

Çadırdan Saraya Türk Mutfağı

Öğr. Gör. Furkan DEMİRGÜL
İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu,
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
furkan.demirgul@kavram.edu.tr

Özet

Türkler Orta Asya'dan göç ederken gittikleri yerlere geleneklerini de götürmüşlerdir. Anadolu'ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını muhafaza etmekle birlikte, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bunlardan etkilenmişlerdir. Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin imparatorluk özelliklerinden dolayı pek çok farklı etnik ve dini grubu bünyesinde bulundurmuş olmaları Türk Mutfağı'nın zenginliğini sağlayan önemli unsurlardır. Yaygın görüşe göre Türk Mutfağı, dünyanın en iyi mutfaklarından birisidir. Sentez bir özellik taşıyan modern Türk Mutfağı'nın beslendiği kaynakların belirlenebilmesi için, Türkler'in Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar uzanan yolculuğunun aydınlatılması gerekmektedir. Bu çalışmanın amacı Türk Mutfağı'nın geçirdiği tarihsel süreçler üzerine yapılmış olan çalışmaları inceleyerek modern Türk Mutfağı'nın daha iyi anlaşılabilmesine katkıda bulunmaktır. Ayrıca, bu süreç içerisinde unutulmuş yemek kültürünün ortaya çıkarılarak kültürel belleğin tazelenmesine katkıda bulunmak da çalışmanın bir diğer amacıdır. Çalışmanın amaçlarını sağlayabilmek için konuyla ilgili yazın derinlemesine taranarak incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda modern Türk Mutfağı'nın beslendiği kaynaklar incelenmiş olup, tarihsel süreç içerisinde zamanla tamamen veya kısmen unutulmuş olan bazı yemek ve mutfak uygulamaları belirlenmiştir. Unutulan yemek ve mutfak uygulamalarının yeniden canlandırılması ile Türk Mutfağı'nın zenginliğinin daha iyi yansıtılacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Selçuklu Mutfağı, Orta Asya Türk Mutfağı.

Turkish Cuisine from Tent to Palace

Abstract

While the Turks emigrated from Central Asia, they also took their traditions to wherever they go. After Turks settled in Anatolia, they preserved their old eating habits and were also affected by new cuisine cultures. The imperial characteristics of the Seljuk and Ottoman states, which have many different ethnic and religious groups, are important elements of the richness of the Turkish Cuisine. According to the popular belief, Turkish Cuisine is one of the best cuisines in the world. In order to determine the sources that fed the modern Turkish Cuisine, which has a synthesis characteristic, it is necessary to illuminate the journey of Turks from Central Asia to Anatolia. The aim of this study is to contribute to the better understanding of the modern Turkish Cuisine by examining the studies on the historical processes of the Turkish Cuisine. In addition, it is another purpose of the study to contribute to the refreshing of the cultural memory by uncovering the forgotten food culture during this process. In order to provide the objectives of the study, the related literature has been examined in depth. As a result of the study, the sources that feed modern Turkish Cuisine were examined and some food or culinary applications which have been completely or partially forgotten in the historical process were determined. It is thought that the richness of Turkish Cuisine will be reflected better by the revitalization of forgotten food and culinary applications.

Keywords: Turkish Cuisine, Ottoman Cuisine, Seljukian Cuisine, Central Asian Turkish Cuisine.

Giriş

Toplumların yemek ve beslenme alışkanlıkları yaşadıkları coğrafyaya bağlı olarak şekillenmekte ve zaman içinde bir kültür olarak yerleşmektedir. Türkler'in yemek kültürü de buldukları coğrafya ile yakından ilişkili olmuştur (Baykara, 2001; Güldemir, 2014). Türkler'in yeme içme alışkanlıkları değişen coğrafyanın, iklimin, yerel ürünlerin ve çeşitli kültürlerle yaşanan etkileşimin bir yansımasını oluşturmuştur. Modern Türk Mutfağı'nın oluşmasında; Türkler'in 11. yüzyıla kadar Çin'e sınır komşusu olarak geçirmiş oldukları Orta Asya geçmişi, İslam'ın kabulü ve Arap kültürüyle yaşanmış olan etkileşim ile Anadolu'da geçmiş dönemlerde hüküm sürmüş olan Yunan, Hitit ve İran gibi medeniyetlerin etkisi bulunmaktadır (Roden, 2007; Güldemir, 2014). Dolayısıyla günümüzde sentez bir özellik taşıyan modern Türk Mutfağı'nın daha iyi anlaşılabilmesi için öncelikle Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinin aydınlatılması gerekmektedir (Güldemir, 2014).

Türkler Orta Asya'dan göç ederken gittikleri yerlere geleneklerini de götürmüşlerdir. Anadolu'ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını korumakla birlikte, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bunlardan etkilenmişlerdir. Türkler, yüzyıllar boyunca Anadolu'da hâkimiyet kurmuşlar ve Anadolu Mutfağı'nın şekillenmesinde belirleyici olmuşlardır. Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin imparatorluk özelliklerinden dolayı pek çok farklı etnik ve dini öğeyi bünyesinde bulundurmuş olmaları, modern Türk Mutfağı'nın zenginliğini sağlayan önemli unsurlar olmuştur (Baysal, 1993b; Ünver Alçay vd., 2015).

Pek çok yemek otoritesine göre Türk Mutfağı, Fransız ve Çin mutfaklarıyla birlikte dünyanın en iyi mutfaklarından birisidir (Tez, 2015). Türk Mutfağı'nın dünyanın en iyi mutfaklarından biri olarak kabul edilmesinin sebeplerinden biri, Türkler'in anayurtları olan Orta Asya ve daha sonra göçmüş oldukları Anadolu'da göçebe yaşamla yerleşik yaşamı bir arada sürdürebilmiş olmalarıdır. Göçebe yaşamın getirdiği pratiklik ile yerleşik yaşamda elde edilen tarımsal gıdalar kullanılmış, gıdaların fermantasyon ve kurutma gibi farklı uygulamalar ile hem dayanıklı hem de lezzetli olması sağlanmıştır. Böylece diğer milletlerden farklı ve zengin bir yemek kültürü ortaya çıkmıştır (Kartari, 1986; Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Türkler, Asyalı oldukları için zengin bitkisel malzemelere sahip olmuşlardır. Mezopotamya'nın baharatlı, çiğ etli tatlarını Asya malzemeleriyle birleştirmişler, Anadolu'nun çok çeşitli bitki ve hayvanlarına, Akdeniz ve Karadeniz kıyılarının deniz ürünlerini ekleyerek geniş bir mutfak oluşturmuşlardır (Faraqhi, 2000; Arlı ve Gümüş, 2007).

Türk Mutfağı'nı tarihsel olarak; Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak ayırmak mümkündür (Toygar, 2001; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Bu çalışmanın amacı, Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarının, Cumhuriyet dönemi günümüz Türk Mutfağı'na etkisini değerlendirmek ve bu süreç içerisinde unutulmuş yemek kültürünün hatırlanmasına ve tanıtılmasına katkıda bulunmaktır.

Yöntem

Çalışmada hedeflenen amaçlara ulaşabilmek için nitel araştırma yöntemleri kullanılmış olup, konuyla ilgili kaynaklar derinlemesine incelenmiştir. Bu doğrultuda Türkler'in ilk yurdu olan Orta Asya'dan başlayarak, uzun göç yolculuğu ve bu yolculuğun sonucunda nihai olarak yerleştikleri Anadolu'da kurdukları büyük devletlerin mutfak kültürleri incelenerek, bunların modern Türk Mutfağı'ndaki etkileri değerlendirilmiştir. Literatür araştırması sonucunda elde edilen veriler içerik

analizi ile yorumlanmıştır. Bu bağlamda çalışmanın tarama desenli betimleyici nitel bir çalışma olduğu söylenebilir.

Bulgular

Göçebe Türkler'in Mutfağı

Yeme içme alışkanlıkları tarih boyunca Türkler'in sosyal yaşamında oldukça önem verilen bir konu olmuştur. Öyle ki Türk hükümdarları, yönetimlerindeki halkı aç ve çıplak bırakmamayı birincil görevleri olarak görmüşlerdir (Talas, 2005; Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Türk yemek kültürü hakkında teorik ve uygulamalı araştırmalar yapmış olan sosyolog Mehmet Eröz, Türk töresinde yeme içme alışkanlıklarının önemli bir yer tuttuğunu belirtmiştir. Bunun en belirgin örneklerinin ise yağmalı toylar, imece toplantıları, doğumlar, ölümler ve düğünler gibi sosyal yaşantının en önemli toplantılarında hazırlanan yemeklerin incelenmesi ile görülebileceğini aktarmıştır. Eröz'ün aktarımlarına göre, bu toplantılarda töreye uygun sofralar hazırlanmış, yemekler pişirilmiş ve bütün yöre halkı birlikte yemiş, birlikte eğlenmiş veya acıyı birlikte paylaşmışlardır. Anadolu'da buna benzer gelenekler günümüzde de sürdürülmektedir (Eröz, 1977; Talas, 2005). Malatya'nın bazı bölgelerinde bugün bile etli pilav pişirilerek "ölu aş; kırk hayrı, üç hayrı ve yedi hayrı" şeklinde merasimler düzenlenmektedir. Bu törenlerde, Türk geleneklerindeki oturma düzenine benzer şekilde misafirlerin en şerefli başköşeye oturtulmaktadır (Talas, 2005). İslam'ın kabulünden önceki Türk toplumlarında sofraya protokolü, yemeğe katılanların sosyal statülerine göre oluşturulmuştur. Orun (mevki) ve ülüş (yemek payı) haklarını kaybetmiş olan kabile ve oymaklar; av, yayla ve otlak gibi haklarını da kaybetme riskiyle karşı karşıya kalmıştır (Ögel, 1988; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Türkler'de toplu olarak yemek yeme geleneği oldukça eskilere dayanır. İnsanların özel günleri ile ilgili kutlamalar ile dini veya toplumsal kökenli bayramlarda yiyecek ve içecekler kendine özgü kurallar içinde konuklara ikram edilmiştir. Günümüzde bu geleneklerin pek çoğu halen devam etmektedir. Anadolu'da, doğum yapan anneyi kutlamak, annenin sütünün bol ve bereketli olmasını dilemek için lohusa şerbeti hazırlanarak yeni doğan bebeği ziyarete gelenlere kahve yerine lohusa şerbeti ikram edilmektedir (Halıcı, 1997; Özdoğan ve Işık, 2008; Güler, 2010). Benzer şekilde bebeğin, büyümesini simgeleyen ilk dişini çıkardığında bunu kutlamak için, eşe dosta hedik (haşlanmış buğday) ikram edilmesi eskiden beri sürdürülen bir gelenektir (Halıcı, 1997; Güler, 2010; Karakaş, 2013).

Anadolu'da, cenaze, bayram ve kandil günlerinde de çeşitli ikramlarda bulunmaktadır. Kandillerde komşulara, bayramlarda ziyarete gelen misafire, cenazelerde ise cenaze törenine katılan eş, dost ve komşulara çeşitli yemek ve tatlılar ikram edilmektedir (Tezcan, 1997; Güler, 2010). Türk kültüründe düğünlerde konuklara yemek verilmesi ayrı bir önem arz etmektedir. Eskiden, düğün sahibi kendi evine gelen misafirlere yemek vermişken, günümüzde yemekli düğünler yapılmaya başlanmıştır. Her iki şekli ile de bu geleneğin devam ettiği görülmektedir (Güler, 2010).

Ülkelerin mutfaklarının şekillenmesinde, buldukları coğrafi bölgenin özellikleri önemlidir. Türkler'in ilk yurdu olan Orta Asya'nın sert iklimi ile kurak topraklara sahip olması ve dolayısıyla tarımsal faaliyetlerden uzak olması ve denize uzaklığı Türk Mutfağı'nın şekillenmesinde önemli rol oynamıştır (Erdoğan Aracı, 2016).

Bozkırın sert ikliminde, zor şartlar altında göçebe yaşam süren Türkler için en önemli besin kaynağı hiç şüphesiz et olmuştur. Etler içinde ise göçebe yaşama en uygun hayvanlar olan koyun ve at eti

daha çok tercih edilmiştir (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). Bunlara ek olarak, Kırgızlar tavşan ve geyik gibi av hayvanlarını da sıklıkla tüketmişlerdir (Ögel, 1991; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Türkler, et üretimlerinin fazla olması ve etin değerli bir gıda olması nedeniyle, eti uzun süre bozmadan saklayabilmek için konserve yapmayı çok erken dönemlerde öğrenmişlerdir. Konserve et Türkler'in Çin'e sattıkları en önemli ihraç ürünlerinden birisi olmuştur. Konservelemenin yanında Türkler yiyecekleri koruyabilmek için kurutma, kavurma ve fermantasyon yöntemlerinden de yararlanmışlardır. Orta Asya'da kesilen hayvanların sadece etleri değil sakatatları da kullanılmıştır. Türkler et ve sakatatları tandır veya ateş üzerinde pişirmişlerdir. Ayrıca etler kuşbaşı doğranarak kavrulmuş ve kış için saklanmıştır (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016). Et tuzlanıp güneş altında kurutularak da saklanmıştır. Pastırma olarak da bilinen kurutulmuş et Türkler için oldukça değerli bir gıda olmuştur. Özellikle sefere giden askerlerin en önemli besin kaynağını bozulma riski az olan pastırma oluşturmuştur. Et ürünlerini mevsimlere göre ayıran Türkler, sonbaharda yapılan pastırmayı ilkbahardaki taze etten daha çok tercih etmişlerdir. Etlerin bir başka muhafaza yöntemi ise fermantasyondur. Eski Türkler etleri bağırsak kılıflarda fermente ederek bugün de sevilerak tüketilen sucuk yapımını öğrenmişlerdir. Sucuk bazı bölgelerde ince doğranmış kavrulmuş et, pirinç ve undan yapılmışken, bazı bölgelerde ise beyin, kuyruk yağı ve kandan yapılmıştır. Eski Türkler'in tükettiği et yemeklerinin içinde, topuk kemiğinden yapılan yemek anlamına gelen topuk süngük (paça çorbası) önemli bir yer tutmuştur (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Türkler'in İslam'ı kabul etmeden önce, etlerinin yenilmesi yasak olan hayvanlardan da bahsetmek gerekir. Eski Türklerle ilgili araştırma yapan birçok araştırmacıya göre Türkler; domuz beslememiş ve domuz eti yememişlerdir. Çin kaynaklarından elde edilen bilgiler de bunu teyit etmektedir. Domuzun göçebe hayata uygun olmaması bunda bir etkense de yerleşik hayata geçen Uygurlar'ın, Mani dinini kabul etmeden önce, pek çok et türü tüketmiş olmalarına karşın domuz eti tüketmemiş olmaları, domuzun tüketilmeme gerekçelerinin altında kültürel veya dini başka sebeplerin de rolü olabileceğini düşündürmektedir (Akpınar, 1999; Kılıç ve Albayrak, 2012). Uygurlar'ın Gök Tanrı inancını terk edip Mani dinine geçmeleriyle birlikte beslenme alışkanlıklarında birçok değişiklik meydana gelmiştir. Bu durum Uygur Kitabeleri'nde şu şekilde anlatılmıştır: “*Evvelce et yiyen kavim bundan sonra pirinç yiyecek, evvelce adam öldürmek yaygın olan memlekette bundan sonra iyilik ve iyiliği tavsiye etmek hükümran olacaktır*” (Barthold, 2011; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Türk Mutfağı'nda süt (genellikle kısırak sütü) tek başına tüketildiği gibi, tereyağı, peynir, yoğurt, ayran, kefir, çökelek gibi süt ürünleri ile sütlü veya yoğurtlu yemek ve tatlılar da eskiden beri çok tüketilmiştir (Ciğerim, 2001; Güler, 2010; Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Laktoz miktarı diğer çiftlik hayvanlarından daha yüksek olan kısırak sütünün fermantasyonu ile elde edilen hafif alkollü bir süt içkisi olan kımız, eski Türkler'in en sevdikleri içkiler arasında yer almıştır (Baysal, 1993a; Güler, 2010). Sütten yoğurt üretiminin ve içinde yoğurdun önemli bir payının olduğu tarhananın Türkler tarafından bulunup dünya mutfaklarına kazandırılmış olduğu genel kabul gören görüşlerdir (Belge, 2016). Yoğurt, kışın kullanılmak üzere kurutulmuştur. Kurut adıyla bilinen kurutulmuş yoğurt Anadolu'nun bazı yörelerinde halen yapılmaktadır (Yılmaz, 2002; Güler, 2010). Yoğurdun bir başka kullanımı ise çökelek ve keş gibi peynirlerin üretimi yoluyla gerçekleşmiştir. Yoğurdun hayvan derilerinden elde edilen tulumlarda çalkalanıp tereyağının çıkartılması, yağının alınmasının ardından tuzlanarak kaynatılması ve süzülmesi ile elde edilmiş olan çökelek ve keş gibi peynirler bugün hala Anadolu Yörükleri tarafından yapılmaktadır (Güler, 2010).

Eski Türkler tahıl kaynaklı da birçok yemek yapmışlardır. Örneğin Uygurlar'ın Çinliler'den öğrenmiş olduğu düşünülen mantı dünyada en geniş alana yayılmış yemeklerden birisi olmuştur (Algar, 1991; Güldemir, 2014; Belge, 2016). Mantının değişik türevleri Moğolistan'dan İtalya'ya (ravioli) kadar yayılmıştır (Belge, 2016). Kırgızlar arpa, buğday, yulaf ve darı gibi tahılları ekmişler ve onları, şimdi nasıl çalıştığı tam olarak bilinmeyen bir tür ayak değirmeni ile öğüterek kullanmışlardır (Ögel, 1991; Talas, 2005). Uygurlar, yerleşik hayata geçtikleri için beslenmelerinde, tarım ürünlerini daha fazla kullanmışlardır. Çin kaynaklarında Uygurlar'ın karpuz yetiştirmiş olduğuna yönelik pek çok kayıt bulunmaktadır. Uygurlar'da karpuzun yanında üzüm de bol miktarda üretilmiştir. Ayrıca şarapçılıkta da ilerlemişlerdir. Bezelye, bakla ve kişnişin Uygurlar tarafından yaygın olarak yetiştirilmiş olduğu da, yine Çin kaynaklarında geçmektedir (Öcal, 1985; Talas, 2005). Eski Türklerde günümüze benzer olarak genellikle somun, bazlama ve yufka olmak üzere üç çeşit ekmek tüketilmiştir (Baysal, 1993b; Güler, 2010). Ekmek çoğunlukla buğday, arpa ve darıdan yapılmıştır. Günümüzde yufka adıyla halen yapılmakta olan yuga, yuvga veya yupka buğday veya arpa unundan yapılmıştır. Buğdaydan bugün de yapıldığı gibi yarma (dövme) ve bulgur da yapılmıştır. Buğdayın etle pişirilmesiyle yapılan keşkek ise günümüz Anadolu Yörükleri'nde olduğu gibi bazı kutlamaların önemli yemekleri arasında yer almıştır (Eröz, 1977; Bedirhan, 2009; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Orta Asya'da Türkler paça çorbasının yanında tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası ve mercimek çorbasını çok tüketmişlerdir (Güler, 2010). Ayrıca ana maddesi genellikle yuvarlak kesilen erişte olan çeşitli tahıl ürünlerinden umaç (oğmaç, omaç) adı verilen bir tür çorba da yapılmıştır (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Eski Türkler süt ve kısrak sütünden yapmış oldukları kımız gibi hayvansal içeceklerinin yanında çeşitli bitkisel içecekler de tüketmişlerdir. Bunlardan bir tanesi tarasun olmuştur. Tarasun darıdan şarap yapıp bunun kımızla karıştırılmasıyla elde edilmiş olan bir içkidir (Gökalp, 1976; Kılıç ve Albayrak, 2012). Ayrıca üzümünden de şarap yapılmıştır. Hun Türkleri'nin bal şarabı olduğu düşünülen medus ve arpadan yapılan camum adında içkiler hazırlamış oldukları bilinmektedir (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012). Türkler bunların dışında buğday ve darıdan yapılmış olan ve begni adı verilen başka bir içki de tüketmişlerdir (Kafesoğlu, 1993; Talas, 2005). Ayrıca Hun Türkleri adına Io denilen yoğurdun kiraz ve kayısı ile tatlandırılmasıyla üretilmiş olan alkolsüz bir içecek tüketmişlerdir (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012). Çoğunlukla darıdan yapılmış olan boza, Orta Asya Türkleri tarafından sevilerek tüketilen içecekler arasında yer almıştır (Argıllı, 2005; Güler, 2010).

Literatür araştırması sonucu elde edilen veriler ışığında Orta Asya Türk Mutfağı'na ait bazı gıdalar Tablo 1.'de özetlenmiştir.

Göçebe Türkler'in evleri kıl çadırlar olmuştur. Çadırlarda mutfak için özel bir alanın ayrılmış olması Türkler'in beslenmeye verdikleri önemi göstermektedir. Kaşgarlı Mahmud, Divan-u Lügat'it Türk adlı eserinde; bardak, selçibiçek (aşçı bıçağı), etlik (et çengeli), ıvrık (ibrik), tewsi (tepsi), kova, saç, şiş, soku (havan) ve susgak (susak, tahta su kabı) gibi aletlerin yanı sıra; küp, çanak, çömçe (tahta kepçe), kaşuk, tekne, tuzluk gibi toprak ve ahşap eşyalar; sarnıç (su tulumu), tulkuk (tuluk), tagar (çuval), sanaç (işlenmiş koyun derisinden torba) gibi deriden yapılan araç gereçlerin eski Türkler tarafından kullanılmış olduğunu aktarmıştır (Kaşgarlı Mahmud, 1989; Genç, 2008; Erdoğan Aracı, 2016). Tencere yerleşik hayata daha uygun gibi görünse de göçebelerin de yanlarında az sayıda bu tür kap kacakları taşımış oldukları bilinmektedir (Belge, 2016).

Tablo 1. Orta Asya Türk Mutfağı'nda Tüketilmiş Olan Bazı Gıdalar

Yiyecek-İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Koyun ve at eti (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012) Tavşan* ve geyik eti* (Ögel, 1991; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012). Konserve et, kavurma et ve sakatatlar (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016). Pastırma ve sucuk (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Süt ve Süt Ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Kısrak sütü, yoğurt, ayran, çökelek ve tereyağı (Ciğerim, 2001; Güler, 2010). Kefir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Keş (Güler, 2010). Kurut (Yılmaz, 2002; Güler, 2010). Tarhana (Belge, 2016).
Tahıl ve Baklagiller	<ul style="list-style-type: none"> Arpa, buğday, yulaf ve darı (Ögel, 1991; Talas, 2005). Bulgur, yarma (dövme) ve keşkek (Eröz, 1977; Bedirhan, 2009; Kılıç ve Albayrak, 2012). Erişte (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012). Manti** (Algar, 1991; Güldemir, 2014; Belge, 2016). Mercimek (Güler, 2010). Bezelye*, bakla** ve kişniş** (Öcal, 1985; Talas, 2005).
Ekmekler	<ul style="list-style-type: none"> Somun, bazlama ve yufka (yuga, yuvga veya yupka) (Eröz, 1977; Baysal, 1993b; Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Çorbalar	<ul style="list-style-type: none"> Topık sünğük (paça çorbası) (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012). Tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, mercimek çorbası ve un çorbası (Güler, 2010). Umaç (oğmaç, omaç) çorbası (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Alkolsüz İçecekler	<ul style="list-style-type: none"> Io*** (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012). Boza (Argıllı, 2005; Güler, 2010).
Alkollü İçecekler	<ul style="list-style-type: none"> Kımız (Baysal, 1993a; Güler, 2010). Begni (Kafesoğlu, 1993; Talas, 2005). Tarasun (Gökalp, 1976; Kılıç ve Albayrak, 2012). Şarap** (Öcal, 1985; Talas, 2005). Medus*** ve camum*** (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012).
Meyveler	<ul style="list-style-type: none"> Üzüm** ve karpuz** (Öcal, 1985; Talas, 2005). Kiraz*** ve kayısı*** (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012).

*Daha çok Kırgızlar tüketmiştir. **Daha çok Uygurlar tüketmiştir. ***Daha çok Hun Türkleri tüketmiştir.

Selçuklu Mutfağı

Selçuklular yarı göçebe olarak Mezopotamya ve Anadolu'ya gelmiş, tarıma elverişli olan bu coğrafyada zaman içinde yerleşik hayata geçerek tarımdan daha fazla yararlanmaya başlamışlardır. Bundan dolayı Göçebe Türkler'e kıyasla Selçuklular tarımsal gıdalardan daha fazla yararlanmışlardır. İslam'ı benimsemiş olan Selçuklular gösteriştan uzak sade bir yaşamı tercih etmiş

oldukları için yemek kültürleriyle ilgili günümüze ulaşan bilgi miktarı sınırlıdır (Şahin, 2008; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

11. yüzyılda, Selçuklu Sarayı'nda mutfaklar aşçıbaşlarının denetiminde, şaraphaneler ise içkicibaşlarının nezaretinde hizmet vermiştir. Ayrıca günümüzdekine benzer şekilde her Türk evinde evin ayrı bir kısmında mutfak bulunmuş ve bu kısma yemek pişirilen yer anlamında aşlık denmiştir. Türkçe bir isim olan aşlık sözcüğü zamanla yerini Arapça kaynaklı matbah sözcüğüne ve bundan türetilen mutfağa bırakmıştır (Genç, 2008).

Selçuklu döneminde mutfak, geleneksel Türk Mutfağı'nın devamı niteliğinde olmuştur. Bunun yanında yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte Türk yemek kültürü daha da zenginleşmiştir (Gürsoy, 1995; Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Türkler Orta Asya'dan başlayan uzun göç yolculuklarında uğradıkları coğrafyaların ve yerleştikleri Anadolu'nun mutfağından etkilenmişlerdir. Selçuklu Mutfağı, göçebe yaşamın tabii sonuçları olan et ve süt gibi hayvansal gıdalar ile yerleşik yaşamın temel geçim kaynağını oluşturan tarımsal gıdalardan oluşan sade bir mutfak olmuştur. Genellikle iki öğün üzerine kurulmuş olan bu mutfakta kuşluk ve akşam vakitleri yemek için önemli zamanlar olmuştur. Kuşluk öğünü genellikle hamur işi ve tok tutan gıdalardan oluşmuştur. Ayrı bir öğle öğünü alışkanlığı bulunmayan Selçuklular'da öğle aralarında çoğunlukla meyve ve içecekler tüketilmiştir. Göçebe Türkler'de olduğu gibi Selçuklular döneminde de et mutfağın vazgeçilmez unsuru olmuştur. Et yemeklerinde ağırlıklı olarak koyun, keçi, kuzu ve at eti kullanılmış olmakla birlikte balık, kümes ve av hayvanlarından yapılan yemekler de tüketilmiştir. Et yemekleri arasında biryan (büryan) adı verilen kebaplar çok tüketilmiştir. Selçuklular hayvanların karaciğer, kalp, böbrek, baş, işkembe ve bağırsakları gibi sakatatlarını da genellikle tandır ocaklarda (taş veya kilden yapılmış) pişirerek tüketmişlerdir. Bu dönemde Orta Asya'dakine benzer şekilde arpa, yulaf, çavdar ve buğday unundan fırında veya tandırda *etmek* olarak adlandırılan somun, bazlama ve yufka ekmekler yapılmıştır. Ancak yapılan bu ekmekler Orta Asya Türk Mutfağı'ndan farklı olarak her yemeğin yanında tüketilmeye başlanmıştır. Selçukname'de adı geçen arı girde, sadece buğday unundan yapılmış olan yufka ekmeği demek olup, bu ekmeklerin padişahların tüketimi için yapılmış olduğu düşünülmektedir. Bu dönemde su buharıyla pişirilen ve çukmin adı verilen kurabiye şeklindeki ekmekler de tüketilmiştir (Oral, 2008; Şahin, 2008; Baysal, 2012; Közleme, 2012; Kızıldemir vd., 2014; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016).

Selçuklular toyga aşısı, yoğurtlu çorba, keşkek ve aşurelerde yarma (dövme) kullanmışlardır. Olgunlaşmış buğdaylar önce düven ile dövülmüş, daha sonra savrulularak samanından ayrılmış ve nemlendirilerek taş dibeklerde ağaç tokmaklarla tekrar dövülmüş ve buğdayın kepeği uzaklaştırılarak yarma elde edilmiştir. Buğday hasat edildikten sonra kaynatılıp kurutulduktan sonra, el ya da su gücüyle döndürülen iki taş arasında kırılarak bulgur elde edilmiştir. Un ise buğdayın bu değirmenlerde daha ince öğütülmesi ile elde edilmiştir. Buğday unundan yapılan hamurlar sac üzerinde pişirilmiş ve yufka, şebit, katmer ve bazlama ekmekleri üretilmiştir. Buğday ve arpanın fermantasyonu ile ise boza üretilmiştir (Kaşgarlı Mahmut, 1989; Akın vd., 2015).

Buğday, bunların dışında buğday çorbası yapımında da çok kullanılmıştır. Buğday çorbasından Anadolu Selçuklu Devleti dönemine ait önemli bilgiler içeren Mesnevi'de şu şekilde bahsedilmiştir: '*Eşeğin karnı saman, ot; insanın midesi buğday çorbası ister*'. Buradan da anlaşılacağı üzere Selçuklular'da buğday çorbası tüketmek alışkanlık haline almıştır (Oral, 2008).

Selçuklular'da süt hayvanı olarak koyun, keçi, inek ve kısrak beslenmiştir. Sütün ancak az bir kısmı taze olarak tüketilmiş, büyük bir kısmı sütün az olduğu dönemlerde tüketilmek veya ticareti yapılmak üzere çeşitli süt ürünlerine dönüştürülmüştür. Sütten yoğurt, ayran, tereyağı, kefir, kurut,

kımız ve peynir gibi gıdalar üretilmiştir. İslam dinini benimsemiş olan Selçuklular'da alkol içerdiği için kımız tüketimi azalmış olsa da tamamen sonlanmamıştır. Yoğurdun bir kısmı hayvan derisinden ya da ağaç kütüğünden yapılan yayıklarda yayılarak tereyağına dönüştürülmüştür. Yoğurdun bir diğer kısmından ise tarhana ve kurut yapılmıştır. Kuruttan ise genellikle kışın suyla yumuşatılarak çorba ve yemek yapımında yararlanılmıştır. Yoğurdun ayrına işlenmesi ile ayrınan bir kısmı yemeklerde tüketilmiş, diğer kısmından ise toyga aşı çorbası veya ayrınlı çorba yapılmıştır. Ayrıca ayrınan kaynatılarak suyunun uçurulmasıyla çökelek elde edilmiştir (Arihan, 2012).

Selçuklu döneminde yazılmış olan Selçuknameler'de düzenlenen törenlerde konuklara ikram edilen yemeklerin; pilavlar, boraniler, yahniler, kebaplar ile heliseler (keşkek) ve bunların yanında şerbetler, çorbalar, tutmaç, tirit, bulamaç, ekmek ve sebze yemekleri ile helva ve kadayıf gibi tatlılardan oluştuğu belirtilmiştir (Akın vd., 2015).

Selçuklular'da patlıcan, ıspanak, turp, şalgam, havuç gibi sebzeler eskiden beri mutfakta kullanılmıştır. İlkbahar aylarında madımak, yemlik ve yarpuz gibi otlar toplanarak tüketilmiştir. Geleneksel Türk Mutfağı'nda bakla ve mercimeğin Orta Asya'dan beri kullanılmış olmasına rağmen nohut ve fasulye Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklu Mutfağı'na girmiştir. Baharatların ise Selçuklu Mutfağı'na Araplarla yaşanan etkileşim sonucu girmiş olduğu düşünülmektedir (Erdoğan, 2010; Arihan, 2012; Baysal, 2012; Akın vd., 2015).

Selçuklular'ın meyvecilik de yapmış olduğu; elma, erik, üzüm ve ayva gibi meyvelerin taze olarak tüketildiği gibi, kurutularak kak adıyla kışın pekmeze hoşafının yapılmış olduğu da bilinmektedir. Üzümden sirke ve şarap da yapılmıştır (Akın vd., 2015). Bu dönem mutfağında çeşitli meyve, bal veya pekmezden üretilmiş olan şerbetler hemen her kesimin severek tükettiği içecekler olmuştur (Şahin, 2008; Erdoğan Aracı, 2016). Yiyecek içecekleri tatlandırmak amacıyla genellikle pekmez ve bal kullanılmıştır. Pekmezden un helvası, badem helvası, zerde ve paluze (bir tür nişasta tatlısı) gibi tatlıların yapımında da yararlanılmıştır (Akın vd., 2015). Günümüz Konya Mutfağı'nda, özellikle düğünlerde, tüketilen zerde Selçuklular'dan bugüne ulaşmış yemekler arasındadır. Zerde safranla sarı renk verilmiş bir nevi pirinç tatlısıdır (Oral, 2008). Ancak günümüzde Konya'da yapılan zerdelerde genellikle safran kullanılmamaktadır.

Anadolu Selçukluları döneminde özellikle Cuma sabahları ziyafet sofraları düzenlenmiştir. Bunun yanı sıra Selçuklular'da misafire büyük önem gösterilmiş olup, misafirin konaklaması için hanlar ve kervansaraylar inşa edilmiştir. Dönemin şehirlerinde yoksullar için aşevleri de kurulmuştur. Şehirlerde kandil gibi önemli gün ve gecelerde halka ücretsiz helva dağıtılmış böylece kutsal gün ve gecelerin önemi vurgulanmıştır (Demir, 2008; Un, 2009; Erdoğan Aracı, 2016).

Literatür araştırması sonucu elde edilen veriler ışığında Selçuklu Mutfağı'nda tüketilmiş olan bazı gıdalar Tablo 2.'de özetlenmiştir.

Tablo 2. Selçuklu Mutfağı'nda Tüketilmiş Olan Bazı Gıdalar

Yiyecek-İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Kırmızı et (koyun, keçi, kuzu, at ve av hayvanları), beyaz et (kümes hayvanları ve balık), sakatatlar (karaciğer, kalp, böbrek, baş, işkembe ve bağırsaklar) ve biryan (büryan) kebabı (Oral, 2008; Şahin, 2008; Baysal, 2012; Közleme, 2012; Kızıldemir vd., 2014; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016). Tirit (Akın vd., 2015).
Süt ve Süt Ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Süt (koyun, keçi, inek ve kısrak), yoğurt, ayran, tereyağı, kefir, kurut, çökelek ve tarhana (Arıhan, 2012).
Tahıl ve Baklagiller	<ul style="list-style-type: none"> Arpa, yulaf, çavdar ve buğday (Oral, 2008; Şahin, 2008; Közleme, 2012; Kızıldemir vd., 2014; Erdoğan Aracı, 2016). Bulgur ve yarma (dövme) (Kaşgarlı Mahmut, 1989; Akın vd., 2015). Pilav ve helise (keşkek) (Akın vd., 2015). Bakla, mercimek, nohut ve fasulye (Erdoğan, 2010; Arıhan, 2012; Baysal, 2012; Akın vd., 2015).
Ekmekler	<ul style="list-style-type: none"> Somun, bazlama, yufka, arı girde ve çukmin (Oral, 2008; Şahin, 2008; Közleme, 2012; Kızıldemir vd., 2014; Erdoğan Aracı, 2016). Şebit ve katmer ekmekleri (Kaşgarlı Mahmut, 1989; Akın vd., 2015).
Çorbalar	<ul style="list-style-type: none"> Buğday çorbası (Oral, 2008). Toyga aşı çorbası, yoğurtlu çorba ve ayrınlı çorba (Kaşgarlı Mahmut, 1989; Arıhan, 2012; Akın vd., 2015). Yahniler ve tutmaç çorbası (Akın vd., 2015).
Tatlılar	<ul style="list-style-type: none"> Un helvası, badem helvası, zerde, paluze ve kadayıf (Akın vd., 2015). Aşure (Kaşgarlı Mahmut, 1989; Akın vd., 2015). Bal ve pekmez (Şahin, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).
Alkolsüz İçecekler	<ul style="list-style-type: none"> Hoşaf, meyve şerbetleri, bal ve pekmez şerbetleri (Şahin, 2008; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016). Sirke (Akın vd., 2015). Boza (Kaşgarlı Mahmut, 1989; Akın vd., 2015).
Alkollü İçecekler	<ul style="list-style-type: none"> Kımız (Arıhan, 2012). Şarap (Genç, 2008; Akın vd., 2015).
Meyve ve Sebzeler	<ul style="list-style-type: none"> Elma, erik, üzüm, ayva ve kak (kurutulmuş meyve) (Şahin, 2008; Erdoğan Aracı, 2016). Patlıcan, ıspanak, turp, şalgam ve havuç (Erdoğan, 2010; Arıhan, 2012; Baysal, 2012; Akın vd., 2015).
Otlar	<ul style="list-style-type: none"> Madımak, yemlik ve yarpuz (Erdoğan, 2010; Arıhan, 2012; Baysal, 2012; Akın vd., 2015).

Osmanlı Mutfağı

Üç kıtaya yayılmış olan Osmanlı İmparatorluğu'nun zenginliği pek tabii mutfağa da yansımış ve kendine has bir imparatorluk görkemine ulaşmıştır. Hem zengin, hem tutumlu hem de sağlıklı bir

mutfak olması Osmanlı Mutfağı'nı dünya mutfaklarından ayıran en önemli özelliklerden birisi olmuştur (Ünsal, 2008). Osmanlı Mutfağı'nı şekillendiren en önemli faktörler; geleneksel Türk mutfak kültürü, İslam'ın kabulü, göçler sırasında Arap ve İran mutfaklarıyla yaşanan etkileşim, imparatorluk bakiyesinde yaşayan Rum, Gürcü, Ermeni ve Musevi azınlıklar ile Anadolu'da yetişen zengin ürün yelpazesidir (Erdoğan Aracı, 2016). Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu'nun sınırları genişledikçe mutfak daha da zenginleşmiştir.

Osmanlı Mutfağı üzerine çeşitli araştırmalar yapmış olan yemek yazarı Artun Ünsal'ın Aşık Paşazade'den aktardığına göre, Osman Gazi, obasıyla birlikte yayladan kışlağa, kışlaktan yaylaya göç ettiği dönemlerde, obasının geride kalan mallarını korumuş olan Bilecik tekfuruna peynir, kurutulmuş yoğurt (kurut), tereyağı ve kaymak gibi çeşitli hediyeler vermiştir. Yine Artun Ünsal'ın aktarımına göre II. Beyazıt döneminde, 1502 tarihli bir Kanunname'de "taze lor peyniri, kaba lor peyniri, taze dil peyniri, taze çayır peyniri, Mudurnu peyniri, Şumnu peyniri, Karaman peyniri, Sofya peyniri, Eşme peyniri, Midilli peyniri, teleme peyniri, salamura peyniri (beyaz peynir), Limni tulum peyniri, İzmit tulum peyniri, Rumeli tulum peyniri, taze kaşkaval peyniri, Balkan kaşkaval peyniri" gibi peynir çeşitlerinin imparatorluğun dört bir yanından İstanbul'a gelmiş olduğu ifade edilmiştir (Ünsal, 2003).

Türk Mutfağı tarih boyunca en parlak dönemini Osmanlı İmparatorluğu zamanında yaşamıştır. O dönemde, Osmanlı Sarayı'na ziyarete gelen yabancı devlet mensupları Türk yemeklerinden çok etkilenerek kendi aşçılarını yetiştirmesi için Türk aşçıların yanına göndermişlerdir (Şanlıer vd., 2012; Kızıldemir vd., 2014).

Osmanlı Mutfağı'nı, saray ve halk mutfağı şeklinde ikiye ayırmak doğru olacaktır. Halk mutfağı, saray mutfağı kadar gösterişli olmamasına rağmen lezzet ve çeşitlilik yönünden oldukça zengin bir menüye sahip olmuştur. Osmanlı'da halkın sofrası, üzerine susam serpilmiş ekmekten, biraz koyun eti ya da pastırmadan, pirinç çorbası ya da pirinç pilavından, çeşitli sebze ve meyvelerden oluşmuştur. Yemekler gösterişsiz bir şekilde yerde sofraya bezi üzerine oturularak yenmiştir. Yiyeceklerin yanında içecek olarak genellikle şurup, ballı şerbet, gül suyu ve meyve hoşafı içilmiştir. Sofrada kaşıktan başka bir araç kullanılmamıştır. Çorba ile hoşaf, bazen de pilav kaşıkla yenmiş, diğer yemeklerde ise iki elin parmakları, çatal olarak kullanılmıştır. Bu nedenle saray ve konaklarda yemekten önce sofraya ibrik ve leğen getirilerek sofraya oturanların ellerini yıkaması sağlanmıştır (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016).

Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı yemek kültürünün zirvesi olarak kabul edilebilir. Saray halkının yemekleri Fatih döneminde kurulduğu tahmin edilen Matbah-ı Amire'de yapılmıştır. Saray Mutfağı her gün binlerce kişiye yemek pişirilen dev yemek fabrikaları gibi çalışmıştır. Padişahın yemekleri, sadece padişaha hizmet eden ve Matbah-ı Amire'nin içinde ayrı bir yerde bulunan kuşhane bölümünde hazırlanmıştır. Matbah-ı Amire'nin helvahane bölümünde ise reçeller, hoşaf, şerbetler, turşular ve her türlü tatlılar yapılmıştır. Ayrıca helvahanede sultan, ve haremi başta olmak üzere tüm saray halkı için şifa kaynağı olarak tüketilen macunlar üretilmiştir. Bu macunlardan en ünlüsü Türkler'de baharın başlangıcı olarak kutlanan Nevruz'da çok çeşitli baharat ve bitkilerin karıştırılmasıyla hazırlanan Nevruziye (mesir) macunu olmuştur (Bilgin, 2008; Samancı, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).

Osmanlı Sarayı'nda, beslenmeyle sağlık arasında yakın bir ilişki olduğuna inanılmış ve yemekler buna göre hazırlanmıştır. Saray sofraları sembolik bir görevi de yerine getirmiştir. Buna göre 'Allah'ın yeryüzündeki gölgesi' olarak kabul edilmiş olan sultanın cömertliğinin en önemli göstergesi hazırlattığı sofralar olmuştur. Bunun yanında sofralarda kimin nerede oturacağı ve yemek

adabı kanunlarla belirlenmiştir. Fatih döneminden itibaren padişahlar yemeklerini yalnız veya haremleriyle yemeye başlamışlardır (Bilgin, 2008).

Saray'da Fatih döneminde verilen ziyafetlerde, et ve etli yemekler ağırlıklı olmak üzere pilav, çeşitli sebze yemekleri ile tatlı ve şerbetlerin ikram edilmiş olduğu yabancı elçi ve gözlemciler tarafından aktarılmıştır. Osmanlı konaklarında ise terbiyeli çorba, kuzu kebabı, tandır kebabı, kızartılmış tavuk, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması, yumurta dolması, pirinç pilavı, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure ve çeşitli şerbetlerin ikram edildiği ifade edilmiştir (Akin vd., 2015).

Aşçılar, kalfalar ve aşçı neferleri, Osmanlı'nın son döneminde mutfakta yemek yapmakla görevli olan kişiler olmuştur. Aşçılar da uzmanlık alanlarına göre kebabçı, pilavcı, börekçi, perhizci, hoşafçı, tatlıcı ve hamurcu olmak üzere gruplara ayrılmıştır. Sultanın mutfağında yemek yapmakla görevli olan kişiler ise aşçıbaşı, ikinci aşçıbaşı, kebabçı başı, tatlıcı başı, börekçi başı, balıkçı başı, perhizci başı, refikleri ve neferleri olmuştur. II. Mahmud döneminden itibaren saraya bir balık mutfağı kurulmuş olması geçmiş dönemlere göre bir yenilik olmuştur (Samancı, 2008).

Et, geleneksel Türk Mutfağı'nda olduğu gibi Osmanlı Mutfağı'nda da oldukça önemli bir gıda olmuştur. Yemeklerde daha çok koyun ve kuzu etleri tercih edilmişken, sığır etleri genellikle pastırma yapımında kullanılmıştır. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren mutfağa girmeye başlamış olan dana eti ise sığır filetosu, dana butu ve pizolası olarak daha çok yabancı konuklara sunulacak olan alafranga yemeklerin hazırlanmasında kullanılmıştır. Osmanlı Sarayı'nda yırtıcı hayvanların ve sürüngenlerin etleri haram olduğu gerekçesiyle tüketilmemiştir. Aynı inanışla karga, saksagan, at, eşek, katır ve balık dışında suda yaşayan hayvanlar da tüketilmemiştir. Saray halkı ve zengin halk, koyun ve kuzu dışında tavuk, piliç, kaz, ördek, tavus kuşu, keklik ve güvercin gibi hayvan etlerini de tüketmişlerdir. Özellikle tavuk eti çok tüketilmiştir. Hindi ise Saray Mutfağı'na 18. yüzyıldan sonra girmeye başlamıştır. Papaz yahnisi Rumlar'a ait bir yemek olup, Ermeni, Gürcü ve Osmanlı mutfaklarına Rumlar'dan geçmiştir ancak Rumlar papaz yahnisini şarapla yapmakta iken Müslüman Osmanlılar şarap yerine sirke kullanmayı tercih etmişlerdir (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014; Tez, 2015).

Yemek tarihçisi Özge Samancı'nın aktardığına göre, koyun, tavuk ve balık etinden yapılan yemekler genellikle kebab, yahni, külbastı ve kızartma olmak üzere temelde dört pişirme tekniği ile hazırlanmıştır. Kebaplar, etin şişte doğrudan kömür ateşi üzerinde veya etin tencerede kısık ateş üzerinde ocakta veya fırında pişirilmesi ile hazırlanmıştır. Aslında kebaptan çok az farkı olan külbastılar fileto etin ızgara üzerinde pişirilmesi ve daha sonra az bir sıvı içinde ısıtılmasıyla hazırlanmıştır. Yahni, et parçalarının su içinde kısık ateşte yavaş yavaş kaynatılarak pişirilmesiyle hazırlanmıştır. Tava adı da verilen kızartmalar genel olarak, balık, koyun veya kuzu ciğerinin una bulandıktan sonra bol yağ içinde kızartılmasıyla hazırlanmıştır (Samancı, 2008).

İstanbul'daki Hristiyan azınlık tarafından özellikle oruç tuttıkları dönemlerde pilaki adında yemekler hazırlanmıştır. Bu yemekler 19. yüzyıldan itibaren Müslüman, Hristiyan ve Museviler tarafından ortak tüketilen yemeklerden birisi olmuştur. Patlıcan gibi sebzelerin önce hafif kızartılıp pişmiş etle birlikte tencerede silkelenerek pişirilmesi ile hazırlanan sebze yemekleri silkme ismi ile anılmıştır. Musakka adı verilen sebze yemekleri ise sebzelerin önce kızartılması ardından kıyma konularak yağlı suda pişirilmesiyle hazırlanmıştır (Samancı, 2008).

Osmanlı'da halk üzüm bağları ve meyve ağaçları yetiştirmiş, bunlardan elde ettikleri mahsulden kuru üzüm, sirke, pekmez, şıra, pestil, cevizli pekmez sucuğu gibi ürünler üretmişlerdir. Ayrıca

Rum ve Hristiyan azınlık şarap da üretmiştir. Orta Anadolu'da pekmeze nişastanın karıştırılıp kaynatılması ve tepsilere dökülüp soğutulduktan sonra kesilmesiyle elde edilen köfter adı verilen bir tür pekmez lokumu yapılmıştır. Pekmezden ayrıca pelver adı verilen ve pekmezin kaynatılarak çektilmesiyle marmelatlar hazırlanmıştır (Tez, 2015).

Tatlı ve şerbetler Osmanlı Mutfağı'nda et ve pilav kadar önemli gıdalar olmuştur. Osmanlı Mutfağı'nı tatlı ve şerbetsiz düşünmek mümkün değildir. Osmanlı Mutfağı'na tatlılar Orta Asya Türk Mutfağı'ndan değil, ağırlıklı olarak İslam'ın kabulü ve Araplarla artan etkileşim sonucu girmiştir. Dolayısıyla Osmanlılar'ın tatlı alışkanlıklarında Müslüman kimliklerinin önemli bir rolü olmuştur. İftarın hurma ile açılması, Ramazan ayında güllaç, kadayıf ve baklavanın, Muharrem ayında ise aşurenin çok tüketilmesi, ölenlerin ardından helva pişirilmesi ve lokma dökülmesi gibi İslami gelenekler tatlının Osmanlı Mutfağı'na girmesinde önemli olmuştur. Arapça'da tatlı anlamına gelen helva Müslüman Türkler'in geleneksel tatlısı olmuştur. Helva sadece sarayın değil halktan her kesiminin ortak tatlısı olmuştur (Yerasimos, 2014). Osmanlı Mutfağı üzerine araştırmalar yapan tarihçi Arif Bilgin'in aktarımına göre, Saray Mutfağı'nda yapılan helvaların en ünlüsünü bayramlarda üretimi çok artan zülbaye helvası oluşturmuştur. Saray Mutfağı kayıtlarında paluze ve pelte tatlılarının yapılmış olduğu belirtilmekle birlikte içerikleri ve çeşitleri hakkında bilgi bulunmamaktadır. Osmanlılar'da içerisinde pirinç unu, süt ve şeker bulunan her karışım muhallebi olarak adlandırılmıştır (Bilgin, 2008). Osmanlı'nın erken dönemlerinde en çok tüketilen hamur tatlılarını lokma, lalanga ve kadayıf oluşturmuştur. Günümüzde oldukça popüler olan baklava ise Osmanlı Mutfağı'nda 18. yüzyıla kadar değersiz bir tatlı olarak görülmüştür (Yerasimos, 2014). Osmanlı'da en çok sevilen tatlılar, kökenleri Roma'ya dayanan, tavuğun göğsünün pişirilmesinin ardından dövülüp lif lif ayrılması ile hazırlanan sütlü bir tatlı olan tavukgöğsü ve bunun dibinin hafif yakılmasıyla hazırlanan kazandibi olmuştur. Şeker kamışı Osmanlı'da az bulunduğu için yiyecek ve içecekleri tatlandırmak için pekmez, kuru üzüm veya baldan yararlanılmıştır (Tez, 2015).

Saray Mutfağı'na Afrika kökenli bir sebze olan bamya 17. yüzyıldan itibaren girmeye başlamıştır. Osmanlı'nın son dönemlerinde ise bamyanın kurutulmuş halinin mutfağa fazla miktarda alınmış olduğu kayıtlarda belirtilmiştir. 19. yüzyılda Osmanlı Sarayı'nda domates, fasulye, patates, taze biber, yerelması, sakız kabağı, bal kabağı ve mısır gibi yenedünya (Amerika) kökenli sebzeler çok tüketilmiştir. Domates modern Türk Mutfağı'nda en çok kullanılan sebzelerden biri olmasına rağmen Türk Mutfağı'ndaki geçmişi oldukça yenidir. Dönemin kayıtlarına göre domates Saray Mutfağı'na 1690'lı yıllardan itibaren girmeye başlamıştır. Önceleri ham ve yeşil olarak tüketilen domates zaman içinde olgun kırmızı haliyle tüketilmeye başlanmıştır. 1840'lı yıllarda bile domates ve domates salçası Türk yemeklerinde çok kullanılmamıştır (Samancı, 2008).

Osmanlı Anadolu'sunda ekmek neredeyse yalnızca buğday unundan yapılmış, arpa unundan ise sadece kıtlık ve savaş dönemlerinde ekmek yapılmıştır. Evliya Çelebi (17. yüzyıl), Diyarbakır civarındaki dağlarda yaşayan Kürtler'in kızıl darı ile de ekmek yaptığını aktarmıştır. Osmanlılar tarafından buğday unundan yapılan ekmekler arasında en sevileni, buğdayın ruşeym ve kepeğinin alınmasıyla yapılan beyaz ekmek olmuştur (Tez, 2015). Osmanlı'da beyaz ekmeğin yanı sıra, *nan-ı aziz* ekmeği (daha çok halkın tüketmiş olduğu ekmek), orta kaliteli has ekmek (*nan-ı hass orta*), vasat ekmek (*nan-ı adi*), yassı beyaz ekmek (*fodula*), uzun iyi beyaz ekmek (*firançala*), yufka ekmeği ve kepekli undan yapılmış olan somun ekmekleri de tüketilmiştir (Samancı, 2008).

Pirinç Osmanlı'ya 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren girmeye başlamıştır. Pilav Osmanlı Saray Mutfağı'nda olduğu kadar halk mutfağında da çok tüketilen önemli bir yemek olmuştur. Osmanlı

Mutfağı'nda, bulgur, pirinç ve kuskusla yapılmış olan pilavın, sade, domatesli, bademli, fıstıklı, üzümlü, bezelyeli, nohutlu, patlıcanlı ve tavuklu gibi 27 çeşidinin yapılmış olduğu söylenmektedir (Tez, 2015).

17. yüzyılda yemeklik yağ olarak genellikle sadeyağ (tereyağının kaynatılıp tortu ve köpüğünün alınmasıyla üretilmiştir) kullanılmıştır. Tereyağına oranla zeytinyağı tüketimi oldukça az olmuştur. O dönemde değersiz olduğu düşünülen zeytinyağı ve kuyruk yağından daha çok kandillerin aydınlatılması amacıyla yararlanılmış olduğu düşünülmektedir (Samancı, 2008; Tez, 2015). Susam yağından ise genellikle tatlı yapımında yararlanılmıştır (Bilgin, 2008).

Osmanlı Saray Mutfağı'na, Saray'a ait bahçelerden meyve ve sebze; mandıralardan ise tereyağı, süt, yoğurt ve ayran girmiştir. Süt, sütlaç, muhallebi ve tavukgöğsü gibi tatlıların yapımında kullanılmış iken; kaymak, baklava ve ekmek kadayıfı gibi tatlıların yapımında kullanılmıştır. Çayır peyniri ve beyaz peynir ise peynirli börek yapımı için kullanılmıştır (Samancı, 2008).

Orta Asya Türk Mutfağı'nda yeri olmayan balık ve diğer deniz ürünleri Osmanlı'nın erken dönemlerinde pek sevilmemiştir. Ancak yine de İstanbul'da balığın bol ve ucuz olmasından dolayı İstanbul'da yaşayanların neredeyse yarısı özellikle kıtlık ve savaş dönemlerinde balık ve diğer deniz ürünlerini tüketmişlerdir (Tez, 2015). Halkın aksine Fatih Sultan Mehmet'in balığı sıklıkla ve severek tüketmiş olduğu bilinmektedir. 1471 yılında Fatih için Saray'a kurutulmuş balık, morina balığı, yılan balığı, havyar ve balık yumurtası alınmış olduğu kayıtlarda geçmektedir. Buna rağmen Osmanlı'da balık tüketimi 19. yüzyıla kadar yaygınlaşmamıştır. 19. yüzyıldan itibaren ise Batı mutfaklarının etkisi ile özellikle lakerda, havyar, balık yumurtası ve çiroz Saray'da sık tüketilmeye başlanmıştır. Balık yumurtası ve Azak havyarı Ramazan'da iftarda sunulmuştur. Saray Mutfağı'nda istiridye ve midye gibi kabuklu deniz ürünleri tüketilmemiş olmakla birlikte, bu ürünler yabancı konuklara ikram edilmek için alınmıştır (Samancı, 2008).

Türk Mutfağı'nda çorba oldukça önemlidir. Türkler için çorba çocukluktan ölüme kadar hayatlarının her aşamasında tüketilen bir yiyecektir. Batı mutfaklarında genellikle sadece iştah açıcı olarak tüketilen çorba Türk Mutfağı'nda ayrı bir yemek olarak yer alır (Arlı ve Gümüş, 2007). 16. yüzyılda Osmanlı'da çorba genellikle tavuk veya et suyu ile pirinç kullanılarak yapılmıştır. Saray Mutfağı'nda haşlanmış kaburga kemiklerinin ve et yahnilerinin yağlı suları çorbalarda kullanılmıştır. Pirinç Osmanlı Mutfağı'na sonradan girmesine rağmen çok sevilmiştir. Osmanlı'da Saray Mutfağı'nda olduğu gibi toplu yemek üretilen imarethanelerde de her gün pirinç çorbası pişirilerek ihtiyaç sahiplerine dağıtılmıştır. Pirincin yanı sıra her ne kadar 15. yüzyıldan sonra tüketimi azalmış olsa da buğday ve bulgur da çorba yapımında kullanılmıştır. Osmanlılar'da ekşi tat sevildiği için çorbalar genellikle koruk suyu, limon, sirke veya erik suyu eklenerek tüketilmiştir. Osmanlı Mutfağı'nda tüketilmiş olan tarhana, bulgur, pirinç, nohut, mercimek, işkembe ve kelle paça gibi pek çok çorba günümüzde de benzer şekilde tüketilmektedir (Yerasimos, 2014).

Güneydoğu Asya'nın tropik kesimlerinde yetişen ve kaynaklarda 'fülül' olarak da geçen karabiber pahalı olmasına rağmen Osmanlı Saray Mutfağı'nda en fazla kullanılan baharat olmuştur. Özellikle 18. ve 19. yüzyılda yapılmış olan çoğu etli yemeğe karabiber katılmıştır (Yerasimos, 2014). Osmanlı'da karabiberin yanında kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçın da çok kullanılmıştır. Taze otlardan ise nane, maydanoz, fesleğen ve reyhan çok kullanılmıştır (Akın vd., 2015). Dönemin en pahalı baharatlarını ise kaşalot balinasının bağırsaklarında oluşan ve dışkıyla atılan hoş kokulu bir madde olan amber ile dağlık bölgelerde yaşayan bir tür erkek geyiğin karın derisi altındaki bir bezden çıkarılan misk oluşturmuştur. Amberin açık renklisi olan ak amber Saray Mutfağı'nda yapılan helva, şerbet ve özellikle afrodisyak macunların yapımında kullanılmıştır. Kehribar olarak

bilinen koyu renkli amberden ise genellikle değerli tespahler, kaşık ve kâseler yapılmıştır. Misk verdiği hoş kokudan dolayı özel yemeklerde ve tatlılarda kullanılmıştır (Yerasimos, 2014). Amerika kökenli olan kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar gibi baharatlar 19. yüzyıldan itibaren Osmanlı Saray Mutfağı'nda kullanılır olmuştur (Samancı, 2008).

17. yüzyılda Osmanlı ziyafetlerinin sonunda, kahveden önce, konuklara hoş su anlamına gelen ve genellikle kurutulmuş meyvelerden yapılmış olan hoş ab (hoşaf) ikramı yapılmıştır. Hoşaf, kâse içerisinde yemek sinisinin ortasına konmuş ve herkes aynı kâseden ziyafetlere özel yaptırılmış olan fildişi ya da şimşir kaşıklarla içmiştir. Hoşafın yanında meyvelerden çeşitli şerbetler de yapılmıştır. Saray Mutfağı'nın en sevilen şerbetlerini gül, nilüfer, menekşe, zambak gibi hoş kokulu çiçeklerle misk ve amber gibi baharatların kullanılmasıyla yapılmış olan şerbetler oluşturmuştur. Daha mütevazı sofralar için yapılmış olan şerbetlerde ise bal ve üzüm kullanılmıştır (Yerasimos, 2014). Osmanlı sofralarında kışın genellikle tarçın, yazın ise koruk ve bal şerbetleri içilmiştir. Osmanlı'da kahve ve çay fazla bulunmadığı için misafirlere içecek olarak genellikle şerbet ikram edilmiştir, misafire nar şerbeti ikram etmek ise kibarlık göstergesi olarak kabul edilmiştir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016).

Literatür araştırması sonucu elde edilen veriler ışığında Osmanlı Mutfağı'nda tüketilmiş olan bazı gıdalar Tablo 3.'de özetlenmiştir.

Tablo 3. Osmanlı Mutfağı'nda Tüketilmiş Olan Bazı Gıdalar

Yiyecek-İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	<ul style="list-style-type: none">• Koyun eti ve pastırma (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016).• Balık, kurutulmuş balık, morina balığı, yılan balığı, havyar, Azak havyarı, balık yumurtası, lakerda, çiroz, midye ve istiridyeye (Samancı, 2008).• Kuzu eti, kuzu ciğeri, sığır eti, dana eti, sığır filetosu, dana but, dana pırzola, tavuk eti, piliç eti, hindi eti kaz eti, ördek eti, tavus kuşu eti, keklük eti ve güvercin eti (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014; Tez, 2015).• Kuzu kebabı, tandır kebabı ve kızartılmış tavuk (Akın vd., 2015).• Rozbif (Samancı, 2008).
Süt ve Süt Ürünleri	<ul style="list-style-type: none">• Süt, yoğurt, ayran, krema ve tarhana (Samancı, 2008).• Kurutulmuş yoğurt (kurut), tereyağı, kaymak, taze lor peyniri, kaba lor peyniri, taze dil peyniri, taze çayır peyniri, Mudurnu peyniri, Şumnu peyniri, Karaman peyniri, Sofya peyniri, Eşme peyniri, Midilli peyniri, teleme peyniri, salamura peynir (beyaz peynir), Limni tulum peyniri, İzmit tulum peyniri, Rumeli tulum peyniri, taze kaşkaval peyniri ve Balkan kaşkaval peyniri (Ünsal, 2003).
Tahıl ve Baklagiller	<ul style="list-style-type: none">• Buğday, arpa, kızıl darı, pirinç, bulgur ve kuskus (Tez, 2015).• Mısır (Samancı, 2008).• Pirinç pilavı (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016).• Makarna (Samancı, 2008).• Erişte ve peynirli börek (Akın vd., 2015).

Sebze Yemekleri	<ul style="list-style-type: none"> • Pilaki, silkme ve musakka (Samancı, 2008). • Enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması ve yumurta dolması (Akın vd., 2015).
Ekmekler	<ul style="list-style-type: none"> • Beyaz (buğday unundan) ekmeğ, arpa ekmeği ve kızıl darı ekmeği (Tez, 2015). • Nan-ı aziz, nan-ı hass orta (orta kaliteli has ekmeğ), nan-ı adi (vasat ekmeğ), foudula (yassı beyaz ekmeğ), fırancala (uzun iyi beyaz ekmeğ), yufka ekmeği ve somun ekmeğ (Samancı, 2008).
Çorbalar	<ul style="list-style-type: none"> • Terbiyeli çorba (Akın vd., 2015). • Pirinç çorbası (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). • Papaz yahnisi (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014; Tez, 2015). • Buğday çorbası, bulgur çorbası, tarhana çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, işkembe çorbası ve kelle paça çorbası (Yerasimos, 2014). • İstiridye çorbası (Samancı, 2008).
Yağlar	<ul style="list-style-type: none"> • Sadeyağ, tereyağ, zeytinyağı ve kuyruk yağı (Samancı, 2008; Tez, 2015). • Susam yağı (Bilgin, 2008).
Tatlılar	<ul style="list-style-type: none"> • Reçel, (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). • Pekmez, şıra, pestil, cevizli pekmez sucuğu, köfter (pekmez lokumu), pelver (bir tür marmelat), tavukgöğsü ve kazandibi (Tez, 2015). • Güllaç, kadayıf, baklava, lalanga aşure, helva ve lokma (Yerasimos, 2014). • Sütlaç (Akın vd., 2015). • Zülbaye helvası, paluze, pelte ve muhallebi (Bilgin, 2008). • Ekmeğ kadayıfı ve turta (Samancı, 2008).
Alkolsüz İçecekler	<ul style="list-style-type: none"> • Şurup, bal şerbeti, üzüm şerbeti, gül şerbeti, gül suyu ve meyve hoşafı (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). • Kayısı hoşafı (Akın vd., 2015). • Tarçın şerbeti, nar şerbeti ve koruk (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016). • Sirke (Tez, 2015).
Alkollü İçecekler	<ul style="list-style-type: none"> • Şarap (Tez, 2015).
Meyve ve Sebzeler	<ul style="list-style-type: none"> • Üzüm ve kuru üzüm (Tez, 2015). • Hurma (Yerasimos, 2014). • Bamyaya, domates, fasulye, patates, taze biber, yerelması, sakız kabağı ve bal kabağı (Samancı, 2008). • Sebze turşuları (Bilgin, 2008; Samancı, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).
Baharatlar	<ul style="list-style-type: none"> • Fülful (karabiber), amber, misk, kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar (Samancı, 2008). • Kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçın (Akın vd., 2015).
Otlar	<ul style="list-style-type: none"> • Nane, maydanoz, fesleğen ve reyhan (Akın vd., 2015).

Osmanlı'nın son dönemlerinde İstanbul Mutfağı'nda, geçmişten gelen geleneksel lezzetlerin yanında alafranga yeni tatlar da görünmeye başlamıştır. Bu dönemde baklava, kebab, patlıcan

silkme, pilav, tarhana ve tavukgöğsü gibi lezzetlerin yanı sıra turta, rozbif, buzlu soğan garnitürü, makarna, krema, ıstiridy e çorbası, pate ve tarator gibi lezzetler de tüketilmiştir (Samancı, 2008).

Osmanlı Saray Mutfağı'nın yemekleri ne kadar görkemliyse şenlikler ve ziyafetler hariç yemek düzeni bir o kadar sadelik içinde olmuştur. Yemekler Tanzimat Dönemi'ne kadar Saray'da bile yere yakın sofralarda yenmiştir. II. Mahmud döneminden (1808-1839) sonra ise sandalyede oturarak yeme ve sofrada çatal bıçak kullanma alışkanlığı başlamıştır (Yerasimos, 2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nda bu dönemden sonra Batı'da gastronomi dünyasının egemeni olan Fransız Mutfağı'nın etkisi artmaya başlamıştır. Saray'da ağırlanan misafirlere Fransız Mutfağı'ndan yemekler hazırlanarak servis edilmiştir. Bu sürecin sonunda bazı otoriteler Osmanlı Saray Mutfağı'nın, "Yeni Osmanlı Mutfağı" ve "Klasik Osmanlı Mutfağı" şeklinde ikiye ayrılması gerektiğini ifade etmişlerdir (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Tartışma ve Sonuç

Türkler'in anayurdu olduğu kabul edilen Orta Asya, sert bir iklime ve verimsiz topraklara sahiptir. Eski Türkler tarıma çok elverişli olmayan bu bölgede, hayvanlarını daha iyi otlatılabilmek için göçebe bir yaşam tarzını benimsemişlerdir. Tarımla fazla ilgilenmemiş olan Eski Türkler'in mutfakları hayvansal gıda ağırlıklı olmuştur. En önemli besin kaynaklarını et ve süt oluşturmuştur. Sucuk, pastırma, yoğurt ve tarhana gibi pek çok gıda o dönemden günümüz mutfağına aktarılmıştır. Tüm bunların yanında Orta Asya Türk Mutfağı'nda tüketilmiş olmasına rağmen modern Türk Mutfağı'nda tamamen veya kısmen unutulmuş bazı gıdalar da mevcuttur (Tablo 4.).

Tablo 4. Orta Asya Türk Mutfağı ile Modern Türk Mutfağı'nın Kıyaslanması

Benzer veya aynı gıdalar	Tamamen veya kısmen unutilan gıdalar
<ul style="list-style-type: none"> Koyun eti (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). Sucuk, pastırma, erişte, paça çorbası ve umaç (oğmaç, omaç) çorbası* (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012). Kavurma et ve sakatatlar (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016). Yoğurt, ayran, tereyağı ve çökelek (Ciğ erim, 2001; Güler, 2010). Tarhana (Belge, 2016). Kurut* (Yılmaz, 2002; Güler, 2010). Tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası ve mercimek çorbası (Güler, 2010). Arpa ekmeği* ve darı ekmeği* ile buğday unundan yapılmış olan somun, bazlama ve yufka ekme kleri (Eröz, 1977; Baysal, 1993b; Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012). Yarma (dövme), bulgur ve keşkek* (Eröz, 1977; Bedirhan, 2009; Kılıç ve Albayrak, 2012). Mantı (Algar, 1991; Güldemir, 2014; Belge, 2016). Boza (Argıllı, 2005; Güler, 2010). Şarap, karpuz, üzüm, bezelye ve bakla (Öcal, 1985; Talas, 2005). 	<ul style="list-style-type: none"> Kısrak sütü (Ciğ erim, 2001; Güler, 2010). Kımız** (Baysal, 1993a; Güler, 2010). Kefir** (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). At eti (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). Tarasun (Gök alp, 1976; Kılıç ve Albayrak, 2012). Medus ve camum (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012). Begni (Kafesoğ lu, 1993; Talas, 2005). Io (Kafesoğ lu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012).

*Türkiye'nin bazı bölgelerinde tüketilmekte iken bazı bölgelerde bilinirliğı azdır. **Son yıllarda kıymız ve kefir tüketimi artma eğilimindedir.

Orta Asya'dan göçler yoluyla pek çok yeni yere giden Türkler'in tarihte kurdukları en büyük devletlerden ikisi, birbirinin devamı niteliğinde olan Büyük Selçuklu Devleti ile Anadolu Selçuklu Devleti olmuştur. Bu devletler Mezopotamya ve Anadolu gibi tarımsal çeşitliliğin bol olduğu bölgelerde kurulmuş ve İran, Arap-İslam ve Bizans gibi önemli medeniyetlerle etkileşim içinde bulunmuşlardır. Ayrıca Selçuklular İslam dinini benimsemiş ve göçebe yaşamı kısmen terk ederek tarımla daha fazla ilgilenmişlerdir. Tüm bunların sonucunda her ne kadar Orta Asya Türk Mutfağı'nda yer alan bazı gıdalar Selçuklu Mutfağı'nda kendine yer bulamasa da, geleneksel Türk Mutfağı zenginleşmiştir. Orta Asya Türk Mutfağı'na kıyasla Selçuklu Mutfağı'nın modern Türk Mutfağı üzerindeki etkisi daha fazla olmuştur. Özellikle günümüz Konya Mutfağı, Selçuklu Mutfağı'na ait pek çok yemeği içermektedir. Ancak tüm bunlara rağmen Selçuklu Mutfağı'nda yer alıp da modern Türk Mutfağı'nda unutulmuş olan gıdalar da mevcuttur (Tablo 5.).

Tablo 5. Selçuklu Mutfağı ile Modern Türk Mutfağı'nın kıyaslanması

Benzer veya aynı gıdalar	Tamamen veya kısmen unutilan gıdalar
<ul style="list-style-type: none">• Kırmızı et (koyun, keçi, kuzu, at ve av hayvanları), beyaz et (kümes hayvanları ve balık), sakatatlar (karaciğer, kalp, böbrek, baş, işkembe ve bağırsaklar) ve biryan (büryan) kebabı* (Oral, 2008; Şahin, 2008; Baysal, 2012; Közleme, 2012; Kızıldemir vd., 2014; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016).• Tirit*, yahni, çorba, kebab, borani*, tutmaç çorbası*, pekmez, bal, şerbet, helva, kadayıf, elma, erik, üzüm, ayva, un helvası, badem helvası*, paluze* ve zerde* (Akın vd., 2015).• Arpa ekmeği*, yulaf ekmeği* ve çavdar ekmeği* ile buğday unundan yapılmış olan somun, bazlama ve yufka ekmekleri (Oral, 2008; Şahin, 2008; Közleme, 2012; Kızıldemir vd., 2014; Erdoğan Aracı, 2016).• Şebit ekmeği*, katmer, boza, yoğurtlu çorba, keşkek* (helise), yarma (dövme), toyga aşı çorbası*, bulgur ve pilav (Kaşgarlı Mahmut, 1989; Akın vd., 2015).• Buğday çorbası (Oral, 2008).• Süt (koyun, keçi ve inek), yoğurt, ayran, tereyağı, kurut*, tarhana, çökelek ve ayranlı çorba (Arıhan, 2012).• Patlıcan, ıspanak, turp, şalgam, havuç, bakla, mercimek, nohut, fasulye, madımak*, yemlik* ve yarpuz* otları (Erdoğan, 2010; Arıhan, 2012; Baysal, 2012; Akın vd., 2015).• Şarap ve sirke (Genç, 2008; Akın vd., 2015).	<ul style="list-style-type: none">• At eti, arı girde ekmeği ve çukmin ekmeği (Oral, 2008; Şahin, 2008; Baysal, 2012; Közleme, 2012; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016).• Kısırak sütü, kefir** ve kımız** (Arıhan, 2012).

*Türkiye'nin bazı bölgelerinde tüketilmekte iken bazı bölgelerde bilinirliği azdır. **Son yıllarda kımız ve kefir tüketimi artma eğilimindedir.

Türk Mutfağı en parlak zamanlarını Osmanlı Devleti döneminde yaşamıştır. Osmanlı Devleti'nin geniş bir coğrafyada hüküm sürmüş olması, çok kültürlü yapısı ve asırlardır devam eden Türk

mutfak geleneği Osmanlı Mutfağı'nı zamanının en iyi mutfağı haline getirmiştir. Özellikle Osmanlı Sarayı'nda bugün hiçbir dünya mutfağında olmayan çeşit ve lezzette yemekler tüketilmiştir. Bu yemeklerden önemli miktarı halen modern Türk Mutfağı'nda yapılmasına rağmen bazı yemekler ise unutulmuştur (Tablo 6.).

Tablo 6. Osmanlı Mutfağı ile Modern Türk Mutfağı'nın Kıyaslanması

Benzer veya aynı gıdalar	Tamamen veya kısmen unutilan gıdalar
<ul style="list-style-type: none"> • Tereyağı, kaymak, lor peyniri, salamura peynir (beyaz peynir), dil peyniri*, teleme peynir*, İzmit tulum peyniri* ve kurut* (Ünsal, 2003). • Koyun eti, pastırma, pirinç çorbası, pirinç pilavı, şurup, ballı şerbet, gül suyu ve meyve hoşafı (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016). • Reçel, şerbet ve turşu (Bilgin, 2008; Samancı, 2008; Erdoğan Aracı, 2016). • Enginar yahnisi*, terbiyeli çorba, kuzu kebabı, tandır kebabı*, kızartılmış tavuk, yaprak sarması, patlıcan dolması, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure, kimyon, safran*, kişniş, tarçın, nane, maydanoz, fesleğen ve reyhan (Akın vd., 2015). • Papaz yahnisi*, kuzu eti, dana eti, dana butu, dana pizolasi, sığır eti, sığır filetosu, tavuk, piliç, kaz*, ördek* ve keklik* (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014; Tez, 2015). • Balık eti, koyun ve kuzu ciğeri pilaki, patlıcan silkme*, patlıcan musakka, banya, domates, fasulye, patates, taze biber, mısır, yerelması*, bal kabağı, domates salçası, yufka ekmeği, kepekli somun ekmeği, ekmek kadayıfı, peynirli börek makarna, kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar (Samancı, 2008). • Üzüm, kuru üzüm, pekmez, şıra*, pestil*, cevizli pekmez sucuğu*, köfter* (pekmez lokumu), şarap, buğday ekmeği ve arpa ekmeği*, pirinç, bulgur, kuskus, tavukgöğsü, kazandibi ve sirke (Tez, 2015). • Kelle paça çorbası, işkembe çorbası, nohut, mercimek çorbası, tarhana çorbası, karabiber, lalanga*, hurma, güllaç, kadayıf, aşure, helva ve lokma (Yerasimos, 2014). • Muhallebi (Bilgin, 2008). • Zeytinyağı, kuyruk yağı ve sadeyağ* (Samancı, 2008; Tez, 2015). 	<ul style="list-style-type: none"> • Çayır peyniri, Mudurnu peyniri, Şumnu peyniri**, Sofya peyniri, Eşme peyniri, Midilli peyniri, Limni tulum peyniri, Rumeli tulum peyniri, taze kaşkaval peyniri ve Balkan kaşkaval peyniri (Ünsal, 2003). • Etili elma dolması ve yumurta dolması (Akın vd., 2015). • Tavus kuşu eti ve güvercin eti (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014; Tez, 2015). • Pelver (pekmez marmelatı) (Tez, 2015). • Macunlar*** (Bilgin, 2008; Samancı, 2008; Erdoğan Aracı, 2016). • Zülbaye helvası ve susam yağı (Bilgin, 2008). • Amber ve misk (Yerasimos, 2014).

*Türkiye'nin bazı bölgelerinde tüketilmekte iken bazı bölgelerde bilinirliği azdır. ** Sadece Bulgaristan göçmeni Türkler tarafından bilinip tüketilmektedir. ***Modern Türk Mutfağı'nda macunlar genellikle sembolik olarak yer almaktadırlar.

Pek çok yemek otoritesi tarafından dünyanın en iyi 3 mutfağından birisi olarak gösterilen Türk Mutfağı, dünyada hak ettiği değeri görmemektedir. Bunun en büyük sebeplerinden birisi oldukça zengin olan Türk Mutfağı'nın tanıtımının sadece belirli birkaç yemek üzerinden yapılıyor olmasıdır. Modern Türk Mutfağı'nın beslendiği kaynaklar arasında en önemlilerini; Orta Asya Türk Mutfağı, Selçuklu Mutfağı ve Osmanlı Mutfağı oluşturmaktadır. Türk Mutfağı'nın geçirdiği bu tarihsel süreçler incelendiği zaman bazı yemek ve mutfak uygulamalarının unutulduğu görülmektedir. Unutulan yemek kültürünün tekrar canlandırılmasıyla birlikte Türk Mutfak geleneğinin gelecek nesillere daha iyi aktarılacağı ve Türk Mutfağı'nın dünyada bilinirliğinin artırılarak Türk turizmine katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, Sayı 30, 33-52.
- Akpınar, T. (1999). Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi, İstanbul.
- Aksoy, M. (1998). Türklerde At Kültürü ve Kımız. Türk Dünyası Tarih Dergisi, S. 142, İstanbul, s.40-41.
- Algar, A. (1991). Classical Turkish Cooking. New York: Harper Collins Publishers.
- Argıllı, E. (2005). Elif'in Mutfağından Ağzımıza Layık 400 Tarif. Omega Yayınları, İstanbul.
- Arihan, S. (2012). Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I. Hatipoğlu Yayınları, 160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, s.45-78, Ankara.
- Arılı, M. Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül, Ankara, 143-158.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, Bahar-2017 Cilt: 2 No: 1, 15-25.
- Barthold, V. V. (2011). Orta Asya Türk Tarihi -Dersleri-, Çev. Hüseyin Dağ, İstanbul.
- Baykara, T. (2001). Türk Tarihine Bakışlar (1. baskı). Ankara, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (1993a). Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara.
- Baysal, A. (1993b). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:3, 12-20.
- Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. Ankara, Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A. (2012). Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I. Hatipoğlu Yayınları:160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi:03, s.123-150, Ankara.
- Bedirhan, Y. (2009). İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü, Konya.
- Belge, M. (2016), Tarih Boyunca Yemek Kültürü, 14. Baskı, İstanbul, İletişim Yayınları.
- Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, , Türk Mutfağı Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Çiğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağı'nın Yerine Bir Bakış, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 28, 49-61.

- Demir, A. (2008). Günümüze Uyarlanmış Osmanlı Yemek Tarifleri Çorba: Tarhana Çorbası. Türk Mutfağı, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3/1, 41-47.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Erdoğan, E. (2010). Türkiye Selçukluları Mutfağı, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih, ABD, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Eröz, M. (1977). Türk Kültürü Araştırmaları, İstanbul.
- Eröz, M. (1977). Türk Kültürü Araştırmaları, Kutluğ Yay., İstanbul.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences: 2(1).
- Faraqhi, S. (2000). Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. Çeviren: Elif Kılıç. Tarih Vakfı, 2. Baskı, İstanbul.
- Genç, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Ed: Sabri Koz. İstanbul, Kitabevi Yayınları, Cilt I, s. 4.
- Gökalp, Z. (1976). Türk Medeniyeti Tarihi, İstanbul.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26: 24-30.
- Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, Kurtiş Matbaacılık, İstanbul.
- Halıcı, N. (1997). Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:20, s. 65-67.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/Journal of Travel and Hospitality Management, 11 (2), 62-74.
- Kafesoğlu, İ. (1992). Kültür ve Teşkilat. Türk Dünyası El Kitabı, C. I, Ankara.
- Kafesoğlu, İ. (1993). Türk Milli Kültürü, İstanbul.
- Kaşgarlı, M. (1989). Divan-u Lügati-t Türk, Çeviren: Besim Atalay, Türk Tarih Kurumu Yayını, Ankara.
- Karakaş, R. (2013). Diyarbakır'da Bebeğin İlkleri: Hedik, Köstek Kesme Törenleri ve Çocuklara Yönelik Halk Hekimliği Uygulamaları. Karadeniz, Kış, Yıl: 4, 2012, Sayı: 16: 74-87.
- Kartari, A. (1986). Azeri ve Fırat Havzası Mutfak Kültürlerinin Karşılaştırmalı İncelemesi. Belleten, Türk Folkloru Yayınları, İstanbul.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, Vol. 7/2 Spring, 707-716.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2014, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.

- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Oral, M. Z. (2008). Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri,. Yemek Kitabı I, Ed: M. Sabri Koz. İstanbul, Kitabevi Yayınları, Cilt I, s.18-34.
- Öcal, S. (1985). Eski Türklerde Yiyecekler. Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, Sayı:35, İstanbul.
- Ögel, B. (1988). İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi, Ankara.
- Ögel, B. (1991). Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV, Ankara.
- Özdoğan, Y. ve Işık, N. (2008). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitabı, I. cilt 1059-1077, Ankara.
- Roden, C. (2007). Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon. New York, Alfred A. Knopf.
- Roux, J.P. (2007). Türklerin Tarihi, Çev. Aykut Kazancıgil-Lale Arslan Özcan, İstanbul.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı, Ed: A. Bilgin,. Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s.199- 219.
- Sarioğlan, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi, Mart, 2016, 237-250.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. Türk Mutfağı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şanlıer, N. Cömert M. ve Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. Millî Folklor, 24(94), 152-161.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi (1)18, 273-283.
- Tez, Z. (2015). Lezzetin Tarihi. İstanbul, Hayykitap.
- Tezcan, M. (1997). Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:20, 139-146.
- Toygar, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Ankara, Yayın No:29, Eylül, 13.
- Un, H. (2009). Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi, (Uzmanlık Tezi). Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Ünsal, A. (2003). Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, Türkiye
- Ünsal, A. (2008). Osmanlı Mutfağı,. Yemek Kitabı I, Ed: M. Sabri Koz. İstanbul, Kitabevi Yayınları, Cilt I, s.128-158.
- Ünver Alçay, A. Yalçın, S. Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. ABMYO Dergisi, 40, 83-93.
- Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı (13.Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, İstanbul.