



Yusuf Yiğit

Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi/Datça Kazım Yılmaz MYO, Muğla/Türkiye
Dr., Muğla Sıtkı Koçman University/Datça Kazım Yılmaz Vocational School, Muğla/Türkiye



eposta: yusufyigit@mu.edu.tr



<https://orcid.org/0000-0003-0222-0210> -  RorID: <https://ror.org/05n2cz176>

Atıf/Citation: Yiğit, Yusuf. 2025. Osmanlı Mutfak Kültüründe Gastronomik Ürünler ve Kültürel Miras Üzerine Bir İnceleme. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Özel Sayı - Yemek, 342-361.

<https://doi.org/10.33692/avrasyad.1777350>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Derleme Makalesi/Review Article
Geliş Tarihi /Received:	03.09.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	26.09.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE GASTRONOMİK ÜRÜNLER VE KÜLTÜREL MİRAS ÜZERİNE BİR İNCELEME

Öz

Osmanlı mutfak kültürü, imparatorluğun geniş coğrafyası, çok uluslu yapısı ve yoğun ticaret ağları sayesinde gastronomi tarihinin en zengin örneklerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışma, Osmanlı mutfağında kullanılan farklı gastronomik ürünleri tarihsel, kültürel ve sosyolojik açılarından ele almakta, bu ürünlerin günümüze uzanan etkilerini tartışmaktadır. Saray mutfağı ile halk mutfağı arasındaki farklılıklar, sosyal ve ekonomik yapının yemek kültürü üzerindeki belirleyici rolü eleştirel bir bakış açısı ile incelenmiştir. Tahıllar, et ve av hayvanları, süt ürünleri, sebze ve meyveler ile deniz ürünleri gastronomi alanında tüketilen temel gıda grupları olarak öne çıkarken; baharatlar, tatlandırıcılar, soslar, şerbetler, boza ve kahve gibi içecekler de Osmanlı mutfağının zenginliğini ortaya koyan ürünler olarak dikkat çekmektedir. Türklerde özellikle büyük göç hareketleri, ticaret ilişkileri ve diplomatik temaslar sonucunda farklı mutfaklardan Osmanlı mutfağına yansıyan unsurlar, kültürel etkileşimlerin somut göstergeleri olarak ele alınmıştır. Bu araştırmadan elde edilen bulgular, Osmanlı mutfağının yalnızca tarihsel bir yemek kültürü olmadığını, aynı zamanda günümüz Türk mutfağının temelini oluşturan ve modern gastronomi uygulamalarına ilham veren güçlü bir kültürel miras olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, Osmanlı mutfak kültürünün tarihsel sürekliliği ve kültürel etkileşimiyle dikkat çekmekte olan güçlü bir mutfak olduğu söylenebilir. Diğer taraftan ürün zenginliği ve çeşitliliği ile bugünkü modern gastronomi alanına önemli katkılar sağladığı, turizm ve eğitim alanlarında dikkatle ele alınması gerektiği anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfağı, Gastronomi, Kültürel Miras, Türk Mutfak Kültürü

A STUDY ON GASTRONOMIC PRODUCTS AND CULTURAL HERITAGE IN OTTOMAN CULINARY CULTURE





Abstract

Ottoman culinary culture stands out as one of the richest examples in gastronomic history, thanks to the empire's vast geography, multinational structure, and dense trade networks. This study examines the diverse gastronomic products used in Ottoman cuisine from historical, cultural, and sociological perspectives, discussing their impact on the present day. The differences between palace and public cuisine, and the determining role of social and economic structure in culinary culture, are critically examined. Grains, meat, game, dairy products, vegetables, fruits, and seafood stand out as the fundamental food groups consumed in gastronomy, while spices, sweeteners, sauces, sherbets, and beverages such as boza and coffee also stand out as products that reveal the richness of Ottoman cuisine. Among Turks, elements from diverse cuisines, particularly as a result of large-scale migrations, trade relations, and diplomatic contacts, are considered concrete indicators of cultural interactions. The findings of this research demonstrate that Ottoman cuisine is not only a historical culinary tradition but also a powerful cultural heritage that forms the foundation of today's Turkish cuisine and inspires modern gastronomic practices. In this context, it can be said that Ottoman culinary culture is a powerful cuisine, notable for its historical continuity and cultural interaction. Furthermore, its richness and diversity of products make significant contributions to modern gastronomy and warrant careful consideration in the fields of tourism and education.

Keywords: Ottoman Cuisine, Gastronomy, Cultural Heritage, Turkish Culinary Culture

Giriş

Türklerin tarih sahnesindeki varoluş serüveni, Orta Asya bozkırlarına dayanmaktadır. Ancak Orta Asya'dan taşıdıkları kültürel mirasın şekillenmesinde öncelikle Selçuklu, sonrasında ise Osmanlı İmparatorluğu mutfak kültürünün etkilerini görmek mümkündür. Toplumsal açıdan bakıldığında, özellikle “*toy geleneği*” ile çeşitli eğlence ve dini törenlerin gastronomik ürün seçiminde etkili olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle Anadolu'ya göçlerin yaşandığı ilk dönemlerde Türk mutfak kültüründe at eti, koyun ve keçi eti gibi hayvanların etleri ile büyükbaş hayvan etlerinin tüketildiği bilinmektedir. Bu bağlamda atalarımızın ordunun savaş süresince ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla, uzun süre tok tutucu özelliği bulunan pastırma gibi dayanıklı gastronomik ürünleri tercih ettikleri düşünülmektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 191). Orta Asya Türk mutfak kültüründe, normal etin yanı sıra farklı av hayvanlarından elde edilen et ürünleri önemli bir yer tutmaktaydı (Batu & Batu, 2018: 76). Orta Asya geleneklerine göre, etin özellikle yağıyla birlikte kavrulması tüketilmesi, uzun kış ayları boyunca etin daha rahat saklanması ve besleyici değerinden en iyi şekilde faydalanılmasına olanak sağlamıştır. Diğer taraftan bu dönemde kavurma ürünlerinin özellikle doğal beslenen hayvanlardan elde edildiği bilinse de, tavşan, kuş ve geyik gibi av hayvanları ile oğlak, kuzu gibi hayvan etleri de sofralarda yer almıştır. Özellikle Selçuklu dönemine bakıldığında hamur işlerinin yanı sıra pırasa, soğan, kereviz, fasulye,





şalgam, ıspanak ve sarımsak gibi sebze çeşitlerinin de yer aldığı bilinmektedir (Batu & Batu, 2018: 78).

Osmanlı dönemine gelindiğinde ise en erken resmi kayıtların derli toplu olarak 15. yüzyıl döneminde tutulan muhasebe kayıtları olduğu bilinmektedir. Bu dönem kayıtlarında özellikle hangi yemeklerin yenildiği ya da malzemelerin alındığı ile ilgili resmi belgelere ulaşılmaktadır. Örneğin tutulan kayıtlarda pırasanın sarayda “*Hassa börek*” yapımı için talep ediliyor olması, börek çeşitleri içinde pırasalı böreğin de olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Özellikle Fatih Sultan Mehmet döneminde tutulan düzenli kayıtlarda meyve, sebze, et, süt ve tahıl ürünlerine dayalı oldukça zengin bir yemek kültürünün olduğu belirtilmektedir (Bilgin, 2016: 26-29).

15. yüzyıldan 18. yüzyıla kadar geçen dönemde Osmanlı mutfağı çok az değişiklik göstermiş ve Türk mutfak kültüründeki hızlı değişimler genellikle 18. yüzyılda yavaş yavaş başlayarak 19. yüzyılda önem kazanmıştır. Bu dönemde batılılaşma süreci ile Osmanlı mutfağı içerisinde “*Alaturka mutfak*” kültürü yerini “*Alafranga mutfak*” kültürüne bırakmaya başlamış, bu durum gastronomik ürün kullanımının da çeşitlenmesine ve değişmesine sebep olmuştur. Osmanlı mutfak kültürü, 19. yüzyıla kadar dünya gastronomi alanında çok önemli bir konumda bulunmuş, bu sayede farklı devletler tarafından yetiştirilmek üzere aşçılar İstanbul’a gönderilmiştir. Ancak 19. yüzyıldan itibaren ve Fransız İhtilali ile genelde batı usulü yemek pişirme anlayışı yaygınlaşmış, bu amaçla Osmanlı tarafından Avrupa’ya aşçılar gönderilmiştir (Başaran ve Güldemir, 2016: 50).

Ayrıca matbah defterlerinde balık tüketimi ile ilgili çok fazla bilgi yer almasa da bu durum balığın Osmanlı’da tüketilmediği anlamını taşımıyordu. Özellikle kuzeyde Karadeniz, güneyde Marmara ve Boğazlar ve Ege Denizi gibi deniz alanlarının varlığı ile Türkiye coğrafyasındaki göller ve akarsuların bolluğu balıkçılığın yapıldığını, bazı kaynaklarda da Fatih Sultan Mehmet döneminde revaçta olduğunu bizlere göstermektedir. Osmanlı’dan önce Doğu Roma İmparatorluğu’nun etkisi ile İstanbul sularında dalyanlar kurularak balıkçılık yapıldığı ve kentte bir balıkçılık kültürünün oluştuğu da bilinmektedir (Doğan, 2011: 37). Özellikle padişah için balık tutma işiyle görevli olan bu avcı balıkçıların diğerlerine göre daha imtiyazlı olduğu ve saray balıkçılarının İstanbul’un fethinden beri padişah için balık avladığı kaydedilmektedir. Balıkçı esnafının genel olarak gayrimüslim olan kimselerden oluştuğu ve bazı vergilerden muaf sayıldıkları, bundan dolayı da “*muaf ve müselleme reaya*” olarak isimlendirildikleri bildirilmiştir. Bu dönemde balıkçılıkla uğraşan kesime “*mütesellimlik*” beratı “*Bostancıbaşı*” tarafından verilmiştir (Ertuğ, 2015: 316).

Genel olarak Osmanlı mutfağına bakıldığında gastronomi alanında ürün kullanımı açısından; “*Türkler, tarih boyunca tarhana çorbası gibi besleyici çorbaları tüketmişler, çorba ile başlayan yemeklere pilav, et, şerbet ve tatlı ile devam etmişlerdir.*” Bu sebeple günümüz Türk toplumundaki tahıl tüketim kültürünün oluşmasında geçmişten gelen alışkanlıkların yer





Osmanlı Mutfak Kültüründe Gastronomik Ürünler ve Kültürel Miras Üzerine Bir İnceleme

aldığı düşünülmektedir. Özellikle o dönemlerden bugünlere, buğdayın etle birlikte dövülmesi yöntemiyle üretilen “keşkek”, günümüzde ülkemiz genelinde tüketilen önemli bir gastronomik ürün olarak yapılmaktadır (Oğuz, 2002: 954).

Geçmişten günümüze Türk sofrası adabı ve yemek kültürü, gastronomi alanında kullanılan ürünlerle zengin bir miras taşıyıcısı olma özelliğindedir. Bu kültürün oluşmasında, özellikle Beylikler dönemi ile Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürü dönemlerinin, farklı milletlerden etkilenmesiyle sentez mutfak kültürü oluşmuştur (Sağır, 2012: 2675). Günümüz araştırmalarında Osmanlı mutfak kültüründen elde edilecek olan verilerle Türk mutfağı ve gastronomi alanındaki ürün çeşitliliği hakkında çeşitli ipuçlarının elde edilmesi mümkündür. Dolayısıyla bu araştırmada Osmanlı mutfak kültürü içerisindeki gastronomik ürünlerin temelleri genel bir bakış açısı ile ve kısmi literatür taraması gerçekleştirilerek ele alınmış, oluşturulan derleme çalışması ile gastronomi alan yazınına katkı sağlaması hedeflenmiştir.

1. Osmanlı Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri

Anadolu topraklarında, 1299 yılından itibaren bir beylik olarak ortaya çıkan Osmanlı devleti; sırayla Bursa, Edirne ve İstanbul olmak üzere farklı şehirleri kendine başkent yapmış ve çok geniş topraklarda büyük bir imparatorluk olarak yıllarca hüküm sürmüştür. Bu geniş coğrafyanın zengin kültürel yapısından etkilenen Osmanlı mutfağı günümüz Türk mutfak kültürünün de temellerini etkilemiştir. Özellikle üç kıtaya hüküm süren imparatorluk toprakları ve çok farklı kavimlere ev sahipliği yapan kozmopolit yapısı ile geniş bir sentez mutfak kültürünün oluşmasına imkân sunmuştur. Bizans İmparatorluğu döneminde ve sonrasında cazibe merkezi olan İstanbul, Osmanlı döneminin de merkezi konumundaydı. Bu yapısı ile totaliter bir yönetim anlayışına sahip olan Osmanlı, ihtişamını ve gücünü her alanda göstermiş, bu ihtişam mutfak kültürüne de yansımıştır (Gürsoy, 2013: 20). Dünya genelinde Fransız ve Çin mutfaklarından sonra zengin içeriği ile bilinen Osmanlı mutfak kültürü, bünyesindeki farklı mutfakların yapısını bozmadan “Çerkez Tavuğu”, “Arnavut Ciğeri” ve “Tatar Böreği” gibi örneklerden anlaşılacağı üzere aslını belirterek yaşatan zengin bir yapı kazanmıştır (Belge, 2001: 35). Ayrıca Osmanlı toplumunda İslam’ın emrettiği paylaşımcı yaşam tarzı, gereksiz tüketimi lüks sayan anlayış ile halkın yaşam tarzını etkilemiş ve kendi ürettiğini tüketen dinamik bir yapı oluşmasına katkı sağlamıştır (Ortaylı, 2009: 373).

Osmanlı mutfağı genel olarak “saray mutfağı” ve “yöresel mutfak” olmak üzere iki farklı başlıkta ele alınmaktadır. Osmanlı’nın özellikle büyük şehirlerinde bulunan saraylarda ve konaklarda aşçılar dışında; şerbetçiler, ekmekçiler ve helvacılar bulunmaktaydı. Saray mutfağında çalışan insan sayısı 16. yüzyılın sonlarına doğru hızlı bir şekilde artmış, bu durumun sonucu olarak mutfaklarda; 60’a yakın aşçı, 15-20 aşçıbaşı ve 200’e yakın aşçı yardımcısı çalışmıştır. Fatih Sultan Mehmet’in İstanbul’u fethetmesinden sonra, saray mutfağı Bolu Mengenli bir paşaya kurdurulmuş, bu sayede sarayda sözü edilen paşa, yakınlarını da saray aşhanesine aldırılmıştır. Bu durumun sonucu olarak o yıllardan günümüze Osmanlı





Saray Mutfağı Mengenli ustaların yetiştiği bir yer haline gelmiştir. Günümüzde ise Mengenli aşçılar gastronomi alanında hâlâ söz sahibi olmaktadır (BOA, KK.d. 7339).

Genel olarak Osmanlı mutfak kültürü ile ilgili çok sayıda eser bulunsa da erken dönem kayıtlarında saray mutfağı ile ilgili çok fazla bilgi yer almamaktadır. Özellikle *Matbah-ı Âmire Emâneti* olarak bilinen saray mutfağı ile ilgili birçok önemli bilgiye Fatih Sultan Mehmet dönemindeki kayıtlardan ulaşılmaktadır. Saray mutfağı; Enderun'daki Kiler Odası'nın âmiri olan ve "iç kilerci başı" denilen, padişaha arz verme yetkisine sahip olan ağaya bağlı bir yetkilinin yönetimindeydi. Aşçıbaşılar, mutfak-sofra malzemelerinin muhafazası, yemeklerin kontrolü, mutfaktaki personelin düzeni ve maaşların ödenmesi gibi işlerden sorumluydular (Yiğit ve Yiğit, 2016: 8). Aşçılar acemioğlanlarından seçilerek görev alırlar, "Şakirtlik (çıraklık), Halifelik (kalfalık)" kademelerinde tecrübe kazanarak "Ustalık (aşçılık)" mertebesine ulaşırlardı. Daha sonra aşçıbaşı olan görevliler, baş aşçıbaşına bağlı olarak çalışmalarını sürdürürlerdi. Kendi içerisinde belirli kuralları olan mutfağın ortaya koyduğu sofranın da bir düzeni bulunurdu. Sofra kurulurken genelde yere serilen temiz bir örtü üzerine konulan yerden fazla yüksek olmayan bir sehpa ve üzerinde çatal-kaşık, yemek ve ekmeğin konulduğu geniş ve yuvarlak "sini" denilen bir tepsi ile kurulum yapılır, yemekler bu sehpa üzerinde yerde oturarak yenilirdi (Yiğit ve Yiğit, 2016: 9).

Osmanlı mutfağının temelini oluşturan "saray mutfağında" bazı önemli uygulamalar dikkati çekmiştir. Gürsoy tarafından (2013) yapılan bir çalışmada; üç ayda bir maaşlarını almaya gelen yeniçerilere saray mutfağında birbirinden farklı ve lezzetli birçok yemek yapıldığı, "yeniçerilerin yemeği afiyetle ve şükrederek yerlerse memnun, homurdanarak yerlerse hoşnutsuz ve öfkeli oldukları" bildirilmiştir (Gürsoy, 2013: 20).

Özellikle padişah için hazırlanan zengin yemek içerikleri tek kişilik sofralar şeklinde itinayla sunulmuş ve bu sofralara biri çorba, diğeri hoşaf için olmak üzere sadece iki tane kaşık konulmuştur. Kaynaklardan elde edilen bilgilere göre; "sofraya etlerin bütün olarak getirildiği ve padişahın etleri çatal, bıçak kullanmadan elleriyle parçalayarak tükettiği" ifade edilmiştir. Ayrıca padişah tarafından yemeklerin tek tek yenildiği ve yemek bittikçe diğerine geçildiği, tüm yemeklerden sonra genelde baklava veya başka bir tatlı ile yemeğin sonlandırıldığı kayıt altına alınmıştır. Özellikle Osmanlı Devleti'nin ihtişamının bir göstergesi olarak; "padişahın altın leğen içerisinde, değerli taşlarla süslü ibrikten dökülen su ile ellerini yıkayarak" yemeği sonlandırdığı bildirilir (Gürsoy, 2004: 19).

Dönemin şartları gereğince reayanın evlerinde ise; erkek, kadın ve çocuklar olmak üzere tüm aile olarak aynı yer sofrasında yemek yenildiği, toplu yemek dağıtılan mekânlarda genellikle akşam yemeği için çorba ile tek çeşit ana yemeğin tüketildiği bilinmektedir. Daha zengin varlıklı ailelerin evinde ise genelde akşam yemeklerinde özel bir ziyafet olmamasına rağmen 20-25 çeşit zengin bir sofraya kurulduğu kayıt altına alınmıştır (Yerasimos, 2005: 46).





2. Osmanlı Mutfağının Gastronomik Temelleri: Orta Asya ve Selçuklu Mirası

Osmanlı mutfak kültürü, savaşlar ve göçler gibi toplumsal süreçlerin etkisiyle Orta Asya yemek kültürü ve Selçuklu mutfak geleneklerinden etkilenmiştir. Orta Asya'daki göçebe yaşam tarzı, Türklerde küçükbaş hayvan etleri ile av hayvanlarının temel gastronomik ürünler arasında yer almasına zemin hazırlamıştır. Ayrıca bu hayvanların sütlerinden elde edilen "yoğurt, ayran ve kımız" gibi içecekler de en çok tüketilen ürünler arasında bulunmaktadır. Orta Asya Türkleri için başlıca içecek olarak bilinen ve kısrak sütünden elde edilen "kımız" çok yaygın şekilde tüketilmekteydi (Solmaz ve Altınar, 2018: 108). Taze sütün içerisine, üçte bir oranında kımız mayası ilave edilerek hazırlanan kımız içeceği, deri bir torbaya doldurularak, bir sopa yardımı ile deri torbanın içindeki karışımın belirli aralıklarla dövülmesi sonucu hazırlanmaktaydı. Bu karışım ortalama 12 ile 24 saat arasında mayalandırılarak içilecek hale gelmekteydi (Kızıldemir vd., 2014).

Selçuklular zamanında Anadolu'da kurulan beyliklerin en önemli bitkisel besinleri arasında "arpa ve buğday" başı çekmektedir. "Tam olarak olgunlaşmamış buğday başaklarının ateş üzerinde ütülenerek dövülmesi, kabuklarından savrulularak ayrılması" ile yapılan ve bugün İç Anadolu'nun bazı illerinde halen "firig" adıyla yenilen bir çeşit atıştırmalık tüketilmekteydi. Buğdaylar olgunlaştıktan sonra toplanarak harman yerinde öküz ve at gibi hayvanların çektiği ağır düvenler ile dövülür, saplarından savrulularak, buğday elde edilir, buğday hafif nemlendirilip taş dibeklerde ağaçtan yapılan tokmaklarla dövülerek kepeğinden ayrılır ve "yarma(dövmе)" elde edilirdi. Bu yarma özellikle yöresel mutfakta günümüzde halen yapılmakta olan "toyga aşı, keşkek, yoğurtlu çorba ve aşure" gibi gastronomik açıdan çok önemli ürünlerin hazırlanmasında kullanılırdı. Buğdayın önce temizlenmesi, sonra kaynatılması ve son olarak da kurutularak su ya da el gücüyle döndürülen iki taş arasında öğütülmesiyle "bulgur" elde edilirdi. Buğdayın genellikle su gücü ile çalışan taş değirmenlerde öğütülmesi ile "un" üretimi yapıldı. Unun temiz su ve biraz tuz ile karıştırılıp dinlendirilmesi ile hamur elde edilir, bu hamurdan "gözleme, şebit, katmer, yufka" gibi ürünler hazırlanarak, saç üzerinde pişirilirdi. *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te "güveç, ekmek, yufka, şiş, katmer ve sac" sözcükleri yer almaktadır. Arpa ve buğdayın ezildikten sonra hamurda mayalandırılarak bozanın yapılması da kaynaklarda aktarılmaktadır (Kaşgarlı Mahmut, 1989).

Osmanlı mutfağının şekillenmesinde etkili olan Selçuklu mutfacı ile ilgili kaleme alınan eserlerde ve Selçukname'lerde "pilav, borani, yahni, kebab, helise, şerbet, tutmac, bulamac, tirit, ekmek, sebze ve helva" gibi Türk mutfak kültüründe çok önemli yeri olan gastronomik ürünlerden bahsedilmektedir. Meyvelerden üzüm, ayva, elma veya erik gibi ürünlerin yetiştirildiği, bu ürünlerden hem kurutularak hem de taze olarak tüketilen "kak" yapıldığı ve kışın sulu pekmezle hoşaf çeşitlerinin tüketildiği bilinmektedir. Pekmezden "un helvası, Ahi





helvası, badem helvası, paluze ve zerde” gibi hafif tatlıların hazırlandığı bildirilmektedir (Erdoğan, 2010).

Tatlandırıcı olarak zaman zaman pekmez ve bal kullanılmıştır. Üzümden şarap ve sirke üretimi yapılmıştır. Ayrıca Selçuklu ve Beylikler zamanında hoşafı tat vermek için bal kullanıldığı bilinmektedir (Aslan ve Yiğit, 2024: 552). Sebzelerden “*ıspanak, turp, patlıcan, havuç ve şalgam*” eskiden beri mutfakta kullanılmıştır. İlkbahar aylarında tarla ve bahçelerden “*madımak, yemlik, yarpuz, töhmeken*” toplanarak tüketilmiştir (Arıhan, 2012; Baysal, 2012). Bugün bile yukarıda bahsi geçen ürünlerin Türk mutfağında ve gastronomi alanında çok önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Özellikle Amerika kıtasının keşfi ile Osmanlı mutfak kültürüne dâhil olan “*patates, domates, mısır, biber ve hindi*” gibi besinlerin saray yemeklerine çeşitlilik kattığı bildirilir (Öztürk, 1999: 27; Sürücüoğlu, 1999: 49; Aslan ve Yiğit, 2024: 552).

Ayrıca bazı önemli günlerde çeşitli helvalar yapılır ve tüketilirdi. Osmanlı Devleti’nde helva ile ilgili bir geleneğin de 17. yüzyıl itibarıyla “*helva sohbetleri*” adı ile genellikle kış aylarında yapıldığı bilinmektedir. İnsanların kışın toplanıp helva tükettiği bu etkinliklerde temel kural, helva ikramlarının yapılması, sohbet edilmesi, şiirler okunması ve çeşitli eğlencelerin yapılmasıydı. Helva sohbetlerinde yöresel olarak farklılık gösteren çeşitli oyunlar da oynanmaktaydı. Bazı helva sohbetlerinde yemek ikram edilirken, bazılarında sadece helva, çay veya kahve ikram edildiği bilinmektedir (Işın, 2022).

3. Baharat ve Tatlandırıcıların Kullanımı

Orta Asya’dan, Selçuklu Anadolu’suna gelen Türkler, beraberlerinde et ve mayalanmış süt ürünlerini getirirken, tükettikleri yemekleri ve kullandıkları araçları da Anadolu kültürü ile buluşturmışlardır. Özellikle Akdeniz’in zengin meyve ve sebzelerini, Ön Asya’nın tahıl kültürünü ve Güney Asya’nın ise baharatlarını Anadolu mutfak kültürü ile tanııştırarak tüm bu zenginliği Osmanlı mutfak kültüründe harmanlamışlardır. Bu sayede Türk mutfağında tüketilen gıda maddelerinin çeşitlenmesi, mutfak araç gereçlerinin kullanımının değişmesi ve yeni yemeklerin yapılması mümkün hale gelmiştir (Merçil, 2002; Şahin, 2016: 23)

Özellikle “*Mezopotamya’dan gelen tahıllar, Güney Asya’dan getirilen baharatlar, Akdeniz havzasının meyve ve sebzeleri*” ile Türk mutfağının baharat kullanımında kısmen önemli bir yer edindiği söylenebilir (Ciğerim, 2001). Ayrıca Selçuklu döneminde tüketilen hayvanların, bazı yabani ot, ağaç ve baharatlarla beslendiği bildirilmiştir (Şanlıer ve vd. 2012). Günümüz gastronomi alanında en çok kullanılan baharatlardan birisi olan “*tuzun*”, o dönemin de en yaygın kullanılan ürünlerinden biri olduğu kaydedilmiş, özellikle tatlılarda kullanılan “*tarçın*” baharatının ise, o dönemlerde “*koyun, balık ve tavuk*” gibi etlerde kullanıldığı kaydedilmiştir. Bu dönemde özellikle Avrupa ülkeleri ile artan ticari ilişkiler ve kültürel etkileşim yoluyla ithal gıda maddeleri başta olmak üzere “*vanilya, kakao ve yenibahar*” gibi baharatların kullanımı artmıştır (Samancı, 2015: 87). Pastalarda yaygın kullanılan “*kakao ve*





Osmanlı Mutfak Kültüründe Gastronomik Ürünler ve Kültürel Miras Üzerine Bir İnceleme

vanilya” gibi lezzet vericiler alafranga tarzı pasta, tatlı ve kek yapımında Pera (Beyoğlu) bölgesinde bulunan pastanelerde kullanılmaya başlanılmıştır (Ünsal, 2011: 111).

Bilgin (2008) tarafından yapılan başka bir çalışmada; *“gül, bal, portakal çiçeği suyu, limon suyu ve şekerciboyası”* gibi ürünlerin tatlandırıcı olarak kullanıldığı ifade edilmiştir. Ayrıca Matbah-ı Âmire kayıtlarına göre dönemin mutfak giderlerinin karşılanması için *“ocaklık olarak”* tayin edilen yerlerden birisinin Mısır olduğu bilinmektedir. Bu durumun bir sonucu olarak, baharatlar, pirinç, şeker, kahve, mercimek, nohut, ve yöreye özgü şerbetlerin İstanbul'a gönderilen gastronomik ürünler olduğu kaydedilmiştir. Osmanlı saray mutfağında baharatların alınması, idare edilmesi kayıtlarının düzenli olarak bildirilmesi ve dağıtımlarının yapılması için görevli olan *“Ser-miskî”* olarak isimlendirilen görevli bulunmaktaydı (Kalaycı, 2023: 1680) Yine dönemin kayıtları incelendiğinde, özellikle sarayda *“en çok kullanılan baharatların başında tuzun geldiği ve bu tuzun genellikle Eflak bölgesinden getirilen bir tuz olduğu”* ifade edilmektedir. *“Peşkircibaşı yani kilerci başı”* olarak bilinen görevlilere teslim edilen bazı önemli çeşniler ve Osmanlı kayıtlarındaki isimleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1: Peşkircibaşına Verilen Bazı Önemli Çeşnilerin Kayıtlardaki İsimleri

Çörek otu	Anason
Kimyon	Susam
Ceviz-i Hindi	Kışniş
Kakule-i kebir	Zerdeçal
Safran	Zarınba (yabani zencefil)
Kefe kimyonu	Sumaki
Dar-ı fülül (karabiber)	Sultan otu (bir ihtimal fesleğen),
Nahve-i Hindi (Ptyochis ajowan; Mısır anasonu),	Havlıcan ve besbase (küçük Hindistan cevizi kabuğunun öğütülmesiyle elde edilir).

Kaynak: Neumann, 2016 (Veriler kullanılarak modifiye edilmiştir).

Yukarıda verilen baharatlar dışında günümüz gastronomi alanının en yaygın kullanılan çeşnilerinden olan *“yenibahar ve kırmızıbiberin, 19. yüzyıla değin henüz Osmanlı mutfağına girmedikleri”* bilinmektedir (Neumann ve Faroqhi, 2006: 107). Osmanlı İmparatorluğu’nun son dönemleri olan 19. yüzyıldan itibaren yabancı mutfak kültürlerinden daha çok etkilendiği ve II. Mahmut saltanatı döneminde (1808-1839), batı mutfak kültürünün, sofrada adabı ile beslenme alışkanlıklarına gitgide nüfuz ettiği bilinmektedir (Toygara, 2001: 137). Diğer taraftan bu dönemde İstanbul’un hareketli bir baharat çarşısına sahip olması ve baharat ticaret yollarının üzerinde bulunan bir şehir olması gibi sebeplerle başkente egzotik ürünler getirilerek halkın farklı baharatlarla tanışması mümkün olmuştur. Kullanım alanı çeşitlilik arz eden bazı değerli baharatların Osmanlı yönetimi tarafından aranan ürünler arasında yer alması, Saray ekâbirleri ve zengin kentliler tarafından özellikle Hint baharatları, boyalarına olan ilginin artması sebebiyle uzun yıllar baharat tüketim, lüks alışkanlık olarak değerlendirilmiştir (Faroqhi, 2017). Ayrıca Osmanlı kayıtlarında baharatların kullanım şekilleri ile ilgili de bilgilere yer verilmiş, buna göre; rayihasını daha iyi verebilmesi için





baharatların önemli bir kısmının öğütülerek kullanıldığı, başta karabiber olmak üzere tarçın, zencefil, safran, kişniş, ve aspirin genellikle öğütülerek tüketildiği bildirilmiştir (Kalaycı, 2023: 1680). Osmanlı mutfağında baharatlar ilaç ve macun yapımı, fırınlarda ekmeklere güzel lezzet ve nefaset kazandırmak ve tütsü olarak ortama hoş kokular kazandırmak amacıyla da kullanılmışlardır. Bu sebeple de dönem kayıtlarında Helvahâne'nin sadece yemeklerin yapıldığı yer olmadığı ilaçlar ve macun hazırlanması için de kullanıldığı bildirilir. Helvahâne'de özellikle ilaç ve macun yapımında tercih edilen baharatların; *"safran, karabiber, tarçın, sinameki, kimyon, zencefil, kişniş, anason, kakule, karanfil, sumak, hardal, ravent, meyankökü, misk, havlıcan, besbâse, çörekotu, demirhindi ve hıyarşenbeti olduğu"* aktarılmıştır. Mutfak kayıtlarında baharat kullanımının tütsü yapımında detaylı anlatımları yer almasa da, hemen hemen her kültürde olduğu gibi Osmanlı kültüründe de hoş kokuların özel bir yeri bulunmaktadır. Bu kapsamda halk arasında *"tütsüleme veya buhur"* denilen uygulamalar yapılmıştır. Tütsüleme işleminin baharatlarla yapılabilmesi için içerisine kül ve ateş konulan bir kabın üzerine baharat ve otalar konularak *"buhurdan veya buhurluk"* denilen kaplar kullanılmıştır. Saray kültüründe buhurdanlar, *"bir tabla üzerinde veya zincirle asılarak kullanılmış, çeşitli ziyafet ve toplantılarda cemaat arasında gezdirilerek, ortamda tütsü kokularının her yerden fark edilmesi"* sağlanılmıştır (Erdem, 1992; Can, 2020). Buhar için kullanılan bazı özel baharatların; *"amber, misk, sandal ağacı, şeker kamışı, reçine, günlük, ladin, kurutulmuş turuncgil kabukları, tarçın, sarısabır, susam kökü, ve öd ağacı"* olduğu kaydedilmiştir. Bu özel koku veren baharat ve çeşniler içerisinde amber ve misk çok daha önemli bir yere sahipti. 1730 tarihli arşiv kayıtlarında, *"III. Ahmed'in aşure içerisine misk ve güllab konulmasını istediği ve bu işlem sonrası yapılan aşureyi beğenerek vezirine gönderdiği"* bildirilmektedir (BOA, TS. MA. No. 20805).

Osmanlı mutfağında, baklava gibi tatlılarda *"fıstık ve ceviz"* gibi lezzet verici ürünlerin kullanılması, şerbet tüketim kültüründe zengin baharatlara yer verilmesi, *"kayısı, üzüm ve nar"* meyvelerinin kullanım ve tüketiminin yaygınlığı, badem ve safranla lezzetlendirilen tatlı ve içecek kültürü, baharat tüketiminin Türk mutfağındaki önemine işaret etmektedir. Baharat kullanımı ve çeşitliliğinin dönemin şartlarına göre bu kadar yaygın olmasında en önemli faktörün yapılan fetihler yoluyla baharat ticaret güzergâhının denetiminin Osmanlı Devleti'ne geçmiş olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir (Alkan, 2006: 143). Günümüz Türk mutfak kültüründe de önemli bir yeri olan safranın, *"yeniçeri yağmasında ya da halka verilen ziyafetlerde ve alt kademedeki şenlik görevlilerinin sofralarında zerdede kullanıldığı"* bildirilir. Özellikle saray mutfağında *"tarçın, karabiber, kimyon"* gibi baharatların yaygın şekilde kullanıldığı ve alışveriş miktarlarının da diğer baharatlara nazaran oldukça fazla olduğu ifade edilmiştir (İşkorkutan, 2017: 118)

Ayrıca Osmanlı mutfağında safranın yanı sıra gül, aspir, karanfil ve nilüfer gibi önemli çiçek türleri de çeşni amacıyla yaygın şekilde tüketilmiştir. Safranın Osmanlı ülkesinde yetişen bir çiçek olmasına rağmen oldukça değerli olduğu ve yüksek fiyatlara satıldığı dönemin kayıtlarından anlaşılmaktadır ve Siroz, Zihre, Viranşehir, Demirhisar ve Taraklıborlu gibi





bölgelerden getirildiği bildirilmiştir. Aspirin de safran ailesinden olmasına rağmen safrana oranla daha yaygın bulunmasından dolayı fiyatının düşük olduğunu ifade edilmiştir. Günümüz gastronomi alanında da hemen hemen aynı durum görülmekte ve bu çiçekler genellikle helvahaneler tarafından tüketilmektedir (Bilgin, 2004: 93).

Diğer kaynaklardan anlaşıldığı üzere baharatlar sadece yemeklerin tatlandırılmasında değil, çeşitli meyve özleri esas alınarak, bal veya şekerin eklenmesi ile geliştirilen şerbetlerin yapımında da kullanılmıştır. Sınıf ayrımı gözetmeksizin halkın her kesimi tarafından sevilerek tüketilen “şerbetler genellikle zengin baharatlarla lezzetlendirilmiştir.” Kayısı, nar ve üzüm gibi bazı meyve ağaçlarına veya birkaç arı kovanına sahip olan aileler, genelde kendi şerbetlerini üretmişler, büyük şehirlerde ise bardakta şerbet satan şerbetçilere rastlanılmıştır (Şahin, 2008). Farsça kaynaklarda “fuga” olarak ifade edilen ve o dönemde yaygın olarak tüketildiği bilinen, arpayla mayalanmış bozaya benzer bir içecekten de bahsedilmektedir (Trepanier, 2008). Ayrıca bu dönemde şerbetli hamur tatlılarının da sevilerek tüketildiği bilinmektedir. Özellikle “baklava ve helva çeşitlerinin” tekke mutfağından saray mutfağına kadar hemen hemen her sofrada bulunduğu, bu tatlılarda badem veya safran gibi tatlandırıcıların kullanıldığı, çöreklerin su ve şekerle tatlandırıldığı ve meyve suları gibi tatlıların çeşitli ziyafet günlerinde tüketildiği bildirilmiştir (Heper, 2013).

4. Osmanlı Mutfağında İçecek, Şerbet Kültürü

Türklerin mutfak kültürünü ağırlıklı olarak av hayvanları ve et yemekleri oluşturmaktadır. İçecek kültüründe ise bu durumun etkilerini görmek mümkündür. Özellikle koyun, inek ve keçi sütünden elde edilen “ayran” ile at sütünden elde edilen “kımız” başlıca içecekler arasında yer almaktaydı. Ayrıca, “darı, mısır, pirinç, çavdar, yulaf ve buğday” gibi tahılların öğütülüp suyla kaynatılması ve mayalanması ile elde edilen “boza” tüketimi Osmanlı kültüründe çok önemli bir yere sahipti. Kökeni Arap kültürüne dayanan “şerbet” tüketimi, Arapça “şeribe” kelimesinden dilimize gelen ve sevilerek hazırlanan bir içecek olarak ifade edilmektedir (Sami, 2004). Dönemin Avusturya İmparatoru I. Ferdinand tarafından Osmanlı’ya gönderilen bir elçi; “şıra” olarak da ifade edilen şerbete, Türklerin “Arap şerbeti” dediklerini bildirmiştir (Busbecq, 2011).

Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yer edinen şerbetler, Selçuklu döneminde de sevilerek tüketilen içeceklerdendir. Özellikle çeşitli eğlencelerde ve merasimlerde süt ve meyvelerden yapılan güzel kokulu şerbetlerin konuklara ikram edildiği bilinmektedir (Oral, 1957). Örneğin Selçuklu Sultanı Keykubat döneminde, önemli davetlerde şerbet ikram edildiğinden bahsedilmektedir (Işın, 2020). Ayrıca bu dönemde sadece yemek ve davetlerde değil ara öğün olarak da şerbet tüketildiği belirtilmiştir (Gürsoy, 2020: 83). Söz konusu şerbet kültürünün sadece Selçuklu’dan Osmanlı’ya geçen bir değer olmadığı, Polonyalı Simeon tarafından 17. yüzyılda, Roma’ya yaptığı gezide bir kilisenin hastanesindeki fakir hastalara “şerbetin reçete edildiğini” aktardığı da bilinmektedir (Andreasyan, 1964: 53). Özellikle





Müslüman coğrafyasında şerbetin sarhoşluk veren bir içecek olmamasının Osmanlı kültüründeki önemini artırdığı düşünülmektedir. Diğer taraftan İstanbul'a çeşitli sebeplerle uğrayan dönemin seyyahları, şerbet ile ilgili bilgilere yer vererek geçmişten günümüze bu içecek kültürü hakkında düşüncelerini ifade etmişler, özellikle sınıfsal bir ayırmadan bahsetmeden toplumun her kesiminde sevilerek tüketildiğini vurgulamışlardır. Günümüz mutfak kültüründe gastronomi alanına değerini kaybetmeden taşıyan şerbet geleneğinin en zengin dönemine Osmanlı Devleti zamanında ulaştığı söylenebilir. Bir devlet geleneği olarak sadece siyasi toplantılarda değil, hemen hemen her türlü ritüelde de bu gelenekten bahsetmek mümkün olmuştur (Bilgin, 2020: 50).

Ayrıca 16. yüzyılda İstanbul'a esir olarak getirilen Barthelemus, Türk mutfak kültürüne ait izlenimlerinde; *"şerbet, hoşaf ve pekmezin içecek olarak tüketildiğini, şeker, su ve bal ile yapılan şerbetin ise en çok tüketilen içecek"* olduğunu belirtmiştir (Aksulu, 1998: 64). Osmanlı saray mutfağında da şerbetlerin ayrıca önemi bulunmaktadır. Bu amaçla sarayda yıl boyunca şerbet yapan bir görevliye ihtiyaç duyulmuştur. İstanbul'da şerbet kültürünün çok yaygın olması sebebiyle, *"Şerbetçi Hacı, Şerbetçi Hamza"* gibi farklı isimlerle meşhur şerbet dükkânları bulunurdu. Kaynaklarda bu dükkânların elit misafirlerinin olduğundan bahsedilmektedir (Altıntaş, 2020: 122). Bu önemli dükkânların İstanbul'a gelenlerin de dikkatini çektiği, *"incir, şeftali, vişne"* gibi ürünlerden yapılan şerbetlerin özel bir yerinin olduğu, isteğe bağlı olarak çeşitli aromalarla lezzetlendirilen, *"şekersiz içeceklerin"* de üretildiği bildirilmiştir (Bassano, 2015: 96; Reinhold Lubenau, 2016: 152).

16. yüzyıl ihtisap kanunnamelerinde şerbetçilerden bahsedilmiş, Evliya Çelebi de 17. yüzyılda payitahtta, 300 şerbetçi dükkânı olduğunu kaleme almıştır (Yerasimos, 2014: 233). Hans Dernschwam 1554'te, İstanbul'un ara sokaklarında tahtadan yapılmış ufak barakalarda çeşitli meşrubatların satıldığını kaydetmektedir. Gözlemlerinde bu meşrubatların toprak, testi ya da kalaylı kaplarda temiz bir şekilde satılan şerbetler olduğu belirtilmiştir (Derschwam, 1992: 147). Altıntaş tarafından (2020) yapılan bir çalışmada, *"1755 yılında İstanbul'da seyyar şerbetçilikle uğraşanların 19'unun Yahudi, 21'inin Hristiyan, 81'inin ise Müslüman olmak üzere toplam sayılarının 121 olduğu, satıcıların güğümdeki şerbetleri tas ve kâse içerisinde sundukları"* belirtilmiştir (Altıntaş, 2020: 122). 1797 tarihli bir arşiv belgesinde; o dönem 43 adet şerbetçi dükkânının bulunduğu ve dükkân sahiplerinden birinin hayatını kaybetmesi durumunda, yerine geçecek yakınının uyması gereken kaidelerden bahsedilmiştir (BOA. C..BLD.17-810).

Osmanlıda tüketilen şerbet çeşitlerine dair yabancı ziyaretçi ve gözlemcilerin de kayıtlarına ulaşılmaktadır. Özellikle 1551 yılında İstanbul'u ziyaret eden coğrafyacı Fransız Nicolas de Nicolay, bazı meyvelerin (üzüm, erik, armut vb.) kaynatılarak içildiğine tanık olmuş, bir başka ziyaretçi ise yaz aylarında *"gül, portakal çiçeği ve selvi çiçeğinden şerbet yapıldığından"* bahsetmiştir (De Nicolay, 2014: 219; Du Fresne Canaye, 2009: 53). *"Mastika"* olarak bilinen damla sakızının 15. yüzyılda Sakız Adası'ndan şerbet yapımı için getirildiği,





bahçelerden toplanan “*fulya, menekşe ve turuncgil gibi çiçeklerin ise şerbet yapımında kullanıldığı*” bildirilmiştir (Pedani, 2018: 48; Işın, 2010: 80).

Birçoğu balla tatlandırılan şerbetlerin içerisine çeşitli baharat tozları katılarak farklı türlerinin üretildiği, bu baharatlardan birinin de “*ak anber*” olduğu belirtilir (Breüning, 2020: 166). Ak anber pahalı bir baharattı ve ondan üretilen şerbetler padişaha sunulurdu (Kömürçüyan, 1988: 114). Sultanlar için yapılan içeceklerden bir diğeri “*narbenk şerbeti*” idi. Aktarılanlara göre özel olarak Bursa’dan tedarik edilen bu şerbetin saray mutfağında Fatih Sultan Mehmet için kaynatıldığı ifade edilmektedir. Özellikle nar ve erik gibi meyvelerden yapılan şerbetin ekşi bir tadı vardı. Fatih Sultan Mehmet için yapılan siyah ve kırmızı üzüm şerbeti sultanın sevdiği şerbetlerdendi (Ünver, 1952: 16).

Özellikle sevilerek tüketilen limon şerbeti üretimi için her yıl Mısır’dan özel olarak limon getirilirdi (Faroqhi, 2014: 84). “*Nilüfer, karabaş ve demirhindi*” gibi çiçeklerden veya “*ayva, dut, dinari*” gibi meyvelerden “*helvahane*” denilen mutfak bölümünde farklı şerbetler de hazırlanırdı (Özkan ve Bayram, 2021: 19). Geçmişten günümüze kadar taşınmış olan Limon şerbeti, Osmanlı mutfak kültürünün sevilen bir ürünü olarak hazırlanmaktaydı (Du Loir, 2021: 132). Kaynar su içerisine eklenen güllere bal ilavesi ile elde edilen gül şerbeti de sevilerek tüketilen bir içecekti (Dalby, 2004: 161).

Osmanlı Devleti’nde damak tadına ve tüketicisinin mevkiine göre farklı şekillerde üretilip sunulan zengin bir şerbet kültürü söz konusuydu. Bu durumun bir sonucu olarak şerbet dükkânlarına uymaları gereken bazı kurallar da getirilmiştir. Örneğin şerbetin içerisine kalite ve tadını bozmayacak şekilde tadına uygun, doğal malzemelerin eklenmesi, şerbete buz konularak soğuk bir şekilde müşteriye sunulması önemli kurallardı. Özellikle şerbetlerde sulu kıvamının ve ekşi bir tatta olmasının şerbetin kalitesini arttırdığı vurgulanmıştır (Emecen, 2016: 110). Dönemin şartlarına göre bu içeceği soğuk hale getirebilmek için şerbet satıcıları tezgâhlarındaki kaya gibi buzları parçalayarak içeceğe eklerlerdi (De Nicolay, 2014: 219). Nitekim 19. yüzyıla gelindiğinde İzmir’deki şerbetçi dükkânlarının farklı yerlerden buz tedariği yaptıkları, içecekleri bu yöntemle soğutarak halka sundukları anlaşılmaktadır (Seetzen, 2017: 472). Ayrıca Osmanlı içecek kültüründe çok önemli bir yeri olan şerbetin hasta olanlara deva olması beklentisiyle hazırlanmış çeşitleri de vardı. Özellikle 15. yüzyılda Osmanlı hekimi Celaleddin Hızır tarafından yazılan “*tıp risalesinde*”, insan vücudu için şifalı olduğu düşünülen “*koruk, nar, şahtere, kuzukulağı, limon, nilüfer, menekşe, hünnap, gül, demirhindi ve reyhan*” gibi ürünlerden elde edilen şerbetlerin sadece içecek olarak değil bir şifa kaynağı olarak da tüketildiği bildirilmektedir (Samancı, 2019: 21). Yine aynı dönem yaşayan Osmanlı cerrahlarından, İbrahim bin Abdullah “*Cerrâh-nâme*” adlı eserinde hastalıkların tedavisinde “*elma, bal, haşhaş, şerbet-i bersâ’îşa, ayva, mersin, sikencübin ve züfa*” şerbetlerinin yapılışından ve bu şerbetlerin hangi hastalığa iyi geldiğinden bahsedilmiştir (İbrahim Bin Abdullah, 2016: 210).





Günümüzde hâlâ tüketilen boza ise o dönemde “*begni*” adını verdikleri “*darı şarabına*” karşılık gelmekteydi (Gürsoy, 2004: 80). Ayrıca Türkler, İslam dinine geçmeden önce “*suçık*” denilen “*üzüm şarabı*”, “*umlak*” denilen “*bal şarabı*” ve “*ugut*” denilen, çeşitli bitki karışımlarının mayalanmasıyla elde edilen şarapla birlikte “*hurma şarabı*” tüketirlerdi (Tez, 2018: 17).

5. Osmanlı Mutfağında Kültürel Etkileşimler

Osmanlı Devleti farklı kültürlerden çok geniş bir coğrafyada hüküm sürmüş, bunun sonucu olarak “*Arap, Fars, Orta Asya ve Avrupa*” gibi bölge kültürlerinin etkisi altında kalmıştır. Özellikle savaşlar, ticari faaliyetler ve göç gibi sosyolojik olaylar bu zengin kültürel mirası oluşturmuş, günümüz Türk mutfak kültürü bu ana yapı üzerinde şekillenmiştir. Geniş alanlarda meydana gelen sözel ve sözel olmayan etkileşimlerle yemek kültürü, coğrafya ve toplumların kesişmesi sonucu ortaya çıkar (Giddens ve Sutton, 2014: 259; Karaosmanoğlu, 2017: 20; Solmaz, 2018: 40). Bu etkileşim ve birikim sonucunda oluşan kültür, değişen ve devingen bir yapıda olduğundan tamamen özgün olan bir kültüre rastlamak oldukça güçtür (Uluç ve Süslü, 2017: 476). Sonuç olarak, farklı toplumlarla etkileşim karşılıklı bir şekilde kültürel unsurların özümseyerek benimsenmesine neden olmaktadır (Tavkul, 2007: 26). Osmanlı mutfak kültürünün oluşmasında bu etkileşimlerin izlerini görmek mümkündür. Özellikle İslamiyet’in kabulü ile Türk mutfak, Arap kültüründen etkilenecek, saray mutfakını şekillendirmiş bu durum günümüz Türk mutfak kültürü üzerinde etkili olmuştur. Diğer taraftan göçebe Orta Asya Türk mutfak, Selçuklu mirası, Arap-Fars geleneği ve üzerine kurulduğu Bizans ve Anadolu mutfak kültürüne ait değerleri bünyesine alarak zenginleşmiştir (Samancı, 2016: 73). İmparatorluğun kuruluş döneminde, sadeliği ile ön plana çıkan Osmanlı mutfak, 16. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar en ihtişamlı günlerini yaşamıştır (Közlme, 2012: 185; Tuncel, 2000: 50). Sanayileşmenin etkisi ile 19. yüzyılın sonlarına doğru üretim ve tüketim anlayışları değişim göstermiştir (Aslan ve A.Yiğit, 2024: 552).

Özellikle Yavuz Sultan Selim dönemi, sarayda sunulan yemeklerin sayısında belirgin bir artış olduğu fark edilmektedir. Yapılan savaşlar ve fetihler sayesinde oluşan kültürel etkileşimin yemeklerde kullanılan malzemelerin çeşitliliğini arttırdığı ve yeni pişirme tekniklerinin öğrenilmesinde katkı sağladığı düşünülmektedir. Bu dönemde köklü ve kadim bir kültüre sahip olan Mısır’ın fethedilmesi ile, saray mutfaklarında kullanılmak üzere farklı baharatlar da Türk mutfak kültürüne kazandırılmıştır. Özellikle koyun ve kuzu gibi küçükbaş hayvan etlerinin yaygın tüketiminin bu dönemde arttığı bildirilmektedir (Pedani, 2018: 46).

18 ve 19. yüzyıllarda ise Osmanlı mutfak Batı mutfak kültürünün etkisinde kalmış, II. Mahmut döneminde “*alafranga mutfak düzeni*” ve yeni mutfak uygulamaları sarayda görülmeye başlanmıştır. Daha önce tatlı, tuzlu ve acı gibi tatların birlikte kullanıldığı, meyvelerin etlerle birlikte pişirildiği gastronomi uygulamaları, yavaş yavaş yerini Amerika kökenli sebze ve meyvelerin tüketim kültürüne bırakmıştır (Samancı ve Bilgin, 2010: 324). Tüm bu yabancı etkilerine rağmen sarayda en fazla tüketilen gastronomik ürünlerin; kuzu ve





koyun eti, buğday, pirinç, sadeyağ ve şeker olduğu, bu ürünlerden en çok çorba, pilav ve et yemekleri yapıldığı bilinmektedir (Bilgin, 2016: 41).

Osmanlı mutfak kültürünün oluşmasında farklı milletlerin etkileri ve kültürel çeşitliği bilinse de, özellikle Arap kültürünün baskınlığı kendini göstermektedir. Türkler ve Araplar arasındaki etkileşim “İslamiyet öncesi” ve “İslamiyet sonrası” dönem olmak üzere iki farklı süreçte ele alınabilir. İslamiyet öncesinde, Araplar İran’ı ele geçirmiş, bu tarihten sonra Türk milleti ile sınır komşusu haline gelmişlerdir. Emevilerin hüküm sürdüğü dönemde, Türkler ve Araplar arasında çeşitli mücadeleler yaşanmıştır. Abbasiler zamanında, “751 yılı Talas Savaşı, Araplar ile Türkler için yeni bir dönemin başlangıcı” olmuş ve Çinlilere karşı birlikte hareket etmişlerdir. Talas Savaşı’ndan sonra ise Türkler İslamiyet’i kabul etmiştir (Othman, 2018: 1). Türk mutfağında, Arap kültürü ile olan bağın sadece İslam etkisinde olmadığı, İran, Horasan gibi bölgelerden Anadolu’ya gelen Türkler ile kültürel etkileşimin yaşandığı da bilinmektedir (Doulatatabadi, 2018: 29). Bu süreçte özellikle Osmanlı mutfak kültüründe orta halli reyanın evlerinde Arap kadın aşçıların çalıştırıldığı bildirilmiştir (Işın, 2014: 11). Bu kültürel etkileşimin sürecinin bir sonucu olarak, günümüz Türk mutfağının oluşmasında, Osmanlı’dan günümüze gelen farklı milletlerin etkileri dikkati çekmiştir. Özellikle “ana malzemenin et olduğu ve kuru meyveler ile lezzetlendirildiği” birçok Saray mutfağı yemeğinin, Arap mutfağı etkilenecek Türk mutfak kültürü içinde yer aldığı bilinmektedir. Ceviz içi, et, kara kuru üzüm ve çeşitli baharatlarla yapılan “nirbac”; et, koruk, patlıcan, limon suyu ve kabakla birlikte çeşitli baharatlarla pişirilen “hısrimiye”; sarımsak, kabak, çeşitli baharatlar, yapımında ekşi nar suyu ve et kullanılan “rummaniye (nar aşısı)”; baharat, et, pırasa, turunc suyu ve soğan, ile hazırlanan “narenciye aşısı”; ekşi-tatlı-tuzlu tatların birlikte tencerede piştiği yemeklere örnek olarak gösterilebilir (Argunşah ve Çakır, 2018: 58). Ayrıca günümüzde gastronomi okullarında yöresel mutfak derslerinde sık sık karşımıza çıkan “sembusek”, Arap mutfağının en önemli ramazan yiyeceklerinden biridir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Doğu Akdeniz’de yöresel olarak yapılmaktadır. Mardin şehrimiz bölgesinde ise, mahreç işareti alınmış olan bu ürünün anlamı, “katlanarak yapılan” olan Arapça kökenli “sembusek” kelimesidir (Coğrafi İşaret, t.y.). Osmanlı mutfak kültüründe buna benzer Arap coğrafyasının etkisinde kalan birçok örnek bulmak mümkündür.

Diğer taraftan bu etkileşim tek taraflı olmamış, Osmanlı devleti yönetimi altına aldığı bölgeleri köklü kültürel mirası yoluyla etkilemiş ve Türk mutfak kültürünün birçok coğrafyada baskın olmasına katkı sağlamıştır. Örneğin günümüzde Arap yarımadası içerisinde birçok yemek Türkçe isimleri ve bizdeki üretim şekillerinin benzerleri ile üretilmektedir. Özellikle Arap mutfağında pişen “şiş kebab (kababs), köfte ve içi pirinç ile doldurulmuş dolma” gibi yemekler sayesinde, Türk mutfağının izlerini farklı coğrafyalarda görmek mümkündür (Zubaida, 2009: 34; Alkazami, 2011: 528-529). “İmambayıldı, tatar kulağı, dondurma, pufböreği, burma tatlısı, mihlama, suböreği, perde pilavı, paça, tavukgöğsü, türlü, işkembe, kavurma, pastırma, taskebab, külbastı, dolma ve sütlaç” gibi Türk mutfağının en önemli temel





gastronomik ürünlerinin ve Türkçe kullanılan isimlerinin hemen hemen hiç değişmeden, orijinaline en yakın halleri ile farklı Arap yemek kitaplarında görülebilmesi mümkündür (Akkoyunlu, 2012: 328). Tablo 2’de günümüz gastronomi alanında sık sık rastlanılan ve kültürel etkileşimde karşımıza çıkan bazı önemli kelimelere yer verilmiştir.

Tablo 2: Türkçe Kökenli Bazı Kelimeler ve Yemek İsimleri

Mutfakla ilişkili kavramlar	Yemekler
Aşşı: Aşçı	Kavırma: Bir çeşit kebab.
Yağlı: Yağlı.	Burek: Unlu hamur yemeği
Şekerli: Şekerli (kahve).	Kuzi: Kuzu, kuzu etinden yapılan bir çeşit yemektir.
Bıçak: Bıçak	Pilav: Pirinç veya bulgurun pişirilmiş hâli.
Bırdak: Su, şerbet gibi şeyler içmek için kullanılan kap	Yoğurt: Maya katılarak koyulaştırılmış süt.
Ucak: Kahve yapmaya yarayan küçük ocak.	Bastırma: Tuz, çemen ve et karışımının bastırılarak güneşte kurutulmuşu.
Tatli: Tatlı	Yamış: Kuru yemiş.
Bakrac: Süt veya su kaynatmak için kullanılan kova. şırası	Bekmez: Pekmez, hurma

Kaynak: Türkmen, 1988: 211; Gülensoy, 1973: 127; Mohammad, 2015: 199

Sonuç

Osmanlı mutfak kültürü, yalnızca tarihsel bir yemek geleneği olarak değil, aynı zamanda günümüz Türk mutfağının temelini oluşturan modern gastronomiye ilham veren güçlü bir miras olarak da yerini almaktadır. Saray mutfağındaki ihtişam ile halk mutfağının sade yapısı arasındaki denge, imparatorluğun geniş coğrafyasından beslenerek bu günkü yapısına kavuşmuştur. Özellikle ürün çeşitliliği ve farklı kültürlerle olan etkileşimi sayesinde, Osmanlı mutfağının zenginliği günümüze kadar ulaşabilmiştir. “*Tahıllar, et ve süt ürünleri, sebze-meyve, baharat ve şerbet*” gibi gastronomik ürünlerin kullanımı sadece beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumsal yapıyı ve kültürel değerleri de şekillendirmiştir. Bu zengin mutfak kültürü bugün bile diğer ülkelerin mutfak kültürleri üzerinde etkili olmakta ve farklı coğrafyalarda kendine özgü özel bir yer tutmaktadır. Özellikle “*çorba, şerbet ve kahve*” gibi içecekler, sosyal yaşamın da önemli birer sembolü haline gelmiş, toplumsal paylaşımı ve misafirperverlik anlayışını da şekillendirerek kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasını sağlamıştır.

Bu bağlamda araştırma sonuçlarına bakıldığında;

- Osmanlı mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz turizminde daha etkin şekilde tanıtılmasının, kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayacağı,
- Gastronomi eğitimi veren kurumlarda Osmanlı mutfak kültürüne dair ders içeriklerinin artırılmasının, gelecek kuşaklar büyük önem taşıyacağı,





Osmanlı Mutfak Kültüründe Gastronomik Ürünler ve Kültürel Miras Üzerine Bir İnceleme

- Osmanlı mutfak kültürünün temel ürünlerinin, modern mutfak uygulamalarıyla harmanlanarak uluslararası gastronomi alanında özgün çalışmaların yapılmasının mümkün olacağı,
- “Şerbet, boza ve geleneksel tatlılar” gibi Osmanlı mirası içecek ve yiyeceklerin coğrafi işaretleme süreçlerinin hızlandırılarak, uluslararası pazarlarda markalaşmanın önünün açılacağı,
- Yerel yönetimlerle, turizm sektörünün karşılıklı işbirliği içerisinde olarak, Osmanlı mutfak kültürünü tanıtan festival, müze ve deneyim atölyeleri kurularak Türk mutfak kültürünün diğer milletlere daha etkili şekilde tanıtılabileceği düşünülmektedir.

Sonuç olarak; Osmanlı mutfağı geçmişten günümüze Orta Asya Türk mutfak kültürünün Anadolu mutfak kültürü ile harmanlanmasını sağlamış ve çok önemli bir kültürel sentez oluşturmuştur. Ayrıca, Osmanlı mutfak kültürü, yalnızca tarihsel bir araştırma alanı olmadığını, aynı zamanda günümüz gastronomi eğitimi, turizm ve kültürel diplomasi alanlarında da son derece önemli, canlı bir kültürel miras alanı olduğunu ortaya koymaktadır.

Kaynakça

- Arşiv Belgeleri: (BOA, KK.d. 7339). Erişim: 08.08.2012.
- Arşiv Belgeleri: (BOA. C..BLD.17-810). Erişim: 02.06.2012.
- Arşiv Belgeleri: (BOA, TS. MA. No. 20805). Erişim: 27.05.2012.
- Ak, Mehmet. (2012). “19. Yüzyılda Teke Yöresi Yörüklerinin Sosyo-Ekonomik Durumu”, Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Aksulu, Melek. (1998). “Mohaç esiri Bartholomaeus Georgievic (1505-1566) ve Türklerle İlgili Yazıları”, Kültür Bakanlığı Yayınları: 64-65.
- Akkoyunlu, Ziyat. (2012). “Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri”, Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 5(9): 326-343.
- Alkazami, Dalal . (2011). “Arabian Peninsula (Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Saudi Arabia, The United Arab Emirates and Yemen), İçinde S. Edelstein (Editör), Food, Cuisine and Cultural Competency-For Culinary, Hospitality and Nutrition Professionals”, United States of America: Jones and Bartlett Publishers: 525-532.
- Andreasyan, Hrand. Der. (1964). “Polonyalı Simeon’un Seyahatnamesi”, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları: 52-53.
- Arıhan, Seda. (2012). “Antik Çağda Beslenme. Beslenme Antropolojisi-I”, Hatipoğlu Yayınları, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03: 45-78, Ankara.
- Argunşah, Mustafa. ve Çakır, Müjgan. (2018). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Aslan, Enes., & Yiğit, Emine. Ay. (2024). “Kırsal Kalkınma ve Geleneksel Gıdaların Pazarlanması”, Stratejik Araştırmalar Merkezi, 16(62): 552-559.





- Altıntaş, Mustafa. (2020). *Osmanlı İstanbul'unda Taam Bişirüp Satanlar*, İstanbul: Kitap Yayınevi, s. 122.
- Alkan, Nilüfer. (2006). "15. ve 16. Yüzyıllarda İran İpek Yolu'nda Kervanlar", *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(11): 141-157.
- Bassano, Luigi. (2015). *Kanunî Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat*. (Çev. S. Cangı), İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- Başaran, Vedat., & Güldemir, Osman. (2016). *Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü*, (Ed: Alev Dünder Arıkan), Türk Mutfak Kültürü. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını: 50-85
- Batu, Ali., & Batu, Heysem. S. (2018). "Historical Background of Turkish Gastronomy From Ancient Times Until Today", *Journal of Ethnic Foods*, 5(2): 76-82.
- Baysal, Ayşe. (2012). "Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I", Hatipoğlu Yayınları, 160, *Beslenme ve Diyetetik Dizisi*: 03: 123-150, Ankara.
- Belge, Murat. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları: 34-35.
- Bilgin, Arif. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı:(1453-1650)*. Kitabevi: 91-109.
- Bilgin, Arif. (2016). *Saray Mutfağı*. A. Bilgin, ve S. Öncel (Ed), *Osmanlı Mutfağı*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları: 26-48.
- Bilgin, Arif. (2020). *Osmanlı Kültüründe Şerbet*. Toplumsal Tarih, (317): 50-57.
- Busbecq, Ogier Ghislain de. (2011). *Kanuni Döneminde Avrupalı Bir Elçinin Gözlemleri (1555-1560)*. (Çev. D. Türkömer), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Breüning, Hans Jacob. (2020). *Breüning Seyahatnamesi Doğu Ülkelerine Yolculuk; İstanbul 1579*. (Çev. S. T. Noyan), İstanbul: Kitap Yayınevi: 68-70.
- Can, Mustafa. (2020). *Osmanlı Kültüründe Tütsü*: 75-95.
- Ciğirim, Nevin. (2001). "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi. Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış", Yayın, 28. Ankara.
- Coğrafi İşaretler Portalı (t.y.), 'Sembusek' <https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/120.pdf> (08.07.2020).
- De Nicolay, Nicolas. (2014). *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğu'nda*. (Çev. Ş. Tekeli, M. Tokyay), Kitap Yayınevi.
- Dernschwam, Hans. (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*. (Çev. Y. Önen), Kültür Bakanlığı Yayınları: 110-124.
- Doğan, Faruk. (2011). "Osmanlı'da Boğaziçi'nde Balıkçılık (18.Yüzyıl-20.Yüzyıl) ". *Tarih Okulu Dergisi*, 2011(X): 37-57.
- Du Loir Seyahatnamesi (2021). IV. Murad Döneminde Bir Fransız Seyyahın Maceraları. (Çev. M. Daş), İstanbul: Yeditepe Yayınları.
- Du Fresne-Canaye, Philippe. (2009). *Fresne-Canaye Seyahatnamesi 1573*. (Çev: T. Tunçdoğan), İstanbul: Kitap Yayınevi
- Dalby, Andrew. (2004). *Bizans'ın Damak Tadı Kokular, Şaraplar, Yemekler*. (Çev: A. Özdamar), İstanbul: Kitap Yayınevi
- Erdem, Sargon. (1992). *Buhur*. İslâm Ansiklopedisi, 6, İstanbul: TDV Yayınları: 383-384.





Osmanlı Mutfak Kültüründe Gastronomik Ürünler ve Kültürel Miras Üzerine Bir İnceleme

- Ertuğ, Nejdet. (2015). *Osmanlı Döneminde İstanbul Balıkçıları*. Kitabevi, s. 316.
- Emecen, Ferudun. M. (2016). "Şehzadenin Mutfağı. Suraiya, Faroqhi., Christoph K. Neumann (Ed.), Soframız Nur Hanemiz Mamur içinde (107-144. ss.)", *Alfa Yayınları*.
- Erdoğan, Eralp. (2010). "Türkiye Selçukluları Mutfağı", Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih, ABD, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Faroqhi, Suraiya. (2017). *Osmanlı İmparatorluğu ve Etrafındaki Dünya*, Alfa Basım Yayım Dağıtım.
- Faroqhi, Suraiya. (2018). *Osmanlılar - Kültürel Tarih*. (Çev. Ç. Sümer), Akılçelen Kitaplar.
- Giddens, Anthony., & Sutton, Philip W. (2014). *Sosyolojide Temel Kavramlar*. İstanbul: Phoenix Yayınevi: 259-289.
- Gülensoy, Tuncer. (1975). "Yaşayan Farsça ve Arapçadaki Türkçe Kelimeler Üzerinde Notlar", *Journal of Turkish Language and Literature*, 21: 127-157.
- Gürsoy, Deniz. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim / Düünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, Deniz. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık: 11-177.
- Gürsoy, Deniz. (2020). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık: 80-98.
- Heper, Özçelik F. (2013). "Uluslararası Gastronomi-Türk Mutfağı. Mehmet. Sarıışık (Ed), Uluslararası Gastronomi Temel Özellikler Örnek Menüler ve Reçeteler İçinde", Detay Yayıncılık: 53-84.
- Işın, Priscilla Mary. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi
- Işın, Priscilla Mary. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. (Çev. A. F. Yıldırım), Vakıf Bank Kültür Yayınları.
- Işın, Priscilla Mary. (2022). *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, 4. Baskı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbrahim Bin Abdullah (2016). *Alâim-i Cerrâhîn*. M. Gürlek (Haz.), Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- İşkorkutan, Sinem Erdoğan. (2017). "1720 Şenliği'nde Yemek Üzerine İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak". *The Journal of Ottoman Studies*: 117-152.
- Kalaycı, Zeliha Buket. (2023). "Osmanlı Sarayında İaşe ve Tüketim (1680-1730)", *Subsistence of the Ottoman Palace and Consumption: 1680-1730*.
- Karaosmanoğlu, N. Defne. (2017). *Yemekle Devriâlem. Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*, Kitap Yayınevi, s.20.
- Kaşgarlı Mahmut. (1989). *Divan-u Lüğati-t Türk*. (Çev. Besim Atalay), Türk Tarih Kurumu Yayını. Ankara.
- Kızıldemir, Özgür., Öztürk, Emrah., & Sarıışık, Mehmet. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişmeler", *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3): 191-210.
- Kömürçian, Eremya Çelebi. (1988). *İstanbul Tarihi / XVII. Asırda İstanbul*. (Çev. H. D. Andreasyan), Eren Yayıncılık ve Kitapçılık.
- Közleme, Olgun. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Marmara Üniversitesi (Türkiye): 25-30.
- Merçil, Erdoğan. (2002). "Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi", *Genel Türk Tarihi*, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, s. 3.
- Mohammad, Raghd. (2015). "Bazı Arap Lehçelerindeki Atasözlerinde Geçen Türkçe Kelimeler", *Dil Araştırmaları*, 17: 199-213.





- Neumann, Christoph. K., Faruqi, Suraiya. (2006). *Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: Soframız Nur Hanemiz Mamur*. (Çev. Zeynep Yelçe), Kitap Yayınevi: 188.
- Neumann, Christoph. K. (2016). "XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat", *İçinde C. K. Suraiya Faruqi (Ed.), Soframız Nur Hanemiz Mamur* (s. 145–183). İstanbul: M. Faruk Bayrak.
- Othman, Majd. (2018). "Arapça Kelimelerin Türkçe'ye Geçiş Üzerine Bir Süreç İncelemesi", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kırıkkale Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Kırıkkale.
- Oğuz, Burhan. (2002). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, I. Giriş - Beslenme Teknikleri*, ISBN: 0000IDE395470. Anadolu Aydınlatma vakfı, s. 954. İstanbul.
- Oral, M. Zeki. (1957). "Selçuk Devri Yemekleri II", *Türk Etnografya Dergisi*, (2): 29-34.
- Ortaylı, İlber. (2009). *Avrupa ve Biz*, Milet ve Nihal, 6(2): 373-382.
- Özkan, Yeşim. ve Bayram, Ümmühan. (2021). *Osmanlı Minyatürlerinde Gastronomi Öğeleri*, Gazi Kitabevi.
- Öztürk, Nazif. (1999). "Osmanlı Yemek ve İkram Kültürü. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar", Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 23: 27-47.
- Pedani, Maria Pia. (2018). *Osmanlı'nın Büyük Mutfacı*. (Çev. G. Karaca-Şahin), Ankara: Hece Yayınları
- Lubenau, Reinhold., & Noyan, Türki. (2016). *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi: Osmanlı Ülkesinde 1587-1589*. Kitap Yayınevi.
- Samancı, Özge., & Bilgin, Arif. (2010). "II. Mahmut Döneminde İstanbul ve Saray Mutfacı", *II. Mahmut Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*. İçinde: 324-347.
- Samancı, Özge. (2015). *La Cuisine d'Istanbul au XIXe siècle Rennes: Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François-Rabelais*, s.87.
- Samancı, Özge. (2016). *Osmanlı Mutfacı İçinde Arif. Bilgin ve S. Öncel (Editörler), "Osmanlı Mutfacı"*, ss. 50-70, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Samancı, Özge. (2019). "Geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe limonata", *Yemek ve Kültür* (56): 18-32.
- Sağır, Adem. (2012). "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfacı", *Electronic Turkish Studies*, 7(4): 2675-2695
- Şahin, Haşim. (2016). "Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü", *Alev Dünder Arkan, Eskişehir*: 23-49.
- Şanlıer, Nevib., Cömert, Menekşe., Özkaya, Figen Durlu. (2012). "Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı", *Millî Folklor*, 24(94): 152-161.
- Şahin, Haşim. (2008). "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfacı", *Türk Mutfacı*, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: 39-55, Ankara.
- Sami, Şemseddin. (2004). *Kâmûs-ı Türkî*, Çağrı Yayınları.
- Seetzen, Ulrich Jasper. (2017). *Anadolu'da Yolculuk Bursa, Manisa, İzmir, Uşak, Afyon, Konya, Antakya 22 Haziran 1803-22 Kasım 1803*. (Çev. S. T. Noyan), 2, Kitap Yayınevi.
- Solmaz, Yasemin., & Altın, Dilek Dülger. (2018). "Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme", *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3): 108-124
- Solmaz, Faruk. (2018). "Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfacı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi (Master's thesis, İstanbul Arel Üniversitesi)", s.40.





Osmanlı Mutfak Kültüründe Gastronomik Ürünler ve Kültürel Miras Üzerine Bir İnceleme

- Sürücüoğlu, Metin Saip (1999). "Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri", *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı*, Yayın No:23: 49-81, Ankara.
- Tavkul, Ufuk. (2007). "Kültürel Etkileşim Açısından On İki Hayvanlı Türk Takviminin Yayılışı", *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 25-45.
- Tez, Zeki. (2018). *Lezzetin Tarihi* (4. Baskı). İstanbul: Hayy Kitap Yayınları, s.17.
- Tuncel, Mine. (2000). "Fast-Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Eskişehir.Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Toygar, Kamil. (2001). "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler", Yayın No:29/Eylül/ 2001: 137-144 Ankara.
- Türkmen, E. (1988). "Arapça'nın Libya Lehçesindeki Türkçe Kelimeler", *Erdem Toplum Bilimleri Dergisi*. 4(10): 211-226.
- Trepanier, Nicolas. (2008). "14. Yüzyıl Anadolu'sunda Yemek Kültürü", *Türk Mutfağı İçinde* (s. 57-67) Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Uluç, Güliz., ve Süslü, Bilal. (2017). "Kültürel Karşılaşmalar: Melez Müzikler", *The Turkish Online Journal of Design. Art and Communication - TOJDAC*, 7(3): 475-487.
- Ünsal, Artun. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*, NTV Yayınları, s. 111
- Ünver, Süheyl. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Yerasimos, Marianna. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayın Grubu: 27-350.
- Yerasimos, Marianna. (2014). "Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü", *Kitap Yayınevi*: 156-160.
- Yiğit, Emine Ay. (2024). "Türk Mutfağında Bal", *TURAN-SAM*, 16(64): 351-356.
- Yiğit, Yusuf., & Yiğit, Emine Ay. (2016). "Osmanlı Mutfak Kültürü", In *CONGRESS BOOK* : 7-8.
- Zubaida, Sami. (2000). "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları". *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. Tapper, R. ve Zubaida, S.(ed.). Tarih Vakfı Yurt Yayınları. İstanbul: 32-45.

