

Review Article / Derleme Makale

Geçmişten Günümüze Türk Tatlı Tarihi

History of Turkish Desserts from Past to Present

Muhammet Cihat İntepe  ¹

1 Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye.

Article info

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi, Türk Mutfağı, Tatlı, Türk Tatlı Tarihi.

Keywords:

Gastronomy, Turkish Cuisine, Dessert, Turkish Dessert History.

Received: 29.04.2024

Accepted: 03.07.2024

E-ISSN: 2979-9511

DOI: 10.58625/jfng-2875

İntepe; Geçmişten Günümüze Türk Tatlı Tarihi

Available online at <https://jfng.toros.edu.tr>

Corresponding Author(s):

* Muhammet Cihat İntepe

mintepe@dogus.edu.tr

Özet

Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar uzanan tarih serüveninde mutfak kültürleri birçok değişikliğe uğramıştır. Türklerin konar göçer yaşantıdan yerleşik hayata geçmesi, İslam'ın kabulü, ticari aktivite ve kültürel etkileşimleri sayesinde mutfak kültürleri çeşitlenmiştir. Bu çeşitlilik sürecinde tatlı kültürleri de önemli ölçüde gelişmiştir. Orta Asya Türklerinin, coğrafi ve kültürel koşullar sebebiyle tatlıları az veya hiç tüketmedikleri söylenebilir. Buna karşın zamanla gelişen imkanlar ve farklı coğrafi koşullar Türklerdeki tatlı tüketimini artırmış ve zamanla tatlı kültürlerinde ise çeşitliliğin zenginleşmesine yol açmıştır. Günümüzde ise tatlıların, Türk mutfağında çeşitliliğiyle vazgeçilmez bir yer edindiği söylenebilir. Türklerin geçmişte geleneksel olarak tükettikleri tatlıların bazıları günümüzde de popülerliğini korumaktadır. Buna rağmen bazı tatlıların unutulduğu veya geleneksel tariflerden farklı olarak üretildiği söylenebilir. Bu çalışmanın amacı; Türk Mutfak Kültürü ve Türklerin tatlı kültürleri hakkında literatüre katkı sağlamaktır. Çalışmada, literatürde bulunan benzer çalışmalardan farklı olarak Türk Mutfağından çok Türk Tatlı Kültürüne yer verilerek kapsamın daraltılması sağlanmıştır. Detaylı literatür taraması yapılarak Türklerin geçmişten günümüze kadar değişen tatlı kültürleri hakkında bilgi verilmiştir. Değişen tatlı kültürüyle unutulmaya yüz tutan bazı tatlıların tanıtılması veya geleneksellikten uzaklaşan tatlıların korunması hedeflenmektedir.



Abstract

The culinary cultures of Turks have undergone numerous changes throughout their historical journey from Central Asia to Anatolia. The transition of Turks from a nomadic lifestyle to a settled one, the acceptance of Islam, commercial activities, and cultural interactions have all contributed to the diversification of their culinary traditions. Within this process of diversification, the culture of sweets has also significantly developed. It can be said that the Turks of Central Asia consumed little to no sweets due to geographical and cultural conditions. However, over time, with improved opportunities and varying geographical conditions, the consumption of sweets among Turks increased, leading to greater diversity in their dessert culture. Today, it can be stated that sweets have become an indispensable part of Turkish cuisine due to their variety. Some of the sweets traditionally consumed by Turks in the past have retained their popularity today. Nevertheless, some desserts have been forgotten or are now produced differently from their traditional recipes. The aim of this study is to contribute to the literature on Turkish culinary culture and Turkish dessert traditions. Unlike similar studies in the literature, this research focuses more on Turkish dessert culture rather than the broader Turkish cuisine, thereby narrowing the scope. A detailed literature review has been conducted to provide information on the transformation of Turkish dessert culture from past to present. The study aims to introduce some nearly forgotten desserts and to preserve sweets that are drifting away from their traditional forms due to the evolving dessert culture.

Extended Summary

Throughout the history, Turks accommodated in different locations and ruled different countries. Thus, different geographical environments and cultural interactions with other countries affected the Turks' own culture over time [1]. While there are different opinions about the Turks' homeland, many researchers acknowledge the Middle Asia as Turks' homeland. Middle Asia's geography and Turks' nomad lifestyle are the fundamental for their cultural history [2]. Turks are mainly occupied with farming and trade of animal products [3]. Thus, their cuisine was based mainly with animal products. There are different opinions of Nomad Turks' dessert consumption. While some indicate that Nomadic Turks did not consume any dessert and thought desserts as disgraceful [4, 5], others indicate that they consumed products like desserts (aşpöri, kuyma, halwa) with sugar or honey [6–9]. Due to the sugar's rarity and expense, desserts with sugars were hard to find in any other countries too in

this time [10]. Thus, honey, molasses, fruits etc. were common for dessert sweetening. There are not enough resources that supporting Nomadic Turks' dessert consumption, but dessert-like products are mentioned [6]. Due to their Tengri belief Turks believed that the smells of food calmed dead souls. It can be stated that Turks' traditional halwa for the dead based on that belief [11]. Additionally, it is stated that there was dough based, and meat-based dishes consumed with sugar [7, 8]. Yogurt with fruits, honey, and molasses; were consumed after or with dishes. These products can be an example to the desserts according to their high sugar content.

Seljuk period played an important role in the formation of the culinary culture of the Turks. During the Seljuk period, the Turks' adopted settled life, increased trade, spread of agriculture and increased cultural interaction, etc. have enabled the development of culinary culture [12, 13]. Unlike the Nomadic Turks, it is possible to obtain information about their culinary culture from various written resources. It can be said that sugar consumption was low during this period due to the difficulty of finding and its expense [13]. However, it is mentioned that there are many types of desserts flavored with honey, molasses, jam and fruits instead of sugar. In the Seljuks, various desserts were served at the end of banquets, and almond candies were handed out at weddings [14]. Many types of halva have emerged and are handed out to the public on various ceremonies and special occasions (veterans' halva, almond halvah, walnut halva, paper halva, etc.). Many types of halva were sold by people called "helva-ger" [6]. In the Seljuks, where health and food culture were together, it was thought that desserts or sherbets such as "gulbeseker" were good for diseases [15]. It is said that during this period, various pastry desserts (müşebbek, karamuş, senbuse), pelte, zerde and kadayıf were consumed with pleasure. Although there were people in the villages who did not consume sugar or even halva, processed types of sugar were sold in the cities (akide, teberzed, nebet, mahos, etc.) [16].

Cuisine in the Ottoman Empire; developed due to reasons such as the good economy, different cultures that composed in the population, geographical conditions, and the interest of the nobles for eating. Especially palace cuisine developed due to the banquets, celebrations and to satisfy sultans [13]. The importance given to halva continued in the Ottoman Empire, and the kitchen section where desserts were prepared was called "Halvahane". In addition to desserts, sherbet, mesir pastes and medicine varieties are also prepared in this section [17]. Although the importance given to halva in the Ottoman Empire can be understood through the variety of halva, the failure to record the

recipes has prevented some halva from reaching the present day. Desserts during the Ottoman period can be divided into groups of halvass, milk desserts, pastry desserts and other desserts [18]. It can be said that almost all desserts containing flour/starch, honey/sugar and oil are considered halva [19]. Due to the importance of animal husbandry for Turks, the use of milk in desserts were common [20, 21]. Ottoman were consuming wide range of puddings (rice pudding, chicken pudding, muhallebi etc.) and some of the desserts are still popular among Turks. Dough-based desserts were abundant and diverse according to use of yeast, cooking method, shape, etc. [22]. It is mentioned that baklava and kadayıf type desserts are among the most loved dessert types by Turks [18]. There were other types of desserts and snacks such as pelte, zerde, aşure, sweet sausage etc. consumed in Ottoman. It can be said that with the Europeanization movement in the last periods of the Ottoman Empire, culinary cultures were influenced by French desserts and products from their cuisine [13].

Turkish Dessert culture during and after the Republic Period experienced a radical change due to technological developments [23]. Turkish cuisine, whose foundations were laid during the Seljuk and Ottoman Periods, has experienced great changes. Due to reasons such as the cheaper price of sugar and easy access to technological equipment and information, people have had the opportunity to try the types of desserts they were curious about [24]. Nowadays, it can be said that through social media, desserts from different cultures started to become more known and consumed than traditional Turkish desserts [25]. Although traditional baklava, milk desserts and halva are still consumed today; it can be said that some dessert varieties have begun to be forgotten over time. For such reasons, products have begun to be registered and protected by geographical indication and similar practices [12]. It can be said that after the Republic period, especially French pastry techniques and desserts began to become widespread among Turks [26]. When today's cafe and patisserie menus are examined; it is possible to see the cultural desserts of different countries (French, Italian, Japan, Korea etc.) [27]. The continuous development of gastronomy and various trends also increases the competition between chefs. For this reason, it can be said that traditional products have been developed, and new desserts have been created [28]. Consequently, it can be said that Turkish dessert culture is rapidly expanding and diversifying due to recent developments.

GİRİŞ

Farklı ülke ve kültürlerin sahip olduğu gastronomik değerler, coğrafi şartlara bağlı olarak oluşmakta, gelişmekte ve değişmektedir [29]. Geniş bir coğrafyaya yayılan Türklerin, diğer ülke ve kültürlerle etkileşimi, kendi kültürlerini çeşitlendirmiştir [1]. Türklerin Orta Asya'dan başlayan tarihi, konar göçer yaşam stilleri sebebiyle yazılı kaynaklara erişimi zorlaştırmıştır. Bu sebeple Türklerin eski dönem kültürel miras öğelerine; "şifahi gelenek" olarak adlandırılan sözlü kaynaklar ve bazı yazıtlar sayesinde ulaşılmıştır [2]. Türklerin tarih boyunca büyük bir coğrafyaya yayılması kökenlerinin kesin olarak belirtilmesini güçleştirmektedir. Buna karşın Türklerin anavatanı birçok kaynakta Orta Asya olarak gösterilmektedir [30]. Türkler, Orta Asya'da yaşadıkları dönem boyunca bozkırda hayvancılıkla uğraşmışlardır. Bu sebeple hayvansal gıdaların, diyetlerinde temel besin kaynağı olarak kullanıldığı düşünülmektedir [3]. Türklerin konar-göçer dönemdeki yaşantıları sebebiyle yemek kültürleri hakkında kesin bilgilere ulaşılamamaktadır. Ek olarak gıda ürünlerinin kısıtlı ve kültürel etkileşimin diğer dönemlere oranla az olması sebebiyle yemek çeşitliliğinin fazla olmadığı söylenebilir [31]. Selçuklu Dönemi'nde ise yerleşik hayata geçilmesi, diğer kültürler ile olan etkileşim vb. gibi birçok etmen; Türklerin mutfak kültürünü geliştirmiştir [32]. Bu dönemlerde gezginler tarafından hazırlanan yazılı kaynaklar dönemin yemek kültürü hakkında bilgi edinilmesini sağlamıştır [33]. Selçuklu Dönemi'nden sonra Osmanlı'nın farklı kıtalara yayılmış olması, ekonominin iyi olması, kültürel etkileşim ve halkın yiyecek-içecek kültürüne olan ilgisi gibi birçok sebep bu dönemdeki mutfak kültürünü büyük ölçüde geliştirmiştir [10]. Osmanlı'nın son dönemleri göz önüne alındığında Avrupalılaştırmanın da etkisiyle mutfak kültürünün de geleneksel gıdalardan uzaklaştığı bir dönem olduğu söylenebilir [13]. Cumhuriyet Dönemi sonrasında ise gelişen teknoloji, ulaşım, çok kültürlü yapı vb. gibi etmenlerin Türklerin yiyecek-içecek alışkanlıklarını ve yemek kültürlerini değiştirdiği söylenebilir [34]. Günümüzde dünya genelinde çeşitli gastronomik trendlerin oluşması, yeni ürün geliştirme teknikleri ve şefler arasındaki rekabet; yiyecek-içecek sektörüne çeşitlilik kat-

maktadır [28]. 19. Yüzyıla kadar ülkelerin politik, ekonomik, ticaret vb. nedenler dolayısıyla şehir ve kırsal alanlardaki mutfak kültürleri arasında büyük farklılık bulunduğu söylenebilir. Günümüzde ise teknolojinin gelişmesi ve kolay erişilebilirlik sebepleriyle kırsal kesimlerde de mutfak kültürünün çeşitlendiği söylenebilir. Günümüz Türk Mutfak Kültürü incelendiğinde, butik işletmeler, fine-dining restoranlar, geleneksel lokantalar, meyhaneler, tematik kafeler gibi birçok farklı yiyecek-içecek işletmesi göze çarpmaktadır [35, 36]. Bu işletmelerin özgün tariflerinin zamanla Türklerin kültürel öğeleri arasına girebileceği söylenebilir. Bu çalışmada; Türk tatlı kültürünün Orta Asya Dönemi'nden günümüze kadar geçirmiş olduğu süreç ve değişimin tanıtılması amaçlanmıştır. Literatürde Türk mutfak kültürü kurulan devlet dönemlerine göre ayrılmasına karşın, Türk tatlı kültürüyle ilgili yeterli kaynak bulunmadığı söylenebilir. Bu doğrultuda çalışmanın Türk tatlı kültürü hakkında literatüre katkı sağlaması amaçlanmaktadır.

METODOLOJİ

Çalışma hedeflerine ulaşılması için nitel araştırma yöntemleri kullanılmış olup, konu ile ilgili literatür derinlemesine incelenmiştir. Türklerin ilk yurdu olarak varsayılan Orta Asya Dönemi'nden başlayarak; Selçuklu Dönemi, Osmanlı Dönemi ve Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kültürü incelenerek, zaman içerisinde Türklerin tatlı kültüründeki gelişimi değerlendirilmiştir. Literatür taraması sonucunda elde edilen veriler karşılaştırılarak içerik analizi yöntemiyle yorumlanmıştır. Özellikle Orta Asya ve Selçuklu Dönemi'ndeki tatlı kültürü hakkında yazılı kaynakların kısıtlı olması nedeniyle; dönemin meslekleri, mutfak araç gereçleri, yüksek şeker oranına sahip gıdaların kullanımı gibi unsurlardan yola çıkarak, zaman içinde tatlıların gelişimi hakkında çıkarımlarda bulunulmuştur. Bu bağlamda; çalışmanın literatür taraması desenine sahip betimleyici nitel çalışma olduğu söylenebilir.

BULGULAR

Orta Asya Türkleri ve Tatlı

Hun Devleti ile ilgili araştırma ve bulgular Orta Asya Türk mutfaklığı adına elde edilen ilk bilgiler

olarak sayılabilmektedir. Hunların diğer Türkler gibi hayvansal gıda ürünleri (süt, koyun, yoğurt, kımız at eti vb.) kullandıkları bunun yanında arpa, pirinç ve darı da tükettikleri bilinmektedir [13]. Bu dönemde tarımla da uğraşan Türkler, yetiştiremedikleri gıda ürünleri için hayvanlardan elde ettikleri keçe, yün, yün örtü gibi ürünlerin ticaretini yapmışlardır [3]. Bazı kaynaklarda Orta Asya Türklerinin tatlı hazırlamadığı, tüketmediği ya da tatlı tüketimini ayıp olarak nitelendirdiği belirtilmektedir [4, 5]. Buna karşın, bazı kaynaklar Türklerin tatlı tükettiğini; pekmez ve bal gibi ürünlerle de tatlı ihtiyaçlarını giderdiklerini belirtmektedir [6]. Dolayısıyla bahsedilen tatlıların içeriklerinde bulunan bazı ürünler nedeniyle hoş karşılanmamış olabileceği düşünülebilir.

Günümüzde hala önemli yere sahip olan hamur işi ürünlerinin, temel olarak Orta Asya'daki göçebe Türklerden kaynaklandığı söylenebilir [7]. Bu dönemde "aşpöri" adı verilen külde pişen çörek ve yağlı bir ekmek çeşidi olan "kuyma" üzerlerine şeker serpilerek tüketilmiştir. Buna ek olarak, tiftiklemiş et, yağ, un ve şekerden oluşan, "kara etmek" adlı başka bir tatlı yemeğin de yapıldığı belirtilmektedir [8]. Türkler, Tengri inanışları dolayısıyla yemek pişirilirken çıkan bazı kokuların ölenlerin ruhlarına huzur sağladığını düşünmüşlerdir [11]. Bu sebeple arpa buğday ve mısır unu gibi tahıl bazlı ürünlerin yağla kavrukları koku çıkartma işleminin uygulandığı bilinmektedir. Bu işlem sonrasında; şeker, pekmez/bal ile lezzetlendirilerek günümüz helvalarına benzer ürünlerin tüketildiği belirtilmektedir [9]. Kavut olarak da adlandırılan bu ürünün; ölüm sonrasında hazırlanması, sunulması ve mezarlıklarda dağıtılması günümüzdeki helva ikramının başlangıcı olarak düşünülebilmektedir [38,39].

Türklerin bu dönemde göçebe yaşamları dolayısıyla et, yoğurt, meyve ve sebze ürünlerini kurutup sakladıkları bilinmektedir [39]. Meyve ve sebzelerin kurutulması sonucunda, su kaybı nedeniyle şeker oranlarının da arttığı belirtilmektedir [40]. Bu sebeple, Türklerin tatlı ihtiyaçlarını çoğunlukla kuru meyve ve sebzelerle karşılamış olabilecekleri de düşünülebilmektedir. Ek olarak; bu dönemde şekerin kolay ulaşılabilir olması [18], bazı Türklerin tatlıları hoş karşılamaması [41] gibi etmenler, Türk tatlı çeşitliliğinin

az olduğunu göstermektedir. Fakat, dönemin mutfak ve tatlı kültürüne ait kaynaklarının kısıtlı olduğu göz önünde bulundurulmalıdır [31, 33]. Göçebe dönemde tüketilen kurutulmuş meyve [32], boza [42], bal, pekmez ve meyve katılmış yoğurt gibi ürünlerin, sonraki dönemlerde ziyafet sonlarında tatlı yerine verildiği belirtilmektedir [9].

Selçuklu Dönemi Tatlı Kültürü

Selçuklu Devleti; İran, Orta Asya, Bizans ve Arap kültürleriyle etkileşime girmiş, Türk Mutfak Kültürünün yapısının oluşmasında ve gelişmesinde önemli rol oynamıştır [13]. Bu dönemde hayvancılık önemli geçim kaynakları arasında yer almaya devam etmiştir. Devletin yerleşik hayatı benimseme ile tarım yaygınlaşmış, yetiştirilemeyen ürünler ise ticaret yoluyla ithal edilmiştir [12]. Bunun sonucunda tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, baharatlar ve hayvansal gıda çeşitliliklerinde artış gerçekleşmiştir [43]. Mevlânâ'nın kaynaklarından yola çıkarak hazırlanan mesnevi mutfak, İbn Batuta ve İbn Bîbî gibi gezginlerin hazırlamış olduğu seyahatnameler, Divânü Lûgatî't-Türk, Dede Korkut Hikâyeleri ve vakıf belgeleri dönemin mutfak hakkında bilgiler vermektedir [31, 32, 41, 44]. Sofra adabı olarak ortaya konulan sini üzerinden çatal, bıçak ve kaşık kullanılarak yemek yenildiği ve misafirperverliğe son derece önem verdikleri bilinmektedir [43].

Göçebe dönemde Türk tatlılarının az tüketimi [4] ve tatlılara karşı olan olumsuz tutum, Türklerin Araplar ile olan etkileşimleri sonucu değişmiş ve tatlı tüketimlerinde artışa neden olmuştur [41]. Tatlılar çoğunlukla bal, pekmez (dut, üzüm, nar) ve şeker kullanılarak hazırlanmıştır. Tatlıların özellikle şehirlerde tüketildiğine, bazı köylülerin tatlı veya helva dahi tatmadığına Mevlâna kaynaklarından ulaşılabilmektedir [13]. Bu sebeple tatlıların daha çok ticaret yapılan şehirlerde yaygınlaşmaya başladığı fakat köylerde hala tüketiminin gelişmediği sonucuna varılabilir.

Selçuklularda tatlı ve şerbetlerin şekerle lezzetlendirilerek tüketildiğinden bahsedilmektedir. Şekerin pahalı ve zor bulunan bir ürün olması sebebiyle sık sık pekmez, bal ve reçel kullanıldığı belirtilmektedir. Buna rağmen bazı kaynaklarda

halkın bal ile lezzetlendirilen tatlıları daha çok beğendiği geçmektedir [14]. Selçuklularda, tatlılara ek olarak çeşitli şekerlemeler de kültürel ürünler arasında yer almaya başlamıştır. Maddi duruma bağlı olarak düğünlerde takı ve altının yanında badem şekerinin de saçıldığı ve davetliler tarafından toplandığı bilinmektedir [45]. Kannâd olarak adlandırılan dönemin şekercileri, Mısır'dan alınan şeker kamışlarını işleyerek çeşitli şeker türleri üretmişlerdir [43]. Selçuklularda attâr (aktar) olarak adlandırılan baharatçılarda, iğne-iplik satan dükkanlarda işlenmiş şekerlerin satıldığı bilinmektedir [16]. Kelle şeker, akide şeker, teberzed şeker, mahoş nebet şeker ve badem şeker kayıtlarda geçen işlenmiş şeker türlerinden bazılarıdır [16, 46]. İşlenmiş ve tüketime hazır olarak getirilen şekerler; şeker hanları/çarşıları ve şeker-furuş denilen yerlerde satılmıştır [16, 47].

Selçuklular günümüzde olduğu gibi çeşitli helvaları özel günlerde hazırlamış ve ikram etmiştir [13]. Bu dönemde helva, çeşitlilik olarak artış göstermiş ve kültürel bir boyut kazanarak en çok tüketilen tatlı olarak bahsedilmiştir [6]. Selçuklu Döneminde helvalar ırmık, un, nişasta ve çeşitli yemişlerin kullanılmasıyla halk tarafından hazırlanmıştır [46]. Ek olarak, helva-ger olarak adlandırılan helva satıcıları tarafından satılmıştır [16]. Helva çeşidi olan pişmaniye'nin bu dönemde atıştırma olarak İran'dan "küçük helvası" olarak geçtiği düşünülmektedir [13]. Gaziler, keten, badem, ceviz, kâğıt, ırmık, nişasta ve susam helvaları; Selçuklularda tüketildiği düşünülen helva çeşitlerinden bazılarıdır [48].

Gülbeşeker, halk tarafından sevilen diğer bir tatlı olarak öne çıkmakta olup, bal/şeker ve limon ile kokulu gül yapraklarının ezilmesi sonucunda hazırlanmaktaydı [15]. Hastalara kanlarının artması ve şifa olması amacıyla halk tarafından sıklıkla gülbeşekerden yapılan tatlı, şerbet veya şeker verildiği belirtilmektedir [49]. Mevlâna kaynaklarında geçen gülbeşeker, farklı benzetme ve abartılarla göze çarpmaktadır [43]. Arap mutfakına özgü bir tatlı olan kadayıf, bu dönemde de hazırlanan gıdalar arasında bahsedilmektedir [50]. Türk mutfak ile gelişen ve farklı çeşitleri olan kadayıfın Selçuklarda yassı kadayıf olarak servis edildiği düşünülmektedir [13]. Kadayıfın

aşhanelerde ve sultanlara sunulan yemek listelerinde yer aldığı ve tüketildiği bilinmektedir [51].

Günümüzde pelte olarak bilinen tatlının ise İran kökenli olup, Selçuklularda bal ve yağ kullanılarak hazırlandığı, safran, gülsuyu veya bademle lezzetlendirildiği bilinmektedir [13, 50]. Pâluze, fâlûzec ya da pâlûda olarak da adlandırılan bu tatlı çeşidi, Osmanlı Döneminde çeşitlenmiş ve farklı ürünler kullanılarak hazırlanmıştır [18].

Kaynaklarda geçen diğer tatlılar ise; börek benzeri senbûse, pirinç, safran, şeker/bal veya gülsuyu ile hazırlanan zerde, yağda kızartılarak hazırlanan hamur işi tatlı müşebbek ve karamuş olarak göze çarpmaktadır [13]. Ek olarak halk tarafından farklı meyvelerden reçel ve pekmezlerin yapıldığı, ziyafetlerde ise yemek sonunda bal ve kaymağın servis edildiği bilinmektedir [52]. Yemeklerini kuşluk ve akşam olarak iki öğün tüketen Selçuklular [53], şeker oranları yüksek çeşitli meyveleri ise ara öğün olarak tüketmişlerdir [4, 13, 16, 52]. Taze olarak tüketilen bu meyveler, göçebe dönemde olduğu gibi kurutularak saklanmış ve tüketilmiştir [39]. Tatlı ve ekşi olarak iki çeşidi olan “Bekni” (boza), bu dönemde de sevilerek tüketilmiştir [54].

Osmanlı Dönemi ve Tatlı

Osmanlı’da; çok kültürlü yapı, farklı iklim ve bitki örtülerine sahip topraklar, ticaret yolları, zengin kesimin yemeğe olan merakı gibi birçok farklı sebep mutfak kültürünün gelişiminde önemli rol oynamıştır [10]. 1299 yılından 1923 yılına kadar olan süreci kapsayan Osmanlı Mutfak Kültürü, devletin siyasi ve ekonomik süreçlerine göre farklılık göstermiştir [55]. Beş yüz yıldan uzun süren bu tarihi süreçteki mutfak kültürünü; Erken Osmanlı Dönemi, Yükselme Dönemi ve Dağılma Dönemi olarak üçe ayırmak mümkündür [13].

Dönemin mutfak kültürü birçok kaynak tarafından “Osmanlı Saray Mutfağı” ve “Halk Mutfağı” olmak üzere ikiye ayrılmıştır [56, 57]. Saray mutfağı; devletin ileri gelenleri, saray yetkilileri, padişah ve ailesinin tüketmiş olduğu yemekler olarak tanımlanabilir [10]. Anadolu’da tüketilen yemekler ise halk mutfağı olarak tanımlanmaktadır. Buna karşın, devlet çalışanlarının Anadolu’daki görevleri sırasında saray mutfağını çeşitli

yollardan halka tanıttığı düşünülmektedir [13]. Osmanlı saraylarında Matbah-ı Âmire olarak adlandırılan kompleksin, tüm saray yemekleri ve çeşitli etkinliklerden sorumlu olduğu bilinmektedir. Kompleks, kiler, mutfak ve fırınları içeren büyük bir yapıdan oluşmaktaydı [17]. Şölen ve ziyafetlerde sunulan yemek çeşitliliğinin (deniz mahsulleri, et yemekleri, şerbetler, pilavlar, çorbalar, tatlılar vb.), özel günler ve misafirperverliğe verilen önemi gösterdiği düşünülmekteydi [46]. Osmanlı’nın vermiş olduğu bu ziyafetler sonucunda yabancıların Türk yemeklerine ilgisinin arttığı ve aşçıların eğitmek için Osmanlı’ya gönderdikleri belirtilmektedir [22, 58]. Buna karşın, Osmanlı’nın son dönemlerinde verilen ziyafet menülerinde Türk yemekleri yerine Avrupa mutfağına özgü yemeklerin servis edildiği söylenebilir [13].

Helvahane ve Helva

Osmanlı Devletindeki Matbah-ı Âmire Emâneti’nin kesin kuruluş tarihinin bilinmediği, fakat Fatih zamanında Topkapı Sarayı’nın inşası sonrası görevlendirme ile yapıldığı tahmin edilmektedir [17]. Padişahların dönemleri boyunca farklılaşan ve genişleyen Matbah-ı Âmire; Has Mutfak, Divan Mutfağı, Ağalar Mutfağı, Helvahane, Kiler, Fırınlar, Kalayhane, Şemafer Kârhanesi gibi bölümlerden oluşmaktadır [59]. Helvahâne, 16.yüzyılda Matbahı Amire’ye bağlı olarak saraydaki tatlı-ekşi yiyecek ve içeceklerin imalatı için kurulmuştur [17]. Özellikle tatlı ve şerbetlerin üretimi ve depolanmasından sorumlu olunması sebebiyle, şerbethane olarak da adlandırıldığı söylenmektedir [60]. Helvahâne’de üretilen reçel çeşitliliği sebebiyle, ayrı bir bölüm olarak reçelhâne bulunduğu belirtilmektedir [17, 61]. Helva, reçel, şerbet, şurup, macun ve boza gibi birçok yiyecek ve içecek ürünlerinin yanında, helvahânelerde ilaç [62], sabun, esans ve kimyevî bileşimlerin de imalatı yapılmıştır [17].

Arapça “hulv” kelimesinden gelen helva, kelime olarak tatlı anlamına gelmekte olup, Türklerde önemli bir yer edinmiştir [19]. Osmanlı döneminde Arapçanın da etkisi ile un/nişasta, bal/şeker ve yağ kullanılan tüm tatlıların “helva” olarak nitelendirildiği belirtilmektedir [5]. Türkler, geçmişten beri un (gaziler helvası), nişasta, ırmık, bal, keten helvaları gibi çeşitli helvalar

tüketmişlerdir. Ek olarak, yapım aşamalarının günümüze aktarılamadığı, fakat saray mutfağında hazırlanan birçok helva çeşidinin olduğu söylenmektedir [18]. Anadolu'da helva sohbetleri gerçekleştirilerek, türkü ve oyunlar eşliğinde çeşitli helvaların hazırlanması; helvanın kültürel bir öneme sahip olduğunu göstermektedir [63].

Sütlü Tatlılar

Sütlü tatlılar; ana malzemesinde süt bulunan, çeşitli şekerlerle tatlandırılan, nişasta ve un gibi ürünlerle kıvam verilen; doku, aroma ve içerik yönünden zenginleştirilebilen hafif tatlılar olarak tanımlanmaktadır [64, 65]. Bazı kaynaklarda göçebe dönemde tatlı tüketilmediği belirtilmiş olmasına karşın, sütle pişirilerek bal/pekmez ile lezzetlendirilen yemekler hakkında bilgiler bulunmaktadır [20, 21]. 15.yüzyıl Osmanlıca tıp kitapları ve Kaygusuz Abdal şiirlerinde "sütlü aş" ya da "sütlü piriç" olarak adlandırılan sütlac benzeri tatlılar, bu kategoride sınıflandırılabilir [18, 66]. Sütlaca benzer bir tatlı olan "uwa" geçmişte Divan-ü Lügati't Türk'te geçmektedir [44]. Geçmişte farklı türleri bulunan ve günümüzde hala tüketilen sütlacın Osmanlı'da İtalyanlar tarafından da beğenildiği belirtilmektedir [18]. Sütlü tatlılar, günümüzde ve Osmanlı zamanında muhallebi olarak da adlandırılmakta olup, farklı türleri saray mutfağında ve ziyafetlerde sıklıkla tüketilmiştir [67]. Et, piriç, şeker/bal ile hazırlanan muhallebinin, etsiz olarak pudra şekeri ve tarçın eklenerek çeşitli türleriyle (tavuklu, tavuksuz, ballı, güllü vb.) tüketildiği bilinmektedir [18, 68].

Hamur İşi Tatlılar

Hamur işleri, Türk mutfağında geçmişten beri yemek ve tatlılarda önemli bir yer tutmaktadır [22]. Osmanlı zamanında tatlıların Helvahâne de yapılmasına karşın, hamur işi tatlıların farklı bölümlerde yapıldığı düşünülmektedir [17]. Bu dönemdeki hamur işi tatlılar; içeriği, mayalı olup olmaması, yumurta kullanılması, pişirme şekilleri vb. gibi birçok farklı unsura göre sınıflandırılabilir [69]. Baklava, Türklerin severek ve en çok tükettiği hamur işi tatlılarından biri olarak göze çarpmaktadır [70]. Osmanlı'da özellikle Ramazan ayları ve bayram günlerinde hazırlanmış olup, saray ve halk arasında farklı

kutlama ve etkinliklerde de hazırlanmıştır [71]. Saray yetkilileri ve padişaha sunulmak üzere baklavaların çeşitlendirildiği (kavunlu, peynirli, börülcü) ve geliştirildiği söylenebilir [18].

Kadayıf Osmanlı döneminde tüketilen hamur işi tatlılardan biri olarak göze çarpmaktadır [13]. Arapça "kadife", Osmanlıca "kata'if" olarak geçen yassı kadayıf ve "kinafa" kelimesinden gelen tel kadayıfın bu dönemde yaygın olarak kullanıldığı belirtilmektedir [18, 72]. Bu iki kadayıf türünün tarif ve ayırımı Şirvanî'nin eserinde de değinilmiştir [68]. Baklava ile benzer olarak kadayıfın birçok tatlıyı kapsadığı söylenebilir [18]. Melceü't-Tabbâhin adlı kitabın altıncı bölümü olan hamur işi tatlılarda; kadife, ekmek kadayıfı, saray tel kadayıfı, fodula, yufkalı kadayıf, yağsız kadayıf gibi çeşitlerine rastlamak mümkündür [73]. Lokma benzeri kızartıldıktan sonra şerbetlenen hamurlar, tulumba, güllaç, şeker börek, halkaçini, kurabiye gibi hamur işi tatlıları da saray mutfağında geçmektedir [13].

Diğer Tatlılar

Osmanlı'da hazırlanan sütlü tatlılar, helvalar ve hamur işi tatlılar dışındaki tüm tatlılar bu kategori altında sıralanabilir. Selçuklu dönemi de dahil olmak üzere reçellerin önemi ve çeşitliliği Osmanlı'da artış göstermiş, tatlı olarak yemek sonrasında ikram edilmiştir [13]. Bu dönemde hazırlanan reçeller sadece meyvelerle sınırlı kalmamış olup; çiçek, bitki, yemiş, baharat gibi farklı ürünlerin de kullanımıyla reçeller hazırlanarak tatlıları lezzetlendirmek için de kullanılmıştır [18]. Çeşitli baharat, bitki, sebze ve meyveler kullanılarak hazırlanan, bal/şeker ile tatlandırılan macunlar da tatlı olarak tüketilmiştir [18, 74]. Dönemin tıp kitapları, macunun hastaları tedavi için kullanıldığını belirtmiş olup, çeşitli yapım aşamalarını içermektedir [75].

Sütlü tatlılardan farklı olarak; ana malzemesi çeşitli sıvı, nişasta ve bal/şeker olan pelte tatlısının Osmanlı'da sevilerek tüketildiği belirtilmektedir [18]. Birçok kaynakta "palude" ya da "paluze" olarak geçen tatlının üzüm suyu, badem, bal ve nişasta kullanılarak hazırlandığı, gül suyu ile servis edildiği aktarılmaktadır [76, 77]. Günümüzde bu tatlının bazı çeşitlerinin hala tüketildiği söylenebilir [78]. Kıvam olarak pelte

ve sütlü tatlılara benzetilen zerde ve aşure de Osmanlı'da yaygın olarak tüketilmiştir [18]. Zerde, uzun bir geçmişe sahip olmakla birlikte Osmanlı döneminde düğün, sünnet ve bayram gibi kutlamalarda dağıtılmıştır [79]. Aşure tatlısı ise pek çok dini olaylara atfedilmiş ve zamanla Türklerde de yaygınlaşmıştır [80]. İslam geleneği olarak bilinmesine karşın tarihinin daha eskiye dayandığı söylenebilir. Aşure özellikle buğdayın kutsallık ve bereketi simgelemesiyle Anadolu'da çeşitli şekillerde tüketilmiştir [81]. Farklı kültürel etkinlik ve yeni yıl törenleri vb. gibi birçok özel günlerde hazırlanan aşure, günümüzde hala dini ve geleneksel sebeplerle üretilmektedir [82]. Osmanlı'da atıştırılabilir/tatlı olarak ipe dizili ve dışı üzüm suyundan hazırlanan pelte kaplı kuruyemişler tüketilmiştir [83]. Günümüzde hala tüketilen ve farklı adlarla da anılan tatlı sucuk veya köfter, Osmanlı zamanında da birçok seyyar satıcı tarafından satılmıştır [18].

Cumhuriyet Dönemi ve Tatlı

Osmanlı Dönemi sonlarında başlayan Avrupalılaşma akımı, mutfak kültüründe de önemli ölçüde gerçekleşmiştir. Ziyafet, kutlama ve birçok etkinlikte dünya mutfaklarına özgü yemeklerin sunulduğu davet menülerinden anlaşılabilir [13]. Bu sebeple, resmi kurum ve saraylarda çalışan aşçıların yemek tarifleri çeşitlilik göstermiştir. Ek olarak 19.yüzyıl ve sonrasında Amerika'dan gelen ürünlerin yetiştirilmesi veya kullanımının yaygınlaşması Türk mutfagını da etkilemiştir [23]. Cumhuriyet sonrası gelişen hızlı teknoloji ve küreselleşme, bilgi paylaşımını kolaylaştırmış, bu sayede Türk Mutfak Kültürü de çeşitlilik kazanmıştır [36]. Günümüz mutfak kültürü incelendiğinde, farklı ülkelere ait yemek kültürlerinden izler görmek mümkündür [34]. Tanzimat Fermanı ve Batılılaşma süreci sonrasında Fransız tatlı kültüründen etkilenen Türkler, pasta, çeşitli kremlar, kakao ve çikolata gibi çeşitli tatlı ve ürünleri kullanmaya başlamıştır [53].

Cumhuriyet Dönemi sonrasında yazılan yemek kitapları incelendiğinde, Fransız tatlı ve tariflerinin yer aldığı gözlenmektedir. Özellikle İstanbul'da hızlı üne kavuşmuş olan bu tatlılar (kekler, profiterol, milföy, krep, pastacı kreması, supangle vb.) günümüzde hala tüketilmektedir

[26]. Gastronomi alanındaki trendler ve sosyal medya aracılığıyla tatlı kültürünün gelişmeye devam ettiği söylenebilmektedir [28]. Özellikle insanların yemek yeme alışkanlığının farklı tecrübe edinme isteğine yöneldiği, bu nedenle günümüz şeflerinin farklı tatlar ve reçeteler elde etme arayışına girdiği savunulabilir [84]. Ters bir görüş olarak ise gelenekselliğin savunulduğu ve geleneksel tariflerin unutulmaması gerektiğini savunan şefler de bulunmaktadır. Bu gibi sebepler doğrultusunda; günümüzde çeşitli restoran/ kafe temaları olan yiyecek içecek işletmelerinin sayısı artmaktadır [85].

Geçmiş dönemden farklı olarak yalnızca İstanbul'da değil, Türkiye genelinde birçok pastane, fırın ve tatlı işletmeleri aktif olarak çalışmaktadır [24, 86]. Osmanlı Döneminde seyyar olarak satılan tatlılar, günümüzde çoğunlukla pastane ve fırınlarda satılmaktadır. Buna karşın; butik pastane, tematik kafe gibi birçok işletmede ise farklı ülke mutfaklarına özgü tatlıların sunulduğu gözlenmektedir [25]. Günümüzde yaygın olarak sütlü tatlılar, künefe, waffle, tiramisu, dondurma, turta, kek ve pasta gibi tatlıların seviyerek tüketildiği belirtilmektedir [87]. Daha önce bahsedilen etmenler sebebiyle (gastronominin gelişmesi, küresellik, kolay bilgi alışverişi vb.), popüler hale gelen tatlıların Türk mutfak kültüründe yer edindiği kesin olarak belirtilememektedir. Buna karşın coğrafi işaret tescili gibi uygulamalar, yeni ürünlerin Türk mutfak kültürüne kazandırılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Ek olarak yiyecek-içecek işletmelerinde şefler tarafından oluşturulan ürünlerin zamanla kültürel değere sahip olabileceği de düşünülebilir.

SONUÇ

Türklerin tarih boyunca birçok farklı bölgede yaşadığı ve devlet kurduğu bilinmektedir. Türklerin bu farklı coğrafyalardaki ürünleri kullanarak hazırladıkları yiyecek ve içecekler yemek kültürlerinin temelini oluşturmuştur. Farklı kültürlerle etkileşimin artması, ticaret, tarım ve farklı coğrafyalardaki ürünler ise Türk mutfak kültürünün gelişmesini ve çeşitlenmesini sağlamıştır. Özellikle Osmanlı Dönemi'nde, Türklerin farklı kıtalara yayılması ve devlet görevlilerinin yabancılardan oluşması Türk mutfak kültürünü geliştirmiştir. Türklerin konar-göçer

yaşamlarında tatlı tüketimi yok denecek kadar az olmasına karşın; yerleşik hayata geçilmesi ve ticaret ile bal/pekmez gibi ürünlerin elde edilmesi, günümüze kadar ulaşan geleneksel tatlıların temellerini atmıştır. Selçuklu ve Osmanlı döneminde ise meyve, reçel, bal, pekmez ve şeker kullanılarak hazırlanan birçok tatlı çeşidi ortaya çıkmıştır. Osmanlı'nın son dönemlerinde ise Avrupa'da yaygın olarak kullanılan tatlılar saraylarda ve ziyafetlerde servis edilmiştir. Cumhuriyet Dönemi'nde ise teknolojinin gelişmesi ile farklı kültürlerin tatlıları evlerde ya da yiyecek-içecek işletmelerinde hazırlanmaya başlanmıştır. Günümüzde supangle ve pudingten, ekler ve doughnuta kadar birçok farklı tatlının, kafelerde, pastanelerde ve evlerde hazırlandığını söylemek mümkündür. Buna karşın geleneksel tatlılardan olan baklava, sütlü tatlılar, hamur işi tatlılar gibi birçok tatlı da hala tüketilmektedir. Fakat gülbeşeker, samsa, patlıcan tatlısı, sigara tatlısı gibi kayıtları bulunan Türk tatlılarının günümüzde tüketilmediği bilinmektedir. Ek olarak tavuk göğsü ve kazandibi gibi tatlıların geleneksel olarak tavuk, pirinç unu ve süt kullanılarak hazırlanmasına karşın; günümüzde tavuksuz ve nişasta kullanılarak hazırlanması da yaygındır. Bu gibi tariflerin zamanla farklılaşması, geleneksel ürünlerin unutulmasına zemin hazırlayabilmektedir. Bu sebeple coğrafi işaret gibi ürün tescili uygulamalarıyla geleneksel lezzetlerin dünya genelinde tanıtılması sağlanabilir. Gelişen gastronomi sektöründe, şeflerin geleneksel tarifleri yeni teknik ve malzemelerle geliştirerek, kültürel mutfak öğelerini dünya çapında tanıtarak, unutulmalarının önüne geçilmektedir. Türk mutfağında benzer çalışmaların yürütülerek geleneksel tariflerin korunması hedeflenmelidir. Bunun temelinde ise kültürel lezzet öğelerinin ve mutfak kültürünün detaylı olarak tanıtımı göz ardı edilmemelidir. Gastronomi trendlerinden bazıları geleneksel tariflerin çeşitlenmesini ya da geliştirilmesini hedeflerken, bazılarının da geleneksel olarak üretilmesini amaçladığı belirtilmektedir. Bu nedenle, yeni nesil tatlılar olarak ifade edilebilecek olan bu ürünlerin, Türk Mutfağında da zamanla kültürel değere sahip olabileceği söylenebilir.

Yazar Katkısı

Kavramsallaştırma: MCI; Biçimsel analiz: MCI;

Araştırma: MCI; Metodoloji: MCI; Kaynaklar: MCI; Yazılım: MCI; Yazım – orijinal taslak: MCI; Yazım incelemesi ve düzenleme: MCI

Çıkar Çatışması

Yazar çıkar çatışması olmadığını beyan eder.

KAYNAKÇA

1. Bedirhan, Y. (2019). *İslam öncesi Türk tarihi ve kültürü* (6. bs.). Eğitim Yayınevi.
2. Özçamca, S. (2007). Türklerin göçebeliği hakkında birkaç not. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD)*, 7, 177-184.
3. Mandaloğlu, M. (2014). Bozkır Türklerinde ekonominin hayvancılık ve tarıma dayalı olarak değerlendirilmesi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 75-93.
4. Kapar, A. M. (2019). İki seyyah bir kültür: Broquière ve İbn Battuta seyahatnâmelerine göre Türklerde yemek kültürü. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 41, 427-444.
5. Yerasimos, M. (2019). *Evlia Çelebi Seyahatnamesi'nde yemek kültürü* (3. bs.). Yapı Kredi Yayınları.
6. Kaymaz, E. (2020). *Türk mutfak kültüründe helvanın yeri ve önemi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
7. İnce, C., & Samatova, G. (2022). Orta Asya mutfak kültürünün Anadolu'ya etkisi (Kırgız mutfağına sosyolojik bir yaklaşım). A. Cihan (Ed.), *Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi* (ss. 589-601) içinde. Akademik Kitaplar.
8. Genç, R. (1982). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (ss. 65-66) içinde. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
9. Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies: International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), 707-716.
10. Işın, P. M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu* (1. bs.). Kitap Yayınevi.
11. Kalafat, Y. (2012). *Türk halk inançlarında beslenme*. Berikan Yayınları.
12. Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve beylikler dönemi mutfağı. A. Bilgin & Ö. Samancı (Ed.),

- Türk Mutfağı* (ss. 39-55) içinde. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
13. Işın, P. M. (2018). *Avıcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi* (3. bs.). Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
 14. Çakmak, A. (2005). *Türkiye Selçuklularında ziraat hayatı* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.
 15. Sarıoğlu, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *ODU Journal of Social Sciences Research*, 6(14), 237-250.
 16. Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçuklularında meslekler*. Türk Tarih Kurumu.
 17. Bilgin, A., (2004). *Osmanlı saray mutfağı* (1. bs.). Kitabevi.
 18. Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker- Türk tatlıları tarihi* (2. bs.). Yapı Kredi Yayınları.
 19. Yılmaz, G., & Akman, S. (2019). Osmanlı'dan günümüze helvalar ve helva-i gazi'nin gastronomik değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 462-469. <https://doi.org/10.32958/gastoria.638638>
 20. Esin, O. (2020). Divanü Lûgat'it Türk'ün Türk kültürü açısından önemi ve eserde geçen beslenme kültürüyle ilgili terimler. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(75), 64-81.
 21. Gömeç, S. Y. (2016). Kök Türk yazıtları ve Divanü Lûgat-it Türk'te yiyecek ve içecekler. *Türkiyat Mecmuası*, 26(2), 187-195.
 22. Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
 23. Solmaz, F. (2018). *Kültürel etkileşimin yeni Dünya'nın keşfiyle Osmanlı saray mutfağı özelinde Anadolu yemek kültürüne etkisi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Arel Üniversitesi.
 24. Aydemir, G. S., & Kurnaz, A. (2023). Ağırlıklı olarak butik pasta hizmeti veren işletmelerin internet siteleri üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1206>
 25. Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
 26. Nalbant Aydın, İ. (2013). *Yeni pazarlama stratejileri bağlamında butik pastacılık örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Maltepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
 27. Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(2), 205-210.
 28. Sormaz, Ü. (2020). İstanbul'da yiyecek içecek sektöründe hizmet veren işletmelerin Türk mutfağı uygulamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 48-54.
 29. Yıldız, M., & Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5), 19-35.
 30. Üngör, İ. (2016). Orta Asya'dan Anadolu'ya kayalara yazılan Türk kültürü (Dereici kaya resimleri). *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 5(17837), 357-370. <https://doi.org/10.21563/sutad.187004>
 31. Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: Yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. N. Kozak & E. Günlü (Ed.) *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi* (ss. 346-358) içinde.
 32. Köymen, M. A. (1982). Selçuklular zamanında beslenme sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (ss. 35-46) içinde. Ankara Üniversitesi Basımevi.
 33. Bayramoğlu, F. (1986). Türk mutfağı ve yazılı kaynaklar. F. Halıcı (Ed.), *I. Milletlerarası Yemek Kongresi* (ss. 38-49) içinde. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
 34. Solmaz, Y., & Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
 35. Bekar, A., & Sürücü, Ç. (2015). Yiyecek içecek işletmesi tasarımının tüketici tercihleri üzerinde etkisi. *The Journal of Turkish Social Research*, 19(1), 349-376.
 36. Çakar, S., & Erol, G. (2022). Türk mutfak kültürünün dönemsel olarak incelenmesi ve günümüz restoran menüleri üzerine bir değerlendirme: İstanbul örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 671-691.
 37. Yaman, M., Özkan, M., & Karaman, E. E. (2021). Yöresel tahıl ürün olan kavutun besinsel değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*. <https://doi.org/10.32958/gastoria.902792>
 38. Karaoglu, M. M., & Kotancilar, H. G. (2006). Kavut, a traditional Turkish cereal product: production method and some chemical and sensorial properties. *International Journal of Food Science and Technology*, 41(3), 233-241. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.01053.x>

39. Alçay, Ü. A., Bostan, K., Dinçel, E., & Yalçın, S. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Journal of Anadolu Bil Vocational School of Higher Education*, 37, 83-93.
40. Falade, K. O., & Igbeka, J. C. (2007). Osmotic dehydration of tropical fruits and vegetables. *Food Reviews International*, 23(4), 373-405. <https://doi.org/10.1080/87559120701593814>
41. Beşirli, H. (2016). Yabancı seyyahların gözünden farklı yüzyıllarda Türk yemek kültürü. *Türklük Bilimi Araştırmaları, TÜBAR GÜZ 2016*, 11-11. <https://doi.org/10.17133/tubar.270425>
42. Elibol, A., Teyin, G., İntepe, M. C., Arduzlar Kağan, D. (2025). Farklı boza çeşitlerinin duyuşal özelliklerinin kıyaslanması. *Aydın Gastronomy*, 9(1), 147-157. https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i1009
43. Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları mutfacı* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
44. Yılmaz, M. F. (2006). *Anlambilimsel bağlamıyla Divânü Lûgati't-Türk'te mutfak kültürü* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. T.C. Ondokuz Mayıs Üniversitesi.
45. Kaya, S. (2013). *Selçuklularda toplumsal ve kültürel hayat* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
46. Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal*, 4(2), 122-132.
47. Ögel, B. (1984). Türklerde tatlı anlayışı ve şeker. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* (s. 17) içinde. Kültür Bakanlığı.
48. Oral, M. Z. (1957). Selçuk devri yemekleri. *Türk Etnografya Dergisi*, 53, 29-34.
49. Dinçer Berdibek, Z. (2018). "Dil yarası en acı bir yara imiş". *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 2(4), 85-92.
50. Mevlânâ. (1957). *Divan-ı Kebir* (C. 3). Yükselen Matbaası.
51. Başar, B. (2017). *Farklı yağ ve şeker şurubunun tepsî kadayıfın duyuşal ve dokusal özelliklerine etkisi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
52. Güllü, Y. A. (2018). *Türkiye Selçukluları dönemi kaynakları ışığında Anadolu'da gıda ve üretimi bilgileri* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Bursa Ulu-dağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
53. Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of humanities and tourism research (Online)*, 11(11-2), 347-358. <https://doi.org/10.14230/johut960>
54. İğüs, E. (2016). Balkanlar'dan Anadolu'ya boza ve türleri ile Türkiye'deki Balkan kökenli bozalar. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 101-111.
55. Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-53.
56. Bülbül, S., Ceyhun Sezgin, A., & Kara, S. (2016). Osmanlı mutfak kültüründe yemek kapları: İznik çok renkli seramik örnekleri. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(8), 2373-2373. <https://doi.org/10.15869/itobiad.281332>
57. Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfacı* (2. bs.). Oğlak Yayıncılık.
58. Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfacı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125
59. Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağının notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
60. Türköz Bakırcı, G., & Zeyrek, A. (2017). The importance of Ottoman sherbets in today's Turkish cuisine and gastronomic preference for melon seed sherbet (sübye). B. Öztürk (Ed.), 3. *Gastronomic Tourism Congress in* (ss. 52-63).
61. Batu, A., & Batu, H. S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
62. Terzioğlu, A. (1992). *Helvahane defteri ve Topkapı Sarayında eczacılık*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
63. Ekim, G. (2015). Toplu çalıp söyleme geleneğinin yaşatıldığı "sohbet toplantılarında" sıra sahibinin belirlenme ritüeli. *EÜ Devlet Türk Musikisi Konservatuvarı Dergisi*, 7, 75-83.
64. T.C. Millî Eğitim Bakanlığı. (2019). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Sütü Tatlılar*.
65. Öksüztepe, G., Şahan Güran, H., & İncili, G. K. (2013). Elazığ'da satışa sunulan bazı sütü tatlılarının mikrobiyolojik kalitesi. *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi*, 27(1), 19-24.
66. Gündüzöz, G. (2017). Kaygusuz Abdal'ın sımâtiyelerinde yemek figürü. *Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, 2(4), 9-26.
67. Reindl-Kiel, H. (2006). Cennet taamları: 17. yüzyıl ortalarında Osmanlı sarayında resmi ziyafetler. S. Faroqi & C. K. Neumann (Ed.), *Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (ss. 55-

- 100) içinde. Kitap Yayınevi.
68. Şirvani, M. bin M. (2005). 15. Yüzyıl Osmanlı mutfağı (M. Argunşah & M. Çakır, Ed.). Gökkuşbu.
69. Sarıışık, M., & Özbay, G. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk mutfuğı* (1. bs.). Detay Yayıncılık.
70. Bal, M., Yıldırım, M., & Sönmezdağ, A. S. (2019). İnovatif yaklaşımlarla Osmanlı meyveli baklavanın gastronomiye kazandırılması. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(2), 215-226.
71. Akkaya, A., & Koç, B. (2017). Past, Present and Tomorrow of Baklava. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(1), 47-50.
72. Satouf, M., Köten, M., Hatib, B., Alkayari, R., & Şeyhahmet, A. (2020). Suriye burma tatlısının bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(1), 271-279.
73. Kâmil, M. (2015). *Melceü't-Tabbâhîn* (G. Kut & T. Kut, Ed.; 1. bs.). T.C. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
74. Sarıca, V., & Özbay, G. (2023). Somut olmayan kültürel miras kapsamında fonksiyonel gıdalar: mesir macunu örneğı. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(2), 665-676.
75. Cavlazoğlu Davulcu, A., & Tugay, O. (2018). Osmanlı döneminde hekim Yakup Paşa'nın Fatih Sultan Mehmet için yaptığı ilaçlarda kullanılan tıbbi bitkiler. *Tarihin Peşinde Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20, 1-15.
76. Karaca, D. (2019). Şairi bilinmeyen bir siroz şehrengizi. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 16, 428-444. <https://doi.org/10.29000/rumelide.618985>
77. Sevimli, E. (2021). *Klasik Türk şiirinde şuhkuk ve şuhâne tarz* [Yayımlanmamış doktora tezi]. İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
78. Şapcılar, M. C., Yılmaz, G., & Büyükşalvarcı, A. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneğı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-165. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.54>
79. Sevimli, Y., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(2), 18-28.
80. Özlü, Z. (2011). Osmanlı devleti'nde tekkelere bir bakış: aşure geleneğı. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 57, 191-212.
81. Bozkuş, M. (2008). Aşure günü, muharrem matem/orucu ve Sivas'ta aşure uygulamaları. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 12(1), 33-61.
82. Akbulut, D. (2010). Bektaşî kazanlarından saray aşureliklerine bir paylaşım geleneğı olarak aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 55, 269-280.
83. Birer, S. (1983). Pekmezin beslenmemizdeki yeri ve kullanılması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 12, 107-114.
84. Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
85. Hanefors, M., & Mossberg, L. (2003). Searching for the extraordinary meal experience. *Journal of Business and Management*, 9(3), 249-270.
86. Dedeoğlu, M., & Köse Doğan, R. (2021). An analysis on coffee culture and coffee-cafe spaces Konya example. *IDA: International Design and Art Journal*, 3(1), 132-145.
87. Altaş, A., & Varnacı Uzun, F. (2017). Üniversite öğrencilerinin yemek tercihleri: Aksaray Üniversitesi öğrencileri üzerine bir çalışma. *Journal of Human Sciences*, 14(4).