

Doç. Dr. Özge Samancı'nın "1880 - Yeni Yemek Kitabı"

Yılın Gastronomi Kitabı seçildi

Yayın dünyasının belleği Dünya Kitap'ın yirmi beş yıldır verdiği gelenekselleşmiş "Yılın En İyileri" ödüllерinin 2017 sahipleri belli oldu. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanımız **Doç. Dr. Özge Samancı**'nın çeviri yazı ve sadeleştirmesiyle Çiya Yayınları'nın bastığı "1880 Yeni Yemek Kitabı", Ahmet Örs, Faruk Şüyün, Mehmet Yaşın, Nevin Halıcı ve Osman Serim'den oluşan kurul tarafından "Yılın Gastronomi Kitabı" seçildi. Doç. Dr. Samancı, Pera Müzesi'nde düzenlenen törende ödülünü aldı.

19. yüzyıl İstanbul mutfağında kebabların, dolmaların, helvaların pilavların yanında turta, rozbif, puding gibi "alafranga" yemeklerin yer aldığı Yeni Yemek Kitabı, adından da anlaşılacağı gibi gününün mutfak akımını yansıtan "yeni" kitaplardan biri. İlk kez 1880 yılında yayımlanan eserin yazarının kim olduğu bilinmiyor. Geleneksel yemek çeşitleriyle alafranga mutfağın bir araya geldiği kitabın önsözünde, tariflerin dönemin meşhur aşçıların İstanbul konaklarında yaptığı yemek tarifleri olduğu belirtiliyor. Yeni yemekler kadar geleneksel Osmanlı mutfağının özelliklerini yansıtan pişirme teknikleri ve malzemelerin de yer aldığı Yeni Yemek Kitabı, orijinal metinleri, çeviri yazısı ve sadeleştirilmiş hâliyle yüzyıllar öncesinden günümüze uzanan çok önemli bir kaynak.

Türk mutfak kültürünün korunması ve yaşatılmasının arşivde gizli kalan kaynakların gün ışığına çıkarılması yoluyla sağlanacağını belirten **Doç. Dr. Özge Samancı** kitabın hikayesini şu sözlerle anlatıyor:

"Bu kitabı yıllar önce Fransa'da EHESS'de (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales) '19. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kültürü' başlıklı doktora çalışmamda kullanmak üzere çevirmiştim. Yıllar sonra basıma hazır hale getirmek için üzerinde çalıştım ve yayınevine teklif ettim. Yeni Yemek Kitabı, ilk baskısı 1880 yılında İstanbul'da, Osmanlı Türkçesi'nde yazılan anonim bir yemek kitabı. Daha sonraki yıllarda kitabın üç baskısı daha yayınlanmış. Kitap, 19. Yüzyıl seçkin Osmanlı mutfağını temsil eden İstanbul yemek kültürünü yansıtıyor. Kitapta 1850'li yıllardan itibaren seçkin İstanbul ve Osmanlı saray mutfağında gözlemlenen Batı etkisi, alafranga yemek tarifleriyle yer alırken, kadim Osmanlı mutfağının geleneksel yemek tarifleri de yer alıyor. Dönemin yemek kültürünü yansıtan kitap hem tarih hem de gastronomi alanında faydalı olacak birincil bir kaynak."

Osmanlı ve Türk mutfak kültürü üzerine yayımlanmış kitap, kitap bölümleri ve makaleleri bulunan Doç. Dr. Özge Samancı'nın doktora tezi "La Cuisine d'Istanbul au 19e siècle"(19. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kültürü) 2015'te Fransa'da kitap olarak yayımlanmıştı.

İletişim:

Ayşe Ekin Gündüz

Marjinal Porter Novelli

T: 0212 219 29 71

M: 0533 921 43 53

ayseg@marjinal.com.tr

Özyeğin Üniversitesi Hakkında

Yaşamla iç içe, araştırmacı ve girişimci bir öğrenim merkezi olarak topluma hizmet vermek amacıyla kurulan Özyeğin Üniversitesi, katma değer yaratan, yenilikçi eğitim modeli ile öğrencilerinin yükselen mesleklerde derinlemesine bilgi sahibi, yabancı dile hâkim, iletişim ve bilgi teknolojileri kullanımında yetkin, girişimci, derslerde ve gerçek dünyada kazandığı donanım ve deneyimler ile çevresinde ve çalışacağı kurumlarda fark yaratan bireyler olarak mezun olmalarını hedefliyor. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından her yıl yayımlanan 'Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Endeksi'nde son beş yıldır ilk 10'da yer alan Özyeğin Üniversitesi, başarılı öğrencinin şartları ne olursa olsun iyi bir eğitime ulaşabilmesi gerektiğine inanıyor. 2016-2017 akademik yılında kayıtlı lisans öğrencilerinin yüzde 86'sı burslu öğrenim gören Üniversite, 6 fakülte ve 2 yüksekokul çatısı altında toplam 23 lisans programı; 3 enstitü bünyesinde 30 lisansüstü programıyla eğitim veriyor. Çekmeköy'de bulunan kampüsünde, toplam 280 bin metrekare alanda öğrencilerini hayata hazırlıyor.

www.ozyegin.edu.tr