**HALKBİLİM BÖLÜMÜ**

**HLK 410 Beslenme ve Mutfak Kültürü**

**Doç. Dr. Melike Kaplan**

**Dersin Tanıtımı ve İçeriği**

İnsan toplumsallığının bir sonucu olarak pek çok kültürel örüntüyü de bünyesinde barındıran besin maddelerinin tarihsel yolculuğuna bakmak, insana ve onun kültürüne dair önemli veriler sağlar. İnsan, tarih boyunca yiyecek elde etme ve onu tüketme yollarını kültür yoluyla geliştirmiş; zamanla farklı coğrafyalarda farklı yaşam biçimlerinde besin elde etmek sadece “beslenmek”ten çok öteye gitmiştir. İnsanlık tarihinde önemli bir yeri olan bazı besinler kimi zaman şölenlerin, düğünlerin ya da cenaze törenlerinin vazgeçilmezi olurken, kimi zaman da savaşların sebebi durumuna gelmiştir. İşte bütün bu nedenlerle besin elde etme aşamasından onu tüketme biçimlerine kadar geçen sürecin tamamı “kültürel”dir.

Bu ders, insanlık tarihini “kültür” penceresinden inceleyen halkbilim ve antropoloji başta olmak üzere, sosyal ve beşeri bilimlerin çeşitli dallarının, örneğin sosyoloji, psikoloji, tarih, ekonomi gibi pek çok bilim dalının araştırma konusu haline gelmiş beslenme ve mutfak kültürü üzerine giriş niteliğinde bir derstir.

**Haftalık Konu Başlıkları**

Dersin Genel Tanıtımı

Kültür Kavramı ve “Besin”le İlişkisi: Temel Yaklaşımlar

“Mutfak” ve Kültür: Beslenmenin Diğer Bilim Dallarıyla İlişkisi

Antik Çağda Beslenme ve Evcilleştirilen İlk Besin Maddeleri

Yerli Toplumlarda Besin Üretimi

Yiyecek Üretimi ve Kentleşme İlişkisi

Mutfak, Sofra ve Yemek Kültürü

Günümüzde Mutfak ve Kültür: Modern Toplumlarda Beslenme

**Ara sınav**

Beslenme ve Sağlık İlişkisi: Beslenmeye ilişkin hastalıklar ve sosyal/kültürel yönleri

Yemeğin Politik Serüveni: yemek, mutfak ve sınıf ilişkisi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları: yeni disiplinler

Beslenme ve Tüketim İlişkisi

Belgesel Film Gösterimi

Genel Değerlendirme ve Tartışmalar

**Final**

**Önerilen Okuma Listesi:**

Beşirli, Hayati (2010) Yemek, Kültür ve Kimlik, Milli Folklor, yıl: 22, sayı: 79, Ankara: Geleneksel Yayıncılık.

Bober, P. P., (2003) Kültür, Sanat ve Mutfak. Çev: Ü. Tansel, İstanbul: Kitap yayınevi. Jack Goody (2013). Yemek, Mutfak, Sınıf, İstanbul: Pinhan Yayınevi.

Türkan K. Merdol (2012). Beslenme Antropolojisi, Ankara: Hatiboğlu Yay.

Çiğdem Kara (2010). “Güveççi Özcan: Bir Yemek, Bir Gelenek ve Bir Meslek”, Yemek ve Kültür, s.20, s. 64-72.

Ahmet Uhri (2011). Boğaz Derdi- Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, İstanbul: Ege Yayınları.

Sami Zubaida –Richard Tapper (2000). Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Ankara: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Rebecca L. Spang, (2012). Restoranın İcadı, Ankara: Dost Yayınları.

Burak Onaran (2015). MutfakTarih – Yemeğin Politik Serüvenleri, İstanbul: İletişim Yayınları.

P. Scholliers (2008). “Gastronominin Önündeki Yeni Ufuklar”, Yemek, Damak Tadının Tarihi, (haz. P. Freedman; çev. N. Elhüseyni), İstanbul: Oğlak, s.333-357.

Alan Beardsworth, Teresa Keil. (2011). Yemek Sosyolojisi-Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet, Ankara: Phoenix Yayınevi.

Yemek ve Kültür Dergisi *(ilgili makaleler fotokopi için verilecektir.)*

Dalby, Andrew & Grainger Sally. (2001). Antik Çağda Yemek Kültürü. Çev. Betül Avunç. İstanbul: Homer Kitapevi.

Diamond, Jared. (2008). Tüfek Mikrop ve Çelik. Çev. Ülker İnce. Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları.

Günebak, Şahin T. ve T. Kutluay Merdol (2012) Beslenme Antropolojisi-I, ed. T. Kutluay Merdol, Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

Tapper, Richard (2000) “Kan, Şarap, Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları” ed. Sami Zubaida-Richard Tapper, çev. Ü. Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Kottak, Conrad Philip (2001) Antropoloji – İnsan Çeşitliliğine Bir Bakış, Ankara: Ütopya Yayınevi.

Kutluay Merdol, T, (ed.) (2012) Beslenme Antropolojisi-I, Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

Somay, İpek Ahu (2016) Ekmeğin Antropolojisi, yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.