



JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Received/Makale Geliş 27.01.2021
Published /Yayınlanma 31.03.2021
Article Type/Makale Türü Research Article

Citation/Alıntı: Öztürk, Y. (2021). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(67), 582-590.
<http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.2360>



Öğr. Gör. Dr. Yaşar ÖZTÜRK

<https://orcid.org/0000-0001-8606-2728>

Ardahan Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü, Ardahan / TÜRKİYE

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

EVALUATION OF TURKISH CUISINE CULTURE FROM THE PAST TO THE PRESENT

ÖZET

Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan Türk yemek kültürü, zengin yapısıyla dünyanın en iyi üçüncü mutfak olarak değerlendirilmektedir. Orta Asya göçebe hayatıyla başlayan Türk mutfak kültürü, 5. yüzyıldan itibaren gelişme göstermeye başlamış; Selçuklu ve ardından gelen Osmanlı mutfaklarıyla birlikte en üst seviyesine ulaşmıştır. Türk kültürünün yayıldığı geniş coğrafik alan yemek kültürünün zenginleşmesinin arka planını oluşturmuştur. Bu çalışmada; Türk mutfak kültürünün yapısı, Orta Asya yemek kültürü, Selçuklu dönemi ve Osmanlı dönemi saray mutfakları ele alınmıştır. Türk mutfak kültürü üzerine yazılan kaynaklardan elde edilen bilgiler ışığında ayrıntılı bir literatür çalışması gerçekleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfakları, Kültür, Tarihsel Gelişim Süreci.

ABSTRACT

Turkish cuisine culture, which has an important place in obtaining Turkish, is considered as the third best cuisine in the world with its rich structure. With the nomadic life of Central Asia, Turkish cuisine culture started to develop from the 5th century onwards; it has reached the top with the Seljuks and Ottoman cuisine that followed. The wide geographical area where Turkish production is spread has formed the background of the enrichment of food production. In this research; the structure of Turkish cuisine culture, Central Asian food culture, Seljuks period and Ottoman palace cuisine culture are discussed. A detailed literature study has been carried out on the information obtained from the sources written on Turkish cuisine culture.

Keywords: Turkish Cuisine, Culture, Historical Development.

1. GİRİŞ

Kültür, toplumdaki bireylerin sahip olduğu maddi ve manevi unsurların tümü olarak tanımlanmaktadır. İnsan davranışlarının, sahip olduğu değerlerin kökeni incelendiğinde bu öğelerin büyük bir kısmının öğrenme sonucunda kazanıldığı görülmektedir. Bu yönüyle kültür, “bireylerin bilgi birikimlerini, öğrendiklerini, inançlarını, ahlaki kurallarını, gelenek, görenek ve değerlerini içeren karmaşık unsurlar” bütünüdür (Odabaşı ve Barış, 2007: 314). Gündelik hayatın her anında bulunan kültür; yaşayan, canlı bir süreç olarak işleyen saf ve özerk bir yapıdadır. Ulusların yemek alışkanlıkları incelendiğinde bunlar arasında farklılaşma olduğu ve bu farklılaşmanın kültürden kaynaklandığı görülmektedir. Farklı ülkelerde ve toplumlarda hayatını idame ettiren bireyler, tanıştıklarında ilk sohbet konularından biri kuşkusuz yemek kültürü olmaktadır. Beslenme alışkanlıkları ile kültür birlikte incelendiğinde bunun etnosentrizmle bağlantısı olduğu görülmektedir. Etnik merkezlik olarak adlandırılan etnosentrizm; kişilerin kendi kültürü bağlamında diğer kültürleri değerlendirmesi olarak tanımlanmaktadır. Kültürel Etnosentrizm kavramını kullanan Hayati Beşirli bu kavramı, “bir kültürdeki fertlerin diğer kültürlerle

Issue/Sayı: 67

Volume/Cilt: 8

jshsr.org

ISSN: 2459-1149

bakış açısını belirlemede kendi kültürlerini referans almalarını ve diğer kültürlerle ilişkin değerlendirmelerini kendi kültürlerine göre gerçekleştirmeleri” şeklinde açıklamaktadır (Beşirli, 2017: 188). Türk mutfak kültürü, etkileşim içinde olunan diğer kültürlerden etkilenmesi ve coğrafik koşullara göre şekillenen yeme içme alışkanlıkları açısından önem taşımaktadır.

2. ORTA ASYA MUTFAĞI

Göçebe hayat geleneğinin sürdürüldüğü Orta Asya uzun bir dönem Türklerin anayurdu olmuştur. Protein ihtiyacının küçükbaş hayvan aracılığıyla giderildiği bu dönemde süt ve süttten yoğurt yapılmaya başlanmıştır. Sıkça tüketilen yoğurt, günümüzde olduğu gibi geçmişte de en önemli baharatlardan biri olan tuz gibi değerli bir ürüne dönüşmüştür. Günümüzde sıkça kullanılan ‘katıklamak’ deyimini, eski Türkler zamanında ‘yemeğin yoğurtla terbiye edilmesi’ anlamında kullanılmaktadır (Şavkay, 2000: 14). Dağınık halde yaşayan Türklerin yerleşik tarım kültürüne geçmeleri uzun bir zaman almıştır. Tarım kültürünün gelişmesiyle birlikte Türkler; Hazarlar, Uygurlar ve Hunlar gibi yerleşik hayata geçmeye başlamıştır. Yerleşik yaşama geçilmesinin ardından Eski Türkler; İran, Çin ve Hindistan ile etkileşim sağlamış ve bu etkileşim yemek kültürünü de yansıtmıştır (Gürsoy, 2014: 83).

Orta Asya mutfağında yemek ve statü arasında sıkı bir ilişki vardır. Orta Asya Türk devletlerinde yönetici ve hükümdarlar; devlet işlerini görüşmek, istişare etmek ve karar almak için toplantılar düzenlemiştir. Bu toplantılar “toy” adını verilen mecliste gerçekleşmektedir. Toy kelimesi daha sonra yemekli eğlence anlamında kullanılmaya başlamıştır. Doğum, bayram ve düğün gibi hallerde verilen ziyafetler toy olarak ifade edilmektedir (Beşirli, 2017: 236).

Türk mutfak kültürü birçok farklı coğrafik ve toplumsal unsurların birleşmesiyle oluşmuştur. Ana unsurlar incelendiğinde genel olarak şu özelliklerin ön plana ortaya çıktığı görülmektedir (Beşirli, 2017: 224-225).

- İslam dinini kabul eden Türkler mutfak kültürü dini kurallar çevresinde gelişme göstermiştir.
- Konargöçer özelliği hasebiyle Türk boyları birçok farklı kültürle etkileşim halinde olmuştur.
- Savaşlar sonucu fethedilen bölgelere yerleşmeye başlayan Türkler bu bölgelerde ki kültürlerin etkisinde kalmıştır.
- Müslüman ve Hıristiyan hanedan üyelerinin yapmış oldukları evlilikler mutfak kültürünün çok çeşitli olmasına katkı sağlamıştır.

Eski Türk mutfağında ekmek özel bir öneme sahiptir. At sırtında vaktinin büyük bölümünü geçiren Türkler ekmek yapmak için büyük fedakârlıklar göstermiştir. Bugünkü adıyla yufka olarak bilinen lavaş veya somun şeklinde pişirilen ekmekler sıkça tüketilmiştir. Kullanılan un açısından ekmekler farklı renk ve tatlara sahiptir (Şavkay, 2000: 14).

- **Ak ekmek:** Bu ekmek türü protein kaynağı bakımından en zengin ekmek türüdür. Ak ekmek olarak adlandırılmasının nedeni bu ekmeğin süt katılarak renginin beyazlaştırılmasından gelmektedir. Buğday unundan elde edilen ak ekmek, has ekmek olarak da adlandırılır.
- **Kara ekmek:** Arpa ve darı unundan yapılan kara ekmek, ak ekmeğe göre daha az protein içerir. Etli olarak da sunulan kara ekmeğin içine yağ ve şeker ilave edilir.
- **Darı ekmeği:** Fakir halkın ekmeği olarak tarif edilen darı ekmeği, Moğolistan ve Altayların kuzeyinde tüketilen bir ekmek çeşidiydi. Karabuğdaydan elde edilen darı ekmeği un sınıflandırılması açısından düşük kalitededir.

Kımız, Eski Türk geleneği içerisinde yer alan önemli bir içecektir. Kısrak sütünün bekletilip fermente edilmesiyle elde edilen kımızın başlıca çeşitleri şunlardır (Beşirli, 2017: 233-234):

- **Ağız kımızı:** Kısrak sütünün ilk sağımından sonra yoğun kıvamını kaçırmadan ekşitilen koyu bir kımız türüdür. Bu kımız karışımını hazırlamadan ve içime hazır hale getirmeden önce köyde önemli atfedilen kişilerin bir araya gelmesi ve güzel dileklerde bulunması yaygın bir adettir.
- **Sarı kımız:** Yazın gelmesiyle birlikte tarım ürünlerinin tamamen büyüdüğü ve sıcaklıkların arttığı zamanlarda yapılan bir kımız türüdür. Yaz aylarında göçlerin yoğunlaşması sebebiyle yapılan bu kımız

yolculuk esnasında çalkalandığı için ekşime hızı artmaktadır. Sarı kırmızın çoğu hastalığın tedavisinde etkili olduğuna inanılmaktadır.

- **Tünemel kımız:** Harlı ateşin üstünde süt ekşisinin iki gün boyunca kaynatılması sonucu elde edilen kımız türüdür. Genelde uzun ve önemli toplantılarda tüketilmek üzere hazırlanmaktadır.
- **Bal kımız:** Elde edilen kımıza şekerli bir tat vermek üzere içine bal, şeker ve üzüm katılarak elde edilmektedir. Bal kımızı genelde hastalara, küçük çocuklara ve genç yaşta boşanan kadınlara verilmektedir.
- **Besti kımız:** Sert ve kuvvetli bir kımızdır. Mecliste ve ordu karargâhında yoğun olarak kullanılan bir kımız türüdür.

Eski Türkler, et ihtiyacını karşılamak için büyükbaş hayvan yetiştirmeye çalışmışlardır. Ancak bu çaba beraberinde bazı sıkıntıları doğurmuştur. İlk olarak büyükbaş hayvanları kışın beslemenin zorluğu ile karşı karşıya kalınmıştır. Sığır gibi büyükbaş hayvanları doyurmak için fazla miktarda ot ve yem verilmesi gerekiyordu ve bu durum göçebe olarak yaşayan Türkleri zorlamaktaydı. İkinci olarak; büyükbaş hayvanların uzun mesafeler boyunca taşınması onların telef olmalarına neden olmuştur. Türk toplulukları, küçükbaş hayvanlara nazaran daha hassas olan büyükbaş hayvanların yukarıda ifade edilen sebeplerden dolayı yetiştirilmesine olumlu bakmamıştır (Sarıışık, 2015: 54).

Besinleri kurutma işlemi, konargöçer olarak yaşayan Türklerin, Orta Asya'dan göç etmeden önce ve göç ettikten sonra günümüze dek süren önemli bir alışkanlığıdır. Et, Orta Asya'da insanlar için en hayati besin ürünlerinin başında gelmektedir. Bu ürünün uzun süre bozulmadan saklanabilmesi için birtakım yöntemler geliştirilmiştir. Bu yöntemlerin başında "kakaç" adı verilen, etin önceden tuzlanması daha sonra güneşte kurutulması yöntemi gelmektedir (Alçay, Yalçın, Bostan & Dinçel, 2015: 84-85). Eski Türkler, kakaçın ardından pastırma yöntemini kullanmaya başlamıştır. Bu yöntemde; etler önce tuzlanır, kurutulur ve ardından baskılanır. Bu dönemde tüketilen ve daha sonra Yahudiler tarafından öğrenilerek "pastrami" olarak adlandırılan pastırmanın başlıca türleri şunlardır (Işın, 2019: 99):

- Çerkes pastırması: Küçükbaş ve büyükbaş hayvan etlerinin tuzlandıktan sonra ocak içinde asılması ve kurutulması yoluyla yapılan pastırma türüdür.
- Gırah pastırması: Baharat kullanılmadan elde edilen kurutulmuş pastırma türüdür.
- İs pastırması: Dumanda tütsülenerek hazırlanan pastırma türüdür.
- Rumeli pastırması: Etin çemen kullanılmadan sadece tuzlanarak baskılanması yöntemiyle yapılan pastırma çeşitidir.
- Tavuk pastırması: Bütün haldeki tavuğun baskılanarak tuza yatırılması ve kurutulması yöntemiyle hazırlanan pastırma türüdür.

Eski Türklerin demokrasi kültürü, günlük hayatlarına da yansımıştır. Karşılıksız hediyeleşmek, ikram etmek ve simgesel değış tokuş anlamında kullanılan "potlaç" geleneği ile sadece üst düzey yöneticilerin ve hükümdarların servet elde etmesi engellenmiş, devletin gelirlerinin topluluğun tüm üyeleri arasında eşit paylaşılması hedeflenmiştir. Kolektif toplum bilincinin oluşturulmaya çalışıldığı potlaç geleneği sayesinde toplum çıkarlarının şahsi menfaatlerin üzerinde olduğu vurgulanmaktadır (Geçer ve Kartopu, 2017: 681).

Yağ, hayvancılıkla uğraşan Türkler için en önemli besin kaynaklarından biridir. Eski Türkler tereyağını yoğurttan elde etmektedir. Yoğurttan elde edilen tereyağının vitamin açısından daha zengin olduğuna inanılmaktadır. Tereyağının elde edilemediği zamanlarda yemek yapımı için hayvanların iç yağı veya kuyruk yağı kullanılmıştır. Türk sofrasında süt sade olarak tüketildiği gibi peynir, ayran ve kefir yapılarak da tüketilmektedir (Sarıışık, 2015: 54). Türk tarihinin en eski destanlarından birisi olarak kabul edilen Manas Destanı'nda yemek kültürü ve o dönemde mutfakta kullanılan araç gereçlerin neler olduğu hakkında önemli bilgiler yer almaktadır. Manas Destanı'nda Eski Türklerin tükettiği yemeklerin başlıcalarının; centek, kayna, narın ve çorba olduğu ifade edilmiştir. Elma ve eriğın yaygın olarak tüketilen meyveler arasında olduğu belirtilen destanda *nan* olarak adlandırılan yufka ekmeğinin yapılışına dair bilgiler yer almaktadır (Gürsoy, 2014: 96).

3. SELÇUKLU MUTFAĞI

Temeli Selçuk Bey tarafından atılan Selçuklu Devleti, 1071 Malazgirt Zaferi'nin ardından Anadolu'da kurulan ilk Türk devleti olmuştur. Başkenti İznik olan Büyük Selçuklu Devleti, Moğolların 1243 yılında Anadolu'yu istila etmeye başlamasıyla birlikte, zayıflamaya başlamış ve giderek çoğalan Türkmen nüfusu neticesinde hâkimiyet alanını kaybetmiştir. Bağımsız Türkmen beyliklerinin Anadolu'nun çeşitli yerlerinde kurulmasıyla birlikte iyice zayıflayan Büyük Selçuklu Devleti 1308 yılında yıkılmıştır (Işın, 2019: 194). Selçuklu devleti Anadolu'ya gelmeden önce uzun süre elverişsiz iklim şartları ve çorak toprakların bulunduğu Orta Asya'da hâkimiyetini sürdürmüştür. Selçuklular, yeni yurtları olan Anadolu'da çöl ikliminden uzak, zengin bitki örtüsüne sahip, bol yağış alan alanlarla tarım yapma imkânı bulmuştur. Sayısız deniz ürünün yanı sıra, süt ürünleri ile sebze ve meyveye sahip olan Selçuklular, Orta Asya'da sık görülen kuraklık ve hayvan hastalıkları gibi zorluklarla daha az karşılaştıkları için Anadolu'da yerleşik düzene geçmeye başlamıştır (Şavkay, 2000: 20). Selçuklu mutfağında yenilen yemeklerin hangileri olduğuna dair sınırlı bilgiler XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan *Divan-ı Lügati't Türk'te* yer almaktadır. Eserde etli yemeklerin Selçuklu mutfağında önemli bir yere sahip olduğuna değinilirken; tutmaç, yufka, çörek, pekmez, helva ve yoğurt gibi ürünlerin yoğun olarak tüketildiği ifade edilmektedir. Selçukluların sıkça tükettiği tutmaç, “bizi aç tutma” demek olan “bizni tutma aç” sözünden gelmektedir (Köksel, 2009: 266).

Anadolu'da Selçuklu ve Bizans yemek kültürü arasında coğrafi özelliklerden dolayı bir etkileşim gerçekleşmiş ancak bu etkileşim; dini inanışlar ve geleneklerin farklı olması nedeniyle sınırlı kalmıştır. Bizans mutfağında domuz eti sürekli tüketilmiş; sadece belli zamanlarda et ve süt ürünlerinin tüketilmemesi bunların yerine ahtapot ve midye gibi balık türünden olmayan ürünlerin tüketilmesi zorunlu kılınmıştır. Selçuklular, İslam dininde yasak olan domuz etini ve balık dışındaki diğer deniz ürünlerini tüketmemiştir (Işın, 2019: 195). Türkler Anadolu'ya göç ettikten sonra İslamiyet'i kabul etmiş yemek yeme alışkanlıklarını kabul ettikleri İslam dinin gereklerine uygun olarak yerine getirmişlerdir. İslam düşünürleri ile lokman hekimler, aktarlar ve sağlık evi çalışanları, İslamiyet'e uygun yemek yeme hususunda vatandaşları sürekli bilinçlendirmiştir. Muhiddin Arabî, *El Tedbiratü'l İlahiye İslahü Memleketi* adlı eserinin yemek-içmek başlıklı bölümünde halka şu öğütleri verir:

“Ancak ihtiyacına göre ye ve doyma. Suyu çok içme. Tesannunen ve taazzuzen yeme. Fakat taama ihtiyacın kadar ye ve açlığına kimseyi vakit etme. Acele etmeden ve teenni ile lokmayı ortalama olarak al. Ağzına koyduğun vakit iyi çiğne ve Besmele çek. Anı çiğnediğin vakit yut. Bادهu sana anları ihsan eden Allahu Taala'ya hamd et ve bu esnada diğer lokmaya elini uzatırsan keza Besmele çek...Ve taam sofrasına hazır olduğun vakit sen el kaldıran kimsenin ahiri ol ve sofraya kadar kıyam etme.” (Arabi'den akt. Şavkay, 2000: 20-21).

Selçuklu Devleti'nde yoksullara yardım etmek amacıyla birçok imaret kurulmuştur. İmaretlerde aşevleri açılarak; yoksullara, öğrencilere, yolculara ve hocalara yemek dağıtılmaktaydı. Her gün pişirilen pilav, nohut ve et türü yemeklerin yanında sebze, meyve ve kadayıf ikram edilmekteydi. Yemeğe yetişemeyenlere ise doyacakları ölçüde bal, peynir ve pide dağıtılmaktaydı. Ramazan ve kandil gibi dini günlerde halka ballı kadayıf ve zerde-pilav ikram edilmekteydi (Gürsoy, 2013: 85). Anadolu Selçukluları döneminde yemekler üç öğün yerine iki öğün şeklinde yenilmekteydi. Güneş doğuşu olarak bilinen kuşluk vaktinden akşama kadar insanlar, bütün gün tok kalmak için hamur işi türü yiyecekler tüketilmekteydi. Öğlen saatlerinde ayran, yoğurt veya meyve tüketilmekteydi. Akşam yemekleri ise Güneş batmadan önce yenilmekteydi (Sarıışık, 2015: 56). Misafirperverlik, Selçuklular için ayrı bir önem teşkil ediyordu. Ziyafetler yalnızca hükümdarlar ve zengin devlet adamları tarafından değil esnaf tarafından da verilmekteydi. Düğünlerde misafirlere bereketin sembolü olduğuna inanılan şeker sunulmaktaydı. Safranlı zerde-pilav, düğünlerde ve önemli kutlamalarda ikram edilen önemli bir yemektir. Safranın rengi olan sarı neşenin simgesi olarak sayılmaktaydı. Bu yüzden şenliklerde elbiseler ve yiyecekler safranla sarıya boyanmaktaydı (Işın, 2019: 208).

Kımız, Anadolu Selçuklu döneminde yoğun olarak tüketilen bir içecek türüydü. Daha sonraları kımız geleneğinin yerini şerbet almıştır. Çeşitli meyvelerden veya şekerden elde edilen şerbet hemen hemen her sofrada yerini almaktaydı. Sıcak içecek olarak ise bozanın muadili olarak kabul edilen, arpayla mayalanmış “fuga” tüketilmekteydi (Sarıışık, 2015: 56). Kebap, keşkek, pilav, yahni, borani ve kaygan Selçuklu mutfağında sıkça tüketilen başlıca yemekler arasındaydı. Kebap, kuyu şeklindeki tandırlarda pişirildiği gibi şiş üzerinde çevrilerek köz ateşinde de pişirilmekteydi. Yarma buğday ve etten yapılan

keşkek ise Selçuklular tarafından şölenlerde tüketilen geleneksel bir yemektir. Yoğurdu sıkça tüketen Selçuklular, yoğurtla servis edilen birçok yemek türü geliştirmişti. Hamurla yapılan borani ve tutmaç üzerine yoğurt dökülerek tüketilmekteydi (Işın, 2019: 198-199). Selçuklular, yemeklerin yanı sıra suyun kalitesine ve temizliğine de büyük hassasiyet göstermekteydi. Bu yüzden sarayda 'su ağası' rütbesini oluşturmuşlardı. İyi suyu şifa kaynağı olarak gören Selçuklu sultanları, su ağasını halka temiz ve kaliteli içme suyu sağlaması için görevlendirmişti. Selçuklunun son döneminde ise devlet yöneticileri su ağasının makamını sadece suyun değil diğer besin kaynaklarının kalitesini ve güvenilirliğini sağlaması için Çarşınbaşılığı'na yükseltmiştir (Gürsoy, 2013: 86).

Selçuklu sultanları tarımsal üretimi arttırmak amacıyla çiftçilere bazı kolaylıklar tanımıştır. Tohumluk buğday alıp, eken çiftçiler vergiden muaf tutulmuştur. Tarımın yanında meyve üretimi de desteklenmiştir. Turfanda meyveciliğin yapıldığı Selçuk döneminde; hurma, muz, üzüm, şeftali, limon ve turunc gibi birçok ürün yetiştirilmekteydi (Işın, 2019: 196).

4. OSMANLI MUTFAĞI

1299 yılında Anadolu'da bir beylik olarak ortaya çıkan ve daha sonra üç kıtaya yayılan Osmanlı Devleti; Bursa, Edirne ve son olarak İstanbul'u başkent yapmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun dünya üzerinde sahip olduğu toprakları genişletmesi; yemek kültürünün çeşitlenmesine etki etmiştir. Osmanlı Devleti döneminde, mutfak anlayışı saray ve konaklarda çalışan aşçıların uzmanlık kazanması yoluyla gelişerek, günümüz zengin Türk mutfağının temelini oluşturmuştur. Üç kıtaya yayılan bir imparatorluk olan Osmanlı Devleti birçok farklı geleneğe sahip kavimlere ev sahipliği yapmıştır. Osmanlı mutfağı farklı uygarlıkların mutfaklarının harmanlaşmasıyla oluşmuş sosyal ve geleneksel kültürü yansıtan bir yapıdadır. Bizans İmparatorluğu döneminde cazibe merkezi olan İstanbul, Osmanlı döneminde bu özelliğini korumuştur. Totaliter bir yönetim yapısına sahip olan Osmanlı, gücünü ve ihtişamını her alanda olduğu gibi mutfak kültürüne de yansıtmıştır (Gürsoy, 2013: 89). Çin ve Fransız mutfağından sonra dünyanın en büyük üçüncü mutfağını oluşturan Osmanlı mutfağında farklı milletlerin yemek kültürleri yer edinmiş; "Arnavut Ciğeri", "Tatar Böreği", "Çerkez Tavuğu" gibi yemekler aslına belirtecek şekilde yeniden adlandırılmıştır (Belge, 2001: 127). Osmanlı tebaası, yaşama biçimi ve kültürü açısından sözü edilen dönemde hüküm süren diğer devletlerin tebaalarıyla karşılaştırıldığında farklı özellikler göstermektedir. İslam dininin emrettiği paylaşıcılık olgusundan dolayı maddiyat ikinci planda kalmaktaydı. Bundan dolayı Osmanlı hayatında gereksiz tüketim lüks sayılmaktaydı. Osmanlı ailesinin tipik özelliği tükettiği ürünleri kendi üreten bir yapıya sahip olmasıydı. Bu üretimin çoğu kadınlar tarafından gerçekleşmekteydi (Ortaylı, 2009: 106). Osmanlı Devleti hâkimiyetinde bulunan toprakların dünyanın farklı bölgelerini kapsaması, bu topraklarda daha önce yaşamış olan Türk kavimlerinin kültürlerinden etkilenmesine neden olmuştur. Kültürlerarası etkileşim, Osmanlı mutfak kültürünü etkilemiştir. Osmanlı mutfak kültürünün çok kültürlü bir yapı sergilemesinin nedenleri şunlardır (Gültekin, 2019: 40):

- **Orta Asya kültüründen etkilenme:** Orta Asya'da yaşayan Türklerin göçebe olarak yaşamalarından dolayı yoğun olarak et ve süt ürünleri tüketmekteydi. Osmanlı Devleti bu alışkanlığı devam ettirmiş ve tarımsal gıda ürünlerinin yanında bolca et tüketmiştir.
- **Büyük göçler neticesinde Arap kültüründen etkilenme:** Anadolu'da yerleşik hayata geçiş sürecinde Türkler, geçiş güzergâhı olan Arap devletlerinin beslenme alışkanlıklarından etkilenmişlerdir.
- **Anadolu'daki zengin iklim ve bitki örtüsünün etkileri:** Anadolu'ya yerleşmeden önce Orta Asya'da yaşayan Türk kavimlerinin coğrafi faktörlerin elverişsizliği nedeniyle tarım ürünleri tüketmeleri mümkün olmamıştır. Osmanlı Devleti'nin Anadolu'ya yerleşmesiyle birlikte sözü edilen ürünlerde büyük bir bolluk yaşanmaya başlamıştır. Osmanlılar yeni tanıştıkları bu ürünleri yemeklerinde sıkça kullanmıştır.

Osmanlı mutfağında yiyecek ve içecek çeşitliliğinin artmasında iki büyük devrim temel rol oynamaktadır (Şavkay, 2000: 9):

1. Batı uygarlığının gerçekleştirmiş olduğu keşifler: Batı uygarlığı inşa ettikleri büyük gemiler sayesinde birçok kıtayı keşfetmişti. Kuşkusuz bu keşiflerin en önemlisi Amerika'nın keşfiydi. Domates, biber ve patates gibi önemli ürünler Amerika'dan Avrupa'ya oradan da Osmanlı Devleti'ne ulaşmıştı.

Bu yiyecekler Osmanlı toplumu tarafından kısa süre içinde benimsenmiş ve hemen hemen tüm yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır.

2. Sanayi Devrimi'nin etkileri: Avrupa'da Sanayi Devrimi'yle birlikte yeni buluşlar ortaya çıkmış, bu buluşlar makineleşmiş endüstrinin oluşmasını sağlamıştı. Sanayi Devrimi'nin en etkin olduğu alanların başında ulaşım gelmekteydi. Hızlı gemilerin ve uzun mesafeli demiryollarının yapımı ulaşımı kolaylaştırmış bu kolaylık; dünyanın farklı bölgelerinde yetiştirilen tarım ürünlerinin uzak devletlere, Osmanlı Devleti'ne ve özellikle İstanbul'a gelmesini sağlamıştır.

Osmanlı Mutfağı, saray mutfacı ve yöresel mutfak olmak üzere iki bölümden oluşmaktaydı. Osmanlı'nın büyük şehirlerinde bulunan saraylarda ve konaklarda aşçılar dışında; ekmekçiler, şerbetçiler ve helvacılar bulunmaktaydı. Mutfakta çalışan insan sayısı 16. yüzyılın sonlarına doğru hızlı bir şekilde artmıştı. Bu mutfaklarda; 15-20 aşçıbaşı, 60'a yakın aşçı ve 200'e yakın aşçı yardımcısı ve diğer personeller çalıştırılmaktaydı. Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u fethetmesinin ardından saray mutfacısını Mengenli bir paşaya kurdurmuştur. Sözü edilen paşa, yakınlarını da saray aşhanesinde çalıştırmış ve bu şekilde Osmanlı Saray Mutfacı Mengenli ustaların yetiştiği bir yer haline gelmişti. Maaşlarını üç ayda bir almaya gelen yeniçerilere saray mutfacısında birbirinden farklı ve lezzetli birçok yemek yapıldığını belirten Deniz Gürsoy, "yeniçerilerin yemeği afiyetle ve şükrederek yerlerse memnun, homurdanırlarsa hoşnutsuz ve öfkeli olduklarını" belirtmektedir (2013: 91-92). Osmanlı mutfacısında ziyafetler önemli bir yer tutmaktaydı. Ziyafetlerde konuklar için yüzlerce koyun kesilir, kesilen koyunlar pişirilir ve pilav eşliğinde sunulurdu. Padişah II. Murad ziyafetlerde yakın akrabaları dışında topluluk önünde yemek yemezdi. II. Murad'ın oğlu olan Fatih Sultan Mehmet, babasının bu geleneğini devam ettirmekle kalmamış; kanunnamesine bunu ekleyerek resmileştirmiştir (Işın, 2019: 244).

Osmanlı halk mutfacı, saray mutfacısına oranla çok daha mütevazıydı. Halk, Osmanlı döneminde genellikle sabah ve akşam olmak üzere iyi öğün yemek yemekteydi. İlk öğün insanların kuşluk vaktinde sofraya oturdukları kahvaltı ile başlardı. Kahvaltıda; yumurta, bal, süt gibi besin maddeleri ve ekmek tüketildi. Fakir sınıflarında ise un ve buğday lapası önemli bir yer tutardı. Kahvaltının hemen ardından kahve içilirdi. Akşam yemeği ise İkinci ile Akşam Namazı arasında, aile efradının birlikte oturduğu sofrada yenirdi. Hanelerin şartlarına göre akşam yemeklerinde; etli pilav, hamur işleri tüketildiği gibi; yoğurdun içine ekmek, soğan ve tuz ilave edilerek yapılan mütevazı yemekler de tüketilmekteydi (Gürsoy, 2013: 129-130).

Fethedilen ülkelerde gıda üretimini gerçekleştiren Osmanlı, pirinç ihtiyacının büyük bir bölümünü Balkanlarda ektiği pirinç tarlalarından karşılamaktaydı. Fatih Sultan Mehmet, İstanbul'u fethetmesinin ardından Topkapı Sarayı'nı inşa ettirdiği sırada saray bahçesine, insanların zevki ve mutluluğu için her türlü meyve ağacı diktirmiştir. Saray ve has bahçelerinde meyvenin yansıra; turp, havuç, şalgam ve pazı gibi birçok sebze yetiştirilmekteydi (Işın, 2019: 221).

İstanbul'un fethinin ardından imparatorluk temelini atmış olan Osmanlı Devleti Hükümdarı Fatih Sultan Mehmet zamanında saraya alınan bir aylık erzak listesi "Matbahı Amire Defterinde" şöyle yer almıştır:

"64 kantar bal, 544 tavuk, 28 müd pirinç, 61 kaz, 19 kıyye safran, 116 istiridye, 87 karides, 400 balık, 12 miskal misk, 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 sinik pekmez toprağı, 84 kıyye Eflak tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 şişe boza, 616 baş ve paça, 180 işkembe ve 649 yumurta" (Şavkay, 2000: 24).

Osmanlı Saray mutfacısında kaymağın önemli bir yeri vardı. Koyun, inek veya manda sütünden elde edilen kaymak, içerisine bal veya şeker konarak tüketilirdi. Fatih Sultan Mehmet için hazırlanan ve "menlene" adı verilen peynirli ve ıspanaklı yemeğin üzerine konulan kaymak, börek ve pilavla birlikte tüketilmekteydi. Oldukça pahalı bir ürün olan kaymağın ismi şiirlerde yer almıştır. O dönem yaşayan Çukurovalı Karacaoğlan kaleme aldığı bir şiirinde "kahvaltıda ballı kaymak isterim" demesi kaymağın herkes tarafından tüketilemeyen lüks bir süt ürünü olduğunun açık bir ifadesidir (Işın, 2019: 228).

Fatih Sultan Mehmet, sofraya yalnızca yakın çevresinden oluşan kişileri kabul ederdi. Sofra, yemek yenilen yer olmasının yanında bir statü simgesiydi. Sofrada yerini alan bilginler, belli bir protokol düzeninde oturmak zorundaydı. Protokol uygulamaları zaman zaman sıkıntılar yaşanmasına sebep olmuştur. Din âlimlerinden Molla Gürani ve Molla Hüsrev'in ziyafet sırasında Fatih'in istediği şekilde oturmaları Molla Hüsrev'in küsmesine ve İstanbul'u terk etmesine neden olmuştur (Şavkay, 2000: 25).

Osmanlı mutfağında en çok tüketilen tatlıların başında baklava ve tel kadayıf gelmekteydi. Bu tatlıların dışında; pişmaniye, lokma ve muhallebi sıkça tüketilmekteydi. Osmanlılar için mutluluğun ve iyi niyetin simgesi olan tatlı, bayramlarda ve şöenlerde ikram edilmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in oğulları Bayezid ve Mustafa için düzenlediği sünnet düğününde konuklara bolca; muhallebi, güllaç, şekerle kaplanmış fıstık ve badem sunulmuştur (Işın, 2019: 237). Sarayda üst düzey yöneticiler dışında kalan misafirlere genellikle tek çeşit yemek verilmekteydi. Büyük kaplarda ikram edilen yemekler misafirleri doyurmaya yetmekteydi. Bu yemekler arasında; “yoğurtlu pazı, yoğurtlu tutmaç, yumurtalı lapa, lahana çorbası, pekmezli yoğurt tatlısı ve baklava” en çok ikram edilen yemek ve tatlıların başında gelmekteydi. Yemek ve tatlıların yanında konuklara ayrı ayrı şerbet ikram edilmekteydi (Şavkay, 2000: 26).

Kanuni Sultan Süleyman dönemi, Osmanlı Devleti'nin altın çağını yaşadığı dönem olarak bilinmektedir. İmparatorluğun en geniş sınırlara ulaştığı bu dönem, halkın refahının en yüksek düzeye ulaştığı dönemdir. I. Süleyman, padişahlığı döneminde önemli fetihleri gerçekleştirerek; Macaristan, Yemen ve Irak'ı Osmanlı topraklarına katmıştır. Mısır'ın ve Kıbrıs'ın Osmanlı Devleti'nin hâkimiyeti altında girmesiyle birlikte halkın; pirinç, şeker, baharat ve kahve tüketimi artmıştır (Işın, 2019: 246). Osmanlı saray mutfağı, devletin zenginleşmesiyle birlikte yemek verdiği kişi sayısını artırmıştır. Kanuni döneminde saray mutfağı günde 5 bin, bayram dönemlerinde ise 10 bin kişiyi doyuracak kapasiteye ulaşmıştır. Bu dönemde İstanbul'da yaşanan nüfus yoğunluğu; gıda maddelerinin farklı bölgelerden temin edilmesi zorunluluğunu doğurmuştur (Gürsoy, 2013: 122). “Matbah-ı Amire” olarak tabir edilen büyük saray mutfağı, Matbah-ı Amire Emmini tarafından yönetiliyordu. Büyük saray mutfağında yemek yapılan mutfaklar dışında; cami, çeşme ve hamam bulunmaktaydı. Matbah-ı Amire'nin içinde padişah için yapılan bölüme “Has Mutfak” denilmekteydi. Has mutfakta çalışan aşçılar, sefer zamanı padişahla birlikte yolculuk yaparak zehirlenme riskine karşı yemekleri kontrol ederek onları korumakla görevliydi (Sarıışık, 2015: 58). 17. yüzyıl saray mutfağında padişahın tükettiği yemekler, tatlılar ve içecekler çok çeşitliydi. Padişahın en gözde yemeği et güvercin kebabıdır. Güvercinin ardından; kuzun, koyun ve piliç gelmektedir. Padişahlar yemeği meşrubat eşliğinde tüketir ve yemek sonrası mutlaka hamur tatlısı yerdi. Meyve kahvaltılarının vazgeçilmesi olarak yerini alır, Milano peynir mutlaka bulundurulurdu (Gürsoy, 2013: 123).

Osmanlı tarihinin en parlak dönemi olan Kanuni döneminde gösterişli ziyafetler ve şöenler sıkça yapılmaktaydı. Sadrazam İbrahim Paşa'nın sünnet düğününde Kanuni, Uludağ'dan özel olarak buzdan yapılmış kâse getirtmiş ve bu kâselerde konuklarına hoşaf ikram ettirmiştir (Belge, 2001: 130). Osmanlı bu dönemde birçok farklı ekmek türü tüketilmekteydi. Padişah ve sultanlara beyaz undan imal edilmiş; has ekmeği, beç ekmeği ve pide servis edilirken, fakirler çavdardan yapılmış siyah fudula ekmeği yerlerdi. Ramazan ayında hazırlanan pidenin içine safran katılır, pişirilirken üzerine çörekotu, badem, haşhaş ve anason serpilirdi (Işın, 2019: 262). Kanuni döneminde tutuklanan İspanyol bir tutsağın Osmanlı mutfağında pilavın ve yoğurdun sıkça tüketildiğini belirtmiş, pilavın çoğunlukla etle birlikte tüketildiğini, taze sütün pek sevilmediğini bunun yerine sütün mayalanarak yoğurt yapılarak tüketildiğini notlarında yazmıştır (Şavkay, 2000: 32-33).

Osmanlı Devleti'nin siyasi ve ekonomik açıdan güç kaybettiği Osmanlı son döneminde saray mutfağı 16. yüzyıldaki zenginliği devam etmiştir. Sarayda, “hünkârbeğendi, bamya dolması, puf böreği” gibi yeni tatlar yapılmaya başlanmıştır. Batılılaşma hareketiyle birlikte Osmanlı mutfağı Avrupa mutfağının etkisi altına girmiştir. Batılılaşma sadece yemek çeşitliliğini değil aynı zamanda sofranın düzeni ve adabını da etkilemiştir. Yemeklerde çatal-bıçak kullanımı bunun en belirgin yansımalarından birisi olmuştur. Sultan Abdülaziz döneminde Osmanlı mutfağında birçok Fransız yemeği pişirilmeye başlanmıştır. Modernleşmenin simgesi olarak sayılan Fransız mutfağına özgü, “pate, rozbif, peksimetli biftek, zigo” gibi yemekler Osmanlı mutfağında yerini almıştır (Işın, 2019: 294-295). 18. yüzyılın sonlarında başlayan ve “Lale Devri” olarak adlandırılan bu dönemde Osmanlı devlet adamları, Sadabad ve buna benzer mesire yerlerinde günlerce süren büyük eğlenceler düzenlemeye başlamıştır. Zevk ve sefa ile anılan Lale Devri daha sonra gerçekleşen halk ayaklanmasıyla birlikte sona ermiştir (Belge, 2001: 130). Bu dönemde sarayda tüketilen tahıl miktarı önemli derecede artmıştır. Bu artışın en önemli nedeni; sarayda görev yapan kişilerin rütbelerine göre “somun” tayın hakkının olmasıydı. Sarayda üç farklı ekmek üretimi yapılmaktaydı. Padişah, sultan ve paşalar için en yüksek kalitede un ile yapılan beyaz ekmek, orta kademeli çalışanlar için ikinci kalite unla yapılmış ekmek, en alt kademedeki çalışanlar için ise siyah ekmek olarak adlandırılan ve oldukça sert olan bir ekmek türü üretilmekteydi. Padişah için üretilen ekmeğin unu İstanbul dışından temin edilmekteydi. Bursa ve çevresinde özel olarak yetiştirilen

buğday yine Bursa'da bulunan değirmenlerde öğütülerek, İstanbul'a getirilirdi (Gürsoy, 2013:124). Osmanlı konakları ve yalılarında yaşayan Osmanlı vezirleri, yüksek rütbeli memurlar ile devletin ileri gelenlerinin mutfaklarında sadece yemek yapan aşçılar bulunmazdı. Kahvecibaşı Ağası, konaklarda ve yalılarda ikamet eden hane halkının kahvesini pişirmekle sorumluydu. Hane halkı dışında eve gelen misafirler için kahve pişiren Kahvecibaşı Ağası, akşam yemeğinden sonra istirahate çekilen misafirlerin odalarına kahve servisi yapardı. Mutfakta görev yapan ve itibar gören diğer bir görevli ise Kilercibaşı Ağası'ydı. Kilercibaşı Ağası kilerde bulunması gereken yiyecek ve içeceklerin bulunmasından sorumlu kişiydi. Kahvealtı yiyeceklerinden; mevsimlik meyveler, şerbet, bal, sucuk ve pastırmaya kadar envai çeşit yiyecek Kilercibaşı Ağası'nın kilerinde sürekli bulunmak zorundaydı (Şavkay, 2000: 40). Saray mutfağında ağırlıklı olarak koyun eti kullanılmıştır. Sığır eti ise Avrupai yemeklerin içerisine konmuştur. Mumbar, kelle ve paça mutfaktaki yeri bu dönemde korumuştur. 18. yüzyılın sonlarına doğru Avrupa'dan ithal edilen gıda miktarı artmaya başlamıştır. İthal edilen gıda maddeleri içinde; Felemenk peyniri, Marsala, Morina Balığı yumurtası, kaz ciğeri en dikkat çekenler arasında yer almaktaydı (Işın, 2019: 310). Osmanlı'nın son döneminde, daha önceki dönemlerde olduğu gibi, dini günlere özgü yemek ve içeceklerin hazırlanmasına büyük hassasiyet gösterilmekteydi. Muharrem ayında pişirilen aşure buna bir örnektir. Aşure günü Nuh Tufanı sonrası artakalan ürünlerin pişirilmesi suretiyle yapılan ve bu şekilde karınlarını doyuran insanların Allah'a şükretme maksadıyla anılan gün olarak bilinmektedir (Polat, 2019: 459). Muharrem ayının onuncu gününden başlamak üzere İstanbul'da yaşayan tüm halka en az iki kâse aşure dağıtılır ve bu geleneğin uğur ve bereket getirdiğine inanılırdı (Şavkay, 2000: 42).

5. SONUÇ

Anadolu'nun tarımsal faaliyetlerin başladığı ilk bölge olması, üç kıta arasında bir köprü vazifesi görmesi ve tarih boyunca farklı kültürlerin etkileşimine sahne olması Türk mutfağının ürün çeşidi ve lezzet bakımından dünyanın en iyi mutfakları yer almasında büyük rol oynamıştır (Işın, 2019: 8). Türk mutfak kültürü, gelişme gösterdiği coğrafyanın özelliklerini yansıtmaktadır (Beşirli, 2017: 221). Konargöçer olan Eski Türk devletleri için yemek yeme ihtiyacı büyük fedakârlıklar sonucu karşılanmaktadır. Yemeğin pişirilmesi kadar saklanması sürekli göçebe olarak yaşayan Türkler için sorun olmuştur. At sırtında yaşayan Eski Türkler için en hızlı yemek çıplak ateşte pişen yemektir (Belge, 2001: 127). Yerleşik hayat düzenine geçilmesiyle birlikte gıda ürünlerinde çeşitlilik artmış ve sağlıklı besin yetiştiriminin önü açılmıştır. Büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yapılmaya başlandığı bu dönemde beslenme alışkanlıkları yavaş yavaş değişmeye başlamıştır. Osmanlı Dönemi saray mutfağı Türk mutfak kültürü açısından dönüm noktası olmuştur. Bir imparatorluk mutfağı olan Osmanlı mutfağı, farklı ırk ve dinlere mensup grupların kültürlerine kapılarına açmada tereddüt göstermemiştir. Yüzlerce yıldan süzülüp günümüze ulaşan Türk mutfak kültürü üç kıtanın kültürleriyle zengin bir mozaik yaratmış ve bu çeşitliliği günümüze kadar taşımıştır.

KAYNAKÇA

- ALÇAY, A. Ü., YALÇIN, S., BOSTAN, K. & DİNCEL, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *İstanbul Aydın Üniversitesi ABMYO Dergisi*, (37), 83-93.
- BELGE, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- BEŞİRLİ, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix.
- GEÇER, H. & KARTOPU, S. (2017). Arkaik bir törenin postmodern izdüşümleri: Potlaç geleneğinden tüketim kültürüne. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(2), 676-687.
- GÜLTEKİN, H. (2019). *Yemek sosyolojisi bağlamında üniversite öğrencilerinin yemek yeme alışkanlıklarının değerlendirilmesi: Cumhuriyet Üniversitesi Örneği*. Yayınlanmamış doktora tezi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas
- GÜRSOY, D. (2013). *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- GÜRSOY, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İŞİN, P. M. (2019). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- KÖKSEL, B. (2009). Divanü Lugati't-Türk'te yer alan efsaneler. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(9), 262-269.
- ODABAŞI, Y. ve BARIŞ, G. (2007). *Tüketici Davranışı*. İstanbul: MediaCat.
- ORTAYLI, İ. (2009). *Osmanlı Toplumunda Aile*. İstanbul: Pan Yayıncılık.
- POLAT, K. (2019). Aşure geleneğinin tarihsel arka planı ve Osmanlı kültür dünyasına yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*. 3(4), 457-474.
- SARIIŞIK, M. (Ed.) (2015). *Uluslararası Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Detay Yayınevi.