



TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Varlığımızın yapısını belirleyen, sosyal bir süreç içinde öğrendiğimiz uygulama ve inançların, maddî ve manevî öğelerin birliği olan bir toplumun tüm hayat biçimi, insanların içinde bulunduğu yaşam koşullarına uyumlarının toplamı, toplumsal olarak öğrenilen ve aynı yoldan yeni kuşaklara aktarılan davranış örüntüleri ya da kalıpları şeklinde devam eden, doğanın yarattıklarına karşılık, insanoğlunun yarattığı hemen her şey şeklinde ifade edilen kültür;[\[1\]](#) her bilim dalında önemli bir kavramdır.

Kültür bütünüyle maddî, gözlemlenebilir bir şey ya da olgu değildir. Soyut, belli bir toplumdaki kültürel öğeleri, kuram, süreç ve bunların karşılıklı ilişkilerini temsil eden bir tür harita gibidir. Bu nedenle bazı bilim dallarının hareket noktasını da oluşturmaktadır.[\[2\]](#)

İnsanın giderilmesi zorunlu temel fizyolojik ihtiyaçlarından birisi beslenmedir. Bu denli önemli olan beslenme, çalışma alanı son derece geniş olan bir bilim dalıdır. Bu

alandan uzman kişiler beslenmenin milletlerin sahip oldukları kültürle ilgili olduğunu, her milletin kendine özgü yemek sistemi olduğu bu sistemin kültürle şekillendiğini ve bu kültürün incelenmesinin gerekliliği sonucunda mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

Mutfak kültürü her toplum için benzerlik ve farklılıkları olan bir kavramdır. Geçmişten günümüze her toplum, çevresinin şartlarına bağlı olarak kendine özgü bir yemek sistemi ve kültürü geliştirmiştir. Mutfak kültürleri içinde en eski kültür olarak iddia edilebilecek ve dünyanın en büyük mutfaklarından birisi olan Türk mutfak kültürü tarihsel bir süreç geçirmiştir. Bu süreç tarih öncesi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet dönemleri olarak tasnif edilebilir. Oluşum bu periyotta gerçekleştiği için incelemenin dönemlere ayrılması gerekmektedir.

I. Tarih Öncesi Dönem

Arkeologların yaptıkları kazılar sonucunda buğday, arpa ve darı tarımının temelini Anadolu'da atıldığı bulunmuştur. Hitit tarımında buğday ve arpanın birlikte olduğu un ve ekmek imal edildiği, bunun dışında bira imalatının da olduğu, dini ayinlerde en önemli ikram olduğu bulunan ziyafet resminden anlaşılmıştır. Resimde biranın buğday saplarıyla emilerek içildiği görülmüştür. Bu adetin Anadolu'nun dağ köylerinde de bulunduğu, gelen misafirlere içecek ikram edildiği zaman kabın yanında buğday sapı getirildiği bilinmektedir.[3] Aynı ikram şekli Selçuklular Dönemi'nde de uygulanmaktaydı. Yoldan geçen ve dönenlere ayrılan ikram edildiği çok yorgun ve terlemiş olanlara buğday saman çöplerinden bir-iki tane konduğu misafirlerin bunları yutmamak için yavaş içtikleri, bunun da soğuk ikram karşısında birden içmenin olumsuzluğunu azaltmak amaçlı olduğudur.[4] Bu durum Türklerin misafirperverliğinin ne denli uzun geçmişe sahip olduğunun göstergesidir.

İlk tarımsal yerleşmeler Anadolu'da M.Ö. 8300'lerde meydana geldiği düşünülmektedir. Çatalhöyük'te kazılar sonucu M.Ö. 7000'de yenilikler olduğu, M.Ö. 6000'lerde on dörtten fazla bitkinin yetiştirildiği tespit edilmiş, bunun dışında da ürün olabileceği ancak ekonomik bakımdan daha az önemli oldukları düşünülmektedir. Kazılarda ayrıca palamut kapsülleri bulunmuştur. Palamut kapsülünde bulunan asitten yoğurt yapımı halen gerçekleştirilmekte olup, o devirlerde tereyağ, ayran, peynirin bilindiğine dair bulgular bulunamamış ancak bu ürünlerin Neolitik Devre bağlı olduğu düşünülmektedir. Kazılarda toprak ve oyma yekpare ağaçtan üstün bir işçilik ürünleri olan pişirme ve saklama kapları da bulunmuştur.[5]

Medeniyetlerin beşiğı olan Anadolu'nun mutfak kültürünün de temelini oluşturduğu kazılarla ortaya çıkarılmıştır. Türk mutfak kültürü ise Türklerin Orta Asya'ya göçüyle zenginleşmiştir.

II. Orta Asya Dönemi

Türkler Cilalı Taş Devri'nde Orta Asya'ya gelip yerleştikten sonra, Ural dağları ile Altay dağları arasındaki Bozkır bölgesini ana yurt olarak seçmişlerdir. At ve koyun sürülerine sahip Türklerin gıdaları buğday unu ile yoğrulmuş yağlı hamur işleri, süt ve süttten yapılan yiyecekler, at ve koyun eti ile yapılan yemekler, içecek olarak ise kısırak sütünden yapılan kımızdan oluşuyordu. Bu dönemde yaptıkları yemekler ve adları günümüzde Urallarda, Orta Asya ve Anadolu'da yaşamaktadır. Göçebe Türklerin hayvan yetiştiren bir toplum olması nedeniyle yemek kültürünün basit hayvanî ürünlerden geldiğı ve Anadolu'ya hayvancılığın Türklerle birlikte geldiğı söylenebilir. Bu dönemde belli törenlerde at etinin yendiğı kaynaklarda geçmektedir.[\[6\]](#)

Orta Asya'da göçebe hayatı yaşayan Türklerin mutfak kültürlerine ait bilgiler kısıtlıdır. Türklerle ait ilk yazılı kaynaklardan biri olan Orhun Abidelerinde Türk mutfak kültürü ile ilgili yazılı bilgilere rastlanmaktadır. Bu yapıtlarda geyik ve tavşan etleri yenildiğı, Bilge Kağan'ın ölen kardeşinin yas töreni için konuklar davet ettiğı ve ölü yemeğı verdiğı belirtilir. Orhun Abidelerinde "tok", "aç", "azuk" gibi yiyeceklerle ilgili terimlere de rastlanır.[\[7\]](#)

Göçebe Türkler IX. yy.'da tarım bölgelerinde yerleşik hayata geçmişler ve mutfak kültürleri de bu dönemde büyük gelişmeler göstermiştir. Türklerin Anadolu'ya gelip yerleşmesi modern Türk mutfağının temellerinin atılmasına yol açmıştır. Türk mutfağını oluşturan temel öğelerden ilki Orta Asya'da yaşamış olan göçebe kültürüne ait yiyecekler, ikincisi Türklerin Anadolu'ya geldikleri dönemde orada yaşayan halkların yemekleri, üçüncüsü ise Türklerin IX. yy.'da kabul ettikleri İslâmiyet'in yemeklere etkisi şeklindedir. İslâmiyet'in kabul edilmesinden sonra Türk kültürü, Arap kültürü ile yakınlaşmış bu durum mutfak kültürüne de yansımıştır. İslâmın kabul edilmesi sonucunda bazı yiyecek, içecekler haram ve mekruh kılınmıştır. Örneğın at eti İslâmiyet'te pek makbul sayılmamaktadır.[\[8\]](#)

Mutfak araçlarını ifade ederken kullanılan kap-kacak ile ilgili sözlerin çoğı Türkçe ile akraba lehçe ve dillerde ortak olması nedeniyle Türklerin Orta Asya'dan bir

medeniyetle geldikleri, mutfak araçlarının bugünkü durumunun Orta Asya'ya dayandığı, bu araçların çanak çömlek türü olduğu tespit edilmiştir.

Anadolu insanı çok eski dönemlerden beri kış aylarında tüketmek için yiyecekleri saklama yollarını aramışlar ve çeşitli şekillerde dayanıklı hale getirerek, işleme tabi tutarak saklama şekillerini ortaya çıkarmışlardır. Kış ekmeği, peksimet, erişte, tarhana, peynir, sebze, meyve ve et kurutması vb. gıdaların doğuşu bu dönemlere rastlamaktadır.

Türk mutfak kültürünün unsurlarından bir diğeri yemek yeme adabıdır. Türk toplulukları tarih boyunca sosyal bir düzen ve disiplin çerçevesinde gelişmişlerdir. Türklerde yemek, yalnızca yenen ve insanların karınlarına girip, onları doyuran bir madde değildir. Yemek topluluk düzeniyle, disiplin ve onurları da kurtaran bir vasıta ve sembol özelliği taşımaktadır. Topluluk halinde yenen yemeklerde, herkes kızartılmış bir koyunun neresinden yiyeceğini atalarından gelen mirasla bilmektedir. Yani ataların hizmet ve bahadırılık derecesi, topluluk tarafından taşınmakta ve devam ettirilmektedir. Torunlar kendi hizmet ve bahadırılıkları yoluyla pay haklarını yükseltmekte ya da kötü hareket sonucu paylarını kaybetme durumundadırlar.[9] XI. yy. öncesine ait sofra adabı konusunda detaylı bilgiler bulunmamaktadır. Türk mutfak kültürüne ait belirgin bilgiler Selçuklu ve Beylikler Dönemi'ne aittir.

III. Selçuklu ve Beylikler Dönemi

Selçuklu Devri, Türk tarihi, İslam tarihi, Dünya tarihi bakımından bir dönüm noktasıdır. Anadolu'da bu devre 250 yıl kadar sürmekte Selçuklu mutfağı; yemek, usul ve adetleri XX. asra kadar süren 900 yıllık bir zamanı içine almaktadır. Bu nedenle bugünkü mutfak kültürümüzde de izlerini görmek mümkündür.

Türklerin IX. yy.'daki kültür hayatının önemli unsuru olan Türk mutfağı hakkındaki bilgilere bu yüzyılın iki büyük Türk yazarı, Yusuf Has Hacıb ve Kaşgarlı Mahmud'un eserlerinde rastlanmaktadır. XI.yüzyılda daha fazla koyun eti tüketilmekte olduğu, İslami etki nedeniyle at eti tüketiminin azaldığı kaynaklardan anlaşılmaktadır. Söz konusu yüzyılda tavuk eti ve muhtelif av hayvan etlerinin daha az önem taşıdığı belirtilmektedir. Sucuğun, şiş kebabın, et haşlamanın, kağıt kebabının, paça çorbasının, kadınbudu köftenin mutfağımıza girişi bu yüzyılda gerçekleşmiştir.[10] Divanü Lügat-it Türk'te XI. yüzyılda ekşili yemeklerin Türk beslenme hayatında özel bir yeri bulunduğu, Selçuklular Dönemi'nden günümüze bunun Türklere has özelliklerin biri olduğu anlaşılmaktadır. Selçuklular zamanında

tarım ürünlerinden çeşitli yiyecekler ve yemekler elde edilmiştir. Undan yapılan besin maddelerini saf undan yapılan yiyecekler, yoğrulan unun içine başka besin malzemesinin katılması ile hazırlanan karışık besin maddeleri şeklinde tasniflemek mümkündür. Kaynaklardan elde edilen bilgiler bunun yuga olduğu şeklindedir. Çörek, bazlama, katmer, kurabiye (çukmın), kömeç, yağlı ekmek, etli ekmek, unlu yemeklerden bazıları ise sıcak ve soğuk olarak tüketilen bir tür şehriye çorbası, tutmaç undan yapılan yemeklere örnek teşkil etmektedir.[\[11\]](#)

Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nde az da olsa mısır ve pirinçten yapılan yemeklerin ıspanak, karnabahar, kabak, turp, havuç, soğan, sarımsak, patlıcan, hardal, kara pazı, şalgam gibi sebzeler, yabancı bitkilerden de yemek yaptıkları anlaşılmaktadır. Türklerin tatlıya olan düşkünlükleri o dönemlerde de geçerlidir. Günümüz mutfağında tatlının bu denli önemli oluşu o dönemlerden miras kalma özelliği taşımaktadır. XI. yüzyılda en çok bilinen ve tüketilen tatlı pekmezdır. Pekmezin kavrulmuş arpa ve buğday unundan elde edilen "talkan"la karıştırılarak yendiği belirtilmektedir. Yine aynı dönemde bir tür sütlaç yaptıkları, mısır unundan bir çeşit irmik helvası, ekmek tatlısı ve bal ile tatlı ihtiyacının giderildiği belirtilmektedir. Selçuklular Dönemi'nde yapılan ve içilen içkiler, meyve suları ve şerbetler incelendiğinde o yıllarda alkollü içkilerin yapıldığı ve "içgü" adını verdikleri, alkollü içecek olarak üzüm, arpa, buğday, bazı bitki ve meyve pürelerinden şarap yaptıkları, buğdaydan "buhsum" adını taşıyan ve birayı andıran içki ürettikleri ve tabi Türklerin milli içkisi "kımız"ın yapıldığı ve tüketildiği tespit edilmiştir. Bunun dışında "bekni" denilen buğday, mısırdan yapılan bir tür bozanın da severek tüketildiği, çeşitli meyvelerin sularını soğukluk ve meşrubat olarak tükettikleri, Türklerin sofralarında garnitür olarak yer verdikleri soğuk olarak tükettikleri ve bu tür içeceklere soğukluk dedikleri kaynaklarda belirtilmektedir.[\[12\]](#)

Türk mutfak kültürünü günümüze taşıyan yazılı eserlerden bir diğeri XIII. yy.'da yaşayan Mevlana'nın eserleridir. Mevlana'nın Divân-ı Kebir'inde beyitlerin yer aldığı, tariflerinden günümüzde yapılan "mantı", "Tatar böreği" olarak adlandırılan yemekler, bunların dışında, herpe, kalye, ciğer kebabı, şiş kebab, tirit, bulgur aşı, börekler, şekilli çörekler, pırasa, ıspanak, fasulye, kuru nane, sarımsak, helva, badem şekerlemesi, gülbeşeker, zerde, kadayıf, baklava, ceviz, badem, fıstık, leblebi, peynir, yoğurt, ayran, şerbet ve şarap, patlıcan turşusu gibi yemek, tatlı, kuruyemiş ve içecekler beyit ve şiirlerinde yer almaktadır.[\[13\]](#)

Selçuklular Dönemi'nde Selçuknamelerde mutfak ve saray ziyafetleri ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Örneğin I. Alaaddin Keykubad Konya'da hükümdar olduğu

dönemlerde (1220-1237) verilen ziyafetlerde çini ve altın sahanlar içinde borani, yahni, kalye gibi yemekler; biryan, tavuk, keklik, bıldırcın etinden yapılan kebaplar, pilavlar ve helvalar, kımız ve şerbetlerin ikram edildiği yer almaktadır. Yine aynı dönemde muhteşem saray sofraları, halka karşılıksız konaklama, ziyafet yemekleri gibi sofralara hizmet veren özel vakıflar bulunmaktadır.[14]

Besin saklama yöntemleri bu dönemde kurutma, salamura, salça tuzlama olarak uygulanmaya devam etmiştir. Yeme ve içme konusunda sağlıkla ilişkilendirme ve tavsiyeler konusunda yazılı bilgiler bu döneme rastlamaktadır. Uyulması gereken sofrada adabı konusundaki bilgiler XI. yy.'da Yusuf Has Hacib'in eserinde yer almıştır. Bu bilgilerden bazıları, senden büyükler yemeğe başlamadan yemeğe başlama, başkasının önündeki lokmalara dokunma, çok obur olma, ikram edilen yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki ev sahibi memnun olsun, ağzına aldığını ufak ufak çiğne, sıcak yemeği ağzınla üfleme vb. şeklindedir.[15]

Temelleri milattan öncesi yıllara dayanan Türk mutfak kültürü mutfak yapısı, araç-gereçleri, yemekleri, sofrada düzeni ve adabı Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nde genişlemiş ve zenginleşmiştir.

IV. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi

Selçuklular Dönemi'ndeki zengin mutfak kültürü, Osmanlı İmparatorluğunun kurulma aşamasında daha sadeyken XVI. yüzyılda çok zengin duruma gelerek dünyanın en büyük mutfağı haline gelmiştir. Fatih Sultan Mehmet Dönemi'nde Türk mutfağı saray ve halk olmak üzere çok ince bir şekilde ayrılmış ancak bu ayrım da bile hak ve hukuka saygı söz konusu olmuştur. 1453'te İstanbul'un fethinden sonra 1478 yılında tamamlanan sarayda Fatih Sultan Mehmet imparatorluğun teşrifat usulünü, protokolü ile birlikte yemek yeme adabını ünlü kanunnamesi ile belirtmiştir.[16]

Topkapı Sarayı'ndaki mutfak "Matbah-ı Âmire" olarak isimlendirilmekte olup, büyük teşkilat özelliği taşıdığı ve bu mutfakta padişah ve hanedan mensuplarına değil, saray personeline yemek pişmekte olduğu kaynaklarda belirtilmiştir. XVII. asırda Tavernier, Matbah-ı Âmire'yi şu şekilde anlatmaktadır.[17]

"Sarayın mutfak daireleri vardır. Bu daireler birbirinden ayrıdır. Her biri hususi memurların nezareti altındadır. Vaktiyle 9 daireden oluşan mutfaklar şimdi 7 daireye indirilmiştir. Her mutfağın kendi şefi, hepsinin başında da 400 aşçıya kumanda eden bir aşçıbaşı vardır. Padişaha mahsus ikinci mutfağın adı 'Valide Sultan Matbahı'dır. 'Kızlarağası Matbahı' denilen üçüncüsü, Hareme ve orada hizmet gören harem

ağalarına mahsustur. Dördüncüsü, padişahın en yakınlarından biri olan kapı ağasına aittir. Divan memurları da bu mutfaktan yerler. Beşincisi 'Hâzinedârbaşı Matbahı'dır ve Hâzinedârbaşı ve emrindekileri mahsustur. Altıncı mutfak 'kilerbâşı' ve yedincisi de 'saray ağası' mutfaklarıdır. Bahçelerde çalışan bostancıların mutfakları ayrı bir yerdedir ve bunlara dahil değildir".

Saray mutfaklarına sığır eti alınmamakta gerek içerde, gerekse dışarda hizmet edenler için günde 500 kadar koyun kesilmekte olduğu tatlı yapmak için 6-7 daire mutfakların üst tarafında ayrı olarak bulunmakta ve daimi şekilde çalışan 400 tatlıcı olduğu her türlü tatlı, şerbet ve turşu yapmakta oldukları belirtilmektedir. XVI. asrın sonlarında 60 aşçı ile 200 yapmak bulunduğu, XVII. asır ortalarında 400 aşçı, 400 tatlıcı olduğu, 1755'te bu sayının 270'e indiği, XVII. asır ortalarında çalışan sayısının 1370 olduğu, her yemek grubunun başında şeflerin olduğu, padişah ve yakınları için yemek pişirilen ve haremde olan "Kuşhane" denilen hususi mutfaklarda kendi yemek ihtisasları içinde yüzyılın en tanınmış ustaları olan 12 aşçının çalıştığı kaynaklardan anlaşılmaktadır. XIX. asırda özellikle II. Abdülhamit Devri'nde Türk mutfağı, kuşhâneneden çıkan aşçılar aracılığıyla zirveye erişmiş ve dünyanın en lezzetli yemekleri pişirir duruma gelmiştir. Aşçılar asırlardan beri Mengen kasabasından gelmekte ve yetenekli olanlar padişah aşçılığına yükselmektedir. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi'nde mutfağın çok büyük bir bütçeye sahip olduğu, o dönemde Topkapı Sarayı'nda 8 çeşit ekmek yapıldığı kaynaklardan öğrenilmiştir.^[18] XV. asırda İstanbul'un alınmasıyla Bizans mutfağı ile karşılaşmıştır. Bunun sonucunda alışkanlık, çeşit ve yöntemlerde etkileşimler olmuş ancak doğrudan uygulama yerine bu yenilikleri kendi mutfak kültürümüze uygun olacak şekilde uygulama yoluna gidilmiştir. XVIII. asırda yavaş yavaş gerileme dönemine girilse bile Türk mutfak kültürü kendi zenginliğini devam ettirmiştir. O yıllarda yazılan eserler incelendiğinde Osmanlı döneminde 200'e yakın yemek olduğu, fakat kaynaklara geçmemiş daha birçok yemek çeşidi olduğu muhakkaktır. Ünver'in yaptığı çalışmada o döneme ait 50 yemek adı ve tarihleri tespit edilmiş ve bu sayının bütün tarihteki yemeklerimizi bildirmekten uzak olduğu belirtilmiştir.^[19]

Daha öncede belirtildiği gibi saray ve halk mutfak uygulamalarında ayırım son derece zordur. Yemekler ya da pişiriliş şekilleri birtakım ipuçları verebilir. Örneğin halk mutfağında yemekler tatlarına göre sınıflandırılıp, karışık tada sahip yemekler bir araya getirilmemekte, saray mutfağında ise karma uygulama yapılmaktadır. Pilavın halk mutfağında sade pişirilmesi, saray mutfağında içli pilav (üzüm, fıstık vb.) olarak yapılması örnek verilebilir. Yine Türk mutfağı konusunda yapılmış çalışmalarda

rehber olan defterlerden sarayda balık, bazı deniz mahsülleri, XIX. ve XX. yy.'larda bamyâ, enginar, kuşkonmaz gibi sebzeler, av etleri, tulumba tatlısı gibi yemek çeşitlerinin olduğu bu tür yiyeceklerin ayırma neden olduğu düşünülmektedir.[20]

Türk mutfağı saray, konak ve aşçılarda uzmanlaşma ile gelişmiş ve XIX. yüzyılın ikinci yarısında en parlak dönemini yaşamıştır. Uzmanlara göre ilişkide bulunduğu birçok yabancı ülke mutfaklarını etkileyen İstanbul mutfağıdır. Anadolu'da yapılan yemeklerle birleştiği yönler bulunmakla birlikte tam bir bütünlük söz konusu olmamaktadır. Ancak bu noktada tümüyle ayırım da yanlıştır. Çünkü Türk mutfak kültürü dendiği zaman yazılı kaynaklardaki yemekler, Anadolu'da yaşayan yemekler ve İstanbul mutfağındaki yemekler anlaşılmaktadır. Halk mutfağının özellikleri incelendiğinde Anadolu halkının gelenek ve göreneklerle birleşmiş birtakım toplumsal tören ve törenlere bağlı beslenmesi, yemek anlayışı ve kültürünün olduğu görülmektedir. Anadolu'da yaşayan Türk Halk mutfağı, Çatalhöyük'ten mercimek, bulgur taneleriyle, Dede Korkut hikayelerinde söz edilen ayran, yufka, kavurma, katmer, tutmaç vb. Divân-ü Lügat-it Türk'ten, helva, pilav, zerde, baklava ve börekle Selçuklulardan izler taşımaktadır. Bölgesel farklılıklar, ürünler, kültürel anlayışlar Türk Halk Mutfağı'nda çoğu yerde birleşmekle beraber, saray mutfağından ayrılma nedenlerindenidir. Belirtilen bu nedenler halk mutfağının da kendi içinde farklılaşmasına yol açmıştır. Bölgelere göre Türk halk mutfağında Saray Mutfağı'yla birleşen, ayrılan, yazılı kaynaklara geçen veya geçmeyen sayısız yemek bulunmaktadır.[21]

İstanbul mutfağının, halk mutfağından ayrılma noktalarından biri de İstanbul'un Payitaht ve karma şehir olmasından kaynaklanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nda padişah ve erkânı, bütün soylular, konak, kasır ve yalılarda bir sofrâ etrafında toplanmayı sosyal aktivite saymışlardır. Bu durum saray mutfağını daima yenilikler arayan, çok zengin ve lezzetli ürünler meydana getiren bir laboratuvar haline getirmiştir. Bu ziyafet ve davetlerde aşçılar bütün hünelerini ve yaratıcılıklarını göstererek yeni yemek çeşitlerinin ortaya çıkması sağlamışlardır.[22] Yine saray ve halk mutfağını ayıran bir diğer unsur Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşundan itibaren sınırlarının Avrupa içlerine doğru sürekli genişlemesi, burada yaşayan halkların seçkin yemeklerinin İstanbul'a taşınmasına neden olmuş, ancak İslâmî kaideler unutulmadan bu yemekler değiştirilerek Türk mutfak kültürüne uygun hale getirilerek bizim mutfağıma mal olmuştur.[23]

Mutfak kültüründe yemek çeşitlerinin zenginliği genellikle bir uygarlık ölçüsü olarak görülmektedir. Osmanlı saray mutfağını bir yana bırakarak sadece halk mutfağını

düşündüğümüzde, Batı uygarlığını temsil eden herhangi bir ülkeden daha fazla yemek çeşidine sahip olduğumuz bir gerçektir.

Osmanlı İmparatorluğu Dönemi'nde gıda maddelerinin denetimine de son derece önem verilmiştir. Bu denetimlerin başında ekmek gelmektedir. Standartlara uyma konusunda sık sık fermanlar çıkarılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi'nde Avrupa'dan asırlar önce standartlaşmaya gidildiğini belirtmek gerekmektedir. Standartlaşmaya uygun olmayan gıdaların yapıldıkları yerlere ve kişilere hapis cezaları gibi ağır cezalar uygulanmaktadır. Standartlaştırma hemen hemen bütün gıda maddelerini kapsayacak şekildedir.[24]

Osmanlı dönemine ait kaynaklarda yemeklerin önce ve sonrasında ellerin yıkandığı, yemek yeme usüllerinde din etkisinin varlığı ifade edilmektedir. Yemeğe başlarken "Afiyet olsun" bitiminde "ziyade olsun" deymi kullanılmaktadır. Sofra adabı Türk milletinde yüzyıllar önce şekillenmiştir. Sofra ile ilgili görgü kurallarının çoğu Ahi fütüvvetnâmelerinde yer almaktadır.[25]

V. Cumhuriyet Dönemi

Cumhuriyet dönemi mutfağı İstanbul'da saray, konak ve aşçılar üçgeniyle gelişen ve İstanbul'da artık sadece evlerde yaşayan İstanbul mutfağı da denilebilen "Klasik Türk Mutfağı" ve Anadolu'da bütün canlılığıyla yaşayan "Türk Halk Mutfağı" olarak iki bölüme ayrılmıştır. Lokantalarda ve otellerde batı mutfağından karışan yemeklerle uygulanan karma bir mutfakta söz konusudur.[26]

Klasik Türk mutfağında yer alan özellikler Oğuzlardan günümüze kadar Anadolu'da yaşanan süreler sonunda ortaya çıkmıştır. Bugünkü mutfak kültürümüz o dönemlerden gelmektedir. Mutfak kültürünü oluşturan yiyecek ve içeceklerin kimisi unutulmuş, kiminin adı değişmiş, kimisi bazı bölgelerde halen uygulanır durumdadır. Cumhuriyet döneminde yayınlanan eserlerde klasik Türk mutfağına ait yemek çeşitleri ve tatlılarına yer verilmiştir. Hadiye Fahriye tarafından hazırlanan yemek kitabı 1924 ve Tatlıcı Başı 1926 eserlerde yedi yüzü aşan sayıda yemek türü, Tatlıcı Başı kitabında ise üç yüzü aşan tatlı çeşidi bulunmaktadır. Hadiye Fahriye'nin yemek kitaplarında klasik Türk mutfağının özellikleri olarak, etli yemeklerde kuyruk yağı ve sadeyağ; hamur işleri ve bazı sebze yemeklerinde sadeyağ; etsiz sebze-meyve yemeklerinde sadeyağ ve tereyağın kullanılmakta olduğu, zeytinyağının da yerine göre sebze yemeklerinde özellikle tavalarda kullanıldığı, koyun etinin değişmez et olduğu; kuzu eti, nadiren dana ve sığır etlerinin de kullanıldığı, balık dışındaki etlerin

tatlı ile hazırlandığına dair bilgiler bulunmaktadır. Sebzeler etli, sadeyağlı, tereyağlı, zeytin yağlı ve tatlı olarak değişik türlerde değerlendirilebilmekte, salata, piyazdan daha fazla olarak turşu bulunmaktadır. Bu durum klasik Türk mutfağındaki sebze zenginliğini ortaya çıkarmaktadır. Meyveler etli, etsiz, yahni, bastı, dolma şeklinde yemek olarak hazırlanabilmekte; ayrıca hoşaf, şerbet, komposto, şurup olarak değerlendirilmektedir. Sütü ve tatlı türleri kazandibi dahil çeşitli örneklerle doludur. Hamur işleri tatlı ve tuzlu çeşitleriyle klasik Türk mutfağında önem taşımakta, özellikle açma hamurlar hiçbir dünya mutfağıının sahip olamayacağı zenginlik taşımaktadır.[27]

Türk Halk mutfağı olarak ayrılan bölüm incelendiğinde daha önce de bahsedildiği gibi gelenek ve göreneklere bütünleşmiş yemek anlayışı ve kültürü olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu halkının beslenme biçiminin genel özellikleri şu şekildedir.[28]

1. Yemek çeşidi çok fazla olup, içlerinde hamurlu yiyecekler çoğunluktadır.
2. Saf et sadece muhafaza için kavrulduğunda rastlanmaktadır. Et yemeklerinin içinde daima hamur, döğölmüş buğday, bulgur, pirinç gibi ürünler bulunmaktadır.
3. Bütün sebze çeşitleri kullanılmaktadır.
4. Dağlarda, kırlarda kendi kendine yetişen mantar, ot ve köklerden faydalanılmakta, bunların birçoğu çiğ olarak tüketilirken bazılarının yemeği de yapılmaktadır.
5. Sütten elde edilen yağlarla, hayvanın iç yağları ve kuyruk yağı, Anadolu'nun hemen her yerinde kullanılırken, zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağıında yer almaktadır. Zeytinyağlı soğuk yenen sebze yemeklerine Orta ve Doğu Anadolu'da yaygın olarak rastlanmamaktadır.
6. Haşlamalar dışındaki sebze yemekleri ve çorbalarda bulgur yaygın kullanılmakta, Karadeniz Bölgesi yemeklerinde bulgurun yerini mısır unu almaktadır.
7. İ. Yemeklerin meyve veya meyve kurusu ile tatlandırılmasına sık rastlanmaktadır. Çoğu kez bu meyveler yağla pişirilip, yemek olarakta tüketilmektedir.
8. Şeker ihtiyacı geniş ölçüde meyveler ve baldan karşılanmaktadır.
9. Tercih edilen yemekler konusunda tercihe neden olabilecek lezzet, besin değeri, yemeğin yapıldığı malzemenin bol olup olmaması ve bunların elde edilme kolaylığı gibi faktörler arasında denge bulunmaktadır.

Türk halk mutfağına ait yemekler uygulama açısından yöresel farklılığa sahiptir. Ortak yemekleri, pişirme ve saklama yöntemleri olduğu gibi farklı uygulamalarda söz konusudur. Aynı yemekler katkı maddelerinin farklı olması nedeniyle değişmektedir. Farklı yörelerde yapılan yemekler değişik adlarla anılabilmektedir. Baharat, soğan, sarımsak, salça yemeklerimizde kullanılması vazgeçilmez olan tatlandırıcılardır. Mutfağımıza ait yemekler çoğunlukla suludur ve ekmek temel besin maddelerinden birisidir. Bu durum halk mutfağının ortak özelliklerinden sadece bir ikisidir.

Klasik Türk mutfağı, halk mutfağı ve günümüzde varlığını devam ettiren karma mutfak kültürünün temelini oluşturan faktörler:[\[29\]](#)

- Tarihsel birikim ve çeşitlilik,
- Coğrafyanın zenginliği ve değişkenliği,
- Denizlerin çeşitliliği ve ürünleridir.
- Sosyal yapı ve ekonomik düzey,
- Gelenek, görenek ve dinsel etki faktörü,
- Özel gün ve törenler,

Günümüzde Türk mutfağına ait çeşitler Türk Mutfak Kültürümüzün tarihten bugüne uzantısı olarak devam etmektedir. Türk mutfağında hazırlanan yiyecekler genel olarak şu şekilde incelenebilmektedir:[\[30\]](#)

Çorbalar: Genellikle Türk mutfağının antresini oluşturur. Sabah, öğlen, akşam her öğünde tüketilmektedir. Sofra herhangi bir çorba çeşidiyle açılır. Et, tavuk, balık suları, yoğurt, pirinç, bulgur ya da çeşitli sebzeler ve sebze kökleriyle zenginleştirilen çorbalar unlu, taneli, süzme ve ezme olarak gruplandırılmaktadır.

Et Yemekleri: Türk mutfağında türlerine göre değişen et yemekleri her zaman ana yemek niteliğindedir. Koyun, kuzu, dana gibi kırmızı etten yapılan çevirme, tandır kebapları, ızgaralar, şiş, kuyu kebabı, köfteler, döner, buğulama ve haşlama, yahni vb. yemekler; balık, tavuk gibi beyaz etten yapılanlar; hindi, kaz ve benzeri kümes hayvanları ile av etlerinden yapılan yemekler şeklindedir.

Etli Sebze Yemekleri: Bu tür yemeklerde parça et veya kıyma sebzeden azdır. Karnıyarık, musakka, sarma ve dolma bu grupta yer almaktadır. Sarma ve dolmalar etli ve zeytinyağlı olarak yapılırlar. Asma ve pazı yaprağı, patlıcan, biber, domates, salatalık, kabak çiçeği, dut ve kiraz yaprağı gibi bir çok sebze meyve ve yapraklarda sarma ve dolmalar yapılmaktadır. Dünyanın hiçbir mutfağında sarma ve dolma yer almamaktadır.

Sebze Yemekleri: Ülkemizde yetişen ve otuza yakın çeşidi olan bütün sebzelerden çok çeşitli yemekler yapılmaktadır. Örneğin patlıcandan kırk çeşit yemek yapılmaktadır. Sebze yemekleri yağda doğrudan doğruya veya un ve yumurtadan yapılan sosa batırılarak kızartılarak, tencerede sulu olarak yapılırlar.

Etlı Kurubaklagil Yemekleri: Et ve kurubaklagillerin birlikte pişirildiği yalnızca et yemeklerinin olmadığı durumda ana yemek olarak verilen ürünlerdir. Kurubaklagiller pastırma, sucuk gibi et ürünleri ile de pişirilmektedir.

Zeytinyağlı Yemekler: Günümüzde soğuk olarak tüketilen yemeklerdir. Bu yemekler kendi içinde bastı zeytinyağlılar, tepside pişen zeytinyağlılar, pilakiler, diğer zeytinyağlılar olarak gruplandırılıp, sofrada ek yemek durumundadır.

Yumurta Yemekleri: Yumurtadan ayrıca yapılan yemeklerdir. Çılbır, peynirli sucuk, pastırma, ıspanak gibi gıdalarla yapılan yemeklerdir.

Pilavlar: Genelde et yemeklerine takviye olarak kebabların, ızgaraların yanında verilir ve mutfağımızın en zengin ürünlerinin başında gelir. Pirinçten başka Türk mutfağında bulgur, kuskusla çok lezzetli pilavlar yapılmaktadır. Sade, domatesli, bademli, fıstıklı, üzümlü, patlıcanlı, karidesli, hamsili, yufkalı, etli gibi tam seksenin üstünde birbirinden lezzetli pilav çeşitleri bulunmaktadır.

Hamur İşleri ve Tatlılar: Türk mutfağının dünyada ünlenmesine sebep olan ürünlerin başında gelmektedir. Türk börekleri elle ve oklava ile tül gibi incecik açılan yufkaların çeşitli malzemelerle zenginleştirildikten sonra fırınlarda ve saç üzerinde tepsilerle pişirilerek yapılırlar. Çörek ve pideler ise mayalı ve mayasız hamurların yine peynir, kıyma, çeşitli sebzelerle zenginleştirilip, şekillendirildikten sonra pişirilirler. Hamur işleri içinde yer alan buğday, çavdar, kepek, mısır gibi çeşitli tahıl türleri ile yapılan ekmekler Türk mutfağında temel gıda özelliğindedir. Somun, francala, şepit, pide, bazlama, gözleme, yufka, mısır ekmeği sahip olduğumuz çok sayıda ekmek türlerinden bazılarıdır. Erişte ise evlerde yapılan makarna olup, Anadolu'nun hemen her yerinde bilinmektedir.

Tatlılar grubunda ise hamur tatlıları, süt tatlıları, meyve tatlıları mevcuttur. Ancak yabancıların bizi tanıdığı ürün baklavadır. Baklava dışında kadayıf, lokma, sütlü tatlılarımız ise muhallebidir. Sütlaç, tavukgöğsü kazandibi, keşkül, güllaç gibi tatlılar sayılabilir. Mutfağımızın en yaygın en töresel tatlısı, geçmişi Adem Peygamber'in Allah tarafından affedilme hikayesine kadar götürülen bir başka rivayete göre de Nuh Tufanı'nda gemide kalan son yiyecek malzemelerinin bir araya getirilerek pişirilen

aşuredir. Zerde düğün tatlısı, güllaç ise geleneksel Ramazan ayı tatlısıdır. Türk mutfak kültüründe törelerin önemi büyüktür ve törelerin baş tatlısı geleneksel helvalarımızdır. Helvalar doğumlarda, ölümlerde, askere giderken, Hac'dan dönüşte, yağmur duası gibi çok çeşitli nedenlerle ve sosyal hayatımızın her önemli olayında yapılmaktadır.

Bütün tatlılar şeker kıvamı, derecesi, sağlıklı pişirme yöntemleri ve tadı bakımından performans ve birikim eseridir. Meyve tatlıları, hoşaf, kompostolar, ezmeler, çevirmeler, elmasiye tatlılarımız içinde yer almaktadır.

Salata ve Turşular: Türk sofralarının vazgeçilmez garnitürlerindendir. Yörelere göre değişen çeşitli sebze, yabani ot ve köklerden yapılan salatalar, turşular, yeşillikler ezme ve benzeri yan ürünler yemeklerin yanında yer almaktadır. Türk mutfağının simgesi haline gelmiş şiş kebapları, döner kebab, tandır, güveç, testi ve küçük özel toprak kuyularda pişirilen et yemeklerinin yanında sunumu yapılmaktadır.

İçecekler: Türk mutfağında içecekler büyük önem taşımaktadır. Soğukluk olarak ifade edilen içeceklerimizin içinde fermente olmayan şıra ve koruk suyu, tüm meyve sularının taze sıkılmış şerbet veya kaynatılıp saklanan şuruplar sofralarımızı zenginleştirmektedir. Ayran ve boza dışında nar, demirhindi, meya, turunc, vişne, çilek, kıvılcık, limon, gül, bal şerbetleri örnek olarak verilebilir. Bunun dışında çay ve kahve de içecekler içinde yer almaktadır.

Türk mutfak kültürü sadece yemek ve içecekten oluşmamaktadır. Tarihten bugüne incelenen Türk mutfağı sadece karın doyurma eyleminden ibaret değildir. Türk mutfak kültürü denildiği zaman;

- Yemek ve içecek çeşitleri, yapılış şekilleri, sofraya takdimleri, sofraya çeşitleri,
- Yemek yeme adabı,
- Mutfak ve mutfak araçları-gereçleri,
- Yemekle ilgili gelenekler-inançlar ve alışkanlıkların anlaşılması gerekmektedir.

Günümüzde Türk mutfak kültürüne ait özellikler azalmasına rağmen varlığını korumaktadır. Devamlılığı sadece yiyecek ve içeceklerde değil kültürümüzün diğer unsurlarında da görmek mümkündür. Geçmişten bugüne Türk mutfak kültüründe devam eden özellikler:

1. **Yemek Pişirme Yöntemleri:** Suda (haşlama, su buharı) pişirme, yağda (az yağda, çok yağda) kızartma, kuru ısıda (fırın, ızgara, közleme) pişirme, yağ-su karışımında pişirme.
2. **Sofra Takdimleri:** Çorbanın ilk yemek olması, et ve etli yemeklerin ana yemek oluşu, sebze yemeklerinin üçüncü yemek olması, tatlının en son ikram edilmesi, salata, turşu, yeşillikler, söğüş'ün sofrada garnitür olması.
3. **Sofra Çeşitlerimiz:** Aile sofrası, misafir sofrası, toplu sofra, özel gün sofraları bu üç tür sofra Orta Asya'dan günümüze devamlılık göstermektedir. Türkler İslâmiyeti kabul ettikten sonra bu sofralar daha güçlenmiş ve pekişmiştir. Peygamberimiz Hz. Muhammed Mustafa (SAV): "Ey mü'minler yemeğinizi ailecek, toplu yiyiniz, ayrılmayınız. Çünkü toplu yemekte bereket vardır" buyurmuşlardır.[\[31\]](#)
4. **Aile Sofrası:** Aile sofrasının merkezi babadır. Sofrada büyükler varsa baba onları sağına ve soluna alır. Genelde yemeği anne dağıtır. Yemeğe eller yıkanmadan oturulmamaktadır. Yemeğe önce baba "besmele" çekerek başlar. "Afiyet olsun" ya da "yarasın" diyerek sofrayı açar. Aile sofrasında yemekler ailenin durumuna göre çeşitlendirilmektedir.[\[32\]](#) Aile sofrası günümüzde devam etmekte ve aile birliği açısından önem taşımaktadır.
5. **Misafir Sofrası:** Türk Mutfak Kültürü'nde misafir her zaman önem taşımıştır. Misafir ile ilgili birçok atasözü ve deyim bulunmaktadır. Türklerin misafirperverliği tüm dünyada simgesel anlam taşımaktadır. Bu nedenle misafir sofraları büyük önem taşımaktadır. Orta Asya'dan bugüne misafirlerin ağırlandığı çeşitli sofralar düzenlenmiş ve günün özelliğine göre ikramlar yapılmıştır. Misafir sofraları içinde yer alan ziyafet sofraları Osmanlı İmparatorluğu Dönemi'nde en görkemli günlerini yaşamıştır. Günümüzde de misafirperverliğimiz devam etmekte, misafir ağırlanan sofralar ailenin sosyo-ekonomik şartlarına göre en mükemmel olacak şekilde düzenlenmektedir.
6. **Toplu Sofralar:** Bu sofralar geleneksel kuruluşlarımızın yaşam biçiminden doğan bir birlikteliğin ifadesi şeklinde olup, asker ocağında imarethanelerde, tekke ve dergâhlarda, kervansaraylarda, hanlarda, yatılı okullarda düzenlenmektedir. Toplu sofra düzeni günümüzde de kurum-kuruluşlarda devam etmektedir.[\[33\]](#)

Bu üç ana sofra çeşidi dışında mutfak kültürümüzde farklı şekillerde tasnif edilen özel gün ve törenler bulunmaktadır. Özel gün ve törenler Türk toplumunun en çok önem verdiği geleneklerdendir. Bu tür gün ve törenlerde hazırlanan, sunulan yemeklerin büyük bir çoğunluğu sembolik anlamlar taşıyan çok eski yıllara ait geçmişi olan

toplumsal hareketlerdir. Türklerin ön tarihinden bu yana doğum-ölüm arası geçiş dönemleri olarak da kabul edilen sünnet, nişan, düğün, düğün sonrası gibi günlerde özel kutlamalar yapılmakta ve ziyafetler verilmektedir. Şamanların "yug"aşları, Osmanlılarda dillere destan sünnet ve düğünler başta olmak üzere diğer özel gün ve törenlerde hazırlanan muhteşem sofralar bulunmaktadır. Anadolu töresinde bağbozumu ve ürün kaldırma törenleri en eski toplumsal hareketlerdir.[34]

Özel gün ve törenler denildiğinde dini bayram ve özel günler (bayram, iftar, sahur, muharrem ayı, kandiller, adak, mevlüt, yağmur duası, zekeriya sofrası), mevsimlik bayram ve özel günler (hıdırellez, nevrüz, kiraz ve yoğurt bayramı, ilin ayın ahır, koç katımı, çiğdem pilavı, bednem, saya, döl, yaz gün dönümü, kış yazısı, kardeller) aşama törenleri (doğum, sünnet, nişan, düğün, ölü), kutlama, uğurlama, karşılama törenleri (Hacca uğurlama, askere uğurlama, hacı karşılama, arkadaş karşılama (kondu), arkadaş uğurlama (uçtu)) anlaşılmaktadır.[35]

Sıralaması yapılan özel gün ve törenlerde yapılan kutlamalarda günün özelliğine göre yemekler yapılmaktadır. Bu tür gün ve törenlerin bir bölümü günümüzde bazı unutulmuş olsa da devamlılık gösterenleri de bulunmaktadır.

Türk Mutfak Kültürü'nü oluşturan unsurların her biri Türk toplumunu diğer toplumlarda farklı kılan kültür türüdür. Tarih ve kültür birbiriyle iç içe geçmiş iki olgudur. Türklerin tarihleri düşünüldüğünde Türk Mutfak kültüründeki zenginliğe şaşırmamak gerekmektedir. Hazırlanan bu çalışma Türk Mutfak Kültürünün çok azını ifade etmektedir. Türk Mutfak Kültürünün derinliğinin daha çok araştırılması, tanıtılması ve yaşatılması gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir.

Yrd. Doç. Dr. Yasemin ERSOY

Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi / Türkiye

Alıntı Kaynağı: Türkler, Cilt: 4 Sayfa: 222-229
