

TÜRKİSTAN'DAN GÜNÜMÜZE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GELİŞİMİ: GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞININ GÜNÜMÜZ YEME-İÇME ALIŞKANLIKLARINDAKİ YERİ*

Prof. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN - Arş. Gör. Emin GÜLEÇ***
Fatih ÇOLAKOĞLU**** - Şeyda Nur KARABIYIK*******

Öz

Günümüz Türk toplumunda geleneksel Türk mutfağına duyulan merak ve ilgi gitgide artmaktadır. Bunda kitle iletişim araçları yardımıyla yayımlanan ve genellikle Osmanlı Sarayını konu edinen dönem dizilerinin, geleneksel yiyecek-içecek tariflerini veren kitapların yoğun ilgi görmesinin ve tarih bilimine olan ilginin etkisi vardır, ancak bütün bunlara rağmen geleneksel Türk mutfağının günümüz Türk toplumu üzerinde ne denli bir iz bıraktığı bilinmemektedir. Bu araştırmanın amacı, geleneksel Türk mutfağının tarihsel gelişimini incelemek ve geleneksel Türk mutfağının günümüz yeme-içme alışkanlıklarının içinde ne ölçüde yaşatıldığını ortaya çıkarmaktır. Bu amaca ulaşmak için araştırma yöntemi alan yazın taraması olarak belirlenmiştir. Araştırmanın sonuçları arasında: İş yaşamının oldukça hızlı akması, işin çoğu zaman aileden daha önce gelmesi, eğitim seviyesinin artması, ekonomik gerekçeler, zaman kıstıtlığı gibi durumlar nedeniyle bireylerin çoğu zaman ev içinde ailesiyle değil,

Geliş Tarihi: 30 Aralık 2020 - Kabul Tarihi: 12 Şubat 2021.

Atıf Bilgisi: Mehmet Oğuzhan İlban - Emin Güleç - Fatih Çolakoglu - Şeyda Nur Karabiyik, "Türki-
kistan'dan Günümüze Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi: Geleneksel Türk Mutfağının Günümüz
Yeme-İçme Alışkanlıklarındaki Yeri", *Türk Dünyası Araştırmaları*, Cilt: 127, Sayı: 251, İstanbul
2021, s. 269-288.

* 2018 TURKKUM Kongresi'nde yayımlanan bildiri çalışmasından türetilmiştir.

** Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü, ilban@balikesir.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-2147-8252.

*** Beykent Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü,
emin.glc90@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-2215-9832.

**** Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü,
fatih.colakoglu@outlook.com.tr, ORCID ID: 0000-0001-6150-7436.

***** Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Meslek Yüksekokulu Pazarlama Bölümü,
seyda.karabiyik@balikesir.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-5738-2378.

dışarıda iş arkadaşlarıyla ya da yalnız başlarına yemek yemesine, fastfood ürünlerine ulaşmanın kolay olması ve gündelik hayatta yemek yemenin pratik hale gelmesinin Türk yemeklerinin ihmal edilmesine yol açtığı tespit edilmiştir. Araştırmanın genel sonucu ise geleneksel Türk mutfağının günümüz Türk yeme-içme alışkanlıklarında giderek daha az yer kapladığıdır.

Anahtar kelimeler: Geleneksel Türk Mutfağı, Türk Tarihi, Yeme-İçme Alışkanlıkları.

The Evolution Of Turkish Cuisine Culture From The Turkistan Turks Until Now:

Traditional Turkish Cuisine's Place In The Contemporary Eating And Drinking Habits

Abstract

Day after day, Turkish Society's interest and curiosity for the Turkish Traditional Cuisine increases. The reasons for that are the TV series which is about Ottoman Palace that has been published by mass media, the curiosity to the books that includes traditional F & B recipes and the interest to the history science. However, it is not certain what kind of impact that has been left on the Turkish Society by Traditional Turkish Cuisine. The purpose of this research is to examine the historical evolution of Traditional Turkish Cuisine and to reveal the extent to which the traditional Turkish cuisine has survived in today's eating and drinking habits. In order to achieve this purpose, the research method has been determined as a search of literature. Among the results of the research; Because of situations such as the fast flow of business life, the fact that work often comes before the family, the level of education has increased, economic reasons, time constraints, individuals are often not at home with their family, but outside with their colleagues or alone, it is easy to reach fast food products and It has been determined that the practicality of eating in daily life has led to the neglect of Turkish food. The overall outcome of the research is that the traditional Turkish cuisine is becoming less and less occupied by contemporary Turkish eating and drinking habits.

Keywords: The Traditional Turkish Cuisine, Turkish-History, Eating and Drinking Habits.

Giriş

Geçmişten günümüze ulusların yeme-içme alışkanlıkları ve sofralarında sıklıkla tüketmeyi tercih ettikleri besinler, coğrafyaya, inanışlara, geleneklere ve zamana göre değişiklik göstermiştir. Toplumların sayılan farklılıklardan dolayı süreç içerisinde birbirlerinden çeşitli mutfak kültürleri oluşmuştur. Her ulusun kendine özgü mutfağında yer alan geleneksel lezzetleri, besinleri pişirme ve saklama yöntemleri bizlere o ulusun yaşam biçimleri, sosyo-ekonomik durumları ve kültürleri hakkında bilgi vermektedir. Farklı coğrafyalarda ve iklimlerde yaşamış pek çok medeniyetle kültürel etkileşimde bulunmuş olan toplulukların kültürel temaslar sonucunda oluşturduğu mutfaklar yeni yeme-içme kültürünü de beraberinde getirmiştir.¹ Bu açıdan incelendiğinde geleneksel mutfak kültürünü geçmişten günümüze kadar yansıtabilen ulusların bu konuda kültürel bir devamlılığı olduğundan söz edilebilir. Hızla küçülen ve değerler açısından birbirine benzeyen küresel bir dünyada bunu başarabilmek ise oldukça güçtür.

¹ Ertuğrul Düzgün - Fügen Durlu Özkaya, "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Sayı: 1, Cilt: 3, Ankara 2015, s. 41-47.

Bugün dünyada önde gelen mutfaklardan sayılan Çin ve Fransız mutfaklarına eşlik eden lezzetlerden biri şüphesiz Türk mutfağıdır. Türk mutfak kültürünü Güney Asya baharatları, Mezopotamya tahılları, Türkistan etleri ve mayalanmış süt ürünleri ile Akdeniz bölgesinin sebze ve meyveleri oluşturmaktadır.² Asya ve Anadolu'nun ürün çeşitliliği, diğer kültürlerle karşılıklı etkileşimi, Osmanlı ve Selçuklu saraylarında yaşanan yeni tat arayışları bugünkü Türk mutfağının şekil alması ve çeşitlenmesi noktasında oldukça önemli yer tutmaktadır.³ Türklerin İslamiyet'i kabul etmesiyle daha önceden tüketilen at etine karşı tutumu değişmiştir. İslamiyet'te at eti tüketiminin mekruh görülmesiyle başlayan bu tutum, bir alışkanlık haline gelmiş ve günümüzde de devam etmektedir. Bu durum Türk mutfak kültürüne etki eden önemli unsurlardan birisidir. Geçmişten günümüze mutfak kültüründe meydana gelen gelişmeler yeme-içme alışkanlıklarındaki değişimleri de beraberinde getirmiştir. Geleneksel mutfakların yerel ve ayırt edici unsurları kimi zaman endüstriyel mutfaklar, hazır gıda sektörü ve kitle iletişim araçlarının da etkisiyle azalmaktadır. Bu noktada çalışmanın amacı geçmişten günümüze değin geleneksel Türk mutfağının yaşadığı değişimi inceleyerek endüstriyelleşmiş günümüz Türk toplumunun yeme-içme alışkanlıklarında ne ölçüde yer tuttuğunu anlayabilmektir.

1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türk mutfağının tarihsel gelişimi birçok farklı olay kıstas alınarak çeşitli evrelere ayrılıp incelenebilir. Buradan hareketle bir olgunun etkisi altına giren toplumların kültürleri dolayısıyla bu kültürün bir parçası olan yeme-içme alışkanlıkları da değişebilir. Bu durum için en uygun örnek Türklerin İslamiyet'e girişi gösterilebilir. İslâm öncesi edinilen yeme-içme alışkanlıklarında İslamiyet ile birçok değişim yaşamıştır. Örneğin kısırak sütünün mayalanmasıyla elde edilen ve İslamiyet öncesi Türklerin vazgeçilmez gıdası ve içkisi olan kımız, İslamiyet ile birlikte sofralarda daha seyrek görülmeye başlamıştır.⁴ Aynı şekilde, Türk mutfağının tarihsel gelişimi coğrafyaya bağlı olarak da incelenebilir. Örneğin: Ural-Altay Dağları arasındaki tarım ürünlerini üretmek için bozkırları anayurt olarak seçen ve yine tarım yapmaya uygun olmayan göçebe kültürü benimseyen Türkler beslenmelerini ağırlıklı olarak at, koyun, sığır ve keçi eti⁵ gibi hayvansal ürünlerden sağlamaktaydılar. Ancak özellikle Oğuzların kitleler halinde Anadolu içlerine göçmeleri hem yaşanan coğrafyayı değiştirmiş hem de Türklerin yarı göçebe kimliklerini yerleşik hayata geçen bir topluluğa dönüştürmüştür. Böylelikle arpa, buğday, çavdar ve darı gibi tahıl ürünleri Türk mutfağında daha çok yer edinmeye başlamıştır. Türkler

² Yasemin Ertaş - Makbule Gezmen Karadağ, "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri", *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, Sayı: 1, Cilt: 2, Gümüşhane 2013, s. 117-136.

³ Sibel Güler, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 1, Cilt: 26, Kütahya 2010, s. 25-30.

⁴ Güler, a.g.e., s. 25-30.

⁵ Mehmet Alparğu, *12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü Türk Mutfağı*, Ed.: Arif Bilgin - Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 24-25.

bu tahıl çeşitleri içinden ekmek yapımını ise özellikle buğdaydan sağlamaktaydılar.⁶

Bu veriler ışığında, çalışmada Türk mutfağının tarihsel gelişimi İslamiyet öncesi Türk mutfak kültürü ve İslamiyet sonrası Türk mutfak kültürü olarak iki ayrı şekilde incelenecektir. Bu noktada İslamiyet öncesi Türk mutfak kültürü genel hatlarıyla incelenirken İslamiyet sonrası Anadolu mutfakı ise Türklerin Batı kolunu temsil eden Oğuzların sosyo-ekonomik hayatlarında yaşanan köklü değişimlerin yeme-içme alışkanlıkları üzerindeki etkilerini belirlemek üzere irdelenecektir.

2. İslamiyet Öncesi Türk Mutfak Kültürü ve Yeme-İçme Alışkanlıkları

Türklerin tarih sahnesine adım attıkları ilk ana yurtları oldukça geniş bir coğrafyayı kapsamakla birlikte, bu coğrafya üzerinde kültürel bir devamlılık da sağlamıştır. Nitekim günümüz Türk soyunun atası olarak kabul edilen beyaz tenli ve brakisefal kafatası yapısına sahip ırk, M.Ö. 1700 yıllarında Altay-Sayan, Tanrı dağları ve sayıca az olarak da Kazakistan'a yayılmıştır. Ön Türkler olarak da adlandırılabilen bu insan topluluğunun göçebe ve muharip özelliklerini, kültürünü, sanatını ve hâkimiyetini Hun hatta Göktürk çağına kadar devam ettirdiği bilinmektedir.⁷ Söz konusu coğrafyanın bozkırlarında yaşamaya adapte olmuş Türkler, doğanın çok cömert davranmadığı bu bozkırlarda ekonomisini tarımdan ziyade hayvancılık ile sınırlandırmıştır. Ekonomik anlamda zorluk yaşamamak hatta hayatta kalabilmek için hayvan sürülerini beslemek ve onlara yeşil otlaklar bulmak zorunda olan Türkler, yıl boyunca iki defa yaylak ve kışlak arasında yolculuk etmişlerdir. Yazın ovalarda yetişen otların sıcağında etkisiyle sararması ve hayvan sürüleri için uygun olmaması nedeniyle yaylalara çıkılır, kışın ise rakım olarak yüksek bir konumda bulunan bu yaylaların karla kaplanması nedeniyle de bu sefer daha ılıman olan ovalara dönüş yapılırdı.⁸

Türklerin, Türkistan'da coğrafyanın da etkisi ile hayvan sürelerine bağımlı olması, beslenme anlamında da daha çok hayvansal gıdalardan faydalandıklarının önemli delillerindedir. Hatta henüz Türkistan'da yerleşik hayatı benimseyerek tarımla uğraşan Uygur Türkleri için bile et ve et ürünlerinin önemi eksilmemiştir. Bununla birlikte et ve et ürünleri toplum içinde statüsü ya da ekonomik durumu fark etmeksizin her bireyin rahatlıkla elde edip tüketeceği besin kaynaklarıydı. Nitekim Çinli bir elçi, Uygur topraklarına yaptığı ziyarette konu ile ilgili şu bilgileri vermektedir: *"Uygurlarda zayıf ve bakımsız atlar yemek için kullanılır ve değeri de yalnızca üç metrelik bir ipek kumaşa eşittir. Ülkede herkes, fakirler de dâhil et yerken, Çin ülkesinde eti sadece zenginler tükettirdi."*⁹

⁶ Olgun Közleme, *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012, s. 48.

⁷ Bahaeddin Ögel, *İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988.

⁸ Anıl Yılmaz - Cahit Telci, "Türk Kültür Terminolojisinde Göç Kavramı Üzerine", *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, Ankara 2010, s. 2-14.

⁹ Özkan İzgi, *Çin Elçisi Wang Yen'te'nin Uygur Seyahatnamesi*, No: 26, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1989, s. 67.

Eski Türklerde keçi ve sığır etleri tüketilse de at ve koyun eti tercih edilen hayvanların başında gelmekteydi. Yarı göçebe hayatın vazgeçilmez bir parçası olan bu hayvansal gıdalar hemen tüketildikleri gibi bozulmadan uzun ömürlü bir şekilde de saklanabiliyorlardı. Çünkü özellikle kış aylarında besin bulabilmenin güçleşmesi, göçler ya da askeri seferler sırasında at üstünde tüketilebilecek ve bozulmadan saklanabilen besinlere ihtiyaç duyulması nedeniyle et ürünlerinden maksimum fayda sağlanması gerekmektedir.¹⁰ Bu noktada Türkler eti tuz ve baharatlarla kurutarak uzun süre saklayabilmeyi keşfetmişlerdir. Günümüzde bolca tüketilen sucuk, pastırma gibi ürünler geleneksel tekniklerle geçmişten günümüze gelebilen ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kavurma tekniği, evrensel bir pişirme yöntemi olarak kabul edilmektedir. Bugün kırsal alanlarda geleneksel yöntemlerle uygulanmaktadır. Bu yöntem sonbahar aylarında kesilen hayvanların etlerinin küçük parçalara bölünmesinin ardından yağ ile pişirilmesini içermektedir. İslâmiyet öncesi Türklerin uyguladığı etlerin kemikli kısımlarının tuzlanarak ağaçlara asılıp kurutulması usulü günümüzde de uygulanmaya devam edilen yöntemlerden biridir. Türkler bu hayvanların sadece etlerinden yararlanmayıp süt üretimi içinde kullanmışlardır. Hatta kullanılan süttten kendilerine özgü yeni besinler de ortaya çıkarmışlardır. Bunun en güzel örneği ise yoğurttur. Tamamen Türklere özgü olan bu besin o kadar Türklerle özdeşleşmiştir ki bütün dünya dillerine de Türkçede kullanıldığı şekliyle geçmiştir. Sütün mayalanmasıyla elde edilen yoğurt çeşitli yemeklerin de yapımında da kullanılmaktadır. Ayrıca savaşlara giderken erzak olarak kullanılan Kurut, koyun sütünden yapılan yoğurdun kurutulmasıyla oluşan bir peynir çeşididir.¹¹ Bu ürün bugün bile Anadolu'nun çeşitli yerlerinde vazgeçilmez bir besin olarak sofralarda yer edinmektedir.

İslâmiyet'ten önce Türklerin en çok kullandığı kısrak sütünden elde edilen bir içecek çeşidi olarak ise kımız örneği verilebilir. Deri torbalarda ılık yerlerde torbanın ağzından sık sık dövülerek hazırlanan kımız, taze kısrak sütü ve önceden hazırlanmış mayalık kımızın karışımından elde edilerek yapım aşamasından 12 veya 24 saat sonra içilebilecek hale gelmekteydi.¹² Hayvan derilerinden elde edilen tulumlarda yoğurttan elde edilen tereyağı, yağdan sonra elde edilen keş, çökelek gibi peynirlerin yapım geleneği sürdürülmektedir.¹³ Bunların yanı sıra süt ve süt ürünlerinden o zamanlardan günümüze gelebilen gastronomi miraslarımızdan diğerleri ise ayran, kefir ve kaymaktır. İslâmiyet öncesi Türklerin tarım ve hububatla olan ilişkileri ise görece daha sınırlıdır. Eski Türklerde ekmek hububat unundan yapılan bir yemektir. Divân-ı Lugatî't-Türk'e göre Türkler Anadolu'ya göç etmeden evvel ekmeğe etmek / ötmek demekteydiler.¹⁴ Anadolu'ya göç sonrasında da ağırlıkta buğdaydan

¹⁰ Arif Bilgin, *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin - Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 71-91.

¹¹ Deniz Gürsoy, "Yemek Üzerine Denemeler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ed.: Kamil Toygar - N. Berkok Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara 2005.

¹² A.e.

¹³ Güler, a.g.e., s. 25-30.

¹⁴ Kaşgarlı Mahmud, *Divânü Lugatî't-Türk, I*, Türkçe terc. Besim Atalay, Ankara 2006, s. 102; Osman G. Özgüdenli - Ömer Uzunağaç, "Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek", *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 1, Sayı: 1, Bahar 2014, s. 44.

üretilen ekmekler kullanılmaya devam edilmiş olup buğday unundan yapılan ekmeklere “*ak ekmek, hâs ekmek veya nân-ı sefid*” denilmekteydi. Bir diğer tercih edilen ekmek çeşidi ise arpa olup Türklerin Anadolu’ya gelmeden evvel de kullandıkları bir tahıl ürünüydü. Türkistan ve İran’da yoksulluk göstergesi sayılan arpa ekmeği Anadolu’da da az da olsa tüketilmekteydi.¹⁵ Çavdar ekmeği kullanımı ise genelde buğday ve türevlerinin yetişmediği yerlerde tercih edilmekteydi. Diğer bir çeşit olan mısır ekmeği ise Anadolu’nun birçok yerinde yetiştirilen mısırdan imal edilip kaynaklarda taze iken tüketilmesi tavsiye edilen bir ekmek türü olmuştur ve günümüzde de özellikle Doğu Karadeniz bölgesinde kullanımı devam etmektedir.

Bozkır yaşamının hâkim olduğu İslâm öncesi dönemde Türklerin temel besin maddesi et idi. Hayvancılığın ekonomi de önemli bir yer tutması gibi Türk beslenme kültüründe de et vazgeçilmez bir besindi. Hunlardan itibaren tarihi kayıtlarda görüldüğü üzere Türklerin bolca et tükettikleri bilinmektedir. Grek seyyah Priskos’un Avrupa Hun hükümdarı Attila’nın sarayında katıldığı bir ziyafette Attila’nın sadece et yediğinden bahsetmektedir.¹⁶ Meşhur Arap seyyah İbn Fadlan İtil Bulgarları arasında katıldığı yemekte kızartılmış et ikram edildiğini ifade etmektedir.¹⁷ At ve koyun yetiştiriciliğine dayalı hayvancılık yapımları Türklerin çokça et üretmelerini sağlamıştır. İslâm öncesi dönemde Türklerin konserve yapmayı öğrendikleri bilinmektedir. Zira atlı göçebe yaşam kültüründe uzun süre bozulmadan muhafaza edilecek ürünlerin önemi bir yeri vardı. Konserve et hem ağırlık yapmayacağı için taşınması kolay hem de besin değeri yüksek olduğu için tercih edilmekteydi. Konserve et aynı zamanda Çin’e ihraç edilen önemli ürünlerdendi. Yahni, tutmaç, sütlü darı, peynir, yoğurt gibi yiyecekler de İslâm öncesi dönemde Türkler tarafından tüketilmekteydi. Sebze ise çok fazla tercih edilmiyordu.¹⁸

Türk tarihinde özellikle askeri birlikler içerisinde varlık gösterebilmek için liderlerin toy adı altında ziyafetler düzenledikleri bilinmektedir. Ziyafetler kalabalık içerisinde tertip edilip her yenecek olan yemeğin belli bir kaideye uyması gerekmektedir. Örneğin kızarmış koyun eti ortaya getirildiğinde herkes yiyemezdi, kimin nereden yiyeceği atalardan gelen miras yoluyla belirlenmekteydi.¹⁹

Türklerin doğum ve ölüm gibi önemli törenlerde verilen ziyafetlerinde önemli yer tutan yemekler şüphesiz et yemekleridir. Oğuzların bu ziyafetlerde 100-200 arasında at kesip ikram ettikleri bilinmektedir. Bir hayvanın kurban olarak kesilmesinden sonra kafasının kırılmadan pişirilmesi Yakutların çocuk doğumlarında verdiği ikramlardandır.²⁰ Türkler İslamiyet öncesinde ölümden

¹⁵ Osman Gazi Özgüdenli - Ömer Uzunağaç, “Selçuklu Anadolu’sunda Ekmek”, *Marmara Üniversitesi Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 1, Sayı: 1, Bahar 2014, s. 44.

¹⁶ Ali Ahmetbeyoğlu, *Greks Seyyahı Priskos’a Göre Avrupa Hunları*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul 1995, s. 48.

¹⁷ İbn Fadlan, *İbn Fadlan Seyahatnamesi*, (Çev. Ramazan Şeşen) Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2010, s. 22.

¹⁸ İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, Ötüken Yayınları, İstanbul 2005, s. 319.

¹⁹ Ayşe Duvarcı, “Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü”, *Türkler*, IV, Ankara 2002, s. 398.

²⁰ Abdülkadir İnan, *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, 3. baskı, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1986.

sonraki hayata da inandıkları için definleri çeşitli yiyecekler ile yapılmaktaydı. Kısırak sütü ve etler bir küp içerisinde mezarların önünde durmaktaydı.²¹ Bununla birlikte Türklerin yeme-içme kültürü sadece basit anlamda hayatta kalmak için daha karmaşık anlamda ise ölüm sonrası hayata inanışlarının bir göstergesi olarak değil, aynı zamanda devlet yönetimi açısından da sembolik anlamlar taşımaktadır. Örneğin, Türkistan Türk hakanlıklarında hükümdarın otağında, kengeşlerde, toylarda ve törenlerde boy beyleri, komutanlar ve devlet adamlarının oturacakları yerler (mevkileri, rütbeleri, orunları) ve hükümdarın sofrasından alacakları paylar (ülüş) kesin protokol kuralları ile belirlenmektedir. Bu türden ziyafetlerde genellikle at ya da koyun eti ikram edilir ve ikram edilen bu etlerin hangi parçalarının hangi büyüklükte kesilerek kime servis edileceği ise davetlilerin oturdukları yere göre tayin edilir.²² Bir başka deyişle, Türk hükümdarı, ziyafete davet ettiği her misafirine rütbesi oranında et taksim ederdi. Bu örnekten de anlaşılacağı üzere gücü elinde bulunduran Türk hanı, yemek kültürü ya da ziyafet protokolü yoluyla bir nevi devlet kademesinde görev alacak kişilerin görev dağılımını yapmaktadır.

Litre başına yaklaşık 450 kilo kalori barındıran ve düşük bir alkol oranına sahip olan kımız, hem tek başına bir öğün olacak kadar zengin besin değerlerine sahip hem de alkol bileşenli olmasından ötürü keyif verici bir içecek olarak gün boyu içilebilirdi.²³ Bu dönemde at besleyiciliğinin bir getirisi olarak kısırak sütünden imal edilen kımızın en ünlü Türk içkisi olduğu bilinmektedir. Buğday ve darıdan yapılan içkiler de mevcuttu ki Göktürklerde bunlara “*begni*” denilmekteydi. Oğuzlar arasında boza imal ediliyordu. Üzüm yetiştiren Uygurlar da pekmez ve şarap üretiyorlardı.²⁴ Türklerle özdeşleşmiş bir içki olan kımızın içimi de sadece temel beslenme ihtiyacını karşılamak için değil, sosyal anlamda birçok açıdan farklı anlamlara gelebilmektedir. Örneğin kımız içmek askerlikle bağlantılı bir tören olarak bile gerçekleştirilmektedir. Türk hükümdarı olan Han, beylere ve halka genel kabul gününde merhamet sofrası ile ikramlar hazırlamaktaydı. Sakiler kadehleri hazırlarlardı. Han’ın verdiği işareten sonra saray odacısı kımız töresine uygun olarak hazırlanan kımızı Han’a sunardı. Han da bu temiz içkiden birkaç yudum aldıktan sonra devletin önde gelenine verirdi. Devletin önde geleni kadehin tamamını bitirdikten ve komutanların içme töreni sona erdikten sonra tüm askerler ayakta olacak şekilde kımız içmeye başlarlardı. Kımız içme töreninde hata yapan askerler kapıların yanlarına bırakılır, sakiler bu askerlere ölüm cezası dışında her türlü cezayı verirdiler.²⁵ Art Toyon Ağa adına verilen törenlerde Yakutlar gençleri kurban kesmek yerine kımızdan dokuz kez içerlerdi. Kımızın bu şekilde içilmesi kurban ayini olarak değerlendirilmekteydi.²⁶

²¹ Turgut Akpınar, *Türkler’in Din ve Hukuk Tarihi*, İletişim Yayınları, Eylül 1999.

²² Kürşat Koçak, “İslamiyet’ten Önceki Türk Devlet Geleneklerine Göre Orun ve Ülüş (Mevki ve Pay)”, *Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 3, Cilt: 2, Haziran 2011, s. 30-34.

²³ Abdulkadir İlgen, “İslamlık Öncesi Türk Toplumlarında İktisadi ve İçtimai Yapı”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 2, Cilt: 1, Haziran 1999, s. 97-110.

²⁴ Kafesoğlu, *a.g.e.*, s. 316.

²⁵ Ögel, *a.g.e.*, s. 248.

²⁶ Ziya Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, Ötüken Neşriyat A.Ş. Yayınları, 1928, s. 9-387.

Altaylarda kıymız karşılıklı şarkı söyleyerek içilmekteydi. Bununla birlikte Altaylılar ekşi süttten rakı yapar ve kıymız içme törenleri rakı içme törenlerine dönüşmüştü. Rakı töreninin hazırlandığı yerde büyük bir ateş yakılır ve tüm akraba ve komşular bir araya gelirlerdi. Tagan adı verilen demir bir kazanda Altaylı bir kadın rakının yapımını üstlenmekteydi. Keçe, tay postları ve kayın ağacı kabuğu ateşin etrafına serilir, ateşin sağında erkekler, solunda kadınlar olacak şekilde bir daire oluşturulurdu. Törende ev sahibi tahta fincanda getirdiği içkisini sol eline alır, sağ elini ateşe rakı serpmek için kullanırdı. Umay Ana ile kayın ağacının indiğine inanan Altaylarda Umay kültürü rakı ile bağlantılı olarak görülmektedir.²⁷ Bununla birlikte Türkler Nevruz Bayramı'nda da kıymız ikram etmekteydi. Bayramların üçüncü günlerinde misafirlerin evlerine yerleşmesinden sonra yemekler dağıtılır akabinde ayran ile kıymız ikram edilirdi.²⁸

Bunlarla birlikte İslâmiyet'i kabul eden Türklerin yeme-içme alışkanlıklarında da fark edilir değişimler gözlenmiştir. Kıymızın yanı sıra, birtakım hububat türlerinden alkol elde edildiği ve üzümünden elde edilen şarabın içildiği bilinmektedir. At kanının yenilip içildiğinden de kimi kaynaklarda bahsedilmektedir.²⁹ İslâmiyet sonrası at kanının haram sayılmasının ardından at kanının tüketiminden vazgeçilmiş, ancak kıymız ve şarabın içilmesi sürdürülmüştür.³⁰

3. İslâmiyet Sonrası Anadolu Türk Mutfak Kültürü ve Yeme-İçme Alışkanlıkları

Türkistan'da et ve mayalanmış süt ürünleriyle biçimlenen beslenme sistemi ve yeme-içme alışkanlıkları, Türklerin Anadolu'ya göçü ile daha da çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir. Selçuklular döneminde Anadolu'yu yurt edinmeye başlayan Türkler beslenme kültürlerini de Türkistan'dan yeni vatanlarına getirmişlerdir.

İslâm öncesi dönemde olduğu gibi bu dönemde de et temel besin kaynağı idi. Selçuklu saray mutfağında hemen her gün et tüketilmekteydi, ağırlıklı olarak da koyun eti tercih edilmekteydi. Sarayın et ihtiyacını karşılamak için koyun sürüleri beslenmekteydi. Selçuklular Devri'nde sultanın mutfağında saray görevlileri ve diğer kişiler için 30 baş koyunun kesildiği aktarılmaktadır. Yine dönemin ünlü emirlerinden olan Seyfeddin Ay-aba'nın mutfağı için 80 baş koyun kesildiği belirtilmektedir. Halk arasında kuzu, koyun ve sığır gibi hayvanlarla kaz, ördek, horoz ve tavuk gibi kümes hayvanları tüketilmekteydi.³¹

O dönemde Türk mutfağında ekmeğin ana besin kaynağı olması demek, tahıl temelli ürünlerinde artık sofralarda çokça görülmesi ve buna bağlı olarak yeni besinler, yeni pişirme ve yeni muhafaza etme yöntemleri geliştirmek anlamına gelmektedir. Mitolojik kökleri Zü'l-karneyn'e kadar dayanan ve Kaş-

²⁷ Ümit Hassan, *Eski Türk Toplumuna Üzerine İncelemeler*, Doğu Batı Yayınları, Ankara 2009.

²⁸ M. Abdulhaluk Çay, *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü, Ankara 1988.

²⁹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 77.

³⁰ Özgür Kızıldemir - Emrah Öztürk - Mehmet Saruşik, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 3, Yıl: 14, Cilt: 14, 2014, s. 191-210.

³¹ Ömer Uzunağaç, *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2014, s. 57.

garlı Mahmut'un Divân-ı Lugâti't-Türk adlı eserinde de adı geçen "tutmaç" bu duruma verilecek en uygun örneklerden biridir. Bu yemeğin ana malzemesi buğday unu ve etten oluşmaktaydı. Yufka gibi açılan hamurun baklava dilimi gibi kesilmesinden sonra hazırlanan et parçaları yemeğin içine doldurulurdu. Sonrasında tencerede bol su ile pişirilen tutmaç süzülür, süzülen tutmaç parçalarına yoğurt, sirke ve sarımsak gibi birçok değişik besinden oluşan bir tür sos dökülerek yemek için servis edilirdi. Tutmaç, bu adla farklı pişirme teknikleriyle pişirilmesine ya da kullanılan malzeme açısından farklılıklar göstermesine rağmen Anadolu'da halen bilinen bir yemek türüdür.

Buğday bahsedilenlerin dışında, birtakım değişikliklere uğratılarak un haline gelmeden yemeklerin bazılarında ek malzeme olarak tercih ediliyordu. Örneğin Yarmaş, yarma ve bulgur olarak buğdaydan elde ediliyordu. Buğdayın kaynatılması ya da pişirilmesinden sonra hem kendisi hem de başka yiyeceklerle karıştırılmasından sonra yemek elde ediliyordu. Buğdayın arpa ile yoğrularak keçelere sarılması, sıcak bir yerde bekletilip eritildikten sonra tüketilmesi, pişirildikten sonra badem tanelerinin atılmasının ardından bal ile bulamaç dökülerek ekşitildikten sonra buğdayların yenmesi, suyunun içilmesi buna örnek olarak gösterilebilir. Ek olarak, buğday ve arpa Selçuklu Devri'nde de yıkanıyor, kurutuluyor ve değirmenlerde öğütülerek un haline getiriliyordu. Un küplere ve kaplara yerleştiriliyordu. Un yoğrulmadan önce, bugün olduğu gibi eleniyordu.³² Selçuklular Devri'nde Anadolu'da başta buğday olmak üzere arpa, çavdar, yulaf, pirinç, mısır ve darı gibi tahıllar yetiştirilmekteydi. Bu bağlamda Anadolu'da ununun türüne, pişirme şekli ve tekniğine göre üretilen pek çok ekmeğin bulunmaktaydı. Ununun türüne göre isimlendirilen ekmeğin arasında, en çok tercih edilen ve lezzetli olan buğday ekmeği, arpa, darı, çavdar, mısır ve kepek gibi ekmeğin çeşitleri; pişirme şekli ve tekniğine göre isimlendirilen yufka, tandır ekmeği, pide ve bazlama ekmeği bulunmaktaydı.³³ Beylikler Devri Anadolu'sunu gezen Ortaçağ tarihinin en önemli seyyahlarından olan İbn Battûta, Anadolu'da haftada bir gün ekmeğin pişirildiğini ve ekmeğin pişen günlerde sıcak ekmeğin ve yemeklerle erkeklerin yanına gelip "Kadınlar sizden hayır dualarını bekliyor" dediklerinden bahsetmektedir.³⁴ Günümüzde de Anadolu'nun herhangi bir köyünde ekmeğin yapan kadınlara rastlanıldığında tıpkı 14. yüzyıl Anadolu'sunda olduğu gibi misafirlere sıcak ekmeğinden ikram edildiği görülmektedir.

Saklama ve muhafaza etme teknikleri ilk mutfak örneklerinden beri karşımıza çıkmaktadır. Yukarıda verilen un örneğinden hareketle, bu besin saklama ve muhafaza etme tekniği bize Selçuklulardan miras kalmıştır denilebilir. Genel anlamda Selçuklular her konuda olduğu gibi yiyecek konusunda da gösterişten uzaktırlar. Yerleşik düzene yeni yeni adapte olmaya başlayan bir kavime yakışır sadelikte bir yemek listesine sahiptirler. Bu liste ağırlıklı ola-

³² Melih Saip Sürücüoğlu - Ayşe Özfer Özçelik, *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, 38. İCANAS Kongresi, Ankara, 10-15 Eylül 2007, s. 1289-1310.

³³ Özgüdenli - Uzunağaç, *a.g.e.*, s. 55.

³⁴ İbn Battûta, *İbn Battûta Seyahatnamesi*, (Çev. A. Sait Aykut), Yapı Kredi Yay., İstanbul 2017, s. 273.

rak et, kaymak, yoğurt, sakatat, süt ve peynirdir.³⁵ Hayvancılığın bir getirisi olarak da sütün bol olması, süt, yoğurt ve peynir ürünlerin de çokça üretilip tüketilmesini sağlamaktaydı.³⁶ Yine paça çorbası, pekmez, pastırma, hoşmerim, keşkek, etli pide, tutmaç Selçuklulardan günümüze isimleri değişmeden gelen yemeklerdendir. İbn Battûta 14. yüzyıl Anadolu'suna ait bir yemeğin tarifinden bahsetmekte ve Isparta Eğirdir'de yemeğin şeker ve yağ ile ezilerek mercimekten yapılan bir tirit olduğunu, bu yemeğin özellikle Ramazan aylarında tercih edildiğini ve yemeği getirenlerin bu yemeği Hz. Peygamberin Ramazan aylarında yediğini söylediklerini ifade etmektedir. Bursa'da ise bir aşure gününe denk geldiğinden bahseden seyyah aşure tarihinin Anadolu'da 14. yüzyıldan günümüze kadar süren bir gelenek olduğunu göstermektedir.³⁷ Selçuklularda tüketilen yemekler arasında çorbalardan İslâm öncesi dönemde de bilinen tutmaç ve kelle paça ile mercimek, tarhana, işkembe ve lahana; et yemeklerinden herise (keşkek), ciğer, yahni, kebab (şiş, ciğer, kelle, kaz, tavuk) türleri; sebze yemeklerinden borani, kalye, ıspanak, lahana, börülce; pilav ve balık tüketilmekteydi. Tatlı olarak helva, gülbeşeker, paluze (pelte), zerde ve baklava yapılmaktaydı.³⁸

Selçuklu Devri Anadolu'sunda bakla, fasulye, börülce, mercimek ve nohut gibi baklagillerin yetiştirildiği bilinmekteydi. Kabak, hıyar, havuç, ıspanak, kereviz, lahana, marul, patlıcan, pırasa, sarımsak, soğan, şalgam, tere ve turp, Selçuklular Dönemi'nde Anadolu'da yetiştirildiği bilinen sebzelerdi. Meyvelerden ise kavun, karpuz, alıç, armut, ayva, badem, ceviz, dut, elma, erik, hurma, incir, kayısı, nar, şeftali, portakal, limon ve üzümün yetiştirildiği bilinmektedir. Ayrıca fındık, fıstık, kestane, sumak ve keçiboynuzu da yetiştirilmekteydi.³⁹

Bununla birlikte, baklagillerden bakla ve mercimek Türkistan'dan beri bilinmekteyken nohut ve fasulye Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklu mutfağında yer almıştır. Selçuklulara baharatın Arap mutfak kültüründen geldiği sanılmaktadır.⁴⁰ Selçuklularda içeceklerden de şarap, çeşitli meyve ve bitkilerden yapılan şerbet, boza, şıra, hoşaf ve ayran tüketiliyordu.⁴¹ Beylikler Devri Anadolu'sunda tüketilen içecek örneklerine dair meşhur seyyah İbn Battûta İzmir Birgi'de bir medresede konaklarken limon suyundan yapılan bir tür şerbet içtiğinden bahsederek gastronomi tarihimize ışık tutan bilgiler vermektedir.⁴²

Selçuklu Anadolu'sunda üretilen yağ çeşitleri ise susam, zeytin, badem, ceviz ve fındık idi. Yemeklerde ise genellikle tereyağı ve hayvansal iç yağı kullanmayı tercih ederlerdi. Erciş, Kağızman, Sivas, Tuz Gölü ve Bingöl'de bulunan tuzlardan elde edilen yemeklik tuzlar Selçuklu Anadolu mutfağına lezzet

³⁵ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 78.

³⁶ Uzunağaç, *a.g.e.*, s. 60.

³⁷ İbn Battûta, *a.g.e.*, s. 274.

³⁸ Uzunağaç, *a.g.e.*, s. 97.

³⁹ *A.g.e.*, s. 57.

⁴⁰ Eralp Erdoğan, *Türkiye Selçukluları Mutfağı*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, 2010, s. 1-133.

⁴¹ Uzunağaç, *a.g.e.*, s. 88.

⁴² İbn Battûta, *a.g.e.*, s. 278.

katmak için kullanılmaktaydı. Yemeklerde biber, çörekotu, kebre (gebre) otu, kekik, kimyon, nane ve safran gibi baharatlar kullanılmaktaydı.⁴³

Selçuklulardan sonraki Türk mutfağı gelenekleri Osmanlı saray mutfağı ile de zenginleşerek devam etmiştir. Yaklaşık 700 küsur yıllık bir geçmişe sahip Osmanlıda Türk mutfağının gelişmesi ve çeşitlenmesi noktasında Osmanlı Sarayı ile dönemin zengin konakları önemli rol oynamışlardır.⁴⁴ Bu nedenle, Osmanlı dönemi Türk mutfağını saray mutfağından başlayarak halk mutfağına doğru incelemek daha uygun bir yaklaşım olacaktır.

Osmanlı saray yaşamında mutfak sarayın önemli bir parçası olarak bilinmektedir. Osmanlı mutfağının sürekli kendini yenilemeye çalışan zengin ve lezzetli yiyecekler ortaya çıkarmaya çalışan bir mutfak olarak ortaya çıkmasında Padişah'ın soylular ve devlet erkânını bir sofraya etrafında toplayarak sosyal aktiviteler yapmak istemesinin etkisi büyüktür. Osmanlı mutfağında çalışan aşçıların, Padişah'ın verdiği davetlerin daha gösterişli olmasını sağlaması ve Padişah'ın hoşuna gidebilecek, sevdiği yemekleri üretmeye çalışması zengin Türk mutfağının oluşmasına etki eden bir başka unsurdur.⁴⁵ Bu açıdan incelendiğinde, 14. ve 15. yüzyıllarda Osmanlı Sarayı'nda pişirilen yemeklerin üzerinde mevcut Türkistan Türk kültürünün etkisi devam ederken, bazı gelişmelerde gözlemlenmiştir. İslamiyet etkisi ile israftan kaçınmak, yöresel yiyecek ve içeceklerin kullanılmasının etki ettiği sadelik mutfak menülerinde de karşımıza çıkmaktadır. Aynı zamanda Fatih Sultan Mehmet'in fethettiği İstanbul'dan kaynaklı deniz ürünleri ve sebzelerinin mutfak kültürünün gelişmesi ve zenginleşmesi açısından önemli olduğu ve Osmanlı saray mutfağı listelerinde sıkça görüldüğünden bahsedilebilir. Fatih Sultan Mehmet Devri'nde Türk mutfağı saray ile halk olmak üzere ayrılmıştır. İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmet, Osmanlı İmparatorluğu'nun yemek adabını, protokolünü ve yemek yeme kurallarını meşhur kanunnamesinde ele almıştır.⁴⁶ Topkapı Sarayı'nın mutfağı olan "Matbah-ı Âmire"de padişah ve hanedan mensupları değil saray mensuplarına da yemekler pişmekteydi. Saray mutfakları dairelerden oluşup her biri ile yetkili memurlar ilgilenmekteydi. Her mutfağın kendi şefi olup bu şefler 400 aşçıyı yönetmekteydi.⁴⁷ Bu büyük bir teşkilatlanma örneğini gösteren mutfakta birbirinden lezzetli yemekler pişirilmekteydi. Yemekler sarayda tereyağı ya da sade yağla pişirilirken, halkın evinde ise genelde iç yağı ya da kuyruk yağı kullanılmaktadır. 15. yüzyıl için belli başlı saray yemekleri ise şöyle sıralanabilir: aşure, baklava, av hayvanları, muhallebi, erişte, tarhana, kavurma, balık, helva, buğday aşısı, pirinçli ıspanak, kabak meşesi, ıspanak kavurması, yahni, mantı, lapa, kadayıf, nohutlu

⁴³ Uzunağaç, *a.g.e.*, s. 67.

⁴⁴ Galip Akın - Vahdet Özkoçak - Timur Gültekin, "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih: Antropoloji Dergisi*, Sayı: 30, 2015, s. 33-52.

⁴⁵ Sibel Güler, "Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme", *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya 2007.

⁴⁶ Yasemin Ersoy, "Türk Mutfak Kültürü", *Türkler*, Cilt: IV, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002, s. 222-229.

⁴⁷ Ersoy, *a.g.e.*, s. 227.

pilav, havyar, çeşitli reçel ve turşular vs.⁴⁸ Sığır eti saray mutfağında tercih edilmeyip günde 500 kadar koyun kesilmekteydi, daimi olarak çalışan toplam 400 tatlıcı ekibi bulunmaktaydı.⁴⁹

Bu dönemle ilgili bir başka noktada, yine bu yüzyıllar içerisinde halk mutfağı açısından Anadolu'nun en azından sahil kesimlerinde zeytinyağlı yemeklere dair bir zenginlik gözlenmiştir. Sahil kesimleri dışında ise zeytinyağı yemeklerde değil aydınlatmada kullanılmaktadır.

Kaynaklara göre 1489 yılında sadece 18 farklı baharat çeşidinin bulunduğu saray mutfaklarına, 1573 yılına gelindiğinde 200'ün üzerinde baharat çeşidi girmiştir. 16. ve 17. yüzyıllara gelindiğinde Osmanlı mutfağı, devletin sınırlarını hızla genişletmesiyle birlikte en görkemli zamanlarından birini yaşamış ve bu görkem devletin yıkılış sürecine girmesine kadar devam etmiştir. Fethedilen yeni yerlerin kendine özgü yeme-içme alışkanlıkları ile Anadolu mutfağı birbirleriyle bütünleşmiş ve ortaya gastronomi kültürümüze katkıda bulunacak birçok yeni ürün ortaya çıkmıştır. Bu yüzyıllar içerisinde kuru meyveleriyle ünlü Şam ile pirinç, şeker, mercimek, nohut, şehriye, çeşitli içecekler ve özellikle baharatın bol bulunduğu Mısır'ın fethi sarayın beslenme tarihinde bir dönüm noktası olmuştur. Özellikle Mısır gibi bir gıda ve tahıl deposu bölgenin fethedilmesi sadece sarayın değil başta İstanbul olmak üzere birçok Osmanlı şehrinin ihtiyacını karşılamıştır. Öte yandan Kıbrıs'ın fethiyle de Osmanlı topraklarında sınırlı sayıda üretim yapılan şeker saraya daha yoğun girer olmuştur. Mısır'ın alınmasıyla saray sakinleri daha önce hiç tatmadıkları baharatları çeşitli yiyecek ve içecekler (özellikle şerbetler için) içerisinde de tatmaya başlamışlardır. Ayrıca 17. yüzyılın ilk yarısı ile o zamanlar için lüks bir tüketim maddesi olan kahve de mutfak defterlerinde görülmeye başlanmıştır. Sarayda kahve tüketmek yalnızca padişah, valide sultan, divan mensupları ve saray ağalarından oluşan seçkin bir kesimin ayrıcalığına sunulmuştur.⁵⁰ Aynı dönemlerde ananas, mandalina, domates, muz ve portakal gibi gıdaların tüketimleri yaygınlaşmıştır. Bu tip gıdaların tüketilmesinde Avrupa ile yürütülen ticari ilişkilerin etkili olduğu söylenebilmektedir.

18. ve 20. yüzyılın başlarına kadar geçen süreçte ise coğrafi konum ve yeni iletişim kanallarının ortaya çıkmasının yanı sıra Osmanlı Devleti ve Avrupa arasındaki ticaret imkânlarının, Avrupalı tüccarlar lehine artması da tüketimin dolayısıyla yeme-içme alışkanlıklarının değişiminde önemli bir rol oynamıştır. Nitekim modernleşme kaygısının yanı sıra Avrupa'da üretilmiş malların Osmanlı piyasasını ele geçirmesi de yeme-içme alışkanlıklarının değişiminde etkilidir.⁵¹ Bu yüzyıllar içerisinde Osmanlı saray mutfağına yeni malzemeler ve yeni pişirme, saklama teknikleri de girmiştir. Et ve et ürünlerinin öneminde bir azalma olmayıp, havyar diğer yüzyıllara nispeten saraydaki seçkinler

⁴⁸ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 81.

⁴⁹ Ersoy, *a.g.e.*, s. 228.

⁵⁰ E. Sarı, *Osmanlı Mutfağı*, Net Medya Yayıncılık, Antalya 2016.

⁵¹ Kübra Kurukamçı, *Osmanlı İmparatorluğunda Tüketim Alışkanlıklarının Değişimi*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2017, s. 1-44.

tarafından daha çok tüketilir olmuştur. Tahıllarda bir değişiklik olmazken pirinç diğer tahıllara oranla saray mutfağında daha fazla yer tutar olmuştur. Makarnalık şehriye ve Viyana arpası olan apa-1 beçin de ilk defa bu dönemde Osmanlı saray mutfağına girdiği görülmüştür. Ayrıca mutfakta pide, yufka gibi alışılmış ekmeklerin dışında francala ekmeği de mevcut tutulmaya başlanmıştır. Osmanlı Devri'ne ait ilk yemek kitabı 15. yüzyılda aslı Arapça olan Kitab'ut Tabib'den çevrilerek oluşturulan Tabh-ı Et'ime'dir. İlk Türkçe oluşturulan yemek kitabı ise 1844 yılında Mehmet Kamil tarafından Melce'üt Tabbahin ismiyle hazırlanmıştır.⁵² Kitap içeriğinde çorba, kebab, yahni, tava, börek, hamur işleri, sütlü tatlılar, bastılar, zeytinyağlı dolmalar, pilavlar, hoşaf, kahve öncesi tatlılar ve içecekler olarak ayrı bir şekilde kategorize edilen ana ve ara yemek çeşitlerini görmekteyiz. Cumhuriyet Devri'nde ise eski Türkçe ile Hadiye Fahriye tarafından yayımlanan bir yemek kitabı bulunmaktadır.⁵³

Osmanlı Dönemi'nde halk ise genelde iki öğün yemek yemektedir. Sabah saat 10 civarlarında sofraya oturulur bu kuşluk ya da tahte'l-kahve diye isimlendirilen günümüzün kahvaltısıdır. Görece daha lüks evlerde yaşayan varlıklı kimseler kahvaltılarında ekmek, bal, yumurta, reçel, peynir ve süttan meydana gelen sofraya otururlar, yemek yenmesinin ardından kahve içerlerdi. Halkın ekonomik açıdan daha alt tabakasında yer alan fakir şehir sakinleri ile köylülerin kahvaltısı da un veya buğdaydan elde edilen lapa ve ayrıntı içine doğranan ekmekle yapılan bir çeşit aş şeklindeydi.⁵⁴ Akşam yemeklerinde neler yenildiği ise gezginlerin tespitlerine dayanarak belirtilebilir. Örneğin 16. yüzyılda İstanbul'da Avusturya büyükelçisi olarak görev yapan Ogier Ghiselin de Busbecq, o tarihlerde akşam yemekleri için Türk sofralarında yoğurdun çok önemli bir yerinin olduğunu, bunun ekmek, soğan ve tuz ile başlı başına bir öğün olarak yenilebildiğini belirtmiştir. Yine aynı kişi, o dönem halk mutfağının akşam yemeklerinde etli pilav ile bol hoşaf içildiğini, hamur işi börek ve tatlıların sürekli yenildiğini, bal ya da şeker şerbetlerinin çok sevildiğini de belirtmiştir.⁵⁵ Bununla birlikte deniz mahsullerinden havyarın, istakozun halk sofralarında yer aldığı, hatta ramazanda iftar sofralarında bulunduğu yalnızca üst tabakanın değil sıradan halkın da yediği belli başlı yiyeceklerden olduğu görülmüştür.⁵⁶

Bu dönemin besinlerini sadece farklılıkları, besleyicilikleri, pişirme teknikleri ya da saklama teknikleri ile incelemek Türk mutfağının kültürel ve sosyolojik boyutunu ihmal etmek anlamına gelebilir. Bu nedenle Türk mutfağı kültüründe Türkistan'dan beri süregelen kültüre özgü birçok alışkanlık ilk olarak Selçuklular ile Anadolu'ya taşınmış, Osmanlı ile devam etmiş ve bu kültür Cumhuriyet Dönemi ile günümüze kadar kendini muhafaza ederek ak-

⁵² Duvarcı, *a.g.e.*, s. 234.

⁵³ *A.e.*, s. 235.

⁵⁴ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 82.

⁵⁵ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 82.

⁵⁶ İlknur Haydaroglu, "Osmanlı Saray Mutfagından Notlar", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 22, Cilt: 34, Ankara 2003, s. 1-9.

tarılmıştır. Türklerde sofraya yere serilen üzerinde yemek yenen bir yaygı idi. Bu yaygının üstüne bir altlık ile onun üzerine sini denilen yuvarlak bir tepsi konulmaktaydı.⁵⁷ Bu gelenekler İslâm'a geçişle de muhafaza edilerek günümüze ulaşabilmiştir. Yemekler tahta kaşık yardımı ile yenilirdi. Elle yemenin olmadığı bu dönemde kaşığın olmadığı zamanlar yufka da kaşık yerine kullanılabilmekteydi. Bununla birlikte görgü kuralları adına, yemekten önce ellerin temizlenmesi, artık yemeklerin kalmamasına özen gösterilmesi, yemeklere öncelikle büyüklerin başlaması, yemeklere "besmele" ile başlanıp "Hamd" ile bitirilmesi yemek yiyenlerin kendi önünden yemek yemeleri örnek olarak gösterilebilir.⁵⁸

Tüm bunlara ilaveten Osmanlı mutfağında yeni sunum teknikleri de ortaya çıkmaya başlamıştır. Örneğin II. Mahmut, Dürrizade Şeyhülislam Abdullah Molla'nın evine bir Ramazan günü yemeğe gittiğinde, Şeyhülislam'ın yemek sonrası gelen hoşafın lezzeti bozulmasın diye buz parçalarını hoşafın içine attırmadığını, buzdan kâse yaptırıp hoşafı bunun içinde servis ettirdiğini belirtmiştir.⁵⁹ Bu durum yeme-içme alışkanlıklarının yaşanan gelişmeler ile değişebildiğine bir örnek olarak gösterilebilir. Ayrıca günümüzde uygulanan sunum tekniklerinin yeme-içme alışkanlıklarına olan etkilerinin araştırılması da başka bir araştırmanın konusu olabilir.

Sonuç

Kitle iletişim araçlarının baş döndüren bir hızla gelişmesi, küreselleşmeden kaynaklı yerel ürünlerin terk edilmesi, kitlesel eğilimler gibi birçok nedenden ötürü geleneksel Türk mutfağının zenginlikleri, davranış kalıpları ve kültürü, modern yeme-içme alışkanlıklarımız içinde oldukça az yer edinmeye başlamıştır. Örneğin 1980'li yıllarda fastfood ürünlerine olan talep artmıştır. Fastfood ürünlerine ulaşmanın kolay olması, gündelik hayatta yemek yemenin pratik hale gelmesi, Türk yemeklerinin ihmal edilmesine yol açmaktadır.⁶⁰ Bu durum bize Osmanlı mutfağının 18. yüzyıl ile Batı mutfağının etkisi altına girmesinin günümüzde de devam ettiğine ilişkin ipuçları vermektedir.

Gastronomik açıdan incelendiğinde, yeme-içme eylemi sadece bireyin hayatını idame ettirmek için yaptığı basit ve sıradan bir işin ötesindedir. Bunun yanında yenip içilen bu besinlerin hangi kültürler de ne şartlarda ortaya çıktığını anlamakta önemlidir. Bu açıdan bakıldığında, geleneksel Türk sofraya kültürünü de kavrayabilmek önem taşımaktadır. Geleneksel Türk mutfağında başta akşam yemeği olmak üzere bütün ana öğünlerde tüm aile fertleri aynı sofraya oturur⁶¹ ve aynı kaptan yemek yerlerdi. Bu durum, aile fertleri arasında dayanışmanın ve birliğin bir göstergesi olarak yorumlanırdı. Ancak günümüzde iş yaşamının oldukça hızlı akması, işin çoğu zaman aileden daha önce

⁵⁷ Günay Kut, "Türklerde Yemek Kültürü", *Türkler*, C. IV, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002, s. 215-221.

⁵⁸ Kızıldemir - Öztürk - Sarıışık, *a.g.e.*, s. 196.

⁵⁹ Haydaroğlu, *a.g.e.*, s. 7.

⁶⁰ Güler, *a.g.e.*, s. 24, 2007.

⁶¹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 83.

gelmesi, eğitim seviyesinin artması, ekonomik gerekçeler, zaman kısıtlılığı⁶² gibi durumlar nedeniyle bireyler çoğu zaman ev içinde ailesiyle değil, dışarıda iş arkadaşlarıyla ya da yalnız başlarına yemek yemektedirler. Böylesi bir durum geleneksel Türk aile yapısına da ciddi zararlar vermektedir. Nitekim yapılan bir çalışmada “Her öğünde bireylerin bir araya gelmemesi ne gibi sorunlara yol açıyor?” sorusunu, katılımcıların %62’si iletişim kopukluğuna sebep oluyor, %23’ü duygusal zayıflık yaratıyor, %7’si kardeşler arasında çeşitli sorunlara yol açıyor, %4’ü aile içi tartışmalara neden oluyor ve geri kalan %4 ise kuşak çatışmalarına neden oluyor şeklinde cevaplamışlardır.⁶³ Buradan geleneksel Türk mutfağında aile bireylerinin bir araya gelerek yemek yemelerinin, Tanrı’ya hamd edilecek kadar önemli bir olay olmaktan çıkarak çağın koşullarının böyle gerektirdiği için ihmal edilebilen basit bir eyleme dönüştüğü görülmektedir.

Geleneksel Türk mutfağında öğünler kuşluk ve akşam yemekleri olarak ikiye ayrılırdı. Bunda besinlerin sık sık tüketilecek kadar çok olmaması, İslamiyet ile birlikte devrin inşalarının kanaatkâr bir yapı göstermeleri ya da devrin ileri gelen hekimlerinin verdiği tavsiyelerin etkisi olduğu tahmin edilebilir. Örneğin İbn-i Sina’nın “İki öğün yemek sağlık, üç öğün yemek hastalıktır” adlı sözü bugün bile anlamlı bulunmaktadır. Ancak bu durum günümüz endüstriyel gıda firmalarının ve reklamların dayatmasıyla değişmiş ve artık yemek vakitleri üç öğüne bölünmüştür. Özellikle modern Türk toplumunda sık rastlanan, diyabet, mide ve hazımsızlık gibi rahatsızlıkların sebebinin de bu olduğu düşünülmektedir. Bir başka deyişle, gelenekten kopmak yalnızca Türk yemek kültürünü değil aynı zamanda bireyin sağlığını da olumsuz etkileyebilmektedir.

Yine geleneksel Türk mutfağında su, şerbet ve şurup özellikle Osmanlı saray mutfağında ve kısmen de olsa halk mutfağında içecek olarak en çok tüketilen ürünlerdi. Su olmasa da şerbet ve şurup günümüzde neredeyse hiç tüketilmemekte ve yerlerini günümüz asitli içeceklerine bırakmıştır. Bazı sayısal veriler bu duruma ışık tutacak niteliktedir. Türkiye içecek sektörünün yaklaşık %50’sini şişelenmiş sular oluşturmaktadır. 2009 yılında soda ve meyve suları alkolsüz içeceklerde %37 oranında yer tutmaktadır. Günümüz Türk mutfağı ve yeme-içme alışkanlıklarında meydana gelen değişimlerde belki de en çok üzerinde durulması gereken konu gazlı içeceklerin zararları da dikkate alındığında içecekler ve içecek sektörüdür.⁶⁴

Kadının sosyo-ekonomik yaşamda daha fazla rol üstlenmesi de geleneksel Türk mutfağının modern yeme-içme alışkanlıkları karşısında elini zayıflatan bir diğer konudur. Çünkü kadınlar eskiden beri aile içindeki bireylerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamaktadırlar. Bu şekilde yeme-içme üzerine öğrendikleri bilgileri bir sonraki nesle de aktararak geleneksel Türk mutfağının

⁶² Ali Osman Abdurrezzak, *Sosyo-Kültürel Bağlamda Yemek ve İletişim*, Sayı: 67, Cilt: 9, Millî Folklor Yayınları, 2005, s. 1-16.

⁶³ Tuğba Nur Erdem - Nihal Uzakgider - Mehmet Aksoy, *Fast-food Tüketim Tarzının Aile Fonksiyonlarına Etkisi: Eskişehir Örneği*, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Bursa 2011.

⁶⁴ Aysu Hatipoğlu - Orhan Batman, “Osmanlı Saray Mutfağı’na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması”, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, Sayı: 2, Cilt: 11, 2014, s. 62-74.

devamlılığını sağlamaktaydılar. Günümüzde ise çalışma hayatında var olan kadın, geçmiş dönemine oranla evine daha geç saatlerde ve yorgun gelmekte, bu durumdan ötürü daha çabuk çözüm üretme arayışına girmektedir. Bu noktada kadının evin dışında yemek yeme, hazır yiyecek içeceklerden faydalanma tercihleri tencere yemeklerinin hazırlanmasındaki zaman darlığını ortadan kaldıran tercihler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durum günden güne hazırlanması uğraş ve incelik gerektiren Türk mutfağı yemeklerinden halkın uzaklaşmasına neden olmaktadır.⁶⁵

Osmanlı saray mutfağında yer alan Arnavut ciğeri, Çerkez tavuğu, Laz böreği ya da Tatar böreği gibi yiyecekler, etkileşimde olunan etnik grupların isimleri ile anılmakta ve sık sık tüketilmekteydi. Ancak yemekler günümüze kadar aynı şekilde gelmiş gibi görünse de hazırlanma biçimleri değişikliklere uğramıştır. Diğer bir deyişle, Laz böreği dışında ifade ettiğimiz yemeklerin, Türk mutfağında hala daha yer alsa da son yapılış şekilleri aynı değildir. Örneğin Çerkez toplumunda bu şekilde yapılan bir tavuk yemeği olsa bile, günümüzde aynı isimle ifade edilen yemekler bire bir ilişki içerisinde değildir.⁶⁶

Beslenme kalıbı açısından incelendiğinde, geleneksel Türk mutfağında önem sırasına göre et ve süt ürünleri ağırlıkta olan besin maddelerinin tüketimi daha makbul görülmekteyken günümüz yeme-içme alışkanlıklarımız da ise bitkisel yiyecekler temel tüketim maddesidir. Günlük kalori gereksinmesinin %60'ını sağlayan buğday bu grup içinde en büyük yeri tutmaktadır. Ülkemizde hayvan varlığı yeterli olmasına karşın, çeşitli hayvansal yiyeceklerin, özellikle et ve sütün, yurt içi tüketime aktarılacak biçimde üretilmediği, genellikle iyi dağıtılamadığı, piyasalarının iyi düzenlenemediği, bu nedenle tüketimlerinin de normalin altında olduğu görülmektedir.⁶⁷

Günümüzde geleneksel Türk mutfağı denilince akla ilk olarak bol kalorili, yağlı ve görece sağlıksız gibi algılanan ve tamamen et ve et ürünlerinin baskın olduğu bir yeme-içme alışkanlığı gelmektedir.⁶⁸ Hatta geleneksel Türk mutfağının şiş-kebab, döner ve lahmacun üçlüsünde oluştuğu ve ülkeyi ziyaret eden turistlerin dahi en çok bu ürünleri tercih etmesi ya da tercih etmek zorunda bırakılması bu görüşü doğrular niteliktedir. Ancak geleneksel Türk mutfağı, zengin çeşitleri, sağlıklı bir mutfak oluşuyla vejetaryen mutfağına öncülük edecek özelliklere de sahiptir.⁶⁹ Geleneksel Türk mutfağı sebze yemekleri (pirinçli, fıstıklı, zeytinyağlı, kabaklı dolmalar vs.), börekleri (peynirli, sebzeli vs.), hoşafı (demirhindi, helyun, gül, tarçın vs.), çorbaları (mercimek çorbası, tarhana çorbası, un çorbası vs.) ve diğer çeşitleri ile de zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Dolayısıyla vejetaryen mutfağını tercih eden kişilerin de tercih edebileceği bir mutfak kültürüdür.⁷⁰

⁶⁵ Güler, *a.g.e.*, s. 25, 2007.

⁶⁶ Hatipoğlu ve Batman, *a.g.e.*, s. 67.

⁶⁷ İbrahim Yasa, *Yirmibeş Yıl Sonra Hasanoğlan Köyü*, Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara 1969.

⁶⁸ Hatipoğlu - Batman, *a.g.e.*, s. 67.

⁶⁹ Günseli Tamkoç, *Vejeteryan Türk Mutfağı*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s. 1-100.

⁷⁰ Sibel Öncel, "Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler (Turkish Cuisine and An Assessment on Its Future)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Sayı: 4, Cilt: 3, 2015, s. 44.

Geleneksel Türk mutfağına ait olan ve günümüz yeme-içme alışkanlıklarımız içerisinde soyutlamadığımız, benimsediğimiz ve kabul ettiğimiz birçok davranış kalıbı da mevcuttur. Örneğin Türklere toplu olarak yemek yeme geleneği oldukça eskilere dayanır. Hatta İslamiyet öncesi Türk toplumunda dahi bu yemekler düğün yemeği (küdenke aş), sünnet yemeği (sünnet aş), ad, san alma yemeği (at aş), doğum yemeği (togum aş), arkadaş yemeği (koldaş aş), ölü yemeği (yuğ aş) şeklinde kategorize edilmiştir.⁷¹ İslamiyet’le birlikte de özellikle kimsesiz ve ihtiyaç sahipleri için Ramazan ayında verilen toplu yemekler bu türden organizasyonlara örnek olarak gösterilebilir. Günümüzde de Ramazan ayında toplu olarak iftar yemeği verilmesi, hacıya giden kişilerin yakın akraba ve arkadaşlara yemek vermesi ya da mevlit okutması şehir ve kırsal kesimde uygulanan gelenekler arasında yer almaktadır.⁷²

Türk mutfak kültürünün zenginleşmesinde geleneksel Türk misafirperverliğinin önemli bir yeri vardır. Dünyanın her yerinde arkadaşlara, akrabalara, dostlara ikram olarak yiyecek ve içecek verilmesi geleneksel bir hal almıştır. Yiyecek ikramları, konukseverliğin bir ölçütüdür. Türklere misafirler önemli kişilerdir. “*Misafire ikramda kusur edilmez*” sözü Türklerin konukseverliğini açıklayan en önemli sözler arasında yer almaktadır. Misafirlere mutlaka yemek ikram edilir. Çayın yanında muhakkak pasta, börek, kurabiye verilmesi geleneği kentlerde bile hala devam etmektedir.⁷³

Geleneksel Türk mutfağında yemek genellikle o gün hazırlanan yemeklerin hepsinin bir siniye koyarak getirilmesinin ardından sini etrafında çökülerek yenir. Yemek ayrı ayrı mutfaktan taşınmaz ve tek kaptan yenirdi. Günümüzde bu âdetin özellikle köylerde yaşatıldığı görülmektedir. Üstelik bu köylerde masa gibi geleneksel sofraya âdetine aykırı nesnelere mevcuttur. Fakat köylü yine yerde yemek yer. Masa, köylerde daha çok odanın bir köşesinde saygınlık aracı olarak durur ve üzerine bazı süs eşyaları konur. Örneğin Ankara yakınındaki Hasanoğlan’da ailelerin %45’inin masası olduğu halde masa üzerinde yemek yiyenlerin oranı %3’tür. Buna karşı %96,5 oranında aileler yer sofrasında yemek yemektir.⁷⁴

Geleneksel Türk mutfağı içerisinde asırlardan beridir kullanılan besin işleme ve saklama yöntemlerinin, günümüz hazır gıda endüstrilerinde bile aynı prensiplerle kullanılması kültürel bir devamlılığın işareti olarak kabul edilebilir. Bugün alışveriş merkezlerinde erişte, tarhana, bulgur, dövme, nişasta, şehriye, pastırma, sucuk, kurutulmuş sebze-meyveler ve benzerlerinin yaygın olarak bulunması geleneksel yöntemlerle hazırlanmış yiyeceklerin önemini koruduğunun en önemli kanıtıdır.⁷⁵ Tüm bu bilgiler ışığında geleneksel Türk mutfağına ait olan beslenme alışkanlıklarının ve davranış kalıplarının

⁷¹ Sürücüoğlu - Özçelik, *a.g.e.*, s. 1299.

⁷² Güler, *a.g.e.*, s. 25, 2007.

⁷³ *A.e.*, s. 26.

⁷⁴ Yasa, *a.g.e.*, s. 175.

⁷⁵ Emel Kocaman - Yasemin Ersoy, *Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri*, 38. ICANAS Kongresi, Ankara 2007, s. 878-892.

günümüz Türk toplumunun yeme-içme alışkanlıkları içinden birden olmasa da özellikle kitle iletişim araçlarının etkinliğine bağlı olarak değişen yaşam koşulları nedeniyle ağır ağır çıktığını söylemek yanlış olmayacaktır.

Günümüzdeki Türk mutfak kültürüne bakıldığında, geçmişten gelen bu kültürel mirasın yeni nesillere aktarılmasında sıkıntılar yaşandığı gözlenmektedir.⁷⁶ Günümüzde fonksiyonel gıdalar ve probiyotiklerle sağlıklı ve besleyici yiyecek içecekler tüketmeye çalışan dünyada Osmanlı mutfağının sağlıklı yemeklerine dönüş kaçınılmaz olmaktadır. Dolayısıyla bugün Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın mutlaka kitle iletişim araçları ve ülkemizde seyahat eden öncelikle yerli turistler bağlamında Türk mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıklarını topluma yeniden kazandırması ya da halihazırda var olan alışkanlıkların kaybolmaması için çalışmalar yapması gerekmektedir. Bugün bu çalışmalar, bir kamu spotu, bir reklam, tanıtım olabileceği gibi yerel yönetimler özelinde direk halka nüfuz etme şeklinde de olabilir. Bununla birlikte slowfood işletmelerinin açılması ve varlığının devam ettirilebilmesi için getirilebilecek teşvikler, aile olarak restoranlarda dahi olsa yemek yemek için yapılacak özendirici promosyonlar, Türk mutfağının aynı zamanda sağlıklı bir mutfak olduğunun ifade edildiği, vejeteryenlerin dahi rahatlıkla deneyimleyebileceği yiyecek-içecek yelpazesine sahip bir mutfak olduğunu ortaya koyan reklam çalışmalarının da yapılması Türk mutfak kültürünün canlanmasına ve yeme-içme alışkanlıkları içerisinde yeniden yerini almasına sebep olabilir.

Türk toplumu yeme-içme alışkanlıkları ve Türk mutfak kültürü ile ilişkili olarak gerçekleştirilen bu çalışmada kavramsal bir araştırma olduğundan sınırlı sonuçlar elde edilebilmektedir. Türk halkının mutfak algısını yazında yer alan değişkenler vasıtasıyla ölçmek farklı sonuçların ortaya çıkmasını sağlayarak yeni bakış açılarının geliştirilmesine yardımcı olacaktır. Yapılan bu çalışma Türk mutfak kültürünü ve Türk yeme-içme alışkanlıklarını anlamaya katkı sağlamak ve günümüzde karşılaştırmalarla ölçülebilmesini sağlaması açısından önemlidir.

Kaynaklar

ABDURREZZAK, Ali Osman: *Sosyo-Kültürel Bağlamda Yemek ve İletişim*, Sayı: 67, Cilt: 9, Milli Folklor Yayınları, 2005.

AHMETBEYOĞLU, Ali: *Greks Seyyahı Priskos'a Göre Avrupa Hunları*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul 1995.

AKIN, Galip - ÖZKOÇAK, Vahdet - GÜLTEKİN, Timur: "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih: Antropoloji Dergisi*, Sayı: 30, 2015.

AKPINAR, Turgut: *Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi*, İletişim Yayınları, Eylül 1999.

ALPARGU, Mehmet: *12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin - Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008.

⁷⁶ Hatipoğlu - Batman, *a.g.e.*, s. 69.

BİLGİN, Arif: *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin - Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008.

ÇAY, M. Abdulhalûk: *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü, Ankara 1988.

DUVARCI, Ayşe: "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü", *Türkler*, IV, Ankara 2002.

DÜZGÜN, Ertuğrul - DURLU ÖZKAYA, Fügen: "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Sayı: 1, Cilt: 3, Ankara 2015.

ERDEM, Tuğba Nur - UZAKGİDER, Nihal - AKSOY, Mehmet: *Fast-food Tüketim Tarzının Aile Fonksiyonlarına Etkisi: Eskişehir Örneği*, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Bursa 2011.

ERDOĞAN, Eralp: *Türkiye Selçukluların Mutfağı*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, 2010.

ERSOY, Yasemin: "Türk Mutfak Kültürü", *Türkler*, Cilt: IV, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002.

ERTAŞ, Yasemin - GEZMEN KARADAĞ, Makbule: "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri", *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, Sayı: 1, Cilt: 2, Gümüşhane 2013.

GÖKALP, Ziya: *Türk Medeniyeti Tarihi*, Ötüken Neşriyat A.Ş. Yayınları, 1928.

GÜLER, Sibel: "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 1, Cilt: 26, Kütahya 2010.

_____ : "Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme", *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya 2007.

GÜRSOY, Deniz: "Yemek Üzerine Denemeler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ed.: Kamil Toygar - N. Berkok Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara 2005.

HASSAN, Ümit: *Eski Türk Toplumunu Üzerine İncelemeler*, Doğu Batı Yayınları, Ankara 2009.

HATİPOĞLU, Aysu - BATMAN, Orhan: "Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması", *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, Sayı: 2, Cilt: 11, 2014.

HAYDAROĞLU, İlknur: "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 22, Cilt: 34, Ankara 2003.

İBN BATTUTA: *İbn Battuta Seyahatnamesi*, (Çev. A. Sait Aykut), Yapı Kredi Yayıncılık, İstanbul 2017.

İBN FADLAN: *İbn Fadlan Seyahatnamesi*, (Çev. Ramazan Şeşen), Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2010.

İLGİN, Abdulkadir: "İslamlık Öncesi Türk Toplumlarında İktisadi ve İçtimai Yapı", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 2, Cilt: 1, Haziran 1999.

İNAN, Abdülkadir: *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, 3. baskı, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1986.

İZGİ, Özkan: *Çin Elçisi Wang Yen'te'nin Uygur Seyahatnamesi*, No: 26, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1989.

KAFESOĞLU, İbrahim: *Türk Millî Kültürü*, Ötüken Yayınları, İstanbul 2005.

KIZILDEMİR, Özgür - ÖZTÜRK, Emrah - SARIŞIK, Mehmet: "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 3, Yıl: 14, Cilt: 14, 2014.

KOCAMAN, Emel - ERSOY, Yasemin: *Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri*, 38. İCANAS Kongresi, Ankara 2007.

KOÇAK, Kürşat: "İslamiyet'ten Önceki Türk Devlet Geleneklerine Göre Orun ve Ülüş (Mevki ve Pay)", *Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 3, Cilt: 2, Haziran 2011.

KÖZLEME, Olgun: *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012.

KURUKAMÇI, Kübra: *Osmanlı İmparatorluğunda Tüketim Alışkanlıklarının Değişimi*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2017.

KUT, Günay: "Türklerde Yemek Kültürü", *Türkler*, C. IV, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002.

MAHMUD, Kaşgarlı: *Divânu Lugâti't-Türk, I*, Türkçe Tercüme: Besim Atalay, Ankara 2014.

ÖGEL, Bahaeddin: *İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988.

ÖNÇEL, Sibel, "Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler (Turkish Cuisine and An Assessment on Its Future)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Sayı: 4, Cilt: 3, 2015.

ÖZGÜDENLİ, Osman Gazi - UZUNAĞAÇ, Ömer: "Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek", *Marmara Üniversitesi Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 1, Sayı: 1, Bahar 2014.

SARI, E.: *Osmanlı Mutfağı*, Net Medya Yayıncılık, Antalya 2016.

SÜRÜCÜOĞLU, Melih Saip - ÖZFER ÖZÇELİK, Ayşe: *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, 38. İCANAS Kongresi, Ankara, 10-15 Eylül 2007.

TAMKOÇ, Günseli: *Vejeteryan Türk Mutfağı*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000.

UZUNAĞAÇ, Ömer: *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2014.

YASA, İbrahim: *Yirmibeş Yıl Sonra Hasanoğlan Köyü*, Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara 1969.

YILMAZ, Anıl - TELCİ, Cahit: "Türk Kültür Terminolojisinde Göç Kavramı Üzerine", *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, Ankara 2010.