

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MUTFAK TASARIMI: OSMANLI İMPARATORLUĞU SARAY MUTFAĞI İLE GÜNÜMÜZ ENDÜSTRİYEL MUTFAK TASARIMLARININ KARŞILAŞTIRILMASI

From Past to Present Kitchen Design: A Comparison of Ottoman Empire Palace Kitchen and Modern Industrial Kitchen Designs

ÖĐr. Görevlisi Ünalcan KUTAL
Malatya Turgut Özal Üniversitesi
E-posta: unalcan.kutal@ozal.edu.tr
Orcid ID: 0000-0002-1268-0950

Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM
Necmettin Erbakan Üniversitesi
Eposta: yilmazsecim@gmail.com
Orcid ID: 0000-0002-9112-7650

Öz

Türkiye birçok medeniyete ev sahipliği yapmıŐtır. Bu medeniyetlerin etkileşimleri ve kültürel özellikleri günümüze kadar kısmen gelmeyi başarmasına rağmen, mutfak kültürlerinin izlerini hala görmek mümkündür. Tarihi süreç içerisinde Türkiye’de yaşayan medeniyetlerin mutfak tasarım kültürlerine rastlamak mümkündür. Bu noktadan hareketle yapılan araştırmanın amacı, Osmanlı saray mutfağı dizaynı ile günümüz mutfak dizaynının karşılaŐtırılmasıdır. Yapılan araştırmanın sonucuna göre, Osmanlı mutfak dizaynı ile günümüz mutfak dizaynı arasında belirgin farkların olduğu tespit edilmiştir. Osmanlı mutfaklarının büyüklüğü, işlevselliği ve göze çarparken günümüz mutfaklarında minimalizm ve modern teknolojinin kullanımı ön plana çıkmaktadır. Ayrıca Osmanlı mutfaklarında zengin malzeme kullanımı günümüz mutfaklarına kıyasla daha ön plana çıkmaktadır. Genel olarak her iki mutfağında günün koşulları ve şartlarına uygun olarak şekillendirildiği tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Osmanlı, Mutfak Kültürü, Mutfak Dizaynı

Abstract

Turkey has been home to many civilizations. Although the interactions and cultural characteristics of these civilizations have partially managed to come down to the present day, it is still possible to see traces of their culinary cultures. It is possible to come across the kitchen design cultures of the civilizations living in Turkey within the historical process. Based on this point, the purpose of the research is to compare the Ottoman palace kitchen design with today's kitchen design. According to the results of the research, it has been determined that there are significant differences between the Ottoman kitchen design and today's kitchen design. Dec. While the size, functionality

and attention of Ottoman kitchens stand out, minimalism and the use of modern technology come to the fore in today's kitchens. In addition, the use of rich materials in Ottoman kitchens is more prominent compared to today's kitchens. In general, it has been found that both kitchens are shaped in accordance with the conditions and conditions of the day.

Key words: Ottoman, Kitchen Culture, Kitchen Design

Giriş

Beslenme, toplumların yaşamlarını idame ettirebilmesi için en temel gereksinimdir. Toplumların beslenmesi coğrafi konum ve din gibi etmenlerden dolayı farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar zengin mutfak kültürlerini de beraberinde getirmektedir. Türklerin yaşamış oldukları coğrafya, konumu dolayısıyla birçok kültüre ev sahipliği yaptığından dolayı diğer kültürlerin mutfaklarıyla sentezlediği görülmektedir (Orgun, 1982, s. 139). Osmanlı döneminde kullanılan diğer medeniyetlerin kullandıkları birçok farklı ürün mutfaklarında yerini almış ve bu ürünleri ustalıklı kullanmayı başarmışlardır. Bu sebeple Türk mutfağı dünya üzerinden en zengin mutfaklar arasından gösterilmektedir. Türk mutfak kültürünün tam anlamıyla anlaşılması için Osmanlı mutfağının bilinmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu 1299 yılından 19. yüzyıla kadar 700 yıllık saltanatı boyunca birçok ülkeye komşu olmuş ve birçok medeniyeti bünyesinde barındırmıştır. Osmanlı İmparatorluğunda saray mutfağında Türk kültürünün ve İslam dininin etkileri görülmektedir. (Akbaş & Özdemir, 2012, s. 103). Osmanlı İmparatorluğunun İstanbul'u fethetmesiyle birçok değişim yaşanırken mutfak alanında da önemli değişimler yaşanmıştır. Yaşanılan bu değişimden sonra mutfakların alanları genişletilmiş üretim kapasiteleri arttırılmış olup gayrimüslimler için de yiyecek ve içecek yardımlarında bulunulmuştur. Fatih döneminde mutfak alanında yaşanan değişimlerden birisi de çoğunlukla tahıl, et, süt ve süt ürünlerinin tüketildiği ve sağlıklı ürünlerin üretildiği mutfaklar ortaya çıkmıştır (Olğaç, 2020). Osmanlı İmparatorluğunda mutfak alanında yaşanan bu değişimler ışığında Osmanlı mutfak kültürünü tam anlamıyla kavramak ve anlayabilmek için sadece pişirme tekniklerini değil, üretim yapılan alanların bilinmesi, kullanılmış olan alet-ekipman ve mutfakta uygulanan hiyerarşik düzenin de bilinmesi gerekmektedir. Bu çalışma kapsamında da Osmanlı mutfaklarının günümüz mutfaklarıyla karşılaştırılması amaçlanmaktadır.

Araştırmanın Yöntemi

Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Osmanlı mutfak kültürü, Mevlevilik, Osmanlı, Cumhuriyet ve günümüz mutfak hiyerarşisi, Osmanlı döneminde kullanılan mutfak ekipmanları, Osmanlı dönemindeki mutfak kısımları gibi bilgiler doküman analizi yöntemi ile derlenmiştir. Bu çalışma, Osmanlı dönemi mutfak kısımları ve günümüz mutfak kısımlarının araştırıldığı bir çalışmadır. Yapılan doküman analizleri sonrasında elde edilen veriler doğrultusunda Osmanlı mutfak kısımları ve günümüz mutfak kısımları karşılaştırılarak sunulmuştur.

Osmanlı Mutfak Kültürü

Osmanlı mutfak kültürü, imparatorluğun kuruluşunun ilk zamanlarından itibaren Anadolu mutfak kültürünün sürekli yenilenmesiyle oluşmuştur. Bu mutfak kültürünün temelleri öncelikle Türk mutfak geleneğine ve İslami anlayışa dayanmaktadır (Şavkay, 2000, s. 82). Anadolu halklarının beslenme alışkanlıklarına ek olarak seferler ile Anadolu'ya getirilen ürünlerde Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir (Sezgin & Durmaz, 2019, s. 1499-1518). Osmanlı imparatorluğunun 6 asır boyunca genişlemek için uygulanan politikalar neticesinde birçok kültür ile etkileşimde bulunduğu ve yaşadığı coğrafyadaki yemek kültürünün de oldukça geniş ve kapsamlı olduğu bilinmektedir (Baysal, 2012, s. 123-150). Osmanlı dönemindeki mutfak kültürü sadece o dönemin mutfak kültür özelliklerini kapsamayıp kendinden önceki dönemlere ait mutfak kültürlerini de kendi mutfak kültürlerine entegre eden sentez bir mutfak olarak nitelendirilmektedir. Bu mutfak kültürleri ise Ege, Balkanlar, Suriye-Lübnan, Kafkaslar ve Anadolu mutfak kültürüdür (Yerasimos, 2014, s. 46). Osmanlı mutfak kültürünün imparatorluğun yıkılmasına rağmen hala varlığını koruyabilmesi birçok mutfak kültürüyle bütünleşmiş iç içe geçmesi ile ilintilidir (Özdoğan & Özdoğan, 2020, s. 138-152).

Osmanlı imparatorluğunun geniş coğrafyaya hâkim olması mutfak kültürünün de lezzet, malzeme, yemek çeşitliliği ve pişirme teknikleri açısından zenginleşmesine olanak sağlamıştır (Saman, 2016). Osmanlı imparatorluğunun 14. ve 15. yüzyıllar arasında Türk mutfağı gelişme gösterirken 16.ve 17. yüzyıllar arasında dünyanın en iyi mutfakları arasında yer almıştır (Kızıldemir ve diğerleri, 2014, s. 198-201). Osmanlı mutfağı 15. yüzyılda yemek çeşitliliği olarak az ve sade yemekler, 16. yüzyılda ise yemek çeşitliliği açısından en gösterişli dönemleri yaşanmıştır (Sezgin & Durmaz, 2019, s. 1499-1518). Osmanlı mutfak kültürünün eskiye dayanması ve çok uluslu olması, Türk mutfak kültürünün en gösterişli çağının Osmanlı döneminde yaşanmasına olanak sağlamıştır (Kızıldemir ve diğerleri, 2014, s. 198-201). İmparatorluk özellikle 17. ve 18. yüzyıllarda en şatafatlı dönemini yaşamıştır. Fakat 19. yüzyılda imparatorluğun düşüş evrelerinde fakirleşme sürecine girmesi Türk mutfak kültürünü de etkilemiştir (Gürsoy, 2013, s. 121-123).

İstanbul'un fethedilmesiyle saraydaki yemeklerde büyük değişiklikler yaşandığı bilinmektedir. Bu dönem de Fatih Kanunnamesi ile Osmanlılar ilk defa yeme-içme kuralları ile karşılaşmış ve uygulamaya başlamışlardır. Fatih döneminde yemeğin çeşitliliğinin bol olmasından ziyade sade ve doyuruculuğu yüksek yemeklere önem verilmiştir (Sezgin & Durmaz, 2019, s. 1499-1518). O dönemde saraydaki görevlilere verilen yemek çeşitleri lahana çorbası, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, baklava, pekmezli yoğurt tatlısı, ayran ve şerbet olduğu görülmüştür. 19. yüzyılda batılılar ile ilişkilerin gelişmesiyle Osmanlı mutfak kültürü Avrupa'dan etkilenmeye başlamıştır (Gürsoy, 2013, s. 124-127).

Osmanlı Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar

Saray mutfaklarında ve onlara bağlı mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler o dönemdeki mutfak defterlerinde belirtilenlerle sınırlıdır. Bu nedenle 15. yüzyıldan 17.yüzyıla kadar olan zaman aralığında kullanılan araç ve gereçlerin mutfağın hangi

birimine ait olduğu kesin olarak tespit edilememektedir. Mutfaklarda kullanılan gereçlerin materyalleri ve hammaddeleri incelediğinde bakır, tunç, pirinç, platin gibi materyaller ve çeşitli ağaçlar, kemik, taş, toprak, demir gibi hammaddeler kullanılarak mutfak araç ve gereçleri yapılmıştır (Bilgin & Samancı , 2015, s. 283-305).

Osmanlı saray mutfaklarında yemeklerin pişirilmesinde ocak, fırın, mangal yakıt olarak da odun ve kömür kullanılmıştır. Mutfaklarda kullanılan ocaklarda büyük tencereler veya kazanlar kullanarak sacayağı üzerinde yemek pişirildiği belirtilmiştir. Mangallarda ise ağır ateşte pişmesi gereken pilav, yahni gibi yemekler pişirilmiştir. 19.yüzyılın sonlarında Osmanlı saray mutfaklarına Amerika menşeli modern kuzine ve fırın getirildiği tahmin edilmektedir (Hatipoğlu & Batman, 2014). Bu düşüncenin sebebi ise 19. yüzyılın sonlarına kadar olan süre zarfındaki saray mutfaklarında fırın, ocak ve mangal haricinde modern ocak ya da kuzine kullanıldığına dair bir kanıtın bulunmamasıdır. Saray mutfaklarında hem yemek pişirilmesinde hem de zaman zaman sunumda tencere, sahan ve kazan gibi bakırdan üretilen kaplar kullanılırdı. Kullanılan bazı bakır kaplar ve kullanım amaçları incelendiğinde, tepsiler yumurta ve yağ kızartmak için, helvahane adı verilen kapaklı altı yuvarlak tencereler helva yapımı için, lengerler kuzu, kebab ve pilav için, tavalar mücver, balık, börek, baklava ve kadayıf için, cezve, ibrik ve güğüm kahve pişirilmesi için kullanılmıştır. Mutfakta kullanılan diğer bakır mutfak gereçleri de tencereler, sahanlar, kazanlar, tavalar, çorba tasları, tepsi, sini ve sefer taslarının olduğu görülmüştür (Ak, 2015, s. 63-66).

Saray mutfağında kullanılan bıçaklar incelendiğinde, aşçı bıçağı, kurban bıçağı, kilerci bıçağı ve mutfak bıçağı olarak adlandırılan bıçakların olduğu görülmüştür. Etin parçalanması ve işlenmesi gerçekleştirilen mutfak kısımlarında kullanılan kesici aletler ise kemik satırı, küçük satır, et satırı, kıyma satırı ve kıyma tahtasıdır. Sulu yemeklerin pişirilmesinde kullanılan kepçeler ve süzmek için kullanılan kevgirlerinde çeşitlerinin bakır kevgir ve kepçe, lokma kevgiri, reçel kevgiri, tahta kepçe ve çorba kepçe olduğu görülmüştür. Ezme işlemleri için ise tahta, tunç ve mermer havanların kullanılırdı (Samancı & Bilgin, 2008, s. 307- 329).

Tablo 1.Osmanlı Mutfağında Kullanılan Araç Gereçler (Samancı & Bilgin, 2008, s. 307-329)

Osmanlı Mutfağında Kullanılan Araç Gereçler	
Fırın ve Ocak Aletleri: <ul style="list-style-type: none">• Alev-i maga• Ateş küreği• Balta• Demir kürek• Izgara• Kalbur-ı kömür• Kebab ayağı• Kebab- şiş• Kefgir-i ateş Kiremid kürek	Kesmek, ezmek ve karıştırmak için kullanılan mutfak aletleri: <ul style="list-style-type: none">• Aşçı bıçağı• Bıçak• Bıçak-i tabh (yemek bıçağı)• Çorba kepçesi• Dibek• Et satırı• Kahve değirmeni• Kepçe• Kevgir

<ul style="list-style-type: none">• Kürek-i külhan• Mangal• Nuhass kahve mangali• Nuhass mangal• Saç ayağı• Sac mangal	<ul style="list-style-type: none">• Kevgiri lokmacı• Kiler bıçağı, kilerci bıçağı Kurban bıçağı• Reçel kevgiri• Sagir satırlı (küçük satır)• Satır-ı kemik• Satır kıyma• Tunç havan
<p>Bakır mutfak araç ve gereçleri:</p> <ul style="list-style-type: none">• Baklava tepsisi• Balık tabesi (tavası)• Börek sinisi• Tepsi çeşitleri• Cezve• Çorba tasi ma' kapak• Ekmek kadayıfı kapağı• Helvahane kapaklı• Kahve güğümü, ibriği ve tavası• Karavana• Kazgan• Kebap lenger• Pilav tenceresi• Sac tabe• Sahan kapaklı• Tencere kapaklı• Yağ güğümü• Yumurta tabesi (tavası) kulplu• Salata tabağı• Sağ yağ tavası	<p>Modern yeni mutfak aletleri (1880'li yıllarından sonra)</p> <ul style="list-style-type: none">• Balık kâğıdı• Cedid kantar• Çay ibriği Çukolata ibriği• Dondurma kâğıdı Elmasiye kalıbı• Francala kalıbı• Limon rendesi• Maden kenarlı battal tepsi• Marmid• Nuhass (Bakır) kasarole kapaklı• Nuhass (Bakır) kaserol• Nuhass (Bakır) kaserol tabesi• Nuhass (Bakır) kaserol tavası kapaklı• Nuhass (Bakır) marmit kapaklı• Nuhass (Bakır) omlet tavası• Nuhass (Bakır) semaver• Nuhass (Bakır) soğuk et kalıbı• Nuhass (Bakır) vidalı kapaklı fırın kalıbı• Şeker kaserolası• Şekerlemeci kâğıdı• Vasat sagir maden kenarlı tepsi

Dönemsel Olarak Mutfak Hiyerarşisinde Kullanılan İfadeler

Mevlevilik Dönemi Mutfak Hiyerarşisi

Türk mutfağında bilinen ilk mutfak çalışma kuralları Mevlevilik döneminde ortaya çıkmıştır (Azsöz, 2016, s. 31-44). Mevlevilik dönemindeki mutfak hiyerarşisi tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Mevlevilik Dönemi Mutfak Hiyerarşisi (Şafak, 2017, s. 71-75)

Aşçı Dede: Dönemin mutfak yönetiminden sorumlu olan kişidir.
Kazancı Dede: Aşçı Dede'nin vekili olan kişidir. Aynı zamanda Tekke zabitanı olarak mutfağı ve acemi Mevlevileri yönettiği bilinmektedir.
Halife Dede: Mutfakta yeni olan Mevlevilere yol gösteren ve eğiten kişiler olarak bilinmektedir.
Dışarı Meydancısı: Şeyhin veya aşçıbaşının emirlerini hücrelerdeki dervişlere bildiren kişidir.
Çamaşırıcı: Çamaşırların yıkanmasını sağlayan kişidir.
Abrizci: Şadırvan, hela ve muslukların temizliğini sağlayan kişidir.
Şerbetçi: Çilesini tamamlayan ve hücre sahibi olacak olan dedelerin merasim şerbetlerini yapan kişidir. Aynı zamanda mutfağa gelen ziyaretçi dedelere şerbet yapıp sunduğu bilinmektedir.
Bulaşıkçı: Bulaşıkların yıkanmasını sağlayan kişidir.
Dolapçı: Dolapların ve kapların temizliğini ve kapların kalaylanmasını kontrol eden kişidir.
Pazarcı: Alınması gereken malzemeleri sabahları zembille pazara giderek temin eden kişidir.
Somatçı: Sofrayı hazırlayan ve kaldıran kişidir.
İçeri Meydancısı: Dervişlere, dedelere ve ziyaretçiler kahve hazırlayan ve sunan kişi olarak bilinmektedir.
İçeri Kandilcisi: Mutfaktaki kandillerin temizliği ile sorumlu olan kişidir.
Tahmişçi: Dergâhın, kahvesini kavurduktan sonra dövüp toz haline getiren kişidir.
Yatakçı: Yatakları hazırlayan ve kaldıran kişilerdir.
Dışarı Kandilcisi: Mutfağın dışındaki kandilleri yakmakla yükümlü olan kişidir.
Süpürgeci: Mutfağın ve etrafın süpürmesiyle yükümlü olan kişidir.
Çerağçı: Mutfağın şamdanların bakımından sorumlu olan kişidir.
Ayakçı: Ayak işleri olarak adlandırılan getir- götür işlerine bakan kişidir. Mutfağa yeni gelenlerin bu görev ile başladıkları bilinmektedir.

Osmanlı Dönemi Mutfak Hiyerarşisi

Tablo 2. Osmanlı Dönemi Mutfak Hiyerarşisi (Özdoğan & Özdoğan, 2020, s. 138-152)

Kilerci başı: Tüm mutfak görevlilerinin yöneticisi ve sorumlusu olan kişidir.
Matbah-ı Amire Emîni: Mutfakların yeme-içmenin sağlanması ve tedarik edilen erzakların dağıtımının düzenlenmesini sağlayan kişidir. Aynı zamanda mutfağın gelir giderlerini hesapladığı bilinmektedir.
Matbah-ı Amire Kâtibi: Saray mutfağının tedarik ve gelir gider işlerinin kayıt altına alan ve kontrol eden kişidir.
Ser- Tabbahin-i Hassa: Has mutfaktaki aşçbaşı olarak tüm mutfak çalışanlarının yöneticisi olan kişidir. Aynı zamanda üretilen yemeklerin kontrolü, tüm maaş ve kıyafetlerin teslim alıp dağıtılması, mutfak ve servis malzemelerinin kontrolünü yaptığı bilinmektedir.
Helvacıyan-ı Hassa: Saray mutfağında macun, şurup, reçel, helva gibi tatlıları hazırlanması ile sorumlu olan kişidir. Aynı Hekimbaşının şifalı bitkiler ile hazırladığı reçeteleri hazırlayarak ilaç yapılan Helvahane bölümünün yöneticisi olarak görev yapan kişidir.
Habbazin-i Hassa: Çeşitli ekmeklerin, simitlerin ve böreklerin yapıldığı fırının işlerini ve personeli yöneten kişidir. Aynı zamanda birinci kalite olarak üretilen Has ekmek yapımından sorumlu yöneticidir.
Habbazin-i Fodula: Harci fırından sorumlu olan yöneticidir. İkinci kalite ekmek olan fodula ekmeğin üretiminden sorumlu kişidir.
Kuşçubaşı: Kuşhane mutfağında görev yapan mutfak şefidir.
Serçini: Kuşhane mutfağında baş aşçı olarak görev yapan kişidir. Aynı zamanda padişahın sofrasında ve elçi kabullerinde kullanılan porselen yemek takımlarından da sorumlu olduğu bilinmektedir.
Üstüdan-ı Matbah-ı Has: Has mutfakta usta aşçılık yapan kişidir.
Çaşnigirbaşı (Zevvakın-i Hassa): Padişahın yemeklerini denetleyen kişidir. Çaşnigirbaşı gözetimindeki diğer çaşnigirlerle yemekleri padişahın sofrasına götürür ve tadarak padişahın zehirlenme tehlikesini önlemekle yükümlü olduğu bilinmektedir.
Fodlacı: Sarayda pide yapan kişidir.
Bölükbaşı: Ordu düzeninde örgütlenen Osmanlı mutfak hiyerarşisi bölükler şeklinde hizmet veriyordu. Ocak başı, hamurcu, pilavcı, kasaplar, kebabçı, balıkçı, simitçiler, buzcular ve karcılar, kalaycılar, yoğurtçu ve sütçüler, buğday döğücüler, mumcular, sakalar ve kilerciler

olarak hizmet veren grupları yöneten bölükten sorumlu olan kişidir. Günümüz mutfak hiyerarşisinde kısım şefine denk gelir.

Sakalar: Saraya su taşımakla görevli kişidir.

Tablakâr: Tabla içinde yemek taşıyan kişidir. Günümüzde servis görevlisine denk gelir.

Kalfakar (Halifegan): Usta aşçıların yardımcısı olarak görev yapan kişidir. Günümüzde kısımlarda görev yapan aşçılara denk gelir.

Şagirt (Şakird)ler: Aşçı çırağı olarak görev yapan kişidir.

Kendüm Küban: Buğday Döğücülüğü yapan kişidir.

Cumhuriyet Dönemi Mutfak Hiyerarşisi

Tablo 3. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Hiyerarşisi (Eraslan, 2017, s. 83-87)

Şef Aşçı: Üretilen yiyeceklerin belli bir standartta hazırlanmasının, mutfak organizasyonunun ve yönetiminin sağlanmasından sorumlu kişidir.

Şef Aşçı Yardımcısı: Şef aşçı ile koordinasyonlu bir şekilde çalışarak mutfağın fiziki operasyonlarında sorumlu olan kişidir.

Kısım Şefleri: Kendi kısımlarının üretiminden ve denetiminden sorumlu olan kişidir. Mutfaktaki her bir kısım için farklı kısım şefi bulunmaktadır.

Şef Sosisyer: Kırmızı ve beyaz etlerden hazırlanan yemeklerle ve bu yemeklerin yanında sunulan garnitürlerin hazırlanmasından sorumlu kişidir.

Balık Şefi: Sıcak balık yemeklerinin ve bu yemeklere uygun sosların ve garnitürlerin hazırlanmasından sorumlu kişidir.

Izgara Şefi: Izgarada pişirilen tüm ürünlerin ve rosto etlerin hazırlanmasından sorumlu kişidir.

Sebze Şefi: Izgara ve tavada pişirilen sebzeler hariç bütün sebzelerin hazırlanıp pişirilmesinden sorumlu kişidir.

Çorba Şefi: Sıcak çorbaların hazırlanıp pişirilmesinden sorumlu kişidir.

Soğuk Şefi: Soğuk büfenin, soğuk ordövrlerin, soğuk sosların, salataların ve sandviçlerin hazırlanmasından sorumlu kişidir.

Pasta Şefi: Sıcak ve soğuk tatlıların, sosların ve ekmek çeşitlerinin hazırlanıp pişirilmesinden sorumlu kişidir.

Kasaphane Şefi: Tüm et ürünlerinin kesilip, parçalanmasından aynı zamanda hazırlanan etlerin kalitelerine sınıflandırılmasından sorumlu kişidir.

Kahvaltı Şefi: Sabah kahvaltısında sunulan reçel ve marmelatların hazırlanması, sıcak kahvaltı çeşitlerinin pişirilmesi ve kahvaltı büfesinin hazırlanmasından sorumlu olan kişidir.

Aşçılar: Hizmet verdikleri kısımlarda üretilen yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesinden sorumlu kişidir. Aynı zamanda kısım şeflerinin yardımcısıdır.

Aşçı Yardımcıları (Komiler): Bağlı oldukları kısımlarda aşçıların hazırladığı yemeklerin mise en place' sında ve hazırlanmasında yardımcı olan kişilerdir.

Yamaklar (Stajyerler): Mutfaktaki getir- götür işlerinin yapılmasından sorumlu kişidir.

Bulaşıkçılar: Üretimden ve servisten çıkan bulaşıkların yıkanmasından sorumlu kişidir.

Meydancılar: Mutfağın ve çevresinin temizliğinden sorumlu kişidir.

Osmanlı Mutfak Bölümleri ve Özellikleri

Osmanlı saraylarının mutfak bölümleri, muhteşem bir düzen ve karmaşık bir yapıyla dikkat çekmektedir. Bu mutfaklar, sadece yemek hazırlama işlevini yerine getirmekle kalmaz, aynı zamanda birçok farklı süreci de içermektedir. Osmanlı saraylarında mutfak bölümleri genellikle üç ana kısımdan oluşurdu. Pişirme bölümü, çeşitli yemeklerin pişirildiği büyük kazanlar, ızgaralar ve fırınlarla donatılmış bir alan olarak öne çıkar. Hazırlık bölümü, yiyeceklerin kesilip doğrandığı, temizlendiği ve diğer işlemlerin gerçekleştirildiği bir alandır. Burada çalışan aşçılar ve yardımcıları, titizlikle yemeklerin hazırlığıyla ilgilenirlerdi. Servis bölümü ise yemeklerin tabaklara yerleştirildiği, sunulduğu ve sarayın farklı bölümlerine dağıtıldığı bölümdür. Saray mutfaklarının büyüklüğü ve işlevselliği, zengin sofralara hizmet etmek için gerekli olan detaylara olanak tanırken, aynı zamanda Osmanlı saray mutfağının ihtişamını ve zenginliğini yansıtmaktadır. Osmanlı mutfak bölümleri Şekil 1'de gösterilmiştir (Argunşah & Çakır, 2018, s. 141-146).

Matbah-ı Amire

Matbah-ı Âmire, Osmanlı saraylarında önemli bir kurum olarak faaliyet gösteren ve pişirme işlemlerinin yapıldığı yer anlamına gelen bir terimdir. İlk saray mutfağının Bursa'da olduğu düşünülse de bu konuda kaynaklarda yeterli bilgi bulunmamaktadır. İstanbul fethedildikten sonra inşa edilen Topkapı Sarayı'nda, Matbah-ı Âmire'nin bulunduğu bölüm, ikinci avlunun sağ tarafına yerleştirilmiş ve geniş bir alanı kaplamıştır. Başlangıçta dört kubbeli olan mutfaklar, zaman içinde değişikliklere uğramış ve Kanuni Sultan Süleyman döneminde genişletilmiştir (Bilgin, 2003, s. 78-81). Ancak, Haziran 1574'te meydana gelen yangın sonucunda mutfaklar tamamen harap olmuş ve yeniden inşa edilmiştir. Matbah-ı Âmire bölümüne üç farklı yoldan girilmektedir. Bunlar kilâr-ı âmire, has matbah ve helvahâne kapısıdır. Kilâr-ı âmire kapısından girildiğinde sağında vekilharç dairesi bulunurken, kiler ve yağhâne ise karşısında yer almaktadır. Aşçılar Camii olarak bilinen iki katlı bina, yağhânenin yanında bulunmaktadır. On kubbe ve on konik külâhla örtülü olan mutfaklar, Matbah-

1 Âmire'nin sonunda yer alan Helvahâne Mescidi ile tamamlanır. Matbah-ı Âmire, Osmanlı devlet saraylarında beslenme işlerini yürütmekle görevli bir idari kurum haline gelmiştir. Bu kurum, çeşitli matbahlar, helvahâne, kiler, fırınlar ve diğer kârhâneleri bünyesinde barındırmaktadır (Ciğerim, 2001, s. 68-72).

Has mutfak (Matbah-ı Has)

Osmanlı sarayında padişahın yemeklerinin pişirildiği en önemli mutfaktır. Ancak kaynaklarda sadece padişahın yemeklerinin yapıldığı bir bölüm olarak tanımlanmasına rağmen, Matbah-ı Has hesaplarındaki malzeme tüketimi miktarları, Matbah-ı Has mutfağının sorumluluğu yalnızca padişaha yemek hazırlamak ile sınırlı olmadığını göstermektedir. Tayinat adı verilen defterlerden ulaşılan bilgilere göre, odalıklar ve haseki sultanda yemeklerini bu mutfaktan temin etmekteydi (Başbakanlık Arşivi, s. 698).

Kuşhane

Padişah yemeği, Matbah-ı Has içerisinde bulunan "kuşhâne" adı verilen bu bölümde hazırlanırdı. Bu sebeple kuşhâne, sarayda yapılan yemeklerin en kalitelisi ve malzeme olarak en iyisinin kullanıldığı yer olarak bilinirdi. Dolayısıyla Matbah-ı Has en üst düzeyde yemeklerin hazırlandığı bir mutfak olarak kabul edilirdi. XVI. yüzyılın sonunda Matbah-ı Has aşçıları ve kalfaları ile toplamda yirmi bir kişiden oluşurken, XVII. yüzyılın başlarında çalışan sayısı yirmi beş kişiye yükseltilmiştir. Matbah-ı Has aşçılık görevine diğer mutfaklarda deneyim kazanmış ve mesleklerinde olgunluğa erişmiş kişiler atanırdı (Bilgin, 2003, s. 68-72).

Matbah-ı Ağayan (Ağalar Mutfağı)

Osmanlı saraylarında, saray ağalarının yemeklerinin pişirildiği mutfaktır. XVI. yüzyılda altı aşçı ve yedi kalfa görev yaparken, yüzyılın sonuna gelindiğinde bu sayı 13 aşçı ve 20 kalfa düzeyine çıkmıştı. Ancak XVII. yüzyılda aşçıların ve kalfaların miktarı azalmıştır. Bu mutfak bölümü saraydaki ağalar arasında "matbah-ı Dârüssaâde" veya "kızlarağası mutfağı" olarak da anıldığı belirlenmiştir. Bu mutfak, Dârüssaâde ağası ile haremde hizmet veren harem ağaları ve kethüdâ kadısına özeldi (Bilgin, TDV İslâm Ansiklopedisi, 2003). Bu mutfak ayrıca divan memurlarına yemek sağlama sorumluluğunu da üstlenir. Kilercibaşı, hazinedarbaşı ve saray ağası mutfaklarında ise ilgili ağalar ve refakatçileri için yemek hazırlardı (Kömürciyan, 1998, s. 112-115).

Matbah-ı Darüssade (Kızlar ağası Mutfağı)

Matbah-ı Darüssade, Topkapı Sarayında harem bölümünde kullanılan isimdir. Bu alanda padişah, çocukları, eşleri ve cariyeleri yaşarlardı. Darüssaade ağaları, Padişah ve ailesine yakınlıkları dolayısıyla büyük bir öneme sahipti. Matbah-ı Darüssaade'de ise Darüssaade ağası, harem alanında hizmet teşkil eden Harem Ağaları, Kethüda Kadın ve haremde bulunan kadınlar için yemekler hazırlarlardı (Bilgin, 2016, s. 68-72).

Matbah-1 Ağa-1 Babüssade (Kapı ağası Mutfağı)

Kapı ağaları, diğer adıyla Babüssade ağaları, padişahın ve haremın güvenliğinden sorumlu olan kişilere verilen isimdir. Kapıağaları, akağalar olarak da anılırlardı. Padişah hem savaş hem de barış zamanlarında Kapıağalarıyla birlikte hareket eder ve camiye giderken eşlik ederlerdi. Göç veya ava gidildiğinde Kapıağaları saraydan ayrılmazdı. Matbah-1 Ağa-1 Babüssade'de, Babüssade ağaları ve onun maiyetindeki kişiler, padişahın ve haremşahın yemeklerini hazırlardı. Divan'da görev yapan katipler, tercümanlar, teşrifatçılar, çavuşlar ve kapıcılar da Kapıağalarıyla birlikte çalışarak güvenliğı sağlardı (Bilgin, 2016, s. 68-72).

Matbah-1 Divan

Matbah-1 Divan, sarayda bulunan iç oğlanlarının yiyeceklerinin hazırlandığı yer olarak kullanılmaktaydı. XVI. yüzyılda Matbah-1 Divan sekiz aşçı görev yapmaktaydı. Devam eden yüzyıl sonuna gelindiğinde ise bu sayı on bir kişiye yükselmiş olsa da XVII. yüzyılın başlarında yirmi iki aşçıya ulaşmıştır. Ancak yüzyılın ortalarına doğru, XVI. yüzyılın sonundaki seviyeye gerilemiştir (Bilgin, 2003, s. 68-72).

Hazinedarbaşı mutfağı

Hazinedarbaşı, adından da anlaşılacağı üzere Devlet Hazinesi'nden sorumlu kişiydi ve hazineyi koruma ve yönetme görevini yerine getirirdi. Ayrıca, padişahın namaz kılacağı zamanlarda seccadesini serer ve ortamın güvenli olup olmadığını kontrol ederdi. Hazinedarbaşı mutfağı ise Hazinedarbaşı ve onun maiyetindeki kişilerin yeme gereksinimlerini karşılamak üzere çalışan bir mutfak olarak bilinirdi (Uluçay, 1992, s. 163-168).

Kilercibaşı Mutfağı

Osmanlı Saray mutfağındaki önemli görevlerden biri, kilercilik olarak bilinir. Kilercibaşı-Kilerağası-Kilerci usta, kiler görevlileri, aşçılar ve helvacıların başındaki kişidir. Kilercibaşı, padişaha yakın olan dört önemli hadımağası arasında yer alırdı. Saray mutfağında kullanılan gıda maddelerinin depolandığı kilerin yönetiminden sorumluydu. Kilercibaşının başka bir görevi ise padişah yemek yerken kullanmış olduğu bütün sofrta takımlarının sorumluluğunu üstlenmekti. Himayesinde, matbah-1 âmire kâtibi, kiler kethüdası, küçük kilerci, astarcı, kiler çavuşu ve vekilharç gibi görevliler bulunmaktaydı (Uluçay, 1992, s. 163-168). Ayrıca pûşide, vezzân, hoca, mâkiyân kâtibi ve sebze kâtibi gibi kilercilik yapan önemli görevlere sahip insanlar vardı. Kilercilerden belirlenen zabıtlar ve bölükbaşları ise kendi bölümlerindeki

kilerciler ile nezaret etmekleydiler (Bilgin, 2004). Kilercibaşı (Serkilâr-i Hassa) görevi, padişaha hazırlanmış olan yiyeceklerin doğru bir şekilde sunmak ve çarşnigirle Padişah yemeğini yerken hizmette bulunmaktaydı (Orgun, 1984, s. 8-9).

Killar-ı Amire

Osmanlı İmparatorluğu saray mutfakları, besin maddelerini iki ana kategoride saklayan kilerlere sahipti: Bîrûn ve Enderun. Bîrûn'da bulunan kilerler, Enderun'a kıyasla daha genel kullanım için erzakları depolarlardı. Diğer yandan, Enderun'da bulunan kilerler daha değerli malzemeleri, özellikle şeker ve baharat gibi nadir bulunan maddeleri içerirdi. Bu kilerlerin yönetimi de belirli bir düzen içindeydi. Kilerlerin giderlerini matbah-ı âmire karşılar ve kilerde çalışanlar hademe-i matbah-ı âmire olarak bilinirdi. Kiler ağası maiyetindeki görevliler arasında kethüdâ, masraf kâtibi, kiler çavuşu ve vekilharç bulunmaktaydı. Ek olarak, vizzân (et tartıcı), hoca, pûşîde (eğlence sağlayan), mâkiyân (tavuk) kâtibi ve sebze kâtibi gibi görevliler, kilerlerin işleyişinde önemli bir rol oynarlardı. Kilerciler, kilerlere erzak temin eden ve maliyetini tahsil eden kişilerdi. Maaşlarını bu işlerden elde ederlerdi ve bu görevi yerine getirmek için bölge kadısından hüccet (yetki) alırlardı. Gittikleri bölgelerde belli görevlere sahip olan kilerciler, kadı ve harc-ı hâssa eminine karşı sorumluluk taşırlardı. Mübâyaa (ürün alımı) sürecinde, kilercilere yardım eden görevliler bulunurdu (Bilgin, 2003, s. 68-72).

Enderun mutfakları

Osmanlı İmparatorluğunda Enderun Mutfakları üç bölüme ayrılmaktaydı. Bu bölümler has mutfaktan başlayıp Harem ve Birun mutfaklarına kadar uzanmaktaydı. Ayrılan her bölüm çalışma sıralamasına göre ayrı ayrı mutfak işleyişi içinde çalışmaktaydı. Birinci bölümde Kızlar ağası mutfağı bulunmaktaydı. Bu bölümde Haseki Sultan, harem kahyası için yemekler pişirilmekteydi. İkinci bölümde Kapı ağası mutfağı olarak kullanılmaktaydı. Bu bölümde padişah için en önemli olan kişilere yemek pişirilmekteydi. Üçüncü bölüme bakıldığında ise bu mutfak Kiler ağası mutfağı olarak adlandırılmaktaydı. Burada ise Kilerci başı ve zülüflü Enderun ağalarının hizmetinde yemek yapan mutfaktı (Eldem & Akozan, 1982, s. 213-217).

Harem ve Biruni mutfakları

Osmanlı mutfak anlayışında Harem ve Birun mutfağı Enderun mutfağının bitişinden Helvahaneye kadar ki kısmını kapsayan bir mutfaktır. Kapsamış olduğu üç alandan birinci alanı Saray Has Ağaları mutfağı olarak adlandırılmaktaydı. İkinci bölümüne bakıldığında Cariyeler mutfağı olup bu mutfakta sadece haremde bulunan cariyeler için yemek üretimi yapılmaktaydı. Üçüncü bölüme gelindiğinde ise bu mutfak alanına da Divan-u Hümayun adı verilmekte olup Divan-u Hümayun bünyesinde bulunan memurların yemeklerini yediği mutfaktır (Eldem & Akozan, 1982, s. 213-217).

Fırınlara (Has Fırın- Harci Fırın)

Saray'da yaşayan halkın temel gereksinimi olan ekmek, has ve harcî fırınlarda karşılanmaktaydı. Kullanılmakta olan iki fırın da Bâb-ı Hümayun ve Orta Kapı arasında, sağ tarafında yer alırdı. Has fırın, padişah, üst düzey devlet görevlileri ve hânedan mensubu kişiler için ekmek üretirdi. Kullanılmakta olan bu fırında, Bölgede bulunan üst düzeyde kaliteli malzemeler ve buğdaylar kullanılırdı. Has ve harcî ekmek, saray fırınlarında yapılan temel çeşitler olmasının yanı sıra nân-ı pide, nân-ı pîç, nân-ı mîrâhûrî, nân-ı girde, nân-ı imam gibi diğer çeşitli ekmekler ile boğaç, börek ve simit gibi çeşitli hamur işleri de üretilirdi. Sarayda hazırlanan ekmeğin gramajı zamanla değişiklik göstermiştir. Yaşanılan bu değişim üretimi yapılan ekmeklerin gramajında görülmüş olup XV. Yüzyıla gelindiğinde 500 gr. üzerinde üretimi yapılan ekmeklerin XVI. yüzyıla gelindiğinde 500 gr. altına düştüğü görülmektedir (Başbakanlık Arşivi, s. 698).

Kârhâneler:

Osmanlı saraylarında, Matbah-ı Âmire'ye bağlı diğer kârhâneler, yaptıkları işlere ve çalışanlarına göre adlandırılmıştır. Bu kârhânelerden biri kassâbîn kârhânesidir. Kârhâneler, Osmanlı mutfağında tüketimi en çok olan etleri muhafaza ederdi. Ayrıca bu bölümde pişirmeye hazır hale getirilene kadarki süreçte etler çeşitli işlemlere tabi tutulurdu. Osmanlı Sarayında mutfağın et ihtiyacı, koyun eminleri aracılığıyla karşılanmaktaydı. Kârhâneler, kasap başı tarafından yönetilen kasapların, İstanbul'a getirilen ve saray için temin edilmekte olan koyunları keserek sarayın ihtiyaç duyulan yerlerine ulaştırılmasından sorumluydu. Osmanlıda şehir içinde koyun kesimi yasak olmasına rağmen saray için getirilen koyunların kesilmelerine izin verilmekteydi (Bilgin, 2003, s. 68-72)

Mir-i Mandıra

Osmanlı İmparatorluğunda devletin sahip olduğu topraklar üzerinde hayvan sürülerinin barındığı ve işletmelerinin yapıldığı yerler olarak kullanılmaktaydı. Bu işletmeler Mandıra hâkimi adı verilen kişiler tarafından yönetilirdi. İşletmede büyük baş ve küçük baş hayvanların bakımı ve üretimleri yapıp elde edilen ürünlerin işlenmesi yapılmaktaydı (Bilgin, 2016, s. 83-87).

Sebze hane

Osmanlı İmparatorluğunda mutfakta kullanılmak üzere alınan sebzelerin saklanması ve dağıtımının takip edildiği yer, sebze hane olarak adlandırılırdı. Sebzelerin hemen bozulan besin maddesi olduğundan dolayı, İstanbul'da Anadolu ve Rumeli yakalarından ve saraya yakın köylerinden tedarik edilmekteydi. Köylerde üretim yapan çiftçiler, yetiştirdikleri sebzeleri sebze haneye vermekte ve salı günlerinde saraya gelerek verdikleri ürünlerin ücretlerini temin ederlerdi. Sebze başı tarafından yönetilen bu

kuruluşta, 16. yüzyılda 3 sebze görev yaparken, yüzyılın sonuna gelindiğinde bu sayı 20'ye çıkmıştı. 17'ci yüzyılda ise bu sayının 15-16 düştüğü tespit edilmiştir (Bilgin, 2003, s. 83-87).

Sakahane

Osmanlı'da sarayda kullanılan suyun tedarikini yapan bu bölüm sakalar tarafından oluşturmuş ve yürütülmesi görevini üstlenmişlerdir. Sakalar sofraya hizmetlerinden de sorumlu kişiler olup Sakahanların başında sakabaşı olarak adlandırılan kişiler yer almaktaydı. Daha öncesinde buz ve kar ihtiyaçlarının tedariki konusunda da sorumlu olan sakahane karcıbaşı ve buzcu başı gibi bölümlerin kurulmasıyla bu görevlerini bırakmışlardır (Bilgin, 2016, s. 83-87).

Aşşablar

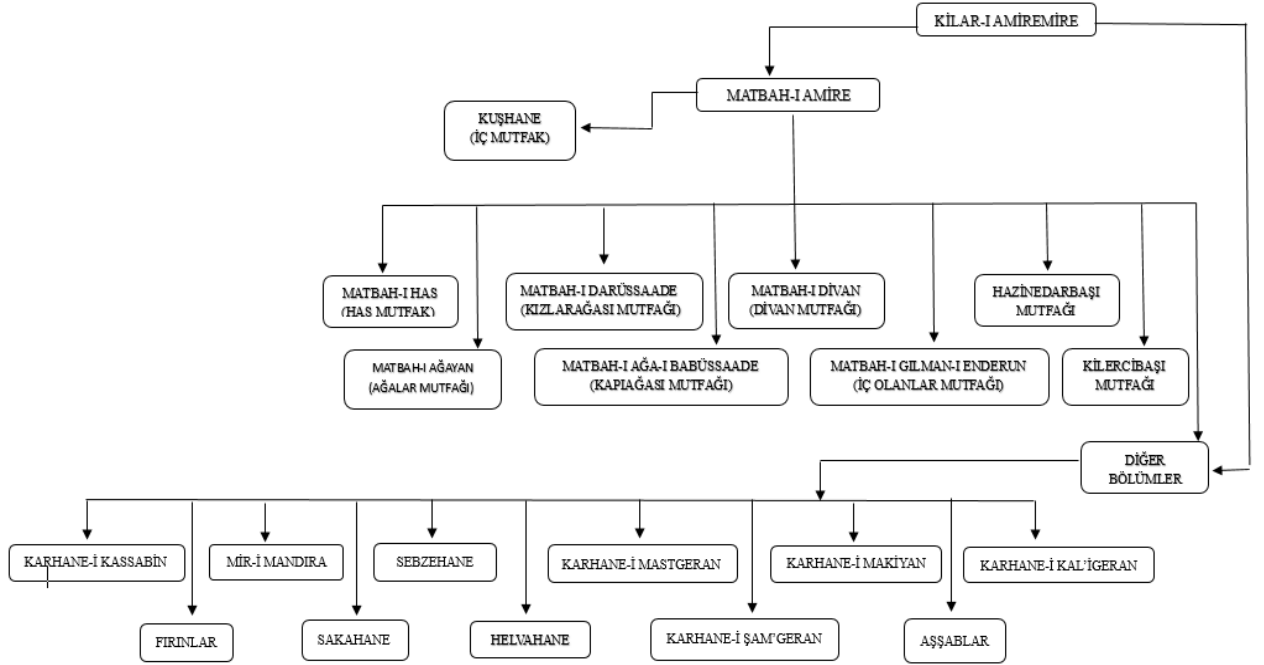
Osmanlı sarayında mutfakta kullanılmak üzere şifalı çiçeklerin ve bitkilerin toplanmasından sorumlu kişilere verilen isimdir. Helvahane için bitkiler ve çiçekler toplayan kişi sayısı 16. yüzyılın son dönemlerinde 20 kişi iken 17. yüzyılda sayıları 30'a kadar çıkmıştır (Bilgin, 2016, s. 83-87).

Helvahane

Helvahâne, Matbah-ı Âmireye bağlı mutfaklardan sonra saray içinde önemli bir kuruluş olarak yer alıyordu. Helvahâne, çeşitli şerbetler, reçeller, helvalar, macunlar, turşular, ilaçlar, esanslar ve kokulu sabunların yapıldığı bir mekândı. Helvahânenin bulunduğu sarayda, gül, karabaş, menekşe, demirhindi, nilüfer gibi çeşitli çiçekler kullanılırdı. Dut, unnâb, ayva, dinarî ve vişne gibi meyvelerden de şerbetler üretilirdi. Helvahâne içerisinde yer alan reçelhâne bölümünde ise çok çeşitli reçeller yapılırdı. Günümüzde hâlâ yapılan ayva, armut, kiraz, turunç, muşmula, şeftali, kızılıncık meyvelerinden elde edilen reçellerinin yanı sıra çağla, badem, karpuz, kabak, kavun, ceviz, ağaç kavunu, hurbâze, patlıcan, unnâb ve limon gibi ürünlerden de reçeller üretilirdi. Zülbâyeye helvası, helvalar arasında en meşhur olanı ve en çok tüketileniydi. Üretimi yapılan farklı helvalar arasında baş helvası, zerd helvası ve kestane helvası ile helva-i hakani de bulunmaktaydı (BA, KK, Matbah-ı Âmire , s. 67-70).

Helvahânelerin en önemli işlevlerinden birisi de farklı hastalıkların tedavisi için ilaç üretmektir. Burada aynı zamanda ilaç özelliği taşıyan macun yapılmakta ve elde edilen ürünler sarayda görev yapan personele ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılmaktaydı. 16. Yüzyıla gelindiğinde, helvahâne biriminde 18 helvacı görev yapıyordu. Ancak yüzyılın sonlarına doğru bu sayı 10 helvacı ve 49 -50 şâkird şeklinde değişti. Helvahânede çalışan kişi miktarı XVII. yüzyılın ilk bölümünde ise 85 ile 90 arasında değişmekteydi. Ayrıca helvahâne ile ilişkili olan aşçıların sayısı, XVI. yüzyılın sonunda 20 iken XVII. yüzyılın ilk yarısının sonlarına doğru 30'a yükseldi (Bilgin, 2003, s. 83-87).

Şekil 1. Osmanlı Saray Mutfağı Bölümleri



Kaynakça: (Özdoğan & Özdoğan, 2020, s. 138-152)

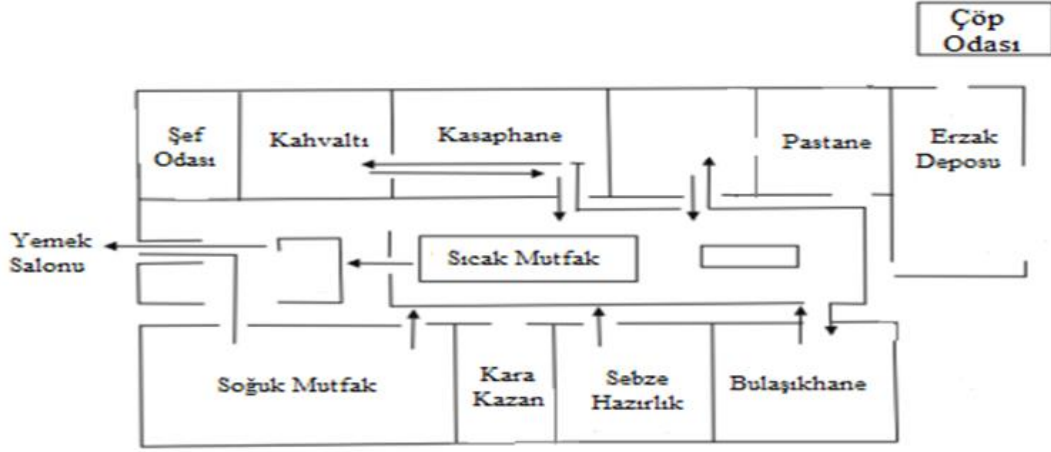
Günümüz Mutfak Bölümleri ve Özellikleri

Günümüz otellerinin mutfak bölümleri, profesyonel ve verimli bir yemek üretim ortamı sağlamak amacıyla özenle tasarlanır. Otellerin mutfakları, genellikle büyük bir operasyonu yönetme ve çeşitli yemeklerin aynı anda hazırlanmasını gerektiren bir dizi işlevi yerine getirir. Bu bölümler genellikle farklı alanlara ayrılmıştır. Bir otel mutfağının pişirme bölümü, geniş bir alana yayılan ocaklar, fırınlar, ızgaralar ve diğer pişirme ekipmanlarını içerir. Bu bölümde, şefler ve aşçılar yemeklerin pişirilmesi, sosların hazırlanması ve yemeklerin lezzetli bir şekilde sunulması için çalışır. Hazırlık bölümü, yiyeceklerin doğranması, kesilmesi, temizlenmesi ve diğer ön hazırlık işlemleri için tezgahlar, kesme tahtaları ve diğer araçlarla donatılmış bir alandır. Bu bölümde, aşçılar ve yardımcıları yemeklerin hazırlığına odaklanır ve gerekli malzemelerin düzenli bir şekilde temin edilmesini sağlar. Servis bölümü ise yemeklerin sunulduğu, tabaklara yerleştirildiği ve misafirlere dağıtıldığı alandır. Bu bölümde, servis elemanları yemekleri düzenler, süslemeler yapar ve misafirlere sunar. Ayrıca, yemeklerin sıcak kalması için ısıtma ekipmanları veya sıcaklık koruyucu araçlar da bu bölümde bulunur (Türkan, 2004, s. 56-63).

Günümüz otel mutfakları, yüksek verimlilik, hijyen standartlarına uygunluk ve yaratıcı yemeklerin sunulması gibi hedefleri karşılamak için tasarlanır. İş akışını kolaylaştırmak için düzenli bir düzenleme, iş birliği için uygun alanlar ve kaliteli ekipmanlar önemlidir. Aynı zamanda, enerji tasarrufu, yiyecek israfının azaltılması ve çevre dostu uygulamalar gibi sürdürülebilirlik ilkeleri de günümüz otel mutfaklarının dizaynında göz önünde bulundurulur.

Günümüz mutfak bölümleri Şekil 2’de verilmiştir. (Türkan, 2004, s. 56-63).

Şekil 2. Günümüz Mutfak Bölümleri



Kaynakça: (Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Mutfak Üniteleri, 2018, s. 6)

Sıcak Mutfak Bölümü

Sıcak Mutfak bölümünün mutfak dizaynı, sıcak yemeklerin hazırlandığı ve servis edildiği bir bölümü içerir. Bu bölüm, a la carte restoranlar, büfeler veya banket hizmetleri için yemeklerin pişirildiği yerdir. Aşağıda, otellerdeki Sıcak Mutfak bölümünün genel mutfak dizaynı özellikleri;

Sıcak Mutfak bölümü, genellikle otel mutfağının ayrı bir bölümünü oluşturur. Bu bölüm, yeterli alanı sağlamalı ve sıcak yemeklerin hazırlanması için gerekli olan ekipmanları ve tezgâhları barındırmalıdır. Ayrıca, siparişlerin alındığı ve yemeklerin servis edildiği bir bölüm de bulunmalıdır. Sıcak mutfak bölümünde, farklı pişirme yöntemlerine uygun olarak çeşitli pişirme ekipmanları bulunmalıdır. Bu ekipmanlar arasında ocaklar, ızgaralar, fritözler, tavalar, fırınlar, mikrodalga fırınlar ve benzeri cihazlar yer almaktadır (Giritlioğlu ve diğerleri, 2016, s. 389). Sıcak mutfak bölümü, yemeklerin hazırlanması için yeterli tezgâh alanına sahip olmalıdır. Pişirme, doğrama, montaj ve sunum işlemleri için ayrı ayrı alanlar düzenlenebilir. Paslanmaz çelik tezgahlar, hijyenik bir ortam sağlamak ve temizlik kolaylığı sağlamak için tercih edilir. Pişirme işlemleri sırasında oluşan buhar, duman ve kokuların uygun şekilde tahliye edilmesini sağlamak için havalandırma sistemleri kullanılmalıdır. Sıcak Mutfak bölümünde yangın söndürme sistemleri, yangın alarmı, yangın söndürücüler ve acil çıkışlar gibi güvenlik ekipmanlarına sahip olunmalıdır. Ayrıca, çalışanların güvenliği

için ergonomik düzenlemeler ve iş güvenliği önlemleri de göz önünde bulundurulmalıdır (Özdemir, 2023, s. 57).

Soğuk Mutfak Bölümü

Soğuk Mutfak bölümü, soğuk yemeklerin hazırlandığı ve sunulduğu bölümdür. Bu bölüm, salata barları, soğuk mezeler, deniz ürünleri, sushi ve sashimi gibi çeşitli soğuk yemeklerin hazırlandığı alanı kapsar. Otellerdeki Soğuk Mutfak bölümünün genel mutfak dizayn özellikleri Soğuk Mutfak bölümü, genellikle otel mutfağının ayrı bir bölümünü oluşturur. Bu bölüm, yeterli alanı sağlamalı ve soğuk yemeklerin hazırlanması için gerekli olan ekipmanları ve tezgâhları barındırmalıdır (Türkan, 2004, s. 56-63). Soğuk mutfak bölümünde, çeşitli soğutma ekipmanları bulunmalıdır. Bu ekipmanlar arasında soğuk dolaplar, vitrinler, buz makineleri ve soğuk tezgahlar yer alır. Bu ekipmanlar, gıdaların düşük sıcaklıkta saklanması ve sunulması için uygun ortamı sağlamak amacıyla kullanılmaktadır. Soğuk Mutfak bölümü, yemeklerin hazırlanması ve sunulması için yeterli tezgâh alanına sahip olmalıdır. Salata, mezeler ve diğer soğuk yemeklerin hazırlık işlemleri için ayrı ayrı alanlar düzenlenebilir. Paslanmaz çelik tezgahlar, hijyenik bir ortam sağlamak ve temizlik kolaylığı sağlamak için tercih edilir (Giritlioğlu ve diğerleri, 2016, s. 389).

Sebze Hazırlık Bölümü

Sebze hazırlık bölümü, taze sebzelerin temizlenmesi, doğranması ve hazırlanması için özel olarak tasarlanmış bir mutfak bölümüdür. Bu bölüm, restoranlar, büfeler veya diğer yemek hizmeti alanları için sebzelerin profesyonelce hazırlandığı önemli bir aşamayı temsil eder. Otellerdeki sebze hazırlık bölümünün genel mutfak dizaynı özellikleri, sebze hazırlık bölümü, genellikle otelin mutfağının bir bölümünü oluşturur. Bu bölüm, yeterli alanı sağlamalı ve sebzelerin temizlenmesi, doğranması ve hazırlanması için gerekli olan ekipmanları ve tezgâhları barındırmalıdır. Ayrıca, depolama için uygun alanlar ve kullanımı kolay konteynerler de bulunmalıdır. Ayrıca sebze hazırlık bölümü, büyük ve dayanıklı tezgâh alanlarına sahip olmalıdır. Paslanmaz çelik tezgahlar, hijyenik bir ortam sağlamak ve kolay temizlenmek için tercih edilir. Ayrıca, kesme tahtaları, bıçaklar, doğrama makineleri, dilimleme makineleri ve rendeler gibi doğrama ekipmanları da bulunmalıdır. Yüzeylerin kolay temizlenebilir, hijyenik ve sağlık standartlarına uygun olması önemlidir (Güler, 1998, s. 45).

Kasaphane Bölümü

Otellerdeki kasaphane bölümü, et ve et ürünlerinin işlendiği ve hazırlandığı özel bir mutfak bölümüdür. Bu bölüm, otelin restoranlarına taze ve kaliteli et ürünleri sağlamak için önemli bir rol oynar. Otellerdeki Kasaphane bölümünün genel mutfak dizaynı özellikleri, genellikle otelin mutfağının ayrı bir bölümünü oluşturur. Bu bölüm, yeterli

alanı sağlamalıdır. Et işleme, doğrama, kesme ve hazırlık için gerekli olan ekipmanları ve tezgâhları barındırmalıdır. Ayrıca, depolama için uygun alanlar ve kullanımı kolay konteynerler de bulunmalıdır. Kasaphane bölümü, büyük ve sağlam tezgâh alanlarına sahip olmalıdır. Paslanmaz çelik tezgahlar, hijyenik bir ortam sağlamak ve kolay temizlenmek için tercih edilir. Ayrıca, kesme tahtaları, bıçaklar, testereler amire, çeşitli kesme ekipmanları ve doğrama makineleri gibi ekipmanları da bulunmalıdır. Yüzeylerin kolay temizlenebilir, hijyenik ve sağlık standartlarına uygun olması önemlidir. Kesici aletlerin ve ekipmanların güvenli bir şekilde kullanılması ve depolanması için uygun önlemler alınmalıdır. Ayrıca, yangın söndürme sistemleri, yangın alarmı ve acil çıkışlar gibi güvenlik ekipmanlarına da sahip olunmalıdır (Türkan, 2004, s. 56-63)).

Pastane Bölümü

Pastane bölümünün mutfak dizaynı, pastane işletmeciliği için özel olarak tasarlanmış bir alanı içerir. Pastane bölümü, tatlılar, ekmekler, hamur işleri ve diğer pastane ürünlerinin üretildiği ve hazırlandığı bir mutfak alanını kapsamaktadır. Pastane bölümü, genellikle otelin mutfağının ayrı bir bölümünü oluşturur. Bu bölüm, pastane ürünlerinin üretimi için yeterli alanı sağlamalıdır. Büyük otellerde, pastane bölümü ayrı bir mutfak olarak düzenlenebilirken, daha küçük otellerde ise pastane faaliyetleri, genel mutfak alanının bir parçası olarak düzenlenebilir. Pastane bölümü, pastane üretimi için gerekli olan özel ekipman ve araçlarla donatılmalıdır. Bunlar arasında fırınlar, hamur yoğurma makineleri, mikserler, pasta dekorasyon ekipmanları, pişirme tepsileri, soğutma üniteleri ve diğer pastane ekipmanları bulunur. Bu ekipmanlar, pastane üretim süreçlerine uygun olarak yerleştirilmeli ve kolaylıkla erişilebilir olmalıdır. Verimlilik için, pastane bölümü, diğer mutfak bölümleriyle uyumlu bir şekilde yerleştirilmelidir. Yiyecek üretimi için gerekli hijyen standartlarına uygun olarak tasarlanmış paslanmaz çelik tezgahlar, temizlik malzemelerinin saklanması için özel alanlar ve temizlik ekipmanları sağlanmalıdır. Ayrıca, pastane bölümü, kolay temizlenebilir yüzeylere sahip olmalı ve temizlik işlemleri için uygun alanlar sunmalıdır. Pastane bölümü, yeterli aydınlatma ve havalandırmaya sahip olmalıdır (Özkoç, 2006, s. 36-41).

Kahvaltı Bölümü

Kahvaltı bölümü, otel konuklarına çeşitli kahvaltı seçenekleri sunan bir mutfak bölümüdür. Bu bölüm, kahvaltı büfesi veya restoranı olarak hizmet verebilir. Kahvaltı bölümü, genellikle otelin ana restoranında veya ayrı bir alanında yer alır. Büyük bir alan gerektirebilir ve konukların rahatça hareket edebileceği bir düzen sağlamalıdır. Büfeler veya açık mutfak konseptleri için uygun bir düzenleme düşünülmelidir. Kahvaltı bölümünde, kahvaltı ürünlerinin sunulması için geniş bir tezgâh alanı gereklidir. Bu alan, sıcak ve soğuk kahvaltı seçeneklerini sergilemek, yiyecekleri düzenlemek ve konuklara servis yapmak için kullanılır. Ayrıca, açık mutfak konsepti kullanılıyorsa, kahvaltı ürünlerinin hazırlandığı bir servis alanı da düşünülmelidir. Kahvaltı bölümünde, pişirme ekipmanları ve cihazlarına ihtiyaç duyulabilir. Bu ekipmanlar

arasında tost makineleri, waffle makineleri, yumurta pişirme ekipmanları, kahve makineleri ve sıcaklık kontrollü bain-maries gibi cihazlar bulunabilir. Ayrıca, gerekli ise açık mutfak için uygun bir pişirme alanı düzenlenebilir (Özdemir, 2023, s. 57).

Günümüz Mutfak Hiyerarşisi

Tablo 4. Günümüz Mutfak Hiyerarşisi (Eraslan, 2017, s. 91-93).

Aşçıbaşı: Restoran veya otel işletmelerinde mutfağının tüm sorumluluğunu üstlenen ve mutfağın idaresiyle görevli kişidir. "Executive Chef" olarak da anılmaktadır. Bu kişi, mutfağın başında yer alarak, işletmenin mutfak faaliyetlerini yönetir. Aşçıbaşı olarak da bilinen bu pozisyon, yemeklerin hazırlanması, sunumu ve kalitesinden sorumludur.

Aşçıbaşı Yardımcısı Sous Chef olarak da bilinen aşçıbaşı yardımcısı, aşçıbaşı yardımcılığını yapar ve mutfağın günlük işleyişini destekler. Aşçıbaşıyla çalışarak, yemeklerin kalitesini ve sunumunu sağlamak, mutfak personelinin yönetmek ve operasyonel görevleri yerine getirmek gibi görevleri üstlenir.

Sos Aşçısı: Sos aşçısı, mutfağın sıcak bölümünde çalışan ve çeşitli görevleri üstlenen bir pozisyondur. Bu kişi, mutfaklarda kullanılacak olan sıcak sosların hazırlanması ve et yemeklerinin pişirilmesinden sorumludur.

Çorba Aşçısı: Büyük mutfaklarda bulunan çorba aşçısı, her türlü çorbanın hazırlanmasından sorumludur. Bu pozisyona çorba aşçısı denir. Çorba aşçısı, çeşitli çorba türlerini doğru malzemeleri kullanarak hazırlar ve mutfakta çorba bölümünün başında yer alır. Çorba aşçısının bir diğer görevi ise et sularının hazırlanmasıdır.

Izgara Aşçısı: Izgara ve benzeri yiyeceklerin hazırlanması ve ayrıca bol yağda yapılan kızartmaların hazırlanmasından sorumlu olan aşçıya "Grillardin" denir. Büyük mutfaklarda, özellikle restoranlarda, Grillardin mutlaka bulunur ve genellikle sıcak mutfak bölümünde görev yapar.

Soğuk Mutfak Aşçısı: Mutfaklarda kullanılmak üzere hazırlanan tüm soğuk sosların, salata ve mezelerin hazırlanmasından sorumlu olan kişiye "Garde Manger" denir. Garde Manger, soğuk mutfak şefi olarak bilinir. Bu pozisyon, mutfakta soğuk büfenin hazırlanması ve servis edilmesinden tek sorumlu kişidir.

Balık Aşçısı: Balık aşçısı çeşitli balık ve deniz ürünlerinin temizleme, porsiyonlama ve pişirilme işlerinden sorumlu kişidir. Balık aşçıları, balıkların hazırlanması ve pişirilmesi konusunda uzmanlaşmış kişilerdir.

Kasaphane Şefi: Etlerin temizlenme ve parçalanma işlemlerinden sorumlu olan kişiye kasaphane şefi denir. Kasaphane şefleri, mutfak bölümlerinden gelen taleplere göre etlerin hazırlanmasını ve ilgili bölümlere dağıtılmasını sağlar.

Personel Aşçısı: Otel işletmesinde çalışanlara yemek hazırlayan kişiye "Personel Aşçısı" denir. Personel aşçısı, genelde ana mutfaktan bağımsız bir bölümde bulunan personel mutfaklarında görev yapmaktadır. Personel aşçısı, otel çalışanları için öğle veya akşam yemeklerini hazırlar.

Kahvaltı Aşçısı: Otel veya restoranlarda sabah kahvaltısının hazırlığından sorumlu olan aşçıya "Kahvaltı Aşçısı" denir. Kahvaltı aşçısı, sabah kahvaltısının düzenlenmesi ve sunulmasıyla ilgili görevleri üstlenir.

Sebze Aşçısı: Sebze hazırlama bölümünde çalışan sebzeçi, sebzelerin doğru şekilde hazırlanmasıyla ilgilenir. Bu, yemeklerin kaliteli ve estetik bir şekilde sunulmasını sağlar. Ayrıca, sebzelerin taze ve hijyenik bir şekilde kullanılması da sebzeçinin sorumlulukları arasındadır.

Pastane Şefi: Pastane veya tatlı bölümünün başındaki kişidir. Bu şef, her türlü pasta, tatlı ve dondurmanın hazırlanmasından sorumludur. Pastane bölümünde çalışan diğer aşçıları yönetir ve bölümün verimli bir şekilde çalışmasını sağlar.

Ekmekçiler: Otel işletmesinin ihtiyaç duyduğu çeşitli unlu mamullerin yapımını üstlenir. Aşçı, hamurun hazırlanmasından, yoğurma işleminden, mayalanmaya bırakılmasından, fırınlanmasına kadar tüm süreçleri yönetir.

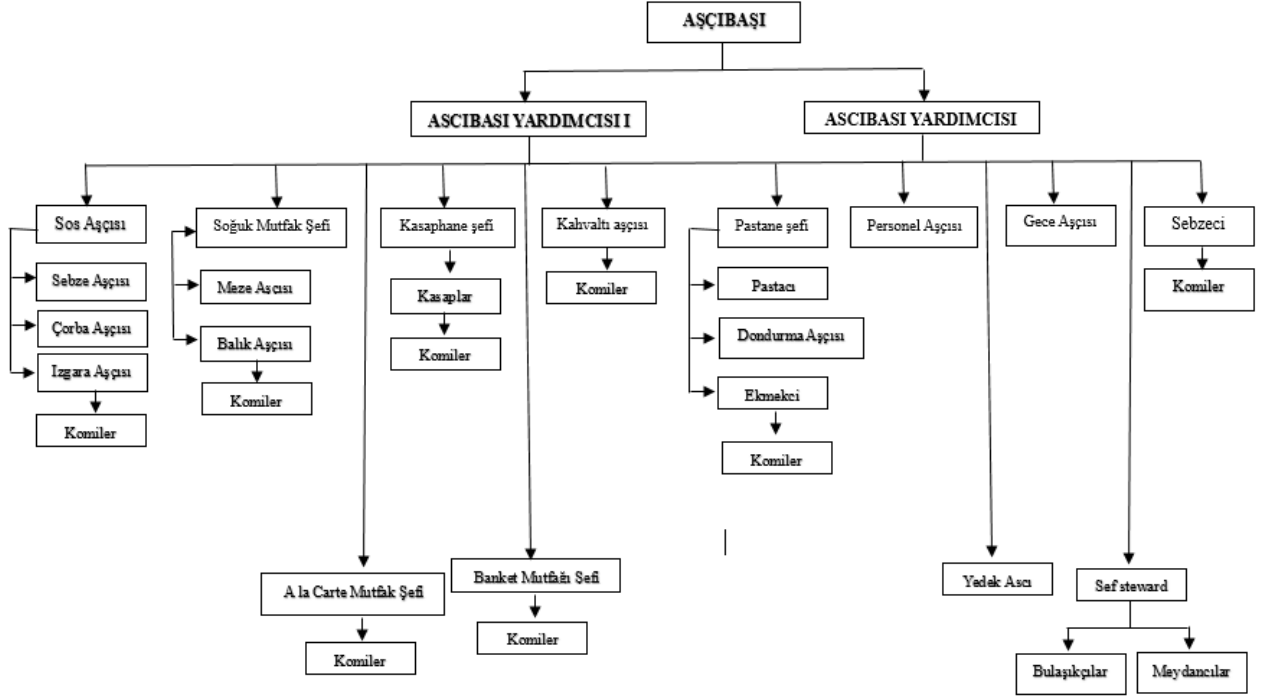
Gece Aşçısı: Gece boyunca misafirlerin taleplerini karşılamak için yemek hazırlığından, siparişlerin hazırlanmasından ve servis edilmesinden sorumludur. Aynı zamanda bir sonraki gün üretilecek yemeklerin hazırlığına da odaklanır.

Diyet Aşçısı: Sağlıklı ve özel beslenme gereksinimlerine uygun yemeklerin hazırlanma ve pişirme işlerinden sorumlu aşçıdır. Diyet yemekleri, belirli sağlık durumları, beslenme tercihleri veya diyet programlarına uygun olarak düzenlenmiş özel menülerdir.

Alakart Mutfak Şefi: Otel mutfağı organizasyonunda sos şefine bağlı olarak çalışır ve sos şefinin olmadığı zamanlarda veya özel organizasyonlarda aşçıbaşı ile iletişim kurar. Görevi, otel misafirlerinin alakart restoran ve oda servisi için talep ettikleri tüm yemek çeşitlerinin hazırlanmasını sağlamaktır.

Komiler: Mutfak komileri genellikle yemeğin hazırlık aşamalarında aşçılara yardımcı olurlar. Komilerin görevleri, malzemelerin hazırlanması, kesilmesi, yıkanmasıdır.

Şekil 3. Günümüz Mutfak Hiyerarşisi



Kaynakça: (Türkan, 2004, s. 56)

Sonuç ve Öneriler

Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak dizaynı, geçmişle derinlemesine bağlantılı olan zengin ve çeşitli bir mirasa sahiptir. Osmanlı mutfakları, Türk, Arap, Yunan ve Orta Doğu mutfaklarının birleşimini yansıtan bir mozaik gibidir. Bu dönemde mutfaklar, ihtişamı ve işlevselliği bir araya getiren özgün tasarımlarla karakterize edilirdi. Osmanlı mutfaklarında kullanılan ana malzemeler arasında mermer, taş ve ahşap bulunmaktaydı. Mutfaklar, genellikle büyük boyutlarda ve çeşitli işlevler için ayrılmış bölümlerden oluşurdu. Örneğin, hazırlık, pişirme, saklama ve yemek servisi gibi farklı alanlar ayrılmıştı. Bu bölümler, mutfak eşyalarının düzenli bir şekilde yerleştirildiği ve kolaylıkla erişilebildiği bir düzenle yerleştirilirdi. Osmanlı mutfaklarında genellikle büyük ocaklar ve taş fırınlar bulunurdu. Pişirme işlemleri için odun veya kömür gibi geleneksel yakıtlar kullanılırdı. Ayrıca, bakır veya dökme demir gibi dayanıklı malzemelerden yapılmış geniş tencereler, tavalar ve kazanlar gibi mutfak eşyaları da

yaygındı. Bu eşyalar, zengin ve karmaşık Osmanlı yemeklerinin hazırlanmasına olanak sağlamak için tasarlanmıştı.

Günümüz mutfak dizaynı ise işlevsellik, ergonomi ve minimalist bir yaklaşımı temsil etmektedir. Modern mutfaklar genellikle daha küçük boyutlarda inşa edilir ve genellikle açık planlı yaşam alanlarıyla entegre edilir. Pratiklik ve kullanım kolaylığı, günümüz mutfak dizaynının ana odak noktalarıdır. Bugünün mutfakları, yerden tasarruf sağlamak için duvara monte edilen dolaplar ve raflarla düzenlenir. Mutfak eşyalarının saklanması ve düzenlenmesi için çeşitli depolama alanları sunarlar. Ayrıca, modern mutfaklarda genellikle elektrikli ocaklar, fırınlar, mikrodalga fırınlar ve diğer benzeri cihazlar bulunur. Bunlar, hızlı ve verimli pişirme işlemleri için tasarlanmıştır. Günümüz mutfak dizaynı ayrıca genellikle temizliği kolaylaştıran pürüzsüz yüzeyler, dayanıklı malzemeler ve modern aydınlatma sistemleriyle donatılmıştır. Minimalist bir yaklaşım benimsenerek, gereksiz süslemelerden kaçınılır ve temiz, düz hatlar ve sade renkler tercih edilir.

Osmanlı saraylarının mutfakları, oldukça büyük ve karmaşık yapılarıyla dikkat çekerdi. Saray mutfakları, yemeklerin hazırlanması, servis edilmesi ve depolanması gibi birçok fonksiyonu yerine getirecek şekilde tasarlanmıştı. Bir Osmanlı sarayının mutfak bölümü genellikle üç ana kısımdan oluşurdu. Bunlardan ilki, "Pişirme Bölümü" olarak adlandırılan alan idi. Pişirme bölümü, ocakların bulunduğu yerdi ve yemeklerin hazırlanması için kullanılan bölümdü. Bu bölümde, çeşitli yiyeceklerin pişirilmesi için büyük kazanlar, ızgaralar ve fırınlar bulunurdu. İkinci bölüm ise "Hazırlık Bölümü" yer almaktaydı. Hazırlık bölümünde, yiyeceklerin kesilmesi, doğranması, temizlenmesi ve diğer işlemler için kullanılan tezgahlar ve gereçler bulunurdu. Bu bölümde, aşçılar ve yardımcıları yemeklerin hazırlığıyla ilgilenirdi. Üçüncü ve son bölüm ise "Servis Bölümü" olarak adlandırılırdı. Bu bölümde, yemeklerin sunumuna yönelik çalışmalar yapılırdı. Yemeklerin tabaklara yerleştirilmesi, servis edilmesi ve sarayın farklı bölümlerine dağıtılması bu bölümde gerçekleştirilirdi. Ayrıca, servis bölümünde yemeklerin sıcak kalabilmesi için özel ısıtma ekipmanları da bulunurdu.

Günümüzdeki mutfak bölümlerinin dizaynı ise daha farklı bir yaklaşıma sahiptir. Modern mutfaklar, işlevsel ve ergonomik bir tasarıma sahip olacak şekilde planlanır. İşlevsellik, mutfak eşyalarının kolay erişilebilir olması ve kullanım kolaylığı sağlaması anlamına gelirken, ergonomi ise mutfak kullanıcılarının hareketlerini ve konforunu göz önünde bulunduran bir tasarım anlayışını ifade eder. Günümüz mutfaklarında genellikle üç temel alan vardır: pişirme, hazırlık ve yemek servisi. Pişirme alanı, ocak, fırın, mikrodalga fırın gibi pişirme ekipmanlarının bulunduğu bölümdür. Bu alan, yiyeceklerin pişirildiği ve hazırlandığı yerdir. Yeterli tezgâh alanı, saklama birimleri ve pişirme ekipmanlarının düzenli bir şekilde yerleştirilmesi bu alanda önemlidir.

Mutfakta kullanılan malzemeler, renkler ve dekorasyon tarzları, kişisel tercihlere göre değişiklik gösterebilir. Ayrıca, modern mutfaklarda enerji verimliliği ve çevre dostu tasarım ilkeleri de önemli bir yer tutar. Osmanlı saray mutfaklarının dizaynı ve günümüz mutfak bölümlerinin dizaynı arasında bazı temel farklılıklar bulunmasına rağmen, her ikisi de ihtiyaçları karşılamak ve etkili bir şekilde kullanılmak üzere tasarlanmışlardır.

Özetlemek gerekirse, Osmanlı mutfak dizaynı ve günümüz mutfak dizaynı arasında belirgin farklar vardır. Osmanlı mutfakları, büyük boyutları, işlevselliği ve zengin malzeme kullanımıyla göze çarparken, günümüz mutfakları ise işlevsellik, minimalizm ve modern teknolojilerin kullanımıyla öne çıkmaktadır. Her iki dönemin mutfak dizaynı da kendi zamanının ihtiyaçlarına ve kültürel mirasa uygun şekilde şekillenmiştir.

Gelecekteki mutfak tasarımlarında teknolojiyi ve sürdürülebilirliği ön planda tutmak önemlidir. Akıllı cihazlar ve sesli asistanlar, mutfaklarda daha verimli ve kullanıcı dostu deneyimler sunarak yaygınlaşmalıdır. Geri dönüştürülebilir malzemeler ve enerji verimliliği sağlayan cihazlar tercih edilerek sürdürülebilirlik vurgulanmalıdır. Minimalist ve fonksiyonel tasarımlar, açık ve havadar alanlarla birleştirilerek mutfaklar sosyal alanlarla daha entegre hale getirilmelidir. Sağlık odaklı mutfaklarda taze gıda saklama ve akıllı yemek hazırlama ekipmanlarına yer verilmelidir. Estetik açıdan, kişisel dokunuşlar ve farklı malzemelerin kombinasyonu ile mutfaklar benzersiz ve ilgi çekici hale getirilmelidir. Bunlar, mutfakların hem işlevsel hem de estetik açıdan gelişmesine katkı sağlayabilmektedir.

Kaynakça

- Ak, K. (2015). Osmanlı'dan günümüze Türk yemek kültüründe seramik yemek kapları. ProQuest Dissertations Publishing.
- Akbaş, A., & Özdemir, B. (2012). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık.
- Aksoy, M., Akbulut, A. B., & İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte mutfak kültürü ve Ateşbaz-ı Veli makamı. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 96-103.
- Argunşah, M., & Çakır, M. (2018). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfuğu.
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-I Şerif. . Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi,, 31-44.
- BA, KK, Matbah-ı Âmire . (tarih yok). Helvahane Defteri. Ankara: Başbakanlık Arşivi.
- Başbakanlık Arşivi, K. (-.1. (tarih yok). Dîvân-ı Hümâyün. Ankara: Başbakanlık Arşivi.
- Baysal, A. (2012). Türk Mutfuğu, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I. Hatipoğlu Yayınları , 123-150.
- Bilgin, A. (2003). TDV İslâm Ansiklopedisi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/matbah-i-amire> adresinden alındı
- Bilgin, A. (2004). Osmanlı Saray Mutfuğu . İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2016). Osmanlı Başkentinin İaşesi ve İstanbul Mutfak Kültürü.Osmanlı Mutfuğu. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Bilgin, A., & Samancı , Ö. (2015). Kitchen and Dining Tables Utensils Used in the Ottoman Palace During the Classical Period. . Turkish Cuisine ,Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism.

- Çiğirim, N. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi." Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. Yayın 28.
- Efendi, T. (2005). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Dönence Yayınları.
- Eldem, S. H., & Akozan, F. (1982). Topkapı Sarayı: bir mimari araştırma. Ankara: İstanbul, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Eraslan, N. (2017). Mutfak Çalışanları. Ankara: Nobel.
- Ertaş, M., Solak, B. B., & Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 52-70.
- Giritlioğlu, İ., Karakan, H. İ., & İpar, M. S. (2016). Otel İşletmelerinde Yiyecek - İçecek Departmanı Çalışanlarının İş Tatminine Etki Eden Faktörler Üzerine Yazımsal Bir İnceleme. (s. 27-30). Antalya: 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic.
- Güler, S. (1998). Otel işletmelerinde mutfak planlaması. MS thesis. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gürsoy, D. (2013). Tarihin Süzgecinden Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2007). Mevlevi Mutfağı. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11(2), 62-74.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Saruşık, M. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler". AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,, 198-201.
- Kömürçüyan, Ç. (1998). İstanbul Tarihi, 17. Asırda İstanbul. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Maviş, F. (2003). Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Olğaç, M. S. (2020). Osmanlı Saray Mutfağı. Seminer. Konya.
- Orgun, Z. (1982). Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı. (s. 139). Ankara: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri.
- Orgun, Z. (1984). Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları. . Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyum. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Özdemir, A. (2023). <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com:https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1255/Mutfak-Bolumleri-Nelerdir-.html> adresinden alındı
- Özdoğan, O. N., & Özdoğan, Y. G. (2020). Osmanlı Mutfak Hiyerarşisi. A. Akbaba, & N. Çetinkaya içinde, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (s. 138-152). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkoç, A. G. (2006). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Üretim Fonksiyonlarındaki Etik Uygulamaları Üzerine. Sakarya: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Saman, Ö. (2016). Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Samancı, Ö., & Bilgin, A. (2008). 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

KUTAL, Ü., SEÇİM, Y. (2024). Geçmişten Günümüze Mutfak Tasarımı: Osmanlı İmparatorluğu Saray Mutfağı ile Günümüz Endüstriyel Mutfak Tasarımlarının Karşılaştırılması. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(2): 254-278.

Seçim, Y. (2020). Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevi Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit. Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,, 778-796.

Sezgin, A. C., & Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi (The Place and Consumption. Studies). Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1499-1518.

Sökmen, A. (2014). Yiyecek- İçecek Bölümü ve Organizasyonu Yapısı. Ankara: Detay Yayıncılık.

Şafak, Y. (2017). Konya Mevlâna Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi. Current Research in Social, 71-75.

Şavkay, T. (2000). Osmanlı mutfağı (Vol. 290). . Şekerbank.

Türkan, C. (2004). Mutfak ve Kısımları. Balu: UBF Foodsolutions.

Uluçay, Ç. (1992). Harem II. . Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı . İstanbul: Boyut Yayıncılık ve Ticaret A.Ş.

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Mutfak Üniteleri. (2018). Ankara: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı.