

## Osmanlı saray mutfuğı ve ziyafet kùltürü uygulamalarına yönelik değerlendirmeler\* Evaluations on ottoman palace cuisine and banquet culture practices

Gönderim Tarihi / Received: 15.06.2024

Ebrar PARMAKSIZOęLU IŐIK\*\*1

Kabul Tarihi / Accepted: 05.12.2024

Serkan ŞENGÜL<sup>2</sup>

Doi: [10.31795/baunsobed.1501621](https://doi.org/10.31795/baunsobed.1501621)

**ÖZ:** Türkler, tarih öncesi çağlardan beri geniş bir coğrafyaya yayılım göstermiştir. Bu durum farklı kùltürlerle etkileşim kurulmasına ve zengin bir mutfak kùltürü oluşmasını sağlamıştır. Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde çeşitli beslenme alışkanlıkları geliştirilerek bugünkü Türk mutfuğının temeli atılmıştır. Türk mutfuğının zenginliğinin oluşumunda etkili olan temsillerden biri de ziyafetlerdir. Ziyafetler, Osmanlı saray mutfuğunu yansıtan önemli kùltürel etkileşim araçlarıdır. Osmanlı saray mutfuğı, ziyafet kùltürü ve menüleri günümüzde yaşanan tüketim değişimleri çerçevesinde rehberlik edebileceği düşüncesiyle çalışma konusu olarak belirlenmiştir. Osmanlı saray mutfuğının ve ziyafet kùltürünün araştırılmasında en uygun il, yüzyıllar boyunca Osmanlı'ya başkentlik yapmış olan İstanbul ilidir. Çalışmanın amacı, Osmanlı saray mutfuğı temalı işletmelerin ziyafet menülerini sürdürme durumlarının tespit edilmesi ve sürdürülebilirlik açısından etkili olan faktörlerin ortaya koyulmasıdır. Böylelikle İstanbul'da faaliyet gösteren Osmanlı mutfuğı temalı 14 yiyecek içecek işletmesiyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veri analizi neticesinde, Osmanlı ziyafet kùltürünün sürdürülebilirliğinin tehlikede olduğu saptanmıştır. İşletmelerin kùltürel sürdürülebilirliği, gelecek nesillere aktarım hususunda etkin olduğu ancak kısmen yetersizliklerin olduğu saptanmıştır. Özellikle; menü çeşitliliği, Osmanlı mutfuğına yönelik bilgi eksikliği, yiyecek maliyetlerinin bütçeye ağır yansması, standart reçetelerin sınırlı olması, devlet teşvik ve politikalarının yetersizliği olduğu saptanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Kùltür, Mutfak kùltürü, Osmanlı saray mutfuğı yiyecek ve içecekleri, Türk mutfuğı ve ziyafet kùltürü, Sürdürülebilirlik

**ABSTRACT:** The foundations of today's Turkish cuisine were laid during the Central Asian, Seljuk and Ottoman periods. One of the representations that are effective in creating the richness of Turkish cuisine is banquets. Ottoman palace cuisine was determined as the subject of the study, with the idea that banquet culture and menus could be a guide within the framework of today's consumption changes. It was thought that the most suitable stage to examine the Ottoman banquet culture was the province of Istanbul. The purpose of the study is to define the maintenance status of Ottoman palace cuisine-themed food and beverage establishments' banquet menus and to reveal the factors that are effective in terms of sustainability. Thus, interviews were held with 14 Ottoman cuisine-themed food and beverage establishments operating in Istanbul. Consequently data analysis, it was determined that the sustainability of the Ottoman banquet culture was in danger. It has been noticed that businesses are effective in transferring their cultural sustainability to future generations, but there are some shortcomings. Especially; It has been determined that there are deficiencies in menu diversity and reflection of the atmosphere, lack of information about Ottoman cuisine, cost of meals, lack of standard recipes, and insufficient state incentives and policies.

**Keywords:** Culture, Culinary culture, Ottoman palace cuisine food and beverages, Turkish culinary and banquet culture, Sustainability

\* Bu makale "Osmanlı Saray Mutfuğı ve Ziyafet Kùltürünün Osmanlı Menüsü Sunan Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Kullanım Durumlarının Tespit Edilmesi" adlı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

\*\* Sorumlu Yazar

<sup>1</sup> Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, [ebrarprmksgul@gmail.com](mailto:ebrarprmksgul@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0003-1127-566X>

<sup>2</sup> Prof. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, [serkansengul@subu.edu.tr](mailto:serkansengul@subu.edu.tr), <https://orcid.org/0000-0003-4615-1982>

## EXTENDED ABSTRACT

### Literature review

One of the elements that are effective in the formation of culture is cuisine. Turkish cuisine has a rich cultural background. One of the representations that are effective in the formation of the richness of Turkish cuisine is banquets. Banquets are tools of cultural interaction that reflect the Ottoman palace cuisine. Ottoman palace cuisine, banquet culture, and menus were determined as the subject of study with the idea that they could provide guidance within the framework of today's consumption changes. In this context, "What is the use of foods and beverages in banquet menus in today's Ottoman cuisine menus?", "What are the factors taken into consideration when presenting Ottoman cuisine menus in businesses?" and "What are the reasons and inadequacies that make Ottoman cuisine banquet menus and palace cuisine menus stand out?" The questions were created as questions that would guide the purpose of the research. The purpose of the study is to define the banquet culture and Ottoman culinary culture practices of Ottoman palace cuisine concept food and beverage establishments, to examine their adequacy in terms of sustainability, and to reveal the effective factors.

### Methodology

Istanbul was chosen as the universe to examine the Ottoman palace cuisine and banquet culture. In order to obtain more in-depth information, the interview technique, one of the qualitative research methods, was used. While determining the sample of the research, "criterion sampling" and "maximum diversity sampling" methods, which are among the purposeful sampling methods, were preferred. In this regard, the sample of the study was created by identifying 14 food and beverage establishments operating with the theme of Ottoman cuisine and reflecting the banquet tradition in Istanbul, and interviews were conducted. In this context, a semi-structured interview form was prepared. The semi-structured interview form consists of 21 questions. Interviews were conducted online and face-to-face. As a result of the interviews, data were obtained through the descriptive analysis method.

### Findings and discussion

As a result of the data, code analysis was performed by creating 6 themes and sub-codes. These themes were determined as "Menu Planning", "Product Supply", "Customer Profiles", "Menu Presentation and Service", "Sustainability" and "Customer Satisfaction and Loyalty", respectively. Sub-codes were created under each theme and the answers given by the participants were subjected to content analysis. Additionally, a word cloud for the research was created using the data. In this context, the most repeated words were determined.

The most repeated word in the word cloud was "Food" with a frequency of 206, "Ottoman" ranked second with a frequency of 188, and "Kitchen" ranked third with a frequency of 165. Consequently, it was defined that the sustainability of the Ottoman banquet culture was in danger. The main reasons for the deficiencies in businesses include the lack of standard recipes, misrepresentation of menu diversity and atmosphere, inadequacies in state incentives and policies, inadequacy of applications in academic projects and curricula, insufficient knowledge and equipment regarding Ottoman cuisine, and insufficient promotional activities.

### Results and recommendations

It has been determined that the sustainability of the Ottoman banquet culture is in danger. It has been determined that the businesses are effective in terms of cultural sustainability and transferring it to future generations, but there are some deficiencies. In particular; menu diversity, lack of knowledge about Ottoman cuisine, heavy reflection of food costs on the budget, limited standard prescriptions, and inadequacy of state incentives and policies have been determined. According to the results of the research, suggestions "For Researchers", "For Public Institutions and Organizations" and "For Food and Beverage Businesses" were created.

### ***For Researchers***

Suggestions for researchers include the following: Standard recipes for foods and beverages in the Ottoman palace cuisine and banquet menus should be created, research should be conducted on more banquet examples (Surname) for the Ottoman banquet tradition, and attention should be drawn to the sustainability of banquet menus. There are statements such as that studies should be carried out to determine the participants' perceptions about presentation, service, harmony with the atmosphere and ambience of the place, and the taste balance of the drinks.

### ***For Public Institutions and Organizations***

It seems that education is insufficient to transfer the Ottoman palace cuisine and banquet tradition to future generations. For this reason, increasing various practical and theoretical training in the gastronomy and culinary arts departments of culinary high schools, vocational schools, and universities creates cost concerns in businesses in terms of maintaining the originality of Ottoman palace cuisine dishes. In this context, the need to create cultural sustainability within the Ministry of Culture and Tourism is among the recommendations made to public institutions and organizations. Academic studies and "Surname" samples in the Topkapı Palace archives should be used as a guide when it comes to including food and beverage establishments, especially in banquet menus.

### ***For Food and Beverage Businesses***

In addition, standard recipe studies should be carried out to ensure the sustainability of the dishes served under the name of Ottoman cuisine, with the same taste and quality, while preserving their originality. Service personnel, which is a factor closely related to customer satisfaction and loyalty, should be informed about Ottoman palace cuisine dishes, their places of use and duration, and should be given theoretical and practical training on service procedures and etiquette.

## Giriş

Beslenme olgusu insanlık tarihi ile doğrusal bir süreç izleyen yaşamın en önemli parçalarındandır (Murcott, 2019: 2). Yemek, fizyolojik ihtiyaçları gidermesinin yanı sıra toplumsal birikim ve kabullerle beraber sosyolojik bir etkiye sahiptir. Kültür, sosyolojik etkiler kapsamında değerlendirilen en belirgin kodlardandır (Beşirli, 2021: 21). Yemek kültürü, toplumun köken yerinden doğmaktadır. Tarihsel süreç içerisinde farklı unsurlarla iklime göre; toprak, su ve iklime göre; eğitim din, okuryazarlık, iletişim şekli, etnik kökene göre; yerli ya da göçmen, teknolojik ilerlemelere göre; avcı, toplayıcı, tarım, su kültürü gibi hususlar doğrultusunda oluşur (Wahlqvist, 2007: 2). İnsanlar arasında sosyal farklılıkların ve tabakalaşmanın oluşması, tarih boyunca yöneten ve yönetilen ilişkilerin gelişmesine olanak sağlamıştır. Böylelikle toplumsal değişmeye olanak sağlayan çeşitli etkinlikler gerçekleştirilmiştir (Beşirli, 2021: 143).

İnsanlar varoluş süreci boyunca ideolojik, dini ve etnik çeşitlilik gibi sebeplerle kendi prensip ve öğretilerini daha geniş alanlara yansıtmak, açıklamak ve bunları benimsetmek amacıyla çeşitli davet biçimleri kullanmışlardır (Atsız, 2021: 317). Etnik gıdaların sanayi toplumlarında yayılmasının toplumsal ve temsili önemi küreselleşme olgusunun ekonomik ve kültürel aşamalarıyla ilişkili birçok temayı ön plana çıkarma olanağı sağlamaktadır (Warde, 2000: 299). Yeme içme olgusuna dair değişen bakış açıları, müşteri talepleri, restoran sayısı ve çeşitliliğinin artıyor olması doğrultusunda restoran işletmeleri farklı uygulama yolları aramaya başladıkları bilinmektedir (Harrison-Walker, 2001: 60-75; Kim, Magnini ve Singal, 2011: 456; akt: Yavuz ve Mesci, 2020: 1389). Temalı restoranlar arasında yer alan etnik restoran işletmeleri farklı ve ön plana çıkan kültürel formlar ile beraber özgün konseptler oluşturmak niyetiyle hareket etmişlerdir. Bu amaçla etnik açıdan dekor, sanat, müzik, iç ve dış tasarımlar gibi çeşitli nesnelere kullanmışlardır (Wood ve Munoz, 2007: 243; Choi, vd., 2010: 663).

Araştırmanın konusu, Osmanlı saray mutfağı ve ziyafet menülerinin günümüz işletmelerindeki Osmanlı saray mutfağı menülerinde yer edinme durumlarının tespit edilmesi ve yiyecek içecek işletmelerinde yapılan uygulamaların sürdürülebilir çıktılarının incelenmesi olmuştur. Bu doğrultuda çalışmayla Osmanlı saray mutfağı temalı işletmelerin Osmanlı saray mutfağı ve ziyafet kültürü ile ilgili restoran uygulamaların tespit edilmesi, kültürel sürdürülebilirliğe dair güçlü yanların ve varsa eksikliklerin ortaya çıkarılması, Osmanlı saray mutfağı menülerini sürdürme durumlarının tespit edilmesi ve sürdürülebilirlik açısından etkili olan faktörlerin ortaya koyulması amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında menülerinde Osmanlı saray yemekleri bulunan yiyecek içecek işletmelerinde aşçıbaşı, işletme müdürü ve işletme sahibi olan kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleştirilen uygulamaların eksikliklerinin ortaya koyulması, bu eksikliklere dair güncel çözüm önerilerinde bulunulması ve sürdürülebilir çıktılarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda Osmanlı döneminde yapılan ziyafet ve şenlik gibi etkinliklere dair çalışmaların genişletilmek istenmesi ve daha önce literatür çalışmaları ile ortaya koyulmuş çalışmaların yanı sıra mevcut durumun analiz edilmesi ve sürdürülebilirlik için yapılması gerekenlerin ortaya koyulması çalışmanın önemini ortaya çıkarmaktadır. Araştırmanın amacı ise Osmanlı saray mutfağına dair yiyecek ve içeceklerin günümüz restoran işletmelerinde kullanım ve sunum durumlarının tespit edilmesidir.

## Literatür taraması

### *Türk mutfak ve ziyafet kültürü*

Türk mutfağı dünyanın en köklü mutfaklarından biridir. Türk mutfağının sahip olduğu yiyecek ve içecek çeşitliliği ve bolluğu yadsınamayacak derecede fazladır. (Talas, 2005: 276). Asya, Avrupa ve Afrika topraklarını bir araya getiren Akdeniz havzası içinde yer alması kültürel etkileşiminin artmasına neden olmuştur (Özkaya ve Cömert, 2017: 36). Göçebe bir yaşam şekli benimseyen Türk toplumu, tarihsel evrelerde birçok farklı toplulukla etkileşim halinde olmuştur (Gürsoy, 2004: 83; akt: Düzgün ve Özkaya, 2015: 43). Genellikle konargöçer yaşam biçimi benimsenen Orta Asya toprakları, Türklerin tarih sahnesindeki ilk görünümünü ifade eder. Türk toplumu zaman içinde Anadolu topraklarına gelerek mutfak kültürünün zenginleşmesine ve farklı topluluklarla etkileşime girerek değişik yeme içme alışkanlıkları kazanmasına neden olmuştur (Güler ve Olgaç, 2010: 228; akt: Kızıldemir vd., 2014: 193). Orta Asya konargöçer toplulukların et ve et ürünleriyle mayalanmış süt ürünlerinin tüketimlerini tercih etmeleri; Mezopotamya nüfusunun tahıl çoğunluklu besin ürünleri, Güney

Asya'nın ağırlıklı baharat kültürü, Akdeniz ve civarının sebze ve meyveleriyle birlikte Türk mutfak kültürü, geniş ve etkili bir lezzet dengesi ile varlığını güçlendirmiştir (Baysal, 1993:12; akt: Öncel, 2015: 34).

Yemek, Türk toplumunun sosyal düzen ve dengesinin oluşmasını sağlayan somut bir semboldür (Birer, 1990: 254). Dönem eserlerinde, halkın bir araya geldiği sosyal bir düzenin olduğu ölüm, cenaze, düğün gibi durumlar için düzenlenen toy ve ziyafetlerden bahsedilmektedir (Roux, 2007: 149). Selçuklular döneminde İslamiyet'in kabulü ile birlikte beslenme pratiklerinde bazı değişiklikler gerçekleşmiştir (Tezcan, 1997: 141). Selçuklu Türkleri tarafından Orta Asya döneminden süregelen toy kültürü devam ettirilmiştir. Selçuklular döneminde düzenlenen ziyafetler farklı anlamlara dayanmaktadır. Bunlar arasında politik açıdan; veliaht tahini, tahta çıkma, elçilerin kabulü amacıyla düzenlenen ziyafetlerin yanı sıra düğün, bayram, oyun ve eğlenceler, av törenleri gibi nedenlerle de ziyafetler düzenlenmiştir (Ersan, 2006: 76).

Bilge Kağan'ın öğretilerine göre sultan, "aç milleti doyurup, çıplak milleti giydirmeli" idi. Bu sebeple sultanlar tarafından Han-ı yağmalar düzenlenmiştir (Hacıgökmen, 2018: 330; Koç, 2019: 16). Türk mutfak kültürü, Orta Asya ve Selçuklular döneminden süregelen birikimler neticesinde en zengin ve gösterişli dönemi Osmanlı döneminde yaşamıştır (Özdoğan ve Özdoğan 2020: 138). Osmanlı döneminde düğün, sünnet, ölüm ve dini kökene sahip; bayram, iftar, sahur, mevlit sofraları gibi toplu yemekler düzenlenmiştir. Osmanlı döneminde gerçekleştirilen özellikle saraylarda yapılan şenlik, düğün ve ziyafetler Türk tarihinin en gösterişli ve ihtişamlı şölenlerini yaratmıştır (Ak, 2007: 15).

### **Osmanlı mutfağı**

Osmanlı döneminde Türk mutfağı, "Saray mutfağı" ve "Halk mutfağı" olarak ikiye ayrılarak incelenmektedir. Halk mutfağı; saray mutfağına nazaran daha sade ve gösterişsiz bir mutfak olmuştur (Güler, 2008: 26). Osmanlı döneminde sofrada adabına yönelik yeme içme kuralları İslam kurallarına göre belirlenmiştir. Bunlardan bazıları şöyledir; ekmeği kaptan ağza üç parmak ile götürmek, yemek öncesi ve sonrasında elleri yıkamak, ekmeği iki elle bölerek yemek ve ağızda yemek varken konuşmamak (Singer, 2015: 154). Dini kurum ve kuruluşlar, 11. ve 12. yüzyıldan sonra sosyal hayatın bir parçası haline gelerek imaret, tekke ve zaviyeler halk mutfağı formuna girmiştir. Selçukluların Anadolu'ya gelmesiyle beraber 12. yüzyıl itibarıyla yerleşmeye başlayan Türk mutfağı, Fatih, Yavuz ve Kanuni dönemlerine denk gelen 14. ve 15. yüzyıllarda gelişme göstermiştir (Yiğit ve Ay, 2016: 14). Osmanlı dönemi mutfak kültürüne dair bilgilere seyahatnameler aracılığıyla 15. yüzyıldan itibaren ulaşılmaktadır (Ergin, 2022: 42).

Osmanlı döneminde 1300-1600 yılları arası Klasik dönem olarak adlandırılmaktadır. Klasik dönem mutfağına dair kayıtlar incelendiğinde, bal ve sirke gibi zıt tatların yemeklerde beraber kullanıldığı görülmektedir. Günümüz damak zevki yanı sıra 18. ve 19. yüzyıllardaki tüketim alışkanlıklarına göre bile ciddi bir farklılığa sahip olduğu bilinmektedir (Bilgin, 2011: 233; Işın, 2017: 39). Osmanlı mutfak kültürü 16. yüzyılda en görkemli dönemini yaşamaya başlamıştır. 17. ve 18. yüzyıllarda bu görkem ve ihtişam devam ederken konak, han ve saraylarda yemek kültüründe gelişmeler yaşanmıştır (Yiğit ve Ay, 2016: 14). Osmanlı sofrada adabına dair 18. yüzyıl itibarı değişimlerin yaşandığı bilinmektedir. Bu doğrultuda "Klasik Osmanlı Mutfağı" ile "Yeni Osmanlı Mutfağı" biçiminde ya da "Alaturka Osmanlı Mutfağı" ile "Alafranga Osmanlı Mutfağı" şeklinde ifadeleri ortaya çıkmıştır (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 64). Osmanlı mutfağı, 19. yüzyılda yaşanan iktisadi problemlerden olumsuz etkilenmiştir. (Güler, 2010: 25). Osmanlı imparatorluğunun bu döneminde sofrada düzeni daha sade bir şekilde hazırlanırken ziyafet ve şenlikler söz konusu olduğunda çeşitliliğe önem verildiği bilinmektedir (Bey, 1995: 169).

Osmanlı döneminde pişirilen yemeklerin kalitesi ve çeşitliliğinin yanı sıra sunum biçimleri de elzemdir (Bülbül vd., 2016: 2375). Saray ve konaklarda sunulan yemekler, yere oldukça yakın sofrada adıyla bilinen; kalaylanmış, motiflerle işlenmiş ve dairesel şekilli, sarı ya da bakır tepsilerde servis edilmiştir (Bey, 1995: 169). Halk sofralarında kullanımının kolay olması ve maliyetin düşük olması sebebiyle yemekler emaye ve alüminyum kaplarda servis edilirken ilerleyen zamanlarda çelik kaplar tercih edilmiştir (Yavuz vd., 2019: 159). Saray kültüründe ise durum farklıdır. Özellikle saraya konuk



olan seçkinlere yemeklerin, gümüş, altın ve porselen tabaklarda sunulduğu bilinmektedir (Bülbül vd., 2016: 2375).

Osmanlı döneminde eski bir Türk geleneği olan ve günlerce devam eden ihtişamlı ziyafetlerin verildiği bilinmektedir. Ziyafetlerin verilmesi sebebi arasında halk ile saray erbabları arasında iletişim aramak, devletin gücünü ve görkemini göstermektir (Ağarı, 2018: 107). Osmanlı döneminde gerçekleştirilen ziyafetlerde, ekşili ve tuzlu tavuk ile piliç, güvercin, börek türleri; ballı veya kıymalı, bohça, tatamaç (manti benzeri bir besin), çorba çeşitleri; kefal, tarhana ve katı adlı çorbalar sıklıkla yer almıştır. Birbirinden farklı dolmalar ve kebablar, ekşi aşı, muhallebi, pilav türleri; pirinçten ve bulgurdan yapılırken, bunlarla beraber yahni, paça, turşu türleri, çörekler ve gözlemeler sunulmaktadır. Bunlara ek olarak tatlı olarak; aşure, kabak reçeli, nukul (tatlı türevi), baklava ve içecek olarak ise hoşaf ve şerbet çeşitlerinin soğuk ikramlıklar olarak verildiği bilinmektedir (Haydaroğlu, 2003: 6).

Osmanlı döneminde özellikle İstanbul'da verilen ziyafetlerde et tüketiminin şaşırtıcı derecede fazla olduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2019a: 85). I. Süleyman'ın oğulları Bayezid ve Cihangir adına düzenlediği 1539 tarihli 15 gün süren ziyafette saray muhasebe belgelerine göre 90 çeşit yiyeceğin ve 35 ton etin ikram edildiği görülmektedir (Yerasimos, 2019b: 161). Osmanlı mutfağının ziyafet kültürünün zenginliği ve çeşitliliği düşünüldüğünde, literatürde bu konuda yapılan araştırmaların oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu araştırma ile Osmanlı mutfağı temalı hizmet sunan yiyecek içecek işletmelerinin özellikle ziyafet yemekleri konusunda özgün ürünleri, gelenekleri ve ritüelleri işletmelerinde ne derece yansıttıklarının tespit edilmesi hedeflenmektedir. Osmanlı ziyafet kültürünün sürdürülebilirliği ve gelecek nesillere aktarılmasında geçmişten gelen kültürün gelecek nesillere aktarılabilirliği oldukça kritiktir. Bu nedenle mevcut durumunun analiz edilmesi ve eksikliklerin giderilmesi için önerilerde bulunulması oldukça elzemdir.

## Yöntem

Çalışmanın amacı, Osmanlı saray mutfağı temalı işletmelerde Osmanlı saray mutfağı ve ziyafet kültürü ile ilgili restoran uygulamaların tespit edilmesi, kültürel sürdürülebilirliğe dair güçlü yanların ve varsa eksikliklerin ortaya çıkarılması, Osmanlı saray mutfağı menülerini sürdürme durumlarının tespit edilmesi ve sürdürülebilirlik açısından etkili olan faktörlerin ortaya koyulmasıdır. Araştırma evreni olarak Osmanlı imparatorluğuna yüzyıllar boyunca başkentlik yapan İstanbul şehri seçilmiştir. İstanbul ilinin Osmanlı döneminde başkent olarak çeşitli şenlik ve ziyafetlere yüzyıllar boyunca ev sahipliği yapması, Osmanlı saray mutfağı temalı restoranların Bursa, Edirne ve Bilecik'e oranla İstanbul'da daha fazla bulunması ve Osmanlı saray mutfağı olan Matbah-ı Amire'nin yine İstanbul'da Topkapı Sarayı'nda yer alması çalışma evreni olarak seçilmesinin nedenlerindedir.

Araştırma örnekleme belirlenirken ise araştırmanın konusuna ilişkin amaçlı örnekleme yöntemlerinden "ölçüt örnekleme" ve "maksimum çeşitlilik örnekleme" yöntemleri tercih edilmiştir. Bu kapsamda Osmanlı saray mutfağı temalı yiyecek içecek işletmeleri belirlenmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Verilerin toplanma aşamasında yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Katılımcılara yarı yapılandırılmış görüşme formu yönlendirilmesinin sebebi ise soruların yapılandırılmış görüşme formu kadar katı olmaması ve esnetilerek yön verilebilmesidir (Demir ve Açar, 2011: 722). Görüşme formunun hazırlanmasında literatürde yer alan geçmiş çalışmalardan faydalanılmıştır (Çavuş, vd., 2018; Şengül ve Türkay, 2018; Alparslan, 2021). Ölçeğin yapı geçerliliğinin sağlanması için hazırlanan görüşme formu gastronomi ve turizm işletmeciliği alanlarında çalışmaları olan 15 kişinin görüşüne sunulmuştur. Yapılan eleştiriler doğrultusunda düzenlenen görüşme formu uzman görüşleri sonucunda 21 mülakat sorusundan oluşmuştur. Bu bağlamda Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlüğü Etik Kurulun 03/11/2022 tarih ve 26 no'lu toplantısında almış olduğu beşinci maddesine (madde 5) ilişkin kararlar 8/11/2022 tarihli, E-26428519-044-65442 sayılı etik kurul onayı alınmıştır.

Görüşmeler 06 Haziran 2022 ve 08 Ağustos 2022 tarihlerinde gerçekleştirilmiş ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır.

Araştırma evreni olarak Osmanlı İmparatorluğunun yüzyıllar boyunca hüküm sürdüğü İstanbul şehri seçilmiştir. Bu sebeple İstanbul'da faaliyette olan ve menülerinde Osmanlı mutfağına yer veren belediye ve bakanlık onaylı işletmeler ise çalışmanın örneklemini oluşturmuştur. Araştırma kapsamına uygun görülen 22 tane yiyecek içecek işletmesi bulunmuştur. Bu işletmelerden "Asitane" gibi Osmanlı mutfağı konseptine sahip köklü dört işletmenin kapatıldığı, iki işletmenin menü içerik değişikliğine gittiği ve 2 işletmenin ise görüşmeyi kabul etmemesi neticesinde toplamda 14 işletme ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Görüşmeler Haziran 2022 ile Ağustos 2022 tarihleri arasında yapılmıştır. Görüşmeler katılımcıların talepleri doğrultusunda çevrimiçi ve yüz yüze olacak şekillerde gerçekleştirilmiştir. Araştırma verilerinin analizi esnasında sorular için ortak temalar ve bunlarla ilişkin alt kodlar belirlenmiştir. Kodların incelenmesi esnasında betimsel analiz yönteminden faydalanılmıştır. Veriler ifade edilirken sıklıkla katılımcı görüşlerine dair alıntılara yer verilerek araştırma geçerlilik ve güvenilirliğine katkı sağlanmıştır. Araştırma bağlamında tema ve kodlara dair katılımcı yanıtlarına ilişkin frekans tabloları ve kod haritaları oluşturulmuştur.

### Bulgular ve tartışma

Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgilerin sunulduğu Tablo 1 incelendiğinde, katılımcıların yaşları 29-75 arasındadır. Eğitim durumlarına bakıldığında bir katılımcının ilkökul, beş katılımcının ortaokul, beş katılımcının lise, bir katılımcının ön lisans ve iki katılımcının da lisans mezunu olduğu saptanmıştır. Sektörde çalışma süreleri incelendiğinde ise en kısa çalışma süresi 14 yıl iken en uzun çalışma süresinin 56 yıl olduğu görülmektedir. Katılımcıların mevcut işletmelerinde çalışma sürelerine bakıldığında K7 kodlu katılımcının 6 ay ile en kısa, K3 ve K12 kodlu katılımcıların ise 56 yıl ile en uzun süre çalıştıkları gözlemlenmektedir. Katılımcıların mevcut işletmelerindeki görevlerine bakıldığında ise iki katılımcının işletme müdürü, dört katılımcının işletme sahibi ve 8 katılımcının da aşçıbaşı olarak görev aldığı tespit edilmiştir.

**Tablo 1:** Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler

| Katılımcı Kodlaması | Yaş | Eğitim Durumu | Sektörde Çalışma Süresi | İşletmede Çalışma Süresi | İşletme Görevi |
|---------------------|-----|---------------|-------------------------|--------------------------|----------------|
| K1                  | 44  | Lisans        | 23yıl                   | 9 yıl                    | İşletme Sahibi |
| K2                  | 42  | Ön lisans     | 24 yıl                  | 8 yıl                    | İşletme Sahibi |
| K3                  | 75  | İlkokul       | 56 yıl                  | 56 yıl                   | İşletme Sahibi |
| K4                  | 30  | Ortaokul      | 14 yıl                  | 3 yıl                    | Aşçı başı      |
| K5                  | 47  | Lisans        | 28 yıl                  | 16 yıl                   | İşletme Müdürü |
| K6                  | 57  | Ortaokul      | 45 yıl                  | 45 yıl                   | İşletme Sahibi |
| K7                  | 38  | Lise          | 20 yıl                  | 6 Ay                     | Aşçı başı      |
| K8                  | 41  | Lise          | 24 yıl                  | 24 yıl                   | İşletme Müdürü |
| K9                  | 38  | Lise          | 25 yıl                  | 6 yıl                    | Aşçıbaşı       |
| K10                 | 39  | Ortaokul      | 25 yıl                  | 3 yıl                    | Aşçıbaşı       |
| K11                 | 47  | Ortaokul      | 33 yıl                  | 4 yıl                    | Aşçıbaşı       |
| K12                 | 66  | Lise          | 56 yıl                  | 56 yıl                   | Aşçı başı      |
| K13                 | 29  | Ortaokul      | 16 yıl                  | 2 yıl                    | Aşçıbaşı       |
| K14                 | 62  | Lise          | 50 yıl                  | 1 yıl                    | Aşçıbaşı       |

İşletmelere ilişkin tanımlayıcı bilgiler Tablo 2'de ifade edilmektedir. İşletmelerin kuruluş yılları incelendiğinde 1888-2019 yılları arasında olduğu, bu işletmelerin 4'ü belediye, 10 tanesi ise bakanlık belgesine sahiptir. Mevcut işletmelerin taşıma kapasitelerine bakıldığında 8 işletmenin 100 kişi ve üzeri kapasiteye sahipken 6 işletmenin 100 kişi ve altında kapasiteye sahip olduğu gözlemlenmektedir. İşletmelerin hizmet süreleri incelendiğinde, en az 3 yıl en fazla 125 yıl süre ile hizmet verdiği ve bu açıdan işletmeler arasında kayda değer bir farklılık olduğu görülmektedir. Bunlara ek olarak 100 yıl süre ve üzerinde 4 işletmenin araştırma kapsamında değerlendirilmesi çalışmanın geçerlilik ve güvenilirliği açısından oldukça elzemdir.

**Tablo 2:** İşletmelere ilişkin tanımlayıcı bilgiler

| Katılımcı Kodları | İşletme Yeri | Kuruluş Yılı | Belge Türü | Sınıf    | İşletme Türü | Hizmet Süresi (Yıl) | Kapasite (Sandalye Sayısı) |
|-------------------|--------------|--------------|------------|----------|--------------|---------------------|----------------------------|
| K1                | Fatih        | 2013         | Belediye   | 1. Sınıf | Bağımsız     | 9                   | 100                        |
| K2                | Fatih        | 2012         | Bakanlık   | 1.Sınıf  | Bağımsız     | 10                  | 180                        |
| K3                | Beyoğlu      | 1888         | Bakanlık   | 1.Sınıf  | Bağımsız     | 103                 | 182                        |
| K4                | Fatih        | 1943         | Belediye   | 2. Sınıf | Bağımsız     | 8                   | 80/90                      |
| K5                | Fatih        | 2009         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımlı      | 13                  | 225                        |
| K6                | Kadıköy      | 1965         | Belediye   | 1. Sınıf | Bağımsız     | 57                  | 50/60                      |
| K7                | Beşiktaş     | 1992         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımsız     | 30                  | 95                         |
| K8                | Fatih        | 1897         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımsız     | 125                 | 520                        |
| K9                | Fatih        | 2013         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımlı      | 9                   | 250                        |
| K10               | Fatih        | 2012         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımsız     | 10                  | 100                        |
| K11               | Fatih        | 1901         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımsız     | 121                 | 100                        |
| K12               | Şişli        | 1950         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımsız     | 72                  | 120                        |
| K13               | Fatih        | 1897         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımlı      | 125                 | 80/100                     |
| K14               | Fatih        | 2019         | Bakanlık   | 1. Sınıf | Bağımlı      | 3                   | 300                        |

İşletmelerin konumlarına ilişkin verilerin yer aldığı Şekil 1 incelendiğinde görüşme gerçekleştirilen 14 yiyecek içecek işletmesinin %72 oran ile toplamda 10 adet işletme ile İstanbul'un Fatih ilçesinde yer aldığı görülmektedir. Diğer 4 işletmenin ise %7 oran ile Beşiktaş, Kadıköy, Şişli ve Beyoğlu ilçelerinde bir işletmenin yer aldığı saptanmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda Osmanlı mutfağı menüsü sunan yiyecek içecek işletmelerinin kritik bir fark ile Fatih ilçesinde yer alması üzerinde Sultanahmet bölgesinin barındırdığı tarihi ve kültürel değerlerden dolayı yerli ve yabancı turistlerin talep noktaları olmasının neden olduğu düşünülmektedir.

**Şekil 1:** Yiyecek içecek işletmelerinin konumlarına ilişkin bilgiler

Araştırma bağlamında katılımcıların, yiyecek içecek işletmelerinin ziyafet menülerinin kullanımına dair tutumlarına yönelik ifadelerine Tablo 3'te yer verilmiştir. Katılımcı yanıtları incelendiğinde, "Osmanlı temalı ziyafet menülerinin yer almadığı" sonucuna varılmıştır.



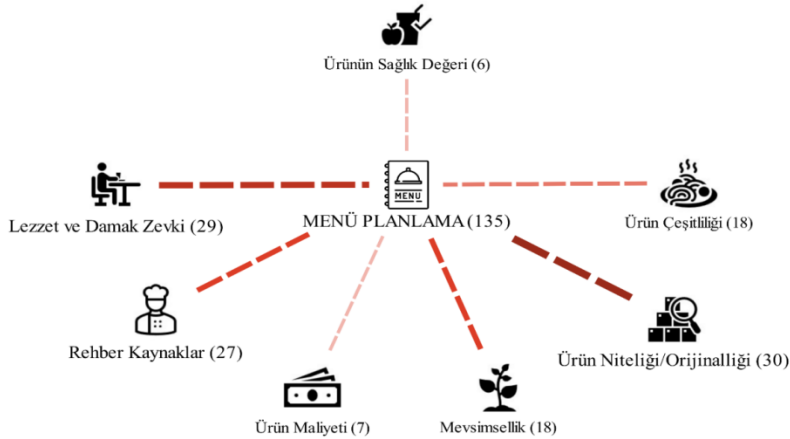
**Tablo 3:** İşletmelerin ziyafet menülerinin kullanımına dair tutumlarına yönelik ifadeler

| Katılımcı Kodları | Alıntı  |
|-------------------|---|
| K7                | “Çeşitli banket organizasyonları uyguluyoruz tabi ki. Günde iki defa düğün organizasyonu oluyor. Ama bunlar genellikle hazırladığımız menülerden yapıyor. Bireylerin taleplerine göre menüler hazırlanıyor. Ama şu ana kadar Osmanlı menüsü talebi söz konusu olmadı.”  |
| K14               | “Alakart menü daha çok tabi. Ama düğün nişan organizasyonları talebi geldiğinde de müşterinin talebine göre ayarlama yapıyoruz tabi. Bu genelde Osmanlı mutfağı olmuyor ama. Bir kere Osmanlı mutfağında yağma kültürü var mesela maliyeti çok fazla o tercih edilmez her misafir de bunu tercih etmez bu ekonomik durumda” |
| K12               | “Yok efenim biz de ziyafet menüsü yok. Uluslararası standartlara göre hareket etmeye çalışıyoruz biz. Osmanlı mutfağını da modernize ederek uyarlamaya çalışıyor biz. Öğle saatlerinde lokanta usulü hızlı servis uyguluyoruz. Ziyafet menüsü talebi olmuyor, biz de yapmıyoruz”  |
| K8                | “Çok fazla ziyafet organizasyonu yaptık yıllar içerisinde müzenin içerisinde eski kültür bakanlığına bağlı iken yani ben hiç hatırlamıyorsam 300’ ün üzerinde organizasyon yaptık. Ama son zamanlarda yerimiz değiştiği için organizasyon olmuyor maalesef izin verilmiyor ve yeterli alan bulunmuyor bunun için”           |
| K13               | “Ziyafet menüsü uygulamıyoruz biz. Yerimiz onun için müsait değil. Ama zaten bizim tek fix günümüz yılbaşı akşamları oluyor gerisi alakart. Bir insanı buna bağlamamalıyız sınırlandırılmamalı bir anlamda yani. Yani insanlar da sizin kültürünüzü bu şekilde anlayamaz yani.”   |

### Kod haritası analizi

Kodlama tekniği; nitel araştırma yöntemlerinde metin ve görsel verilere kod sıklıklarının yardımıyla bir araya getirme, sınırlandırma ve neticesinde etiket vermeyi içeren bir yöntemdir (Creswell, 2013, akt: Demir ve Bütün, 2016:184). Araştırma bulguları doğrultusunda hazırlanan “menü planlama”, “ürün tedariki”, “müşteri profilleri”, “menü sunumu ve servisi”, “sürdürülebilirlik” ile “müşteri memnuniyeti ve sadakati” temalarının kod haritalarına aşağıda yer verilmektedir.

Şekil 2’de “İşletmenizde Osmanlı mutfağı menülerine yer verme sebepleriniz nelerdir?”, “Osmanlı mutfağı menülerini planlarken hangi hususları dikkate alıyorsunuz?”, “Osmanlı mutfağı menüleri planlarken hangi kaynaklardan faydalaniyorsunuz?”, “Osmanlı mutfağı menü planlama sürecinde karşılaştığınız zorluklar var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?”, “Osmanlı mutfağı menü planlaması yaparken menüde yer alan yiyecek ve içeceklerin birbiriyle uyumu ve özgünlüğü ne şekilde sağlıyorsunuz?” ve “Osmanlı mutfağı menülerinde ne sıklıkla ve hangi ölçütleri esas alarak değişiklikler yapıyorsunuz?” ifadelerini içeren mülakat formundaki 1., 2., 3., 4., 5. ve 6. sorulara yönelik oluşturulan kodlar yer almaktadır.

**Şekil 2:** Menü planlama kod haritası

Şekil 2’de yer alan menü planlamasına dair kod haritası “Ürün Niteliği/Orijinalliği”, “Ürünün Sağlık Değeri”, “Lezzet ve Damak Zevki”, “Ürün Çeşitliliği”, “Rehber Kaynaklar”, “Ürün Maliyeti”, “mevsimsellik” ve “rehber kaynaklar” olarak 7 kod olarak oluşturulmuştur. Belirlenen kodlar incelendiğinde “Lezzet ve damak zevki” ve “Ürün Niteliği/Orijinalliği” kodları arasında yoğun bir

ilişki olduğu ve sırasıyla tekrar oranlarına göre birinci ve ikinci sırada oldukları görülmektedir. “Ürün Niteliği ve Orijinalliği” koduna ilişkin K5 işletmesi “Reçetelerin orijinal olmasına dikkat ediyoruz. Çok fazla araştırma gerçekleştiriyoruz.” ifadesini kullanmıştır. “Rehber Kaynaklar” kodu 27 kez tekrarlanarak üçüncü sırada, “Ürün Çeşitliliği” ve “Mevsimsellik” kodları 18’er kez tekrarlanarak dördüncü sırada yer aldıkları gözlemlenmektedir. Son sırada ise 7 kez tekrarlanarak “Ürün Maliyeti” kodu yer almaktadır.

Şekil 3’te “Ürün Tedariki” temasına dair mülakat formunda 7. sırada yer alan “Osmanlı mutfağı menü planlama sürecinde ürün tedarikini ne şekilde gerçekleştiriyorsunuz? Ürün tedariki ile ilgili politikanız ve prensiplerinizi nelerdir?” sorusuna yönelik kod analizi gerçekleştirilmiştir.

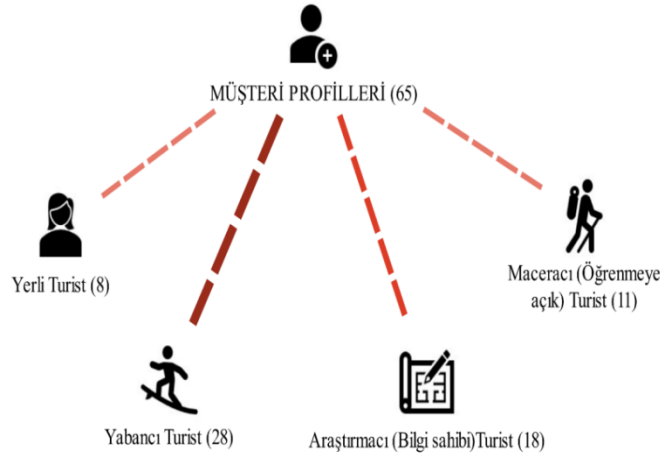
Şekil 3: Ürün tedariki kod haritası



Şekil 3’te ürün tedarikine dair kod haritası gösterilmektedir. “Taze Ürün”, “Tedarikçiye Güven”, “Yerel Pazar”, “Kaliteli Ürün” ve “Yerel Ürün” olarak 5 alt kod oluşturulmuştur. Ürün tedariki temasının alt kodları ile arasında yoğun bir ilişkisi olduğu gözlemlenmektedir. “Kaliteli Ürün” ve “Yerel Pazar” kodları 14’er kez tekrarlanarak birinci sırada yer almaktadır. “Kaliteli Ürün” koduna ilişkin K2 işletmesi “...Mesela kuruyemiş, ceviz, badem, Antep fıstığı gibi bütün bu ürünleri Antep’ten, eti Afyon’dan, üzüm Mersin, bildircin, Kars, Ardahan, Afyon’dan baharatlar Urfa, hamur işi yemekleri gibi, bulgur gibi Kastamonu’dan, sebzeler İstanbul’ dan onlarda farklı şehirlerden geliyor zaten.” ifadelerini kullanarak desteklemiştir. “Tedarikçiye Güven” kodu 11 kez tekrarlanarak ikinci sırada yer almıştır. “Taze Ürün” ve “Yerel Ürün” kodları 8’er kez tekrarlanarak üçüncü sırada yer edindikleri gözlemlenmektedir.

Şekil 4’te “Sizce müşterilerin Osmanlı mutfağı menüsünü tercih etme nedenleri arasında neler yer almaktadır?”, “Sizce Osmanlı mutfağı menülerini tercih eden müşteri kitlesinin ortak özellikleri nelerdir?”, “İşletmenizi tercih eden müşterilerin Osmanlı mutfağı menüsü hakkında yeterli bilgiye sahip olduklarını düşünüyor musunuz?” ve Osmanlı mutfağı menüsüne uygun içecekleri de menüye dâhil ediyor musunuz? Osmanlı mutfağı menüsü tercih eden müşterilerin içecek tercihleri de Osmanlı mutfak kültürünü yansıtıyor mu? (Şurup, şerbet vb.) Yoksa kola, meyve suyu gibi içecekleri mi tercih ediyorlar?” sorularının yer aldığı 8., 9., 10. ve 11. sorulara dair oluşturulan kodların içerik analizi gerçekleştirilmiştir.

Şekil 4: Müşteri profili kod haritası

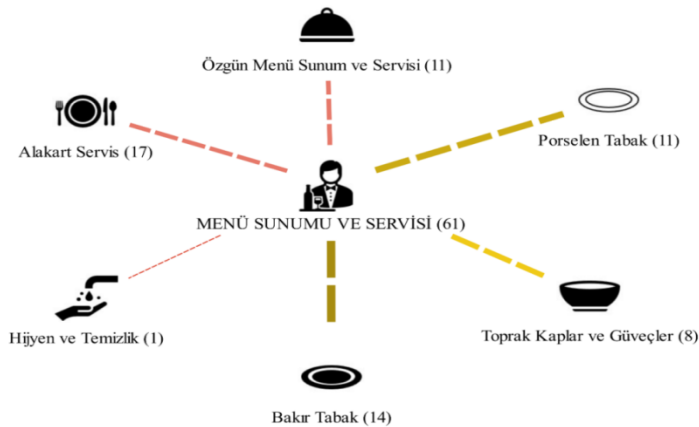


Müşteri Profilleri kod haritası Şekil 4’te yer almaktadır. Müşteri profili temasının 28 tekrar ile “Yabancı Turist” kodu ile yoğun ilişki içinde olduğu görülmektedir. “Yabancı Turist” koduna ilişkin

K4 işletmesi “...Yurt dışından gelen insanları merakı olduğu için bu atmosferi yaşamak istedikleri için genelde bizi tercih ediyorlar.” ifadelerini kullanmıştır. “Araştırmacı (Bilgi Sahibi) Turist” kodu 18 kez tekrarlanarak ikinci sırada yer almaktadır. “Maceracı (Öğrenmeye Açık) Turist” kodu 11 kez tekrarlanarak üçüncü sırada yer alırken 8 kez tekrar ile en az tekrara sahip “Yerli Turist” kodunun ise dördüncü sırada yer aldığı görülmektedir.

Şekil 5’te yer alan “Menü Sunum ve Servisi”, temasının kod haritası ve içerik analizinde “İşletmenizde Osmanlı mutfağı menüsüne uygun bir atmosfer yaratıyor musunuz? Bu atmosferin müşteri tercihleri üzerinde nasıl bir etkisi vardır?”, “Osmanlı mutfağı menüsü organizasyonları esnasında hangi servis türünden yararlanıyorsunuz? Neden bu servis türünü tercih ediyorsunuz?”, “Osmanlı mutfağı menülerinin sunumu ve servisinde dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir?”, “Osmanlı mutfağı menülerinde yemeklerin özgün bir şekilde sunulmasına önem veriyor musunuz?” ve “Osmanlı mutfağı menüsü sunumunda ve servisinde menünün içeriğine uygun ve Osmanlı mutfak kültürüne özgü alet ve ekipmanlar kullanılıyor mu? Kullanılıyorsa bunlar nelerdir?” sorularının yer aldığı 12.,13.,14.,15. ve 16. sorulara yönelik incelemeler gerçekleştirilmiştir.

Şekil 5: Menü sunumu ve servisi

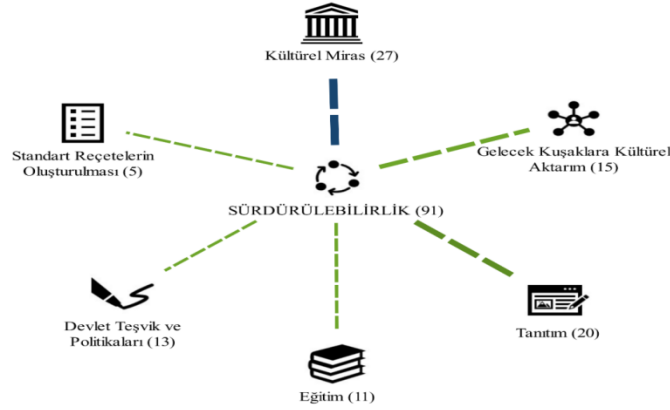


Menü sunumu ve servisine ilişkin kod haritası Şekil 5’te görülmektedir. Toplamda 6 alt koda sahip olan menü sunumu ve servisi temasında; “Bakır Tabak”, “Porselen Tabak”, “Toprak Kaplar ve Güveçlerin”, “Alakart Servis” ve “Özgün Menü Sunum ve Servisi” kodları yakından ilişkili buldukları görülmektedir. “Alakart Servis” kodunun 17 kez tekrarlanarak birinci sırada yer aldığı

görülmektedir. “Alakart Servis” koduna ilişkin K2 işletmesi “Alakart hizmeti veriyoruz biz. Günümüze uyarlamak için uğraştık çünkü.” ifadelerini kullanmıştır. “Bakır Tabak” kodu 14 kez tekrar ile ikinci sırada yer alırken “Porselen Tabak” kodu ise 11 kez tekrar ile üçüncü sırada yer almaktadır. “Toprak Kaplar ve Güveçler” kodu 8 kez tekrar edilerek dördüncü sırada ve “Hijyen ve Temizlik” kodunun ise sadece 1 kez tekrar edilerek son sırada yer aldığı görülmektedir.

Şekil 6’da yer alan “Sürdürülebilirlik” temasına ilişkin hazırlanan kod haritası analizinde “Mekân atmosferini Osmanlı kültürünün sürdürülebilirliğine önem vererek ve dönem şartlarına göre planlayabiliyor musunuz? Bu konuda ne tür planlamalar yapıyorsunuz?”, “Osmanlı mutfağı menülerinin kullanımının Osmanlı mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkısı hususunda düşünceleriniz nelerdir?”, “Osmanlı mutfağı menülerinin özgün sunumu ile toplumsal ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliği arasında sizce nasıl bir ilişki vardır?” ve “Osmanlı mutfağı menülerinin gelecek kuşaklara aktarılması için neler yapılabilir?” sırasıyla 17., 18., 19. ve 21. numaralı sorulardan faydalanılmıştır

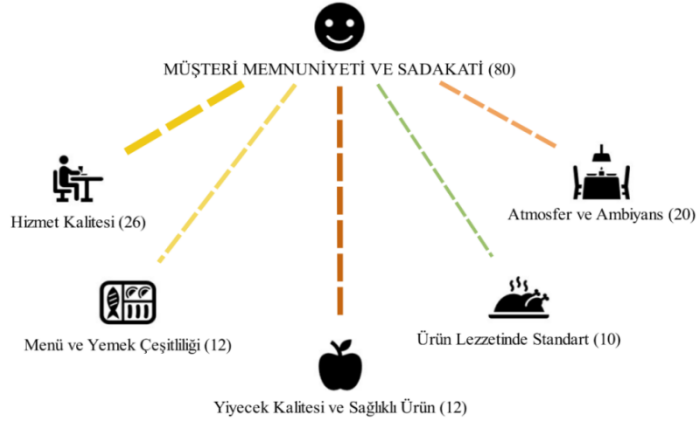
Şekil 6: Sürdürülebilirlik kod haritası



Şekil 6’da “Sürdürülebilirlik” temasına ilişkin kod haritası yer almaktadır. “Sürdürülebilirlik” temasının “Kültürel Miras”, “Tanıtım” ve “Gelecek Kuşaklara Kültürel Aktarım” kodları ile yoğun olarak ilişkisinin bulunduğu görülmektedir. “Kültürel Miras” kodunun 20 kez tekrar edilerek birinci sırada yer aldığı görülmektedir. “Kültürel Miras” koduna ilişkin K4 işletmesinin; “Osmanlı mutfağı zaten biliyorsunuz Türkiye’ye kadar uzanan tarihi bir şaheser bir mirastır bize kalan. Ve bunun için hem bunu ileriye götürmek hem de zaten turistlerin en çok tercih ettiği özellikle Avrupalı turistlerin en çok tercih ettiği olduğu için biz onu bir arada tutmaya çalışıyoruz.” ifadelerini kullanmıştır. “Tanıtım” kodu 20 kez tekrarlanarak ikinci sırada ve 15 kez tekrar ile “Gelecek Kuşaklara Kültürel Aktarım” kodunun ise üçüncü sırada yer aldığı görülmektedir. “Devlet Teşvik ve Politikaları” kodu 13 kez tekrar ile dördüncü sırada yer almaktadır. “Eğitim” kodu 11 kez tekrarlanarak beşinci sırada ve 5 kez tekrar ile “Standart Reçetelerin Oluşturulması” kodu son sırada yer almaktadır.

Şekil 7’de yer alan “Müşteri Memnuniyeti ve Sadakati” temasına ilişkin oluşturulan kod analizi “Osmanlı mutfağı menüsü sunumu ve servisinin müşteri sadakati ve memnuniyeti üzerinde nasıl bir etkisi vardır? Bu etkiler nelerdir?” 20. sırada yer alan görüşme sorusu ile elde edilen bulgular ile hazırlanmıştır.

Şekil 7: Müşteri memnuniyeti ve sadakati kod haritası



“Müşteri Memnuniyeti ve Sadakati” kod haritası Şekil 7’de görülmektedir. Belirlenen kodlar incelendiğinde 26 tekrar ile “Hizmet Kalitesi” kodunun tema ile yoğun ilişki içinde yer aldığı görülmektedir. 20 kez tekrar edilen ve ikinci sırada yer alan “Atmosfer ve Ambiyans” kodu için K1 kodlu katılımcı “...böyle eski bir hava alırsınız restoranın içine girdiğiniz zaman böyle bir eski zamanlara gidersiniz diye tahmin ediyorum. Misafirlerimiz bize bunu söylüyor yani yabancılar. Böyle bir koku ve doku var yani.” ifadelerini kullanmıştır. “Menü ve yemek çeşitliliği” ve “Yiyecek kalitesi ve Sağlıklı Ürün” kodu 12 kez tekrarlanarak üçüncü sırada yer almaktadır. “Ürün Lezzetinde Standart” alt kodu 10 kez tekrar edilerek son sırada yer almaktadır.

Şekil 8: Osmanlı mutfağı işletmelerinin ifadelerine dair kelime bulutu.



Şekil 8 incelendiğinde en yüksek tekrarlanma oranıyla 206 kez tekrarlanarak “yemek” kelimesinin ilk sırada olduğu göze çarpmaktadır. İkinci sırada 188 tekrarlanma oranıyla “Osmanlı” kelimesi yer alırken 165 tekrarlanma oranıyla ise “mutfak” kelimesi üçüncü sırada yer almaktadır. Bu bağlamda tekrar sayıları ve kelime ilişkileri incelendiğinde yapılan görüşmeler neticesinde araştırılan temaya yönelik yakınlığın oldukça yüksek olduğu görülmektedir.

### Sonuç ve öneriler

Yapılan bu çalışmayla birlikte Osmanlı mutfak kültürü ve ziyafet kültürünün günümüz yiyecek içecek işletmelerindeki uygulamalarının incelenmesi ve sürdürülebilir çıktılarının ortaya konulması amaçlanmıştır. Yapılan incelemeler sonucunda Osmanlı İmparatorluğuna başkentlik yapan İstanbul şehrinde, menülerinde Osmanlı mutfağı sunan işletmelerinin sayısının oldukça az olduğu saptanmıştır. Günümüz banket menüleri incelendiğinde ise Osmanlı mutfağı ziyafet menülerine hiçbir işletmenin yer vermediği görülmektedir. Gerek yiyecek ve içeceklerin maliyeti gerekse uygun bir yer kapasitesinin bulunmaması gibi zorluklar bu durumu açıklamaktadır. Bunlara ek olarak günümüzde yoğun olarak tercih edilen alakart servisin müşteriye kendine daha iyi hissettirdiği düşüncesine de



vurgu yapıldığı görülmektedir. Bu durum yüzyıllardır süregelen Osmanlı ziyafet geleneği sürdürülebilirliğini kritik bir duruma sokmaktadır.

Osmanlı saray mutfağında yer alan yiyecek ve içecek çeşitliliği göz önüne alındığında ise günümüz işletmelerinde menüde sayıca oldukça az çeşitlilikle karşılaşmaktadır. Bu durum yemek kültürünün sürdürülebilirliğini olumsuz açıdan etkilemektedir.

Mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarımı hususunda önemli bir yere sahip olan yiyecek ve içeceklere dair standart reçetelerin oluşturulmaması ve işletmeler tarafından mevcut yemeklerin günümüz damak zevkine uyarlanarak sunulması, Osmanlı mutfak kültürünün eksik ya da yanlış bir şekilde aktarıldığını göstermektedir. Bunlara ek olarak katılımcılardan bazıları usta-çırak ilişkisinin önemine vurgu yaparak yemeklerin orijinal malzemelerle ve özgün bir biçimde sunumunun en azından ev ortamında çocuklarına öğretmek kültürel aktarıma ve sürdürülebilirliğe katkı sağladıklarını ifade etmektedirler.

Menülerin planlanması hususunda arşiv kaynak dillerinin Osmanlıca olması işletmelerin bu kaynaklara ulaşmakta problemler yaşaması dikkat çekmektedir. Özellikle pandemi süreciyle birlikte menü planlama esnasında ürünlerin sağlık değerine daha fazla önem verildiği vurgulanmaktadır. İşletmelerin menü planlama esnasında mevsimlere göre hazırlıkların yapılmasında özellikle ürünlerin niteliği ve orijinalliyi, bireylerin damak zevkine uygunluğuna göre uyarlama yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Osmanlı mutfağına dair yiyecek ve içecek seçenekleri incelendiğinde özellikle popüler görülen birkaç yemeğin menülerde yer aldığı saptanmıştır. Ayrıca içecekler kısmında ağırlıklı olarak iki çeşit şerbetin yer aldığı, hoşaf ev komposto çeşitlerinin ise bulunmadığı görülmektedir. Menü sunumu ve servisi esnasında ise hijyen ve temizlik kurallarına yalnızca bir işletmenin vurgu yaptığı görülmektedir.

Araştırma kapsamında bir başka dikkat çekici nitelikse Osmanlı mutfağı temalı yiyecek içecek işletmelerinden bir kısmının pandemiyle beraber kapatılması veyahut maliyet sebebiyle konsept değişikliğine gitmiş olmasıdır. Bunlara ek olarak Osmanlı yiyecek ve içeceklerinin oldukça emek sarf edilmesi gereken yemekler olduğu böylelikle emek-maliyet dengesinin sağlanamadığı sonucuna varılmıştır.

Araştırma sonucunda Osmanlı menülerini tercih eden müşteri profilinin ağırlıklı oranda yabancı turistler olduğu görülmektedir. Yerli turistlerin sayıca az olmasının yanı sıra tercih edenlerin yaş ortalamalarının da yüksek olması gelecek nesillerin Osmanlı mutfağına dair ilgi ve merak eksikliği konusunda endişe yaratmaktadır.

Müşteri memnuniyeti ve sadakati açısından restoranın sahip olduğu atmosfer ve ambiyansın oldukça etkili görülmüştür. Yiyecek içecek işletmelerinin, mekanın atmosferi ve ambiyansına yönelik ayrılan maddi payın ve çabanın ise eksik ve yetersiz olduğu sonucuna varılmaktadır.

Yapılan araştırma sonuçlarına göre mevcut işletmelerde Osmanlı mutfağı menülerinin devamlılığının sağlanmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik bu durumun kültürel miras olarak benimsenmesi gerektiği ve çalışmalara daha fazla zaman ve pay ayrılması gerektiği saptanmıştır. Osmanlı mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarım açısından yaşanan endişelerin giderilmesi amacıyla standart reçetelerin oluşturulması, devlet teşvik ve politikalarıyla desteklenerek bu tür restoranlarda staj imkânlarının sunulması ve bu süre boyunca maaş ve sigorta desteklerinin sağlanması, ön lisans ve lisans düzeylerinde müfredatlarına Osmanlı mutfağı teorik ve uygulama derslerinin dâhil edilmesi gerekmektedir.

Osmanlı saray mutfağı ve ziyafet kültürünün sürdürülebilirliği hususundaki endişelerin giderilmesi amacıyla Kültür ve Turizm Bakanlığı çatısı altında sosyo-kültürel sürdürülebilirliğe dair araştırma ve geliştirme merkezi kurulmalıdır. Bunlara ek olarak yiyecek içecek işletmelerinin yapılan yiyecek ve içeceklerde orijinalliyi koruması açısından Topkapı Sarayı arşivlerinde yer alan "Surname" örneklerinden faydalanılmalıdır. Günümüz damak zevkine uyarlama yapılacak düşüncesiyle ürünlerin

özgünlüğüne dokunulmamalıdır. Özellikle içecek menülerine hoşaf, komposto gibi seçeneklerin dâhil edilerek uygun tanıtım çabaları ve teşviklerle müşterilere sunulmalıdır.

Kamu kurum ve kuruluşları ve yiyecek içecek işletmeleri tarafından yapılması elzem görülen tüm çalışmalar, akademik alanda gerçekleştirilebilecek Osmanlı arşiv incelemeleri, makale ve proje çalışmaları ve standart reçetelerin oluşturulması gibi araştırmalarla desteklenmelidir. Bunlara ek olarak çalışma Osmanlı devletine başkentlik yapmış İstanbul İlinde yer alan yiyecek ve içecek işletmeleriyle sınırlandırılmıştır. Bu hususta gelecek çalışmalarda Osmanlı devletine başkentlik yapan Bursa ve Edirne şehirleri de dâhil edilerek genişletilmiş bir çalışma yapılabilir. Ayrıca bu tür bir çalışma İstanbul, Bursa ve Edirne illerinde faaliyet gösteren Osmanlı saray mutfağı ve ziyafet kültürüne yönelik karşılaştırmalı bir analizin gerçekleştirilmesini mümkün kılacaktır.

### Kaynakça

- Ağarı, Ş. (2018). Gelibolulu Âlî'nin surnâmesinde Osmanlı yemek kültürü. *Itobiad: Journal of the Human and Social Science Researches*, 7(1),106-123.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan günümüze Türk yemek kültüründe seramik yemek kapları* [Yüksek lisans tezi], Anadolu Üniversitesi.
- Alparıslan, A. (2021). *Osmanlı saray mutfağı ve yiyecek içecek işletmelerindeki uygulamalarına yönelik bir araştırma: İstanbul örneğı* [Yüksek lisans tezi] Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Atsız, F. (2021). Davetin tanımı ve kapsamı. N. Aktaş, Aydın, Ş. Atsız, F. ve Subaşı, M.S. (Ed.), *Davet dili*. içinde (ss.317). Mütercim Yayınları.
- Baysal, A. (1993). “*Türk yemek kültüründe değişmeler, beslenme ve sağlık yönünden değişmeler*”, Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Beşirli, H. (2021). *Yemek sosyolojisi: yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış. (3. Bs.)*. Phoenix Yayınevi.
- Bey, A. R. (1995). *Bir zamanlar İstanbul*. (1. Bs.). (N. A. Banoğlu, Çev.). Kervan Kitapçılık A. Ş. (Orijinali 1970’te yayımlanmıştır).
- Bilgin, A. (2011). Osmanlı döneminde İstanbul mutfak kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 47 (48), 229-245.
- Birer, S. (1990). Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.
- Bülbül, S., Ceyhun Sezgin, A., ve Kara, S. (2016). Osmanlı mutfak kültürü'nde yemek kapları: İznik çok renkli seramik örnekleri. *Itobiad: Journal of The Human and Social Science Researches*, 5(8), 2373-2389.
- Choi, J. G., Lee, B. W., ve Mok, J. W. (2010). An experiment on psychological gaze motion: Are examination of item selection behavior of restaurant customers. *Journal of Global Business and Technology*, 6(1), 68-79.
- Creswell, J.W. (2016). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. (M. Bütün ve S.B. Demir, Çev.). Siyasal Kitapevi. (Orijinali 2013’te yayımlanmıştır).
- Çavuş, O., Şengül, S., ve Özkaya, F. D. (2018). Restoran şeflerinin menü geliştirme ve ürün tedarik süreçleri hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesi: The World 50 best restaurants list örneğı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 95-110.
- Demir, M. K., ve Açar, S. (2011). Kaynaştırma eğitimi konusunda tecrübeli sınıf öğretmenlerinin görüşleri. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 19(3), 719-732.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ergin, Y.B. (2022). *Mutfağın sarayı: seyahatnamelerde Osmanlı mutfağı*.(1. Bs.).Cezve Kitap Yayınları.
- Ersan, M. (2006). Türkiye Selçuklularında devlet erkânının eğlence hayatı. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 21(1), 73-106.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.

- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği) *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (28), 227-238.
- Güler, Sibel (2008, Mayıs). *Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları*, Cognitive approaches to the concept of food in the mediterranean'da sunulan bildiri. *Girne Amerikan Üniversitesi, Girne, KKTC*.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarih süzgecinde mutfak kültürümüz*. (1.Bs.), Oğlak Yayınevi.
- Hacıgökmen, M. A. (2018). Selçuklularda av merasimleri ve emir-i şikarlar. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (43), 325-339.
- Hatipoğlu A., ve Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz türk mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Işın, P. M., (2017). *Osmanlı mutfak sözlüğü* (2. Bs.). Kitap Yayınevi.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2014, 14 (3), 191-210.
- Koç, C. (2019). *Selçuklu Anadolu'su'nda gelenek ve görenekler* [Doktora tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Murcott, A. (2019). *Introducing the sociology of food and eating*. (1. Bs.). Bloomsbury Publishing.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Turizm and Gastronomy Studies* 3(4), 33-44.
- Özdoğan, O. N. ve Özdoğan, Y.Ş. (2020). Osmanlı saray mutfak hiyerarşisi. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi*. içinde (ss.92). Detay Yayıncılık.
- Özkaya, D. F., ve Cömert, M., (2017). *Türk mutfağında yolculuk*. (1.Bs.). Detay Yayıncılık.
- Roux, J. P. (2007). *Türklerin tarihi*. (A. Kazanoğlu ve L. Arslan-Özcan, Çev.) (3. Bs.). Kabalcı Yayınları. (Orijinali 1984'te yayımlanmıştır).
- Singer, A. (2015). *Haydi sofraya! mutfak penceresinden Osmanlı tarihi*. (1. Bs.). (P. Tünaydın, Çev.) Kitap Yayınevi. (Orijinali 2011'de yayımlanmıştır).
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2018). Yöresel mutfak marka değeri algısının destinasyon farkındalığı ve destinasyon sadakati üzerindeki etkisi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(1), 223-235.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Tezcan, M. (1997). Yemek kültürü üzerine dinsel etkiler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 20, 139-146.
- Wahlqvist, M. L. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 16, (2), 2-7.
- Warde, A. (2000). The spread of ethnic restaurants. *The ends of globalization: Bringing society back in*, 299.
- Wood, N. T., ve Muñoz, C. L. (2007). No rules, just right'or is it? The role of themed restaurants as cultural ambassadors. *Tourism and Hospitality Research*, 7(3-4), 242-255.
- Yavuz, C., Akbulut, D. ve Şık, A. (2019). Türk mutfağında bakırın yeri ve bakır zanaatının geleceği. *Online Journal of Art and Design*, 7(3), 156-169.
- Yavuz, Ö., ve Mesci, M. (2020). Etnik restoranlarda marka değeri oluşturulması: İstanbul örneği. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 19(3), 1386-1401.
- Yerasimos, M. (2019a). *Evliya Çelebi seyahatnamesinde yemek kültürü: Yorumlar ve sistematik dizin*. (1.Bs.). Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, M. (2019b). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. (14. Bs.). Boyut Yayıncılık ve Ticaret AŞ.
- Yiğit, Y. ve Ay, E. (2016, Ekim). Osmanlı mutfak kültürü. 3rd Intertanional Congress On Social Sciences, China to Adriatic, Turizm Bölümü, Antalya.

#### **Etik kurul onayı**

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlüğü Etik Kurulun 03/11/2022 tarih ve 26 no'lu toplantısında almış olduğu beşinci maddesine (madde 5) ilişkin kararla 8/11/2022 tarihli, E-26428519-044-65442 sayılı etik kurul onayı alınmıştır.

**Araştırmacıların katkı oranı beyanı**

Yazarlar çalışmaya eşit oranda 1. Yazar %50 oranında, 2. Yazar %50 oranında katkı sağlamıştır.

**Çıkar çatışması beyanı**

Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.