



Araştırma Makalesi | Research Article

ISSN (çevrimiçi): 2459-0185 ISSN (basılı): 2548-091X

Makale Geliş | Received: 20.06.2023

Makale Kabul | Accepted: 24.10.2023

Atıf | Cite as: Meryem Yalçın, "Türk Yemek Kültür Mirasının Coğrafyası, Kaynağı ve Evreleri", *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), Aralık 2023, s. 128-142.

DOI No: <https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517>

## TÜRK YEMEK KÜLTÜR MİRASININ COĞRAFYASI, KAYNAĞI VE EVRELERİ

Meryem YALÇIN\* 

### Öz

Toplumların yemek kültürlerinin incelenmesi, toplumsal bağlamı yüksek birçok yaşamın tüm katmanlarına ışık tutmakta ve bu açıdan da ele alındığında çalışma kapsamını açısından zengin bir bakış açısı ve içerik oluşturmuştur. Yemek bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok sair etkileyicisi olan bir kültürel unsurdur. Bu kültürel katmanlar çevresel, sosyo-ekonomik ve tarihsel faktörlerin anlaşılması açısından iklim, yerleşim, tüketim kaynakları, teknoloji, ekonomi, siyaset, din, aile yapısı, gelenek ve görenekler vs. gibi yapı taşlarıyla şekillenerek yemek kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Bunun yanında Asya, Avrupa ve Afrika'nın kesişim noktası Anadolu, birçok medeniyetin buluştuğu ve beraberinde getirdiği yemek kültürünü sayısız bilgi ve tecrübeyi bünyesinde biriktirmesine kaynak sağlamıştır. Bunun için çalışmanın derinlemesine perspektif geliştirmesi amacıyla kronolojik bir alan yazın araştırması yapılarak; Türk kültürünün coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapısına, tarihsel süreç içinde ekonomik düzeyine, devletine, aile yapısı ve yaşamın örgütlenmesine ışık tutması hedeflenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek Kültürü, Türkiye Coğrafyası, Tarihsel Evreler, Miras, Kimlik.

## GEOGRAPHY, SOURCES AND PERIODS OF TURKISH DINING CULTURAL HERITAGE

### Abstract

Examining the food cultures of societies sheds light on all layers of life with a high social context and has formed the scope of the study in this respect. These layers include climate, settlement, consumption resources, technology, economy, politics, religion, family structure, traditions and customs, etc. in terms of understanding environmental, socio-economic and cultural factors. It reveals the food culture by being shaped by building blocks such as. In addition, Turkish food culture has provided a source for the accumulation of countless knowledge and experiences that various civilizations have developed by articulating. For this purpose, a chronological literature research was conducted in order to develop an in-depth perspective of the study; It is aimed to shed light on the geographical, ecological and economic structure of Turkish culture, its economic level in the historical process, its state, family structure and organization of life.

**Key Words:** Turkish Geography, Culinary Culture, Historical Periods, Heritage, Identity.

### Giriş

\* Doç. Dr., TOOB Ekonomi ve Teknoloji Üniversitesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, myalcin@etu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1836-4243.

Kaynağını birçok farklı coğrafyada yaşam sürmesi, çok uluslu ve dinli medeniyetler buluşmasından alan Türk Yemek kültürü, içinde bulunduğu Fiziksel, sosyo-ekonomik ve ekolojik yapısına ışık tutmaktadır. Asya, Avrupa ve Afrika'nın kesişim noktası Anadolu, birçok medeniyetin buluştuğu ve beraberinde getirdiği yemek kültürünü bünyesinde biriktirmiştir<sup>1</sup>. Bunlar Hitit, Frigya, Likya, Lidya, İyon, Roma-Bizans, Selçuklu ve Osmanlı olmak üzere birçok medeniyetin bıraktığı yoğun kültür alışverişinde bulunmasına olanak sağlamıştır. Orta Asya Türk mutfakları ile ilgili bilinenler, MÖ 220'den itibaren Hunlarla başlar. Hunlar ve önceki Orta Asya Türk toplumlarında mevsimsel olarak yapılan tarım 7. yüzyıldan itibaren Göktürkler döneminde (MS. 552-745) daha da önem kazanmıştır. Türk yemek kültürü Orta Asya'dan Anadolu'ya erişen bir süreci takip eden tarihesi 10. ve 11. yüzyıllardan başlamaktadır. Bu kültür, Selçuklu, Bizans, İran-Abbasi ve Osmanlı mutfaklarını kapsayan olgunlaşmış bir kültür mirasıdır. Dolayısıyla, Orta Asya'dan et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'dan tahıllar, Akdeniz'den sebze ve meyveler, Güneydoğu Asya'dan baharatlarla besin kaynakları da çeşitlenmiştir. Türk mutfak kültürünün oluşumunda, Osmanlı İmparatorluğunun altı asırlık geçmişi önemli bir yere sahiptir. Ayrıca, İmparatorluğun farklı kültürleri, değişik dinleri ve inançları barındırması, üç kıtaya yayılan coğrafyasının zenginliği mutfak kültürüne yansımıştır. Osmanlı İmparatorluğu, Karadeniz, Akdeniz ve Hint Okyanusu'ndan geçen ticaret yollarını kontrol edebilme gayesi, Bağdat, Şam, Yemen ve Mısır üzerinden bu kültürün zirveye ulaşmasını sağlamıştır. Dolayısıyla Türk Kültürünün kendisini, ekonomik düzeyini, devletini, ailesini ve yaşamını örgütlenmesini içerir ve çok geniş kapsamlıdır<sup>2</sup>. Yemek bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok sair etkileyicisi olan bir kültürel unsurdur. İnsan fizyolojik yapısı itibariyle yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahiptir<sup>3</sup>. Yemek kültürü bir toplumun yaşam tarzı, kültürü, ekonomisi, dini, örf ve adetleri, politikası, coğrafi özellikleri ve besin kaynakları vs. gibi konuların yansımasıdır<sup>4</sup>.

Asya, Avrupa ve Afrika'nın kesişim noktasında bulunan Anadolu, birçok yemek kültürünü bünyesinde barındırmaktadır. Orta Asya'dan et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'dan tahıllar, Akdeniz'den sebze ve meyveler, Güneydoğu Asya'dan baharatlar eklenmiştir. Bu mutfaklar da hazırlanan ziyafetler verilmiştir<sup>5</sup>. Geniş kültür merkezlerinin yansıması olan Türk mutfakları, dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almakta olup, Çin ve Fransız mutfaklarının yanı sıra üç ana mutfaktan biridir. Bunun nedeni Türk kültürünün zenginliği ve Türk Tarihinin çok eskilere dayanması ve çeşitli medeniyetlerin eklenerek gelişmesidir. Dolayısıyla, bu çalışma döneme etki eden temelde psiko-sosyal, göç ve coğrafi belirleyiciler göz önünde tutularak; Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet ele almaktadır (Tablo 1)

<sup>1</sup> Bahattin Ögel, *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul 2001.

<sup>2</sup> Rapoport, Amos. *The Meaning of The Built Environment*. Beverly Hills: Sage:1990. Rapoport, Amos. *Culture Architecture and Design*. Locke Science Publishing Company, Inc. 200

<sup>3</sup> Beşirli, Hayati. "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Millî Folklor* 22, No. 8, (2010): 159-169.

<sup>4</sup> Yalçın, Meryem, "İnsan-Çevre Etkileşimi bağlamında Yemek Yeme Mekanlarının Kimlik Oluşumunda Belirleyiciler". Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara 2008.

<sup>5</sup> Tezcan, Mahmut, *Türk Yemek Antropolojisi*. T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000.



Tablo 1. Türk Yemek Kültürünün gelişimini belirleyen dört ana dönem.

Türk yemek kültürünün gelişimini belirleyen dört dönemden (Tablo 2.) Orta Asya'nın atlı göçer yaşam tarzı, hayvancılık ve avcılığı geçim kaynağı olarak yanında getirmiştir. Bu dönem ile ilgili bilgilere Orhun Abidelerinde rastlanmaktadır. Selçuklu döneminde Türkler batıya (Anadolu'ya) büyük bir göç başlatmışlar, İslamiyet'in kabulü ile de yemek kültürümüzde köklü değişiklikler olmuştur. *Kutadgu Bilig* (Yusuf Has Hacip) *Dede Korkut*, *Selçukname*, *Divanü Lügati't Türk* (Kaşgarlı Mahmud) adlı eserlerde bunlara yer verilmiştir. Altı asır boyunca hüküm süren ve en geniş sınırlara ulaşmış Osmanlı İmparatorluğu döneminde, özellikle Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethi çeşitli medeniyet ve dinler ile etkileşimi zirveye ulaştırmıştır<sup>6</sup>. Bu kültürel zenginliklerin içerikleri, *Fatih Kanunnamesi*, *Divan-i Et'ime* (Bushak) , *Tercüme-i Kenzül İştihâ* (Ahmet Cavid), *Bağdadınin eseri Kitâbü't Tabih'in tercümesi* (Muhammed Bin Mahmud Şirvani) , *Ağdiye Risalesi* (Dürrizâde Nurullah Mehmed Efendi) *Melceü't Tabbâhîn*, (Mehmet Kamil) *Yemek Risalesi*, *Ali Eşref Dede Kitâbü't-Tabbâhîn-yemek yazması*, *Mehmed Kâmil tarafından* anlatılmıştır. Cumhuriyet döneminde ise batılılaşma hareketleri, lokanta ve restoranların gelişimi, kadınların kitlesel iş hayatına katılımı, Fast food endüstrisinin yayılması ile ilgili gelişmelerden *Türk Mutfak Sanatı*, *Necip Ertürk Seçme Yemekler*, *Tahire Gökalp*, *Nejat Sefercioğlu* (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi Tercümesi) bahsetmiştir. Bu kaynaklar geçmişten günümüze bu kültürün oluşmasındaki bilgiyi, tecrübe ve gelişim sürecinin aktarımını sağlamıştır.

<sup>6</sup> Casele Giancarlo, "The Ottoman Administration of the Spice Trades in the Sixteenth-Century Red Sea and Persian Gulf" JESHO-492 (2006):170-190.

DÖNEM	ORTA ASYA DÖNEMİ 6-10 YY.	SELÇUKLU DÖNEMİ 10 YY -14 YY	OSMANLI DÖNEMİ 15-18 YY	CUMHURİYET DÖNEMİ 19-20 YY.
<b>Döneme etki eden olaylar ve kültürel yapı</b>	Göçebe Kültür hakimiyeti, Hayvancılık ve avcılık	Batıya göç, İslamiyetin Kabulü	Osmanlı'nın en geniş sınırlara ulaşması, Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethi, Diğer kültürlerle etkileşim (evlilikler)	Batılılaşma hareketleri (alafranga), Gıda sanayindeki gelişmeler, Lokanta ve restoranların gelişimi, Kadınların kitlesel iş hayatına katılımı, Fast food endüstrisinin yayılması
<b>Yemek kültürünü yansıtan dönemin eserler</b>	Orhun Abideler	Kutadgu Bilig, Yusuf Has Hacip Dede Korkut, Selçukname, DivanüLugati't- Türk, Kaşgarlı Mahmut	Fatih Kanunnamesi, Divan-i Et'ime/ Kenzü'l-İştêhâ Kitabü't-Tabih, Muhammed Bin Mahmud ŞirvaniTürk Yemekleri, N. Sefercioğlu Türkçe Yazma Yemek Risalesi Ağdiye Risalesi Melceü't Tabbâhîn, Mehmed Kami	Yemek Risalesi, Ali Eşref Dede Kitâbü't-Tabbâhîn- yemek yazması, Muhammed Kamil Türk Mutfak Sanatı, Necip Ertürk Seçme Yemekler, Tahire Gökâlç

Tablo 2. Türk Yemek Kültürünü belirleyen psiko-sosyal, kitlesel ve coğrafi faktörler ve geçmişten günümüze aktarımını sağlayan kaynaklar.<sup>7</sup>

Özetle, Türk tarihinde belirli dönemlerde yaşanan büyük kitleler halinde göçler farklı kültürlerle etkileşimimizi yanında getirmiştir. 14. Yüzyılda Sufi örf ve adetlerinin Türk yemek kültürünü oldukça fazla etkilediği gözlenmektedir. 17. yüzyılda günde iki öğün basit şekilde beslenmişler, misafirlerini ağırlamaya önem vermişlerdir. Üç öğün yemek yeme alışkanlığı Türlerde 20. Yüzyılda başlamıştır<sup>8</sup>. Anadolu'nun birçok kültürel mirasa ev sahipliği yapması nedeniyle ülkemiz yedi farklı coğrafi bölgeye sahiptir. Bu nedenle yemek kültürü her bölgeye göre değişir. Yaşam tarzları, doğal yaşam, bu kültüre hizmet ettikleri için korunmalıdır.

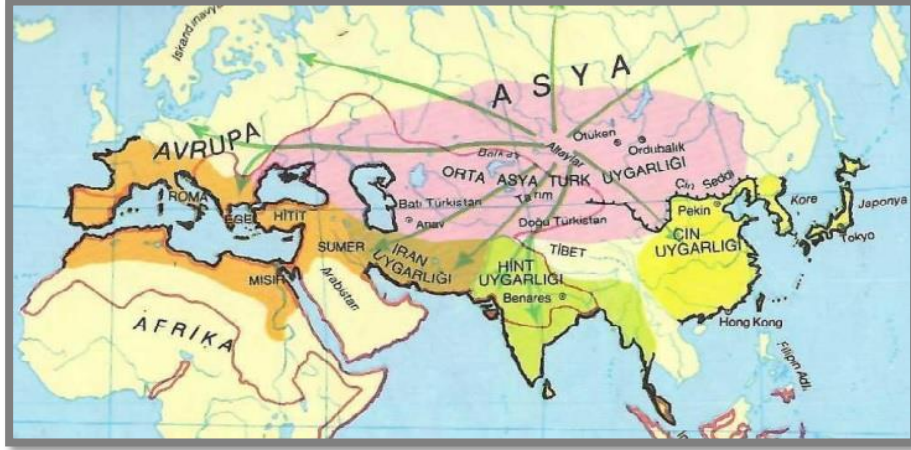
Bu çalışmada Türklerin Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine kadar kültürel çeşitliliğini etkileyen faktörleri, kitlesel değişimler coğrafi özellikleri ve evreleri incelemektedir.

<sup>7</sup> Yasemin Solmaz, "Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme" Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi. 1(3), 2018: 108-124. Priscilla Mary Işın, Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2018. Özge Samancı, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. Türk Mutfak Kültürü. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları. 2016: 86-106.

<sup>8</sup> Deniz Gürsoy, *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A. Ş., Kurum Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti., İstanbul Kasım, 1995.

## Türk Yemek Kültürünün Gelişim Dönemleri

### Orta Asya Dönemi; Atlı göçer kültür, Hayvancılık ve Avcılık



Şekil 1. Orta Asya Türk Uygarlıklarının Yayılım Alanları

Orta Asya geniş tanımıyla, Kazakistan, Özbekistan, Kırgızistan, Türkmenistan, Tacikistan, Afganistan, Doğu Türkmenistan (bugün Çin sınırları içerisinde bulunan Sincan Bölgesi), Tibet ve Moğolistan'ı kapsayan bir bölgedir. Sert kara iklimine sahiptir. Orta Asya bozkır, dağ ve çöllerden oluşur ve tarıma uygun toprakları azdır. Bu bölgenin göçebeliliği tarıma uygun yerlerde oluşan nüfus artışı yöneliktir<sup>9</sup>. Bu dönemde Türkler, Ural-Altay Dağları arasındaki tarım alanlarını keşfetmişlerdir. Orta Asya'daki dağlık alanlarda yaşayan Türklerin bu tarım alanlarını keşfiyle atlarla göçebe yaşam ortaya çıkmıştır. Bu coğrafyanın yiyecekleri buğday unu, süt ve diğer süt ürünlerinden elde edilen hamur işlerinden oluşmuştur. Hayvansal ürünleri, at ve koyun eti ve içeceği ise kırsal sütü olmuştur<sup>10</sup>. Ayrıca, hububat taneleri tokmakla dövülerek ezilmiş ve üzerindeki kepekleri ayrılmıştır. Bakır, düşük sıcaklıkta işlenebildiği için ilk işlenen metal olmuştur. Düşük sıcaklıkta ve kolayca dövülerek şekillendirildiği için Kalkolitik Çağ'ın en önemli özelliği (M.Ö. 5500 – 3000) taş aletlerin yerini bakır aletlerin alması olmuştur. Bakır Çağı olarak da adlandırılan bu dönemde arpa ve buğday üretilip, köpek, koyun, keçi, sığır ve eşek gibi hayvanlar yetiştirilmiş olup ve atlar evcilleştirilmiştir<sup>11</sup>.

Çivi yazısının kökeni olarak adlandırılan ilk işaretler burada bulunmuştur. Tunç Devri'nde (M.Ö. 3000 – 1200), çanak çömlek üretimi ve seramik ticareti artmıştır. Böylece topluluklar zenginleşmiştir. Zenginliklerini korumak için şehirler, duvarlar, saraylar, tapınaklar ve tahıl ambarları inşa edilmiştir<sup>12</sup>.

<sup>9</sup> Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2018.

<sup>10</sup> Elif Şebnem Kobyay, Food and beverage names at Kutadgu Bilig (Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları) *Turk Stud Int Period Lang Lit His Turk Turk*, 8 (8), 2013: 823-833.

<sup>11</sup> Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti, İstanbul 2013.

<sup>12</sup> Casele Giancarlo, "The Ottoman Administration of the Spice Trades in the Sixteenth-Century Red Sea and Persian Gulf" *JESHO-492* (2006):170-190.

MÖ 220'den itibaren Hunlarla başlayan Orta Asya Türk mutfağı ile ilgili bilinenler<sup>13</sup>; Hunlar ve önceki Orta Asya Türk toplumlarında mevsimsel olarak yapılan tarıma 7. yüzyıldan itibaren Göktürkler döneminde (MS. 552-745) daha önem kazanmış olmasıdır<sup>14</sup>. Ayrıca, Fetihler ve İpek yolu ticareti sayesinde Orta Asya yemekleri Çin, Hindistan ve Batı Asya yemekleriyle karşılıklı etkileşim içine girmiştir.

Türk inançlarında yiyecek ve içeceklerin önemli bir yeri vardır. Türkler inançlarını yaşadıkları bölgeden etkilenerek kabul etmişlerdir. İslam öncesinde Türk Boylarından Uygurlar yaşadıkları coğrafyanın etkisiyle *Maniheizm*'i kabul etmişlerdir. Yaşam tarzlarını şekillendirmişler ve yemek yeme alışkanlıkları dinlerine göre belirlemişlerdir. Eski Türklerin gelenek, görenek ve kültürleri kabul ettikleri dinlerin düşünce ve inanç yapısından etkilenmiştir. Hayvan sütü ve süt ürünleri tüketimi önemlidir, çünkü eski Türkler çoğunlukla hayvancılıkla uğraştıklarına dair bulgular Türk mitolojisinde geçmektedir. Deve, sığır, koyun portreleri, Türklerin çizdiği keçiler ise taş duvarlara resmedilen eserlerde görülmüştür<sup>15</sup>. Orta Asya bölgesine ilişkin bilgiler göçebe yaşam kültürü nedeniyle mevcut kalıntılar ile sınırlıdır. Bazı Selçuklu dönemindeki yemek türleri ile ilgili bilgilerde ise çörek, yufka, ekme, helva, kımız, ayran ve etli yemekler hariç pekmezden bahsedilmiştir.

Ayrıca, Türk yemek kültürü hakkında bazı bilgiler eski kaynaklarda bulunabilmektedir. Kaşgarlı Mahmud'un eseri "*Divanü Lügat'it-Türk*"te adı geçen çeşitli yemek müstahzarları, 11. yüzyılda ekşi yoğurda yoğun talep olduğu anlaşılmıştır. Bu, ekşi yiyeceklerin bir Türk mutfağında özel bir yeri olan ve 11. yüzyıldan sonra Türk mutfağının karakteristik özelliği haline gelmiştir<sup>16</sup>.

Türk mutfağı hakkında birkaç yüzyıl önce yazılmış eski Türk yazıtlarında ise Örneğin; Dede Korkut hikâyelerinde yağsız peynir, yahni, toyga çorbası gibi bazı yiyeceklerin yanında süt, ayran, kımız gibi içeceklerden söz edilmiştir. Tutmaç, yufka, kuvat (bir çeşit şekerleme) gibi Selçuklu dönemine ait diğer bazı bilgiler "*Divanü Lügat'it Türk*"te geçmektedir. Bu dönemin diğer önemli eserleri Mevlâna Rumi'nin Mesnevi'si ve Kutadgu Bilig adlı eserlerdir. Yemek seremonisi, yemek ziyafeti, sofrada adabı ve bilgisi yemeklerden o dönemde daha önemli olgular olduğu kaynaklarda belirtilmektedir<sup>17</sup>.

Bunlara ek olarak, Türk destanları, Türklerin yaşam tarzları ile ilgili eserde değerli kaynaklardır. Oğuz destanındaki ifadeler de Çöllerde yaşayan Türklerin en önemli besin kaynağı, özellikle de koyun eti olduğu yönündedir<sup>18</sup>. Türklerin içinde yaşadıkları yaşam koşulları ve sosyal yaşam gereklilikleri nedeniyle, özellikle savaş zamanlarında tükettikleri önemli yiyeceklerin faydalarından yararlanan hayvanlardan kaynaklandığı

<sup>13</sup> Sefa Öcal, "Eski Türklerde Yiyecekler" *Türk Dünyası Araştırmaları*. No: 35 (Nisan 1985): 161-213.

<sup>14</sup> Pınar Çakıroğlu ve Sargın Yalçın, "The impact of globalization on food consumption Standard" *Küreselleşmenin Gıda Tüketimine Etkisi*. No: (510) 43 (2004):41-45. Kortepeter, Carl Max. *The Ottoman Turks Nomad Kingdom to World Empire*. Isis Press, İstanbul 1991.

<sup>15</sup> Sami Kılıç ve Ali Albayrak, "Food and beverages in Turks before Islam (İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler)" *Turk Stud Int Period Lang Lit Hist Turk*, 7 (2) (2012):707-716.

<sup>16</sup> Ayşe Baysal, "Evaluation of changes in Turkish food culture in terms of nutrition and health research on Turkish cuisine culture" *Turkish Folk Culture Research Foundation* 12, No. 3 (1993): 12.

<sup>17</sup> Elif Şebnem Kobya, Food and beverage names at Kutadgu Bilig (Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları) *Turk Stud Int Period Lang Lit His Turk Turk*, 8 (8), 2013: 823-833.

<sup>18</sup> Elif Şebnem Kobya, Food and beverage names at Kutadgu Bilig (Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları) *Turk Stud Int Period Lang Lit His Turk Turk*, 8 (8), 2013: 823-833.

çoğu Türk destansı ve hikâyelerden anlaşılmaktadır<sup>19</sup>. Orta Asya döneminden itibaren Türkler hayvansal kaynaklı gıdaların yanı sıra bitkisel gıdaları da tüketmektedir. Özellikle Anadolu'da yapılan tarih öncesi kazılarda tarım ürünleri ve sulama kültürlerine ilişkin bilgiler bulunmuştur. Buralardan Türklerin tarımla uğraştığı ve tarım ürünlerini tükettiği anlaşılmaktadır<sup>20</sup>. Hunlar göçebe yaşamlarının yanı sıra tarımla da uğraşmışlardır. Türklerin geçmişi buğday, arpa, mısır, mısır, pirinç ve fiğ ekmişler ve elma, üzüm, karpuz, kavun ve yemiş ekmişlerdir<sup>21</sup>.

Çatalhöyük'ten elde edilen bulgular, Türk mutfak kültürünün Asya bozkırları ve Anadolu uygarlıkları ve Orta Doğu'nun birleşmesi ile ortaya çıktığını göstermektedir. Orta Asya Türkleri ise çoğunlukla tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlar, bu nedenle en önemli yemekleri arasında daha çok buğday ve buğday unundan yapılan hamur işleri vardı. Yemeklerin bileşenleri bu dönemde et, un ve yağ gibi temel gıda maddeleri olmuştur<sup>22</sup>. Türk kültüründe toylarda yenecek hayvan eti ya da yemeklerin paylaşımı (ülüş) âdeti geliştirilmiştir. Her ailenin ve kişinin kızartılan koyun etinin ya da yapılan yemeğin neresinden yiyebileceğini belirleyen ülüş daha geniş anlamda hükümete ve hukuka olan takdirin ifadesidir. Buna istinaden Türklerde geleneklerin her zaman en yüksek öneme sahip olduğunu söylemek mümkün olmuştur. İslami dönemler de dâhil olmak üzere tarih boyunca Türk kültürü ve toplum hayatı adetlere ya da dine göre düzenlenmiştir<sup>23</sup>. Bozkır yaşamında din geleneklerden daha etkili olmuştur. Aslında, bozkırlardaki toplumsal yozlaşmanın etkisi yerleşik toplumdan daha dramatiktir. Toplumdaki en küçük bölünme veya iç çatışma önemli sonuçlar doğurmuştur çünkü bozkırdaki en önemli güç üretken insanlardır. İnsan gücü, ekonomiden askeriye kadar her alanda vazgeçilmez bir öneme sahip olmuştur. Bozulmuş bir toplumsal düzen iş gücü kaybı demektir. Bu nedenle, sosyal yaşam katı kurallarla düzenlenmelidir. Tarıma dayalı toplumlarda bu kurallar, inanılan dinlere göre çok katı olabilmektedir. Örneğin, Türk toplumunda hırsızlığın cezası ölüm iken, tarıma dayalı kültürler döneminde diğer toplumlardan daha hafif bir ceza uygulanmıştır. Tarıma dayalı toplumlarda yasalarla buna benzer pek çok yaptırımlar bulunmuştur. Dinin sınırları ve yaklaşımları kaynaşmamıştır ve bir dengede devam etmiştir<sup>24</sup>.

11. ve 12. yüzyıllardan sonra dini kurumlar sosyal hayatın vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Yörüklerin yolculukları sırasında şekillenmeye başlayan Türk yemek kültürünün sınırları Asya'dan Anadolu'ya uzanması uzun bir tarihsel gelişimden kaynaklanmaktadır<sup>25</sup>. Türk göçbeleri Asya'dan Anadolu'ya geçerken, Türk tarihinin

---

<sup>19</sup> Sami Kılıç ve Ali Albayrak "Food and beverages in Turks before Islam (İslamiyetten önce Türklere yiyecek ve içecekler)" *Turk Stud Int Period Lang Lit Hist Turk*, 7 (2) (2012): 707-716.

<sup>20</sup> Pınar Çakıroğlu ve Sargın Yalçın, "The impact of globalization on food consumption Standard" *Küreselleşmenin Gıda Tüketimine Etkisi*. No: (510) 43 (2004):41-45. Kortepeter, Carl Max. *The Ottoman Turks Nomad Kingdom to World Empire*. Isis Press, İstanbul 1991.

<sup>21</sup> Sami Kılıç ve Ali Albayrak "Food and beverages in Turks before Islam (İslamiyetten önce Türklere yiyecek ve içecekler)" *Turk Stud Int Period Lang Lit Hist Turk*, 7 (2) (2012):707-716.

<sup>22</sup> Elif Şebnem Kobya, Food and beverage names at Kutadgu Bilig (Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları) *Turk Stud Int Period Lang Lit His Turk Turk*, 8 (8), 2013: 823-833.

<sup>23</sup> Ayşe Baysal, "Evaluation of changes in Turkish food culture in terms of nutrition and health research on Turkish cuisine culture" *Turkish Folk Culture Research Foundation* 12, No. 3 (1993): 12.

<sup>24</sup> Gülşen Göde, Kaynardı, Semra; Uyarcan, Müge ve Söbeli, Ceyda "Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi" *Journal of Food Health* 7(3), 2021: 216-226.

<sup>25</sup> Sefa Öcal, "Eski Türklere Yiyecekler" *Türk Dünyası Araştırmaları*. No: 35 (Nisan 1985): 161-213.

şekillenmesinde oldukça dikkate değer bir role sahip olan İslam dininin etkisi de yer almıştır. Bununla birlikte, geleneksel kültür ve inancın etkileri hala devam etmektedir<sup>26</sup>.

## **Selçuklu Dönemi; Türklerin Anadolu'ya Gelişi, Batıya Göç ve İslamiyet'in Kabulü**

Neolitik Çağ'ın sonunda (M.Ö. 6000 – 5500), insanoğlu sıvı ve katı yiyecekleri depolamak ve taşımak için kil çömlek kullanmışlardır. Bu dönemde insanlar tahıl üretmeye ve depolamaya başlamıştır. Konya'daki Çatal Höyük bu döneme ait tipik bir yerleşim yeri olup buğday, arpa, mercimek, bezelye ve fasulye ıslah edilmiştir. 1071 yılında Anadolu'ya gelen Türkler, Anadolu Selçuklu Devleti'nin kurulmasından sonra yerleşmişlerdir; devletin başkenti Konya olması ile dönemin en seçkin uygarlığını kurmuşlardır. Anadolu Selçukluları döneminde mutfak kültürü gelişimi hız kazanmıştır ve mutfakla ilgili bilgilere Selçuklu mektuplarında da rastlanabilmektedir<sup>27</sup>. Batıda ege denizi, kuzeyde Sibiryaya ve güneyde Himalayalar olmak üzere Türkler binlerce yıldır göç etmekte ve anakaradan dünyanın çeşitli bölgelerine yayılmışlardır. Özellikle, Hun ve Oğuz Türklerinin göçleri, uzun mesafeler aşılarak yapılmıştır<sup>28</sup>. Bir milletteki insanların yaşadıkları toprakları terk etmeleri kolay değildir. Ancak ekonomik, siyasi (Çin ve Moğol baskıları), iklim ve ekolojik nedenlerle daha sıcak iklime sahip bölgelere göç etmişlerdir.<sup>29</sup> Türklerin yaşadığı en önemli yer Anadolu'dur.



Resim 1. Selçuklular çoğunlukla tepsi etrafında oturup yemeklerini yemişlerdir (Gürsoy, 2013).

Selçuklular, Anadolu'nun en zengin döneminde yaşadılar. Bu zenginliğin çoğu mutfakta görülmüştür ve göç ettikleri yerlerden getirdikleri mutfak kültürleri kendi

<sup>26</sup> Sami Kılıç ve Ali Albayrak, "Food and beverages in Turks before Islam (İslamiyetten önce Türklere yiyecek ve içecekler)" *Turk Stud Int Period Lang Lit Hist Turk*, 7 (2) (2012):707-716.

<sup>27</sup> Mahmut Tezcan *Türk Yemek Antropolojisi*. T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000.

<sup>28</sup> Christian Boudan, *Mutfak Savaşı – Damak Zevkinin Jeopolitiği*. Ayrıntı Yayınları, İstanbul 2006.

<sup>29</sup> Priscilla Mary Işın, *Avıcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2018.



mutfaklarına zenginlik katmıştır<sup>30</sup>. Anadolu Selçukluları yemek yerken çoğunlukla tepsi etrafında oturup yemeklerini yemişlerdir (Resim 1).

Selçuklular döneminde yemek kültürünün oluşumuna ışık tutan kaynakları 13. yüzyılda Mevlâna Rumi'nin eserleri ve ardından Mevlevî yemek sofrasının düzenli yapısı ve yemekle ilgili kurallar hakkında bilgileri içermektedir. Selçuklu döneminin Türk mutfak kültürü üzerinde önemli bir etkisi olmuştur. Bu dönemde öne çıkan besinler et, buğday ve yağ olmuştur. Selçuklular döneminde çeşitli pişirme yöntemleri ve bir besin öğelerinin birbirleriyle karıştırılması pek çok lezzet keşfedilmiştir<sup>31</sup>.

Geçim kaynağı tarım olan oryantal mutfak modeli, var olan coğrafi ve iklim koşullarına bağlı olarak ortak gıda kaynakları çerçevesinde oluşturulmuştur. Bu mutfak modelinin, Kafkasya'nın güneyinde, Orta Doğu'da tahıl ve meyve açısından zengin iki doğal bölgenin bir araya geldiği noktada ortaya çıktığı belirtilmektedir. Arap ülkelerini fethedildikten sonra Bağdat halifeleri Müslüman topluluklarında tarım ve yemek tekniklerini geliştirmişleridir<sup>32</sup>.

Selçuklu padişahları da dahil olmak üzere halk, gösterişli sofralara ve ziyafetlere pek ilgi göstermemiştir. Nitekim hem iklimsel hem de coğrafi koşullardan dolayı böyle bir değişikliği de beraberinde getirmiştir. Bitki örtüsü bakımından Anadolu, Orta Asya'dan çok farklıdır. Türkler yerleşik hayata geçtikten sonra da hayvancılığı bırakmamışlardır. Bu nedenle Selçuklu mutfağında koyun eti çok tüketilmeye başlanmıştır. Süt temini ve sığırların çiftliklerde yaptıkları işler, onların kesilmesini engellemiştir. Bu dönemde besin çeşitliliği fındıktan keçiyoynuzu fasulyesine kadar hiçbir malzemeyi kapsamaktadır. Ham üzüm ve kuru üzüm Mevlana'nın eserlerinde sıkça bahsedilen bir meyve olmuştur. Ayrıca yufka, etli ekmek, tandır ekmeği, börek, tutmaç, fırında kelle, bulgur, çorba, pathıcan turşusu, şeker, yufka, kadayıf, gül reçeli, zede gibi yiyecek ve içeceklerin hepsi Mevlana'nın Mesnevi'sinde ikram edilen yemekler olmuştur<sup>33</sup>. Selçuklu dönemi Türk mutfak kültürünü önemli ölçüde etkilemiştir. Selçuklu döneminde çeşitli pişirme teknikleriyle ve bir besin öğesinin diğerine eklenmesi veya karıştırılması sırasında birçok lezzet yaratılmıştır.

### **Osmanlı İmparatorluğu; Üç Kıtaya Yayılan Kültürel Etkileşim**

Osmanlı başlangıç dönemlerinde padişahların nasıl yemek yediklerine ilişkin bilgi bulunmamasına rağmen, diğer kaynaklar Osmanlıların Selçuklular döneminin etkisiyle sade bir yemek alışkanlıkları olduğu düşünülmektedir. Öte yandan, II. Murat döneminde (1421-1451) saray mutfağında aşçılar, ayvalar, kilerciler gibi görevlendirmeler ile kurumsallaşmaya başlanmıştır<sup>34</sup>.

16. Osmanlıların üç kıtaya yayılan bir imparatorluk olması; bu sınırlar içinde yaşayan, birbirinden çok farklı geleneklere sahip kavimler, toplumların yoğun kültür

<sup>30</sup> Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayınları, İstanbul 2001.

<sup>31</sup> Haşim Şahin, *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*; *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008.

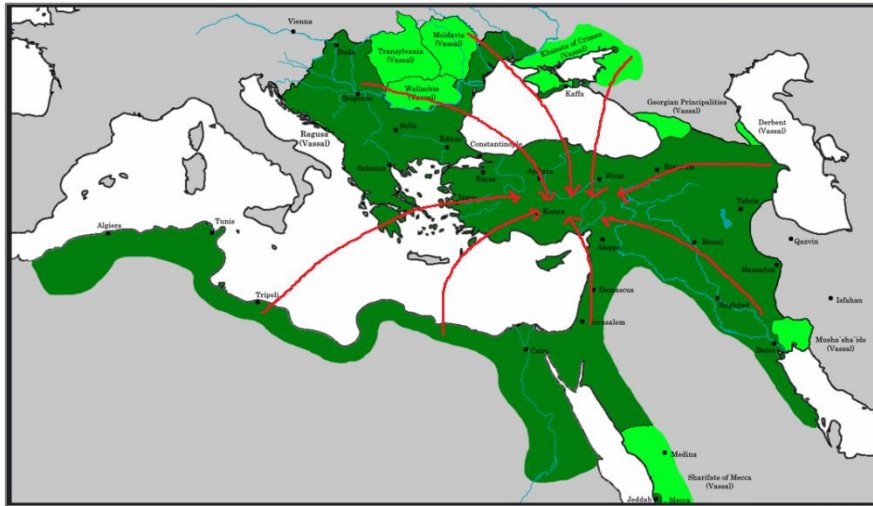
<sup>32</sup> Türkan Kutluay Merdol, "Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar" Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. No:22. Ankara 1998.

<sup>33</sup> Nevin Çiğirim, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*. Yayın 28, Ankara (Şubat 2001).

<sup>34</sup> Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, 2018. Belge, Murat. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayınları, İstanbul 2001.

alışverişinde bulunmasına olanak sağlamıştır. Bu oluşum içerisinde yemek kültürümüze sayısız bilgi ve tecrübe miras kalmıştır<sup>35</sup>. Osmanlı Mutfağı 15. yüzyılın başından itibaren güçlü ve özgün bir kimlik kazanmaya başlamıştır<sup>36</sup>. Osmanlı fethettikleri topraklara mutfak kültürlerini de taşımıştır. İmparatorluk tarihe karıştıktan sonra, Avusturyalı bilim adamı *Bert Fragner*'ın ifadesi şöyle olmuştur; '*Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*'<sup>37</sup>. 16.Yüzyıldan itibaren Osmanlı Mutfağı Batı Avrupa'yı da etkilemeye başlamıştır. Bunun en çarpıcı örnekleri arasında kahve ve şerbet sayılabilir. Ayrıca, İtalya'da sütlüca *Riso Turchesco* (Türk usulü pirinç), karpuz İngiltere'de '*Türk kabağı*' ve Avusturya'da koz helvasına *Türkischer Honig* (Türk balı) denilmesi bu etkilerin ispatıdır<sup>38</sup>.

Osmanlı'nın klasik dönemi sayılan 16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu büyümeye devam ederek en geniş sınırlarına ulaşmıştır. I. Selim (Sal.1512-1520) Suriye, Mısır ve doğu Anadolu'nun büyük bir kısmını, oğlu I. Süleyman (sal. 1512-1566) Macaristan, Irak ve Yemenli Osmanlı topraklarına katmıştır. Yüzyılın sonuna gelindiğinde Kuzey Afrika'da Tripoli, Cezayir, Tunus ve Kıbrıs Osmanlıların eline geçmiş ve kuzeyde Eflak, Boğdan ve Kırım Hanlığı, Osmanlı'ya bağlı devletler haline gelmiştir. 17. Yüzyılın sonlarından itibaren ise Osmanlı İmparatorluğu toprak kaybetmeye başlamıştır<sup>39</sup>.



Şekil 1. Osmanlılar Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa olmak üzere üç kıtaya yayılan (Vikipendia) bir imparatorluk olması oldukça geniş bir kültürel etkileşimi sağlamıştır.

Ayrıca, İstanbul yöresel mutfakların ile çeşitlenen 'Türk Mutfağı' tanımı yüksek mutfak olarak seviye atlamıştır. 19. yüzyıldan itibaren Yüksek mutfak kavramı Osmanlı saray ve konaklarında belgelendirilmiştir. 1844 yılında Mehmed Kamil "*Melceü't-*

<sup>35</sup> Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti, İstanbul 2013.

<sup>36</sup> Yusuf Halaçoğlu, *Osmanlı Devlet Teşkilatı ve Sosyal Yapı*. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1991.

<sup>37</sup> Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, 2018.

<sup>38</sup> Christian Boudan, *Mutfak Savaşı – Damak Zevkinin Jeopolitiği*. Ayrıntı Yayınları, İstanbul 2006.

<sup>39</sup> Mahmut Tezcan, "Eating habits of the Turks and their associated behaviors Turkish Cultural Foundation" 2015. <http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/eating-habits-of-the-turks-199.html>.

*Tabbahin*” adlı bir yemek kitabı yayınlamıştır<sup>40</sup>. 1970 yılında Ekrem Muhittin Yeğen “*Alaturka ve Alafranga Yemek Öğretimli*” yayınlanan iki ciltlik kitabında “İstanbul Mutfağı”nı anlatmıştır. Osmanlı’da kaliteli yemek ve çeşit fazlalığı statü göstergesidir. Kaliteli yemekler sarayda, kalan besinler ise pazarlara gönderilmiştir<sup>41</sup>.

“Osmanlı topraklarında yan yana yaşayan Müslümanlar ile Hristiyanlar ortak bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Coğrafya iklim ve dine bağlı farklılıklar olmakla birlikte özellikle şehirlerde herkesin kebab, dolma, pilav, börek, baklava, şerbet, kahve gibi besinleri tükettikleri görülür. Bu nedenle herhangi bir Osmanlı yemeğinin Türk, Kürt, Ermeni, Rum vs. gibi etkileri bünyesinde bulunmaktadır”<sup>42</sup>.

Karadeniz, Akdeniz ve Hint Okyanusu’ndan geçen ticaret yollarını kontrol edebilme gayesi, Bağdat, Şam, Yemen ve Mısır üzerinden, Osmanlı’nın en önemli ticaret merkezi olan İstanbul’a besinlerin ulaşmasını sağlamıştır<sup>43</sup>. Portekizliler, Hindistan’a deniz yoluyla ulaşım ticaretini de ele geçirmeye başladığında Osmanlılar kara ve deniz yoluyla yapılan bu ticareten önemli bir pay almayı sürdürmüşlerdir<sup>44</sup>.

### **Saray Mutfağı ve Halk Mutfağı**

Osmanlı İmparatorluğu’nda saray ve halk mutfağı olmak üzere iki farklı yaklaşım vardır; Saray mutfağı padişah ve harem mutfağı olmak üzere ikiye ayrılarak padişaha ve meclis üyelerine yönelik görkemli sofralardan oluşmuştur. Aşçılar sürekli saray çevresindeki insanlara yeni yemekler geliştirmişlerdir. 1200 kişiye ulaşan aşçılık ekibi, sadece saray çevresinde bulunanlara değil, saraya gelen misafirlere de yemek hazırlamıştır<sup>45</sup>. 15. yüzyılda Fatih Sultan Mehmed tarafından Saray mutfağının gelişimi, Topkapı Sarayı’nın içine mutfaklar inşa edilerek sağlanmıştır. Bu mutfaklar, güney kesimde birçok kubbesi ve bacası ile yer almıştır<sup>46</sup>.

Fatih Sultan Mehmed 1453 yılında İstanbul’u fethedildikten sonra, Osmanlı saray yemekleri farklı bir boyut kazanmıştır. Ayrıca, deniz ürünleri ile yemek pişirme teknikleri öne çıkmıştır. Osmanlılar için mutfak, saray yaşamının önemli bir parçası olmuştur. Sarayda ki sofralar soylular için bir sosyal etkinliğe dönüşmüş, padişah ve kıdemli subayların bir araya gelmiştir<sup>47</sup>. Bu nedenle saray mutfağı her zaman iyileştirmeler arayan, Aşçıların yarıştığı, çeşitli tatlıların ve yemeklerin keşfedildiği bir mutfak olmuştur. Padişah’a görkemli ziyafetler hazırlama çabası, bu kültürü gelişmesine önemli katkılar sağlamıştır<sup>48</sup>.

<sup>40</sup> Mehmet Fuat Köprülü, *Bizans müesseselerininin Osmanlı müesseselerine tesiri*. Ötüken, 1981.

<sup>41</sup> Özge Samancı ve Sharon Croxford, *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*’ı. Medyatik Yayınları, İstanbul 2006.

<sup>42</sup> Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2018.

<sup>43</sup> Caroline Finkel, *Osmanlı Dream: The Story of Ottoman Empire 1300-1923*. John Murray, Londra 2006.

<sup>44</sup> Casele Giancarlo, “The Ottoman Administration of the Spice Trades in the Sixteenth-Century Red Sea and Persian Gulf” *JESHO*-492 (2006):170-190.

<sup>45</sup> Caroline Finkel, *Osmanlı Dream: The Story of Ottoman Empire 1300-1923*. John Murray, Londra 2006.

<sup>46</sup> Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti, 2013.

<sup>47</sup> Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2018.

<sup>48</sup> Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2018. Finkel, Caroline, *Osmanlı Dream: The Story of Ottoman Empire 1300-1923*. John Murray, Londra 2006.

Osmanlı döneminde mutfak üç temel üzerine gelişmiştir. Bunlar; saray, konak ve şefler, bunun sonucunda İstanbul'daki ünlü Türk mutfağı ortaya çıkmıştır. Osmanlı Sarayında mutfak, saray hayatının önemli bir parçası olmuştur. Saray mutfağı her zaman yeniliklere imza atmış, pek çok yemek ortaya çıkarmış, lezzetli ve zengin çeşitlerin sunulduğu yer haline gelmiştir. Türk mutfak kültürünün oluşumunda, Osmanlı İmparatorluğunun altı asırlık geçmişi önemli bir yere sahiptir. Ayrıca, İmparatorluğun üç kıtaya yayılan coğrafyasının zenginliği farklı kültürleri ve inançları barındırması bu kültürün özgün ve eşsiz olmasını sağlamıştır<sup>49</sup>. Anadolu'da yöresel mutfaklarda et ve etli yemekler birbiriyle etkileşim içerisine yeni bir sentez oluşturmuştur. Ege adaları ve kıyılarındaki zeytinyağı ve balık, güneyden gelen et yemekleri mezeler ve şerbetli tatlılar, Bizans ve Roma mutfak kültürünün de etkisiyle bu topraklarda buluşmuştur. Osmanlı topraklarının Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa'ya ulaşması, Anadolu Yemek kültürünün kapsamını daha da genişletmiştir<sup>50</sup>.

### **Cumhuriyet Dönemi; Endüstrileşme, Ticaret Ağının Genişlemesi, Kadınların İş Hayatına Katılımı**

Cumhuriyet döneminden itibaren Türkiye'de yemek kültürü yedi coğrafik bölgemize göre değişiklik göstermektedir. Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinin kendilerine özgü yemek kültürleri oluşmuştur. Türkiye'nin Akdeniz bölgesinde özellikle sebze ve zeytinyağlı yemekler yaygındır<sup>51</sup>. Örneğin, Zeytin 2500 yıldır Akdeniz mutfağında kullanılır ve Ege mutfağını Zeytinyağı şekillendirir sonra Ege mutfağını şekillendiren en önemli faktör her yöresinde bulunan otlardır. Ege'de sayısız bitki türü bulunmaktadır. İzmir'de kullanılan başlıca otlar; *Asma, ebeğümece, ısırgan otu, roka, maydanoz, turp filizi, devedikeni, hindiba, haşhaş, rihtim, muz gusto, mühbarek devedikeni, karahindiba, helva, kuşkonmaz, arapsacı, deniz kızılı* gibi oluşan uzun bir liste ortaya çıkmaktadır<sup>52</sup>. Verimli topraklar sahip Türkiye'de yenilebilir ve toprakta yetişen birçok bitki türü bulunmaktadır ve ülkemizin ekonomik ve kültürel değerleri açısından çok önemlidirler. Bugünkü Türk yemek kültürünün geniş yelpazesinin oluşmasında özellikle Selçuklu ve Osmanlı mutfağı tüm Anadolu yemeklerinde oldukça etkili olmuştur<sup>53</sup>.

Öte yandan, cumhuriyet döneminde endüstrinin gelişmesi ve tekniklerin gelişmesi, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizdeki beslenme alışkanlıklarını etkilemiştir<sup>54</sup>. Ticaretin ve kitle iletişim araçlarının gelişmesiyle gıdaların mevsimi dışında koruma ve ulaşma

<sup>49</sup> Samancı, Özge ve Croxford Sharon. *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. Medyatik Yayınları, İstanbul 2006. Kortepeter, Carl Max. *The Ottoman Turks Nomad Kingdom to World Empire*. Isis Press, İstanbul 1991.

<sup>50</sup> Deniz Gürsoy, *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A. Ş., Kurum Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti., Kasım, İstanbul 1995.

<sup>51</sup> Yasemin Solmaz, "Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme" Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi. 1(3), 2018: 108-124. Öcal, Sefa, "Eski Türklerde Yiyecekler" *Türk Dünyası Araştırmaları*. No: 35 (Nisan 1985): 161-213.

<sup>52</sup> Özge Samancı ve Sharon.Croxford. *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. Medyatik Yayınları, İstanbul 2006.

<sup>53</sup> Metin Saip Sürücüoğlu, ve Özfer Ayşe Özçelik, "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi" 38. İCANAS-Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, (10-15 Eylül): Ankara. 2008:1289-1310.

<sup>54</sup> Metin Saip Sürücüoğlu, ve Özfer Ayşe Özçelik, "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi" 38. İCANAS-Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara (10-15 Eylül): 2008:1289-1310.

yöntemlerini de geliştirmiştir<sup>55</sup>. Türklerin göçebe döneminde bu yana iki öğün yenen yemekler, bu dönemde üç öğüne çıkmıştır<sup>56</sup>. Ayrıca, sanayi ve teknolojinin gelişmesi, yaşam koşullarının değitirdiği artan maliyetler kadının çalışma hayatına girmesi beraberinde getirmiştir. Bu koşullar kısa sürede ve hazır yemek ve lokanta ve restoran gibi ev dışında yemek yeme gereksiniminin ortaya çıkmasına sebep olmuştur<sup>57</sup>. Bunlara ek olarak, sosyo-kültürel değışim sürecinde hazır yemek endüstrisi de bu dönemde yalnız yaşayanların artışından ötürü ülkemizde gelişmiştir<sup>58</sup>.

## Sonuç

Türk yemek kültürünün özgün ve eşsiz değerlere sahip olmasını bünyesinde yaşayan uygarlıkların fiziksel ve sosyal kimlik farklılıklarının bir arada sentezlenmesi sayesinde olduğu görülmektedir. Bahsedildiği gibi Türk kültürü çeşitli medeniyetlerin eklenerek geliştiği oldukça geniş bir birikimi içinde barındırmaktadır. Bunlar Hitit, Frigya, Likya, Lidya, İyon, Urartu, Roma-Bizans, Selçuklu ve Osmanlı olmak üzere birçok uygarlığa ev sahipliği etmiştir. Türk mutfağı, Osmanlı döneminde de bu coğrafyadaki birçok değışik mutfak kültüründen etkilenmiş ve bunun sonucunda da zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Çatalhöyük'te bulunan kalıntılar, Türk mutfak kültürünün Orta Asya bozkırları ile Anadolu uygarlıklarının kesişimi sayesinde olmuştur. Orta Asya Türkleri daha çok tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlardır. Yemekler arasında daha çok buğday unundan yapılan hamur işleri ön plana çıkmıştır. Selçuklu döneminin Türk mutfak kültürü üzerinde et, un ve yağ yemeklerin temel bileşenleri olmuştur. Selçuklular döneminde çeşitli pişirme yöntemleriyle, bir besin öğesinin diğerine eklenmesi veya karıştırılmasıyla yemek çeşitleri geliştirilmiştir. Osmanlı döneminde mutfak, saray/ konak ve aşçılar olmak üzere üç unsur temelinde gelişmiş ve böylece İstanbul'da ünlü Türk mutfağını ortaya çıkarmıştır. Osmanlı Türkleri için mutfak, saray yaşamının önemli bir parçası olmuştur.

Birçok uygarlık gibi göçebe yaşam tarzını benimseyen Türkler, tarihinin Orta Asya olarak bilinen dönemlerinde göç ederek Mezopotamya ve Anadolu'ya yerleşmiş, Beylikler ve Selçuklu, Osmanlı Devleti ve Türkiye Cumhuriyeti dönemleri yaşamıştır. Bu farklı dönemler de Türkler birçok medeniyet ile kaynaşmıştır. Bu coğrafyadaki birçok değışik mutfak kültüründen etkilenmiş ve bunun sonucunda da oldukça gelişmiş ve evrilmiş bir kültür mirasının oluşması sağlamıştır. Dolayısıyla, bu kültür geçmişten günümüze ülkemizin fiziksel, sosyal, ekonomik, ticari, teknolojik, örf, adet, dini ve aile yapısı gibi tüm yaşamsal değerlerini tarifleyen milli folklorumuzun önemli bir parçasıdır.

---

<sup>55</sup> Türkan Kutluay Merdol "Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar". Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. No:22. 1998.

<sup>56</sup> Sibel Önceş, "Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, No: 3(4) (2015): 33-44.

<sup>57</sup> Sibel Önceş, "Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, No: 3(4) (2015): 33-44.

<sup>58</sup> Sibel Önceş, "Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, No: 3(4) (2015): 33-44.

## Kaynakça

- Baysal, Ayşe, "Evaluation of changes in Turkish food culture in terms of nutrition and health research on Turkish cuisine culture" *Turkish Folk Culture Research Foundation* 12, No. 3 (1993): 12.
- Belge, Murat, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayınları, İstanbul 2001.
- Beşirli, Hayati, "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Millî Folklor* 22, No. 8, (2010): 159-169.
- Boudan, Christian, *Mutfak Savaşı – Damak Zevkinin Jeopolitiği*. Ayrıntı Yayınları, İstanbul 2006.
- Cassel, Peter, *Cassell's Dictionary of Cookery*. Casell, Peter & Galpin, Londra 1892.
- Ciğirim, Nevin, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*. Yayın 28, Ankara (Şubat 2001).
- Çakıroğlu, Pınar; Yalçın, Sargın, "The impact of globalization on food consumption Standard" *Küreselleşmenin Gıda Tüketimine Etkisi*. No: (510) 43 (2004):41-45.
- Çetin, Altan, "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık* (18)72. (2006): 107-117.
- Deniz, Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti, 2013.
- Fakıbaba Dedeoğlu, Esin, "Yavaş Şehirlerde Kamusal Mekân Kalitesi". *Hacettepe Üniversitesi Sanat Yazıları Dergisi*, 41, (2018): 451- 477.
- Finkel, Caroline, *Osmanlı Dream: The Story of Ottoman Empire 1300-1923*. John Murray, Londra 2006.
- Giancarlo, Casele, "The Ottoman Administration of the Spice Trades in the Sixteenth-Century Red Sea and Persian Gulf" *JESHO-492* (2006):170-190.
- Göde, Gülşen; Kaynardı, Semra; Uyarcan, Müge; Söbeli, Ceyda, "Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi" *Journal of Food Health* 7(3), 2021: 216-226.
- Gürsoy, Deniz, *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A. Ş., Kurum Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti., Kasım, 1995.
- Halaçoğlu, Yusuf, *Osmanlı Devlet Teşkilatı ve Sosyal Yapı*. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1991.
- Haşim, Şahin, *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı; Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları Ankara 2008.
- Işın, Priscilla Mary, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, 2018.
- Kılıç, Sami; Albayrak, Ali, "Food and beverages in Turks before Islam (İslamiyetten önce Türklere yiyecek ve içecekler)" *Turk Stud Int Period Lang Lit Hist Turk*, 7 (2) (2012):707-716.

- Kobyay, Elif Şebnem, Food and beverage names at Kutadgu Bilig (Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları) Turk Stud Int Period Lang Lit His Turk Turk, 8 (8), 2013: 823-833.
- Kortepeter, Carl Max, *The Ottoman Turks Nomad Kingdom to World Empire*. Isis Press, İstanbul 1991
- Köprülü, Mehmet Fuat, *Bizans müesseselerinin Osmanlı müesseselerine tesiri*. Ötüken, 1981.
- Kutluay Merdol, Türkan, “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları” *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. No:22. 1998.
- Öcal, Sefa, “Eski Türklerde Yiyecekler” *Türk Dünyası Araştırmaları*. No: 35 (Nisan 1985): 161-213.
- Ögel, Bahattin, *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*. (Genişletilmiş Dördüncü Baskı), Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul 2001.
- Önçel, Sibel, “Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, No: 3(4) (2015): 33-44.
- Rapoport, Amos, *The Meaning of The Built Environment*. Beverly Hills: Sage:1990.
- \_\_\_\_\_, *Culture, Architecture and Design*. Locke Science Publishing Company, Inc. 2000.
- Samancı, Özge, ve Croxford, Sharon, *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*’ı. Medyatik Yayınları, İstanbul 2006.
- \_\_\_\_\_, *Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü*. Türk Mutfak Kültürü. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları. 2016: 86-106.
- Solmaz, Yasemin, “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme” *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*. 1(3), 2018: 108-124.
- Sürücüoğlu, Metin Saip; Özçelik, Özfer Ayşe, “Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi” 38. İCANAS-Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, (10-15 Eylül): 1289-1310, Ankara 2008.
- Tezcan, Mahmut, *Türk Yemek Antropolojisi*. T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000.
- \_\_\_\_\_, “Eating habits of the Turks and their associated behaviors Turkish Cultural Foundation” 2015. <http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/eating-habits-of-the-turks-199.html>
- Yalçın, Meryem, “İnsan-Çevre Etkileşimi bağlamında Yemek Yeme Mekanlarının Kimlik Oluşumunda Belirleyiciler”. *Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*. Ankara 2008.