



**OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN
GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN
DEĞERLENDİRİLMESİ: İSTANBUL İLİ ÖRNEĞİ**

Meryem DEMİR APA
Yüksek Lisans Tezi
Danışman: Doç. Dr. Sabri ÇELİK
Şubat, 2023
Afyonkarahisar

T.C

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ
TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ:
İSTANBUL İLİ ÖRNEĞİ

Hazırlayan

Meryem DEMİR APA

Danışman

Doç. Dr. Sabri ÇELİK

AFYONKARAHİSAR 2023

ETİK VE BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “**Osmanlı Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul İli Örneği**” adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakça ’da gösterilen eserlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

.../.../2023

Meryem DEMİR APA



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ENSTİTÜ ONAYI

Öğrencinin	Adı- Soyadı	Meryem DEMİR APA
	Numarası	190696105
	Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Programı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Program Düzeyi	☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora ☐ Sanatta Yeterlik
Tezin Başlığı		Osmanlı Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul İli Örneği
Tez Savunma Sınav Tarihi		09.02.2023
Tez Savunma Sınav Saati		11:00

Yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca jüri üyeleri tarafından değerlendirilerek (X) oy birliği – (X) oy çokluğu ile kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT
MÜDÜR

Bu tez, Enstitü Müdürlüğünce kontrol edilerek, elektronik imza kullanılarak onaylanmıştır.

ÖZET
OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN
DEĞERLENDİRİLMESİ: İSTANBUL İLİ ÖRNEĞİ

Meryem DEMİR APA

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Şubat 2023

Danışman: Doç. Dr. Sabri Çelik

Osmanlı mutfak kültürü, dünyanın en önemli mutfak kültürleri içerisinde yer almaktadır. Çok kültürlü yapıya sahip olan Osmanlı Devleti, bu zenginliğini mutfak kültürüne yansıtmıştır. Osmanlı mutfağında gelişen tatlar, 21.yüzyıl Türk mutfak kültürünün çeşitlenmesinde ve şekillenmesinde önemli rol oynamıştır. Çalışma, gastronomi ve gastronomi turizmi hakkında literatür taraması ile başlamaktadır. İstanbul’da Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoranların standartlarını ortaya koymaya çalışan bu çalışmanın ilerleyen sürecinde veri toplamak üzere ilk olarak yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi kullanılmış, çalışmayı destek vermeyi kabul eden işletmeciler ve çalışanları ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Sonraki aşamada, Osmanlı mutfağı sunumu yapan işletmeler arasındaki farklılık ve benzerlikleri ortaya koymak üzere gözlem yoluyla elde edilen verilerden hareket edilmiştir. Bahsedilen iki yöntemle elde edilen verilerle ulaşılan bulguları doğrulamak amacıyla, Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoranların özellikleri ile ilgili uzman olduğu kabul gören, Osmanlı dönemini anlatan diziler için danışmanlık rolü üstlenen ve aynı zamanda çalışmaya destek veren katılımcılardan biri olan restoran işletmecisi ile yapılan görüşmeden elde edilen veriler, standartları netleştirmek amacıyla kıyaslama yapmak üzere kullanılmıştır. Sonuç ve öneriler başlığı altında, İstanbul’da Osmanlı mutfağı konsepti ile sunum yapan restoranlar için standartları belirlemeyi amaçlayan bu çalışmadan elde edilen bulguların değerlendirilmesine bağlı olarak öneriler sunulmuş ve Osmanlı mutfak kültürü konsepti işletmelere, işletme yöneticilerine ve çalışanlarına konuya ilgili duyan araştırmacılara katkı sağlaması hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı mutfak kültürü, gastronomi turizmi, İstanbul.

ABSTRACT
EVALUATION OF OTTOMAN CUISINE CULTURE
IN TERMS OF GASTRONOMY TOURISM:
CITY OF ISTANBUL CASE

Meryem DEMİR APA

AFYON KOCATEPE UNIVERSITY
INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

February, 2023

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Sabri ÇELİK

Ottoman culinary culture is one of the most important culinary cultures of the world. The Ottoman Empire, which has a multicultural structure, reflected this richness to its culinary culture. The flavors that developed in the Ottoman cuisine played an important role in the diversification and shaping of the 21st century Turkish culinary culture. The study starts with a literature review about gastronomy and gastronomy tourism. In the further process of this study, which tries to reveal the standards of restaurants serving Ottoman cuisine in Istanbul, semi-structured interview method was first used to collect data, and interviews were conducted with the operators and their employees who agreed to support the study. In the next stage, the data obtained through observation were used to reveal the differences and similarities between the businesses that serve Ottoman cuisine. In order to verify the findings obtained with the data obtained through the two methods mentioned, the data obtained from the interview with the restaurant operator, who is considered to be an expert on the characteristics of the restaurants serving Ottoman cuisine, who acts as a consultant for the TV series about the Ottoman period and who also supports the study, used to make comparisons to clarify the standards. Under the title of conclusions and recommendations, suggestions were presented based on the evaluation of the findings obtained from this study, which aimed to set the standards for restaurants serving with the concept of Ottoman cuisine in Istanbul, and it was aimed to contribute to the researchers who are interested in the concept of Ottoman cuisine culture to businesses, business managers and employees.

Keywords: Ottoman culinary culture, gastronomy tourism, İstanbul.

ÖN SÖZ

İlk olarak gerek lisans eğitimimde gerek yüksek lisans eğitimimde ve araştırma sürecinde desteğini her aşamada hissettiğim, tecrübesi ve bilgi birikimi ile bana yaptığı şefkatli ve yapıcı eleştirileri ile beni yönlendiren saygıdeğer hocam, tez danışmanım Doç.Dr. Sabri ÇELİK'E saygılarımla teşekkür ederim.

Ayrıca yüksek Lisans eğitimim için beni yönlendiren kıymetli hocam Prof. Dr. Ersin Kıvrak'a teşekkür ederim. Lisans ve yüksek lisans eğitimim süresince desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen, tüm hocalarıma ayrı ayrı en derin duygularıyla teşekkürlerimi sunarım.

Araştırmamın İstanbul'daki uygulama sürecinde benden yardımını esirgemeyen kıymeti arkadaşım Neşe Yamaç'a teşekkürlerimi sunarım.

Hayatımın her anında yanımda olan aldığım kararları ve maddi ve manevi desteğini benden esirgemeyen değerli babam Ahmet Demir'e ve değerli annem Semiha Demir'e, teşekkürü borç bilirim. Bu hayattaki en büyük şansım olan kız kardeşim Şevval Demir'e ve erkek kardeşim Yunus Demir'e teşekkür ederim.

Hayatımın her anında olduğu gibi, tez sürecimin her aşamasında da bana yardımcı olan ve tüm zorlukları benimle göğüsleyen sevgili hayat arkadaşım Halil Yasin Apa 'ya sonsuz sevgimle teşekkür ederim.

Meryem DEMİR APA
2023, Afyonkarahisar

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ETİK VE BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI	ii
ENSTİTÜ ONAYI	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
ÖN SÖZ	vi
TABLolar LİSTESİ	x
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	xi
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	xii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

1. GASTRONOMİ	4
1.1. GASTRONOMİ İLE İLGİLİ KAVRAMLAR	4
2. GASTRONOMİ TURİZMİ	5
3. KÜLTÜREL MİRAS BAĞLAMINDA GASTRONOMİ TURİZMİ	7

İKİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

1. OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ	9
1.1. OSMANLI HALK MUTFAĞI	9
1.2. OSMANLI SARAY MUTFAĞI	10
1.3. OSMANLI SARAY MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN KRONOLOJİK DEĞİŞİMİ	11
1.4. OSMANLI SARAY MUTFAĞI TEŞKİLAT YAPISI	14
1.5. OSMANLI SOFRA ADABI	15
1.6. OSMANLI YEMEKLERİ	17
1.6.1. Çorbalar	17
1.6.2. Kebaplar, Yahniler ve Pilakiler	17
1.6.3. Köfteler	20
1.6.4. Tava Yemekleri ve Mücverler	20
1.6.5. Yumurta Yemekleri	20
1.6.6. Hamur İşleri ve Börekler	21
1.6.7. Sebze Yemekleri	21
1.6.8. Dolmalar	22
1.6.9. Pilavlar	23
1.6.10. Hamur İşleri Tatlılar	23
1.6.11. Helvalar	24
1.6.12. Meyveli ve Sütü Tatlılar	25
1.6.13. Salatalar ve Turşular	26
1.6.14. Hoşafılar	26
1.6.15. Şerbetler	27
1.6.16. Balık	28
1.6.17. Meyveler	28
1.6.18. Baharatlar, Tatlandırıcılar ve Aromatik Bitkiler	29

1.7. OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDA YAZILMIŞ KİTAPLAR	32
1.8. RESTORAN KONSEPTİ OLUŞTURMA SÜRECİNDE DİKKAT EDİLEN HUSUSLAR	34
1.8.1. Dekorasyon.....	34
1.8.2. Oturma Düzeni	34
1.8.3. Menü	35
1.8.4. Sunum ve Servis.....	35
1.8.5. Restoranlar İçin Konumlandırma İlkeleri.....	35
1.8.6. İnsan Kaynakları Yönetimi Uygulamaları.....	36
1.8.7. Tanıtım ve Pazarlama Çabaları	36
1.8.8. Hedef Kitle ile Sürdürülebilir İletişim.....	36
1.8.9. Markalaşma Uygulamaları.....	37
1.8.10. Güvenli Gıda Sunumu.....	37

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: İSTANBUL İLİ ÖRNEĞİ

1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	38
2. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI.....	38
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	38
3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ	39
3.2. EVREN VE ÖRNEKLEM	41
3.3. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ.....	41
4. ARAŞTIRMA ETİĞİ VE ARAŞTIRMACININ ROLÜ	42
5. BULGULAR VE YORUMLAR.....	43
5.1. KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİ HAKKINDA BULGULAR	43
5.2. KATILIMCILARIN OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDA BİLGİSİNİ ÖLÇEN BULGULAR	44
5.3. KATILIMCILARIN BİLDİKLERİ OSMANLI YEMEK İSİMLERİ HAKKINDAKİ BULGULAR	45
5.4. KATILIMCILARIN OSMANLI MUTFAĞI HAKKINDAKİ BİLGİ BİRİKİMLERİNE AİT BULGULAR.....	45
5.5. KATILIMCILARIN OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDA İLGİSİNİ ÖLÇEN BULGULAR	46
5.6. MÜŞTERİLERİN OSMANLI MUTFAK KONSEPTLİ İŞLETMELERİ NEDEN TERCİH ETTİĞİNİ SUNAN BULGULAR	47
5.7. OSMANLI MUTFAĞI KONSEPTLİ İŞLETMELERİN DEKORASYONLARINA İLİŞKİN BULGULAR	49
5.8. OSMANLI MUTFAK KONSEPTLİ İŞLETMELERDE MENÜYE İLİŞKİN BULGULAR	55
5.9. OSMANLI MUTFAK KONSEPTLİ İŞLETMELERDE KONUMA İLİŞKİN BULGULAR	57
5.10. KONSEPTİN İŞLETMEYE OLAN KATKILARI.....	58
5.11. GÖZLEM YOLUYLA ELDE EDİLEN BULGULAR.....	59
5.12. UZMAN GÖRÜŞÜ DOĞRULTUSUNDA OSMANLI KONSEPTLİ RESTORAN STANDARTLARI	63
SONUÇ VE ÖNERİLER	66

KAYNAKÇA.....	71
EKLER.....	82



TABLÖLAR LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	43
Tablo 2. Katılımcıların Bildikleri Osmanlı Yemek İsimleri Hakkındaki Bulgular	45
Tablo 3. Uzman Görüşüne Göre Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerin Standartları	64



FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Fotoğraf 1. Mutancana.....	19
Fotoğraf 2. Beyti Kebabı	19
Fotoğraf 3. Helva-i Hakani.....	25
Fotoğraf 4. Hibiskus Şerbeti.....	27
Fotoğraf 5. Osmanlı Mutfak Kültürü Hakkında Yazılmış Kitaplara Örnekler	33
Fotoğraf 6. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Dekorasyon Örnekleri	52
Fotoğraf 7. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Dekorasyon Örnekleri	54
Fotoğraf 8. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Menü Örnekleri	56
Fotoğraf 9. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Gözlem Örnekleri.....	59
Fotoğraf 10. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Gözlem Örnekleri.....	61
Fotoğraf 11. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Gözlem Örnekleri.....	62



SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

%: Yüzde

&: ve

Bkz.: Bakınız

T.C.: Türkiye Cumhuriyeti

t: t değeri

TDK: Türk Dil Kurumu

TÜRSAB: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği



GİRİŞ

Yemek, insanların her daim ilgi duyduğu, herhangi bir hava durumuna ve mevsime bağılı olmayan bir gereksinimi olduğu için, gastronomi turizmi sayesinde turizm sezonu dışında da her türlü turistik aktivite ile sunulabilen bir unsurdur (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Turizm 21.yüzyılın en keyif veren ve tercih edilen aktivitelerden biri olup gelir kaynağı oluşturma, dolaylı ve doğrudan birçok sektöre canlılık kazandırma, bölgesel kalkınma sağlama gibi faydalarının yanında; kültürler arası etkileşim gibi olumlu sosyal etkileri de bulunmaktadır. Alternatif turizm türlerinin gelişmesi ile insanların boş zamanlarını farklı kültürleri tanımaya ayırmaları ve araştırma yaparak tatil yapmaya başlamalarından dolayı gastronomi turizmi giderek ön plana çıkmıştır. (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Alternatif turizm çeşitleri içerisinde bulunan gastronomi turizmi sürekli gelişme eğilimindedir. Dünyada turizm gelirlerinin önemli bir kısmı gastronomi turizminden elde edilmektedir. Benzer şekilde, Türkiye'nin de gastronomi turizmi için yeterli derecede çekicilik unsurlarına sahip olduğu görülmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014, s.62).

Herhangi bir ülkede gastronomi turizmini planlamak, orada var olan bütün mutfak kimliklerini değiştirmek, mevcut olanın yerine başka ürünleri koymak ya da var olan ürünleri yok saymak şeklinde algılanmamalıdır. Bir ülkede veya bölgede gastronomi turizminin gelişmesi o bölgedeki tatların korunması ve yemek kültürünün devam ettirilmesi ile mümkündür (Ballı, 2013).

Her milletin ve devletin kendi kültür yapısı ve alışkanlıklarına göre mutfak kültürleri bulunmaktadır. Osmanlı mutfağı da dünyanın beğenilen mutfakları arasında yerini almıştır. Herkes tarafından beğenilen, yüzyıllara yayılan ve çeşitli kültürleri içine alan Osmanlı mutfağının araştırılması ve araştırmaların sonuçlarına bağlı olarak Türk yemek kültürünün daha iyi anlaşılacak gelecek yıllara aktarılması önem arz etmektedir.

Osmanlı mutfak kültürü denildiğinde, Osmanlı coğrafyası üzerinde yaşayan insanların tüketmiş olduğu yiyecekler, içecekler ve bunların hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanması kullanılan araç gereç ve teknikler ile tüketim kalıpları anlaşılmaktadır. Osmanlı mutfak kültürü, dünyanın en önemli mutfak kültürleri içerisinde yer almaktadır. Çok kültürlü yapıya sahip olan Osmanlı Devleti, bu zenginliğini mutfak

kültürüne yansıtmiştir. Osmanlı mutfağında gelişen tatlar, Türk Mutfak kültürünün çeşitlenmesinde ve şekillenmesinde önemli rol oynamıştır.

Gastronomi turizminin popüler olmasıyla beraber, gastronomi turizmi kapsamında seyahat eden insanlar gastro turist olarak adlandırılmıştır. Ülkemize gelen gastro turistler ülkemizin yemek kültürünü merak etmektedirler. Gelen turistlerin büyük bir kısmı İstanbul'u ziyaret etmektedir. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü verilerine göre, İstanbul'u ziyaret eden yabancı turist sayısı 2022'de 16 milyon 18 bin 726'ya ulaşmıştır (istanbul.ktb.gov.tr). İstanbul'un kültürel ve doğal zenginliklerinin yanında, bir o kadar değerli olan yemek kültürünü tanıtmak üzere, Osmanlı saray mutfağına ait olan yiyeceklerin ve içeceklerin ziyaretçilere sunularak tanıtılmasının ve tattırılmasının önem arz ettiği düşünülmektedir. Osmanlı mutfağı sunumları sayesinde Türkiye'nin tanıtımının daha etkin bir şekilde yapılabilmesi, gastronomi turizmine katılan kişi sayısının ve harcamalarının artırılabilmesi, dolayısıyla ülke ekonomisine olumlu yönde katkı sağlanabilmesi düşünülmektedir. İstanbul'un Osmanlı İmparatorluğu'nun başkentliğini yapmış olması, çok sayıda turist ağırlayan bir şehir olması, Osmanlı kültürünü sürdürülebilir şekilde yansıtması gibi sebeplerle bu çalışma İstanbul'da gerçekleştirilmiştir. Araştırma, Osmanlı lezzetlerinin ve yemek alışkanlıklarının tekrar hatırlanması Türk gastronomi kültürüne katkı sağlaması açısından da önemli olarak değerlendirilmektedir. Bu düşünceden hareketle, bu çalışmada Türk mutfak kültürüne ve gastronomi sunumlarına temel teşkil eden Osmanlı mutfak kültürü ve ticari boyuttaki yansımaları konu edinilmiştir.

Çalışmanın birinci bölümünde gastronomi ve gastronomi turizmi hakkında literatür taramasına yer verilmiştir. İkinci bölümünde Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı yemekleri ve Osmanlı mutfağının mevcut durumu hakkında literatür taramasına yer verilmiştir. Bu bağlamda çalışmaya dahil edilen Osmanlı yemekleri hakkında bozulmamış reçetelere ulaşmak için yemek kitapları incelenmiştir. Üçüncü bölümde ise İstanbul ilindeki Osmanlı konseptli restoranların işletmecileri ile mülakat çalışması yapılmış ve söz konusu işletmelerde gözlem yoluyla da gereken verilerin toplanmasına devam edilmiştir. Bahsi geçen yöntemlerle elde edilen verilerin değerlendirilmesi ile ortaya çıkan bulgular yorumlanmış ve katılımcıların görüşleri de dikkate alınarak durum tespitinde bulunulmuştur. İşletmelerin konseptin uygulanmasında ne kadar başarılı olduklarını belirlemek için, kıyaslama yapmak üzere uzun yıllar Osmanlı mutfağı konusunda kendini geliştirmiş olan, İstanbul'da iki adet Osmanlı konseptli restorani

işleten ve bu restoranlardan birisinin Türkiye’de ilk kez açıklanan Michelin Guide İstanbul 2023 restoranları arasına girmesini sağlayan, ayrıca tarihi diziler için yemek danışmanlığı yapmış olan restoran işletmecisi konunun uzmanı kabul edilerek, önermeleri üzerinden bir değerlendirme tablosu oluşturulmuştur.

Araştırmanın sorusu “İstanbul’da Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoranların konsept oluştururken dikkat ettiği hususlar nelerdir?” olarak belirlenmiştir.

Bu alışma ile Osmanlı mutfağı konseptinin İstanbul’da faaliyet gösteren restoranlarda hangi çerçevede uygulandığı tespit edilmeye çalışılması nihai amaç olarak belirlenmiştir.

Yapılan alışma ile İstanbul’da Osmanlı konseptli restoran işletmeciliği yapan işletmecilere ve işletmelerin çalışanlarına, konseptle uyumlu doğru sunumla buluşturmayı arzu eden hedef kitleye, gelecekte konuyla ilgili çalışma yapacak araştırmacılara, tanıtım faaliyetleri ile ilgili çalışmalar yapanlara katkı sağlaması beklenmektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

1. GASTRONOMİ

Gastronomi kelimesi Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin birleşmesinden oluşmuştur. (Akbaba ve Kendirci, 2016: 114; Altınel, 2009: 2; Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 65).

Bir başka çalışmada gastronomi kavramı, yiyeceklerin ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde, sistematik bir düzen içinde, göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde hazırlanıp ve sunulması ile hayat bulan yemek kültürü veya yemek sanatı olarak tanımlanmıştır (Dilsiz, 2010: 3).

Gastronominin bir diğer tanımı iyi düzenlenmiş sağlığa uygun hoş ve lezzetli mutfak düzeni olarak ifade edilmiştir (Hatipoğlu, 2014: 10).

Gastronomi alanında yapılan çalışmaları dört başlık altında gruplandırmak mümkündür. Bunlar; uygulamalı gastronomi, teorik gastronomi, teknik gastronomi ve bilimsel gastronomidir. Uygulamalı gastronomi kapsamında yiyeceklerin hazırlanması, yapılışı ve sunumu ele alınmaktadır. Teorik gastronomi, reçetelerin düzenlenmesi içeriği ile belirginleşmektedir. Teknik gastronomi üretimde kullanılan araç ve gereçlerin üretimi nasıl etkileyeceği odağındaki çalışmaları kapsamaktadır. Bilimsel gastronomi ise; besin değerlerinin belirlenmesi, dengeli beslenme gibi daha teknik konuları kapsamaktadır. (Hatipoğlu, 2014, s: 15–16).

1.1. GASTRONOMİ İLE İLGİLİ KAVRAMLAR

Gastronomi: 1980 yılına kadar lüks restoranlarda yemek yemeyi açıklamakla sınırlı bir kavram iken, sonradan kültürel turizmin içinde bulunan ve diğer kültürleri öğrenmeyi kapsayan bir aktivite olarak kabul edilmiştir (Santich, 2004).

Gastronominin birçok bilimle ilişkisi olması sebebiyle, yemek olgusunu birçok alanla birleştirerek yemek yeme olayını farklı boyutlara taşımaktadır. Gastronomi, kültür ve yemek kavramını birleştirmiştir. Bu sebeple, gastronomiyi destinasyon sunumunda öne çıkaran yöreler turizm pazarlamasında avantaj sağlamıştır. Bunun yanı sıra bir de turizm alanının gelişmesine katkı sağlamıştır (Aksoy ve Sezgi,2015).

Gastronom: Midesine düşkün yemek meraklısı, iyi yemekten anlayan kişi olarak özellikle yemek yeme ve içecekleri tatmak için seyahat eden kişi demektir. (Şimşek ve Selçuk ,2019) Başka bir ifadeye göre ise, sadece açlığını gidermek için değil farklılık yaşamak için yemek kültüründe farklılık yaratabilecek deneyim yaşayan kişi anlamına gelmektedir. (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Gurme: Yemeğin malzemesindeki uyumu, bütünlüğü, pişirme tekniklerini, pişirirken ona verilen ruhu yani manayı bilen ve takdir eden şahıstır (Hatipoğlu, 2010; Dilsiz, 2010; Bağırın Özşeker, 2016; Akgöl, 2012).

Gurman: Karnını doyurmak için yemek yiyen, yemek kültürüne ilgi duymayan; hijyen, görünüş, lezzet gibi kriterleri önemsemeyen kişidir (Dilsiz, 2010; Bağırın Özşeker, 2016).

Gastronomik Kimlik: Tarihi ve çevresel yapının, yiyecek ve içeceklerde hâkim olan tat bileşenleri, doku ve tat üzerine etkisi olarak ifade edilmesidir (Harrington, 2005).

Gastronomik kimliğin oluşmasında etkili olan faktörler başlığı ile; çevre, coğrafya ve iklim özellikleri, yörenin ürünleri, yeni ürünlerin yöreye uyumu, bölgenin tarihi, bölgenin kültürü, etnik farklılıklar, deneme yanılma, gelenekler, inançlar ve değerler örnek olarak verilmektedir. (Töre Başat vd., 2017).

2. GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi turizmi aktiviteler bütününden oluşan bir turizm türüdür. Bununla birlikte gelir kaynağı olma, doğrudan ya da dolaylı birçok sektörü kalkındırma, bölgesel kalkınma sağlama gibi faydaları vardır. Bunların yanında kültürlerarası etkileşim sağlama gibi olumlu yönde sosyal etkileri de bulunmaktadır. Son yıllarda, insanların farklı kültürleri çok yönlü olarak deneyimleme istekleri ve bu istekleri doğrultusunda gastronomi kültürüne yönelik olarak da araştırma yapımları ve araştırmaların sonucunda buldukları yerlere tatil yapmaya gitmek istemelerinden dolayı gastronomi turizmi giderek popülerlik kazanmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi turizmi, amacı ziyaret edilen bölgedeki yiyecek ve içecekleri tatmak veya yapılan gezinin bir kısmında bunun motive edici olduğu tatil biçimidir (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi turizmi, özellikle son yıllarda daha da popülerlik kazanmış ve bu sayede ekonomik getiri aracı olarak da önemli bir unsur haline gelmiştir (Okumuş vd., 2007).

Gastronomi turizmi bir yandan turistlere hitap ederken, bir yandan da bir destinasyonun ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan kalkınmasına da katkı sağlamaktadır (Corigliano, 2002).

Gastronomi turizminin bir diğer katkısı da yerel esnafın üretimini ve istihdamını arttırması şeklinde belirginleşmektedir (Birdir ve Akgöl, 2015).

Gastronomi turizmi, yemeğin bir turizm ürünü olarak görülüp değerlendirilmesini sağlayarak kazançlı destinasyonlar oluşturulmasına ve bunun pazarlama aracı olarak kullanılmasına fırsat sağlar (Özdemir, 2008). Bu nedenle, çeşitli ülkelerde ve şehirlerde, bölgeye turist çekebilmek amacıyla kaynak oluşturulmaya çalışılmakta, tanıtım faaliyetlerine önem verilmekte ve gastronomi sunumu öne çıkarılmaktadır (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002).

Gastronomi yatırım aracı olarak kullanıldığı zaman, gelecek vadede bir ekonomik getiri kaynağı da olabilir. İspanya, İtalya ve Fransa gastronomi sunumu ile turistik imajını arttırmış olan ülkelere örnek olarak verilebilir (Dilsiz, 2010).

Gastronomi turizminin milenyum sonrasında alternatif turizm çeşitleri içerisinde önemli bir yer tuttuğu izlenmektedir. Dünyada turizm gelirlerinin önemli bir paydasının gastronomi turizmi ile sağlandığı ortaya konulmuştur. Bu açıdan bakıldığında, Türk Mutfağının da dünyadaki sayılı mutfaklar arasında yer aldığı düşünülürse, Türkiye'nin de gastronomi turizmi için yeterli çekicilik unsurlarına sahip olduğu ortadadır (Cömert ve Özkaya, 2014).

Gastronomi turizmi; kelime anlamı olarak bir yemeğin üretim aşamasını görmek, özel farklı bir yemek türünü tatmak için yemek festivallerini, üreticilerini, restoranları ziyaret etmek demektir. (Zengin vd., 2015).

Yöresel ürünler, yerel etkinlikler ve el sanatları ile geleneksel müzik hem kültür turizminin hem de kırsal turizmin bileşenlerini meydana getirmektedir (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2011). Kırsal turizm faaliyetleri içerisinde yer alan beslenme, gastronomi alanının içerisine de girmektedir.

Kültür turizmine katılmak isteyen kişiler tarihi mekanları, müzeleri, anıtları görmeyi tercih etmelerinin yanı sıra aynı zamanda ülkelerin, şehirlerin, yörelerin geleneksel mutfaklarını da deneyimlemek isterler. Çünkü gastronomi, kültür turizminin ilgi odağında bulunan kültürel mirasın önemli bir boyutu olarak değer bulmaktadır.

Gastronomi turizmi çeşitli, özel lezzetler için başka bir ülkeye veya bölgeye gerçekleştirilen seyahat anlamına gelirken, gastro turist ise, bu tarz faaliyetlere gönüllü olup katılmak isteyen, maddi yönden ve zaman açısından yeterli olanaklara sahip kişiler olarak adlandırılmıştır (Kılıç ve Gövce, 2017).

Gastronomi turizmi sunumu yapılan bölgelere gelen turistlerin gerek yaş ortalaması yönünden gerekse ekonomik anlamda gelir düzeyi bakımından belli bir refah seviyesinde olduğu ve bu kişilerin diğer turizm çeşitlerini de olumlu yönde etkileyerek bölgesel kalkınmaya büyük katkı sağlayacakları belirtilmiştir (Güzel Şahin ve Ünver 2015). 21.yüzyılda ülkeler ve bölgeler, dünyada dolaşan turistlerden büyük pay alarak ekonomik kazançlarını artırmayı hedeflemektedirler (İlban vd., 2018).

Ziyaretçiler açısından bakıldığında seyahat edilen bölgenin mutfağını tatmak hem ihtiyaç hem de zevk sayılabilir. Bazı turistler sadece açlıklarını gidermeye çalışırken, bazıları da seyahat amaçlarından biri olan yerel mutfağı tanıma hedefleri kapsamında yöresel lezzetleri tatmak istemektedirler (Shenoy, 2005).

3. KÜLTÜREL MİRAS BAĞLAMINDA GASTRONOMİ TURİZMİ

Kültürel miras, bir toplumun mensup olduğu kişilere geçmişlerini anlatan, aralarında birlik duygusunu ve dayanışmayı güçlendiren unsurlardan oluşmaktadır. Bu unsurlar, insanların yüzyıllar boyunca biriktirdikleri geleneklerin ve deneyimlerin devamlılığını sağlayarak, gelecek nesillere aktarılmasına olanak sağlamaktadır. Mutfak kültürü, giyim tarzı, din, gelenekler, kutsal eşyalar, sanat eserleri, tarihi yapılar, sosyal faaliyetler vb. unsurlar başlıca kültürel miras kaynakları olarak gösterilmektedir (Çavuş, 2014).

Yerel bir yemeğin ortaya çıkmasında önemli bir unsur olan insan faktörü, gıdaların seçimi, kullanılan malzemeler, servis ve hazırlama teknikleri, sunumun ait olduğu yörenin gastronomi mirası olarak nitelenmektedir (Uggioni vd., 2010).

Her toplumun, milletin ve ülkenin damak zevkine, tarımsal yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına ve sosyo-ekonomik yapısına göre şekillenmiş mutfağı bulunmaktadır (Kwon, 2015).

Türkiye’de etnik olarak ait olduğu topluluğun ismi ile anılan bazı yemekler bulunmaktadır. Bu yiyeceklere; Çerkez Salatası, Çerkez Tavuğu, Çerkez Abıstası, Laz Böreği, Tatar Böreği, Kürt Pilavı, Muhacir Somunu, Muhacir Böreği, Yörük Kebabı, Çingene Pilavı, Arapsaçı, Arnavut Böreği, Firenk Kebabı, Özbek Pilavı, Acem Pilavı, Arabaşı, Abhaz Peyniri örnek olarak gösterilmektedir. Bu yemeklerin isimlerine ait olduğu topluluğun kendisi ve kendisi dışındaki adlandırdığı etnik yapılar köken oluşturmaktadır. Bahsi geçen yemek adları aynı zamanda topluluklar arasındaki sınırları tayin etmede başarıyla kullanılmaktadır (Fırat, 2014).

Toplumun sahip olduğu kültürel birikim, yeme-içme alışkanlıkları ve yaşam biçimleri üzerinde etkili olmuştur. Farklı toplumlar farklı kültür yapıları demektir. Her toplumun kendine has yemek çeşitleri farklı yemek tatları ve özellikleri bulunmaktadır (www.turkishcuisine.org).

İKİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

1. OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türk mutfağının, Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya geldikleri 12. yüzyıldan sonra oluşmaya başladığı kabul edilmektedir. 14. ve 15. yüzyıllarda gelişmeye başlayan Türk Mutfağı, 16. ve 17. yüzyıllarda, Osmanlılar döneminde gelişmesini sürdürmüş ve dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1302).

Osmanlı devletinin hüküm sürdüğü yıllarda Türk Mutfak kültürü zirveye erişmiş ve en gelişmiş çağlarını yaşamıştır. O dönemde, Osmanlı devletine ziyarete gelen yabancı ülkelerin devlet erkanları yedikleri Türk yemeklerinin lezzetlerinden etkilenerek kendi ülkelerinin aşçıları yetişmesi için eğitim amaçlı Türk aşçılarının yanına göndermişlerdir (Şanlıer vd, 2012: 154).

Osmanlı Devleti'nin çok uluslu bir yapıya sahip olması ve Türklerin kökenlerinin çok eski yıllara kadar dayanması gibi sebeplerle birleşen mutfak alanındaki kültürel birikim, Türk Mutfağının dünyanın en zengin mutfaklarından birisi olmasında etkili olmuştur. (Toygar, 1993).

Bunun yanında, padişahın gözdesi olmak için ve daha gösterişli sofralar kurabilmek için aşçıların birbirleriyle rekabet etmeleri, Osmanlı döneminde Türk mutfağının gelişmesinin bir başka sebebi olmuştur. (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Osmanlı İmparatorluğu'nun bulunduğu sınırlar yani coğrafi konumu, Türk mutfak kültürü adına zengin bitki örtüsü çeşitliliği ve buna bağlı olarak taze meyve ve sebze çeşitliliği bu alanda zenginleşmesinde önemli unsur olmuştur (Odabaşı, 2000; Gürsoy, 2014).

1.1. OSMANLI HALK MUTFAĞI

Osmanlı mutfak kültüründe halk mutfağı, saray mutfağına göre daha sade sunumlara sahiptir, fakat yine de lezzet ve çeşitlilik yönünden oldukça zengin sofralar hazırlanmıştır. Osmanlı mutfağında sofrada kaşık kullanımı oldukça yaygınken çatal kullanımına daha az rastlanmaktadır. Hoşaf ve çorba kaşık ile tüketilirken, diğer birçok yemek elle yenilmiştir. Elle yemek Osmanlıda yaygın olduğu için sofraya oturmadan

önce ibrik ve leğen getirilerek sofraya oturan misafirlerin ya da ev halkının ellerini yıkaması sağlanmıştır (Yerasimos, 2014).

Osmanlıda konaklar, aşevleri, imarethaneler ve saray mutfağı arasında yemek yeme ve sunum gelenekleri açısından büyük farklılıklar izlenmemiştir Saraydaki sunumdan farklı olarak konaklarda yemekleri sofraya taşıyan iç oğlanlar yani garsonlar yoktur, bunların yerine aşçı yamakları bulunmaktadır (Yerasimos, 2005: 41).

Halk mutfağı ile Saray mutfağında kullanılan bazı yiyecekler farklılık göstermektedir. Halk mutfağı yemeklerinde, pirinç yerine bulgur, şeker yerine bal ve pekmez, beyaz unlu mayalı ekmek çeşitleri yerine esmer köy ekmeği ve yufka bulunmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

1.2. OSMANLI SARAY MUTFAĞI

Selçuklu mutfağı Osmanlı mutfağının, başlangıç döneminde etkili olmuştur. Bu dönemde mutfak kültürü, Taşra (köy) mutfağı ve şehir mutfağı şeklinde iki kısımda incelenmektedir. Bu iki mutfağın birleşimiyle, modern Türk mutfağının temeli niteliğinde olan Osmanlı saray mutfağı oluşmuştur. Osmanlı saray mutfağı ilk kez Matbah-ı Amire Emaneti adıyla Fatih Sultan Mehmet zamanında kurulmuştur (Aktaş vd., 2007: 25). Bir diğer adı Matbah-ı Hümayun olarak da ifade edilmiştir (Şavkay, 2000).

Osmanlı saray mutfağı, damak zevkindeki incelikler, beslenme kültürü ve çeşitlilik açısından Osmanlı mutfağının zirvesini oluşturmuştur (Közleme, 2012: 131).

Osmanlı saray mutfağının ürünleri, padişahı başlayarak, valide sultan ve divan üyeleri gibi devlet erkanına sunulduğu için, sıradan sofralardan ziyade gösterişli olarak hazırlanmıştır. Osmanlı saray mutfağında 1200 mutfak çalışanına ulaşan kadrosuyla aşçılar saray etrafındaki kalabalık grupları doyurmak için de yeni yemekler icat etmiş ve saray çevresine ek olarak konukların da yemek ihtiyacını karşılamışlardır. (Yılmaz 2002).

Osmanlı saray mutfağı, 15. yüzyıldan itibaren gelişim sürecine girmiştir (Yerasimos, 2005). Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesiyle birlikte saray mutfağında büyük değişiklikler meydana gelmiştir. Örneğin deniz ürünlerinin tüketim olarak artması bu dönemlerde gerçekleşmiştir. Fatih kanunnamesinde yemek yeme kurallarına yer verilmiş ve uygulanmaya başlanmıştır (Güler, 2008:5).

Osmanlı saray mutfağındaki sunulan yemek çeşitliliklerine geçtiğimizde ise; kuzu kebabı, terbiyeli çorba, tandır kebabı, enginar yahnisi, kızartılmış tavuk, etli elma

dolması, yumurta dolması, yaprak sarması, erişte, börek, baklava, sütlaç, aşure ve çeşitli şerbetli tatlılar öncü yemekler olmuştur. Yine kullanılan baharatlar arasında safran, kimyon, hardal, kişniş, tarçın bulunmaktadır. Bunların yanında sarımsak, soğan, nane, fesleğen, reyhan ve Amerika keşfinden sonra salça ve biber tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Osmanlı'nın Avrupa ile irtibatını artırmasından sonra Osmanlı saray mutfağına ait birçok yemek Avrupa'da da görülmeye başlanmıştır. Bunun yanı sıra, karşılıklı etkileşime bağlı olarak Avrupa'dan; özellikle İtalya'dan makarna, Fransa'dan pasta, Amerika keşfinden sonra domates, biber, patates, mısır ve hindi gibi çeşitli besinler Osmanlı saray mutfağının menüleri arasına giren besinler olmuşlardır (Öztürk, 1999; Sürücüoğlu, 1999).

Kadayıf, muhallebi, zerde, baklava, zülbiye, lokma gibi tatlılar Osmanlı saray mutfağında tatlılar arasında yerini almıştır. Helvahanelerde Osmanlı'da mevcut bütün meyvelerin reçelleri yapılmıştır. Kızılıçık, ayva, deva-i misk, cevariş, mesir gibi macunlarda tatlılar arasında yerini almıştır. (Gürsoy, 2004: 98-100).

İçecekler kısmında ise; limon suyu, boza, su, kahve, hoşaf ve şerbetler yer almıştır. Osmanlı'da Alkollü içeceklerin yer almaması hoşaf ve şerbet kültürünün gelişmesine, çeşitlenmesine sebep olmuştur. (Bilgin, 2008).

1.3. OSMANLI SARAY MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN KRONOLOJİK DEĞİŞİMİ

14. yüzyılda Selçuklular ve Beylikler Dönemi'ndeki yemek kültürü Osmanlı mutfağında da devam etmiştir. Bu dönemlerdeki yemeklerde genellikle geleneksellik ve sadelik mevcuttur (Gürsoy, 2014: 121).

15. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağı, Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul fethiyle birlikte büyük değişiklikler göstermiştir (Kızıldemir, 2014:199). Sarayda ve saray çevresinde yaşamış seçkinlerin bu gelişim sürecinde önemli etkisi olmuştur. Bu gelişim, yemek çeşitliliğinden, pişirme tekniklerine, yemek yeme alışkanlıklarından, yemek yemedeki görgü kurallarına vb. gibi birçok konuyu kapsamıştır (Yerasimos,2007: 12).

15. yüzyılda yaş ve kuru meyveler Osmanlı yemeklerinde baharat olarak daha yaygın kullanılmıştır. Bu yüzyıllarda kuru meyveler ile yapılan mutancana yemeği Osmanlı mutfağında en çok pişirilen yemekler arasında yerini almıştır (Akkor, 2017: 18).

15. ve 16.yüzyılda Osmanlı mutfak kültüründe çorbaları ve yahnileri koruk suyu, erik suyu, sirke ya da limon suyu ilave ederek tüketmek yaygın hale gelmiştir. Fakat bu

durum, ilerleyen yıllarla birlikte azalıp unutulmuş ve damak zevkine yabancılaşmıştır (Yerasimos, 2018: 87).

15. yüzyılda Osmanlı mutfağında turşu çeşitliliğinde artış yaşanmıştır. Hatta elma, çağla, nar, üzüm, limon, ayva, armut, kiraz gibi meyvelerden turşu yapılmıştır (Samancı, 2016: 83, Işın, 2018: 232).

15. yüzyılda Osmanlı mutfağında meyvelerden yapılan turşuların yanında yemekler de yer almıştır. Bunlar; elma dolması (Işın, 2018: 214), koruklu kabak çorbası, ekşi erikli çorba, limon aşısı, ekşili tavuk, hıyarlı ve taze erikli çorba, kabuniye (Işın, 2018: 234), Mutancana (meyveli, nohutlu tatlı-ekşi et), Raşidiyye (kuru kayısı, baharatlı yemek), Zırvay da Zirbac (bademli tatlı yahni), Terkib-i çeşidiyye (meyveli tatlı-ekşi et), Tufahiyye ve seferceliyye (elmalı ve ayvalı dolma), kayısı tatlısı, aşure, yeşil ceviz reçeli, üzüm şerbeti, hurma şurubu, çağla ve ceviz perverdesi, nar şurubu, armut şurubu, turunc şurubu, limon şurubu, meyve şekerlemeleri belirlenen yemek ve tatlılar arasında yerini almıştır (Yerasimos, 2014, Işın, 2018: 232).

16. yüzyılda Osmanlı mutfağında çorba, et suyu veya tavuk suyu ile pirinç birlikte kullanılarak yapılmıştır. Bu yüzyıllarda giren pirinç Osmanlı mutfağında çok sevilmiştir. Saray mutfağında eti kullanılan hayvanın kaburga kemiklerinden elde edilen yağlı sular, yahnilerde ve çorbalarda kullanılmıştır. Ayrıca tarhana, pirinç, bulgur, mercimek, işkembe, nohut, kelle paça gibi birçok çorba türü de benzer şekillerde tüketilmeye devam etmiştir (Yerasimos, 2014).

16. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin sınırlarının genişlemesi ve yeni fetihlerle mutfak kültürü gelişmiş, saray aşçıların deneyimi artmış, pişirilen yemek çeşitliliği artarak pişirme yöntemleri rafine hale gelmiştir (Gürsoy, 2014: 122). Bu yüzyılda Osmanlı mutfağında meyvenin bol çeşitli ve ucuz olduğunu Avrupalılar da ifade etmiştir. Hatta turunc meyvesi yalancı şahitlik yapan kişilere ceza verme anlamında atılan bir meyve olmuştur (Işın, 2018: 260).

16. yüzyılda reçellere yenileri eklenmiştir. Bunlar; hünnap reçeli, ayva çiçeği reçeli, muşmula reçeli, kavun reçeli ve çağla bademi reçelidir (Yerasimos, 2014; Işın, 2018: 278).

17. yüzyılda diğer yüzyıllardan farklı olarak birçok börek çeşidine rastlanmıştır. Kıymalı böreğin içine hurma, kestane, kuş üzümü, elma ve kuru kayısının eklendiği ifade edilmiştir (Akkor, 2014: 217).

17. yüzyılda Osmanlı’da kuru incir ve kuru üzüm ihracatı yasaklanmıştır. Bunun sebebi kendi ihtiyaçlarını karşılaması gerektiği içindir. Sadece 1675 yılında yapılan bir anlaşma ile yalnızca İngilizlerin iki gemi kuru üzüm ve kuru incir almalarına izin verilmiştir (Işın, 2018: 247).

17. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfaklarında daha önce görülmeyen Frenk üzümü, kültür çileği (Işın, 2018: 301), mandalina, portakal, ananas, muz gibi meyveler görülmüştür. Bu yeni giren meyvelerin tüketimi giderek yaygınlaşmıştır. Buna rağmen Mısır, Beyrut ve Alanya’da yetiştirilen muz, Osmanlı mutfağında tam anlamıyla yer edinememiştir (Işın, 2018:219, Yerasimos,2014: 222).

17. yüzyılda Osmanlı yemek sofralarının sonrasında, kahve sunumundan önce, genellikle kurutulmuş meyvelerden yapılan hoşaf ve şerbet ikramı yapılmıştır. 16. ve 17. yüzyılda Fransız seyyah Schweigger’ın Padişahın sofrası ile ilgili anlatıları şu şekilde ifade edilmiştir: *“En sonunda (yemek yendikten sonra) porselen çanaklar içinde kavun, portakal, elma, armut, üzüm gibi çeşitli güzel meyveler sofraya getirilir. Türkler şarap içmediklerinden, susadıklarında ve serinlemek istediklerinde bunlardan yerler. İçecekleri de çeşit çeşittir, şekerli su ve şerbet ki bu da şekerli bir içecektir- nar ve benzeri meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen meyve suları gibi. Padişah bunları altın veya porselen bir çanaktan içer”* (Kılıç, 2017: 113).

17.yüzyılda pilavlarda kestane, kuş üzümü, kuru üzüm ve badem kullanılmıştır (Işın, 2018: 265). Yine bu yüzyılda Osmanlı mutfağında genellikle yağ olarak sadeyağ kullanılmıştır. Zeytinyağı kullanımı tereyağına göre oldukça azdır. Zeytinyağı ve kuyruk yağı o dönemde daha çok kandillerin aydınlatılması için kullanılmıştır (Samancı, 2008; Tez, 2015). Tatlı yapımında da susam yağı tercih edilmiştir (Bilgin, 2008).

Osmanlı mutfağında ekmek çoğunlukla buğday unundan yapılmıştır. Arpa unu ise; kıtlık ve savaş zamanı kullanılmıştır. 17.yüzyılda Evliya Çelebi, Diyarbakır civarlarında dağlarda yaşayan Kürtlerin kızıl darı ile ekmek yaptıklarını ifade etmiştir. Buğdayın rüşeym ve kepeğinin alınması ile yapılan beyaz ekmekler Osmanlı’da en sevilenler arasında yerini almıştır (Tez, 2015).

Yüzyıllara göre Osmanlı Mutfaklarında et türü olarak genellikle koyun ve kuzu eti kullanılmıştır. 18. yüzyılda hindi eti saray mutfakına dahil edilmiştir.19. Yüzyılın ikinci yarısında dana eti, sığır filetosu, dana butu ve pirzolası daha çok yabancı konuklara hazırlanan yemeklerde kullanılmıştır. Saray halkı ve zengin halk, piliç, kaz, ördek, keklik,

güvercin, tavus kuşu ve tavuk etlerini de tüketmişlerdir. Osmanlı mutfağında yırtıcı hayvanların ve sürüngenlerin etleri haram olduğu için tüketilmemiştir. (Samancı vd., 2008).

19. yüzyılda Osmanlı mutfağında yemeklerde meyve kullanımı zirveye ulaşmıştır. Fakat bunun yanında, kuru ve yaş meyvenin baharat olarak kullanımı giderek azalmıştır (Sürücüoğlu, Özçelik, 2008: 1305).

18. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı mutfağında fasulye, domates gibi menşei Amerika olan gıdalar tanınmaya ve yemek reçetelerine girmeye başlamıştır. Bu sebzeler Osmanlı damak tadına göre yemeklerde uyarlanmıştır. Bu yüzyılda Osmanlı'dan Avrupa'ya yapılan ticaretler sonucunda kente gelen gıdalarda çeşitlenmiştir. Osmanlı mutfağında bu yüzyıllarda bilindik yemeklerin yanı sıra rozbif, makarna, krema, istiridye çorbası, tarator, buzlu soğan garnitürü, turta gibi gıdalar da tüketilmiştir (Samancı, 2008).

19. yüzyılda Osmanlı mutfağına baharat olarak yine Amerika kökenli vanilya, yenibahar, kırmızıbiber eklenmiştir. Meyvelerden mandalina da bu yüzyılda tanınan meyveler arasındadır (Gürsoy, 2013).

1.4. OSMANLI SARAY MUTFAĞI TEŞKİLAT YAPISI

Osmanlı saray mutfağı iki kısma ayrılmıştır. Birinci kısım padişahın yemeklerinin yapıldığı özel bölüm, ikinci kısım ise; küçük bölüm olarak adlandırılan saray halkının yemeklerinin yapıldığı bölümdür. Osmanlı saray mutfağında mutfak işleriyle ilgilenen kişiye “Matbah-Amire Emini” denilmiştir ve bu kişi Hacegan rütbesi ile görev yapmıştır (Şavkay, 2000).

Topkapı Sarayı'ndaki mutfak, sarayın 5.250 m²'lik alanını kaplamıştır. Bu alanda mutfağın dışında çeşme, hamam, cami, kilerler ve görevli koğuşları yer almıştır. Bu büyük alana üç kapıdan giriş yapılmıştır. Bunlar; Aşağı Mutfak Kapısı, Has Mutfak Kapısı ve Helvahane Kapısıdır (Yerasimos, 2014).

Aşağı Mutfak Kapısı idari bölümlere giriş yapılan kapıdır. Burada Matbah-ı Amire Emini, kilerci başı ve katiplerin odaları yer almıştır. Kılar-ı Amire denilen erzakların saklandığı bölüm de burada yer almıştır. İkinci kapı olan Has Mutfak Kapısı'ndan asıl mutfak bölümüne giriş yapılmıştır. Burada bulunan mutfak 8 bölüme ayrılmıştır. Bu bölümler yapılan yiyeceğin çeşidine göre oluşmuştur. (Özlü, 2011; Eliaçık, 2012).

Mutfak birim olarak 10 bölüme ayrılmıştır. Bunlar sırasıyla; padişaha yemek pişirilen bölüm, valide sultan ve padişahın çocuklarına yemek pişirilen bölüm, padişahın eşlerine yemek pişirilen bölüm, baş kapıcıya yemek pişirilen bölüm, Divan-ı Hümayuna yemek pişirilen bölüm, beyaz hadımlara yemek pişirilen bölüm, mutfakta düşük bütçeli çalışanlara yemek pişirilen bölüm, kadın hizmetçiler ve cariyelere yemek pişirilen bölüm, Divan’a yardımcı olan Kule erbabı için yemek pişirilen bölüm, onuncu mutfakta ise sarayın tüm tatlı ihtiyaçları karşılanan bölüm bulunur (Gürsoy, 2013).

Osmanlı saray mutfağında aşçılar acemi oğlanlar arasından seçilmiştir. Aşçı adayları sırasıyla şakirtlik (çıraklık), halifelik (kalfalık), ustalık (aşçılık) olarak gelişim gösterirler ve sonra da aşçıbaşı olarak baş aşçıbaşına bağlı olarak çalışmışlardır (Özlu, 2011; Eliaçık, 2012).

Osmanlı saray mutfağında “Has Mutfak” denilen bölümde padişahın yemekleri hazırlanmıştır. “Valide Sultan Mutfacı” denilen bölümde ise; padişahın annesi, baş haremî, kız kardeşleri ve kızlarına yemek hazırlanmıştır.

Mutfakın son giriş kapısı ise Helvahane olarak adlandırılmıştır ve helvahane olarak kullanılmıştır. Bu bölüm, Osmanlı mutfağının hem tatlı hem de ilaç bölümü olarak görülmüştür (Haydaroglu, 2003).

“Helvacıbaşı”, “çeşnigircibaşı” ve “hoşafçıbaşı” helvahane mutfağının amirleridir (Gürsoy, 2013). Ayrıca, helvahanede şifa kaynağı olarak macunlar üretilmiştir. Bu macunların en ünlüsü Türklerde baharın başlangıcı olarak kutlanan Nevruz’da çeşitli bitki ve baharat karışımlarıyla yapılan Nevruziye bilindik adıyla mesir macunudur (Bilgin, 2008; Samancı, 2008).

1.5. OSMANLI SOFRA ADABI

Osmanlı mutfağında sofranın belli bir düzeni vardır. Bu düzen, öncelikle yere bir örtü serilerek, üzerine aşırı yüksek olmayan sehpa konularak sonrasında onun da üzerine ‘sini’ denilen bir tepsi konarak oluşturulur. (Haydaroglu, 2003).

Yemek yemeye oturacak kişi öncelikle sağ dizi dik sol dizi yatık biçimde bağdaş kurarak sininin etrafına oturur. (Yar, 2008; 6).

Sininin üzerine çatal, kaşık, ekmek ve yiyecekler konulur. Sofraya oturan kişilerin şahsi statülerine göre masa örtüsü, yemek takımları, sininin niteliği ve sehpa değişkenlik göstermiştir (Haydaroglu, 2003).

Osmanlı'da normal bir aile sofrası, biri kuşluk vaktinde yani sabah ve diğeri akşam vaktinde olmak üzere iki defa kurulmaktadır. Kurulan ister aile sofrası ister saray sofrası olsun önemli gün ve geceler dışında, sofrada hep sadelik hâkim olmuştur. Yemeklerde padişah dışında her dört konuğa bir tabak konulacak şekilde düzen oluşturulmuştur. Yemeklerin öncesinde ve sonrasında müzik çalınıp dinlenilmiştir ama yemek esnasında müzik çalınmamıştır (Şavkay, 2000: 22-24)

Osmanlı sofrasında yemek süresi kısa tutulurdu. Sarayda gümüş, porselen altın tabaklarda kullanılmıştır fakat bunlar seçkin kişilerin sofrasında yer almıştır (Bilgin, 2008).

Osmanlı sofa adabında yazılı olmasa dahi birtakım kurallar hâkim olmuştur. Bunlar; tam doymamak koşuluyla sofradan kalkmak, yemeği iyi çiğnemek, yemeği önünden yemek, yemek yeme esnasında başka birisinin eline ve yüzüne bakmamaktır. Yemekler gelmeden önce misafir sayısınca siniye, kaşık, ekmek parçaları, reçel, zeytin, salata ve turşular yerleştirilir. Yemek esnasında su içmek uygun olmadığı için sofraya su takımı konulmamıştır fakat yemekten sonra hoşaf veya şerbet ikramı yapılmıştır. Sofraya yemekler sırasıyla kapaklı sahanlarda gelmiş, herkes bu sahanlarda yemeğin önüne gelen kısmını yemiştir. Yemek esnasında konuşulmaması da bir diğer sofa adabı kuralı olmuştur (Ak, 2007: 5).

Osmanlı yemek kültüründe sağlık ile beslenme arasında yakın bir ilişki olduğuna inanılmıştır. Yemekleri hazırlarken bu ilişkiye dikkat etmişlerdir. Saray sofralarının ise sembolik bir görevi olmuştur. “Allah'ın yeryüzündeki gölgesi” olarak kabul edilen sultanın hazırlattığı sofralar sultanın cömertliğinin sembolüdür. Sofrada kimin nerede oturacağı dahi sofa adabı kuralı olarak kayda geçmiştir. Fatih döneminden itibaren ise padişahlar haremleriyle birlikte veya yalnız yemek yemeye başlamışlardır (Bilgin, 2008).

Geleneksel yemek usulünden alafranga usul yemeğe geçiş başta yemek kültürü olmak üzere, sofa adabında ve evin mekânsal düzenlemelerinde değişikliklere neden olmuştur. 18. yy. sonlarından itibaren Sultan II. Mahmut'un saltanatının son dönemi ve 19. yy. Abdülhamit dönemi kapsamaktadır. Öncelikle evin her yerine yerleştirilebilen sini sofralardan farklı masa düzenine geçilmiş ve yemek yeme için ayrı bir mekân oluşturulmuştur. Sofa düzeninde ortak tabaktan yemek yeme geleneği azalmış, bireysel kişiye özgü özel tabaklara geçilmiştir. Temel unsur olarak kullanılan kaşıkların yanına her yemek için ayrı farklı boyut ve ebatlarda çatal, bıçak, kaşık kullanılmıştır. Bu da

Osmanlı mutfağında kullanılan gereçlerin nicelik olarak artmasını, değişmesini sağlamıştır.

1.6. OSMANLI YEMEKLERİ

1.6.1. Çorbalar

Çorba, özellikle Türkler için tüketilen önemli yiyecekler arasındadır. Çorba Türk sofralarında ayrı bir yemek olarak görülürken, Batı mutfağında yalnızca iştah açıcı yiyecek olarak tüketilmiştir (Arlı ve Gümüş, 2007).

Osmanlı döneminde çorba, ordu için simgesel bir önem kazanmıştır. Çorbanın yapıldığı kazan düşman eline geçerse bu durum yeniçeriler için büyük bir hakaret olarak görülmüştür. Bazı durumlarda da padişahın ikram ettiği çorbayı kabul etmeyip çorbanın yapıldığı kazanı deviren yeniçeriler, bu durumu padişaha bir başkaldırma sembolü olarak kullanmışlardır (Işın,2010: 84).

15. ve 16. Yüzyılda; buğday çorbası, erişte çorbası, lahana çorbası, maydanoz pirinç çorbası, pirinçli tavuk çorbası, tutmaç çorbası, ak çorba, badem çorbası terbiyeli tavuk çorbası, bozca çorba ekşili tutmaç, kestane çorbası, şekerli nardenk çorbası, erik çorbası, havuç çorbası, işkembe çorbası, kabak çorbası, kadın tuzluğu çorbası, kelle çorbası, kendine çorbası, koruk çorbası, köfteli pirinç çorbası, limon çorbası, maydanoz çorbası, nane çorbası, ovmaç çorbası, lahana çorbası, sumak çorbası, tarhana çorbası, tavuk çorbası, taze bakla çorbası 17.yüzyılda; kefal balığı çorbası, mesane çorbası, sütlü tutmaç 18. Yüzyılda; buğdaylı balık çorbası, düğün çorbası, soğuk balık çorbası 19. Yüzyılda; ayran çorbası, balık çorbası, bulgur çorbası, ciğer çorbası, ekşili çorba, ekşi logosu çorbası, kuzu eti çorbası, mercimek çorbası patates ezmeli terbiyeli çorbası, soğuk francala çorbası, şehriye çorbası, Tatar çorbası, terbiyeli ciğer çorbası Osmanlı mutfağında pişen çorbalar bunlardır.

1.6.2. Kebaplar, Yahniler ve Pilakiler

Osmanlı mutfağında balık, tavuk ve koyun etinden yapılan yemekler genellikle kızartma, yahni, külbastı ve kebab şeklinde dört farklı pişirme yöntemiyle hazırlanmıştır. Etin tencerede kısık ateş üzerinde, fırında ya da doğrudan kömür ateşi üzerinde hazırlanması “kebab” olarak adlandırılmıştır. Külbastıların ise kebaptan farkı oldukça azdır. Kebaptan farklı olarak külbastılar, fileto etin ızgara üzerinde pişirilmesi ve sonrasında az bir sıvı içinde ısıtılmasıyla hazırlanmaktadır. Balık etiyle yapılan

klbastılar ise, sonrasında tekrar pişirilmeden doğrudan tarator veya limon ile servis edilmiştir. Yahniler ise kuzu, dana, tavuk, tavşan, paça ve koyun eti ile yapılmıştır. Yahni yönteminin diğerlerinden farkı pişirilirken suyuna çeşitli taze otlar ve baharatlar konulmasıdır. Yani yahnilerde pişirme suyu önemli bir parçadır (Şavkay, 2000). Yahnilere bir de çeşitli otlar ve baharatlar dışında bal, çeşitli kuru ve yaş meyveler tatlandırıcı olarak konulmuştur (Yerasimos, 2005).

Kızartma yöntemi ise genel olarak koyun, balık, kuzu ciğerinin una bulama yapıldıktan sonra bul yağ içinde kızartılmasıdır. Buna tava adı da verilmiştir (Samancı, 2008).

Osmanlı mutfağında patlıcan gibi sebzelerin önce biraz yağda kızartıp daha sonra et ilave ederek tencerede silkelenerek pişirilmesi ile yapılan sebze yemeklerine silkme adı verilmiştir. Bunun yanında bir de sebzelerin önce kızartılarak sonrasında kıyma ile birleştirilip hafif yağlı suda pişirilmesiyle musakka adı verilen yemekler yapılmıştır (Samancı, 2008).

Doğu mutfaklarında kebablardan sonra en çok kullanılan pişirme tekniğı yahni yöntemi olmuştur (Yerasimos, 2005). Yahni suyuna lezzetlendirilmiş ekmek konularak yapılan yemeğe tirit adı verilmiştir. Tirit yemeğinin bazen üzerine kavrulmuş soğan ve baharat konulmuştur, bazen de tirit yemeğine konulan ekmek kızartılmıştır (Işın,2010: 375).

Fotoğraf 1. Mutancana



Fotoğraf 2. Beyti Kebabı



Kaynak: Yemekler araştırmacı tarafından yapılmış ve fotoğrafları çekilmiştir.

1.6.3. Köfteler

Köfte kelimesi bir pişirme yönteminden ziyade daha çok hazırlanış biçiminden dolayı belirlenmiş bir terim olarak kullanılmıştır. Köfte kelimesi Farsça ince kıyılmış et anlamına gelmektedir (Yerasimos, 2005). Kıyma daha çok etin döş gibi ucuz olan bölümlerinin değerlendirilmesi için yapılmıştır. Kıyma; yağlı, orta yağlı, az yağlı, yağsız olarak sınıflandırılmıştır ve yapılacak yemeğin türüne göre kullanılacak kıyma çeşitlilik göstermektedir. Özellikle reçetelerde hangi hayvanın kıyılmasının kullanılacağı önemli bir husus olmuştur (Şavkay, 2000).

1.6.4. Tava Yemekleri ve Mücverler

Osmanlı mutfağında ana yemekler hazırlanırken kullanılan pişirme yöntemi tava tekniğidir. Kızartılarak hazırlanan çeşitli yemeklere verilen genel isme tava denmiştir (Işın, 2010: 366). Osmanlı dönemindeki tava adı verilen pişirme yöntemi ile mevcut yöntemler aradan yüzyıllar geçse de benzerlik göstermektedir (Şavkay, 2000: 119).

Osmanlı mutfağında tava yemeklerinde malzeme çeşitliliği çok fazladır. Tavası yapılacak yemek bir sebze ya da etse öncelikle kesilir. Kesildikten sonra et türüne göre, dana eti ise sinirleri ve fazla yağları alınır, balık eti ise temizlenir ve yıkanır. Kısacası, pişirilecek olan yiyecek pişirmeye geçmeden önce ön hazırlıkları yapılır. Pişirme esnasında tariflerde hangi yağ ile kızartılacağı belli olmayabilir fakat zeytinyağı kullanılması gereken durumlarda, tariflerde zeytin yağı belirtilmiştir. Tava yemeklerinde yağın kızgın olması önemli bir husustur. Yiyeceğin kendi özsuyunun pişirme esnasında kaybolmaması için kızartmadan önce has una batırılması gerekmektedir (Şavkay, 2000: 119).

Mücver yemeği, kıyma veya sebze ile un ve yumurtanın karışımından oluşan yuvarlak biçim verilerek, kızartılarak hazırlanan yemektir. Osmanlı saray mutfağında mücver pişirmek için çukur gözleri olan özel üretilmiş tavalar kullanılmıştır. Mücver kelimesi, Osmanlı yemek kitaplarında “mücmer” ve “micver” olarak kullanılmıştır (Işın, 2010: 270).

1.6.5. Yumurta Yemekleri

Bir rivayete göre, Osmanlı’da aşçıların mesleki ilerlemesini denetlemek için yapılan sınavlarda sarayda padişaha soğanlı yumurta pişirilmesi istenilmiştir. Bu işin ustalığı, kömür ateşi üzerinde bir sahanda eritilen sade yağın içine doğranmış soğanı

yakılmadan karıştırarak içindeki şekerin tümü ile karamelize edilmesi olmuştur. Kıvamı hazır olduğunda ise, yumurtanın kırılması ve pişirilmesi ustalık göstergesi olarak kabul edilmiştir. Yumurta yemeklerinden bazıları; kıymalı yumurta, sucuklu yumurta, ıspanaklı yumurta, pastırmalı yumurtadır. Batı ülkelerinin “poşe etmek” olarak ifade ettikleri suda pişirme tekniği bilinmeyen bir dönemde gelmiş ve yeni bir yumurta sunumu olan çılbır yemeği ortaya çıkmıştır. Son olarak çeşitli sebeplerden dolayı Osmanlı mutfağına çok geç dönemlerde giren domates, yumurta yemeklerinde kendine yer bularak domatesli yumurta adıyla menülere girmiştir (Şavkay, 2000: 135).

1.6.6. Hamur İşleri ve Börekler

Osmanlı saray mutfağında hamur işi ve börekler önemli bir konuma sahip olmuştur. Böreklerin yapımında kullanılan yufkaların aşçıların el açması olduğu bilinmektedir. Börek hamurları ise has un, su ve biraz tuz ile yumurta katılarak yapılmıştır. Osmanlı dönemi yemek kitaplarında fırın gerektiren tariflerde, tariflerin hepsinin aynı zamanda kor ateş üzerinde yapılabileceği belirtilmiştir. Fakat, böyle durumlarda böreğin altüst edilmesi gerektiği ve sunulurken diğer yüzünün pişirildikten sonra kesilerek sunulması önerilmiştir (Şavkay, 2000: 141).

Osmanlı mutfağında börek harçları 21.yüzyıla göre biraz farklılık göstermektedir. Mesela kıymalı böreğin içine et ve soğan dışında kuru kayısı, hurma, kestane, elma ve kuru üzüm konulduğu bilinmektedir (Işın, 2010: 59).

Osmanlı saray mutfağında börekler farklı yöntemlerle pişirilmiştir. Su böreği ve yufka böreği gibi börekler geniş bir tepside fırında veya kısık ateş üzerinde yapılmıştır. Gözleme gibi hamur işleri saç üzerinde, puf böreği gibi börekler de kızgın yağda pişirilerek yapılmıştır. Tatar böreği ve mantı gibi hamur işleri de suda haşlanarak yapılmıştır (Samancı, 2008: 91).

1.6.7. Sebze Yemekleri

Sebze Türklerin beslenme alışkanlıkları arasına sonradan girmiştir. Buna rağmen, Osmanlı mutfağında sebze yemekleri oldukça çeşitli ve zengindir. Osmanlı döneminde halk ve saray tarafından sebze yemekleri bolca tüketilmiştir. (Yerasimos,2005: 179).

Osmanlı döneminde padişahların özel bostanları vardır. Bu bostanları Bostancı'nın denetiminde acemi oğlanlar ekip biçmiştir ve saray mutfağı için gerekli sebze ve meyveleri ayırdıktan sonra ürünün fazlasını satmışlardır (Yerasimos,2005: 180).

Sebzeleri pişirmek için pek çok metot uygulanabilmektedir. En sık kullanılan metotlardan biri bol yağda kızartma tekniğidir. Osmanlı saray mutfağında patlıcan kabak ve havuç bol zeytinyağında veya sade yağda kızartılarak yoğurt veya sirkeli sarımsaklı ballı bir sos ile sunulurdu. (Samancı, 2008: 214).

Afrika kökenli bir sebze olan bamya, Saray mutfağına 17. yüzyıldan itibaren girmeye başlamıştır. Osmanlı devletinin son dönemlerinde ise, kurutulmuş bamya mutfağa çokça girmiştir. Osmanlı saray mutfağında 19.yüzyılda patates, yer elması, fasulye, sakız kabağı, taze biber, bal kabağı ve mısır gibi Amerika kökenli sebzeler çokça tüketilmiştir. Dönemin kayıtlarına göre domates, Saray Mutfağına 1690'lı yıllardan itibaren girmeye başlamıştır. Domates Osmanlı mutfağında başlarda yeşil ve ham haliyle tüketilirken zamanla olgunlaşmış olanları tüketilmeye başlanmıştır. 1840'lı yıllarda dahi Osmanlı'da Türk yemeklerinde domates ve domates salçası çok yer almamıştır (Samancı, 2008).

1.6.8. Dolmalar

Osmanlı mutfağında sadece çeşitli sebze ve meyvelerle değil, kuzu, tavuk, balık ve sakatatlar gibi iç malzeme olabilecek her şeyden dolma yapılmıştır (Işın, 2010: 97).

Osmanlı mutfağında sarma ve dolma, becerinin yanında sabır da gerektiren yemekler olarak görülmüştür. Bunun yanında, göze ve damağa hitap eden şölen yemekleri olarak görülmüşlerdir.1539 şenliğinde paşaların ve beylerin sofrasında, pilav ve kebabların yanı sıra kabak ve patlıcan dolması olmak üzere iki çeşit dolma da bulunmaktaydı. Osmanlı mutfağında dolma, tek başına bir yemek olarak pişirildiği gibi, 15. yüzyılda sıklıkla karşılaşıldığı üzere bir et yemeğinin tamamlayıcısı olarak görülmüştür (Yerasimos, 2005: 197).

Osmanlı saray mutfağında bulunan dolma çeşitleri; İşkembe dolması, soğan dolması, elma dolması, çakal erikli yaprak dolması, havuç Dolması, koruklu kabak dolması, körpe bal kabağı dolması, lahana dolması, patlıcan dolması, balık dolması, karpuz dolması, lisan-ı sevr dolması, ayva dolması, ıspanak dolması, mülebbes dolma, pırasa dolması, şeyhü'l müşi, adi yaprak dolması, ayva yaprak dolması, bamya dolması, balkabağının bütünce dolması, bütünce lahana dolması, domates dolması, enginar dolması, fındık yaprağı dolması, kaburga dolması, kavun dolması, kuzu dolması, midye dolma, mumbar dolması, patlıcandan Halep dolması, piyazlık kabak, sakız kabağı dolması, şırdan dolması, şalgam dolması, taze etli yaprak dolması, tavuk dolması , vişneli

yaprak dolması, yalancı balık dolması, yalancı dolma, yalancı patlıcan dolması, yeşilbiber dolmasıdır.

1.6.9. Pilavlar

Pirinç, Osmanlı mutfağına 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren girmeye başlamıştır. Pilav, Osmanlı Saray Mutfağında olduğu kadar halk mutfağında da çok tüketilen önemli bir yemek olmuştur. Osmanlı mutfağında, bulgur, kuskus ve pirinçle yapılmış olan pilavın, bezelyeli, domatesli, bademli, üzümlü, tavuklu, patlıcanlı gibi 27 farklı de yapıldığı kayıtlarda ifade edilmiştir (Tez, 2015).

Osmanlı mutfağında pilav, çoğunlukla salma ve kavurma olarak iki farklı yöntemle yapılmıştır. Birincisinde yıkanmış pirinç, tereyağı, soğan birlikte kavrulduktan sonra tencereye su katılıp, daha yaygın kullanılan yöntemde ise pirinç tuzlu suda bir süre dinlendirildikten sonra süzülüp tencereye konulup, kavrulmadan, sadece yağı ve suyu ilave edilerek pişirilmiştir (Ünsal, 2011: 226-227).

1.6.10. Hamur İşi Tatlılar

Osmanlı Devleti'nin tatlı yeme alışkanlıklarında mensup oldukları İslam dini kimliğinin önemli bir rolü bulunmaktadır. Ramazan ayında, güllaç, kadayıf ve baklava yenilmesi, Muharrem ayında aşure tüketilmesi, oruçların hurma ile açılması, ölen kişilerin ardından lokma dökülüp helva yapılması bunlara örnek gösterilmektedir.

Arapça 'da tatlı anlamına gelen helva, Müslüman Türklerin geleneksel tatlısı olmuştur (Bilgin, 2008). Erken dönem Osmanlılarda en çok tüketilen tatlılar arasında kadayıf ve lokma görülmektedir. 18.yüzyılda Osmanlı mutfağında değersiz bir tatlı olarak görülen baklava 21.yüzyılda oldukça popüler olmuştur (Yerasimos, 2014).

Baklava tatlısının karakteristik yani temel özelliklerini oluşturan önemli malzemelerinin yağ ve hamur olduğu tespit edilmiştir (Güzelbey, 1982: 100). Baklava hamurunu açarken kullanılan oklavanın armut ağacından olması ve baklavanın meşe odunu ateşinde pişirilmesinin baklavanın lezzeti için önemli olduğu kayıtlarda geçmiştir (Uslu, 2016: 51). Baklavalarıyla ünlü olan Gaziantep'in baklava ustalarına göre iyi yapılmış baklava “hış”, kötü yapılmış ise “mıcık” diye ses çıkardığı ifade edilmiştir (Ünsal, 2009: 202).

Osmanlı mutfağında baklava, yufkanın kullanım yöntemine bağlı olarak; katlama, sarma, dolama... İç harcına göre; cevizli, bademli, fıstıklı vb. gibi isimlerle

sınıflandırılmıştır (Güllü, 2007). Baklava yufkasının ince açılma tekniğinin ilk olarak Topkapı Saray'ı mutfağında geliştirildiği düşünülmektedir (Perry, 2000: 85).

Ramazan ayının 15. günü Kapıkulu Ocaklarına ve Yeniçerilere Hırka-i Şerif ziyareti esnasında hazırlanmış tören ile baklava dağıtılması “Baklava Alayı” olarak adlandırılmıştır. Baklava alayı, 16. yüzyılın sonlarında başlatılmış savaştan önce gerçekleştirilen önemli bir gelenek haline gelmiştir (Işın, 2009: 240).

Bu dağıtılan baklavalardan ise Topkapı Sarayı'nda bulunan Helvahane Ocağından yapıldığı keşfedilmiştir (Türkoğlu, 1984: 89).

Osmanlı yemek kitapları ve kayıt defterleri incelendiğinde, baklavanın börülceli, peynirli, kavunlu çeşitlerine de rastlanıldığı ifade edilmiştir (Işın, 2009: 238)

Osmanlı döneminde, baklava yenildikten sonra gül ve nane ile hazırlanmış su veya ayran içilmesi nesilden nesile aktarılan bir kültür olarak devam etmiştir (Uslu, 2016: 51).

Orta Anadolu'da pekmeze nişastanın önce karıştırılıp sonra kaynatılması ve tepsilere dökülüp soğutulduktan sonra kesilmesiyle elde edilen tatlıya köfter adı verilmiştir. Köfter bir tür pekmez lokumudur. Pekmezin kaynatılarak çektirilmesiyle marmelatlar hazırlanmıştır (Tez, 2015).

1.6.11. Helvalar

Helva kelimesi Arapça “tatlı” anlamına gelen hulv (hulviyyat) kelimesinden türemiştir. Osmanlı mutfak kültürünü aktaran kaynaklara ve Evliya Çelebi Seyahatnamesine bakıldığında “her çeşit unlu/nişastalı, yağlı, ballı ya da şekerli tatlı” için “helva” kelimesinin kullanıldığı ifade edilmiştir (Yerasimos, 2011).

13. ve 14. yüzyılda yazılan el yazması yemek kitapları incelendiğinde ortaya çokça helva tarifi çıkmaktadır. Gaziler Helvası olarak bilinen bir helva çeşidinin ise Kaygusuz Abdal'a ait 1444 yılında yazılan bir şiir metninde geçtiği görülmüştür (Işın P. M., 2009).

Tarihte bilinen ilk helvanın, Orta çağ Arap toplumunda kutsal bir meyve olarak kabul edilmiş taze hurma ve sütün ezilmesiyle elde edildiği ifade edilmiştir. Sonraki dönemlerde ise yağ, safran ve un gibi malzemeler helva yapımında kullanılmıştır (Samancı, 2018).

Sarayda Matbah-ı Amire yani Helvahane adıyla bir bölüm bulunmaktadır. Burada yemeklerin yanı sıra tatlılar, ilaçlar ve şerbetler yapılmıştır (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017).

Helvahanede tatlı yapanlar, genellikle “Helvacıyan-ı hassa” olarak adlandırmışlardır (Samancı, 2018).

Fotoğraf 3. Helva-i Hakani



Kaynak: Yemekler araştırmacı tarafından yapılmış ve fotoğrafları çekilmiştir.

1.6.12. Meyveli ve Sütü Tatlılar

Sütü tatlılar, Osmanlı saray mutfağında daima şenliklerin ve sofraların vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Fatih Sultan Mehmet döneminde süt, saray mutfağına tespitlerle getirilmiş bakraçlara konup muhafaza edilmiştir. Bu süttten padişah ve çevresi için kaymaklı sütü kadayıf ve sütü muhallebi gibi tatlılar hazırlanmıştır (Sürücüoğlu, 2003: 133).

Bu tatlıların yanı sıra Osmanlı mutfağında kökenleri Roma’ya dayanan, tavuk göğsünün pişirilmesiyle ve sonrasında dövölüp lif haline ayrılmasıyla hazırlanan tavuk göğsü tatlısı ve bu tatlının dibinin hafif yakılmasıyla hazırlanan kazandibi sütü tatlılar içinde yerini almıştır. Tatlılar hazırlanırken ve yiyecek ve içecekleri tatlandırmak için

şeker kamışı Osmanlı'da az bulunduğu için pekmez, kuru üzüm veya baldan yararlanılmıştır (Tez, 2015).

Osmanlı mutfağında sütlü tatlılar, meyveli tatlılara ve helvalara göre daha az oranda tüketilmiştir. Çünkü sütün bozulmadan, uzaklardan İstanbul pazarlarına ulaşması Osmanlı Devleti'nin yaşadığı dönem şartlarında zor bir süreçtir. Bu nedenle 17. yüzyılda Osmanlı toplumunda süt ürünlerinin tüketimi pek fazla yaygın olmamıştır. 17. yüzyıldan sonra ise İstanbul civarında, Kanlıca, Sütlüce, Kasımpaşa, Ortaköy, Levent ve Üsküdar gibi yerlerde süt mandıraların sayılarının artması sütlü tatlıların tüketimini de artırmıştır (Yerasimos M, 2002: 5).

1.6.13. Salatalar ve Turşular

Osmanlı saray mutfağında salatalar sofraya baştan konmuş ve yemekle birlikte tüketilmiştir. Osmanlı mutfağında tüketilen salatalar çok çeşitli ve zengindir (Işın, 2010: 321-322). Turşunun ise, Osmanlı sofrasında önemli bir yeri vardır. Turşular da salatalar gibi yardımcı yiyecek olarak ifade edilmiştir. Geleneksel hale gelen bir gıda muhafaza yöntemi ile elde edilen turşu, sofralarda genellikle iştah açıcı olarak tüketilmiştir (Yerasimos, 2005: 227). Helvahanede bulunduğu bilinen turşu ambarları ise büyük binalarda turşu üretildiğinin bir ispatı niteliğindedir (Bilgin, 2000: 243).

Osmanlı zamanında tüketilen turşular; armut turşusu, ayva turşusu, elma turşusu, enginar turşusu, erik turşusu, hardallı pancar turşusu , lahana turşusu ,kiraz turşusu, limon turşusu, patlıcan turşusu, sarımsak turşusu, kereviz turşusu, üzüm turşusu, şalgam turşusu, kuru soğan turşusu ,nar turşusu ,kereviz turşusu, havuç turşusu , kabak turşusu, , gül turşusu nane turşusu ,pırasa turşusu, haşlanmış kırmızı biber turşusu ,sardalye turşusu, yeşil sivri biber turşusu, komposto ,bakla filizi turşusu ,çağla turşusu, fasulye turşusu, ıspanak kökü turşusu, karnabahar turşusu, mahlut turşusu ,mayalı lahana turşusu ,pancar turşusu, pazı kökü turşusu, Rus usulü lahana turşusu, semizotu turşusu, kırmızı lahana turşusudur.

1.6.14. Hoşaf lar

Hoşaf meyvelerle yapılan bir tür şerbet yani şerbetin taneli olanıdır. Meyvelerin bol su ve şekerle birlikte kaynatıldıktan sonra soğutulması ile elde edilmektedir (ışın, 2010: 151). Saray mutfağında pişen hoşaf lar meyve ve şeker dışında misk, portakal çiçeği suyu, şeftali çiçeği suyu ve gül suyu katılmıştır (Yerasimos, 2005: 253).

Osmanlı'da zengin kesimlerin hoşaf kaselerinin porselen ve gümüşten olduğu, özel ahşap kaşıklarının ise fildişinden imal edildiği ifade edilmiştir (Işın, 2010: 151).

1.6.15. Şerbetler

Osmanlı mutfağında özellikle saray mutfağı içeceklerinin limon suyu (ab-ı limon), su, hoşaf, boza, kahve ve şerbetlerden ibaret olduğu bilinmektedir. Alkollü içeceklerin bulunmaması zengin bir hoşaf ve şerbet kültürünün ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır (Kızıldemir vd., 2014). “Şerbet” kelimesi, Arapça bir kelime olup içmek anlamında “şarba” kökünden türetilmiştir (Yılmaz, 2012). Su, şeker ve meyve, şerbet yapımında kullanılan ana bileşenlerdir. Şerbet olan hoşafların farkı ise, yapılışında meyve tanelerinin bulunmasıdır (Oğuz, 1976).

Osmanlı mutfağında şerbetler çok çeşitlilik göstermektedir. Fulya, yasemin, iğde, nilüfer, menekşe, muhabbet ve zambak gibi çiçek türlerinden şerbet yapılmıştır. Özellikle tatlı suda yetişen ve çok kısıtlı miktarda bulunan nilüfer çiçeğinden yapılan şerbetin çok önemli bir lezzet olduğu ifade edilmiştir (Gürsoy, 2004).

Şerbet yapımında gül yaprakları, baharatlar, kuruyemişler, bal ve meyveler yaygın olarak kullanılmıştır (Cevizkaya ve Sarioğlu, 2016).

Fotoğraf 4. Hibiskus Şerbeti



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmış ve fotoğrafları çekilmiştir.

1.6.16. Balık

Osmanlı devletinde balık tüketimi ile özellikle, İstanbul fethedildikten sonra tanışıldığına dair yaygın bir inanış olmuştur. Mevcut kaynaklarda balığın sunumlarda az kullanıldığı vurgulanmıştır. Balık uzunca bir süre ikinci sınıf insanların tükettiği bir gıda sayılmıştır. Seçkinler ise daha çok koyun, kuzu ve av etleri tüketmiştir (Ünsal, 2010, s. 21). Saraya ait defter kayıtlarına bakıldığında balık ve bazı deniz ürünlerinin az miktarda da olsa tüketildiği görülmektedir (Şavkay, 1999: 136).

Fatih Sultan Mehmet döneminde Ege kıyılarının fethi ile deniz ürünleri ve balığın Osmanlı mutfağına girdiği ifade edilmektedir (Ciğerim, 2001: 56).

Osmanlı Devleti'nde balık tüketimi hakkında yazılan kaynaklar incelendiğinde 17. Yüzyılda balık tüketiminde artış olduğu gözlenmektedir. Balık tüketiminin yaygınlaşması ile yemek çeşitlerinin artması durumu da söz konusu olmuştur. Zengin kesimin mutfaklarında, 18.yüzyılda balıklardan kebab, yahni, çorba, pilav, hatta turşu bile yapıldığı bilinmektedir (Yerasimos, 2002: 11).

Osmanlı mutfak kültüründe balık şüphesiz ki altın çağını 19. Yüzyılda yaşamıştır. Gerek o dönemde yazılan yemek kitaplarında, gerekse döneme ait araştırmalarda balık ve türevlerinin çeşitlenerek tüketildiği göz ardı edilemeyecek bir unsurdur. İstanbul'da balığın bol ve ucuz olmasından dolayı İstanbul'da yaşayanların neredeyse yarısı özellikle kıtlık ve savaş dönemlerinde balık ve diğer deniz ürünlerini tüketmişlerdir (Tez, 2015). Literatürde Fatih Sultan Mehmet'in severek ve sık sık balık tükettiği kaydedilmiştir. 19. yüzyıldan itibaren ise, Batı mutfaklarının etkisi ile özellikle lakerda, havyar, balık yumurtası ve çiroz sarayda sık tüketilmeye başlanmıştır. Balık yumurtası ve Azak havyarı Ramazan'da iftarda sunulmuştur. Midye ve istiridye gibi deniz mahsulleri saray mutfağında daha çok yabancı misafirlere ikram amaçlı kullanılmıştır (Samancı, 2008).

1.6.17. Meyveler

Osmanlı'da halk, üzüm bağları ve meyve ağaçları yetiştirmiş, bunlardan elde ettikleri mahsulden kuru üzüm, sirke, pekmez, şıra, pestil, cevizli pekmez sucuğu gibi ürünler üretmiştir.

Osmanlı mutfağında 15., 16. ve 17. yüzyıllara ait muhasebe defterlerinden elde edilen bilgilere göre, yaklaşık 84 çeşit meyve kullanılmıştır. Bu dönemde en çok tüketilen meyveler arasında üzüme rastlanmaktadır. Üzümün ardından armut, nar, badem meyvesi

ve incir çok tüketilenler arasındadır. Kuru meyveler Mısır, Şam, Ege Adaları gibi kazalardan temin edilirken, yaş meyveler şehirdeki hassa bahçelerden ve Marmara'daki sahil kazalarından temin edilmiştir (Bilgin, 2004: 211- 216). Mısır'dan Macaristan'a kadar geniş bir coğrafyaya hâkim olan Osmanlı mutfağı, karpuz ve kayısı gibi meyveleri diğer Avrupa ülkelerine yaymıştır. Ayrıca Osmanlı devleti 14. yüzyıldan sonra Balkanlar'da meyve yetiştirme geleneğini başlatmıştır (Işın, 2018: 211).

Osmanlı döneminde meyveler evlenme, beşik merasimi, doğum gibi olaylarda hediyelik ve ikramlık olarak kullanılmıştır. Literatürde ifade edilen bir başka bilgiye göre, Osmanlı arşivlerinde yabancı elçilerin ve imparatorların diplomatik hediyeleşmelerde meyveyi kullandıkları ifade edilmiştir (Işın, 2014: 142). Bu uygulamadan yola çıkarak, meyvelerin Osmanlı mutfak kültüründe “Gastro-diplomatik” bir unsur olarak kullanıldığı ifade edilebilir. Süheyl Ünver'in “Fatih Devri Yemekleri” kitabına göre, meyve kullanılarak yapılan ürünler; üzüm turşusu, üzüm şerbeti, pekmez şerbeti ve meyve şekerlemeleridir (Gürsoy, 2013: 106; Şavkay, 2000: 5).

Osmanlı mutfağında meyvelerin ara öğün olarak tüketilmesinin yanında tatlıcılık ve şekercilikte de kullanıldığı belirlenmiştir. Yaş meyvelerden olan vişne, kayısı, erik, elma, armut, üzüm, portakal, nar, turunç, çilek, üzüm, şeftali, limon, ayva, çamfıstığı özellikle hoşaf, şerbet, şurup ve reçel yapımında kullanılmıştır. Kuru erik, kuru kayısı, kestane, kuru vişne gibi kuru meyveler ise; kuzu etiyle pişirilen yahni yemeklerinde kullanılmıştır. Domatesin olmadığı dönemlerde, salatalar ve yemekler, koruk, limon suyu, nar ekşisi, taze yeşil erik, sirke, turunç suyu gibi meyvelerle tatlandırılmıştır (Yerasimos, 2014: 54).

1.6.18. Baharatlar, Tatlandırıcılar ve Aromatik Bitkiler

Türklerin şekeri erken dönemlerden beri bildikleri ve kullandıkları kabul edilmiştir. Çünkü, Orta Asya şehirlerinde şekerin günlük kullanıma girecek kadar bol olduğu ifade edilmiştir. Semerkant'ta yeni doğan çocukların tatlı dilli olması için ağızlarına şeker sürüldüğü kayıtlarda geçmektedir. Bu gelenek, Osmanlı Devleti'nde de devam ettirilmiştir. Şeker, Osmanlı mutfağında yemeklerin ve içeceklerin tatlandırılmasında kullanılmıştır. Şekeri üretmek için gerekli olan şeker kamışı, Anadolu'da Osmanlı döneminde yetiştirilmediği için genellikle Mısır'dan getirilmiştir. Kervanlar aracılığıyla getirilen şeker kamışı, şekerci tarafından şekerhanede ezilerek ve dövülerek tüketime, kullanıma hazır hale getirilmiştir. Hazır hale gelen şekerler, şekerci

dükkânlarında satılmış ve şekerler, helvacı ve aktarlarda da satılmak üzere yerini almıştır. Osmanlı Devleti'nde saray şenlikleri, bayramlar, ulufe dağıtım törenleri ve nevrüz kutlamalarında şekerlemeler halka ikram edilmiştir.

15. yüzyıldan itibaren sarayın helvahanesinde badem, incir, kestane ve ceviz şekeri üretilmeye başlanmıştır. 16. yüzyılda elma akidesi, peynir şekeri, 17. Yüzyılda akide şekeri, 18. ve 19. Yüzyılda ise “rahat-i halkum” adı verilen padişaha özgü olduğu bilinen şekerlemeler üretilmiştir. Rahat-i halkum önceleri sadece helvahane-i hassada padişah için üretilirken, sonradan akideci, şerbetçi ve şekerci esnaf tarafından da üretilmeye başlanmıştır (Özlü, 2011).

“Füfül” olarak da bilinen karabiber, Güneydoğu Asya'nın tropik kesimlerinde yetişen pahalı bir baharat olmasına rağmen Osmanlı Saray Mutfağında en fazla kullanılan baharat olmuştur. 18. ve 19. Yüzyılda baharat olarak özellikle karabiberin kullanıldığı ifade edilmiştir (Yerasimos, 2014). Osmanlı mutfağında karabiberin yanında kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçın da çok kullanılmıştır. Taze otlardan ise nane, maydanoz, fesleğen ve reyhan çok kullanılmıştır (Akın vd., 2015).

Açık renkli amber olarak bilinen ak amber saray mutfağında şerbet, helva ve afrodizyak macunların yapımında kullanılmıştır. Koyu renkli amber olarak anılan kehribardan ise, genellikle tesbih, kâse ve kaşıklar yapılmıştır. Misk ise güzel kokusundan dolayı tatlı ve özel yemeklerde kullanılmıştır (Yerasimos, 2014).

19. yüzyıldan itibaren vanilya, yenibahar ve kırmızıbiber gibi Amerika kökenli baharatlar kullanılmaya başlanmıştır (Samancı, 2008).

Bal ve pekmez, Osmanlı döneminde şekerden önce ve şekerin bulunmadığı zamanlarda tatlılarda kullanılan tatlandırıcılar arasında yerini almıştır. Aynı zamanda baldan, tedavi amacıyla kullanılan macun ve şerbetler yapılmıştır (Uzunağaç, 2015).

Tarçın 15. ve 16. yüzyıllarda birçok yemeğin ve tatlının yapımında kullanılmıştır. Halk arasında “Darçın”, “Loğusa”, “Şerbet Kokusu” gibi adlarla bilinen tarçın, kâfur ağacı türlerinin kurutulmuş kabuğundan üretilmiştir. Tarçın, yalnızca yiyecek ve tatlı yapımında baharat ve koku verici olarak değil, kabızlığı önleme yanında antiseptik özellikleri için de tüketilmiştir. Çeşitli hamur tatlılarında, revanilerde, keklerde, pastalarda, sütlü tatlılarda, muhallebide, keşkülde, sütlaçta, salep ve boza gibi içeceklerin üzerine serpilerek, şerbet ve macunlara ilave edilerek tüketilebilmektedir (Gürson ve Özçelikay, 2016).

Amber, Osmanlı döneminde kullanılan en pahalı baharatlardan birisidir. Amber “Kaşalot” adı verilen balinanın bağırsaklarında meydana gelen ve dışkısıyla atılan güzel kokusu olan bir maddedir. Okyanus kıyılarından toplanan amberin iki çeşidi vardır. Bunlardan ilki olan akamber, Osmanlı saray mutfağında ve zengin kesimin sofralarında helvalarda ve şerbetlerde kullanılmıştır. İkinci amber çeşidi olan koyu renkli amber ise, kehribar adıyla bilinen taşlaşmış reçinedir. Özellikle sütlü tatlı, helva ve şerbetlere aroma vermek amacıyla kullanılmaktadır (Yaresimos, 2014).

Demirhindi kelimesi Arapça dilinde “Hint hurması” anlamına gelen “tamr-i hindi” kelimesinden gelmiştir. (Lükel, 2011).

Demirhindi meyvesinin ekşi ve aromatik bir tadı bulunmaktadır. Ham ve öz hali kıvılcı kahve renktedir. Olgunlaştıktan sonra ise siyahımsı kahverengiye dönüşmektedir (Ceyhun-Sezgin, 2017).

Demirhindi meyvesinin tohumu ve yaprakları tıp sektöründe ilaç yapımında kullanılmaktadır. Baharat olarak tüketilirken meyveleri bütün olarak veya etli kısımları ayrılarak hazırlanmaktadır (Lükel, 2011).

Demirhindi şerbeti Osmanlı Saray mutfağında şerbetlerin hası olarak ifade edilmiştir. Osmanlı Halkının “demirhindi” dediği “hint hurması” şerbeti İstanbul’un kendine has bir özelliğidir. Osmanlı döneminde İstanbul’un en lezzetli demirhindi şerbetinin bulunduğu yerin Hacı Bekir olduğu ifade edilmiştir. Eski zaman İstanbul Beyazıt, Eminönü, diğer meydan ve caddelerde seyyar şerbetçilerin pipet adı verilen borulu bir sistemle bardaklara demirhindi şerbeti doldurdukları kaynaklarda geçmektedir (Özdoğan ve Işık, 2007).

Karanfil; toz veya tane şeklinde kullanılmıştır. Kendine has keskin bir kokuya sahiptir. Tatlı, şerbet, çay, kek, komposto ve dondurmalara yaygın olarak ilave edilmektedir (Ünaldı, 2007).

1.7. OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDA YAZILMIŞ KİTAPLAR

15. yüzyılda Osmanlı hekimi olan Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin Arapçadan Türkçe 'ye çevirdiği Kitabü't-Tabih Osmanlı dönemine ait ilk yemek yazması eseridir. Şirvani kitabı çevirirken orijinal metninde bulunmayan yemek tarifleri de eklemiştir (Argunşah, 2005).

18. yüzyılda yazıldığı tahmin edilen bir yemek risalesi Nejat Sefercioğlu tarafından günümüz Türkçesine 1985 yılında çevrilmiştir.

19. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı ve İstanbul mutfağı geniş çapta yazıya dökülmüştür. Turgut Kut tarafından 1844-1927 tarihlerini kapsayan Arap harfleriyle basılmış 40'ın üzerindeki yemek kitabı eseri tespit edilmiştir. (Kut,1985).

19. yüzyılda yazılmış ve Günay Kut'un günümüz Türkçesine çevirdiği et-Terkibat fî Tabhi'l-Hulviyyât adlı tatlı risalesi ve Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi Osmanlı mutfak kültürünü yansıtan eserler olarak literatüre kazandırılmıştır.

1844-1900 arasında İstanbul'da birden fazla baskısı olan dört yemek kitabı yayınlanmıştır. 1844 yılında Kâmil tarafından yazıya geçirilmiş Aşçıların Sığınağı (Melceü't-Tabbâhîn) adlı eser bu dönemin ilk yemek kitabı olmuştur (Kut 1997). Bu kitap içinde barındırdığı 273 yemek tarifi ile literatürde Osmanlı yemek kültürünü yansıtan zengin bir kitap olmuştur.

1880 yılında basımı yapılan Yeni Yemek Kitabı, 1883 yılında basımı yapılan Ev Kadını ve 1900 yılında basılan Aşçı Başı adlı yemek kitapları Aşçıların Sığınağı adlı yemek kitabı ile ortak yönler paylaşmaktadır.

19. yüzyılda anonim bir eser olan Yeni Yemek Kitabı, içerisinde bu dönemin sonlarına doğru seçkin çevrelerde moda olan yeni alafranga alışkanlıklarını kaleme almaktadır. Kitap aynı zamanda 1850 ile 1880 yılları arasında İstanbul mutfağındaki değişiklikleri ele almıştır. Yazarın ifadesiyle kitap bir de yeni yemek pişirme tekniklerini ele almaktadır (Samancı, 2017).

1883 yılında basılan Ev Kadını adlı yemek kitabında ise kadınlara yemek yapma tarifleri, servis usulleri ve mutfak organizasyonları yer almaktadır. Bunların yanında kitapta toplam sekiz yüz iki tarif yer almaktadır (Ayşe Fahriye, 1883).

1900 yılında İstanbul'da basılan Mahmud Nedim bin Tosun'un kaleme aldığı Aşçıbaşı kitabı içerik açısından diğer kitaptan ayrılmıştır. Yazar askeriyede görevli

olduğu zamanlarda, silah arkadaşının ve kendisinin yemek yapmayı bilmemesi üzerine yaşadığı sıkıntılardan dolayı bu kitabı yazmaya başladığını ifade etmiştir. Yazar kitabı daha önce yazılmış dergi ve kitaplara bakarak kaleme aldığını dile getirmiştir (Tosun, 1998).

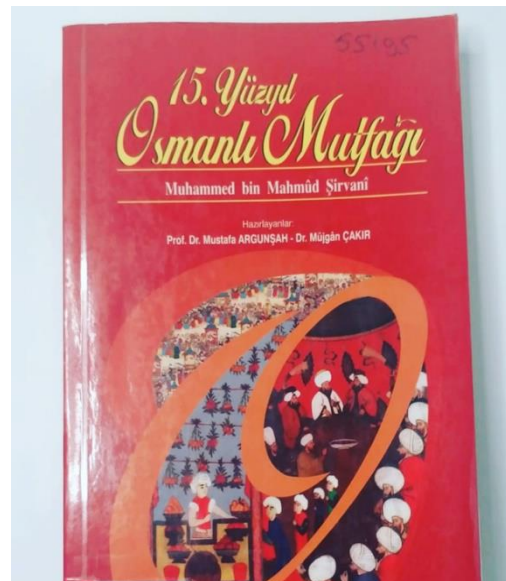
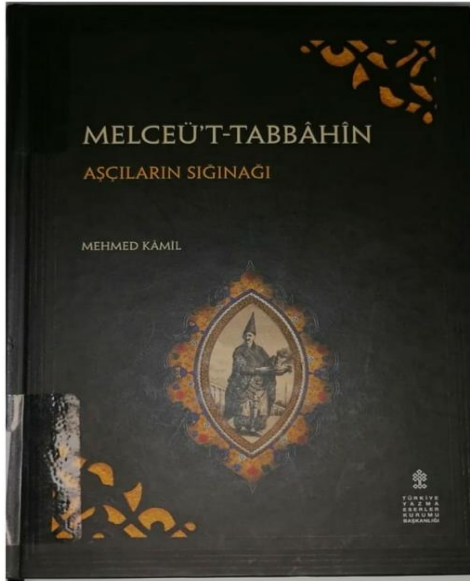
19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da Ermeni harfli Türkçe yemek kitapları basılmıştır. Bunlar; 1871'de basılan Hamur İşleri ve Yeni Yemek kitabı, 1876'da basılan Miftahü't Tabbahin kitabı, 1889'da yazılan Ohan Aşçıyan'ın İlaveli Yeni Yemek Kitabı'dır (Kut, 1985).

Ermeni harfleriyle geç dönemde yazılmış iki yemek kitabının çevirileri 2008 ve 2010 yılında Takuhi Tovmasyon tarafından günümüze kazandırılmıştır. Bu kitaplar, 1914'te Merzifon'da Bogos Piranyan tarafından kaleme alınan Aşçının Kitabı ve 1926 yılında basılan Mükemmel Yemek Kitabı'dır.

1920 yılında basımı yapılan Ahmet Şevket tarafından kaleme alınan Aşçı Mektebi adlı eski harfli Türkçe yemek kitabında Fransız yemekleri geniş bir yer tutmuştur. Yazar kitabını İstanbul'daki önemli aşçılara danışarak yazdığını ifade etmiştir.

1921 ve 1927 yılında basımı yapılan Mahmut Nedim bin Tosun'un kaleme aldığı Evde Aşçı Kadın veya Mükemmel Yemek kitabı içerisinde birçok yabancı tarifler yer almaktadır.

Fotoğraf 5. Osmanlı Mutfak Kültürü Hakkında Yazılmış Kitaplara Örnekler



Kaynak: Fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir.

1.8. RESTORAN KONSEPTİ OLUŞTURMA SÜRECİNDE DİKKAT EDİLEN HUSUSLAR

1.8.1. Dekorasyon

Restoranların kendi kimliklerini oluşturan nesne, yüzey dokusu, ışıklandırma, zemin kaplamaları, obje vb. gibi detayları müşteriler tarafından içselleştirilir, müşteriler tarafından onlara karakter yüklenir ve yükledikleri karakterle bütünleşirler (Altay, 2014). Bir başka taraftan restoranının ambiyans ve konsepti müşterilerinin algılarını yönlendirmekte çerçeve oluşturur. Ambiyansı etkileyen faktörler ise; malzeme, aydınlatma, mobilya tasarımı, şekil, ölçek, renkten oluşmaktadır (Heidea vd., 2007).

Alakart restoranlar, yalnızca yemek yemenin yanı sıra konforlu, hoş ve uzun süreli vakit geçirilen mekanlardır. Bu mekanların müşteriye verdiği izlenim önem arz etmektedir. Bu sebepten alakart restoranlarının kendine has bir kimliği vardır. Bu restoranların kimliğini yansıtan ana unsur mobilyalardır (Petek, 2007).

1.8.2. Oturma Düzeni

Restoranlarda bulunan masaların kaliteli tasarlanıp, şık bir görünüme sahip olması müşterilerin mekâna karşı bakış açılarını önemli derecede etkilemektedir. Masa düzeninin içerisinde masa örtüsü, peçete çeşidi, masanın türü, menaj takımı, kapak örtüsü, masada yer alan aksesuarlar, menünün kalitesi, servis takımları gibi unsurlar yer almaktadır (Ryu ve Han, 2011: 601). Restoran masalarında gösterişli çiçek ve mum kullanmak sofraya dekorasyon kalitesini ön plana çıkararak müşterilerin prestijli bir ortamda olduklarının hissini yaşatmaktadır (Ryu ve Han, 2011: 609).

Oturma alanındaki masalar ve yemek arasındaki mesafe müşterilerin yemek yeme deneyimi üzerinde etkisi bulunmaktadır (Karaca, 2018: 37).

Restoranlarda kullanılan cam eşyalar, yüksek kaliteli çatal bıçak takımları genel olarak müşterilerin restoranlara karşı algılarını etkilediğini ifade edilmektedir (Ayazlar ve Gün, 2017: 140).

Kalabalık masalarda tercih edilen koltuklar işletmeciler açısından mekandaki kontrolü kolaylaştırırsa da müşteriler tarafından uzun süreli işgal edilip düşük gelir ortalamasına sebep olmasından dolayı işletmeciler tarafından tercih edilmemektedir. Fakat her ne kadar böyle olsa da restoran tasarımcıları açısından bu koltuklar önem arz etmektedir. Çünkü banket oturma şekli hem hızlı bir şekilde değişebilen esnek yapıya

sahip hem de verimli kullanım alanına sahip olması açısından benimsenmektedir (Kimes ve Robson, 2004: 344).

1.8.3. Menü

Bir restorana gelen müşterinin dikkatini çeken ilk nesne menüdür. Menü'nün iç ve dış kapak malzemesi, yazılarının anlaşılır ve okunur olması, rengi ve grafiksel ifadesi müşteri memnuniyeti açısından oldukça önemli görülmektedir. Çünkü yemek listesi sunumu, grafiksel kimliğin en çok göze çarptığı kurumsal kimlik elemanlarından biridir (Güler, 2015: 13).

Restoranın en önemli kurumsal kimliğini oluşturan bir ögesi menüdür. Menü müşteride restorana karşı marka imajını oluşturan, akılda kalıcı önemli bir unsurdur. Menü'nün boyutları, yazı tipi, biçimi, yiyecek ve içecek listesinin sınıflandırılmış şekli, kapağının yapıldığı malzeme, tüm grafiksel çalışmalar restoranın kurumsal kimlik yapısını yansıtmaktadır (Petek, 2007).

1.8.4. Sunum ve Servis

Restoran mekanlarını tasarlarken servis kalitesi ve yiyecek tipini destekleyen ortamı oluşturmak çok önemlidir. Mekânın ve yiyeceğin ticari bir mal olarak başarılı pazarlanması mekânın başarısını etkiler. Satışa hazır hale gelen ürünün dağıtılması ve dikkat çeker hale getirilerek uygun şekilde müşterinin hizmetine sunulması gerekmektedir. Müşteriye sunulan servisin şekli müşteriyi restorana bağlayan ve müşterinin devamlılığını sağlamasını doğrudan etkilemektedir (Petek, 2007).

1.8.5. Restoranlar İçin Konumlandırma İlkeleri

Konum bir restoranın başarısı için en önemli faktörlerden biridir (Bakker, 2006: 14).

Rekabet edilen pazar, restoranın menüsü, restoranın fiyatlandırması, restoranın atmosferi ve restoranın finansal hedefleri gibi faktörlerin ardından çalışan bir modele sahip olduktan sonra tasarımı yapılan konseptin olması gereken konum hakkında araştırma ve inceleme yapmak gerekmektedir (Goldman, 1993: 71).

1.8.6. İnsan Kaynakları Yönetimi Uygulamaları

İnsan kaynakları yönetimi uygulamalarında temel ilke işe uygun doğru elemanın alınması ve oryantasyonun sağlanmasıdır. Bundan dolayı ilk önce ihtiyaç duyulan elamanların nicelik ve nitelik açısından taşınması gereken niteliklerin doğru bir şekilde tespit edilmesi ve aranılan kriterlere göre istihdam edilecek personel seçilmesi gerekmektedir (Aktan, 1999).

İnsan kaynakları yönetimi uygulamalarına örnek olarak; personel seçme ve işe alma, profesyonel eğitim ve gelişim, takım çalışması, geribildirim, ücret, yazılı belgelendirmeler ve politikalar, çapraz fonksiyonel eğitim, performans değerlendirme ve ödüllendirme, kariyer gösterilmektedir.

Güçlendirme, çalışan kişilerin faaliyet gösterdikleri bölge içerisinde kimseden onay, izin almadan karar verebilme gücünü göstermektedir. Yani çalışanların karar verme yetkilerini arttırmaktadır. Bu da paylaşma, yardımlaşma, yetiştirme ve ekip çalışmasını ön plana çıkarmaktadır (Ataman, 2002: 348).

1.8.7. Tanıtım ve Pazarlama Çabaları

Reklam ve tanıtım faaliyetleri, turizm talebi üzerine yapılan çalışma ve araştırmalarda önemli bir değişkendir. Bilgi ve iletişim teknolojilerinin hızlı gelişim göstermesiyle birlikte ortaya çıkan, geniş çapta bilgi alışverişini mümkün kılan internet; radyo, televizyon, yazılı basın gibi tanıtım ve reklam araçları arasında başlarda yerini almaktadır.

Araştırmalar sonucunda tanıtım, reklam ve pazarlama faaliyetlerinde talep üzerine ortaya çıkan değişikliklere karşılayabilmek için hedefe yönelik, çabuk, yaratıcı, görsel, eşzamanlı ve karşılıklı etkileşimin olabilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu ortamı en iyi sağlayan araç internet olmuştur.

İşletmeler bu sebepten dolayı hizmetlerini ve mallarını reklam ve tanıtımlarını yapmak için interneti kullanmaktadırlar. Kimi işletmelerde internet kanalı aracılığıyla satış ve pazarlığını buradan yapmaktadır (İçöz vd., 2003).

1.8.8. Hedef Kitle ile Sürdürülebilir İletişim

Teknolojik yenilikler son yıllarda turizm talebini etkileyen unsurların başında gelmektedir. Teknoloji ve iletişim alanında yaşanan gelişmelerle birlikte daha bilinçli ve kültürlü turist yapısı ortaya çıkmıştır. Radyo, televizyon, bilgisayar, internet gibi iletişim

araçlarının gelişmesiyle insanların kültür düzeyi artmakta, inanların sanal olarak okuduklarını ve gördüklerini gerçekleştirmeye ve gerçek anlamda görmeye yöneltmektedir. Bu sayede, yeni kültürlerin ve yerlerin keşfedilmesi mümkün olmaktadır (Rimington ve Kozak, 1997).

1.8.9. Markalaşma Uygulamaları

Markanın başlıca dört görevi bulunmaktadır. Bunlar sırasıyla;

- 1.İşletmelerin mallarını tanıtmak ve diğer işletmelerin mallarından ayırt etmek,
- 2.Markalı olan malların belli işletmelere ait olduğunu göstermek,
- 3.Markalı ürünlerin aynı seviyede kaliteli olduğunu ortaya koymak,
- 4.Malların reklamı ve satışında birincil araç olarak işlev üstlenmektir.

Bu faktörler markalar kadar, tanınmış markaların da görevleridir (McCarthy, 2004).

1.8.10. Güvenli Gıda Sunumu

Güvenli gıda sunumunda, gıdanın işlem gördüğü i mutfakların önemi büyüktür. İşletmeye standartlar çerçevesinde güvenli gıdalar alınabilmektedir. Ancak işletmelerde uygun hazırlama, pişirme, saklama, sunum ve depolama alanları yoksa satın alınan ürünler açısından risk artmaktadır. Gerekli ortam sıcaklıkları sağlanamadığı durumlarda önemli risk faktörlerindendir.

Gıda güvenliğinin uygulanması ve sağlanması konusunda uluslararası standartlar bulunmaktadır. Mesela; HACCP “Hazard Analysis of Critical Control Points” (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları), ISO 9001 standartları, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS) uygulamaları buna örnektir (Bucak, 2011).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: İSTANBUL İLİ ÖRNEĞİ

1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Çalışmanın amacı, Osmanlı mutfağı konseptinin İstanbul’da faaliyet gösteren restoranlarda hangi çerçevede uygulandığını tespit etmektir. Araştırma kapsamında Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoranların nasıl yapılandırılacağı ortaya konulmaya çalışılmıştır.

2. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI

Bu çalışmada elde edilen veriler İstanbul’da faaliyet göstermekte olan Osmanlı mutfağı konseptli restoranların işletmecilerinin, yöneticilerinin ve çalışanlarının deneyimleri, mevcut durumları ve görüşlerinden elde edilmiştir. Bu bağlamda, araştırma içerisinde varılan sonuçlar ve yorumlamalar İstanbul ilinde faaliyet göstermekte olan Osmanlı mutfağı konseptli 4 restoranın işletmecileri, yöneticileri ve gönüllü olarak katılım sağlayan çalışanları ile sınırlandırılmaktadır.

Araştırmanın öncesinde araştırma kapsamına alınması planlanan işletme sayısının araştırmayı yaparken değişmesinin sebebi pandemi döneminde kapatılan işletmelerdir. Ayrıca, Osmanlı mutfağı sunumu yapan işletmelerin sayılarının fazla olmaması da bir diğer etkidir. Bu durum, araştırmada kullanılan örneklem kütleinin küçük olmasına neden olmuştur.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

İnsanlarda var olan davranış, duygu ve düşünceleri sayısal verilerle ölçmek mümkün değildir. Bundan dolayı nitel araştırma yöntemi toplumu ve insanları anlama noktasında araştırmacılara alternatif sunmaktadır. Nitel araştırma yönteminin bir amacı herhangi bir davranış biçiminin ortaya çıkmasındaki nedenleri bulmaktır ve bu nedenleri fiziksel veya duygusal kanıtlarla anlamaya çalışmaktadır. Nitel araştırma yöntemi nesneleri ya da canlıları bir kalıba sokmadan onları bir küme olarak görmektedir. Nitel araştırma yöntemi uygulandığında ulaşılan sonuçlar her canlı için genellik oluşturacak ifade olmaktan ziyade, her canlı için farklı sonuçlar içerebilmektedir ve farklı sonuçlar önem arz etmektedir (Kozak, 2017: 86).

Nitel araştırmaların doğruluğunu ve yanlışlığını tespit etmek üzere, önceden belirli bir kuram ve hipotez mevcut değildir. Bu yüzden nitel araştırmalarda öncelikli ilke tümevarım yöntemidir. Araştırmacı incelediği probleme ilişkin tanımlayıcı ve ayrıntılı verilerle yola çıkarak ana temaları ortaya çıkartmaya çalışmaktadır. Buradan hareketle çıkardığı veriler dahilinde bir kuram oluştırmaya gayret etmektedir (Yıldırım ve şimşek, 2011: 47).

Nitel araştırma aynı zamanda bir saha araştırmasıdır. Çünkü araştırılan olay, olgu ve davranışların doğal ortamlarda meydana gelmesi nitel araştırmanın en belirgin özellikleri arasındadır (Büyüköztürk vd., 2016: 244-245).

Araştırmada nitel yaklaşım benimsenmiştir. Araştırmanın bu bölümünde, araştırma yöntemi, veri toplama araç ve teknikleri, veri toplama süreci, araştırmanın evren ve örneklemi ve verilerin analiz kısmı hakkında detaylı bilgiler yer almaktadır.

3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ

Bu çalışmada veri toplama amaçlı olarak mülakat tekniği ve gözlem kullanılmıştır.

Araştırmanın temel sorusu olan “İstanbul’da bulunan Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoranların konsept oluştururken dikkat ettiği hususlar nelerdir?” sorusundan hareketle, İstanbul ilinde faaliyet göstermekte olan Osmanlı mutfağı konseptli restoranların işletmecilerinin ve çalışmaya katkı sağlamayı kabul eden işletme çalışanlarının Osmanlı mutfak kültürü hakkındaki bilgi düzeyleri, bilgileri hangi kaynaklardan öğrendikleri, Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoran konseptini neden tercih ettikleri, konsepti aslına uygun şekilde oluşturabilmek için hangi ilkeleri benimsedikleri, Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoranların mevcut uygulamaları ve gözlemlenen eksikler konusunda neler yapılabileceği gibi sorulara cevap alabilmek amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır.

Yarı yapılandırılmış görüşme formu, nitel araştırmalarda en çok tercih edilen formlar arasındadır. Çünkü görüşülen kişiye kendini özgürce ifade etme imkânı sağlamak ve bazı durumlarda sorulara derinlemesine ve daha açık cevaplar vermesinde kolaylık sağlamaktadır (Büyüköztürk vd., 2016: 154).

Görüşme formunun hazırlanması aşamasında öncelikle literatür taraması yapılmıştır. Daha önceki araştırmalar incelenerek sorular ve görüşme formunun yapısı

belirlenmiştir. Hazırlanan görüşme formu 7 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcının demografik özelliklerine yer verilmektedir. İkinci bölümde, katılımcıların Osmanlı mutfak kültürü bilgisi hakkındaki bulgulara yer verilmiştir. Üçüncü bölümde, katılımcıların Osmanlı mutfağı hakkındaki ilgisi yer almaktadır. Dördüncü bölümde, katılımcıların Osmanlı mutfağı konseptli işletmeleri neden tercih ettikleri bilgisi yer almaktadır. Beşinci bölümde katılımcıların işletmelerin dekorasyonu hakkındaki bilgilerine yer verilmiştir. Altıncı bölümde işletmelerin sunduğu menü hakkında katılımcıların verdiği bilgiler yer almaktadır. Yedinci bölümde konseptin işletmelere olan katkısını hakkında bilgiler yer almaktadır.

Görüşme yapılacak olan işletmeler internet üzerinden gerçekleştirilen taramalar sonucunda belirlenmiştir. İşletmelerin Osmanlı konseptli olması ve menülerinde Osmanlı yemeklerine yer verilmesi, işletmelerin seçilmesinde temel kriter olmuştur. Ayrıca, belirlenen işletmelerle telefon ile iletişime geçilmiştir. İşletmecilerle randevulaştıktan sonra 2022 Haziran ayında katılımcılar ile buluşma gerçekleştirilerek araştırmanın konusu ve kendilerine yöneltilecek olan sorular hakkında bilgi verilmiştir. Görüşleri alındıktan sonra görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme sürecinde görüşme yapılan ortamın sessizliği ve dikkatlerin yapılan görüşmenin amacına yönelmesi için gerekli çabalar sarf edilmiştir. Görüşme sırasında ses kayıt cihazı ve fotoğraf makinesi bulundurulmuş, önemli noktalar not alınmış, sorular belli bir sıra ile sorulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar karşısında sorular teyit amacıyla farklı şekillerde yeniden sorulmuştur. Görüşülen katılımcıların konuyla ilgili görüşlerini rahat bir şekilde ifade edilmesi için ses tonu ve kıyafete özen gösterilmiştir. Görüşmelerin etkin bir şekilde gerçekleşmesi için uygun ortam oluşturulmuştur.

Yapılan görüşmelerin bazılarında katılımcıların kendi onayları doğrultusunda ses kaydı alınmıştır. Bu kayıtlarla elde edilen veriler işlenerek, bulguları ortaya koymak için önce transkripsiyon işlemi yapılmıştır. Her biri ortalama 25 dakika süren toplam 7 görüşme kaydı toplam 30 sayfalık metin haline dönüştürülmüştür.

Bu çalışmada veri toplama amacıyla kullanılan bir diğer yöntem, doğal gözlem tekniğidir. Doğal gözlemden araştırmacı incelediği grup ya da olayın dışında kalarak gözlemlerini belirli mesafeden gerçekleştirmektedir. Doğal gözlem yönteminin amacı çalışma konusu ile ilgili olayların ve davranışların sistemli bir şekilde gözlenerek kayıt altına alınmasıdır (Özdemir, 2010: 328).

3.2. EVREN VE ÖRNEKLEM

Nitel araştırmalarda en önemli kurallardan birisi araştırılan konu ile ilgili verilerin birinci elden toplanmasının gerekliliğidir. Araştırma yapılacak alan yakından tanınmalı, araştırılacak konu ile ilgili ön bilgiler oluşturulmalıdır. Örneklemenin genişliğı ise, araştırmacının elinde bulunan kaynakların sınırlılığına göre belirlenmelidir (Karataş, 2015: 69).

Çalışma alanı olarak seçilen İstanbul'un Osmanlı İmparatorluğu'nun başkentliğini yapmış olması, çok sayıda turist ağırlayan bir şehir olması, Osmanlı kültürünü sürdürülebilir bir şekilde yansıtmayı ihtiyaç duyulan verilerin elde edilebilmesi açısından önemlidir. Çalışmanın evrenini, İstanbul'da faaliyet gösteren ve araştırmaya destek olmayı kabul eden Osmanlı mutfağı konseptli restoranların yöneticileri ve çalışanları oluşturmaktadır.

Bu araştırmada, araştırmanın amaçları ile ilişkili olarak amaçlı örneklem yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örneklemede araştırılan olaya yönelik seçilecek birimlerin belli bir kriteri taşıması gerekmektedir (Sağmak, 2012). Bu bağlamda, yapılan çalışmada araştırmacı tarafından oluşturulmuş bazı ölçütlere dikkat edilmiştir; araştırma kapsamında incelenen restoranların tamamı İstanbul ilinde faaliyet göstermektedir. Restoranların konseptlerinde yalnızca Osmanlı mutfağı yer almaktadır. Restoranların menülerinde Osmanlı mutfağına ait özgün yemekler sunulmaktadır. Bu ölçütlere dikkat edilerek oluşturulan araştırmanın örneklemi, İstanbul ilinde faaliyet göstermekte olan Osmanlı mutfağı konseptli 4 işletmenin işletmecilerini ve çalışmaya katılan gönüllü çalışanlarını kapsayacak şekilde oluşturulmuştur.

3.3. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ

Araştırmadan elde edilen verilere bağlı olarak ulaşılan bulgular yorumlanmış ve katılımcıların görüşleri üzerinden değerlendirmeler yapılmıştır. Ayrıca işletmelerin konseptin uygulanmasında ne kadar başarılı olduklarını tespit etmek üzere, Osmanlı konsepti dahilinde sunum yapan iki farklı restoranı işletmesi ve Türkiye'nin ünlü tarihi dizilerine danışmanlık vermesi nedeniyle konunun uzmanı kabul edilen bir katılımcının önermeleri üzerinden bir değerlendirme tablosu oluşturulmuştur. Uzman görüşüne göre Osmanlı mutfak konseptli işletmelerin standartlarını belirlerken 6 önemli kategori altında değerlendirme yapılmıştır. Bunlar sırasıyla; menü, dekorasyon, sunum ve servis şekli, güvenli gıda, lokasyon ve eğitim olarak belirlenmiştir.

4. ARAŞTIRMA ETİĞİ VE ARAŞTIRMACININ ROLÜ

Araştırmacının tüm süreçlerde davranış ve tutumları, araştırma içerisindeki konumu, varsayımları önyargıları, yeterlilikleri ve kişisel değerleri, araştırma sonuçlarının güvenilirliği açısından büyük önem taşımaktadır. Olaylar ve olgularla ilgili verilerin kayıt altına alınması sırasında, yönlendirilmelerden ve önyargılardan, verilerin güvenilirliğini azaltacak davranış ve tutumlardan kaçınmak araştırmacının öncelikli hassasiyetleri arasında yer almaktadır. Araştırmacı olayları ve olguları kendi bütünlüğü ve nesnelliği içinde algılayabilmek ve verileri koruyabilmek için araştırma süreci içerisinde şu davranışları sergilemiştir;

Mülakatlar esnasında görüşmelerin kayıt altına alınmasının istenmediği yerlerde kayıtlar durdurulmuştur. Mülakat esnasında sorulara kapalı ifadelerle yanıt verildiği zaman, yönlendirmelerden kaçınmak için “Bunu mu demek istiyorsunuz?” ya da “Şunu mu kastettiniz?” şeklindeki ifadelerden kaçınılmıştır. Bu ifadeler yerine, katılımcıların söylediklerinin açılması, örnek verilmesi ya da cevabın biraz daha detaylandırılması istenmiştir. Araştırmacı sahada yapılan araştırma sonunda elde edilen veriler le ilgili olarak etik sorunları gidermek, yönlendirmelerden, önyargılardan ve kaygılardan uzak olduğunu kanıtlamak için ve başka boyutları analiz etmek isteyen araştırmacılara yol gösterici olabileceği düşüncesiyle, katılımcıların ses kayıtlarını ve notları saklanmıştır.

5. BULGULAR VE YORUMLAR

5.1. KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİ HAKKINDA BULGULAR

Araştırmaya toplam 7 kişi katılım sağlamıştır. Görüşme yapılan kişilerin gizliliklerini korumak amacıyla katılımcılara K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7 şeklinde kodlama yapılmıştır. Katılımcıların 1 tanesi kadın 6 tanesi erkektir. Katılımcıların 3 tanesi evli ve 4 tanesi bekar. Katılımcıların yaş ortalaması 32'dir. Görüşmeye katılan şahıslar gelir durumu sorusuna cevap vermemişlerdir. Katılımcıların demografik özelliklerine ait cevaplar aşağıda verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

	Yaş	Medeni Durum	Cinsiyet	Gelir Durumu
K1	46	Evli	Erkek	-
K2	25	Bekar	Erkek	-
K3	23	Bekar	Erkek	-
K4	19	Bekar	Kadın	-
K5	31	Bekar	Erkek	-
K6	42	Evli	Erkek	-
K7	40	Evli	Erkek	-

5.2. KATILIMCILARIN OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDA BİLGİSİNİ ÖLÇEN BULGULAR

İşletme çalışanlarının verdikleri cevaplar incelendiğinde 4 katılımcı bilgilere yazılı kaynaklardan ulaştığı, 1 katılımcının formal eğitimden yararlandığı, 1 katılımcının interneti kullandığı, 2 katılımcının bilgi edinmek için şahısları kullandığı görülmüştür. Görüşme formundaki soru “Osmanlı mutfak kültürü hakkındaki bilgileri hangi kaynaklardan öğrendiniz?” şeklindedir. Bu soruya verilen cevapların analizi sonucunda 4 adet alt kategori ortaya çıkmıştır. İşletme çalışanlarının Osmanlı mutfak kültürü hakkında bilgileri edindikleri kaynaklardan en önemlisi yazılı kaynaklar olduğu görülmektedir. Bu konuda sırasıyla şahıslar, internet kaynakları ve formal eğitim gibi unsurların etkili olduğu görülmektedir.

Katılımcılar “Osmanlı mutfak kültürü hakkındaki bilgileri hangi kaynaklardan öğrendiniz?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 1: Biz Osmanlı'ya dair öğrenilecek her bir bilgiyi arşivlere bakıp uyguluyoruz. Bunun içinde Osmanlı el yazması kaynakları kullanıyoruz.

Katılımcı 2: Burada bizim en büyük bilgi kaynağı aldığımız kişilerden bir tanesini Nilhan hanımdır. Nilhan Osmanoğlu'nu örnek gösterebiliriz. Nilhan Osmanoğlu'nun aileden kalma ansiklopedilerini de bilgi kaynağı olarak örnek gösterebiliriz.

Katılımcı 3: İyi ustalarla çalışmışlarsa bu bilgiler nesilden nesle aktarılır. Zaten Osmanlı mutfak kültürüyle ilgili ünlü şeflerimizde var onlar bana birçok şey öğretiyor.

Katılımcı 4: Gastronomi mezunu olduğum için derslerimde çoğu zaman Osmanlı mutfak kültürünü konu olarak gördük ve öğrendim.

Katılımcı 6: Bilginin gerçekliğini daha iyi hissedebilmek için birinci el kaynakları tercih ediyorum. Bunun için de sahaflarda yazılmış eski kitaplar ya da eski kitapların Türkçeye çevrilmiş hallerini çok daha fazla kullanıyorum. Bilginin hızlı ulaşılabilir olmasından dolayı interneti kullanıyorum. Sadece internete baktığımda uzman bir kişi yazmamışsa itibar etmiyorum. Ama yine de düzeltmeye gayret ediyorum.

Katılımcı 7: Eski kaynakları kullanıyoruz. Elimizde 400 ün üzerinde reçete bulunmaktadır.

5.3. KATILIMCILARIN BİLDİKLERİ OSMANLI YEMEK İSİMLERİ HAKKINDAKİ BULGULAR

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde bilinen Osmanlı yemek isimlerinden en çok söylenen yemek ismi “hünkârbeğendi” olmuştur. Görüşme formundaki soru “Bildiğiniz Osmanlı yemeklerinin isimleri nelerdir?” Şeklindedir. Bu soruya verilen cevapların analizi doğrultusunda katılımcıların söyledikleri yemek isimleri yazılmıştır. Katılımcıların Osmanlı mutfağı kapsamında sunulan yemek isimleri konusunda bilgisinin olduğu görülmektedir.

Katılımcılar “Bildiğiniz Osmanlı yemeklerinin isimleri nelerdir?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Tablo 2. Katılımcıların Bildikleri Osmanlı Yemek İsimleri Hakkındaki Bulgular

	Bilinen Osmanlı Yemek İsimleri
K1	Mahmudiye, Teşrube, Hünkâr Beğendi gibi daha bir sürü yemek sayabilirim.
K2	Sultan Kebabı, Piliç Topkapı, Hünkâr Beğendi ve Ali Nazik.
K3	Hünkâr Beğendi, Sultan Kebabı, Keşkek...
K4	Kavun Dolması, Elma Dolması...
K5	Orman Kebabı, Hünkâr Beğendi
K6	Terkibi Çeşidiye, Hassa Böreği, Mahmudiye, Mutancana, Tuffahiye, Helatiye, Levzine, Nızbaç.
K7	Kavun Dolması, Mutancana, Ayva tatlısı, Reyhan soslu Bildircin...

5.4. KATILIMCILARIN OSMANLI MUTFAĞI HAKKINDAKİ BİLGİ BİRİKİMLERİNE AİT BULGULAR

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde 1 katılımcının eğitim yolunu kullandığı, 6 katılımcının tecrübe yolunu kullandığı görülmektedir. Görüşme formundaki soru “Osmanlı mutfağı hakkındaki bilgi düzeyiniz nedir?” şeklindedir. Bu soruya verilen cevaplar analizi sonucunda 2 adet alt kategori ortaya çıkmıştır. Katılımcıların çoğunun Osmanlı mutfağı hakkında bilgili oldukları görülmüştür. 6 katılımcı Osmanlı mutfak kültürü hakkında bilgisinin yılların getirdiği tecrübe ile olduğu görülmektedir. 1 katılımcı ise Osmanlı mutfağı hakkındaki bildiği bilgileri eğitim yoluyla ulaştığı görülmektedir.

Katılımcılar “Osmanlı mutfağı hakkındaki bilgi düzeyiniz nedir?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 1: Biz 2003 yılından beri Osmanlı mutfağına çalışıyoruz kaybolmuş eski yemeklerimizi kültürümüze tekrardan kazandırmaya çalışıyoruz. Osmanlı yemekleri, Osmanlı şerbetleri yapıyoruz. Bunlarla beraber hizmet veriyoruz müşterilerimize daha iyisi için.

Katılımcı 2: Yaptığımız bu işten dolayı özellikle bizim bulunduğumuz işletme ve Osmanlı ağırlıklı yemekler yapıyoruz bir tık daha araştırmalarımızın bu konularda diğer restoranlara göre daha fazla olduğunu düşünüyorum.

Katılımcı 3: Benim bölümde Osmanlı mutfağı yani bunun için ben çekirdekten Osmanlı mutfak kültürüne hâkim olarak yetiştim.

Katılımcı 4: Osmanlı saray mutfağını daha iyi anlamak ve bu işin içinde olmak istediğim için şu an burada çalışıyorum. Gastronomi mezunu olduğum için Osmanlı saray mutfağı konusunda bilgili olduğumu düşünüyorum.

Katılımcı 6: Yaklaşık 20 yıldır bu işi yaptığım için şu an turizm ve restoran işletmecisi olarak bu mesleği icra etmekteyim.

5.5. KATILIMCILARIN OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDA İLGİSİNİ ÖLÇEN BULGULAR

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde 7 katılımcının Osmanlı mutfak kültürüne ilgisi olduğu görülmektedir. Bu kategoriye ait ikinci sorudan ulaşılan bulgu ise katılımcıların tamamının yemekleri menüye dahil etmeden demo çalışmaları yaptıkları gözlemlenmiştir. Görüşme formundaki sorular “Osmanlı mutfak kültürüne ilgi duyuyor musunuz?” ve “Yemekleri menüye dahil etmeden önce kendiniz demo çalışmaları yapıyor musunuz?” şeklindedir.

Katılımcılar “Osmanlı mutfak kültürüne ilgi duyuyor musunuz?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 1: Evet

Katılımcı 2: Kesinlikle duyuyorum. Özel ilgi alanım.

Katılımcı 3: Tabi ki de.

Katılımcı 4: Evet duyuyorum tabiki.

Katılımcı 5: Osmanlı torunu olarak tabi ki.

Katılımcı 6: Tabi ki, 20 yıldır bu işin içindeyim.

Katılımcı 7: Evet.

Katılımcılar “Yemekleri menüye dahil etmeden önce kendiniz demo çalışmaları yapıyor musunuz?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 1: Genelde yaparız.

Katılımcı 2: Ağır yemekler dediğimiz yemekleri müşterilerimizin damak zevkine göre demo çalışmalarını yaparız.

Katılımcı 3: Tabi ki Osmanlı mutfağı aslında bir dönem mutfağıdır. Bu sebepten demo çalışmaları yapmadan müşterilerimize sunamayız.

Katılımcı 4: Evet yapıyoruz.

Katılımcı 5: Tabi ki.

Katılımcı 6: Evet yapıyoruz. Ama açıkçası iyi bir Osmanlı yemeğini menüye dahil etmek istersem öncelikle eski esnaf lokantalarını ziyaret edip oradaki lezzetlerden hareketle çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

Katılımcı 7: Tabi ki yapmadan sunamayız.

5.6. MÜŞTERİLERİN OSMANLI MUTFAK KONSEPTLİ İŞLETMELERİ NEDEN TERCİH ETTİĞİNİ SUNAN BULGULAR

Katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde müşterilerin tercih ettiği işletmeler farklı olsa da tercih etme sebepleri arasında benzerlik olduğu görülmektedir. Hijyen, lezzet, dekorasyon ve Osmanlı kültürünü işletmenin yansıtır yansıtamaması müşteriler için işletmeyi tercih etmede önde gelen sebepler olduğu görülmektedir. Görüşme formundaki soru “Müşterileriniz işletmenizi tercih ederken öncelikle nelere dikkat ediyor?” şeklindedir.

Katılımcılar “Müşterileriniz işletmenizi tercih ederken öncelikle nelere dikkat ediyor?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 1: İlk önce hijyene dikkat ediyorlar. Daha sonra kültürümüze uygun olup olmadığını.

Katılımcı 2: Osmanlı kültürünü mutfağa yansıtır yansıtmamamıza bakıyorlar ve sadece yemekten ziyade dekoru da önemsiyorlar.

Katılımcı 3: Kesinlikle zamanın konseptine uygun kalınmasını dikkat ediyorlar. Onun haricinde tabii ki lezzet müşterilerimiz için önemli faktör.

Katılımcı 7: İşini iyi yapan işletmeleri yıllarını bu işe veren insanları güveniyorlar. Bu güvenle birlikte müşterilerimizin ilk önceliği lezzet oluyor.

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde işletmelerde müşterilerin farklı lezzetler denemeyi sevdiği görülmüştür. 3 katılımcının menülerinde genellikle müşterilerin bildiği, sevdiği lezzetleri sunduğu incelenmiştir. Görüşme formundaki soru “Müşterileriniz farklı lezzetler deneyimlemeyi seviyor mu? şeklindedir.

Katılımcılar “Müşterileriniz farklı lezzetler deneyimlemeyi seviyor mu?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 1: Genellikle burada Osmanlı tabağının yanında Osmanlı yemeklerinden özellikle ızgara tarzı yemekleri sunuyoruz. Bu yemeklerde müşterilerimizin bildiği yemekler oluyor.

Katılımcı 2: Genellikle menülerimizde müşterilerimizin bildiği lezzetler yer alıyor. Şerbetlerimiz bizim için farklı lezzetler taşıyor. Müşterilerimiz özellikle şerbetlerimizde farklı lezzetleri denemeyi seviyorlar.

Katılımcı 3: Genellikle müşterilerimizin bildikleri yemekleri sunuyoruz.

Katılımcı 4: Müşterilerimiz farklı lezzetler deneyimlemeyi seviyor. Hatta müşterilerimiz ne yemek istediğini bilemediği zamanlarda onlara yeni lezzetlerimiz konusunda önerilerde bulunuyoruz.

Katılımcı 5: Müşterilerimiz farklı lezzetler deneyimlemeyi seviyor. Genelde mekanımıza yabancı turistler geldiği için şerbetlerimiz onlar için farklı lezzet barındırıyor.

Katılımcı 6: Müşterilerimizin çoğunluğunu yabancı turistler oluşturmaktadır. Bu sebepten mekâna ilk girdikleri andan itibaren Osmanlı konsepti müşterilerimizin dikkatini çekmektedir. Menüde genellikle bilmedikleri lezzetler yer aldığı için çoğu müşterilerimiz tavsiye istemekte ve her lezzetimiz için tadım yapmak istemektedir.

Katılımcı 7: Farklı lezzetler deneyimlemeyi tabiki seviyorlar. Çünkü Osmanlı yemekleri genellikle ekşili tatlılı meyveleri barındırdığı için yazın yazlık meyveler ile kışın

kış meyveleri ile lezzetlerimizi zamana göre reçetelerini değiştiriyoruz. Buda farklı tatlar deneyimlemeyi sevmeyen kişiler için farklı gelebiliyor

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde katılımcıların Osmanlı tatlarını müşterilerine sunarken sıkıntı yaşamadıkları, 1 katılımcının müşterilerin damak tadına göre reçetelerinde değişiklik yaptığı görülmektedir.

Katılımcılar “Osmanlı mutfağındaki yemeklerin yerli halkın damak tadına çok fazla uyumlu olmadığını söyleyen bir çoğunluk var. Bu bağlamda sorun yaşadınız mı?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 2: Bu konuda herhangi bir sorun yaşamadık.

Katılımcı 5: Yani bazı lezzetler müşterimize farklı gelmekte ama bu noktada bir sıkıntımız olmadı.

Katılımcı 6: Söylediğimiz gibi müşterimizin çoğunluğunu yabancı turistler oluşturduğu için zaten ilk kez yedikleri yemekleri sunuyoruz. Bu sebepten sorun yaşamıyoruz.

Katılımcı 7: Sorun yaşamadık ama müşterilerimizden özellikle sürekli olarak bizi tercih edenler bazı yemeklerimizi tercih ederken kendi damak tatlarına göre reçetede birtakım değişiklikler yapıyoruz.

5.7. OSMANLI MUTFAĞI KONSEPTLİ İŞLETMELERİN DEKORASYONLARINA İLİŞKİN BULGULAR

Osmanlı dönemini yansıtan ve içerisinde ebru, hat, minyatür sanatını dekorasyonlarında kullanan Osmanlı konseptli restoranlarda Osmanlı motiflerini çokça görmek mümkündür. Osmanlı döneminde mutfakta kullanılan ibrikler, bakır kaplar, çinili tabaklar bu restoranlarda da sıkça kullanılmaktadır. Kısacası Osmanlı konseptli restoranlarda Osmanlı mutfak kültürünün ambiyansı yansıtılmıştır.

Osmanlı mutfak kültüründe yer sofraları kurularak sinilerde yemek yenildiği, kadınların ve erkeklerin ayrı olarak yemek yediği bilgilerine ulaşılmaktadır. Çalışma kapsamında incelenen Osmanlı mutfak kültürünü yansıtan işletmelere bakıldığında oturma düzeni olarak kadınların ve erkeklerin birlikte yemek yediği ve bir ayrım olmadığı gözükmemektedir. Bazı işletmelerde masada yemek yenilirken bazı işletmelerde masaya özel siniler konulduğu araştırma kapsamında tespit edilmiştir.

Katılımcılar “İşletmenizde yer verdiğiniz mobilyaların Osmanlı konseptine uyumlu olduğunu düşünüyor musunuz?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 2: Tabiki düşünüyoruz. Burası aynı zamanda Osmanlı'dan kalma bir konak seçtiğimiz kullandığımız mobilyalarda Osmanlı zamanındaki konaklarda kullanılan mobilyalara benzerlik göstermektedir.

Katılımcı 5: Biz burada daha çok Osmanlı saray konseptinden ziyade eski esnaf lokantalarına kendimizi benzetiyoruz. Mobilya seçimimiz daha çok ahşap masa ve sandalyelerden oluşmaktadır.

Katılımcı 6: İşletmemizin dekorasyonunu oluştururken Osmanlı Kültürünü yansıtmaya çok büyük önem verdik. Fark ettiniz mi bilmiyorum ama yemek salonumuzda bulunan sandalyelerin her birinin arkasında Osmanlı padişahlarının portrelerine yer verilmiştir. Tavanda bulunan şekiller yine Osmanlı kültürünü yansıtmaktadır. Dekorasyonumuzda kırmızı tonların ön planda olması yine Osmanlı kültürünün bir yansımasıdır. Restoranımızın bir bölümünde kaftanların olduğu bölüm vardır. Burada gelen yerli ya da yabancı turist misafirlerimize Osmanlı kültürünün yansıması olarak hem dekoratif amaçlı hem de Osmanlı kültürünü daha çok hissedip yaşamaları için böyle bir şey yaptık.

Katılımcı 7: İşletmemizde öncelikle turkuaz temasına önem verdik. Turkuazın tarihimizde bizim için önemi büyüktür. İşletmemizde sadeliği ön planda tuttuk bir bölümümüzde tavanları altın yaldızlı işlemelerle Osmanlı saray konseptini işledik iki duvarda bulunan kubbe motifimiz yine Osmanlı kültürünü yansıtmaktadır. Girişte Osmanlı zamanlarından olma çeşme motifimiz yine kültürün unsurlarından sayabiliriz.

Katılımcılar “İşletmelerde masa düzenini sağlarken nelere dikkat ediyorsunuz?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 2: Masa düzenini sağlarken öncelikli amacımız mekânın manzarasını tüm müşterilerimize yansıtabilmektir. İkinci dikkat ettiğimiz nokta ise müşterilerimizin rahat oturup kalkabilmesi, kendi masalarında bulunan kişilerle rahat yemek yiyip, sohbet edilmesidir.

Katılımcı 5: Önceliğimiz burada müşterimizin rahat yemek yiyebilmesidir.

Katılımcı 6: İşletmelerde masa düzenini Estetik algımıza ve müşterilerimizin konforlarına göre düzenlemeye çalışıyoruz.

Katılımcı 7: İşletmemizde masa düzenini sadelik üzerine kurduk mekâna girişte müşterilerimize ferahlık katması için turkuaz ve beyaz renklerini kullandık. Masa yapısında da yine aynı sadeliği kullandık.

Katılımcılar “İşletmelerde aydınlatma konusunda nelere dikkat ediyorsunuz?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 2: İşletmemizde Osmanlı kültürünü yansıtan lale motifli, şamdan motifli avizeler kullanılmaktadır.

Katılımcı 5: Burada biz esnaf lokantası tarzını ön plana çıkardık aydınlatmada normal led lambalar kullanıyoruz ama mekânın iç dekorasyonuna o eski esnaf lokantası havasına katıyoruz.

Katılımcı 6: Aydınlatma hususunda mekanımızda tek tip avizeler kullanıyoruz Osmanlıda saray konseptine uyan sarı, altın varak tarzında avizeleri yine mekanımıza göre dekorasyonunu yaptık.

Katılımcı 7: Aydınlatmamızı led lambalar eşliğinde mekânın turkuaz havasını yansıtması için tasarladık. Bu noktada ön plana ışıktan ziyade mekânın temasını çıkardık.

Fotoğraf 6. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Dekorasyon Örnekleri





Kaynak: Fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir.

Fotoğraf 7. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Dekorasyon Örnekleri





Kaynak: Fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir.

5.8. OSMANLI MUTFAK KONSEPTLİ İŞLETMELERDE MENÜYE İLİŞKİN BULGULAR

Osmanlı saray mutfağı konseptli restoranlardan bazılarının menüleri incelendiğinde, Gömlek kebabı, Mutancana, Kavun Dolması, Toyga Aşı, Vişneli Yaprak Sarması, Tuffahiye, Levzine, Nırbaç, Helatiye ve Babagannuş gibi saray mutfağı yemeği ve tatlıları yer aldığı görülmüştür. (www.matbahrestaurant.com)

Araştırmada yapılan gözlemler sonucunda menülerin tasarımının restoranın tasarımını yansıttığı görülmektedir. Aynı zamanda menüde Osmanlı mutfak konsepti restoranları uygun yemekler yer almaktadır. Menülerde kullanılan dil gelen turistlere göre şekillendirilmiştir. Görüşme formundaki sorular “Hangi Osmanlı yemeklerini sunuyorsunuz?” ve “Müşterileriniz en çok hangi yemekleri tercih ediyor?” şeklindedir.

Katılımcılar “Hangi Osmanlı yemeklerini sunuyorsunuz?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 2: Hünkâr Beğendi, Sultan Kebabı, Kuzu Tandır gibi Osmanlı mutfağından birçok yemeği sunuyoruz.

Katılımcı 5: Genellikle kebab, şiş tarzı ve meze tarzı Osmanlı yemekleri çıkarıyoruz. Bunların yanında şerbetlerimiz çok meşhurdur.

Katılımcı 6: Mutabbal, Kavun Dolması, Elma ve Ayva Dolması, Nırbaç, Terkib-i Mutancana, Kuzu Tandır, Erikli Kuzu Gerdan, Kaz Kebabı, Kavurma-i Makiyan, Sanat-ı Zırva ... Daha sayabilirim menülerimiz bu konuda baya zengindir.

Katılımcı 7: Mahmudiye, Güveçte Zırba Yahnisi, Tavşan Yahnisi, Erikli Kuzu Gerdan, Kaz Kebabı, Kuzu İncik, Reştiyye, Boran-i Hassa, Tutmaç Çorbası gibi birçok Osmanlı yemeklerini sunuyoruz.

Katılımcılar “Müşterileriniz en çok hangi yemekleri tercih ediyor?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

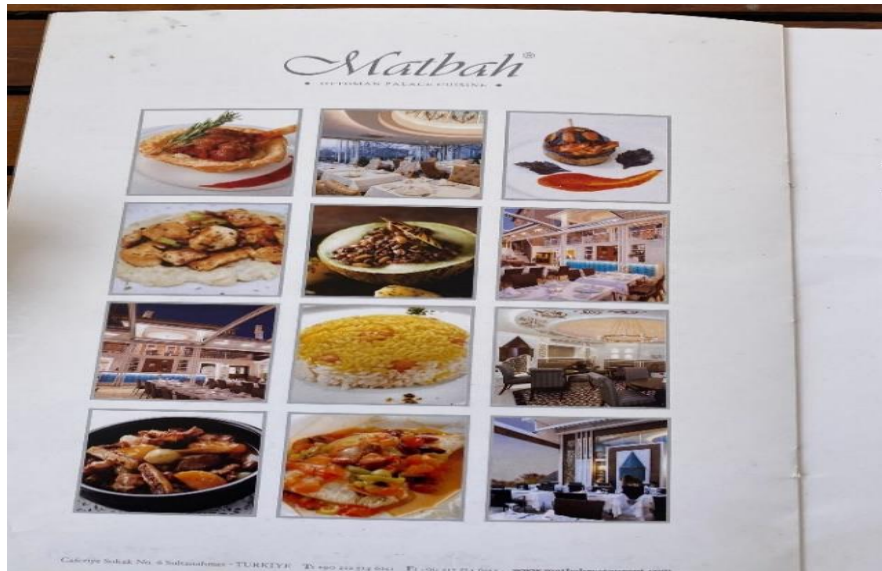
Katılımcı 2: Restoranımızda Osmanlı Şerbetleri özel bir yere sahiptir ve müşterilerimiz tarafından çok tercih edilmektedir.

Katılımcı 5: Müşterilerimiz şerbetlerimizle birlikte, Osmanlı tabağını çok tercih etmektedir.

Katılımcı 6: Müşterilerimiz her yemeğimizi ayrı ayrı sevip tercih ediyor ama yerli müşterilerimizin en çok sevip tercih ettiği yemekler kaz kebabı ve ayva dolmasıdır.

Katılımcı 7: Müşterilerimiz en çok kuzu tandır ve erikli kuzu gerdanı tercih ediyor.

Fotoğraf 8. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Menü Örnekleri





Kaynak: Fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir.

5.9. OSMANLI MUTFAK KONSEPTLİ İŞLETMELERDE KONUMA İLİŞKİN BULGULAR

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde 4 işletmenin konum seçerken farklı noktaları önemsedikleri görülmektedir. 2 işletmenin İstanbul'un turistik bölgesinde olması konum seçerken etken olurken 1 işletmeninde de konum seçerken dikkat ettiği kriterleri tarihi bir konak olması ve boğaz manzarası oluştururken diğer bir işletmede üç kuşaktan beri aynı yerde olmaları ve konumunu korumalarına önem verdiklerini dile getirmiştir. Katılımcılar "İşletmenizin konumunu belirlerken ele aldığınız kriterler nelerdir?" sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 2: İşletmemiz gördüğünüz gibi konaktan işletmeye çevrilmiştir. Bu sebepten konum olarak bir bölgeden ziyade buranın Osmanlı'dan kalan bir konak olması birinci kriterimiz olmuştur. İkincisi ise boğaza yakın bir konaktır. Yaşayan bir tarihtir.

Katılımcı 5: İstanbul Kadıköy Hasanpaşa'da hizmet veriyoruz. 3 kuşaktan beri burada olduğumuz için konumumuzu koruyoruz.

Katılımcı 6: İşletmemiz konum olarak tarihi ve kültürel mirasımızın göbeğinde yer almaktadır. Turistler önemli tarihi mekanları gezerlerken bir taraftan bizim işletmemizle karşılaşma ihtimalleri yüksektir.

Katılımcı 7: Tarihi mekanlara bir adım uzaklıkta. Turistlerin güzergâh noktasında olması bizim avantajımızdır.

5.10. KONSEPTİN İŞLETMEYE OLAN KATKILARI

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde her işletmenin kendine göre katkıları görülmektedir. 1 işletmenin yapı olarak Osmanlı mimarisine uygunluğu, 1 işletmenin kendine özel marka oluşturduğu şerbetleri, bir işletmenin Osmanlı mutfak kültür tanıtımı için yaptığı tanıtımlar, 1 işletmeninde konsepte uygun özel geceler düzenlediği görülmektedir. Katılımcılar “Konseptle uyumlu sizi diğer restoranlardan ayıran uygulamalar nelerdir?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 2: Burasının yapı olarak Osmanlı mimarisine ait bir köşk olması mimarisi aslına uygun olarak restore edilmiştir.

Katılımcı 5: Bize özel markamız olan şerbetlerimizin lezzetleri olduğunu söyleyebilirim.

Katılımcı 6: Gelen misafirlerimize yemek workshopları ve eğitimler düzenliyoruz. Ayrıca işletmemizden kaftan giyerek yemekleri tadım yapmaları işletmemimizin tasarımı birleşince Osmanlı konseptinin ambiyansını yakalamış oluyorlar.

Katılımcı 7: Misafirlerimize özel geceler düzenliyoruz ve menülerimizde bu gecelere uygun yapmaya çalışıyoruz. Bunlara Örnek olarak Mevlevi geceleri düzenlemekteyiz.

Katılımcılar “Osmanlı konseptinin İstanbul şehir kimliğiyle uyumu konusunda dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir?” sorusuna aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

Katılımcı 6: 'Gelen misafirlerimiz çoğunluğu yabancı turistlerden oluşuyor bu bölgenin turistik olması buna en büyük etken. Kültürümüzü tanımak için geldikleri bu şehirde yemek kültürümüzü deneyimleme fırsatını onlara sunmuş bulunmaktayız'.

Katılımcı 7: Mekanımızın manzarasının camiinin kubbesi olması direkt olarak şehir kimliğini yansıtmaktadır. İstanbul Osmanlı Devleti'nin başkentliğini yapmış camii ve tarihi mimarisi ile metropol şehrimizdir. Mekâna girdiklerinden itibaren bu tarihi figürlerden mekanımızda bulunması şehir kimliğiyle uyumlu olmasını sağlamaktadır.

5.11. GÖZLEM YOLUYLA ELDE EDİLEN BULGULAR

İşletme 1: Mekânda kullanılan renklerin Osmanlı konseptiyle uyumlu olduğu gözlenmiştir. Mekânda kullanılan sandalyelerin son derece rahat ve ergonomik olduğu, kullanılan aydınlatmaların şık olduğu, tavan ve duvarlarda Osmanlı motiflerine yer verildiği gözlenmiştir. Mekânda müşterilere sarma sararken şov yapan bir aşçı bulunmaktadır. Yabancı dil yeterliliğine sahip servis personeli işletmenin imajına uyacak şekilde şık giyimli, kibar, güler yüzlüdür. Mekânın bir bölümünde turistlerin sultan kaftanı giyerek yemek yiyip, fotoğraf çekildikleri gözlenmiştir.

Fotoğraf 9. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Gözlem Örnekleri





Kaynak: Fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir.

İşletme 2: Giriş katından merdivenler ile ulaşılan açılabilir yüksek camlarla çevrili kış bahçesi manzarasını Zeynep Sultan Camii ile Caferağa Medresesi oluşturmaktadır. Yaz bahçesi olarak ayrılan bölüm Osmanlı saray bahçelerinden esinlenerek dekore edilmiştir. Yaz bahçesi restoranın giriş katındaki geniş alanda yer almakta ve Caferağa Medresesinin ve kubbelerin manzarasıyla etkileyici bir görüntüye sahiptir. Yaz bahçesine bağlanan sultan odası fonksiyonel amaçlar için özel davetlerde küçük grup yemekleri için ortam sağlamaktadır. Ayrıca restoranın bütün sandalyeleri müşterilerin konforuna göre ergonomik ve şık tasarım sağlamıştır. Osmanlı motiflerine bolca yer verilen dekorasyonda ağırlıklı olarak turkuaz renk kullanılmıştır. Ayrıca dekorasyonda Osmanlıda kullanılan ikram çeşmesinin minyatür hali kullanılmıştır. Restoranda sunumu yapılan yemeklerde kullanılan ürünlerin mevsimine uygun olmasının amaçlandığı gözlemlenmiştir.

Fotoğraf 10. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Gözlem Örnekleri



Kaynak: Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir.

İşletme 3: İşletmeye girildiğinde tarihi bir esnaf lokantası dokusu dikkat çekmektedir. Mekânda bulunan masa ve sandalyeler ahşaptan oluşmaktadır. Mekânın duvarlarında Osmanlı mutfak kültürü hakkında tablolara yer verilmiştir. Mekânda bulunan şerbet reyonu göz doldurmaktadır.

Fotoğraf 11. Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerden Gözlem Örnekleri





Kaynak: Fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir.

İşletme 4: Bir Osmanlı padişahının torunu olan işletmecinin sahip olduğu bu köşk son derece huzurlu bir ortama sahiptir ve ağaçlarla kaplı bir bahçe içinde bulunmaktadır. Şehrin karmaşasından uzak, insanların rahatlamak için gidebileceği yerler arasında görülmektedir. Konuk masalarına bırakılan basılı menüde ücretlendirmenin hem Türk lirası hem de akçe olarak karşılığının yazılmış olması dikkat çekmektedir. Dekorasyonunda Osmanlıya ait birçok sembolün mimariye entegre edildiğini görmek mümkündür. Bahçesinde bulunan akgünlük ağacı Osmanlı şifahanelerinde de bulunan enerjisi çok yüksek bir ağaç olarak ifade edilmiştir.

5.12. UZMAN GÖRÜŞÜ DOĞRULTUSUNDA OSMANLI KONSEPTLİ RESTORAN STANDARTLARI

7 katılımcının içinden bir tanesinin sahip olduğu nitelikleri nedeniyle konunun uzmanı olarak değerlendirilebileceği öngörülmüştür. Araştırmaya uzman olarak dahil edilen restoran işletmecisi 10 yılı aşkın süredir Osmanlı mutfağı konusunda kendini geliştirmektedir. Bu gelişmelerin sonucunda 425 reçeteyi mutfağında barındırmaktadır. İstanbul'da kendisinin kurduğu ve baş aşçılığını yaptığı 2 restorana sahiptir. İşletmelerinden biri Türkiye'de ilk kez açıklanan Michelin Guide İstanbul'un 2023 restoranları arasında 53 işletmeden biri seçilerek Michelin rehberi listesine girmeye hak kazanmıştır. İşletmenin sahibi aynı zamanda tarihi dizilere mutfak danışmanlığını yapmıştır. Restoranları sürekli olarak TripAdvisor derecelendirmesinin en üstünde görmektedir. Alanında uzman olarak değerlendirilen restoran işletmecisinin görüşleri

ve genel değerlendirmeleriyle Osmanlı konsept restoranlarının standartları tablo olarak aktarılmıştır.

Tablo 3. Uzman Görüşüne Göre Osmanlı Mutfak Konseptli İşletmelerin Standartları

	İ1	İ2	İ3	İ4
1-Menüde Osmanlı mutfak kültürünü yansıtan saray yemeklerine yer verilmelidir.	✓	✓	✓	✓
2-Osmanlı konseptli işletmelerin dekorasyonları Osmanlı kültürünü yansıtan sarayların dekorasyonları ve saray renkleri kullanılmıştır.	✓	✓	X	✓
3-Sunum ve servis şekli Osmanlı mutfak kültürüne göre yapılmaktadır.	✓	✓	✓	✓
4- Osmanlı mutfak kültürü Konseptli işletmelerde güvenli gıda standartlarına uyulmaktadır	✓	✓	✓	✓
5-Osmanlı mutfak konseptli işletmeler Konum olarak turistlerin ulaşabildiği bir lokasyon olmalıdır.	✓	✓	X	X
6-Osmanlı mutfak kültürü merak eden kişilere işletmelerde eğitimler verilmektedir.	✓	X	X	X

Uzman görüşüne göre Osmanlı mutfak konseptli işletmelerin standartlarını belirlerken 6 önemli kategori altında değerlendirme yapılmıştır. Bunlar sırasıyla; menü, dekorasyon, sunum ve servis şekli, güvenli gıda, lokasyon ve eğitim olarak belirlenmiştir. Gizlilik açısından işletmelere kodlar verilmiştir. İ1, İ2, İ3, İ4 kodlu işletmelerin menüsünde Osmanlı mutfak kültürünü yansıtan saray yemeklerine yer verilmiştir. Saray yemekleri orijinal reçetelerine uygun yapıılıyor olmakla beraber gelen müşterinin

isteklerine göre ekleme çıkarmalar da yapılmaktadır. İşletmelerin dekorasyonları açısından incelendiğinde İ1, İ2, İ4 kodlu işletmelerin Osmanlı mutfak kültürünü sunum ortamlarında gözle görülür düzeyde yansıttıkları görülmektedir. İ3 İşletmesinin dekorasyonunda Osmanlı saray mutfağı konseptinden ziyade eski esnaf lokantaları konseptini yansıttığı görülmektedir. Sunum ve servis açısından incelendiğinde İ1, İ2, İ3, İ4 Osmanlı mutfak kültürünü yansıtan sunum ve servis gereçlerinin kullanıldığı ve Osmanlı sofra adabına uygun olduğu gözlemlenmektedir. Bütün işletmelerin güvenli gıda standartlarına uyum sağladığı gözlemlenmiştir. Lokasyon olarak incelendiğinde İ1 ve İ2 kodlu işletmeler turistler için ulaşılabilir bir lokasyon da faaliyet gösterirken, İ3 ve İ4 kodlu işletmelerin turistler için lokasyon olarak daha az tercih edilen bölgelerde oldukları gözlemlenmiştir.

İşletmelerden sadece İ1’de Osmanlı mutfak kültürünü anlatan ve Osmanlı reçeteleriyle Osmanlı yemeklerinin öğretildiği eğitimler verilmektedir. Bu eğitimlere konukların katılım sağladığı ve ilgi gösterdikleri gözlemlenmiştir. Diğer işletmelerin bu alanda çalışmaları bulunmamaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi turizmi açısından Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoranlar çok büyük öneme sahiptir. Gastronomi kültürünün bir bütün olarak aktarılması gastronomi turizmin geliştirilmesi açısından önemli değere sahiptir. Bu bağlamda, Osmanlı mutfağı sunumu yapan restoranların, Osmanlı mutfak kültürünü işletmelerinin dekorasyonunda, menülerinde yer verilen yemeklerde ve yemeklerin sunumunda orijinaline uygun olarak yansıtması önemlidir.

Konsept oluşturma, yeme içme sektöründe son zamanlarda öne çıkan bir eğilim olmuştur. Bu durumun sebebi olarak iki neden söylenmektedir. Bunlardan ilki, insanların tüketim alışkanlıklarının değişmesidir. İkincisi ise, restorancılık açısından global trendlerde oluşan çeşitliliktir. Artık büyük bir çoğunluğun restoranda sadece iyi bir yemek, iyi bir içecek içmekten öte yaşamış olduğu deneyimi güzel hale getirecek ortamı seçtiği ve buna göre restoranlarda geçirilen vaktin değiştiği görülmektedir (Başaran, 2022).

21. yüzyılda restorancılığın yemekle ilgili beklentilerin yanı sıra müşterinin psikolojik beklentilerinin de karşılanmasına yönelik olarak şekil almaya başladığı gözlemlenmektedir. Restoranların tercih edilme nedenleri arasında aydınlatma, renk seçimi, çalan müzik türleri, atmosferi, temizliği, tasarımı önemli etkenler arasındadır (Genç Sarı, 2019).

Alakart restoran tasarımında görsel zenginlik, yerleşim, personelin giyimi, servis kalitesi, çevre temizliği, havalandırma-iklimlendirme, aydınlatma, akustik, renk seçimi gibi konulara dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu hususlar hem restoranın ambiyansını belirlerken hem de müşterilerin tercihlerini belirleyen önemli kriterleri oluşturmaktadır (Genç Sarı, 2019).

Araştırmadan elde edilen veriler sonucunda işletmecilerin ve çalışmaya gönüllü olarak katılan işletme çalışanlarının Osmanlı mutfak kültürüne ilgili olduğu görülmektedir. Katılımcıların Osmanlı mutfağına ilgili olmaları işletmelerinde Osmanlı konseptini yansıtmaları ve yemeklerde Osmanlı kültürünü müşterilerine aktarma hususunda başarılı sunumlara temel oluşturmaktadır. Katılımcıların Osmanlı mutfak kültürü hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğu ve bu bilgileri Osmanlı mutfak kültürü hakkında yazılmış kaynaklardan elde ettikleri görülmüştür. Kimi katılımcıların ise, bilgilere internetten ulaştıkları kaydedilmiştir. Bu detay araştırmanın geneli için önem

arz etmektedir. Çünkü yazılı kaynaklar daha güvenli bilimsel bilgilere ulaştırırken, internetten elde edilen bilgiler biraz daha popülist bir bakış açısında kalmaktadır. İşletmecilerden elde edilen bulgulara göre, müşteriler işletmeleri tercih ederken hijyen, dekorasyon, lezzet ve işletmenin Osmanlı kültürünü yansıtıp yansıtmadığına dikkat etmektedir. Elde edilen bulgulardan çıkarılan bir diğer sonuç ise, katılımcıların menüye yeni bir yemek dahil etmek istediklerinde öncesinde demo çalışması yaptıkları yönündedir. Katılımcıların işletmelerinde, dekorasyon ve menüye ilişkin düzenlemelerinde Osmanlı mutfak kültürünü yansıttıkları görülmektedir. Osmanlı'da kullanılan tezhip, ebru sanat figürlerinin işletmelerin duvarlarında kullanıldığı gözlemlenmiştir. İşletmelerde masa düzenleri müşterilerin rahat oturup kalkabilmesi ve rahat yemek yiyebilmesi için ergonomik olarak düzenlenmiştir. Müşteriler işletmelerin bu ergonomik düzenlemelerinden dolayı işletmede uzun süre vakit geçirebilmektedir. Aynı zamanda işletmelerin dekorasyonları, duvarlarında sergiledikleri fotoğraflar, Osmanlı sanat eserleri, mekânda çalınan müzikler, mekânın manzarası gibi unsurlar müşterilerin çalışma kapsamında incelenen işletmelerde daha çok vakit geçirebilmeleri için düzenlenmiştir.

İşletmelerde Osmanlı yemeklerinin aynı adlarla ve reçetelerle sunulduğu, kimi yemeklerin müşterilerin damak zevkine göre reçetelerinin şekillendiği, sunum yapılan masa düzeninin ve servis tabaklarının Osmanlı mutfak kültürüne göre şekillendiği gözlemlenmiştir.

Her bir işletmenin kendine göre Osmanlı kültürünü yansıtan bir tema rengi seçtiği ve bu renge göre işletmelerinin dekorasyonlarını ayarladığı görülmüştür. Duvarlarda kullanılan motifler ve işletmede sergilenen özel figürler yine bu renk etrafında şekillenmektedir.

İşletmelerde sunum yapan kişilerin şık ve temiz giyimli olduğu ve servis yapılırken Osmanlı kültürünü yansıtan ibrik, bakır tepsi, Osmanlı motifli tabakların kullanıldığı görülmüştür.

İşletmelerin temiz ve nezih olduğu gözlemlenmiştir. Bunun yanında yapılan araştırmalar sonucunda işletmeye giden başka müşterilerin çeşitli internet sayfalarındaki yorumlarında da işletmelerin son derece temiz, yemeklerin son derece lezzetli olduğu ifade edilmiştir.

İşletmelerin 2 tanesinin turistler için merkezi bir konum olan Eski İstanbul diye nitelendirilen bölgede olduğu görülmüştür.

İşletmelerin 1 tanesinde yerli ve yabancı müşterilere yönelik gösteri yapıldığı görülmüştür. Bu gösteri içeriğini Osmanlı yemekleri oluşturmaktadır. Gösteri bölümünde şefin sarma sardığı, müşterilerin bunu izleyip, fotoğrafladığı gözlemlenmiştir.

Hizmet bir bütün olarak değerlendirildiğinden dolayı sadece restoran özelliklerinin veya kolaylıkların yeterli olmasına rağmen, diğer faktörlerin (menü, yiyeceklerin lezzeti, personel kalitesi) yetersiz olması genel olarak müşterilerin restoranı olumlu olarak değerlendirmeleri için yeterli olmayabilir. Bunun nedeni restoran tercihini etkileyen faktörlerin her birinin farklı önem düzeyine sahip olmasıdır. Müşterilerin bakış açısıyla değerlendirildiğinde menü, sipariş, personel kalitesi, yiyecek ve servisin restoran işletmelerinin sahip olması gereken temel unsurlar arasında yer aldığı söylenebilir. Diğer bir ifadeyle, restoran işletmeleri için siparişin istenildiği gibi gelmesi, personelin yardımsever ve nazik olması, servis standardının belirli bir düzeyde olması zaten gerek/şart olarak algılanan durumlardır. Bir restoranda bunlar yeterli düzeyde olduğu için müşterilerin bu restorana sadık müşteri olması beklenmemelidir. Sonuç olarak, sadık müşteri yaratmak isteyen restoran yöneticilerinin restoran seçiminde etkili olan tüm faktörleri belirli bir düzeyde sağlamalarının yanında restoran özellikleri ve kolaylıklara ayrıca önem vermeleri gerektiğini söylemek mümkündür. (Akgündüz vd., 2019).

Gün geçtikçe insanların, farklı kültür mutfaklarına ilgisi artmaktadır. Restoran sahipleri ya da işletmecileri de bu talebe kayıtsız kalmayarak, çeşitli etnik restoran türlerini hayata geçirmektedir. İstanbul'da neredeyse her milletin yemek kültürünü tanıtabilecek kapasitede pek çok etnik restoran örneği mevcuttur. Bu restoranlar arasında yabancı ve yerli turistler tarafından sıklıkla tercih edilip ziyaret edilenlerden biri de Osmanlı saray mutfağı konseptli restoranlardır. Osmanlı mutfağı konseptli restoranlarda reçeteler eski usullere göre hazırlanmakta ve bazen bu tarifler günümüze uyarlanmış şekillerde sunulmaktadır. (Akkuş, Taş, 2019).

İşletmeler müşterilere yalnızca Osmanlı mutfağını sunmak yerine işletmelerinde Osmanlı kültürünü de yansıtmaktadırlar. Böylelikle, yabancı müşteriler açısından Osmanlı kültürünü ve Osmanlı mutfağını yakından tanıma imkânı sunulmaktadır. İşletmecilerin restoranlarında Osmanlı mutfağının sunumunu yaparken müşterilerinin damak tadına da hitap ettikleri gözlenmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda, Osmanlı

mutfak kültüründeki bazı önemli yemeklerin reçetelerine birebir uyulmayıp, müşterilerin aradığı damak zevkine göre ekleme ya da çıkarmalar yapıldığı gözlemlenmiştir. Bazı Osmanlı yemeklerinin de el yazması yemek kitaplarında sadece isimlerinin olup reçetelerinin bulunmaması dikkat çekmektedir. İşletme yöneticileri, Osmanlı mutfağındaki gıdaların yerli müşteriye hitap etmemesine sebep olarak yiyeceklerde yoğun şekilde kullanılan ekşili veya tatlılı meyveleri göstermektedir. Bir diğer sebep ise, Osmanlı mutfağından ziyade sunumu hızlı, pratik yenilebilecek yemeklerin halk arasında hem daha fazla tutulması hem de daha kolay ulaşılabilir olmasıdır.

Türk Mutfağı, zengin içeriği, çeşitliliği ve taşıdığı kültür özellikleri ile ülkemizin geçmişinden kalan ve gelecek nesillere aktarılacak ve turizm endüstrisinde kullanılabilecek önemli bir potansiyel kaynağıdır.

Türkiye, gastronomi turizminin geleceği açısından oldukça önemlidir. Bu hedefe ulaşma noktasında başta Kültür ve Turizm Bakanlığı olmak üzere TÜRSAB (Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği), üniversiteler ve bu konu üzerindeki kurum ve kuruluşlar iş birliği içinde olmalıdır. Osmanlı mutfağıнын markalaşması ve gastronomi turizminde etkin olarak yer alması için turizm eğitimi alan öğrencilerin müfredatında Osmanlı mutfağı içerikli derslere yer verilmelidir. Osmanlı mutfak kültürü içerikli dersler uygulamalı olarak okutulmalı, uygulama alanı olmayan veya yetersiz olan okullara uygulama alanı kazandırılmalıdır. Gastronomi turizminin önemli hedeflerinden birisi yeme içme kültürünün tanıtılması olduğundan dolayı, bu konuda turistlere rehberlik yapacak kişilere Osmanlı mutfak kültürü konusunda formal eğitimler verilmelidir. Yurt içinde çeşitli yemek yarışmaları düzenlenmeli, yemeklerin aslına uygun sunumları yapılmalıdır. Bu şekilde organize edilen tanıtım çabaları ile, Osmanlı mutfağıнын uluslararası düzeyde bilinirliği ve hedef kitlenin farkındalığı artırılarak gastronomi turizminin gelişmesi yönünde katkı sağlanabilir. Bütün bunların yanında mutfak kültürünün nesilden nesile aktarımı ile toplumsal birliktelik ve kültürel bilinçlenme sürecine katkı sağlanabilir.

Kültür ve Turizm Bakanlığı başta olmak üzere tüm ilgili kurum ve kuruluşlara yabancı turistlere yönelik olarak internet sayfalarında Osmanlı mutfak kültürünü tanıtan sayfalara yer vermeleri önerilebilir (Albayrak, 2013, 5060).

Tur operatörleri ve seyahat acentalarının “Gastronomi turizmi” temelli tur programları oluşturmaları Osmanlı mutfağıнын dünya mutfakları arasında farkındalığını

daha da ön plana çıkarabilir. Otel işletmelerinde menü planlaması yapılırken dünya mutfaklarından yemeklerin yanı sıra, Osmanlı mutfak yemeklerinin de mutlaka düşünülmesi gerekmektedir (Özdemir ve Kınay, 2004, s.26). Yurtdışında gerçekleştirilen gastronomi günleri ve festivallerinde Osmanlı mutfağının katılımının sağlanması ve yöresel yemeklerin, orijinal tatların sunumunun Türk şefleri tarafından yapılması ilgi düzeyini arttırabilir.

Türk mutfağının uluslararası turizm fuarlarında tanıtımı yapılabilir. Bu fuarlarda sunum yapılırken yabancı dil yeterliliğine sahip, deneyimli şeflerin ve aşçıların yer alması sağlanabilir. Türkiye’de düzenlenecek olan uluslararası mutfak günleri etkinliklerinin çeşitliliği ve sayısı arttırılabilir. Bu sayede yabancı şeflerle etkileşim sağlanabilir. Burada dikkat edilmesi gereken husus, sunumu yapılan yiyeceklerin mutfak kültürümüzü yansıtması orijinal kültürdeki ile birebir aynı ve lezzetinin değişmemiş olmasıdır (Cömert, 2014: 70).

Osmanlı konseptli restoranların sayılarının arttırılması gereklidir. Böylelikle Osmanlı mutfağı daha geniş kitlelere tanıtılmış olacaktır. Ayrıca ülkemize turist getirmesiyle ticari olarak sektöre katkı sağlayacaktır. Türk halkının da unutulmuş lezzetleri tekrar hatırlanması için farklı kitlelere hitap edilecek restoranların olması gereklidir. Böylelikle bütçesine uygun herkese hitap eden Osmanlı yemeklerini tadım yapmaları mümkün olacaktır. Bu restoranların ilk amacı yemek kültürümüzü tanıtmak olduğu için devlet tarafından bu işletmelerin desteklenmesi gerekmektedir. Böylelikle sektöre katkı sağlaması beklenmektedir. Üniversitede okutulan Osmanlı mutfak kültürü derslerin sayıları arttırılmalı ve uygulama derslerine yer verilmelidir. Ayrıca dersi veren kişilerin bu konuda uzmanlığı olan kişilerden seçilmesi önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A., Çetinkaya, N. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akgül, A. (1997). Baharatlar: Lezzet, Koku ve Renk Dünyası. *Gıda Sanayi Dergisi*, 48, 27-34.
- Akkor, Ö. (2013). *Selçuklu Mutfağı. İstanbul*: Alfa Basım-Yayın.
- Akkor, Ö. (2017). *Osmanlıdan Günümüze Türk Mutfağı*. 1. Baskı, İstanbul: Olimpos Yayınları.
- Akkor, Y.E. (2014). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı. İstanbul*: Alfa Basım-Yayıncılık.
- Aksakal, N. (2000). Acıpayam ve Buldan Yöresi Halk Mutfağı Kültürünün Folklorik Yönden İncelenmesi. *Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1997*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aksoy, Ö. A., Dilcin, D. (2009). *Tarama Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *İçki Teknolojisi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). Otel işletmelerinde mutfak Yönetimi. Ankara: Detay yayıncılık.
- Akyalçın, N. (2012). Türkçenin anlamsal zenginlikleri deyimlerimiz. Ankara: Eğiten Kitap yayıncılık.
- Albayrak, A. (2013). *Alternatif Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”. *Yemek Kitabı Tarih- Halk Bilimi- Edebiyat*. Haz. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 78-118.
- Altay, B. (2014). “Mekân Ambiyansı Bağlamında Kafe Restoran Tasarımındaki İç Mekân Detaylarının Kullanıcı Algısına Olan Etkisi”. Bahçeşehir Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Altın, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), 1-14.
- Altuğ, T., Ova, G., Demirağ, K. ve Kurtcan, Ü. (2000). Gıda Kalite Kontrolü. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.
- Aracı, E. Ü. (2016). Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Aracı, T., Bucak, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (16), 30.
- Araz, N. (2009), *Osmanlı Mutfağı, İçinde Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*.
- Arlı, M., Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül, Ankara, 143-158.
- Arslan, M. (1999). *Türk Edebiyatında Manzum Surnâmeler (Osmanlı Saray Dügünleri ve Şenlikleri)*, Ankara: AKM Yay.
- Avçıkurt, C. (2009). *Turizm Sosyolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aynur, H. (2009). “Surnâme”. TDV İslam Ansiklopedisi, C. 37, s. 565-567.
- Ayşe Fahriye. (1883). *Ev Kadını*. İstanbul: Mahmut Bey Matbaası.
- Bahçe, A. S. (2009). Kırsal Gelişimde Kültür (Mirası) Turizmi Modeli. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1-12.
- Baker, J., Grewal, D., Parasuraman, A. (1994). “The influence of store environment on quality inferences and store image”. *Journal of the Academy of Marketing Science* 22 (4), 328–339.

- Bakker, M. A. (2006). "Hotel restaurant concept selection considerations: Which factors to take into account?" *UNLV Theses, Dissertations, Professional Papers, and Capstones*. 596.
- Ballı, E. (2013). Gastronomi turizmi ve Adana mutfak kültürü. 2. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Bildiri Kitabı, 206-218.
- Barkan, Ö. L. (1979). İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri. 13(2), 380.
- Baykara, T. (2001). Türk Kültür Tarihine Bakışlar. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları. Ankara, 106-107.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:3, 12-20.
- Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. Ankara, Kültür Bakanlığı.
- Bekar, A. ve Gümüş Dönmez, A. (2014). Temalı Restoranlar ve Temalı- Etnik Restoran Ayrımı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(35), 802-808.
- Belge, M. (2016). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. 14. Baskı, İstanbul, İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi*. 1.Baskı, Ankara: Phonix Yayınları.
- Bilge, S. (1998). Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saraylarında Mutfaklar. Yıldız Teknik Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Bilgin, A. (2000). *Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650)*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bilgin, A. (2003). "Matbah-ı Amire". *DİA*, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayını, (28), 115-119.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Babil Kitabevi.
- Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin, Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, A. (2010). "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü". *Akademik Araştırmalar Dergisi*. (47), 229-245.
- Bingör, B. (2016). "Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri". İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Bozkurt, N. (1998). Hurma. Diyanet vakfı İslam ansiklopedisi. İstanbul: Diyanet Vakfı, (18), 391-393.
- Budak, N., Çiçek, B. (2002). Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürüne İlgileri ve Yemekler ile Servis Ortamlarına Bakışları. Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu, Bildiriler Kitabı,133-139.
- Bulduk, S. (2004). *Gıda Teknolojisi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Cavid, A. (2006). *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*. (Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Cerrahoğlu, A. (2002). Sofra Nimetleri. (Uygulamalı Yemek Kitabı). İstanbul: Timaş Yayınları.
- Cevizkaya, G. (2016). Tüketicilerin Etnik Restoran İşletmelerini Tercih Nedenleri: İstanbul'da Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Balıkesir.
- Cılzoğlu, L. (1972). Yemek Pişirme Temel Metot ve Uygulamaları. Beslenme Yemek, Görgü Kuralları. Ankara: Mars Matbaası.
- Ciğirim, M. (2001). Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2(10), 1-11.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek –İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

- Cömert, M., Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62- 66.
- Çağlar, N. ve Özaltın, N. F. (2013). *Geleneksel Tatların Yöresel Tatlarla Buluşmasına Bir Örnek "Gül Sarması"*. Akdeniz Sanat Dergisi, 6 (11), 56-64.
- Çakır, A., Çakır, G. (2012). Kırsal Kalkınmayı Sağlayıcı Bir Unsur Olarak Şarköy ve Çevresinde Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 22(14), 53-60.
- Çeken, H. (2015). Turizmin Bölgesel Kalkınmaya Etkisi Üzerine Teorik Bir İnceleme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F Dergisi*, 10(2), 293-366.
- Çetin, A. (2008). "Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı" *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Çetinkaya, B. A. (2005). "Hacı Bektaş Veli'nin Gönül Dünyasında İnsan Sevgisi". *Somuncu Baba*, Eylül 2005, 36-39.
- Çetinkaya, N. (2018). "Gastronominin Tarihsel Gelişimi", *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. (Ed.) Akbaba, A., Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çoban, Ö. ve Patır, B. (2010). Antioksidan etkili bazı bitki ve baharatların gıdalarda kullanımı. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(2), 7-19.
- Değerlendirme, I. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. Antalya.
- Demir, A. (2008). Günümüze Uyarlanmış Osmanlı Yemek Tarifleri Çorba: Tarhana Çorbası. *Türk Mutfağı*, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Demirci, M. (Düzenleyen). (2010). I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 15-17 Nisan 2010. İstanbul: Başak Ofset.166.
- Demirgöl, F. (2018). "Çadırdan Saraya Türk Mutfağı". *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1): 105-125.
- Dengizer, N. (1965). *Ev Kadının Yemek Kitabı*. İstanbul: İnkılap ve Aka. Dergisi, 3, 105.
- Devellioğlu, F. (2006). *Osmanlıca Türkçe Ansiklopedik Lugat*. Ankara: Aydın Kitabevi.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. T.C. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğan, G. (2000). *Temettüat Defteri Kayıtlarına Göre Karaağaç-ı Yalvaç Kazasında Sosyal ve İktisadi Yapı*. YLT SDÜ SBE, Isparta.
- Doğan, S., Şanlıer, N. ve Tuncer, M. (2010). Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Satış Çabalarında Etik: Kastamonu İli Örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 18(1), 241-256.
- Doğdubay, M. (2015). "Mezopotamya Mutfağı", *Gastronomi Tarihi*. (Ed.) Yılmaz H. ve Dündar A., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi. (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, 2. Baskı, Ankara: Nobel yayıncılık.
- Efendi, T. (2005). *Osmanlı Mutfağı*. (Çev: Altay İ. Aktürk). Dönence Basım.
- Eliaçık, M, (2012). Osmanlı Belgelerinde Klişe Zarflar Dil. (1), 2.
- Emecen, F.M. (1989). "XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İaşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyat". *Tarih Boyunca İstanbul Semineri*, İstanbul, 197-230.
- Erdek, F. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfakın Kullanımı. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Ergin, M. (1970). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı.
- Eröz, M. (1977). *Türk Kültürü Araştırmaları*. İstanbul: Kutluğ Yay.
- Ersoy, Y. (2000). Sosyal Değişme Sürecinde Mutfak Kültürü. İstanbul Üniversitesi, Doktora Tezi. İstanbul.
- Ertürk, N. (1972). *Türk Mutfak Sanatı*. İstanbul: Kral Matbaası.

- Ertürk, N. (1999). “Şerbetler ve Meyve Takdimleri”. Türk Tatlı Sanatı. İstanbul: Remzi Kitabevi 220-223.
- Ertürk, V. (2007), *XVI. Yüzyılda Akşehir Sancağı*, DT GÜ SBE, Ankara.
- Fahriye, N. (1933). *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı*. İstanbul: İnkılap Kitaphanesi.
- Faroqli, S., Neumann, C.K. (2016). *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. İstanbul: Alfa Yay.
- Fırat, M., Yurdakul, İ. K., Ersoy, A. (2014). Bir Eğitim Teknolojisi Araştırmasına Dayalı Olarak Karma Yöntem Araştırması Deneyimi. Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi, 2 (1), 64-85.
- Genç, R. (2008). ‘‘XI. Yüzyılda Türk Mutfağı’’, *İçinde: Yemek Kitabı; Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. Ed: Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, (1), 4. Güldemir, O. (2014).
- Gökalp, G. (1966). *Seçme Yemekler*. İstanbul: Yenilik Basımevi.
- Gökalp, Z. (1976). Türk Medeniyeti Tarihi. İstanbul.
- Gökçe, N. (2016). “Meyveler”, *Gıda Coğrafyası*. (Ed) Aktaş, S.G., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-225.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Ankara: Detay yayıncılık.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik unsuru olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Göktaş, U. (2002). “Boğaziçi’nde Deniz Ulaşımı ve Şirket-i Hayriye”. *Türkler*. (14), 493-500.
- Güldemir, O. (2016). “Yemekler: Uygulama Örnekleri”, *Osmanlı Mutfağı*, (Ed. Bilgin, A., Öncel, S.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-193.
- Güldemir, O. ve Halıcı, N. (27-29 Mayıs 2009). Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri (Poster). *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (14-15 Kasım 2010). Tatlılara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri). (Basımda). *1. Uluslararası Osmanlı Mutfak Kültürü Sempozyumu*. Bilecik University. Bilecik.
- Güler, S. (2005). ‘İstanbul’daki Beş yıldızlı Otel Restoranlarının Rekabet Stratejilerinin Belirlenmesine Yönelik uygulama’. TC. Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:1657, Eskişehir, 2005, 13.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gülsoy, E. (1991). *XVI. Asrın İlk Yarısında Divriği Kazası (1519-1548)*, YLT MÜ SBE İstanbul.
- Gültekin, N. T., Uysal, M. (2018). Kültürel Miras Bilinci, Farkındalık ve Katılım: Taşkale Köyü Örneği. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 2030-2065.
- Günay, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Güneş, G. Ülker, H.İ. Karakoç, G. (2008). “Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi”. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. 10-11 Nisan. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi.
- Güran, T. (1998). *19. Yüzyıl Osmanlı Tarımı*. İstanbul.
- Gürkan, O. T. (2001). *Yöresel Türk Mutfağı*. Yayılım Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, Kurtiş Matbaacılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2004), “Anadolu Selçukluları Dönemi (1077-1307)”. Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti. Birinci Baskı, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2005). “Yemek Üzerine Denemeler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ed: Kâmil Toygar ve N. Berkok Toygar, THKATV Yayıncılık, 12. Ankara.

- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, Oğlak Yayıncılık, Birinci Basım, İstanbul.
- Güzel Şahin, G., Ünver, G. (2014). Atılım University, Faculty of Management, Department of Tourism and Hotel Management, Ankara/Turkey.
- Güzelbey, C. C. (1982). Gaziantep'e Özgü Yemekler. Türk Mutfağı Sempozyumu (s. 100). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Hacıoğlu, N., Avcıkurt, C. (2011). Turistik Ürün Kavramı ve Turistik Ürünü Oluşturan Unsurlar İçinde, *Turistik Ürün Çeşitlendirilmesi*. Ankara
- Hacıoğlu, N., Bozkurt, M., ve Şahin, B. (2016). *Genel Turizm*. İstanbul: Paradigma Akademi.
- Halıcı, F. (1990). *Söğütte Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluş Törenleri Toplu Yemeği*. Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Yayınları. Ankara.
- Halıcı, F. (Editör). (1988). *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. 3-10 Eylül 1988. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, F. (Editör). (1994). *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. 1-3 Eylül 1994. Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Halıcı, F. (haz) (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Halıcı, F. (1982). *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*. Konya: Turizm Derneği Yayınları.
- Halıcı, F. ve Tanyeri, G. (1996). *Anadolu Mutfağından Örnekler Sempozyumu*. 14 Ekim 1995. Eskişehir: Yunus Emre Kültür Sanat ve Turizm Vakfı Yayınları.
- Halıcı, N. (1997). Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 65-67.
- Halıcı, N. (2002), "Osmanlı Dönemi Mutfağı", *Türkler*, (9), 214-222.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). Siniden Tepsie Klasik Türk Mutfağı. Usaş Yayınları, İstanbul.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Harrington- Personality and Individual Differences. 2005- ElsevierGANUD
- Hasan Bahri. (1328/1911). *Centilmen: Âdâb-ı Muâşeret*. İstanbul: Tevsi-i Tıbaat Matbaası.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. (Yayınlanmış Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Haydaroglu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Tarih Araştırmaları Dergisi, 22 (34), 1-10.
- Işın, M. (Çeviren). (1998). *Mahmud Nedim bin Tosun Aşçıbaşı*. İstanbul: YKY.
- Işın, M. (haz) (2018). *Fenn-i Tabahat 1340-41*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2017). Osmanlı Mutfak Sözlüğü. İstanbul: Kitap.
- Işın, P.M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İstanbul.ktb.gov.tr/TR-310679/istanbul-turizm-istatistikleri---2022.html
- Kâmil, M. (1997). Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı). İstanbul: Duran Ofset.
- Kanar, M. (2008). *Farsça Türkçe Sözlük*. İstanbul: Say Yayıncılık.
- Kankal, A. (1993). *Tapu-Tahrir Defterlerine Göre XVI. Yüzyılda Çankırı Sancağı*, DT AÜ SBE, Ankara.

- Karabıyık, H. (2005). *Temettüat Defterlerine Göre Osmancık Kazasının Sosyal ve İktisadi Yapısı*. YLT GÜ SBE, Ankara.
- Karaca, B. (2002). *XV. Ve XVI. Yüzyıllarda Teke Sancağı*. Isparta.
- Karagedik, N. (2005). *XIX. Yüzyıl Ortalarında Alanya*. YLT PÜ SBE, Denizli.
- Karakaş, M. (1995). *Maliye Nezareti Temettüat Defterlerine Göre 1844 Yılında Bolu Kazasının Sosyal ve Ekonomik Durumu*. YLT İÜ SBE, İstanbul.
- Kasapoğlu, T. (1977). *Aile Yemekleri ve Sohbetleri*. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitapevi.
- Kasapoğlu, V. (2007). “Maliyet Temeline Dayalı Fiyatlandırma Yöntemleri”. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Kaşgarlı, M. (1989). *Divan-u Lügati-t Türk*, Çeviren: Besim Atalay, Türk Tarih Kurumu Yayını, Ankara.
- Kesici, M. (2012). “Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü”. *KMU Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*. 14(23): 33-37.
- Kılıç, E. (2017). “Yabancı Seyyahları Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimler Üzerine (16. ve 17. Yüzyıl)”. *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, 4(8): 97-117.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3): 191-210.
- Korkmaz, E. (2010). Geçmişten Günümüze Restoranlar: Türkiye’de Restorancılığın Gelişimi. V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildirileri (120-130).
- Koz, M. S. (2002). *Yemek Kitabı*. Dış Kirası Kitapları. İstanbul.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kurnaz, A. ve Arman, A. (2018). “Sürdürülebilir Gastronomi”, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. (Ed.) Akbaba, A., Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık, 1-588.
- Kut, C (haz). (1997). *Mehmet Kâmil (1844) Melceü’l Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)*. İstanbul: Duran Ofset.
- Kut, G. (1999). Türklerde Yeme-İçme Gelenekleri ve Kaynakları. S. Arsel içinde, *Eskimeyen Tatlar* (s. 41-67). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- Kut, G. ve Dağdeviren, M. (2017). *Kitap-ı Me’kulat, Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*. (Çev.) İstanbul: RGK Yayınları.
- Kut, Günay (2002). “Türklerde Yemek Kültürü”. *Türkler*. (4), 215-220.
- Kut, Günay. (1986). *Et-Terkibât Fî Tabhi’l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*.
- Kut, T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:67.
- Kut, T. (haz). (2018). *Ayşe Fahriye Ev Kadını*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Kuzucu, K. (2016). “İçecek Kültürü”. *Osmanlı Mutfakları*. (Ed.) Bilgin, A., Öncel, S), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları,1-193.
- M. Ş. (1312 /1894). *Avrupa’da Merasim ve Adat*. İstanbul: Kasbar Matbaası.
- Mary Işın, P. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Mehmed Emin. (1321 / 1904). *Âdâb-ı Muâşeret Nasıl Hasıl Olur*. Aydın: Vilayet Matbaası.
- Miroğlu, İ. (1990). *Kemah Sancağı ve Erzincan Kazası*. Ankara.
- Muhammed b. El-Kerîm (2009). *Kitâbü’l-Tâbih*, (Haz. Charles Perry, Çev. Nazlı Pişkin), İstanbul: Kitap Yay.
- Muşmal, H. (2005). *XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Beyşehir ve Çevresinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı. (1790-1864)*, DT SÜ SBE, Konya.
- Naşya, Z. (1982). “Bazı Yabancı Seyyahlara Göre Türklerde Yemek, Alışkanlık ve Âdetleri”. *Geleneksel Türk Mutfakları Sempozyum Bildirileri*. 10-11 Eylül Doğu Matbaası, (Yay. Haz. Feyzi Halıcı), Konya. 230-232.

- Nakip, M. (2003). *Pazarlama araştırmaları*. Ankara: Seçkin yayınları.
- Nedim, F. (1980). *Alaturka-Alafranga Yemek, Tatlı-Pasta Kitabı*. İnkılap ve Aka Kitabevleri, 18. Baskı, İstanbul. 510.
- Oğuz, B. (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1. Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları*, 2. Baskı, İstanbul. 723-777.
- Oral, M.Z. (1956). “Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, *Türk Etnografya Dergisi*, (1), 73-76.
- Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri. İstanbul: Enderun Kitabevi.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1988). *İslamiyet “ten Önce Türk Kültür Tarihi*. Ankara.
- Öğüt, T. (2008). *XVIII. Ve XIX. Yüzyılda Birecik Sancağında İktisadi ve Sosyal Yapı*. DT İÜ SBE, İstanbul.
- Özata, E. (2010). *Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyetinin Orta Restoranlarda Araştırılması Üzerine Bir Vaka Analizi*. Yüksek Lisans Tezi. Beykent Üniversitesi, İstanbul.
- Özbay, G. (2017). *Dünden Bugüne Gastronomi*. M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (1-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdeğer, H. (1982). “XVI. Yüzyıl Tahrir Defterlerine Göre Antep’in Sosyal ve Ekonomik Durumu”. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 16, İstanbul, 5- 115.
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004). *Yabancı ziyaretçilerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Antalya’yı ziyaret eden alman ve Rus turistler üzerine bir araştırma*, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), 5-28.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*. Detay Yayınları, Ankara
- Öztürk, Y., Yazıcıoğlu, İ. (2002).
- Özdoğan, O.N. ve Özdoğan, Y.G. (2018). “*Osmanlı Mutfak Saray Hiyerarşisi*”, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. (Ed.) Akbaba, A., Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık. 1-588.
- Özdoğan, Y. ve Işık, N. (2008). *Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet*. 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitabı, (1), 1059-1077, Ankara.
- Özener, M. E. (Çeviren). (2015). *Ağdiye Risalesi*. İstanbul: İşaret Yayınları.
- Özger, Y. (2001). *Temettuat Defterlerine Göre Bayburt ve Köylerinin Sosyal ve Ekonomik Durumu*, YLT AÜ SBE, Erzurum.
- Özlü, Z. (2011). “Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58: 171-190.
- Özlü, Z. (2014). “Osmanlı Sarayında Aşure Geleneği Uygulamasına Dair”. *Milli Folklor Dergisi*, 26(101): 209-224.
- Öztürk, B. ve Güven, S. (2018). “Gastronominin Tarihsel Gelişimi”, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, (Ed.) Akbaba, A., Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık, 1-588.
- Özükan, B., Özükan, N. ve Öneş, M. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü*, Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeğı. Boyut Yayın Grubu, İstanbul.
- Pakalın, M. Z. (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, İstanbul: MEB Yayınları.
- Resulzade Hüseyin Hüsnü. (1889/1306). *Nezakat ve Usûl-i Muâşeret: Kavâid-i Âdâb*, İstanbul: Karabet ve Kasbar Matbaası.
- Reyhanlı, T. (1983). *İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul’da Hayat*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* 185-207).

- Samancı, Ö. (2008). Kar, Şerbet ve Dondurma. *Yemek ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları, 9, 146-150.
- Samancı, Ö. (2013). Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı: Alaturka-Alafranga İkilemi. *Toplumsal Tarih*, 231, 81-87.
- Samancı, Ö. (2014). Osmanlı-Türk Mutfağı Üzerine Bir Değerlendirme: Yemek Kitaplarında Alaturka-Alafranga İkilemi, *Yemek ve Kültür Dergisi*.
- Samancı, Ö. (2015). “Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul’da Yemek Kültürü” *İstanbul Tarihi*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, (4), 200-215.
- Samancı, Ö. (2016). *Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar*. Osmanlı Mutfağı. Ed. Bilgin ve Önçel, Anadolu Üniversitesi Yayınları. 73-92.
- Samancı, Ö. (2017). *Yeni Yemek Kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Sami, Ş. (2010). Kâmûs-ı Türkî. Haz.: Paşa Yavuzarslan. Ankara: TDK.
- Sandıkçı, M., Çelik, S., Töre Başat, H., Yayla, Ö. (2013). Alternatif Tatilden Alternatif Tedaviye Termal Turizmde İnovasyon Süreci: Afyonkarahisar Örneği. 14. *Ulusal Turizm Kongresi*, 5(08), 236-248.
- Saraç M. A. Y. (2007). Klâsik Edebiyat Bilgisi (biçim-ölçü-kafiye). İstanbul: 3F.
- Saraç, Ö., Kaya, T., Pamukçu, H. ve Sandıkçı, M. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Tarihi Afyonkarahisar Konaklarının Önemi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, UTK 2021 Turizm Özel Sayısı, 1475-1486.
- Saraçoğlu, A. C. (2005). *Eski İstanbul’dan Hatıralar*. (Haz.) İsmail Dervişoğlu, İstanbul: Kitabevi.
- Sarı, E. (2016). *Osmanlı Mutfağı*. Net Medya Yayıncılık. Antalya.
- Sarı, M. (1980). *El-mevârid, Arapça-Türkçe Lûgat*. İstanbul: Bahar Yayınları.
- Sarı, N. (2008). Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam. A. Bilgin, Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı* (s. 137-149). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Sarıışık, M., Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26.
- Sarıoğlu, M. Ve Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Sefercioğlu, N. (Hazırlayan). (1985). *Türk Yemekleri* (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi). Ankara: Feryal Basımevi.
- Singer, A. (2015). *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*. (Çevr. Pelin Tünaydın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Solak, İ. (1996). *Kanuni Döneminde Elbistan Kazası*. YLT SÜ SBE, Konya.
- Solak, İ. (2004). *XVI. Asırda Maraş Kazası. (1526-1563)*, Ankara.
- Solak, İ. (2007). *XVI. Yüzyılda Zamantu Kazası’nın Sosyal ve Ekonomik Yapısı*. Konya.
- Solmaz Y. ve Altınır D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 108-124.
- Songun, G. (2006). *10120 Numaralı Temettuat Defterine Göre Atabey Kazası’nın Sosyal ve Ekonomik Durumu. (184-1845)*, YLT SDÜ SBE, Isparta.
- Soylu, A. (2005). *1256 ve 1260 Tarihli Temettuat Defterlerine Göre Çay Merkez Kazası’nın Sosyal ve İktisadi Yapısı*. YLT GÜ SBE, Ankara.
- Stefanos, Y. (2002). *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: YKY Yay.
- Sulseviç, C.A. (2007). “Boşnaklarda Ev Hayatı ve Yiyecek İçecekler”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları* Yayın No: 36. Ankara. 137-138.

- Sürücüoğlu, M. S. (1999). “Osmanlı İmparatorluğu’nda Mutfak Teşkilatı Protokol Toygar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23, s. 49-81.
- Sürücüoğlu, M. S. (1999). *Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23. Ankara. 49-81.
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). “Beslenme Kültürümüzde Süt ve Süt Ürünleri”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. 2001, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:29, Ankara: Takav Matbaası, s. 129-148.
- Sürücüoğlu, M.S. (1986). “Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme”. *Beslenme ve Diyet Dergisi*. 15: 113-122.
- Sürücüoğlu, M.S. (1997). Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi”. *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*. 4(11), 26-33.
- Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö. (2005). “Eski Türk besinleri ve yemekleri”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 34. Ankara. 36-38.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. *Türk Mutfağı*, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Şanlıer, N. Cömert M. ve Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor*, 24(94), 152-161.
- Şavkay, T. (1996). Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı, Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü. Vehbi Koç Vakfı Yayınları-7, Mas Matbaacılık A.Ş., İstanbul.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank T.A.Ş. Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal Gazetesi.
- Şenel, Ş. (2002). *XIX. Yüzyıl Ortalarında Ankara Eyalet Merkezinin Sosyal ve İktisadi Durumu*. DT GÜ SBE, Ankara.
- Şengül, S. (2016). Amerika Mutfağı. [Ed.] M. Saruışık. Uluslararası Gastronomi içinde (s. 107-127). Ankara: Detay.
- Şevket, A. (1920). *Aşçı Mektebi*. İstanbul: Suhulet Kütüphanesi.
- Şükun, Z. (1996). *Gencine-i Güftar Ferheng-i Ziya Farsça-Türkçe Lugat*, C. I-II-III., İstanbul: MEB Yay.
- Talas, M. (2005). “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, s.273-283, Konya.
- Taş, K.Z. (1993). *Tapu Tahrir Defterlerine Göre 16. Yüzyılda Bolu Sancağı*, DT AÜ SBE, Ankara.
- Taşkın, E. (1991). Konaklama Sektöründeki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Optimum Maliyet ve Kârlılık Analizi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tekin, T. (2003). Orhon yazıtları (Kül Tigin, Bilge Kağan, Tunyukuk). İstanbul: Yıldız Dil ve Edebiyat.
- Telci, C. (1999). *XV-XVI. Yüzyıllarda Ayasuluğ Kazası*, DT EÜ SBE, İzmir.
- Terzioğlu, A. (1993). *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Tez, Z. (2015). Lezzetin Tarihi. İstanbul, Hayykitap.
- Tezcan, M. (1990). “Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatları)”. *Türk Halk Kültürü Araştırmaları. Türk Mutfağı Özel Sayısı*, Ankara. 118-127.

- Tezcan, M. (1997). Yemek kültürü üzerine dinsel etkiler. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 139-146.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: Türk ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bir Bakış. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, s.12 Ankara.
- Tokuz, G. (2002). Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü. Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını, No:12, Gaziantep. 333-336.
- Tosun, M. N. (2016). Aşçıbaşı. (P. M. Işın, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Toygar, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Ankara, Yayın No:29, Eylül, 13.
- Töre Başat, H., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 64-70.
- Tuna, İ. (2004). *Temettuat Defterlerine Göre Kartal'ın Sosyo-Ekonomik Yapısı (1844)*, YLT MÜ SBE, İstanbul.
- Türkan, C. (2006). *Yemek Repertuarı* (2. baskı). İstanbul: Değişim Yayınları.
- Türkoğlu, S. (1984). Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı (Tatlıcılar Teşkilatı).
- Un, H. (2009). Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi. (Uzmanlık Tezi). Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Uraz, Ç. (1975). *Temel Pazarlama Bilgileri*. (1. Baskı). Ankara: Ankara Basım ve Ciltevi.
- Uzun, M. (1992). Bedahşan: Edebiyat, Diyanet vakfı İslam ansiklopedisi. İstanbul: Diyanet Vakfı, 292-293.
- Üçer M., Pekşen, F., (2001), 95-97 Divriği'de Mutfak Kültürü. Sivas Hizmet Vakfı Yayınları, Sivas. 312.
- Ünal, M. A. (1989). *XVI. Yüzyılda Harput Sancağı. (1518-1566)*, Ankara.
- Ünal, M. A. (1999). *XVI. Yüzyılda Çemişgezek Sancağı*. Ankara.
- Ünsal, A. (1996). "Sofra Adabı". *Sanat Dünyamız*. 21(60-61): 113-118.
- Ünsal, A. (2003). Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri. İstanbul, Türkiye, Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2008). Osmanlı Mutfağı, Yemek Kitabı. Ed: M. Sabri Koz., Kitabevi Yayınları, İstanbul, (1), 128-158.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*. NTV Yayınları. İstanbul.
- Ünver, A. S. (1952). Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri. Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul. 117.
- Ünver, A. S. (1982). "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri". TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, MİFAD Yayınları.
- Yalçın, A. (2001). *Temettuat Defterlerine Göre Silifke*, YLT MÜ SBE, Mersin.
- Yaman, R. (1988). Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, 25-30 Eylül, s.320, Ankara
- Yar, H. S. (2008). "Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri". Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yazıcıoğlu, D.A. ve Meral, P.S. (2011). İç Mekân Tasarımının Kurum Kimliğine Uygunluğunun Ölçülmesine Yönelik Yöntem Önerisi. Yalova Sosyal Bilimler Dergisi, 1(1):111-131.
- Yediyıldız, B. (1985). *Ordu Kazası Sosyal Tarihi*. Ankara.
- Yeğen, E. M. (1944). *Alaturka ve Alafranga Yemek Öğretimi*. İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Yerasimos, M. (2009). Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde Balıklar ve Diğer Su Ürünleri. Yemek ve Kültür (16), 49-75.

- Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı (13.Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldız, E. (2016). *Sebze, Meyveler, Temel Mutfak Teknikleri*. (Ed.) Zencir, E., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-208.
- Yılmaz, A (1996). *XVI. Yüzyılda Birecik Sancağı*. DT İÜ SBE, İstanbul.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul, Boyut Yayın Grubu.
- Yinanç, R.-Elibüyük, M (1983), *Kanunî Devri Malatya Tahrir Defteri (1560)*. Ankara.
- Yörük, D. (2005). *XVI. Yüzyılda Aksaray Sancağı*. Konya.
- Yörük, D. (2009). *XVI. Yüzyılda Ereğli Kazası*. Konya.
- Yusuf Has Hacib, (1947). *Kutadgu Bilig*, Haz: Reşit Rahmeti Arat, Ankara: TTK Yayınları.
- Zengin, B., Uyar, H., ve Erkol, G. (2015). *Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. 15. Ulusal Turizm Kongresi Ankara*, 1-16.

EKLER

EK 1: GÖRÜŞME SORULARI

- 1- Yaşınız?
- 2- Medeni durumunuz?
- 3- Cinsiyetiniz?
- 4- Gelir durumunuz?
- 5- Osmanlı mutfak kültürü hakkındaki bilgileri hangi kaynaklardan öğrendiniz?
- 6- Bildiğiniz Osmanlı yemeklerinin isimleri nelerdir?
- 7- Osmanlı mutfağı hakkındaki bilgi düzeyiniz nedir?
- 8- Osmanlı mutfak kültürüne ilgi duyuyor musunuz?
- 9- Yemekleri menüye dahil etmeden önce kendiniz demo çalışmaları yapıyor musunuz?
- 10- Müşterileriniz işletmenizi tercih ederken öncelikle nelere dikkat ediyor?
- 11- Osmanlı mutfağındaki yemeklerin yerli halkın damak tadına çok fazla uyumlu olmadığını söyleyen bir çoğunluk var. Bu bağlamda sorun yaşadınız mı?
- 12- İşletmenizde yer verdiğiniz mobilyaların Osmanlı konseptine uyumlu olduğunu düşünüyor musunuz?
- 13- İşletmenizde aydınlatma konusunda nelere dikkat ediyorsunuz?
- 14- Hangi Osmanlı yemeklerini sunuyorsunuz?
- 15- Müşterileriniz en çok hangi yemekleri tercih ediyor?

16- İşletmenizin konumunu belirlerken ele aldığınız kriterler nelerdir?

17- Sizin işletmenizin Konseptle uyumlu diğer restoranlardan ayıran uygulamalar nelerdir?

18- Osmanlı konseptinin İstanbul şehir kimliğiyle uyumu konusunda dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir?

