

Türkiye Selçuklu Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecek Sunan İşletmeler Üzerine Bir Değerlendirme¹

Melike SOY

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
23503009008@subu.edu.tr
ORCID: 0000-0003-4769-4620

Serkan ŞENGÜL

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
serkansengul@subu.edu.tr
ORCID: 0000-0003-4615-1982

Geliş tarihi / Received: 22.12.2023

Kabul tarihi / Accepted: 14.04.2024

Öz

Araştırmanın amacı, Türkiye Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecek sunan işletmelerde hangi yemeklerin sunulduğunun tespit edilmesi ve yiyecek ve içecek işletmelerinde Türkiye Selçuklu mutfağına ait yemeklerin gelecek kuşaklara aktarımında etkili olan faktörlerin belirlenmesidir. Nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilen çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırma konusuna uygun 12 yiyecek içecek işletmesi ile görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşmeler betimsel analiz tekniği ile Maxqda programı kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda, yiyecek içecek işletmelerinde Türkiye Selçuklu dönemine ait sunulan yiyecek ve içeceklerin yeterli sayıda olmadığı görülmüştür. Ayrıca bazı katılımcıların Türkiye Selçuklu mutfağı hakkında bilgilerinin sınırlı olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu veri sonucunda işletmelerde Türkiye Selçuklu mutfak kültürünün yeterince bilinmediği sonucuna ulaşılmıştır. Türkiye Selçuklu mutfağı yiyecek ve içecekleri sunan işletmelerdeki eksiklikler arasında; standart reçetelerin olmaması, bilgi eksikliği, kamu ve özel kuruluşların çalışmalarının yetersizliği vb. konular yer almaktadır.

Anahtar kelimeler: *Kültür, mutfak kültürü, Türkiye Selçuklu mutfağı yiyecek ve içecekleri, sürdürülebilirlik.*

¹ Bu makale "Türkiye Selçuklu Mutfağı ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarının Değerlendirilmesi" adlı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2004

An Evaluation on Businesses Offering Food and Beverage Specific to Turkish Seljuk Cuisine

Abstract

The aim of the research is to determine which dishes are served in the establishments that serve food and beverage belonging to the Turkish Selçuklu cuisine and to determine the factors that are effective in the transfer of the dishes of the Turkish Seljuk cuisine to the next generations in the food and beverage establishments. In this research conducted with qualitative research method, a semi-structured interview form was used. Interviews were held with 12 food and beverage businesses suitable for the research topic. The interviews were analyzed using the descriptive analysis technique and the Maxqda program. As a result of the research, it was seen that the food and beverages offered from the Turkish Seljuk period were not sufficient in food and beverage establishments. Additionally, it was determined that some participants had limited knowledge about Turkish Seljuk cuisine. One of the most important reasons for this is that the gastronomic elements of the Turkish Seljuk culture are not sufficiently introduced in our country. Among the deficiencies in establishments offering Turkish Seljuk cuisine food and beverages; lack of standard recipes, lack of information, inadequacy of the work of public and private organizations, etc. topics are included.

Keywords: *Culture, culinary culture, Seljuk cuisine food and beverages, sustainability.*

Giriş

Beslenme, yaşamın sürdürülebilmesi için fiziksel bir ihtiyaç olup insanlığın varlığından beri hayatın önemli bir bölümünü oluşturmaktadır (Samancı, 2014). İlk insanlar beslenmelerini avlanma ve doğadan bulduklarını toplama yoluyla gerçekleştirmişlerdir. Zaman içinde yerleşik hayata geçilmiş ve yeme alışkanlıkları bu yeni düzene göre şekillenmiştir (Çetinkaya, 2020). Yemek pişirmeye ilişkin faaliyetlerin tarihi eskiye dayanmaktadır ancak insanlar çeşitli ve lezzetli yemekler yapabilmek için farklı pişirme teknikleri kullanmayı seçmişlerdir. Böylece yemeklerden aldıkları lezzette artmıştır (Arlı, 1982). Ancak beslenmenin sadece fizyolojik ihtiyaçları gidermek olarak düşünülmemesi gerekir. Toplumlarda yemek yemenin sosyolojik bir yönü de bulunmaktadır. Bu kapsamda toplumda sosyolojik yönleri kültürün yansıttığı söylenebilir (Beşirli, 2017). Kültür, toplumun sahip olduğu yemek anlayışını etkileyen önemli

bir unsurdur. Kültürel değerler olan gelenek ve göreneklerin insanların yeme içme alışkanlıkları üzerinde etkisi bulunmaktadır (Doğdubay ve Temizkan, 2019). Yiyecek ve içeceklerin kültür ile olan ilişkisine bakıldığında toplumsal kültürün yiyecek ve içecekleri belirlediği görülmektedir (Mil, 2019).

Gıda yalnızca işlevsel bir ürün olmayıp aynı zamanda kültürel bir öneme de sahiptir. Yemek, sadece açlık hissinin giderilmesi için değil, herhangi bir kültürü yansıtmaya ve farklı kültüre ait yemekleri deneyimlemek amacıyla tüketilebilmektedir. Yemek yapma ve pişirme eyleminin ilk çağlardan beri ait olunan toplumu yansıttığı düşünülmektedir (Ertamay ve İrigüler, 2020). Dünya üzerinde yaşayan bütün toplumların kendine has yemek yeme ve pişirme alışkanlıkları bulunmaktadır (Sarıbaş ve Öter, 2020). Tüketilen besin maddelerine ilişkin nelerin yenilip yenilmeyeceği kurullarla bellidir (Beşirli, 2017). Geçmiş alışkanlıkların günümüz toplumlarına

kadar değişerek ve çeşitlenerek geldiğini söylemek mümkündür. Bu durum yeme ve içme olarak birbirinden farklı mutfakların doğmasının temelini oluşturmuştur.

Mutfak kültürü, toplumlar arasında konum, ekonomi, din, iklim, gelenek ve göreneklere göre farklılık göstermektedir (Tezcan, 2000). Mutfak kültürünü oluşturan bu unsurlar; ülkelerin yeme içme alışkanlıkları, yemek öğünleri, mutfakta kullanılan araç gereçleri, besin maddeleri gibi birçok faktörü etkilemektedir. Bu nedenle her toplumun kendine ait bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Mutfakların tarihsel süreçlerde oluştuğu ve geliştiği düşünüldüğünde, ülke mutfaklarının gelişim tarihleri de farklılık içermektedir. Toplumların yaşadığı coğrafi, siyasi, toplumsal, kültürel koşullar mutfağına yansımaktadır. Bir ülke içinde; doğu, batı, kuzey, güney yönlerinde iklimin değişebildiği göz önüne alındığında farklı konumlardaki ülkelerin öğünleri, tükettikleri yiyecekler, yetiştirdikleri ürünler, yaşamları vb. unsurlar farklılaşmaktadır. Bu gibi sebepler nedeniyle insanlar buldukları toplumun beslenme anlayışını kazanır ve gelecek nesillere bunu aktararak devam ettirmeye çalışır (Uzunağaç, 2014). Yaşanılan topluma ait yiyecek ve içeceklerin sürdürülebilirliği için kültür aktarımı önemli bir konudur. Çekal ve Doğan (2022) sürdürülebilir gastronomiyi çevreyi, toplum sağlığını, sosyal ve kültürel yapısını koruyan ve geliştiren bir kavram olarak ifade etmektedir. Ayrıca sürdürülebilir gastronominin bileşenleri olarak ekoloji, ekonomi, sosyoloji ve kültür kavramlarının sürdürülebilirliği etkilediğine dikkat çekmektedir.

Türk mutfağının oluşmasına katkıları olan Selçuklu mutfak kültürü, Orta Asya mutfağının devamı niteliğindedir. Birbirlerinin devamı olan bu mutfaklar farklı kültürlerden etkilenecek sentez mutfakların oluşmasını sağlamıştır. Sentez mutfak, farklı kültür ve uluslara ait pişirme tekniklerinin, yemek malzemelerinin bir tabakta birleştirilmesidir. Bu birleşme sonucu kültür-

lerde yeni ve özgün yemekler oluşabilmektedir (Kamış, Türk ve İlhan, 2016). Yani yemek kültürleri, yaşanılan coğrafi bölgenin özellikleri ve ilişki içerisinde olunan toplumların bir sentezinden meydana gelebilmektedir (Çekal ve Doğan, 2021). Selçuklu mutfağı farklı milletlerin kültürlerinden etkilenecek oluşmuştur. Aynı zamanda diğer mutfak kültürlerini de etkilemiştir (Özkaya ve Cömert, 2017). Selçuklu dönemindeki mutfak kültürünün nasıl olduğuna ilişkin bilgiler döneme özgü eserlerde yer almaktadır (Saçıkara, 2015). Bu eserler arasında Dîvânü Lugâti't-Türk, Dîvan-ı Kebîr, Mesnevi ve Kutadgu Bilig sayılabilmektedir (Karamustafa, 2020). Selçuklu Devleti'nin izlerinin olduğu devletlerden birisi de Türkiye Selçuklu Devletidir. Türkiye Selçuklu Devleti, Anadolu topraklarında kurulmuş bir devlet olup burada yaşayan halkların kültürlerinden hem etkilenecek hem de kendi kültürleriyle bu coğrafyayı etkilemiştir. Selçuklu döneminin beslenme kültürünün nasıl oluştuğu, yemek kültüründe hangi yiyecek ve içeceklerin olduğunun tespiti ve Selçuklu halkının yemek alışkanlıklarının belirlenmesi, Orta Asya sürecinden farklı olarak Selçukluların Anadolu'ya göç etmelerinden sonra kazandıkları kültürel unsurların tespit edilmesine bağlıdır.

Selçuklu mutfağı hakkında yapılan çalışmaların genellikle literatür taraması şeklinde olması nedeniyle bu kültüre ait eksik yönün uygulama alanı olduğu düşünülmektedir. Günümüz yiyecek içecek işletmeleri arasında Selçuklu mutfağı temasında restoranların olup olmadığının, var ise ne oranda Selçuklu mutfağını sunduğunun tespit edilebilmesi önemlidir. Bu hususların tespit edilmesi sonrası Selçuklu mutfağının bilinirliği ve sürdürülebilirliği de ortaya çıkacaktır.

Araştırmanın amacı, Türkiye Selçuklu mutfağına ilişkin işletmelerde hangi uygulamaların yapıldığının belirlenmesidir. Selçuklu mutfağına ait mevcut uygulamalar tespit edilirken menü planlama, tedarik, üretim, satış, tanıtım gibi

faktörler açısından ele alınarak değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Selçuklu Tarihi

On birinci yüzyılda tarihte yer almaya başlamış olan Selçuklular; Oğuzların, Kınık boyundan gelmektedir. Selçuklu Devleti, Yabgu devletinde görevli olan Dukak Bey'in oğlu olan Selçuk Bey tarafından kurulmuş bir devlettir. Selçuk Bey, Yabgu devletinden ayrılarak beraberindeki halkla birlikte Cend şehrine göç etmiştir. Bu göçün farklı nedenleri bulunmaktadır. İlk neden Selçuk Bey'in devlette kazanmış olduğu gücün Yabgu devletini rahatsız etmesidir (Çeçen, 2021). İkinci neden olarak ise halkın yaşadığı alanların yetersiz gelmesi ve otlakların azalması gösterilmektedir (Turan, 2009). Cend şehri, Oğuz boylarının yaşadığı ve Yabgu devletin etkilerinin az olduğu bir şehirdi. Bu nedenle Selçuk Bey halkı ile bu şehri yurt edinmiştir. Aynı zamanda şehir İslamiyet'in yayıldığı bir bölgedir (Turan, 2009). Selçuk Bey, bölgeye yerleştikten sonra İslamiyet'i kabul etmiştir. Selçuklu Devleti zaman içerisinde topraklarını genişletmiştir. Anadolu toprakları yönünde büyüme ve gelişme faaliyetlerine devam eden Selçuklu Devleti, 1064 yılında Bizans'ın hâkimiyetinde olan Ani Kalesini fethetmiş (Roux 2007, Telli-oğlu 2020), Malazgirt Zaferiyle ise Anadolu'yu yurt edinmeye başlamıştır (Öztürk, 2007). 1071 yılında Süleyman Şah İznik'i fethederek Türkiye Selçuklu Devleti'nin temellerini atmıştır. Bu süreçten sonra Anadolu'daki fetihler hız kazanmış ve Türkiye Selçuklu Devleti toprakları genişlemiştir (Öngül, 2007).

Türkiye Selçuklu Mutfağı

Türkiye Selçuklu mutfak kültürünün Orta Asya döneminden farklı olmasında İslamiyet dininin etkisi olmuştur. Dini anlayış, yeme içme üzerinde farklılıkların oluşmasına neden olmuştur (Sabbağ ve Boğan, 2019). İslamiyet dininde yasak olan (domuz eti, alkol) yiyecek ve içecekler tüketime dâhil edilmemiştir (Uzunağaç, 2014). Orta Asya sürecinde tüketilen kıymız, şarap gibi

içeceklerin İslamiyet sonrası, tüketimi oldukça sınırlı hale gelmiştir (Şengül ve Türkay, 2017). Döneme özgü eserlerde mutfak kültürüne dair yiyecek içecek maddeleri, pişirme çeşitleri, sofraya düzenleri, şölen ve kutlamalara ilişkin bilgiler yer almaktadır (Seçim, 2018).

Türkiye Selçukluları; yemek çeşitleri, yemek pişirme ve saklama yöntemleriyle kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Alparslan, 2021; Güler, 2010; Solmaz ve Altınar, 2018). İslami anlayışların benimsendiği Türkiye Selçuklu mutfağında gösteriştenden uzak durulmuş ve helal yiyecekler tüketilmesine özen gösterilmiştir (Demirgöl, 2018, Şengül ve Türkay 2017). Türkiye Selçuklu beslenmesinde et önemli bir besin kaynağıdır. Tüketilen hayvan etleri arasında koyun, kuzu, oğlak, erkek, keçi, at gibi hayvanların etleri yer almaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018). Bu hayvanlardan elde edilen sakatatlar beslenmede kullanılmaktadır. Tüketimi yapılan sakatatlar arasında beyin, işkembe, böbrek, bağırsak, karaciğer, dil vb. sayılabilir (Akın vd., 2015). Kümes hayvanları da Türkiye Selçuklu mutfağında tüketilen besin kaynakları arasındadır. Bu hayvanlar arasında horoz, tavuk, ördek, kaz vb. bulunmaktadır. Aynı zamanda bu hayvanların yumurtaları da tüketilmektedir. Tüketimi yapılan av hayvanları arasında ördek, keklik, geyik, bıldırcın, ceylan, tavşan vb. yer almaktadır (Çeneli, 1973-1975; Özkaya ve Cömert 2017).

Tahıl ürünlerinde en çok ekilen ve tüketilen ürün buğdaydır. Buğday unundan elde edilen ekmekek temel besin kaynağıdır. Bu dönemde farklı ekmekek çeşitleri tüketilmektedir. Bu ekmekek çeşitlerinin arasında darı ekmeği, çavdar ekmeği, arpa ekmeği, kepek ekmeği ve mısır ekmeği bulunmaktadır (Çetinkaya 2020; Özgüdenli ve Uzunağaç 2014). Et, un ve yağ Selçuklu mutfağının temel yapısını oluşturmaktadır. Bizans, İran ve Mezopotamya etkileri sonucu mutfaktaki yiyecek ve içecek çeşitliliği artmıştır. Bu duruma bağlı olarak Orta Asya döneminin

den farklar oluşmaya başlamıştır. Anadolu coğrafyasına yerleşmeye başladıktan sonra ise sebze yemeklerinin ön plana çıktığı bir mutfak gelişimi olmuştur (Bilmez, 2022).

Süt tüketimi ve süttten elde edilen ürünlerin tüketimi de oldukça yaygındır. Süttten elde edilen ürünler arasında tereyağı, yoğurt, peynir, kaymak, çökelek vb. yer almaktadır. Kısrak süttünün mayalanması ile elde edilen kımız, tüketimi devam eden içeceklerdendir (Arman 2011; Eray 2004; Solmaz ve Altınır 2018). Yoğurdun yağıklarda çalkalanması ile yapılan bir başka içecek ayrandır (Seçim, 2018). Türkiye Selçuklu döneminde kuşluk vakti ve akşam (zevale) olmak üzere iki öğün yemek yenmektedir (Şengül ve Türkay, 2017). Kuşluk öğünü, sabah ve öğle arasında gerçekleştirilmektedir. Akşam öğünü ise hava kararmadan önce yenilmektedir (Kasar 2021; Kızıldemir vd., 2014; Sarioğlan ve Cevizkaya 2016; Şahin, 2008).

Sofradaki yemek yeme alışkanlıkları tek bir kaptan ve kaşık ile yemek yeme şeklindedir. Yemekler, bir sofraya bezi serilerek ve üzerine sini koyularak yenilmektedir. Sofra kuralları arasında herkesin kendi önünden yemek yemesi bulunmaktadır (Kızıldemir vd., 2014). Dönemin mutfak araçları içerisinde kâse, sahan, tepsi, sini, tabak, maşrapa, testi, tava, tencere, kazan vb. yer almaktadır (Saçıkıralı 2015; Şahin 2008). Türkiye Selçuklu mutfağı yemekleri arasında tandır ekmeğı, borani, tutmaç, tirit, herise (keşkek), balık, kebab (biryan), pastırma, kalye, kadayıf, zerde, helva, kımız, şerbet, ayran, boza vb. ürünler yer almaktadır. Özellikle tirit, borani, kalye, tutmaç çorbası, zerde, sirkencübin gibi yiyecekler döneme özgüdür (Bayram ve Karabacak, 1981; Cunbur, 1982; Ersan, 2006; Köymen, 1982; Mevlânâ, 1992; Oğuz, 2000; Oral, 2008;). Sebze ve meyveler içerisinde ise fasulye, börülce, patlıcan, soğan, sarımsak, üzüm, armut, elma, nar gibi ürünler bulunmaktadır (Kızıldemir vd., 2014; Saçıkıralı 2015; Şengül ve Türkay 2017).

Türkiye Selçuklu döneminde çeşitli eğlenceler ve kutlamalar yapılmakta hem halka hem de devletin ileri gelenlerine yemeklerin ikram edildiğı ziyafetler düzenlenmektedir. Devletin hükümdarı tarafından düzenlenen bu ziyafetlere “toy” adı verilmektedir (Koçak, 2020). Türkiye Selçuklu hükümdarının herhangi bir ziyafet düzenlediğinde herkesi davet etmesi beklenmektedir. Ziyafete gelen kişiler buldukları makam ve mevkilerine göre sofrada yerini almakta ve sofrada ikram edilen her yiyecek bu mevkilere göre verilmektedir (Koç, 2019).

Yöntem

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış mülakat tekniğı kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmenin kullanılmasının nedeni araştırmacı tarafından hazırlanmış soruların esnetilerek görüşme sorularına yön verilebilmesidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Çalışma için gerekli etik kurul izni Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlüğü Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu’ndan 28/07/2022 tarih ve 24/6 no.lu karar ile alınmıştır. Araştırma evreni, Türkiye’deki Selçuklu mutfağına ait ürünler üreten yiyecek içecek işletmeleridir. Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden ölçüt, maksimum çeşitlilik ve zincir örnekleme yöntemleri kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Araştırmanın amacı doğrultusunda Türkiye’de Selçuklu mutfağına ait uygulamalar sunan yiyecek içecek işletmeleri araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Araştırmanın hedefi doğrultusunda cevap aranan sorular aşağıda yer almaktadır:

- Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecekler işletmeye gelen misafirler tarafından biliniyor mu? Biliniyorsa bu yiyecekler nelerdir?
- İşletmenizde Selçuklu mutfağına ilişkin bir atmosfer (masa dekorasyonu, koltuk, sandalye vb.) yaratıyor musunuz? Bu atmosfer müşterileri tercihlerini etkiliyor mu?
- Selçuklu mutfağı yemeklerinin gelecek kuşaklara aktarımı için sizce neler yapılabilir?

· İşletmenizde Selçuklu mutfağına ait kaç çeşit yiyecek ve içecek vardır? Bu yemekler ve içecekler nelerdir?

Örneklem belirlemesi yaparken dikkat edilen nokta daha çok bilgiye ulaşmanın nasıl olacağı olmuştur. Ölçüt örnekleme doğrultusunda araştırmanın amacına uygun olduğu düşünülen işletmeler internetten ‘‘Selçuklu mutfağı’’ adıyla ön araştırma yapılarak çıkan sonuçlar incelenmiştir. Arama sonuçlarında çıkan yiyecek içecek işletmelerinin menü içerikleri incelenerek Selçuklu döneminde tüketilen yiyeceklerin bulunması durumunda işletmeler ile iletişime geçilerek Selçuklu mutfağı temasına sahip olup olmadıkları ya da Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecekleri sunup sunmadıkları bilgisi sağlanarak bu konseptte olan işletmelerle görüşme yapılmıştır. Yapılan ön araştırmada Selçuklu yiyecek ve içeceklerinin yaygın olarak sunulduğu şehir Konya olarak tespit edilmiştir. Bunun temel sebebi ise Selçuklu döneminde Konya ilinin başkent olarak kullanılmış olmasıdır. Dolayısıyla bu kentte Selçuklu kültürü etkileri daha fazladır. Maksimum çeşitlilik örnekleme doğrultusunda araştırma için bilgi sağlayabilecek kişiler ve kuruluşlarla iletişime geçilerek çeşitlilik oluşturulmuştur. Bu doğrultuda Selçuklu yemekleri sunmamasına rağmen Hacı Abdullah Lokantası yetkililerinden önemli bilgiler sağlanmıştır. Hacı Abdullah Lokantası yetkililerinin yönlendirmesi ile Kültür ve Turizm Bakanlığı’nda çalışmakta olan bir kişi ile görüşülerek Selçuklu mutfağı temasında işletme olup olmadığı literatür için detaylı bilgilerin nasıl sağlanacağı hakkında bilgi alınmıştır. Buradan elde edilen bilgiler doğrultusunda Nevin Halıcı ile de görüşülerek Selçuklu yiyecek ve içecekleri sunan bazı işletmelerin bilgileri sağlanmıştır. Zincir örnekleme tekniği ile araştırma yapılan konu üzerinde bilgisi olabilecek kişi ve kurumlarla iletişime geçilerek araştırma için örneklem sayısı arttırılmaya çalışılmıştır. Örneklem belirlemesinde bazı sınırlılıklarda söz konusu olmuştur. Selçuklu temasına sahip

işletmeler internet aracılığıyla tespiti yapılan, yiyecek sektöründe yer alan ve alandaki bazı kişilerin yönlendirmiş olduğu işletmelerle sınırlandırılmıştır. Ayrıca araştırma örnekleminde yer alan şehirlerinde içerisinde yer aldığı bölgede 6 Şubat 2023’te yaşanan büyük deprem felaketi de bazı restoranlarla görüşmenin mümkün olmaması sınırlılığını da ortaya çıkarmıştır. Araştırma kapsamında Türkiye Selçuklu mutfağına ait yiyecek sunan 17 işletme tespiti yapılmıştır. Örneklem yöntemleri, internet ön araştırması, sektörde yer alan kişilerin yönlendirmeleri doğrultusunda 17 işletmeye ulaşılmıştır. Sınırlılıklar nedeniyle bu kadar sayıya ulaşılabilmmiştir. Bu işletmelerden 5 tanesi çeşitli sebeplerle görüşmeye katılamamıştır. Geriye kalan 12 işletme ile görüşme gerçekleştirilmiştir. İşletmelerle yapılan görüşmeler 21.09.2022 ve 31.03.2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler, katılımcı istekleri doğrultusunda 9 işletme ile yüz yüze yapılırken 3 işletme ile çevrimiçi olarak gerçekleştirilmiştir.

Görüşme formu sorularının hazırlanmasında mevcut çalışmalar (Akay ve Sarıışık, 2015; Alparslan, 2021; Doğdubay, 2000; Ekinci, 2010; Hatipoğlu, 2014) kaynak olarak ele alınmış ve yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formunda sekiz bölüm bulunmakta ve 21 sorudan oluşmaktadır. Görüşme formu sırasıyla, demografik özellikler (yaş, cinsiyet, eğitim durumu vb.), işletmeler ile ilgili genel bilgiler (kuruluş yılı, işletmenin bulunduğu il/ilçe işletme kapasitesi), menü analizi ve menü planlaması, tedarik/satın alma, üretim, satış faaliyetleri, tanıtım faaliyetleri; ve Selçuklu mutfağına ilişkin sorular bölümlerinden oluşmaktadır. Görüşme formunda yer alan sorular alandaki 15 öğretim üyesi uzmanın görüşüne sunulacak geçerlilik sağlanmak istenmiştir. Görüşleri alınan uzmanların anket sorularına verdikleri öneri ve görüşler dikkate alınarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Araştırmanın analizinde elde edilen veriler doğrultusunda her

soru için temalar oluşturulmuştur. Görüşme yapılan katılımcılardan alınan cevaplar okunarak incelenmiş ve alt kodlar belirlenmiştir. Tespiti yapılan kodlar betimsel analiz tekniği ile incelenmiştir. Araştırmada güvenilirlik ve geçerlilik için katılımcıların verdikleri yanıtlardan alıntılara yer verilmiştir (Yılmaz ve Arslantaş, 2022). Araştırmadan elde edilen bulgular sistematik ve açık bir şekilde betimlenmiştir. Veriler, açıklanıp yorumlanarak sebep sonuç ilişkisi incelenmiştir. Çalışma verilerinin analizi Maxqda programı ile tema ve kodlar belirlenerek yapılmıştır. Araştırma kapsamında katılımcı yanıtları doğrultusunda frekans tabloları ve kod haritaları oluşturulmuştur (Mutlu ve Sandıkçı, 2022; Sevim ve Güner, 2021).

Çizelge 1

Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Mutfak Alanında Eğitim Alma	İşletme Pozisyonu
K1	Erkek	42	Lise	Yok/Alaylı	İşletme Sahibi
K2	Erkek	35	Üniversite	Var	İşletme Sahibi
K3	Erkek	45	Lise	Var/Usta Öğretici	Aşçıbaşı
K4	Erkek	27	Üniversite	Yok/Mutfak Deneyimi	İşletme Yetkilisi
K5	Erkek	45	Üniversite	Yok/Alaylı	İşletme Yöneticisi
K6	Erkek	39	Üniversite	Yok/Alaylı	İşletme Sahibi
K7	Erkek	38	Ortaokul	Yok/Alaylı	Aşçıbaşı
K8	Erkek	46	Ortaokul	Yok/Alaylı	Aşçıbaşı
K9	Erkek	45	İlkokul	Yok/Alaylı	Aşçıbaşı
K10	Kadın	30	Üniversite	Yok/Mutfak Deneyimi	Otel Müdürü
K11	Erkek	38	Lise	Yok/Servis Deneyimi	Şube Sorumlusu
K12	Erkek	40	Lise	Yok/Alaylı	İşletme Sahibi

İşletmelerin konumlarına ilişkin bilgilere göre Konya/Karatay, %58 oranıyla en çok işletmenin bulunduğu il ve ilçe olarak belirlenmiştir. İstanbul/Kadıköy %8, Konya/Selçuklu %8, İstanbul/Beşiktaş %8, Ankara/Siteler %8, Sakarya/Adapazarı %8 oranları ile ikinci sırada yer almaktadır. Selçuklu mutfağı dönemine ait sunulan yemeklerin, Konya ilinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinde yoğun olma nedeninin Selçuklu

Bulgular

Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler Çizelge 1’de yer almaktadır. Çizelge incelendiğinde 11 katılımcının erkek, 1 katılımcının kadın olduğu görülmektedir. Katılımcı yaşları 27 ve 46 arasındadır. Katılımcıların mutfak alanında eğitim alıp almama durumlarına bakıldığında 10 katılımcı eğitim almadığını ifade ederken, bu katılımcılar arasında yer alan 7 katılımcının uzun yıllar mutfakta alaylı olarak çalıştıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların işletmelerdeki pozisyonları incelendiğinde; işletme sahibi ve aşçıbaşı pozisyonlarının ön planda olduğu anlaşılmaktadır.

devletinin topraklar üzerindeki tarihi geçmişi olduğu düşünülmektedir. İşletmelere ait genel bilgiler doğrultusunda 6 işletmenin 1998 ve öncesinde, 6 işletmenin ise 2010 ve sonrasında kurulduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin sandalye sayılarına bakıldığında; 11 işletmenin 100 ve üzeri kapasiteye sahipken, 1 işletmenin 30 adet sandalye kapasitesine sahip olduğu belirlenmiştir.

“Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecekler menüde ne oranda yer almaktadır?” sorusuna ilişkin on kod belirlenmiştir. Buna göre “Tek çeşit” ve “Konya mutfağı var” kodlarının 2 kez (%16,7) tekrar ile en fazla tekrar eden kodlar olduğu belirlenmiştir. Diğer kodlar olan “%10”, “%20-30”, “Tamamı”, “Çoğunluğu”, “%30”, “%5”, “Bilmiyorum” ve “%50” kodlarının 1 kez (%8,3) tekrar ettiği tespit edilmiştir.

“Menüdeki yiyecekler arasında Selçuklu mutfağına ait en çok satılan ürününüz hangisidir?” sorusuna ilişkin on üç kod belirlenmiştir. Çizelge 2 incelendiğinde “Fırın (Tandır) kebabı”nın 7 kez (%29,2) tekrar ile en çok satılan birinci yemek, “Tirit”in 5 kez (%20,8) tekrar ile ikinci yemek, “Bamya çorbası”nın ise 2 kez (%8,3) tekrar ile üçüncü yemek olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 2

Menüde Selçuklu mutfağına ait en çok satılan ürüne ilişkin yanıtların dağılımı

Tema	Katılımcı Kodları	Tekrar Sıklığı
Menüde Selçuklu mutfağına ait en çok satılan ürün	Furun/Fırın (Tandır) kebabı	7
	Tirit	5
	Bamya çorbası	2
	Mevlevi etler	1
	Tava kebabı	1
	Tutmaç çorbası	1
	İrmik helvası	1
	Zerde tatlısı	1
	Dana kavurma	1
	Yayla çorbası	1
	Hays eşliğinde yumurta	1
	Keşkek	1
	Kuzu tandır	1

“İşletmenizde Selçuklu mutfağına ait kaç çeşit yiyecek ve içecek vardır? Bu yemekler ve içecekler nelerdir?” sorusuna ilişkin otuz yedi kod belirlenmiştir. Bu kodlar incelendiğinde katılımcı yanıtlarında en fazla tekrar eden yemeğin “Fırın Kebabı” olduğu 8 (%13,6) kez tekrar edilerek birinci sırada yer aldığı tespit edilmiştir. “Tirit” kodu 7 (%11,9) kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Bamya Çorbası” kodu 5 (%8,5) kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır. “Zerde Tatlısı” kodu 3 (%5,1) kez tekrar edilmiştir. “Höşmerim”, “Sac Arası Tatlısı” ve “Etli Pilav” kodlarının 2 (%3,4) kez tekrar edilirken; diğer kodlar olan “Kabak

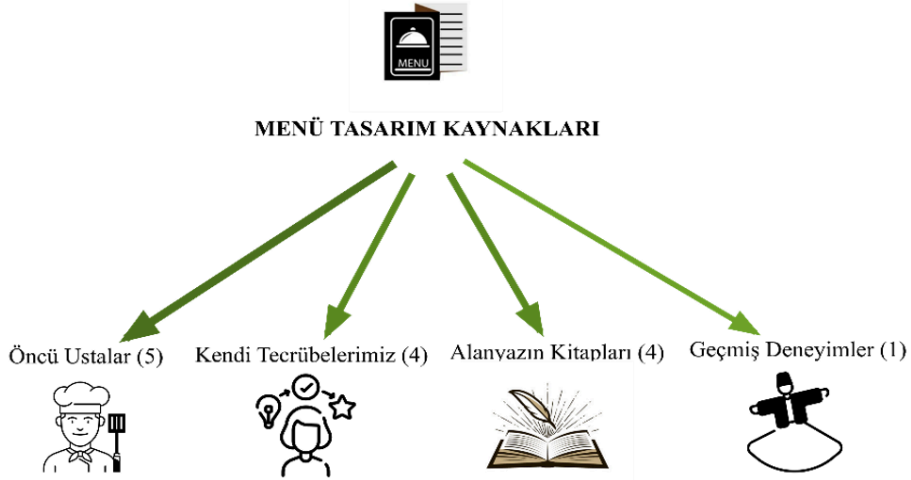
Kalye”, “Çömlek Kebabı”, “Keşkek”, “Sade Pilav”, “Şiş Kebap”, “Ciğer”, “Kuzu Tandır”, “Paça Çorbası”, “İşkembe Çorbası”, “Tarhana Çorbası”, “Etli Ekmek”, “Yayık Ayran”, “Tava Kebabı”, “Tutmaç Çorbası”, “Gül Şerbeti”, “Şükür Tabağı”, “Sirkençübin”, “Ekmek Kadayıfı”, “Ayva Tatlısı”, “Kabak Tatlısı”, “İrmik Helvası”, “Yayla Çorbası”, “Konya Düğün Pilavı”, “Hoşaf”, “Yaprak Sarma”, “Lahana Çorbası”, “Sebzeli Kebabı”, “Bildircin”, “Paluze” ve “Hays Eşliğinde Yumurta” kodlarının 1 (%1,7) kez tekrar edildiği tespit edilmiştir.

Çalışmada temalar ve kodlar arasındaki ilişkileri görselleştirmek amacıyla kod haritaları oluşturulmuştur. Burada araştırma doğrultusunda

elde edilen verilere ilişkin kod haritalarına yer verilmektedir.

Şekil 1

Menü tasarım kaynakları kod haritası

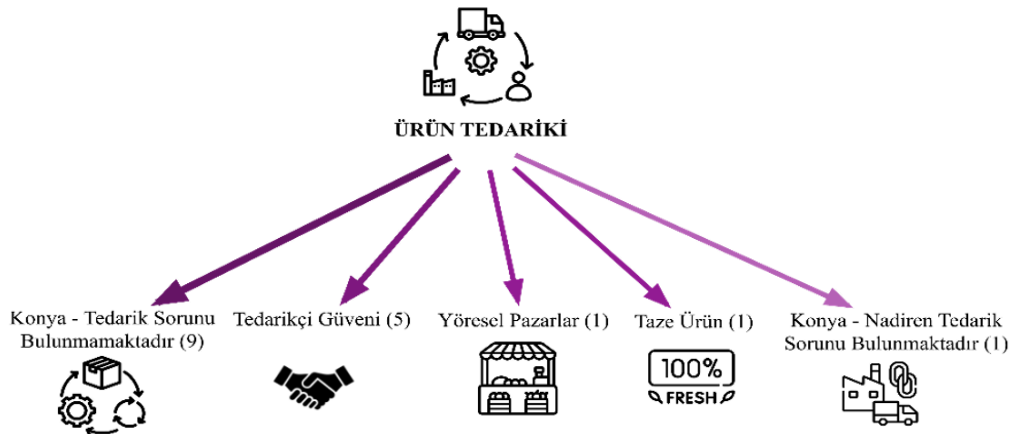


Menü tasarım kaynakları temasının oluşturulma amacı Selçuklu yemeklerine ilişkin menü hazırlarken hangi kaynakların kullanıldığını tespit etmektir. Menü tasarım kaynakları kod haritası Şekil 1’de yer almaktadır. İşletmelerin menülerini tasarlarken temel aldığı kaynaklar 4 kod altında toplanmıştır. Bunlardan “Öncü Ustalar” kodunun 5 kez tekrar edilerek ilk sırada yer al-

dığı görülmektedir. Bu koda ilişkin K4 işletme yetkilisi “Konya yöresine ait usta şeflerimizin bilgisine güvenip onlardan ilham alarak kendimiz bir şeyler katarak” ifadelerine değinmiştir. “Kendi Tecrübelerimiz” ve “Alanyazın Kitapları” kodlarının 4 kez tekrar edilerek ikinci sırada yer aldığı görülmektedir.

Şekil 2

Ürün tedariki kod haritası

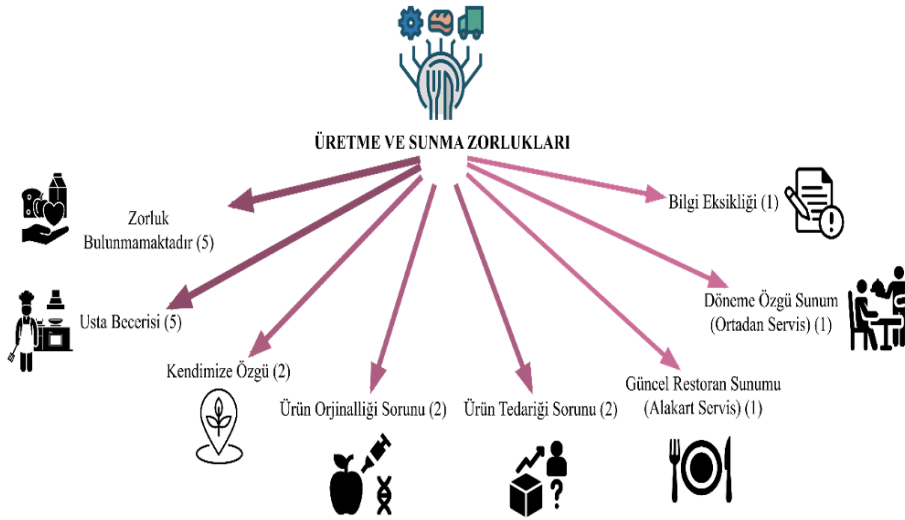


Ürün tedarik teması Selçuklu yemeklerinin hazırlanmasında kullanılan yiyeceklerin nereden temin edildiğini belirlemek amacıyla oluşturulmuştur. Ürün tedariki kod haritası Şekil 2’de yer almaktadır. “Konya-Tedarik Sorunu Bulunmamaktadır” kodunun 9 tekrar ile ilk sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Bu koda ilişkin K12 işletme yetkilisi “Selçukluların başkenti Konya’ımızda geçmişten günümüze kadar tarım ve hayvancılığın devam etmesi sebebiyle birçok

tedariki bölgemizden karşılamaktayız” ifadesine değinmiştir. Belirlenen bu kod işletmelerin ürünlerini Konya’dan temin ettiklerini ve tedarik sağlamada herhangi bir sorun olmadığını ifade etmektedir. “Tedarikçi Güveni” kodu 5 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Yöresel Pazarlar”, “Taze Ürün” ve “Konya-Nadiren Tedarik Sorunu Bulunmamaktadır” kodları 1 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 3

Üretim ve sunma zorlukları kod haritası

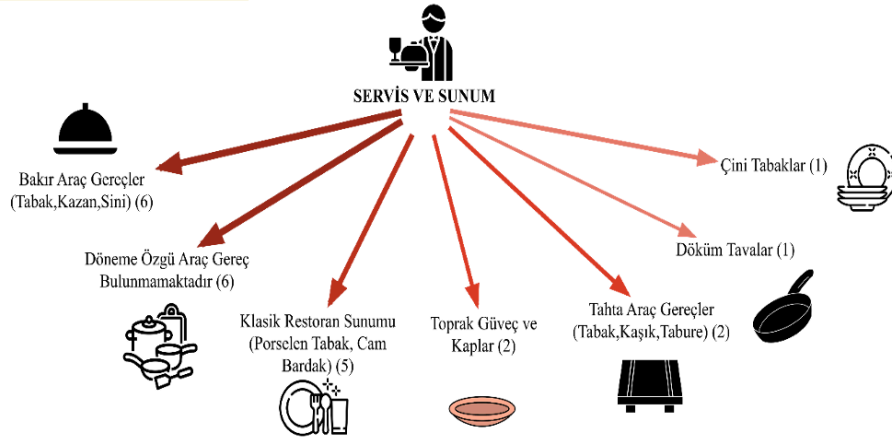


Üretim ve sunma zorlukları teması Selçuklu yemeklerini hazırlayıp sunarken işletmelerin zorluklarla karşılaşmış ve karşılaşmadığını, karşılaşıyorsa bu zorlukları tespit etmeyi amaçlamaktadır. Üretim ve sunma zorlukları kod haritası Şekil 3’de yer almaktadır. “Zorluk Bulunmamaktadır” ve “Usta Becerisi” kodları 5 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. “Zorluk Bulunmamaktadır” koduna ilişkin K3 işletme yetkilisi “İlk başlarda vardı ama şimdi yok çünkü reçeteleri oluşturduğum” ifadesini kul-

lanmıştır. “Usta Becerisi” koduna ilişkin K11 numaralı katılımcı “Usta iyiye sıkıntı yaşamayız” ifadesini kullanmıştır. Bu kod işletmede çalışan ustanın tecrübe ve deneyiminin önemli olduğunu göstermektedir. “Kendimize Özgü”, “Ürün Orjinalliği Sorunu” ve “Ürün Tedariği Sorunu” kodları 2 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Güncel Restoran Sunumu (Alakart Servis)”, “Döneme Özgü Sunum (Ortadan Servis)” ve “Bilgi Eksikliği” kodları 1 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 4

Servis ve sunum kod haritası

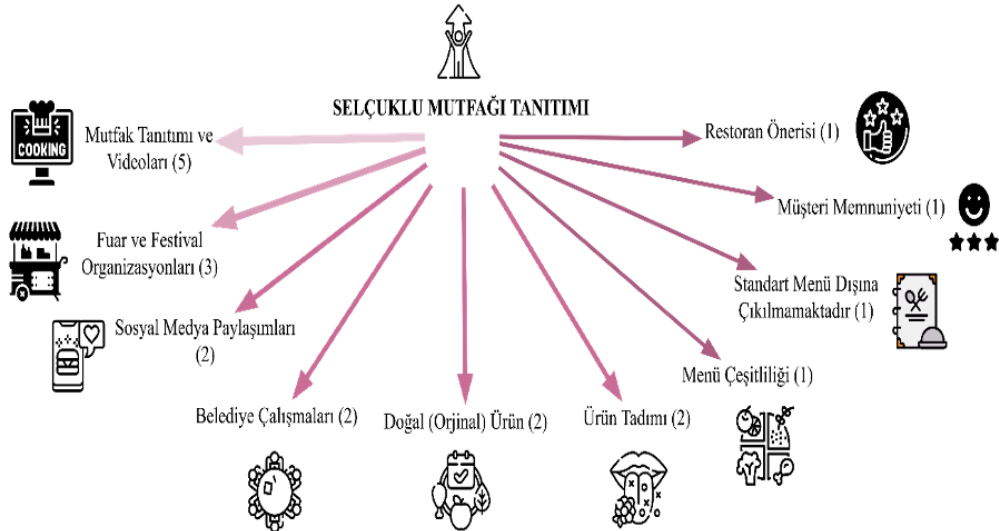


Servis ve sunum teması Selçuklu yemekleri sunulurken işletmelerde kullanılan araç gereçleri belirlemek amacıyla oluşturulmuştur. Servis ve sunum kod haritası Şekil 4’de yer almaktadır. “Bakır Araç Gereçler (Tabak, Kazan, Sini)” ve “Döneme Özgü Araç Gereç Bulunmamaktadır” kodları 6 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. “Bakır Araç Gereçler (Tabak, Kazan, Sini)” koduna ilişkin K4 işletme yetkilisi “Evet, bakır mutfak gereçleri kullanıyoruz. Ürünleri bakır kazanlarda pişiriyoruz” ifadelerine değinmiştir. “Döneme Özgü Araç Gereç

Bulunmamaktadır” koduna ilişkin K9 işletme yetkilisi “Döneme özgü araç kullanmıyoruz. Tepsiyle servis yapıyoruz. Ramazanlarda sadece servis arabası kullanıyoruz” ifadelerine değinmiştir. Bu kod işletmelerde Selçuklu dönemine özgü araç gereç kullanılmadığını göstermektedir. “Klasik Restoran Sunumu (Porselen Tabak, Cam Bardak)” kodu 5 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Toprak Güveç ve Kaplar” ve “Tahta Araç Gereçler (Tabak, Kaşık, Tabure)” kodları 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 5

Selçuklu mutfağı tanıtımı kod haritası



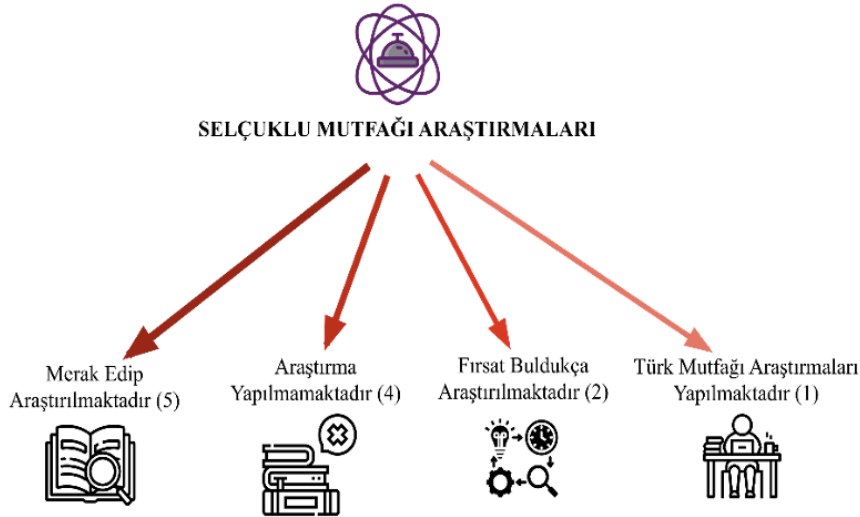
Selçuklu mutfağı tanıtımı teması Selçuklu mutfağı kültürünün tanıtılması için yapılması gerekenlerin tespit edilmesi için oluşturulmuştur. Selçuklu mutfağı tanıtımı kod haritası Şekil 5'te gösterilmektedir. "Mutfağı Tanıtımı ve Videoları" kodu 5 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. "Fuar ve Festival Organizasyonları" kodu 3 kez tekrar edilerek ikinci sırada yer almaktadır. "Fuar ve Festival Organizasyonları" koduna ilişkin K11 işletme yetkilisi "Mutfağı tanıtımı olarak hem buradaki fuarlar olsun hem diğer faaliyetler olsun en büyük reklam müşteridir" ifadesine değinmiştir. "Sosyal Medya Paylaşımları", "Belediye Çalışmaları", "Doğal (Orijinal) Ürün" ve "Ürün Tadımı" kodları 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Selçuklu yemeklerinin bilinirliği teması işletmeye gelen misafirler tarafından Selçuklu yemeklerinin bilinip bilinmediğini belirlemek için

oluşturulmuştur. Selçuklu yemekleri bilinirliğine ilişkin "Bilinmektedir" kodu 7 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. "Bilinmemektedir" koduna ilişkin K12 işletme yetkilisi "İşletmemiz 50 senedir faaliyet göstermektedir ve Türkiye çapında lezzete düşkün birçok insan tarafından bilinmektedir" ifadelerine değinmiştir. "Bilinmemektedir" kodu 5 kez tekrar edilerek ikinci sırada yer almaktadır. Bu koda ilişkin K10 numaralı katılımcı görüşleri ise şu şekildedir: "Misafirler tarafından tam olarak bilinmiyor. Biz anlatırsak biliyorlar". Selçuklu Mutfağı'nın bilinen yemekleri arasında "Fırın Kebabı", "Tirit" ve "Zerde Tatlısı" kodları 2 kez tekrar ederek birinci sırada, "Yayla Çorbası", "Etlili Pilav", "Konya Düğün Pilavı", "İrmik Helvası", "Sulu Yemekler", "Konya Yöresel Yemekleri", "Hoşaf", "Bamya Çorbası" ve "Mumbar Dolması" kodları 1 kez tekrar edilerek ikinci sırada yer almaktadır.

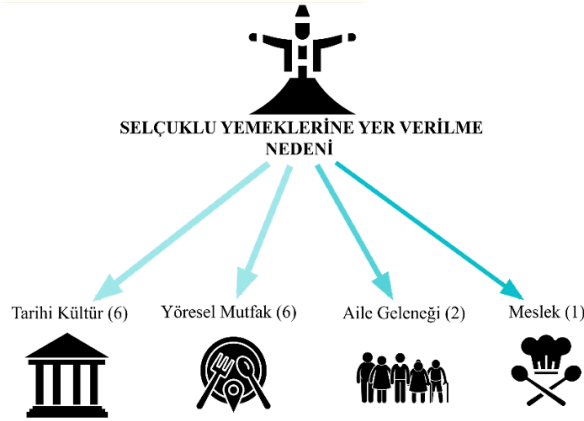
Şekil 6

Selçuklu mutfağı araştırmaları kod haritası



Selçuklu mutfağı araştırmaları teması, Selçuklu mutfağı hakkında araştırma yapılıp yapılmadığının belirlenmesi için oluşturulmuştur. Selçuklu mutfağı araştırmaları kod haritası Şekil 6'da yer almaktadır. Belirlenen kodlara bakıldığında "Merak Edip Araştırılmaktadır" kodu 5 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. Bu

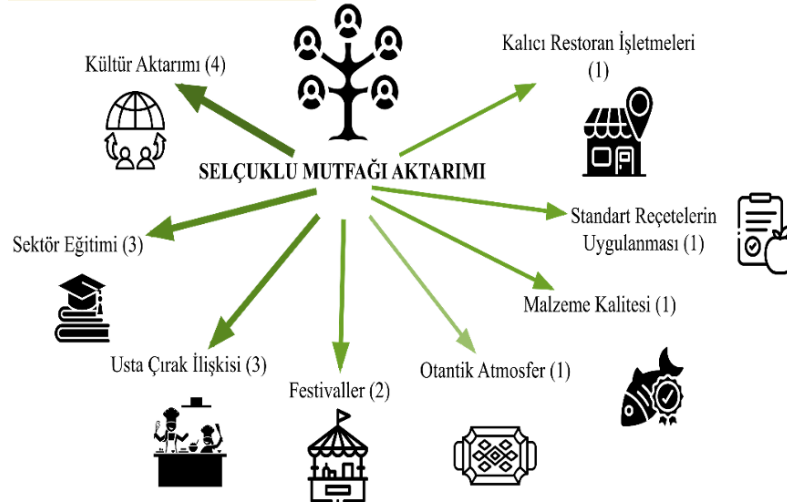
koda ilişkin K12 katılımcı görüşleri ise şu şekildedir: "Alanım haricinde olan yemek çeşitlerini de merak ediyor ve araştırıp deneyim sahibi oluyoruz". "Araştırma Yapılmamaktadır" kodu 4 kez tekrar edilerek ikinci sırada, "Fırsat Buldukça Araştırılmaktadır" kodu 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 7*Selçuklu yemeklerine yer verilme nedeni kod haritası*

Selçuklu yemeklerine işletmelerde niçin yer verildiğinin tespit edilmesi için bu tema oluşturulmuştur. Selçuklu yemeklerine yer verilme nedeni kod haritası Şekil 7’de yer almaktadır. “Tarihi Kültür” ve “Yöresel Mutfak” kodları 6 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. “Tarihi Kültür” koduna ilişkin K11 işletme yetkilisi “Tarihi kültürel neyimiz varsa onu sunacağız” ifadelerine değinmiştir. “Aile Geleneği” kodu 2 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Meslek” kodu 1 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Yiyecek içecek işletmelerinde Selçuklu mutfağı atmosferi yaratılıp yaratılmadığının tespit edil-

mesi için de 1 tema oluşturulmuştur. “Atmosfer Yaratılmakta ve Tercihleri Etkilemektedir” kodu 6 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. Bu koda ilişkin K10 katılımcı görüşleri ise şu şekildedir: “Evet, tercihleri etkiliyor çünkü bizde çok fazla Selçuklu çinisi Selçuklu dönemine ait bakırlar ve ürünler var. Bunlarla servis yaptığımızda misafirlerimiz memnun kalıyorlar”. “Atmosfer Yaratılmamaktadır” kodu 4 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Atmosfer Yaratılmakta Ama Tercihleri Etkilememektedir” kodu 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 8*Selçuklu mutfağı aktarımı kod haritası*

Selçuklu mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarımı için nelerin yapılması gerektiğinin belirlenmesi adına bu tema oluşturulmuştur. Selçuklu mutfağı aktarımı kod haritası Şekil 8’de yer almaktadır. Belirlenen kodlar incelendiğinde “*Kültür Aktarımı*” kodu 4 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. Bu koda ilişkin K12 işletme yetkilisi “*Bizden sonraki nesille bunları aktarıp, kültürümüzü gelenek ve göreneklerimizle onlara miras bırakarak*” ifadelerine değinmiştir. “*Sektör Eğitimi*” ve “*Usta Çırac İlişkisi*” kodları 3 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “*Festivaller*” kodu 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Tartışma

İşletmelerde sunulan yiyecek çeşitleri arasında çorba, ana yemek, kebab, tatlı ve içecek çeşitlerinin yer aldığı tespit edilmiştir. Şengül ve Türkay (2022) Selçuklu döneminde mutfakta tüketimi yapılan benzer yiyecek gruplarını sınıflandırmışlardır. Bu yemek grupları arasında çorbalar, et ve et ürünleri, tahıl ve baklagil yemekleri, sebze yemekleri ve tatlı çeşitleri yer almaktadır. Sınıflandırmadan da işletmelerde sunulan ürün grupları tespitinin benzer olduğu anlaşılmaktadır.

Türkiye Selçuklu mutfağı kültürünün işletmelerdeki sürdürülebilirliği konusunda endişeler bulunmaktadır. Türkiye Selçuklu mutfağının devamlılığı için eksik olan unsurlar arasında standart reçetelerin olmaması, bilgi eksikliği vb. durumlar kültür aktarımının eksik olduğunu göstermektedir. Yani dönemler arasında sürdürülebilirlik sağlanamamaktadır. Bu durum ise zamanla yiyecek ve içeceklerin unutulmasına ya da yapılaşmalarının değişmesine neden olmaktadır. Bu sorunların giderilmesi için sektörde görev alan çalışan ve yönetici eğitimine, usta çırac ilişkisine ve standart reçetelerin uygulanmasına ihtiyaç vardır. Çekal ve Doğan (2022) sürdürülebilir gastronomi üzerine yaptıkları çalışmalarında bölgelere özgü yemeklerin toplum yapısında yaşanan ekonomik, kültürel ve tekno-

lojik yeniliklerle birlikte zamanla değişerek ya da yok olarak unutulmaya başlandığını vurgulamaktadır. Yemek kültürünün devamlılığı için tariflerin kayıt altına alınarak standart reçetelerin oluşturulması gerektiği belirtilmektedir. Bu çalışmada da Selçuklu mutfağı yemeklerinin gelecek nesillere korunarak aktarılabilmesi için sürdürülebilirliğin sağlanarak standart reçetelerin oluşturulması gerektiği tespit edilmiştir.

Görüşme yapılan işletmelerin birçoğunun menüsünde Türkiye Selçuklu mutfağı yemekleri yer almasına rağmen, katılımcıların yemeklerin Türkiye Selçuklu kültürüne ait olması konusunda bilgi eksikliklerinin olduğu tespit edilmiştir. Bu konudaki yetersizliğin gastronominin ülke tanıtımında yeterli yer bulmamasının yanı sıra Türkiye Selçuklu kültürünün yeterince tanıtılmamış olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Bu eksikliklerin giderilmesi için yiyecek içecek işletmesi yetkililerinin ve devlet kamu kurum ve kuruluşlarının politikalarının bu alandaki çalışmalara ağırlık verecek şekilde düzenlenmesi gerekmektedir. Aydın, Keskin ve Aydemir (2021) Türk mutfağının bilinirliğindeki engeller üzerine yaptıkları çalışmalarında, Türk mutfağının bilinirliğinde tanıtım ve reklam yetersizliğinin en büyük engel olduğunu tespit etmişlerdir. Bu çalışma sonucuna benzer şekilde Türkiye Selçuklu mutfak kültürünün yeterli tanıtılmadığı tespit edilmiştir.

Türkiye Selçuklu mutfağı menülerinin analizi ve menülerin planlanması noktasında yiyecek içecek sektöründe alanyazın kitapları ve öncü ustalardan yararlanıldığı tespit edilmiştir. Menülerin tasarlanmasında geçmiş deneyim ve tecrübelerden faydalandığı anlaşılmaktadır. Türkiye Selçuklu mutfağı yiyeceklerinin üretim ve sunumunda bazı sorunlar olduğu belirlenmiştir. Bu sorunlar arasında ürünlerin orijinal üretimlerine ve bazı ürünlerin tedarikine ilişkin sıkıntılar yer almaktadır. Türkiye Selçuklu mutfağı yiyecek ve içeceklerinin işletmeye gelen misafirler tarafından bilinip bilinmediği ko-

nusunda bilinen yiyecek ve içecekler arasında çorba ve kebab ağırlıklı yiyeceklerin yer aldığı tespit edilmiştir. Özellikle fırın (tandır) kebabı, tirit, zerde tatlısı gibi yiyeceklerin ön planda olduğu anlaşılmıştır.

İşletmelerin Türkiye Selçuklu yemeklerine yer verme nedenleri arasında tarihi kültür ve yöresel mutfak anlayışlarının benimsenmesi ve aile geleneğine önem verilmesi bulunmaktadır. Bazı işletmeler Türkiye Selçuklu mutfağına ilişkin hiç atmosfer yaratmazken, bazılarında atmosfer yaratıldığı tespit edilmiştir. Ancak atmosfer yaratmadıklarını belirten bazı işletmelerde Türkiye Selçuklu kültürüne dair izler gözlemlenmiştir.

İşletmelerde Türkiye Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecek çeşit sayısı 37 olarak tespit edilmiştir. Tespit edilen bazı yiyeceklerin Türkiye Selçuklu mutfağı döneminde bu isimlerle tüketiminin olmadığı anlaşılmaktadır. Ancak farklı şekillerde yemeklerin hazırlanmasında benzer malzemelerin kullanımının söz konusu olabileceği düşünülmektedir. Bu durumda ise sentez mutfak kavramı ortaya çıkmaktadır. Örneğin kebablar Selçuklu döneminde tüketimi olan yiyecekler arasındadır. Uzunağaç (2014) Selçuklu yemek kültürü üzerine yaptığı çalışmada kebabların Anadolu öncesinde de bulunduğu ve farklı türlerde kebabların yapıldığını belirtmektedir. Candar (2019) Türkiye Selçuklu zamanında Anadolu'da Türk mutfak kültürü adlı çalışmada kebablara değinmektedir. Kebabların Orta Asya döneminde "söklüncü", Türkiye Selçuklu döneminde ise "biryandır" olarak ifade edildiğini belirtmektedir. Bu durumda çömlek kebabı, sebzeli kebabı, tava kebabı gibi kebabların günümüzde farklı mutfak kültürlerinin sentezi ile oluştuğu düşünülmektedir. Etli ekme, bamya çorbası, sac arası tatlısı, Konya düğün pilavı gibi yemekler yöresel yemekler olarak ön plana çıkmaktadır.

Sonuç

Elde edilen bulgulara göre Türkiye Selçuklu mutfağı temasında ve Selçuklu mutfağına dair yiyecek ve içecek sunan işletme sayısının oldukça sınırlı olduğu sonucuna varılmıştır. Bu durum Türkiye Selçuklu mutfağının devamlılığını ve gelecek nesillere aktarımını tehlikeye sokmaktadır. Araştırma sonucuna göre, Türkiye Selçuklu mutfak kültürünün yeterince bilinmediği görülmektedir. Bu nedenle bu konu üzerine araştırmalar yapılabilir. Bu alanda yapılan çalışmalar sadece yiyecek içecek işletmelerine yönelik değil tüketiciler üzerinde de gerçekleştirilebilir. Türkiye Selçuklu mutfak kültürü hakkında daha fazla bilgi elde edebilmek için alan yazın kitaplarından faydalanılmalıdır. Türkiye Selçuklu mutfağı yemeklerinin standart reçeteleri oluşturulmalıdır. Türkiye Selçuklu mutfağı temasında yiyecek içecek işletmeleri açılması teşvik edilmelidir. Gastronomi alanı için okullarda teorik ve uygulama eğitimlerine daha fazla önem verilmelidir. Türkiye Selçuklu kültürünün tanıtımının yapıldığı geleneksel fuarlar düzenlenmesi de önemli katkılar sağlayabilecektir.

Kaynakça

- Akay, A., Saruşık, M. (2015).** Restoran yöneticilerinin menü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları üzerine bir araştırma. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(12), 211–228.
- Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T. (2015).** Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33–52.
- Alparslan, A. (2021).** *Osmanlı saray mutfağı ve yiyecek-içecek işletmelerindeki uygulamalarına yönelik bir araştırma: İstanbul örneği* [Yüksek lisans tezi Sakarya Üniversitesi]. DS-pace@SUBÜ. <https://acikerisim.subu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.14002/812>
- Arlı, M. (1982).** *Türk mutfağına genel bir bakış*. Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Arman, A. (2011).** *Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği* [Yüksek lisans tezi Düzce Üniversitesi]. DSpace@Düzce <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/550456>
- Aydın, Ş., Keskin, E., Aydemir, D. A. (2021).** Türk mutfağının uluslararası bilinirliğindeki engeller ve aşçıların konu hakkındaki görüşleri. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 9 (1), 470–487.
- Bayram, S., Karabacak, A. H. (1981).** Sahib âta fahrü'd-Dîn ali'nin Konya, imaret ve Sivas Gök medrese vakfiyeleri. *Vakıflar Dergisi*, (13), 31–69.
- Beşirli, H. (2017).** *Yemek sosyolojisi: yiyeceklerle ve mutfağa sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınevi.
- Bilmez, E. (2022).** *Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşüncelerinin araştırılması: Bursa ili örneği* [Yüksek lisans tezi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. DSpace@NEVÜ <https://acikerisim.nevsehir.edu.tr/handle/20.500.11787/7891>
- Candar, H. (2019).** *Türkiye Selçukluları zamanı Anadolu'da Türk mutfak kültürü* [Yüksek lisans tezi Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Açık Bilim <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/374959>
- Cunbur, M. (1982).** *Mevlânâ'nın mesnevî'sinde ve dîvân-ı kebîr'inde yemekler*. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* içinde (31 Ekim-1 Kasım 1981). Konya
- Çeçen, A. (2021).** *Türk devletleri*. Akademisyen Eğitim Danışmanlık Yayıncılık.
- Çekal, N., Doğan, E. (2022).** Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49–60.
- Çeneli, İ. (1973-1975).** *Divan-ü Lügati'it Türk hayvan adları*. Türk Kültürü Araştırmaları.
- Çetinkaya, N. (2020).** Orta Asya'dan Selçuklu'ya Anadolu mutfağı. A. Akbaba., N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s. 125–137) Detay Yayıncılık.
- Demirgöl, F. (2018).** Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105–125.
- Doğdubay, M. (2000).** *Türkiye'de özellikli restoranlarda pazarlama sorunları ve çözüm önerileri (bir örnek uygulama)* [Yüksek lisans tezi Balıkesir Üniversitesi]. DSpace@Balıkesir <https://dspace.balikesir.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12462/1850>
- Doğdubay, M., Temizkan, P. (2019).** Toplumsal dönüşüm içerisinde gastronomi. Avcıkurt, C., Sarioğlan, M. (Ed.), *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* içinde (s. 17–30) Detay Yayıncılık.
- Ekinci, N. (2010).** *Otel işletmelerinde menü planlaması, menü fiyatlandırma yöntemleri ve İstanbul sürmeli otel uygulaması* [Yüksek lisans tezi Gazi Üniversitesi] DSpace@Gazi <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/568532>
- Eray, T. (2004).** Türkler'de at. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, (208), 24–29.
- Ersan, M. (2006).** Türkiye Selçuklularında devlet erkânının eğlence hayatı. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 21(1), 73–106.
- Ertamay, İ. S., İrigüler, F. (2020).** Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi. A. Akbaba., N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s.14-30) Detay Yayıncılık.
- Güler, S. (2010).** Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24–30.

- Güner, D., Sevim, B. (2021).** Tescil platformlarındaki gastronomik ürünler ve gastronomi festivallerindeki yeri (Kastamonu örneği). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 3092–3112.
- Hatipoğlu, A. (2014).** *Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi* [Doktora tezi Sakarya Üniversitesi]. DSpace@SAÜ <https://acikerisim.sakarya.edu.tr/handle/20.500.12619/77503>
- Kamış, M. D., Türk, O., İlhan, İ. (2016).** *Nevşehir yemeklerinin füzyon mutfağa uygunluğunun incelenmesi* [Sözlü sunum]. II. Uluslararası Nevşehir Tarih Ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir.
- Karamustafa, K. (2020).** *Yerelden küresele Türk mutfağı*. Detay Yayıncılık.
- Kasar, H. (2021).** Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359–378.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014).** Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14(3), 191–210.
- Koç, C. (2019).** *Selçuklu Anadolusu'nda gelenek ve görenekler* [Doktora tezi Marmara Üniversitesi]. DSpace@Marmara <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/222223>
- Koçak, M. E. (2020).** Türk kültüründe yağmalı toy: Timurlar örneği. (1370-1405). *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 153–169.
- Köymen, M. A. (1982).** *Selçuklular zamanında beslenme sistemi* [Sözlü sunum]. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981), Konya.
- Mevlânâ, C. R. (1992).** *Dîvân-ı Kebîr* (Gölpınarlı A. Çev.). Kültür Bakanlığı Yayınları
- Mil, B. (2019).** Kültürel sermaye birikimi olarak gastronomi. Avcıkurt, C., Sarioğlan, M. (Ed.), *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* içinde (s.35–45) Detay Yayıncılık.
- Mutlu, H., Sandıkçı, M. (2022).** Gastronomi envanteri oluşturulması: gastronomi şehri Afyonkarahisar örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 1168–1195.
- Oğuz, B. (2000).** *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri: 1 Giriş. Beslenme teknikleri*. Anadolu Aydınlanma Vakfı.
- Oral, M. Z. (2008).** Selçuklu devri yemekleri ve ekmekleri. M. Sabri Koz (Ed.), *Yemek kitabı tarih-halkbilim-edebiyat* içinde (s.18–34) Kitapevi Yayınları.
- Öngül, A. (2007).** *Selçuklular tarihi II. Anadolu Selçukluları ve beylikler*. Emek Matbaası.
- Özkaya, D. F., Cömert, M. (2017).** *Türk mutfağında yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Öztürk, M. (2007).** *Anadolu'ya Türk kimliğini veren, Anadolu'yu Türkleştiren ve Anadolu'ya Türk şuurunu yerleştiren Oğuz Türkleri*. Ledo Yayıncılık
- Roux, J. P. (2007).** *Türklerin tarihi*. Kabalcı Yayınları.
- Sabbağ, Ç., Boğan, E. (2019).** Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. M. Sarıışık., G. Özbay (Ed.), *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı* içinde (s. 3–10) Detay Yayıncılık.
- Saçıkaralı, M. (2015).** *Türk mutfak kültürümüzde aşurenin tarihsel süreci* [Yüksek lisans tezi Gaziantep Üniversitesi]. DSpace@Gaziantep <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/420683>
- Samancı, Ö. (2014).** Avrupa'da ve Türkiye'de yemek tarihçiliğine kısa bir bakış. Avcı, A., Erkoç, S., Otman, E. (Ed.), *Yemekte tarih var yemek kültürü ve tarihçiliği* içinde (s. 27–40)

Tarih Vakfı Yayınları.

Sarıbaşı, Ö., Öter, Z. (2020). Kültürel miras kapsamında gastronomi. A. Akbaba., N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s. 181–190) Detay Yayıncılık.

Sarioğlan, M., Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237–250.

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122–132.

Solmaz, Y., Altınır, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108–124.

Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve beylikler dönemi mutfağı. A. Bilgin., Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* içinde (s. 39–56) T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Şengül, S., Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık.

Şengül, S., Türkay, O. (2022). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık.

Telliođlu, İ. (2020). *Fethedilenlerin gözüyle Anadolu'nun fethi*. Bilgi Kültür Sanat Yayın.

Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. TC. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Turan, O. (2009). *Selçuklular tarihi ve Türk-İslâm medeniyeti*. Ötüken Neşriyat.

Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu'sunda beslenme ve yemek kültürü* [Yüksek lisans tezi Marmara Üniversitesi]. DSpace@Marmara <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/517071>

Yıldırım, A. Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. Baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, M., Arslantaş, C. (2022). İşletmelerde endüstri 4.0 farkındalığı ve işgücü üzerindeki etkileri: Yönetici görüşleri üzerine çoklu örnek olay çalışması. *Ardahan Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 139–147.