kendisi yapmıştır. Alanda bu kadar titizlik ve özveri ile çalışan Halıcı, Konya mutfağı ile ilgili işleri kimseye bırakmamıştır. Aynı zamanda başkasının hata yapabileceğini ya da batı mutfağının etkisi ile yemeği yanlış sunumlarla kayda geçirebileceklerinden endişelenmiştir. Nevin Halıcı o dönemler için aşçıların batı mutfağından etkilendiklerini ve tatlı sunumlarında nane kullandıklarını belirtmiştir.

Mevlevi mutfağında kurulu bir düzen vardır. Ali Eşref Dede Osmanlı döneminde yaşamıştır. Osmanlı yemek kültüründen etkilenmiştir. Selçuklu döneminde de saray mutfağından halka, halktan saray mutfağına etkileşimler yaşanmıştır. Ali Eşref Dede'nin yemek kitabında dergâhtan, saray mutfağı ve halk mutfağından izler bulunmaktadır.

Görsel 4.11

Nevin Halıcı'nın Mevlevi Mutfağı ile ilgili yaptığı etkinlik sonucu gazetede yer alan haber



Mevlevi mutfağıyla bir gece

Atilla Dorsay, ünlü yemek uzmanı ve yazarı Nevin Halıcı ile...

Yıllardır 17 Aralık'ta Konya'ya gidip Şeb-i Aruz törenlerine katılmak isterim, bir türlü olmaz. Bu yıl da olmadı, ama en azından Kanyon Konyalı'da düzenlenen Bir Mevlevi Somadı gecesinde güzel yemekler yedik ve Mevlana konuştuk. Gecenin benim için en ilginç yanı, ülkemizin gerçek mutfak ustalarından Nevin Halıcı ile ilk kez tanışıp konuşmak oldu. Bu efsanevi Konyalı hanımefendi, ağabeyi Fevzi Halıcı'yla birlikte ülkemizde yemek kongreleri düzenliyor, yurtdışında mutfağımızı temsil ediyor, kitaplar yazıyor. O, mutfak bilgi ve sevgisini bilgelikle bağdaştırmış gerçek bir kültür elçisi. İnşallah Konya'ya gidip onu da ziyaret edeceğim.

O akşam mönüyü de Nevin Hanım yapmış, gecenin anlamı ve yemeğin Mevlevi kültürü içindeki yeri üzerine küçük, ama çok yararlı bir broşür hazırlamıştı. Mevlana'nın kendi sözlerinden yola çıkarak... Keşke tümünü size nakledebilsem!

Tutmaç çorbası, şiş kebap, Mevlevi pilavı, pekmezli ayva yemeği, badem helvası gibi güzel şeyler yedik. Bana en ilginç geleniyse içecekler oldu: Gül şerbeti de sirkeli bir içki olan Sirkencübin de gerçekten nefisti. Ostelik Nevin Hanım'a göre, Sirkencübin'in tarifi, "Bizzat Hz. Mevlana tarafından verilmiş ender tarifelerdendi." Tüm bu yemekleri merak ettiyseniz üzülmeyin: UNESCO tarafından Mevlana Yılı ilan edilen 2007 yılı boyunca, her ayın 17. günü aynı mönü tekrarlanacak. Bilgi için: (0212) 353 04 50

Mevlevi pilavı.

Kaynak: Halıcı, 2022

Mevlevi yemeklerinin çok lezzetli olduğunu aktaran Halıcı, Konya'da bulunan Dedeman otelinin bir zamanlar Mevlevi yemekleri menüsünün bulundurduğunu başlangıç olarak da balık ve tarhana çorbasının yer aldığını belirtmiştir. Ayrıca Mevlevi yemekleri arasında şiş kebabı, tencere kebabı, vişneli ekmek ve Özbek pilavı da yer almaktadır. Mevlevi yemekleri ile ilgili birçok etkinlik düzenlenmiştir (Görsel 4.11). Nevin Halıcı Eşref Dede'nin mutfağındaki lezzeti Türk mutfağından daha üstün görmektedir.

Nevin Halıcı şu ana kadar yirmi dört eser yazmıştır. Yazmış olduğu bu eserlerden iki tanesi sözlük ve el kitabıdır. Yedi bölgede Türk mutfağını incelemiş ve kayıt altına almıştır. Yazmış olduğu bu eserlerde sadece yemek tarifleriyle değil yemeğin arkasındaki kültürel hikayelerle, gelenekler ve görenekleri de yazarak kültür alanında bir sürdürülebilirlik sağlamıştır. Konya'nın yemek kültürünü anlatan dört eseri bulunmaktadır. Nevin Halıcı ile yapılan görüşmeler esnasında Anadolu Selçukluları Dönemi Mutfağı adlı eseri kaleme alıyordu. Görüşmeler devam ederken bu kitap basıldı. Nevin Halıcı şu an farklı projeler üzerinde çalışmaktadır.

4.5 Mevlevilikte Ateşbaz-ı Veli'nin Önemi

Mevlânâ Celâleddin Rûmî, tasavvuf düşünce ve anlayışı evrensel ölçüde bilinmektedir. Mevlânâ, tasavvuf düşünce yapısının önde gelen temsilcisidir. Sevgi, hoşgörü ve dini bir yaşam sürmüştür. O, İslâm Tasavvufunda evrensel bir semboldür (Arpaguş, 2007). Ateşbaz-ı Veli, Mevlânâ Celâleddin Rûmî döneminde yaşamıştır. 13. yüzyılda mutfak alanında sistematik çalışmaları yapan kişi olarak bilinmektedir. Mevlânâ'nın yazmış olduğu eserlerde Ateşbaz-ı Veli ile ilgili bilgiler yer almaktadır (Halıcı, 2026, s. 24).

Mevlevi mutfağı seçkin bir mutfak olarak bilinmektedir. Klasik Türk mutfağı, İstanbul'da Osmanlı dönemi zamanımda başlayan bir mutfaktır. Fatih Sultan Mehmet'in yaptırmış olduğu mutfakta, mutfağın alt koluna ait birimler oluşturulmuştur. Örneğin; börekçiler, kebapçılar, balıkçılar. Mutfak, Fatih Sultan Mehmet zamanında gelişmiştir. Bu mutfakta yer alan aşçılardan en kıdemlisi padişaha yemek hazırlarken diğer şefler de sarayda bulunan kişiler için yemek yapmıştır.

Saray mutfağında birçok yemek yapılmıştır. Bu yemekler zaman içerisinde klasik Türk mutfağına dönüşmüştür. Saray mutfağında yemeğin lezzetini arttırmak için çeşitli uygulamaların denendiği bir bölüm bulunmaktadır. Bu bölüm yemek alanında ilerlemenin sağlandığı noktadır. Klasik mutfak bu şekilde ortaya çıkmıştır.

Klasik mutfaktan önce Orta Asya'dan gelen mutfak Selçuklu döneminde şekillenmiştir. Selçuklu döneminde yerleşmenin sağlanmasıyla saray mutfağındaki yemeklerin ilk örnekleri yapılmıştır. Alaeddin Keykubat Konya'ya geldiğinde kayıt altına almış olduğu yazıda, pilavlar, zerdeler, bıldırcınlar ve söğürmeden bahsetmiştir. Mevleviler, Mevlâna ile Belh şehrinden beraber gelen Ateşbaz-ı Veli başkanlığında dergâhta bir mutfak kurmuşlardır.

Buradan şekillenen mutfak sonucunda Mevleviler, dergâhta bir mutfak kurmuşlardır. Hz. Mevlana'nın Konya'ya geldiği vakit bu dergâhta Ateşbaz-ı Veli bulunmaktaydı. 1001 günlük dervişlik eğitimi burada başlamaktaydı. Mutfak burada bir okul görevi görmüştür. Mutfakta, somatçı, kandilci, bulaşıkçı, pazarcı, dolapçı, şerbetçi, çerağacı gibi on sekiz bölümden oluşan bir yapı oluşturulmuştur.

Klasik Türk mutfağının şekillenmesinde Mevlevi mutfağının büyük bir etkisi bulunmaktadır. Okul görevi gören bu dergâhta eğitime ilk mutfaktan başlanılırdı.

Buradan aşama aşama yükselir eğitimin son günü de gururu kırılsın diye hela temizletiliyordu. Bu süreç eksiksiz tamamlandığı vakit göreve başlanılırdı.

Mevlevilikte dervişlik eğitimi mutfakta "hamken pişip olgunlaştığı" bir ocak olarak kabul görmüştür. Bu sebepten ötürü mutfak "Ateş-baz" olarak adlandırılır. Ateşbaz-ı Veli'nin makamı olarak kabul edilmektedir. Mevlevilikte mutfak sadece fiziksel bir eğitimin alındığı yer değil içinde manevi eğitimin alındığı bir yer olarak bilinmektedir. Ateşbaz-ı Veli bu mutfağın başında bulunan önü kişidir. Mutfak düzeninin bir ekip çalışması olarak görmüştür. Bu alanda iş akışını, görev dağılımını, servis adabı ve mutfak düzeni gibi konuları belirli ilkelere dayandırarak sistematik bir yapı kurmuştur. Dünya'da adına anıt mezar yapılan ilk aşçı olarak kabul edilmektedir. Bu anıt Konya Meram ilçesinde bulunmaktadır. Ateşbaz-ı Veli adına ilk çalışmalar Cumhuriyet döneminde, Feyzi Halıcı tarafından Konya Kültür ve Turizm Derneğinde gerçekleştirilmiştir. 1986, yılında Ateşbaz-ı Veli'nin vefatının 700. ölüm yıldönümünde onun anısına Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi Düzenlenmiştir. Bu etkinliğe katılmak için yurt dışından birçok araştırmacı ve yazar gelmiştir (Halıcı, 2026,s. 23-25). Alan Davidson, Ateşbaz-ı Veli'nin türbesini gezdikten sonra İngiltere'de yayınlanan dergisi Petits Propos Culinaires'te şu ifadelere yer vermiştir: "*Biz oraya bir turist gibi gittik. Bir hacı gibi döndük.*"

Alan Davidson (1924–2003), İngiliz diplomat, gastronomi tarihçisi ve yazarıdır. Özellikle yemek tarihi, deniz ürünleri ve dünya mutfakları üzerine yaptığı çalışmalarla tanınmıştır. Gastronomi alanının en önemli başvuru eserlerinden biri kabul edilen The Oxford Companion to Food (1999) adlı ansiklopedik eserin editörüdür. Ayrıca Oxford Food Symposium'un kurucuları arasında yer almış ve gastronomi tarihinin akademik bir disiplin olarak gelişmesine önemli katkılar sağlamıştır (Davidson, 1999).

Nevin Halıcı ve Feyzi Halıcı kardeşler, Mevlevi mutfağının öneminin bilip bu mutfağın birçok kişi tarafından da bilinmesini sağlamışlardır. Konya'da düzenlemiş oldukları Mevlevi Somadı Hz. Mevlana'yı anmak ve Ateşbaz-ı Veli'nin ölüm yıldönümünü anmak için yapılmış bir etkinliktir. Mevlevi Somadı (Görsel 4.12) İstanbul Levent'te de düzenlenmiştir. Bu etkinliklerden bazıları da Köşk Lokantası'nda düzenlenmiştir. Bu lokanta (Görsel 4.13), İngiliz Waıtrose Food Illustrated Dergisi'nde dünyanın en seçkin on lokantası arasında gösterilmiştir. Cornucopia Köşk Lokantasını 2005 yılında Konya'nın en iyi restoranı olarak kayda geçirmiştir.

Görsel 4.12

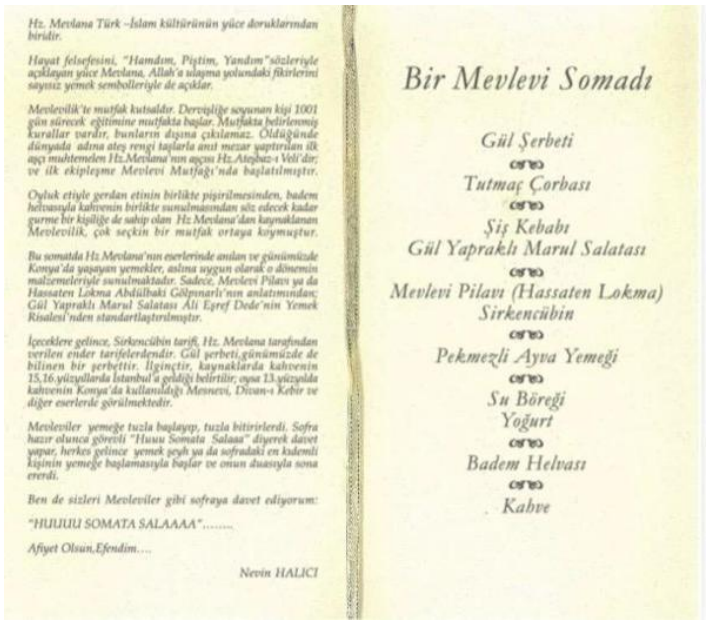
Mevlevi Somadı ile ilgili dergi küpürü



Kaynak: Halıcı, 2015

Görsel 4.13

Köşk Lokantasında düzenlenen Mevlevi Somadı menü örneği



Hz. Mevlana Türk –İslam kültürünün yüce doruklarından biridir.

Hayat felsefesini, "Hamdım, Piştim, Yandım" sözleriyle açıklayan yüce Mevlana, Allah'a ulaşma yolundaki fikirlerini sayısız yemek sembolleriyle de açıklar.

Mevlevilik'te mutfak kutsaldır. Dervişliğe soyunan kişi 1001 gün sürecek eğitimine mutfakta başlar. Mutfakta belirlenmiş kurallar vardır, bunların dışına çıkılamaz. Öldüğünde dünyada adına ateş rengi taşlarla anıt mezar yaptırılan ilk aşçı muhtemelen Hz.Mevlana'nın aşçısı Hz.Ateşbaz-ı Veli'dir; ve ilk ekipleşme Mevlevi Mutfağı'nda başlatılmıştır.

Oyluk etiyle gerdan etinin birlikte pişirilmesinden, badem helvasıyla kahvenin birlikte sunulmasından söz edecek kadar gurme bir kişiliğe de sahip olan Hz.Mevlana'dan kaynaklanan Mevlevilik, çok seçkin bir mutfak ortaya koymuştur.

Bu somatada Hz.Mevlana'nın eserlerinde anılan ve günümüzde Konya'da yaşayan yemekler, aslına uygun olarak o dönemin malzemeleriyle sunulmaktadır. Sadece, Mevlevi Pilavı ya da Hassaten Lokma Abdülbaki Gölpınarlı'nın anlatımından; Gül Yaprakları Marul Salatası Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nden standartlaştırılmıştır.

İçeceklere gelince, Sirkencübin tarifi, Hz. Mevlana tarafından verilen ender tariflerdendir. Gül şerbeti,günümüzde de bilinen bir şerbettir. İlginçtir, kaynaklarda kahvenin 15,16.yüzyıllarda İstanbul'a geldiği belirtilir; oysa 13.yüzyılda kahvenin Konya'da kullanıldığı Mesnevi, Divan-ı Kebir ve diğer eserlerde görülmektedir.

Mevleviler yemeğe tuzla başlayıp, tuzla bitirirlerdi. Sofra hazır olunca görevli "Huuu Somata Salaaa" diyerek davet yapar, herkes gelince yemek şeyh ya da sofradaki en kıdemli kişinin yemeğe başlamasıyla başlar ve onun duasıyla sona ererdi.

Ben de sizleri Mevleviler gibi sofraya davet ediyorum:

"HUUUU SOMATA SALAAAA".....

Afiyet Olsun,Efendim....

Nevin HALICI

Bir Mevlevi Somadı

Gül Şerbeti

Tutmaç Çorbası

Şiş Kebabı
Gül Yaprakları Marul Salatası

Mevlevi Pilavı (Hassaten Lokma)
Sirkencübin

Pekmezli Ayva Yemeği

Su Böreği
Yoğurt

Badem Helvası

Kahve

Kaynak: Halıcı özel, 2017

4.6 Konya Mutfağı

Nevin Halıcı Konyalı olduğu için bu mutfağa hakimdir. Konya'nın çok seçkin bir mutfak olduğuna değinmiştir. Konya mutfağında Selçuklu döneminden gelen bir kültür bulunmaktadır. Konya yemek kültüründe kara yemek takımı, komşu kaldırması ve aşçı takımı bulunmaktadır. Ayrıca Konya mutfağında iki tuzlu bir tatlı dan oluşan menüler bulunmaktadır. Bu menülerde yüzden fazla yemek çeşidi bulunmaktadır.

Konya mutfağı Orta Asya mutfağını içe almış bir mutfaktır. Konya mutfağının temel ürünleri et, hamur ve yoğurttur. Konya'nın ünlü yemeklerinden etli ekmek bunun bir göstergesidir. Orta Asya mutfağından gördüklerini kendi mutfakları ile harmanlamışlardır. Bu şekilde var olan Konya mutfağı birçok mutfaktan ayrılmaktadır. Özellikle Mevlevi yemekleri ve Ateşbaz-ı Veli'nin Konya da bulunması, Konya mutfağının ilerlemesine zemin hazırlamıştır.

Görsel 4.14

Nevin Halıcı ile ilgili Türkiye'de gazetede yayınlanmış bir haber


SAYFA 12

PAZAR S.

yaş

Ünü dünyaya yayılsa da Türkiye'de yeterince tanınmayan Konyalı gurme Nevin Halıcı, bu ay Saveur dergisine konu oldu. Yemek kitabı Oscar'ı sayılan Gourmand Ödülü de kazanan Halıcı ile Konya'da tarihi bir lezzet turuna çıktık

FOTOĞRAFLAR: ERKAN SEVENLER

Gel kim olursa

Konya'nın aşır

Kaynak: Halıcı, 2023

Konya'nın mutfağında Selçuklu döneminden izler bulunmaktadır. Birçok uygulamanın kaynağı da Selçuklu mutfağıdır. "*Yediğin içtiğin senin olsun, gezip gördüğünü bana anlat*" Türklerde söylendiği için mutfak kültürü kayda geçirilememiştir.

Şivlilik, dünya da Nevin Halıcı'nın fark ettiği en zarif geleneklerden biridir. Şivililik kaynaklara göre Selçukludan gelmiştir. Yaptığı saha araştırmaları boyunca Nevin Halıcı, Konya haricinde başka bir bölgenin mutfağında böyle bir şeye rastlamamıştır. Şiviliğin amacı çocukları sevindirmektir.

Selçukludan gelen mutfak kültürü, sofra kuralları günümüzde kullanılmaktadır. Mevlevi mutfağının âdetlerinden biri; bir kişi su içerken diğer birinin onu beklemesi ve buna benzer âdetler Konya mutfağında da bulunmaktadır. Nevin Halıcı bu âdetlerin günümüzde uygulanmadığını bu adetlerin 1950'li yıllarda uygulandığını belirtmiştir. Düzenlenen etkinlik ve programlarda yemek ile alakalı bütün konulara değinmektedir (Görsel 4.14).

4.7 Gastronomi Hareketliliği

Feyzi Halıcı ve Nevin Halıcı kardeşlerin başlattığı gastronomi hareketliliği sonrasında Türkiye'de yemek kavramı gelişmiştir. Önceleri sadece basit bir çerçevede hazırlanan kitaplar, yazılar bu kongreler ve akabinde yapılan yemek yarışmaları, radyo programları sonucunda ivme kazanmıştır.

Daha önceleri Türkiye'de yemek alanında yapılmış olan festivaller ve etkinlikler bulunsa da 'yemek kültürü' kavramına ilk defa değinen kişiler Halıcı kardeşler olmuştur.

Feyzi Halıcı'nın kurmuş olduğu ve Nevin Halıcı'nın da etkinliklerinde yer aldığı Konya Turizm Vakfı ve Konya Turizm Derneği sayesinde ilk olarak Konya'da düzenlenmeye başlayan Gül festivalleri, Aşıklar Bayramı, Mevlâna'yı Anma Töreni, Tarihi Konya Mutfağı, Konya Yemekleri Yarışmaları gibi birçok program düzenlemişlerdir. Bu programlar kültürü korumaya ve kültürü yaşatmak için etkili olmuştur. Yapılmış olan bu etkinlikler sadece gastronomi alanında değil edebiyat, spor ve müzik alanında da kültürel temsili ve kültürel korumayı sağlamıştır (Görsel 4.15). Halıcı kardeşlerin düzenlemiş olduğu bu etkinlikler sayesinde gastronomi, alanında Türkiye'de birçok festival düzenlenmiştir. Aynı zamanda Nevin Halıcı Kültür ve Turizm Derneğinin iki dönem başkanlığını yapmıştır (Işık ve Uçkun, 2026).

Görsel 4.15

Nevin Halıcı ile ilgili yurt dışında yayınlanan bir haber



San Francisco'daki seminerin gözdesiydik

TÜRK yemekleri harika

Kaynak: Halıcı, 1987

Nevin Halıcı birçok akademik çalışma gerçekleştirmiştir. Bu akademik araştırmaları ve kitap yazma sürecini Nevin Halıcı şu şekilde aktarmıştır: "Türkiye'de gastronomi alanında saha araştırmalarını ilk kez ben yaptım. Yapmış olduğum çalışma ve yazmış olduğum kitaplarda her zaman doğru olana yöneldim. Hangi ürün nereye ait ise (Görsel 4.16) onu kaynaklara dayandırdım. Doğruluğundan emin olmadığım hiçbir şeyi kayda geçirmedim". Bu sözlerinden sonra saha araştırmalarında yaşamış olduğu bir anıyı da şu şekilde ifade etmiştir: "Ege mutfağı çalışmam için Burdur'a gittim. Gittiğim yerlerde elli yaşın üzerindeki ev hanımları ile görüşürdüm. O zaman da bir hanımefendi ile görüşme yapıyorduk. Bana harika bir kabak tatlısı getirdi. Tabi bu kabak tatlısı kayda geçirilmemiş. Tabi ben sevincimden havalara uçuyorum. Bu tatlı da eve gelenlere şeker niyetine ikram ediliyormuş. Hemen kayıt altına aldım. Sonrasında Isparta'ya geçtim bana bu tatlıdan getirdiler tabi ben şaşırdım. Sordum siz bu tatlıyı devamlı yapar mısınız? Anneniz, babaanneniz yapar mıydı? Oradaki hanımefendi dedi ki Nevin Hocam biz bunu yaparız ama bu aslen Burdur'a aittir. Ben bunu duyunca ferahladım. Doğruluğundan emin olmadığım hiçbir şeyi kayda geçirmedim" (Halıcı, 2025).

Görsel 4.16

Nevin Halıcı'nın mutfak araştırmalarında kullandığı mutfak araç gereçleri



Fotoğraf: Elif Aslan

Kaynak: Halıcı, 2025

Nevin Halıcı saha araştırmalarında sadece bir tarif derlemesi yapmamıştır. Kayda geçireceği yemeğin yapılışını, kullanılan (Görsel 4.16) yöresel araç gereçleri ve kültürel anlamını araştırarak saha çalışmalarını tamamlamıştır. Kitaplarında yer alan kısa kültürel hikayeler, yenilebilir bitkiler, şifalı otlar vb. birçok konu saha araştırmaları neticesinde ortaya çıkartılmıştır. Kitaplardan elde ettiği bilgiler ile yetinmeyen Nevin Halıcı hem bu bilgileri sağlam bir temele dayandırmak hem de daha da zenginleştirmek adına saha çalışmaları gerçekleştirmiştir. Saha çalışmalarında gerçekleştirmiş olduğu birebir görüşmeler, gözlem notları ve en ince ayrıntıyı bile ortaya koyan araştırmacı kişiliği onun çalışmalarının benzersizliğini ortaya koymaktadır.

Nevin Halıcı'nın biyografi çalışması için kendisi, akrabaları ve yakın çevresi ile yapılan görüşmelerde ortaya çıkan sonuçlardan biri şudur: Nevin Halıcı yöresel mutfağı benimsemiş, hayatının her noktasına işlemiştir. Yöresel mutfak onun hayatının her döneminde onun için önemli bir anlam sahip olmuştur. Türkiye'de başlattığı ve sonrasında uluslararası alanında oluşturduğu gastronomi hareketliliğinin temelinde yatan yöresel mutfak sadece bir tarif derlemesi değil yemek kültürünün kollektif hafızaya yansımasını ve yemek kavramı üzerinden kültürel kimlik inşasını ortaya koymuştur.

Evinde kendisi ile yapılan görüşmelerde evinin her köşesinde Türk kültürünün sembollerini yerleştirmiş ve unutulmaya yüz tutmuş ürünler için kültürel bir direnç sergilemiştir. Mutfağında yer alan sini (Görsel 4.17), sadece bir mutfak araç gereci olmanın dışında sofrada bir arada bulunmanın sembolü olmuştur (Batu, 2024).

Görsel 4.17

Nevin Halıcı'nın mutfağında yer alan siniler



Fotoğraf: Elif Aslan

Kaynak: Halıcı,2025

Evin her köşesinde bulunan birbirinden farklı ürünler (şekerlik, tahta kaşıklar, ibrik, semaver, bakır tencereler vb.) Türk mutfağı için bir bilgi arşivi oluşturmaktadır. Nevin Halıcı, Türk mutfak kültürünü kendi hayatına işlemiştir. Yapmış olduğu bu davranış sadece mekânsal bir yerleşim değil, kolektif hafıza inşası demektir.

Nevin Halıcı'nın ulusal ve uluslararası alanda yürüttüğü çalışmalarla pek çok prestijli ödüle layık görülmüştür (Görsel 4.18). Bu ödüller: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Ödülü, Konya Turizm Derneği Hizmet Ödülü, Uluslararası Gastronomi Festivali Ödülleri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Teşekkür ve Başarı Belgeleri, Sufi Cuisine, Gourmand Awards En İyi Yabancı Dil Kitabı, Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü, World Books Awards, İstanbul: Yılın En İyi Gastronomi Kitabı, Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi, Ateş Baz-ı Veli Gastronomy Awards: Yılın En İyi Yemek Kitabı, Aşçı Dede ödülü, Ateş Baz Veli Ödülü'dür.

Görsel 4.18

Nevin Halıcı Dünya Kitap Ödülünü alırken



Kaynak: Halıcı, 2014

4.8 Sille Mutfağı

Sille mutfağı kitabı (Halıcı, 2014) kültürün din, dil, ırk tanımadığını gösteren bir kitaptır. Kavinna gibi birçok yemek bugün Müslümanlar tarafından uygulanmaktadır.

Sille mutfağında çok büyük bir kültür bulunmaktadır. Konya ve Sille mesafe olarak birbirine yakın olsa da mutfaklarında farklılıklar bulunmaktadır. Sille'de gayrimüslimler ve Müslümanların beraber yaşamasından kaynaklı harmanlanmış bir kültür bulunmaktadır. Sille'nin fethedilmesinden sonra buraya Türkler yerleştirilmiş ve bir Türkleştirme süreci başlamıştır. Nevin Halıcı burada yapmış olduğu saha araştırmalarında gayrimüslimlerin ve Türklerin burada saygı ve sevgi çerçevesinde yaşadıklarını gözlemlemiştir. Buna örnek olarak da Nevin Halıcı şu detayı aktarmıştır. "*Sille'de bulunan gayrimüslim kişiler ramazan ayında Türklere saygı gösterirler. Çocuklarının eline dahi ekmek verip onları dışarı göndermezlermiş*."

Yemek konusunda etkileşimler yaşanmıştır. Gayrimüslimlerden Sille'de bulunan Türklere geçen kavinna olarak adlandırılan balık kurması, Türkler tarafından günümüzde de yapıldığı Nevin Halıcı tarafından aktarılmaktadır.

Sille'de üzüm yetiştiriciliği yapılmaktadır. Gayrimüslimler ve Müslümanların bir arada yaşadığı dönemde insanlar üzüm hasadına başlamadan önce birbirlerine "üzüm papaza gitti mi?" diye sorarlar. O dönem Müslüman ve gayrimüslimler dört sepete üzüm

doldurup papaza götürürler. Papazlar bu üzümleri tadıp olmuş derlerse üzüm toplanmaya başlanır. Sille mutfağının temelinde din, dil ve ırk ayrımı bulunmamaktadır. Nevin Halıcı, Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı kitabını (Halıcı, 2014) bu tür farklılıkların bulunmasından dolayı kaleme almıştır. Nevin Halıcı'nın her bir kitabı bölgesel farklılıkları ve var olan kültürün kaybolmaması için kayıt altına almak için yazılmıştır. Bu eser 412 sayfa olarak 2014 yılında basılmıştır. Sille mutfağı hakkında detaylı bir içerik sunan bu eser Selçuklu Belediyesi tarafından basılmıştır. Yoğun ilgi gören bu çalışma yayınlandığı zamandan günümüze kadarki süreçte çeşitli platformlarda tanıtılmıştır (Görsel 4.19). Nevin Halıcı, Sille mutfağının önemini vurgulamıştır.

Görsel 4.19

Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı eseri hakkında 2015 yılında gazetede yer alan bir haber



23 Şubat 2015 Pazartesi

GEÇMİŞİN İZLERİYLE SİLLE MUTFAĞI: HEM "İLK"; HEM ÇOK GÜZEL

geçmişin izleriyle Sille Mutfağı

Nevin HALICI

Konya'da, 2014 için, eğer, **"yılın kitabı ödülü"** verilecekse; Selçuklu Belediyesi'nin geçtiğimiz aralık içinde yayınladığı **Nevin Halıcı'nın "Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı"** kitabına verilmeli. "- Neden?" diye sorarsanız, **"Sille Mutfağı"** hem kendi konusunda ilk kitap; hem çok güzel hazırlanmış ve basılmış bir "Sille Yemekleri Belgeseli", hemde **"Türkiye Mutfak Yemekleri Yazarları"** içinde yüz akımız Nevin Halıcı'nın elinden çıkma olduğu için.. Bilen bilir, "iltifat cimrisi"yim; koç burcundanım, sıradan hiç bir şeyi beğenmem. Ama, takdir edilmesi gereken takdir etmenin de bir **"aydın borcu"** olduğuna inanırım. Sille Mutfağı, albüm boyutunda, kaymak gibi kâğıtlı, tam 412 sayfa. Kitabın kalitesi için Selçuklu Belediyesi masraftan kaçınmamış; yemekleri resimleyen Rıfat Ergan emeğini esirgememiş. Kitabın sol sayfası tümden

Kaynak: Halıcı, 2015

4.9 Karadeniz Bölgesi Yemekleri

Nevin Halıcı doktora tezinde Karadeniz bölgesindeki yemekleri araştırmıştır. Bu doktora tezi bittikten sonra kitap olarak 2001 yılında basılmıştır. Nevin Halıcı, Karadeniz mutfağı öncesinde Türkiye'nin üç bölgesini bitirmiştir. Karadeniz bölgesini de doktora tezinde ele alarak bir bölgeyi daha bitirmeyi amaçlamıştır. 1997 yılında Karadeniz'e

gerçekleştirmiş olduğu seyahatte bu bölgenin çok zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğunu görmüştür. Ege Bölgesi ve Karadeniz Bölgesini bitki bakımından çok zengin bulan Nevin Halıcı, Karadeniz'de ayrıca mantar çeşitlerinin de fazla olduğunu kayda geçirmiştir.

Karadeniz Bölgesi deniz ürünleriyle bilinmektedir. Nevin Halıcı yapmış olduğu saha araştırmasında bunun bir yanılgı olduğunu kanıtlamıştır. Karadeniz'de ot zenginliği bulunmaktadır. Bunlardan biri de kaldirik olarak bilinmektedir.

Karadeniz'de bulunan sebze ve balık yemeklerini kayıt altına alan Nevin Halıcı bu bölgeyi de başarılı bir şekilde tamamlamıştır. Nevin Halıcı, Karadeniz Yemekleri Üzerine Bir Araştırma adlı doktora tezi ile gastronomi alanında ilk doktora alan kişi olmuştur.

4.10 Nevin Halıcı'nın Mutfak Eşyaları Sergisi

Nevin Halıcı'nın 1970'li yıllarda meslek hayatına başlamıştır. Meslek hayatı boyunca elde etmiş olduğu mutfak araçlarını toplamıştır (Görsel 4.20). 2017 yılında Meram Belediyesi aracılığıyla August Oteli'nde bir sergi açılmıştır. Sergideki bu eşyaları yöresel mutfağı araştırmak için gittiği yerlerden alan Halıcı, bu araçlardan bir sergi oluşturmuştur. Özellikle unutamadığı bir eşyayı anlatan Halıcı aslında bu eşyaları neden topladığını da anlatmış oluyor. Yöresel mutfak araştırmaları yaptığı ve aynı zamanda öğretmen olarak görev yaptığı yer olan İzmir'de bir eve konuk olmuştur. Burada gelen misafire vişne reçeli ikram edilir. Bir tepsinin üzerinde iki tane kâse bulunmaktadır. Bu kaselerin birinde sakız reçeli birinde vişne reçeli bulunmaktadır. Bu iki kâsenin ortasında da ince uzun bir kap bulunmaktadır. Bu kabın içerisinde su bulunur. Kabın kenarında da kaşıklar takılıdır. Kâseden bir kaşık reçel yenir ve kaşık ortada bulunan su dolu olan kaba konur. Bu hikâye aslında onun yöresel mutfaklarda bulunan farklı araç ile olan ilgisinin göstergesidir. Her yöreden farklı gördüğü araçlar onun mutfak sergisinde yerini almıştır.

Nevin Halıcı, Sille mutfağı için de farklı bir kültüre sahip olduğunu belirtmiştir. Yapmış olduğu bir araştırma esnasında gözüne çarpan bir tepsi kültürel bir sembolün simgesidir. Kına gecesi ve yahut nişan bir salon ya da ev de yapılır. Gelin girişte elinde bu tepsiyi tutar. Riziko adı verilen bu tepsinin üzerinde bir kapta gül balı yani gül reçeli bulunmaktadır. Kabın içerisinde uzun saplı bir kaşık bulunur gelen misafirler bu kaşık ile reçeli yer ve kaşığı tekrar kabın içerisine koyar salona geçermiş. Bunun gibi kültürel farklılık barındıran mutfak araçları arasında kahve takımı, bakır eşyalar, porselen eşyalar, gümüş çantalar gibi birçok mutfak aracı bulunmaktadır.

Görsel 4.20

Nevin Halıcı'nın evinde bulunan yöresel mutfak araçları



Fotoğraf: Elif Aslan

Kaynak: Halıcı, 2025

4.11 Nevin Halıcı ve Yakın Çevresi

Nermin Işık, Nevin Halıcı'nın yakın arkadaşıdır. Nermin Işık yemek hocasıdır. Nevin Halıcı, Nermin Işık ile Kız Meslek Lisesi'nde tanışmıştır. İngiltere'den dönen Nevin Halıcı'nın üçüncü görev yeridir bu lise. Eşi Karamanlı olan Nermin Işık Karaman geleneklerine ve yemek kültürüne bağlı bir insandır. Nevin Halıcı'nın sadece arkadaşı değil aynı zamanda yüksek lisans ve doktora eğitimlerini beraber tamamladığı meslektaşıdır. Yüksek lisans eğitimini Selçuk Üniversitesi'nde Nevin Halıcı ile tamamlayan Nermin Işık yüksek lisans eğitiminin ardından doktorayı da Nevin Halıcı ile bitirmiştir. Nevin Halıcı ve Nermin Işık yüksek lisans eğitimi aldığı yıllarda Prof. Dr. Nilgün Çelebi onlara sosyoloji alanında ders vermiştir. Nilgün Çelebi Nevin Halıcı'nın yeğenidir. O dönem için Nevin Halıcı "Nilgün'ün girdiği derse daha çok çalışırdım. Aman teyzesidir haksız yere Nevin'i geçirdi ya da onu diğerlerinden ayırıyor diye düşünmesinler." ifadelerine yer vermiştir.

Yüksek lisans eğitiminin sonuna geldiğinde hocaları olan Mine Arlı, Ankara Gazi Üniversitesi'ne dönmüştür. Konya'daki öğrencilerini doktora programına davet etmiştir. Aynı okulda çalışan Nevin Halıcı ve Nermin Işık o zamanlar yemek öğretmeni olarak işlerine devam etmektedir. Mine Arlı'nın dersleri onların ders programlarına göre düzenleyeceği teklifinden sonra Nevin Halıcı ve Nermin Işık için doktora süreci başlamıştır. O zamanlar Ankara'ya otobüs ile gidip gelmişlerdir. Sabah 7.30'da otobüse biner Kız Teknik Yüksekokulu'nun tam önünde iner. Ertesi günün akşam üstü tekrar okulun karşısından otobüse biner Konya'ya dönerlerdi. Derse koşarak yetiştiklerini belirten Nevin Halıcı, o dönemlerin güzel ve tatlı bir yorgunluğunun olduğunu belirtmiştir.

Doktora sürecinin ardından Nevin Halıcı ve Nermin Işık'ın dostlukları (Görsel 4.22) devam etmiştir. Mine Arlı'nın da onlarla arkadaş gibi olması bu arkadaşlığı pekiştirmiştir. Mine Arlı ile de iletişimi kesmemişlerdir. Düzenlenen Milletler Arası Yemek Kongrelerine Mine Arlı daima katılmıştır.

Görsel 4.21

Nevin Halıcı, Nermin Işık ve Osman Güldemir



Kaynak: Halıcı, 2017

Nermin Işık, Selçuk Üniversitesi'nde doktor öğretim üyesi olarak görev yapmıştır. Selçuk Üniversitesi'nden emekli olmuştur. Şimdilerde Konya'da yaşamaktadır. Nermin Işık'ın danışmalık verdiği yüksek lisans ve doktora öğrencilerini kaynak kişi ve fikir almaları için Nevin Halıcı'ya gönderirdi. Osman Güldemir bu öğrencilerden biridir.

Nevin Halıcı'nın "*Oğlum gibi severim.*" dediği kişidir Osman Güldemir. Nermin Işık, Osman Güldemir'in çok zeki ve alana ilgi duymasından dolayı onu Nevin Halıcı'ya göndermiştir. Nevin Halıcı'ya Nermin Işık "*Osman Güldemir çok iyi ve çalışkan olduğu için onu sana gönderdim. Onunla sen ilgilen*" demiştir. Bu vesile ile Osman Güldemir Nevin Halıcı'nın hayatına girmiştir. Osman Güldemir'in ile ilk tanışmasında Nevin Halıcı bazı konularda ona bilgi vermiştir. Sonrasında Osman Güldemir'i çok sevmiş ve onunla birçok kongreye beraber katılmıştır. Osman Güldemir üniversite ikinci sınıfta Gümüş Kepçe Topluluğunu kurmuştur ve bu topluluk için (Görsel 4.21) Prof. Dr. Ayşe Baysal gibi çok kıymetli bilim insanlarını Konya Selçuklu Üniversitesi'ne getirmiştir.

Görsel 4.22

Ayşe Baysal ve Nevin Halıcı



Kaynak: Halıcı, 2014

Nevin Halıcı Osman Güldemir'i anlatırken "*O çok zeki biri. Aynı zamanda saygılı, güler yüzlü ve herkesle anlaşabilen bir çocuktur*" ifadelerine yer vermiştir. Bana da "*Hocam bizim üniversiteye de gelip konuşma yapar mısınız?*" dedi. "*Bende tabi gelirim*" *dedim. Osman hem başarılı bir şef hem de başarılı bir akademisyendir*." Nevin Halıcı, Osman

Güldemir ile birçok proje, program, makale ve bildiride beraber çalışmıştır. Doç. Dr. Osman Güldemir (Görsel 4.22) Anadolu Üniversitesi, Eskişehir meslek Yüksekokulu'nda müdürlük yapmakta ve hem Anadolu Üniversitesi'nin birçok biriminde hem de Eskişehir Teknik Üniversitesi'nde dersler vermektedir..

Görsel 4.23

Nevin Halıcı ve Osman Güldemir



Kaynak: Halıcı, 2020

Nevin Halıcı İstanbul'da düzenlenen bir toplantıda Bayram Özrek ile tanışmıştır. Bayram Özrek'i de oğlu olarak kabul etmektedir. Bayram Özrek, Nevin Halıcı ile tanıştığı zaman Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu başkanı Yalçın Manav'ın sekreteri olarak görev yapmaktaydı. Bayram Özrek'in yemeğe olan ilgisi ve yazmış olduğu kitapları bulunmaktadır. Nevin Halıcı ile tanıştıktan sonra yemek alanında Nevin Halıcı'ya danışmıştır. Bayram Özrek ile birçok programa katılan Nevin Halıcı, onunla zaman geçirdikçe samimi olmuştur. Bayram Özrek sonralarda Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu'nun başkanı olmuştur. Kendisi aşçılık mesleğini de yapmıştır. Nevin Halıcı ile birçok programa katılmıştır. Akademik alanda da çalışmaları mevcuttur. Bayram Özrek Türkiye Aşçılar Federasyonu'nun halen başkanlığını yapmaktadır.

Dürdane Uçkun, Meram Atatürk Meslek Lisesine atanmıştır. Nevin Halıcı daha önce bu kurumda öğretmenlik yapmıştır. Okulda düzenlenen bir konferansa Nevin Halıcı katılmıştır. Burada Dürdane Uçkun ile kısa da olsa tanışmıştır. Daha sonra düzenlen bir yemek yarışmasında Nevin Halıcı, Dürdane Uçkun ve Nermin Işık jüri olarak bulunmuştur burada Nevin Halıcı ile vakit geçirmiştir.

Dürdane Uçkun, yüksek lisans yaptığı dönem yanında Nermin Işık bulunmaktadır. Nevin Halıcı ile yakın arkadaş olan Nermin Işık vesilesiyle Dürdane Uçkun ile zaman geçirip bir yakınlık kurmuşlardır. Osman Güldemir, Dürdane Uçkun, Nermin Işık ve Bayram Özrek'i manevi çocukları olarak kabul etmektedir (Görsel 4.23). Nevin Halıcı ile yapılan görüşmelerde, Dürdane Uçkun'u manevi kızı olarak tanıtmıştır. Dürdane Uçkun, Konya'da öğretmenlik mesleğine devam etmektedir. Nevin Halıcı ile yapılan görüşmelerde Nermin Işık ile bu görüşmelere eşlik etmiştir.

Görsel 4.24

Bayram Özrek, Nevin Halıcı, Osman Güldemir, Nermin Işık ve Dürdane Uçkun

Kaynak: Halıcı, 2026



4.12 Konya Turizm Vakfı'nın Kuruluşu

Feyzi Halıcı, üniversiteyi bitirip Konya'ya dönmüştür. Konya'ya döndükten kısa bir süre sonra Eskişehir şeker fabrikasına görevlendirilmiştir. Sabri Halıcı, Feyzi Halıcı'yı Eskişehir'e göndermek istememiştir. Bu konuda rica bulunan Sabri Halıcı'nın isteğini kabul eden Feyzi Halıcı Konya'da kalarak Sabri Halıcı'nın yanında halı dükkanında çalışmaya başlamıştır. Konya'daki bu sıra zarfında Feyzi Halıcı, önceleri sadece

arkadaşları ile Konya'yı, Türk kültürünü ve Hz. Mevlâna'yı anmak için toplantılar düzenlemiştir. Bu toplantıların ardından 1966 yılında Konya Turizm Vakfını (Görsel 4.25) kuran Feyzi Halıcı zaman ilerledikçe Konya'nın önemli yapı taşı olan Hz. Mevlâna'nın anısına ve Türk kültürü adına bu toplantıları daha geniş kitlelere ulaştırmıştır. Konya için büyük bir öneme sahip olan Hz. Mevlâna türbesi, o dönemlerde hacca gitmek isteyen vatandaşların hacca gitmeden önce uğramış oldukları, dilek dilemek için pencerelerine çaputlar bağlandığı bir yer olarak hafızalarda yer almıştır.

Görsel 4.25

Konya Turizm Derneği



Kaynak: https://www.konyapedia.com/makale/2796/konya-kultur-ve-turizm-dernegi-ve-vakfi

Türk kültürünün ve Hz. Mevlâna'yı anmak için ilk olarak o dönem belediye başkanı davet edilmiştir. Bu davete katılan belediye başkanının ardından programın güzel geçmesiyle bu programların Türkiye çapında bilinip aktarılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu düşünce sayesinde programlar, konferanslar ve sempozyumlar düzenlenmiştir. Feyzi Halıcı, düzenlenen etkinliklerin ardından yurt dışında da sempozyumlar, konferanslar gerçekleştirilmeye başlanmıştır. Kültür ve Hz. Mevlâna adına birçok faaliyet gerçekleştiren Feyzi Halıcı (Görsel 4.26), 1966 yılında Konya'da Aşıklar Bayramı'nı düzenlemiştir. Eski zamanlarda ortaya çıkan içeriğinde aşıklık geleneği özellikle ramazan ayında bir köye gidilmesi o köyde bir ay kalınıp saz eşliğinde hikâye formunda türküler okunularak bahşiş toplanması olarak bilinir. Bu etkinliğin sevilmesi ardından insanlar evlerine saz almışlardır. Nevin Halıcı'da Aşıklar Bayramı'ndan sonra bir bağlama

edinmiştir. Feyzi Halıcı Aşıklar Bayramı'ndan sonra birçok faaliyet gerçekleştirmiştir. Türk musikisi, Gül Festivali'nin düzenlenmesi, cirit oyunlarının düzenlenmesi vb. çalışma sağlamıştır. Türk kültürüne ve Hz. Mevlana'ya olan bağlılığı onu ülkesi adına birçok faydalı iş yapmasını sağlamıştır. Yapmış olduğu bu çalışmaları kurduğu Konya Turizm Vakfı sayesinde daha geniş kitlelere ulaştırmıştır. Feyzi Halıcı'dan sonra Konya Turizm Vakfı'na Hasan Halıcı on yıl başkanlık yapmıştır. Kongrelerin ve kültürel etkinliklerde Hasan Halıcı ve Mehdi Halıcı'nın da büyük katkıları vardır. Kongreler ve programların gerçekleştiği yıllarda yurt dışından gelen misafirlerin konakladığı yer Halıcı ailesinin evidir. Erkek konuklarla Feyzi Halıcı ve Hasan Halıcı ilgilenir. Kadın konuklarla Nevin Halıcı, yengesi ve ablası Nermin Halıcı ilgilenirdi.

Görsel 4.26

Feyzi Halıcı



Kaynak: https://www.biyografya.com/tr/biographies/feyzi-halici-35a77435

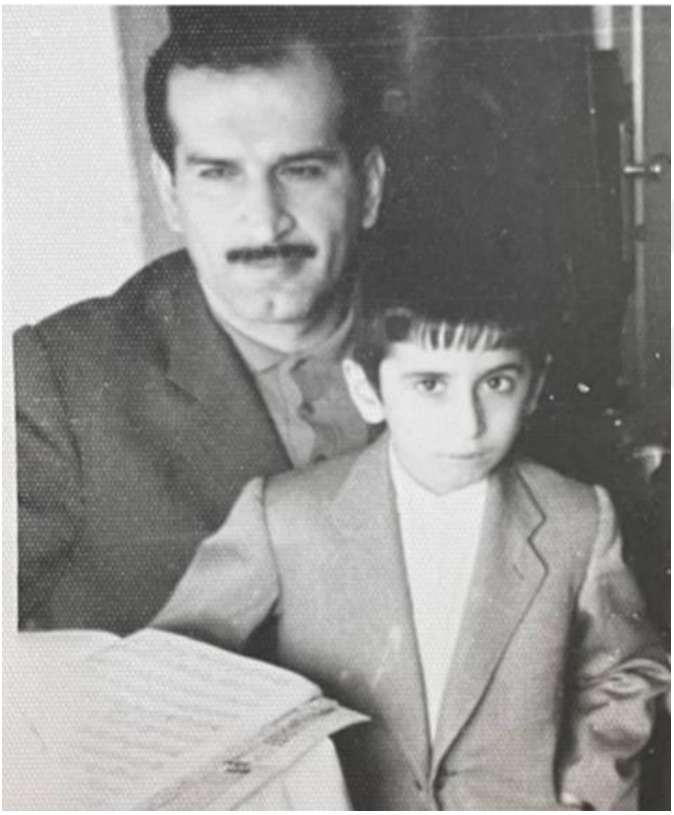
4.13 Çağrı Dergisi

Anadolu'nun en eski dergilerinden biri olan Çağrı dergisi, Türkiye'nin en uzun süredir yayın yapan dergilerinden biridir. Bu dergi edebiyat ve kültür alanında büyük biz hizmet sağlamıştır. Bu dergi Feyzi Halıcı tarafından 1957 yılında kurulmuştur. Feyzi Halıcı bir şairdir. Şiirlerinin bir kısmı bu dergide yayınlanmıştır. Günümüzde de yayın yapmaya

devam etmektedir. Feyzi Halıcı tarafından çıkartılan bu derginin şu an ki genel yayın yönetmeni Bahar Gökfiliz Halıcı'dır. Aynı zamanda bu derginin yönetim kurulu üyesi olarak da bulunmaktadır. Aynı zamanda bu dergi ile Emrehan Halıcı'da ilgilenmektedir. Emrehan Halıcı, Feyzi Halıcı'nın oğludur. Zekâ Oyunları Vakfı'nın kurucusu aynı zamanda başkanıdır (Görsel 4.27). Siyasetçi, yazar, mühendis ve bilişim alanında önemli çalışmaları bulunmaktadır.

Görsel 4.27

Feyzi Halıcı ve Emrehan Halıcı



Kaynak: Halıcı, 1992

Türk mutfak kültürüne büyük bir hizmet sağlamış olan Nevin Halıcı, Çağrı dergisinde (Görsel 4.28) mutfak alanında yapmış olduğu çalışmalar ile katkı sağlamıştır. Mehdi Halıcı'nın da bu dergide yayınlar yaptığı bilinmektedir.

Feyzi Halıcı, bir Mevlâna aşığıdır. Birçok yazısında ve şiirinde Mevlana'yı konu edinmiştir. Mevlâna'yı anma programları gerçekleştirmiştir. Mevlevilik ve tasavvuf kültürünün yayılması için çalışmalar gerçekleştirmiştir. Konya'yı tanıtma için de birçok faaliyette bulunmuştur. Genç yaşında çalışmaya başlayan Feyzi Halıcı, Türkiye'ye birçok alanda fayda sağlamış öncü bir şahsiyettir.

Görsel 4.28

Çağrı Dergisinin 1992 yılındaki bir basımı



ÇAĞRI

KÜLTÜR SANAT TURİZM DERGİSİ

YIL : 36 – SAYI : 389 NİSAN 1992

Mevlâna için her insan bir imparatorluktur

FEYZİ HALICI

Belirli bir proğram dahilinde ilk Mevlâna'yı Anma töreni 1942 yılında Konya'da Halkevi başkanı avukat Hulki Karagülle'nin gayretiyle yapıldı. Hulki bey, yurdumuzun tanınmış bilim adamlarını Mevlâna konusunda görüşlerini açıklamak üzere Konya'ya davet etti. Bu güzel toplantıda yapılan konuşmalar büyük bir kitap halinde yayınlandı, o yıllarda.

1943 yılı Aralık ayında, üniversite öğrencileri olarak Konya'lı ve Kayserili arkadaşlarla İstanbul'da Eyüp'te Mevlâna'yı Anma Gecesi yapmıştık. Rahmetli Ömer Kirazoğlu, rahmetli Ömer Meşrgioğlu, Ömer Karamehmedoğlu vb. arkadaşlarla Piyer Loti kahvesinde sabahlamıştık. O gece Mevlâna'nın aziz hatırası için yazdığım bir şiirimi okumuştum. Bu şiirim Çınaraltı dergisinin 29 Ocak 1944 tarihli 123. sayısında yayınlanmıştı. Şiirim şu beyitle başlıyordu:

"Küçük bir ırmak gibi aktım
denize geldim,
Kıymetli bir varlığın önünde dize geldim."

Yıllar yılları kovaladı. Bir doyumsuz aşk gibi Mevlâna sevgisi gönlümüzü aşkla, güzelim şiirlerle, ilâhi nağmelerle yudu, yıkadı.

Üniversite tahsilimiz sona erince yine baba diyarı Konya'mıza döndük. Mevlâna duygusunu ve duyarlığını bir giysi örneği bedenimize, benliğimize giyindik. Hulki Bey'den sonra Belediye Başkanı rahmetli Muhlis Koner Halkevinde yapılan toplantılarla Mevlânayı gündeme getirdi.

1950 yılından sonra bu toplantılar hem konuşma hem müzikli olarak yapılmaya başlandı. 1959 yılına kadar Mevlâna programları rahmetli Nedim Ökmen ve Teytik İleri'nin maddî mânevî desteğiyle yurd ölçüsünde büyük bir ilgi gördü. Aralık ayı Konyası bir kutsal ziyaret beldesi görünümünü kazandı. Konferanslar için İngiltere, Almanya, İtalya'dan Mevlânaya gönülden bağlı bilim adamları davet edildi. Mevlevî âyinlerini dinlemek ve incelemek için de

(Devamı 12. Sayfada)

Çıkarken...

ÇAĞRI otuz beş yaşına giriyor. İnsan ister istemez Cahit Sıtkı Tarancı'nın ölümsüz şiirini hatırlıyor. Biraz sevinç, biraz tedirginlik, insanın boğazında düğümleniyor. Doğmak, büyümek ve ölümsüzlüğe kavuşmak. Sadece beden olarak değil elbette. Ertesine bir şeyler bırakaraktan, adım olarak, yudum olarak, tadım olarak, bembeyaz bir "Yaşama Sevinci"ne nota, misra ve kudüm olarak, "El sende" demek.. Çağrı'nın ilk cildini yeni görüşeceğine, uzak ve özlem dolu bir dosta kavuşurcasına içime sindire sindire yeni baştan okuyorum.

Türk şiirini kubbeleştiren, burç burç bayraklaştıran usta şair Fazıl Hüsnü Dağlarca'nın isim babalığını yaptığı Çağrı'yı selince rüzgârlı bir Meram akşamında gündeme getirdiğimiz 1957 yılını düşlüyorum.

Sekiz arkadaştan biri olan Cahit Öztelli'nin "Eskileri Okumak" yazısını hüzün içinde bir içimde okuyorum. Sonra on iki yıl önce Bahçelievler'de hasta yatağında son görüşmemizi düşünüyorum. "Feyzi, hastalığım öldü. Gidiciyim." sözlerini aylarca dilimden düşürememiştim. Başyazı'yı Osman Bozok yazmıştı: "Sanat gönül yapısıdır, amma fikir beyin yapısı." demişti. Ne kadar doğru söylemiş. İnsan bir hassas terazidir, diyorum kendi kendime. Dışarda incecikten bir kar yağıyor. (Otuz beş yıl önce de böyle karlar yağar mıydı dîye pencereden bakıyorum.)

(Devamı 13. Sayfada)

Kaynak: Halıcı, 1964

4.14 Nevin Halıcı Yemek Kültürü Vakfı'nın Kuruluşu

Nevin Halıcı Yemek Kültürü Vakfı 2021 yılında kurulmuştur. Türkiye'de ilk defa sadece gastronomi alanındaki öğrencilere burs veren bu vakıf Nevin Halıcı, Osman Güldemir, dostları ve akrabaları ile kurmuştur. Hasan Halıcı, Nilgün Çelebi, Arzu Akkuş, Bayram Özrek, Osman Güldemir, Hilal Hızlı Güldemir ve kuruluş itibariyle Mütevelli Heyet olmuşlardır. Osman Güldemir (Başkan), Bayram Özrek (Başkan Yardımcısı) ve Hilal Hızlı Güldemir (Muhasip Üye) yönetim kurulunu oluşturmuştur. Arzu Akkuş, Hasan Halıcı ve Nermin Işık denetim kurulunda; Bengisu Keleşoğlu (Öğretim Görevlisi-Sanat ve Tasarım), Gamze İneceli (Uluslararası İlişkiler ve Akademik Etkinlikler), Gökçe Baloğlu (Avukat-Hukuk, Mevzuat) ve Reşit Bayraktar (SMMM-Mali İşler ve Muhasebe) danışma kurulunda yer almaktadır. Bu vakıf Türkiye'de aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan başarılı öğrencilere burs desteğinde bulunmaktadır. Aynı zamanda kitap yayınları yapmak, mutfak alanında başarılı olan kişi ve kurumlara ödüller vermek gibi hizmetler de sunmaktadır. Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED) organizasyonu olarak her yıl Dr. Nevin Halıcı Yemek ve Mutfak Kültürü Ödül töreni

olarak yapılmaktadır. Bu yıl dördüncüsü düzenlenmiştir (Görsel 4.29). Ayrıca Vakıf Mutfak kültürünü koruma ve gelecek nesillere aktarma misyonu doğrultusunda, bu kurumsal faaliyetlerinin yanı sıra toplumsal bilinci artırmaya yönelik çeşitli kültürel ve eğitici programlar da organize etmiştir. Bu bağlamda vakıf tarafından hayata geçirilen önemli etkinliklerden ilki, Güllüoğlu ev sahipliğinde düzenlenen "Türk Mutfağı'nın Evreleri: Orta Asya Dönemi Mutfağı" programı olmuştur; bu programda Nevin Halıcı konuşmacı olarak yer alırken, mutfak uygulaması ise Bayram Özrek tarafından gerçekleştirilmiştir. Vakfın organizasyonuyla hayata geçirilen ikinci özel program, Kırk İkindi Restoran'da düzenlenen ve Nevin Halıcı'nın konuşmacı olarak katıldığı "Orta Asya'dan Günümüze Türk Mutfağı ve Konya Mutfağı'nın Türk Mutfağı'ndaki Yeri ve Önemi" başlıklı panel olmuştur. NHYKV bünyesinde düzenlenen üçüncü özel programda ise "Türk Mutfağı İçinde Konya Mutfağı'nın Özel Menüleri" teması işlenmiş; Nevin Halıcı'nın konuşmacı olarak zengin kültürel aktarımlarda bulunduğu bu etkinliğin mutfak uygulaması ise Mehmet Gelmez tarafından başarıyla yerine getirilmiştir.

Nevin Halıcı şu an seksen yedi yaşındadır. Yazları Konya'da kışları İstanbul'da yaşamaktadır. Mutfak alanında çalışmaları devam etmektedir.

Görsel 4.29

Dr. Nevin Halıcı Yemek ve Mutfak Kültürü Ödül töreninden bir kare



Kaynak: Halıcı, 2025

4.15 Nevin Halıcı ile Unutulmaz Anılar

Biyografi çalışmaları, kişinin yaşamını kayıt altına alırken aynı zamanda kişinin hayatını detaylı olarak betimlemelidir (Mücevher, 2020). Nevin Halıcı'nın hayatının tüm evrelerini detaylandırmak ve onun yaşamında önemli bir yere sahip olan bireyleri tanımak, onlar ile görüşmeler gerçekleştirmek Nevin Halıcı'nın gündelik yaşam alışkanlıklarını, karakteristik yapısını ve gastronomi alanındaki çalışmalarının bütüncül bir bakış açısı ile değerlendirilmesini sağlayacaktır. Nevin Halıcı ile yapılan görüşmelerin ardından ailesi, arkadaşları ve meslektaşları ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Nevin Halıcı kardeşi Hasan Halıcı ile olan anısını şu şekilde aktarmıştır: "*Ramazanlar bizim evde coşkuyla ve manevi bir huzurla geçerdi. Hasan ve ben küçükken babam iftar zamanı bizi dışarı gönderir "Ezan okununca haber verin" derdi. Asıl amacı iftarın açılışını öğrenmek değildi. Bizim ezanı duymamızı isterdi ve bize harçlık verip bizi sevindirirdi. Müezzin minareye çıktığı vakit "Baba çıktı" diye koşarak gelirdik. O zamanlar mikrofon yoktu. Ezanları mikrofonsuz okurlardı işte o zaman ezanlar bizim ruhumuza işlerdi. Çok güzel bir çocukluk geçirdim. Çocukluğum o zaman 19 Mayıs İlkokulu ve Kız Tatbikat Okulunun olduğu bölgede Küllükbaşı olarak adlandırılan yerde geçti. Buraya cambazlar gelirdi. Arkadaşlarım, Hasan ve ben bunları izlemeye giderdik. Sonra burası okul oldu.*"

Nevin Halıcı'nın kariyer yolculuğunda yanında olan ve en önemlisi dil eğitimi için İngiltere'ye gittiğinde ona yardımcı olan Claudia Roden Nevin Halıcı ile olan bir anısını şöyle aktarmıştır: "*Kuzenim Eric Rouleau Türkiye'de Fransız büyükelçisi olduğu dönemde İstanbul'daki Palais de France'da kalıyordum. Nevin de beni ziyaret etmek için yanıma geldi. O dönemde kuzenim Eric Fransız konuklarına Türk yemeklerini tattırmak istediğini ancak aşçıların sadece Fransız yemeklerini pişirebildiğini söyleyerek Nevin'den yardım istedi. Onunla mutfağa gittik. Aşçılar ne yemek yapacaklarını bilmiyorlardı. Nevin hemen bir not kâğıdı çıkardı ve parti kanepelerinden özel akşam yemeklerine kadar çeşitli durumlar için yapılacak yemeklerin listesini yazdı. Nevin'in bu yardımı sayesinde gelen konuklarımıza Türk yemeklerini tattırdık. Nevin'in yemeğe olan hevesini, her işi çok ciddiye alarak yapması beni çok etkiledi*" (Roden, 2025).

Anissa Helou, Nevin Halıcı ile olan bir anısını şöyle aktarmıştır: "*Nevin ile çok anım var ama özellikle Konya yemek festivalinde birlikte geçirdiğimiz birkaç gün unutulmazdır.*

Festival bittikten sonra başlayan kutsal müzik festivaline beni ve orada bulunan Filiz'i götürmüş ve harika bir konsere katılmıştık" (Helou, 2025).

Görsel 4.30

Nevin Halıcı ve Nilgün Çelebi



Kaynak: Çelebi, 2026

Nilgün Çelebi (Görsel 4.30), Nevin Halıcı ile olan bir anısını şöyle aktarmıştır: "*Nevin Halıcı mutfağıyla ilgili özel anım bir değil çok sayıdadır. Şunu ifade etmem sanırım yeterlidir: Kitaplarına geçen tüm tarifelerin her biri en az iki kez evimizde tarafından pişirilmiş ve damak zevkimize sunulmuştur. Nevin Halıcı'nın deneme yemeklerini yıllarca yemişliğim vardır*" (Çelebi, 2026).

Hasan Halıcı, ile ilgili şu ifadelere yer vermiştir: "*Onun özel davetleri çok etkileyicidir. Örneğin; bir kahvaltı daveti mi verecek, yedi bölgeden kahvaltı çeşitleri ile ilgili farklı bir sunum yapar. Onun Konya'da hazırlamış olduğu 'iki tuzlu bir tatlı' menüsü de çok etkileyicidir."*

Nevin Halıcı, Nilgün Çelebi ile ilgili olan anısını şu şekilde aktarmıştır; "*Nilgün bizim elimizde büyüdü. O çok zeki, dürüst bir çocuktu. Aynı zamanda da fedakardır. O zamanlar bizim Konya'da bulunan evimizde oturuyorduk. Benim ilkokulda çıkardığım okul gazetesi gibi bir ev gazetesi çıkarmasını önerdim. Nilgün de evde ev gazetesi çıkarmaya başladı.*

Dosya kağıtlarını alır o hafta evde ne yaşandıysa onu yazardı. Evde olması gereken demokratik konuları da dile getirirdi. Bize de bu gazeteyi okuturdu. Karşılığında da ona para verirdik. Gazetenin içerisinde, kim nereye gitmiş. Kim nerden gelmiş. Eve kimler konuk olarak geldi yazardı. Bizim için o gazeteyi okumak çok eğlenceliydi. Bir gün Mehdi abim geldi eve. Nilgün gazeteyi ona verdi, gazetede ev yaşamındaki bazı şikayetleri okuduktan sonra Nilgün'e 500 TL para verdi. Hiç unutmam o anları. Nilgün akademik çalışmalarımda bana çok destek olan bir kişidir."

Nevin Halıcı'nın ailesi ile yapılan görüşmelerde Hakan Halıcı'nın Nevin Halıcı için "*Nevin Halıcı, mutfağını bizlere hep bir laboratuvar olarak gösterir*". Müge Halıcı ise "*Nevin halanın yemek kitapları için kullanılan yemek fotoğraflarının çekiminde, kullanılan yöntemlerle ilgili bana anlattıkları beni çok şaşırtmıştır*". Bu konuda yakın arkadaşı olan Nermin Işık ise Nevin Halıcı'nın kitaplarında kullanılmak için çekilen fotoğraflar ile ilgili gözlemlerini şu şekilde aktarmıştır: "*Nevin her şeyin aslına uygun olmasını ister. Yazmış olduğu kitaplarda kullanılan yemeklerin fotoğrafları çekilirken de kılı kırk yarmıştır. Bakır kapta mı o yemek sunulur bakır kapta sunmuştur. Bir yemek sadece ana bir birleşenden yapılıyorsa onu dikkat çekmesi için süslemez. Yemeği servis ederken bile özünde nasıl sunuluyor ise öyle sunar*."

Nevin Halıcı, lokum yapmayı öğrendiği bir anısını şu şekilde paylaşmıştır: "*Bir kitabım için çalışma yapıyordum. Bu kitabın içerisinde de lokumla ilgili bir bölüm vardı. Bende lokum yapmasını bilmiyorum. İlkokulda da Ahmet Erkale adında bir arkadaşım vardı Onun da şekerci dükkânı varmış. Bunu öğrenince hemen iletişime geçtim. Sağ olsun o da bana lokum yapmayı öğretti dükkanında. Yıllar sonra görüşmek beni çok mutlu etmişti.*"

Nevin Halıcı, yurtdışında katıldığı bir program ile ilgili anısını şu şekilde paylaşmıştır: "*1988 yılında Amerika'da zeytinyağı tanıtım programına katıldım. Orada Türk mutfağı menüsü hazırladım. Bu programın sonunda* "*Türk şef televizyoncuları ve gazetecileri peşinden koşturdu*" *şeklinde gazetelerde yazılar çıktı*."

Bahar Gökfiliz Halıcı (yengesi) ona dair bir anısını şu şekilde aktarmıştır: "*Ben İstanbulluyum, Feyzi beyler Konyalı. Biz Feyzi Bey ile evlendiğimiz zaman Konya'da Köşk Lokantası vardı. Köşk lokantasını biz çok iyi biliyoruz çünkü Hz. Mevlana'ya çok bağlıyız. Arkadaşlar ile toplanıp her 17 Aralık zamanı Konya'ya giderdik ve Köşk Lokantasında yemek yerdik. Ben Feyzi Bey ile evleneceğim vakit Nevin bizim için çok güzel bir menü oluşturdu. Konya'da düğün yemeği nasıl hazırlanır? Nasıl servis edilir?*

Bu hususlara dikkat ederek oluşturdu. Feyzi Bey ile düğün yemeğimiz geleneksel usuller ile hazırlanmış bir menü ile davetlilere verildi. Nevin sayesinde düğüne gelen herkes Konya yemeklerine bayıldı."

Görsel 4.31

Bayram Özrek, Nevin Halıcı



Kaynak: Özrek, 2024

Bayram Özrek (Görsel 4.31), Nevin Hanım'la ilgili anılarını şu şekilde anlatmaktadır: "*Nevin Hanım'la ilgili çok fazla anım bulunmaktadır. Çünkü ben Nevin Hanımı uzun zamandır tanıyorum. Onunla Türkiye'nin birçok iline seyahat ettik. Yurt dışı deneyimlerimiz oldu. Şu şekil Bingöl'e gittik beraber. Akşam bir restorana yemek yememiz için bizi götürdüler. Nevin Hocam da şimdi adını bilmediği erkek çocuklara Aslan ismiyle hitap eder. Aslında Nevin Hocam bizlere de arada Aslan diyor. Aslan çay getir. Aslan bunu al diye söyler. Restoranda da çalışan garsona Aslan bana bir ayran getirir misin dedi. Çocuk döndü abla sen benim ismimi nerden biliyorsun diye sordu Nevin Hocaya. Meğer çocuğun ismi de Aslan'mış baya aklımızda kaldı bu olay*". Nevin Hocam ile yaşadığımız bir komik anımız da şöyle: "*Siz muhakkak Nevin Hocadan Hacı Abdullah Korun'un restoranını bilirsiniz. Biz bir gün Nevin Hocamlarla Hacı Abdullah Korun Lokantası'na gideceğiz. Orada da bir program olacak. Ben de Nevin Hoca'ya dedim hocam siz bize hep çocuk diyorsunuz. Bu arada Nevin Hoca bana çocuk der. Başkalarına da söylüyor. Şimdi orda Türk ve yabancı birçok kişi var. Bende restorana girmeden önce uyardım. Dedim hocam bana orda çocuk demeyin ayıp oluyor. O da*

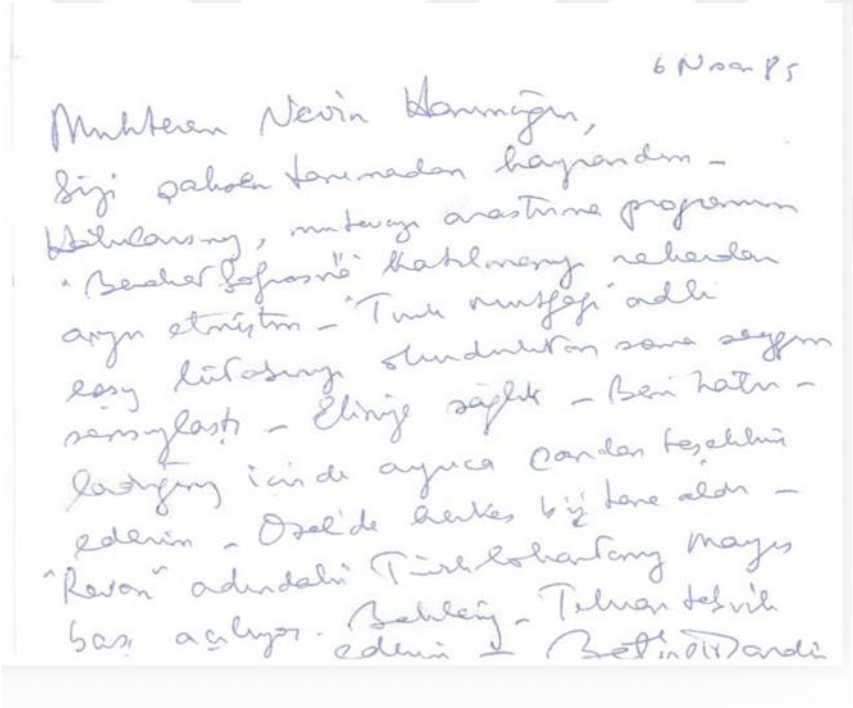
tamam dedi söz verdi. Yemeğimizi yedik kalkacağız. Nevin Hocam hesabı gizliden ödüyor. Bizde kızdık hesabı ödemeyin siz hep ödüyorsunuz diye söylendik. Bu arada çocuklar Nevin Hoca çok cömert bir insandır. Bulunduğu yerde kimseye hesap ödetmez. Nevin Hoca bana kızdı. Sen çocuksun karışma dedi. Halbuki bana çocuk demeyecekti anlaşmıştık. Böyle güzel tatlı anılarımız var". Nevin Halıcı ile yurt dışından dönerken yaşadığı anıyı da Bayram Özrek şu şekil anlatmaktadır. "*Nevin Hoca ile Özbekistan'dan Türkiye'ye döndük. Benim ve Nevin Hoca'nın çantası karışmış. Polisler Nevin Hoca'yı aldılar. Benim çantamda madalyalarım var. Madalyalardan dolayı tarih kaçakçılığı diye düşünüp Nevin Hocaya sorular soruyorlar. Bizi bıraktılar. Nevin Hoca içerde kaldı. Biz gittikçe endişeleniyoruz. Sonra bizi de çağırdılar açın çantalarınızı bu eşyalar nedir ne değildir diye soruyorlar. Biz de tek tek anlatıyoruz. Nevin Hocam da çantaların karıştığını bilmiyor. Çanta benim ama bunlardan benim haberim yok diyor polislere. Sonra ben fark ettim benim çantam olduğunu. Gidip durumu düzeltip Nevin Hocam ile çıktık havaalanından. Böyle şaşırtıcı ve güzel anılarımız var*."

Nermin Işık, Nevin Halıcı'nın eğitim sürecinin bir döneminde onunla eğitim almış bu yolculukta ona eşlik etmiştir. Nermin Hanım, Nevin Halıcı ile olan anısını şu şekilde aktarmıştır: "*Nevin hayatımda gördüğüm en cömert ve dürüst insanlardan biridir. Hayatımda bana birçok noktada yardımcı olmuştur. Kendisini bu derece işine adayan, en ince ayrıntısına kadar ilgilenen kısacası işini hakkıyla yapan birisidir. Bizim eğitim sürecimizin bir kısmı beraber geçti. İş hayatına girdikten sonra da Nevin benim hayatımda hep vardı. Şimdide biliyorsunuz beraber gidip geliyoruz. Nevin'in cömertliği, dürüstlüğü, yardımseverliği ve içtenliği işte onu Nevin Halıcı yapan budur aslında. Nevin çevresinde bulunan insanlara hediye vermeyi çok sever. Bir gün bir grup arkadaş Nevin'in evine gittik. Bize geçin oturun dedi masaya geçip oturduk. Sonra gelip bize sandalyelere koymuş olduğu sayıları gösterdi. Her bir sayı bir hediyeye aitti. Oturduğumuz sandalyede yazılı olan sayıya göre hediyelerimizi verdi. Nevin Hanım ile çok anımız var bunların hepsine yer veremem ama size onunla ile ilgili birkaç şey söyleyebilirim. Biz ne zaman araba ile bir yere gitsek Konya'da bulunan Takkeli Dağ'ı arabanın camından izler. Bu dağı gerçekten çok sever. Ayrıca biz ne zaman Pazar alışverişine çıksak değişik ya da güzel bir şey bulsak onu alır evine geliriz. Hemen bize onu yapar yedirir. Bu arada Nevin Halıcı insanlara yemek yapmayı onları ağırlamayı çok sever. Ben ailesinden çoğu kişiyi bilirim. Bence bu ailesinden gelen özellik gibi onlara aktarılmış. Harika bir insan iyi ki onu tanımışım.*"

Nevin Halıcı dayısının evinde yaşamış olduğu bir anıya şu şekilde yer vermiştir. "*Benim babam halı işi yapardı. O zamanlarda halıları almaya kendisi giderdi. Birçok yere gittiği için dönüşü yirmi gün ya da bir sürerdi. O gidince biz Adana'ya dayımın evine giderdik. Ben oraya gitmeyi çok severdim. Onların evi çok eğlenceliydi. Dayımın sineması vardı. Film çıkacağı vakit yengem etleri şişe takar balkonda mangalı yakardı. Hepimiz balkona çıkar filmi izlerdik. Yengem hem izler hem de şişleri alır bir güzel ekmeğe sürerdi. Önce ekmeği yağlar, etler iyice pişince bize verirdi yerdik. O zamanların başka bir tadı vardı. Orada günler hızlı geçerdi. Babamın gelmesine bir gün kala biz tekrar Konya'ya dönerdik*."

Görsel 4.32

Betül Mardin'in Nevin Halıcı'ya yazmış olduğu bir mektup



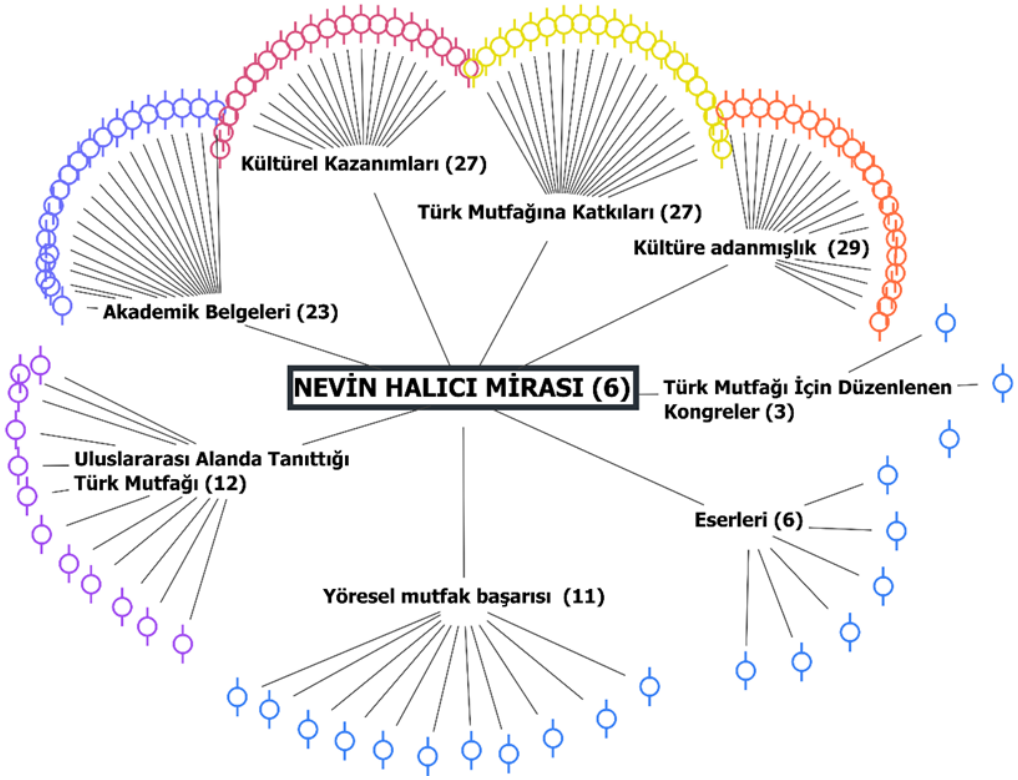
Kaynak: Halıcı, 1985

Mohamed Hammam, Nevin Halıcı ile ilk tanışmasını şu şekilde aktarmıştır: "*1999 yılında, o zamanlar Genel Müdür ve CEO'su olduğum havayolu ikram ve havalimanı terminal restoranları şirketi USAŞ/Gate Gourmet (Swiss Air'in bir iştiraki), Ağustos 1989'daki özelleştirilmesinin ardından özel şirket olarak 10. yıl dönümünü ve Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşunun 700. yıl dönümünü kutlamak için büyük bir etkinlik hazırlıyordu. Ancak ne yazık ki, Eylül 1999'da Türkiye yıkıcı bir depremle sarsıldı ve tüm ülke yas halinde olduğu için planladığımız tüm şenlikli etkinliğin hazırlıklarını iptal etmek zorunda kaldık. Böyle bir yas ortamında iki olayı nasıl zarif bir şekilde*

kutlayabileceğimiz konusunda fikir alışverişi yaparken, halkla ilişkiler sorumlumuz ve Türkiye'nin halkla ilişkiler kraliçesi Bayan Betül Mardin bunun yerine Türk mutfağı üzerine bir yemek kitabı yazmayı ve bunu tüm müşterilerimize, kabine üyeleri ve hükümet yetkilileri de dahil olmak üzere tanınmış kişilere hediye olarak sunmayı önerdi. Bayan Mardin daha sonra, böyle bir kitabı yazmak için en uygun kişinin, yakın ilişkisi olan ve kitabın içeriğini Havayolu İkram Sektörümüze uygun hale getireceğine güvendiği Bayan Nevin Halıcı olduğunu önerdi. Nevin Halıcı ile iyi bir dostlukları vardı (Görsel 4.32)*. Sonuç olarak, 'Siniden Tepsiye' kitabı Nevin Hanım tarafından başarıyla hayata geçirildi! Ve böylece onunla ilk kez tanıştım.*"

Şekil 4.4

MAXQDA veri analiz programı ile Nevin Halıcı mirası ana kod ve alt kodları



Kaynak: MAXQDA, 2026

Nevin Halıcı, Konya'da dünyaya geldi. Türkiye'nin birçok ilinde çalışma yaptı ve birçok farklı ülkeye seyahat etmiştir. 1970'li yıllarda Konya Turizm Derneği'nde, Türk mutfağının kültürel açıdan ele alınması gerektiğini ilk işaret eden kişidir; çalışmalarını bu yönde yürütmüştür (Tablo 4.1). Türk mutfağı ve Türk kültürü adına yapmış olduğu çalışmalar Türk gastronomisine birer miras olarak kalmıştır (Şekil 4.4). Yemeğin yanında kültürel bir aktarımı sağlayan Nevin Halıcı, Türk gastronomisi için önemli bir şahsiyettir. Nevin Halıcı ve ailesinin yapmış oldukları çalışmalar temelinde sürdürülebilir Türk

mutfak kültürünü sağlamıştır. Şimdilerde yazları Konya'da kışları İstanbul'da geçirmektedir. Kendisi Konya'yı çok sevmektedir. Doğduğu, büyüdüğü bu şehir onun karakterini, hayatını şekillendirmiştir. Konya denilince akla gelen Hz. Mevlana'ya gönülden bağlıdır.

Tablo 4.1

Nevin Halıcı'nın Yayınlanmış Eserleri

No	**Kitap Adı**	**Yayın Yılı**
1	Geleneksel Konya Yemekleri	1979
2	Ege Bölgesi Yemekleri	1981
3	Akdeniz Bölgesi Yemekleri	1983
4	Türk Mutfağı	1990-2009-2019-2021
5	Nevin Halıcı's Turkish Cookbook	1989
6	Das Türkische Kochbuch	1989
7	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri	1991
8	Siniden Tepsiye Klasik Türk Mutfağı	1999
9	Konya'da Kışlık Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma	2000
10	Karadeniz Bölgesi Yemekleri	2001
11	Sufi Cuisine	2005
12	Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri	2005
13	Mevlevi Mutfağı	2007
14	Konya Mutfağı	2011-2014
15	Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü	2013
16	Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı	2014
17	Selçuklu Dönemi Mutfağı	2015
18	Zaman İçinde 1	
19	Zaman İçinde 2	
20	Zaman İçinde 3	
21	Zaman İçinde 4	
22	Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi	
23	Yemek ve Mutfak Alan Araştırmaları İçin Soru Kitabı	
24	Orta Asya ve Göç Yolu Dönemi Mutfağı	
25	Büyük Selçuklu İzleriyle Anadolu Selçukluları Dönemi Mutfağı	

Tablo 4.2

Nevin Halıcı'nın Katılmış Olduğu Sergi, Kongre ve Sempozyumların Kronolojik Listesi

No	**Katıldığı Sergi, Kongre ve Sempozyumlar**	**Yıl**
1	Türk Mutfağının Evreleri *(Sergi)*	1983
2	Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi	1986
3	Konya Ev Yemekleri (Sergi)	1986
4	Oxford Symposium on Food and Cookery (Anadolu Mutfağında Pekmez)	1987
5	Külünçe (Sergi)	1987
6	İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi'nde (Haşhaşlı Pelte)	1987
7	The Flavours of Spain, Turkey, Tunisia, Morocco and Greece (Perde Pilavı)	1988
8	Amerika'da Zeytinyağı tanıtım programı (Programın ismi bilinmemektedir)	1988
9	İslam Kültür Konferansı (Aragon Tarihini Yaşıyor)	1988
10	Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi	1990
11	Oxford Symposium on Food and Cookery (Anadolu Mutfağında Beyaz Renkli Yiyecekler)	1990
12	Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi	1992
13	Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi	1994
15	Konya Düğün Yemekleri (Sergi)	1992
16	İslami Değerlerin Geleceği Konferansı	1995

Kaynak: Halıcı, 2026

5 SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

5.1 Sonuç

Yemek sadece fizyolojik bir ihtiyaç değildir. Yemeğin üretim aşamasında oluşan toplumların farklı etkileşimler ve ritüelleri kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya çıkarmaktadır. Nevin Halıcı'da yemeği ve yemek kültürünü araştıran, inceleyen ve kayda geçiren gastronomi alanındaki öncü yazarlardan biridir.

Bu çalışma Nevin Halıcı'nın gastronomi ve Türk mutfak kültürü alanında ilerlemesinde bizzat rol aldığı dönüşümleri ortaya koyan bir biyografi çalışmasıdır. Farklı bölümlerde ele alınan hayat evreleri yalnızca bir biyografi hikâyesi olarak değil, aynı zamanda Türkiye'de gastronominin ilerlemesini, Türk mutfak kültürünün kayıt altına alınmasını ve sürdürülebilir kültürün bireyler aracılığıyla nasıl şekillendiğini tarihsel bir çerçeve ile aktarmaktadır.

Türk mutfağının zenginliğinin ve özgünlüğünün bilinmesinin yanı sıra dünyanın bilinen üç mutfağı arasında yer almasın rağmen yazılı kayıtların yetersizliğini fark eden Nevin Halıcı, gastronomi ve kültür alanında bir hareketlilik ve ilerlemenin temelini atmıştır. Gastronomi alanında başlatmış olduğu bu hareketlilik sadece yemeğin malzeme ve yemekten ibaret olmadığını, yemeğin temelinde bir milletin kimlik inşası olduğunu ve bir kültürel kimliğin ayrılmaz bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır.

Türk mutfak kültürünün oluşumunu titiz çalışmalar gerçekleştirerek inceleyen Nevin Halıcı, Türk mutfağı adına sayısızca çalışma gerçekleştirmiştir. Gastronomi alanında başlatmış olduğu hareketlilik onu ulusal ve uluslararası alanda tanınan saygın bir kimliğe ulaştırmıştır.

Nevin Halıcı'nın mesleki ve akademik yolculuğu ilk olarak Konya'da başlamış, birçok farklı ilde devam etmiştir. Ardından Oxford Üniversitesi'ne oradan da birçok farklı ülkede gerçekleştirdiği çalışmalarla çok katmanlı bir ilerleme sergilemiştir. Nevin Halıcı'nın bu yolculuğu onu sadece bir bilim insanı değil; disiplinler arası çalışan, analitik ve yansıtıcı düşünebilen biri olarak öne çıkarmaktadır. Nevin Halıcı'nın akademik ilerlemesinde aldığı eğitimlerin yanında Oxford Üniversitesin' de elde etmiş olduğu deneyimler, onu sadece yemek alanında değil farklı alanlarda da bilgilenmesini sağlamıştır. Türk mutfağını bütünsel bir çerçevede ele alan Nevin Halıcı elde etmiş olduğu deneyimlerle beraber akademik alanda büyük bir başarı elde etmiştir. Bu alanda

uluslararası alanda tanınan Alan Davidson Nevin Halıcı ile ilgili Petits Propos Culinaires'de "*Türk mutfağına bahşedilmiş bir ilahe*" olarak tanıtmıştır. Aynı zamanda Chase (1988'den aktaran Halıcı, 1990) çalışmasında, Nevin Halıcı için; "*Boğaziçi'nden San Francisco'ya kadar başındaki türbanıyla tanınan Nevin Halıcı, bir aşçı ve geleneksel Türk yemeklerinin koruyucusudur.*"

Türkiye'de gastronomi hareketliliğini başlatan ve uluslararası platformlarda Türk kültürünü ve Türk yemeklerini tanıtan Nevin Halıcı ve ailesidir. Bu çalışma çerçevesinde gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen verilere göre Nevin Halıcı'nın Türk mutfak kültürünü yaşattığını, kayıt altına aldığını eserleri ile de bu kültürü aktardığı ortaya konulmaktadır. Nevin Halıcı'nın yazmış olduğu eserler de Türk mutfağı ve Türk kültürü için önemli referans kaynaklar sunmaktadır. Eserleri arasında İngiltere'de basılan Sufi Cuisine (2005) kitabı, yabancı dilde yazılmış en iyi kitap olan Gourmand Awards ödülüne layık görülmüştür. Nevin Halıcı'nın bugüne kadar kaleme aldığı kitaplar, Türk mutfağı ve Türk kültürü için sürdürülebilirliği sağlamaktadır. Yazmış olduğu her bir eser bir yemek kitabı olmanın çök ötesine geçmiştir. Kitaplarında yer alan tariflerin isimlerini ve o tariflerin ait olduğu dönemin, toplumsal koşullarını, coğrafyasını, inanç dünyasını, kültürel etkileşimleri birincil kaynaklara ulaşarak yazmıştır. Zamanın ötesine geçen bu kitapları güvenilir bilgileri sunmaktadır. Bugüne kadar yazmış olduğu yirmi beş adet kitabı birer tarih ve kültür belgesi niteliği taşımaktadır. Geçmiş ile bugün arasında bir köprü görevi gören bu eserler bugün ile sınırlı kalmayarak gelecek nesillere de ulaşacaktır. Zamanın ötesinde diye nitelendirilen bu eserler Türk gastronomi tarihinin kökenlerini sağlam bir temel üzerinde inşa etmek için birer bilgi ve belge görevi gören nitelikli eserlerdir. Yazılmış olan bu kitaplar, aslında alanda ilk olma özelliği taşımaktadırlar. Nevin Halıcı'dan önce yemek alanında yazılmış eser bulunmaktadır. Ama bu kitaplarda Türk mutfak kültürüyle ilgili bilgiler yer almamaktadır. Bugün yapılacak olan bir gastronomi çalışmasının yolu Nevin Halıcı kitaplarından geçmektedir.

Hayatını yemek araştırmacılığına adayan Nevin Halıcı'nın yemek tutkusu küçük yaşlarda başlamıştır. Fakat içinde bulunduğu dönemin eğitim anlayışından dolayı formal eğitimine devam edemeyen Nevin Halıcı'nın o dönemlerde ev ve aile içi oturmalarda mutfak alanında fark etmiş olduğu eksikliklerin ve var olan mutfak kültürün aktarılması düşüncesi ile başlatmış olduğu çalışmalar gastronomi alanında ilerlemeyi ve kültürel aktarımı sağlamıştır.

Nevin Halıcı'nın ailesi ve içinde bulunduğu sosyal çevrenin dini anlayışı onun hayatını ve karakterini şekillendirmiştir. Kendisi için örnek bir kimlik olan ailesinden gördüklerini ve öğrendiklerini hayatına aktaran Nevin Halıcı, çevresinde bulunan insanlar için bir rol model olmuştur. Onunla iletişim kuran ve onu yakından tanıyan insanlar Nevin Halıcı'yı hem karakter hem de iş alanında göstermiş olduğu titizliği ile örnek almışlardır.

MAXQDA uygulaması aracılığıyla kodlanmış olan bölümlerde yakın arkadaşları, ailesi ve meslektaşlarının anlatımları neticesinde Nevin Halıcı'nın karakteristik özellikleri şu şekilde betimlenebilir: Zeki, dürüst, cömert, yardımsever. Nevin Halıcı tanıştığı insanlar üzerinde karakteri ile etki bırakmıştır. Nevin Halıcı'nın karşısındaki insanlara göstermiş olduğu değer insanlar için Nevin Halıcı'yı daha özel kılmaktadır. Yapılan görüşmeler neticesinde Nevin Halıcı'nın, çocuk büyük ayrımı yapmaksızın göstermiş olduğu saygı, sevgi, naiflik ve güzel olan her şeyi paylaşma düşüncesi onun kişiliğinin ayrılmaz bir parçasıdır.

Nevin Halıcı Türk kültürüne ve Türk mutfağına katkıda bulunmuştur. Yemek, kültür alanında oluşturduğu eserler, mutfak araç gereçlerini sınıflandırması, beslenme düzeni ve kalori hesabından çıkartıp bir bilime, bir edebiyata ve bir sanat dalı boyutuna ulaştırmıştır. Yemeği, sofrayı beslenme düzenini ve mutfağı bir gelenek bir görenek, kültürün bir parçası, bir yaşam tarzı ifadesi, bir bilim dalı, tarihe ışık tutan bir belge, inancın bir yansıması, edebi bir anlatı olarak gören ve gastronomi alanında bütün bu boyutları ile görülmesini sağlamıştır. Mutfak alanına yapmış olduğu bu büyük katkılar onu gastronomi alanında ilk sırada yer almasını sağlamaktadır.

1986 yılında Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi düzenlendiği zamanda, Nevin Halıcı'nın yapmış olduğu çalışmalar ve yazmış olduğu dört eser bulunmaktadır. 1986 yılından itibaren hızlanan gastronomi hareketliliğiyle birlikte, Türkiye'de gastronomi ve kültür alanına doğru kapsamlı eserler ve çalışmalar gerçekleştirilmeye başlanmıştır.

Düzenlenen Milletlerarası Yemek Kongreleri, zamanla gastronomi alanında hem kayıt altına almanın gerekliliği noktasında hem de yemeğin kültür alanındaki öneminin anlaşılmasını sağlamıştır. Halıcı kardeşlerin Türkiye'de başlattığı bu hareketlilik gastronomi alanında bir dönüm noktası olmuştur.

Halıcı kardeşlerin Türkiye'de başlattığı bu süreç sadece Milletlerarası Yemek Kongreleri ile sınırlı kalmamıştır. Türkiye'de gastronomi ve kültür alanında ilk festivalleri ve yarışmaları düzenlemişlerdir. Yapmış oldukları bu kapsamlı etkinlikler sonraki

süreçlerde düzenli olarak festivallerin ve benzeri programların düzenlenmesini sağlamıştır. Düzenlenen Gül festivalleri, Aşıklar Bayramı, Mevlana'yı Anma Töreni, Tarihi Konya Mutfağı, Konya Yemekleri Yarışmaları vb. gibi festivaller ve yarışmalar bir kültürün yaşatılması amacıyla düzenlenmiştir.

Nevin Halıcı ve ailesi maddi olarak varlıklı bir aile oldukları için düzenlemiş oldukları yarışma ve festivallerden herhangi bir kazanç elde etmemişlerdir. Konya'da başlayan yarışmalar ve festivaller sonralarda ülkenin birçok noktasında düzenlenmeye başlanmıştır. Nevin Halıcı ve ailesi yapmış oldukları bu çalışmalara gönül vermişlerdir çalışmalarının başkalarına fayda sağlaması için gerçekleştirmişlerdir. İslam dininin gerekliliğini bilen ve hayatını İslam'a göre yaşayan Nevin Halıcı, yapmış olduğu her çalışmanın, temelinde İslam'da yer alan "En üstün sadaka, ilim öğrenip sonra da onu başkasına öğretmektir." düşüncesi ile öğrendiklerini paylaşmıştır.

Nevin Halıcı, gastronomi ve kültür alanındaki yapısal dönüşümleri sadece kendi girişimleri ile değil, aynı zamanda içinde bulunduğu kültürel eğilimler doğrultusunda kayda geçirmiştir. Nevin Halıcı'yı farklı ve özel kılan, içinde bulunduğu dönemin eksikliklerini fark edebilmesi, kültürel kimlik inşasında yemeğin önemini açıklayabilmesi ve Türk mutfağını ulusal ve uluslararası alanda temsil eden çalışma ve faaliyetler gerçekleştirebilmesidir. Türkiye'nin gastronomi alanında öncü yemek yazarı olan Nevin Halıcı uygulayıcı ve kültür sosyolojisi incelemeleri ile öne çıkmaktadır.

Nevin Halıcı'nın karakteri, gastronomi alanında gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar ve bilimsel başarılarının arkasındaki içsel faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır. Çocukluk döneminde içinde bulunduğu Türkiye'nin sosyal yapısı, hayatının ilerleyen evrelerinde içinde büyüttüğü okuma ve araştırma isteğini büyüterek küresel alanda bir başarıyı elde etmesini sağlamıştır. Kendisi ile yapılan görüşmelerdeki ifadesi bu sonucu desteklemektedir: "İçinde bulunduğum Türkiye'nin sosyal yapısından dolayı eğitimim ilkokuldan sonra bitti. Ama içimdeki araştırma ve okuma aşkı beni sonralarda tekrar okula döndürdü. Hiçbir zaman geç kaldığımı düşünmedim. Amacım yemek alanını öğrenmekti ve bu alanı kayıt altına almaktı." Nevin Halıcı'nın bu sözü sebatkar, azimli ve istikrarlı yapısını ortaya koymaktadır.

Yemeği, yemek yapmanın ötesine taşıyan Nevin Halıcı yemeği sadece bir alan ile sınırlandırmamıştır. Toplumsal bellek ve kültürel kimliğin bir inşası olarak kabul etmesi, azmi ve istikrarlı çalışmalarıyla bütünleşmiş bir kişilik portresi sunmaktadır. Nevin Halıcı

yapmış olduğu çalışmalarda bütüncül bir bakış açısını benimsemiştir. Yeniklere açık olan Halıcı, batı mutfağının etkisi ve değişen yüzyılda yemeği yerellikten uzaklaştıran yenilikleri doğru bulmamaktadır. Onun yereli destekleyen yapısı Türk mutfağı için yemek kültürü alanında sürdürülebilirliği sağlamaktadır. Sonuç olarak Nevin Halıcı, bireysel bir temsil olmanın yanında, geçmişten bugüne birçok insana rol model olmuştur. Nevin Halıcı'nın Türk mutfağına Batı mutfağından gelen değişim sürecinde göstermiş olduğu kararlı yapısı, Türk mutfak kültürünü savunan yaklaşımı, günümüzde var olan gastronomi eğitimini anlamlı bir yapıda incelemek için önemli bir kaynak sunmaktadır. Onun hayatında mevcut olan sıkıntılara rağmen eğitim alanında ilerleyişindeki istikrarı, azmi ve naif, kibar, saygı ve sevgiyi karşısındaki insana ulaştıran muazzam karakteri onu sevilen, sayılan önemli biri haline getirmiştir. Türk gastronomisinde ulusal ve uluslararası alandaki çalışmaları ve başarılarıyla Nevin Halıcı Türkiye'nin milli değeri olmuştur.

Nevin Halıcı, araştırmacı kimliği sayesinde eserlerini titizlikle oluşturmuştur. Bu eserleri günümüzde gastronomi alanında kullanmaktadır. Bu eserleri bir öncü görevi görmüştür. Eserleri ve çalışmaları yayınlandıkları günden bugüne halen bir rehber gibi kullanılmaktadır. Araştırmacı kimliği, onun dini kişiliği ile birleşerek eserlerini oluşturmasını sağlamıştır. Bütün eserlerinde aynı titizlikle çalışmış olan Nevin Halıcı, Türk mutfağı alanında yanlış bilinen bilgileri değiştirmek için büyük bir gayret sarf etmiştir. Böylece, arkasında doğru ve güvenilir kaynaklar bırakmıştır. Yazmış olduğu eserlerin içeriğinde sadece tarif derlemeleri olmayan bu eserler, kültürel hikayeler ve şiirler barındırmasından dolayı kültürel temsili sağlamaktadır. Türk gastronomisinde yemeğin kimliğini ortaya koyarken alanda eksik veyahut yanlış bilinen bilgileri doğru forma kavuşturmak için çaba sarf etmiştir. Nevin Halıcı, Türk gastronomi tarihini sağlam temellere dayandıran ilk bilim insanıdır.

Sonuç olarak; Nevin Halıcı ulusal ve uluslararası başarıları, yurt dışında kitap yayınlaması ve bir gastronomi hareketliliği başlatmanın yanında Oxford Üniversitesin de bulunan saygın bilim insanlarından övgü dolu sözler almıştır. Onun başarıları Türk mutfağı ve Türk kültürü adına sürdürülebilirlik sağlayarak onu özel bir insan olarak konumlandırmış ve diğer meslektaşlarından ayırmıştır.

Nevin Halıcı, yaşamında doğal ve sade bir hayat yaşamıştır. Doğal ve sade yaşam tarzı mutfak alanında da kendini göstermektedir. Bir tarifin uygulanma aşamasında onu doğru miktarda ürün kullanarak oluştururken aynı zamanda kullanmış olduğu bu ürünlerin yerel

olmasına çok dikkat etmiştir. Nevin Halıcı'nın çocukluğunun geçtiği evde başlayan doğal ürün kullanma durumu günümüzde de devam etmektedir. Çocukluğunda bahçeli bir eve sahip olan Nevin Halıcı, doğal ürünlerin yemeğin tadı üzerinde büyük bir etkiye sahip olduğunu o dönemlerde fark etmiştir. Bu farkındalık sayesinde sonraki dönemlerde başlatmış olduğu gastronomi hareketliliğinde yerel mutfağın ve doğal ürünlerin Türk gastronomisi için önemini ortaya koymasını sağlamıştır. Sürdürülebilirlik sadece doğal ürünler ile sınırlı kalmamıştır Nevin Halıcı'nın yaşamında. O içinde büyüdüğü sosyal çevrenin kültürüyle harmanlanmıştır. Sahip olduğu kültürün değerini erken yaşta fark eden Nevin Halıcı bu kültürü yaşatmak için büyük çaba göstermiştir. Somut kültürel miras kapsamına giren geleneksel davranışlar, yöresel lezzetleri kayıt altına alarak unutulmalarını engellemiştir.

Nevin Halıcı yapmış olduğu çalışmalarda ve yazmış olduğu eserlerde kültürel veriler sunmaktadır. Eserlerinde yer alan fotoğraflar, tarifler ve kültürel hikayeler, bulunulan coğrafyanın kültürünü yansıtan ve unutmamasını sağlamıştır. Nevin Halıcı oluşturduğu eserlerinde, sergilerinde ve çalışmalarında ele aldığı yöreyi kapsamlı bir şekilde sunabilmek için inanç, yaşam şekillerini, dönemin sosyal yapısını inceleyerek yemeği, yemeğin önemini, inancın etkisini ve kültürel temsilini detaylandırarak ortaya koymaktadır. Çünkü bir yemek masasına oturmak ve yemeği paylaşmak esnasında meydana gelen etkileşimler sosyalleşme sürecindeki kazanımlarımızdır. Bu kazanımlarda toplumların kültürel kimliğinin şekillenmesini sağlamaktadır.

Yemek kültürü ve yemek kavramlarını ince ayrıntılarına kadar açıklayan Nevin Halıcı, çalışmaları için sayısız kaynak incelemiş ve saha araştırmaları gerçekleştirmiştir. Bu saha araştırmaları ve eser incelemeleri, onun eserlerinde yer alan bilgilere ulaşmak için verdiği çabayı göstermektedir. Aynı zamanda doğru ve güvenilir bilgiyi bize birincil kaynaklardan sunmaktadır.

5.2 Tartışma

Farklı toplumlar farklı kültürlere sahiptir. Yemek yemekte kültürün bir parçası olarak kabul edilmektedir. İnsanın içinde bulunmuş olduğu coğrafyaya bağlı olmakla birlikte bulunduğu yerin kültürüne de bağlıdır (Tezcan, 1981, s. 113). Nevin Halıcı'da doğduğu yer olan Konya'nın geleneklerine ve mutfağına bağlı bir bireydir. Bu gelenekleri yaşatma ve aktarmayı da devam ettirmektedir (Özrek, Kişisel görüşme, 09 Ocak 2026).

Türk yemek kültürü, çeşitli toplumların etkileşimleri ve Anadolu'nun coğrafi zenginliklerinin bir sonucu olarak özgün ve zengin bir mirasa sahiptir (Yalçın, 2023). Nevin Halıcı bu mirasın korunmasını sağlamada büyük adımlar atmıştır. Yapmış olduğu çalışmalar Türkiye'de gastronominin sağlam temellere dayanmasını sağlamıştır (Yıldız, Kişisel görüşme, 16 Nisan 2026).

Türk milli kültür varlığının kökenlerinin sağlıklı bir şekilde belirlenebilmesi için çeşitli kültür ve folklor konularının ayrıntılı olarak ele alınması gerekmektedir. Tarihin her evresinde meydana gelmiş olan yüksek kültür ve medeniyet varlığı bu yolla aydınlatılıp aktarılabileceği gibi Türk milli kültürünün korunmasını sağlayacaktır (Genç, 1981, s. 57-68). 1981 yılında Türk Mutfağı Sempozyumu'nda ele alınan bu konudan öncesinde Türkiye'de bu alanda çalışma başlatan Nevin Halıcı, öncelikli olarak nitelikli bir eğitim almış ardından Türk mutfağının korunup aktarılabilmesi adına eserlerini oluşturmuştur. Eserlerinde yemek kültürü ve folklor ögelerini barındırmaktadır. Nevin Halıcı, Türk mutfağı için kimlik inşasını oluşmasını sağlayan öncü insanlardan biridir (Işık ve Uçkun, Kişisel görüşme, 7 Mayıs 2025).

Türk mutfağı denildiğinde akla Türk tarihi gelmesi gerekmektedir. Bir millet kolaylıkla alışmış olduğu tatları kaybedemez (Ögel, 1981, s. 15). Nevin Halıcı, Türk mutfağında yer alan ürünleri kayıt altına almıştır. Yazmış olduğu eserler ve yapmış olduğu çalışmalar, Türk mutfağının tarihsel bir süreç olarak ilerlemesini aktarmaktadır (Roden, vd., 2025). Köklü bir tarihe sahip olan Türkler, mutfak alnında zengin bir kültüre sahiptirler. Yemek çeşidi zenginliği de buna örnek gösterilebilir (Yaman, 1988, s. 466, 467). Türkler, birçok medeniyet ile bir arada yaşamışlardır. Karşılıklı etkileşimlerin yaşanması Türk mutfağını da etkilemiştir. Zengin bir mutfağa sahip olan Türk mutfağı bu etkileşimler neticesinde daha da zenginleşmiştir (Halıcı, Kişisel görüşme, 9 Mayıs 2025).

Maddi kültür açısından Türk mutfağı üzerine araştırmalar yapılırken Türkiye'nin dışında bulunan Türklerin mutfaklarını da ele almak gerekmektedir. Böylece onların yaşadıkları yabancı toplumlarla olan etkileşimleri öğrenilir (Kut, 1988, s. 228, 229). Nevin Halıcı, Türkiye'nin içinde gayrimüslimlerle beraber yaşamış olan Türklerin mutfak kültürlerini ve etkileşimlerini Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı adlı eserinde ele alarak kültürel etkileşimlerin yemek üzerindeki farklılıklarını aktarmıştır (Halıcı, 2014).

Türk mutfağı, çeşitli yönleriyle Mevlana'nın yazmış olduğu eserlerde yer almıştır. Tasavvuf felsefesinin derinliklerini aktarırken aynı zamanda insan hayatında büyük bir

yeri olan yemeği ve Türk sofra geleneklerini gibi birçok hususu dile getirmiştir (Cunbur, 1981, s. 84,85). Nevin Halıcı, Mevlana'nın eserlerini incelemiş ve Türk mutfak kültürünün en ince detayının öğrenilebilmesi için referans kaynaklar oluşturmuştur. Nevin Halıcı ve Feyzi Halıcı'nın yapmış olduğu çalışmaların temelinde onların Hz. Mevlâna'ya olan bağlılıkları gelmektedir (Halıcı, vd., Kişisel görüşme, 30 Kasım 2025).

Türk mutfağında doğum ve ölüm süreçleri içinde pek çok özel günün varlığı ve önemi bilinmektedir. Özel günlere özgü yapılan yemekler ve sunumları da geleneğin bir parçasıdır. Doğumdan ölüme kadarki süreçte Türk toplumu için birçok özel gün bulunmaktadır. Bu özel günlerde yapılan yemekler özel araç gereç, farklı yapım aşamaları ve farklı pişirme usullerini içinde barındırmaktadır (Arlı ve Arlı, 1990, s. 38-42). Nevin Halıcı, Türkiye'nin yedi bölgesinde saha araştırmaları yapmıştır. Bu saha araştırmaları sonucunda Türk mutfağında önemli gün ve sofralara ait verileri kayda geçirmiştir. Bu verilerin yanında topumun kültürel yapısını, kültürel ögelerini ve inanmış oldukları dinin yemek üzerindeki etkisini kayda geçirmiştir (Uçkun, vd., Kişisel görüşme, 13 Şubat 2026).

Türk yemeği adı altında sunulan bazı gerçek olmayan, kaynaklara dayandırılamayan birçok yemek bulunmaktadır (Ünver, 1981, s. 10-13). Nevin Halıcı'nın yapmış olduğu çalışmalar, günümüzde var olan yemek kimliğinin doğru formda aktarılmasının bir sonucudur. Halıcı, yapmış olduğu saha çalışmalarında ve incelemiş olduğu eserlerde doğruluğuna inanmadığı, kaynaklara dayandırılmayan hiçbir bilgiyi kayda geçirmemiştir (Çelebi, vd., 2026). Yusuf Has Hacip, Kutadgu Bilig adlı eserde beslenme, sağlık ve yemek konularına yer vermiştir (Sarı, 1988, s. 392, 393). Nevin Halıcı, yapmış olduğu araştırmalarda ve yazmış olduğu eserlerde Kutadgu Bilig, Divan-ı Lügat-ı Türk ve Divan-ı Hikmet gibi eserlerden faydalanmıştır. Onun bu kaynakları kullanımındaki temel sebep yazılmış oldukları dönem için doğru bilgiler sunmalarıdır.

Anadolu, yedi farklı bölge kültürel mirasa ev sahipliği yapmaktadır. Her bölgede de yemek kültürü değişmektedir. Yaşam tarzları, kültürün bir parçası olduğu için korunmalıdır (Yalçın, 2023). Nevin Halıcı, Türkiye'de bulunan yedi bölgede saha araştırmaları yapmıştır. Her bir bölgenin sahip olduğu yemek kültürünün incelemesini yapmıştır. Sosyo-ekonomik ve birçok tarihsel faktörün anlaşılmasında iklim, yerleşim, tüketim kaynakları, ekonomi, din, aile yapısı, gelenek ve görenekler vs. gibi yapı taşları

detaylandırılarak yemek kültürünün detaylarını sunmuştur (Halıcı, vd., Kişisel görüşme 30 Kasım 2025).

Kültürel miras, aynı toplumda yaşayan insanların ortak tarihini anlatan, tarihi birikimlerinin ortaya konulmasını sağlayan zenginliktir. Sürdürülebilir kültür aktarımı da toplum ve çevre arasındaki ilişkinin uzun süreli ve sadece günümüz için değil gelecek kuşak için de yaşanmasını sağlamaktadır (Öksüz Kuşçuoğlu ve Taş, 2017). Nevin Halıcı, yapmış olduğu çalışmalarla kültürel sürdürülebilirliği sağlamıştır. Onun çalışmaları yemek tarifleri ile sınırlı değildir. Aslında o tarifin altında bulunan kültürel hikâyeyi, toplumun gelenek ve göreneklerini aktarmıştır. Bu aktarımın amacı var olan milli kültürün kaybolmamasıdır (Korun, vd., Kişisel görüşme, 19 Aralık 2025).

Somut olmayan kültürel mirasın toplumsal taşıyıcılığında kadınların ve yaşlı bireylerin rolü, yalnızca bilgi aktarımıyla sınırlı kalmayıp; aynı zamanda sosyal hafızanın, kültürel mirasın ve kimlik inşasını sağlamalarıdır (Kardeş, 2025). Nevin Halıcı'nın Türk mutfağı için yapmış olduğu çalışmalar ve Türk mutfağının aktarılmasında gelecek kuşaklar için bir köprü görevi görmesi sürdürülebilirliği sağlamıştır (Uçkun, Kişisel görüşme, 17 Nisan 2026).

Türk mutfağı sahip olduğu yemek zenginliği ve kültürel miras sayesinde dünya çapında bilinmektedir. Türk mutfağına ait yemekler uluslararası alanda tanıtılması Türk mutfağının özgün karakterini yansıtarak kültürel değerini ortaya çıkarmaktadır (Bozagcı, 2024). Nevin Halıcı'nın ulusal ve uluslararası alanda oluşturduğu etki, Türk mutfağının kültürel değerinin anlaşılmasını sağlamıştır. Düzenlenmiş olan kongreler ve yurt dışında yapılmış olan programlar Türk mutfağının yemeklerini, kültürünü ve özgün değerinin dünya çapında bilinmesine olanak tanımıştır.

Toplumların birbiri ile olan etkileşimi yüzyıllardır mutfakların oluşumunda etkili olmuştur. Bu etkileşimler sonucunda yemekler ve mutfaklar tek bir topluma ait değildir. Bir yemeğin farklı şekil, isim ve sunumla farklı toplumların mutfaklarında görülebilmesi mümkündür. Yemeğin ait olduğu toplumla ilgili sunmuş olduğu bilgiler ise yemeğin ait olduğu kökeni ortaya çıkarmaktadır. Yemeğin ait olduğu toplumun araştırılması, yaşatılması, doğru aktarılması ve korunması için önemlidir (Bozagcı, 2024). Nevin Halıcı'nın amacı Türk mutfağının güvenilir kaynaklara dayandırılarak gelecek nesillere aktarmaktır. Onun bu amaç için yapmış olduğu faaliyetler bugün Türk mutfağının sağlam temellere dayanmasını sağlamıştır. Türk mutfağı için kimlik inşasını sağlamış olması onu

alanın uzmanlarından biri haline getirmiştir. Hayatını Türk mutfağı için çalışmalara adayan Nevin Halıcı, kendisinden sonrakiler için bir miras bırakmıştır (Halıcı, Kişisel görüşme, 17 Nisan 2026).

Nevin Halıcı, yazmış olduğu eserlerde saha çalışmaları gerçekleştirmiştir. Bu saha çalışmaları boyunca sadece büyük şehir mutfakları ele almamış aynı zamanda köy ve kasabalarda bulunan mutfakları da inceleyerek kayıt altına almıştır. Nevin Halıcı'nın eserlerinde yer alan tarifler bir coğrafyada bulunan zengin ve düşük gelirli bireylerin yeme içme farklılıklarını da ortaya koymaktadır. Bir ulusun gastronomik bütün unsurlarını bütüncül bir yaklaşım ile ele alan Nevin Halıcı, gastronomik kollektif belleğin korunması için bireysel bir çabanın olduğunu vurgulamaktadır.

Araştırmacı tarafından MAXQDA uygulaması ile oluşturulmuş olan kodlarda bulunan "sade ve doğal yaşam" ve "yerel olanı destekleme" kodları, Nevin Halıcı'nın kaleme almış olduğu eserlerde belirgin bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Örneğin; Karadeniz Bölgesi Yemekleri adlı eserinde yer almış olan *kaldirik otunun* yer alması onun sadece aşamalı ve birçok üründen oluşan ürünlerin değil aynı zamanda doğada var olan ürünle yapılan pratik yemekleri de kayıt altına aldığını göstermektedir. Kaleme almış olduğu her eserinde emek gerektiren yemekleri veya pratik olan yemekleri bir arada aktarması geleneksel beslenme anlayışını bütüncül bir şekilde ortaya koyduğunu göstermektedir. Kaldirik otu, kavinna, kar helvası gibi birçok tarif sadece bir yazılı kayıt değil aynı zamanda yemeğin doğa ile iç içe geçmiş olan formunun Nevin Halıcı tarafından aktarılmasıdır. Bu durum da doğal yaşam ve sadelik kavramları ile oluşturulmuş yemeklerin Nevin Halıcı tarafından Türk mutfak kültürünü yerel ürün temelli bir anlayışla ele aldığını vurgulamaktadır.

Nevin Halıcı'nın eserlerinde yer alan tarifler sadece yemek ile sınırlı kalmamaktadır. Kitaplarında yerel ve kültürel içecekleri aktarırken aynı zamanda bir yörede üretilen veya önemli olarak nitelendirilen gastronomik ürünlere de yer verilmektedir. Gastronomik eşya ve yemeğin kültürel temsildeki rolü vurgulanırken aynı zamanda bu ürün ve yemeklerin coğrafya, kültürel aidiyet ve yaşam doğrultusunda değerlendirildiğini göstermektedir.

Nevin Halıcı'nın yazmış olduğu eserler ve yapmış olduğu çalışmalar, onun azimli ve istikrarlı yapısının bir sonucudur. Bugün Türk milletine miras olarak kalan eserleri, Türk

gastronomisi ve mutfak kültürü için birer referans kaynağıdır. Yazılmış olan eserler sürdürülebilirliği sağlayan birer üründür.

5.3 Öneriler

Yapılmış olan bu araştırmada, Nevin Halıcı'nın hayatının Türk gastronomisi üzerindeki etkileri çok katmanlı bir biçimde incelenmiştir. Bu araştırmadan elde edilen sonuçlar doğrultusunda, Nevin Halıcı'nın Türk gastronomisine sunmuş olduğu katkılar sayesinde ilerlemesinde ve tanıtılmasında öncü bir birey olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ulaşılan sonuçlar göz önünde bulundurularak gastronomi alanındaki araştırmacılara ve öğrencilere yönelik öneriler sunulmuştur.

Gastronomi alanındaki araştırmacılara ve öğrencilere yönelik öneriler

Nevin Halıcı'nın yurt içi ve yurt dışında yapmış olduğu çalışmaları göz önünde bulundurularak, Türk mutfağının tanıtılıp aktarılmasında rol oynamış öncü bireylerin biyografileri ve katkılarını ortaya koyarak, Türk mutfağının kökenleri sağlam temellere dayandırılabilir.

Türk mutfağında yaşanan evrenselleşme hareketi karşısında yerel kimliğin nasıl korunabileceği konusunda araştırmacılara bir öneri sunabilir.

Nevin Halıcı'nın yapmış olduğu çalışmalar disiplinlerarası bir değerlendirme ile ele alınabilir.

Nevin Halıcı'nın eserlerinde yer alan tarifler, yemek ritüelleri ve pişirme tekniklerinin kültürel sürdürülebilirlik bağlamında ele alınabilir.

Nevin Halıcı'nın Türk mutfağında derlemiş olduğu tariflerin günümüzdeki uygulanabilirliği ve kuşaklararası aktarım süreçleri ile ilgili çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

Ak, K. (2007). Osmanlı'dan günümüze Türk yemek kültüründe seramik yemek kapları. (Yayın Numarası: 190128), [Yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Ulusal Tez Merkezi.

Akın, G. ve Çevik, A. (2017). Gastronomi Üzerine Araştırmalar. Detay Yayıcılık.

Akyıldız, A. (2017). İnsanı Yazmak: 19. Yüzyıl Osmanlı Biyografi Yazıcılığı ve Problemleri Üzerine Bir Değerlendirme. Osmanlı Araştırmaları, 50(50), 219-242. https://doi.org/10.18589/oa.591635

Arlı, M. (1994). Ayran tiridi, Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Arlı, M. ve Arlı, S. (1990). Türk mutfak kültüründe doğum ve ölüm ritüelleri ile özel gün yemekleri. Kültür ve Sanat Dergisi, 4(2), 38-42.

Arlı, M., Küçükkömürler, S. ve Yaman, M. (1992). Türk Pakistan yemekleri arasındaki benzerlikler, Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Arpaguş, Sâfi. "Mevlâna Celâleddin Rûmî (1207-1273)". İstem. 10 (Aralık 1, 2007): 91-111. https://izlik.org/JA94BN46UT.

Aslan, E. ve Güldemir, O., (2025). Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı. III. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi (USBK'25), İstanbul, Türkiye.

Asrar, N. A. (1994). Pakistan'ın dünya sofrasında sunacağı yemek, Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Ateş, M. ve Arık, S. (2022). Geçmişten günümüze biyografi yazımı ve kültürel bellek dinamikleri. Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 15(2), 45-58.

Avcıoğlu, G. Ş. (2020). Türk Sosyolojisinde Kültür ve Medeniyet Anlayışları. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 48, 313-326. https://doi.org/10.21563/sutad.856667

Aydın, R. (2023). Osmanlı'dan Cumhuriyete Değişen Sofralar: Yemek ve Âdâb-ı Muâşeret. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 25(4), 1583-1594. https://doi.org/10.32709/akusosbil.1257139

Batu, A. (2024). Türk Tarihinde Gastronomi Kültürü. Gastro-World, 4, 1-9. https://doi.org/10.5281/zenodo.13919551

Bauer, S. M. (2024). Life and fate of Ervin Bauer (1890–1938), the eminent scholar and foundational theoretical biologist. BioSystems, 238. https://doi.org/10.1016/j.biosystems.2024.105191

Baykan, S. ve Bulduk, S. (1990). Özel gün yemekleri hakkında üniversite öğrencilerinin bilgileri, Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Baysal, A. (1986). Türk mutfağında köfte, sarma ve dolmalar: Türleri, özellikleri ve besin değerleri, Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Baysal, A. (1988). Türk mutfağında kuru baklagil, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Biçer, İ. A. (2025). Biyografi Yazarı ve Biyografik Özne: Edebî ve Tarihsel Bir İlişkinin Derinlikleri. Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi, 15, 30-40. https://doi.org/10.55089/yyuvasad.1689541

Biyografya. (tarihsiz). Feyzi Halıcı [Fotoğraf]. https://www.biyografya.com/tr/biographies/feyzi-halici-35a77435

Boss, S. L. B., and Caluzi, J. J. (2010). Uma breve biografia de Stephen Gray (1666-1736). Revista Brasileira de Ensino de Fisica, 32. https://doi.org/10.1590/S1806-11172010000100021

Bozagcı, E., C. (2024). Türk mutfak kültürüne diğer mutfak kültürlerinden yerleşen yemeklerin analizi (Yayın Numarası: 616241) [Doktora tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi], YÖK Ulusal Tez Merkezi.

Bulduk, S. ve Baykan, S. (1994), Türk mutfağından bir yemek (keşkek), Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Bulduk, S. (1994). Türk mutfağında ‘dible’ (Karadeniz yöresinde), Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Can Emir, B. (2025). Yeni Biyografi Perspektifinden Mimar Sinan: Gleb Şulpyakov'un Sinan'ın Kitabı Romanı Üzerine Bir İnceleme. Turcology Research, 83, 402-417. https://doi.org/10.62425/turcology.1639347

Creswell, J. W. (2016). Nitel araştırma yöntemleri, (M. Bütün ve S. B. Demir, Çev; 3.bs.). Siyasal Kitabevi. (Orijinal yayın tarihi 2013)

Cunbur, M. (1981). Mevlânâ'nın Mesnevî'sinde ve Dîvân-ı Kebîr'inde yemekler ve sofra gelenekleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 1 Kasım 1981) içinde (ss. 69-85). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Çelebi, C. (1986). Uluslararası Yemek Kongresi, Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Çelebi, E. (2025). Bir Usta Tarihçi Mükremin Halil Yinanç: Hayatı, Kişiliği ve Tarihçiliği Üzerine Bir Değerlendirme. Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi, 16, 101-115. https://doi.org/10.55089/yyuvasad.1768705

Çelik, E. ve Evren, S. (2024). Renklerin Yemek Tercihleri ve Algıları Üzerindeki Etkisi: Türk ve Alman Kültürleri Karşılaştırması. GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences, 7(2), 367-393. https://doi.org/10.53353/atrss.1401280

Davidson, A. (1986). The seven wonders of Konya. *Petits Propos Culinaires*, 24.

Davidson, A. (1999). The Oxford companion to food. Oxford University Press.

Değer, M. (1994). Diyarbakır yöresinde elmadan yapılan iki yemek, Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Doğanbey, N. (1986). Türk mutfağı ve modern dünya, Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Doğanbey, N. (1988). Türk mutfak kültürü, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Eremeeva, M. E., Shpynov, S. N., and Tarasevich, I. V. (2016). Rickettsiologist Pavel F. Zdrodovskii: Larger than life, and not just for his famous book. New Microbes and New Infections, 13, 89–91. https://doi.org/10.1016/J.NMNI.2016.06.016

Eser, Gülşah. (2024). Köy Enstitülerinde Yetkin Bir Müzik Öğretmeni: Bedri Akalın (1907-1988). Tarih ve Gelecek Dergisi 10 (4): 377-93. https://doi.org/10.21551/jhf.1595496

Genç, R. (1981). XI. yüzyılda Türk mutfağı ve millî kültür varlığımız. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 1 Kasım 1981) içinde (ss. 57-68). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Halıcı, N. (1988). Anadolu mutfağında haşhaş, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Halıcı, N. (1990). Türk mutfağı. Güven Matbaası.

Işık, N. (1994). Dalgan (ısırgan) dönmesi, Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Işık, N. ve Uçkun, D. (2026). Nevin Halıcı ve Konya mutfak kültürü üzerine sözlü tarih araştırması görüşme transkriptleri (E. Aslan, Görüşmeci). Bilimsel Araştırma Projesi Dosyası (Proje No: 3100). Konya.

Işkın, M. (2022). Kültür, kimlik ve gastronomi etkileşimi: Yemeğin sosyo-kültürel işlevleri. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dergisi, 6(1), 22-35.

İz, F. (1988). Mehmet Akif Ersoy Biyografisi. Erdem, 5(11), 325-338. https://izlik.org/JA97ZE82DG

Kalcas, E. L. (1988). Food for the future, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Karaca, A. (2023). Osmanlı'dan Cumhuriyete modernleşme sancıları ve Türk mutfak kültüründeki dönüşümler. Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi, 11(3), 142-155.

Kardeş, H. (2025). Somut olmayan kültürel miras kapsamında Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliği (Yayın Numarası: 496067). [Doktora Tezi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi], YÖK Ulusal Tez Merkezi.

Katherine Neville. Nevin Halıcı's Turkish Cookbook. [Fotoğraf] https://www.katherineneville.com/delphic_oracle_diet/sastim-asi-nevin-halici/

Konya Büyük Şehir Belediyesi. Konya Turizm Vakfı. [Fotoğraf] https://www.konyapedia.com/makale/2796/konya-kultur-ve-turizm-dernegi-ve-vakfi

Korelçi, M. (1999). Prof. Dr. Necati ÖNER'in Hürriyet Anlayışı. Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 40(2-3), 45-78. https://izlik.org/JA59ER83DN

Kusnick, J., Mayr, E., Seirafi, K., Beck, S., Liem, J., and Windhager, F. (2024). Every Thing Can Be a Hero! Narrative visualization of person, object, and other biographies. Informatics, 11(2), 26. https://doi.org/10.3390/informatics11020026

Kut, G. (1988a). Kazan Türkçesi ile 1893'te basılmış bir yemek kitabı, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Kut, G. (1988b). Türk mutfağında çorba çeşitleri, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Küçükaslan, Ö. ve Yerlikaya, N. (2021). Prof. Dr. Ahmet Noyan'ın hayatı ve akademik çalışmaları. Eurasian Journal of Veterinary Sciences, 37, 109–120. https://doi.org/10.15312/eurasianjvetsci.2021.333

Ligon-Borden, B. L. (2003). Biography: Selman A. Waksman, PhD (1888–1973): Pioneer in development of antibiotics and Nobel Laureate. Seminars in Pediatric Infectious Diseases, 14(1), 60–63. https://doi.org/10.1053/spid.2003.127220

Masala, M. (1988). Monastery Cuisine, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Merrill, A. H. ve Nesheim, M. C. (2023). Biography of Donald B. McCormick, PhD (1932–2022). The Journal of Nutrition, 153(2), 405–408. https://doi.org/10.1016/J.TJNUT.2022.10.014

Mücevher, M. H. (2020). ANLATI VE Hayat Hikayesi Araştırmaları Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 25(3), 277-295. https://izlik.org/JA48BL84LY

Oğuz, O. (1990). Yemek kongresi üzerine sunuş konuşması, Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Orhan, A. T. (2019). Yeni bulgu ve yorumlar ışığında Akşemseddîn'in halîfesi Abdurrahim Karahisârî'nin biyografisi. UMDE Dini Tetkikler Dergisi, 2(2), 43–74. https://doi.org/10.5281/zenodo.3595041

Ögel, B. (1981). Türk mutfak kültürü üzerine genel düşünceler. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 1 Kasım 1981) içinde (ss. 11-18). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Öksüz Kuşçuoğlu, G., ve Taş, M. (2017). Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi. Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi, 2(1), 58-67. Https://Dergipark.Org.Tr/En/Download/Article-File/376671.

Ökten, E. (2021). İhtiyar B. Gıyasüddin (Ö. 928/1521): Bir Timurlu kadısının biyografisi. Genel Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi, 3(6), 283–292. https://doi.org/10.53718/gttad.883435

Özdemir, G. ve Dülger Altıner, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 12(1), 1-14. https://izlik.org/JA86HZ58LP

Özgen, I. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Detay Yayıncılık.

Piliçkova, S. (1990). Makedonya'da yaşayan Türk halkının halk hikayelerinde söyleyici-dinleyici yönünden Türk yemeklerinin fonksiyonu ve önemi, Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Porsuk, S. Ve Tazefidan, K. (2021). Besim Fatih Dellaloğlu'nun Türk Modernleşmesine Bakışı. Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 11(2), 741-756. https://izlik.org/JA27UH77KR

Riessman, C. K. ve Quinney, L. (2005). Narrative in social work: A critical review. Qualitative Social Work, 4(4), 391–412. https://doi.org/10.1177/1473325005058643

Roden, C. (2000). The Book of Middle Eastern Food. Vintage Books.

Sarı, N. (1988) Türk tıp tarihinde yemek ile tıp arasındaki ilişkiye ait örnekler, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Tan, B. (2017). Ali Cevâd'ın Celâlî Âbâza Mehmed Paşa Biyografisi. KÜLLİYAT Osmanlı Araştırmaları Dergisi, 2, 56-81. https://izlik.org/JA79ZW23DJ

Tezcan, M. (1981). Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri. Ankara Üniversitesi Basımevi.

Thomas, N. (2004). Exploring the boundaries of biography: The family and friendship networks of Lady Curzon, Vicereine of India 1898–1905. Journal of Historical Geography, 30(3), 496–519. https://doi.org/10.1016/s0305-7488(03)00047-1

Topal, B. N. (2023). "Yaşam Öyküsünün Uysallığına Karşı Bourdieucü 'Düşünümsellik': Otobiyografiler Bizi Niçin Rahatsız Etmez?". Nesir: Edebiyat Araştırmaları Dergisi, sy 4: 59-70. https://doi.org/10.5281/zenodo.7798538.

Trigg, R. (2005). Sosyal bilimleri anlamak: Sosyal bilimlere felsefi bir yaklaşım, (B. Sümer ve F. Ülgüt, Çev.). Babil Yayınları. (Orijinal yayın tarihi 1985)

Tuğcu, M. S., Hıdıroğlu, İ., Demir, S. T. (2022). Biyografi Belgesellerinde Portrenin İnşası ve Anlatı. Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi, 10(1), 403-439. https://doi.org/10.19145/e-gifder.1010537

Uhri, A. (2015). İnsanlığın Şafağında Beslenme. H. Yılmaz ve A. Dündar (Ed.), İçinde Gastronomi Tarihi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınlar.

Ulvi, S. (2015). Unutulmaması Gereken Lezzet Sırları. İnkılap Kitapevi.

Wardah Books. Sufi Cuisine. [Fotoğraf] https://wardahbooks.com/products/sufi-cuisine-soulful-recipes-for-the-modern-kitchen

Yalçın, M. (2023). Türk yemek kültür mirasının coğrafyası, kaynağı ve evreleri. Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi 8 (2): 128-42. https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517

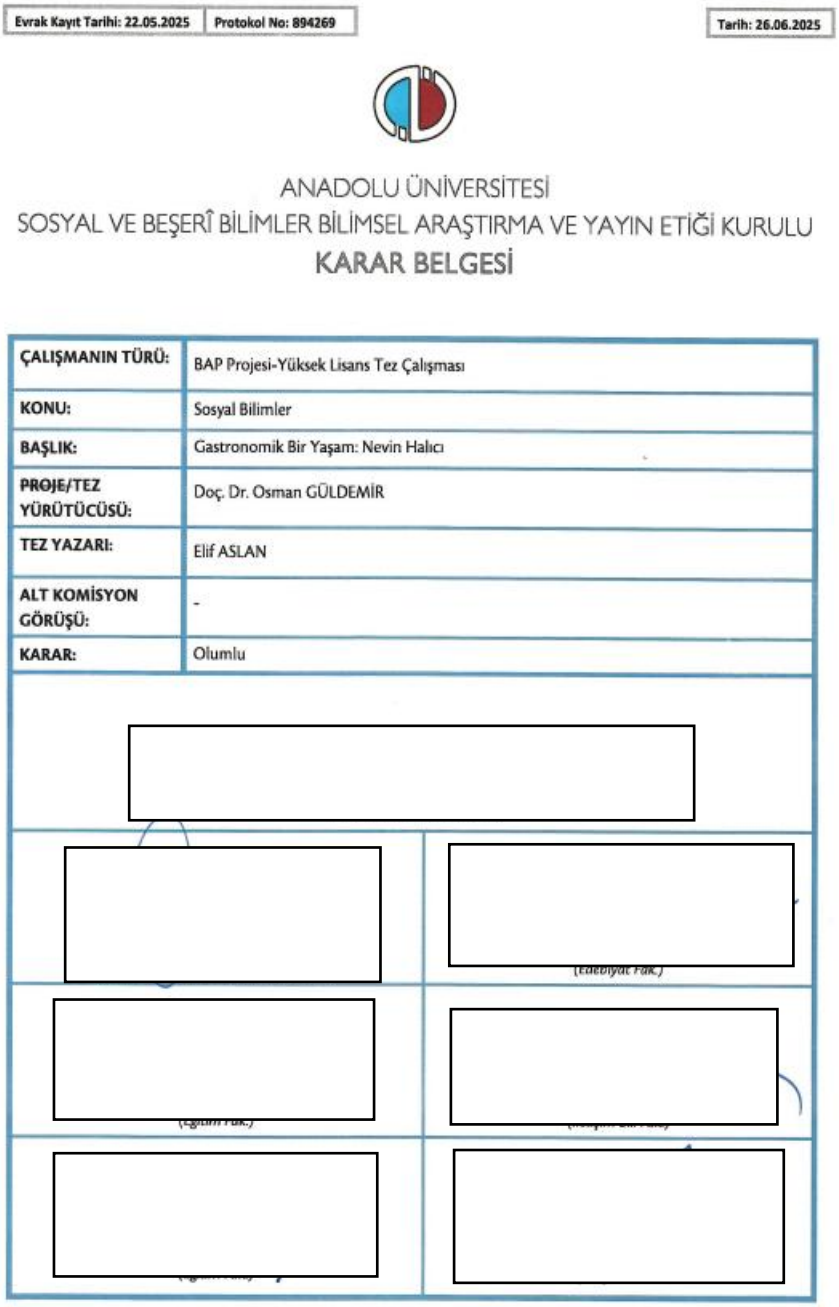
Yaman, R. (1988). Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Yardım, M., N. (2024). Selçukya'nın Mevlâna Aşığı Şairi Feyzi Halıcı. Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

Yücecan, S. (1992). Türkler'de beslenme kültürü, Dördüncü Milletlerarası Konya Kültür ve Yemek Kongresi, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

EKLER

EK-1 Etik Kurul Belgesi Beyannamesi



Evrak Kayıt Tarihi: 22.05.2025 | Protokol No: 894269 | Tarih: 26.06.2025

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERÎ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU
KARAR BELGESİ

ÇALIŞMANIN TÜRÜ:	BAP Projesi-Yüksek Lisans Tez Çalışması
KONU:	Sosyal Bilimler
BAŞLIK:	Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı
PROJE/TEZ YÜRÜTÜCÜSÜ:	Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR
TEZ YAZARI:	Elif ASLAN
ALT KOMİSYON GÖRÜŞÜ:	-
KARAR:	Olumlu

ÖZ GEÇMİŞ

Adı Soyadı: Elif ASLAN

Yabancı Dil: İngilizce

Doğum Yeri/ Yılı:

E-posta:

ORCID Numarası:

Eğitim Bilgileri:

2020, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Mesleki Deneyimi:

Berk Otelcilik ve Turizm/ Mutfak personeli

Bukla Turizm ve Ticaret/Mutfak personeli

Eskişehir Olgunlaşma Enstitüsü/ Ücretli Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmenliği

Bilimsel Faaliyetleri:

Aslan, E. ve Güldemir, O., (2025). Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı. III. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi (USBK'25), İstanbul, Türkiye.

Görev Aldığı Projeler:

Bilimsel Araştırma Projesi. 3100. Gastronomik Bir Yaşam: Nevin Halıcı. Araştırmacı, (5.11.2025 - 05.10.2026)