

## Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy

Yılmaz Seçim<sup>1</sup>

### **Abstract**

Every society reflects its culture to its food. The fact that the Turkish society is in the long history of history has made it possible to create its own food culture. Turks are knowledgeable about food preservation and table variety, especially because they are a warrior community. When this information is examined in a historical process, it is seen that it is influenced by regional change, religious belief and war. As a result of these changes, it can be said that Turkish cuisine is among the richest cuisines of the world. Gastronomy tourism has made a rapid development especially in the last 20 years. Turkey is one of the leading countries in tourism is also working to get its share of the gastronomic tourism needs. Food festivals are at the beginning of these studies. Local tasting activities are being organized for incoming domestic and foreign tourists. However, it seems that these activities are not at a sufficient level. Apart from food tastings, Turkish culinary must be introduced to the foreground by introducing it to the instruments and equipment belonging to the culturally. In this study, it was aimed to determine the value of gastronomic tourism by examining the food and culture relation of the Seljuk and Ottoman states which have important places in the daily Turkish culinary culture. In addition, it is another purpose of the study to contribute to refreshing the cultural memory by uncovering the forgotten Turkish cuisine culture in this process. It is considered that the richness of the Turkish cuisine will be reflected better by the revitalization of the forgotten food and kitchen applications.

**Keywords:** Turkish Cuisine, Gastronomy, Ottoman Cuisine

**Extended Abstract in English is at the end of this document**

## Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi<sup>2</sup>

### **Öz**

Her toplum kültürünü yemeğine yansıtılmaktadır. Türk toplumunun uzun süredir tarih sahnesinde olması kendi yemek kültürünü oluşturmasını sağlamıştır. Türkler, savaşçı bir topluluk olması nedeniyle özellikle gıda muhafaza ve sofraya çeşitliliği konusunda bilgilidir. Bu bilgi tarihsel bir süreçte incelendiğinde bölge değişiminden, dini inançtan ve savaşlardan hayli etkilendiği görülmektedir. Bu değişimler sonucunda Türk mutfağının dünyanın en zengin mutfakları arasına girdiği söylenebilir. Gastronomi turizmi özellikle son 20 yılda hızlı bir gelişme kaydetmiştir. Turizmde önde ülkelerden biri olan Türkiye de, gastronomi turizminden ihtiyaç duyduğu payı alabilmek için çalışmaktadır. Bu çalışmaların başında ise yemek festivalleri başı çekmektedir. Gelen yerli ve yabancı turistlere yöresel tadım etkinlikleri yapılmaktadır. Ancak bu etkinliklerin yeterli seviyede olmadığı görülmektedir. Yemek tadımları dışında Türk mutfak kültürüne ait alet ve ekipmanlarda tanıtılarak ön plana çıkarılmalıdır. Bu çalışmada, geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe önemli yere sahip olan Selçuklu ve Osmanlı devletinin yemek ve kültür ilişkisi incelenerek, gastronomi turizmi açısından değerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Ayrıca bu süreç içerisinde unutilan Türk Mutfak kültürünün ortaya çıkarılarak kültürel belleğin tazelenmesine katkıda bulunmak da çalışmanın bir diğer amacıdır. Unutilan yemek ve mutfak uygulamalarının yeniden canlandırılması ile Türk Mutfağının zenginliğinin daha iyi yansıtılacağı düşünülmektedir.

**Anahtar sözcükler:** Türk Mutfağı, Gastronomi, Osmanlı Mutfağı

**To cite this article:** Dilek, S.E. (2018). Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132. DOI: 10.24288/jttr.452330

**Alıntı için:** Dilek, S.E. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132. DOI: 10.24288/jttr. 452330

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya, Türkiye, e-mail: yilmazsecim@gmail.com

<sup>2</sup> Bu çalışma 5. International Conference On Tourism: Theory, Current Issues and Research, 20-22 Nisan 2018 Antalya'da sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

## 1. Giriş

İnsanların beslenme serüveninin orman bitkileri ve meyveleriyle başladığı varsayılmaktadır. İlgüdüleriyle ya da hayvanların yediği bitkileri saptayarak yenilebilecek bitkileri buldukları düşünülmektedir. Tek tanrılı dinlere ait kutsal kitaplarda anlatılanlara göre insanın yiyecek ve içeceklerle tanışması yaradılışının 6. gününde başlamıştır (Gürsoy, 2014). Bu başlangıç ile birlikte yemek pişirme sanatı ortaya çıkmıştır. Gerçek anlamda yemek pişirme sanatının ilk temellerinin Mezopotamya'da atıldığı bilinmektedir. Zaman içerisinde bu mutfak, Anadolu ve Çin mutfağı olarak ayrılmıştır. Çin mutfağı Japon mutfağını- Anadolu mutfağı da Mısır mutfağını geliştirmiştir. Mısır mutfağının da (Grek) Eski Yunan mutfağını etkisi altına aldığı bilinmektedir. Bütün bu etkileşimler sonucunda, milletlerin kendi benliğini yansıtan mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır (Ciğerim, 2001). Türk mutfağı, geçmişten günümüze birçok evreler geçirmiş ve bu sayede bugün dünyanın önde gelen mutfaklarından biri haline gelmiştir. Modern Türk Mutfağının oluşmasında; Türklerin Orta Asya'da bulunduğu dönemde yaşamış olan Yunan, Hitit ve İran gibi medeniyetlerin etkisi bulunmaktadır. Bu medeniyetlerin etkisi Türkler Anadolu'ya yerleştikten sonra görülmüştür. Türker'in Çin ile sınır komşusu olarak geçirmiş oldukları Orta Asya geçmişinin yanı sıra, İslam'ın kabulü sonrasında Arap kültürüyle yaşanmış olan etkileşim, (Roden, 2007; Güldemir, 2014). Günümüzde füzyon bir özellik taşıyan modern Türk Mutfağının daha iyi anlaşılabilmesi için öncelikle Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinin aydınlatılması büyük önem taşımaktadır (Güldemir, 2014). Bu dönemlerin aydınlatılmasının sonrasında ise günümüz Türk mutfağının gelişimi üzerine çalışılmalıdır. Günümüz Türk mutfağında her bir bölge kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Bölgesel farklılıklar ile yemekler çeşitlilik arz etmektedir. Örneğin bir yerde et ile yapılan bir yemek bir başka bölgede baklagil ile ya da bölgeye uygun farklı otlar kullanılarak üretilebilmektedir. Bu durum Türk mutfağının zenginliğini gözler önüne sermektedir.

## 2. Literatür

Ateşin bulunması ile insanlar yemeklerini pişirerek tüketmeye başlamıştır. Yiyeceklerin lezzetini artırma ve çiğnemeyi kolaylaştırma amaçlı çeşitli yöntemler geliştirmişlerdir. Yabani bitkileri ehlileştirerek üretip, üretilen bitkileri de saklama yoluna gitmişlerdir. Bitkilerden faydalanma düzeyi arttıkça, avcılığın yanı sıra; ekip-biçme faaliyetleri ve toplayıcılık faaliyetleri de ortaya çıkmıştır. Böylece et ağırlıklı beslenmeden ziyade, ot ağırlıklı beslenme şekli artmıştır. Bütün bu sebeplere bağlı olarak yemek türleri ve biçimleri gelişim göstermiştir. Medeniyetin temelleri atıldıkça, ateşle beraber ilerlemeye başlamış olan pişirme yöntemleri beraberinde, önceleri hayvanların kemiklerinden-kabuklarından üretilen ve zamanla maden işlenmesiyle metal kaplara dönüşen kap kacakların kullanımını gündeme getirmiştir. Böylece yemek pişirme düşüncesinin ilkel çağlarda oluşum göstermeye başladığı belirlenmiştir (Ciğerim, 2001).

İlk yemek tariflerinin kökeni M.Ö. I.y.y da yaşamış olan Latin Apicius'laa kadar dayanmaktadır. Ayrıca arkeologlar tarafından, M.Ö. 1700'e ait yemek tarifi niteliğinde çivi yazısıyla yazılmış kil tabletlere rastlanmaktadır. IX. y.y da yapılmış bazı rölyefler de ise bir yemeğin hazırlanışında, etin ayıklanması, ekmek pişirme, yemeğin odun ya da kömür ateşinde pişirilmesi ve yemeğin son şeklini almasına değin çeşitli şekillerde rölyeflerle anlatılmıştır (Fumey and Etcheverria, 2007). Ticaretin gelişmesiyle beraber insanlarda hazır yemeğe karşı bir talep meydana gelmiştir. Oluşan talebi karşılama amaçlı, başta Avrupa'da olmak üzere, tüm dünyada yiyecek içecek hizmeti sunan Han ve Kervansaray adında konaklama tesisleri açılmıştır. Orta Çağ döneminde "Aristokrasi" yiyecek ve içecek hizmetlerinin gelişmesinde fazlasıyla etkili olmuştur. Bu dönemde zengin derebeylerinin düzenledikleri ziyafet organizasyonları, yemek yemenin zenginler için bir lüks haline dönüşmesini sağlamıştır (Foster, 1992).

Gastronomi, hem bir eğlence hem de keşif unsuru olarak görülmektedir. Gastronomi, turizm ve kültürle iç içe düşünülmelidir. "Gastronominin amacı, mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almanın sağlanması" olarak tanımlanmaktadır. "Gastronominin işlevi ise; temel ilkelere dayanarak, yiyecek haline dönüştürülebilecek

her şeyi arayan, sağlayan ve hazırlayan herkese rehberlik sağlamak” olarak belirtilmektedir (Culinary turkey, 2015). Mutfak kavramı düşünüldüğünde, akıllara gastronomi kültürü gelmektedir. Birçok ülkenin mutfağı ile turizmde ön plana çıktığı; İtalya, Fransa ve İspanya gibi turizm pastasından önemli pay alan ülkelerin bu sayede kendi tanıtımlarını yaptığı bilinmektedir. “Türkiye'nin gurme turları için çok zengin olanaklara sahip olmasına karşın, bu konunun yeterince değerlendirilmediği bilinmektedir”(Yaşın, 2007). Kültürün sadece tarihi mekânları gezmek olarak algılanması bilinci yanında, soyut bir kültürel kavram niteliğinde olan “gastronominin” de ortaya çıkması fikri, son zamanların tartışma konusu niteliğindedir.

Turist açısından bakıldığında bölge mutfağını tatmak hem ihtiyaç hem de zevk sayılabilir. Bazı turistler sadece açlıklarını gidermeye çalışırken, bazıları da seyahat amaçlarından biri olan yerel mutfağı tatmak istemektedirler (Shenoy, 2005). Su ve Horng (2012)'a göre günümüzde küreselleşen dünyada yöresel gıda; toplumlar ve bölgeler arasındaki kültürel farklılıkları ortaya çıkaran en önemli unsur yöresel gıdalar olmuştur. Tatilleri sırasında turistler buldukları bölgenin yemeklerini yiyerek, inanışlarını görerek ve kültürlerini yaşayarak yeniden sosyalleşmeye çalışmaktadırlar. Dahası, yöresel mutfak tüketicilerini bölgeye alıştırıp, bölgenin ziyaretçi sayısını artırma potansiyeli de vardır.

Türk mutfak kültürü, Asya, Avrupa ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğiyle yoğrulmuş ve diğer kültürlerle olan etkileşimle zaman içinde değişimler yaşayarak günümüze kadar ulaşmıştır. Türklerin yaptıkları fetihler sonucunda oluşan coğrafi konum değişikliğide, diğer kültürlerden etkilenmeye sebep olmuştur. Bu durum ise Türk mutfağının gelişimini olumlu yönde etkilemiştir (Kızıldemir ve ark. 2014).

Türkler Orta Asya'da bozkır bölgelerinde ilk kez yerleşim göstermiş, geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağlamış ve atlı göçebe hayatı sürdürmüşlerdir. Sığır, keçi ve koyunun etinden ayrıca bu hayvanların iç organlarından faydalanmışlardır ve bitkisel besin olarak da öncelikle buğdaydan çeşitli şekillerde un, yarma, bulgur vs. olarak yararlanmışlardır. Arpadan ekmek

yapılmasının yanı sıra arpa yarmasından çorba, arpa aşısı, arpa lapası da tarihte yapılmıştır (Gürsoy 2014). Sonbaharda nehir kıyılarında, ilkbaharda yaylalarda göçebe yaşamını devam ettirmişlerdir. Türk mutfağı, göçebe hayatın etkisiyle çeşitlilik kazanmış ve böylece değişik kültürlerle etkileşim sağlamıştır. Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı, beraberinde zengin bir Türk yemek kültürü meydana getirmiştir (Ciğerim, 2001). Türk mutfağı malzeme olarak, koyun eti ve soğan ile yemeklere zenginlik katarken, pişirme yöntemi olarak kullanılan odun kömürü ve bakır tencereler de Türk yemeklerinde farklılık sağlamıştır (Tezcan, 2000).

### 3. Yöntem

Çalışmada hedeflenen amaçlara ulaşabilmek için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. konuyla ilgili Osmanlı ve Selçuklu mutfağına ait yazılı ve görsel kaynaklar derinlemesine incelenmiştir. Unutulmaya yüz tutmuş Türk mutfak kültürü ve yemekleri ile bu kültürün gastronomi alanında meydana getirebileceği değişiklikler tespit edilmeye çalışılmıştır. Literatür araştırması sonucunda elde edilen veriler içerik analizi ile yorumlanmıştır. Bu duruma göre çalışma tarama desenli betimleyici nitel bir çalışma özelliği kazanmıştır.

### 4. Bulgular

#### 4.1. Selçuklu Dönemi

Selçuklu devri, Türk ve İslam tarihi açısından bir dönüm noktası olmuştur. Yedinci yüzyılda İslamiyet'in doğmasıyla beslenmede kısmi bir değişim olmuştur. Ancak, İslam dini Müslümanların yemekten, içmekten zevk almasını yasaklamaz. Yine de İslam dininde belli yemek yasakları (domuz eti ve leş hayvan eti gibi) ve oruç gibi bazı dini vecibeler vardır. Bu durum Selçuklu devrinde de etkisini göstermiştir (Gürsoy, 2014;109).Selçuklu devrinde büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etleri ve sütleri, tarımdan elde edilen bitkiler, yabani baharatlar ve otlar, bazı ağaçlar ve meyveler ile beslendikleri bilinmektedir (Şanlıer ve ark. 2012). Selçuklu döneminde, günümüzde hala kullanımı devam eden kaşık, çatal, bıçak, tabak gibi ana malzemelerin yanı sıra mutfakta kullanılmak

üzere kepece, tencere – kazan, havan, güveç, testi, sürahi, elek ve kalbur bulunduğu da bilinmektedir (Erdoğan, 2010; Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011). Selçuklular ve Beylikler döneminin önemli eserlerinden olan “Divan-ü Lugat-it Türk” adlı eserde yemekler ve “Kutatgu Bilig” adlı eserde de yemek törenleri ve sofraya kuralları üzerine bilgiler verilmektedir. Yine dönemin ünlü eseri olan “Dede Korkut Hikâyelerinin” içeriğinde de dönemin yemeklerine değinilmektedir. “Selçuklular Dönemi”nde yemek kültürü açısından en önemli kaynak 13.yy’da yaşayan Mevlana’nın eserleridir (Halıcı, 2009). Anılan dönemde, Orta Asya dönemi mutfağının izleri devam etmektedir. Yoğurt, yine sofranın en önemli besinlerinden biridir. Evlerde yapılan yoğurt, çorbaların içerisine de katılmaktadır. Tahta kaşıklarla bu çorbalar içilmektedir. Selçuklularda yemek ve ikramlarda yoğurt daima sofrada yer alan bir besin maddesi olmuştur. Hatta yolculuktan dönen kişilere de ayran olarak yoğurt sunulmaktadır. Selçuklularda yoğurttan yapılan ayran, aynı isimle günümüzde de varlığını sürdürmektedir. O dönemlerde yoğurt, ayran yapımında kullanılmasının yanı sıra, kurutularak da tüketilmekte ve bir çeşit peynir olan yoğurt elde edilmektedir. Bu yoğurda “kurut” veya “kuru yoğurt” denilmektedir. Kimi zaman da süt katılarak “ikdük”, ekşi süttten de “sogut” denilen peynir elde edilmiştir. Ayranın içine yaş ve kuru üzüm konularak “buldum” denilen yiyecek elde edilmektedir. Pirinç ve sütle de günümüzde yaygın olan “sütlaç” yapılmaktadır. Süttten elde edilen bir başka yiyecek “yağ”, günümüzde aynı adla kullanılan bir tüketim maddesi olarak o çağlarda da kullanılmıştır (Toygar, 2001). Tablo 1 de Selçuklu mutfağında tüketilen gıdalar ve yemekler detaylı olarak verilmiştir. Selçuklularda da iki öğün görülmektedir bunlar; kuşluk ve zevale ismiyle bilinmektedir. Günümüzde “Brunch” ismiyle anılan öğün, sabah ile öğlen vakti arasında yenilen yemek olup, Selçuklularda “Kuşluk” olarak adlandırılmaktadır. Akşam (zevale) yemeği ise hava kararmadan hazırlanmaktadır ve sofrada bol çeşit bulunmaktadır (Yılmaz, 2002). Bu dönem; yemeklerde çeşitli pişirme teknikleri kullanıldığı,

Türk Mutfağının gelişimi için önemli bir süreçtir. Ayrıca Selçuklular zamanında Anadolu’da vakıf kurumları da geliştirilerek, kurum içinde oluşturulan imaretler, halk ve kamu mutfağına dönüştürülmüştür (Aktaş ve Özdemir, 2005). Selçukluların günlük ihtiyaçlardan ziyade ileriye düşünmeleri, beslenme sistemlerinin esasını oluşturmuştur. Bu sistem, Türklerin seferlerde başarı kazanmasını sağlamıştır. Nitekim yemek hazırlamakla uzun zaman harcamayan Türkler, at üzerinde dahi yemek yiyerek yemek süresinden kısılabilmişlerdir (Türk Mutfağı Sempozyumu, 1982). Görgü kuralları Selçuklu devletinde önemli bir yer etmiştir. Bunlardan bazıları; Yemeğe büyükler başlamadan başlanmaması, sofrada aynı kaptan yenildiği için herkesin kendi önünden yemesi ve yemek yerken sağ elini kullanmanın yanı sıra elini yemeğin içine değdirmemesi genel görgü kurallarıdır. (Sürücüoğlu, 2008; Genç, 2008). Selçuklu devletinde birçok yemek düğünlerde sunulurdu. Bunlardan en çok bilineni ise yine yoğurtla yapılan toyga çorbasıdır. Selçuklu devletinde, düğün törenlerinin temel amacı, düğüne katılan halkı eğlendirmek, verilen yemeklerle devlete olan güveni sağlamanın yanında devletin gücünü de göstererek toplumsal kaynaşmayı sağlamaktı. Bunun için “küden” adı verilen düğün yemeği verilirdi. Küden’in işlevine baktığımızda toy ile benzerlik gösterdiği aşikârdır. Başka bir deyişle eski bir geleneğin farklı isimle Selçuklularda tezahüründen başka bir şey değildir. Düğün törenlerine katılanlara yemek verilmesi düğün törenlerinin olmazsa olmazıydı. Çünkü verilen yemek, hükümdarın asli vazifesi olan açığı doyurma prensibi açısından, birlik ve beraberlik için bir mesaj niteliğindedir. Bu Törenler çoğunlukla açık havada verilmekteydi (Berber 2009:8).

Tablo 1. Selçuklu mutfağında hazırlanan bazı yemek çeşitleri

Çorbalar	buğday çorbası, ciğer çorbası, kuru buğday çorbası, Tandır çorbası, tutmaç,
Ara Yemekler	Arpa ekmeği, bazlamaç, biberli pilav, mercimekli şekerli tirit, sirkeli patlıcan, sirkeli ciğer, şalgam turşusu, girde ekmeği, borani, ıspanaklı bulgurlu borani, mercimek yemeği, samsarmak, bulamac, börek, kulice (simit), kadid (pastırma-kak et), kabak kalyesi,
Ana Yemekler	Balık tandır, balık tavası, Patlıcanlı çömlek kebabı, gerdaniye, hassetten lokma, etli şalgam, biryan, patlıcan kalyesi, nohutlu yahni, ateşte kuzu, fırın kebabı, söğülme tavuk, şişte keklik yada bıldırcın, kimyonlu keklik, baş (kelle), herise, paça, beyin, tirit, kalya-i birinci (kavurmalı pilav), tavuk kebabı, yağlı ördek, ciğer kebabı, sih-i kebab, kalye,
Tatlılar	Bal helvası, türkmek helvası, nişasta helvası, kadayıf, fıstıklı helva, fâluz, un helvası, fâluz, memnuniye, akide şekeri, hoşaf, yassı kadayıf, badem şekeri, mahoş nebet şekeri, pirinç tatlısı, ceviz helvası, badem helvası, zafıranlı nükûl,
Şerbetler ve İçecekler	Sirkencubin, süt şerbeti, pekmez şerbeti, bal şarabı, nardenk şerbeti, şeker şerbeti, limonlu bal şerbeti, buhsun, kar şerbeti, bekni, kımız, üzüm şerbeti, ayran, bal şerbeti, gülap şerbeti,

Kaynak: Akkor (2014)

#### 4.2. Osmanlı Dönemi

Osmanlı dönemi hiç kuşkusuz mutfak kültürünün büyük bir zenginliğe ulaştığı yüzyılları ifade etmektedir. Osmanlı devletinin coğrafi konumu, bitki örtüsü, zenginliğine ve beraberinde de taze meyve ve sebze çeşitliliğine imkân yaratmıştır (Odabaşı, 2000; Gürsoy, 2014). Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak, padişah ve soylular için önemli yer tutmuş ve saray içindeki mutfaklarda, yemek pişirilen yerler haricinde helvahane, reçelhana, bulaşık yıkanan bakırhane, kapların kalaylandığı kalayhane, aşçı odası, koğuşlar, mescid, ambar, hamam gibi bölümler oluşturulmuştur. Mutfağın her bölümünde çalışan kişilerin ayrı görevleri bulunmaktadır. Padişahın yemeğini hazırlayan “kuşçubaşılar”, şehzade-sultan-harem yemeklerini hazırlayan “has matbah aşçıları”, saray içindekilerin yemeklerini hazırlayanlar ise “matbah-ı emire”dir (Ciğerim, 2001).

Osmanlı’da mutfağı biçimlendiren sofranın belli bir düzeni olmuştur. Temiz bir örtü yere serilerek,

üzerine çok yüksek olmayan bir sehpa konulup onun da üzerine yemekle birlikte çatal, kaşık ve ekmeğin bulunduğu ‘sini’ denilen bir tepsi yerleştirilerek sofraya düzeni oluşturulmuştur. Sofra düzeninde masa örtüsünün, yemek takımlarının, sehpa ve sininin niteliği, sofrada oturan kişilerin statüsünü belirleyen bir ölçüt olmuştur. Sosyal yaşamın ortaya çıkardığı ziyafet şekli ‘şölenler’ de protokol ve halk için düzenlenen şenlikler olarak ayrılmaktadır. Osmanlı saraylarında protokol için düzenlenen şenlikler gösterişli sofralarla hazırlanarak, daha eğlenceli geçmektedir. Şölen niteliğindeki ziyafetlerde et yemekleri, deniz mahsulleri (havvar, ıstakoz gibi) poğaçalar-börekler-gözlemeler, çorbalar, pilavlar, aşure baklava-kabak tatlısı gibi tatlı çeşitleri, çeşitli soğuk şerbet ve hoşaflar sofrada yer almaktadır. Gerek ziyafetlerde gerek gündelik yaşamda olsun, Osmanlı sofralarında yemeklerin çeşit çokluğu göze çarpmaktadır (Haydaroglu, 2003). Misafirler için düzenlenen sofralarda ise, eve gelen konunun evin bereketi olduğu düşünülerek, en güzel şekilde geleni ağırlama amaçlanmaktadır. Toplu yemek sofraları da, dergâh, zaviye, okul, kervansaray, han, asker ocağı, tekke, gibi yerlerde düzenlenen ve parası çoğunlukla vakıf tarafından ödenen yemekler olarak, Osmanlı Dönemi mutfak kültürünün parçası olmuştur. Toplu yemeklerde, yemek vakti “sofraya sal ya huuu” çağrısı görevli tarafından yapılarak, insanların sofraya davet edildiği ve bu sofralarda aile sofrasındaki kurallar geçerli olduğu halde, farklılık olarak kadınların bu sofralarda yer almadığı belirlenmiştir. Toplu yemek sofralarından bir diğeri olan “İmarethaneleler”, yoksulları doyurmak için kurulan mutfaklar olup, bu yemeklerin masrafları zenginlerin oluşturduğu vakıflar tarafından karşılanmıştır. Gastronomi biliminin konusu yemeklerin yanı sıra içkilerdir. Osmanlı’da içki kavramı denildiğinde, en çok akla gelen, şiirlere konu olan ve resimleri süsleyen ziyafet masaları tasvirlerinde yer alan “Şarap”tır. Şarap, Hz. İsa’nın son yemeği temasında masayı süsleyen içki olması nedeniyle, Hıristiyanlık dini için daha da anlamlı hale gelmiştir. O nedenle Hıristiyan âleminde şarap ve şarabın üretildiği üzüm vazgeçilmezdir. Şarap’ın elde edildiği üzüm meyvesi ise; Osmanlı’da şarap üretiminde kullanılmasının yanı sıra, şıra, sirke, pekmez yapımında da kullanılmaktadır (Şakiroğlu, 2001). Elde edilen bulgulara göre, Osmanlı saray ve konaklarındaki

ziyafetlerde ve mutfaklarda hazırlanan yemekler, lezzet bakımından Avrupa ülkelerinden çok daha üstün olduğu halde, tanıtım eksikliğinden dolayı başarısını ispatlayamamıştır (Yaman, 1988). Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu süresince en hızlı gelişimini Fatih Sultan Mehmet'in hükümdarlığı zamanında göstermiştir. Fatih döneminde, Ege kıyılarının fethi sonucunda, balık ve deniz ürünleri, zeytinyağlı yemekler mutfağın parçası haline gelmiştir. Bunun dışında et yemekleri ve pilavlar dönemin favori yemekleri olmuştur (Ciğerim, 2001). Osmanlı mutfağında "ekmek" sadakat ve bağlılığı simgeleyen, kutsal bir yiyecek maddesi sayılmaktadır. Ekmek, sarayda konumuna göre kişiler için ayrı türde hazırlanan ve buna göre padişah ve ailesine farklı kalitede, hizmetkârlara farklı kalitede çıkartılan önemli bir gıda maddesi olarak bilinmektedir (Neumann ve Faroqi, 2006). Osmanlı mutfağında süt ve süt ürünleriyle yapılan tatlılar da önemli yer tutmaktadır. Sütlerin konulduğu kaba "bakraç" denilmekte ve inek sütü de saray defterinde "leveni kav" diye geçmektedir. Sütlü muhallebi, sütlü kadayıf gibi tatlılar padişah ve çevresi için pişirilerek, kadayıf üzerine kaymak da konulmaktadır. Yine süttten elde edilen yoğurt hem halk mutfağında hem de saray mutfağında başlıca yiyeceklerdendir (Toygar, 2001). Topkapı helvahanesi dünya mutfak tarihinde şekerli mamuller ve tatlıların üretiminin yapıldığı, üretim mahallinin yemeklerin pişirildiği ana mutfaktan ayrı bir fiziki bölümde olan ilk mutfak olarak bilinmektedir (Gürsoy, 2014). Yoğurtlu mantı, yoğurtlu pazı, yoğurtlu ıspanak, yoğurtlu pekmez, yoğurtlu tutmaç belli başlı yoğurtla yenilen yemeklerdir. Osmanlı mutfağında da Selçuklu mutfağında olduğu gibi yoğurt önemli bir yer tutmaktadır. Saray mutfağında yoğurt "mast" diye kayıtlı olup saray yoğurtçu başlarına "mastgir" denilmektedir (Toygar, 2001). Osmanlı İmparatorluğu dönemi incelendiğinde, şekerin yani tatlının vazgeçilmezliği göze çarpmaktadır. Şeker ocakları ve tatlı yapmak için kullanılan aletler de bu görüşü destekler niteliktedir. Osmanlı ziyafetlerinde reçel, helva, lokum, kadayıf, aşure ve dondurma gibi tatlı yiyecekler yemeğin ortasında tuzluların yanında yenilirken, saray çevresinde düğün hediyesi olarak "reçel" verilmektedir. Şerbetin de günlük hayatın bir parçası olarak, dönemin favori lezzetlerinden olduğu bilinmektedir (Mutlu, 2009). Baharat ve çeşniler de

Osmanlı mutfağında geniş yer kaplamıştır. Tuz günümüzde olduğu gibi dönemin en çok kullanılan baharatı olarak bilinmektedir. Tuzun haricinde şimdiki Türk mutfağında tatlılarda kullanılmakta olan "tarçın", daha çok tuzlu yemeklerde kullanılan ve koyun, tavuk, balık yemeklerinin üzerine serpilerek baharat olarak o dönemlerde tercih edilmektedir. Günümüzün en yaygın baharatlarından olan yenibahar ve kırmızıbiber 19.yy'a değin Osmanlı mutfağına girmemiştir (Neumann ve Faroqi, 2006). 15.yy'dan itibaren Fatih, Yavuz ve Kanuni dönemlerinde Türk mutfağı yükselişe geçmiştir. Bu dönemde Osmanlı devleti çok genişlemiştir. Gerek saray aşçılarının deneyimlerinin artması gerek fethedilen yeni yerlerin mutfaklarının katkısı, pişirilen yemek çeşitlerini çoğaltmış, pişirme yöntemlerini rafine hale getirmiştir. Doğudan ve Batıdan gelen çok çeşitli gıda maddeleri, gittikçe artan ziyafetler ve konuk ağırlamalar, hep değişik ve beğenilecek yemek sunma çabalarını hızlandırmıştır (Gürsoy, 2014). Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemleri olan 19.yy'dan itibaren yabancı mutfak kültürlerinin etkisi altında kalmaya başlamıştır (Toygar, 2001). 19.yy başları II. Mahmut Saltanatı döneminde (1808-1839) batı mutfak kültürü, etkisini sofrada ve beslenme alışkanlıklarıyla göstermiştir. Yemeklerini Avrupa usulü yemek sofrasında yiyip, çatal-bıçak kullanan ve içki olarak da şarap veya şampanya tercih eden ilk padişahın II. Mahmut olduğu bilinmektedir. Ayrıca padişahın Avrupa sofrası tarzını benimsemesi yanında, Avrupa yemeklerini tatmaya da ilgi duyduğu ve bu arzusuyla da aşçısını, batı usulü yemek pişirme yöntemlerini öğrenebilmesi için Avrupa'ya gönderdiği tespit edilmiştir. Osmanlı sarayında 19.yy ortalarında önemli yabancı konuklara verilen davetlerde, Osmanlı ve batı kültürünün yemekteki birlikteliğinin yansımaları, kullanılan alaturka ve alafranga malzemelerle münüde kendisini göstermiştir (Neumann ve Faroqi, 2006). İlk kez 1844'te yayınlanan "Melceü't- Tabbahin" (Aşçıların Sığınağı) adlı kitap ilk Osmanlı yemek kitabı olup Saray mutfağına ait defterlerde kayıtlı malzemelerin çoğu buradaki yemek tariflerinde yer almıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, halkın yaşayış koşullarıyla örtüşen bir mutfak anlayışı halk arasında benimsenmiştir. Toplumda, Saray mutfağının görkeminden uzak bir mutfak hayatı hâkim olmuştur.

Osmanlı aile sofrası, günde iki defa yenilen kuşluk yemeği ve akşam yemeğinden oluşmaktadır.

Osmanlıda genellikle sade bir sofraya kurulurdu saray sofralarında bile önemli gün ve geceler dışında sade bir sofraya düzeni olduğu bildirilmektedir. Bazı elçilerin huzura kabulünde bile sadece pilav ve üzerine koyulmuş kuzu eti ile huzura kabul edildikleri kaynaklarda yazılmıştır. Yemeklerde padişah dışında her dört konuğa bir tabak koyulurdu. Bu durum sadece Osmanlı devletinde değil o dönemde tüm Avrupa da kabul görmüş bir uygulamadır. Yemeklerde kaşık ve bıçak kullanılırdı. Herkes önüne düşen bölümden alarak bir dilim ekmek üzerine koyar ve ağzına götürürdü. Avrupa da bu tabak niyetine kullanılan ekmek yenmez ya hizmetçilere yada köpeklere verilirdi. Yemek yemeden önce ve sonra müzik çalmasına rağmen yemek esnasında müzik çalınmaz ve ortama sessizlik hakim olurdu (Şavkay, 2000:22-23)

Halk mutfağı, saray mutfağına benzer şekilde oldukça sade olarak hazırlanırdı. Ancak, lezzet ve çeşitlilik yönünden oldukça zengin bir menüye sahip olmuştur. Sofrada çatal kullanımı çok nadir görülürken kaşık kullanımı oldukça yaygındır. Kaşık, çorba veya hoşaf içmek dışında pilav yemek içinde kullanılmıştır. Çorba ile hoşaf, bazen de pilav kaşıkla yenmiş, diğer yemekler ise elle yenilmiştir, elle yeme yaygın olduğu için yemekten önce sofraya ibrik ve leğen getirerek sofraya oturanların ellerini yıkaması sağlanmıştır (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). Osmanlı devletinin 700 yıla yayılmış bir devlet olması yemek kültüründe bir genellemenin yapılmasını zorlaştırmaktadır. İmparatorluğun ilk günleri ve son günlerini aynı tutmak büyük bir yanıltır. Kuruluş dönemindeki orta Asya ve Anadolu kültürü zamanla yerini Avrupai etkiye bırakmıştır. Osmanlıda sofraya adabında dikkat edilen kurallar; ihtiyaca göre yemek ve tam doymamak, yemeği iyi çiğnemek, yemekte yalnız bile olursa önünden yemek, yemekte başkasının eline ve yüzüne bakmamak başlıca bilinen ve uygulanan görgü kurallarıdır. Selçuklularda olduğu gibi sade sofralar kurulurdu. Sofralarda sık sık bulunan yemeklerin başında pirinç ve buğday çorbası, et, pilav, ıspanak, şalgam, un helvası ve ballı kadayıf gelmektedir. Ziyafet sofralarında ise liste hayli genişleyebilmektedir. Örnek menüleri tablo 2 den inceleyebilirsiniz. Bu yemekler her ne kadar fazla

çeşit gibi görünse de ortaçağ Hristiyan ziyafetlerinde 100 den fazla çeşitle hazırlanan menülerden çok daha sadedir (Kültür bakanlığı yayımları, 2000:21-28). Osmanlı sofralarında kışın genellikle tarçın, yazın ise koruk ve bal şerbetleri içilmiştir. Osmanlı 'da kahve ve çay fazla bulunmadığı için misafirlere içecek olarak genellikle şerbet ikram edilmiştir, misafire nar şerbeti ikram etmek ise kibarlık göstergesi olarak kabul edilmiştir nar şerbeti dışında gül, nilüfer, menekşe ve zambak gibi hoş kokulu çiçeklerle yapılan şerbetlerde ikram edilmektedir. Daha mütevazı sofralar için bu dönemde çok yaygın olan bal ve üzüm kullanılmıştır (Yerasimos, 2014; Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016).

Tablo 2. Osmanlı mutfağında verilen ziyafetlerden bazı örnek menüler

<b>1.menü</b>	Kebap, kefal şorvası, yahni, lahana dolması, mumbar, , uskumru dolması, turunciyeye, ekşi aş, tekir tabesi (tavası), börek-baklava, bağrıbaştı hoşabı sabuni (helva), zerde, şikenbe şorva, üzüm, pestil, palude
<b>2.menü</b>	Kuzu kapaması, kıyma dolması, tavuk, tatlı yahni, ıspanak, soğan dolması, salata, kapak böreği, baklava, tuffahiye, me'muniye, pilav, şorva, zerde, göğüs süzmesi, süt, kızıl üzüm hoşabı, palude, kayısı hoşabı
<b>3.menü</b>	Kaburga dolması, bademli ve taratorlu kefal, yalancı dolma, pilavlı tas kebab, zeytinyağlı tepsi böreği, kırlangıç balığı, fincan böreği, puf böreği, su böreği, sigara böreği, tel yahut yassı kadayıf, kaymaklı ekmek kadayıfı, ekmek turşu çorba, salata

Kaynak: Yerasimos (2014;41)

## 5. Sonuç

Birçok otorite tarafından Türk mutfağı dünyada en fazla çeşide sahip ve en zengin mutfaklar içinde sayılmaktadır. Türk mutfağının şekillenmesinde İslam öncesi ve İslam sonrası dönemler etkili olmuştur. Ancak ağırlıklı olarak İslam sonrası dönemin etkili olduğu bilinmektedir. Türkler tarafından İslam'ın kabul edilmesinden sonra Selçuklu ve Osmanlı devleti Türk mutfağı ve kültürünü şekillendirmiştir.

Selçuklu Devleti döneminde, Türk mutfak kültürü ilk yazılı kaynaklarını oluşturmuştur. Bu yazılı kaynakların içerisinde yemek tariflerinden ziyade yemek törenleri, kutlamalar, sofraya adabı ve yemek

çeşitleri bulunmaktadır. Oluşturulan bu kaynaklar günümüzde hala kullanılmaktadır. Selçuklu yemek kültüründe yemek üretiminde soğan ve et sık kullanılmıştır. Ayrıca süt ve süttten elde edilen gıdalar (yoğurt, yağ) Selçuklu mutfağında oldukça yoğun kullanılmıştır. Baharat açısından ise tuz en çok kullanılan baharat olarak bilinmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise geniş topraklara hâkim olunması sonucunda yemek kültürü ve beslenme alışkanlığı hızlı bir değişim göstermiştir. Özellikle yeni feth edilen topraklarda yetişen bitkiler ve bölgenin yetenekli aşçılarından saray mutfağına alınması ile Türk mutfağı en parlak dönemini yaşamıştır. Osmanlı döneminde özellikle sofrada ve yemek çeşitliliği en üst seviyeye ulaşmıştır. Saray mutfağında, padişah ve ailesine en özel yemeklerin sunulması için Dünyanın farklı ülkelerinden aşçıları getirilmiş ve yemek çeşitliliği hayli gelişmiştir. Saray mutfağı dışında, halk mutfağı 'da hızlı bir değişim ve gelişim göstermiştir. Halkın konaklarda oturanları kısmen saray kültürüne uygun hareket etse de, halkın diğer kısmı daha basit sofralar hazırlamışlardır. Halk saray mutfağında olduğu gibi gelen konuğuna en iyi yemekleri sunmuştur. Sofra kültüründe oturma düzeni gelen konukların ağırlığına göre belirlenmiştir. Osmanlı devleti döneminde okul, han, asker ocağı, tekke gibi yerlerde yemek verilme yaygınlaştığı için toplu yemek organizasyonlarında büyük gelişim görülmüştür. 19. yy da Osmanlı devletinin Avrupa ile yakınlaşması sonucu günümüzde tüketimi yaygın olan domates ve patates Türk mutfağına girmiştir.

Çalışmadan da anlaşılacağı üzere Türk mutfağının kökeni oldukça eskidir. Gastronomi kavramı ise özellikle son 20 yılda hızlı bir gelişim göstermiştir. Gastronominin bu hızlı gelişimi ile Dünya ülkeleri kendi mutfaklarını tanıtmak için farklı reklam araçları geliştirmiştir ve farklı özellikleri ile ön plana çıkmıştır. Örneğin İtalya mutfağı hamur işi, Fransız mutfağı farklı soslarla öne çıkarken, Türk mutfağı kazan yemekleri ile ön plana çıkmıştır. Ancak gastronominin tanımından da anlaşılacağı üzere sadece yemeklerle ön plana çıkmaktan ziyade sofrada düzeni ve kültürünü yansıtacak şekilde bir tanıtım etkili olacaktır. Yapılan bu tanıtımlar ile yöresel üretim yapan halkında gastronomi turizminin içinde bulunması sağlanacaktır. Bir başka önemli konu ise geçmişten gelen kültür ve sofrada zenginliğin yazılı kaynaklarla desteklenerek günümüz mutfak

kültürünün şekillenmesi sağlanmalıdır. Özellikle unutulmaya yüz tutmuş veya unutulmuş lezzetlerin yeniden ortaya çıkarılması önemlidir. Unutulmak üzere olan bu lezzetler gastronomi turizmi açısından değerlendirilmeli ve sürdürülebilir bir özellik kazandırılmalıdır.

### Kaynakça

- Akkor, Ö., (2014). Selçuklu Mutfağı, Alfa yayınevi, 2. Baskı, ISBN:978-605-106-691-2, İstanbul
- Aktaş, A., Özdemir, B., (2005). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara
- Araz, N., (2009), Osmanlı Mutfağı, İçinde Hünkar Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Berber, O. (2009). Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2(10), 1-11.
- Çiğirim, M. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Yayın 28, Ankara.
- Doğdubay, M., Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, 2. Baskı, Nobel yayıncılık. Ankara
- Erdoğan, M. (2000). Türkiye Selçuklularında Meslekler, TTK Yayınları, Ankara.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağiran Özşeker. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Faroqhi, S ve Neumann, CK (2006). Soframız Nur, Hanemiz Mamur. (Çeviren: Zeynep Yelçe). Kitap Yayınevi, s.38, İstanbul.
- Foster, D. (1992). Food and Beverage: Operations Methods and Cost Controls, Mc Millan/Mc Graq-Hill, Westerville
- Fumey, G., Etcheverria O. (2007b)Dünya Mutfakları Atlası : Asurlularda İlk Yemekler, Doğu yayınları
- Genç, R. (2008) ‘‘XI. Yüzyılda Türk Mutfağı’’, *İçinde: Yemek Kitabı; Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, Ed: Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, , Cilt. I, s. 4.
- 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, Kuşadası, Aydın.
- Gürsoy, D. (2005). ‘‘Yemek Üzerine Denemeler’’, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ed: Kamil Toygar ve N. Berkok Toygar, THKATV Yayınları. 12. Ankara

- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, Oğlak Yayıncılık, Birinci Basım, ISBN 978-329-887-2. İstanbul
- Halcı, N. (1988). Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye-Eylül 1986, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Nurol Matbaacılık, Ankara
- Halcı, N. (2009). Siniden Tepsieye Klasik Türk Mutfağı, Usaş Yayınları, İstanbul
- Haydaroğlu, İ. (2003). "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar", Ankara Üniversitesi Dergisi, Cilt 22, Sayı 34, Ankara
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210
- Kültür Bakanlığı Yayınları., (2000). Hünkar Beğendi (700 yıllık mutfak kültürü), Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, ISBN: 975-17-2272-1, Ankara s.21-33
- Mutlu, E. (2009). (Gülbeşeker Türk Tatlıları) "Tatlılarda Gizli Türkiye Tarihi", Food and Travel Dergisi.
- Neumann, C.K., Faroqhi, S. (2006). Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: Soframız Nur Hanemiz Mamur, Çev:Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, s.188
- Odabaşı, A.S. (2000). Geçmişten Günümüze Konya Kültürü, Konya, Selçuklu Bld.Yay. s.81
- Roden, C. (2007). Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon. New York, Alfred A. Knopf.
- Shenoy, S.S. (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Clemson University, Canada.
- Su, C.S., Hornig J.S. (2012). Recent Developments in Research and Future Directions of Culinary Tourism: A Review. In M. Kasimoglu (Ed.), Visions for Global Tourism Industry - Creating and Sustaining Competitive Strategies: InTech. From <http://www.intechopen.com/download/get/type/pdfs/id/35521>.
- Sürücüoğlu, Metin Saip, (2008). "Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Şakiroğlu, M.H. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Osmanlı Devleti'nde Şarap Üretim ve Tüketimi Üzerine Bazı Notlar, Yayın No:29, s.149. Ankara
- Şanlıer, N., Cömert, M., Özkaya, F.D. (2012). "Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı", Millî Folklor, 24(94), 152-161.
- Şavkay, T., (2000). Osmanlı Mutfağı, Şekerbank yayınları, İstanbul
- Tez, Z. (2015). Lezzetin Tarihi. İstanbul, Hay kitap.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: Türk ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bir Bakış, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, s.12 Ankara
- Toygar, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Yayın No:29/Eylül/ 2001, s.137-144 Ankara,
- Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. (1982). Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi.12, Ankara Üniversitesi Basımevi, s.44, Ankara
- Yaman, R. (1988). Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, 25-30 Eylül, s.320, Ankara
- Yaşın, M. (2007). "Gastronomiyi Kullanmıyoruz", [www.turizm gazetesi.com](http://www.turizm gazetesi.com) 18.10.2007.
- Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı (13.Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, Boyut Yayın Grubu, s.53, İstanbul [www.culinaryturkey.com](http://www.culinaryturkey.com) "Yeme İçme Bilimi ve Sanatı", 23.09.20015

**Extended abstract in English**

Turkish cuisine is one of the most advanced societies in the world in terms of food and culture. The founding of the first foundation of the art of cooking with the presence of fire. Anatolian civilizations, china, japan, maize and turk states played an active role in the development of cooking art. The Turkish cuisine has been different from the past, and today it is one of the world's greatest cuisines. The influence of the Turks on the Turkish culture, such as the Middle East history, the acceptance of Islam and the interaction with Arab culture, the Greek, Hittite, and Iranian civilizations, which had prevailed in Anatolia in the past, have affected the Turks as their bordering neighbors until the 11th century. Therefore, in order to be able to understand the modern Turkish cuisine which has a synthesis characteristic today, it is firstly necessary to illuminate the Seljuk and Ottoman periods and reveal the forgotten cultural values.

Gastronomy is considered both entertainment and recreation, tourism, culture and food. The function of the gastronomic is stated to provide guidance to everybody who seeks, provides and prepares everything that can be transformed into food, based on basic principles. Given the concept of cuisine, gastronomic culture comes to mind. Many countries have come to the forefront in tourism with its cuisine; It is known that countries such as Italy, France and Spain, which have a significant share in the tourism cake, make their own promotions on this number. Gourmet tours to Turkey, despite having very rich opportunities, these opportunities are not sufficient to adequately assessed. The idea of a cultural concept as an abstract cultural concept, as well as a consciousness of perceiving it as a trip to historical places, is a matter of debate in recent times. From the point of view of tourists, tasting regional cuisine is both a necessity and a pleasure. Some tourists are just trying to get rid of their hunger, while others want to taste and get to know the local cuisine, which is one of the travel purposes. In today's globalized world, local food; the most important element that reveals the cultural differences between societies and regions has been local food. During the holidays, tourists try to socialize again by eating the food of the region they are in, seeing their beliefs and experiencing their culture. Moreover, there is also the potential to

increase the number of visitors to the region by adapting local cuisine to the region.

The Seljuk monarchy has been a milestone in terms of Turkish history, Islamic history and even world history. Along with the influence of Islamic understanding in the Selçuklu cuisine, there is a constraint and simplicity in the use of traditional foodstuffs and the avoidance of scarcity. In the Seljuks, the tracks of the Central Asian period cuisine continue. Yogurt is again one of the most important foods of table. Yogurt made in the houses also participate in the sacks. In Selçuklu mutfagi, consumption of your bread as the main food source beside every meal is emerging as a fundamental difference from the old Central Asian Turkish cuisine. The Selçuklu cuisine has been enriched by the tradition that it has, and by the advantages of the Anatolian immigrated to them, through the selective destruction of the Islamic religion. As a continuation of the nomadic tradition, the meat, milk and dairy products which have been widely consumed among the Turks since ancient times, as well as cereals and flour products, dishes made from different kinds of vegetables, quite rich fruit cultures, sweeties, sorbets. This period; It is an important process for the development of the Turkish cuisine, where various cooking techniques are used in the meals. Moreover, during the Seljuk period, foundation institutions were developed in Anatolia and the imarets formed in the institution were transformed into public and public kitchens. The fact that the Seljuks were considerably ahead of their daily needs constituted the basis of their feeding systems. This system has enabled the Turks to succeed in campaigns. As a matter of fact, the Turks, who did not spend a long time preparing food, were able to eat even on the horse and were shortened during the meal. The Seljuks have shown great importance to the guests, and inns and caravanserais have been built to accommodate the guests. In the cities of the region, there were also food houses for the poor. Important days such as lamps and candles in the city are distributed free halva to the public, thus emphasizing the importance of holy days and nights. The rules of etiquette are the cultural values that are important to eat before the elders start, everybody eats in front of him, the pleasure of entering the meal, the washing of the hands before

and after the meal, the right hand by eating and not leaving.

The Turkish cuisine showed the fastest development during the Ottoman Empire during the reign of Sultan Mehmed the Conqueror. During the conquest of Fatih, as a result of the conquest of Aegean coasts and Istanbul, fish and seafood and olive oil dishes became a part of the cuisine. In addition, meat dishes and pilafs have become favorite dishes of the period. In the Ottoman cuisine, "bread" is considered a holy food item, symbolizing loyalty and loyalty. Bread is known as an important food item prepared for the people according to their position in the palace and different qualities of the sultan and his family and different qualities of the servants. Yoghurt holds an important place as it is in Selçuklu cuisine in the Ottoman kitchen. The yogurt is registered as "mast" in the palace kitchen and the palace is called "mastgir". The invitations given to important foreign guests in the Ottoman palace in the middle of the 19th century, the reflections of the Ottoman and western cultures together, reflected in the menu with the alaturka and alafranga materials used. The first book, "Melceü't-Tabbahin" (The Shelter of the Cooks), published in 1844, is the first Ottoman cooking book, and most of the materials registered in the booklets of the Saray cuisine are included in the recipes. During the Ottoman Empire period, a culinary understanding that overlaps with the living conditions of the people was adopted among the people. The gathering has become a dominant kitchen living away from the grandeur of the palace kitchen. The Ottoman family consists of a dinner party, two meals a day and dinner. Although the public kitchen is not as flashy as the palace kitchen, it has a very rich menu in terms of flavor and variety. No other vehicle was used except the sofa spoon. Soup and rice were sometimes eaten with rice spoon, and in other dishes, two fingers were used as forks. For this reason, before eating at the palace and in the pavilions, it was possible to wash the hands of the residents of the table by bringing a table and a puddle. Before the main meals were served on the Ottoman table, there were spoons, bread pieces, salads, olives, jams and appetizing foods on small plates filled with various pickles, all of which were guests. Because the water was not drinking water, the water set was not allowed, and after drinking the food

had drink or drink. After the meals were served in the middle of the cinema with the covers covered, the covers were opened and everyone ate the food from these scenes. The meals were varied and came to the table without any breaks.

It is important to welcome the guest who comes to both Seljuk and Ottoman culture in the best possible way. In both cultures, the collective food system is highly developed and important. Although there are differences in nutritional patterns due to geographical variation, in general nutritional patterns have not changed. Products obtained from game animals, milk, milk have an important place in both communities. Bread is very important in both societies. In this study, two important states of Turkish history, Seljuk and Ottoman cuisine, were evaluated in terms of contemporary gastronomic knowledge. Gastronomy has emerged as a popular tourist area in recent years. Which has an important place in the tourism sector in Turkey has made progress in the field of gastronomy. Especially oblivion have kept food in Turkish history and cultural values adapted to today, gastronomy tourism in Turkey should be developed.