

Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi

From Central Asia to Republican Turkey: The development of Turkish culinary culture in the historical process

Gönderim Tarihi / Received: 03.09.2023

Nilgün KARAMAN¹

Kabul Tarihi / Accepted: 23.10.2023

Doi: [10.31795/baunsobed.1354735](https://doi.org/10.31795/baunsobed.1354735)

ÖZ: Türk mutfağı, tarihsel süreç içerisinde birçok etnik grup, bölgesel farklılıklar ve tarihî olayların etkisiyle şekillenmiştir. Bu mutfağın hikayesi Orta Asya'da başlamış ve zaman içinde farklı coğrafyalara yayılmış, yerel tatlarla zenginleşmiştir. Özellikle savaşlar sonucunda elde edilen yeni topraklar, bu mutfağın çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Türk mutfağının evrimi, farklı dönemlerde yaşanan tarihsel olaylarla şekillenmiştir. Örneğin, Osmanlı İmparatorluğu döneminde farklı kültürlerin etkisi altında kalmış bu da yemeklerin çeşitlenmesine neden olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'nun büyüklüğü ve çok uluslu yapısı farklı mutfak geleneklerinin bir araya gelmesine olanak tanımıştır. Bu dönemde Türk mutfağına Arap, Pers, Yunan ve Balkan mutfaklarından etkiler gelmiştir. Cumhuriyet dönemi ise Türk mutfağının modernleşmesinde önemli bir rol oynamıştır. Bu dönemde, yeni tarifler ve yemek hazırlama teknikleri geliştirilmiş aynı zamanda batılı mutfaklarla da etkileşim yaşanmıştır. Bunun sonucunda Türk mutfağı daha da çeşitlenmiş ve uluslararası düzeyde tanınmıştır. Bu kapsamda araştırmanın amacı, Cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültürünün gelişiminin Türklerin tarih sahnesine çıktığı dönemden itibaren yemek ve mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimleri ve bu değişimlerin nedenlerini incelemektir. Bu değişimler yaşadıkları coğrafyanın özellikleri, göç ettikleri bölgelerin etkisi ve diğer medeniyetlerle olan etkileşimleri kapsamında değerlendirilmiştir. Bu konu üzerine yapılan araştırmalardan elde edilen bilgiler çerçevesinde alanyazın derlemesi yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfak kültürü, Selçuklu mutfağı, Osmanlı mutfağı, Cumhuriyet mutfağı, Tarihsel gelişim

ABSTRACT: Turkish cuisine has been enriched over the course of its historical development through the convergence of various ethnic groups, regional differences, and the influence of historical events. The story of this cuisine began in Central Asia and gradually spread to different geographical regions, becoming enriched with local flavours. Particularly, the acquisition of new territories because of wars contributed to the diversification of this cuisine. The evolution of Turkish cuisine has been shaped by historical events at different periods. For instance, during the Ottoman Empire era, it was influenced by various cultures, leading to a greater variety of dishes. The vastness and multi-ethnic nature of the Ottoman Empire allowed for the fusion of different culinary traditions. During this period, Turkish cuisine was influenced by Arab, Persian, Greek, and Balkan cuisines. The Republic era played a significant role in the modernization of Turkish cuisine. New recipes and cooking techniques were developed during this period, and there was also interaction with Western cuisines. As a result, Turkish cuisine became even more diverse and gained international recognition. The aim of this research is to examine the development of Turkish culinary culture during the Republic era, starting from the period when Turks first emerged in history, and to explore the changes in food and culinary cultures, as well as the reasons behind these changes. These changes have been evaluated within the context of the characteristics of the regions where Turks lived, the influence of the regions they migrated to, and their interactions with other civilizations. A literature review has been conducted based on the information obtained from research conducted on this topic.

Keywords: Turkish culinary culture, Seljuk cuisine, Ottoman cuisine, Republic cuisine, Historical development

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Balıkesir Üniversitesi/ Turizm Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, nilgun.karaman@balikesir.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-7067-0427>

EXTENDED ABSTRACT

Literature review

Turkish cuisine typically consists of dishes prepared with grains, meat, various vegetables, and some dishes cooked with meat in a liquid base, soups, olive oil dishes, pastries, beverages, desserts, and meals made with wild herbs. This cuisine has also given rise to nutritious foods such as molasses, yogurt, tarhana (fermented cereal food), and bulgur. This rich culinary culture, where each region produces its own unique flavors, is especially highlighted during significant occasions, gatherings, and ceremonies. Turkish cuisine not only showcases a wide variety of seasonal ingredients and flavors but also provides an example of healthy and balanced nutrition through its dishes and diverse products (Aydoğdu and Mızrak, 2017).

When examining the development of Turkish cuisine, it's evident that its roots trace back to the Central Asian Turks. Throughout history, Turks migrated to various geographical regions, but it was their settlement in Anatolia that marked a significant turning point where they embraced the characteristics of this cuisine and enriched the culinary culture they brought from Central Asia. This evolutionary process contributed to the diversification of Turkish cuisine with various flavors, techniques, and ingredients (Cömert and Özkaya, 2014).

In the pre-Islamic period, Turks, starting from Central Asia, spread across vast territories including the Caucasus, northern regions of the Black Sea, and the Hungarian plains. Agriculture and livestock farming were among their main sources of livelihood. The nomadic lifestyle, characterized by horse and sheep herding, became integral to Turkish life. Turks with horse and sheep herds would migrate to expansive pastures in spring and descend to arid valleys, especially along riverbanks, in autumn. They could easily move since they constructed their own tents. Additionally, they produced their own bedding and necessary clothing (Göde et al., 2021; Koşay, 2023).

Certain communities affiliated with the Great Seljuk Empire, which was established in Asia, intermittently migrated to Anatolia, especially in 1041 when a large group settled there. Following the Battle of Manzikert in 1071, a significant portion of Anatolia came under Seljuk rule, and in 1077, the Anatolian Seljuk State was founded (Akin et al., 2015). It is known that significant changes occurred in the culinary culture when the Turks migrated to Anatolia. These changes were a result of both climate and soil differences. The vegetation in Anatolia differs significantly from Central Asia. Additionally, Anatolia has a much larger variety of fish and seafood compared to Central Asia. These factors alone provide sufficient reasons for a cuisine to undergo profound transformations (Şavkay, 2009). The Ottoman palace cuisine represents a crucial turning point in Turkish culinary culture. The Ottoman Empire, with its diverse cultures and communities, had a rich cuisine that was not only diverse in its dishes but also reflected in social behaviors, traditions, and cultural norms. When examining the historical development of Ottoman cuisine, specific periods stand out. Before the 15th century, the cuisine was simpler and less varied. The 16th century is considered the golden age of Ottoman cuisine, with the 17th and 18th centuries as its continuation. However, by the 19th century, with the decline and dissolution of the Ottoman Empire, the cuisine was also affected by these changes (Sağır, 2012).

To understand the material foundations of Ottoman cuisine, it's essential to focus on the ingredients used. These ingredients mainly consisted of products obtained from the region's agriculture and imported goods, especially those shipped to Istanbul, Mecca, and Medina. Additionally, each Ottoman city had its own culinary preferences, and understanding which ingredients were used in luxury dishes, daily consumption, or during times of scarcity was important. Regional traditions that developed outside of Ottoman cities also played a significant role. For example, in the 16th century, olive oil was primarily

used for illumination in Anatolia, and it was not commonly used for cooking. Meals were generally prepared with butter. However, in the regions with large cattle herds, butter became more common over time and eventually replaced olive oil. This transition demonstrates regional differences and ingredient usage habits within Ottoman cuisine (Faroqhi, 2011).

To analyze the cuisine of the Republic era, it is often divided into two main categories: Istanbul cuisine and Anatolian cuisine. Both of these cuisines have played significant roles in the development of Turkish cuisine since the early years of the Republic. Istanbul cuisine, particularly in the early years of the Republic, is more prominently documented in written sources. This cuisine draws on the historical and cultural richness of Istanbul, the former capital of the Ottoman Empire. Istanbul cuisine was influenced by the palace cuisine and included traditional Ottoman dishes. Additionally, Istanbul's multicultural nature contributed to the diversity of this cuisine. On the other hand, Anatolian cuisine has been a significant factor in the formation of dishes during the Turkish Republic era. This cuisine reflects the rich agricultural products, regional flavors, and traditional dishes of Anatolia. During the Turkish Republic era, dishes were created through the merging and interaction of various communities and states that had lived in different regions of Anatolia. In the early years of the Republic, with limited communication and technological developments, specific regional dishes were preserved and traditional flavors were widely consumed in limited geographic areas. Since communication tools were limited at the time, recipes and cooking methods were often passed down through oral traditions and from generation to generation within families. However, as communication and technological advancements became more widespread in later years, the regional dishes of Anatolia started to become known and prepared in other regions as well (Akın et al., 2015).

Results and discussion

Anatolian cuisine represents a rich culinary culture that reflects the cultural heritage, traditions, and local ingredients of people living in different geographical regions. The diversity and richness of this cuisine constitute one of the cornerstones of Turkish cuisine. Historical events and contributions from different regions and ethnic groups have uniquely shaped the development of this cuisine. Turkish cuisine has been a meeting point for many flavors throughout history and continues to garner significant global interest today.

At the beginning of the Republic era, Anatolian cuisine was limited to specific regions with their unique flavors, but the increase in communication and technological advancements allowed these traditional dishes to become known over a wider geographical area. This contributed to the richness and diversity of Turkish cuisine. Particularly, the proliferation of communication tools such as television, radio, books, and later the internet played a significant role in diversifying Anatolian cuisine and giving it a national character. As a result, traditional dishes cooked in every corner of Anatolia have enriched the diversity and richness of Turkish cuisine.

Giriş

Dünyanın sayılı zengin mutfak kültürüne sahip olan Türk Mutfağı genellikle tahıl, et ve çeşitli sebzeler kullanılarak sulu olarak hazırlanan yemekler, çorbalar, zeytinyağlılar, yöresel otlarla yapılan yemekler ile tatlı ve tuzlu hamur işleri yer almaktadır. Bu mutfak, özgün yiyecekler olan pekmez, yoğurt, tarhana, bulgur gibi sağlıklı besinleri de ortaya çıkarmıştır. Her bölgenin kendi özel tatlarını ürettiği bu zengin yeme-içme kültürü, özellikle önemli günler, davetler ve törenlerle daha da öne çıkmaktadır. Türk Mutfağı, mevsimlerin çeşitliliği, ürün çeşitliliği ve damak tadını tatmin etme becerisi açısından olduğu kadar, içerdiği yemekler ve çeşitli ürünler ile sağlıklı ve dengeli bir beslenme örneği sunmaktadır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Türk mutfağının gelişim süreci incelendiğinde, köklerinin Orta Asya Türkleri' ne kadar uzandığı görülmektedir. Türkler, tarih boyunca farklı coğrafyalara göç etmişlerdir ancak Anadolu'ya yerleşmeleriyle bu mutfağın özelliklerini benimsemeleri ve Orta Asya'dan taşıdıkları mutfak kültürünü zenginleştirmeleri önemli bir dönüm noktasıdır. Bu evrimsel süreç, Türk mutfağının çeşitli lezzetler, teknikler ve malzemelerle zenginleşmesine katkıda bulunmuştur. Bu durum zengin ve çeşitli bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır (Cömert ve Özkaya, 2014). Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi genişlemesi ile paralel olarak, farklı bölgelere ait gastronomik ürünler Türk mutfağına katılmıştır. Göçebe Orta Asya toplulukları temel olarak et ve mayalanmış süt ürünlerini tüketmişlerdir. Mezopotamya'dan tahıllar, Akdeniz çevresinden sebze ve meyveler ve Güney Asya'dan baharatlar gibi farklı bölgelerden gelen malzemeler Türk mutfağının zengin bir çeşitlilik kazanmasına yol açmıştır. Bu dönüşüm, Türk yemek kültürünün genişlemesi ve çeşitlenmesi açısından kritik bir etken olmuştur (Güler, 2010).

Türk Mutfağı hakkındaki erken dönem Türkçe kaynakların ikisi 11. yüzyıla tarihlenmektedir. Bunlardan birincisi Yusuf Has Hacip'in yazdığı "Kutadgu Bilig" adlı eseridir, ikincisi ise Kaşgarlı Mahmud'a ait olan "Divan-ı Lügati't-Türk" adlı eseridir (Kara, 2019). Yusuf Has Hacip, eserinde ziyafet sofralarının nasıl hazırlanması gerektiği konularına odaklanmıştır ve bu sofralarda sunulması gereken yiyeceklerin ve içeceklerin nasıl sunulması gerektiğini anlatmıştır. Ayrıca, 11. yüzyıl Türk sofrada adabı hakkında bilgi vermiş ve gençlikte ve yaşlılıkta yemek yerken dikkat edilmesi gereken hususlara değinmiştir. Kaşgarlı Mahmud ise 11. yüzyıl Türk mutfağını hem mekân hem de kullanılan maddi kültür eşyalarıyla tanıtmıştır. Ayrıca, çeşitli yemeklerin ve içeceklerin nasıl yapıldığına dair ayrıntılı bilgiler vermiş ve bu konuda oldukça detaylı açıklamalarda bulunmuştur (Genç, 2023).

Geçmişte artan göç hareketleri ve dinsel etkilerle birlikte Türk mutfağı, zengin bir mutfak kültürü haline gelmiş ve özellikle Osmanlı döneminde Avrupa, Bizans, İran, Arap, Çin ve Akdeniz mutfakları olmak üzere birçok farklı mutfak kültüründen etkilenmiştir. Türk mutfağına bu etkileşimler sonucunda yeni özellikler eklendiği söylenebilmektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Bu etkileşimler, Türk mutfağının kendine özgü lezzetlerini ve yemeklerini oluştururken, aynı zamanda bu mutfak kültürünün zenginliğini artırmıştır. Türk mutfağı, tarih boyunca farklı medeniyetlerin izlerini taşıyan bir mozaik halini almıştır. Türkler tarih boyunca beslenmeye büyük bir önem vermişlerdir. Beslenme, onların sosyal yaşamlarında temel bir rol oynamıştır. Bu mesele o kadar kritik bir konu olmuştur ki, Türk liderleri, öncelikle halklarını aç ve çıplak bırakmamak üzere temel bir ilke olarak beslenmeye dikkat etmiş ve ülke yönetimini bu prensip etrafında şekillendirmişlerdir (Talas, 2005).

Literatür taraması

İslamiyet öncesi dönem

İslamiyet öncesi dönemde Türkler, Orta Asya'dan başlayarak Kafkasya, Karadeniz'in kuzey bölgeleri ve Macaristan ovaları gibi geniş coğrafyaya yayılmışlardır. Ekonomik geçim kaynakları arasında tarım ve hayvancılık öne çıkmaktadır. Bu topraklarda doğan ve gelişen atlı göçebe kültürü, Türklerin hayat biçimi haline gelmiştir. At ve koyun sürülerine sahip olan Türkler, ilkbaharda geniş meralara göç ederken sonbaharda kurak vadilere ve özellikle nehir kıyılarına inmişlerdir. Kendi çadırlarını inşa ederek oturdukları için, yer değiştirmekte zorluk yaşamamışlardır. Ayrıca, yataklarını ve gerekli giyecekleri kendileri üretmişlerdir (Göde vd., 2021; Koşay, 2023).

Arkeolojik bulgulara göre bozkır kültürünün temel özelliklerini M.Ö. 2500-1700 yılları arasında kazandığı tespit edilmektedir. Bu kültür, nemin düşük olduğu, ot ve çimenlerin bolca bulunduğu yüksek yaylalarda ortaya çıktığı için kültürel bilimciler, ona "bozkır kültürü" veya "atlı göçebe kültürü" adını vermişlerdir. Ayrıca, bazı akademisyenler bu kültürün oluştuğu bölgelerdeki egemen toplulukların Türkler olduğu gerçeğini göz önüne alarak, bu kültürü "Türk kültürü" olarak adlandırmışlardır (Aksoy, 1998). Türkler, Orta Asya'da uzun süre boyunca göçebe bir yaşam sürdürdüler. Bu dönemde, Türkler, dağınık topluluklar halinde yaşadılar ve farklı kabile konfederasyonları oluşturdular. Bu konfederasyonlara örnek olarak Hunlar, Göktürkler, Hazarlar, Uygurlar, Kuşanlar, Akhunlar gibi topluluklar verilebilmektedir. Türkler, bu dönem boyunca Batıda İran, güneyde Hindistan, doğuda ise Çin gibi büyük yerleşik medeniyetlerle temas kurarak kültürel etkileşimde bulundular (Gürsoy, 2014).

Türk toplumunun sosyo-ekonomik yapısı göz önünde bulundurulduğunda hayvansal yiyeceklerin beslenme alışkanlıklarında önemli bir rol oynadığı söylenebilmektedir. Özellikle bozkırda yaşayan Türkler için, et, at ve koyun eti gibi, besin kaynaklarının merkezinde yer almıştır. Bozkırın zorlu koşulları ve Türklerin göçebe bir yaşam tarzı, at ve koyunların bu coğrafyada önemli bir konuma gelmesini sağlamıştır. Ayrıca, atlar Türkler için ayrı bir öneme sahiptir, çünkü atlı göçebe kültürü olarak da adlandırılan bozkır kültürünü atların sırtında inşa etmişlerdir. Tarihsel süreç içerisinde, atları ilk evcilleştiren ve böylece uzak mesafelere hızlıca ulaşabilme kabiliyetini kazanan Türkler, geniş topraklara hükmetmişlerdir. Ayrıca, evcilleştirilen atların ticareti Türkler için önemli bir gelir kaynağı olmuş, aynı zamanda at eti de gıda olarak tüketilmiştir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

İslamiyet öncesinde Orta Asya bölgesinde tarımla uğraşan Türk toplulukları, temel tahıl olarak buğdayı yetiştirmenin yanı sıra hayvan yemi olarak dayanıklı olan arpa tarımına da büyük önem vermişlerdir. Arpa, ekmek üretiminin yanı sıra, arpa yarmasından çorba, arpa aşısı ve arpa lapası gibi gıdaların yapımında da kullanılmıştır. Bunun yanı sıra, çavdar ve yulaf gibi tahıllar da Türkler tarafından yetiştirilmiştir. Türkler, Çin'den ithal ettikleri darının çeşitli türlerini yetiştirmişlerdir (Gürsoy, 2004). Zaman içinde, yemeklerinde özellikle buğday ve buğday unundan üretilen yağlı hamur işleri önemli bir yer tutmaya başlamıştır. Coğrafi konumlarından kaynaklı olarak meyve ve sebze çeşitlerinin sınırlı olduğu düşünüldüğünde yemekler genellikle sade ve basit olarak nitelendirilebilmektedir (Girgin vd., 2017).

Orta Asya Türkleri yaşadıkları coğrafyanın etkisiyle beslenmelerinde ağırlıklı olarak et ürünlerini görmek mümkündür. Büyükbaş hayvanların kışın çok miktarda yeme ihtiyacı duyması, bunun için zirai mahsullerin gerekmesi ve göç şartlarına dayanıklılık bakımından daha nazlı bir yapıda bulunması hayvan yetiştiriciliğinde tercihi küçükbaş hayvanların lehine çevirmiştir (Heper, 2013). Buradan yola çıkarak Eski Türklerde eti en çok yenen hayvanların başında koyun geldiğini, bunu sırasıyla keçi ve sığırın izlediğini söylemek mümkündür (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Kızıldemir vd., 2014). Türklerin İslamiyet'i kabul etmeden önce domuz yememeleri İslam diniyle ilgisi olmayan bir geleneksel uygulamaya dayanmaktadır. Bu durum, bozkır coğrafyasında yaşayan Türklerin domuz beslememelerinin yerleşik hayat süren topluluklar için daha uygun bir hayvan olduğu düşünüldüğü şeklinde açıklanabilmektedir. Batılı bazı araştırmacılar, Hiung-nu adlı eski Türk topluluğunun domuz beslemediklerini ve domuz eti yemediklerini belirtmişlerdir. Türk tarihine odaklanan birçok bilim insanı da Türklerin domuz eti tüketmediğini ve beslemediklerini vurgulamışlardır. Bazı Çin kaynaklarına dayanarak, Uygurlar gibi yerleşik hayata geçen Türk topluluklarının da domuz eti yemedikleri bilinmektedir. Çinli bir elçi olan Wang-yen tö'nün anlatılarına göre, Uygurlar et tüketiminde çeşitli hayvanları tercih etmişlerdir. Zenginlerin at eti, orta hallilerin ise koyun, kaz ve ördek eti yediği belirtilmiştir. Ancak, domuz eti bu tüketilen etler arasında sayılmamıştır (Kılıç ve Albayrak, 2012; Demirgöl, 2018). Türklerin besledikleri hayvanların etinden olduğu kadar sütünden de aynı ölçüde yararlandıkları kuşkusuzdur. Türklerin sütü içtikleri gibi, süttten yapılan yağ, peynir, yoğurt, ayran, kaymak tükettikleri ve sütlü-yoğurtlu yemeklerin çeşitliliğinin fazla olduğunu söylemek mümkündür (Akman ve Mete, 1998). Ayrıca Türkler için ana sermayenin yağ olduğu bilinmektedir. Tereyağı daha çok süttten değil de yoğurttan çıkarılmıştır. Tereyağı dışında iç ve don yağı da kullanılmıştır (Heper, 2013).

Sebze tarımına gelince kabak en yaygın bilinen sebzeydi. Kavun eskiden beri Türkler tarafından bilinmekte ve tarımı yapılmıştır. Karpuz ise Orta Asya'da 8-9.yy'da görülmeye başlanmıştır. Salatalık da Çin'den Orta Asya'ya geçmiştir. Pancar, havuç, şalgam ve turp da bilinen sebzelerdendi (Gürsoy, 2004). Ispanak, havuç, soğan, sarımsak, patlıcan, hardal ve karapazı gibi sebzelerin yetiştirildiği bilinmektedir (Akman ve Mete, 1998). Özellikle Soğan, sarımsak ve pırasa Türkler' in çok sevdiği sebzelerdendi. Türkler fasulye, bezelye ve bakla gibi bitkilerin hepsine "burçak" diyorlardı. Nohut ve mercimek de yaygın ekilen baklagillerdendi. Anayurdu Hindistan olan biberde 11. yy civarında kullanılmaya başlanmıştır. Dünya'da geniş coğrafyada yetiştirilen üzüm ve elma Orta Asya'da da yaygındı. Erik, kayısı, zerdali ve şeftali de bol bulunmaktaydı. Dut ağacı aynı zamanda ipek böceği yetiştirmek için gerekli olduğundan yaygındı. Yağ elde edilen ceviz ve badem bilinen meyvelerdi fındık ve fıstık içinde benzer şeyler söylemek mümkündür (Gürsoy, 2004).

Orta Asya Türklerinin başlıca içeceği kısrak sütünden hazırlanan kımızdı (Solmaz ve Altın, 2018). Kımız taze kısrak sütü ve bu sütün üçte biri oranında konulan kımız mayası ile deri bir torbaya doldurularak hazırlanmaktadır. Deri torbanın içinde bir sopa ile dövülerek hazırlanan kımız 12 veya 24 saat sonra içilecek hale gelmektedir (Kızıldemir vd., 2014). Günümüze gelen boza ise o dönemde "begni" adını verdikleri "darı şarabı"na karşılık gelmekteydi (Gürsoy, 2004). Bunların yanı sıra İslam dinine geçmeden önce Türkler "suçık" denilen üzüm şarabı, "umlak" adı verilen bal şarabı, "ugut" denilen ve çeşitli bitki karışımlarının mayalanmasından elde edilen şarap ile hurma şarabı tüketirlerdi (Tez, 2018).

Türkler 11. yüzyıla kadar ekşi yoğurt ve sirke gibi ekşi yiyecekleri çokça tüketiyorlardı. Nitekim bazı yemeklerin özellikle bekletilerek ekşitilmesi ve bu şekilde tüketilmesi gibi uygulamalar da sıkça görülmektedir. Ekşili yemeklerin Türk beslenme geleneğinde önemli bir yer tuttuğu ve bu alışkanlığın 11. yüzyıldan itibaren Türk mutfağının özgün bir özelliği olarak ortaya çıktığı belirlenmektedir (Akman ve Mete, 1998). Ek olarak, Türkler çok eski dönemlerden itibaren eti korumak amacıyla konserve yöntemini kullanmayı öğrenmişlerdi. Ticaret amacıyla Çin'e ihraç ettikleri ürünler arasında konserve et de bulunmaktaydı. Eski Türkler, bağırsak içeriğini doldurarak koruma altına aldıkları kurutulmuş eti ve pişirilmiş versiyonunu "sucuk" olarak adlandırırlardı. Pastırma da kurutulmuş etin değerli bir türü olarak kabul edilirdi. Özellikle akıncılar gibi uzun süre sefere çıkan askerler, bozulma riski taşımayan pastırma ile beslenirlerdi. Türkler, et ürünlerini mevsimlere göre ayırıştırarak sonbaharda yapılan pastırmayı, ilkbahardaki taze ete tercih ederlerdi (Kılıç ve Albayrak, 2012). Türkler, tatlı ihtiyaçlarını gidermek için genellikle pekmez kullanmışlardır. Özellikle kavrulmuş arpa ve buğday unundan üretilen "talkan" adı verilen yiyecek, pekmezle karıştırılarak tüketilirdi (Akman ve Mete, 1998).

10. yüzyıldan sonra İslamiyet'i benimseyen Türkler, Arap kültürüyle daha yakın bir ilişkiye girdi ve bu etkileşim Türk kültürünü derinlemesine etkiledi. Özellikle Anadolu'nun güney bölgelerinde yaşayan Türkler üzerinde Arap Mutfağının etkisi daha fazla oldu (Şavkay, 1996). O dönemde her Türk evinde bir oda günümüzdeki gibi mutfak olarak düzenlenirdi ve bu kısma aşlık adı verilirdi. 11. yüzyılda kullanılan aşlık eşyaları arasında bardak, bıçak, etlik (çengel), kova, sac, şiş, soku (havan) gibi metal mutfak araçları, ayrıca küp, çanak çömlek, kuşak, tekne, tuzluk gibi ahşap mutfak araçları ve hatta sarnıç gibi deri eşyalarının isimleri, günümüz köy mutfaklarında kullanılan araç-gereçlerle benzerlik göstermektedir (Akman ve Mete, 1998).

Anadolu Selçuklu Devleti ve beylikler dönemi

Asya'da kurulan Büyük Selçuklu İmparatorluğu'na bağlı bazı topluluklar, aralıklarla özellikle 1041 yılında büyük bir grup halinde Anadolu'ya gelip yerleşmiştir. Malazgirt Meydan Muharebesi'nin ardından 1071 yılında büyük bir kısmı Selçuklu hâkimiyetine geçen Anadolu'da, 1077 yılında Anadolu Selçuklu Devleti kurulmuştur (Akın vd., 2015). Türklerin Anadolu'ya göç etmeleriyle birlikte mutfak kültürlerinde önemli değişiklikler yaşandığı bilinmektedir (Kasar, 2021). Bu değişiklikler hem iklimin hem de toprak özelliklerinin farklılıklarından kaynaklanmaktadır. Anadolu'nun bitki örtüsü, Orta Asya'ya kıyasla büyük ölçüde farklılık göstermektedir. Ayrıca, Anadolu'da Orta Asya'ya göre çok daha fazla sayıda balık ve deniz ürünü bulunmaktadır. Bu faktörler bile, bir mutfağın derin bir şekilde dönüşmesi için yeterli nedenlerdir (Şavkay, 2009).

Selçuklular ve Karahanlılar döneminde en genel anlamı ile Türkler gıdalarını hayvanlar ve nebatlar olmak üzere başlıca iki kaynaktan sağlıyordu. Koyun, keçi eti tüketilmekte at eti tüketimi ise artık giderek azalmakta tavuk ve balık bu devirde tüketilmektedir. Selçuklular zamanında hububattan güzel yemekler yapılmaktaydı, undan “to” adını verdikleri bir yemek yapılmaktaydı (Çetin, 2008). Erişte bu dönemde ortaya çıkmış olup ürge denilen çorbası yapılmıştır. Boraniler denilen sebze çorbasının varlığı da söz konusudur. Pirinç bilinmekle birlikte bulgur kadar yoğun tüketilmiyordu. Buğday ekmeğinin yanı sıra arpadan da ekmeğin üretilmiştir. Ancak bu ekmeğin, daha çok ekonomik sıkıntı yaşayan halk veya dervişlik yolunu seçmiş şüpheci tarafından tercih edilirdi. Ekmeklerin yanı sıra, undan yapılan çörek, kurabiye (çukmin), bazlama, katmer kömeç, etli ekmeğin, yağlı ekmeğin, tandır ekmeğinin, yufka ekmeğinin ve tutmağın gibi yiyecekler de o dönemin mutfak kültürünün önemli bir parçasıydı. Ayrıca, Mevlâna'nın eserlerinde bu dönemin yemek kültürüne ait bazı bilgilere göre, kereviz, pırasa, kabak, patlıcan, ıspanak, şalgam, elma, ayva, nar, armut, şeftali, incir, yoğurt, ayran, peynir, zerde, paluza, helva, fındık gibi adlar, dönemin yiyecekleri hakkında önemli ipuçları sunmaktadır (Heper, 2013).

Anadolu'nun coğrafi yapısına hızla uyum sağlayan koyun ve keçinin üremesindeki artış sayesinde, et fiyatları oldukça ucuzdu ve bu nedenle bu hayvanların etleri hemen her sofrada yer alırdı (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Şahin, 2008). Özellikle koyun Anadolu'da şüphesiz önemli bir yer tutuyordu. Koyun eti toplumun her katmanında yaygın olarak tüketiliyordu. Fakat kuzu genellikle zengin sınıf tarafından tercih edilen seçeneklerden bir tanesiydi (Trepanier, 2008). Bunu keçi, sığır ve yanı sıra kümes hayvanları izlemektedir. Tavuk ise en çok eti yenen kümes hayvanıdır (Güler, 2010). Kesilen hayvanların karaciğer, kalp ve böbrek gibi iç organları ile başı, işkembe ve bağırsakları, genellikle tandırda pişirilirdi. Geri kalan etler ise ileride tüketilmek üzere ateşte kavrulur ve ardından hayvanın eritilen yağı ile kaplanarak saklanırdı. Başka bir depolama yöntemi ise hayvanın kemikli et parçalarının ağaç dallarına asılarak kurutulmasıydı ve bu kurutulmuş etler kış aylarında nohut, fasulye gibi yemeklerin yapımında kullanılırdı (Akın vd., 2015).

Selçuklular'ın Anadolu'yu fethi, bu topraklarda hem milli hem de İslami damgalarla zengin bir kültürün oluşmasına katkı sağladı. İslami etkilerin yanı sıra geleneksel gıda maddelerinin kullanımı ve israftan kaçınma konusuna yapılan önemli vurgu, bu dönemin mutfak kültürünün belirgin özelliklerindendi. Bu dönemde basitlik ve sadelik anlayışının göze çarptığını söylemek mümkündür (Şavkay, 2009; Kızıldemir vd., 2014). Anadolu Beylikleri döneminin aşevi kayıtlarında, konuklara ve gereksinimi olanlara dağıtılan yemek çeşitleri konusunda sağlam ipuçları verilmektedir. 1480-1517 yılları arasında, günlük olarak pişirilen yemek çeşitleri arasında buğday ve pirinç çorbaları, et yemekleri, pilav, ıspanak, şalgam ve mevsimine uygun tüm çeşitlerde sebzeler bulunuyordu. Ayrıca, un helvası, ballı kadayıf gibi tatlılar da sofralarda yer alıyordu. Yemeğe yetişemeyenlere ise bal, peynir ve pide gibi alternatifler sunulurdu (Gürsoy, 2004). Ayrıca, Anadolu Selçukluları döneminde iki öğün yemek yenildiği ve bu öğünlerden ilkinin "kuşluk" öğünü olduğu bilinmektedir. Bu öğünde doyurucu yemeklerin tercih edildiği, bunlar arasında hamur işleri gibi besleyici seçeneklerin yer aldığı akşam yemeğinin - aydınlatmada sadece mum ışığı kullanılması sebebiyle- gün batmadan önce yenildiği bilinmektedir. Türkler, öğle saatlerinde açlıklarını gidermek için ise ayran veya meyve gibi hafif atıştırma malzemeleri tercih ederlerdi (Şahin, 2008; Güler, 2010; Heper, 2013).

Türk kültürü geliştiği geniş coğrafya özelliklerini beslenme pratikleri üzerine aynı ölçüde yansıtmaktadır. Türk kültürünün gelişme dönemlerine paralel olarak beslenme düzenindeki farklılaşmaları ortaya koymak mümkündür. Bu kültür gelişmesini geniş ve birden farklı özelliklere sahip olan coğrafyalarda sürdürmüştür. Bu gelişmede çevre kültürlerde olan etkileşim de önemli bir yere sahiptir. Gelişme dönemi itibarıyla konar göçer yaşam tarzının toplumsal yapı özelliklerini ve tarımcı toplum özelliklerinin bir birleşimini Türk kültüründe görmek mümkündür (Beşirli, 2012). Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde büyük bir gelişme gösteren Türk kültürü, kökeni Orta Asya, eski Anadolu ve Akdeniz-Ege'ye dayansa da önemli ölçüde İran, Arap ve Batı etkilerini de içinde barındırmaktadır. Türk kültürünün temel öğeleri, günümüzde bile Orta Asya'dan gelen değerlerle şekillenmektedir. Türk dilleri dışında, efsaneleri, gelenekleri ve araçları da kökenini Orta Asya'ya dayandırmaktadır. Bu temel kültür öğelerine dönemlerinin büyük veya küçük keşifleri olan yoğurt, pastırma, bulgur ve tarhana gibi somut kültürel ürünleri de eklemek mümkündür (Akurgal, 1995). Özellikle Selçuklu döneminde, yoğurt en yaygın tüketilen besinlerden biriydi. Yoğurt mayası, bu dönemde "kor" olarak adlandırılıyordu ve

ekşimiş yoğurt artığı üzerine süt eklenerek elde edilirdi. Kırsal bölgelerde yaşayan halk, evlerinin günlük ihtiyacını bazen yoğurt satarak karşılıyordu (Şahin, 2008).

Çeşitli meyvelerden, bal veya şekerden elde edilen şerbetler, Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde, en yaygın tüketilen içecekler arasındaydı. Halkın her kesimi tarafından tüketilen bu şerbetler çeşitli baharatlarla lezzetlendirilirdi. Bahçesinde kayısı, üzüm, nar gibi ağaçlar bulunan veya birkaç arı kovanına sahip olan aileler, genellikle kendi şerbetlerini üretirlerdi. Büyük şehirlerde ise bardakta şerbet satan şerbetçiler bulunurdu. Şerbetin yanı sıra, ayran da en fazla tüketilen içecektir (Şahin, 2008). Bu dönemde yaygın olarak tüketildiği bilinen ve Farsça kaynaklarda "fuga" olarak geçen ve arpayla mayalanmış bozanın muadili diğer bir içecekten de bahsedilmektedir (Trepanier, 2008). Yine bu dönemde şerbetli hamur tatlıları da Türklere sevilen yiyeceklerdi. Özellikle baklava bu dönemde biliniyordu. Helva çeşitleri tekke mutfağından saray mutfağına kadar hemen her sofrada bulunuyordu. Badem veya safran ile tatlandırılmış çörekler, su ve şekerle (veya daha ucuzu bal ile) tatlandırılmış meyve suları gibi tatlılar ziyafet günlerinin vazgeçilmez unsurlarıydı (Heper, 2013).

Osmanlı Devleti dönemi

Türk mutfağı verimli toprağa düşen tohum gibi önce kendi coğrafyasına sonra da milyonlarca kilometrelik bir dünya alanına yayılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu, önceki üç Türk devleti gibi "cihan devleti" olmuş ve mutfak kültürü de bir dünya mutfağı haline gelmiştir (Heper, 2013). Dünyanın en zengin üç mutfağından biri olarak kabul edilen Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu döneminde daha da gelişerek en parlak dönemini yaşamıştır (Özlü, 2014). Osmanlı mutfağı, olağanüstü zengin bir sentez sunan ve yaratıcılığın merkezinde yer aldığı özgün bir yapıya sahipti. Bu benzersiz yapıya etki eden birçok faktör bulunmaktadır. Bunların başında, imparatorluğun çok kültürlü yapısı gelmektedir. Ayrıca, Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş topraklarında çok çeşitli bitki türleri yetiştiği için farklı iklimlere sahip olması da büyük bir etkendi. Ayrıca, Osmanlılar geniş bir ticaret ağına sahipti ve toplumun ileri gelenleri arasında gelişmiş bir damak tadı olan, yeniliklere açık bireyler bulunuyordu. Bu faktörlerin bir araya gelmesi, Osmanlı mutfağının benzersiz ve zengin bir lezzet dünyası oluşturmasına katkı sağlamıştır (Işın, 2014).

Osmanlı saray mutfağı, Türk mutfak kültürünün önemli bir dönüm noktasını temsil etmektedir. Osmanlı İmparatorluğu çeşitli kültürleri ve toplulukları bünyesinde barındırdığı gibi coğrafi olarak da zengin bir mutfağa sahipti. Bu zenginlik, sadece yemeklerin çeşitliliğine değil aynı zamanda toplumsal davranışlara, geleneklere ve kültürel normlara da yansımıştır. Osmanlı mutfağını tarihsel olarak ele aldığımızda, belirli dönemleri vurgulamak mümkündür. Özellikle 15. yüzyıla kadar yemekler daha az çeşitli ve sadeydi. 16. yüzyıl, Osmanlı mutfağının en parlak dönemi olarak kabul edilirken, 17. ve 18. yüzyıllar bu görkemli dönemin devam ettiği yıllar olarak bilinmektedir. Ancak 19. yüzyıla gelindiğinde Osmanlı İmparatorluğu'nun çöküşü ve dağılması, mutfak kültürünün de bu değişimden etkilenmiştir (Sağır, 2012). Osmanlı yeme içme kültürünü anlamak için öncelikle bu kültürün maddi temellerine, yani kullanılan yemek malzemelerine odaklanmak gerekmektedir. Bu malzemeler genellikle bölgenin tarım ürünlerinden veya özellikle İstanbul'a, Mekke'ye ve Medine'ye gemi yoluyla gelen erzaklardan oluşmaktaydı. Ayrıca, Osmanlı kentlerinin farklı yiyecek tercihleri vardı ve hangi malzemelerin lüks yemeklerde kullanıldığı, hangilerinin günlük tüketim için olduğu veya kıtlık dönemlerinde nasıl bir rol oynadığı da önemliydi. Bu bağlamda Osmanlı kentlerinin dışında gelişen yerel gelenekler de etkili olmaktadır. Örnek vermek gerekirse, 16. yüzyılda zeytinyağı Anadolu'da genellikle aydınlatma amaçlı kullanılırken, yemeklerde pek tercih edilmezdi ve yemekler genellikle tereyağı ile pişirilirdi. Ancak tereyağı kullanımı, özellikle büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılan bozkır bölgelerinde daha yaygın hale gelmiş ve zamanla zeytinyağı yerine tercih edilir hale gelmiştir. Bu, Osmanlı mutfağının yerel farklılıklarını ve malzeme kullanım alışkanlıklarını gösteren önemli bir örnektir (Faroqi, 2011).

Osmanlı İmparatorluğu'nun yaklaşık 623 yıl boyunca süren tarihinde, Osmanlı Mutfağının gelişimi ve çeşitlenmesi büyük ölçüde Osmanlı Sarayı ve dönemin zengin konakları tarafından etkilenmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in babası II. Sultan Murat dönemine kadar Osmanlı mutfak kültürü hem halk sofralarında hem de saray sofralarında oldukça sadeydi ve yemek çeşitleri sınırlıydı. Ancak Osmanlı mutfağının gelişimi ve çeşitlenmesi, II. Sultan Murat döneminden sonra hız kazanmıştır. II. Sultan Murat'ın hükümdarlığı döneminde Osmanlı mutfağının zenginleşmeye başlaması, sonraki dönemlerde

de devam etmiş ve Osmanlı İmparatorluğu'nun sonuna kadar devam etmiştir. Bu süreçte yeni tarifler, malzemeler ve yemek sunumu teknikleri geliştirilerek Osmanlı mutfağı daha da zenginleşmiştir (Araz, 2009). Özellikle Fatih Sultan Mehmet döneminde, saraydaki mutfak ve ekleri genişletilmiş, aşçılar padişah ve saray mensuplarının beğenisini kazanmak ve saray ziyafetlerini daha gösterişli hale getirmek için birbiriyle yarışarak çalışmışlardır. Bu yarış, Osmanlı Mutfağının zenginleşmesine önemli katkılarda bulunmuştur. Sarayın büyüklüğü ve zenginliği, çeşitli malzemelere ve tekniklere erişimi kolaylaştırmış, bu da yemeklerin daha karmaşık ve lezzetli hale gelmesine olanak tanımıştır. Aşçılar, padişahın ve sarayın zevklerine hitap eden yaratıcı yemekler hazırlamak için çeşitli malzemeleri ustalıklı kullanmışlardır. Bu süreçte Osmanlı Mutfağı, dünya mutfağına önemli katkılarda bulunarak zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir (Akın vd., 2015). Diğer bir ifade ile Türk mutfağının en hızlı gelişimini Fatih Sultan Mehmet döneminde gösterdiği ifade edilebilir. Bu dönemde beslenme alışkanlıkları arasında yer alan hayvansal ürünlerin başlıcaları şunlardır: koyun, kaz, tavuk, süt, yumurta, yoğurt, kelle, paça, işkembe ve balıktır. Et ve balık yemekleri ızgara ve fırında pişirilirdi. Bu dönemde yemeklerin hazırlanışı ve sunumu büyük bir özenle gerçekleştirilirken, yemeklerin lezzeti ve görselliği büyük bir önem taşırdı (Heper, 2013).

Osmanlı toplumunda, özellikle Saray kesiminde yemek yeme alışkanlıkları uzun bir süre boyunca pek değişmemiştir. Saray, devlet yönetimiyle birlikte kültürel alanda da öncü bir rol oynamış ve yemek kültürü konusunda topluma örnek olmuştur. Sofrada her bireye ayrı bir tabak vermek yerine yemekler genellikle ortak bir tabağa konulurdu. Bu tabaklar ahşap, altın, gümüş veya çini gibi farklı malzemelerden yapılırdı ve herkes bu ortak tabaktan yemeklerini yedi. Bu uygulama, Osmanlı toplumunun yemek kültürünün özgün bir özelliğini yansıtır (Arıburun, 2012). Osmanlı mutfağı denildiğinde; yemek sanatı, yemek kültürü ve sofraya zenginliği ilk akla gelenler arasında yer almaktadır. Osmanlı mutfağı, zengin malzemelerin ustaca kullanımı ve karmaşık tatların birleştirilmesiyle ünlüydü. Hatta o dönemde Osmanlı İmparatorluğu'nu ziyaret eden yabancı devlet adamları, Osmanlı mutfağının büyüleyici lezzetlerini denedikten sonra, bu eşsiz yemeklerden oldukça etkilenmişler ve kendi ülkelerine döndüklerinde Osmanlı mutfağının sırlarını çözmek ve kendi mutfaklarında benzer lezzetleri yakalamak amacıyla aşçıların Osmanlı aşçılarından çırak olarak göndermişlerdir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014; Demirgöl, 2018).

Saray mutfağı, kendine özgü bir düzen, tasarım ve kurallarla işleyen bir yapıya sahiptir. Saray mutfağı, Has Mutfak, Ağalar Mutfağı, Divan Mutfağı ve Helvahane gibi farklı bölümlerden oluşur ve bu komplekse "Matbah-ı Amire" adı verilirdi (Şahin ve Ünver, 2015). Saray Mutfağı oldukça dinamik bir yapıya sahipti. Hanedan mutfağı olarak, sarayın özel tedarikçileri tarafından erzak sağlanırdı. Bu esnaf, sarayın ambar sorumluları olan kilercibaşına bağlıydı ve sarayın gıda ihtiyaçlarını karşılamakla görevliydi (Kut, 2009). Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı İmparatorluğu'nun genişlemesiyle birlikte çeşitli ülkelerin yemekleri de Osmanlı saray mutfağına entegre edilmiştir. Özellikle Mısır ve Kıbrıs'ın Osmanlı topraklarına katılması, baharat kullanımında belirgin bir artışa neden olmuştur. Baharatlar, saray mutfağının önemli bileşenlerindendi. Safran, kimyon, kişniş, hardal, tarçın ve biber gibi baharatlar sıkça kullanılırdı. Ayrıca tat verici olarak maydanoz, fesleğen, reyhan nane, soğan ve sarımsak da yemeklerde yaygın olarak kullanılan malzemeler arasındaydı (Heper, 2013).

Osmanlı İmparatorluğu ile ilgili kaynaklar, beslenme alışkanlıklarındaki ekmek tüketiminin büyük bir öneme sahip olduğunu vurgulamaktadır. Ekmek, sadece temel bir besin maddesi olmanın ötesinde sembolik bir değere sahiptir. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde, İstanbul'daki Esnaf Alayı'na katılan ekmekçileri anlatırken, kaliteli un kullanılarak üretilen beyaz ekmekten, Ramazan pidesinden, somunlardan ve lavaştan bahsetmektedir. Ayrıca, Yeniçeri ocağında pişirilen "siyah fotula"yı da bu ekmek çeşitleri listesine ekler. "Pitula" kelimesinden türetilen "fodula," ağırlığı 90 ila 100 dirhem (280 ile 320 gram) arasında değişen, yuvarlak ve ince kabuklu, yumuşak bir ekmek türüydü (Yerasimos, 2014). Osmanlı döneminde ekmek başlangıçta ev fırınlarında, komşu hanımların birbirine yardımcı olarak belirli günlerde pişirilirdi. Ancak Osmanlı İmparatorluğu Batı yaşamından etkilendikçe, ekmek üretiminde değişiklikler başladı ve çarşı ekmeği önem kazandı (Araz, 2009). Ekmeğin yanı sıra bulgur ve darıdan yapılan bir tür lapa da yaygın bir gıda olarak tüketiliyordu. Bugünün bulguru yerine geçen şehriye çeşitleri o dönemde henüz bilinmiyordu. 16. yüzyılda pirinç hala bir lüks olarak kabul ediliyor ve sadece maddi durumu iyi olanlar tarafından biliniyor ve kullanılıyordu (Faroqhi, 2011).

İmparatorluğun son dönemlerine kadar Türkler arasında aile sofrası, misafir sofrası ve ziyafet sofrası olmak üzere üç farklı sofra geleneği devam etmekteydi. Bu üç tür sofra geleneği, Asya Türklerinden beri varlığını sürdürmekteydi. Türkler, İslamiyet'i kabul ettikten sonra, hazreti peygamberin "Yemeklerinizi ailenizle birlikte yiyin, toplu yemekte bereket vardır" buyruğunu benimseyerek bu gelenekleri daha da güçlendirmiş ve pekiştirmiştir. Geleneksel Türk sofralarında besmele çekilerek yemeğe başlanırdı. Bu uygulama hem dini bir ritüel hem de yemek paylaşımının ve aile birliğinin bir ifadesi olarak önem taşırdı (Araz, 1996). Türklerde genellikle mutfakta, ocağın hemen yanında kurulan yer sofralarında günde iki öğün yemek yenirdi: kuşluk ve akşam yemeği (Kut, 2009). Osmanlı döneminde, saray dahil olmak üzere, batı topluluklarındaki gibi bir "yemek odası" anlayışı yaygın değildi. Yemek vakti geldiğinde, "sini" olarak adlandırılan yuvarlak tablalar küçük sehpalara üzerine yerleştirilir ve yemek yiyecek kişiler bu sininin etrafında toplanırdı. Siniler genellikle beş veya altı kişilikti. Sinilerin üzerine örtü, tabak, çatal-bıçak gibi öğeler konulmazdı; yemek elle yenir ve çatal-bıçak kullanımı yaygın değildi (Güler, 2010). Saray sofraları oldukça lüks ve gösterişliydi. Üstüne; al, eflatun, mavi gibi renklerde büyük ve sırmalı örtüler serilir, peşkirler sofranın üzerine peşkirler yerleştirirdi. Yemekler genellikle mutfaktan tablalar yardımıyla taşınırdı. Saraylarda tablalar 4-5 kişilikti, bu nedenle harem halkı bu sayılara göre gruplanırdı. Yemeklerin masada servis edilmeye başlanmasıyla birlikte, saray mefruşatının batılı tarzda oluşu, özellikle Sultan Abdülmecid döneminde daha da yaygınlaşmıştır (Türkoğlu, 2009).

16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda et, sosyal olarak yüksek bir itibara sahipti. Kırmızı etlerden koyun, kuzu ve dana eti ile beyaz etlerden balık ve tavuk, Osmanlı mutfağının temel bileşenlerini oluşturuyordu. Ancak, bazı yaygın bir yanlış anlama vardı ki bu, Müslüman Osmanlıların balık yemediği ve balığın sadece gayrimüslim Osmanlılar tarafından tüketildiği yönündeydi (Yerasimos, 2014). Bu yanlış anlama temelde 15. yüzyılda Hristiyan halkının haftalık olarak uymaları gereken bir yasağa dayanmaktadır. Cuma günlerinde et yeme yasağı, bu günlerde balığın özellikle tüketilmesine yol açtı. Bu yoğun talep, balık fiyatlarının yükselmesine neden oldu ve sonuç olarak Müslümanlar da giderek daha az balık tüketmeye başladılar (Goody, 2013).

Osmanlı yemek kültüründe et yemek ve et ikram etmek, Orta Asya kökenli bir gelenek olarak üstünlük göstergesi olarak kabul ediliyordu. 19. yüzyıla gelindiğinde sarayda en çok tercih edilen ve tüketilen yiyecekler arasında koyun eti ilk sıradaydı. Seçkin Osmanlı mutfaklarında, et denildiğinde genellikle koyun ve kuzu eti anlaşılırdı. Üst sınıflar, koyun etini sığır etine tercih ediyorlardı, çünkü koyun eti daha yumuşak ve lezzetliydi (Karakuş vd., 2015). Sakatat türleri arasında ise kelle, paça, işkembe ve mumbar gibi çeşitler bulunmaktaydı. Kuzu eti sadece kuzu mevsiminde tüketilirdi ve koyun etine göre daha lüks kabul edilirdi. Dana eti tüketimi Osmanlı saray mutfağında neredeyse hiç bulunmuyordu. Sığır eti ise genellikle pastırma ve sucuk yapımında kullanılıyordu. 19. yüzyılda güvercin eti tüketimi ise pek yaygın değildi (Samancı, 2008). Yemeklerin çoğu etli olarak hazırlanırken, sebze yemekleri de önemli bir yer tutardı. Ayrıca Osmanlı mutfağında bol miktarda çorba çeşidi bulunurdu. Etli yemekler, çorbalar ve pilavlar hem saray sofralarında hem de genel olarak halk mutfağında sıkça tüketilen yiyeceklerdi (Bilgin, 2008). 16. yüzyılda lüks kabul edilen pirinç, bu dönemde daha fazla tüketilmeye başlanmıştır. Seyahatnamede, Osmanlı Mutfağında kullanılan 18 farklı pirinç çeşidinden bahsedilmektedir. Bu pirinçlerin altısı Mısır pirinci, üçü İran pirinci, ikisi Balkan yöresi pirinci, biri Hindistan pirinci, altısı ise Anadolu pirinciydi. Bunun yanı sıra un ve sadeyağ da sıkça tüketilen ürünler arasındaydı (Yerasimos, 2014).

Osmanlı İmparatorluğu'nun yemek kültürü, tatlıların ayrı bir öneme sahip olduğu bir geleneği yansıtmaktadır. Saray mutfak defterlerinden, yemek tariflerine kadar olan kaynaklar, sultanlar ve soyluların tatlılara olan düşkünlüğünü açıkça göstermektedir. Surnamelerde sultan düğünlerinin görkemli tatlılarına yer verilirken, ziyafetlerin masraf defterleri, tatlıların ne kadar önemli bir yer tuttuğunu ortaya koymaktadır. Hatta halk edebiyatında dahi Osmanlıların tatlı tutkusundan bahsedilmektedir. Ancak, ilginç bir şekilde Orta Asya'nın beslenme alışkanlıkları, tatlıların bu kadar büyük bir rol oynadığı bir geleneği içermezdi. Orta Asya'da tatlı yemek, hatta ayıp sayılırdı. Türkler, İslam'ı kabul etmeleriyle birlikte bal, pekmez gibi doğal tatlandırıcıların yanı sıra şekerin ve bu tatlandırıcılardan üretilen yiyeceklerin tüketicisi haline geldiler (Yerasimos, 2014). Bu değişim, Türklerin Orta Asya kökenli beslenme alışkanlıklarından, Osmanlı İmparatorluğu'nun zengin ve çeşitli

yemek kültürüne geçişini yansıtır. İslam'ın etkisiyle tatlılar Osmanlı mutfağının vazgeçilmez bir parçası haline geldi ve bu gelenek günümüze kadar devam etti. Bu nedenle Osmanlı yemek kültürü sadece bir coğrafyanın değil, tarihin de lezzetli bir yansımasıdır. Türk mutfağının önemli bir tatlısı olan helva, Arapça kökenli "hulv" kelimesinden türetilmiştir ve tatlı, şirin, güzel anlamlarını içinde barındırmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde helva sadece bir gıda maddesi olmanın ötesine geçerek sosyolojik bir değer kazanmıştır. Helva etrafında gelişen kültür, zengin, güçlü ve etkileyici bir boyuta ulaşmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde helva çeşitli nedenlerle yapılır ve yenirdi. Doğumdan ölüme kadar bir insanın yaşamı boyunca hatta ölümünden sonraki dönemde bile adına helva yenilirdi. Helva, doğum törenlerinde, cenaze sonrası merasimlerde, hacca gitme veya dönme, askere uğurlama ve düğün gibi özel anlarda sıkça pişirilmekte ve yenmektedir. Bu gelenek, helvanın sadece bir tatlıdan öteye geçerek toplumsal ve dini ritüellerin bir parçası haline geldiğini göstermektedir. Helva, aynı zamanda insanların yaşamın dönüm noktalarında bir araya gelmelerini, sevinçlerini ve hüznlerini paylaşmalarını simgeler. Türk mutfağının bu tatlı gelenekleri, tarihi ve kültürel değerleri yansıtan önemli bir unsur olarak bugüne kadar devam etmektedir (Tufan, 2008). Bu nedenle helva, sadece bir tatlı değil, Türk toplumunun birliğini ve dayanışmasını yansıtan özel bir lezzettir. Bal, Osmanlı mutfağının ve tıbbi geleneğinin ayrılmaz bir parçasıydı. Osmanlılar, şerbet ve tatlı yapımında, aynı zamanda bazı bitkisel ilaçların karışımında sıkça kullandıkları balı büyük bir keyifle tüketmişlerdir. Tarih boyunca birçok kültür tarafından sevilmiş ve pek çok hastalığın tedavisinde önemli bir çözüm olarak kabul edilmiş olan bal, besin değeri yüksek bir kaynaktır. İçeriğinde bulunan yüksek şeker oranı, tüketenlere enerji sağlamanın ötesinde yaraların iyileşmesine ve veba gibi ciddi hastalıkların tedavisine katkıda bulunmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'nda, bal sadece bir tatlandırıcı değil, aynı zamanda sağlık için önemli bir kaynak olarak görülürdü. Balın doğal antibakteriyel özellikleri, yaraların enfeksiyon riskini azaltmada etkili oldu. Ayrıca, enerji verici özelliği sayesinde insanların günlük ihtiyaçlarını karşılamalarına yardımcı oldu. Osmanlı toplumu için bal, hem günlük yaşamın bir parçası olarak tüketilen lezzetli bir besin hem de tıbbi amaçlarla kullanılan bir çözüm olarak önemli bir rol oynamaktaydı. Bu nedenle, Osmanlı döneminde balın değeri yalnızca mutfakta değil, aynı zamanda sağlık ve tedavi konularında da büyük bir öneme sahipti (Erkin, 2008).

Türklerde zeytinyağının temel tüketim maddesi haline gelmesi oldukça uzun bir zaman diliminde gerçekleşmiştir. 11. yüzyılın ikinci yarısında Anadolu'ya girmeye başlayan Türkler, kısa sürede Ege ve Akdeniz kıyılarına ulaşarak zeytinlik alanlarını kontrol altına aldılar. Bu gelişme sonucunda, Doğu Akdeniz'in en büyük zeytin üreticilerinden biri haline geldiler. Geleneksel Türk beslenme alışkanlıkları, göçebe yaşam ve hayvancılıkla yoğrulmuş olduğundan, hayvansal yağlar özellikle tercih ediliyordu. Osmanlılar, zeytin ağaçlarıyla kaplı topraklarda yaşamalarına rağmen, uzun bir süre boyunca kuyruk yağı ve genellikle tereyağı tükettiler. Ayrıca, geleneksel Türk mutfağında sıvı yağla pişirilen ve soğuk tüketilen et içermeyen sebze yemekleri bulunmaması, zeytinyağının kullanımının sınırlı olmasının temel nedenlerinden biriydi. Özellikle 15. ve 17. yüzyıllar arasında, Osmanlı yemek tariflerinde zeytinyağının kullanımının çok nadir olduğu görülmektedir. Ancak 18. yüzyılda bazı balık yemekleri ve salatalarda zeytinyağının kullanıldığı bilinmektedir. Bu, Osmanlı mutfağının evriminde önemli bir dönüm noktasıydı ve zeytinyağına daha fazla yer verilmesine yol açtı. Bu gelişme, Osmanlı mutfağının çeşitlenmesine ve zenginleşmesine katkı sağladı ve sonunda zeytinyağı, Türk mutfağının ayrılmaz bir parçası haline geldi (Doğan, 2008). 17. yüzyıldan itibaren, Osmanlı mutfağında daha önce görülmeyen ürünler olan portakal, mandalina, muz, ananas ve domates gibi meyve ve sebzelerin tüketimi hızla artmaya başladı. Bu değişimdeki ana faktörlerden biri, Avrupa ile olan ticari ilişkilerin gelişmesidir. Bu meyve ve sebzeler, Osmanlı mutfağını daha renkli, çeşitli ve zengin hale getirdi. Yabancı meyve ve sebzelerin yaygınlaşması aynı zamanda Osmanlı mutfağının uluslararası etkileşimle zenginleştiğinin bir göstergesiydi. Bu yeni malzemeler, Osmanlı şeflerine ve ev hanımlarına daha fazla yaratıcılık ve çeşitlilik sağladı. Bu nedenle, 17. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı Mutfağı hem geleneksel yerel lezzetleri hem de yabancı etkileri bir araya getirerek zengin ve çeşitli bir mutfak haline geldi. Bu tarihsel dönem, Osmanlı mutfağının evriminde önemli bir dönüm noktası olarak kabul edilmekte ve yeme alışkanlıklarında önemli değişikliklere işaret etmektedir (Kızıldemir vd., 2014).

Osmanlı Sarayı'nda sofrada adabı, özellikle Boğazdaki saraylar kullanılmaya başladıktan sonra, yavaşça değişmeye başlamış ve Avrupalılaştırmıştır. Ancak bu değişim, büyük ölçüde eski ve İslami geleneklerden kopmayarak gerçekleşmiştir. 19. yüzyıldan itibaren, masada yemek yemek, çatal ve bıçak gibi pratik ve

çağdaş uygulamalara rağmen, geleneksel bazı özellikler korunmuştur. Özellikle yükseltilmiş tepsiler, etrafındaki minderler ve sedirler üzerine oturarak yemek yeme adeti, Osmanlı Sarayı'nda uzun süre boyunca sürdürülmüştür. Bu geleneksel sofr düzenlemesi, Osmanlı kültürünün bir yansıması olarak değerlendirilir ve sarayın zengin ve köklü geçmişine gönderme yapar. Bu tür sofralarda yemek yemek, hem bir gelenek hem de bir ritüel olarak kabul edilmiş ve özellikle özel davetlerde veya önemli ziyafetlerde sıkça tercih edilmiştir (Türkoğlu, 2009).

19. yüzyılın sonlarına kadar, İstanbul'un çarşı semtlerinde, bekar esnaf öğle yemek ihtiyaçlarını genellikle dükkânlarının yakınındaki ciğerci, helvacı, aşçı, başçı gibi işletmelerden veya seyyar satıcılardan karşılamaktaydı. Ancak 19. yüzyılın sonlarında, büyüyen esnaf sınıfı ve gelişen tüccar sınıfı için büyük çarşı semtlerinde "aşevi" veya "çarşı lokantası" olarak adlandırılan yerler açılmaya başlandı. Bu mekanlar, ev yemeklerini daha konforlu bir ortamda sunan, temizliğe ve hizmet kalitesine önem veren işletmelerdi. Bu gelişme, alafrangalaşmanın etkisiyle işsiz kalan eski konak aşçıların bazı aşevlerinde istihdam edilmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Bu aşevleri, yemek çeşitlerini çeşitlendirmiş ve hizmet kalitesini yükseltmiştir. İşte bu dönüşüm, İstanbul'un yeme-içme kültüründe önemli bir adım olarak kabul edilmektedir (Gürsoy, 2013).

Cumhuriyet dönemi

Türk mutfağı, göçebe kültüründen Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine uzanan zengin bir tarihe sahiptir ve bu tarih boyunca sürekli gelişerek olgunlaşmıştır (Özyılmaz vd., 2014). Cumhuriyet dönemi mutfağı ise Cumhuriyet'in ilanından günümüze kadar olan süreci kapsamaktadır. Bu dönemin yemek kültüründeki gelişmeler, Tanzimat hareketleri ve batılılaşma çabalarının mutfağa yansımasıyla başlamış ve Cumhuriyet'in ilanıyla birlikte hız kazanmıştır (Demir, 2007).

Cumhuriyet dönemi mutfağını incelemek için, genellikle iki ana kategoriye ayrılmıştır: İstanbul mutfağı ve Anadolu mutfağı. Bu iki mutfak, Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren Türk mutfağının gelişiminde önemli bir rol oynamıştır. İstanbul mutfağı, özellikle Cumhuriyet'in ilk yıllarında yazılı kaynaklarda daha fazla yer almıştır. Bu mutfak, Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olan İstanbul'un tarihi ve kültürel zenginliklerinden beslenmektedir. İstanbul mutfağı, saray mutfağından etkilenmiş ve geleneksel Osmanlı yemeklerini bünyesinde barındırmıştır. Aynı zamanda İstanbul'un çok kültürlü yapısı, şehir mutfağına da çeşitlilik kazandırmıştır (Akın vd., 2015; Solmaz ve Altiner, 2018). İstanbul'un tarih boyunca çeşitli büyük devletlere başkentlik yapması, bu eşsiz şehrin çok uluslu ve çok kültürlü bir yapıya sahip olmasına yol açmıştır. Bu zenginlik, İstanbul mutfağına da yansımış ve bu mutfak kültürünün temel özelliklerini şekillendirmiştir. İstanbul mutfağının temel özellikleri arasında, sunulan yemeklerin hem doyurucu hem de hafif olması önemlidir. Bu özellik, İstanbul'un tarih boyunca farklı kültürlerden gelen göçmenleri barındırması ve bu kültürlerin mutfaklarını etkilemesi sonucu ortaya çıkmıştır. İstanbul mutfağı hem sağlıklı hem de lezzetli yemekleriyle tanınır ve sofralara görsel bir şölen sunar. Ayrıca, İstanbul'un büyük bir ticaret merkezi olması, şehirde çok çeşitli gıda ürünlerinin bulunmasını sağlamıştır. İstanbul'un limanları, dünyanın dört bir yanından gelen malzemelerin bu mutfağa girmesine olanak tanımıştır. Bu da İstanbul mutfağını zenginleştirmiş ve çeşitli tatların bir araya gelmesine olanak sağlamıştır. İstanbul mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu'nun mirasını taşıırken, göçlerle birlikte Anadolu'nun dört bir yanından izler taşır. Bu nedenle İstanbul mutfağı, birçok farklı kültürün ve lezzetin buluşma noktasıdır. Türkiye'nin ve hatta komşu ülkelerin mutfaklarını etkilemeye devam eden bu zengin mutfağın, İstanbul'un tarih ve kültürel zenginliğiyle birlikte mükemmel bir şehir modeli sunduğu söylenebilir. (Kızıldemir vd., 2014).

Diğer yandan, Anadolu mutfağı, Türkiye Cumhuriyeti döneminde yemeklerin oluşumunda büyük bir etken olmuştur. Bu mutfak, Anadolu'nun zengin tarım ürünleri, yöresel tatlar ve geleneksel yemeklerini yansıtır. Türkiye Cumhuriyeti Dönemi'nde yemekler, Anadolu'nun farklı bölgelerinde yaşamış olan çeşitli toplulukların ve devletlerin mutfak kültürlerinin harmanlanması ve etkileşimi sonucunda oluşmuştur. Anadolu mutfağında, Cumhuriyet döneminin başlangıcında iletişim ve teknolojik gelişmelerin sınırlı olduğu bir dönemde, belirli yörelere özgü yemekler korunmuş ve geleneksel lezzetler sınırlı coğrafi alanlarda yaygın olarak tüketilmiştir. Bu dönemde iletişim araçları sınırlı olduğundan yemek tarifleri ve pişirme yöntemleri genellikle sözlü gelenekler ve aile içinde kuşaktan kuşağa aktarılan bilgilerle sınırlı kalmıştır. Ancak ilerleyen yıllarda iletişim ve teknolojik gelişmelerin giderek

yaygınlaşması, Anadolu'nun farklı bölgelerindeki yöresel yemeklerin diğer yörelerde de bilinmeye ve yapılmasına olanak sağlamıştır. Bu gelişmelerle birlikte, Anadolu mutfağı daha geniş bir kitleye ulaşmış, farklı yöresel yemekler diğer bölgelerde de popüler hale gelmiştir. (Akın vd., 2015). Anadolu mutfağı hem zengin hem de çeşitli bir mutfak kültürünü yansıtır. Sofra düzeni, pişirme yöntemleri ve kışa hazırlık için yapılan yiyecekler gibi faktörler, bu mutfağın çeşitliliğini ve zenginliğini vurgulamaktadır. Bu nedenle homojen bir mutfak kültüründen bahsetmek mümkün değildir; çünkü Anadolu mutfağı, tarih boyunca farklı coğrafi bölgelerde yaşamış olan toplulukların ve kültürlerin etkileşimiyle şekillenmiştir. Anadolu mutfağının temel taşı halk mutfağıdır. Halk mutfağı, kırsal ve şehir kesimlerinde farklılıklar gösterebilmektedir. Kırsal kesimlerde geleneksel sofrada hala yerde, sini üstünde devam etmektedir. Bu, geleneksel yaşam tarzının bir yansımasıdır. Kırsal kesimlerde tarım ve hayvancılıkla uğraşan halk, genellikle kendi ürettikleri malzemelerle yemek yapmaktadırlar (Kızıldemir vd., 2014).

Türklerin en çok kullandığı besin buğday ve ondan yapılan bulgur ve yarma bu dönem mutfağında da mevcuttur. İkinci önemli tarım ürünü pirinçtir. Mısır genellikle Karadeniz bölgesinde tüketilmektedir. Buğday unu genellikle ekmek yapımında kullanılmaktadır. Türk mutfağında et Cumhuriyet döneminde de prestij besini olarak değerlendirilmektedir. Mutfaklarda kullanılan et koyun etidir, ancak eskiden olduğu gibi yaygın değildir. Bunun temel nedeni pek çok Türkün ekonomik durumunun bozulmasıdır. Bu dönemde et ancak ziyafetlerde ve özel günlerde tüketilmektedir. Et kullanılsa bile çoğunlukla az miktarda ve çeşitli sebze ve tahıl ve karışık olarak kullanılmaktadır Et tüketimi kırsal bölgede kentsel bölgedeki kadar düşüktür (Merdol, 1997).

1950'lerden itibaren başlayan dış göçler, Türkiye'de batı kültürüne olan yakınlığın artmasına neden olmuş ve bu değişim mutfak araç gereçlerine ve yemek kültürüne de yansımıştır. Aynı dönemde hızla artan kentleşme olgusu da mutfak kültürünü önemli ölçüde etkilemiştir. Kentleşme süreci, geleneksel yemek hazırlama ve tüketme alışkanlıklarını değiştirmiştir. Bu dönemde, modernleşen toplumda yemek yapmaya ayrılan zaman azalmış, evde yemek üreten kadın profiline yerini çalışan kadınlar almıştır. Ayrıca, apartman dairelerinde yaşayan ailelerde, dar mekanlarda yemekler hazırlanmak durumunda kalmıştır. Bu durum, yemek hazırlama sürecini daha pratik ve hızlı hale getirmiştir (Dilsiz, 2010).

Türkiye'de modernleşme süreci, özellikle Cumhuriyet döneminde hızlanmış ve bu dönüşüm, geleneksel değerlerle ciddi bir kopukluğa neden olmuştur. Bu kopukluk, yaşamın birçok alanında hissedilmiştir ve yeme-içme kültürü de bundan etkilenmiştir. Ancak, küçük işletmeler gibi esnaf ve sanatkârlar, gelenekle bağlarını tamamen kaybetmemişlerdir. 1960'lı yıllarda İstanbul'da et lokantası, kebabçı ve ocakbaşı gibi yerler oldukça azdı. Ancak Karadenizli pidecilerin İstanbul'a gelmesiyle birlikte, Anadolu geleneğini sürdüren lokantalar da şehirde popülerlik kazandı. Daha sonra hemen her semtte kebab ve lahmacun satan mekanlar görülmeye başlandı. 1983 sonrasında Türk halkının yaşam standartlarının yükselmesi, pub türü barların İngiltere'deki gibi yaygınlaşmasına yol açtı. Ayrıca, dünya mutfağından etkilenen Türkiye, İtalyan, Fransız, Japon ve Çin mutfağına yönelik etnik restoranlarının açılmasına tanıklık etti. Bu dönemde, beş yıldızlı uluslararası zincir oteller ve restoranlar Türkiye'de faaliyet göstermeye başladı. Bu durum, Türk yeme-içme sektörünün uluslararası alanda daha fazla rekabetçi hale gelmesini sağladı (Gürsoy, 2013). Sonuç olarak, Türkiye'deki modernleşme süreci, yeme-içme kültüründe de büyük değişikliklere neden oldu. Geleneksel Türk mutfağına ek olarak, dünya mutfağından etkilenen ve uluslararası tatları sunan birçok yeni mekân açıldı. Bu, Türkiye'nin yemek kültürünün çeşitlenmesine ve uluslararası arenada tanınmasına katkıda bulundu. Ancak aynı zamanda geleneksel Türk yemekleri ve sokak lezzetleri gibi yerel tatlar da hala büyük bir öneme sahiptir.

Sonuç ve tartışma

Anadolu mutfağı zengin bir mutfak kültürünü temsil etmekte ve farklı coğrafi bölgelerde yaşayan insanların kültürel geçmişlerini, geleneklerini ve yerel malzemelerini yemeklere yansıtmaktadır. Bu mutfağın çeşitliliği ve zenginliği, Türk mutfağının temel taşlarından birini oluşturmaktadır. Tarihsel olaylar, farklı bölgeler ve etnik grupların katkıları, bu mutfağın benzersiz bir şekilde gelişmesini sağlamıştır. Türk mutfağı, tarih boyunca birçok lezzetin buluşma noktası olmuş ve bugün hala dünya genelinde büyük bir ilgi görmektedir. Türk mutfağının hikayesi, Orta Asya'da başlamış ve zamanla Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet dönemindeki tarihi olaylarla şekillenmiştir. Orta Asya'da göçebe

yaşam tarzıyla başlayan Türkler, çeşitli coğrafi bölgelere yayılmış ve bu bölgelerin yerel malzemelerini kullanarak kendi mutfağını oluşturmuştur. Daha sonra Osmanlı İmparatorluğu'nun genişlemesiyle birlikte, farklı kültürlerden ve mutfaklardan etkilenmişlerdir. Osmanlı mutfağı, Balkanlar, Ortadoğu ve Akdeniz'in zengin mutfaklarının etkisi altında gelişmiş ve Türk mutfağını daha da çeşitlendirmiştir.

Türk yemek kültüründeki değişimler, Tanzimat hareketlerinin ortaya çıkmasıyla başlamış ve batılılaşma eğilimleri mutfağa da yansımıştır. Bu gelişim, Cumhuriyet'in ilanı ile birlikte hız kazanmış ve devam etmiştir. Cumhuriyet'in ilk yıllarında Türk Mutfağı, evlerde bolluk ve çeşitlilik içinde varlığını sürdürmüştür. Nitekim, Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, başta evler olmak üzere farklı mekanlarda zengin bir şekilde varlığını sürdürmektedir. Bu dönemde, geleneksel Türk yemekleri modernleştirilmiş ve ulusal kimliğin vurgulanmasıyla yeni bir yemek kültürü oluşturulmuştur. Aynı zamanda, yemek hazırlama yöntemleri, malzemeler ve sunumda da önemli değişiklikler yaşanmıştır. Yine bu dönem Türk mutfağının modernizasyonunu ve uluslararası etkileşimini hızlandırmıştır. Yabancı mutfaklardan gelen yeni tarifler ve malzemeler, Türk mutfağını daha da zenginleştirmiştir. Günümüzde Türk mutfağı, tarihi, coğrafi çeşitliliği ve farklı kültürlerin izlerini taşıyan bir mozaik haline gelmiştir. Bu zenginlik, Türk mutfağını dünya genelinde tanınmış ve sevilen bir mutfak haline getirmiştir.

1950'lerden itibaren yaşanan dış göçler, kentleşme süreci ve modernleşme, Türkiye'de mutfak kültürünün evrimine önemli katkılarda bulunmuştur. Yemek hazırlama alışkanlıkları, yemek pişirme yöntemleri ve yeme-içme alışkanlıkları, bu dönüşümün bir sonucu olarak değişmiştir. Geleneksel ve modern unsurların bir araya geldiği bir mutfak kültürü oluşmuştur. Şehir kesimlerinde ise masa üzerinde yemek tüketimi daha yaygın hale gelmiştir. Bu, şehir yaşamının modernleşmesi ve daha rafine bir sofraya düzenini yansıtmaktadır. Şehirlerde genellikle daha büyük ve karmaşık yemekler hazırlanırken, geleneksel lezzetler de korunmaktadır. Ayrıca şehirlerde daha fazla restoran ve lokanta gibi yeme-içme seçeneği bulunmakta, bu da çeşitliliği artırmaktadır. Geleneksel yemek pişirme yöntemleri, elektrikli ocaklar ve fırınlar gibi modern mutfak araç gereçleriyle yerini değiştirmiştir. Hazır gıdaların ve dışarıda yemek yemenin popüleritesi artmıştır. Bu değişim, yemek kavramını günümüzde şekil değiştirmesine yol açmıştır.

Sonuç olarak, Cumhuriyet döneminin başlangıcında Anadolu mutfağı belirli bölgelere özgü lezzetlerle sınırlıyken, iletişim ve teknolojik gelişmelerin artması bu geleneksel yemeklerin daha geniş bir coğrafi alanda bilinir hale gelmesini sağlamıştır. Bu durum, Türk mutfağının zenginliğine ve çeşitliliğine katkıda bulunmuştur. Özellikle televizyon, radyo, kitaplar ve sonraki dönemlerde internet gibi iletişim araçlarının yaygınlaşması, Anadolu mutfağının çeşitlenmesine ve ulusal bir özellik kazanmasına katkıda bulunmuştur. Bu sayede Anadolu'nun her bir köşesinde pişirilen geleneksel yemekler, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini artırmıştır.

Kaynakça

- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-51.
- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Aksoy, M. (1998). Türklerde at kültürü ve kırmızı. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*. 38-44.
- Akurgal, E. (1995). *Anadolu uygarlıkları*. Net Turistik Yayınları.
- Araz, N. (1996). Tatlı tatlı yiyelim tatlı tatlı konuşalım. E. Pekin ve A. Sümer (Ed.), *eskimeyen tatlar Türk mutfak kültürü* içinde (ss. 18-37) Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Araz, N. (2009). Osmanlı mutfağı. *hünkâr beğendi 700 yıllık mutfak kültürü*. içinde (ss. 7-19) Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arıburun, L. N. E. (2012). 19. yüzyıl osmanlı saray mobilyaları: Batılılaşma etkisi ve biçimsel açıdan yemek kültüründeki değişim süreci [Doktora Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek sosyolojisi yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınevi.

- Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı. *Türk Mutfağı*. Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı- Selçuklu- Memlûk çizgisinde Türk mutfağı. *Türk mutfağı içinde* (ss. 27-36) Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Demir, A. (2007). Türk mutfağı nedir? Ne değildir?. *Food In Life Dergisi*, 20 Temmuz 2023 tarihinde <http://foodinlife.com.tr/makale/49> adresinden erişildi.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk dünyası turizm araştırmaları dergisi*, 3(1), 105-125.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)* [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Doğan, F. (2008). Osmanlı devletinde zeytinyağı üretim ve tüketimi. *Türk mutfağı içinde* (ss. 231-241) Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Erkin, Ü. (2008). Bal: eski bir tadın Osmanlı imparatorluğu'nda üretim ve tüketimi. *Türk mutfağı içinde* (ss. 165-177) Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Faroqhi, S. (2011). *Osmanlı kültürü ve gündelik yaşam orta çağdan yirminci yüzyıla* (E. Kılıç, Çev.). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Genç, R. XI. yüzyılda Türk mutfağı. 28 Temmuz 2023 tarihinde <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=20&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html> adresinden erişildi.
- Girgin, G. K., Demir, Ö. ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve türk mutfağı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 219-229.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf karşılaştırmalı sosyoloji çalışması* (M. G. Güran, Çev.). Pinhan Yayıncılık.
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M. ve Söbeli, C. (2021). Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216-226.
- Güler, Sibel. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim, tarihini bilelim dünden bugüne gastronomi*. Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. Oğlak Yayıncılık.
- Heper, F. Ö. (2013). Türk mutfağı. M. Sarıışık (Ed), *uluslararası gastronomi temel özellikler örnek menüler ve reçeteler içinde* (ss. 53-84) Detay Yayıncılık.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*. Kitap Yayınevi.
- Kara, Ç. (2019). Türkiye'de mutfak ve yeme içme kültürü. C. Parla (Ed.), *Türkiye'nin kültürel mirası II içinde* (ss. 210-242) Anadolu Üniversitesi Web-Ofset,
- Karakuş, S. Ş., Sezgin, A. C. ve Şanlıer, N. (2015). Türk mutfağında kullanılan et ve etli yemek çeşitlerinin yapımı ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 62-68.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce türklere yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 707-716.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Koşay, H. Z. Türklere'in eski anayurdu ve yemek adları. 25 Temmuz 2023 tarihinde <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=173&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/cuisine-of-central-asian-turks-121/the-homeland-of-the-old-turks-173.html> adresinden erişildi.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din* [Doktora Tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Kut, G. (1996). Türklere yeme-içme geleneği ve kaynakları. E. Pekin ve A. Sümer (Ed.), *eskimeyen tatlar Türk mutfak kültürü içinde* (ss. 38-71) Vehbi Koç Vakfı Yayınları.

- Kut, G. (2009). Mutfağın günlük yaşamımızdaki yeri. *hünkâr beğendi 700 yıllık mutfak kültürü*. içinde (ss. 39-49) Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Merdol, T. K. (1997). Yabancı gözünde Türklerin beslenme alışkanlıkları. *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (ss. 119-138) Takav Matbaası.
- Orkun, N. D. (2009). Küreselleşmenin değiştirdiği yemek kültürü: İstanbul Beyoğlu: 2002-2009 [Doktora Tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Özlu, Z. (2014). Osmanlı sarayında aşure geleneği uygulamasına dair. *Millî Folklor Dergisi*. 26 (101), 209-224.
- Özyılmaz, H.; Aluclu, İ. ve Akın, C. T. (2014). Mutfak kültürünün geleneksel Diyarbakır evlerine sosyal ve mekânsal yansımaları. *Millî Folklor Dergisi*. 26 (102), 138-153.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 7(4), 2675-2695.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. *Türk mutfağı* içinde (ss. 199-217) Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *ICANAS Kongresi: Bildiriler (1289-1310) Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları*.
- Şahin, G. G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 63-73.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı. *Türk mutfağı* içinde (ss. 39-55) Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şavkay, T. (1996). Medeniyet ve coğrafya değişimleri çerçevesinde Türk mutfağı. E. Pekin ve A. Sümer (Ed.), *eskimeyen tatlar Türk mutfak kültürü* içinde (ss. 72-89) Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Şavkay, T. (2009). Gündelik hayatta yemek ve içmek üzerine. *hünkâr beğendi 700 yıllık mutfak kültürü*. içinde (ss. 21-37) Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz’e göre Türk yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 273-283.
- Tez, Z. (2018). Lezzetin tarihi. Hayykitap
- Trepanier, N. (2008). 14. Yüzyıl Anadolu’unda yemek kültürü. *Türk mutfağı* içinde (ss. 57-67) Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlı’da helva kültürü. *Türk mutfağı* içinde (ss. 125-133) Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Türkoğlu, S. (2009). Osmanlı sarayında mutfak hizmetlileri ve sofraya gelenekleri. *hünkâr beğendi 700 yıllık mutfak kültürü*. içinde (ss. 51-59) Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi seyahatnamesinde yemek kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*. Kitap Yayınevi.

Etik kurul onayı

Derleme çalışma olması sebebi ile bu araştırma etik kurul izni gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

Çıkar çatışması beyanı

Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.