

**T.C.  
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**OSMANLI SARAY MUTFAĞI VE YİYECEK-İÇECEK  
İŞLETMELERİNDEKİ UYGULAMALARINA YÖNELİK BİR  
ARAŞTIRMA İSTANBUL ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Aslı ALPARSLAN**

**Enstitü Anabilim Dalı : TURİZM İŞLETMECİLİĞİ**  
**Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY**

**Mart 2021**

T.C.  
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

OSMANLI SARAY MUTFAĞI VE YİYECEK-İÇECEK  
İŞLETMELERİNDEKİ UYGULAMALARINA YÖNELİK BİR  
ARAŞTIRMA İSTANBUL ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ash ALPARSLAN

Enstitü Anabilim Dalı : TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

Bu tez 24/03/2021 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.

JÜRİ	BAŞARI DURUMU
Jüri Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY	BAŞARILI
Üye: Doç. Dr. Şevki ULEMA	BAŞARILI
Üye: Doç. Dr. Hatice GÜÇLÜ NERGİZ	BAŞARILI

## **BEYAN**

Tez içindeki tüm verilerin akademik kurallar çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, görsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uygun şekilde sunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezde yer alan verilerin bu üniversite veya başka bir üniversitede herhangi bir tez çalışmasında kullanılmadığını beyan ederim

Aslı ALPARSLAN

24/03/2021

## TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca değerli bilgi ve deneyimlerinden faydalandığım, her konuda bilgi ve desteğini esirgemeyen, araştırmanın planlanmasından yazılmasına, her virgülünde ve son noktasına kadar bana yardımcı olan, sadece eğitim hayatımda değil normal yaşantımda da bana desteklerini sunan, her kelimesinin hayatıma kattığı önemi asla unutmayacağım saygıdeğer danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY'a teşekkürü bir borç bilirim.

Her konuda destek ve yardımlarını esirgemeyen ve ellerinden geleni her zaman en iyi şekilde yapan, Prof. Dr. Orhan BATMAN ve Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK, Doç. Dr. Şevki ULEMA'ya teşekkürleri borç bilirim.

Her zaman yanımda olan ve bana her türlü yardımı sağlayan ve tez sürecimde yanımda olan Tuğba YILDIRIM KİRAZCI, Kübra ÖZMEN, Serkan SEMİNT ve Bengisu AKTEPE'ye,

Bu çalışmayı gerçekleştirirken beni evlerinde misafir eden, desteklerini esirgemeyen ve her konuda yardımcı olan Sabriye KESKİN ve Harun KESKİN'e,

İş hayatımda benim çok iyi yerlere gelmemi sağlayan, turizm sektöründe çalışmanın zorluklarını ve kolaylıklarını bana gösteren, tüm desteği ve bilgisiyle yardımcı olan normal yaşantımda beni hiç yalnız bırakmayan hep yanımda olan Nuray SARI'ya

İş hayatımda karşılaştığım sorunların üstesinden gelmemi sağlayan, araştırmamın mülakatlarında beni yönlendiren ve benimle beraber işletmeleri ziyaret eden tüm desteğiyle arkamda olan Yavuz YEŞİLDAŞ'a,

Teşekkürlerin az kalacağı diğer üniversite hocalarımda da üniversite hayatım boyunca mesleki ve kişisel yönden bana kazandırdıkları her şey için teşekkürlerimi sunuyorum.

Son olarak benden hiçbir zaman desteğini esirgemeyen bu hayattaki en büyük şansım olan annem Hatice ALPARSLAN ve babam Sabri ALPARSLAN'a sonsuz teşekkürler.

# İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR .....	i
İÇİNDEKİLER .....	ii
TABLolar LİSTESİ.....	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	v
ÖZET.....	vi
SUMMARY .....	vii

## BÖLÜM 1.

GİRİŞ .....	1
1.1. Araştırmanın Önemi .....	2
1.2. Araştırmanın Amacı .....	2
1.3. Araştırmanın Yöntemi.....	3
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	3

## BÖLÜM 2.

MUTFAK KÜLTÜRÜ .....	4
2.1. Kültür Tanımı ve Önemi .....	4
2.2. Kültürü Oluşturan Unsurlar.....	5
2.2.1. Dil ve din.....	6
2.2.2. Gelenek ve görenek.....	7
2.2.3. Dünya görüşü .....	7
2.2.4. Tarih ve sanat .....	8
2.3. Kültürel yayılma ve mutfak.....	9
2.3.1. Ekonomi ve ticaret .....	10
2.3.2. Göçler ve savaşlar .....	12
2.4. Mutfak, Yemek, Kültür ve Kimlik İlişkisi .....	13
2.5. Mutfak Kültüründe İnanç ve Beslenme .....	14
2.6. Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	18
2.7. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi .....	24
2.7.1. Orta Asya Türk mutfak kültürü.....	26
2.7.2. Selçuklu dönemi Türk mutfak kültürü .....	27
2.7.3. Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü .....	29

## BÖLÜM 3.

OSMANLI SARAY MUTFAĞI .....	34
-----------------------------	----

3.1. Osmanlı Saray Mutfağı Yemek Kültürü .....	34
3.1.1. Çorbalar.....	36
3.1.2. Ana yemekler .....	37
3.1.3. Kırmızı et ile hazırlanan ana yemekler .....	38
3.1.4. Kümes hayvanları ile hazırlanan yemekler .....	39
3.1.5. Deniz ürünleri ile hazırlanan yemekler .....	40
3.1.6. Salata ve turşular .....	41
3.1.7. Börekler.....	42
3.1.8. Pilavlar .....	43
3.1.9. Tatlılar .....	44
3.1.10. Sütü tatlılar.....	45
3.1.11. Hamurlu tatlılar .....	45
3.1.12. Helvalar .....	46
3.1.13. Hoşafılar .....	47
3.1.14. İçecekler .....	47

#### **BÖLÜM 4.**

<b>ARAŞTIRMA YÖNTEM VE BULGULARI .....</b>	<b>49</b>
4.1. Araştırmanın Amacı .....	49
4.2. Araştırmanın Evreni .....	49
4.3. Araştırmanın Yöntemi.....	50
4.4. Veri Toplama Süreci .....	51
4.5. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	52
4.6. Bulgular ve Tartışma .....	52
4.6.1. Katılımcılara ait özellikler .....	52
4.6.2. İşletmelerin fiziksel özelliklerine ilişkin bulgular.....	55
4.6.3. İşletmelerin münülerine yönelik bulgular .....	56
4.6.4. Menülerde bulunan yiyecek ve içeceklere ait bulgular.....	61
4.6.5. Osmanlı saray mutfağına ait bulgular .....	69

#### **BÖLÜM 5.**

<b>SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>74</b>
-------------------------------	-----------

<b>KAYNAKLAR .....</b>	<b>78</b>
------------------------	-----------

<b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>	<b>88</b>
----------------------	-----------

## TABLolar LİSTESİ

Tablo 2. 1: Tarihi arkeolojik kanıtlardan bilinen ilk oluşumlar .....	19
Tablo 2. 2: Tarih öncesi çağlarda Türk mutfak kültürü. ....	25
Tablo 2. 3: Selçuklu dönemi mutfağın'nda bulunan bazı yiyecek ve içecekler.....	28
Tablo 2. 4: Osmanlı saray mutfağı bölümleri. ....	31
Tablo 3.1: Osmanlı saray mutfağında yapılan bazı çorbalar.....	37
Tablo 3.2: Osmanlı saray mutfağı'nda kırmızı et ile hazırlanan ana yemekler. ....	38
Tablo 3.3: Osmanlı saray mutfağında beyaz et ile hazırlanan yemekler .....	39
Tablo 3.4: Osmanlı saray mutfağında deniz ürünleri ile hazırlanan yemekler .....	40
Tablo 3.5: Osmanlı saray mutfağında yapılan salatalar .....	41
Tablo 3.6: Osmanlı saray mutfağında hazırlanan turşu çeşitleri.....	42
Tablo 3.7: Osmanlı saray mutfağında börek çeşitleri .....	43
Tablo 3.8: Osmanlı saray mutfağında pilav çeşitleri .....	44
Tablo 3.9: Osmanlı saray mutfağında süt ile hazırlanan tatlılar .....	45
Tablo 3.10: Osmanlı saray mutfağında yer alan diğer hamurlu tatlılar .....	46
Tablo 3.11: Osmanlı saray mutfağında hoşaf çeşitleri.....	47
Tablo 4. 1: Yiyecek içecek işletmeleri ile ilgili tanımlayıcı bulgular .....	54
Tablo 4. 2: işletmelerin münülerine yönelik bulgular. ....	57
Tablo 4. 3: Menülerde bulunan çorbalar ve ana yemekler.....	62
Tablo 4. 4: Menülerde bulunan börek çeşitleri .....	64
Tablo 4. 5: Menülerde bulunan pilav çeşitleri .....	64
Tablo 4. 6: Menülere ait salata ve turşu çeşitleri .....	65
Tablo 4. 7: Menülerde bulunan şerbetler .....	66
Tablo 4. 8: Menülerde bulunan tatlı ve helvalar .....	67
Tablo 4. 9: İşletmelerde osmanlı saray mutfağına ait bulgular.....	69

## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 4. 1: Katılımcılara ait bilgiler.....	53
Şekil 4. 2: İşletmelerin fiziksel özelliklerine ilişkin bilgiler.....	55
Şekil 4. 3: İşletmelerde kullanılan araç ve gereçler .....	60
Şekil 4. 4: Menülerde popüler olan yemekler .....	68





# OSMANLI SARAY MUTFAĞI VE YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ UYGULAMALARINA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA İSTANBUL ÖRNEĞİ

## ÖZET

Kültürü oluşturan en önemli unsurlardan birisi mutfaktır. Mutfak bir ülkenin kimliğini yansıtan en önemli kültürel araçtır. Yüzyıllar boyunca insanların yeme içme alışkanlıklarındaki değişimler, insanların mutfak kültürünün şekillenmesine yardımcı olmuştur. Türklerin ise tarih öncesi çağlardan itibaren mutfak kimliğinin geniş coğrafyaya yayılması ile mutfak kültürüne katkı sağlamıştır. Osmanlı döneminden günümüze kadar gelişmiş olan Türk mutfağı, günümüzde Fransız mutfağı ve Çin mutfağı gibi dünyanın en lezzetli mutfakları arasında yerini almıştır. Osmanlı saray mutfağı döneminde birbirinden farklı lezzetli yemekler günümüzde de kalıcılığını korumaktadır. Osmanlı saray mutfağı birbirinden farklı kültürleri içerisinde barındırmakta ve yüzyıllar boyunca geniş bir coğrafyaya yayılmış olup o coğrafyaların mutfak kültürünü Osmanlı saray mutfağına taşıyarak görülebilecek en zengin mutfaklardan biri olarak nitelendirilmektedir. Osmanlı saray mutfağı yemek kültürü, insanların merak ettiği ve sevdiği lezzetli yemekler açısından çoğunlukla tercih edilmektedir. Osmanlı saray mutfağına özgü kültürü yansıtan unsurların olmasına yönelik değerlendirmede en uygun olan yerlerden biri ise İstanbul'dur.

Bu çalışmada İstanbulda faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin Osmanlı saray mutfağına yönelik uygulamaları araştırılmaya çalışılmıştır. Araştırma esnasında pandemi öncesi ve sonrası değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeden sonra katılımcılardan pandemi öncesini dikkate alarak çalışmaya katılım sağlamaları uygun görülmüştür. Bu bağlamda araştırma kapsamındaki yiyecek içecek işletmeleri ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniğı kullanılarak söz konusu işletmelere ait yiyecek içecek mönüleri doküman analizi ile incelenmiştir. Mönülerde bulunan yemeklerin Osmanlı saray mutfağı dönemine ait olup olmadığı önemli bir unsur olup çalışma boyunca dikkate alınmıştır. Toplanan veriler analiz edilmiş ve elde edilen bulgular Osmanlı saray mutfağı ve yiyecek içecek işletmelerindeki uygulamaları çerçevesinde tartışılmıştır. Araştırma sonucunda Osmanlı saray mutfağının etnik kökeninin yiyecek içecek işletmelerine uyarlamaya çalışıldığı gözlemlenmiştir. Osmanlı saray mutfağının İstanbul ili sınırları içerisinde yaygınlaşan bir etnik mutfak olduğu ve geliştirilmekte olduğu saptanmıştır. İşletmelerde Osmanlı saray mutfağını tanıtmaya yönelik faaliyet ve uygulamaların olduğu yönünden bulgular edinilmiştir. İşletmelerin bir kısmı Osmanlı döneminde kullanılan reçeteleri dikkate almaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak Kültürü, Yemek Kültürü, Osmanlı Saray Mutfağı, Etnik Mutfak

# **A RESEARCH ON OTTOMAN CUISINE AND ITS APPLICATIONS IN FOOD AND BEVERAGE ENTERPRISES EXAMPLE OF ISTANBUL**

## **SUMMARY**

One of the most important elements that make up culture is the kitchen. Cuisine is the most important cultural tool that reflects the identity of a country. Over the centuries, changes in people's eating and drinking habits have helped shape people's culinary culture. Turks, on the other hand, have contributed to the culinary culture with the spread of their culinary identity to a wide geography since prehistoric times. Turkish cuisine, which has been developed from the Ottoman period to the present day, has taken its place among the most delicious cuisines in the world such as French cuisine and Chinese cuisine. The Ottoman palace hosts different cultures and has spread over a wide geography for centuries and it is described as one of the richest cuisines that can be seen by bringing the culinary development of those geographies to the Ottoman palace kitchen. Ottoman cuisine is mostly preferred in terms of food culture, delicious food that people are curious about and love. Istanbul is one of the most suitable places to evaluate the elements that reflect the culture specific to the Ottoman palace cuisine. One of the most important elements that make up the culture is the kitchen. Ottoman palace cuisine consists of different nationalities and cultures. Ottoman cuisine has spread over a wide geography over the centuries and is considered one of the richest cuisines that can be seen by carrying the culinary culture of these geographies to the Ottoman palace cuisine. Ottoman cuisine, which is reflected as an ethnic restaurant today, is mostly preferred in terms of delicious dishes that people are curious about and love. The most appropriate place for evaluating the elements that reflect our culture specific to the Ottoman palace cuisine is Istanbul.

In this study, we tried to investigate the applications of food and beverage companies operating in Istanbul for Ottoman cuisine. During the research, before and after the pandemic was evaluated. After this evaluation, the interviewees were deemed eligible to participate in the study, taking into account the pre-pandemic situation. In this context, a semi-structured interview was conducted with food and beverage companies within the scope of the research and the food and beverage menus of these companies were examined by Document Analysis. The collected data were analyzed and the findings were discussed within the framework of their applications in Ottoman cuisine and food and beverage enterprises. As a result of the research, it was seen that the ethnic origin of Ottoman cuisine was still adapted to food and beverage businesses. Findings have been obtained in terms of activities and practices aimed at promoting Ottoman cuisine in enterprises. Some of the businesses take into account the recipes used in the Ottoman period.

**Key words:** Culinary Culture, Food Culture, Ottoman Palace Cuisine, Ethnic Cuisine.

## BÖLÜM 1. GİRİŞ

Tarih boyunca yeme içme alışkanlıkları nüfus artışı, teknoloji, eğitim, kültür, din, ekonomi, politika ve hava durumu gibi birçok faktörden etkilenmiştir (Pond, vd., 2009, s.9). Yemek kültürü, çağdaş batı pop kültürüne göre insanları, bireyler ve sosyal grupların üyeleri olarak algılama, temsil etme biçimine göre karakterize etmektedir (Parasecoli, 2018, s.4). Bu unsurlar dikkate alındığında bireylerin yaşama ve tüketme anlayışı değişmektedir. Ayrıca zaman içerisinde kültürel gelişme göstererek günümüz yiyecek içecek işletmelerini oluşturmuştur. Yiyecek ve içeceklerin sosyo kültürel bir anlamı vardır. Yemek, diğer bir yönüyle yaratıcılık anlamına gelmekte olup çeşitliliği ile karakterize edilebilir nitelik taşımakta ve daha farklı yiyecekler yapılması için talep yaratmaktadır (Davis vd., 2008, s.1-21; Belasco, 2006, s.7). Oldukça geniş bir faaliyet alanına sahip olan ve farklı yapıdaki yiyecek içecek işletmelerinin bir araya gelmesiyle, yiyecek ve içecek hizmetleri günümüzde bir sektör haline gelmiştir (Karamustafa ve Ülker, 2018, s. 9). Yiyecek içecek işletmeleri hizmet sektörüne dayalı işletmeler olduğundan toplumların gerek kültürlerinden gerekse toplumsal olaylardan doğrudan etkilenir. Asıl faaliyet alanı, ürün veya hizmetin hazırlanması, konuklara sunulması olarak ifade edilen yiyecek içecek işletmelerinin, üründen ve sunulan hizmetten memnun kalan konukların işletmeyi tekrar tercih etmesi söz konusudur (Hançer, 2017, s.3).

Yeme içme hizmeti sunan bağımsız işletmeler çalışma alanlarında her gün yeni kavramlar ve eğilimlerle gündemde olmaktadır. Bu eğilimlerin sonucu etnik restoranlar, balık restoranları, yöresel restoranlar vb. işletmeler ortaya çıkmıştır (Başarangil ve İnam, 2017, s.128). Pazarlama açısından tema bir farklılaştırma yöntemi olup, nüfus bakımından çeşitlilik gösteren alanlarda büyüme eğilimi göstermektedir (Wood ve Munoz, 2007, s.243, Jacquelyn, 2000, s.35). Günümüzde etnik restoranlar, tasarım ve sunumlarıyla dikkat çekmektedir. Ayrıca yabancı toplumların yemek kültürünün tanınmasını sağlamaktadır. Etnik gıda maddelerinin olumlu çağrışımlarını ve olumsuz çağrışımlarını, farklı sosyal grupların yabancı

yiyecekleri yemeye olan istek ve katılımlarını araştırmak sosyal olarak önemlidir (Martens ve Warde, 1998, s.114). İnsanların farklı lezzetler denemek, farklı mutfak kùltürlerini ve sunumlarını öğrenmek istemesi etnik restoranların tercih edilmesine olanak sağlamıştır. Etnik restoranlar Türk, Fransız, İtalyan, Çin, Hint ve Meksika restoranları gibi sınıflandırılabilir (Petek, 2007, s.21). Ayrıca etnik restoranlar özgünlük özelliğine sahip olup, yiyecek ve ortamın etnik kökeninin gerçek tadını ve kùltürünü yansıtıp yansıtmadığını ifade etmektedir (Mohammad ve Kim Lian Chan, 2011, s. 459). Aynı zamanda etnik köken için de geçerlidir. Etnik köken gibi etnik mutfak da yalnızca etnik sınırlar aşıldığında kendi kendine bilinçli, öznel bir gerçeklik haline gelir (Martens ve Warde, 1998, s.114).

### **1.1. Araştırmanın Önemi**

Etnik bir mutfak olarak Osmanlı saray mutfağı, yüzyıllar boyunca birden fazla coğrafyanın yemek kùltüründen lezzetler taşımaktadır. Günümüzde dahi birçok işletmelerde yemeklerin tanıtımı yapılmaktadır. Önemli olan kùltür turizmi çerçevesinde Osmanlı saray mutfağının anlaşılır bir şekilde yansıtılması ve aktarılmasıdır. Bu bağlamda Osmanlı saray mutfak kùltürünü örnek alan tüm yiyecek içecek işletmelerinde Osmanlı saray mufaaına yönelik faaliyet ve uygulamalarını araştırma çerçevesinde tartışılmıştır.

### **1.2. Araştırmanın Amacı**

Yapılan bu araştırmada İstanbul ilinde faaliyet göstermekte olan yiyecek içecek işletmelerinin Osmanlı saray mutfağına ait yaptığı uygulamaları ve sorunlarını belirlemek amaç edinilmiştir. 2020 Ekim ayında mevcut işletmelerle görüşülmüş olup aşağıda yer alan temel sorulara yanıt aranmaya çalışılmıştır:

- Menüdeki yiyecek ve içecekler Osmanlı mutfağının yüzde kaçını oluşturmaktadır?
- Ramazan ayında işletmenize olan ilgi artıyor mu ve Osmanlı saray mutfağı ağırlıklı farklı bir menü çıkarıyor musunuz?
- Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekleri üretme ve sunma konusunda zorluklar var mıdır?

- Restoranınızda sunduğunuz Yiyecek- İçecek hizmetleriniz ile misafirlerinizin Osmanlı Saray Mutfağını deneyimleme konusundaki beklenti ve ihtiyaçlarını tamamen karşıladığınızı dűřünüyor musunuz?
- Yerli ve yabancı műřteriler arasında hangi grup Osmanlı saray mutfađına ait yiyecek-içecekleri daha fazla talep etmektedir? Yabancılar arasında bu bađlamda talebi yűksek olan űlke vatandařları hangileridir?
- Osmanlı saray mutfağının tanıtılması için sizce neler yapılması gerekmektedir? Bu kapsamda siz neler yapmaktasınız?

### **1.3. Araştırmanın Yöntemi**

Bu arařtırmada nitel arařtırma yöntemlerinden yararlanılmıř olup, yarı yapılandırılmıř görűřme tekniđi kullanılmıřtır. Arařtırma soruları için farklı kaynaklardan yararlanılmıřtır. Arařtırma kapsamında oluřturulan sorular için dűrt farklı űretim űyesinden uzman görűřű alınmıřtır. Uzmanların űnerileri dođrultusunda sorular revize edilmiřtir. Arařtırma kapsamında 17 restoran ile yűz yűze görűřűlmű, geri kalan kısmı ile telefonla iletiřim sađlanmıřtır. Ekim 2020 tarihinde İstanbul'da faaliyet gűstermekte olan 25 tane yiyecek içecek iřletmesine ulařılmaya çalıřılmıřtır. 5 tanesinin konsept dıřı olduđu tespit edilmiř olup 20 iřletme ile arařtırmaya devam edilmiřtir.

### **1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları**

- Osmanlı saray mutfađına űzgűn olarak hizmet ve faaliyet gűsteren restoran, lokanta, 5 veya 4 yildızlı otel, űzel tesisleri kapsamaktadır .
- Osmanlı saray mutfađı olarak faaliyet gűsteren restoranların menűleri dűnemin mutfađını yansıtmalıdır.
- İstanbul'da bulunan yiyecek içecek iřletmeleride dahil olmak űzere menűsűnde Osmanlı saray mutfađına ait yiyecek ve içecekler bulundurması ile sınırlandırılmıřtır.
- Araştırmada ulaşılan sonuçlar, araştırmanın soru formunda yer alan sorular ile sınırlıdır.

## BÖLÜM 2. MUTFAK KÜLTÜRÜ

### 2.1. Kültür Tanımı ve Önemi

Kültür, söylemler, anlamlar ve sınırların yanı sıra değerler ve normlar açısından ilişkili ancak farklı ve çeşitli şekillerde de anlamlandırılabilir bir kelimedir (Jacobs and Hanrahan, 2005, s.10). Kültür; sosyal antropoloji, sosyal psikoloji, tarih, sosyoloji ve etnoloji gibi sosyal bilimlerin ortak olarak işlediği bir konudur (Url-5). Ayrıca Latince “colere” kökünden gelen kültür kelimesi (yerleşmek, yetiştirmek anlamında gelmektedir), genellikle insan faaliyetlerinin kalıplarını ve bu tür faaliyetlere önem veren sembolik yapıları ifade etmektedir (Url-4). Latince bir kelime olan kültür, toprağı tarıma hazır hale getirmek anlamına da gelmektedir (Url-5). Bu kavramlar, eski sosyolojik geleneklerin zayıflamış kültürel otoritesinin gelişmesinde yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte, bu kavramlardan ortaya çıkan, çağdaş kullanımların çeşitliliğini daha genel bir düzeyde birleştirerek kültürel dönüşün ötesine geçmeyi vaat eden bir kültür kavramının ana hatları oluşmaktadır (Jacobs and Hanrahan, 2005, s.10). Kroeber ve Kluckhohn (1968), literatüre göre kültürün tüm çeşitli anlamlarını ve ona yakın olan kavramsal ve göreceli olarak 164 tane ayrı tanımını bulmuştur (Kroeber ve Kluckhohn, 1968, s, 15). Eliot’a göre kültür, bir toplumun dinlerinin vücut bulmuş bir şekli olarak, bütün insanlığı bunalım, karamsarlık ve ümitsizlikten kurtarır (Eliot, 1981 s.20). Davis’a göre kültür, belirli bir grup insan için ortak olan fikir, değer ve inanç kalıplarını, onların karakteristik düşünme ve hissetme biçimlerini içermektedir (Jacobs, 2005, s.10). Belirli bir toplum içindeki bir grup insanı mı, yoksa o toplumdaki herkesi mi ya da farklı toplumlardan insanları kapsadığı önemli değildir (Inglis, 2005, s. 17). Tomlin’e göre kültür, “hayatı yaşanmaya değer kılan”, insan hayatı için önemli ve değerli bir şeydir (Tomlin, 1959 s.31). Kültür, bir millete veya döneme özgü olabilen yapılandırılmış bir medeniyet aşamasına sahip, kolektif insan inançlarının karmaşık bütünü olarak da tanımlanabilir (Url-2).

Kültür, yinelenen fikir, değer ve inanç kalıplarından oluşmakta ve belirli insan gruplarının kolektif yaşamının bir parçası olarak da tanımlanmaktadır (İnglis, 2005, s. 17). Bir “kültür” zaman içinde bir dereceye kadar varlığını sürdürmekte olup, zamanla değişme ve değiştirme gibi bazı kapasiteleri bulunmaktadır (İnglis, 2005, s. 19). Kültürün diğer bir önemli özelliği de öğrenilen davranışlardan oluşması olup biyolojik olarak kuşaktan kuşağa geçiş özelliğine sahip olmaması durumu söz konusudur (Duran, 2011, s.293). Kültür, tüm insanların sahip olduğu bir özelli olup birçok farklı kültür arasında bir varyasyonu temsil eden, belirli bir öğrenilmiş yaşam tarzına ve bir kişinin edindiği kalıplara atıfta bulunmaktadır (Url-2). Aslında, kültürlerin çoğu, insanların alışkanlıklarında ve davranışlarında o kadar derine yerleşmiştir ki, bir yandan kültür arasında ayırım yapmak zor görünebilir ve öte yandan sosyal anlamda bağdaştırılabilir (Hall, Neitz, ve Battani, 2003, s.7). Kültürün farklı tanımları, insan faaliyetini anlamak için farklı teorik yönelimleri veya değer biçme kriterlerini yansıtır (Url-4). Dil, din, mutfak, sosyal alışkanlıklar, müzik ve sanatı kapsayan belirli bir grup insanın özellikleri ve bilgisidir (Url-1). En temel düzeyde kültür ve kültürler arasındaki farklar, tanımlandıkları ve anlamlandırıldıkları şekiller gibidir.

## **2.2. Kültürü Oluşturan Unsurlar**

Yirminci yüzyılın başlarında antropologlar kültürü, bir halkın yaşam biçimi veya bir toplumda aktarılacak şey olarak tanımlamaktadır (Hall, Neitz, ve Battani, 2003, s.7). Kültürel unsurlar grup düzeyinde ele alınması gerektiği gibi ilgili kültürel grupların üyeleri tarafından homojen olarak bilinmesi, kabul edilmesi ve onaylanması gerekmez (Blanchard ve Allard, 2010, s.9). Kültürel normlar ise, bir toplumun iyi, doğru ve önemli olarak tanımladığı şeye göre nasıl davranılacağını tanımlar ve toplumun çoğu üyesi bunlara bağlıdır (Url-7). Toplumsal gelişme süreci içerisinde oluşan, bir topluma veya halk topluluğuna özgü sanat eserleri, inanç, dil, din, düşünce, tutum, davranış, örf, âdetler gibi maddi ve manevi değerleri kültür işlevsel olarak içinde barındırmaktadır (Url-6). Dolayısıyla belirli bir sosyal, etnik veya yaş grubunun öğrenilmiş ve paylaşılan davranış ve inanç kalıplarıdır. İnsanlar ise yaşadıkları dünyaya uyum sağlamak ve dönüştürmek için kültürü kullanırlar (url-2). Bu bağlamda kültür, gruba özgü sosyal kalıplar tarafından beslenen bir grup kimliğinin büyümesi olarak görülmektedir.

Kültürün kurumsal yapıları; kişisel kimlik, aile, kitle iletişim araçları, iş vb. gibi çeşitli sosyal kurumlarda temsil edilen maddi ve ideal kültürün kapsayıcı kalıplarına da odaklanmaktadır (Hall, Neitz, ve Battani, 2003, s.14). Birey, hemen hemen her kültürde, çeşitli grupların bir üyesidir (Mannheim, 1956, s.47). İnsanın kültürden, kültürün ise insandan ayrılamayacağı, tarihsel olarak her birinin etkileşim içinde olduğu söz konusudur (Bayık, 2014, s.17). Nerede bir toplum hayatı varsa, orada bir kültür doğmaktadır (Arslanoğlu, 2001, s.3). İnsanların sosyal hayata katılırken kullanabilecekleri kültürel materyaller, farklı sosyal konumlardaki bireyler arasında farklı şekilde dağıtılmaktadır (Hall, Neitz, ve Battani, 2003, s.15). Bu farklılıklar kültürün nasıl, kim tarafından ve kim için üretildiğinin ve dağıtıldığının sonuçlarıdır.

### **2.2.1. Dil ve din**

Dil, en basit tanımıyla insanların birbirini anlamasını sağlayan sözlü ve yazılı olarak en etkili iletişim aracıdır (Url-9). Kültürün varlığına öncülük eden en güçlü unsurlardan birinin de dil olduğu söylenebilir (Bayık, 2014, 35). İnsanların dil aracılığıyla iletişim kurma kapasitesi, belirli temel ve doğal eğilimlere sahip olması söz konusudur (Inglis, 2005, s.3). Bir dilin gerçekliği o dili kullanan insanların bir şeyleri anlama biçimlerini derinden şekillendirir (Saussure, 1959, s.19). Dil Edinimi Üzerine İleri Araştırma Merkezi, kültürü sosyalleşmeyle öğrenilen ortak davranış ve etkileşim kalıpları, bilişsel yapılar ve anlayış olarak tanımlayarak bir adım daha ileri taşımaktadır (Url-1). Dil, millet denilen sosyal varlığı birleştirmekte olup bireyler arasında duygu ve düşünce birliği sağlamaktadır. Kültür ve dil, eş anlamlı olmasa da yakından bağlantılıdır. Kültür, sadece söylemsel düşünceyi değil, aynı zamanda sanat ve din de dahil olmak üzere sembolik ifadeleri de kapsayan bilgi sosyolojisinin bir uzantısıdır (Mannheim, 1956, s.44). Din, coğrafya, dil geleneksel olarak gruplar arasında düzenli ve basit bölünmeler oluşturmak için hizmet eder (Mack ve Surina, 2005, s. 22). İnsanlar, gerçekliğe doğrudan erişemediğinde bunun yerine gerçeklikleri özellikle kullandıkları belirli dilin kategorileri aracılığıyla, kültür yardımıyla tamamen şekillendirirler (Berger and Luckmann, 1967, s. 22-25). Din, kültüre ihtiyaç duyduğu çerçeveyi tanımlar ve bütün insanlığı bunalım ve karamsarlıktan kurtarmaktadır (Eliot,1981, s. 25-27). Öncelikli olarak kültür, bireylerin davranışlarını etkileyen bir faktör olup, bireyleri inançlar ve tutumlar gibi unsurlardan etkilediği görülmektedir (Yükselen, 2003, s.67; Kotler ve Armstrong, 2012, s.135). Toplumun din anlayışından



etkilendiği gibi, kültür de dinden etkilenmektedir. Toplumun belirli bir din anlayışına sahip olmasındaki en büyük etken de kültür olmaktadır. Din, kültürün oluşmasına yardımcı olsada din ve kültürün eşit olduğu söz konusu değildir (Eliot,1981, s. 25-27). İnsanlar belirli fikirlere, değerlere, inançlara, gelenek ve göreneklere sahip olmadan var olamaz (İnglish, 2005, s.3). Dolayısıyla kültür; dili, dini, yemeği, evliliği, müziği, masaya nasıl oturulduğu ve nasıl kalkması gerektiğini insanlara nasıl davranılması gerektiğini, neyin doğru neyin yanlış olduğunu kapsamaktadır (Url-1).

### **2.2.2. Gelenek ve görenek**

Kültür, tipik olarak uygun ve uygun olmayan tutum ve davranışları tanımlayan ve yönlendiren bir grubun ortak normlarını, değerlerini, gelenekleri ve göreneklerini temsil etmektedir (Url-10). Diğer bir deyişle, kültür, belirli normlar üreten daha genel değerlerden oluşur ve bu da, insanları, ihtiyaçlarına uygun şekilde davranmaya yönlendirir (İnglish, 2005, s.7). Gelenek ve görenekler, zaman ve nesiller arasında toplumlara aktarılmaktadır. Gelenek ve görenekler farklı kurallara ve normlara sahip sosyal bir bağlam olduğundan dolayı kültürel süreçlerden etkilenmektedir. Dolayısıyla gelenek ve görenek kültürü oluşturan unsurlar arasında yer alarak kural ve normlar aracılığıyla insanların nasıl davranması gerektiğine yardımcı olmaktadır (Luthans ve Doh, 2012, s. 127). Kültür görgü kurallarında olmak üzere mükemmelen olarak kabul edilen kaliteyi yansıtılmaktadır (Url-3). Gelenek ve görenekler, bir toplum ve medeniyeti güçlü kılan en önemli unsurlardan bir tanesidir (Url-11). Her toplumun, geçmişten günümüze taşıdığı kendine ait örf, adet, gelenek ve görenekleri vardır.

### **2.2.3. Dünya görüşü**

Kltrlerimiz “dünya görüşü” adı verilen daha büyük yapılar içinde var olur (Url-13). İnsanların sosyal dünyalarını anlama ve değerli insanlar gibi hissetme konusundaki temel ihtiyaçlarını karşılamaya yardımcı olur (Major vd., 2007, s.3). Bireylere dünyanın gerçekte neye benzediği ve dünya için geçerli bilgilerin neler olduğu hakkında n varsayımsal bilgiler sağlamaktadır (Cobern, 1994, s.5). Farklılıklar olsa da, tüm bu terimler toplumda varolan statü farklılıklarını, paylaşılan sosyal tutumları, inançları ve değerler sistemini sağlamaktadır (Major vd., 2007, s.2). Bireylerin stresli yaşam olaylarını değerlendirme ve bunlara nasıl uyum sağladıkları konusunda önemli

bir rol oynar. Bu yönden insanlar için duygu ve davranış yönünden rasyonel olmayan bir temel sağlamaktadır (Cobern, 1994, s.5).

“Dünya görüşü” terimi genellikle kişisel ve tarihsel bir bakış açısını vurgulamak içinde kullanılır (Vidal, 2008, s.3). Bu yönüyle felsefi düşünceler, dünya görüşlerini anlama, açıklama ve düşünme yönünden yardımcı olmaktadır. Siyasi, ekonomik ve sosyal felsefelerin tümü, insanların değerlerini şekillendirme sebebinin etkilemektedir (Url-12). Bir bireyin ya da kültürün, çevresindeki dünyayla ilişkisini görme, anlama ve açıklama biçimini ifade eder (Toelken, 1996, s. 263). Kimlik ve anlam ise tüm dünya kültürlerinde insan yaşamının bir parçası olarak tanımlanır (Url-13). İnsanların dünyayı gördüğü şekilde anlamlandırması, davranış yönünden gelişmesine etki etmektedir (Özkan, 2012, s.16). Bireyi çevreleyen toplumun dili ve geleneklerinin derinliklerinde saklı olan deneyimlerini, inançlarını ve varsayımlarını anlamalarını sağlar (Url-13). Dünya görüşünün en temel özelliklerinden bir tanesi de kapsayıcı olması ve insanların bütün toplumsal ve bireysel olarak yaptıkları etkinlikleride içinde bulundurmasıdır (Tokat, 2006, 42). Bu yönüyle dünya görüşleri, sosyalleşme sürecinin bir ürünü olup nesilden nesile aktarılabilme özelliği de taşımaktadır. Bu anlamda bireyler iç güdülerini, düşünceler ve eylemlerini kültür tarihini eleştirel bir şekilde inceleyerek anlayabilir (Url-15).

#### **2.2.4. Tarih ve sanat**

Kültür, bir toplumun gerçekliği yorumlama, iletme ve dönüştürme biçimiyle tarihsel kültür yönünden toplumun geçmişiyle ilişki kurmasının özgül ve özel bir yoludur (Url-16). Bir kültürün tarihinin tam olarak nerede başladığı ve nerede bittiği belirsiz olabilir. Tarih ve kültür, sanat, ahlâk, ilim ve dine ait değerler ile bulunduğu coğrafyaya göre şekillenmektedir (Url-14). Kültürel olarak tarih, geçmiş bir zamanı ve yeri canlandırarak, her toplumun kendine özgü kültür ve sanat yaratmasını sağlamaktadır (Url-16). Tarih ve sanat ise bireylerin geçmişe bakmasını ve uygarlıklarının yüzyıllar boyunca nasıl geliştiğini anlama ve kendini tanıma biçiminin daha iyi bir yoludur (Url-14). “Tarihsel Kültür” kavramı ve diğer dillerdeki soydaşları, bir toplumun kendi geçmişiyle olan etkili ve duygusal ilişkisine yaklaşmanın ve anlamının yeni bir yolunu ifade eder (Url-16). Buna en iyi örnek görsel sanat olup geçmişin hikayelerini aktarabilir ve geçmiş olaylar hakkında neden-sonuç ilişkisini kurmayı sağlamaktır (Url-14).

Bazı insanlar, düşünce, duygu, birikim ve beceri ile diğerlerinden daha gelişmiş yeteneklere sahiptir. Bu bağlamda sanat, bir yönüyle sanatçının bir toplumdaki tüm insanlar tarafından eşit olarak paylaşılmayan belirli bir teknik beceri geliştirdiğini ima eder (Andreatta ve Ferrero, 2013, 285). Bu beceriler kasıtlı olarak sanatsal kültürün ürünlerinde yansıtılır, ancak aynı zamanda giyim veya mutfak gibi günlük yaşamın nesnelere ve deneyimlerine de içermektedir (Url-15). Dolayısıyla sanat, maddeyi, sesi veya hareketi bir toplumdaki insanlar tarafından estetik olarak anlamlı kabul edilen bir biçime dönüştüren herhangi bir etkinliğe yönelik belirli becerilerin uygulanmasının hem süreci hem de ürünleridir (Andreatta ve Ferrero, 2013, 285-286).

Sanat ve kültür sosyal sistemin diğer parçalarıyla bağlantılıdır. Batı toplumlarında din daha az etkili olmaya başlarken, kısmen yerini alan sanat fikrinin ortaya çıkması bir tesadüf değildir (Inglis, 2005, s.61). Sanat tarihçileri genel olarak sanatın güçlü bir dini temele sahip olduğunu kabul ederler (Andreatta ve Ferrero, 2013, 291). Ayrıca sanat kültürü ile din arasında büyük benzerlikler bulunmakta olup, her ikisi de bir şekilde sıradanın üstünde veya ötesinde olan daha yüksek şeylere inanmaktadır (Gimpel, 1969, s.32). Kültür aynı zamanda büyülü inançlardan cinsiyet rollerine ve ırksal hiyerarşilere kadar gündelik tutumları, değerleri, varsayımları ve önyargıları ifade eden ritüelleri ve uygulamaları açıklar (Url-15). Tarih boyunca günümüze kadar kalıntılarını korumuş olan dini anıtsal yapılar görsel kalıntı ve figürler olarak bu yönden örnektir. Sanat ve din arasındaki ilişkiyi görmek için bir kiliseye, sinagoga veya tapınağa gitmek yeterlidir (Andreatta ve Ferrero, 2013, 289). Tarihsel çerçeveler, din, aile, sosyal yapı, mutfak mirası ve bölgesel etkileri içermektedir (Mack ve Surina, 2005, s. 23).

### **2.3. Kültürel yayılma ve mutfak**

Sosyolojik bir yaklaşımla, besin ve yeme eyleminin çağdaş gerçeklikleri anlamlandırmaya yönelik olarak her bir girişimin, geçmişi ele almadan ortaya koyulması imkansız görülmektedir (Beartsworth ve Keil, 2011, s.29). Yemek, yaşamın vazgeçilmezleri arasında olup insanların zevk alanlarının ilklerinden birisi olmuştur (Belasco, 2006, s.7). Beslenme alışkanlıkları, kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik özellikler ile tarihsel sürece göre şekillenmektedir. İnsanoğlu hayatını devam ettirebilmek için, insanlığın varoluşundan itibaren, yeme-içme ihtiyacını karşılamak durumunda kalmıştır (Taşdağıtıcı, 2016, s.6). İnsanların açlığını ne şekilde, ne zaman

ve hangi yemeği seçerek gidereceği antropolojik ve kültürel bir olgudur (Talas, 2005, s.275). Mutfak ve yeme-içme kültürü bir toplumun ulusal kimlik kaynağıdır (Martens ve Warde, 1998, s.113). Güler ve Talas'a göre kültürel değerler, toplumların yaşam biçimleri ve yeme içme alışkanlıkları üzerinde etkili olup toplumların hayat tarzını yansıtmaktadır (Güler, 2010, s.24, Talas, 2005, s.275).

Bir ulusal mutfak, yalnız ulusal ekonominin bir ürünü olmamasıyla beraber, bir dünya görüşünde ürünü olmaktadır (Belge, 2001, s.15). Bu bağlamda yiyecek ve içeceklerin sosyo-kültürel bir anlamı vardır (Arlı ve Gümüş, 2007, s.145). Bunlar arasında sanatsal performanslar, sosyal uygulamalar ve gastronomi gelenekleri yer almaktadır. Bir kutlamada ve eğlencede belirli yiyecekleri yapmak ve yemek, sosyal bağları güçlendirir. Belirli yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunulması ve paylaşılması sosyal ve kültürel önem taşımaktadır. Bir mutfak, kullanılan malzemelerin türü, yemeklerin sırası ve yeme görgü kurallarına göre belirlenir (Goody, 1982, 151). Dolayısıyla kolayca değişmeyen sosyal bir kurumdur. Bir mutfağın bileşenleri, doğrudan deneyim yoluyla hayatın çok erken dönemlerinde öğrenilir ve bu nedenle yeme alışkanlıkları kişiliğin muhafazakar parçalarıdır (Bratan, 2003, s.3). Kültürel olarak, yeme-içme görgü kuralları etkileşimle değişebilir. Örneğin, bir toplumda bir yemeğin sonunda geçirme, yemeğin tadını çıkardığının bir işareti olarak anlaşılabilir, ancak başka bir toplumda çok kaba bir davranış olarak algılanabilir (İnglis, 2005, s.21). Gelenekler; yiyecek çeşitliliği, toprakların ekimi, mutfak, değerler, sanat ve misafirperverliğin bir araya geldiği bölgesel yerler için önemlidir (Bratan, 2003, s.3). Mutfak diplomatik faaliyetlerden uzun süredir etkilenmiştir (White, vd, 2019, s.2). Mutfak, ülkelerin kendilerini ayırt etmeleri, tanıtmaya ve tanımları için temel bir yoldur. Mutfak diplomasisi, mutfak yoluyla ilişkilerin genişletilmesi ve ziyaret eden büyükelçilerin veya halk figürlerinin yemek alışkanlıkları ile ilgilidir (White, vd, 2019, s.2). Bu bağlamda farklı kültürlerin birbiri ile iletişim kurmasını sağlayan pek çok süreç olmuş ve aynı zamanda yemek kültürlerinde yayılmasını sağlamıştır (Beşirli, 2017, s. 193). Bu süreçleri, ekonomi ve ticaret, Göçler ve savaşlar olarak ortaya koyabiliriz.

### **2.3.1. Ekonomi ve ticaret**

Ekonomik antropoloji, insan toplumlarının hayatı mümkün kılan maddi mal ve hizmetleri nasıl sağladığını inceler (Url-10). Ekonomi ve ticaret kültürlerin birbirlerini

tanıma yollarından biridir. Ülkeler birbirleri arasında ticareti gerçekleştirirken ekonomi olarak da birbirlerine katkı sağlamaktadır. Ekonomik süreçlerin maddi ilişkileri kültürel ifadeleriyle birlikte incelenmektedir (Url-10). Her toplumda, bazı gruplar sosyal olarak değersiz ve ekonomik olarak dezavantajlı olduğunda önyargı ve ayrımcılığın hedefi olma durumunda kalmaktadır (Major vd., 2007, s.1). Dolayısıyla kültürel yakınlığın ülkeler arasındaki ticaret akışlarını belirlemede önemli bir rol oynadığına dair yaygın bir fikir birliği bulunmaktadır (Felbermayr ve Toubal, 2010, s. 279). Kültürel yakınlık, ortak bir kimliğin paylaşılması, iki ülke arasındaki yakınlığın derecesi ile ilgilidir. Kültürel farklılık ise ortak normların ve değerlerin bir ülkeden diğerine farklılık derecesi olarak tanımlanır (Hofstede, 2001, s.12).

Ticaret ve iletişimin olumsuz tarafı ise kültürler arası özel sorunlar yaratmakta olduğudur. Farklı bir yaşam tarzına sahip insanlar tanım gereği yabancıdır; yollar tahmin edilemez gibi görünür ve tahmin edilemeyen de muhtemelen tehlikeli olduğudur (Curtin, 1984, s.1). Kültürler arası değer sistemlerini de anlamak gerekli olmaktadır. Kültürün ticarete dürüstlük ve sözleşmelerin kaçınılmaz eksikliğini telafi etmek için bir mekanizma olarak güven üzerinde etkileri olduğu bilinmektedir (Hofstede, vd, 2010, s.3). Bu çıkarlar doğrultusunda kültürler arası ticaretin sorunsuz gerçekleşmesi mümkündür. Kültürler arası ticaret genellikle yerel ekonomiye yardımcı olmak için yapılan bir sistemdir (Curtin, 1984, s.41). Milletlerin ekonomik ve politik bağımsızlıklarını, kültür kaçınılmaz bir şekilde takip etmektedir (Eliot, 1981, S.128).

Kültürel hatlar arası ticaret ve mübadele, değişim için belki de en önemli dış uyarıcı olan insanlık tarihinde çok önemli bir rol oynamıştır (Curtin, 1984, s.1). Yollar, insanlar arasındaki en iyi ve ilk iletişim araçları olmuştur. Yollar uygarlığın ve kentleşmenin başlangıç noktası olmaktadır (Abbasi Semnani ve Modiri, 2017, s.2). Dünya üzerinde ekonomiye yön veren ticaret yolları ise İpek yolu ve Baharat yoludur (Beşirli, 2017, s.194). Asya'yı Avrupa'ya bağlayan en önemli ve tarihi yollardan biri İpek yoludur (Abbasi Semnani ve Modiri, 2017, s.2). Bu iki ticaret yolu ticaret ürünlerinin doğudan batıya taşınması sürecinde önemli olup, aynı zamanda farklı kültürlerin karşılaşmasına ve kültürel unsurların taşınmasına da aracı olmuştur (Beşirli, 2017, s.194). Bu yollarda sadece ipek ticareti olduğu anlamına gelmediği gibi baharat, çay, porselen, kağıt ve değerli taşlar gibi diğer mallar da bu yoldan aktarılmaktaydı (Abbasi Semnani ve Modiri, 2017, s.2). Bu ticaret yolları sayesinde

farklı kültürdeki toplumların mutfak kültürlerine yeni besinler girmesi söz konusudur. Bu süreçte Türklerin Orta Asya'dan Ön Asya'ya geldiklerinde hayvansal ürünleri işlemedeki kabiliyetlerini bitkisel ürünlere uygulayan kültürlerle temas etmeleri ve buna bağlı olarak mutfaklarını geliştirmeleri söz konusu olmaktadır (Beşirli, 2017, s.194).

### **2.3.2. Göçler ve savaşlar**

Göç, “bir ülkeden, yerden veya bölgeden diğerine hareket” olarak tanımlanır (Url-18). Yeni bir devlet oluşumu, savaşlar, soykırım, vb., gibi faktörler mülteciler ve diğer zorunlu göçmenler üretmektedir. İlk göçmenler, Afrika kıtasından gelen eski insanlardır (Url-18). Göçler muhtemelen iklim, yiyecek bulunabilirliği ve diğer çevresel faktörlerden kaynaklanmaktaydı (Url-18). Zorunlu ve gönüllü göçler, toplumların sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik yapılarını belirleyen önemli bir faktör olmuştur (Beşirli, 2017, s.194). Geçmiş zamanlarda bütün insanlık kıtlık tehdidi ile yaşamıştır (Avcı, vd, 2012, s. 24). Dolayısı ile yiyecek-içecek tedarikinin yapılması göçlere neden olmuştur. Bunun toplumsal örgütlenme yönünden en meşhur örneğin; İrlanda'da yaşanan patates kıtlığı olup nüfusun azaldığı, kalanların ise göç ettiği ve yarısında açlıktan öldüğü bir kıtlıktır (Avcı, Erkoç ve Otman, 2012, s. 24). Göçlerin etkileri, elbette mevcut kültürde etkiledikleri değişikliklerle sınırlı değildir. Uzun vadede, tarihsel halkların ırksal özelliklerini de belirlemektedir (Park, 1928, s.884). Selçuklu mutfağı, göç ettiği Anadolu'nun kendilerine kazandırmış olduğu avantajları İslam dininin seçici eleğinden geçirerek oldukça zenginleşmiştir (Kızıldemir vd., 2014, s. 198).

Halkların göçü, başka bir deyişle, bireylerin hareketleri ve bu hareketlerin sık sık yol açtığı savaşlara dönüşmüştür (Park, 1928, s.886). Savaşlar ve işgaller birçok toplum yapısının değişmesine neden olmuştur (Beşirli, 2017, s. 203). Zamanın başlangıcından beri savaşlar tarihin seyri üzerinde de önemli bir etkiye sahip olmuştur. Yemek, düğün, ölüm gibi geçiş dönemleriyle savaşın da vazgeçilmez unsuru olmuştur (Eker, 2018, s. 175). Savaşlar her şeyi derinden değiştirir ve çiftçilerde tarlaları kadınlara bırakarak savaşımaya gider, sınırlar değişir, yiyecek tedariki kesintiye uğrar ya da doğrudan yiyecekler silah olarak kullanılır (Civıtello, 2008, s.18). Emeviler döneminde İslam imparatorluğundaki halklar çoğalmış, geniş coğrafyadan yeni gelen yiyecekleri yeni pişirme teknikleri ve baharat çeşitleri ile İslam mutfaklarında başkalaşım

gerçekleştirmiş olup Müslüman bir üst kesime özgü yemek üslubunun doğuşunu sağlamıştır (Beşirli, 2017, s. 203). Bu bağlamda ticaret, savaşlar ve göçler gibi unsurlar yeni yiyecek içecek çeşitlerinin yayılmasında ve tanınmasında daha fazla etkili olmuştur (Kızıldemir vd., 2014, s. 206).

#### **2.4. Mutfak, Yemek, Kültür ve Kimlik İlişkisi**

Kimlik, mutfak kültürü ve buna yönelik hareketler ve faaliyetleri ile yakından ilişkilidir. Mutfak kültürü kavramı, geçmişten bugüne kadar gelmiş olan kültürel unsurlarla yakından ilişkili olan birer kimlik aracı olarak ifade edilmektedir (Sağır, 2012, s. 267). Bir bölgenin aşçılığının hem birey hem de ulus için kimlik oluşumunda ayrılmaz bir rol oynadığı söz konusudur (Mack ve Surina, 2005, s.17). Mutfak bir toplumun ulusal kimlik kaynağıdır ve yiyecek oldukça güçlü ve önemli bir anlam oluşturma aracıdır (Martens ve Warde, 1998, s.113, Avcı, vd., 2012, s. 130). Bununla birlikte, topluluğun tanıdık yiyecekleri, bir birey ve bir kültür grubu için en güçlü rahatlık ve kimlik kaynakları arasındadır (Jacobs and Hanrahan, 2005, s. 22). 1980'lerin ortalarından bu yana kimlik kavramı, toplumun günümüzdeki dönüşümlerini açıklamayı amaçlayan neredeyse tüm sosyal araştırmalarda kararlı bir şekilde ön plana çıkmıştır (Scholliers, 2001, s. 6). Yalnızca kültürel sosyolojinin değil, aynı zamanda siyasal sosyolojinin ve buna yönelik hareketlerin sosyolojisinin temel ilgi alanı haline gelmiştir (Jacobs and Hanrahan, 2005, s. 17). Milletler tarafından yönetilen siyasi varlıklar, uluslarının tarihini ve kültürünü tanımlamaya veya yeniden inşa etmeye çalışırlar. Bu, zaman zaman bir ulusun veya etnik grubun kimliğini sembolize etmek için uyumsuz bir şekilde ortaya çıkan otantik bir ulusal mutfağın tanımlanmasını ve tanıtılmasını içerir (Mack ve Surina, 2005, s.19).

Yemek, kültürle karıştığı noktada karşımıza bir kimlik ögesi olarak da çıkmaktadır (Sağır, 2012, 2677). Yemek ve kimlik arasındaki ilişki karmaşıktır (Scholliers, 2001, s. 3). Yemek, kimlik duygumuzun merkezinde yer almaktadır (Fischler,1988, s. 275).Ortaçağ İngiliz edebiyatında yiyeceklerin tüketilme tarzı, mevcut statünün korunması veya sosyal statünün değiştirilmesi ve yeni bir kimlik oluşturulması gibi konularda önemli bir yer kapsamaktadır (Avcı, vd., 2012, s. 127). Herhangi bir insan grubunun yemek yeme tarzı, onun çeşitliliğini, hiyerarşisini, aynı zamanda düzenini ve kimliğini ortaya koymasına yardımcı olmaktadır (Fischler,1988, s. 275). 1960 ve 1970 yılları arasında Claude Lévi-Strauss ve Mary Douglas yemeğin sınıflandırıcı ve

kimlik oluşturucu rolünü vurgulamışlardır (Scholliers, 2001, s. 3). Lévi-Strauss göre, “Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir” (Belge, 2001, s.15). Yemek, kimliği ifade etmenin birçok yolundan sadece küçük bir tanesidir. Çoğu insan mutfak ve yemekle ilgili birçok terimleri ve unsurları bilememektedir. Bu nedenle Warde şu sonuca varır: “Yemeğin kişisel kimliği ifade etme kapasitesinin sınırları vardır” (Warde, 1997, s. 199). Warde, kimlik oluşumu yönünden mutfağın yerinin önemini sorgulamada ve yemeğin işlevsel yönünü vurgulamaktadır. Kültürel çalışmaların bir çoğu yeme içmeyi sosyal göstergeler olarak göstermekte, ancak (benlik) algı çağrışımlarıyla birlikte “kimlik oluşumu” eksik kalmaktadır (Scholliers, 2001, s. 11). Yemek kimliği sürdürmekte olup kimliğin de öneminin artmasını sağlamaktadır (Warde, 1997, s. 199). Kimlik ise birçok kültür kollarına hitap etmektedir. Dolayısıyla bir ulusal mutfak, ulusal bir giysi kadar tarihi yansıtılabilmektedir (Belge, 2001, s.18). Mutfak kimliği kavramının bu sebepten ötürü önemli bir rolü bulunmaktadır.

## **2.5. Mutfak Kültüründe İnanç ve Beslenme**

Kültürde yemek ile ideolojik ve kozmolojik inançlar arasında yakın olarak kapsamlı bir ilişki bulunmaktadır (Goody, 2013, s. 158). Yiyecek ve yemek yollarının, dilin, dinin, kıyafetlerin, törenlerin, sembollerin ve benzerlerinin kültürün diğer unsurlarından daha fazla bir toplumdaki en kalıcı kültürel yönü olduğu söz konusudur (Mack ve Surina, 2005, s. 22). Yemek hemen hemen tüm inançların ritüellerinde belirgin bir şekilde yer almaktadır. Beslenme ve İnanç, yemek yemenin derin ekonomik, ahlaki ve teolojik önemi olduğunu göstermektedir (Wirzba, 2011, s. 3). Yemek yaptığımız en temel kutsal şeylerden bir tanesidir. Yemek ve yeme eylemi, özellikle grup halinde yapıldığında, insan kültüründe güçler doğurmaktadır (Albala ve Eden, 2011, s. 10). Paylaşılan algı ve çalışma, mutfak ve birlikte yemek yeme gelenekleri ile birleştiğinde, algının kesin ve anlamlı hale gelebileceği bağlamı oluşurmaktadır (Wirzba, 2011, s. 58). Ayrıca yemek Tanrı’ya sunulan adaklar da olmuştur (Beşirli, 2010, s. 165). Bu adaklar, bir isteğin, dileğin gerçekteştirilmesini istedikleri için yapılan ritüellerdir. Yemeğin doğasında yanlış bir şey yoktur, ancak yemeği sevmeyi öğrenme biçiminin, Tanrı’nın insanları yapmaya çağırđıđı inanç ve tutum çerçevesinde gerçekteştirilmesidir (Url-19). Öte yandan yemek gelenekleri,



dünyanın birçok mutfağını ve yemek yeme geleneğini oluşturan bölgesel ve etnik farklılıkları da yansıtır (Wirzba, 2011, s. 170).

Buda'nın beslenme alışkanlıklarıyla ilgili tavsiyesi, toplumdan ziyade manastır hayatını benimseyenlere yönelik olup genel ilkeleri ise aşağıda ki gibidir (Url-21);

- Budist manastırcılığının altında yatan önemli bir ilke, rahiplerin yemek için her gün topluluğa gidip dilenmeleridir.
- Rahiplerin kendilerine verilen her şeyi şükranla kabul etmeleri ve belirli yemekleri tercih etme veya reddetme konusunda seçici olmamalarıdır.
- Theravada Budizminde, keşişin hayvanın özel olarak onun adına kesildiğini görmemesi, duymaması veya bundan şüphelenmemesi koşuluyla, et yemenin yasaklanması yoktur.
- Tüm hissedebilen varlıklar için şefkatli ilginin erdemini vurgulayan Mahāyāna Budizminin etkisi altında vejetaryenlik en uygun beslenme şekli olarak görülmüştür.
- Buda'nın hem fiziksel hem de maddi yiyeceğin önemi konusunda net görüşleri vardır ve ölçülü olmayı teşvik etmiştir.

Ayrıca rahip ve rahibelerin günahların oruçlu iken itiraf etme zorunluluğu bulunmakta olup bunun sebebinin aç olan insanın hakikate daha yakın olacağı anlayışından kaynaklanmaktadır (Közleme, 2012, s.67).

Yahudi inancına göre ise, sayısız beslenme kurallarını açıklamak için yazılmış ciltler vardır. Yedinci Gün Adventistleri genellikle “optimal sağlık” için vejeteryan veya vegan bir diyet uygular , alkol ve tütünden kaçınırlar (Url-20). Yahudilikte temel ayırım, kaşer (Keşerut ya da kasher); uygun yiyecek ve tereif (Yahudi diyet yasalarına uymayan gıdasal ürünler); uygun olmayan yiyecekler arasındadır (Url-21). Bazı yiyeceklerin sadece Yahudilere haram kılındığı bilinmekte olup yiyecekler konusundaki yasaklamalar yiyeceğin tabiatından çok, topluma ceza olsun diye yasaklandığı görülmektedir (Taşkın, 2019, s. 21). Kategoriler Tivratta tanımlanmıştır, ancak Talmud (Yahudi geleneğinde tevratin yorumu) yazılarda daha fazla ayrıntı ve tanım bulunmaktadır (Url-21). Yahudilik dinine göre; oruç Tivratt'a yer almakta olup 25 saat oruç tutulmaktadır (Taşkın, 2019, s. 21). Yahudilerde süt ürünleri ile etli yiyecekler “yavru kuzunun etini yerken annesinin sütünü aynı anda tüketmiş gibi olursunuz” inancından dolayı et tükettikten sonra Sefarad Yahudilerinde altı saat,

Aşkenaz Yahudilerinde ise üç saati geçmeden sütlü bir yiyecek yenilemez (Beşirli, 2010, s.166). Etlî yiyeceklerde kullanılan mutfak gereçleri ise ayrı tutulmaktadır.

Yahudi inancından sonra gelen Hristiyanlıkta, yasalar giderek önemini yitirmiş ayrıntıların büyük bir kısmı yeni din tarafından yok sayılmıştır (Beşirli, 2010, s.166). İncil içerisinde bir yönden Yahudiliğin de kitabını içermesine rağmen Hristiyanlar eski ahit'i bir tarih kitabı olarak görmekte, yasaklar ve dini emirler yönünden riayet etmemektedirler (Taşkın, 2019, s. 17). Yemek yemenin derinliği ve gizemi göz önüne alındığında, diğer Hristiyanlar ve farklı inanç geleneklerini temsil edenler, yiyecekleri farklı görece ve tadacaklardır (Wırzba, 2011, s. 16). Domuz yetiştiriciliğinin de domuzun dini sembolik anlamı olan Hristiyan ülkeler yönünden oldukça zayıftır (Gürhan, 2017, s. 1219). Ayrıca Hristiyanlık inancında, tüm canlıların birbirlerine son derece muhtaç olduklarını ve yaşamın beslenmesini ve canlılığını sağlamak için Tanrı'ya bağlı olduklarını teyit eden güçlü bir inanç duymalarıdır (Wırzba, 2011, s.2). Hristiyanlığın merkezi ayini bir yemek ayinidir (övgü) ve yemeğin benzeri yönleri çeşitli şekillerde vurgulanır (Url-21). Hristiyan inancı geleneğine göre yemekler, Noel ve Paskalya gibi geleneklerinin her yerindedir (Url-19). Hristiyanların yiyecekleri ve bununla ilgili uygulamalarını inançlarını şekillendirmek, güçlendirmek ve yaymak için nasıl kullandıklarını göstermektedir (Albala ve Eden, 2011, s.5). İncil'de nefsin iradesi için insanlar perhize teşvik edilmiş olup bir yönden aslında oruç yerine geçmekte ve Katolikler iki çeşit oruç tutarlarken, Protestanlar iki orucu da tutmamaktadır (Taşkın, 2019, s. 18). Bu ritüeller itaat göstermenin ve Tanrı'ya yaklaşmanın bir yolu olarak yapılmaktadır (Url-20). Kurtuluşlarını yalnızca imanla sağlayan Protestanlar, oruçlarını sadece grup kimliğinin bir göstergesi olarak görmektedirler (Albala ve Eden, 2011, s.4). Perhize göre Ökaristik Oruç; "Ekmek-Şarap Ayini" olarak törenden 1 saat önce hiçbir şey yememe, üç saat öncesinden alkol almama gibi kurallarla yapılmaktadır (Taşkın, 2019, s. 18). Ayrıca İsa Mesih'in Son Zaman Azizler Kilisesi üyeleri alkol, kahve, çay ve tütünden uzak durmaları için çağrılırlardı (Url-20). Eklesiyaüstik Oruç ise Katolik kilisesinde 40 gün süren bir perhiz olup gündüz tek yemek, sabah ve akşam hafif yiyeceklerle geçirilen oruçtur (Taşkın, 2019, s. 18).

İslam ve Hristiyanlık gibi dinlerin inançlarında, ilk insan olan Âdem ile Havva'nın yasak meyveyi yemesinin ardından dünyaya gönderilmesi, insanın dünyaya gelme nedeni olarak yemek yasağının çiğnenmesi olduğu gösterilmektedir (Gürhan, 2017, 1207). İslam inancı ve Hristiyanlık inancı birçok yönden değişiklik göstermektedir.

İslam inancında yasak olan besinler kutsal kitap olan Kuran-ı Kerim’de Maide suresinde geçmektedir (Beşirli, 2017, s. 97). Maide suresine göre, “Size şunlar haram kılındı: Leş, kan, domuz eti, Allahtan başkası adına boğazlanan, boğulmuş, vurulup öldürülmüş, yukarıdan yuvarlanıp ölmüş, boynuzlanıp ölmüş (hayvanlar ile), canavarların yediği hayvanlar-ölmeden yetişip kestikleriniz bunun dışındadır- dikilitaş (putlar) üzerine boğazlanmış hayvanlar,ve fal oklarıyla kısmet aramanız size haram kılındı. Bunlar yoldan çıkmaktır. Bugün kafirler, sizin dininizden (onu yok etmekten) ümit kesmişlerdir. Artık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün size dininizi tamamladım, üzerinizdeki nimetimi tamama erdirdim ve sizin için din olarak İslam’ı beğendim. Kim son derece açlık halinde çaresiz kalırda günaha eğilimi olmaksızın bunlardan yemek zorunda kalırsa yiyebilir (Haram etlerden yiyebilir). Elbette Allah çok bağışlayan, çok acıyandır” (Maide, 5/3). Müslümanlar için domuz eti ve alkolden kesinlikle uzak durulur ve diğer etlerin “helal” olması için belirli bir şekilde kesilmesi gerekir (Url-20). Ayrıca kumar oynamak da yasaktır. İslam dininin yasakladığı domuz eti ile beraber, tek tırnaklı hayvan eti (eşek, katır vb.) ve tilki, kurbağa, sürüngen gibi hayvanların etleri İslam inancında ve özellikle günümüz Türk mutfağında yer almamaktadır (Karadağ ve Ertaş, 2013, s.119). Maide suresinde alkol ve kumar ile ilgili ayet ise şu şekildedir; “Ey iman edenler! İçki, kumar, putlar, fal okları ancak şeytanın işi pis şeylerdir. Onun için bunlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz” (Maide 5/90). Ayrıca İslam inancının beslenme temelinde temizlik ve hijyen bulunmaktadır. İslam inancında, Müslümanların bir ay sürmekte olan “Ramazan Ayı” boyunca yemek ve su, yani Allah’ın verdiği nimetlerin değerini anlayarak ona şükretmek için oruç tutulmaktadır ( Taşkın, 2019, s. 24). Oruç tutmak eylemi, niyet edilerek yapılan iftar saatine kadar hiçbir şekilde sıvı içecekler ve yemeklerden uzak durarak niyeti sağlamaktır. Ayrıca doyana kadar yemek ve fazlasını yememek ya da sofradan yarı aç kalkmak islam inancının esaslarından bir tanesidir. İslam inancında yemek, Tanrı’nın insanlara dünyadaki davranışlarına göre sunduğu hediyedir (Beşirli, 2017, s. 102). İslam ve diğer dinler arasında doktrinsel görüşler ve beslenme yasaklarındaki farklılıklara rağmen, kuralların arkasındaki nedenler aslında özünde oldukça benzerdir (Url-20). Her dinin farklı ritüelleri ve inançları kendi yasaklarını ve özgür olduğu yönlerini yemekler ve içecekler yönünden ve insan sağlığı açısından belirlemiştir.

## 2.6. Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Eski mutfak kültürünü ve beslenmeyi tespit etmek arkeolojik kazılarla mümkün olup kazılardan çıkarılan besin maddeleri, mezar kalıntıları, hayvan kemikleri, mutfak aletleri ve heykeller o dönemin sosyal hayatı ve ekonomisi olmak üzerine önemli bilgiler vermektedir (Gönülgül, 2020, s.16). Bilinen ilk çanak çömlek kaplar yaklaşık olarak M.Ö. 10.000 yılında Japonlar tarafından yapılmıştır (ToussaintSamat, 2009, s. 15). Arkeolojik kazılarda eski dönem insanların yemek pişirme yöntemlerinde evrenselliğin olduğu, önceleri fırınlarda yapılan pişirme işleminin, M. Ö. 6000- 5000 yıllarında kap içerisinde yapılmaya başlandığı söz konusudur (Közleme, 2012, s. 9). Orta Asya'da, 6. ve 7. yüzyıllara ait olan mezarlardan altın kaplar, süs eşyaları, av sahnelerini gösteren bronz levhalarla Türkçe yazılar bulunan kaplar çıkarılmıştır (Gönülgül, 2020, s. 16). Paleolitik dönemden günümüze kadar mutfak kültürümüz değişimler geçirerek günümüzdeki beslenme anlayışı meydana gelmiştir (Selimoğlu vd., 2018, s. 392). İnsanların ilk beslenme süreçleri bitkiler ve tropik meyvelerle başladığı söz konusudur (Gürsoy, 2013, s. 11). En eski dönem olan Paleolitik Dönem'de insanlar yaşamlarını devam ettirebilmek için, doğa koşullarına göre uyum sağlamış, vahşi bitki ve sürüleri izleyerek besin ihtiyaçlarını karşılamışlardır (Selimoğlu vd., 2018, s. 392). İçgüdüleri ile ya da hayvanların yediği bitkileri gözlemleyerek deneme yanılma yöntemi uygulamışlardır (Gürsoy, 2013, s. 11). Dönemin zorlu şartlarından dolayı yemekte seçicilik de söz konusu değildir. İlk çağlar, insanın hayatta kalabilmek için yediğinin ne işe yaradığını, ne olduğunu bilmeden, tek nedeninin hayatta kalmak olduğu dönemdir (Düzgün ve Özkaya, 2015, s. 42). İnsanların bu dönemlerde başka alternatifinin olmaması onları bu şekilde bir yeme biçimine uyum sağlamasına neden olmuş, leşleri yemek, ateş olmadığı için eti çiğ olarak tüketmek durumunda da kalmışlardır (Selimoğlu vd., 2018, s. 392). Paleolitik ve Mezolitik Dönemlere göre besin yetiştirme ve tüketilen gıdalar aşağıdaki tabloya göre gelişmiştir.

Tablo 2. 1: Tarihi arkeolojik kanıtlardan bilinen ilk oluşumlar (Kaynak: Toussaint-Samat, 2009, s. 684-685).

Dönem	Tarih	Alımlar	Yer
Alt Paleolitik (Australopithecus)	-2,000,000	Toplamacı Taş aletler Avcılık ve yemek Hazırlık	Afrika
Homo erectus (Neanderthal öncesi)	-800,000 -750,000	Ateş kullanımı Ateşin kullanımı Yamyamlık	Afrika Çin, Avrupa
	-500,000	Orman filleri avlandı (Tuzaklar)	Avrupa
		Büyük ve küçük Oyunlar ile avcılık	Her yerde
Homo Sapiens	-430,000	Neredeyse, tamamen etçil	Avrupa
Orta Paleolitik Neanderthal	-50,000	Tüylü mamut avlama	Avrupa
Üst Paleolitik Cro-Magnon	-40,000	Tüylü mamut avlama	Kuzey Amerika
	-30,000	Fırın (Delikli sıcak taşlar)	Avrupa
	-27,000 -21,000	Kil fırın Ceylan ve geyik sömürüldü	Çekoslovakya Sinai
		Koyun sömürüldü	Mağrip
	-15,000	Bizon avlandı, at avlandı	Kuzey Amerika
	-12,000	Ren geyiğinin seçici olarak sömürülmesi	Fransa (Dordogne)
		Köpeğin evcilleştirilmesi	İsviçre, Ukrayna, Türkiye
	-11,000	Tahıl öğüten ilk değirmenler, ilk sepetler	Kuzey Amerika
		Koyun yetiştirildi	İran

Tablo 2.1 (Devam): Tarihi arkeolojik kanıtlardan bilinen ilk oluşumlar

Dönem	Tarih	Alımlar	Yer
Mezolitik	-10,000	Ayçiçekleri Darı toplandı	Kuzey Amerika
		Yaylarla avlanma	Avrupa
	-9000	Yetiştirilen kök sebzeler	Yeni Gine
		Toprak kaplar	Japonya
	-8000	Yabani üzümler toplandı	Güney Avrupa
		İlk kırılğan olmayan buğday	Jericho (Yakın Doğu)
	-7800	Keçinin evcilleştirilmesi	İran
		Taş orak (Hasat edilen tahıllar)	Fransa (Dordogne)
	-7500	Ana tanrıçanın tasvirleri; avlanmada düşüş	Orta Doğu Avrupa
		Mısır yetiştirildi Kuru fasulye Su kabakları	Meksika
-7000	Tahıl kültürü (Arpa, buğday)	Yakın Doğu ve Mas-d'Azil	
-7000	Bakla yetiştirildi	Orta Amerika, Tayland	
-7000	Yaban öküzlerinin evcilleştirilmesi	Yunanistan, Yakın Doğu	
	Yabani tahılların yetiştigi bölgelerde yerleşim	Yakın Doğu	
	Ekili hurma	Sümer	
	Arpa, bezelye ve mercimek	Uzakdoğu, Avrupa	
	Çapanın görünümü	Orta Doğu	

Tablo 2.1 (Devam): Tarihi arkeolojik kanıtlardan bilinen ilk oluşumlar

Dönem	Tarih	Alımlar	Yer
	-6000	Zeytinler sömürüldü, yağ preslendi Köpek, keçi ve koyunun evcilleştirilmesi Meyve suyu süzgeçleri	Yakın Doğu Akdeniz Avrupa İsviçre
		Toplayıcılıktan çiftçiliğe kademeli değişim Avcılıktan hayvancılığa kademeli geçiş	Kuzey yarım küre
		Kiraz, vişne şarabı Demlenmiş bira Çanak çömlek yapımı	Türkiye
		Kabuklu deniz ürünleri toplandı	Kuzey Amerika

En eski yaşama tarzlarından birisi avcılık ve toplayıcılık olmuştur (Belge, 2001, s. 33). Bitkilerden yararlanan dönem insanları, avcılıkla beraber biçme-ekme ve toplayıcılık hareketlerine de yönelmişlerdir (Ciğirim, 2001, s. 50). Bunun sonucunda da yerleşik hayatı benimsemeye başlamışlardır. Yerleşik yaşamın getirdiği çanak ve çömlek buluşları insanların yiyeceklerini içinde pişirmesi fikrini üretmelerine olanak sağlamıştır (Selimoğlu vd., 2018, s. 392). İlk insanlar avcı ve toplayıcı olup besine bağlı işlerde toplumsal cinsiyete göre ayrılır ve yiyecekleri takip eden göçebeler halinde yaşarlardı (Civittello, 2019, s. 2). Avcılık ve toplayıcılık yaklaşık 10.000 yıl önce tarımsal ve hayvan evcilleştiriciliği-besin üreticiliği ortaya çıkana kadar insanlığın tek geçim kaynağı olmuştur (Beşirli, 2010, 161). Avcılık ve toplayıcılık insan ırkının tarih boyunca besin elde etmesini sağlamıştır ( Beardsworth ve Keil, 2011, s. 34). Avcılığa oranla toplayıcılığın çok daha kolay ve beslenmenin ilk aşaması olduğu söz konusudur (Belge, 2001, s. 33). Yaklaşık 3.3 milyon yıl önce Paleolitik Çağ'da, insanlar yontma taş aletler üretmiş olup, ateşi kontrol altına alarak önceleri kendileri av iken artık avcı konumuna gelmişlerdir (Tansu ve Okutucu, 2020, s. 2). Ateşin bulunması insanlar için yerleşik düzene geçme sürecini başlatan unsurlar

arasında değerlendirilebilir (Düzgün ve Özkaya, 2015, s. 42). Bununla beraber dönem insanların mezolitik döneme geçiş süreci hızlanmıştır. İnsanoğlunun beslenmelerinin temeli mezolitik dönemde oluşmuştur (Gürsoy, 2013, s.15). Erken / Orta mezolitik döneme ait arkeobotanik buluntu toplulukları yerleşim katmanlarından gelir, bu da büyük ölçüde evlerde depolanan ve günlük olarak işlenen ve kullanılan bitki bazlı yiyecekleri temsil ettikleri anlamına gelmektedir (Ivanova ve diğ., 2018, s. 235). Ayrıca Kıta Avrupası'ndaki tuz madenleri tarih öncesi insanları yerleşmeye teşvik etmiştir (Toussaint-Samat, 2009, s. 417). Tuz insanlar için çok önemli bir nimetti. İnsanlar mağaraları barınak olarak kullanmaya başladıktan sonra, avlayıp getirdikleri hayvanları parçalayıp mağaranın bir köşesinde de bu hayvanları pişirmişlerdir (Tansu ve Okutucu, 2020, s. 3). Ateşin nasıl, nerede ve kim tarafından bulunduğu bilinmediği gibi, en uzak Paleolitik dönemde yemeklerin pişirilme şekli hakkında da bir şey söylenmesi çok mümkün değildir (Toussaint-Samat, 2009, s. 9). Paleolitik dönemde insanlar beslenme olarak aşamalar kaydetmiş, av hayvanların etlerini ve bitkileri kurutup saklama teknikleri ile mutfak kültürü olarak ilk adımlarını attıkları ifade edilebilir (Demir, 2019, s.7).

Avcılık ve toplayıcılık sürecinden sonra, çiftçiliğin yayılmasıyla beraber üretime geçilmesi sonucunda toplumsal sınıf ve pişirme şekilleri anlamında farklılıklar gözlenmiştir (Selimoğlu vd., 2018, s. 393). Tarihte Neolitik Çağ olarak geçen bu dönemde, insanlık tarihinin en önemli dönemlerinden biridir. Üreticiliğe dayalı ilk yerleşik yaşam bu dönem olup, Cilalı Taş Devri olarak bilinir (Gürsoy, 2013, s. 15). Bu dönemin özelliği, insanlar ekmiş oldukları ürünlerden verim almak için yerleşik hayatı benimsemiş olmalarıdır (Düzgün ve Özkaya, 2015, s. 42). Arkeologların "Neolitik Devrim" olarak adlandırdıkları bu geçim kaynağı, insanlık tarihindeki en derin değişiklikti ve hala dünya üzerinde geniş kapsamlı bir etkiye sahiptir (Kiple ve Ornelas, 1999, s. 1125). İlk pirinç mahsullerinin günümüzden yaklaşık 10.000 ila 15.000 yıl önce ortaya çıktığı tahmin edilmekte olup, erken Neolitik çağlarda pirinç besin kaynağı olarak ilk ekiminin yapıldığı kuru yüksek arazilerde yetiştirilmiştir (Coedes, 1968, s. 50-55). Hindistan, Mısır, Orta Doğu ve Avrupa Neolitik halkları, Orta Doğu ve Orta Asya'da yabani olarak yetişen mercimekleri miktar olarak hasat edebilmek için ekmeye başlamıştı (Toussaint-Samat, 2009, s. 38). Buğday, Neolitik ve Bronz Çağı dönemlerinde Kuzey Avrupa'da önemli bir mahsul olmuş, ancak Mısır'da baskın bir mahsul olmasına rağmen, Akdeniz topraklarında daha az



popülerdi, et veya balık parçaları eklenebilen geleneksel bir yiyecek olan Roma kalın yulaf lapasının temelini oluşturuyordu (Alcock, 2006, s. 32). Bitki ve hayvan yetiştiriciliği ile ilgili gelişmiş deneyler Neolitik Çağda tarımı mümkün kıldı (Pilcher, 2006, s. 58). Neolitik çağlardan beri yabani zeytin ağaçları Yunanistan'da bilinmekteydi, ancak sıkma zeytin yağı olarak ilk yetiştirilen ağaçlar Girit'te yetiştirildi (Alcock, 2006, s. 159). Hayvanların evcilleştirilmesi ile evcil hayvan eti, vahşi hayvan etine göre daha fazla tüketilmişti (Selimoğlu vd., 2018, s. 393). Dünyanın başka yerlerinde sürekli kurulan kudretli devletlerde olmak üzere mutlaka hayvan yetiştiren topluluklar olmuştur (Beşirli, 2017, s. 222). Orta Asya'da köpek ilk evcilleştirilen hayvandır ve dönemin sonuna doğru koyun ve keçi de evcilleştirildiği anlaşılmaktadır (Gürsoy, 2013, s. 16). Evcil hayvan yetiştirme, İngiltere'ye de MÖ. 3500 civarında Neolitik göçmenler tarafından getirilmişti (Kiple ve Ornelas, 1999, s. 1217). Afrika ise çeşitli sömürgeciler tarafından getirilen çiftlik hayvanlarını gütmeye başladı ve böylece barışçı bir Neolitik kültürün kapanma aşamalarını hızlandırdı (Toussaint-Samat, 2009, s. 87). Neolitik Çağ'a geldiğinde yerleşik hayata geçilmesi sonucunda tarım ve hayvan evcilleştirmenin başlamasıyla farklı yönlerde ilerlemiştir (Tansu ve Okutucu, 2020, s. 2). Ayrıca dengeli ve sağlıklı beslenmek için sütten elde edilmiş olan yoğurt, peynir ve tereyağı gibi besinlerde tüketilmeye başlandı (Selimoğlu vd., 2018, s. 393). Mısır'da ise sığır tüberkülozu nedeniyle Neolitik Çağlardan beri hastalık yaygınlaşmıştı, bunun sebebi muhtemelen çiftlik hayvanlarıyla yakın temastan kaynaklanıyordu (Alcock, 2006, s. 235). Neolitik dönem, insanların bitki ve hayvanları evcilleştirme konusundaki uzun, zahmetli ve sabırlı çalışmaları onlara artık keyif alabilecekleri zenginlikler sağlamıştı (Toussaint-Samat, 2009, s. 183).

Tarım tüm dönemlerde en önemli besin üreticiliği olarak yapılmıştı. Deneme yanılma yoluyla, Tunç Çağı ve Demir Çağı çiftçileri, kuzey Avrupa'nın çevre koşullarına en iyi şekilde uyarlanmış mahsulleri keşfettiler (Kiple ve Ornelas, 1999, s. 1228). Yüzyıllar boyunca savaşa, hastalığa ve vebaya rağmen, antik dünyanın nüfusu MS. ikinci yüzyıla kadar arttı ve bunun nedeni, artan gıda miktarı, gelişmiş tarım uygulamaları, daha iyi hayvan yetiştiriciliği ve bitki hastalıklarının kontrolü idi (Alcock, 2006, s. 1). Tarih öncesi çağlarda (Tunç, Demir, Bakır Çağı) pişirme yöntemlerine rastlanılmıştır. Kase şeklindeki toprak kaplar, tarım döneminin başından itibaren Kore'de yemek pişirmek için kullanılmış ve M.Ö. Üçüncü yüzyıl mezarlarındaki Koguryo duvar boyaları,

toprakta yapılmış bir buharda pişirilen yiyecekleri tasvir ediyor olmasından kaynaklanmaktadır (Kiple ve Ornelas, 1999, s. 1186). Bu dönemlerde pişirmenin yiyeceğin kalitesini arttırdığı düşünülmekte olduğu anlaşılmaktadır. Kalıntılar olarak en fazla örneklere Akdeniz bölgesinde rastlanılmaktadır. Akdeniz bölgesinde büyük ve kapsamlı bir şekilde belgelenmiş gıda kalıntıları ve tarih öncesi, Neolitik, Tunç Çağı ve sonrasında kazılan büyük miktarda gıda ile ilgili sanat, çanak çömlek, aletler ve yazılı tabletler de dahildir (Fidanza, 1979, s. 79). Tunç Çağı boyunca evcilleştirilen hayvan ise at olmuştur (Kiple ve Ornelas, 1999, s. 1228).

Tarih öncesi çağlarda yemek sadece zorunlu ihtiyaç olarak görülmüştü, onun bir kültür göstergesi olduğu ve yemeği bir sanata dönüştürme ilk çağlardan başlayarak günümüze kadar devam etmektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015, s. 42). Medeni olma yolunda ilk adım hayvanların kesilmesiyle ve tuz, baharat kullanılmasıyla gelişim göstermiştir (Selimoğlu vd., 2018, s. 393). Her toplumun damak zevkine ve beslenme alışkanlığına, tarımsal üretimine, tarihi ve kültürel yapısına göre mutfak kültürü de değişmektedir (Uzel, 2018, s. 38). Tarih öncesi çağlardan günümüze kadar birçok kabile, uygarlık ve büyük uluslu devletler birbirlerinden kültürün her unsuruyla etkilenmiştir. En çok gelişim ve değişim gösteren mutfak ve yemek kültürü olmuştur. Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya geçiş sağlamalarıyla önemli ve zengin bir kültüre sahiptir (Güler, 2010, s. 25). Eski Türkler birçok yemeği tahıl kaynaklı yapmış olup, Uygurlar döneminde Çinliler'den öğrenmiş olduğu düşünülen mantı, dünyada geniş alana yayılan yemekler arasında olmuştur (Demirgöl, 2018, s. 109). Özellikle geçmişte Türk mutfağı, dinsel ve göç hareketleriyle birlikte yeni özellikler edinmiş olan mutfak kültürleri, Osmanlı döneminde de bu coğrafyadaki birçok mutfak kültüründen etkilenmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015, s. 42). Temelleri Anadolu'da atılan besinlerin işlenmesi, fırınlanması, saklanması gibi gelişmeler sayesinde dünyanın diğer bölgelerinde yayılmaya başlamıştır.

## **2.7. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi**

Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfaklarından biridir (Talas, 2005, s.276). Tarih boyunca Türkler'in yeme içme alışkanlıkları sosyal yaşamlarında önem verdikleri bir konu olmuştur (Demirgöl, 2018, s. 109). İlk insanların ortaya çıkması ile günümüze kadar, yeme içme alışkanlıkları sürekli değişim göstermiştir (Tansu ve Okutucu, 2020, s. 2). Yemek ihtiyacını karşılamaya yönelik gelişen mutfak kavramı, çeşitli

dönemlerde farklı evrelerden geçmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015, s. 42). Türk mutfak kültürü, Milattan önce III. Yüzyıllardan günümüze kadar gelen büyük bir döneme isabet etmektedir (Candar, 2019, s. 6). Eski taş çağından (paleolitik-İÖ 600.000-10.000) tunç çağına kadar (İÖ 3000-1200) izlenen süreç tablo 2.2’deki gibidir (Gürsoy, 2017, s. 11-19).

Tablo 2. 2: Tarih öncesi çağlarda Türk mutfak kültürü (Kaynak: Gürsoy, 2017, s. 11-15).

<b>Eski Taş (Paleolitik) İÖ 600.000-10.000</b>	<b>Orta Taş (Mezolitik) 10.000-8000</b>	<b>Yeni Taş (Neolitik) 8000-5500</b>	<b>Bakır Taş (Kalkolitik) İÖ 5500-3000</b>	<b>Tunç Çağları İÖ 3000-1200</b>
Avcılık	Avcı ve toplayıcı	İlk yerleşik yaşam	Taş yerine Bakır	Kentleşme
Anadolu yarımadası ilk yerleşim yeri	Küçük av aletleri	Üreticilik, tarım, çiftçilik	Arpa, Buğday tarımı yapıldı	Tunç bulundu
Göçebe hayat tarzı	Mızrak uçları, ilkel kesici aletler	Köyler ve şehirler	Köpek, koyun, keçi, sığır, eşek beslendi	Maden işleme, çömlekçilik ticareti
Bitkiler ve meyveler ile beslenme	Yay ve ok	Kaplar tahta veya taştan	At evcilleştirildi	Surlar, saraylar, erzak depoları ve tapınaklar yapıldı
Çay taşından yapılan Kesici aletler	Yabani tahıl taneleri (ekmek yapımı)	İlk evcil hayvan yetiştirme (Köpek)		Beylikler ve krallıklar oluştu
Ateş yok Etler çiğ tüketilmiştir		Koyun ve keçi evcilleştirildi		Susam, incir, üzüm, kayısı, armut, nar, ceviz, fındık, badem, buğday, arpa, haşhaş, bezelye, soğan, pancar, mercimek, bakla, safran, pırasa, kimyon, dereotu, kişniş ve tere yetiştirilmiştir.
Dönemin sonuna doğru ateş bulundu		Çanak çömlek geç neolitik dönemde yapıldı (Kil)		

Arkeologların yaptıkları kazılar sonucunda tarih öncesine ait buğday, arpa ve darı tarımının temelinin Anadolu’da atıldığı öğrenilmiştir (Url-22). Ayrıca eski Türkler, et olarak koyun eti daha sonra keçi, sığır eti tüketmiş, kısırak ve eti yenen hayvanların

aynı zamanda sütüyle de beslenildiği bilinmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013, s. 119). Anadolu'da İlk tarımsal yerleşmeler M.Ö. 8300 yılı civarında meydana geldiği düşünülmektedir (Url-22). Orta Asya göçebe insanının et ve süt ürünlerini kullanmaları, Akdenizin sebze ve meyveleri, Mezopotamya'nın tahıl ürünleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanılarak Türk mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır (Önçel, 2015, s. 34).

### **2.7.1. Orta Asya Türk mutfak kültürü**

Türkler, Cilalı Taş Çağında Orta Asya'ya yerleşip, Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki stepleri yurt olarak benimsemiş, dolayısıyla atlı göçebe kültürü burada doğmuştur (Kızıldemir vd., 2014, s. 193). Ayrıca bu dönemde belli törenlerde at etinin yendiği kaynaklarda geçmektedir (Url-22). Tavşan geyik gibi av hayvanlarında tüketilmiştir. Temel yiyecekleri ise koyun ve süt ürünleri olmuştur (Güler, 2010, s. 25). Kesilen hayvanların sadece etini değil ayrıca sakatatları da kullanılmıştır (Demirgöl, 2018, s. 108). Türkler, Orta Asya'da çorba olarak en fazla yoğurtlu çorba, un çorbası, tarhana çorbası, ve mercimek çorbasını tüketmişlerdir (Güler, 2010, s. 25) En çok buğday ve buğday unu ile yapılan yağlı hamur işleri ön plandadır (Önçel, 2015, s. 34). Orta Asya'da eski bir yemek olan mantıya "Metni" olarak bilinmekte ve Anadolu'nun bazı yerlerinde "Tatar böreği" de denilmektedir (Eröz, 1991, s. 161). Orta Asya Türklerinin ilk gıdaları arasında darıdan yapılan boza, yer almaktadır (Kızıldemir vd., 2014, s. 194). Eski Türklerin en önemli içkileri arasında ise mayalanmış kısırak sütünden yapılan kımız, yer almaktadır (Önçel, 2015, s. 34). Mutfak kültürünün en önemli gelişim evreleri Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinde değişim göstermiştir (Demir, 2019, s.14). Orta Asya'da göçebe hayattan dolayı Türklerin mutfak kültürlerine yönelik bilgiler kısıtlıdır. İlk yazılı kaynaklardan biri olan Orhun Abidelerinde Türk mutfak kültürü ile ilgili yazılı bilgilerde "tok", "aç", "azuk" gibi yiyecek terimleri yer almakta ve bu yapıtlarda geyik, tavşan etleri yenildiği, Bilge Kağan'ın ölen kardeşine yas töreni düzenlendiği ve ölü yemeği verdiği belirtilir (Url-22). Orta Asya Türkleri, tarım ve hayvancılıkla ilgilenmiş, göç ettikleri bölgelerdeki yabani bitkileri işlemekle sınırlı kalmıştır (Önçel, 2015, s. 34). Ayrıca şartların elverişsiz ve uygunsuz hale gelmesiyle Anadolu'ya göç etmiş ve Anadolu Selçuklu Devletini kurmuşlardır (Url-23).

### 2.7.2. Selçuklu dönemi Türk mutfak kültürü

Selçuklu Devleti ve Beylikler dönemlerinde (1040 sonrası, 1299 öncesi) Türkler Orta Asya'dan edindikleri mutfak kültürünü Anadolu'da bulunan uygulamalarla birleştirerek Anadolu'da üretilen gıdaların çeşitlenmesini ve mutfak kültürünün gelişmesini sağlamıştır (Güldemir, 2014, s. 347). Türkler, Anadolu topraklarında bilmedikleri ve tanımadıkları ürünler ile karşılaşmış, bu yeni ürünleri basit ve karmaşık pişirme teknikleri kullanarak çok zengin bir mutfak yaratmışlardır (Url-23). Ayrıca yarı göçebe olarak Mezopotamya ve Anadolu'ya gelmiş, bu coğrafyada tarım elverişli olduğu için zamanla yerleşik hayata geçerek tarımdan daha fazla yararlanmışlardır (Demirgöl, 2018, s. 110). Anadolu Selçuklularından günümüze mutfaklarıyla ilgili çok sınırlı bilgiler bulunmaktadır. Selçuklular, yemek pişirme, yemek çeşitleri ve muhafaza teknikleri ile kendilerine özgü farklı bir mutfak kültürü uygulamışlardır (Güler, 2010, 25). Selçuklu döneminde mutfak kültürü İslami anlayıştan etkilenerek, besin maddelerinin kullanımı ve israftan kaçınma gibi kısıtlamalar söz konusu olmuştur (Kızıldemir vd., 2014, s. 196). Selçuklular döneminde, et, yağ ve un yemek alışkanlığının simgesi olmuştur (Önçel, 2015, s. 34). Selçuklularda buğday ile arpa önce yıkanıyor daha sonra kurutulup değirmende öğütülerek un haline getiriliyordu (Gönülgül, 2020, s. 27). Selçuklu devrinde de yiyecekler ilk olarak, hayvanlardan ve bitkilerden sağlanmış, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etleri, sütleri, kümes hayvanları, tarımsal bitkiler, ağaçlar ve meyveler, yabani otlar ile beslenilmiştir (Kızıldemir vd., 2014, s. 196). On üçüncü yüzyılın sonlarında Osman gazi, Bilecik Tekfurun'na "peynir, yağ ve halı" hediye etmiş ve hayvansal ürünlerde bu dönemde önde gelmiştir (Gürsoy, 2013, s. 83). Boza, sucuk, pastırma paça yemeği, etli pide, pekmez, tutmaç, hoşmerim gibi yemek çeşitleri Selçuklular döneminden günümüze kadar ulaşabilmiştir (Önçel, 2015, s. 34). Selçuklu dönemde tüketilmiş olan yiyecek ve içecekler tablo 2.3'de belirtildiği gibidir.

Tablo 2. 3: Selçuklu dönemi mutfağın'nda bulunan bazı yiyecek ve içecekler(Kaynak: Demirgöl, 2018, s. 113).

Yiyecek-İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	Kırmızı et (kuzu, koyun, keçi, at ve av hayvanları), Beyaz et (balık ve kümes hayvanları), Sakatatlar (bağırsaklar, işkembe, kalp, baş, karaciğer ve böbrek), Biryani (büryan), Tirit.
Süt ve Süt Ürünleri	Süt (kısarak, inek, keçi ve koyun), tereyağı, kefir, yoğurt, ayran, kurut, çökelek ve tarhana.
Tahıl ve Baklagiller	Çavdar, buğday, yulaf ve arpa, Bulgur ve yarma
Ekmekler	Pilav ve helise Mercimek, nohut, bakla, fasulye
Çorbalar	Bazlama, yufka, somun, arı girde ve çukmin Şebit ve katmer Buğday, toyga aşı, yoğurtlu ve ayranlı çorba
Tahıllar	Yahniler ve tutmaç çorbası Zerde, paluze, un helvası, badem helvası, kadayıf, aşure, bal ve pekmez
Alkolsüz İçecekler	Hoşaf, meyve şerbetleri, bal ve pekmez şerbetleri, sirke ve boza
Alkollü İçecekler	Kımız ve şarap
Meyve ve Sebzeler	Elma, erik, üzüm, ayva ve kak, Patlıcan, ıspanak, turp, şalgam ve havuç,
Otlar	Madımak, yemlik ve yarpuz

Türkiye Selçukluları döneminde sulu ve susuz yemekler tüketilmiştir. Çorba olarak tüketilen yemekler: tarhana, lahana, tutmaç, kelle paça ve işkembe çorbaları olmuş, yemek türleri olarak: pilav, tirit, hotab, herise, kalye, borani, kebaplar, balık, yahni ve ziyafetlerde kullanılan av yemekleridir (Candar, 2019, s. 83). Ayrıca yoğurtlu çorba, keşkek, toyga aşı, ve aşurelerde yarma (dövme) kullanmışlardır (Demirgöl, 2018, s. 111). Selçuklu döneminde yemekler tek kap ve tek kaşık ile yenilmekteydi ve yemek sunumu esnasında çini veya bakır kaseler, testiler, sahanlar vardı (Gönülgül, 2020, s. 26). Selçuklularda iki öğün bulunmaktaydı kuşluk ve akşam (zevale) olarak; kuşluk,

sabahla öğlen arasında, tok tutan yemekler tercih edilmekte ve akşam yemeğinde ise bol çeşit bulunmakta ve hava kararmadan yenmektedir (Güler, 2010, 25). Selçuklu devri mutfak kültürü, Osmanlı İmparatorluğu dönemi mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır. Osmanlı saray mutfaklarını süsleyen, şerbet tüketimi de Selçuklu zamanından kalma bir gelenek olmuştur (Karataş, 2018, s. 30). Asur, Pers, Yunan, Roma, Bizans, Emevi-Abbasi, Arap uygarlıkları, Selçuklu devleti ile Osmanlıların İmparatorluğunun izler taşımakta olan bu topraklarda yaşanan kültürel faktörler bölgenin mutfak kültürüne de etki etmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015. s. 44). Türk tarihinde on dördüncü yüzyıla gelindiğinde Selçuklu ve Moğol gibi devletlerin varlığından sonra yapılan mücadelelerden tek bir mutlak galip gelerek, tarihe adını altın harflerle yazdıran Osmanlı İmparatorluğu idi (Karataş, 2018, s. 30). Türk Mutfak kültürünün Osmanlı İmparatorluğu döneminde gelişmesinin çok bilinen bir nedeni ise, Osmanlı'nın çok geniş coğrafi bölgeye sahip olması ve çok farklı kültürlerle bir araya gelerek etkilenmesidir (Güler, 2010, s. 25). Anadolu, Selçuklu göçebe kültüründen, Osmanlı saray mutfağı geçmişine dayanan Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünya çapında en büyük üç mutfaktan biri olarak sayılmaktadır (Canbolat, Keleş, ve Akbaş, 2016, s.79; Közleme, 2012, s.125).Türk Mutfağının daha iyi anlaşılabilmesini sağlamak için öncelikle Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinin tarih süzgecinden geçirerek aydınlatılması büyük önem taşımaktadır (Güldemir, 2014, s. 347).

### **2.7.3. Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü**

Anadolu'da iki asır yönetimi sağlayan Selçuklu dönemi son bulmuş, Anadolu'da Beylikler hâkimiyete geçmiş ve bu beylikler arasında, Osmanlı beyliği güç kazanarak, devlete dönüşmüş daha sonra Osmanlı İmparatorluğu'nun temelini atmıştır (Şimşek vd., 2020, s. 498). Osmanlı İmparatorluğu, Avrupa kıtasının bir bölgesi içinde olmasına rağmen, kültür ve din farklılıklarıyla Batı'dan ayrılan bir yer olarak kabul edilmektedir (Goffman, 2004, s.1). Dünyadaki en büyük ve en geniş topraklara sahip olan, uzun ömürlü imparatorluklardan birisi olmuştur (Quataert, 2005, s. 3). Anadolu coğrafyasında kurulmuş ve altı yüz yılı aşkın süre bu coğrafyada varlığını korumuştur (Şimşek vd., 2020, s. 498). Sultanların ve iktidardaki elitlerin inancı olarak İslam dini hakimdi, ancak Yunan ve Ermeni Ortodoks Kiliseleri İmparatorluğun siyasi yapısı içinde önemli bir yer tuttu ve birçok alanda geniş Hıristiyan nüfusa hizmet etti, buna

rağmen Müslümanlar sayıca fazla idi (Imber, 2002, s. 1). İslam dini hukukunun, on sekizinci yüzyılın ikinci yarısına kadar, Osmanlı devleti Avrupalı komşularından çok sayıda varsayım ve kurum benimsemeye başlamıştı (Faroqhi, 2004, s.28). Osmanlı döneminden önce, herhangi bir İslam toplumunda amaca uygun halk mutfaklarının geniş ölçekte kurulduğuna dair bir gösterge olduğu bilinmemektedir (Singer, 2005, s.481). Daha sonra Osmanlı mutfak kültüründe Müslüman öğretileri ve gelenekleri gelişerek desteklenen bir kurum haline gelmiştir. Osmanlı halk mutfakları olarak bilinen imaret, aşhane, “dârü’l-it’am, darü’z-ziyafe” ise on dördüncü yüzyıldan on dokuzuncu yüzyıla kadar Osmanlı İmparatorluğu topraklarında inşa edilmiştir (Singer, 2005, s.481).

Osmanlı İmparatorluğu’nun ekonomisi bir şekilde tarımsaldı ve sultanların ihtişamı köylülüğün köklü emeğine dayanıyordu (Imber, 2002, s. 2). Ekonomi temelde tarımsal kalmasına rağmen, tarımın kendisi dramatik bir şekilde değişip daha çeşitli ve daha ticari yönelimli hale gelmiştir (Quataert, 2005, s. 111). Osmanlı üretimi önce Asyalı, sonra Avrupalı rakiplerle mücadele etti ve bu sayede üretim sağladı. Köylülüğün tersine, İmparatorluğun nüfusunun bir kısmı, genellikle yerleşik halklar ve hükümetle çelişen yarı göçebe, pastoral bir varoluşa öncülük etti (Imber, 2002, s. 2). Daha sonra göçebelerin sayısal önemi 1800 yıllarından sonra keskin bir şekilde düşme eğilimi gösterdi (Quataert, 2005, s. 111). Osmanlıda farklı iklimlere sahip geniş topraklar, geniş ticaret ağı ve yeniliklere meraklı kişilerin bulunması mutfak kültürü yönünden gelişmesini sağlamıştı (Işın, 2014, s.7). Totaliter yapıya sahip Osmanlı toplumunda devletin gücü ve o gücü elinde tutan hanedanın yaşadığı saray, yemek kültürünün oluşumunda ve değişiminde öncül olmuştu ( Gürsoy, 2013, s. 11). Osmanlı saray mutfağı denilince ise yemek kültürü, sofraya zenginliği ve yemek sanatı akla gelmektedir (Akkaya, vd., 2018, s. 61). Osmanlı saray mutfağı’nda, 15. yüzyılda yemekler çeşit yönünden az ve sade, 16. yüzyılda ise en görkemli yıllarını yaşamış 17. ve 18. yüzyılda’da bu dönem devam etmiş, ancak 19. yy’da Osmanlı İmparatorluğu’nun fakirleşme sürecine girmesi ile Türk Mutfak kültürü de etkileşim göstermiştir (Çakıcı ve Eser, 2016, s. 217).

15.yüzyıl’dan itibaren Fatih, Yavuz ve Kanuni dönemlerinde Osmanlı saray mutfağı yükselişe geçmiştir. Fatih Sultan Mehmet döneminde Osmanlı saray mutfağı en hızlı gelişimini göstermiş ve 15. yüzyılın ikinci yarısında Topkapı sarayı’na yeni mutfaklar yaptırılmıştır (Hatipoğlu, 2014, s.63). Bu saray Haliç ile Marmara Denizi’nin



birleştigi noktada bulunarak, üç büyük ve görkemli avluyada sahip olmuştur (Goffman, 2004, s. 61). Tarihsel süreçte Osmanlı devleti Topkapı, Bursa, Edirne ve Yıldız saraylarından yönetilerek, bu saraylar Osmanlı mutfak kültürünü de geliştirmiş ve değiştirmiştir (Solmaz, 2018, s. 74). Ancak Osmanlı saray mutfağının en klasik dönemi Topkapı sarayında bulunan mutfağıdır. Topkapı Sarayı, Osmanlı hanedan mensuplarının evi olmakla beraber, ulema, saray muhafızı, idari bir makam, katipler, hizmetkarlar ve acemioğlanlar ve bunların odalarını içeren bir konuttu (Ünsal, 2008, 185). Topkapı sarayında dört kubbeli bir yer olan mutfak, Kanuni zamanında altı kubbe daha eklenerek genişletilmişti (Gürsoy, 2019, s.91). 1574 yılında mutfak büyük yangın geçirmiş, tadilat ve onarımı yapılırken Mimar Sinan tarafından büyütülmüş ve 10 kubbelik yeni bir bölüm yapılmıştır. Ayrıca saray kapasitesi geniş alana sahip olduğu için mutfak bölümleri de ayrılmıştır. Osmanlı saray mutfağı bölümlerine Tablo 2.4’de yer verilmiştir.

Tablo 2. 4: Osmanlı saray mutfağı bölümleri (Kaynak: Özkaya ve Cömert, 2017, s.31).

<b>Osmanlı Saray Mutfağı Bölümleri</b>	
Birinci Mutfak	<i>Padişah</i>
İkinci Mutfak	<i>Valide Sultan ve Padişahın çocukları</i>
Üçüncü Mutfak	<i>Padişahın eşleri</i>
Dördüncü Mutfak	<i>Baş kapıcı</i>
Beşinci Mutfak	<i>Divan-ı Hümayün</i>
Altıncı Mutfak	<i>Beyaz hadımlar ve Enderunda görevli zülüflü ağalar</i>
Yedinci Mutfak	<i>Düşük rütbeli saray çalışanları</i>
Sekizinci Mutfak	<i>Cariyeler ve kadın hizmetliler</i>
Dokuzuncu Mutfak	<i>Divan’a yardımcı olan Kule erbabı</i>
Onuncu Mutfak	<i>Sarayın tüm helva, şekerleme, tatl, reçel ve şerbet ihtiyacını karşılar.</i>

Ayrıca sarayda çok sayıda başka köle hiyerarşisi olmaklar beraber: aşçılar, pastacılar, mutfaklardan sultanın dairesine veya sarayın diğer kısımlarına yiyecek taşıyan kâhinler, su taşıyıcıları ve odun kesip taşıyan oduncular gibi saray dönemi hizmet vermiş köleler bulunmaktaydı (Imber, 2002, s. 153). İmparatorluğa geçiş sürecinin ilk zamanlarında Arap mutfağı ve İran mutfağı Osmanlı’da sofralarda etkili olduğu görülmekte olup, yemek isimlerinin çoğu da Arapça ve Farsça olmuştur (Hatipoğlu ve Batman, 2014, s. 63).

Osmanlı tarihinin, belirli anlamlarda en parlak ve görkemli dönemi Kanuni Sultan Süleyman zamanında kutlamalar ve gösterişli ziyafetler yapıldığı dönemdi (Belge, 2001, s. 124). Devlet büyükleri, dışardan gelen misafirler ve elçileri doyurabilmek, ziyafet vermek amacı ile aşçılar çeşitli yemek tarifleri ortaya koymuştur (Gönülgül, 2020, s. 27). Aşçılar bütün yeteneklerini ortaya koyarak oldukça lezzetli ve zengin yemek çeşitleri hazırlamıştır. Osmanlı döneminde padişahların düzenlediği ziyafet sofralarında, sunulan yemeklerin 100 çeşiti aştığı belirtilmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019, s.9). Özellikle dışarıdan gelen yabancı elçilerin kabul törenlerinde Osmanlı saray mutfağının ihtişamını gösterecek şekilde büyük bir özenle hazırlanırdı (Gürsoy, 2013, s. 119). Ayrıca yemekler kadar sunumda kullanılan kaplarda önemli idi. Bu kaplar üzerine yemeklerin konularak servis edildiği “sini” (genelde dövme bakırdan yapılan kalaylı ve yuvarlak) yemek vakti geldiğinde sehpa üzerine yerleştirilirdi (Bülbül ve diğ., 2016, s. 2375). Osmanlı döneminde sarayda yapılan yemekler, iki farklı yemek düzeni ile tüketilmekte olup, birincisi, yerde oturarak, birçok kişi aynı anda ortak bir kaptan el ya da kaşık kullanarak yemek yemesi (alaturka), ikincisi ise bir kişiye ait bir kaptan yemeğin çatal ve bıçak kullanarak masada yenilmesi (alafranga) düzenidir (Pala, 2010, s.1). Ziyafetlerin olduğu zamanlar kaynaklara göre daha çok alaturka düzeni kullanılmaktadır.

Osmanlı saray mutfağı için Matbah-ı amire ise (Saray halkının yemeklerinin yapıldığı yer) önemli bir yere sahiptir. Bu dönemlerde, her gün 4000-5000 kişiye yemek çıkarılmaktaydı (Özkaya ve Cömert, 2017, s.31). Mutfak ayrıca sarayın 5250 m<sup>2</sup>'lik bölümünü kapsamaktadır. 16. yüzyılın son yarısına gelindiğinde mutfaklarda 15-20 aşçıbaşı, 60 aşçı, 200 yardımcı, aynı dönemin sonunda toplam 1570'i bulan aşçı başı, aşçı ve yardımcısı çalışmaktaydı (Url-33). Ayrıca Osmanlı imparatorluğu döneminde yabancı devlet adamları aşçılarının yetişmeleri için Türk aşçılarının yanlarına gönderdikleri bilinmektedir (Özkaya ve Cömert, 2017, s.30). Aşçılar kebabçı, pilavcı, börekçi, perhizci, hoşafçı, tatlıcı, hamurcu olarak gruplara ayrılmıştır. Sultanın mutfağında görevli olan kişiler ise aşçıbaşı, ikinci aşçıbaşı, balıkçı başı, perhizci başı, kebabçı başı, tatlıcı başı, börekçi başı, refikleri ve neferleri olmuştur (Demirgül, 2018, s.115). Mutfaktan mezun olanlar yukarı çıkacak kabiliyette ise Enderun mektebine gönderilir, çıkamayacak durumda ise dışarı çıkıp taşra çıkma ismi ile anılırlar ve iş görürlerdi (Url-34). Enderun'da kilerci başı olan kilerden sorumlu kişi, aynı zamanda personel alımı, izin, maaş, ve terfi gibi işlerde onun arzı ile yapılırdı (Közleme, 2012,

s.133). Her gün Topkapı Sarayı'nda hizmetçiler, yeniçeri muhafızları, divan üyeleri, memurlar, padişah ve ailesi için yaklaşık 1500–2000, bayramlarda ve özel günlerde ise bunun iki üç katı yemek çıkarılırdı (Url-20). Saray Mutfağında pişmiş topraktan yapılan sunum kapları bulunmakta olup, porselen ve seramik olmak üzere iki tür kullanılır, seramik düşük derecede pişerken, porselen yüksek derecede pişirilmektedir (Pala, 2010, s.1). Osmanlı devleti'nin Klasik Dönemi'nde çeşitli sebeplerden dolayı coğrafyanın çoğu yerlerinde kıtlık yaşanmış ve devletin son dönemlerinde de kıtlık olaylarıyla karşılaşmıştır (Aktaş, 2019, s.664). Gıda kıtlıklarının siyasi huzursuzluğa neden olacağını engellemek için Osmanlı Devleti, İstanbul nüfusunun beslenme ihtiyaçlarını karşılamaya yardımcı olmuştur (Goffman, 2004, s.42). Osmanlı döneminde Halk mutfağı, Saray mutfağı gibi çok gösterişli olmasada çeşit ve lezzet yönünden çok zengindir (Güler, 2010, s.26). Mutfak kültürü bir toplumun kimliği olmakta ve sosyal farklılıkları, benzerlikleri tanımlamanın yanı sıra sosyal izleri ve sosyal değişiklikleri takip etmek ve anlamak için önemlidir (Akyürek, 2018, s.50).

## BÖLÜM 3. OSMANLI SARAY MUTFAĞI

### 3.1. Osmanlı Saray Mutfağı Yemek Kültürü

Bir toplumun inançları, kültürü, ekonomisi ve siyaseti o toplumun mutfağında izler taşımakta olup toplumun her yönünü yansıtmaktadır (Işın, 2014, s.7). Çok uluslu yapısıyla önemli bir rol oynayan Osmanlı ise; Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı dönemi mutfak kültürü, Türkler'in yemek kültürü üzerinde büyük etkiye sahiptir (Bülbül, vd., 2016, s.2374; Işın, 2014, s.7). Osmanlı döneminde en küçük mutfaktan, en muhteşem saray mutfağına kadar düzen, yeni lezzetler arama ve damak zevkine cevap verme kaygısı olmuştur (Haydaroğlu, 2003, s.3). Osmanlı dönemi mutfak kültürü ile ilgili ayrıntılı bilgi edinebileceğimiz mutfak, kaynak zenginliği yönünden, Fatih Sultan Mehmet Dönemi Topkapı Saray Mutfağıdır. Fatih'in İstanbul'u fethi sonrasında sarayda Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler olmuştur ve deniz ürünlerinin tüketimi de bu dönemde oldukça artmıştı (Solmaz, 2018, s. 76). Ege kıyılarının fethi ile balık ve deniz ürünleri Osmanlı yemek kültürünün bir parçası olmuştur (Ciğerim, 2001, s. 56). 14. ve 15. yüzyılda bulunan gıda maddeleri sarayın satın alma listelerine göre şu şekilde sıralanabilir (Gürsoy, 2013, 105-106):

1. Tahıl ve Bakliyat: Pirinç, bulgur, nohut, nişasta, mercimek, un.
2. Sebzeler: Pırasa, lahana, soğan, hıyar, şalgam, pazı, ıspanak.
3. Yağlar: Sade yağ, zeytin yağı ve kuyruk yağı.
4. Tatlandırıcılar: Amber, misk, zeytin, safran, maydanoz, sarımsak, kişniş, hardal, kimyon, nane, tuz, sakız, karanfil, tarçın, biber, sirke.
5. Et ve süt ürünleri: Yumurta, tavuk, süt, yoğurt, peynir, kaymak, istiridye, karides, paça, tatlı su balığı, kelle, av kuşları, bal, sığır içkembesi, kaz.
6. Meyveler: Armut, beyaz üyüm, siyah ve kırmızı üzüm, limon, karpuz, siyah erik, incir, nardenk (erik ve nardan yapılan ekşi pekmez), badem ve kestane.

14. ve 15. Yüzyıl'da Osmanlı saray mutfağındaki baharat çeşidi ise, Mısır'ın fethine kadar sekiz civarı iken sonraki yüzyılda iki yüzün üzerinde baharat kullanılmıştı (Solmaz, 2018, s. 76). Baharat kullanımı 15. ve 17. yüzyıllar arasında artmış tatlı, ekşi ve tuzlu tat yemeklerde bir arada kullanılmış, koyun ve kuzu eti yemeklere bol miktarda atılmış, deniz ürünleri ise saray mutfağında çok fazla rağbet görmemiştir (Şimşek vd., 2020, s. 498). Fatih döneminde, Ege kıyılarının fethi sonrası, zeytinyağlı yemekler mutfakta yer almıştı (Ciğerim, 2001, s. 56). Ayrıca pilavlar ve et yemekleri favori yemekler arasında olup Osmanlı'da pirinç pilavı saray mutfağının temelini oluşturmuştu (Şimşek vd., 2020, s. 498). Salça ise en erken 19. yüzyıla ait olup, önceki dönemlerde yemeklerin tamamında, eritilerek tortusu alınmış tereyağı kullanılmıştır (Solmaz, 2018, s. 76). Diğer bitkisel yağlar ise fazla kullanılmamakta idi. Osmanlı saray ve halkının yemek kültüründe çorbalar her zaman çok önemliydi. Osmanlı padişahları ve sultanları sarayda verdikleri yemeklerde çorba ikramında mutlaka bulunur, 15. yüzyılda mutfakta kırktan fazla çorba yapılırdı (Solmaz, 2018, s. 76).

16. ve 17. yüzyılda Türk mutfağı en görkemli yıllarını yaşamış, 17. ve 18. yüzyılda da bu görkemli dönem devam etmiştir (Hatipoğlu ve Batman, 2014, s. 64). Osmanlı devleti bu dönemlerde genişlemiş ve yemek kültürleride değişim göstermiştir. Bu dönemde aşçıların deneyimlerinin artması, fethedilen yerlerin mutfaklarının katkısı, yemek çeşitlerini çoğaltarak, pişirme yöntemlerini rafine haline getirmiştir (Gürsoy, 2013, s. 111). 16. yüzyılda, kümes hayvanlarının daha az rastlanılan türlerine ilgi duyulmuş ve saray mutfak defterlerinde satın alınan yüzlerce su kuşu (Devellioğlu'una göre mürğ-ü abî tabiri ördek için kullanılıyordu), yabani kaz olan anıt, bir tür dağ tavuğu veya orman horozu olan bedenos (Tetrao) ve keklik kayıtlıdır (Hatipoğlu ve Batman, 2014, s. 64; Işın, 2009, s. 450). Tahıl ürünleri, Kırım, Trakya, Bursa, Balıkesir ve yöresi, İzmir ve Manisa'dan; Pirinç, Mısır ve Flibe; sebze ve meyve, en fazla bir gün uzaklıktaki yerlerden temin ediliyordu (Gürsoy, 2013, s. 111). Ayrıca Amerika kökenli sebze ve meyvelerin saray mutfağında yer alması bu dönemin temel özellikleri arasında yer almaktadır (Şimşek vd., 2020, s. 498). Bu dönemde batı toplumuyla yavaş yavaş kültürel etkileşim gerçekleşmişti.

Günümüz Türk mutfağın'da karşılaştığımız yemeklerin büyük bir kısmını 18. ve 19. yüzyıllarda bulunan yemeklerin oluşturduğu söz konusudur. 18. ve 19. yüzyıllara gelindiğinde bu dönemlerde, Osmanlı İmparatorluğu gerileme döneminde idi. Fakat birçok kurumun tersine, Osmanlı saray mutfağı zirveye ulaşmıştı (Gürsoy, 2013, s.

115). 18. yüzyılda sultanlar Topkapı Sarayı'nda daha az zaman geçirmiş, sadece törenler sırasında ziyaret etmeye başlamış ve Boğaziçi sahillerindeki ya da diğer yerlerde bulunan yazlık sarayları tercih etmişlerdir (Faroqhi, 2006, s. 20). Bu dönemde sarayda üç tür ekmek yapılırdı; Padişah, sultanlar ve paşalar için özel hazırlanan beyaz ekmek, orta statülerde olanlara ikinci kalite, acemioğlanlar ve aşağı kademedekiler için üçüncü kalite (siyah ve sert) ekmek (Gürsoy, 2013, s. 115). Bu dönemde balık yahnileri ise genellikle sirke ve bol soğanlı, tereyağlı ve tarçınlı yapılırdı (Yerasimos, 2005, s. 169). Tereyağı özellikle pilavda ve etli yemeklerde tüketilirdi. Zeytin yağı ve tereyağı tüketiminden artanı şehirdeki dükkanlara satılırdı (Gürsoy, 2013, s. 116). 19. yüzyıla gelindiğinde daha fazla sakatat yemeğine rastlanılmış; beyin tavası, işkembe tavası, kuşbaşı terbiyeli ciğer tavası, böbrek yahnisi, ciğer kebabı karşılaşılan sakatat yemekleri arasında yer almaktadır (Hatipoğlu, 2014, s. 147). Kahve pişirme kaplarındaki değişim ise yine 18. yüzyılda olmuş, yerini ibrikli cezve almıştır. Avrupa etkisiyle 18. yüzyıldan itibaren sarayda çaya olan ilgi artmış ve 19. Yüzyılın ikinci yarısında Rus etkileşimi ile semaver kullanılmıştır (Hatipoğlu, 2014, s. 179). Günümüz Türk mutfağında kullanılan sebzelerin hemen hemen hepsi 19. yüzyılın ilk yarısında Osmanlı saray mutfağında tüketilmekteydi (Solmaz, 2018, s. 85). Türk yemek kültürünün her döneminde olduğu gibi bu dönemlerde de çorbanın yeri öndeydi. Çorbalarda 18. yüzyıldan sonra maydanoz, tarçın ve nane kullanılmaya başlanmıştı (Yerasimos, 2005, s. 64). Ayrıca Osmanlı döneminde bütün temel ihtiyaçları devlet tarafından karşılanmakta olan ordular için çorbalar büyük bir nimetti (Hatipoğlu, 2014, s. 103). Günümüze kadar gelen yemekler, çorbalar ve tatlılar Türklerin ilk buluşlarının zamanla değişip zenginleşmesiyle oluşmuştur (Solmaz, 2018, s. 67).

### **3.1.1. Çorbalar**

Çorba “*Türkçe sözlükte Farsça “şorba” olduğu belirtilirken sebzeyle veya etle hazırlanan sıcak sulu içecek diye tanımlanmaktadır*” (Arlı ve Gümüş, 2007, s.146). Fatih imaretinde pişirilen başlıca yemekler; sabahları pirinç çorbası ve geceleri buğday çorbası olmuştur. Her iki çorbanın da her gün et ve maydanoz ile yapıldığı bilinmektedir (Singer, 2005, s.488). Osmanlı döneminde saray mutfağında yer alan başlıca çorbalar tablo 3.1’de gösterilmiştir.

Tablo 3.1: Osmanlı saray mutfağında yapılan bazı çorbalar (Kaynak: Sezgin, 2019, s.30; Gürsoy, 2013, s. 106; Şavkay, 2000, s. 52-62).

Osmanlı saray mutfağında yapılan çorbalar	
- Şehriye Çorbası	- Erişte Çorbası
- Düğün Çorbası	- Badem Çorbası
- Nohut Çorbası	- Işkembe Çorbası
- Ciğer Çorbası	- Tarhana Çorbası
- Mercimek Çorbası	- Balık Çorbası

Bunun yanı sıra Türk mutfağının imparatorluk dönemi mutfakta yapılan çorbalar arasında Terbiyeli Patates Çorbası, İstiridye, Pavurya, Karides, Mülhiye ve Badem Sübyesi Çorbası da eklenmesi gereken örneklerdendir (Şavkay, 2000, s.51). Işkembe çorbası ise 15 ve 16. yüzyıl saray mutfağında bulunmaktaydı. Özel davet ya da şölen niteliğinde verilen ziyafetlerde genellikle tarhana çorbası sofrada yer almıştır (Haydaroğlu, 2003, s.6). Ayrıca buğdaylı balık çorbası, kıymalı tarhana çorbası ve terbiyeli ciğer çorbasının da yapıldığı aktarılmaktadır (Şavkay, 2000, s. 52-62). Çorbalar tuz, soğan, kimyon, biber, nohut, kabak, ekşi üzüm veya yoğurt ve pazı ile zenginleştirilmiştir (Singer, 2005, s.488). Ekşili çorba düğünlerde gelenektir ve 18. yüzyıldan beri Düğün çorbası olarak bilinmektedir (Işın, 2010, s. 85). Osmanlı imparatorluğu döneminde halkın alt kesimlerinden padişaha kadar herkesin akşam yemeğinde ve sabah kahvaltılarında sofralarda çorbanın yer aldığı bilinmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007, s.148). Ayrıca fazla yapılan yemekler çorba ve et yemekleri olduğu bilinmektedir (Şimşek vd., 2020, s. 498).

### 3.1.2. Ana yemekler

Osmanlı saray mutfağı kaynaklarına göre kebab, yahni, külbastı ve kızartma başlıca dört temel pişirme tekniği ile hazırlanmaktadır (Hatipoğlu, 2014, s.111). Et ve et ürünleri olarak Osmanlı saray mutfağında tüketilen bazı gıdalar şunlardır (Sezgin, 2019, s.15); kuzu eti, kuzu ciğeri, sığır eti, dana eti, sığır filetosu, dana but, dana pırzola, tavuk eti, piliç eti, hindi ve kaz eti, ördek eti, güvercin ve tavus kuşu eti.

Osmanlı yemek kültürünün temel ögesinin et olduğu söylenebilir. Bu bağlamda et ile hazırlanan yiyecekler oldukça fazladır (Hatipoğlu, 2014, s.115).

### 3.1.3. Kırmızı et ile hazırlanan ana yemekler

Kırmızı etler ile hazırlanan ana yemekler koyun ve sığır gibi kasaplık hayvanlarla hazırlanan yemeklerdir (Hatipoğlu, 2014, s.11). Kıymalar ise yağlı, orta yağlı, az yağlı ve yağsız olarak sınıflandırılmaktaydı (Şavkay, 2000, s.109). Osmanlı mutfağına en çok tüketilen et yemekleri arasında yahni de bulunmaktadır. Osmanlı saray mutfağı'nda kırmızı et ile hazırlanan ana yemekler tablo 3.2'de gösterilmiştir.

Tablo 3.2: Osmanlı saray mutfağı'nda kırmızı et ile hazırlanan ana yemekler (Kaynak: Hatipoğlu, 2014, s.118).

Yahniler	Kebablar	Köfteler ve Kızartmalar
- Kuzu Yahnisi	- Şiş Kebab	- Kuru Köfte
- Beyaz Yahni	- Köfte Kebabı	- Lor Köftesi
- Eki Yahni	- Yaprak Kebabı	- Maydanozlu Köfte
- Koyun Yahnisi	- Kuşbaşı Kebabı	- Kabudan Köftesi
- Sığır Yahnisi	- Tala Kebabı	- Susuz Köfte
- İncik Yahnisi	- Çömlek Kebabı	- Terbiyeli Köfte
- Kırmızı Et Yahni	- Fırın Kebabı	- Kimyonlu Köfte
- Nohutlu Yahni	- Güveç Kebabı	- Kırmızı Kızartma
- Paça Yahnisi	- Testi Kebabı	- Sulu Pirzola Kızartması
- Yaka Yahnisi	- Yoğutlu Şiş Kebabı	- Kuzu Kızartması
- Sarımsaklı Yahni	- Tas Kebabı	- Tencere kızartması
- Ayvalı Yahni	- Sac Kebabı	
- Domatesli Yahni	- Suluca Şiş Kebabı	
- Kuru Kayısılı Yahni	- Orman Kebabı	
	- Sulu Kebab	
	- İçi Doldurulmuş Kuzu Kebabı	



Osmanlı saray mutfağında günlük olarak; iki yüz koyun, yüz kuzu, on dana verilen etler arasındadır (Gürsoy, 2013, s.116). Sarayda hazırlanan yemeklerin temelini et olarak koyun ve kuzu eti oluşturmuştur (Şimşek vd., 2020, s. 498). Osmanlıda sığır eti pastırma yapımında da kullanılmıştır (Bilgin, 2000, s.210). Ayrıca saray mutfağında her yıl sonbahar ayları arasında padişahın mutfağı için pastırma hazırlığına girilir, pastırmaların en iyisi için ise eti yumuşak ve lezzetli olduğu için gebe inek sağlanırdı (Gürsoy, 2013, s.116).

### 3.1.4. Kümes hayvanları ile hazırlanan yemekler

Osmanlı saray mutfağında çoğunlukla beyaz et olarak tavuk tüketilmiştir (Bilgin, 2000, s.210). Öte yandan Osmanlı saray mutfağında az miktarda da olsa hindi tüketilmiştir (Samancı, 2006, s.193). Ayrıca av hayvanları arasına giren kaz ve ördekten fırın kebabları yapılmıştır (Işın, 2009, s.454). Ağırlıklı olarak tavuk kebab ve yahni yemeğinde kullanılmıştır (Hatipoğlu, 2014, s.121). Osmanlı saray mutfağında kümes hayvanları ile hazırlanan yemekler tablo 3.3'deki gibidir.

Tablo 3.3: Osmanlı saray mutfağında beyaz et ile hazırlanan yemekler (Kaynak: Hatipoğlu, 2014, s.123).

Osmanlı saray mutfağında beyaz et ile hazırlanan yemekler	
- Ördek Yahnisi	- Kapama Tavuk Kebab Yahnisi
- Nar Ekşili Nohut Kalyesi	- Kaz ve Ördek Fırın Kebabları
- Nohutlu Tavuk Kalyesi	- Kaz Palazı Kebabı
- Tavuk Kavurması	- Ördek Palazı Kapaması
- Tavuk Yahnisi	- Ördek Tas Kebabı
- Tavuk Ciğeri Külbastısı	- Piliç Kızartması
- Tavuk Kebabı	- Tavuk Külbastısı

Yahniler arasında bir çeşit olan kaz yahnisi de bulunduğu aktarılmaktadır (Yarasimos, 2005, s.90). Mutfakta tavuk etinden, kırma tavuk kebabı yahnisi ve tavuklu yahni de tüketilmiştir (Şavkay, 2000, s.89). 15. Yüzyıl sonlarında 10.000, 16. Yüzyılda 15.000-

50.000 civarı, 17. Yüzyılın ilk yarısında ise 150.000-180.000 civarı bir tüketim söz konusudur (Bilgin, 2000, s.210).

### 3.1.5. Deniz ürünleri ile hazırlanan yemekler

İstanbul'un fethinden sonra Osmanlı saray mutfağı Bizans mutfağı ile tanışıyor ve Osmanlı saray mutfağında deniz ürünlerine sıklıkla rastlanmaktadır (Url-35). Topkapı Sarayı'nın Marmara denizine bakan kısmında balıkhane kapısı bulunurdu, Osmanlı döneminde balıkhane ocağı, buradaki mahpuslara gözcülük eder ve balıkhane kapısı görevlileri, balıkçıbaşya bağlı olarak saray için balık tuttuğu aktarılmıştır. (Hatipoğlu, 2014, s.124). Matbah-ı Amire defterlerine bakıldığında, deniz mahsullerinden havyar ve ıstakozun sofralarda yer aldığı, hatta havyarın mutlaka sabah kahvaltısında yendiği, iftar sofralarında da bulunduğu görülmektedir (Url- 24). Osmanlı saray mutfağında bütün et yemeklerinde olduğu gibi deniz ürünleri ile hazırlanan yemekler arasında da yahni çeşitleri bulunmaktadır. Osmanlı saray mutfağında deniz ürünleri ile hazırlanan yemek çeşitlerine tablo 3.4'de yer verilmiştir.

Tablo 3.4: Osmanlı saray mutfağında deniz ürünleri ile hazırlanan yemekler (Kaynak: Hatipoğlu, 2014, s.127).

<b>Külbastılar</b>	<b>Tava Yemekleri</b>
- İstiridye Külbastısı	- Tekir Tava
- Kalkan Balığı Külbastısı	- Hamsi Tava
- Kılıç ve Palamut Külbastısı	- İzmir Balığı Tava
- Lüfer Balığı Külbastısı	- Kalkan Balığı Tava
- Morina Balığı Külbastısı	- Midye Tava
- Somon Balığı Külbastısı	- Zargana Tava
- Uskumru Balığı Külbastısı	- Uskumru Tava

<b>Yahniler</b>	<b>Kebaplar</b>
- Tarak Yahnisi	- Kılıç Balığı Kebabı
- Kılıç Balığı Yahnisi	- Uskumru Balığı Kebabı
- Yağsız Balık Yahnisi	- Yılan Balığı Kebabı
- Papaz Yahnisi	- Somon Balığı Kebabı

Ayrıca 15. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında kavurma çeşitlerinin bir bölümünün de balıklar yer almaktaydı. 15. yüzyıl Osmanlı saray mutfağındaki balık kavurma çeşitleri şu şekildedir (Argunşah ve Çakır, 2018, s.98-99);

- Balık Kavurması
- Tahinli ve sirkeli Kuru Balık Kavurması
- Yoğurtlu Kuru Balık Kavurması
- Sade Kuru Balık Kavurması
- Kişnişli Kuru Balık Kavurması
- Hardallı ve Kuru Balık Kavurması

Osmanlı döneminde ana yemeklerden önce veya sonra ara yemekler sunulurdu. Ara yemek olarak bilinen pilavlar, dolmalar, sakatat yemekleri, salata ve turşular olarak tüketilmekteydi (Hatipoğlu, 2014, s.135).

### 3.1.6. Salata ve turşular

Osmanlı döneminde saray mutfağında hazırlanan salatalar, günümüz salata yapımları ile neredeyse aynıdır (Şavkay, 2000, s.257). Soğan, çoğu yemekte ve salatalarda çiğ olarak kullanılan ana bileşenlerden biridir (Akyürek, 2018, s.56). Osmanlı döneminde yapılan başlıca salata çeşitleri tablo 3.5'deki gibidir.

Tablo 3.5: Osmanlı saray mutfağında yapılan salatalar (Kaynak: Şavkay, 2000, s.257-270).

<b>Osmanlı saray mutfağında yapılan salatalar</b>	
- Turp Salatası	- Marul Salatası
- Fukara Salatası	- Çerkez Salatası
- Domates Salatası	- Patlıcan Salatası
- Patates Salatası	- Semizotu Salatası
- Sardalye Salatası	- Havyar Salatası
- Piyaz	- Kuru Bakla Salatası

Salatalarda kullanılan soslar ise (Halıcı, 2015, s.176);

- Zeytinyağı, limon
- Zeytinyağı, sirke
- Şeker ve su (tatlı yapılan salatalar için)
- Sarımsak ve yoğurt

Salatalar arasında yerini alan “tarator” Bizans geleneğinden Osmanlı ya geçmiştir (Şavkay, 2000, s.257). Günümüz Türk sofralarında tarator meze olarak yerini

almaktadır. Salatalardan sonra, Türk mutfuğının en sevilen yiyecekleri arasında olan turşular , Osmanlı kaynaklarına göre 15. yüzyılda elma, armut, sumak, soğan, kebere, sarımsak, patlıcan ve hardallı pancar gibi gıdalardan yapılırdı (Url-34). Osmanlı geleneğinde en ilginç turşu balık turşusudur. Turşuların meyve ve sebzelerine hazırlanmasına karşılık bu turşu çeşitinde ana malzeme balık olmaktadır (Şavkay, 2000, s.259). Osmanlı döneminde en çok yapılan turşu üzüm turşusudur, sirke yerine şıra ve hardal tohumu ile yapılırdı (Url-34). Sarayda tüketilen ve mutfakta yapılan turşu çeşitlerine ise tablo 3.6’da yer verilmiştir.

Tablo 3.6: Osmanlı saray mutfuğında hazırlanılan turşu çeşitleri (Kaynak: Sezgin, 2019, s.66-72; Şavkay, 2000, s.272-280).

<b>Osmanlı saray mutfuğında turşu çeşitleri</b>	
- Patlıcan Turşusu	- Üzüm Turşusu
- Balık Turşusu	- Biber Turşusu
- Çağla Turşusu	- Sarımsak Turşusu
- Havuç Turşusu	- Salatalık Turşusu
- Şalgam Turşusu	- Karışık Turşusu
- Pancar Turşusu	- Lahana Turşusu
- Elma Turşusu	- Ispanak kökü Turşusu
- Haşlanmış Kırmızı Biber Turşusu	- Kabak Turşusu (Sakız Kabağı)
- Taze fasulye ve karnabahar Turşusu	- Semizotu Turşusu ve Bakla Turşusu

Osmanlı saray mutfuğında ana yemeklerden önce veya beraber sunulan sıcak ordövrler arasında bulunan börek ve hamur işleri ise önemli bir yere sahiptir. Sarayda yapılan törenlerde çeşit çeşit börekler sunulmaktaydı. Börek ve hamur işlerinin çok doyurucu olduğu ve yemeklerle beraber sunulduğu bilinmektedir.

### **3.1.7. Börekler**

Türk mutfuğının gözde yiyecekleri arasında olan börek kelime olarak “bürmek” fiilinden gelmiştir (Url-25). Osmanlı saray mutfuğında hamur işi olarak, börek ve hamur tatlıları yer almıştır (Özkaya ve Cömert, 2017, s.141). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında günümüzde börek olarak adlandırılan yiyeceklerin dışında birçok hamur işi bu sınıfta yer almaktadır (Şavkay, 2000, s.141). Osmanlı saray mutfuğında yapılan diğer börek çeşitleri ise tablo 3.7’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.7: Osmanlı saray mutfağında börek çeşitleri (Kaynak: Akkor, 2017, s.97-101; Şavkay, 2000, s.142-160; Sezgin, 2019, s.78-92).

Osmanlı saray mutfağında börek çeşitleri	
- Su Böreği	- Mihrap (Kol) Böreği
- İspanaklı Börek	- Pırasa Böreği
- Peynirli Katmer	- Tavuk Böreği
- Tas (Kapak) Böreği	- Puf Böreği
- Fincan Böreği	- Kalacoş

Börek pişirme yöntemi olarak, fırın ve tavada pişirme en fazla kullanılan yöntemdir (Özkaya ve Cömert, 2017, s.141). Börek yufkasının kalınlığı, hamurun içindeki sıvı miktarı ve iç malzemesinden hangi kapta pişirildiğine kadar envaiçeşit birleşim sayesinde Osmanlı saray mutfağından günümüz mutfağına kadar farklı ve sayısız börek çeşidi söz konusudur (Akkor, 2017, s.19). Osmanlı saray mutfağında ve günümüzde de halen en çok sevilen ve yapılan börek tatar böreğidir (Şavkay, 2000, s.141).

### 3.1.8. Pilavlar

Osmanlı saray mutfağında pilavlar sofranın başlıca yemeklerinden biridir (Özkaya ve Cömert, 2017, s.33). Pilavlar, pirinç, bulgur, firik, vb tahılların et suları ve yağ ile çeşitli pişirme teknikleri kullanarak hazırlanır (Halıcı, 2015, s.197). Fatih Sultan Mehmet zamanında Türk pilavı, Köse pilavı olarak bilinirdi ve yağı kızartılıp sonradan üstüne dökülür, tencerenin kapağı örtülüp demlenmeye bırakılırdı (Gürsoy, 2019, s.109). Türkler pirinç yemeği olarak pilavı Çin'den almış olsalarda, birçok pişirme tekniği ve farklı çeşitlerde çok sayıda tarif geliştirmişlerdir ki, pilav artık Türk mutfağının özel yemekleri arasında yerini almıştır (Şavkay, 2000, s.203). Osmanlı saray mutfağına ait pilav çeşitlerine tablo 3.8'de yer verilmiştir.

Tablo 3.8: Osmanlı saray mutfağında pilav çeşitleri (Kaynak: Şavkay, 2000, s.206-224; Sezgin, 2019, s.170-190; Hatipoğlu, 2014, s.142).

Osmanlı saray mutfağında pilav çeşitleri	
- Susuz Pilav	- Acem Pilavı
- Sade Pilav	- Tarak Pilavı
- Medine Pilavı	- Börülce Pilavı
- Bulgur Pilavı	- Kıymalı Pilav
- Etsiz Pilav	- Hünkar Pilavı
- Patlıcanlı Pilav	- Yumurtalı Pilav
- Domatesli Pilav	- Fıstıklı Pilav
- Köse Pilavı	- Nar Taneli Pilav
- Kuzu İçi Pilavı	- Özbek Pilavı

Pilav pişirme yöntemleri olarak; salma, süzme ve kavurma yöntemleri kullanılmaktadır (Halıcı, 2015, s.197). Genel olarak kavurma ve salma olmak üzere iki türde yapılır (Hatipoğlu, 2014, s.140). Pirinçten pilav haricinde sütlaç ve zerde yapılmıştır (Sabbağ ve Boğan, 2019, s.15)

### 3.1.9. Tatlılar

Hamur işleri ve tatlılar Türk mutfağında önemli ve geniş bir yere sahip olmuşlardır (Özkaya ve Cömert, 2017, s.141). Osmanlı saray mutfağında tatlıcılar ayrı bir sınıftı, macun, reçel, şurup, helva gibi her türlü tatlıyı hazırlamakla kalmıyor “helvacıyan-ı hassa” hekimbaşının verdiği reçeteleri uygulayarak ilaçta üretiyordu (Gürsoy, 2019, s.93). Osmanlı saray mutfağında üç tür tatlı yapılmaktaydı sütlü tatlılar, hamurlu tatlılar ve meyveli tatlılar (Heper ve Karaca, 2019, s.61). Meyve tatlıları, meyvelerin şeker, pekmez ya da balla tatlandırılması ile elde edilen tatlılardır (Halıcı, 2015, s.239). Kaynaklara göre Osmanlı saray mutfağında yapılan tatlılar arasında çoğunlukla helva yapımına önem verdikleri ve sıkça tüketildiği görülmektedir. Diğer yandan tatlılar arasında hamurlu tatlılarda fazla tüketilmektedir (Özkaya ve Cömert, 2017, s.142). Tatlılar enerji veren gıdalar olduğu için (Özkaya ve Cömert, 2017, s.142) gerek Selçuklular gerekse Osmanlı dönemi mutfağında yemeklerin yanında sıkça yapılır ve tüketilirdi (Sabbağ ve Boğan, 2019, s.30). Bu bağlamda Osmanlı saray mutfağından günümüze kadar geniş bir yelpaze içinde yer alan tatlıların çok önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir (Özkaya ve Cömert, 2017, s.142).

### 3.1.10. Sütli tatlılar

Sütli tatlılar, süte pirinç, çeşitli unlar, nişasta ve şeker katılarak yapılmaktadır (Halıcı, 2015, s.239). Osmanlı döneminde tavuk göğsü, kazandibi, muhallebi gibi sütli tatlılar yapılmaktaydı, ayrıca sütlaç 11. yüzyılda su ile yapılıyordu (Sabbağ ve Boğan, 2019, s.30). Osmanlıdan günümüze kadar gelen en yaygın ve töresel tatlısı ise aşuredir ve yaklaşık olarak kırk tür malzemeden yapılmaktadır (Özkaya ve Cömert, 2017, s.144). Osmanlı saray mutfağında bulunan sütli tatlılara tablo 3.9’da yer verilmiştir.

Tablo 3.9: Osmanlı saray mutfağında süt ile hazırlanan tatlılar (Kaynak: Hatipoğlu, 2014, s.157)

Osmanlı saray mutfağında süt ile hazırlanan tatlılar	
- Güllaç	- Vanilyalı Muhallebi
- Sütlaç	- Nazlı Aş
- Sakızlı Muhallebi	- Gül Sütlaç
- Su Muhallebisi	- Keşkül-İ Fukara
- Tavuk Göğsü	- Vanilyalı Sütlaç

Günümüzde ise sütli tatlılar arasında muhallebi, sütlaç, güllaç ve kazandibi gibi tatlılar tüketilmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019, s.30). En çok yapılan sütli tatlılar arasında olan güllaç ise “Güllü Aş” kelimesinden türemiştir (Hatipoğlu, 2014, s.157). Osmanlı saray mutfağının her döneminde güllaç en çok tercih edilen tatlı olmuştur Ceviz ve badem ile yapılan güllaç üstüne gülsuyu dökülerek sunulmaktadır (Özkaya ve Cömert, 2017, s.144).

### 3.1.11. Hamurlu tatlılar

Çeşitli unların şeker, bal, pekmez ve diğer yiyecek maddeleri ile karıştırılmasıyla hazırlanan tatlılardır (Halıcı, 2015, s.239). Osmanlı saray mutfağında en önemli hamur tatlısı “rikak” denilen baklavaydı (Sabbağ ve Boğan, 2019, s.33). En çok bilinen ve halk arasında yaygın olarak yapılan diğer bir tatlı ise lokma tatlısıdır. Saray lokması olarak bilinen bu tatlı “lukma” kelimesinden gelmiştir (Url-28). Kaymak baklavası ise harç olarak kamağın önerilmesiyle yapılmaktadır (Şavkay, 2000, s.227). Hamurlu tatlıların yapımında çoğunlukla katı yağlar kullanılır, tatlının gevrek bir yapıya sahip olmasını sağlar (Özkaya ve Cömert, 2017, s.146). Osmanlı saray mutfağında yer alan diğer hamurlu tatlılar ise tablo 3.10’de gösterilmiştir.

Tablo 3.10: Osmanlı saray mutfağında yer alan diğer hamurlu tatlılar (Kaynak: Şavkay, 2000, s.230-236)

Osmanlı saray mutfağında yer alan diğer hamurlu tatlılar	
- Ballı Derviş Lokması	- Revani
- Saray Lokması	- Cevizli Sarmalı Kadayıf
- Peynir Lokması	- Saray Kadayıfı
- Vişneli Ekmek Tatlısı	- Yumurtalı Kadayıf
- Francala Kadayıfı	

Osmanlı döneminde yapılan pirinç baklavası ise fırında pişirilmiş şekerli, ballı yağlı pirinç unu ve küllü su karışımından yapılır (Şavkay, 2000, s.227). Diğer baklavalara kıyasla aslında tek farkının pirinç unu olduğu anlaşılmaktadır.

### 3.1.12. Helvalar

Osmanlı saray mutfağında helvalar çok özel bir yere sahiptir. Günümüzde Topkapı Sarayı'nda mutfak eşyalarının sergilendiği yer helvahaneydi, Helvahenede, büyük kazanlar içinde macunlarda yapılırdı (Gürsoy, 2019, s.93). Macunlar ilaç üretiminde de kullanılırdı. Osmanlı döneminde uzun kış gecelerinde haneler bir araya gelir ve helvalar kavurulup, oyunlar oynanırdı (Url-29). Osmanlı saray mutfağında helvalar yağ, bal, un, nişasta, su veya sütle yapılırdı (Hatipoğlu, 2014, s.162). Ayrıca irmik ve kaymakta kullanılmaktaydı (Özkaya ve Cömert, 2019, s.145). En basit helva tatlısı un helvasıdır (Şavkay, 2000, s.241). Günümüzde helvalar çok yapılmamaktadır, daha çok irmik helvası tercih edilmektedir (Hatipoğlu, 2014, s.162). Osmanlı saray mutfağında sabuniye helvası yapımında farklı olarak, un yerine nişasta kullanılmıştır (Şavkay, 2000, s.241). Helva-i hakani yapımında ise un ve pirinç unu kullanılarak yapılır, ayrıca badem ve badem tozuda kullanılır (Sezgin, 2019, s.196-197). Güllabiye helvasıda buğday nişastası ile yapılırdı (Şavkay, 2000, s.242). Osmanlı saray mutfağında yapılan özbek helvası, tepsi helvası, adi un helvası ise saray mutfağının son dönemlerine ait helvalar arasındadır (Hatipoğlu, 2014, s. 164).



### 3.1.13. Hoşaf lar

Hoşaf kelimesi “hoş” ve “ab” ın birleşmesi ile ortaya çıkmış, “tadı hoş a giden su” anlamına gelmektedir (Şavkay, 2000, s.283). Melceü't Tabbah'a (1844 yılında basılan ilk yemek kitabı, “Aşçılar ın Sığınağı”) göre, çeşit çeşit taze ve kuru meyvelerden hoşaf lar yapılmış ve bunların tariflerine yer verilmiştir (Url-26). Osmanlı saray mutfağında, su haricinde içecek olarak hoşaf, limon suyu, şerbetler, kahve ve boza kullanılırdı (Özkaya ve Cömert, 2017, s.34). Osmanlı dönemi mutfağına ait hoşaf çeşitleri tablo 3.11'de gösterildiği gibidir.

Tablo 3.11: Osmanlı saray mutfağında hoşaf çeşitleri (Kaynak: Yaresimos, 2005, s.242-244; Şavkay, 2000, s.284; Url-27).

Osmanlı saray mutfağında hoşaf çeşitleri	
- Zerdali Hoşafı	- Bademli Kayısı Kuru su Hoşafı
- Arabgir Dutu Hoşafı	- Portakallı Karışık Hoşaf
- Bağrıbastı Hoşafı	- Kızılcı Hoşafı
- Kızıl Üzüm Hoşafı	- Ayva Hoşafı
- Taflan Hoşafı	- Çilek Hoşafı
- Antepfıstığı Hoşafı	- Böğürtlen Hoşafı
- Dut Kuru su Hoşafı	- Elma Hoşafı
- Vişne Kuru su Hoşafı	- Armut Hoşafı
- Bademli Erik Kuru su Hoşafı	- Frenk Üzümü Hoşafı
- Bademli Üzüm Hoşafı	

Hoşaf ların özelliği taze ve kuru meyvelerin şekerle bir araya getirilmesidir (Şavkay, 2000, s.283). Osmanlıda her ziyafetin sonunda kahveden önce hoşaf sunulurdu (Url-26). Hoşaf kase ile sofranın ortasına koyulur ve herkes aynı kaseden özel kaşıklarıyla içerdi (Yaresimos, 2005, s.252). Günümüzde seyrekte olsa yapılan ve bilinen hoşaf lar vişne, kuru üzüm, kayısı ve kuru erik hoşaf larıdır (Şavkay, 2000, s.283).

### 3.1.14. İçecekler

Osmanlı döneminde Kanuni Sultan Süleyman (1520-1574) ilk genel içki yasağını getirene kadar Türkler, İslam dini ile tanışmadan önce çeşitli şaraplar içmekteydi (Gürsoy, 2019, s.168). Bu yasaklar uzun ömürlü olmamış, kısa süre sonra meyhaneler

yeniden açılmış, Cumhuriyet dönemine kadar da bu yasa ve yasaklar aralıklarla devam etmiştir (Doğan, 2013, s.171-172). Kaynaklara göre Osmanlı saray mutfağında, alkol tüketimine dair hiç bir kayıt yer almamaktadır (Hatipoğlu, 2014, s.167). Osmanlı saray mutfağında, geleneksel olarak en çok tüketilen içecekler arasında şerbet yer almaktadır. Osmanlı padişahlarının en çok tercih ettiği “Demirhindi” şerbeti kırk çeşit baharattan oluşurdu ve yaz aylarında serinletici ve rahatlatıcı özelliği olduğu için çok sık tüketilen şerbetler arasında olduğu söz konusudur (Url-30). Geleneksel olarak hazırlanan ve en çok sevilen şerbetler; gül şerbeti, kızılıklı gül şerbeti, çilek şerbeti ve ramazan şerbeti tüketilmekteydi (Url-31). Osmanlı saray mutfağında 17. Yüzyılda tüketilmiş olan şerbetler şu şekilde sıralanabilir (Yaresimos, 2005, s.242-245);

- Dut Şerbeti
- Hünap Şerbeti
- Loğusa Şerbeti
- Şeker Şerbeti
- Karanfili Güllü Şerbet

Loğusa şerbeti sarayda, helvahanede hazırlanırdı (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016, s.241). Osmanlı döneminde padişahlar için hazırlanan birçok şifalı bitkinin yanı sıra salep de eklenmekteydi, kış aylarında güğümlerle sokakta salep satılmakta ve büyük kulpsuz porselen fincanlarda içilmekteydi (Özkaya ve Cömert, 2017, s.161). Kahve ise Kanuni Sultan Süleyman döneminde, Yemen valisi Özdemir Paşa tarafından İstanbul’a getirilmiştir (Url-32). Türkler tarafından yeni hazırlama yöntemi geliştirilip, güğüm ve cezvede pişirilerek Türk Kahvesi adını almıştır (Özkaya ve Cömert, 2017, s.154). Osmanlı döneminde çayın çeşitli baharatlarla içildiği binmektedir ve çaya olan ilgi 18. Yüzyıldan itibaren Avrupa etkisi ile artmıştır (Hatipoğlu, 2014, s.179). En eski Türk içeceği olarak bilinen boza, genellikle kış aylarında tüketilmektedir (Özkaya ve Cömert, 2017, s.156).

Sadece kültürlere ait yiyecek içeceklerin benimsenmesi değil, kültür vasıtasıyla, farklı coğrafyalara yiyecek içecek dağıtılması yönünden mutfak kültürü önemlidir. Yukarıda bahsedilen unsurlar Türk mutfak kültürünün oluşmasında öncül olmuş ve kendine has bir mutfak olarak şekillenmesini sağlamıştır.

## **BÖLÜM 4. ARAŞTIRMA YÖNTEM VE BULGULARI**

### **4.1. Araştırmanın Amacı**

Bu araştırmanın amacı, yiyecek içecek işletmelerinin Osmanlı saray mutfağına özgü faaliyetlere ve uygulamaya yönelik örneklerini tespit etmektir. Osmanlı döneminden kalan reçetelerin kullanılıp kullanılmaması ise önemli bir unsur olup çalışmada dikkate alınarak araştırılmıştır. Günümüz yiyecek içecek işletmelerinin tasarımı ve dizaynı konusunda Osmanlı dönemi mimarisine özenerek faaliyet ve uygulamalarına dikkat edilmiştir.

### **4.2. Araştırmanın Evreni**

Evren araştırmanın içerisinde yer alan ortak özelliklere sahip birimlerin tümüdür. Araştırmanın evrenini Osmanlı saray mutfağını temel alarak hizmet veren yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Örnekleme, herhangi bir evrenden daha küçük sayıdaki obje ve bireylerin oluşturduğu gruptur (Kaptan, 1998, s.119). Bu bağlamda çalışmada İstanbul'da Osmanlı saray mutfağı uygulamalarını gerçekleştiren işletmelerdeki mimari tasarım ve dizaynı, menüde bulunan yiyeceklerin birbiriyle uyumu, kullanılan reçetelerin orijinalliği gibi kriterler seçilerek örnekleme oluşturulmuştur.

İstanbul ili'nin coğrafi ve tarihsel özelliklerinden dolayı çalışmada örnek alınması uygun görülmüştür. İstanbul ili sınırları içerisindeki işletmelerin, etnik mutfak olarak Osmanlı saray mutfağını tanıtmaları ve örnek alması yönünden araştırma için daha uygun bir il olduğu düşünülmüştür. 25 işletme belirleme sürecinde, daha önce yapılmış olan çalışmalardan yola çıkarak İstanbul ili sınırları içerisindeki Osmanlı saray mutfağı yönünden yeterli olabilecek işletmeler çalışmaya dahil edilmiştir. Literatüre göre, İstanbul ili sınırları içerisindeki işletmelerin yemek, tarih ve kültürü yansıtmaları açısından örnek olabileceği söz konusudur. Çalışma kapsamında pandemi dönemi göz önünde bulundurulduğunda, çalışmayı destekleyebilecek olan işletmelere

ulaşılmaya çalışılmıştır. Çalışma için toplam 25 işletmeye ulaşılmış olup beş işletmenin konsept dışı olması ve katılımcıların sorulara verdiği yanıtlarda objektif bir tavır sergilememesi nedeniyle araştırmaya dahil edilmemiştir.

### 4.3. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada, Osmanlı saray mutfağının yiyecek içecek işletmeleri üzerindeki etkilerinin tespit edilebilmesi amacıyla, nitel araştırma yöntemi belirlenmiş olup, veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme (mülakat) formu kullanılmıştır. Görüşme formu oluşturulurken yiyecek içecek işletmeleri, Osmanlı saray mutfağı ve Osmanlı mutfak kültürü incelenmiş olup araştırma sorularının hazırlanmasında benzer çalışmalardan yararlanılmıştır. Görüşme formunun oluşturulmasının ardından mail aracılığıyla dört uzmanın görüşü alınarak geçerliliği onaylanmıştır. Görüşme formunda 15 adet ana soru, 4 adet alt soru bulunmakta olup toplamda 20 adet sorudan oluşmaktadır. Araştırmada kullanılan sorular aşağıda yer almaktadır:

1. İstanbul'daki yiyecek içecek sektöründe hizmet veren bir işletme olarak işletmenizin fiziksel özelliklerine ilişkin genel bilgi verir misiniz?
2. Ne sıklıkla menü değişikliği yapıyor ve menü değişikliği yapmanızdaki temel nedenler nelerdir? (Akay ve Sarıışık, 2015, s.219).
3. Menü planlaması yaparken menüde yer alan yemeklerin birbiriyle uyumuna dikkat edilmekte midir? Açıklayınız (Akay ve Sarıışık, 2015, s.219).
4. Menüdeki Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler menünün yüzde kaçını oluşturmaktadır?
5. Mönünüzdeki yiyecekler arasında Osmanlı saray mutfağına ait olan en popüler /en çok satılan yemek yada yemekler hangisidir? (Hatipoğlu, 2014, s.389).
6. İçecek mönünüzde Osmanlı saray mutfağına ait şerbetler bulunuyor mu? (Hatipoğlu, 2014, s.391).
7. Kullandığınız malzemeler arasında temini zor olanlar var mıdır? Tedariki nasıl sağlıyorsunuz? (Hatipoğlu, 2014, s.391).
8. Ramazan ayında işletmenize olan ilgi artıyor mu ve Osmanlı saray mutfağı ağırlıklı farklı bir menü çıkarıyor musunuz? (Hatipoğlu, 2014, s.392).

9. Servis esnasında kullanılan Osmanlı saray mutfağına özgü araç-gereçleriniz bulunmakta mıdır? (Bakır sahan, şerbet takımları vb.) (Hatipoğlu, 2014, s.391).
10. Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekleri üretme ve sunma konusunda zorluklar var mıdır? Varsa zorluklar nelerdir?
11. Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecek örnekleri konusunda araştırma yapıyor/yaptırıyor musunuz?
12. Restoranınızda sunduğunuz Yiyecek- İçecek hizmetleriniz ile misafirlerinizin Osmanlı Saray Mutfağını deneyimleme konusundaki beklenti ve ihtiyaçlarını tamamen karşıladığınızı düşünüyor musunuz?
13. Misafirleriniz arasında Osmanlı saray mutfağına ait yemekler hakkında bilgi sahibi olarak işletmenize gelenler bulunmakta mıdır? (Hatipoğlu, 2014, s.390).
14. Yerli ve yabancı müşteriler arasında hangi grup Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekleri daha fazla talep etmektedir? Yabancılar arasında bu bağlamda talebi yüksek olan ülke vatandaşları hangileridir?
15. Osmanlı saray mutfağının tanıtılması için sizce neler yapılması gerekmektedir? Bu kapsamda siz neler yapmaktasınız? (Hatipoğlu, 2014, s.392).

#### **4.4. Veri Toplama Süreci**

Araştırma için İstanbul ili uygun olduğu görülmüş olup, araştırmaya dahil edilecek olan işletmeler TripAdvisor sitesi aracılığıyla belirlenmiştir. Belirlenen restoranlardan 7 tanesinin pandemi süreci dolayısıyla kapalı olduğu tespit edilmiştir. Daha sonradan araştırma esnasında 4 yeni işletme eklenmiştir. İşletmelerden üç tanesi ile telefon aracılığıyla iletişim sağlanmış, bir tanesi kapalı olduğu halde araştırmaya yüz yüze katılım sağlamıştır. Mülakatlar katılımcıların görev aldıkları işletmede yüz yüze gerçekleştirilmiş ve karşı tarafın izni ile ses kaydına alınmıştır. Görüşmeler ortalama 15-30 dakika arasında gerçekleştirilmiştir. Ancak üç işletmenin görüşmesi 30 dakikadan fazla sürmüştür. Örneklemdeki işletmelerden 17 tanesi 1. sınıf turizm işletme belgeli işletmedir. Bu özelliklere uygun olarak çalışmaya katılmayı kabul eden 20 adet yiyecek içecek işletmesinin yönetici pozisyonundaki temsilcileriyle görüşülmüş, görüşme yapılan işletme katılımcılarına K kodu tanımlanmıştır.

#### **4.5. Araştırmanın Sınırlılıkları**

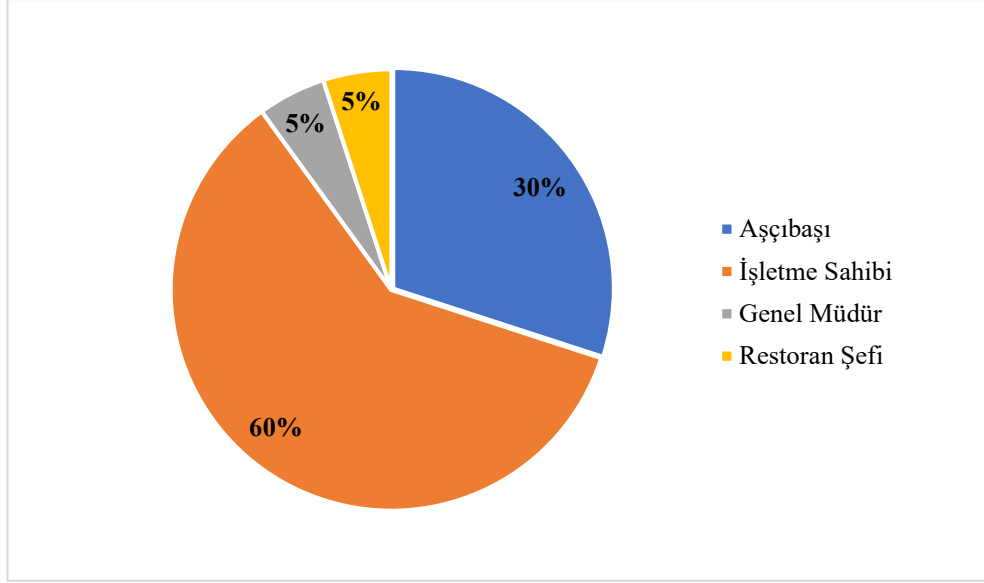
Araştırma pandemi sürecinde, kısıtlamaların olmadığı dönemde yapılmış olup katılımcıların desteği sağlanmıştır. Araştırmanın başında görüşülen ilk katılımcı ile pandemi önce ve sonrası değerlendirilmesi yapılmıştır. Çalışma süreci boyunca katılımcılardan, pandemi öncesindeki dönem gz önünde bulundurularak katılım sağlamaları istenmiştir.

#### **4.6. Bulgular ve Tartışma**

Araştırmaya ait görüşmeler sonucunda elde edilen bulgular bu başlık altında incelenecektir. Bu çalışmada, daha önce belirlenen temalar ve bu temalar doğrultusunda hazırlanan sorular dikkate alınarak verilerin analizi ve bulguların sunumu yapılmıştır. Araştırma bulgularının sunumunda çalışmanın literatür kısmında yer verilen bilgiler temel alınmıştır.

##### **4.6.1. Katılımcılara ait zellikler**

Görüşme yapılan katılımcıların tamamı erkek olup %30'u aşçıbaşıdır. Katılımcılar arasında bayan aşçıbaşı bulunmamaktadır. Katılımcıların %60'ı işletme sahibinden oluşmaktadır. Sadece K3 kodlu katılımcı işletmenin sahibi ve genel müdürü pozisyonundadır.



Şekil 4. 1: Katılımcılara ait bilgiler

Tablo 4.1’de görüldüğü üzere işletmelerin tümü bağımsız işletmelerdir. İşletmelerin %85’i bakanlık belgeli işletme olup 1. Sınıf konumundaki işletmelerdir. İşletmelerin %50’si 11 yıl ve üzeri olarak hizmet verdiği tespit edilmiştir. İşletme kapasite ve doluluk yüzdesine bakıldığında sandalye sayısına göre, %75’i 100 ve üzeri kapasitede hizmet vermektedir. İşletmelerde kapasite olarak sandalye sayısı baz alınmıştır. İşletmelerin %75’inin tarihi bölgelerde faaliyet gösterdiği gözlemlenmiştir. İşletmelerin %50’si en eski işletmeler olup 11 yıl ve üzeri hizmet veren işletmeler arasında yer almaktadır.

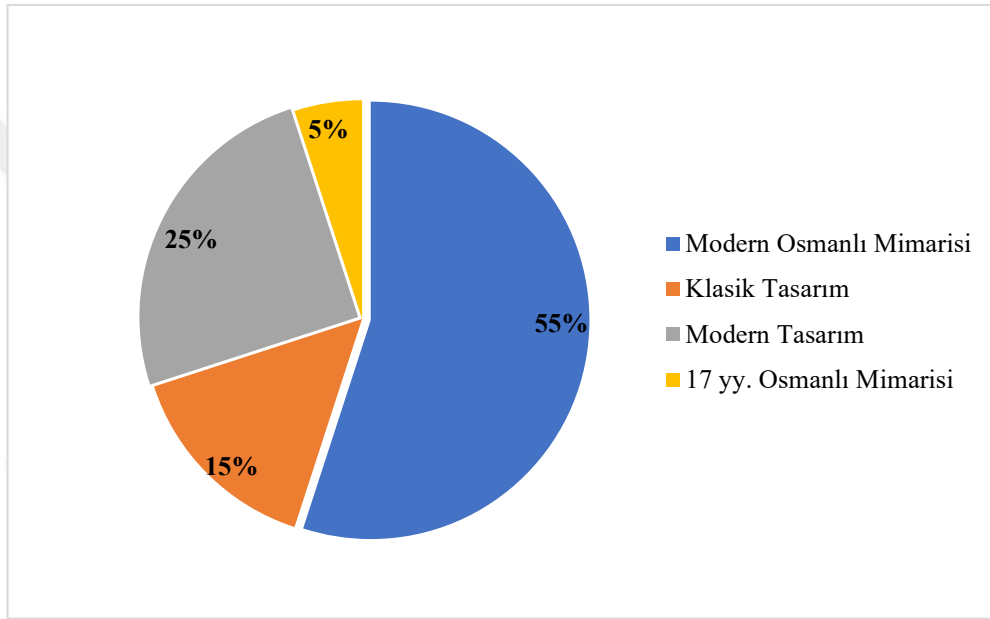
Tablo 4. 1: Yiyecek içecek işletmeleri ile ilgili tanımlayıcı bulgular

Kod	İşletme yeri	Kuruluş Yılı	Belge	Sınıf	İşletme Türü	Hizmet Süresi	Kapasitesi (Sandalye sayısı)
K1	Kadıköy	2012	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	6-10 yıl	100 ve üzeri
K2	Sultanahmet	2014	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	6-10 yıl	100 ve üzeri
K3	Sirkeci	2012	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	6-10 yıl	100 ve üzeri
K4	Sultanahmet	2009	Belediye	2. Sınıf	Bağımsız	6-10 yıl	61-80
K5	Sirkeci	2019	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	yıldan az	61-80
K6	Beşiktaş	1990	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K7	Florya	1945	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K8	Kadıköy	2015	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	5 yıl	100 ve üzeri
K9	Beşiktaş	1987	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	81-99
K10	Fatih	2009	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K11	Taksim	2015	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	1-5 yıl	81-99
K12	Bakırköy	2017	Belediye	2. Sınıf	Bağımsız	1-5 yıl	100 ve üzeri
K13	Fatih	2014	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	6-10 yıl	100 ve üzeri
K14	Kadıköy	2008	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K15	Ayasofya	1990	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K16	Fatih	1983	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K17	Fatih	1999	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K18	Üsküdar	2007	Belediye	2. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K19	Beyoğlu	2009	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	11 yıl ve üzeri	100 ve üzeri
K20	Sultanahmet	2011	Bakanlık	1. Sınıf	Bağımsız	6-10 yıl	81-99



#### 4.6.2. İşletmelerin fiziksel özelliklerine ilişkin bulgular

İşletmelerin % 80'lik kısmında Osmanlı dönemine ait süslemeleri tasarım olarak kullanıldığı, işletmelerin tavan ve duvarlarında özenle boyanmış, dönemi canlandıran görseller kullanıldığı tespit edilmiştir. İşletmelerin %55'inin modern Osmanlı mimarisinden faydalanarak işletme tasarımını özelleştirmiş olduğu gözlemlenmiştir. Özellikle K1, K3, K6, K10, K12, K13, K16 kodlu işletmelerin duvarlarındaki ve tavanında bulunun Osmanlı İmparatorluğu'na özel malakâri süslemeler dikkat çekmektedir.



Şekil 4. 2: İşletmelerin fiziksel özelliklerine ilişkin bilgiler

***“İstanbul'daki yiyecek içecek sektöründe hizmet veren bir işletme olarak işletmenizin fiziksel özelliklerine ilişkin genel bilgi verir misiniz?”*** şeklinde yöneltilen soruya katılımcıların görüşleri aşağıdaki gibidir:

- *Tarihi mekanların olduğu bölgede bulunduğumuzdan dolayı konseptimiz dahil Osmanlı kültürünü yansıtan bir işletmeyiz. Mekanın bu kültürü yansıtmasına özen gösterdik. Antika ve tarihi oymalarla süsleyip müşterilerin ilgisini çekebilmek adına dekore ettik (K1).*
- *Boğazın kıyısında Ortaköy sahil kenarında olduğumuz için misafirlerimiz oldukça ilgililer. Bu tarafa gelen kesim bellidir, genellikle turistler gelir. Pandemiden önce yaz ve kış çok yoğun çalışırdık. İstanbul da ki konumuzuz*

deniz manzaralı ise belli bir kesime cazip gelir burası. Fiyat konusunda konum özelliğimizden dolayı yüksektir (K6).

- İç tasarım için çok değerli mimarımız olan aile dostumuzla çalıştık. Gördüğümüz gibi restoranımızda Osmanlı döneminde olan kıyafetleride tasarım olarak sergiliyoruz. Ayrıca mumlar için özel seçtiğimiz bakır şamdanlar var. İşletmemizi özellikle tavanı yüksek olarak tercih ettik, Osmanlı dönemine göre yaptırdığımız nakışlı tül perdeleri daha alımlı göstermesi için kullanabiliyoruz (K16).
- Tarih hocaları bu yönden en çok ağırladığımız misafirler ve bize de çok şeyler katıyorlar. Restoran dizaynı konusunda onlardan çok destek gördük. Konumumuz buna çok elverişli oldu tabi. Konum yönünden de çok güvenilir bir yere sahibiz Sultan Ahmet tarafını ziyarete gelen yerli ve yabancı turistlerin tasarım yönünden ilgisini çekmekteyiz. Konseptin dışına çıkmış olsaydık çok ilgi çekebileceğimizi düşünmüyorum açıkçası. Arabistan dan özel olarak gelen mînder ve halılarımız hocalarımız tarafından çok beğenilmişti mesela. Bilirsiniz eski Arap tarihine yakındı Osmanlı, bundan dolayı tasarım yönünden birçok misafirimizin ilgi ve görüşlerini almaktayız (K20).

#### 4.6.3. İşletmelerin mönülerine yönelik bulgular

Çalışmanın bu bölümünde işletmelerden mönüleri hakkında bilgi istenmiştir. Tablo 4.2’de görüldüğü üzere işletmelerin %90’ının mevsimsel olarak mönülerini yılda 2 kez yenilediği tespit edilmiştir. Ürünlerin taze olması sebebiyle mevsimsel olarak mönü değiştirdiklerini özellikle ifade etmişlerdir. Katılımcıların %70’i ürünlerin mevsimsellik olmasından dolayı menü planlaması yaptıklarını belirtmiştir. Katılımcıların %95’i menüdeki yiyeceklerin uyumuna dikkat ettiklerini belirtmiştir.

İşletmelerin yarısı %80 ve %90 oranında Osmanlı saray mutfağı yiyecek ve içeceklerini bünyesinde bulundurduklarını vurgulamıştır. %15’i ise işletme bünyesinde Osmanlı saray mutfağıyla beraber diğer dünya mutfaklarını da bulundurmakta olup halen gelişmekte ve Osmanlı saray mutfağı yönünden eksik oldukları konuları çözümlenmektedir. Katılımcıların %95’i Osmanlı saray mutfağına ait şerbet bulundurduklarını belirtmiştir. K6 kodlu katılımcı, Osmanlı saray mutfağına

ait yemekler içinde ağırlıklı olarak et yemeklerini ürettiklerinden dolayı işletmelerinde şerbetin fazla tercih edilmediğini ifade etmiştir.

Tablo 4. 2: işletmelerin mönülerine yönelik bulgular.

Soru	Tema	n	Katılımcı
<i>Ne sıklıkla menü değişikliği yapılıyor ve menü değişikliği yapmanızdaki temel nedenler nelerdir?</i>	Yılda 2 kez (Mevsimsel olarak)	18	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K15, K16, K17, K18, K19, K20
	Sabit değiştirilmiyor	2	K7, K14
<i>Menü planlaması yaparken menüde yer alan yemeklerin birbiriyle uyumuna dikkat edilmekte midir? Açıklayınız.</i>	Dikkat edilmekte	19	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K19, K20
<i>Menüdeki Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler menünün yüzde kaçını oluşturmaktadır?</i>	Dikkat edilmemekte	1	K17
	%100	7	K1, K2, K3, K6, K10, K11, K13
	%80-90	9	K4, K5, K7, K12, K14, K15, K17, K18, K19
	%65-75	3	K8, K16, K20
<i>İçecek mönünüzde Osmanlı saray mutfağına ait şerbetler bulunuyor mu?</i>	Bulunuyor	19	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20
	Sadece Ramazan Ayında	1	K6
<i>Ramazan ayında işletmenize olan ilgi artıyor mu ve Osmanlı saray mutfağı ağırlıklı farklı bir menü çıkarıyor musunuz?</i>	İlgi ve verimlilik artıyor	20	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20
	Çıkarılıyor	20	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20

**“Ne sıklıkla menü değişikliği yapıyor ve menü değişikliği yapmanızdaki temel nedenler nelerdir?”** şeklinde yöneltilen soruda K1 kodlu katılımcı *“Tedarikte daha çok zorlanmamak amacıyla yılda sadece 2 kez menü değiştiriyoruz. Meyve sebzeler taze olması gerekiyor. Mesela kavun dolması reçetesi zor bir yemektir işletmelere göre, Kavunu mevsimin dışında bulundurmak oldukça zor bu sebepten Covid – 19 salgınından önce Çin den çok sayıda kavun ihracatımız oldu. Talebi çok olmuştu tabi bir süre sonra çok talep görmedi diğer yemekler bunun önüne geçti. Osmanlı saray mutfağı yemeklerinin lezzetleri çok sevilen yemeklerin önüne geçmesini de sağlamaktadır.”* şeklinde cevap vermiştir.

K2 kodlu katılımcı *“Eskiden üç ayda bir değiştirirdik, sonradan yılda 2 kez değiştirmeye karar verdik. Üç ayda bir değiştirmenin çok bir etkisi olmamaktaydı.Sadece bizi yoruyordu, menüdeki yemeklerden ve içeceklerden çok tasarımıda güzel olmalı, biz bunun üstünde çok duruyorduk sanırım bu yüzden yorulduk. Bence Uygulanması gereken yılda 2 kezdir en ideali”.*

K14 kodlu katılımcının cevabı ise şu şekildedir *“Genellikle ana yemeklerde et ağırlıklı bir mönümüz var ve bu yüzden mönü değiştirmeye gerek duymuyoruz mönülerimizi sadece Ramazan ayında iftar mönüsü ekleyerek değıtiriyoruz. Aslında yapabilirim mönülerimiz tablet şeklinde, fakat bunu yaparsak insanların daha da farklı yiyecek talep etmeye yönlendirebiliriz”.*

**“Menü planlaması yaparken menüde yer alan yemeklerin birbiriyle uyumuna dikkat edilmekte midir? Açıklayınız?”** sorusu yöneltilen K17 kodlu katılımcı *“Garnitür çok fazla kullanmıyoruz, yemeklerimiz osmanlı dönemi et kültürünü tamamen yansıtabilmekte Osmanlıda genellikle et yemeklerinin yanında pilav çeşitleri bulunurdu bizde daha çok pilav ikram ediyoruz hatta mutfağımızda en favori olanı ise Hünkar pilavidir.”* Şeklinde cevap vermiştir.

K3 kodlu katılımcı ise *“Osmanlı saray mutfağında şuan ki sunumu füzyon, o dönemdeki porsiyonlar o dönemdeki kalori açıkçası bu öğünlerde tüketilememekte şöyle bir örnek vereyim o dönemde 2 öğün yemek yeniliyor biliyorsunuzdur ki kuşluk vakti ve akşam vakti, şuanda üç öğün porsiyonlarda o şekilde füzyona uğramış durumda ama reçetelere bağlı kalıyoruz şuan o dönemden gelen reçetelerde sınırlı sayıda tabi, burda bizim dikkate aldığımız Mehmet Kamil efendinin 1844 de yazdığı Osmanlıdan kalan ve Türkçeye çevrilen yemek kitabıdır. Biz bununla birlikte fatih*

dönemi yemekleri ve birçok şuan kadar yazılmış aşçıların kitaplarını da örnek alıp oradaki reçeteleri uyguluyoruz.” cevap vermiştir.

**“İçecek mөнünüzde Osmanlı saray mutfağına ait şerbetler bulunuyor mu?”** sorusu yöneltilen K1 kodlu katılımcı “Demirhindi, kızılıcık ve gül şerbetimiz bulunuyor. İsteğe göre dut ve loğusa şerbetini de menümüze ekliyoruz”. şeklinde cevap vermiştir.

K6 kodlu katılımcı ise “Şerbetler tabiki var sadece şuan yok, bizim 20 yıllık geçmişimizden dolayı özellikle ramazan ayında bütün şerbetler bulunmaktadır. Her duruma göre veya her şerbete göre haftalık değişen şerbetlerimiz oluyor, Ramazan ayında yapıyoruz” şeklinde cevap vermiştir.

K3 kodlu katılımcı “En çok tükettiğimiz narbeng şerbetidir. Kanunu Sultan Süleymanın en çok sevdiği şerbetlerden biridir. Bunun dışında demir hindi, nar çiçeği ve üzüm şerbeti” şeklinde cevaplamıştır.

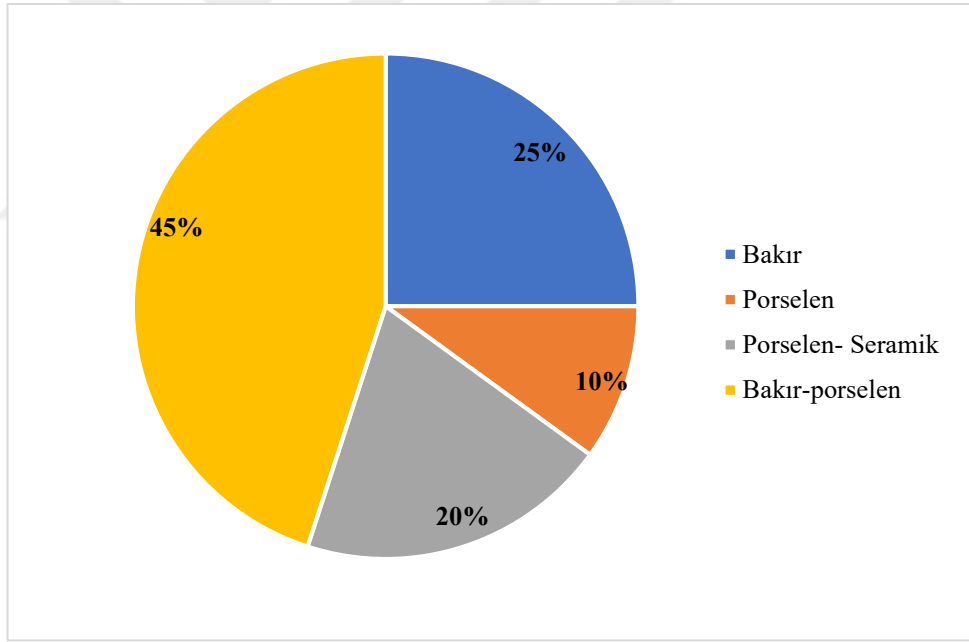
**“Ramazan ayında işletmenize olan ilgi artıyor mu ve Osmanlı saray mutfağı ağırlıklı farklı bir menü çıkarıyor musunuz?”** sorusuna işletmelerin tümü artış olduğu yönünde cevap vermiş fakat K4 ve K7 kodlu katılımcı işletmeler dışında açıklama yapan olmamıştır. K7 kodlu katılımcı bu soruya “Her hafta değişen 4 haftalık menüler hazırlıyoruz çünkü her gün ayrı menü çok yoğun oluyor. Haftalık değişen 4 menü olarak değil her hafta 4 menü olarak hazırlıyoruz toplamda 16 menüyle Ramazan menüsü oluşturuyoruz” şeklinde cevap vermiştir.

K4 kodlu katılımcı ise “Menüde çok değişiklik yapmıyoruz Osmanlı saray mutfağı konseptli bir işletme olduğumuz için hemen hemen bütün yemekleri reçetesine göre yapmaya çalışıyoruz. Ramazan ayında menümüzde ek olarak deniz ürünlerini arttırmaya çalışıyoruz. Bunun sebebi biraz alışılmışın dışına çıkmak istememiz. Genelde iftarda çok tüketilmeyen bir taraftır. Son 3 yıldır Ramazan ayında deniz ürünleri ağırlıklı çalışıyoruz. Tabi ki tercih meselesi” şeklinde cevap vermiştir.

**“Kullandığınız malzemeler arasında temini zor olanlar var mıdır? Tedariki nasıl sağlıyorsunuz?”** sorusuna K1 kodlu işletme “Bugüne kadar sadece meyveleri temin etmekte zorlandık. Osmanlı saray mutfağında tatlı ekşi yemekler çok olduğu için meyveyi de mevsiminde bulmakta zor oluyor malum” şeklinde K13 “Şuanda tedariki zor bir ürünümüz yok İstanbul da her yerde istediğiniz ürünü temin edebilirsiniz. Fakat Ramazan ayında farklı menüler oluştururken tedarikte zorlanıyoruz.” ve K19 “Mevsimsel olarak başta bizi biraz zorluyordu. Taze sebze ve meyveler bulundurmak,

tedarik etmek hep zor olmuştur bu sebepten dolayı yılda 2 kez menü değiştiriyoruz bu da bizim işimizi kolaylaştırmakta” şeklinde cevap vermişlerdir. Diğer işletmelerin tümü ise mevsimsellik ürün olması tedariki zorlaştırdığı yönünden aynı görüşte olduğu tespit edilmiştir.

“*Servis esnasında kullanılan Osmanlı saray mutfağına özgü araç-gereçleriniz bulunmakta mıdır? (Bakır sahan, şerbet takımları vb.)*” sorusu yöneltilen, katılımcıların %25’i servis esnasında tamamen bakır kullandıklarını ifade etmiştir. Şekil 4.3’te görüldüğü üzere %45’inin ana yemek ve et yemeklerinin çoğunluğunda bakır, tatlı ve meyve servisinde porselen tabak kullandığı gözlemlenmiştir. %20’si porselen ve seramik yapımı tabak ve kase kullanmaktadır. %10’u ise tamamen porselen ürünler kullandığını ifade etmiştir. Bardaklar işletmelerin tümünde cam olup bakır kullanan işletmelerde bakır bardakların ayran servisi için ayrı tutulduğu gözlemlenmiştir.



Şekil 4. 3: İşletmelerde kullanılan araç ve gereçler

Katılımcıların kullanılan araç-gereçlere ilişkin sotyaya yönelik verdikleri cevaplar aşağıdaki gibidir:

- *Bakır taslar et yemeklerinde sunum yönünden daha kullanışlı. Porselen ve seramikler çabuk kırılmakta. Bir sene içinde genellikle 500 adet ya da daha fazla porselen tabak sipariş ediyoruz (K2).*

- *Özellikle ana yemeklerde bakır kullanmaya dikkat ediyoruz, daha sıcak ve gösterişli olmakta. Ayranlar için bakır bardaklar kullanıyoruz. Kahve servisimizde ise bakır cezveyle kumda yapılmış kahvemizi misafirimizin yanında fincana döküyoruz. Cezvenin de bakır olması tadında etki yaratmakta. Her zaman tercihimiz bakırdan yana olmuştur (K11).*
- *Bakır kullanıyoruz, porselenler çabuk kırılıyor ve çiziliyor, bakır da çiziliyor ama yemekler bakır sahanlarda daha güzel duruyor. Porselen tabakları sadece tatlı için kullanmaktayız (K17).*
- *1 yıl öncesine kadar porselen kullanıyorduk. Restoranın tasarımını değiştirdiğimizde iç mimarımız bize bakır tabakların işletme mimarisine daha çok yakışacağını söyleyince değiştirme kararı aldık. Memnunuz ve misafirlerde çok memnun (K18).*

#### **4.6.4. Menülerde bulunan yiyecek ve içeceklere ait bulgular**

Bu başlık altında işletmelerin menülerinde bulundurduğu Osmanlı saray mutfağına ait olan yiyecek ve içecekler incelenmiştir. İşletmelerin menüsünde bulunan yiyecek ve içeceklerin tümü tabloda belirtilmemiştir. İşletmelerin sadece aynı ya da benzer bir isimle menülerinde kullandıkları yiyecek ve içeceklere yer verilmiştir. Bu başlıkta katılımcıların K kodları R (Restoran) kodu olarak çevrilmiştir. Menülerde bulundurulmuş yiyecek ve içecekler birbiriyle kıyaslanmış ve yorumlanmıştır. Ayrıca işletmelerin %45'i İngilizce menülerini ayrı verirken, %55'i ise menüdeki yemeklerin alt kısmında İngilizce karşılıklarını çeviri olarak müşterilere hizmet sağlamaktadır. Ayrıca pandemi dolayısıyla işletmelerin %55'i menülerini QR kodu kullanarak değiştirmiştir. Tablo 4.3'de menülerde yer verilen çorbalar ve ana yemekler yer almaktadır.

Tablo 4. 3: Menülerde bulunan çorbalar ve ana yemekler

YEMEKLER	RESTORANLAR																				f %
	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
Erişte çorbası	X	X	X	X	X	X	X		X			X	X	X		X		X	X	X	0,75
Ekşili çorba		X	X	X	X			X	X				X			X		X		X	0,50
Badem çorbası	X	X	X			X			X		X			X	X		X		X	X	0,55
Lahana çorbası	X		X		X											X				X	0,25
Yoğurt çorbası	X		X		X	X	X		X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	0,75
Mercimek çorbası	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	100
Şehriye çorbası	X	X	X		X			X				X	X			X	X	X		X	0,55
Tarhana çorbası						X			X		X				X					X	0,25
Paça yahnisi			X			X															0,10
Papaz yahnisi			X			X										X				X	0,20
Testi kebabı	X		X			X	X		X		X	X	X	X	X	X		X	X	X	0,70
Tas kebabı	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	0,85
Kuşbaşı kebab	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	100
Köfte kebabı	X	X	X			X		X	X		X			X		X		X		X	0,60
Güveç kebabı	X	X	X			X		X	X	X	X		X			X	X			X	0,60
Yoğurtlu kebab			X	X		X			X			X	X		X					X	0,40
Doldurulmuş kuzu kebabı		X	X	X				X			X	X		X		X				X	0,45
Kuzu kızartması			X	X	X	X		X	X	X	X				X	X	X			X	0,60
Kuzu incik		X	X	X		X	X	X		X	X		X	X	X	X		X		X	0,70
Mutancana	X	X	X	X		X	X	X		X			X	X		X	X	X	X	X	0,70
Kuzu tandır		X	X	X		X	X		X						X					X	0,40
Kuzu dolması	X	X	X		X			X		X	X		X							X	0,45
Hünkar beğendi	X	X	X	X		X	X	X		X	X		X		X			X		X	0,65
Piliç kızartması	X	X	X			X		X	X	X	X		X			X	X			X	0,60
Hamsi tava			X	X		X			X			X	X		X					X	0,40
Midye tava			X		X	X		X	X	X	X				X		X				0,60



Mercimek çorbası tüm işletmelerin menüsünde bulunurken, Lahana çorbası ve Tarhana çorbası %25 oranla daha düşüktür. Erişte çorbası ve yoğurt çorbası %75 daha fazla menülerde yer almıştır. Badem çorbası ve şehriye çorbası menülerde %55 oranında yer almaktadır. Çorbalar restoranlarda günün çorbası olarak da değişmektedir.

Restoranların %65'inin menüsünde çok fazla yahni çeşitine rastlanılmamıştır. Testi kebabı %70 ve tas kebabı %90 oranla menülerde daha fazla yer alırken köfte kebabı ve güveç kebabı %60 olarak menülerde rastlanılan kebab çeşitleri arasındadır.

Menülerde en fazla rastlanılan yemekler %70 oranla mutancana ve kuzu incik, %65'ide hünkar beğendi olmuştur. Menülerin %45'inde deniz ürünleriyle hazırlanmış yemek çeşitleri olduğu tespit edilmiştir. Deniz ürünleri olarak midye tava %60 daha fazla, hamsi tava ise %40 daha düşüktür. Osmanlı saray mutfağı yönünden işletmelerde deniz ürünleri çeşitine çok fazla rastlanılmamıştır.

Tablo 4. 4: Menülerde bulunan börek çeşitleri

BÖREKLER	RESTORANLAR																				f %
	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
Ispanaklı börek	X				X				X	X		X		X					X		0,35
Su böreği			X	X							X		X				X			X	0,30
Puf böreği					X				X					X							0,15
Mihrap böreği			X		X	X		X		X		X			X			X		X	0,45

Tablo 4.4'te görüldüğü üzere, işletmelerin %15'inde börek çeşitlerine rastlanmamıştır. İşletmelerin menülerinde %35 ıspanak böreği bulunurken, %45'i mihrap böreği (kol böreği) bulundurmaktadır. Ayrıca Osmanlı böreği (R2), piruhi (R7) gibi menülerde farklı börek çeşitlerine rastlanmıştır.

Tablo 4. 5: Menülerde bulunan pilav çeşitleri

PİLAVLAR	RESTORANLAR																				f %
	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
Domates pilavı			X	X		X															0,15
Hünkar pilavı	X	X	X	X		X		X		X	X			X	X		X			X	0,60
Bulgur pilavı	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	100
Özbek pilavı			X			X			X			X						X		X	0,30
Sade pirinç pilavı	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	100

Tablo 4.5'te ise işletmelerin tümü menüsünde bulgur pilavı ve sade pirinç pilavı bulundurduğu tespit edilmiştir. Hünkar pilavı %65 fazla menülerde yer alırken, özbek pilavı %30 daha düşüktür. İşletmelerde bulunan tablo 4.5'deki pilavlar dışında menülerinde birbirinde olmayan birden çok pilav

çeşitine rastlanmıştır. İşletmelerin %75'inin et yemeklerinin yanında bulgur pilavını daha çok servis ettiği saptanmıştır. Ayrıca iç pilav ise işletmelerin tümünde bulunmaktadır.

Tablo 4. 6: Menülere ait salata ve turşu çeşitleri

TURŞU ve SALATALAR	RESTORANLAR																				f %
	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
Kabak turşusu			X			X			X			X			X		X		X		<b>0,35</b>
Karışık turşu	X		X	X			X	X			X	X	X	X				X		X	<b>0,55</b>
Biber turşusu		X	X			X	X		X	X		X				X	X			X	<b>0,50</b>
Salatalık turşusu	X		X			X		X									X			X	<b>0,30</b>
Havyar salatası								X					X								<b>0,10</b>
Çerkez salatası			X			X				X										X	<b>0,20</b>
Semizotu salatası	X					X			X			X								X	<b>0,25</b>
Hünkar salatası		X	X	X		X		X	X		X		X		X		X	X		X	<b>0,60</b>

Tablo 4.6’da işletmelerin menüsünde rastlanılan salata ve turşulara yer verilmiştir. Menülerde en fazla rastlanılan ve başlangıç olarak kullanılan turşu çeşitinin %55 karışık turşu olduğu tespit edilmiştir. Fazla rastlanılan bir diğer turşu çeşiti ise %50 biber turşusu olduğu gözlemlenmiştir. Menülerde salata olarak hıkar salatası %60 daha fazla iken, havyar salatası %10 daha düşük olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin tümünün menülerinde farklı salata çeşitlerinede rastlanılmıştır.

Tablo 4. 7: Menülerde bulunan şerbetler

RESTORANLAR																					
ŞERBETLER	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	f %
Kızılıcak şerbeti	X	X	X		X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	<b>0,85</b>
Demirhindi şerbeti	X	X	X	X	X		X		X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	<b>0,85</b>
Loğusa şerbeti	X									X						X					<b>0,15</b>
Nar çiçeği şerbeti			X	X				X			X					X	X				<b>0,30</b>
Gül şerbeti			X		X					X				X		X					<b>0,25</b>
Dut şerbeti			X								X		X			X					<b>0,20</b>

Şerbetler Osmanlı saray mutfağının en önemli içeceklerinden biridir. İşletmelerin %95’i özellikle Ramazan ayında iftar menüsü hazırlanırken şerbetlerde yer verildiğini ifade etmiştir. R6 kodlu yiyecek içecek işletmesi Ramazan ayı dışında menüsünde şerbet bulundurmadıklarını ve et ağırlıklı bir menüleri olduğu için fazla tercih edilmediğini ifade etmiştir. Ayrıca tabloda bulunan şerbetler dışında hurma (R1), portakal (R1), reyhan (R3) ve böğürtlen şerbeti (R3) bulunduran işletmelerde rastlanılmıştır. R3 kodlu işletme özellikle nar şerbetinin çok tercih edildiğini ifade etmiştir. R20 kodlu işletme kızılıcak ve demirhindi şerbetleri dışında yerli ve yabancı turistlerin çok fazla şerbet çeşiti sormadıklarını ve tercih etmediklerini

ifade etmiştir. R16 kodlu işletmenin isteğe göre loğusa şerbeti de hazırladığı tespit edilmiştir. Önemli şerbetlerden biri olan şeftali şerbeti ise işletmelerde bulunmadığı tespit edilmiştir.

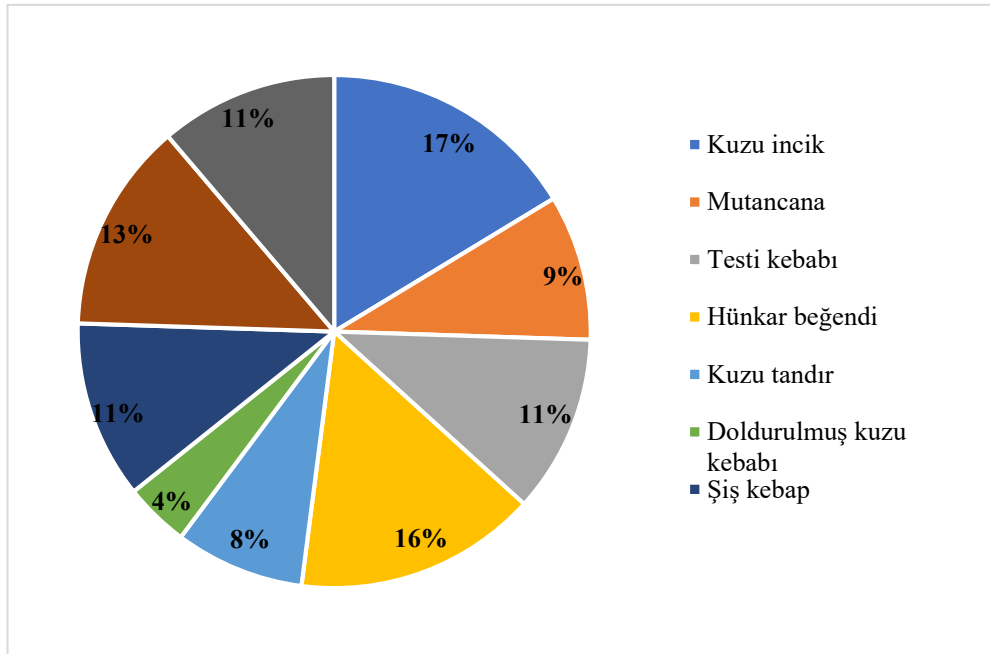
Tablo 4. 8: Menülerde bulunan tatlı ve helvalar

TATLI ve HELVALAR	RESTORANLAR																				f %
	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	
Tavuk göğsu	X					X		X				X									0,20
Kazandibi			X	X					X	X						X		X		X	0,35
Muhallebi	X	X	X	X	X		X		X	X	X		X		X	X	X		X		0,75
Sakızlı muhallebi	X		X		X		X		X	X		X		X			X				0,45
Sütlaç	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	0,95
Revani			X								X				X	X		X		X	0,30
Saray lokması		X	X			X		X				X		X	X	X	X		X		0,50
Kadayıf	X		X			X								X	X	X				X	0,35
Un helvası							X											X	X		0,15
İrmik helvası	X		X	X	X		X			X			X					X		X	0,45
Höşmerim	X	X	X		X				X		X				X					X	0,40

Tablo 4.8’de tatlı ve helvalara yer verilmiştir. İşletmelerde sütlü tatlıların şerbetli tatlılara göre daha fazla tercih edildiği saptanmıştır. Menülerde sütlü tatlı çeşitlerinden sütlaç %95, muhallebi %70 daha fazla menülerde yer alırken, tavuk göğsü %20 daha düşüktür. Şerbetli tatlılardan ise saray lokması %50 fazla iken, revani %30 daha düşüktür.

Menülerinde helva bulunduran %55 işletmeye rastlanmıştır. Menülerde irmik helvası %45 fazla bulunurken, un helvası %15 daha düşüktür. Menülerde işletmelerin %45'i baklava çeşitleri de bulundurmakta olduğu gözlemlenmiştir. Özellikle fıstıklı antep baklavası bulunduran işletmeler kaymak ve dondurma ile zenginleştirerek servise hazırladıkları tespit edilmiştir. Ayrıca sütlü incir tatlısı (R7), vişneli ekmek tatlısı (R9), şekerpare (R10), ayva (R3) ve kabak tatlısı (R3) rastlanılan tatlı çeşitleri arasındadır. Helvalardan ise fıstık helvası (R7) ve bal helvası (R11) menülerde rastlanan helvalar arasındadır.

Yiyecek içecek işletmelerinde sadece menülerde bulundurulmuş Osmanlı yiyecek ve içecekleri dışında, kalıcılığını korumakta olan farklı yemeklerinde servis edilebileceği tespit edilmiştir. İşletmeler birbirinden bağımsız olarak Osmanlı saray mutfağının birbirinden lezzetli yemeklerini menülerinde bulundurmaktadır. Fakat ortak buldukları birden fazla yemek çeşidi olduğu da tespit edilmiştir. En çok tercih edilen ve menüde popüler olan Osmanlı saray mutfağına özgü yemeklerde şekil 4.4' görüldüğü üzere kuzu incik (%17), hünkar beğendi (%16) ve tas kebabı (%13) en çok tercih edilen ve popüler olan yemekler arasında bulunduğu saptanmıştır. Testi kebabı (%11) ve şiş kebab (%11) çok tercih edilen kebab çeşitlerindedir.



Şekil 4. 4: Menülerde popüler olan yemekler

#### 4.6.5. Osmanlı saray mutfağına ait bulgular

Çalışmanın bu bölümünde katılımcı işletmelerden Osmanlı saray mutfağına ait 4 adet soruyu cevaplamaları istenmiştir. İşletmelerin %70 kısmının Osmanlı saray mutfağına özgü yiyecekleri ve içecekleri üretme konusunda sadece ürünün tedarik edilmesine yönelik sıkıntı yaşadığı tespit edilmiştir. Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerin tedarik edilmesi ve üretilmesi yönünden zorlukları olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %70'i zorluklar olduğunu, bunun tarihsel sürecin dönem yemeklerinin reçetesini değiştirdiğinden kaynaklı olduğunu ifade etmiştir. %30'u ise fazla etkilenmediklerini ifade etmişlerdir. İşletmelerin Osmanlı saray mutfağına özgü yiyecek ve içecek yönünden katılımcıların %75'i araştırma yaptığını ve yaptırdığını ifade etmiştir.

Tablo 4. 9: İşletmelerde osmanlı saray mutfağına ait bulgular

Soru	Tema	n	Katılımcı
<i>Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekleri üretme ve sunma konusunda zorluklar var mıdır?</i>	Var	14	K1, K2, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K14, K15, K20
	Yok	6	K3, K13, K16, K17, K18, K19
<i>Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecek örnekleri konusunda araştırma yapıyor/yaptırıyor musunuz?</i>	Yapılıyor	16	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K10, K11, K12, K15, K16, K17, K19, K20
	Kısmen yapıyor	4	K7, K9, K13, K14, K18
<i>Restoranınızda sunduğunuz Yiyecek-İçecek hizmetleriniz ile misafirlerinizin Osmanlı Saray Mutfağını deneyimleme konusundaki beklenti ve ihtiyaçlarını tamamen karşıladığınızı düşünüyor musunuz?</i>	Karşılıyor	11	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12
	Kısmen karşılıyor	9	K7, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20
<i>Misafirleriniz arasında Osmanlı saray mutfağına ait yemekler hakkında bilgi sahibi olarak işletmenize gelenler bulunmakta mıdır?</i>	Bulunuyor	17	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K14, K15, K16, K17, K18, K19
	Bulunmuyor	3	K7, K13, K20

**“Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekleri üretme ve sunma konusunda zorluklar var mıdır? Varsa zorluklar nelerdir?”** yönetilen sorumuzda K2 kodlu katılımcı *“Reçeteyi bulurken zorlanıyoruz genellikle. Mevsimsel özellikli olmayan yemeklerde extra çaba gerektiriyor malzemeyi bulsak bile sunmak zorlaştırıyor yemeğin reklamı da önemli tabi. Bir balıkçı ya da kebabçı gibi satış yapmıyoruz sonuçta işin bu kısmı çok zor.”*

K3 kodlu katılımcı *“Çok fazla bir zorluk olduğunu düşünmüyorum. Restoran olarak hangi kategoride hizmet verdiğinizi biliyorsanız eğer, işin bu kısmınıda hesaplamış olmanı gerekir.”* şeklinde cevap vermiştir.

K7 kodlu katılımcı *“Yenilecek ürünlerin nereden alınacak olması. Osmanlı saray mutfağı kuzu ve et ağırlıklı olduğu için bu konuda çok hassasız. Bir ürünü doğru noktadan almıyorsanız hazırlarken sıkıntı yaratabilir.”* ifade etmiştir.

K17 kodlu katılımcı *“Tedarik unsurları bizi yormakta. Günümüze kadar gelen reçeteleri olduğu gibi hazırlamaya çalıştığımızda bu iş biraz zorlaşıyor. Osmanlıda bana göre yapılması kolay olan hiçbir yemek yok.”* şeklinde yanıtlamıştır.

**“Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecek örnekleri konusunda araştırma yapıyor/yaptırıyor musunuz?”** sorusu yöneltilen K2 kodlu katılımcı *“üzerinde durduğumuz, en çok tercih edilen yemekler dışında da diğer yemekleri uygulamaya çalışıyoruz. Balık olarak da menümüze eklememiz gereken yemekler var. Biraz bu kısmı için araştırma yapıyoruz.”* şeklinde yanıtlamıştır.

K9 kodlu katılımcı *“Mutfağımızda hemen hemen Osmanlı dönemine ait yemek reçeteleri bulunmakta sadece buna ek olarak sunum yönünden zenginleştirmeye çalışıyoruz. Örneğin Osmanlıda havyar salatası vardır. Bu çevrede bunu bilen sunan işletme var olduğunu söyleyemem biz bunu gelenek haline getirdik ve meze olarak kullanmaktayız. Misafirlerinde genelde beğendiği bir tat olmuştur. Benim düşüncem Osmanlı saray mutfağında bugün kullanılmayan kıyıda köşede kalmış yiyecekleri ortaya koymanın kimseyi bir kayıba uğratmayacağı yönündendir.”* yanıtını vermiştir.

K18 kodlu katılımcı ise *“Özellikle et konusunda daha çok kendimizi geliştirmeye çalışıyoruz yeni dönem ve eski dönem usulü olarak farklı şeylerde yapmaya çalışıyoruz sunum olarakda öyle sunumda çok eskiyiz bence yeni bir şeyler yapmamız gerekiyor.”* yanıtını vermiştir.



***“Restoranınızda sunduğunuz Yiyecek- İçecek hizmetleriniz ile misafirlerinizin Osmanlı Saray Mutfağını deneyimleme konusundaki beklenti ve ihtiyaçlarını tamamen karşıladığınızı düşünüyor musunuz?”*** Sorusu yöneltilen İşletmelerin %55’i Osmanlı Saray Mutfağını deneyimleme konusundaki beklenti ve ihtiyaçlarını tamamen karşıladığını ifade etmiştir. Katılımcılardan %45’i ise kısmen karşıladığını ifade etmektedir. K3 kodlu katılımcı bu soruyu *“Bizim profelimiz kültür turizmine hizmet veren bir profil olduğu için tamamıyla karşılayabiliyoruz, fakat bizim istediğimiz profilde şuan müşteri bulunmamakta.”* şeklinde cevap vermiştir. K7 kodlu katılımcı yöneltilen soruya *“Bence daha başındayız % 15 hatta %20 bana göre daha fazla gelişmemiz lazım dışarıdan bakıldığında görünüm %100 olabilir fakat öyle değil, herşeyimizi değiştirmemiz gerek. Alkol ön planda olmamalı mesela, fakat alkoliide menümüze koymadığımızda turistin çok ilgisini çekmiyoruz maalesef. İçki Kanuni döneminde yasaklanmıştı, yani Osmanlıda olmayan bir şey aslında. Bu yüzden bizde menümüzde bulundurmamak istemezdik.”* cevabını vermiştir. K18 kodlu katılımcı ise *“Dış görüntü, iç dizayn ve görsel yemek olarak evet. Onların görüşleri çok önemli, yemeğiniz kötü olsa bile görsel ve ilgi yönünden birçok insanı tatmin edebilirsiniz.”* şeklinde yanıtlamıştır.

***“Misafirleriniz arasında Osmanlı saray mutfağına ait yemekler hakkında bilgi sahibi olarak işletmenize gelenler bulunmakta mıdır?”*** şeklinde yöneltilen soruya katılımcıların %65’i özellikle turistlerin yemekler hakkında daha çok meraklı olduğunu ifade etmişlerdir. %20’si yerli ve yabancı turistlerin yemekleri deneyimleme yönünden işletmelerine gelen müşteriler olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların %15’i ise şuna kadar misafirlerin yemek yönünden bilgi sahibi olmak istemediklerini belirtmişlerdir. K5 kodlu katılımcı bu soruya *“Hemen hemen hepsi, aynı zamanda yemek dersleri de veriyorum. Yabancılar bu konuda daha duyarlı ve meraklı, deneyimlere çok açıktır.”*cevabını vermiştir.

K3 kodlu katılımcı *“Bununla ilgili geçen yıl başlatmış olduğumuz cooking class dersleri talep eden misafirlerimize, rezervasyon yapanlara, otelimizde kalanlara mutfağımızda sekiz kişiye kadar belli bir menü ve program dahilinde veriyoruz. Bunun dışında başka bir yemek öğrenmek isterselerde şefimiz yardımcı olmaktadır.”* şeklinde yanıtlamıştır.

***“Yerli ve yabancı müşteriler arasında hangi grup Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekleri daha fazla talep etmektedir? Yabancılar arasında bu bağlamda***

***talebi yüksek olan ülke vatandaşları hangileridir?”*** sorusu yöneltilen katılımcıların %45’i yerli olan turistlerin günümüz Türk mutfağının Osmanlı saray mutfağı olarak bilindiğini ve Türk mutfağı yemeklerini tercih ettiğini belirtmiştir. %55’i yabancı müşterilerin Osmanlı saray mutfağını deneyimleme konusunda daha fazla talep ettiğini vurgulamıştır. %15’i ise yerli müşterileri işletmelerinde daha fazla ağırladıklarını ve Osmanlı saray mutfağına özgü yemekleri tercih ettiklerini belirtmişlerdir. K17 ve K6 kodlu katılımcılar yabancı müşterilerin genellikle et yemeklerini tercih ettiğini belirtmiştir. Bu soruyla ilgili katılımcıların cevapları aşağıdaki gibidir:

- *Genellikle yabancı grupları ağırladığımız için ingilizce menüde buldururmaktayız. Osmanlı saray mutfağına ait yemekler ve içinde hangi yiyecekler olduğu açıkca belirtilmekte. Yemeklerin tanıtımı yönünden problemde yaşamıyoruz. Yabancı müşterilerimiz yediği yemeklerden çok memnun kalmıştır. Özellikle et yemeklerini çok tercih etmekte (K1).*
- *Biz Avrupalıya hizmet ediyoruz bu bölgede yerli kalmaz bizim Türk misafirimiz yok (K3).*
- *Yabancılar bu konuda çok uyumlu herşeyi tatmak istiyorlar. Yemek konusunda onlarla anlaşabilmek daha eğlenceli (K6).*
- *Araplar oldukça meraklı bu konuda, Kuveytli iş adamlarını çok ağırlamaktayız. Tercihleri tandır kebabı ve testi kebabı oluyor, farklı olarak karışık ızgarada tercih etmekte. Yerli misafirler döner kebabı, testi kebabı ve şiş kebab çok tüketmektedir. Fakat bir Rus ve ya Fransa vatandaşı geldiğinde yerli turistin ve Arapların tercih etmediği birçok ürünü tüketebiliyorlar. Yerli turistler genellikle deniz ürünlerini tüketmekten çekiniyorlar mesela deniz ürünleriyle hazırlanmış olan külbastı çeşitlerine hiç yaklaşmazlar, çok az bir kesim talep etmektedir (K12).*
- *Grup olarak yabancı misafir fazlasıyla ağırlıyoruz yazın bir günde 6 grup da gelebiliyor hepsi 10 yada en az 6 kişi olmakta. Yazın yabancı turist kışın yerli turist çok ağırlıyoruz ve mutfak kültürümüzü çok beğeniyorlar (K17).*

***“Osmanlı saray mutfağının tanıtılması için sizce neler yapılması gerekmektedir? Bu kapsamda siz neler yapmaktasınız?”*** sorusunu katılımcıların sadece %35’i soruyu yanıtlamıştır. %65’i ise Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecek ve mimari yapısı olarak kendilerini yeterli bulduğunu tespit edilmiştir.

K2 kodlu katılımcı “*Biz kendimizi yemek konusunda geliştirdiğimizi düşünüyorum bence böyle kalmalı yemeğin tarihçesi bozulmamalı sunum değiştirilebilir ama yemek ve onun tadı bence asla değişmemeli zaten en güzel taze tatlar 16. yy dan beri Osmanlıdaydı. Bugüne kadar böyle gelebilmesi bile büyük bir şans.*” şeklinde yanıtlamıştır.

K10 kodlu katılımcı “*Unutulmuş bir yerlerde kalmış yiyecek ve içecekleri ortaya çıkarmak gerekir, yoksa zamanla iyice unutulur tarifi bile bulunmaz. Eski yemekleri bugünün reçetelerine uygularken biraz daha dikkat ve özen gösterilmeli örneğin eskiden testi kebabı salçasız yapılırdı o zamanlarda Osmanlıda salça bulunmazdı bizde de uygulaması bu yönde saf bir tadı oluyor ve çok beğeniliyor. Bir işletmeci olarak her şeyi reçetesine göre uygulanması taraftarıyım 16. yy dan itibaren mutfakta yemekler nasıl yapıldıysa bugünde öyle olmalı.*” cevap vermiştir.

## BÖLÜM 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yiyecek içecek işletmelerinin tarih sürecinde yaşadıkları deneyimin, o dönemin sosyo-kültürel olaylarını açıklamakta ve yansıtmakta olduğu daha anlaşılır olmaktadır (Özekici, 2016, s.18). Yeni lezzetler tatma, özel anlar geçirme, statü göstergesi, sosyalleşme gibi unsurlar insanları dışarıda yeme içmeye eğilimlerine yönlendirmektedir. Yiyecek içecek sektörünü diğer sektörlerden ayıran en temel özelliği bu sektördeki işletmelerin sunduğu ürünlerin büyük bir kısmının birer hizmet ürünü olmasıdır (Kılınç ve Çavuş, 2019, s. 9). Yiyecek içecek işletmelerinin sahip olduğu en önemli özelliklerden birisi de konsepttir. Etnik mutfaklar tamamlayıcı konsept olmakla beraber tarihi, kültürü ve lezzeti en iyi yansıtan mutfak çeşitleridir. Günümüz Türk mutfağının Osmanlı saray mutfağından ayrıştırılmasının ve Osmanlı saray mutfağının bağımsız olarak hizmet vermesinin etnik kökeni yaşatma yönünden işletmelere daha fazla fayda sağlamakta olduğu düşünülmektedir. Osmanlı saray mutfağı lezzetli yemekleri, içecekleri yerli ve yabancı turistler tarafından tanıtılmaya açık bir mutfak olarak etnik kategoridedir. Osmanlı saray mutfağının yiyecek içecek işletmelerindeki yansımaları ve uygulamaları olarak yapılan bu çalışmada elde edilen sonuçlar şunlardır:

- Osmanlı saray mutfağının İstanbul ili sınırları içerisinde yaygınlaşan bir etnik mutfak olduğu ve daha da geliştirilmekte olduğu görülmüştür.
- Mülakata katılan yiyecek içecek işletmelerinin menüleri %65'i Osmanlı saray mutfağı yönünden tatmin edici özelliğe sahiptir.
- İşletmelerde menülerde sadece Osmanlı saray mutfağına ait en popüler olan ve en çok tercih edilen yiyecek içecekler olduğu gözlemlenmiştir.
- İşletmelerde Osmanlı saray mutfağına özgü olan hoşafklar yapılmamaktadır.
- Üretilen yiyecek ve içeceklerinin maliyetleri pandemi öncesi fazla etkilemediği, pandemi sonrası ise maliyetlerin kar oranlarını etkilediği tespit edilmiştir.

- Sunum yönünden zorlukları olduğu fakat bunların aşılabilir zorluklar olduğu gözlemlenmiştir.
- Menülerde Osmanlı saray mutfağına özgü börek çeşitlerine fazla rastlanmamıştır.
- Deniz ürünleriyle hazırlanan yemeklerde menülerde fazla çeşit bulunmadığı tespit edilmiştir.
- İşletmelerin %55'i Osmanlı saray mutfağı yönünden misafirlerin mutfağı deneyimlemeleri konusunda ihtiyaçlarını tamamen karşıladığını düşünmektedir.
- İşletmelerde konsept ve tasarım olarak dikkat çekici özelliklere çok fazla rastlanmamıştır.
- Osmanlı saray mutfağı ve kültürü olarak yapılan akademik çalışmalar ile ilgili katılımcıların bilgisinin olmadığı gözlemlenmiştir.
- Osmanlı saray mutfağına ait araç ve gereçlerin günümüz Osmanlı saray mutfağı temalı işletmelerde kullanılmadığı saptanmıştır.
- Katılımcılar Osmanlı saray mutfağına özgü olan yemeklerin hazırlanmasının zor ve zahmetli olduğuna dikkat çekmektedir.

Akkaya, Bayrakçı ve Özcan (2018), çalışmalarında Osmanlı saray mutfağı konseptli restoranların günümüzde kullanılması ve restoranlarda her türlü yemeğin olmasının kültürel ve ekonomiye katkı sağladığı yönündeki önemini belirtmişlerdir. Bu çalışmada elde edilen bulgular yönünden örtüşmektedir.

Hatipoğlu (2014), "*Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi*" isimli çalışmada İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların açılışları arasında bayan açılış bulunmamaktadır ve Osmanlı saray mutfağına ait yemekler için uzun ve zahmetli bir hazırlık sürecine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu yüzden maliyetlerinin de yüksek olduğunu belirtmektedir. Bu araştırmada ise açılışları arasında bayan açılış bulunmamakta olduğu, Osmanlı saray mutfağına ait yemekler için uzun ve zahmetli bir sürece ihtiyaç duyulduğu ve bu yüzden maliyetlerinin de yüksek olduğu yönündeki bulgular örtüşmektedir.

Hatipoğlu (2014) yapmış olduğu çalışmada, günümüz Türk mutfağı Osmanlı saray mutfağı olarak bilinmektedir. Osmanlı saray mutfağı yerel halk tarafından dahi bilinmemekte olduğu belirtilmiştir. Bu çalışmada ise yerli ve yabancı turistlerin Osmanlı saray mutfağına yönelik talebinin olduğu ve tercih edildiğine yönelik

bulgulara rastlanıldığı fakat katılımcıların verdiği cevaplara göre İstanbul ilini ziyaret eden yabancı turistlerin bir kısmının Osmanlı saray mutfağını Türk mutfağı olarak bilmekte olduğu tespit edilmiştir.

Pandemi döneminde işletmelerin tümü çok fazla faaliyet gösteremediklerini ifade etmiş, pandemiden önceki dönemde ağırladıkları müşteri sayısının %50 oranında düşüş gösterdiği tespit edilmiştir. Bunun sebebini tüm işletmeler sosyal mesafeden dolayı işletme kapasitesinin düştüğünü ifade ederek desteklemiştir. Ülkeye giriş ve çıkışların yasak olmasından ötürü fazla yabancı turist ağırlayamamaları söz konusudur. Bazı işletmelerin faaliyete kapalı olması göz önünde bulundurulduğunda yiyecek içecek işletmelerinin en fazla etkilenen işletmeler olduğu tespit edilmiştir.

Araştırma yapılırken bir diğer dikkat çekici olan unsur ise fast food işletmelerinin daha da kalabalık olduğu, müşterilerin işletmelerde sıra bekleyerek hizmet aldığı dikkat çekici bir özelliktir. 1. Sınıf olan etnik kültür ve kökeni yansıtan restoran işletmelerinin fiyat düzeyinin biraz üst seviyede olması sebebiyle bu dönemde fazla müşteri ağırlayamadıklarına kanaat getirilmiştir. İşletmeler verdikleri hizmet ve mutfağında buldukları yemeklerde fiyat düzeyini çok fazla düşürmenin söz konusu bile olamayacağını ifade etmiştir. Genellikle pandemi dolayısıyla daha çok maliyetli olduğunu ifade etmişlerdir. Kapalı olan 2 işletme ise 2021 yılına kadar işletmelerini açabileceklerinin söz konusu bile olmadığını belirtmiş olup, restore edilmekte olduğunu ifade etmiştir. Osmanlı saray mutfağı yönünden en iyi konuma sahip olan ve İstanbul'un en iyi 8 restoranı olarak bilinen işletmeler ise yasakların ilk kaldırıldığında mekana yığılmalar olduğunu, sonradan sınavlar için haftasonu yasaklarının gelmesiyle beraber sayıların yine düştüğünü belirtmiştir. İşletmelerin %75'i pandeminin sona ermesiyle eski konumlarına hemen ulaşabileceklerini ifade etmektedir. Görüşülen 2 işletme ise bu durumun devam etmesi halinde işletmelerini yeniden kapatıp konsept değiştirmeye gidebileceklerini ifade etmiştir. Araştırma sonucunda yiyecek içecek sektörüne ve araştırmacılara yönelik geliştirilen bazı öneriler aşağıda yer almaktadır:

### ***Yiyecek-İçecek Sektörüne Yönelik Öneriler***

- ✓ Osmanlı saray mutfağını ön plana çıkarmak için akademik çalışmalardan faydalanılabilir.
- ✓ Yiyecek içecek işletmelerinin Osmanlı dönemine özgü tasarım ve dizayn yönünden kendilerini geliştirebilmesi için dergi ve kitaplardan faydalanılabilir.

- ✓ Menüde bulunan en popüler yiyecekler dışında Osmanlı saray mutfağına özgü olan farklı yiyecekler koyulabilir.
- ✓ Günümüz Türk mutfağının Osmanlı saray mutfağından ayırt edilebilmesi için Osmanlı saray mutfağına ait yemeklere farklı menü çıkarılabilir veya menülerde ayrı şekilde belirtilebilir.
- ✓ Osmanlı saray mutfağı hakkında bilgi sahibi olmak isteyen müşteriler için Osmanlı yiyecek ve içecekleri kapsamlı kitap-broşür hazırlanabilir.
- ✓ İşletmede çalışan personele Osmanlı saray mutfağını tanıtabilecek, hatta tavsiye edebilecek donanım kazandırılması için eğitim verilebilir.
- ✓ Osmanlı saray mutfağını daha çok yaygınlaştırabilmek adına bu konuda en iyi olan işletmeler zincir işletme olarak faaliyete geçebilir.
- ✓ Yerli ve yabancı turistlere Osmanlı saray mutfağını daha iyi tanıtılabilmek için işletmelere yasal düzenlemeler getirerek daha fazla önem verilmesi sağlanabilir.
- ✓ Osmanlı saray mutfağı olarak hizmet veren işletmeler standartlara uygun hale getirilmelidir.
- ✓ Osmanlı saray mutfağına özgü yiyecek içecek üreten işletmelerin denetimlerinin uzmanlar tarafından sağlanması gerekmektedir.
- ✓ Müşteri memnuniyetine etki eden servis, sunum, tasarım gibi etkenler profesyonel düzeyde olmalı ve zorunlu hale getirilmelidir.
- ✓ Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından desteklenen Osmanlı saray mutfağı ile ilgili zengin bir arşivin oluşturulması gerekmektedir.

### ***Araştırmacılara Yönelik Öneriler***

- ✓ Osmanlı saray mutfağı ile ilgili pek fazla çalışmaya rastlanılmamıştır. Osmanlı saray mutfağına yönelik daha fazla akademik çalışma yapılabilir.
- ✓ Osmanlı saray mutfağı ve günümüz Türk mutfağının ayırt edici özellikleri karşılaştırılabilir.
- ✓ Yerli ve yabancı turistlerin Osmanlı saray mutfağına özgü deneyimleri araştırılabilir.
- ✓ Yerli ve yabancı turistlerin Osmanlı saray mutfağı ile ilgili bilgisi karşılaştırılabilir.
- ✓ Osmanlı saray mutfağına ait reçetelerin tarihsel süreç içerisinde nasıl değiştiği araştırılabilir.

## KAYNAKLAR

- Akay, A. ve Sarıışık, M. (2015). *Restoran Yöneticilerinin Menü Planlaması ve Analizi Konusuna Yaklaşımları Üzerine Bir Araştırma*. Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi, Cilt: 6 Sayı: 12, s. 213-219.
- Akkaya, A., Bayrakçı, S. ve Özcan, C., C. (2018). Osmanlı saray mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), s. 60-80, 61.
- Akkor, Ö. (2017). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Mutfağı*, Olimpos Yayınları, İstanbul, s. 19-101.
- Akyürek, S. (2018). Investigation Of Similarities And Differences Of Turkish And Spanish Cuisine Cultures. *Research Article, Volume 13/3, Winter*, p. 50-56.
- Albala, K. & Eden, T. (2011). *Arts And Traditions of The Table Perspectives On Culinary History*. Columbia University Press Publishers Since 1893, Printed in the United States of America, p. 4-5.
- Alcock, J., P. (2006). *Food In The Ancient World*. Copyright. Printed in the United States of America, p. 1-235.
- Andreatta, S., ve Ferrero, G. (2013). *Elements of Culture, An Applied Perspective*. Printed in the United States of America, p. 282-291.
- Argunşah, M. ve Çakır, M. (2018). *15. Yüzyıl Osmanlı saray mutfağı, Muhammed bin Mahmüd Şirvani*, Bilimevi Basım Yayın, Gökkubbe, İstanbul, s. 98-99.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Mutfak Kültüründe Çorbalar. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. 10-15 Eylül, Ankara, s. 145-148.
- Arslanoğlu, İ. (2001). Kültür ve Medeniyet Kavramları, *Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 15:243-255, s. 3.
- Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E. (2012). *Yemekte Tarih Var; Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 24-130.
- Başarangil, İ, ve İnam, N. (2017). Restoran Pazarlamasında 7 P: Etnik Bir Restoranda Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* s. 127-145, 128.
- Bayık, F. (2014). *Kültür Kavramının Tarihsel ve Felsefi Yönlerden İncelenmesi*. (Yüksek Lisans Tezi) Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, s. 17.
- Beardsworth, A. & Keil, T. (2011). *Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet; Yemek Sosyolojisi (A. Dede çev.)*. Phonix Yayınevi, Ankara, s. 29-34.



- Belasco, W., (2006). *Meals to Come A History Of The Future Of Food*. University Of California Press, p. 7.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayıncılık, İstanbul, s. 15-124.
- Berger, P.L. ve Luckmann, T. (1967). *The Social Construction of Reality*, New York: Anchor, p. 22-25.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür, Kimlik. *Milli Folklor, Sayı 87*, s. 165-166.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi; Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Phoenix Yayınevi 2. Baskı, Ankara, s. 97-222.
- Bilgin, A. (2010). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Aratırmalar Dergisi, Sayı 47-48*, s. 210.
- Blanchard, E., G., ve Allard, D. (2010). *Cultural- Aware Information Technology*. Sherbrooke University press, Canada, p. 9.
- Bratan, C., E. (2003). Cuisine and cultural identity in the Balkans. *Anthropology of East Europe Review Journal*, p. 3.
- Bülbül, S., Sezgin, C. Ve Kara, S. (2016). Osmanlı Mutfak Kültürü'nde Yemek Kapları: İznik Çok Renkli Seramik Örnekleri. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi Cilt: 5, Sayı: 8, 2016 Sayfa: 2373-2389*, s. 2375.
- Canbolat, E., Keleş, Y. ve Akbaş, Z. Y. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/4*, s. 79.
- Candar, H. (2019). *Türkiye Selçukluları Zamanı Anadolu'da Türk Kültürü*. (Yüksek Lisans Tezi) Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, s. 83.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture; A History of Food and People*. Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. Published simultaneously in Canada, p. 2-18.
- Çiğirim, N. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*. Ankara, Yayın 28, Şubat, s. 50-55.
- Cobern, W., W. (1994). *Worldview Theory and Conceptual Change in Science Education*. A paper presented at the 1994 annual meeting of the National Association for Research in Science Teaching, p. 5-6.
- Coedes, G. (1968). *The Indianized states of Southeast Asia*. Honolulu. Edited by Walter F. Vella, East- West Center Press, p. 50-55.
- Curtin, P., D. (1984). *Cross-Cultural Trade in World History*. Cambridge University Press, First published 1984 Reprinted 1985, p. 1-41.
- Çakıcı, A., C. ve Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1 215-227*, s. 217.

- Demir, S., B. (2019). *Mutfak Kültürü ve Mekanının İnsanın Kültürel Gelişimi ile İlişkisi Üzerine Bir Analiz*. (Yüksek Lisans Tezi) Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, s. 7-14.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt:3 No:1*, s. 109-115.
- Doğan, C. (2013). Osmanlı Men'-İ Müskirât Cemiyeti ve Men'-İ Müskirât Kânunu. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt: 6, Sayı: 26, Bahar*, s. 171-172.
- Duran, E. (2011). Turizm Kültür ve Kimlik İlişkisi; Turizmde Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Sürdürülebilirliği. *İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, Yıl: 10, Sayı: 19*, s. 293.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D., (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3/1*, s. 42.
- Eker, G., Ö. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri. *Milli Folklor. 120*, s. 175.
- Eliot, T.S., (1981). *Kültür Üzerine Düşünceler* (S. Kantarcıoğlu çev.). Ankara, Kültür Bakanlığı, s. 20-27.
- Eröz, M. (1991). *Yörükler*. Türk Dünyası Araştırmalar Vakfı, İstanbul, 191.
- Ertaş, Y., ve Karadağ, M., G. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences: 2013;2(1)*, s. 119.
- Felbermayr, G. ve Toubal, F. (2010). Cultural Proximity and Trade. *European Economic Review, Elsevier, 54*, p. 279.
- Fidanza, F. (1979). Diets and dietary recommendations in ancient Greece and Rome and the school of Salerno. *Progress in Food and Nutrition Science 3*, p. 79.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information 27*, p. 275-293.
- Geertz, C. (1973). *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books, p. 30-90.
- Gimpel, J. (1969). *The Cult of Art: against art and artists*, London: Weidenfeld and Nicolson, p. 32.
- Goffman, D. (2004). *New Approaches to European History*. Ball State University. Cambridge University Press, p. 61.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class. A study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 151.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf-Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. (Müge, G., G. Çev.) Pinhan Yayınları, İstanbul, s. 158.
- Gönülgül, S. (2020). *Kültürleri Farklı Bireylerin Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, s. 16-27.

- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05 Nisan, Kuşadası, Aydın*, s. 347.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 26*, s. 24-26.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi Cilt: 6, Sayı: 2*, s. 1207-1219.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s. 91-168.
- Halıcı, N. (2015). *Türk Mutfağı*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 176-239.
- Hall, J., R., Neitz, M., J., & Battani, M. (2003). *Sociology on Culture*. This edition published in the Taylor & Francis e-Library, 2004, p. 6-15.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*, (Doktora Tezi) Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, s. 2-319.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management 11 (2)*, s. 63-64.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. *Ankara Üniversitesi Dergisi, Cilt 22, Sayı 34*, Ankara, s. 3-6.
- Heper, Ö., F., ve Karaca, E. (2019). *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek menüler ve Reçeteler)*. Editör: Sarıışık, M., Editör Yardımcısı: Özbay, G., Detay Yayıncılık, Ankara, s. 61.
- Hoffman, K. D. Ve Turley, L.W. (2002). Atmospheric, service encounters and consumer decision making: an integrative perspective, *Journal of Marketing Theory and Practice, 10 (3)*, p. 36.
- Hofstede, G. (2001). *Culture's Consequences: Comparing Values, Behaviors, Institutions, and Organizations*. Across Nations, 2nd edn, Sage Publications, Thousand Oaks, CA, p. 12.
- Hofstede, G., J., Jonker, C., M. & Verwaart, T. (2010). *Deceit and Trust in Intercultural Trade*. See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/267992248>, p. 3.
- Imber, C. (2002). *The Ottoman Empire, 1300–1650 The Structure of Power*. First published 2002 by Palgrave Macmillan, p. 1-153.
- Inglis, D. (2005). *Culture And Everyday Life*. Simultaneously published in the USA and Canada by Routledge 270 Madison Ave, New York, p. 11-19.
- Işın, P. M. (2009). Osmanlı Mutfainde Av Etləri, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, Yıl 1, Sayı 1*, s. 450-454.

- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitapevi Yayınları, İstanbul, s.321.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul, s. 7.
- Ivanova, M., Athanassov, B., Takorova, V., P., D. and Stockhammer, P., W. (2018). *Living off the land: Terrestrial-based diet and dairying in the farming communities of the Neolithic Balkans*. Published in the United Kingdom in 2018, p. 235.
- Jacobs, M., D., and Weiss, N. (2005). *The Blackwell Companion To The Sociology Of Culture*. Library of Congress Cataloging-in-Publication Data, Blackwell Publishing Ltd. IV. Series, p. 10.
- Jacquelyn, Lynn. (2000). *Restaurant and Five Other Food Businesses*. Entrepreneur Press, Canada, p. 35.
- Kaptan, S. (1998). Bilimsel Araştırma ve İstatistik Teknikleri. *Bilim Kitap Kırtasiye Limited Şirketi, 11. Baskı*, s. 118.
- Karamustafa, K. ve Ülker, M. (2018). *Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Detay Yayıncılık, Ankara, s. 9.
- Karataş, E. (2018). *Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü*. (Yüksek Lisans Tezi) Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, 30.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2014, Cilt:14, Sayı:3, 14*, s. 198-206.
- Kiple, K., F. and Ornelas, K., C. (1999). *The Cambridge World History Of Food*. Cambridge University Press, New York, p. 1125-1217.
- Kotler, P. and Armstrong, G. (2012). *Principles of Marketing*, New York: Pearson Prentice Hall, p. 135.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. (Doktora Tezi) Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Din Sosyolojisi Bilim Dalı, s. 125-133.
- Kroeber, A.L. and Kluckhohn, C. (1963). *Culture: a critical review of concepts and definitions*. New York, Random House, p. 15.
- Luthans, F., and Doh, J. P. (2012). *International Management: Culture, Strategy, and Behavior*. New York: Mcgraw-Hill, p. 127.
- Mack, G., R. and Surina, A. (2005). *Food Culture in Russia and Central Asia*. First published in 2005, Printed in the United States of America, p. 17-22.
- Major, B., O'Brien, L., T., Kaiser, R., C., and McCoy, S., K. (2007). Perceived Discrimination as Worldview Threat or Worldview Confirmation: Implications for Self-Esteem. *Journal of Personality and Social Psychology, 2007, Vol. 92, No. 6*, p. 1.
- Mannheim, K. (1956). *Essays On The Sociology Of Culture*. This edition published in the Taylor & Francis e-Library, 2003, p. 44-47.

- Martens, L. and Warde, A. (1998). The Social and Symbolic Significance of Ethnic Cuisine in England: New cosmopolitanism and old xenophobia. *Journal article Sociologisk Arbok*, p. 113-114.
- Modiri, M. and Abbasi Semnani, A. (2017). Maritime Silk Road or Spice Road. *Eleventh United Nations Conference on the Standardization of Geographical Names*, p. 2.
- Mohammad, T. and Kim Lian Chan, J. (2011). Authenticity Representation of Malay Kelantan Ethnic Cuisine. *The 2nd International Research Symposium in Service Management Yogyakarta, Indonesia, 26 – 30 July*, p. 459.
- Munoz, L. C. and Wood, N. T. (2009). A Recipe for Success: Understanding Regional Perceptions of Authenticity in Themed Restaurants. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 3(3), p. 269.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/4, s. 34.
- Özata, E. (2010). *Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyetinin Orta Restoranlarda Araştırılması Üzerine Bir Vaka Analizi*. (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi) Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, İşletme Yönetimi Bilim Dalı, s. 9.
- Özekici, K., Y., (2016). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Karşılaşılan Hizmet Hata ve Teliflerinin Değerlendirilmesi*. (Yüksek Lisans Tezi) Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, s. 18.
- Özkan, F. (2012). Dünya Görüşü Öğretisi. *Iğdır Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi / Journal of Social Sciences Sayı / No: 1, Nisan / April*, s. 16.
- Özkaya, D. F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Detay Yayıncılık, Ankara, s. 30-161.
- Pala, İ., (2010). *Osmanlı Döneminde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri*. (Sanatta Yeterlik Tezi) Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Geleneksel Türk El Sanatları Anasanat Dalı, İzmir, s. 1.
- Parasecoli, F. (2018). *Bite Me Food in Popular Culture*. First published in 2008 by Berg, Oxford, New York, p. 1-13.
- Park, R., E. (1928). Human Migration and The Marginal Man. *University of Chicago, The American Journal of Sociology, American Journal of Sociology, Vol. 33, No. 6*, p. 883-886.
- Petek, S. (2007). *Şehir İçi Restoranlarda İşletme Marka Kavramı ve İç Mekan Kurgusunun Alakart ve Fast Food Restoranlarda İrdelenmesi*. (Yüksek Lisans Tezi) Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İç Mimarlık Anasanat Dalı, İstanbul, s. 21.
- Pilcher, J., M. (2006). *Food in World History*. First published 2006 by Routledge 270 Madison Ave, New York, NY 10016, p. 58.

- Pond, G., W., Nichols, N., B. and Brown, L., D. (2009). *Adequate Food For All Culture, Science, and Technology of Food in the 21st Century*, CRC Press Taylor & Francis Group, p. 9.
- Reynolds, T. and Taylor, J. (2009). Validating a DEAbased Menu Analysis Model using Structural Equation Modeling. *International CHRIE Conference-Refereed Track*, p. 1.
- Riley, M., (2005). Food and beverage management. *International Journal of Contemporary Hospitality Management, Vol. 17 Iss 1*, p. 89.
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. Editörler: Saruşik, M. ve Özbay, G., Detay Yayıncılık, Ankara, s. 9-33.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 7/4*, s. 2677.
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak İçinde*, İstanbul: Kitap Yayınevi, p. 193.
- Sarioğlan, M. ve Cevizkaya, G. (2016). *Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler*. Balıkesir Üniversitesi, SOBİAD, s. 241.
- Saussure, F. (1959). *Course in General Linguistics*, ed. Charles Bally and Albert Sechehaye, New York: Philosophical Library, p. 19.
- Scholliers, P. (2001). *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Berg is an imprint of Oxford International Publishers Ltd., p. 3-11.
- Selimoğlu, E., Bektaş, Y., Özkocak, V. ve Gültekin, T. (2018). Beslenme Şeklinin Zaman İçindeki Tarihsel Yolculuğu. *International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies November 30 – December 2, 2018, Samsun, Turkey*, p. 392-393.
- Sezgin, K.E. (2019). *Bir İmparatorluk Mirası: Osmanlı saray mutfağı*. Editör: Yalçın, N., T.C. Kültür Bakanlığı Yayıncılık, İstanbul, s. 30-197.
- Singer, A. (2005). Serving Up Charity: The Ottoman Public Kitchen. *Journal of Interdisciplinary, Winter*, p. 481-488.
- Solmaz, F. (2018). *Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi*. (Yüksek Lisans Tezi) İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Medya ve Kültürel Çalışmalar, s. 74-85.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı saray mutfağı*. Şekerbank, İstanbul, s. 51-284.
- Şimşek, N., Soylu, A., G. ve Özkaya, F., D. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management 17(3)*, s. 498.

- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, s. 275.
- Tansu, Y., E. ve Okutucu, A., N. (2020). Paleolitik Çağ'da Beslenme. *Bilge Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4 (1), s. 2-3.
- Taşdağıtıcı, E., (2016). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sınıflandırma Sistemleri: Ankara' Daki 1.Sınıf Restoran İşletmelerinin Algısına Yönelik Bir Uygulama*. (Yüksek Lisans Tezi) Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, s. 6-23.
- Taşkın, M. (2019). *Dini İnanç Etkileşimi Üzerinden Mutfak Kültürünün Oluşumu: Hatay İli Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi) Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, s. 18-25.
- Toelken, B. (1996). *Cultural Worldview. Dynamics of Folklore* (revised and expanded edition), Logan: Utah State University Press, p. 263.
- Tokat, L. (2006). Dünya Görüşü-Din İlişkisi. *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2006/1, c. 5, sayı: 9, s. 42.
- Tomlin, E.W.F., (1959). *Kültür nedir?*. *Türk Yurdu Mecmuası*, 275, 7(10), 1959, s. 31.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A History of Food*. English translation 1992, 1994, 2009 Blackwell Publishing Ltd, Original French text 1987, 2009 Maguelonne Toussaint-Samat, p. 9-685.
- Uzel, A., R. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55 (1), s. 38.
- Ünsal, A. (2008). *Türk Mutfağı İçinde, Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi*. Editörler: A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 185.
- Vidal, C. (2008). *Wat is een wereldbeeld? (What is a worldview?)*. Editors, N., Denken. De wetenschappen en het creatieve aspect van de werkelijkheid, in press. Acco, Leuven, p. 3.
- Warde, A. (1997). *Consumption, Food and Taste*. This edition first published, A catalogue record for this book is available from the British Library, p. 199.
- White, W., Barreda, A., A. and Hein, S. (2019). Gastrodiplomacy: Captivating a Global Audience Through Cultural Cuisine-A Systematic Review of the Literature. *Journal of Tourismology*, 5(2), p. 2.
- Wirzba, N. (2011). *Food and Faith A Theology of Eating*. Printed in the United States of America, Cambridge University Press, p. 2-170.
- Yerasimos, M. (2005). 500 Yıllık Osmanlı saray mutfağı. Boyut Yayıncılık, İstanbul, s. 90-254.
- Yükselen, C. (2003). Pazarlama Araştırmaları. Detay Yayıncılık, Ankara, s. 67.
- Url-1 <<https://www.livescience.com/21478-what-is-culture-definition-of-culture>>, erişim tarihi 25.01.2021.

- Url-2 <<https://courses.lumenlearning.com/culturalanthropology/chapter/what-is-culture/>>, erişim tarihi 25.01.2021.
- Url-3 <<https://www.dictionary.com/browse/culture>>, erişim tarihi 26.01.2021.
- Url-4 <<https://www.newworldencyclopedia.org/entry/culture>>, erişim tarihi 26.01.2021.
- Url-5 <<https://sinopbilke.wordpress.com/2018/07/26/kultur-neden-onemli/>>, erişim tarihi 28.01.2021.
- Url-6 <<https://www.fikir.gen.tr/kultur-bolgelerinin-olusumu-ve-dagilisi-kulturu-olusturan-unsurlar-nelerdir/>>, erişim tarihi 28.01.2021.
- Url-7 <<https://courses.lumenlearning.com/sociology/chapter/elements-of-culture/>>, erişim tarihi 28.01.2021.
- Url-8 <<http://www.lipssonline.com/uploads/6CulturalElements.pdf>>, erişim tarihi 28.01.2021.
- Url-9 <<http://turkdili.gen.tr/dil-ve-kueltuer.html>>, erişim tarihi 28.01.2021.
- Url-10 <<https://www.sciencedirect.com/topics/social-sciences/customs-and-traditions>>, erişim tarihi 29.01.2021.
- Url-11 <<https://www.milliyet.com.tr/egitim/gelenek-ve-goreneklerimiz-nelerdir-odev-icin-maddeler-halinde-ornek-gelenek-ve-gorenekler-6265011>>, erişim tarihi 29.01.2021.
- Url-12 <[https://saylordotorg.github.io/text\\_international-business/s07-01-what-is-culture-anyhow-values-.html](https://saylordotorg.github.io/text_international-business/s07-01-what-is-culture-anyhow-values-.html)>, erişim tarihi 29.01.2021.
- Url-13 <[https://www.beyondintractability.org/essay/cultural\\_frames](https://www.beyondintractability.org/essay/cultural_frames)>, erişim tarihi 30.01.2021.
- Url-14 <[https://www.iesa.edu/paris/news-events/art\\_history](https://www.iesa.edu/paris/news-events/art_history)>, erişim tarihi 30.01.2021.
- Url-15 <<https://history.yale.edu/undergraduate/regions-and-pathways/cultural-history>>, erişim tarihi 30.01.2021.
- Url-16 <[http://www.culturahistorica.es/historical\\_culture.html](http://www.culturahistorica.es/historical_culture.html)>, erişim tarihi 30.01.2021.
- Url-17 <<https://www.ktb.gov.tr/EN-98790/culinary-culture.html>>, erişim tarihi 04.02.2021.
- Url-18 <<https://www.nationalgeographic.com/culture/topics/reference/migration/>>, erişim tarihi 04.02.2021.
- Url-19 <<https://www.theosegards.com/2018/10/24/faith-and-food/>>, erişim tarihi 07.02.2021.
- Url-20 <<https://www.thespectrum.com/story/life/2015/11/20/faith-and-food-explaining-dos-and-donts-eating/76014180/>>, erişim tarihi 12.02.2021.
- Url-21 <<https://www.encyclopedia.com/religion/dictionaries-thesauruses-pictures-and-press-releases/food-and-religion>>, erişim tarihi 12.02.2021.
- Url-22 <<https://www.altayli.net/turk-mutfak-kulturu.html>>, erişim tarihi 01.03.2021.



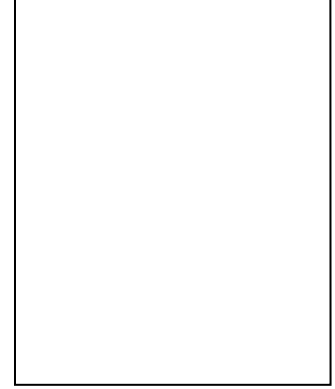
- Url-23 <<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=213&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/introduction-historical-development-213.html>>, erişim tarihi 01.03.2021.
- Url-24 <<http://bianet.org/biamag/yasam/146670-osmanli-saray-mutfagi-ve-deniz-urunleri>>, erişim tarihi 23.02.2020.
- Url-25 <<https://www.skylife.com/tr/2017-01/osmanli-mutfaginda-manti-ve-borek>>, erişim tarihi 23.02.2020.
- Url-26 <<http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/osmanli-mutfaginin-bas-taci-hosaf/8411>>, erişim tarihi 27.02.2020.
- Url-27 <<http://osmanlilezzetleri.blogspot.com/p/osmanli-hosaf-tarifleri.html>>, erişim tarihi 27.02.2020.
- Url-28 <[http://www.tatligurmesi.com/tatligurmesi.com/?page\\_id=478](http://www.tatligurmesi.com/tatligurmesi.com/?page_id=478)>, erişim tarihi 27.02.2020.
- Url-29 <<https://www.skylife.com/tr/2018-11/osmanli-mutfaginda-helva>>, erişim tarihi 27.02.2020.
- Url-30 <<https://www.sabah.com.tr/galeri/yasam/osmanli-padisahlarinin-tercih-ettigi-icecek>>, erişim tarihi 01.03.2020.
- Url-31 <<https://hthayat.haberturk.com/yasam/yemek-tarifleri/icecekler/haber/1035447-geleneksel-osmanli-icecekleri>>, erişim tarihi 01.03.2020.
- Url-32 <<https://www.taftcoffee.com/blogs/blog/osmanli-da-kahve-kulturu>>, erişim tarihi 01.03.2020.
- Url-33 <<https://akinsahinn.blogspot.com/2018/02/osmanli-mutfagi-1-ksm-1299-1922.html>>, erişim tarihi 27.02.2020.
- Url-34 <<https://yemek.com/osmanli-mutfagi-yemekleri/>>, erişim tarihi 27.02.2020.
- Url-35 <<https://www.skylife.com/tr/2017-09/osmanli-mutfaginda-tursular>>, erişim tarihi 27.02.2020.

## ÖZGEÇMİŞ

**Ad-Soyad** : Aslı ALPARSLAN

**Doğum Tarihi ve Yeri** : [REDACTED]

**E-posta** : [REDACTED]



### ÖĞRENİM DURUMU:

- **Ön Lisans** : 2014, Selçuk Üniversitesi  
Turizm Fakültesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği.
- **Lisans** : 2017, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Dinçerler  
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği ve  
Otelcilik.

### MESLEKİ DENEYİMLER:

- 2014, Baba Restaurant, Garson, Bar maid, Mersin.
- 2015, İdeal sürücü kursu, Sekreter, Konya.
- 2016, Paşa Restaurant, Garson, Tokat.
- 2016, Royal Uzungol Hotel Spa & Restaurant, stajyer, Trabzon.
- 2017-2021, Richmond nua wellness-spa hotel, Floor Supervisor (Kat şefi),  
Sapanca.

### AKADEMİK ÇALIŞMALAR

- ALPARSLAN, A., ve ÖZBAY, G. (2019). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeşil Pazarlama Yaklaşımları, Ankara Örneği, Yayın Yeri: 18. Geleneksel Turizm Sempozyumu, Tam Metin Bildiri.