

Orta Asya'dan bugüne Türk kültüründe sofrada adabı

Table manners in Turkish culture from Central Asia to today

Berrin Sarıtunç¹

¹Sorumlu yazar, Dr. Öğr. Üyesi, Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya, Türkiye, e-mail: berrinsaritunc@subu.edu.tr ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8662-6562>

Makale Bilgisi	Öz
Derleme Makalesi Gönderilme: 23 Ocak 2025 Düzeltilme: 4 Mayıs 2025 Kabul: 9 Mayıs 2025 Anahtar kelimeler: Türk kültürü, Türk mutfak kültürü, Sofra adabı, Türklerde gastronomi	<i>Bu çalışmanın temel amacı Türklerin varlığından bu yana farklı dönemlerde sahip oldukları kültür içerisindeki sofrada adap ve alışkanlıklarını ortaya koymaktır. Aynı zamanda asırlar boyunca yaşanan gelişmeler karşısında sofrada kültüründe meydana gelen değişimler ve yaşatılan sofrada adabı uygulamaları da bu çalışmanın çıktıları arasında olacaktır. Çalışma bir derleme olup konuya ilişkin literatürün taraması sonucu elde edilen bilgilerin değerlendirilmesi ve sentez edilmesi üzerine kurgulanmıştır. Yerli ve yabancı literatürün taranması sonucu elde edilen bilgiler derlenmiştir. Orta Asya'dan başlayan Türk kültürünün içinde sofrada adabı ve uygulamalarının bugüne kadar geçen süreçteki değişimlerine rağmen yaşatılan birçok uygulamanın varlığı dikkat çekicidir. Türklerin sofrada adabı konusunda birçok özelliğinin kısmen değişmiş de olsa yaşatıldığı, İslamiyet öncesi ve sonrasında önemli farklılıkların olmadığı zira İslamiyet kuralları içindeki birçok hususun Türk geleneklerinde de var olduğu saptanmıştır.</i>
Article Info	Abstract
Review Article Received: 23 January 2025 Revised: 4 May 2025 Accepted: 9 May 2025 Keywords: Turkish culture, Turkish culinary culture, Table manners, Gastronomy in Turks	<i>The primary purpose of this study is to reveal the table manners and habits of the Turks in different periods of their culture since their existence. At the same time, the changes that have occurred in the table culture in the face of developments throughout the centuries and the table manners practices that have been maintained will also be among the outputs of this study. The study is a compilation structured on evaluating and synthesizing the information obtained through scanning the literature on the subject. The information obtained from scanning local and foreign literature has been compiled. Remarkably, many practices have been maintained despite the changes in table manners and practices in the Turkish culture that started in Central Asia and continue to this day. It has been determined that many characteristics of the Turks regarding table manners have been maintained, although partially changed, and that there are no significant differences before and after Islam, because many issues within the rules of Islam also exist in Turkish traditions.</i>

1. Giriş

Kültür kavramı, çok sayıda tanım denemesine konu olmuş olmakla birlikte, genel olarak bir topluma ait “maddi” ve “manevi” değerler bütünü olarak tanımlanabilir. Birey, bir kültür içinde dünyaya gelir; çevresinde karşılaştığı her unsur, o kültürün bir parçası olarak bireyin kimliğini şekillendirir. Bu yönüyle kültür, insan davranışlarının öğrenilen boyutunu yansıtır. Başka bir ifadeyle birey, içinde doğduğu çevrenin yani kültürün bir ürünüdür (Güler, 2010). Kültür, toplum tarafından benimsenen ve kuşaktan kuşağa aktarılan ahlaki, sanatsal ve sosyal gibi çok sayıda somut ve soyut unsuru içerir.

Türk kültürü içerisinde dikkat çeken önemli başlıklardan biri de sofrada adabıdır. Sofra adabı; sofrada yer alan yiyecek ve içeceklerin servis sıralamasından oturma düzenine, davranış kalıplarından görgü kurallarına kadar geniş bir yelpazeyi kapsar. Gastronomi disiplini açısından da değerlendirilen bu kavram, yemek yemeye dair yazılı

* Bu çalışma, 22-24 Temmuz 2010 tarihlerinde Singapur'da düzenlenen 2. Dünya Araştırma Dürüstlüğü Konferansı'nda Wager E & Kleinert S (2011) tarafından "Research Publication Ethics" yazarlar için uluslararası standartlar beyanı olarak "Mayer, T. & Steneck, N. (Ed) Promoting Research Integrity in a Global Environment. Imperial College Press / World Scientific Publishing, Singapore"un 50. Bölümü'nde belirtilen Araştırma Yayın Etiğine uygundur. Bu nedenle yazar, araştırmayı etik ilkeler çerçevesinde yürüttüğünü belirtmektedir. İnsan üzerine yapılan bir çalışma olmaması ve derleme türünde yürütüldüğü için Etik Kurul Onayı gerekmektedir. Tüm sorumluluk yazara aittir.

Kaynak göster: Sarıtunç, B. (2025). Orta Asya'dan bugüne Türk kültüründe sofrada adabı. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 11 (2), 79-91. DOI: <https://doi.org/10.24289/ijsser.1626058>

olmayan kültürel normların bütünüdür. Kùltürler arasında farklılık göstermekle birlikte, bu normlar sosyal ilişkileri düzenlemede temel bir işleve sahiptir. Sofrada kullanılan araç gereçler (çatal, bıçak, tabak vb.), bunların dizilimi, yemeklerin sıralaması, sunumu ve yenme şekli, bireyin algı, düşünce ve davranış kalıplarını etkileyen kültürel kodlarla doğrudan ilişkilidir (Gargaracı Kınay, 2024).

Her toplumun kendine özgü bir sofrâ kùltürü olduğu açıktır. Zaman içinde edinilen alışkanlıklar ve davranış örüntüleri aracılığıyla yeme-içme kùltürüne ait yerel, ulusal ve evrensel özellikler oluşmuştur. Bu kültürel yapılar, toplumdan topluma çeşitlilik göstermekle birlikte, geleneksel mutfak kùltürünün korunmasında belirleyici olmuştur (Diken, 2023). Türk mutfağının tarihsel oluşumunda Orta Asya Türklerinin, Mezopotamya medeniyetlerinin, İslam kùltürünün ve Selçuklu ile Osmanlı İmparatorluklarının etkisi büyüktür (Demirer & Özdemir, 2023; Samancı, 2008). Türk kùltürü, dış etkilerden beslenmiş olsa da Orta Asya'dan bu yana taşınan birçok uygulamayı hâlâ yaşatmaktadır. Tarih boyunca Türkler için mütevazılık ve cömertlik temel erdemler olmuştur. Aç olanı doyurmak, susayana su vermek, yoldan geçen yabancıya "Tanrı misafiri" kabulü gibi uygulamalar, bu anlayışın pratik karşılıklarıdır. Sofra adabı da bu değerlerin vücut bulduğu önemli bir alandır. Örneğin; yemekten önce ellerin yıkanması, büyükler başlamadan küçüklerin başlamaması, misafirin başköşeye oturtulması gibi kurallar hâlen geçerliliğini korumaktadır.

Yiyecek ve içecekler, Türk halkının yaşamında her zaman merkezi bir yer tutmuş; yaşanan coğrafya ve inanç sistemi bu unsurların niteliğini doğrudan etkilemiştir. Örneğin, Uygurların İslamiyet'ten önce Maniheizm'i benimsemeleri, yiyecek kùltüründe dini kuralların belirleyici olduğunu göstermektedir (Kılıç & Albayrak, 2012). Göçebe yaşam tarzı sürecinde et ve süt ürünleri ağırlıklı bir mutfak gelişmiş, bu yapı da belirli bir sofrâ düzeniyle birlikte geleneksel görgü kurallarının oluşmasını sağlamıştır. Selçuklu döneminde İslamiyet'in kabulüyle birlikte yerleşik hayatın gereklerine uygun olarak sofrâ adabı tarımsal üretimle çeşitlenmiş, ancak temel kurallar büyük ölçüde korunmuştur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise hem saray hem halk sofrasında önemli dönüşümler yaşanmış; özellikle Tanzimat sonrası Batı etkisiyle sofrada araç-gereç, sunum ve oturma biçiminde belirgin değişiklikler ortaya çıkmıştır.

Her ne kadar Türk mutfağına dair çok sayıda çalışma bulunsâ da doğrudan Türk sofrâ adabına odaklanan akademik eserlerin sayısı sınırlıdır (Bkz. Batu, 2015, 2024; Beşirli, 2017; Çiğirim, 2001; Öztürk, 2021; Sağır, 2012; Şavkay, 2000). Bu çalışmada, Türk kùltürünün önemli bir boyutu olan sofrâ adabı tarihsel ve tematik bütünlük içinde incelenmiştir. Orta Asya'dan başlayarak Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemine kadar uzanan süreçteki uygulamalar, ikincil kaynaklar üzerinden analiz edilmiştir. Geleneksel Türk sofrâ adabında yemek öncesi ellerin yıkanması, sağ elle çatal-kaşık tutulması gibi davranış örüntüleri, Doğu toplumlarına özgü kültürel kodların korunmuş biçimleri olarak değerlendirilebilir. Bu durum, kavimler arasındaki etkileşim ve iletişim kanallarının evrensel değerlerle nasıl iç içe geçtiğini de göstermektedir (Diken, 2023). Günümüzde bu alışkanlıkların bir kısmı değişmiş olsa da Türk sofrâ adabına ait milli ve özel kodlar varlığını sürdürmektedir. Bu çalışma, söz konusu kodların tarihsel gelişimini ve günümüze etkisini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

2. Yöntem

Bu çalışma, 22-24 Temmuz 2010 tarihlerinde Singapur'da düzenlenen 2. Dünya Araştırma Dürüstlüğü Konferansı'nda Wager E & Kleinert S (2011) tarafından "Research Publication Ethics" yazarlar için uluslararası standartlar beyanı olarak "Mayer, T. & Steneck, N. (Ed) Promoting Research Integrity in a Global Environment. Imperial College Press / World Scientific Publishing, Singapore"un 50. Bölümü'nde belirtilen Araştırma Yayın Etiğine uygundur. Derleme türünde yürütüldüğü için Etik Kurul Onayı gerekmemektedir. Yöntemsel olarak literatür taraması ve doküman analizi teknikleri kullanılmıştır. Literatür taraması kapsamında Türk mutfak kùltürü, gastronomi, sofrâ adabı ve tarihsel beslenme alışkanlıkları konularına odaklanan akademik makaleler, tezler, kitaplar ve güvenilir dijital kaynaklar taranmıştır. Tarama sürecinde Türkçe ve İngilizce kaynaklar kullanılmış, özellikle tarihsel süreçte Orta Asya'dan Osmanlı'ya ve Cumhuriyet dönemine kadar uzanan belgeler tercih edilmiştir.

Doküman analizi kapsamında, tarihsel verileri içeren metinler incelenmiş; destanlar, seyahatnameler, geleneksel bilgi taşıyıcısı olan halk anlatıları, saray mutfağına dair yazılı kaynaklar, kültürel incelemeler ve folklorik metinlerden temalar çıkarılmıştır. Bu analizler sayesinde sofrâ adabına dair normlar, değerler, ritüeller ve alışkanlıklar kronolojik olarak sınıflandırılarak sistematik biçimde değerlendirilmiştir. Kaynak seçiminde içerik uygunluğu, güvenilirlik ve tarihsel kapsam dikkate alınmış hem akademik hem de kültürel derinliği olan metinler öncelikli olarak analiz edilmiştir (Bowen, 2009; Yıldırım & Şimşek, 2021). "Türk sofrâ adabının tarihsel dönemlere (Tablo 1) göre geçirdiği dönüşüm, oturma düzeninden ikram geleneklerine kadar çeşitli boyutlarıyla aşağıdaki tabloda özetlenmiştir (Beşirli, 2017; Demirgöl, 2018; Kaya, 2023; Özgündüz & Uzunçağ, 2012; Pfeifer, 2020; Samancı, 2013)."

Tablo 1. Tarihsel dönemlere göre sofrada adabı karşılaştırması

Dönem	Oturma Düzeni	Sunum Biçimi	İkram Gelenekleri	Belirleyici Unsurlar
Orta Asya	Hilal biçimli, statüye göre	Ortak tabak, et ağırlıklı	Konuğa ilk lokma, ülüş geleneği	Toy kültürü, göçebe yaşam
Selçuklu	Yer sofrası, sade düzen	Sağ el, koyun eti	Misafire özel yiyecek, dua	İslamî kurallar, tarım ürünleri
Osmanlı (Saray)	Yer sofrası → masa geçişi	Kaşık, tabak, sürahi	Şerbet, hoşaf, aşhane hizmeti	Tanzimat etkisi, saray teşrifatı
Cumhuriyet	Masa, bireysel tabak	Çatal-kaşık-bıçak takımı	Misafir odaklı ikram	Batılılaşma, çekirdek aile yapısı

Kaynak: Beşirli (2017); Kaya (2023); Demirgöl (2018); Özgündüz & Uzunçağ (2012); Pfeifer (2020); Samancı (2013)'den derlenmiştir.

Tablo 1, Türk sofrada adabının tarihsel süreç içerisindeki dönüşümünü kronolojik ve karşılaştırmalı biçimde sunmaktadır. Orta Asya'dan başlayarak Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerine uzanan bu süreçte hem fiziksel oturma düzeni hem de sunum, ikram ve belirleyici değerlerde güçlü bir süreklilik ile birlikte dönemsel kırılmalar gözlemlenmektedir. Orta Asya döneminde "toy" kültürü ve ülüş geleneği gibi göçebe toplumsal yapıdan kaynaklanan ortaklık ve paylaşım ön plandayken, Selçuklu döneminde bu gelenekler İslamî ritüellerle harmanlanmıştır. Özellikle dua, besmele gibi unsurların sofrada adabına entegre edilmesiyle dini sembolizm güç kazanmıştır. Osmanlı sarayında ise yemek sadece beslenme değil, aynı zamanda güç ve temsiliyet gösterisine dönüşmüştür. Tanzimat sonrası Avrupa etkisiyle masa ve bireysel servis araçları Osmanlı elit sofrasında yer bulmaya başlamış, bu durum Cumhuriyet döneminde toplumsal tabanla da yaygınlaşmıştır.

Cumhuriyet sonrası Batılılaşma süreciyle birlikte bireysel tabak kullanımı, masa ve sandalye ile oturma düzeni ve görgü kitapları aracılığıyla içselleştirilen yeni kurallar, yemek kültürünü bir sosyal statü göstergesi hâline getirmiştir. Ancak misafir odaklı ikram anlayışı gibi temel etik değerlerin korunduğu da dikkat çekicidir. Dolayısıyla Tablo 1, sofrada adabının sadece bir yemek ritüeli değil, aynı zamanda siyasal, dini ve toplumsal dönüşümlerin bir aynası olduğunu göstermektedir.

3. Türk sofrada adabına yönelik alanyazın ve kuramsal yaklaşımlar

Sofra adabı, yalnızca yemek yeme kuralları bütünü değil; kültürel belleğin, kimliğin ve toplumsal organizasyonun önemli bir temsil alanı olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda Gargacı Kınay'ın (2024) çalışması, sofrada adabını kültürel sürekliliğin taşıyıcısı olarak konumlandırmakta; yemek kültürünün sadece maddi değil, aynı zamanda sembolik, ritüelistik ve kuşaklar arası aktarımı olan bir alan olduğunu vurgulamaktadır. Yazar, sofranın, toplumsal hiyerarşilerin, aidiyet biçimlerinin ve görgü kodlarının yeniden üretildiği bir kültürel sahne olduğuna dikkat çekmektedir.

Tarihsel süreçte bu kültürel yapının izlerini süren Okkalı ve Baytar (2020), geleneksel Osmanlı mutfaklarının kökeninde, Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan yemek kültürünün bulunduğunu ve bu kültürün göç edilen coğrafyalardaki yerel mutfaklarla etkileşime girerek melez ve çok katmanlı bir yapıya dönüştüğünü ortaya koymaktadır (Görsel 1). Benzer şekilde Beşirli (2017), Oğuzlardan günümüze uzanan yemek alışkanlıklarının halk kültüründeki izlerini derinlemesine analiz etmiş, yemeklerin sadece fizyolojik değil aynı zamanda kültürel aidiyet ve kimlik göstergesi olduğunu savunmuştur.

Görsel 1. Orta Asya'da konukların ağırlandığı bir çadır



Kaynak: *Adab-ı Muâşeret Kitabı*, Çorum Anadolu İHL, 2024, s. 23.

Selçuklu dönemi bağlamında Özgündüz ve Uzunçağ (2012), İslamiyet'in kabulüyle birlikte sofralarda dua, besmele gibi dini ritüellerin kalıcı bir unsur haline geldiğini, böylece İslamî etikle donanmış bir yemek kültürü ortaya çıktığını belirtir. Kaya ve Akpınar (2017) ise Yusuf Has Hacib'in *Kutadgu Bilig* adlı eserinde geçen beyitler aracılığıyla bu dönemin görgü kurallarının kodlarını çözümlemiş ve bu metnin, yemek adabına ilişkin normların erken dönem yazılı örneklerinden biri olduğunu göstermiştir.

Osmanlı döneminde sofralar yalnızca beslenme alanı değil; güç, temsil ve diplomatik araç haline gelmiştir (Görsel 2). Samancı (2013), Osmanlı'da 19. yüzyıla dek saray ve halk sofralarının büyük ölçüde benzer yapıda olduğunu, ancak Batılılaşmayla birlikte "alaturka" ve "alafranga" biçiminde ikili bir düzenin ortaya çıktığını belirtmektedir. Bu dönüşümün izleri, Samancı'nın (2019) görsel betimlemelere dayalı incelemesinde açık biçimde görülebilir. Bazı araştırmacılar (Örn. Demir & Alper, 2021; Kızıldemir vd., 2017) elçilik ziyafetlerini diplomatik bir prestij aracı olarak değerlendirerek, saray sofralarının yalnızca lezzet sunumu değil, aynı zamanda temsili birer performans olduğunu savunur.

Görsel 2. Yıldız Şale Merasim Salonu'nda verilen ziyafette sofracılar (Hademe-i Hümayûn)



Kaynak: Doğan kitap arşivi.

Halk mutfacı bağlamında Demirgöl (2018), Osmanlı'da yer sofrası kültürünün sade ve gösterişsiz doğasını öne çıkarır; yemeklerin kaşıkla veya elle yenildiğini ve bireysel araç gereçlerin yaygın olmadığını belirtir. Pfeifer (2020) ise 16. yüzyıl elit sofralarında ortak kaptan yemek yeme pratiğinin sosyal iş birliği ve grup içi uyumu pekiştiren bir ritüel olduğuna dikkat çekerek, bu durumun bireysellikten ziyade kolektif kimlik inşasını öncellediğini savunur. Osmanlı'nın geç dönemine dair Yaşar (2013), Batılılaşma sürecinde yayımlanan *âdâb-ı muâşeret* kitaplarının masa, sandalye ve çatal-bıçak gibi modern öğelerin şehirli orta sınıf tarafından içselleştirilmesinde belirleyici rol oynadığını belirtir. Bu metinler sayesinde sofrada bireyler arası mesafe, hijyen, nezaket gibi Batılı normlarla yeniden yapılandırılmıştır. Bu dönüşüm, Cumhuriyet döneminde daha da belirginleşmiştir. Kaya (2023), Cumhuriyet sonrası sofrada kültürünün, sosyal statü göstergesi hâline geldiğini, modernleşme sürecinde yazılan görgü kitaplarının ve eğitim programlarının bu yeni yapının inşasında etkili olduğunu vurgular. Bu süreçte masa düzeni ve bireysel servis gibi alışkanlıklar yaygınlaşmış, özellikle şehirli kesimde geleneksel yer sofrası anlayışı büyük ölçüde terk edilmiştir.

Bölgesel uygulamalara odaklanan Yılmaz (2018), Denizli yöresinde kırsal ve kentsel aile yapıları arasında sofrada adabı pratiklerinde farklılıklar olduğunu; aile içi otorite ilişkilerinin ve disiplin mekanizmalarının bu kültürel formlar aracılığıyla yeniden üretildiğini saptamıştır. Benzer şekilde Göksoy (2022), Osmanlı imarethanelerinde sunulan yemeklerin sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp, sosyal dayanışma ve dini görevlerin ifası açısından da işlevsel olduğunu vurgular. Singer (2005) ise Osmanlı kamu mutfaklarında yapılan hayır amaçlı yemek dağıtımının, toplumsal dengeyi sağlama aracı olarak sistematik bir şekilde vakıf kurumu aracılığıyla kurum-sallaştırıldığını savunmakta ve böylece sofrada adabının sadece aile içi değil, kamusal ve kurumsal bir normlar bütünü olarak da işlediğini göstermektedir.

4. Orta Asya Türklerinde sofrada adabı

Her yemeğin ait olduğu özel bir kültür ve yaşam alanı olan coğrafyası mevcuttur. Geçmişten bugüne Türk milleti için beslenme hiçbir zaman sadece fizyolojik bir gereksinim olmamıştır. Yemek toplumsal dayanışma ve yardımlaşmanın temel sembollerinden birisi olmuştur. Orhun Abidelerinde Hakanın yönettiği halkın karnını doyurmayı

kendine görev edinmesi, farklı dönemlerde düzenlenen toylar ve şenlikler toplumu bir araya getiren etkin bir güç olarak görülmüştür (Özdemir, 2021). Türkler, tarihte yer almaya başladıkları dönemden bugüne beslenme konusuna önem vermişler ve yeme içme sosyal hayatta her zaman önemli bir etken olmuştur. Özetle Türk devlet yönetimi halkını aç ve çıplak bırakmamayı ilke olarak kabul etmişlerdir (Talas, 2005: 275; Güler, 2010). Toplu yemek seremonileri paylaşımın ve halkına olan düşkünlüğün de bir sembolü haline gelmiştir. Orta Asya döneminde yönetim kademesi ile halkın sofrası zenginliklerinde derinlikler yoktur. Demokratik bir paylaşım ve ortak bir kader birliği anlayışı sofradaki ürünlere ve uygulamalara yansımıştır. Ancak devlet işlerine ilişkin toplantılar ile yabancı konukları ağırlama da farklılıklar görülmektedir. Temelde bu durum Türklerin konuklarına verdiği ve vermeye devam ettiği özen ve ilginin de bir göstergesidir.

Orta Asya kültüründe yemek ile statü arasında bir ilişki söz konusudur. Orta Asya Türklerinde devlet yönetici ve hükümdarları devlet işlerini görüşmek, istişare etmek ve karar almak için çeşitli toplantılar gerçekleştirmişlerdir. Bu toplantıları “toy” adı verilen mecliste gerçekleştirmişlerdir. Toy kelimesi ilerleyen süreçte yemekli eğlence manasında da kullanılmaya başlamıştır. Doğum, bayram ve düğün gibi özel günlerde verilen ziyafetler de toy olarak tanımlanmaktadır (Beşirli, 2017: 236). Destanlar Türklerin yaşamlarını ilişkin değerli kaynaklardır. Oğuz destanında yer alan açıklamalar etin Türklerin yaşamında önemli bir yere sahip olduğunu gösterir. Özellikle koyun eti Türklerin en önemli besin kaynağı olarak gösterilmektedir. Türk destan ve hikâyeleri (Görsel 3), Türklerin yaşam koşulları ve özellikle savaş sırasında sosyal yaşam gereksinimleri açısından tüketilen önemli gıda maddelerinin özellikle hayvansal ürünler oluştuğunu göstermektedir (Batu & Batu, 2018). Türklerin sofrası alışkanlıkları arasında toplu ziyafet her zaman süregelen bir geleneğe dönüşmüştür. Orta Asya’da başlayan bu uygulama bugün de yaşatılmaya devam etmektedir.

Görsel 3. Oğuzlarda misafirperverlik geleneği



Kaynak: *Adab-ı Muâşeret Kitabı*, Çorum Anadolu İHL, 2024.

Orta Asya’da Oğuz töresinde toy sırasında hazırlanan sofralar hilal biçiminde dizilmiş ve en orta nokta devletin en önemli yetkilisine ayrılmıştır. Diğer değerli kişiler sağ tarafta, daha düşük rütbeliler ise sol tarafta sıralanmıştır. Konuk olan boylar mevkillerine göre oturmuş ve yemekleri oturdukları mevkiye göre paylaşmışlardır. Hazırlanan kuzunun en önemli kısımları olan başı, döşü, sağrısı ve uyluk eti sağ tarafta oturanların hakkı olarak planlanırken but, kalça ve kol ve kürek kısımları sol tarafta yer alanların payına düşmüştür. Yazıcızâde Ali’nin “Tevarih-i Âl-i Selçuk”unda devletin ileri gelenlerinin sofraya Oğuz kağanları gibi hükümdarın sağında ve solunda iki kolda oturduğu belirtilmektedir (Sandıkçıoğlu, 2025).

Aile sofralarında ve topluca yenilen kutlama yemeklerinde et, bıçaklarla kesilerek herkese yaşı ve sosyal statüsüne göre dağıtılmıştır. Buna ülüş yani yemek payı adı verilmiştir. Ağızda lokma varken konuşmamak, başkasının önündeki yemeği elle veya kaşıkla almak, öksürmek aksırmak gerektiğinde yüzünü sofradan çevirmek ve yemek sırasında çadıra gelen herhangi birini mutlaka sofraya davet etmek, sofrası adabının önemli kuralları arasındadır. Çok yemek ayıp sayılmış ihtiyaç kadar yemek tüketmek uygun görülmüştür. Misafire ikramda kusur etmemek Türklerin yaşattığı en önemli geleneklerinden biridir. Davet sahipleri, konuklarına ilk lokmaları kendi elleriyle yedirdikleri de bilinmektedir. Koyunun beyni, en önemli kısmı olarak kabul edilmiş ve sadece önemli konuklara sunulmuştur. Sofrada misafir varsa yaşlılardan ve rütbe büyüklerden önce yemek ona servis edilmiş ve sofradan memnun kalkması için her türlü çaba sergilenmiştir. Selçuklular ve Osmanlılarda devam eden yoldan gelip geçenlere soğuk ayran ikram etme geleneği Orta Asya’dan kalma bir uygulamadır. Ayran kupalarının içine, soğuk içilip mideyi rahatsız etmemesi için kamış olarak içine boş buğday sapları yerleştirilmiştir (yemek.com).

Türkler Orta Asya'dan göç ederken gittikleri coğrafyalara sahip oldukları geleneklerini de taşımışlardır. Anadolu'ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarının önemli bölümünü korumakla birlikte yeni yemek kültürleriyle de tanışmışlar ve bunlardan etkilenmişlerdir. Türkler, yüzyıllar boyunca Anadolu'da hâkimiyet oluşturmuşlar ve Anadolu Mutfağı'nın şekillenmesinde belirleyici rol üstlenmişlerdir. Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin imparatorluk özelliklerinden dolayı pek çok farklı etnik ve dini kesimleri himayesinde bulundurmuş olmaları, modern Türk Mutfağı'nın zenginliğini sağlayan önemli unsurlar olmuştur (Baysal, 1993b; Demirgöl, 2018; Ünver Alçay vd., 2015). Bu durum Orta Asya'da filizlenen sofrada adabının ileri de kurulacak Türk devletlerinin de temel geleneği olacağının işareti gibidir.

Kutadgu Bilig'de sofrada adabına dair öğütler de yer almaktadır.

*“Büyükler yemeğe elini uzatmadan
Sen uzatma bak, budur bilinen
Sağ elini uzat Allah adıyla
Yemek bereketli, sen de zengin olursun
İnsanların önündeki lokmayı alma
Kendi önündeki neyse onu alıp ye”*

Türk kültüründe beslenme pratiği yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde, toplumsal dayanışma ve aidiyetin kurucu bir ögesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim Orhun Yazıtları'nda hakanın halkının karnını doyurmayı görev bilmesi, toplu yemeklerin siyasî ve sosyal bir anlam taşıdığını göstermektedir (Özdemir, 2021). Orta Asya Türk topluluklarında yemek seremonileri yalnızca karın doyurmak amacıyla değil, aynı zamanda karar alma süreçleri, diplomatik ilişkiler ve toplumsal birlik gibi işlevlerle şekillenmiştir. "Toy" adı verilen meclislerde, devlet yöneticileri istişarelerde bulunur, bu toplantılar genellikle yemekli olurdu. Zamanla toy kavramı doğum, düğün ve bayram gibi önemli günlerde yapılan yemekli eğlenceleri de kapsar hâle gelmiştir (Beşirli, 2017: 236). Oğuz töresine göre toy sofraları hilal biçiminde düzenlenir; ortadaki yer devletin en üst temsilcisine, sağ ve sol kollara ise sosyal statüye göre oturulurdu. Koyunun başı, sağrı ve uyluk gibi değerli parçaları sağ kolda oturanlara; but ve kürek gibi parçalar ise sol kol tarafına verilir. Bu hiyerarşik dağılıma "ülüş" adı verilmekteydi (Sandıkçıoğlu, 2025). Yemeğin dağıtımında yaş ve toplumsal konuma göre bir adalet gözetilir, sofrada ağızda lokma varken konuşmak ayıp sayılırdı. Misafire ilk lokmanın ev sahibi tarafından yedirilmesi, koyunun beyninin yalnızca saygı duyulan misafire sunulması gibi uygulamalar, bu kültürün misafirperverlik anlayışını yansıtır. Ayrıca, sofraya gelen her bireyin davet edilmesi, ortak yemeğin sosyal kapsayıcılığını gösterir (Batu & Batu, 2018).

İslamiyet öncesi sofrada kuralları, İslam'ın kabulünden sonra şekil değiştirerek devam etmiştir. Yusuf Has Hacıb'in *Kutadgu Bilig*'inde “Yemeğe sağ elinle ve Allah'ın adıyla başla; başkalarının önünden yeme” gibi kurallar yer almakta ve İslamî görgüyle eski töreyi birleştirmektedir (Taneri, 1977:64). Özgündüz ve Uzuncağ (2012) da Selçuklu döneminde dua, besmele ve şükür gibi uygulamaların sofralarda yaygınlaştığını belirtmektedir. Orta Asya'da yemekler genellikle yer sofralarında ortak kaplardan yenir, yaş hiyerarşisine dikkat edilirdi. Arkeolojik bulgular; geniş ağızlı kaplar, içki kadehleri, küçük bıçak ve kaşıkların bu dönemde yaygın kullanıldığını göstermektedir (Eröz, 1977). Helen Pfeifer (2020), bireysel kapların eksikliğinin iş birliğini ve topluluk bağımlı güçlendirdiğini vurgulamakta, bu uygulamanın yalnızca ekonomik değil, sosyal değerlerle ilişkili olduğunu ifade etmektedir. Orta Asya Türklerinde sofrada adabı; paylaşım, eşitlik, misafirperverlik ve sosyal düzen ilkelerinin bir arada yaşatıldığı bir kültürel sistemdir. Bu yapı, Türklerin yerleşik hayata geçmesi ve İslamiyet'i kabul etmesinden sonra biçim değiştirmiş ama özünü büyük ölçüde korumuştur.

5. Yerleşik hayata geçiş: Anadolu Selçuklu Devleti döneminde sofrada adabı

Selçuklu dönemi, Türklerin Orta Asya'dan getirdikleri sofrada kültürünü İslam dünyasının yerleşik gelenekleriyle harmanladıkları bir geçiş sürecidir. 11. ve 12. yüzyıllarda Karahanlılar, Gazneliler ve Büyük Selçuklular coğrafyasında hem göçebe örfler hem de İran-İslam sofrada adabı etkili olmuştur. Bu dönemde yer sofrası geleneği devam etmekle birlikte saray çevresinde görgü kuralları yazılı hale getirilmeye başlanmıştır. Yusuf Has Hacıb'in çağdaşı Kaşgarlı Mahmud, Divânü Lügati't-Türk'te Türk boylarının sofrada ve ziyafet adetlerine dair bilgiler aktarmıştır. İbn-i Bibi gibi Selçuklu tarihçileri de sarayda merasim sofralarının nasıl kurulduğunu tarif etmektedir.

1071 sonrası Anadolu'ya yerleşen Selçuklular, yeni coğrafyanın etkisiyle mutfak kültürünü zenginleştirmiş, ancak sofrada düzenini büyük ölçüde korumuşlardır. Selçuklu sofraları tıpkı Orta Asya'da olduğu gibi yere serilen bir bez üzerinde kurulmuş, alçak ayaklı ahşap tablalara yerleştirilen bakır sinilerde yemekler ortaklaşa tüketilmiştir. Halk ve saray sofralarında tabak, sahan, kâse ve tas gibi kaplar yaygın olarak kullanılmıştır. Yemekler ortak kaplardan kaşıkla yenmiş, bıçak ise yalnızca servis için bulundurulmuştur. Bireysel çatal kullanımı bu dönemde

görülmemektedir. Nevin Halıcı (1999), Osmanlılara kadar uzanan klasik Türk mutfağında “siniden tepsiye” geçişin oldukça geç yaşandığını ifade etmektedir. Selçuklu dönemine ait bir minaî tekniğinde üretilmiş seramik kâse, hükümdarın çevresinde düzenlenen av ve ziyafet sahneleriyle dönemin sofrâ kültürünü yansıtır. 12.–13. yüzyıla tarihlenen bu kâse, Metropolitan Museum of Art’ta yer almakta olup, hükümdar çevresindeki törensel sofrâ atmosferini betimlemektedir (Envanter No: 57.36.3).

Sofra adabında İslâm etkisi giderek belirginleşmiştir. Eller yıkanmadan sofraya oturulmaz, yemek besmeleyle başlar, şükür duasıyla sona erer. “Lokmanın küçüğü büyüğe verilmez” gibi atasözleri, hiyerarşik görgü kurallarını yansıtmaktadır. Osman Turan, Sultan Sencer’in halkla birlikte yere bağdaş kurarak yemek yediğini aktararak, saray sofralarında da tevazuunun benimsendiğini belirtir (Turan, 1969). Bununla birlikte, bazı kaynaklarda sultanların zaman zaman altın ve gümüş kaplarda, kıymetli baharatlarla zenginleştirilmiş yemekler yediği aktarılmaktadır (Özçelik, 2008). Ancak bu sunumlar dahi ortak sinilerde gerçekleştiğinden, sofrâ düzeni geleneksel çizgiyi sürdürmüştür. Minyatür örnekleri sınırlı olsa da dönem sanat eserleri ve arkeolojik bulgular sofrâ kültürü hakkında fikir vermektedir. Minaî seramikler, saray sofralarının törensel boyutunu görselleştirirken; Kazvin’deki 1529 tarihli Câmî’üt-tevârih’te yer alan minyatürlerde Hulâgû Han’ın ziyafeti gibi tasvirler, dolaylı olarak Selçuklu sonrası İran-Türk sofrâ kültürünün izlerini taşımaktadır. Selçuklu dönemi hem geleneksel hem de İslâmî öğelerin harmanlandığı bir kültürel evrim sürecidir.

6. Osmanlı Devletinde sofrâ adabı

Türk mutfağı, tarihsel gelişimi içinde en parlak dönemini Osmanlı İmparatorluğu zamanında yaşamıştır. Bu süreçte Osmanlı saray mutfağı yalnızca iç dinamiklerle değil, dış etkileşimlerle de zenginleşmiştir. Özellikle saraya gelen yabancı elçilerin Osmanlı yemeklerinden etkilenecek kendi aşçıları eğitmek üzere Türk aşçıların yanına gönderdikleri bilinmektedir (Demirgöl, 2018; Kızıldemir vd., 2014; Şanlıer vd., 2012). Fatih Sultan Mehmet’in İstanbul’u fethinden sonra saray mutfağına deniz ürünleri dâhil olmuş, yeni tatlar mutfağın çeşitliliğini artırmıştır. Saray ve halk mutfağı arasında belirgin farklar gelişmiştir. Halk, yerde kurulan sofrâ bezleri üzerinde yemek yerken; içecek olarak şurup, hoşaf, ballı şerbet ve gül suyu gibi içecekler yaygındı. Kullanılan temel araç kaşık olmuş, çorba ve pilav kaşıkla tüketilirken, diğer yemekler çoğunlukla elle yenmiştir. Yemekten önce ibrik ve leğenle el yıkamak yaygın bir adetti (Demirgöl, 2018; Turgut, 2020; Yerasimos, 2014). Osmanlı Saray Mutfağı görkemli olsa da günlük yemek düzeninde sadelik hâkimdi. Tanzimat Dönemi’ne kadar sarayda da yer sofrası kullanımı yaygındı. II. Mahmut döneminden itibaren Avrupa etkisiyle masa, sandalye, çatal-bıçak kullanımı saray çevresinde yaygınlaşmıştır (Alptekin, 2014; Batu, 2024; Demirgöl, 2018; Yerasimos, 2014).

Halk mutfağı ise daha sade ve az çeşitliydi. Günde iki öğün yemek yenir; haremlik-selamlık düzeni geçerliydi. Ancak bazı evlerde aile bireyleri birlikte sofraya otururdu. Ramazan ve bayram gibi dönemlerde toplu yemek geleneği sürdürülmekteydi (Kılıç & Albayrak, 2017; Uludağlı, 2023). En belirgin dönüşüm 19. yüzyılda Batı etkisiyle yaşanmış, Özge Samancı’nın (2013) da belirttiği gibi “alaturka” ve “alafranga” olmak üzere iki ayrı sofrâ düzeni oluşmuştur. Yer sofrası halk arasında 20. yüzyıl ortalarına dek yaygın biçimde kullanılmıştır.

Görsel 3. Harem’de gündelik hayat



Kaynak: Melling, *Voyage pittoresque de Constantinople et du Bosphore*, 1819, TSMK, Y.B.2671, pl.14 (detay).

16. Yüzyıla ait bir minyatürde Sultan II. Selim'in Edirne Sarayı'nda Safevî elçisini kabul etmesi betimlenmekte; elçinin getirdiği hediyelerin halı üzerine serildiği ve bu seremoniye uygun biçimde sunulduğu görülmektedir (Topkapı Sarayı, Hazine 1339, yk.247b). 1433'te Edirne Sarayı'nda Sultan II. Murad'a eşlik eden Burgonya Dükü'nün başçaşnigiri Bertrandon de la Broquière'nin gözlemleri, sofrta örtüsü yerine kullanılan daire biçiminde yumuşak deriden yapılmış yaygılar gibi detaylarla erken dönem Osmanlı sarayının geleneksel yönlerini ortaya koymaktadır (Broquière, 2001:57).

Yemek öncesinde ipek bir örtü serilmesi ve yalnızca hükümdarın özel bir yaygıda yemek yemesi, hiyerarşik düzenin sofradaki yansımalarını gösterir. Aynı zamanda sofraya getirilen yüzlerce kalaylı sahan içinde sunulan koyun ve pirinç yemekleri, klasik Türk mutfğının temel taşları olan et ve tahılın temsil gücünü yansıtır. Bu unsurlar hem maddi bolluğun hem de yönetim biçiminin temsili bir anlatımı hâlinindedir. Sofra örtüsü yerine deri kullanılması hem dayanıklılık hem de geleneksel göçebe kültürün izlerini taşır. Bu gözlem, Osmanlı mutfğının saray boyutunun dahi görkem yerine geleneğe sadık kaldığını, değişimlerin yavaş ve aşamalı gerçekleştiğini destekler niteliktedir. 19.yüzyılda Osmanlı saray yaşamında geleneksel yer sofrası düzeninin (Görsel 4) sürdürüldüğüne dair önemli tanıklıklardan biri de Adile Sultan'ın Kuruçeşme sahil sarayındaki yemek davetine katılan Leyla Saz'ın anılarında yer almaktadır. Saz, bu deneyimini şu sözlerle aktarmaktadır:

"Sofra, odanın bir kenarına yere konuldu. Yere yayılan sırmalı, pullu müdevver (yuvarlak) yaygı üzerine altı ayaklı gümüş iskemle kondu. Üzerine yaygının aynı bir örtü örtüldü, bunun üzerine yuvarlak gümüş bir tepsi kondu. Tepsinin etrafına üçer tane kenarı saçak çıkarılmış ince tülbent destimaller, bunların üstüne birer altın çorba ve pilav kaşığı, birer de saplı mercanlı ve küçük pırlantalı sedef soğukluk kaşıkları kondu. (...) İbrikhtarların getirdikleri gümüş leğenlerde ellerimizi yıkadık, ibrikhtar ustanın tuttuğu başları sırmalı havlu ile kuruttuk, sofrta etrafına konulmuş yer şiltelerinde oturduk. Dizlere alınan sofrta havluları da sırma işlenmişti." (Saz, 1994:121).

Adile Sultan'ın Kuruçeşme sahil sarayında düzenlenen yemek davetine katılan Leyla Saz'ın 19. yüzyıla dair bu gözlemi, Osmanlı saray yaşamında geleneksel yer sofrası düzeninin uzun süre korunmuş olduğuna dair önemli bir birincil kaynak niteliğindedir. Leyla Saz'ın ayrıntılı anlatımı, sadece fiziksel düzene değil, aynı zamanda estetik, temizlik ve sosyal hiyerarşi unsurlarına da ışık tutmaktadır (Saz, 1994:121). Sofra kurulumunun odanın bir kenarında yere serilen sırmalı, işlemeli yaygı üzerine yapılması, Osmanlı sarayında görkemli ama yerel kodlara sadık bir sofrta anlayışının sürdüğünü göstermektedir. Gümüş tepsiler, altın çorba kaşıkları, mercan ve pırlanta detaylı sedef soğukluk kaşıkları gibi nesneler, sofranın hem zenginliğini hem de ince sanat anlayışını yansıtır. Ancak bu zenginliğin masa yerine yer sofrasında vücut bulması, geleneksel formun modernleşme döneminde dahi mevcudiyetini koruduğunun bir göstergesidir. Ottaviano Bon'un gözlemleri de bu durumu desteklemektedir. 17. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da görev yapan Venedik Balyosu, padişahın yemek alışkanlıklarını aktarırken, "önüne çok değerli bir peşkir konur... önünde bir Bulgar derisi, üstünde birkaç tür beyaz ekmek vardır" diyerek hem hijyen hem sunum kurallarının ayrıntılarını vermiştir (Bon, 1996:113).

Osmanlı İmparatorluğu, Türk sofrta geleneğinin en parlak gelişim gösterdiği dönem olarak kabul edilmektedir (Demirgöl, 2018). Geleneksel Osmanlı mutfğı, Orta Asya'dan taşınan kültürel mirasla, farklı coğrafyalardan alınan etkilerin harmanlanmasıyla oluşmuştur (Samancı, 2013). Bu bağlamda, 15. yüzyıldan itibaren elçilik ziyafetlerinde uygulanan kurallar, "yemek nizamı" kanunnameleriyle kayıt altına alınmıştır (Birken, 2012; Güler, 2010). Yemek saatleri genellikle kuşluk ve akşam olarak belirlenmiştir; sabah atıştırmaları dışında "kahvaltı" kavramı bulunmamaktadır (Özçelik, 2017). Yemeğin topluca yenmesi, ortak kap kullanımı, el yıkama ritüelleri ve sade sunum biçimi, sarayda dahi uzun süre yaşatılmıştır (Yerasimos, 2014).

7. Cumhuriyet Döneminden bugüne türk sofrta adabı

Osmanlı İmparatorluğunun son dönemlerinde ve Tanzimat sürecinde Avrupalılaşmaya yönelik birtakım gelişmelerin varlığı söz konusudur. 19. yüzyıl bu sürecin başlangıcı olarak görülmektedir. Şehirde ekonomik ve eğitim düzeyi yüksek olan kesimler masa ve sandalye sistemine ilişkin sofrta düzenine geçiş yaparken kırsal bölgelerde yaşayan halk ise Osmanlıdan kalma sofrta düzenini sürdürmeye devam etmiştir. Dünya savaşları ile kurtuluş mücadelesi açısından yapılan savaşlar ülke ekonomisine ve dolayısıyla sofrta zenginliğine olumsuz yansımış olsa da sofrta adap ve alışkanlıkların sürdürüldüğünü söylemek mümkündür.

Mekânsal ve zamansal gelişmelerin peşi sıra yemek ile dönüşüme uğradığı erken Cumhuriyet döneminde ziyafetler kadar dışarıda yemek yeme mekânlarının sayısının da artmasıyla sosyalleşme önünde var olan engellerin de kalkması, yemeği sosyal etkileşimin ana konularından birisi haline getirmiştir (Aydın, 2023; Meriç, 2007:136). Kırsal kesimdeki yer sofraları hala devam etse de bazı köylerde, masa kültürüne geçiş görülmektedir. Masa genellikle evin bir köşesinde dekoratif bir obje olarak kullanıma sahipken yemek yeme alışkanlığı çoğu köylerde hala yer sofrasında sürdürülmektedir. Yer sofrasının kolay bir uygulama olması ve aile bireylerini daha fazla bir arada

tutması inancıyla tercih edildiği söylenebilir. Masalı yemek yeme kültürünün köylere girmesi ve masa alışkanlığının, kent kültüründeki her birey için ayrı çatal, bıçak, bardak ve tabak gibi öğelerle yemek yemenin yerini alması uzun süre alacağı düşünülmektedir (Batu, 2024; Sarı, 2017).

Türk kültüründe yemeğin yere serilen sofraya bezi üzerinde yenilmesi geleneği uzun süre yaşatılan bir uygulama olmasına rağmen zamanla kaybolmaya yüz tutmuştur. Erkek ve kadının birlikte iş hayatına atılması evde yemek hazırlama ve tüketme geleneğini azaltmış ve dışarıdan yemek siparişi verme alışkanlığı yaygınlaştırmıştır. İşe yitme kaygısı nedeniyle birçok insan kahvaltılarını hızlıca sokakta ya da ofiste basit ürünlerle geçiştirmeye başlamıştır (Batu, 2024). Sofra adap kuralları da kısmen yaşatılmaya devam etse de tüm dünyadaki değişime yönelim söz konusudur. Örneğin yemek öncesi ve sonrası el yıkama alışkanlığı varlığını sürdürürken ortak kaptan yemek yerine her kişi için ayrı araç gereç ve tabaklarla yemek yeme uygulaması yaygınlaşmaktadır. Bu durumun aile bireyleri arasında mesafe oluşturduğu tartışması da devam etmektedir.

Batılılaşma sürecinin bir sonucu olarak yemek çeşitlerinde ve masa düzeninde de değişiklikler ortaya çıkmıştır. Özellikle büyük şehirlerde Cumhuriyetle birlikte yer sofraları yerini zamanla masa ve sandalyelere bırakmıştır. Sofradan masaya geçiş ile birlikte sofraya kural ve adabları da değişmeye başlamıştır. Diğer taraftan yemek araçları da çeşitlenerek her bir yemek için ayrı tabak kullanımına ve daha sonra her bir yemek çeşidi için ayrı çatal-kaşık-bıçak uygulamalarına geçilmiştir (Aydın, 2023; Celal, 1992:183). Cumhuriyetin ilanından bugüne dünya genelinde benzer uygulamaları görmek mümkündür. Geçmiş dönemlerdeki geniş ailelerin yerini sınırlı bireye sahip çekirdek ailelerin alması, sofrada büyüklere gösterilen saygının zamanla azalması bunun belirgin örnekleri arasındadır. Bununla birlikte gelen misafire gösterilen ilgi ve önemin Orta Asya'dan bu yana sürdürüldüğünü söylemek mümkündür. Özellikle önemli gün ve geceler ile Ramazan aylarında devam eden toplu yemek yeme alışkanlığı bugün de yaşatılmaktadır.

8. Sonuç ve öneriler

Türk kültüründe sofraya adabı köklü uygulamalardan birisi olarak her dönemde dikkat çekmektedir. Yaşanılan gelişmeler, göçebelik ve yerleşik hayata geçiş ve İslamiyet'in kabulüne kadar her dönemde Türkler adap ve alışkanlıklarını sürdürmeyi başarabilen ender toplumlardan birisidir. İslamiyet öncesi Orta Asya'da sahip olunan kültür ve sofraya adabı İslamiyet'ten sonra da benzer şekilde devam etmiştir. Zira Türklerin İslam dini öncesi sahip olduğu sofraya adabı ve uygulamaları İslam çizgisine benzer özelliktedir. Türklerin ailece yemek yeme, yemeklerini başkalarıyla paylaşma ve konuklarına verdikleri önem asırlar boyu süren alışkanlıkları olarak dikkat çekmiştir. Acı ve mutlu günlerde bu paylaşım geleneksel hale gelmiş ve bu gelenek sürdürülmüştür. Misafirlere olan ilgi her zaman davet sahiplerinin üzerinde olmuştur. Ek olarak devlet yetkililerinin halkını da düşünen paylaşım anlayışı da uzun yıllar süregelen uygulamalar arasında görülmektedir.

Dünya genelinde yaşanan değişim ve gelişmelere paralel olarak her toplumda önemli farklılıklar ortaya çıkmıştır. Osmanlı'nın son yıllarından bugüne Türk sofraya adabında da uygulamalar açısından birtakım değişikliklerin görülmesi şaşırtıcı değildir. Ancak genel olarak şekli değişse de gerçek varlığı yaşatılan pek çok uygulama ve kural günümüzde de devam etmektedir. Orta Asya serüveniyle başlayan ve Anadolu'da en üst seviyeye ulaşan Türk mutfak kültürü ile bunun önemli parçası olan sofraya gelenek ve alışkanlıkları yaşatılmaya devam etmektedir. Bu durum özellikle Ramazan ayı ve dini bayramlarda kendini göstermektedir.

Türklerin ailece yemek yeme, yemeklerini başkalarıyla paylaşma ve konuklarına verdikleri önem asırlar boyu süren alışkanlıkları olarak dikkat çekmiştir. Acı ve mutlu günlerde bu paylaşım geleneksel hale gelmiş ve bu gelenek sürdürülmüştür. Misafirlere olan ilgi her zaman davet sahiplerinin üzerinde olmuştur. Ek olarak devlet yetkililerinin halkını da düşünen paylaşım anlayışı da uzun yıllar süregelen uygulamalar arasında görülmektedir. Dünya genelinde yaşanan değişim ve gelişmelere paralel olarak her toplumda önemli farklılıklar ortaya çıkmıştır. Osmanlı'nın son yıllarından bugüne Türk sofraya adabında da uygulamalar açısından birtakım değişikliklerin görülmesi şaşırtıcı değildir. Ancak genel olarak şekli değişse de gerçek varlığı yaşatılan pek çok uygulama ve kural günümüzde de devam etmektedir. Orta Asya serüveniyle başlayan ve Anadolu'da en üst seviyeye ulaşan Türk mutfak kültürü ile bunun önemli parçası olan sofraya gelenek ve alışkanlıkları yaşatılmaya devam etmektedir. Bu durum özellikle Ramazan ayı ve dini bayramlar da kendini göstermektedir.

Bu çalışma, kültürel kimlik, sosyal yapı ve tarihsel süreklilik bağlamında sofraya adabının çok katmanlı bir kültürel göstergesi olduğunu ortaya koymaktadır. Sofra adabı; yalnızca yemek yeme biçimlerini değil, aynı zamanda toplumsal hiyerarşiyi, dini inançları ve misafirperverlik anlayışını da yansıtan sembolik bir alandır. Türk kültüründe sofraya, birey-toplum ilişkilerini düzenleyen, kültürel kodların yeniden üretildiği bir sahne olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda çalışma, gastronomi sosyolojisi, kültürel antropoloji ve geleneksel bilgi aktarımı alanlarına

teorik bir katkı sunmaktadır. Ayrıca İslam öncesi ve sonrası kültürel pratikler arasındaki sürekliliği vurgulayarak, kültürel evrimin kopuşlardan ziyade dönüşüm üzerinden okunabileceğini göstermektedir.

8.1. Teorik çıkarımlar

Çalışma, kültürel antropoloji, gastronomi tarihi ve sosyoloji gibi alanlara katkı sağlayarak sofrada adabının kültürel süreklilik ve dönüşüm bağlamında ele alınabileceğini göstermektedir. Aynı zamanda kültürel kodların yemek kültürü üzerinden okunabileceğine dair teorik bir çerçeve sunmaktadır. Bu araştırma, gastronomi turizmi, kültürel miras eğitimi ve müzecilik gibi alanlarda uygulamaya yönelik öneriler sunmaktadır. Özellikle yöresel yemek festivalleri, sofrada adabı müzeleri ve eğitim içerikleri geliştirilmesinde referans olabilir.

8.2. Pratik çıkarımlar

Araştırma sonuçları, geleneksel sofrada adabının hem kültürel mirasın korunması hem de yeni kuşaklara aktarılması açısından önemli bir kaynak işlevi görebileceğini göstermektedir. Özellikle gastronomi turizmi, kültürel miras eğitimi ve yöresel festivaller gibi uygulamalı alanlarda, Türk sofrada adabına dair bilgiler, içerik geliştirme açısından zengin bir potansiyel sunmaktadır. Eğitim kurumlarında görgü kuralları ve kültürel değerlerin aktarımında bu çalışma rehber niteliğinde kullanılabilir. Ayrıca yerel yönetimler ve kültür politikaları çerçevesinde “sofrada müzeleri” ya da “yaşayan kültür atölyeleri” gibi projelere altyapı sağlayabilir. Misafirperverlik, paylaşım ve saygı gibi değerlerin yeniden hatırlatılması, çağdaş yaşamın bireysel yapısında kültürel bağların güçlendirilmesine katkı sunabilir.

8.3. Gelecek çalışmalar için öneriler

Bu çalışma ikincil kaynaklara dayalı bir derleme niteliğinde olup, birincil veri üretimi sınırlıdır. Gelecek çalışmalarda saha çalışmaları, gözlem ve derinlemesine görüşmeler aracılığıyla çağdaş sofrada pratiklerinin yerel düzeyde analizi yapılabilir. Ayrıca farklı etnik grupların, mezheplerin ve bölgesel toplulukların sofrada adabı karşılaştırmalı olarak incelenebilir. Yurt dışında yaşayan Türk diasporasının sofrada alışkanlıkları da kültürel süreklilik ve dönüşüm açısından önemli veri sunabilir. Böylece tarihsel geleneğin günümüzdeki yansımaları daha geniş ve somut bir çerçevede değerlendirilebilir.

Kaynakça

- Alptekin, A. (2014). *Selçuklu Mutfağında Günlük Hayat ve Sofra Adabı* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aydın, R. (2023). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e değişen sofralar: Yemek ve âdâb-ı muâşeret. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(4), 1583–1594.
- Batu, A. H. & Batu, S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Food Ethics*, 5, 76–82.
- Batu, A. H., & Batu, S. (2018). *Türk beslenme alışkanlıklarının tarihsel gelişimi*. Ankara: Beslenme Kültür Derneği.
- Batu, G. (2015). Türk yemek kültüründe sofrada adabı üzerine bir değerlendirme. *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, 51, 129–147.
- Batu, G. (2024). *Cumhuriyet sonrası Türk sofrada kültüründe dönüşüm*. İstanbul: Kültür Akademi Yayınları.
- Batu, G. (2024). *Türk Halk Mutfağında Görgü Kuralları ve Davranış Biçimleri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (1993b). *Beslenme kültürümüzün temelleri*. Ankara: Hacettepe Yayınları.
- Beşirli, N. (2017). Yemek kültürünün toplumsal bellekteki izleri: Oğuzlardan günümüze sofrada adabı. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 83, 231–246.
- Birken, A. (2012). *Osmanlı sarayında protokol ve sofrada düzeni*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Bon, O. (1996). *Ottaviano Bon'un Türkiye Gözlemleri (1604–1607)* (Çev. H. S. Yaltkaya). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bowen, J. R. (2009). *Can Islam be French?: Pluralism and Pragmatism in a Secularist State*. Princeton University Press.
- Broquière, B. de la. (2001). *Doğu'ya Seyahat: Burgonya Dükü'nün Başçaşnigiri Bertrandon de la Broquière'in Seyahatnamesi* (Çev. M. Yıldız). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Çiğirim, A. (2001). *Yemeğin sosyolojik boyutu*. *Sosyoloji ve Kültür*, 5(2), 45-60.
- Demir, M., & Alper, P. (2021). G20 summit menus as a means of gastrodiploacy: Messages to the world via menus. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 1-8.
- Demirer, M., & Özdemir, B. (2023). Gelenekten günümüze Türk mutfağında modernleşme. *Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 98-117.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105–125.
- Diken, F. (2023). Geleneksel kültürden modern mutfağa geçişte sosyal etkiler. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(3), 102-119.

- Eröz, F. (1977). *Türk kültüründe yemek ve sofraya gelenekleri*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Eröz, M. S. (1977). *Türk Halk Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Gargacı Kınay, D. (2024). Sofra adabının kültürel bir gösterge olarak analizi. *Folklor/Edebiyat*, 30(118), 231–250.
- Gargacı Kınay, M. (2024). Türk sofraya adabının kültürel kodları üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Uluslararası Kültür ve Medeniyet Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 45–62.
- Göksoy, H. (2022). Osmanlı İmparatorluğu'nda kamu yemek kültürü ve imarethaneler. *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, 34(1), 129–154.
- Güler, H. (2010). *Fatih devrinde saray mutfak ve törenler*. İstanbul: Osmanlı Tarih Yayınları.
- Kaya, D. (2023). Cumhuriyet dönemi yemek kültüründe sofraya adabı ve modernleşme. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 27(1), 90–112.
- Kaya, M., & Akpınar, R. (2017). Kutadgu Bilig'de yemek kültürüne dair kavramlar ve anlamları. *Karadeniz Araştırmaları*, 14(55), 191–210.
- Kılıç, R., & Albayrak, E. (2012). Osmanlı halk mutfakında günlük yaşam ve yemek kültürü. *Geleneksel Türk Mutfak Kültürü Dergisi*, 4(2), 70–86.
- Kılıç, R., & Albayrak, E. (2017). Türk yemek kültürünün dönüşümü üzerine bir inceleme. *Kültür ve Mutfak Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 44–59.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, Y., & Sarıışık, M. (2014). Osmanlı sarayında ziyafetler ve diplomatik temsiller. *Osmanlı Araştırmaları Dergisi*, 48, 55–76.
- Kızıldemir, O., Öztürk, Y., & Sarıışık, M. (2017). Osmanlı saray mutfakında ziyafetlerin diplomatik fonksiyonu ve gastronomik etkileri. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(1), 96–106.
- Okkalı, H., & Baytar, A. (2020). Osmanlı mutfakının temel özellikleri ve geleneksel yapısı üzerine bir değerlendirme. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(1), 57–70.
- Özçelik, A. (2008). *Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yemek kültürü*. İstanbul: Tarih Araştırmaları Yayınları.
- Özçelik, H., Langton, N., & Aldrich, H. E. (2008). Doing well and doing good: The relationship between leadership practices that facilitate a positive emotional climate and organizational performance. *Journal of Managerial Psychology*, 23(2), 186–203.
- Özdemir, B. (2021). Türk devlet anlayışında halkın beslenme hakkı. *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, 45, 101–122.
- Özgündüz, M., & Uzuncağ, S. (2012). Selçuklularda sofraya kültürü ve İslami etkiler. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 31(2), 102–115.
- Pfeifer, H. (2020). The gulper and the slurper: A lexicon of mistakes to avoid while eating with Ottoman gentlemen. *Journal of Early Modern History*, 24(1), 41–69.
- Sağır, M. (2012). Geleneksel Türk toplumunda yemek ve sosyal ilişkiler. *Toplum ve Kültür Dergisi*, 3(1), 27–42.
- Samancı, Ö. (2013). *Osmanlı mutfakında modernleşme*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Samancı, Ö. (2013). Osmanlı saray mutfakında alaturka ve alafranga sofraya düzeni (1850–1900). *Yemek ve Kültür Dergisi*, 32, 22–29.
- Samancı, Ö. (2019). *Yemek ve Modernleşme: Osmanlı Mutfakının Dönüşümü (1839–1950)*. İstanbul: Homer Yayınları.
- Sandıkçıoğlu, M. (2025). Oğuz töresi ve devlet organizasyonunda sofraya düzeni. *Ortaçağ Türk Tarihi Araştırmaları*, 9(1), 77–93.
- Şavkay, M. (2000). *Yemek ve kültür: Türkiye'de sofraya gelenekleri*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Saz, L. (1994). *Harem'in İç Yüzü* (Haz. İ. Ortaylı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Singer, A. (2005). Serving up charity: The Ottoman public kitchens of Jerusalem. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 48(3), 472–491.
- Talas, C. (2005). *Türk toplum yapısında devlet-halk ilişkileri*. Ankara: Türk Kültür Vakfı.
- Turan, O. (1969). *Selçuklular Zamanında Türkiye*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ünver Alçay, G., Yılmaz, H., & Aksoy, Z. (2015). Türk mutfak mirasının korunması ve aktarımı üzerine bir değerlendirme. *Gastronomi ve Kültür Dergisi*, 2(1), 44–59.
- Yaşar, F. (2013). Geç Osmanlı dönemi âdâb-ı muâşeret kitaplarında sofraya kültürü. *Uluslararası Türk Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 87–103.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfak* (13. Baskı). İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yerasimos, M. (2014). *Osmanlı mutfak*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Yıldırım, E., & Şimşek, A. (2021). Modern Türk ailesinde sofraya kültürü. *Aile Sosyolojisi Dergisi*, 15(2), 141–160.
- Yılmaz, S. (2018). Türk ailesinde sofraya adabı: Denizli örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(2), 155–176.

Extended Abstract

Purpose

This study explores the historical evolution and cultural significance of table manners in Turkish society, from the early nomadic practices of Central Asia to the present-day customs observed in the Republic of Turkey. Table manners—seating arrangements, food presentation, etiquette, and social rituals—are critical to Turkish cultural identity and heritage. The research examines how table manners have persisted or transformed across significant socio-political periods: pre-Islamic Central Asia, the Seljuk and Ottoman Empires, and the Republican era. Furthermore, the study highlights how Islamic norms have intertwined with Turkic traditions and how modernization, urbanization, and globalization have influenced the continuity and change in these cultural practices.

Design/methodology/approach

This research adopts a qualitative, historical-analytical method, primarily based on an extensive review of secondary sources. It involves document analysis of historical texts, epics, travelogues, etiquette manuals, archaeological findings, and academic literature in both Turkish and English. The work synthesizes insights from cultural anthropology, sociology, gastronomy, and history. A comparative historical framework is employed to categorize the features of Turkish table manners across different periods. Thematic and chronological classifications are supported by synthesized tables highlighting continuities and ruptures in practices such as seating order, food service, and guest treatment. Criteria of reliability, historical depth, and cultural relevance guided source selection.

Findings

The findings reveal that Turkish table etiquette has exhibited remarkable cultural resilience despite significant historical transformations. In Central Asia, food-sharing practices like “ülüş” (portion distribution) and the “toy” (ceremonial feasts) reflected egalitarian and communal values rooted in nomadic life. Seating followed a strict hierarchical order based on age and status, and the treatment of guests was highly codified. These patterns endured and adapted with the adoption of Islam, as religious elements such as *besmele* (invocation) and *şükür duası* (thanksgiving prayer) were seamlessly integrated into existing rituals, not as ruptures but as reinforcements of ethical continuity. During the Seljuk period, while transitioning to more settled lifestyles began, the essential layout of dining, such as sitting on the floor and eating from shared trays, persisted. Written texts like *Kutadgu Bilig* and *Divânü Lügati't-Türk* documented behavioral norms, reflecting a merging of Islamic and Turkic codes. In the Ottoman Empire, palace cuisine evolved into a sophisticated institution representing imperial power and diplomacy. Yet, even in elite contexts, traditional elements like hand washing, food sharing, and collective eating remained prominent well into the 19th century. The dual structure of *alaturka* (traditional) and *alafranga* (Western-style) table settings emerged after the Tanzimat reforms, symbolizing the cultural dualities of modernization.

In the Republican period, modernization and Western influence significantly reshaped household dining. Tables, individual plates, and cutlery became widespread in urban centers, although the rural population retained floor-based communal dining traditions for much longer. Despite this transformation in form, core values such as hospitality, respect for elders, and communal eating during religious festivals have been largely preserved. Practices like inviting unexpected guests to meals or prioritizing them in service remain central to Turkish dining culture, reflecting deep-rooted hospitality norms inherited from the past. Furthermore, table manners have mirrored broader sociopolitical shifts: from nomadic egalitarianism to Islamic ethics, from imperial grandeur to bourgeois etiquette, and from communal to individualistic modes of eating. Yet, the ethical and symbolic framework around food—generosity, gratitude, and social unity—has remained remarkably consistent, especially in traditional settings and religious contexts such as Ramadan or Eid.

Originality

This study significantly contributes by offering a comprehensive, periodized synthesis of Turkish table manners across millennia, integrating pre-Islamic, Islamic, and modern elements. Unlike many culinary studies focusing on food types or recipes, this research foregrounds the sociocultural eating rituals, positioning table manners as a lens through which political authority, religious belief, social hierarchy, and cultural identity are expressed and negotiated. It draws attention to often-overlooked practices such as guest prioritization, portioning rituals, and symbolic gestures embedded in Turkish etiquette.

The study also introduces a unique comparative model that enables tracing continuities in dining rituals through distinct epochs of Turkish history. The detailed thematic chart, comparing seating arrangements, serving methods,

and cultural determinants from the Central Asian era through the Ottoman court to modern family dining tables, provides a structured tool for understanding cultural transformation. The research is particularly relevant for scholars and practitioners in cultural heritage studies, gastronomy, ethnography, and museology. It also lays groundwork for applied initiatives such as table manners museums, cultural education curricula, and gastronomy tourism programs. By contextualizing Turkish table manners as a living heritage shaped by both internal dynamics and external influences, this study contributes to the broader discourse on how food practices serve as vessels for cultural memory, intergenerational transmission, and national identity formation. It suggests that while utensils and formats may change, the underlying codes of hospitality, moderation, respect, and social order remain deeply ingrained in the Turkish collective consciousness.

Yazarın katkı oranı beyanı

Araştırma tek yazar tarafından yürütülmüştür. Yazar, yapay zeka uygulamalarını kullanmadan makalenin araştırma tasarımını, uygulamasını, analizini ve yazımını kendisi gerçekleştirmiştir. Katkı oranı tamamen sorumlu yazara aittir.

Çıkar çatışması

Bu çalışmada yazar tarafından herhangi bir çıkar çatışması belirtilmemiştir.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma, 22-24 Temmuz 2010 tarihlerinde Singapur'da düzenlenen 2. Dünya Araştırma Dürüstlüğü Konferansı'nda Wager E & Kleinert S (2011) tarafından "Research Publication Ethics" yazarlar için uluslararası standartlar beyanı olarak "Mayer, T. & Steneck, N. (Ed) Promoting Research Integrity in a Global Environment. Imperial College Press / World Scientific Publishing, Singapore"un 50. Bölümü"nde belirtilen Araştırma Yayın Etiğine uygundur. Bu nedenle yazar, araştırmayı etik ilkeler çerçevesinde yürüttüğünü belirtmektedir. İnsan üzerine yapılan bir çalışma olmaması ve derleme türünde yürütüldüğü için Etik Kurul Onayı gerekmemektedir.