



Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) kapsamında Türk kültürünün Türk mutfağına etkisi

Fatih Varol¹, İrem Nesimioğlu^{*2}

¹Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi, Konya, Türkiye, (fvarol@selcuk.edu.tr)

²Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konya, Türkiye, (iremnsoglu@gmail.com)



*Sorumlu Yazar:
(iremnsoglu@gmail.com)

Araştırma Makalesi

Alıntı: Varol, F. & Nesimioğlu, İ. (2024). Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) kapsamında Türk kültürünün Türk mutfağına etkisi. *Kültürel Miras Araştırmaları Dergisi*, (5), 32-39.

Geliş : 02.08.2024
Revize : 06.09.2024
Kabul : 16.09.2024
Yayınlama : 30.09.2024

Özet

Kültürel miras, bir toplumun kendilerinden sonraki kuşaklara aktardığı maddi-manevi değer yargılarının tümüdür. Kültürel mirası oluşturan öğelerden birisi ise mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü bir toplumun beslenmesini sağlayan her türlü besin ve bunların hazırlama, pişirme, saklama ve tüketme şekillerini anlatır. Bu unsurlara bağlı olarak mutfak kültürü, bir kesimin inanış ve uygulamalarından oluşan bütünsel ve kendine has bir yapıyı anlatmaktadır. Bireylerin beslenme kültürü, yaşam biçimleri, coğrafi ve sosyo-ekonomik yapılarına göre şekil almaktadır. Medeniyetlerin beslenme yapılarının denetlenmesi, toplumsal açıdan yaşamın katmanlarını farklı açılardan aydınlatmaktadır. Türk mutfağı ise geçmişten bugüne kadar daimi olarak birikimlerle ilerlemiş köklü bir yapı oluşturmıştır. Orta Asya ve Anadolu bölgelerinin toprak verimliliği sonucunda uzun dönemlere dayanan etkileşim Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin yeni tatlar ve yapılar kazanmasına yol açmıştır. Bu kapsamda Türk yemek kültürünün geçirdiği dönemsel süreçler incelenerek günümüz Türk mutfağının daha iyi kavranabilmesi çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Çalışmanın somut olmayan kültürel miras kapsamında Türk yemek kültürünün geçirdiği dönemsel süreçlerin sentezlenmesine ve tanınırlığının artmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Somut Olmayan Kültürel Miras, Türk Mutfağı, Orta Asya Mutfağı, Selçuklu Mutfağı, Osmanlı Mutfağı.

The impact of Turkish culture on Turkish cuisine within the scope of Intangible Cultural Heritage

*Corresponding Author:
(iremnsoglu@gmail.com)

Research Article

Citation: Varol, F. & Nesimioğlu, İ. (2024). The impact of Turkish culture on Turkish cuisine within the scope of Intangible Cultural Heritage. *Journal of Cultural Heritage Research*. 5(1), 32-39.

Received : 02.08.2024
Revised : 06.09.2024
Accepted : 16.09.2024
Published : 30.09.2024

Abstract

Cultural heritage is the totality of material and spiritual values that a society transmits to future generations. One of the elements that constitutes cultural heritage is culinary culture. Culinary culture describes all kinds of food that provide nutrition to a society and the ways they are prepared, cooked, stored and consumed. Depending on these elements, culinary culture describes a holistic and unique structure consisting of the beliefs and practices of a segment. Individuals' nutritional culture takes shape according to their lifestyles, geographical and socio-economic structures. Inspecting the nutritional structures of civilizations illuminates the layers of social life from different perspectives. Turkish cuisine has formed a deep-rooted structure that has continuously progressed with accumulation from past to present. As a result of the soil fertility of the Central Asian and Anatolian regions, long-term interaction led the Seljuk and Ottoman states to gain new tastes and structures. In this context, the aim of the study is to better understand today's Turkish cuisine by examining the periodic processes that Turkish food culture has gone through. It is thought that the study will contribute to the synthesis of the periodic processes of Turkish food culture, which is an intangible cultural heritage (ICH), and to increasing its recognition.

Keywords: Intangible Cultural Heritage, Turkish Cuisine, Central Asian Cuisine, Seljuk Cuisine, Ottoman Cuisine.

1. Giriş

Kültür, çoklu kullanımıyla belirli birey topluluklarının, bir ulus veya milletin fikir ve önem birliğini oluşturan ideografik, sanatsal, teorik, felsefi açıdan bütün unsurları içeren, o milletin veya halkın diğer topluluklardan ayırtan tipik faktörlerin tümü olarak açıklanmaktadır (Özlem, 2016). Bireylerin hayatlarının süregelmesi için beslenme ihtiyaçlarını karşılama durumu içerisinde kalmaları zaman içerisinde belli kuralların meydana gelmesine zemin hazırlamıştır. Oluşan kurallar zaman içerisinde milletlerin karakteristik özellikleri, yaşam tarzları, inançları, beslenme biçimleri gibi birçok faktörün ortaya çıkmasına olanak sunmuştur (Halıcı, 2009). Kültürel miras, bir ulusu yaşam biçimi ve değerleri açısından diğer toplumlardan farklı kılar. Bilgi, sanat, ahlak, gelenek, alışkanlık ve halkın içerisinde bulunduğu maddi-manevi her durumun değerler bütünüdür (Sormaz vd., 2018). Millet kavramını oluşturan temellerden bir tanesidir (Kafesoğlu, 1992). Mutfak kültürü; besinleri oluşturan öğelerin hazırlanma, pişirme, muhafaza etme ve tüketme süreçlerini anlatmaktadır. Bu faktörlerle bağlantılı olarak halkın faydalandığı mekân, alet-donanım, örf ve adetlerin yanı sıra halkın maddi ve manevi durumu, geçmişteki kimliği ve beslenme geleneklerine göre şekillenen bir durumu ifade etmektedir (Uzel, 2018; Yalçın, 2023).

Türkler, Orta Asya'dan taşındıkları bölgelere örf ve adetlerini de götürmüşlerdir. Anadolu'ya göç eden Türkler, beslenme geleneklerini muhafaza etmenin yanı sıra yeni kültürlerden de etkilenmişlerdir. Uzun yıllar Anadolu'da otorite kurmuş ve Anadolu'da yemek kültürünün biçimlenmesinde etkin rol oynamışlardır. İmparatorluk dolayısıyla birden fazla etnik ve dini faktörü içerisinde bulundurması, Türk mutfağının çeşitliliğini etkileyen önemli öğelerdendir (Alçay vd., 2015; Duzgun & Durlu Özkaya, 2015).

Dünyanın önemle donatılmış mutfak kültürüne sahiplik yapan Türk Mutfağı çoğunlukla tahıl, et, çeşitli sebzelerden yararlanılarak yapılan yemekler, çorbalar, zeytinyağlılar ve birçok farklı hamur işlerinden oluşmaktadır. Kültürün, kendine özgü birçok farklı çeşitliliği vardır. Ülkede, bölgelerin ekonomik durumları, mevsim çeşitliliği gibi faktörler ürünlerin farklılaşmasına olanak sağlayarak bölgelere ait olan yeme-içme kültürleri, önemli günler, davet ve törenler mutfak kültürlerinin farklılaşmasına etken sağlamış, ön plana çıkmasına destek olmuştur (Aydoğdu & Mızrak, 2017).

2. Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM)

Miras; bir kuşağın geçmiş deneyimlere bağlı olan ve kendisinden sonra gelmekte olan kuşağa bıraktığı maddi ve manevi şeyler olarak tanımlanmaktadır (Sormaz vd., 2018). Kültürel miraslar yok olduğunda yeniden yapılamaz kaynaklar olduğu için koruma altına alınması gereken varlıklardır (Çetinkaya & Yıldız, 2018). Bir milletin kültürüne ait tecrübeleri farklılıklarla ele alınmış olsa da, kültürü maddi ve manevi olarak iki farklı gruba ayırmak olağandır. Maddi kültür bir milletin somut varlıkları ele alırken; manevi kültür bir ulusun inanç, örf-adet, geleneklerini içermektedir. Bazı kaynaklar maddi

kültür adına 'somut' manevi kültür adına 'soyut' kelimelerini de kullanmaktadır (Türker & Çelik, 2012).

Dünyada kültürlerin korunmasına yönelik çabalar ise 1950'li zamanlarda başlamıştır. SOKÜM koruma çabası ise 1972'de Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına İlişkin Sözleşme'nin imzalanması ile başlamış; ilerleyen süreçte 2003 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi imzalanmıştır (Blake, 2017). Koruma içine alma görevini ilk başlatan kuruluş ise UNESCO olmuştur (Çetinkaya & Yıldız, 2018). Bu sözleşmeye katılmanın amacı kültürel mirası korumanın yanında kültürel mirasa riayet etmek, duyarlılığı artırmak, küresel çapta yardımlaşmayı sağlamaktır.

Teknoloji dönemi ile beraber insanlar zamanlarının çoğunu iş yerlerinde, kalan zamanı ise telefon, bilgisayar vs. teknolojik aletler ile harcamaktadır. Bu durum fiziksel iletişimi giderek yok etmektedir. Bu azalış küreselleşme olgusu ile birleştiğinde SOKÜM unsurlarının yok olması gibi sorunları ortaya çıkarmaktadır (Gürkan, 2015). Bu değerler diğer kuşaklara ve farklı zamanlara aktarılmadığında "kültür" olma özelliğini yitirmektedir (Kolaç, 2009). SOKÜM'ün korunması bu mirasın sürdürülebilir kılınmasıyla mümkündür. Küresel fikirler tarafından süratle yok edilip tüketilen ve yeni nesil tarafından korunmayan bir miras, eski binalar gibi kendi kendine yıkılıp yok olacaktır (Ekici, 2004). Kültürel miraslar yok olduğunda yeniden oluşturulamaz kaynaklar olduğundan koruma kapsamında tutulması gereken varlıklardır.

3. Tarih Öncesi Çağlarda Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları

Neolitik Çağ, insanlığın medeniyetindeki gelişimin en önemli evresi olarak adlandırılmaktadır (Akın vd., 2015). Yüzyıllar öncesine kadar uzanan Neolitik Çağ'da yaşam alanlarının, nehir kıyılarında sıralı bir şekilde inşa edildiği söylenmektedir (Redman, 1978). Neolitik dönemde yapıların içerisindeki pişirme gereçleri (ocak, fırın), saklama çukurları, mimari kısımlar yaklaşık olarak 1000 yıl süresince aynı şekilde kullanılmıştır (Hastorf & Atalay, 2017). Bu dönemde ilk yerleşke alanlarda yalnızca avcılık ve toplayıcılıkla yaşam sürerken, Çatalhöyük'te höyük sıralamasında altıncı kattan sonra tarım ile geçimin sağlandığı anlatılmaktadır. Halkın ettiği ürünün büyümesini beklemesinden dolayı şehir hayatının temelini oluşturan yerleşik hayat düzenine geçilmiştir. Bu zamanda halk hayvansal kaynaklı beslenmeyi azaltarak bitki, baharat gibi gıdalarla beslenme şeklini çeşitlendirmiştir (Duzgun & Durlu Özkaya, 2015). Tarımsal beslenmenin yanı sıra avcılık ve toplayıcılık devam etmiştir (Richards vd., 2003). Pişirme yöntemi sıcak taşlar üzerinde devam ederken, İ.Ö. 6000-5000 tarihlerinde kap-kacak kullanılmaya başlanmıştır. O zamandaki kapların sürüngen kabukları, hayvan kemiklerinden yapıldığı anlaşılmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2007). Pişirme amacıyla kullanılan malzemelerin kilden üretilmeye başlanmasıyla ocak ve fırınların boyutlarının büyüdüğü gözlemlenmiştir (Aksoy & Çetin, 2018).

4. Türk Yemek Kültürü

Bir ulusun mutfak kültürüne ait bilgisi, geçmişten kalan gıdaların çeşitliliği, yapılışı ve ikramların niteliği gastronomik miras olarak kabul edilebilir (Onur, 2021; Duman & Güneş, 2024). Tarihsel bilgi birikimi ve farklılıklar, yaşanan bölgenin elverişliliği, nitelikli ürünler Türk mutfağının özünü oluşturan esas unsurlardır. Türk mutfak kültüründe, yemeklerin görünüşünün yanı sıra lezzetli olmasına da dikkat edilmektedir (Baysal, 2002). Tarım ve hayvancılıkla geçim sağlamaları nedeniyle yemekler genellikle tarımsal ve hayvansal ürünlerden oluşmaktadır. Türklerde özel günlere ayrı bir önem verilmektedir. Yemekler özel günlere, törenlere ve bulunan bölgeye göre farklılıklar göstermektedir. Özel günlerde hazırlanan yemeklerin çeşitliliği, zenginliği Türklerin cömertliğini göstermektedir (Halıcı, 2009). Türk kültürü geçmişten bugüne konuksever bir topluluk olmuştur. Türkler misafirlere içecek ikramından önce aç olup olmadıklarını sorar tok ise içecek servis edilir. İçeceğin yanında çoğunlukla atıştırılmalık ikram bulunmaktadır. Türklerin kültüründe tüm aileler aynı vakitte aynı sofradan yemek yemektir. Ancak günümüz koşullarında bu geleneğin etkisi azalmıştır (Güler, 2010).

4.1. Türk yemek kültürü gelişim dönemleri

Türk yemek kültürü; kaynak ve kökenini farklı coğrafyalarda yaşam sürmesi, çok ulus ve dini içinde barındırmasından almıştır. Asya, Avrupa ve Afrika'nın kesişim yeri olan Anadolu, birçok ulusun bulunduğu ve beraberlerinde getirdikleri yemek kültüründen oluşmaktadır. Türk yemek kültürünü tarihsel süreçte dört farklı dönemde incelemek mümkündür. Bunlar:

1. Orta Asya Dönemi (745-840)
2. Selçuklu Dönemi (1077-1308)
3. Osmanlı Dönemi (1299-1922)
4. Cumhuriyet Dönemi (1923- ∞)

Orta Asya'nın göçebe hayat biçimi, hayvancılık ve avcılığı yaşam kaynağı olarak beraberinde getirmiştir. Selçuklu döneminde, Türkler Anadolu'ya göç etmiş, İslamiyet'in benimsenmesi ile beslenme kültüründe köklü değişim yaşanmıştır. Osmanlı döneminde, Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethi nedeniyle başka kültürlerle etkileşimde uç noktaya ulaşmıştır. Cumhuriyet döneminde, batılılaşma süreci, restoranların gelişmesi, kadınların meslek hayatına atılması, paket ve sağlıksız gıda algısı giderek artmıştır. Geçmişten bugüne kültürün oluşumundan itibaren kaynakların bilgi, deneyim ve gelişimi aktarımının yayılmasında fayda sağlamıştır (Yalçın, 2023).

Türk mutfak kültürü doğuşunda, Osmanlı imparatorluğunun da yüzyılı aşkın mazisi önemli bir noktaya sahiptir. İmparatorluğun birden fazla kıtaya yayılması, çeşitli dinlere ve kültüre ev sahipliği yapması mutfak kültürünü etkilemiştir. Ticaret yollarını kontrol etme amacı kültürün uç noktalara erişmesine olanak sağlamıştır (Beşirli, 2010). Türk mutfak kültürüne ilişkin kaynaklar 11. yüzyıla kadar tarihlenmektedir. İlki Yusuf Has Hacip'e ait "Kutadgu Bilig" adlı yapıt, ikincisi ise Kaşgarlı Mahmud'a ait olan "Divanı Lügatit Türk" adlı

yapıttır (Kara, 2019). Yusuf Has Hacip, yapıtında şölen sofralarının hazırlanması ve yemeklerin sunumuyla alakalı konulara değinmektedir. 11. yüzyıl sofrası usulü üzerine açıklamalarda bulunmuş ve yemek yerken dikkat edilecek hususlar hakkında bilgi vermiştir. Kaşgarlı Mahmud Türk mutfak kültürünü mekân ve kültür özellikleriyle tanıtmaktadır. Kitap, yemek ve içeceklerin yapıları hakkında bilgilere değinmektedir (Genç, 2008).

4.1.1. Orta Asya dönemi

Türkler at üzerinde yemek yer, kıymız tüketir, toplantı ve savaş yapardı (Turan, 1979: 190). Göktürkler cesedi çadırın içerisinde bekletir, ceset için at ve koyun kurban kesilirdi. Yakınları ata binerek, çadır etrafında yedi tur atar, ağıt yakarlardı (Turan, 1979: 124). Hunlar, Göktürkler ve Uygurlar aynı kutsal alanlarda ibadet ederek, ilahlarına kurban keserlerdi (Turan, 1979: 202). Bu dönemki bey ve devlet adamlarına, yöre insanına şölen yapılır, sofralarda ziyafet verilir. İran halkı, bu şölenlere 'Han-ı yağma (Yağma Sofrası)' ismini vermekteydiler (Turan, 1979: 178). Bir yapıtta bu gelenek "İtil (Volga) Bulgarları Müslüman olan devlet başkanına; İtil Bulgarlarının usulüne göre (hükümdarın yakınında bulunan hatuna) yanında bulundurduğu hediyelerden birini sunmaktaydı. Şölenle hükümdar ile beraber yemek yiyerek yöreye ait sücü (içki) içmişlerdi" diye anlatılmaktadır (Turan, 1979: 208).

Türkler'in bulunduğu coğrafya dolayısıyla ekonomik gelir kaynağı içerisinde tarım ve hayvancılık ön planda bulunmaktadır. Türk kültüründe gelişen göçebe kültürü zamanla yaşam şekli haline gelmiştir. At ve koyunlara sahip olan Türkler yaz başlangıçlarında geniş meralara hayvan otlatmak için göç etmişler, kış zamanı gelirken nehir kıyılarına gelmişlerdir (Göde vd., 2021). Türk toplumunda sosyal ve ekonomik duruma göre değerlendirme yapıldığında, hayvansal gıdalar beslenme kültüründe ön plana çıkmaktadır. Türk kültüründe atlar büyük bir öneme sahiptir. Sebebi ise bozkır yaşamını atların üzerinde inşa etmeleridir. Atların evcilleşmesinden kaynaklı uzak mesafelere ulaşma kapasitesi olan Türkler, geniş coğrafyalara yayılmışlardır. Evcilleştirilen atlar önemli bir kazanç kaynağı olmuş, at eti de beslenme kaynağı olarak kullanılmıştır (Kılıç & Albayrak, 2012).

Türkler, eti uzun süre muhafaza edebilmek için konserve yapımını erken dönemlerde keşfetmişlerdir. Konservenin yanı sıra korumak amacıyla kurutma, kavurma, fermantasyon yöntemlerini de kullanmışlardır (Baysal, 2002; Aracı, 2016). Et tuzlanıp kurutulmuş tüketilmiştir. Savaşa giden askerlerin en temel gıda kaynaklarından birisi kurutulmuş et olmuştur. Bir başka et koruma yöntemi olarak fermantasyon kullanılmıştır. Hayvan bağırsağında eti fermente ederek sucuk yapımını öğrenmişlerdir. Et yemeklerinin içinde, hayvanın incik kısmından yapılan topık süngük (paça çorbası) büyük önem taşımıştır (Kılıç & Albayrak, 2012).

Türklerde önemli yere sahip bir diğer besin grubu ise süt ve süt ürünleridir. Süt gölünden (ak göl) alınan bir damla süt ile insanlara ruh verildiğine inanılmaktadır (Ögel, 2003). Süt (çoğunlukla kısırak sütü) yalnız tüketildiği gibi; tereyağı, peynir, yoğurt, çökelek vs. şekilde de tüketilmiştir (Güler, 2010; Ertaş & Gezmen

Karadağ, 2013). Az miktarda alkol içeren bir süt içkisi olan kımız, Türkler'in en hoşlandığı içkiler içerisinde yer almıştır. Yoğurt kışın tüketilmek amacıyla kurutulmuştur. Kurut ismiyle bilinen kurutulmuş yoğurt Anadolu'nun farklı yörelerinde bugün de yapılmaktadır (Güler, 2010).

Ekmeğin tahıl unundan pişirilen yemek olarak bilinmektedir. Uygur döneminde ekmeği yalnızca soyluların tükettiği Çinli ve Arap gözlemciler tarafından belgelenmiştir. Bir bölümünde ise çörek ismiyle tanınmaktadır. O dönemde en bilinen çeşidi, oklavayla ince şekilde açılarak ocak üzerinde saçta pişirilen "yufka" ekmeğidir (Baykara, 2001).

Kabak sebze tarımında en çok bilinen üründür. Kavun uzun yıllardır yetiştirilerek tüketilmektedir. Karpuz 8-9. yüzyılda tüketilmeye başlanmıştır. Salatalık Çin'den alınmıştır. Türkler genellikle soğan, sarımsak ve pırasa tüketmeyi tercih etmiştir. Fasulye, bezelye, bakla gibi sebzelere "burçak" ismi verilmekteydi (Gürsoy, 2004). Kavun tarlasına kagunluk, erik tarlasına erüklük, ceviz bahçesine yagaklık, üzüm bahçesine de borluk adını ismini vermişlerdir. Erik, şeftali, üzüm gibi meyveleri taze olarak tüketmenin yanı sıra kurutarak da tüketirlerdi. Kurutulmuş meyveye kak meyve denilmekteydi. Fakat kurutulmuş üzüme üskenteç denirdi. Üzümden pekmez (bekmes) ve sirke yapılarak tüketilmekteydi (Rasony, 1996).

4.1.2. Selçuklu dönemi

Selçuklu dönemi Türk ve İslam tarihi bakımından dönüm noktası olarak kabul edilmektedir. İslamiyet'in kabulüyle Türk toplumunun beslenme düzeninde belirgin farklılıklar yaşanmıştır. İslam dini ile birlikte kısmi gıda yasakları (domuz-leş hayvan eti) ve oruç gibi dini emirler Selçuklu dönemi yaşamına dâhil olmuştur (Gürsoy, 2014). Selçuklu devrinde, bugünkü dönemde halen bulunan çatal, kaşık, bıçak, tabak, kevgir, tencere-kazan, havan, su testisi, kalbur gibi malzemelerin olduğu da bilinmektedir (Doğdubay & Giritlioğlu, 2011). 11. yüzyıl Selçuklu döneminde mutfaklar aşçıbaşı kontrolünde, şaraphaneler ise içkicibaşların denetiminde görev yapmıştır. Bugünküne benzeyen bir halde o dönemde evlerin farklı bir kısmında mutfak bulunmuştur. Bu yemek pişirilen alanlara "aşlık" ismi verilmiştir (Genç, 2008).

Selçuklu devri beslenme geleneklerinin anlatıldığı en mühim eserler 13. yüzyılda yaşayan Hz. Mevlana'nın yapıtlarıdır (Halıcı, 2009). Bu devirde, Orta Asya kültürünün mutfaka yansımaları halen sürmektedir. Yoğurt, temel besin kaynaklarından bir tanesidir. Ayrıca, yemek ve ikramların yanında sürekli yoğurt servisi edilmektedir. Bazı zamanlar ayran içerisine süt eklenerek "ikdük", ekşi süttten "sogut" diye adlandırılan peynirler üretilmiştir. Pirinç ve sütle yapılan 'sütlaç' günümüzde yapımı halen devam etmektedir (Seçim, 2018). Selçuklu döneminde iki ana öğün olduğu bilinmektedir. Bunlar kuşluk ve zevale olarak adlandırılmaktadır (Yılmaz, 2002). Kuşluk öğünü çoğunlukla hamur işi ve tok tutan gıdalardan oluşmaktadır. Selçuklular hayvanların sakatatlarını çoğunlukla tandır fırınlarında pişirerek tüketmişlerdir. Orta Asya'nın ekmeğin kültürü bu dönemde de eklenerek devam etmiştir. Arpa, yulaf, çavdar ve buğday gibi

tahıllardan somun veya bazlama gibi ekmeğin yapılarak tüketilmiştir. Selçukname 'de ismi olan "arı girde" yalnızca buğday unundan yapılan yufka ekmeği olarak bilinmekte olup, bu ekmeği sadece padişahların tükettiği bilinmektedir. Bu devirde su buharıyla pişirilen "çukmin" ismi verilen ekmeğin de tüketilmiştir (Baysal, 2012; Kızıldemir vd., 2014; Akın vd., 2015). Fazla olgunlaşmayan buğday ateş üzerine başakları temizlenip dövüldükten sonra tüketilmekteydi. Savrulmuş saman ve taşından ayrılan buğday hafif nemiyle tokmaklarla dövüp, kepeğinden ayırarak "yarma" elde edilmekteydi. Bu ürün çorbalarda, aşurede ve keşkek yapımında kullanılmaktaydı. Başka bir kullanım alanında ise buğdayı temizleyip pişirip kuruttuktan sonra, dönen iki ağır taş arasında kırarak bulgur elde edilmekteydi. Arpa ezilerek beklemiş hamurda fermente edilerek boza hazırlanırdı (Kaşgarlı Mahmut, 1989). Bahar aylarında bahçelerde madımak, yarpuz, töhmeken gibi bitkiler toplanarak tüketilirdi. Bakla ve mercimek Orta Asya döneminden beri kullanılırken, nohut ve fasulye bu dönemde mutfaklarda yerini almıştır. Selçuklular baharatın Arap kültüründen alındığı bilinmektedir (Erdoğan, 2010; Baysal, 2012).

4.1.3. Osmanlı dönemi

Osmanlı İmparatorluğunun tarihte üç kıtayı yönetmesi o alanlarda bulunan kültürleri etkileyerek, kendi kültürünü de etkilemiştir. İmparatorluğun geniş bir alana yayılması beslenme kültürünün çeşitlenmesine neden olmuştur. Bu dönemde Arap-İran kültürünün beslenme geleneklerine etkisi oldukça fazla olmuştur. İslamiyet'i kabul eden bir devlet olması ve bulunduğu coğrafi bölgenin mevsim koşulları, toprak yapısı mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir etkiye sahiptir (Demirgöl, 2018). Türk mutfağı o dönemde en şanlı devrini yaşamıştır (Kızıldemir vd., 2014). Farklı devletlerden gelen vekiller, misafirliğe geldikleri sırada aşçıları da yanlarında getirerek Türk beslenme kültürü hakkında bilgi almalarını istemişlerdir (Demirgöl, 2018).

Eşyaları koymak için "terek" denilen raflardan faydalanılmakta, bakırdan yapılmış kalaylanmış tabak ve tencereler, tahta kaşıklar, toprak tencereler, küpler, mangallar, ibrikler mutfağın araç gereçleri arasında yer almaktadır (Koca & Yazıcı, 2014). Gıdaların muhafaza edilmesinde tahtadan yapılmış sandık ve kutular, sırlı topraktan yapılmış küpler, cam kavanozlar, bez torbalar, plastik bidon ve kaplardan faydalanılmaktadır. Sazlardan, ince ağaç dallarından yapılmış sepetler, meyve ve sebzelerin taşınmasında, kurutulmuş sebze ve meyvelerin saklanmasında kullanılmaktadır (Önce, 2015a).

Osmanlı döneminde yemek odası kültürü yaygın değildi. Yemek saatinde "sini" ismiyle adlandırılan yuvarlak tepsi taburelerin üzerine koyulur ve bireyler bu tepsi etrafında toplanarak yemeklerini yerlerdi. Sini üzerinde örtü, çatal, kaşık, bıçak kullanılmaz; yemekler elle tüketilirdi (Güler, 2010). Yemekler çoğunlukla tablalara koyularak yemek yenilen yere götürülürdü. Yemeklerin masada servis edilmesi, saray mefruşatının batıya yönelik olması Sultan Abdülmecit devrinde artmıştır (Türkoğlu, 2009). Nitelikli yemekler sarayda bırakılırken, artan yemekler pazarlara gönderilmiştir (Samancı & Croxford, 2006). Sofra adabında belli

kurallara göre hareket edilmiştir. Bunlardan bazıları; ihtiyaca göre yemek ve doymadan kalkmak, yemeği uzun süre çiğnemek, önündeki yemekten tüketmek, yemek yiyen birisini izlememek şeklindedir (Kadioğlu Çevik, 2000).

Türk kültürünün bilinen ve önemli bir simgesi olan helva “tatlı, şirin, güzel” anlamlarını taşımaktadır. Tatlı olarak servis edilen bir besinin ötesinde, sembolik bir önem kazanmıştır. Bu dönemde helva farklı sebeplerle yapılarak tüketilirdi. Doğum, cenaze, hac gidişi veya dönüşü, asker, düğün merasimlerinde önemli ikramlar arasında yer alırdı. Bu sebeplerden ötürü helva, insanların sevinç veya hüznlerini paylaşmada ortak duyguyu simgelemektedir (Tufan, 2008). Saray mutfağının en meşhur helvası ise “Zülbaye” dir. İçerisinde pirinç unu, süt, şeker kullanılan her tatlıya muhallebi denilmektedir (Bilgin, 2008). Bugünkü zamanda sevilen baklava 18. yüzyıla kadar önem arz etmemiştir (Yerasimos, 2014).

Osmanlı’da kış mevsiminde çoğunlukla tarçın şerbeti, yaz mevsiminde ise koruk ve bal şerbeti tüketilmiştir. Çay ve kahve bilinmediğinden ziyaretçilere çoğunlukla şerbet ikram edilmiştir. Ziyaretçiye nar şerbeti sunmak hoşgörüler olarak belirtilmiştir. Gül, nilüfer, menekşe gibi güzel kokulu bitkilerle de şerbet yapılmıştır. Şerbet kristal sürahilerde muhafaza edilir, ibrikler ile masaya getirilir, ziyaretçilere özel kaplarda servis edilirdi (Sarioğlan & Cevizkaya, 2016).

Örf ve adetlerimizde önemli bir yeri olan ve kültürümüzle özleşen Türk kahvesi ve kahvehane geleneği Osmanlı’yı ziyaret eden devlet büyükleri aracılığıyla farklı yörelere yayılmıştır (Yerasimos, 2014). Dünyada ilk açılan kahvehane şu anda Tahtakale olarak tanıdığımız 1554-1555 yılında inşa edilerek açılan Tahtükkale’dir (Batman & Hatipoğlu, 2014). Osmanlı kültürünün görkemli, zevke düşkün ve dikkat çeken alışkanlıkları ilgi görmüştür (Bilgin, 2008).

Yemeklerde kullanılmak üzere çoğunlukla sadeyağ tercih edilmiştir. Sadeyağ ve tereyağına nazaran zeytinyağı değersiz olarak kabul görmüş; nadir tüketilmiştir (Samancı, 2008). Mutfaklarda sıvı yağın kullanılmaması ve etsiz yemek yapılmaması, zeytinyağının az kullanılması nedenlerinden olarak düşünülmektedir (Doğan, 2008). Susam yağı tatlı yapımı için fazlaca tercih edilmiştir (Bilgin, 2008). Ayrıca, geleneksel Türk mutfağında sıvı yağla pişirilen, soğuk tüketilen ve et içermeyen sebze yemeklerinin bulunmaması, zeytinyağının kullanımının sınırlandırılması temel nedenlerinden kabul edilmektedir.

19. yüzyıldan itibaren rütbeli mutfak kavramı ortaya çıkmıştır. 1844 yılında Mehmed Kamil “Melceü’t Tabbahin” isimli yemek kitabını yazmıştır. 1970 yılında Ekrem Muhittin Yeğen “Alaturka-Alafranga Yemek Öğrenimli” kitabında ise İstanbul mutfak kültürünü anlatmaktadır (Samancı & Croxford, 2006). Osmanlı döneminde Türk mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

4.1.3.1. Saray mutfağı

Saray mutfağı; padişah, sarayda olan kişiler ve misafirler için kullanılmaktadır. Fatih Sultan Mehmet döneminde yapılmaya başlanan “Matbah-ı Amire” bu kişilere yemeklerin hazırlandığı yapılan mutfığa verilen

isimdir. Saray mutfağı, bir prensip ve usule bağlı olarak hazırlanmıştır. Has mutfak, divan mutfağı, helvahane gibi kısımlardan oluşmaktadır (Haydaroğlu, 2003). Helvahane kısmında reçel, hoşaf, şerbet, tatlılar hazırlanmıştır. İlâveten sarayda yaşayanlar için deva kaynağı macunlar yapılmıştır. Macunların en bilineni ise mesir macunu olmuştur (Aracı, 2016; Bilgin, 2008). Padişahın yemeklerinin hazırlandığı bölüm ise “Kuşhane” kısmıdır. Günümüzde mutfakların vazifelerine göre sıcak, soğuk, pastane vs. gibi ayrılması Osmanlı kültüründen gelen bir alışkanlıktır (Haydaroğlu, 2003). Bu zamanda mutfak çalışanları acemi birliğinden seçilmekte, farklı derecelerden geçerek aşçı olmaktadır (Haydaroğlu, 2003). Sarayda “Allah’ın yeryüzündeki gölgesi” olarak kabul edilen padişah sembolik bir vazife olarak cömertliğini sofralarla simgelemiştir. Bireylerin nerede yemek yiyeceği, yemeklerin yenme usulü kurallarla belirtilmiştir (Bilgin, 2008).

Kanuni Sultan Süleyman döneminde sınırlarının genişlemesiyle birlikte farklı mutfaklar kültürleri de Osmanlı mutfağına etki etmiştir. Mısır ve Kıbrıs’ın Osmanlı İmparatorluğuna katılması, baharat çeşitliliğinin artmasına sebep olmuştur. Baharatlar saray mutfağının önemli tamamlayıcısı olmuştur. Safran, kişniş, hardal, tarçın vs. gibi baharatlardan sıklıkla faydalanılmıştır. Aroma verici olarak reyhan, fesleğen, nane genellikle tercih edilmiştir (Heper, 2019). Güneydoğu Asya’nın tropik bölgelerinde yetişen ve kaynaklarda “fükül” olarak da geçen karabiber maliyetli olmasına rağmen Osmanlı saray mutfağının en fazla kullanılan baharatı olmuştur (Yerasimos, 2014). 19. yüzyılın yarısından başlayarak mutfığa giren büyükbaş eti; fileto, dana but ve pizola olarak genellikle misafirler için hazırlanan gösterişli yemeklerin yapımında kullanılmıştır. Sarayda yırtıcı ve sürüngen hayvan etleri haram olduğu düşüncesiyle kullanılmamıştır. Tavuk eti fazlaca tüketilmiştir (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014).

4.1.3.2. Halk mutfağı

Osmanlı devrinde halk mutfağı, saray mutfağı kadar ihtişamlı olmasa da yemek çeşitliliği ve lezzet bakımından zengindir. Konuksever bir halk olmasından kaynaklı gelen ziyaretçilere çeşitli yemekler, tatlılar ve içecekler hazırlanmıştır (Önçel, 2015b). Halk mutfaklarında çatal kullanımı yok denilecek kadar azken kaşık kullanımı oldukça fazladır. Yemek sofrası sofraya ibrikle su getirilerek leğen üzerinde eller yıkanmaktadır (Seçim, 2018). Farklı literatürlerde gündelik ekmeğin nan-ı aziz, orta kaliteli has ekmeğin nan-ı has orta, vasat ekmeğin nan-ı adi, yassı beyaz ekmeğin fodula ve uzun iyi beyaz ekmeğin firancala olarak un kalitesine göre isimlendirildiği bilinmektedir (Samancı, 2008).

4.1.4. Cumhuriyet dönemi

Türk mutfağı, avcılık ve toplayıcılık kültüründen Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı kültürlerine kadar uzanan zengin bir içeriğe sahiptir. Zaman içerisinde de sürekli olarak kendini geliştirmiştir (Özyılmaz vd., 2014). Cumhuriyet mutfak kültürü, Cumhuriyet’in ilanından günümüze kadar olan dönemi kapsamaktadır. Tanzimat hareketlilikleri ve batılılaşma yaklaşımı sonucunda

yemek kültüründe de değişimler yaşanmıştır. İlk dönemlerde bölgesel yemekler korunmuş ancak teknolojinin ilerlemesiyle beraber bölgelerarası kültürel etkileşim başlamıştır. Cumhuriyet döneminde yemek kültürü ile ilgili ilk yazılı kaynaklar İstanbul bölgesinde ortaya çıkmıştır (Merdol Kutluay, 2012). Geleneksel yemek kültürü yerini modern kültüre bırakmaya başlamıştır. Yağların rafine yöntemlerinin değişmesinden dolayı sadeyağ, iç yağ tüketimi azalarak yerini bitki yağları almaya başlamıştır. Bal ve pekmez yerine rafine şeker ve tatlandırıcılar kullanılmıştır. Dondurulmuş, konserve gibi hazır gıdaların pazarlara gelmesi, gıda katkı maddelerinin gıdalara eklenmesi yemek kültüründe değişimlere yol açmıştır. 1980'li yıllardan sonra hormon, gübre ve genetiği değiştirilmiş organizmaların üretimi artmıştır. Yemek pişirme ve saklama kaplarının değişmesi, gazla veya cukültürün korunmasında zorluk yaratmıştır (Baysal, 2002; Kiple, 2010; Adızel vd., 2010). Batılılaşma etkisi öğün sayısını artırmıştır. Cumhuriyet devrine kadarki süreçte bireyler iki öğün yemek tüketirken, Cumhuriyet döneminden sonra öğün sayısı üçe çıkmıştır (Samancı, 2016). Aile üyelerinin masa veya sofraya etrafında yemeği birlikte yeme düzeni etkisini yitirmeye başlamıştır. Geleneksel yemek kültürü Anadolu'da İstanbul bölgesine nazaran varlığını sürdürmeye devam etmiştir.

Geçmişten günümüze geleneksel mutfak kültürü güçlü bir birikimi devam ettirmekte, farklı bölgelerde etkisini sürdürmektedir (Kızıldemir vd., 2017). Adabımuâşeret kuralları değişmiş, yer sofrası yerini masa ve sandalye kullanımına bırakmıştır. Yemek sını ortasında büyük bir kaptan yenilirken günümüzde kişiye özel tabaklar kullanılmaktadır. Eski dönemde yemek sonunda gül suyu ikramı yapılırken günümüzde kolonya tercih edilmektedir (Batman & Hatipoğlu, 2014).

5. Sonuç

SOKÜM bir coğrafyanın geçmişi, yaşam tarzı, beslenme biçimleri gibi unsurların birikimi sonucunda ortaya çıkmıştır. Kendinden sonraki kuşağa aktarılan her kültürel miras unsuru birden fazla konuya ışık tutmuştur. Mutfak kültürü, bir medeniyetin yaşam biçimini yansıtan yanı sıra ekonomik durumunu, inanışlarını, yaşadığı bölgenin coğrafi koşullarını da gözler önüne sermektedir. Tarihsel olaylar, farklı kültürler ve etnik medeniyetler Türk mutfak kültürünün zenginliğini yansıtan önemli unsurlardır. Tarih öncesi çağlarda avcılık ve toplayıcılıkla başlayan bu süreç, Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Devletlerinin de katılımıyla günümüz mutfağını oluşturmasına büyük fayda sağlamıştır. Eski Türkler, yaşam koşulları sebebiyle göçebe kültürün izini sürmüş, tarımla uğraşmamış genellikle hayvansal gıda ile beslenmişlerdir. Göçer yoluyla farklı coğrafyalara hâkimiyet kuran Türklerin, gittikleri yerdeki yaşam şekilleri ve yaşam tarzlarında önemli rol oynamıştır. Türkler, hâkimiyet kurduğu coğrafyalar sayesinde beslenme alışkanlıklarını zenginleştirmişler, cömert bir toplum başlamış ve batıya yönelmiştir. Geleneksel Türk mutfağı, modern Türk mutfağı ile harmanlanmıştır. Yemek hazırlama aşamaları, yöntemleri, malzemeler, sofraya kültürü değişimlere uğramıştır. Cumhuriyet döneminden sonra öğün sayısında artış yaşanmış, katkı maddelerine, hazır

gıdaya olan talep artmıştır. Bu dönemde teknolojik gelişmelerle birlikte farklı geleneksel yemekler tanınmaya başlanmış, Türk yemek kültürü daha geniş coğrafyalara tanıtılır hale gelmiştir. Günümüzde dünyanın en seçkin, tanınmış mutfakları arasında kabul edilen Türk mutfağı, tanıtımının yeterli yapılmamasından kaynaklı hak ettiği değeri görmemektedir. Türk Mutfak kültürünü dünyaya tanıtmak amacıyla gastronomik faaliyetler çeşitlendirilmeli ve artırılmalıdır. Gastronomi festivalleri ve turlar düzenlenmeli, yöresel yemekler ön plana çıkarılarak tanıtımlar yapılmalıdır. Günümüzde turistlerin farklı kültürleri tanıma isteği, ulusal mutfak kültürlerinin ilgi merkezi olmasına sebep olmaktadır. Turistlere sadece farklı yerleri keşfetmeleri amacıyla değil, aynı zamanda farklı kültürleri ait yiyecekleri de deneyimlemek için seyahatler planlanmalıdır. Ulusal mutfak kültürleri içerisinde tescilli ürünlerin bulunması, yerelliğe ve otantikliğe önem veren turistler bakımından olumlu karşılanmakta, tanınırlığı önemli ölçüde etkilemektedir. SOKÜM kapsamında Türk mutfak kültürü gelecek nesillere anlatılarak daha iyi yerlere getirilmelidir.

Yazarların Katkısı

Yazarların makaleye olan katkıları eşittir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazarlar arasında herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı

Yapılan çalışmada araştırma ve yayın etiğine uyulmuştur.

Kaynakça

- Adızel, Ö., Özdemir, K., Durmuş, A., & Akın, G. (2010). Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların (GDO) Doğa ve İnsana Etkileri. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 15(2), 148-153.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, (30-33), 33-52.
- Aksoy, M., & Çetin, K. (2018). Çatalhöyük Mutfak Yapıları ve Araç-Gereçlerinin 21. Yüzyıl Mutfak Kültürüne Yansımaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 125-141.
- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83-93.
- Aracı, E. (2016). *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.
- Batman, O., & Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 11(2), 62-74.

- Baykara, T. (2001). *Türk Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (2012). *Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 11(87), 159-169.
- Bilgin, A. (2008). *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Blake, J. (2017). *Development of UNESCO's 2003 Convention. Creating A New Heritage Protection Paradigm? The Routledge Companion to Intangible Cultural Heritage*.
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 430-452.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Doğan, F. (2008). *Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretim ve Tüketimi*. *Türk mutfağı* içinde (ss. 231-241). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2011). *Mutfak Turizmi*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Duman, A., & Güneş, S. G. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Antalya Lezzet Rotası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 663-685
- Duzgun, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ekici, M. (2004). Bir Sempozyumun Ardından: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi. *Milli Folklor Dergisi*, 8(61), 5-13.
- Erdoğan, E. (2010). Türkiye Selçukluları Mutfağı. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117.
- Genç. (2008). *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*. M. Sabri Koz (Ed.), *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat içinde*(s. 4). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M., & Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216-226.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24-30.
- Gürkan, B. (2015). Sosyal Bilgiler Ders Kitaplarının Somut Olmayan Kültürel Miras Açısından İncelenmesi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Siniden Tepsiyeye Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Usaş Yayınevi.
- Hastorf, C. A., & Atalay, S. (2017). Food, Meals, and Daily Activities: Food Habitus at Neolithic Çatalhöyük. *American Antiquity*: Published online by Cambridge University Press.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Heper, F. Ö. (2019). *Türk Mutfağı*. Ed: M. Saruşık, G. Özbay, Uluslararası Gastronomi Temel Özellikler (Örnek Menüler ve Reçeteler) içinde (s. 53-98). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kafesoğlu, İ. (1992). *Türk Millî Kültürü*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Kaşgarlı Mahmut (1989). *Divan-u Lügati-t Türk*. Çeviren: Besim Atalay, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayını.
- Kara, Ç. (2019). *Türkiye'de Mutfak ve Yeme İçme Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies*, 7(2), 707-716.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Saruşık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kızıldemir, Ö., Saruşık, M., & Öztürk, E. (2017). Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler. *VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 14-15 Nisan, 349-356, Gaziantep.
- Kiple, K. F. (2010). *Gezgin Şölen Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı*. Çeviren: N. Elhüseyni, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Koca, N., & Yazıcı, H. (2014). Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri. *Journal of Turkish Studies*, 9(8), 35-45.
- Kolaç, E. (2009). Somut Olmayan Kültürel Mirası Koruma, Bilinç ve Duyarlılık Oluşturmada Türkçe Eğitiminin Önemi. *Milli Folklor*, 21(82), 19-31.
- Merdol Kutluay, T. (2012). *Beslenme Antropolojisi I*. Ankara: Hatiboğlu Yayıncılık.
- Kadioğlu Çevik, N. (2000). *Hünkar Beğendi (700 Yıllık Mutfak Kültürü)*. Ankara: Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Ögel, B. (2003). *Türk Mitolojisi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Önçel, S. (2015a). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Önçel, S. (2015b). Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Özlem, D. (2016). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*. İstanbul: Notos Yayınevi.
- Özyılmaz, H., Aluclu, İ., & Can, T. (2014). Mutfak Kültürünün Geleneksel Diyarbakır Evlerine Sosyal ve Mekânsal Yansımaları. *Millî Folklor*, 13(102), 138-153.
- Rasony, L. (1996). *Tarihte Türklük*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.

- Redman, C. (1978). *The Rise of Civilization: From Early Farmers to Urban Society Ancient Near East*. San Francisco: W.H. Freeman and Company.
- Richards, M., Pearson, J., Molleson, T., & Russell, N. (2003). Stable Isotope Evidence of Diet at Neolithic Çatalhöyük, Turkey. *Journal of Archaeological Science*, 30(1), 67-76
- Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*. Ö. Samancı & A. Bilgin (Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (ss. 199-219). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. Ed: Alev Dünder Arıkan. *Türk Mutfak Kültürü* içinde (s. 86-106). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Samancı, Ö., & Croxford, S. (2006). *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Sarıoğlu, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu Ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 123-130.
- Sormaz, Ü., Uslu, S., & Sezgin, A. C. (2018). UNESCO Intangible Cultural Heritage List: Turkey. *Journal of Business and Social Development*, 6(1), 3-14.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. (2007). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. ICANAS-Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül, Ankara.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü. Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı, *Türk Mutfağı* içinde (s. 125-133). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Turan, O. (1979). *Türk Cihan Hakimiyeti Mefkuresi Tarihi*. İstanbul: Nakışlar Yayınevi.
- Türker, A., & Çelik, İ. (2012). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, 4(9), 86-98.
- Türkoğlu, S. (2009). *Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri. 700 Yıllık Mutfak Kültürü* içinde (s. 51-59). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Uzel, R. A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), 37-44.
- Yalçın, M. (2023). Türk Yemek Kültür Mirasının Coğrafyası, Kaynağı ve Evreleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128-142.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, A. (2002). *İş Yerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayınları.



© Author(s) 2024.

This work is distributed under <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>