

T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

OTEL İŞLETMELERİNDEKİ MUTFAK ŞEFLERİNİN OSMANLI SARAY
MUTFAĞI UYGULAMALARININ GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA
DEĞERLENDİRİLMESİ

YÜKSEK LİSANS

Mehmet NAZİKGÜL

HAZİRAN-2023
GÜMÜŞHANE



**T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

**OTEL İŞLETMELERİNDEKİ MUTFAK ŞEFLERİNİN OSMANLI SARAY
MUTFAĞI UYGULAMALARININ GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA
DEĞERLENDİRİLMESİ**

**EVALUATION OF OTTOMAN PALACE CUISINE APPLICATIONS BY
KITCHEN CHEFS IN HOTEL BUSINESSES IN THE CONTEXT OF
GASTRONOMY TOURISM**

YÜKSEK LİSANS

Mehmet NAZİKGÜL

**HAZİRAN-2023
GÜMÜŞHANE**



**T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

**OTEL İŞLETMELERİNDEKİ MUTFAK ŞEFLERİNİN OSMANLI SARAY
MUTFAĞI UYGULAMALARININ GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA
DEĞERLENDİRİLMESİ**

**EVALUATION OF OTTOMAN PALACE CUISINE APPLICATIONS BY
KITCHEN CHEFS IN HOTEL BUSINESSES IN THE CONTEXT OF
GASTRONOMY TOURISM**

YÜKSEK LİSANS

Mehmet NAZİKGÜL

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

**HAZİRAN-2023
GÜMÜŞHANE**

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak hazırlamış olduğum “**Otel İşletmelerindeki Mutfak Şeflerinin Osmanlı Saray Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi**” isimli bu tezimin, tamamen kendi çalışmam olduğunu, her alıntıya kaynak gösterdiğimi, alıntı yaptığım tüm çalışmaları kaynakçada belirttiğimi ve Gümüşhane Üniversitesi’nin lisanslı kullanıcısı olduğum intihal yazılım programı ile Lisansüstü Eğitim Enstitüsü’nün belirlediği kıstaslara uygun olarak raporladığımı taahhüt ederim. Tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü arşivinde saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği’nin ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

16/06/2023

.....
Mehmet NAZİKGÜL

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın yürütülmesi sürecinde desteğini esirgemeyen danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMiŞ'e teşekkürü bir borç bilirim. Yüksek Lisans eğitimim boyunca bana olan yardımları için Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalının kıymetli hocalarına ve tez savunmamda yer alan değerli jüri üyelerine saygılarımı ve şükranlarımı sunarım. Ayrıca bu zorlu tez sürecinde desteklerini hiçbir zaman benden esirgemeyen ve her zaman yanımda olan başta sevgili eşim ve mesai arkadaşlarıma sonsuz teşekkür ederim.

Mehmet NAZİKGÜL
GÜMÜŞHANE - 2023

ÖZET

Birçok farklı medeniyetle etkileşime girmiş ve köklü bir geçmişe sahip olan Osmanlı Devleti kendisine has mutfak kültürü, yiyecek içecek ürünleri ve pişirme yöntemleri ile dünya gastronomisine iz bırakmıştır. Osmanlı Devleti saraylarında servis edilen yiyecek ve içecekler günümüzde hala uygulanmakta ve gastronomi turistlerince talep görmektedir. Sayısı ve harcamaları giderek artan gastronomi turistlerinin Osmanlı saray mutfağına olan ilgisi de artmaktadır. Türkiye’de en fazla 5 yıldızlı tesise sahip olan Antalya ili; deniz, kum, güneş üçlüsünün yansısı birçok kültürel ve doğal çekiciliğe de sahiptir. Yabancı turist varışlarında zirvede ve turizm ekonomisi için büyük bir öneme sahip olan Antalya ilinde bulunan otel işletmeleri, Osmanlı saray mutfağının gastronomik unsurlarını misafirlerine servis etmekte ve Türkiye gastronomisinin tanıtılmasına elçilik etmektedir. Bu otel işletmelerindeki mutfak şeflerinin Osmanlı saray mutfağı kültürüne yönelik uygulamaları, servis usulleri, tarifleri öğrendikleri kaynaklar, misafirlerin beğeni düzeyleri ve şefler arasındaki uygulama farklılıkları çalışmanın esas konusunu oluşturmaktadır. Otel şefleri ile yapılandırılmış görüşme tekniği ile gerçekleştirilen araştırmada elde edilen veriler, betimsel analiz ve içerik analizi yöntemleri ile incelenmiştir. Mali kısıtlardan dolayı bazı otellerde yemeklerin asıl hâllerine uygun şekilde üretilmediği tespit edilmiştir. Ayrıca saray mutfağı yemeklerinin döneme ait kaplarda ve saray mutfağı yemeklerine ait olarak belirlenmiş bir alanda servis edilmesinin Osmanlı saray mutfağın tanınırlığına olumlu katkı sağlayacağı sonucuna varılmıştır. Şefler kuzu yemeklerini ve baklavayı turistlerin en ilgi duyduğu yiyecekler olarak ifade etmektedirler. Osmanlı saray yemeklerine en fazla ilgi duyan turistler ise, Rusya ve Ortadoğu’dan gelen misafirlerdir. Ayrıca turistler Osmanlı saray yemeklerine yağlı, baharatlı, acı gibi eleştiriler gerçekleştirse de, şeflerin ifadelerine göre genel anlamda memnuniyet düzeyleri yüksektir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi turizmi, Mutfak kültürü, Osmanlı saray mutfağı, Otel mutfak şefi

SUMMARY

The Ottoman Empire, which has a deep-rooted history and has been processed by many different civilizations, has left its mark on world gastronomy with its unique cuisine culture, food and beverage products, and cooking methods. Food and beverages served in the palaces of the Ottoman Empire are still practiced today and are in demand by gastronomy tourists. The interest of gastronomy tourists, whose number and spending are increasing, is also increasing. Antalya province has the most 5-star facilities in Turkey; Besides the sea, sand, and sun trio, it also has many cultural and natural attractions. Accommodation establishments in Antalya, which are at the top of foreign tourist arrivals and have great importance for the tourism economy, serve the gastronomic elements of the Ottoman palace cuisine to their guests and serve as embassies for the promotion of Turkish gastronomy. The main subject of the study is the practices of the kitchen chefs in these hotel establishments towards the Ottoman palace cuisine culture, the service methods, the sources they learned about the recipes, the level of appreciation of the guests, and the differences in the practices among the chefs. The data obtained in the research carried out with the semi-structured interview technique with the hotel chefs were examined with descriptive analysis and content analysis methods. Due to financial constraints, it has been determined that meals in some hotels are not produced in their original form. In addition, it was concluded that serving the dishes of the palace cuisine in pots belonging to the period and in an area designated for the dishes of the palace cuisine will contribute positively to the recognition of the Ottoman palace cuisine. Chefs describe lamb dishes and baklava as the most popular foods for tourists. The tourists who are most interested in Ottoman palace dishes are the guests from Russia and the Middle East. In addition, although tourists criticize Ottoman palace dishes such as oily, spicy, and bitter, their satisfaction levels are high according to the statements of the chefs.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy tourism, Culinary culture, Ottoman palace cuisine, Hotel kitchen chef

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	III
BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI	IV
TEŞEKKÜR.....	V
ÖZET	VI
SUMMARY	VII
İÇİNDEKİLER	VIII
TABLolar DİZİNİ	XI
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	XIII
EKLER DİZİNİ.....	XIV
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	XV
1. GİRİŞ	1
2. OSMANLI SARAY MUTFAĞININ OLUŞUM EVRELERİ	4
2.1. Orta Asya Türk Mutfak Kültürü	4
2.2. İslamiyet'in Kabulü Sonrası Türk Mutfak Kültürü.....	8
2.3. Selçuklu – Anadolu Selçukluları Mutfağı.....	9
2.3.1. Selçuklu Mutfağı Et ve Et ürünleri	10
2.3.2. Selçuklu Mutfağı Süt Ürünleri ve Yoğurt Kullanımı.....	11
2.3.3. Selçuklu Mutfağı Tahıl Ürünleri Kullanımı.....	11
2.3.4. Selçuklu Mutfağı Sebze ve Meyve Kullanımı	12
2.3.5. Selçuklu Mutfağı Baklagillerin Kullanımı.....	13
2.3.6. Selçuklu Mutfağında Kullanılan Araç Gereçler ve Yemeğin Kültürel Anlamı	13
2.3.7. Selçuklu Mutfağı Yiyecek ve İçecek Çeşitleri.....	14
2.3.7.1. Selçuklu Mutfağına Ait Çorbalar	15
2.3.7.2. Et Yemekleri	16
2.3.7.3. Tahıl Yemekleri	17
2.3.7.4. Sebze Yemekleri	17
2.3.7.5. Tatlı Çeşitleri.....	18
2.3.8. Selçuklu Dönemi Konaklama İşletmeleri	19
2.4. Osmanlı Saray Mutfağı	20
2.4.1. Matbah-ı Âmire.....	22
2.5. Osmanlı Saray Mutfağı Yiyecek İçecekleri	25
2.5.1. Osmanlı Saray Mutfağında Çorbalar	25

2.5.2. Osmanlı Saray Mutfağında Et Yemekleri	31
2.5.3. Osmanlı Saray Mutfağında Sebze Yemekleri, Mezeler, Salatalar, Turşular, Dolmalar	37
2.5.4. Osmanlı Saray Mutfağında Pilavlar	44
2.5.5. Osmanlı Saray Mutfağında Tatlılar	45
2.5.6. Osmanlı Saray Mutfağında Sütü Tatlılar	49
2.5.7. Osmanlı Saray Mutfağında Helva Çeşitleri	51
2.5.8. Osmanlı Saray Mutfağında Meyve ve Meyve Tatlıları (Şerbetler, Reçeller, Hoşafılar, Kompostolar, Pelteler)	53
3. GASTRONOMİ TURİZMİ VE OSMANLI SARAY MUTFAĞI	58
3.1. Gastronomi Turisti ve Gastronomi Turizmi Çeşitleri	62
3.2. Gastronomik Unsur Olarak Türk Mutfağı	64
3.3. Gastronomik Unsur Olarak Osmanlı Saray Mutfağı	66
4. MATERYAL VE YÖNTEM	69
4.1. Evren ve Örneklem	69
4.2. Veri Toplama Süreci ve Aracı	71
4.3. Verilerin Analizi	74
5. BULGULAR VE DEĞERLENDİRME	76
5.1. Demografik Bulgular	76
5.1.1. Katılımcıların Cinsiyet, Yaş ve Eğitim Durumlarına İlişkin Bulgular	77
5.1.2. Katılımcıların Mesleki Eğitim Durumlarına İlişkin Bulgular	78
5.1.3. Katılımcıların İşletmelerdeki Pozisyonları ve Çalışma Sürelerine İlişkin Bulgular	79
5.2. Temalara İlişkin Bulgular	79
5.2.1. Osmanlı Saray Mutfağı Ana Temasına İlişkin Bulgular	80
5.2.1.1. Şeflerin Osmanlı Saray Mutfağına İlgisi	81
5.2.1.2. Çorbalar	82
5.2.1.3. Et Yemekleri	85
5.2.1.4. Yardımcı Yemekler (Mezeler, Salatalar, Dolmalar Z.Y. Mezeler, Hamur İşleri, Pilavlar)	92
5.2.1.5. Tatlılar	100
5.2.1.6. Şerbetler	103
5.2.1.7. Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri Mevcut Durumu, Eksiklikleri, Öneriler ...	105
5.2.2. Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi Ana Temasına İlişkin Bulgular	111

5.2.2.1. Saray Mutfağının Turizm Açısından Önemi.....	112
5.2.2.2. Turistlerin Ürünler Hakkındaki Görüşleri.....	113
5.2.2.3. Osmanlı Saray Mutfağına En Çok İlgı Gösteren Ülkeler	114
5.2.3. Türk Mutfağının Gastronomik Değeri Ana Temasına İlişkin Bulgular.....	116
5.2.3.1. Gastronomi Turizmi Açısından Türk Mutfağı ve Unsurları	116
5.2.3.2. Türk Mutfağı ve Yöresel Mutfakların Gastronomik Bilinirliğı	118
6. TARTIŞMA	120
7. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	122
KAYNAKÇA.....	127
EKLER.....	144
ETİK KURUL KARARI	146
ÖZGEÇMİŞ	147

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Çeşitli kaynaklar ve bu kaynaklarda yer alan türk mutfağı evreleri	7
Tablo 2. Matbah-ı Âmire 'de bulunan mutfaklar ve hizmet ettikleri kişiler (Durlu ve Cömert, 2017).	24
Tablo 3. Osmanlı dönemi ile ilgili bazı kaynaklarda yer alan çorba çeşitleri (Yalçın, 2021, Vatandost, 2021).	28
Tablo 4. Farklı yüzyıllara ait çorba çeşitleri (Yerasimos, 2019).	29
Tablo 5. Badem çorbası tarifi (Akkor, 2013).	30
Tablo 6. Balık çorbası tarifi (Efendi, 2005).	30
Tablo 7. Terbiyeli ciğer çorbası tarifi (Yerasimos, 2019).	30
Tablo 8. İşkembe çorbası tarifi (Yerasimos, 2019).	31
Tablo 9. Osmanlı saray mutfaklarında kırmızı et, beyaz et ve deniz ürünleri kullanılarak hazırlanan ana yemekler (Hatipoğlu, 2014).	35
Tablo 10. Süt kebabı tarifi (Efendi, 2005).	36
Tablo 11. Ballı mahmûdiye tarifi (Yerasimos, 2019).	36
Tablo 12. Mutancana tarifi (Yerasimos, 2019).	36
Tablo 13. Kalye-i gezer tarifi (Kut, 2020).	39
Tablo 14. Farklı yüzyıllara ait Osmanlı mutfağında üretilen dolma çeşitleri (Akkor, 2016).	40
Tablo 15. Marul salatası (Efendi, 2015).	43
Tablo 16. Bazı kaynaklarda yer alan baklava çeşitleri (Şavkay, 2000; Efendi, 2005; Yerasimos, 2019).	46
Tablo 17. Kavun baklavası tarifi (Efendi, 2005).	46
Tablo 18. Adi baklava tarifi (Efendi, 2005).	46
Tablo 19. Cevizli tel kadayıf tarifi (Yerasimos, 2019).	48
Tablo 20. Zerde tatlısı tarifi (Kut, 2020).	48
Tablo 21. Aşure tarifi (Efendi, 2015).	49
Tablo 22. Sütlaç tarifi (Efendi, 2005).	51
Tablo 23. Tavukgöğsü tarifi (Yerasimos, 2019).	51
Tablo 24. Osmanlı Döneminde Üretilen Helva Çeşitleri (Hatipoğlu, 2014; Işın, 2017).	52
Tablo 25. Helva-yı Hakanî tarifi (Efendi, 2015).	53
Tablo 26. Helva-i Sabûnî tarifi (Yerasimos, 2019).	53

Tablo 27. Osmanlı döneminde kullanılan meyveler (Ayyıldız, 2018).....	54
Tablo 28. Osmanlı dönemine ait bazı meyve tatlıları çeşitleri (Fahriye, 2002; Efendi, 2005).....	54
Tablo 29. Vişne ekmeği tatlısı tarifi (Efendi, 2005).	54
Tablo 30. Osmanlı dönemine ait bazı hoşaf ve komposto çeşitleri (Fahriye 2002; Efendi, 2005; Yerasimos, 2019; Efendi, 2015).	55
Tablo 31. Nar hoşafı tarifi (Efendi, 2015).	55
Tablo 32. Osmanlı Dönemine Ait Bazı Şerbet Ve Şurup Çeşitleri (Fahriye, 2002; Efendi, 2005, Yersimos, 2005).....	56
Tablo 33. Osmanlı saray mutfaklarına ait bazı reçel ve pelte çeşitleri (Efendi, 2005, Yerasimos, 2019).....	57
Tablo 34. Gül reçeli tarifi (Yerasimos, 2019).	57
Tablo 35. Limon peltesi tarifi (Yerasimos, 2019).....	57
Tablo 36. Gastronomi kavramının etkileşime girdiği diğer disiplinler (Öztürk ve Güven, 2018).	59
Tablo 37. Gastronomi turizmi çeşitleri (Oğuz, 2016).	60
Tablo 38. 2022 yılı harcama türlerine göre turizm geliri (URL-3, 2023).	61
Tablo 39. Michelin Yıldızlı restoranlar ve menülerinde yer alan ürünler (URL-4,5,6,7,8, 2022).....	68

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Antalya ilçe haritası (Kaynak: URL-18, 2023).....	71
Şekil 2. Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin kelime bulutu.....	84
Şekil 3. Osmanlı saray mutfağına ait et yemekleri çeşitlerinin kelime bulutu.....	87
Şekil 4. Osmanlı saray mutfağına ait meze, salata, zeytinyağlı yemek çeşitlerinin kelime bulutu	95
Şekil 5. Osmanlı saray mutfağına ait yardımcı yemek çeşitlerinin kelime bulutu.....	99
Şekil 6. Osmanlı saray mutfağına ait tatlı çeşitlerinin kelime bulutu	102
Şekil 7. Osmanlı saray mutfağına ait şerbet çeşitlerinin kelime bulutu.....	105
Şekil 8. Turistlerin ilgili oldukları Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek içecek çeşitlerinin kelime bulutu.....	107
Şekil 9. Osmanlı saray mutfağı yiyecek içeceklerine ilgi duyan turistlerin memleketleri ile ilgili kelime bulutu	116
Şekil 10. Gastronomi turizmi potansiyeline sahip bölgeler ile ilgili kelime bulutu.....	118

EKLER DİZİNİ

Ek 1. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu.....	144
---	-----



SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

%	: Yüzde
Dr.	: Doktor
dk	: Dakika
gr	: Gram
kg	: Kilogram
km	: Kilometre
M.Ö.	: Milattan önce
M.S.	: Milattan sonra
Öğr. Gör.	: Öğretim Görevlisi
sn	: Saniye
TUREM	: Turizm Eğitim Merkezi
TÜRSAB	: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği
vb.	: ve benzeri
vd.	: ve diğerleri
yy.	: Yüzyıl
z.y.	: Zeytinyağı

1. GİRİŞ

Ekonomik, sosyal ve kültürel alanda yaşanan gelişimler küresel çapta giderek etkisini hissettirmektedir. Bu doğrultuda geleneksel ürünlere yurt içinden ve yurt dışından olan talep giderek artmaktadır. Bununla beraber yaşam koşullarındaki gelişmeler de yöresel ürünlere ve doğal ürünlere olan ilgiyi etkilemektedir. Bu gelişmeleri takip eden turizm sektör temsilcileri ve yiyecek içecek arz edicileri, ürün çeşitlerini güncellemek konusunu tartışmaktadırlar (Kuşat, 2012). Bu gelişmelere ayak uydurabilme ve küresel çapta etkinliğini artırma çabası içinde olan Türk mutfağı, sahip olduğu tüm alt unsurlar ile birlikte en iyi şekilde değerlendirilmesi durumunda başarı kazanabilir. Bu unsurların en değerlilerinden biri olan ve Türk mutfağı çatısı altında yer alan Osmanlı saray mutfağı, sahip olduğu köklü geçmişi ve yemek çeşitlerinin geleneksel özellikleri ile gastronomi sahnesinde ön planda yer alabilecek potansiyele sahiptir.

Osmanlı saray mutfağına ait sınırlı sayıda yiyecek içeceğin günümüze kadar ulaştığı ifade edilmektedir. Bu durum birçok farklı nedene dayandırılmaktadır. Birincisi, eski tarihlerde ölçüye yönelik ve ayrıntılı tarifler vermenin uygun olmadığı, her aşçı kendi bilgisini yansıttığı için yiyecek içeceklerin günümüze ulaşamadığı belirtilmektedir. İkincisi, aşçıların mesleklerinde bazı sırları sakladıkları için tariflerin günümüze ulaşmasında zorluklar yaşandığı söylenmektedir. Son olarak, aşçıların büyük çoğunluğunun okuma yazma bilmemesi tariflerin günümüze ulaşamamasında bir diğer sebep olarak görülmektedir (Şavkay, 2000: 44). Bu kapsamda mesleki bilgilerin veya yemek tariflerinin ustalardan en alt kademede yer alan usta adaylarına aktararak kulaktan kulağa günümüze kadar ulaştığı söylenebilmektedir. Ancak Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek içeceklerin nesilden nesile aktarılması veya okuma yazma bilenler tarafından kayıt altına alınması sayesinde yiyecek içecekler ev sofralarında veya işletmelerde tüketilebilmektedir (Faroqhi, 2006: 19). Özellikle turizm işletmelerinde Osmanlı mutfağına ait yiyecek veya içeceklerin sunulması müşterilere farklı kültürleri veya tatları deneyimleme imkânı sunmaktadır. Bu yiyecek ve içeceklerin turizm işletmelerinde sunulabilmesi için aşçıların deneyimli ve Osmanlı mutfağı hakkında bilgili olması gerekmektedir.

Bu bağlamda gerçekleştirilen araştırmanın temel amacı, Türkiye turizminin en büyük temsilcilerinden olan Antalya'daki 5 yıldızlı otel şeflerinin Osmanlı saray mutfağı uygulamalarını araştırmaktır. Bununla birlikte bulguları geçmiş dönemdeki asıl

hâlleri ile karşılaştırmak, varsa tariflerde yaşanan değişimi gözlemlemek ve unutulmaya yüz tutan yiyecek içecekleri tespit etmek gibi hedefleri bulunan araştırmanın alt amaçları şu şekildedir:

- Otel mutfak şeflerinin Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecekleri hakkındaki bilgi düzeylerini,
- Üretilen yiyecek ve içeceklerin eski dönemlerdeki asıl halinden farkı olup olmadığını,
- Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin üretiminin şefler arasında farklılık gösterip göstermediğini,
- Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi kapsamında menülerde yeterince yer bulup bulmadığını,
- Türk gastronomisinin tanıtılmasına Osmanlı saray mutfağının ne derece katkıda bulunduğunu,
- Türkiye gastronomisinin gelişiminde ve tanıtımında Osmanlı saray mutfağının durumunu ve önemini incelemektir.

Kültürlerin temel bir parçası olan beslenme alışkanlıkları toplumlara ve bölgelere göre farklılık göstermektedir (Oğuz, 2016). Kültüre has olan ve diğer toplumlara göre farklılık gösteren yeme içme alışkanlıkları, aynı zamanda turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin de önemli bir parçasıdır. Bu işletmelerin şüphesiz en önemlileri otel işletmeleridir. Türkiye genelinde en fazla turisti ağırlayan destinasyonlarından biri olan Antalya ilinde bulunan beş yıldızlı otellerin mutfak şeflerinin ürettikleri yiyecek ve içecek çeşitleri arasında Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına ait ürünler bulunmaktadır. Söz konusu 5 yıldızlı otellerdeki mutfak şeflerinin servis ettikleri Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek içeceklerin neler olduğu ile ilgili durum tespiti yapılması turizm sektörü ve alan yazın açısından büyük önem arz etmektedir. Ayrıca bir diğer önemli husus; diğer rakip destinasyonlar ile rekabet edilebilmesinde, müşteri memnuniyetinin sağlanabilmesinde ve tekrar müşteri niyetinin oluşturulabilmesinde, gastronomik unsurların önemli bir yeri olduğu unutulmamalıdır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015). Kültürel miras kapsamında yer alan yiyecek-içeceğin söz konusu etkileri, bu olgunun göz ardı edilmemesi ve dikkatle incelenmesi gerektiğini göstermektedir.

Osmanlı saray mutfağı ile ilgili yapılan alan yazın taramasında çeşitli araştırmaların yapıldığı görülsede (Örneğin; Güzelşahin ve Ünver, 2015; Alparslan, 2021), Türkiye'nin önemli turizm destinasyonlarından birisi olan Antalya ili özelinde yapılmış bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu bağlamda Türk mutfağı çatısı altında yer alan ve önemli bir değer olan Osmanlı saray mutfağının turizm sektöründeki yeri

araştırmanın temel konusunu oluşturmaktadır. Geçmişten günümüze miras kalan ve önemli bir değer olan saray mutfağı yiyecek içeceklerinin turizm sektöründeki mevcut durumunun araştırılması ve mutfak şeflerinin saray mutfağı hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesi, turizm sektörü ve alan yazın için büyük önem taşımaktadır.

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmanın sınırlılıklarını şu şekilde ifade etmek mümkündür:

- Araştırmaya ilişkin veriler, yalnızca Antalya'daki beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak şeflerinden toplanmıştır. Örneklem içerisinde; aşçıbaşı (executive chef), aşçıbaşı yardımcısı (sous chef) pozisyonundaki kişiler yer almaktadır.
- Katılımcılara yöneltilen görüşme soruları, 20 soruyla sınırlıdır.
- Araştırmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmış olup, araştırmaya ilişkin veriler yalnızca nitel araştırma yöntemleriyle toplanmış ve analiz edilmiştir.
- Görüşmeler, genel olarak (yalnızca beş şef ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır) çevrimiçi iletişim araçlarıyla gerçekleştirilmiştir.
- Görüşmeler kış mevsiminde gerçekleştirilmiş olup, bu mevsimde Antalya'daki bazı oteller kapalı ya da tadilattadır. Bu nedenle sınırlı sayıda otel işletmesiyle görüşmeler yapılmıştır.
- Veriler, yalnızca her şey dâhil konseptiyle çalışan otel işletmelerinden elde edilmiştir.
- Şefler, Osmanlı saray mutfağı ile ilgili hatırladıkları kadarıyla bilgi verebilmişlerdir.

Gastronomi turizmi içerisinde önemli bir yere sahip olan mutfak şeflerinin değeri ve etkinliği giderek artmaktadır. Şeflerin sahip olduğu bilgi ve beceriler ile birlikte servis ettikleri yiyecek ve içecekler Türkiye gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından önem arz etmektedir ve bu yüzden konunun araştırılması ihtiyacı doğmuştur. Tez çalışması kapsamında ilk olarak literatür taraması yapılarak, çalışmanın ilk bölümünde yer alan kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Kavramsal çerçeve bölümünde, Orta Asya'dan Osmanlı saraylarına kadar süre gelen Türk mutfağının serüveni aktarılmaya çalışılırken; ikinci bölümde gastronomi turisti, gastronomi turizmi ve bunların Osmanlı saray mutfağı ile olan ilişkisi açıklanmaya çalışılmıştır. Literatür taramasından sonra, yöntem ve bulgular bölümlerine yer verilmektedir. Çalışmanın son kısmında ise tartışma, sonuç ve öneriler başlıkları açıklanmıştır.

2. OSMANLI SARAY MUTFAĞININ OLUŞUM EVRELERİ

2.1. Orta Asya Türk Mutfak Kültürü

Dünyanın önde gelen mutfakları arasında yer alan Türk mutfacı, köklü bir geçmişe sahiptir. Türklerin 11. yy. Orta Asya'sından Anadolu'ya gelinceye kadar geçen sürede birçok farklı medeniyet ile etkileşime girmeleri sonucunda zengin Türk mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Özbay, 2017: 7-9). Bu zengin mutfak kültürünün Ural-Altay Dağları'nın bozkırlarında oluşmaya başladığına değinen Çetinkaya (2018: 125-127), Türklere ait yeme içme kültürü ile ilgili ilk bilgilere Oğuz Destanı, Kültigin Yazıtları, Orhun Yazıtları gibi kaynaklardan ulaşılabildiğini ifade etmektedir.

Orta Asya'nın sert iklim koşulları nedeniyle göçebe yaşamak zorunda olan Türkler ağırlıklı olarak hayvansal ürünler tüketirlerken, sınırlı sebze ve meyve çeşidine sahiptiler. Tahıl olarak ise arpa ve buğday üretebilmişlerdir. Dolayısıyla et, et ürünleri, süt ve süt ürünleri; beslenmenin temelini oluşturmuştur (Sabbağ ve Boğan, 2019). Hayvancılıkla uğraşan Moğollar (Allsen, 2001) ve diğer Orta Asya kavimleri gibi Türkler de hayvanları için konargöçer yaşamak durumunda olan topluluklardı (Ögel, 1978a: 1-5).

Orta Asya Türklerinin geçim ve yaşam kaynağı olan hayvancılık, sahip olduğu ekonomik değer nedeniyle de çokça uygulanmıştır. Üretimdeki bu eğilim doğal olarak tüketime de yansımış, koyun ve at eti fazlaca tüketilirken sığır, deve, geyik ve av etleri ise daha az tüketilmiştir (Talas, 2005: 273-283; Pedani, 2018; Solmaz ve Altın, 2018: 108-124).

Orta Asya Türklerinin at etini sıkça tükettiğinden bahsedilse de temel et kaynağı, düzenli olarak tüketilen koyun olmuştur ve bu etler genellikle sarımsak ve soğan ile pişirilerek tüketilmiştir (Allsen, 2001).

Avcı bir kavim olan ve protein ağırlıklı beslenen Türklerin, koyun ve keçiyi evcilleştirmeden önce geyik ve at eti tükettikleri bilinmektedir. Uygur Türklerinde İslamiyet'in kabulüne kadar at eti özellikle yöneticiler tarafından tüketilmekteyken halk daha çok küçükbaş hayvan eti tüketmiştir (Baykara, 2001).

Balık avcılığı ile ilgili bilgilere ise Orhun Abideleri'nde rastlanılmaktadır. Bu sayede Anadolu'ya yerleşmeden önce de Türklerin tatlı su balıklarını tükettikleri anlaşılmaktadır (Kızıldemir vd., 2014).

Konargöçer yaşamın zorlukları gereği kendisine has mutfak kültürüne sahip olan Türkler, gıda saklama yöntemleri geliştirmişlerdir. Tuz ile kurutularak hazırladıkları etler “*kak eti*” olarak adlandırılırken, saklayabilmek için kuruttukları yoğurda ise “*kurut*” denmekteydi (Roux, 2007).

Işın (2010) mutfak sözlüğünde “*kak eti: tuzlanıp kurutulmuş et*”, “*kurut: süzme yoğurt veya çökeleğin topak şeklinde kurutulmuş hali*” olarak ifade edilmiştir. Bu etler ev mutfaklarının yanında bulunan soğukluk bölmesinde asılarak muhafaza edilmiştir. Bununla ilgili olan “*et asar neme*” (*et asılan şey*) deyişi Harzemşahlar Dönemi’nde evler ve kasaplar için kullanılmıştır (Ögel, 1978a: 37).

Bir başka saklama yöntemi ise kavurma tekniğidir. Bu teknikte etler doğrandıktan sonra kuyruk yağı¹ ile beraber kavrulur ve küplere doldurularak saklanır. Ayrıca günümüzde sevilerek tüketilen pastırma ve sucuk da Orta Asya Türkleri tarafından bilinmekte ve yapılmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018).

Etin sevilerek tüketilmesi ile beraber sakatatlar da özellikle bağırsak, işkembe, kalp, dalak, karaciğer, kelle Türk mutfağında tüketilmiştir (Yılmaz, 2002). Bu yiyecekler tandırda² veya ateş üzerinde çevrilerek pişirilmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Orta Asya Türklerinin sıklıkla tükettiği içecekler arasında kısırak sütünün fermente edilmesiyle elde edilen kımız (Önçel, 2015: 34) ve darıdan üretilen boza³ (Kızıldemir vd., 2014: 194) yer almaktadır.

Orta Asya Türklerinde süt ve süt ürünleri de et gibi günlük diyetle büyük öneme sahiptir. Sütten elde edilen peynir, tereyağı, ayran, yoğurt, çökelek gibi çeşitler sade tüketildiği gibi bazı yemeklerin hazırlanmasında da kullanılmıştır (Güler, 2010). Tereyağını yoğurttan yapan Türklerde kefir ve kaymak da günlük beslenmede yer almıştır (Alpargu, 2008: 20).

Orta Asya Türklerinin severek tükettiği bir diğer yiyecek çeşidi de tarhanadır, temel bileşeni yoğurt ve buğday (Sormaz vd., 2019) olan bu yiyecek Divan-ı Lügât-ı Türk’te “*tar*” (kışın kullanmak için yoğurdun saklanması) kelimesi ile yer almıştır (Yücecan vd., 1988: 47-51).

Konargöçer yaşam tarzının yaygın olduğu Orta Asya’da Türklerin tükettiği diğer besin türleri arasında buğday, un, yoğurt, şarap, kısırak sütünün fermente edilmesiyle elde edilen kımız (Önçel, 2015: 34), darıdan üretilen boza (Kızıldemir vd., 2014: 194), sirke pekmez, şıra yer almaktadır (Kızıldemir vd., 2017).

¹ Kuyruk Yağı: Koyun kuyruğunun eritilmesiyle elde edilen yağ.

² Toprak malzemelerden üretilen ve toprağın içerisine yerleştirilerek kullanılan bir tür pişirme aracı (Işın, 2017).

³ Mayalandırılarak üretilen ve yapımında tahılların kullanılabildiği bir tür içecek (Işın, 2017).

Orta Asya göçebe Türklerinin geniş bir alana yayılarak yaşadığı ve birçok devlet kurdukları bilinmektedir. Geniş coğrafyaya yayılan Türk toplumları, kendilerine komşu uygarlıklar ile karşılıklı kültür alışverişinde bulunmuşlardır. Başta Çin ve Hindistan olmak üzere farklı toplumlar ile etkileşime giren Türklerin mutfak kültürleri de etkilenmiştir (Gürsoy, 2004: 76).

Kültürel özellikleri birbirlerinden farklı iki toplumun etkileşime girmeleri sonucunda toplumlarda değişimler ve yenilikler meydana gelir. Toplumlar öğrendiği yenilikleri kendi bünyelerine uyarlayarak veya olduğu gibi kabul ederek kültürleşme etkileşimini gerçekleştirirler (Tavkul, 2007: 25-45). Tarih boyunca tüm medeniyetler farklı toplumlar ile etkileşime girmiş ve kültür alışverişinde bulunmuşlardır. Bu yüzden her toplumda özellikle yeme içme alışkanlıkları, mutfak kültürü gibi konularda farklı medeniyetlerin izlerine rastlamak mümkündür. Kendisine has özelliklerine yenilik katmadan yaşayan bir toplumun varlığından bahsetmek ise neredeyse imkânsızdır (Uluç ve Süslü, 2017).

Türklerin doğu komşusu olan Çin'den Uygur Türklerine geçtiği tahmin edilen mantı, kültürel etkileşim ürününe örnek olarak gösterilebilir (Algar, 1991; Güldemir, 2014). Türkler geleneksel Çin mantısına farklı bir yorum getirmişler ve temelde aynı mantığa dayanan yeni çeşidi özümseyerek kendi kültürlerine kazandırmışlardır.

Büyük göç süresi boyunca kendi kültürlerini kaybetmeden taşıyabilen Türkler karşılaştıkları yeni mutfak kültürlerinden de etkilenmişlerdir ve bu kültür etkileşiminin günümüz zengin Türk mutfağının oluşmasında büyük rolü olmuştur (Baysal, 1993; Ünver vd., 2015). Büyük göçte Türklerin etkileşime girdiği medeniyetlere başka bir örnek olarak İran da gösterilebilir. Doğusundaki medeniyetler ile etkileşimi fazla olan İran'ın mutfağında kullandığı yoğurt, yoğurt kurusu (kurut), kuru yoğurttan hazırlanan keş ve bir tür et haşlaması olan yahni, Orta Asya'dan göç eden Türklerin İran mutfak kültürüne etkilerindendir (Fragner, 2009).

Günümüzde dünyanın sayılı mutfakları arasında gösterilen Türk mutfağını Orta Asya ile sınırlandırmak, büyük Türk tarihine haksızlık olacaktır. Orta Asya'da başlayan serüven birçok farklı evreden geçerek günümüzdeki halini almıştır.

Türk gastronomisi ile ilgili çalışma yürüten araştırmacılar Türk mutfak serüvenini birbirlerine benzer başlıklar altında incelemişlerdir. Türk mutfağı ile ilgili çalışma yapan bazı araştırmacıların mutfağı incelediği ana konu başlıkları Tablo 9'da yer almaktadır. Türk mutfağının gelişim ve değişim evrelerini birbirine benzer başlıklar altında inceleyen araştırmacılar bu evrelerin belirlenmesinde siyasi ve dini etmenleri dönemsel olarak ifade etmektedirler. Ancak bu değişim ve gelişimin belirli bir tarihte

gerçekleştiğini düşünmek doğru bir yaklaşım olmayacaktır. Bu gelişim ve değişim uzun yıllar boyunca karşılaşılan zorlukların üstesinden gelmek için deneme yanılma yoluyla geliştirilen saklama teknikleri, pişirme teknikleri, yeni reçeteler, yakın toplumların beslenme alışkanlıklarına olan merak ve daha nice sebepten dolayı sürekli devam eden bir süreçtir. Araştırmacıların belirttiği evreler mihenk taşı olarak adlandırılabilir ve büyük Türk mutfak tarihini daha kolay anlatabilmenin bir yolu olarak değerlendirilebilir.

Herakleitos'un dediği gibi “*Değişmeyen tek şey değişimin kendisidir*” (URL-9, 2020).

Tablo 1. Çeşitli kaynaklar ve bu kaynaklarda yer alan Türk mutfağı evreleri

Çalışmanın Adı ve Yılı	Araştırmacı(lar)	• Türk Mutfağı Evreleri
Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları (2010)	Sibel GÜLER	• Orta Asya Türk Mutfağı • Selçuklu Mutfağı • İslamiyet'in Türk Mutfağına Etkisi • Osmanlı Mutfağı • Osmanlı Saray Mutfağı
Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler (2014)	Özgür KIZILDEMİR, Emrah ÖZTÜRK, Mehmet SARIŞIK	• Orta Asya Türk Mutfağı • Selçuklu Mutfağı • Osmanlı Mutfağı • Cumhuriyet Dönemi Mutfağı
Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme (2014)	Osman GÜLDEMİR	• Orta Asya • Selçuklu Beylikler Dönemi • Osmanlı Dönemi • Cumhuriyet Dönemi
Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi (2015)	Galip AKIN, Vahdet ÖZKOÇAK, Timur GÜLTEKİN	• Avcı Toplayıcı Beslenme Süreci • Anadolu'da İlk Yerleşik Düzene Geçilmesi • Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi • Osmanlı İmparatorluğu Dönemi • Cumhuriyet Dönemi (1923-Günümüz)
Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme (2018)	Yasemin SOLMAZ, Dilek DULGER	• Orta Asya Türk Mutfağı • Selçuklu Beylikler Dönemi Mutfağı • Osmanlı Dönemi Mutfağı • Osmanlı Saray Mutfağı • 19yy ve 20.yy. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Tablo 1. (Devamı)

Çalışmanın Adı ve Yılı	Araştırmacı(lar)	• Türk Mutfağı Evreleri
Çadırdan Saraya Türk Mutfağı (2018)	Furkan DEMİRGÜL	• Göçebe Türklerin Mutfağı (Orta Asya Türk Mutfağı) • Selçuklu Mutfağı • Osmanlı Mutfağı
Türk Mutfak Kültüründe Beslenme Alışkanlığı ve Sofra Adabında Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi (2019)	Elif DEMİRBİLEK, Kemal GİRGİN	• Orta Asya Türk Mutfağı • Selçuklu Mutfağı • Osmanlı Mutfağı • Cumhuriyet Dönemi Mutfağı
Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme (2021)	Hasan KÖŞKER Zafer ÖZBEY	• Orta Asya Türk Mutfağı • Selçuklu Mutfağı • Osmanlı Mutfağı • Osmanlı Saray Mutfağı
Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi (2021)	Hüsnü KASAR	• Orta Asya Türk Mutfağı • Selçuklu Beylikler Dönemi Mutfağı • Osmanlı Mutfağı • Saray Mutfağı • Halk Mutfağı • Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

2.2. İslamiyet'in Kabulü Sonrası Türk Mutfak Kültürü

Türklerin İslamiyet'i kabul etmesini dünya tarihini etkileyen en önemli olaylardan biri olarak nitelendiren Turan (1946), toplumda derin değişikliklerin yaşanmasına sebep olan yeni dinin kabulünün o toplum tarihinde yaşanan en önemli hadiselerden biri olduğunu belirtmektedir. Değişiklikler aynı şekilde mensubu olunan yeni dinin akıbetini de etkilemektedir. İslamiyet'ten önce birçok farklı dinin etkisi altında olan Türkler farklı inanışlara mensup olmuşlardır da Şamani inancını ve kültürünü yaşamışlardır (Turan, 1946: 457-460).

Türklerin İslam dinine mensup Müslümanlar ile zaman zaman olumlu ve olumsuz teması olsa da, Türk ve Arap ordularının aynı tarafta yer alarak Çin'e karşı zafer kazanmaları sonucu oluşan dostluk ortamı sayesinde (Özaydın, 2002), Türklerin yavaş yavaş Müslümanlığa ilgi duyduğu tahmin edilmektedir. İlerleyen süreçte Orta Asya'da kurulan ilk Müslüman Türk devleti Karahanlı devleti olmuştur (Genç, 1999).

Müslümanlığın kabul edilmesi ile birlikte Arap kültürü ile daha fazla etkileşime girilmiş ve bu sayede Arap mutfağına ait ürünler Türk mutfağında daha sık yer bulmaya başlamıştır. Yaşanan bu gelişmeler neticesinde İslamiyet'in emir ve yasakları Türklerin beslenme alışkanlıklarına yansımıştır (Baysal, 1993). Müslümanlığın kabulünden sonra

Türkler İslam dininin yasakladığı at, eşek, domuz gibi hayvan etleri ile kımız ve şarap gibi sarhoş edici içeceklerin tüketiminden uzaklaşmışlardır. Arap mutfağında sıklıkla kullanılan baharat çeşitleri ve acı da Müslümanlığın kabulünden sonra Türk mutfağında sıklıkla yer bulmaya başlamıştır (Ertaş ve Gezmen, 2013).

Yiyecek ve içeceklerde yaşanan değişimin yanı sıra sofrada da bazı değişimler gerçekleşmiştir. Buna örnek olarak yemeğe besmele ile başlama ve şükür ile bitirme gösterilebilir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014).

2.3. Selçuklu – Anadolu Selçukluları Mutfak

Malazgirt Savaşı'ndan (1071) sonra Anadolu'ya yerleşmeye başlayan Selçuklu İmparatorluğu toplumları 1077'de Anadolu Selçuklu Devleti'ni kurmuşlardır. Anadolu'nun Selçuklu yerleşkesi olmasının ardından, toplumun mutfak kültürü ile ilgili bilgilere daha fazla sayıda kaynaktan ulaşmak mümkün hale gelmiştir. Dönemin beslenme kültürü ile ilgili bilgilerin edinileceği bu kaynaklardan ilki Kaşgarlı Mahmud tarafından 11. yy.da kaleme alınan *Dîvânü Lugâti't-Türk*'tür. Kaşgarlı Mahmud, eserinde döneme ait yemek tariflerine, beslenme alışkanlıklarına ve mutfaklarda üretilen yiyecek çeşitlerine örnekler vermiştir. Dönem ile ilgili fikir sahibi olabileceğimiz bir diğer kaynak ise yine 11.yy.da Yusuf Has Hacip tarafından yazılan *Kutadgu Bilig*'dir. Bu eserde de sofrada ve düzeni ile ilgili bilgilerin yanı sıra davet, kutlama ve matem törenleri ile ilgili de bilgiler yer almaktadır. Daha geç dönemlere ait (13. yy.) bir diğer önemli kaynak ise Mevlâna'nın eserleridir. Birçok esere sahip olan Mevlâna eserlerinde Mevlevî mutfak ile ilgili bilgilere sıklıkla yer vermektedir (Halıcı, 2009).

Karahanlılar zamanında Orta Asya mutfak kültürünü devam ettiren Türkler, İslam'ın kabulü ile Araplardan öğrendikleri yenilikleri günlük diyetlerine eklemişlerdir. Selçuklu beylikler döneminde de bu durum devam etmiştir. Selçuklu dönemi mutfak kültürünü Karahanlı döneminden ayıran en belirgin özelliklerden birisi at eti tüketiminin giderek azalması olarak ifade edilebilir. Göze çarpan bir diğer ayrıntı diğer İslam ülkelerinin yiyecek ve içeceklerinin Selçuklu döneminde mutfaklara girmesidir. Tabii ki bu etkileşim karşılıklı gerçekleşmiş Türk yemekleri de diğer İslam ülkeleri mutfaklarına girmiştir. Bu etkinin en büyük sebebi olarak Türk devlet yapısının etkinliği gösterilebilir. Her ne kadar İslam'ın yasakladığı tek toynaklı hayvan etinin tüketilmemesi durumuna uyulmaya çalışılsa da aynı durum şarap ve kımız da pek de geçerli gözükmemektedir. Türk mutfağında İslamiyet'in emir ve yasaklarının tamamen uygulandığından söz edilememekte ve devlet yöneticilerine hizmet üretenlerin kontrolünde olan şaraphanelerin varlığından bahsedilmektedir (Közleme, 2012).

Konargöçer yaşayan Orta Asya Türklerine göre tarımsal gıda üretimi ve tüketimi daha fazla olan Selçuklular, Mezopotamya ve Anadolu'da yıl boyu sabit yaşamaya başlamışlar ve bulundukları coğrafyanın tarım ürünlerine daha fazla yönelmişlerdir. Ayrıca Müslümanlığın getirdiği mütevazı yaşam tarzı sofralara da yansımıştır (Şahin, 2008; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Selçukluların yerleştiği Anadolu, kendine has coğrafi ve klimatoloji özelliklerine sahiptir. Bu özellikler birçok çeşit ürünün yetiştirilebilmesini mümkün kılmaktadır. İklim ve coğrafyanın ürün çeşitliliğine olumlu katkısı, birbirleri ile etkileşime girmiş farklı toplumlardan olan göçmenlerin kültürleri ile birleşince zengin yiyecek içecek kültürü oluşmuştur (Arıhan, 2012).

Orta Asya'nın beslenme kültürünü de beraberinde taşıyarak göç eden Türkler, Anadolu'ya yerleşinceye kadar birçok medeniyetin mutfak kültürlerinden etkilenmiş ve Anadolu'da yerleşik yaşam tarzı ürünlerini de kültürlerine kazandırmışlardır (Oral, 2002; Şahin, 2008; Baysal, 2012). Bunun sonucu olarak Orta Asya Türk mutfağı olumlu gelişim göstererek zengin Selçuklu mutfağına dönüşmüştür (Gürsoy, 1995; Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Selçuklularda kuşluk ve akşam yemeği olarak günlük beslenme iki öğünde gerçekleşmiştir (Yılmaz, 2002; Oral, 2002; Şahin, 2008; Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Halıcı (2009: 29) ise Selçuklu döneminde Türklerin 4 öğün beslendiğini bunların iki hafif ara öğün ve iki doyurucu ana öğün olduğunu belirtmektedir.

İlerleyen bölümlerde Selçuklu mutfağında yer alan ürünler ve bu ürünler ile yapılan yemekler hakkında bazı bilgiler yer almaktadır. Osmanlı mutfağının şekillenmesinde büyük etkiye sahip olan ve tarihsel olarak en yakın dönemde bulunan Selçuklu Devleti mutfak alışkanlıklarını detaylandırmak Osmanlı mutfağının daha iyi kavranması açısından önemli görülmektedir.

2.3.1. Selçuklu Mutfacı Et ve Et ürünleri

Orta Asya'da ekonomik değere sahip olan hayvancılık, Anadolu Türklerinin de geçim kaynağıdır. Hayvancılığın kültüre olan etkisine, kurulan bazı Türk devletlerinin isimlerinde de rastlanılmaktadır (Örneğin, Ak-Koyunlu, Kara-Koyunlu).

Selçuklularda Anadolu'nun ürün zenginliği sayesinde yiyecek içecek maddelerinde çeşitlilik artsa da et ve et ürünleri günlük diyetin büyük kısmını oluşturmuştur. Bu durum Sarayların dışında hane halkı sofralarına da yansımış ve toplumun büyük kesiminde benzer tüketim eğilimi gözlemlenmiştir. Tüketilen et

kaynakları olarak koyun, keçi ve sığır tercih edilirken, süt ve süt ürünleri de sofralarda sıklıkla servis edilmiştir. Anadolu'nun iklim ve coğrafik yapısının hayvancılığa elverişli olmasına bağlı olarak hayvan yetiştiriciliği çokça yapılmış ve popülasyondaki artışa bağlı ucuzluk yaşanmıştır. Ayrıca yumurta ve kümes hayvanları yaygın olarak tüketilmiş olup, hem halk hem de yöneticiler avcılığa ilgi duymuş; bıldırcın, ördek, keklik, tavşan, geyik gibi av hayvanları sıklıkla sofralarda yer bulmuştur (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 19-22). Av hayvanlarından yapılan yemekler ile ilgili Osmanlı mutfağı araştırmacısı Akkor (2014), Selçuklu mutfağında “*Patlıcanlı Çömlek Kebabı, Etli Şalgam, Fırın Kebap, Şişte Bıldırcın, Kimyonlu Keklik, Tavuk Kebabı, Yağlı Ördek, Kalye*” gibi çeşitlerin üretildiğinden bahsetmektedir.

2.3.2. Selçuklu Mutfağı Süt Ürünleri ve Yoğurt Kullanımı

Orta Asya'dan beri Türklerin sıklıkla tükettiği yoğurt Selçuklu döneminde de sofraların vazgeçilmez yiyeceğidir. Yoğurttan yapılan ayran ise Selçuklularda olduğu gibi günümüzde de hala sıklıkla tüketilmektedir. Mevlâna'nın sevdiği ve sıklıkla tükettiği yiyecek olan yoğurt, sade tüketildiği gibi bol sarımsak ve ekmek ilave edilerek de tüketilmiştir. (Eflaki, 2006; Halıcı, 2007). Kurutularak tüketilen yoğurda ise “*kurut*” (Toygar, 2001; Ünsal, 2003) denilmiştir.

Peynir ve tereyağı süttten üretilen diğer çeşitlerdir. Süt ve pirinç ile hazırlanan bir tatlı çeşidi olan sütlaç da Selçuklu dönemi mutfaklarının vazgeçilmez tatlılarından birisidir (Toygar, 2001).

Hayvancılıkla uzun zamandır geçimini sağlayan Türklerde süt, temini kolay ve bol bulunan bir besindir. İnek, koyun, keçi, kısırak gibi hayvanların sütleri ayran, kefir, yoğurt, kurut, peynir ve kıyma yapmakta kullanılırdı. Hayvan derisinde sallanarak elde edilen tereyağından artan ayran “*Toyga Aşı*” gibi çorba çeşitlerinin hazırlanmasında kullanılırdı. Ayrıca ayrana biraz tuz eklenip kaynatılarak çökelek de elde edilmektedir. Kış için hazırlanan kurut ise top haline getirilmiş yoğurdun açık havada kurutularak hazırlanması ile elde edilmiştir (Arıhan, 2012: 46-77).

2.3.3. Selçuklu Mutfağı Tahıl Ürünleri Kullanımı

Selçukluların tükettiği tahıl çeşitleri, özellikle İç Anadolu Bölgesi'nde (Ankara, Eskişehir, Konya, Kayseri, Kırşehir, Nevşehir, Sivas) çokça üretilen buğday başta olmak üzere mısır, arpa, yulaf, çavdardır. Bu dönemde tahıl üretimi tüm yurda yayılmış ve çokça yapılmıştır (Çetinkaya, 2018: 135). Üretimdeki bu yoğun ilginin neticesinde, buğday yurt dışına satışı çokça gerçekleştirilen ürünlerden biri olmuştur (Sümer, 1985).

Tahıl üretimindeki çeşitlilik tüketime de yansımıştır. Buğday ilk sırada olmak üzere diğer tahıl çeşitlerinden de (arpa, çavdar, mısır) ekmek yapılmıştır. Dîvânu Lugâti't-Türk'te "etmek" (Kaşgarlı, 1989: 102) olarak geçen ekmek her öğün tüketilmekte ve beslenmenin temelini oluşturmaktadır. Ekmek üretiminde kullanılan buğday unu elenerek kepeğinden ayrılmıştır. Mayalı ve mayasız çeşitleri olan ekmeklerin pişirme işlemi fırınlarda gerçekleştirilmekte olup, ekmeğin tandır ve ocakta pişen yassı çeşitleri de bulunmaktadır. Selçuklu döneminde çok çeşidi bulunan ekmeklere pide, bazlama, yufka, tandır ekmeği, fodla, arpa ekmeği (Pedani, 2018; Gürbüz, 2019) mısır ekmeği, çavdar ekmeği, beyaz ekmek, has ekmek, kepek ekmeği örnek olarak gösterilebilir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014).

Tahıllar, ekmek üretiminin yanı sıra farklı yemek çeşitlerinde de sıklıkla kullanılmıştır. Toyga, yoğurtlu çorba, aşure, keşkek gibi yiyeceklerin yapımında kullanılan yarma, buğdayın kepeğinden ayrılması ile elde edilmiştir. Bulgur ise temizlenen buğdayın pişirilip kurutulması ve taş değirmenlerde öğütülmesi ile üretilmiştir (Kaşgarlı, 1989).

Selçuklularda pirinç pilavı ise ayrı bir öneme sahiptir. Kurban etlerinin yanında mutlaka servis edilen pilav, sofranın ortasına konulan tek bir kaptan tüketilmiştir (Pedani, 2018). İçecek olarak tüketilen boza da tahıllardan üretilen ve döneme ait bir içecek çeşididir ve günümüzde de hala tüketilmektedir.

2.3.4. Selçuklu Mutfağı Sebze ve Meyve Kullanımı

Selçuklular çeşitli sebzelere mutfaklarında yer vermişlerdir. Havuç, ıspanak, şalgam, turp, patlıcan, lahana, sarımsak, soğan (Mevlâna, 1973, 1992; Akın vd., 2015), hıyar, kabak, biber (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 25), kereviz, pırasa, biber (Uzunçarşılı, 1984), kullanılan sebzelere örnek olarak gösterilirken bazı otlar da (yemlik, madımak, yarpuz) bahar aylarında toplanarak tüketilmiştir (Demirgöl, 2018).

Özellikle Selçuklu dönemi ile ilgili birçok bilgiyi öğrendiğimiz, Dîvânu Lugâti't-Türk'te (Kaşgarlı, 1989) Türklerin kavun ve karpuzu Orta Asya'dan beri ürettikleri bilgisi yer almaktadır. Bereketli Anadolu toprakları, iklim ve coğrafyanın avantajı ile birçok meyve çeşidine sahiptir. Selçuklularda bu çeşitliliği ticaret metası olarak kullanmışlar ve meyve bahçelerine önem vermişlerdir (Uzunağaç, 2015). Selçuklular Dönemi'nde Anadolu'da yetiştirilen meyvelerin bazıları: alıç, armut, ayva, badem, ceviz, dut, elma, erik, fındık, fıstık, hurma, hünnap, incir, kayısı, keçiboynuzu, kestane, kiraz, kavun, karpuz, limon, iğde, nar, sumak, şeftali, portakal, üzüm ve yemişendir (Uzunağaç, 2015; Çetinkaya, 2018; Işın, 2018; Demirgöl, 2018).

Taze olarak pazarlarda satılan meyveler kurutularak (Uzunağaç, 2015) saklanmış ve tüketileceği zaman su ile ıslatılarak yumuşatılan meyve kurularına (*kak*) genellikle pekmez ilave edilerek hoşaf yapılmıştır (İbn Battuta, 2005; Arıhan, 2012; Baysal, 2012). Selçuklu meyve bahçelerinin güzelliğini cennet bahçelerine benzeten İbn Bibi ağaçların aşılmasından ve meyve üretimine verilen önemden bahsetmektedir (İbn Bibi, 1996).

2.3.5. Selçuklu Mutfağı Baklagillerin Kullanımı

Divan-ı Kebir’de “*O âlem değirmene benzer, şu âlem harmana, burada buğday mısın, fasulye mi?*” şeklinde geçen mısralarda fasulye kendine yer bulmuştur (Mevlâna, 1973). Türkler Orta Asya’da mercimek ve baklaya sofralarında yer verirken, Anadolu’da yaşamaya başladıktan sonra ilave olarak fasulye ve nohut sofralarda yer bulmaya başlamıştır (Arıhan, 2012; Baysal, 2012). Aynı familyadan (*Fabeceae*) olan bezelye, bakla vb. baklagiller (URL-10, 2022) Selçuklu Döneminde burçak veya börülce olarak adlandırılmıştır (Ögel, 1984).

2.3.6. Selçuklu Mutfağında Kullanılan Araç Gereçler ve Yemeğin Kültürel Anlamı

Güveç⁴, havan⁵, sürahi, kazan, kepçe, elek gibi yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan malzemelerin yanı sıra tabak, kaşık, bıçak gibi sofraya düzeni malzemelerinin Selçuklu mutfaklarında kullanıldığı bilinmektedir (Erdoğan, 2010; Doğdubay ve Giritoglu, 2011). Çataldan ise henüz pek söz edilememektedir (Uzunağaç, 2015: 21).

Mevlevilikte yemekler tasavvufi düşünce ile hazırlanıp tüketilmiştir. Öyle ki bazı ibadet zamanlarına özel yiyecekleri ve tatlıları tüketen sufiler, bu uygulamayı gelenekselleştirerek ibadetleri ile bütünleştirmişler ve bir nevi motive aracı olarak kullanmışlardır (Tosun, 2004: 133). Cuma veya pazartesi akşamları pişirilen bir çeşit pilav olan “*lokma pilavı*” kendisine has usul ile hazırlanmıştır. İçerisinde et, soğan, kişniş, fıstık olan bu pilav yalnızca bu yemeğin pişirildiği özel bir tencerede, kilitli kapılar ardında, dualar eşliğinde kazancı dede ve canlar tarafından hazırlanmıştır (Tosun, 2004: 124-125). Benzer bir uygulama 13. yy. Ahilerinde karşımıza çıkmaktadır. Perşembe günleri yatsı namazından önce bir araya gelen Ahiler sohbet eşliğinde helva tatlısı tüketmişlerdir (Pedani, 2018).

⁴ İçinde yemek pişirilen toprak kap (URL-1, 2023).

⁵ İçinde bir şey dövüp ufalamaya yarayan, tahta, taş, maden veya plastikten yapılan kap (URL-1, 2023).

Mevlâna Celaleddin-i Rumi (1207-1273) döneminde tekke, mutfak ve ocak dervişliğine giden yolda önem verilmesi gereken yerlerdendir. Öyle ki mutfağın önünden geçen kişiler başları önde ve sessiz olmuşlardır. Bu durum mutfağa ve Mevla'nın dostlarından Şemseddin Yusuf'a duyulan saygının bir göstergesidir. Şemseddin Yusuf diğer adıyla Ateşbaz-ı Veli tekkenin baş aşçısıdır. Ateşbaz-ı Veli'nin Konya'da bulunan türbesi muhtemelen ilk aşçı anıt mezarı olma özelliğindedir ve türbenin taşları ateş rengindedir. Dergâh mutfağının işleyişinde hiyerarşik bir düzen bulunmaktadır. Bu hiyerarşiye göre aşçıbaşı "*aşçı dede*", aşçıbaşı yardımcısı "*kazancı dede*" ve onun yardımcısı "*halife dede*" mutfağın sevk ve idaresini yapan kişilerdi. İç işlerini takip eden "*içeri meydancısı*" ve bulaşık sorumlusu "*bulaşıkçı dede*" beraberlerinde 18 civarı çalışan ile mutfağın işleyişini devam ettirmişlerdir (Soysal, 2008).

Selçuklular günlük yaşantılarında bakır mutfak araç gereçleri tercih ederken, çeyiz hazırlıklarında gümüş ya da altın malzemeleri tercih etmişlerdir. Gümüş veya altın takımlar genellikle misafir ağırlandığında kullanılmış, cam ve toprak kaplara da mutfaklarda zaman zaman yer verilmiştir (Uzunağaç, 2015: 7).

Selçuklu Türklerinin yemeklerini ev mutfaklarında yaptığı bilinmektedir. Yemek pişirmek için oluşturulan bu özel alana "*Aşlık*" denilmiştir. Günümüzde kullandığımız mutfak kelimesi ise Arapçada kullanılan "*Matbah*" kelimesinden türemiştir (Genç, 1982).

Bereketli Anadolu topraklarının ürün çeşitliliği ve köklü mutfak geçmişi birikimine rağmen Selçuklular sade yaşam tarzını benimsemişlerdir. Gösteriş ve zevkten uzak sofralar İslam'ın, yeme içme alışkanlıklarına sufi bir etkisidir. Bu dönemde İslam dininin yeme içme alışkanlıklarını giderek daha fazla şekillendirdiği göze çarpmaktadır. Dönemin tasavvuf ehlinin de bu doğrultuda hayat sürmeleri bu etkinin en büyük göstergelerinden biridir. Öyle ki Mevlâna arpa ve su ile beslenerek nefis terbiyesine yönelmiştir. Mevlâ'nın izinden yürüyen diğer tasavvuf gönüllüleri de benzer şekilde beslenmişlerdir (Gürsoy, 2004).

2.3.7. Selçuklu Mutfak Yiycek ve İçecek Çeşitleri

Çalışmamızın bu kısmında Türklerin sahip olduğu ve kaynaklarda yer alan hammaddeler ile ürettiği yiyecek ve içeceklere yer verilecektir. Orta Asya'dan gelen kültür alışkanlıkları Anadolu'nun bereketli coğrafyasının ürünleri ile birleşerek oluşan zengin ürün çeşitliliği; çorba, yemek, et yemeği, meze, ekmek, içecek, tatlı, gibi

çeşitlere de sirayet etmiştir. Osmanlı dönemine kadar Türklerin sofralarında yer verdiği yemekler ilerleyen başlıklarda açıklanmaktadır.

2.3.7.1. Selçuklu Mutfağına Ait Çorbalar

11. yy.da yaşamış Türk dil bilgini Kaşgarlı Mahmud, Divânu Lügati't-Türk adlı eserinde Türklerin çorbaya “bün” veya “mün” dediğini belirtmektedir (Kaşgarlı, 1989). Günümüzde de hala sıklıkla sevilerek tüketilen çorba özellikle kış aylarının vazgeçilmez sıcak içeceği. Çorba kelimesinin köklerine baktığımızda ise Farsça kökenli “şurba” kelimesinden türediğini öğrenmekteyiz (Arlı, 1982).

Günümüz dünya gastronomisinde ana yemek öncesi iştah açıcı olarak tüketilen çorbalardan farklı bir yere sahip ana yemek gibi doyurucu olan çorbalar Türk mutfağında farklı bir öneme sahiptir. Çorbalar tek başlarına zengin besin içerikleri ve doyurucu özellikleri ile ana yemek gibi tüketilmişlerdir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017).

Şef ve mutfak tarihi araştırmacısı Akkor (2014), eserinde Selçuklularda “*tandır çorbası, tutmaç, ciğer çorbası, buğday çorbası*” çeşitlerinin üretildiğinden bahsetmektedir. Mevlevi yemek kültürü ile ilgili çalışmaları bulunan Halıcı (2007) “*Mevlevi Mutfağı*” adlı eserinde yukarıda adı geçen çorbalarının yanı sıra işkembe çorbasının da tüketildiği bilgisine yer vermektedir. Türklerin Orta Asya’da da tükettiği sakatat çeşitlerinin Selçuklular döneminde daha fazla tüketildiği bilgisi bazı kaynaklarda yer almaktadır (Baysal, 2012). Geçmiş dönemlere göre sakatata olan ilginin giderek arttığından söz edilebilir. Bunun kanıtı olarak Selçuklular döneminde faaliyet gösteren kelleci dükkânları gösterilebilir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 22; Merçil, 2000).

Kelle paça da diğer sakatatlar gibi sıklıkla tüketilen çeşitlerdir. Konargöçer yaşamın geçim kaynağı olan hayvancılık ile yaşayan toplumlar büyük ya da küçükbaş yetiştirdikleri hayvanların her kısmından faydalanmışlardır (Tezcan, 2000). Yörgemeç adıyla eskiden beri tüketilen işkembe bir diğer sakatat çeşididir. Selçuklu döneminde işkembenin çorba yapıldığı bazı kaynaklarda yer almaktadır (Kaşgarlı, 1989).

Mevlâna’nın eserlerinde birçok kez adından bahsettiği “tutmaç” Selçuklu Türklerinin severek tükettiği bir diğer çorba çeşididir ve çoğu sofrada rahatlıkla ve bolca bulunan bir çorba olduğu bilinmektedir (Mevlâna, 1992). Temel bileşeni; un, yoğurt ve et olan tutmaç çorbası (Uzunağaç, 2015), şarap tüketiminden kaynaklanan baş ağrısının giderilmesi için de tercih edilmiştir (İbn Bibi, 1996). Hamur parçaları ve

yoğurt ile hazırlanan tutmaç çorbası bir çeşit mantıya benzemektedir ve çorbada kullanılan hamur parçaları yazdan hazırlanarak depolanabilmektedir (Kut, 1999: 41).

Pedani (2018) hamur ile hazırlanan yemeklerin Çin'den öğrenildiğini belirterek, tutmaç yemeğinde kullanılan ortası delik hamur parçalarından bahsetmektedir (Pedani, 2018). Muhtemelen zaman içerisinde hamur şekilleri ve büyüklükleri değişikliğe uğramıştır. “Şiş” olarak adlandırılan bir çeşit çubuk (Genç, 1982) ile yenilen hamur parçalarının ardından yemeğin geriye kalan suyu da içilmiştir (Mevlâna, 1973).

Yoğurtlu çorba ve toyga aşısı ise yarma buğdaydan hazırlanan çeşitlerdir. Yarma (dövme) hazırlamak için buğdaylar samanından ayrılır, hafif ıslatılır, ağaç tokmaklar ile dövülür ve kepeği çıkartılarak elde edilir (Kaşgarlı, 1989). Ayrıca toyga aşısı veya yoğurtlu çorba yapımında tereyağından kalan ayrırlı kısım kullanılmıştır (Arıhan, 2012).

Mevlevi tekkeleri için çorba daha ayrı bir öneme sahiptir. Bazı günlerde toplu ibadetlerden sonra yine toplu olarak hep beraber çorba içildiği bilinmektedir. Çorba ve tekke ikilisi birbiri ile o kadar yakınlaşmıştı ki “*Tekkeyi bekleyen çorbayı iç*er” deyimini halk arasında yaygınlaştırmıştır (Gölpınarlı, 1977).

Türklerin Orta Asya'dan beri tükettiği tarhana da Mevlevi mutfaklarında kendisine yer bulmuştur (Bekleyiciler, 2015: 41-43). Türkler kış için birçok yiyecek hazırlamaktadır. Bu yiyeceklerin başında gelen tarhana; besleyici, sevilen ve uzun süre saklanabilen yiyecek çeşididir (Özçelik ve Özdoğan, 2007).

Mevlevi mutfakları ile ilgili kaynaklarda yer alan ve önemli bir diğer bilgi de sofranın adabıdır. Yerden 25-30 cm yüksek olan sofralar, örtü üzerine koyularak yemekler tüketilmiştir (Seçim, 2020). Ekmeğin kutsallığı, kırıntıların yere dökülmemesi için gösterilen hassasiyetin bir tezahürü olarak kullanılan sofranın bezi Selçuklu dönemi yeme içme uygulamalarından biridir. Ayrıca sağ el ile yemek yemek, besmele ile yemeğe başlamak, suyu üç yudumda içmek, sofradan doymadan kalkmak, yemek esnasında konuşmamak Mevlevi dervişleri ve Selçuklu halkının dikkat ettiği sofranın adabıdır. Aynı zamanda ekmeğe, yemeğe, nimeti verene, hazırlayıp pişirene saygı ve şükran gösterilmiştir (Tosun, 2004).

2.3.7.2. Et Yemekleri

Selçukluların sade yalın bir beslenme anlayışına sahip olması, et yemeklerinin tüketilmediği anlamına gelmemektedir. Yeme içmedeki sadelik kavramı ürünler nezdinde değil gösteriş ve şatafat için kullanılmıştır. Doğal karşılanmalıdır ki, hayvancı bir geçmişe sahip Türkler kendilerine has çeşitli et yemeklerine sofralarında yer

vermişlerdir. Bunlardan en dikkat çekici olanı “şiş” kebaptır. Eti şişleyerek ateşte pişirmek eski bir alışkanlıktır ve Dîvân-ı Kebîrde geçen bilgiler sayesinde Selçuklu mutfaklarında da kullanıldığı anlaşılmaktadır. Kaynakta “kebab olsan aşk, kebab şişi olur, seni evire-çevire yakar-yandırırılar.” şeklinde ifade edilmektedir (Mevlâna, 1973).

Kebap etmek, ateşte şişte pişirmek dışında da farklı yöntemler ile de etler pişirilmiştir. Yahni bu yöntemlerden bir diğeridir. Uluslararası mutfaklarda “braise pişirme yöntemi” (URL-11, 2023) olarak karşılığı olan bu işlemde etler önce az yağda mühürlenir, daha sonra uygun sıvı içerisinde kısık ateşte uzun süre pişirilir. “Sülbiye” (Şanlı vd., 2011: 66) ve “Kalye” çeşidi (Halıcı, 2007: 134) yemekler bu yöntem ile hazırlanan çeşitlerdendir.

“Selçuklu Mutfağı” adlı eserinde araştırmacı ve şef Akkor (2014); çömlek kebabı, gerdaniye, hassetten, biryan, fırın kebabı, söğülme, herise, tirit, tavuk kebabı, ördek, nohutlu yahni (sülbiye), sih-i kebab, kalye gibi çeşitlerin üretildiğinden bahsetmektedir. Selçuklu mutfaklarında hazırlanan, ana yemek grubuna ait bu yiyeceklerin üretim süreçleri incelendiğinde, birçok pişirme yönteminin uygulandığı anlaşılmaktadır.

Biryan kebabı tandırda ve fırında pişirilirken ızgara da şiş kebab çeşitleri hazırlanmakta, etli nohut gibi bazı yemekler yahni yapılırken bazı kebab çeşitleri fırında pişirilmiştir. Farklı pişirme tekniklerinin uygulanması, dönem mutfağının gelişmişliği hakkında bizlere fikir vermektedir.

2.3.7.3. Tahıl Yemekleri

Sık tüketilen bir diğer yemek çeşidi de buğday ve bulgur ile hazırlanan yemeklerdir. Sade yağ, soğan, domates ile hazırlanan bulgur aşısı (Koşay ve Beyazıt, 1961), buğdayın uzun süre pişirilmesi ile hazırlanan etli keşkek (helise) çeşitleri (Akın vd., 2015) döneme ait tahıl yemekleri çeşitlerindendir.

2.3.7.4. Sebze Yemekleri

Selçuklu mutfaklarında kullanılan gıda maddelerinden bir diğeri de sebzelerdir. Bahar aylarında taze toplanarak tüketilen madımak, töhmeken, yemlik, yarpuz gibi otların yanı sıra mutfaklarında havuç, ıspanak, patlıcan, kereviz (Halıcı, 2007), şalgam, turp, pırasa, soğan, sarımsak, hıyar, kabak, tere gibi sebzeler kullanılmıştır (Erdoğan, 2010; Baysal, 2012). Bu sebzeler yine etler ile birlikte pişirilerek farklı çeşitlerde yemekler üretilmiştir. Akkor’un (2014) çalışmasında bahsettiği sebzeler ile hazırlanan bazı Selçuklu yemekleri şu şekildedir: biberli pilav, sirkeli patlıcan, şalgam turşusu, ıspanaklı borani, kabak kalyesi, patlıcanlı çömlek kebabı.

2.3.7.5. Tatlı Çeşitleri

Selçuknamelerde yer alan bilgilere göre helva ve kadayıf tatlıları dönemin sevilen lezzetleridir. Un helvası, badem helvası, paluze, zerde gibi ürünler yapılan diğer tatlı çeşitlerdir. Bu tatlıların üretilmesinde pekmez ve baldan faydalanılmıştır (Baysal, 1997; Akın vd., 2015; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Ayrıca kurutulan meyvelere pekmez ilave edilerek hazırlanan hoşaf lar kış aylarında tüketilmiş, yazları ise taze meyveler tercih edilmiştir. Yine pekmez ve bal ile tatlandırılarak çeşitli meyvelerden şerbetler hazırlanmıştır (Şahin, 2008; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016). Sirkencübin ve gül şerbeti dönemin sevilen içecek çeşitlerindendir (Halıcı, 2007). Ayrıca pekmez şerbeti, kar şerbeti, üzüm şerbeti, süt şerbeti (Akkor, 2014) ve ayran da sevilerek tüketilen diğer içeceklerdir.

Günümüzde de üretilen zerde tatlısı Selçuklu Dönemi'nden kalma bir tatlı çeşididir. Safran ile renklendirilen bu tatlının yapımında pirinç kullanılmıştır (Oral, 2008). Pirinç ile hazırlanan bir diğer popüler tatlı çeşidi ise sütlaçtır (Toyg ar, 2001).

Fıstıklı helva, bal helvası, nişasta helvası, un helvası, ceviz helvası, badem helvası gibi bol çeşit helvanın yapıldığı ve sevilerek tüketildiği bilgisi bazı kaynaklarda yer almaktadır (Mevlâna, 1973; Akkor, 2014, Bekleyiciler, 2015; Akın vd., 2015; Ertaş vd., 2017). Turan'a (1948) göre bal helvası; zaviye, imaret, medrese ve kervansaraylarda cuma akşamı yapılan ve yolculara dağıtılan bir helva çeşididir.

Mevlâna'nın Mesnevisi'nde (1973), *"helva hevesiyle kazan gibi yanıp kararan gönül"* şeklinde, yine Dîvân-î Kebîr'de (1992), *"bütün helvacılar işe koyulmak için şekerlerle, fıstıklarla, dopdolu dükkânlar açtı"* gibi ifadeler ile kendine yer bulan helva dönemin önemli lezzetlerindendir. Helvaya olan ilginin fazlaca olması neticesinde helvacı esnafının varlığı ortaya çıkmıştır. Bu esnaflar dükkânların da ürettikleri helvaları tablalarda satmışlardır (Merçil, 2000). Kuruyemiş çeşitlerinin helvalarda kullanılması ile birbirinden farklı lezzette birçok çeşit helva üretilmiştir. Bu çeşitlilik Osmanlı döneminde giderek artmış, farklı teknikler ve malzemeler ile lezzetli helvalar hazırlanmıştır. Helvanın sosyolojik boyutu olarak günümüzde de uygulanan cenazenin ardından, helva yenmesi durumu da Selçuklulardan kalma bir alışkanlıktır (Eflaki, 2006).

Gülbeşeker ve paluze tatlıları da sıkça kaynaklarda geçen Selçuklu mutfağı önemli tatlılarındandır. Gül yaprakları, şeker ve limon suyu ile hazırlanan bu tatlı, su ilave edilerek şerbet şeklinde de içilmiştir. Adından sıkça bahsedilen ve sevilerek tüketilen Paluze (pelte) tatlısı da nişasta ve şeker ile hazırlanmış ve pazarlarda satılmıştır (Mevlâna, 1973).

Günümüzde ve Osmanlı döneminde tüketilen baklava ile ilgili bilgiler kısıtlıdır, ancak Mevlana'nın Divan-î Kebîr eserinde “*Ne öpücük, ne öpücük; ne helva, ne samsa baklavası taştan bile süt fışkırır; kazma, bel, acizdir bundan*” şeklinde yer almaktadır (Mevlâna, 1973).

2.3.8. Selçuklu Dönemi Konaklama İşletmeleri

TDK'ye göre “*Uzak yerlere yolcu ve ticaret eşyası taşıyan yük hayvanı katarı*” olarak tanımlanan (URL-1, 2023) kervanlar uzak mesafelere günlerce, aylarca yolculuk etmektedirler. Esas amacı ticaret olan kervanların yolculuk boyunca ihtiyaçlarını karşılayabilmek için konakladıkları yerlere kervansaray denilmektedir (Akalin, 2002; 299). Şehirlerarasında ana yol üzerinde 30-40 km aralıklar (Turan, 1946) ile inşa edilen bu büyük yapılar içlerinde mescit, eczane, hamam gibi hizmetlerin yanı sıra konaklama ve yeme içme gibi temel hizmetleri de barındırmaktadırlar. Ayrıca kervanların diğer ihtiyaçları için hayvan yemi, nalbant, ayakkabıcı, yük araçlarının tamiri gibi hizmetleri de bünyesinde barındırmaktadır (Akalin, 2002: 300).

Temel amacı kervanın ihtiyaçlarının ve güvenli konaklamasının karşılanması olarak görünse de kervansarayların askeri amaçlı kullanımı da bulunmaktadır. Bu özellik gerektiğinde kullanılmıştır ve ilerleyen zamanlarda kervansaraylara sosyal özellikler de yüklenmiştir (Kılıçözlü, 1985: 14).

Selçuklular Dönemi'nde yaygınlaşan kervansaraylar, devlet idaresinin desteği ile bir kamu faaliyeti olarak görülmüş ve desteklenmiştir. İlk çıkış noktası daha eski dönemlere dayansa da tüccarların varlığını ve güvenliğini gözetme anlayışı kamu idaresi sorumluluğunda olmuştur. Bu yüzden ticaret yollarının üzerinde bulunan kervansarayların finansmanı devlet tarafından sağlanmıştır. Milliyeti ne olursa olsun farklı sebepler ile seyahat eden farklı inanışa sahip kimseleri bile kabul eden kervansaraylarda konaklamak (3 gün süre ile) ücretsizdir (Turan, 1946).

Hanlar kuruluş sebebi itibariyle kervansaraylara benzese de kervansaraylardan farkı ücretli olmalarıdır. Ayrıca şehir merkezinde faaliyet gösteren, bünyesinde ticaret ve eğlence hizmetleri de barındırabilen hanlar mevcuttur. Günümüzdeki otelcilik anlayışına benzer yapıda olan hanlar genellikle kare veya dikdörtgen şekilde iki katlı yapılmakta ve orta boşlukta bir avluya sahiptirler (Kılıçözlü, 1985). Cumhuriyet Dönemi'nde vakıflar genel müdürlüğü himayesi altına giren kervansarayların tekrar turizme kazandırılması projesi uygulanmaktadır. Bu amaca ulaşabilmek için vakıflar genel müdürlüğü bazı kervansaraylarda tadilat gerçekleştirerek gerekli düzenlemeleri yapmış ve özel işletmelere kiralamıştır. Edirne'de bulunan Rüstem Paşa Kervansarayı

1960-1965 yılları arasında restore edilmiş, 1972 yılında otel olarak hizmet vermeye başlamıştır (URL-12, 2022). Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde yenilenerek turizme kazandırılmış kervansaray oteller bulunmaktadır.

En önemli iki ticaret güzergâhının Anadolu'dan geçmesi (İpek yolu ve Baharat yolu) ve bu güzergâhın korunarak ticaretin devamlılığının sağlanması, Selçuklular için önem arz etmektedir (Buluç, 1995). Ticaret yollarında güvende kalmak ise tüccarlar için büyük sorundu. Tüccarları güvenlik endişesi olmadan konaklatmak ve ihtiyaçlarını karşılayabilmek ticaretin devam edebilmesi için hayati öneme sahipti. Tüccarların isteklerine ve ticarete önem veren Selçuklular, ticari gelişmeler ile paralel olarak kervansarayların inşasına hız vermişlerdir (Turan, 1946). Selçuklular döneminde fazla ilgi gören kervansaraylar Osmanlı döneminde de varlığını sürdürmüştür. 16. yy.da başlayan olumsuz gelişmeler yüzünden kervansaray sisteminde çöküntü yaşamıştır. Farklı ticaret rotalarının oluşması, üretimdeki düşüş, yanlış vergi sistemi, teknolojik gelişmelerde geri kalınması gibi sebepler bu olumsuz gelişmelere örnek olarak gösterilebilir. Günümüz otel işletmelerinin ilk örnekleri ile karşılaştığımız Selçuklu kervansarayları ve hanlarına ilk konaklama tesisleri denilebilir.

Özergin'in (2011) kervansaraylar ile ilgili yapmış olduğu katalog çalışmasında, Anadolu sınırları içerisinde yüzden fazla kervansaray ve hanın adı geçmektedir. Bazı yapılar Osmanlı döneminde inşa edilmiş veya restore edilmiştir. Katalogda yer alan han ve kervansarayların birçoğu günümüzde yıkılmış, harap veya tahrip olmuş vaziyettedir. Sadece birkaç yapı günümüze kadar ayakta kalabilmiştir.

2.4. Osmanlı Saray Mutfağı

Günümüz Türk mutfağının oluşmasında şüphesiz en büyük etkiye sahip dönemlerden biri de Osmanlı imparatorluğu dönemidir. İmparatorluğun çok uluslu, çok kültürlü yapısı mutfak kültürüne olumlu yansımıştır. Büyük göç süresince birçok medeniyet ile etkileşime giren Türkler, köklü ve zengin bir mutfak birikimine sahiptirler. Osmanlı döneminde ise bu birikim Anadolu'nun ürün çeşitliliği ve Rum mutfak kültürü ile daha da zenginleşerek Osmanlı mutfak kültürünü oluşturmuştur (Cömert ve Durlu Özkaya, 2017: 30).

Sade mutfak anlayışını 15. yy.a kadar devam ettiren Osmanlı İmparatorluğu'nda 16, 17 ve 18. yy.larda zengin yemek çeşitliliğinden söz edilmektedir (Tuncel, 2000). Bu zengin çeşitliliğin oluşmasında en büyük etkenler arasında, Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesi (1453) gösterilmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017).

Sınırları sürekli gelişen Osmanlı İmparatorluğu'nun saray aşçıları da dünyanın dört bir tarafından gelen gıda maddeleri ile değişik yeni yemekler hazırlamak için çabalamışlardır. Saray aşçıları bütün becerilerini sergileyerek lezzetli ve gösterişli sofralar hazırlamak için birbirleri ile yarışmışlardır. Bu gayret ve çabanın altında padişahı etkileme amacı yatsa da dolaylı olarak Türk mutfağının gelişmesine öncülük etmişlerdir (Ciğerim, 2001: 56).

Fetihler ile birlikte fethedilen yerlerin mutfak alışkanlıkları da öğrenilmiş ve saray mutfaklarında uygulanmıştır. Sonuç olarak imparatorluğun yeni fetihler ile büyümesine paralel olarak mutfak kültürü de zenginleşmiştir (Gürsoy, 2004: 118). Tabi ki bu zengin mutfak imparatorluğun sınırlarının büyümesi ile zenginleştiğini ifade etmek, köklü Türk tarihine haksızlık olacaktır. Orta Asya'dan beri Türklerin vazgeçilmez beslenme alışkanlıkları, et ve süt ürünleri ağırlıklı beslenme kültürü ve İran mutfak kültürü (Yerasimos, 2019: 13) gibi geçmişten gelen kültürel zengin hafıza (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 30) unutulmamalıdır.

Güçlü bir imparatorluk olan Osmanlı İmparatorluğu birçok medeniyetten de göç almıştır ve farklı etnik gruplar beraberlerinde kendi mutfak kültürlerini de getirmişlerdir. Solmaz (2018) çalışmasında, Sefarad mutfak ile tanışmanın İspanya'dan göç eden Museviler sayesinde olduğu bilgisine yer vermektedir. Araştırmacı balkan savaşları sırasında göç eden toplumların beraberlerinde balkan mutfakını getirdiklerini; Polonyalılar, Arnavutlar, Boşnaklar, Kırım Tatarları, Doğu Türkistanlılar, Çerkezler, Dağıstanlılar gibi Osmanlıya göç eden diğer toplumların da mutfak kültürleri ile zengin Osmanlı mutfakına katkı sağladığından bahsetmektedir. Göç eden toplumların pişirme teknikleri, mutfak malzemeleri, yemek kültürleri ile harmanlanan Osmanlı mutfak zengin kültürel çeşitliliğe ev sahipliği yapmaktadır. Osmanlı mutfak çatısı altında buluşan farklı kültürlere ait mutfaklar sayesinde zengin ve bol çeşitli bir yapı meydana gelmiştir.

Çeşitli ve geniş mutfak oluşmasında etkin rolü olduğu düşünülen bir diğer önemli unsur da gayrimüslim gelinlerdir. İslamiyet'i seçmek şartı ile gayrimüslim gelinler Osmanlı erkekleri ile evlenmişler ve kendi mutfak kültürlerini hane sofralarına taşımışlardır. Laz böreği, balkanların kol böreği, Girit'in ot yemekleri, Halep baklavası, Rusların kapuskası, Çerkez tavuğu, Arnavut ciğeri gibi yiyecekler gelinler ile sofralarda yer bulurken (Efendi, 2005: 3) bu ürünler, ait oldukları etnik grubun adıyla anılsa da gerçek halleri ile değildir. Türk mutfak sentezinde yeniden yorumlanarak artık Türk mutfak ürünü olmuşlardır (Şavkav, 2000).

Hem fetihler hem de göç ile artan kültür çeşitliliği imparatorluğun zengin mutfak kültürünün oluşmasında önemli rol oynamıştır (Aracı, 2016; Közleme, 2012). Bu mutfak zenginliğini anlatan Güler (2010) çalışmasında Osmanlı saray mutfağını “Füzyon Mutfak” olarak nitelendirmektedir ve saray mutfağının oluşmasında etkili olan diğer coğrafyaları Balkan, Avrupa, Ege, Afrika, Arap ve Anadolu mutfakları olarak aktarmaktadır (Güler, 2010).

Birçok farklı unsurdan etkilenecek oluşan Osmanlı saray mutfağının heterojen bir yapıya sahip olduğundan bahsedilebilir. İstanbul ve saray gastronomisi, imparatorluğun diğer bölgelerinden farklı ve daha gelişmiştir. Saray mutfağının zenginliğini halk mutfağında göremesek de ürün çeşitliliği açısından benzerlik yaşanmaktadır ve sofralar daha sade çeşitler ile hazırlanmıştır. Temel amacın beslenme ihtiyacını gidermek olduğu Anadolu halk mutfaklarında zamanla saray lezzetleri de yer bulmuştur ve dönemi araştıran araştırmacılar halk mutfağı (yöresel mutfak) ve saray mutfağı olarak iki farklı mutfak kültürünün varlığından bahsetmektedirler (Toygar, 1981; Güler, 2007; Işın, 2008, 2010; Aracı, 2016; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017; Yerasimos, 2019: 12; Sabbağ ve Boğan, 2019).

İki farklı mutfak anlayışının birbirleri ile etkileşimi de söz konusudur. Bu etkileşim sarayın taşraya görevlendirdiği yöneticiler aracılığıyla gerçekleşmiştir. Saray temsilcileri taşrada beğendikleri yemek çeşitlerini saraya taşıdıkları gibi tam tersi saray lezzetlerini de taşrada uygulayarak halk ile saray yemeklerini buluşturmışlardır (Işın, 2008: 13).

2.4.1. Matbah-ı Âmire

Saray mutfağı olarak karşımıza çıkan fiziki mekânların ilklerinden olan “Matah-ı Âmire”, Topkapı Sarayının mutfağıdır. İstanbul’un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmet tarafından yaptırılan saray mutfağı çeşitli büyüklük ve özelliklere sahip birçok mutfak, kiler ve fırından oluşmaktadır (Bilgin, 2000: 52). Yeni inşa edilen bu saray, 19. yy.a kadar Yeni Saray “*Saray-ı Cedid-i Âmire*” olarak adlandırılırken, 19. yy.da Topkapı Sarayı olarak isimlendirilmiştir (URL-13, 2023).

Arapçada “tabh” pişirmek anlamına gelirken, “matah” yemek pişirilen yer anlamındadır. Resmiyet kazandırmak için ise yemek pişirilen yer için “*Âmire*” kelimesi kullanılmaktadır. Bu ifade sayesinde saray içerisinde mutfağın önemi vurgulanmaktadır. Ayrıca Matah-ı Âmire tek başına bir mutfak değil birçok mutfaktan oluşan idari bir yapının ismidir (Bilgin, 2000: 52). Birbiri ile uyum içerisinde çalışan bu geniş yapı, fiziki özellikleri ve işleyişi ile gelişen Türk mutfağının ulaştığı en üst seviyeyi gösterir.

İşinde uzman çalışanlar üretimden sunuma kadar en üst seviyede hizmet etmişlerdir (Bozdağ, 2005).

Topkapı Sarayının ikinci avlusunun sağ tarafında bulunan (Yerasimos, 2019) mutfaklar, ilk yapıldıklarında dört kubbeli olacak şekilde tasarlanmışlardır (Bilgin, 2003). İkinci avlu “ikinci alay meydanı” veya “Divan meydanı” olarak da isimlendirilmektedir. Bu avlu; bayram kutlamaları ve devlet erkânının katıldığı merasim törenlerine ev sahipliği yapmaktadır.

Saray mutfağı kavramı Topkapı Sarayı yapılmadan önce de kullanılmaktadır. Topkapı Sarayından önceki dönemlerde Osmanlı hanedanının kullandığı saraylarda mutfak önem verilen birimlerden biridir. “Sarây-ı Atîk-i Âmire” olarak bilinen “Eski Saray”ın mutfağı geçmiş padişahların ailelerine hizmet vermektedir (Koçu, 1960). Topkapı Saray mutfağının diğer saray mutfaklarından farklılaşmasının birkaç nedeni vardır. Diğer Saray mutfaklarına göre daha kapsamlı geniş bir yapıya sahiptir ve bütün hizmet unsurlarını bünyesinde barındırmaktadır. Üretim kapasitesi açısından da diğer saray mutfaklarına nazaran güçlü ve organize bir yapıya sahiptir. Bu büyüklük personel sayısı, alınan hammadde miktarı gibi bilgilerle anlaşılmaktadır. Fatih Dönemi'nde inşa edilen mutfaklar zaman içerisinde değişikliklere uğramıştır. Yangın gibi çeşitli badireler atlatan mutfak ileriki dönem padişahları tarafından yenilenmiş ilave bölümler eklenmiştir. Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) zamanında sarayın yiyecek talebini karşılayabilmek için mutfaklarda genişletme çalışmaları yapılmıştır. Ayrıca 1574 yılında çıkan yangından sonra mutfaklar Mimar Sinan tarafından yenilenmiş ve günümüzdeki şeklini almıştır (Maviş, 2003: 61).

Matbah-ı Âmire’de bulunan mutfakların şüphesiz en önemli olanı padişahın yemeğinin piştiği “*kuşhane*”dir. Bu mutfak yalnızca padişaha yemek üretirken, bu önemli görevi yerine getiren aşçıya “*kuşçubaşı*” denilmiştir ve padişahın sefere gitmesi durumunda özel aşçısı da malzemelerini yanına alarak padişaha eşlik etmiştir (Yerasimos, 2019).

Topkapı ve Edirne Saraylarının her ikisinde de padişaha yemek pişirilen mutfak bulunmaktadır. Her iki mutfağın Fatih Sultan Mehmet döneminde aktif çalıştığı bilinmektedir (Taşpınar, 2017). Padişahın yemeklerinin hazırlandığı Kuşhane mutfağı Matbah-ı Âmire’de bulunmaktadır ve imparatorun yemekleri burada hazırlanmıştır (Bilgin, 2008; Samancı, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).

Padişahın en yakınları olan Valide Sultan, şehzadeler ve hareme ise “has mutfak” aşçıları hizmet etmiştir (zaman zaman padişaha da yemek üretilmiştir). Enderun, birun halkı ve sarayda yemek yiyen diğer kişilerin yemekleri ise Matbah-ı Âmire’nin diğer

mutfaklarında üretilmiştir. Erken dönem Osmanlı mutfaklarındaki aşçı sayısı ise 300-400 civarındadır (Saran, 1993). Bu mutfaklar günlük 5 bin civarı kişiyi ağırlamaktayken, bazı önemli gün ve gecelerde bu rakam 10 binin üzerine çıkmaktadır.

Topkapı Sarayı mutfakları hiyerarşisinde her mutfağın “*ser-tabbah*” denilen aşçıbaşısı bulunmaktaydı. Ustalar, kalfalar ve çıraklar aşçıbaşına bağlı çalışmışlardır. Sarayda çalışan bütün aşçıların başına ise “*sertabbahin*” (Bilgin, 2004, 2008) denilmiştir ve çalışan herkes Matbah Eminine tabi tutulmuştur (Altınay, 2000).

Ayrıca Serkılar-i Hassa (Kilercibaşı) padişahın yemeğini has odaya hazırlama ve sunma işini yapabilme yetkisindedir. Kilercibaşının yansıra has oda görevlileri de bu işi yapabilmektedir. Matbah Emni is Matbah-ı Âmire’nin ihtiyacı olan bütün malzemeyi satın almak (Işın, 2017:260), ödemeleri yapmak için de hazine den para almaktan sorumludur (Yerasimos, 2019) ve tüm ödeme işlemleri için defterdara hesap vermektedir (Bilgin, 2004). Matbah-ı Âmire Emni’nin yardımcısına Matbah-ı Âmire Kâtibi denilmektedir ve bu kişi muhasebe defterleri ile ilgilenmektedir (Bilgin, 2004).

Saray mutfaklarının diğer birimlerini kilerciler, helvacılar, kasaplar, sebzeciler, kalaycılar, mumcular, ekmekçiler, simitçiler (Bilgin, 1998: 2000), yoğurtçular, su hizmeti verenler (sakalar), yağ ve peynir üreten mandıracılar ve tek görevi pilav pişirmek olan aşçılar oluşturmaktadır (Sürücüoğlu, 2008).

Çok sayıda çalışanın olduğu sarayda mutfak çalışanlarının kıyafetleri diğer çalışanlara göre farklılık göstermiştir. Beyaz külah takan ve entari giyen aşçılar bellerine kuşak sarmışlardır (Bilgin, 2008).

Üretim kısmında çalışan çok sayıda personele ek olarak farklı işler ile ilgilenen görevliler de sarayda çalışmışlardır. Bunlara örnek olarak “aşşablar” şifalı bitkileri toplayanlar (Işın, 2017: 34) “buzcular (kar ve buz tedarikçileri), buğday dövme işi yapanlar gösterilirken, ismi zikredilmeyen daha birçok kişi saray mutfağında görev almıştır (Türkoğlu, 2000).

Tablo 2. Matbah-ı Âmire ’de bulunan mutfaklar ve hizmet ettikleri kişiler (Durlu ve Cömert, 2017).

1.Mutfak	Padişah
2.Mutfak	Valide Sultan ve Padişahın Çocukları
3.Mutfak	Padişahın Eşleri
4.Mutfak	Baş Kapıcı
5.Mutfak	Divan-I Hümayun (Yönetim Organı)
6.Mutfak	Enderun da Görevli Zülüflü Baltacılar
7.Mutfak	Alt Kademe Saray Çalışanları
8.Mutfak	Kadın Saray Çalışanları Ve Cariyeler
9.Mutfak	Kule Erbaplarına
10.Mutfak	Helvahane (Tatlı, Reçel, Şerbet Üretilen Yer)

Matbah-ı Amire'nin yapısının zaman içerisinde değişiklikler yaşadığı bilinmektedir. Geçmiş dönemlerde var olmayan ayrı bir balık mutfağı II. Mahmud döneminde kurulmuştur (Samancı, 2008). Eski dönem uygulamalarının oluşturduğu temel üzerine geç dönem padişahları değişiklikler yaparak mutfak işleyişini de güncellemişlerdir. Örneğin, padişahın yemek hizmetini yerine getiren “Çaşnigirler”in görevleri II. Murad döneminde dış hizmetler olarak değiştirilmiştir. Bu Çaşnigirler erken dönem de kilerciler ile birlikte aktif olarak mutfakta çalışmışlardır (Bilgin, 2008).

Çalışanların görevlerinin tanımlanması o işte uzmanlaşmaya verilen önemin bir göstergesidir. Nitelikli bir aşçı olabilmek için ilgili alanda uzun yıllar çalışmak gereklidir. İhtisaslaşma olarak nitelendirebileceğimiz bu durum üretilen ürünlerin kalitesine olumlu yansımaktadır. Günümüz mutfaklarında uygulanan benzer durum yüzyıllar öncesinden Osmanlı saraylarında uygulanmıştır. Mutfak içerisindeki işlerin fiziken ayrı alanlarda ve farklı kişiler tarafından yapılmış olması kaliteli yiyecek içecek üretebilmek için gerekli olan şartlardan biridir. Kaliteli ham madde, usta ellerle buluşunca lezzetli saray gastronomisi oluşmuştur.

2.5. Osmanlı Saray Mutfağı Yiyecek İçecekleri

2.5.1. Osmanlı Saray Mutfağında Çorbalar

Günümüzde de sevilerek tüketilen çorbalar Orta Asya'dan beri Türklerin severek tükettiği yiyeceklerdir. Osmanlı Dönemi'nde de sofralarının vazgeçilmez başlangıç yemeği olan çorbalar, Orta Asya'da günümüzden farklı olarak daha koyu kıvamlı ve tahıl ağırlıklı yiyeceklerdi. Büyük göç ile Türk mutfağında yaşanan değişim ve gelişim çorba çeşitlerine de yansımış ve Anadolu'nun ürün çeşitliliği çorba çeşitlerini de olumlu etkilemiştir (Yerasimos, 2019: 59).

Türk mutfak kültüründe folklorik bir yere sahip olan (Arlı ve Gümüş, 2007) çorbaların lezzetli ve besleyici çok sayıda çeşidi bulunmaktadır (Özbey ve Koşker, 2021) ve kahvaltıda dâhil olmak üzere bütün öğünlerde tüketilmektedir (Gümüş, 2011). İnsan vücudunun ihtiyacı olan besin öğelerinin birçoğunu barındırması ve doyurucu olmasından dolayı günümüzde de sabahları hâlâ tüketilmektedir (Güldemir vd., 2018).

Sofraların vaz geçilmez bu başlangıç yiyeceği Farsça'da “Şurba” olarak ifade edilmiş ve Türkçe'ye “Çorba” olarak geçmiştir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 123). Köklü bir geçmişe sahip olma özelliğinin yanı sıra çorbalar, Osmanlı'da da günlük diyetin bütün öğünlerinde tüketilmiştir. Ayrıca statü fark etmeksizin padişaktan halka

toplumun geneli tarafından tercih edilmiştir (Güldemir vd., 2018: 57; Yerasimos, 2019: 59).

Türk yemek kültürünün vazgeçilmez bir unsuru olan çorbaya aynı zamanda farklı anlamlar da yüklenmiştir. Öyle ki ordunun sefere giderken yanında götürdüğü çorba kazanlarının düşman eline geçmesi Yeniçeriler için kara bir leke olarak görülmektedir. Bu durum kazanı kaybeden birlik için utanç verici bir olaydır (Işın, 2018).

Çorbaya yüklenen anlam ile ilgili bir diğer uygulama da Yeniçerilerin padişaha sadakat ve bağlılıklarını gösterdikleri “*Çanak Yağması*”dır. Üç ayda bir dağıtılan ulufenin verileceği gün, sarayın bahçesine kurulan sofralara serili olan çanakların içerisindeki çorbaların askerler tarafından kapışılarak içilmesi normal bir hadise olarak karşılanmaktadır (Can, 2020). Bu durum sarayın güçlülüğü ve askerlerin saraya bağlılığı anlamına gelmektedir. Tam tersi bir durumda yani çorbanın içilmemesi veya çanakların devrilmesi padişaha karşı protesto olarak değerlendirilir ve hükümdar bu durumdan endişe duyardı. Çorbanın içilmemesi askerlerin taleplerinin olduğu ve hallerinden memnuniyetsiz oldukları anlamına gelmektedir (Alikılıç, 2004: 72).

Hâkimiyet ve siyasi dengeler açısından mesajlar barındıran bu ve benzeri uygulamalar yeme içme eyleminden öte, derin anlamlar taşımaktadır. Yiyeceğin siyasi bir öge olarak kullanılması durumu Osmanlı padişahlarının geçmişten kalma bir uygulamasıdır (Gümüş, 2011). Özellikle yabancı temsilcilerin önünde sergilenen bu yağma, ziyafetten öte sarayın ve yeniçerinin ne kadar güçlü olduğu mesajını vermenin bir yoludur (Yerasimos, 2002: 24-25).

Günde iki sefer çorba dağıtan Osmanlı imarethanelerinde (Yerasimos, 2019b) olduğu gibi günümüzde de yoksullara veya afetzedelere verilen sıcak bir kâse çorba yardımlaşma ve dayanışmanın sembolü olmuştur (Yalçın, 2021).

Çorbalar aynı zamanda şifa kaynağı olarak ilaç niyetine de hazırlanmış ve tüketilmişlerdir. Tavuk çorbası; nohut suyu, tarçın ve durak otuyla pişerse epilepsiye, marul yaprağı ve kişniş ile pişerse sinire iyi geldiği bilgisi dönemin bazı sağlık kitaplarında yer almaktadır. Sağlık açısından faydaları olan çorbalarda çeşitli baharatların kullanılıyor olması onları aynı zamanda lezzetli de yapmaktadır (Koz, 2009).

Çorbalarda genellikle safran, kişniş, kimyon, tarçın, fülful gibi baharatlar kullanılırken, maydanoz ve nane gibi otlar da bol miktarda tercih edilmiştir (Yerasimos, 2019).

Taşıdığı sosyolojik ve siyasi anlamlar kadar çorbaların çeşitleri de çoktur. Orta Asya’dan günümüze gelinceye kadar Türkler severek tükettikleri çorbayı bolca

çeşitlendirmişlerdir. Orta Asya’da sıklıkla tüketilen çorba çeşitleri arasında oğmaç, mercimek, yoğurt çorbası ve paça çorbası gibi çeşitler bulunmaktadır (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Selçuklu Dönemi’nde ise tutmaç çorbası, buğday çorbası, ciğer çorbası gibi çorbalarda sofralarda kendilerine yer bulmuşlardır (Akkor, 2014). Ayrıca mercimek çorbası, işkembe çorbası, tarhana çorbası ve daha birçok çeşit çorba Selçuklu dönem mutfaklarında üretilmiştir (Erdoğan, 2010).

Osmanlı Dönemi’nde, Orta Asya ve Selçuklularda tüketilen çorba çeşitleri tüketildiği gibi bu çeşitlere çok sayıda yeni çorba çeşidi de eklenmiştir. Yerleşik hayatın sürdürülmesinin ve Bizans ile etkileşimin bir sonucu olarak karşımıza deniz mahsulleri ile yapılan çorba çeşitleri çıkmaktadır.

Halk mutfağında karşılık bulamasa da bu çeşitler saray mutfaklarında üretilmişlerdir. Balıklı buğday çorbası, karides çorbası, istiridye çorbası gibi çeşitler deniz mahsulleri ile üretilen çorbalar dönemin saray mutfağı uygulamalarına örnek olarak gösterilebilir (Şavkav, 2000).

Çorbaların yaygın tüketilmesi neticesinde oluşan kültürün ekonomik karşılığı olarak ana pazarlama ürünü çorba olan lokantalardan bahsedilebilir. Çorbalar, batı coğrafyalarında Türklere nazaran daha az tüketilmektedir.

Geçmişte olduğu gibi günümüzde de paça çorbası, işkembe çorbası gibi çeşitler alkol tüketiminin peşinde sıklıkla tercih edilmektedir. Geçmişten gelen diğer bir alışkanlık da kahvaltıda, sütlü çorba veya tarhana çorbası gibi çeşitlerin günümüzde de hala sıklıkla tüketiliyor olmasıdır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017).

Çorba yapımında et kullanımından bahseden Samancı (2006), 1800’lü yılların saray mutfaklarında çorbalarda etin yanı sıra kelle, paça ve işkembeye olan talebi aktarmaktadır. Bu sakatatların çorba yapımı için talep edilmesine ek olarak, kümes hayvanlarından özellikle tavuğun çorbalarda da kullanılması saray tüketim alışkanlıklarını göstermektedir (Samancı, 2006).

Çorbaların yapımında kullanılan et suları, yahnilerden veya haşlanan kemikli etlerden elde edilmiştir (Yerasimos, 2019). Bu lezzetli ve besleyici sıvıların çorbalarda kullanılması, ürünlerin lezzetine olumlu katkı sağlamıştır.

Farklı araştırmacılar Osmanlı saray mutfağı ile ilgili yaptıkları çalışmalarda çeşitli çorbaların varlığından bizleri haberdar etmişlerdir. Konu ile ilgili yapılan literatür taramasında karşılaşılan bazı çalışmalar ve çalışmalarda yer alan çorbalar ile ilgili bilgiler Tablo 3, Tablo 4, Tablo 5, Tablo 6, Tablo 7 ve Tablo 8’de verilmektedir.

Yalçın (2021) ve Vatandost'un (2021) çalışmalarında, Osmanlı dönemine ait çorbaları derlemek için yararlandıkları kaynaklar ve kaynaklarda yer alan çorba çeşitleri Tablo 3'te görülmektedir.

Tablo 3. Osmanlı dönemi ile ilgili bazı kaynaklarda yer alan çorba çeşitleri (Yalçın, 2021, Vatandost, 2021).

Eserin adı	Yılı	Çorba Sayısı	Çorba İsimleri
Ağdiye Risalesi	1764	4	Nohut Çorbası, Balık Çorbası, Tarhana Çorbası, Ciğer Çorbası
A Manual of Turkish Cookery Book	1864	12	Balık Çorbası, Ekşili Çorbası, Terbiyeli Ciğer Çorbası, İşkembe Çorbası, Tarhana Çorbası, Nohut Çorbası, Şehriye Çorbası, Makarna Çorbası, Et suyu, Pirinç Çorbası, Tavuk suyu (Turabi Efendi, 1864).
Melceü't Tabbahin	1884	6	Balık Çorbası, Nohut Çorbası, Nev-i diğer, Ekşili Çorba, Terbiyeli Ciğer Çorbası, Tarhana Çorbası.
Yeni Yemek Kitabı	1880	6	Asmakabağı Çorbası, İrmik Çorbası, Ekşili Çorba, Nemçe Arpası Çorbası, Hünkârî Tarhana, Şehriye Çorbası, İrmik çorbası (Samancı, 2017). İşkembe Çorbası.
Ev Kadını	1882	28	Balık Çorbası, Bezelye Çorbası, Ciğer Çorbası, İşkembe Çorbası, Tarhana Çorbası, Dalyan Çorbası, Dügün Çorbası, Kulak Çorbası, Av Eti Çorbası, Mercimek Çorbası, Koyun Çorbası, Tel-Arpa-Yıldız Şehriye Çorbaları, İrmik Çorbası, Kuskus Çorbası, Pirinç Çorbası, Kuş Çorbası, Macar Çorbası, İstiridye Çorbası, Midye Çorbası, Tavuk Çorbası, Sebze Çorbası, Sığır Çorbası, Süt Çerkez Çorbası, Et Suyu, Frenk Lapası Çorbası, Teke Çorbası (Karides Çorbası), Koyun Eti Suyu, Sığır Eti Suyu
Aşçıbaşı	1898	16	Pirinç-Bulgur Çorbası, Şehriye Çorbası, Mercimek Çorbası, Dügün Çorbası, Tarhana Çorbası, Ayrar Çorbası, Patates Ezme Çorbası, Kesme Hamur-Erişte Çorbası, Ekşili Çorba, Balık Çorbası, İşkembe Çorbası, Ciğer Çorbası, Tatar Çorbası, Kuzu İçi Çorbası, Piliç Çorbası, Ekşili-Terbiyeli Çorba

Yerasimos'un "500 Yıllık Osmanlı Mutfağı" adlı eserinde farklı yüzyıllara (15., 16., 17., 18. ve 19. yy.a) ait çok sayıda çorba çeşidini içerisinde barındıran bir liste

hazırlanmıştır. Listede yer alan ve birçok farklı kaynaktan yararlanılarak derlenen çorba çeşitleri Tablo 4’te yer almaktadır.

Tablo 4. Farklı yüzyıllara ait çorba çeşitleri (Yerasimos, 2019).

Dönem	Çorba Çeşitleri
15. yy. Çorba Çeşitleri	Tarhana Çorbası, Buğday Çorbası, Pirinç Çorbası, Kadıntuzluğu Çorbası, Maydanozlu Pirinç Çorbası, Hıyarlı ve Taze Erikli Çorba, Lahana Çorbası, Peynirli Lahana Çorbası, Et Suyu, Baş Paça, İşkembe Bumbar, Pirinçli Tavuk Çorbası, Has Paça, İşkembe Çorbası, Koruklu Kabak Çorbası, Nohut Çorbası, Mercimek Çorbası
16. yy. Çorba Çeşitleri	Sade Tavuk Çorbası, Tavuklu Nohut Çorbası, Limon Suyu ve Yumurta ile Tavuk Çorbası, Pirinçli Tavuk Çorbası, Pirinçsiz Sade Tavuk Çorbası Kestaneli Tavuk Çorbası, Bademli Terbiyeli Tavuk Çorbası, Turunç Ekşili Tavuk Çorbası, Narenc Ekşili Tavuk Çorbası, Enar Ekşili Tavuk Çorbası, Limon Suyuyla Tavuk Çorbası, Pirinç Çorbası, Ak Çorba, Nohut Çorbası, Nohutlu Limonlu Pirinç Çorbası, Mercimek Çorbası Koyun Eti Çorbası, Köfteli Pirinç Çorbası, İşkembe Çorbası, Kelle Çorbası, Paça Çorbası, Bozca Çorba, Yoğurtlu Çorba, Umac Çorbası (Hamurlu Yoğurtlu Çorba), Pirinçli Maydanoz Çorbası, Badem Çorbası Ekşili Badem Çorbası, Oğulotu Çorbası, Taze Bakla Çorbası, Koruk Çorbası, Limon Çorbası, Sumak Çorbası, Şekerli Nardenk Çorbası, Havuç Çorbası, Kendene Çorbası, Kadıntuzluğu Çorbası, Nane Çorbası Tarhana Çorbası, Şalgam Çorbası
17. yy. Çorba Çeşitleri	Ekşili Tavuk Çorbası, İşkembe Çorbası, Dana Başı Ve Paçası, Katı Çorbası (Kurutulmuş Yoğurt İle Yapılan Çorba), Kefal Çorbası, Buğday Çorbası, Şehriye Çorbası, Herise Çorbası
18. yy. Çorba Çeşitleri	Nohut Çorbası, Buğdaylı Balık Çorbası, Balık Çorbası, Tarhana Çorbası Ciğer Çorbası
19. yy. Çorba Çeşitleri	Et Suyu, Tavuk Suyu, Ekşili Koyun Eti Çorbası, Şehriyeli Tavuk Çorbası Makarna Çorbası, Nohut Çorbası, Tarhana Çorbası, Terbiyeli Ciğer Çorbası, Pirinç Çorbası, İşkembe Çorbası, Balık Çorbası, Domatesli Pirinç Çorbası, Şehriyeli Tavuk Çorbası, Düğün Çorbası, Ekşili Loğusa Çorbası, Kuzu İçi Çorbası, Mercimek Çorbası, Ayran Çorbası, Patates Ezmeli Terbiyeli Çorba, Kesme Hamur Çorbası, Tatar Çorbası

Hatipoğlu (2014) Osmanlı saray mutfakları ürünlerini incelediği çalışmasında 55 adet ve Güldemir (2018) Osmanlı mutfakları ile ilgili çalışmasında 39 adet çorba çeşidinin farklı dönemlerde saray mutfaklarında üretildiğinden bahsetmektedirler. Araştırmacıların birçok farklı kaynaktan yararlanarak oluşturdukları çorba çeşitleri listeleri Tablo 3 ve Tablo 4’te yer alan çeşitler ile büyük oranda benzerlik göstermektedir (Hatipoğlu, 2014; Güldemir vd., 2018).

Tablo 5. Badem çorbası tarifi (Akkor, 2013).

BADEM ÇORBASI	
MALZEMELER	Yapılışı
• 2,5 Su Bardağı Süt • 150 Gr Badem (Kabuğu Soyulmuş) • Yarım Su Bardağı Un • 3 Yemek Kaşığı Tereyağı • 4 Su Bardağı Et Suyu • 1 Çay Kaşığı Tuz • Az Miktar Muskut Rendesi	Bademler tereyağında biraz kavrulur. Kavrulan bademlerin bir kısmı süsleme amaçlı bir kenara alınır. Tenceredeki bademlerin üzerine un eklenerek kavrulur. Kavrulan unlu bademli karışıma süt ve et suyu ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Tuz ve rendelenmiş muskat cevizi ilave edilir. Kenara ayrılan bademler ile süslenerek servis edilir.

Tablo 6. Balık çorbası tarifi (Efendi, 2005).

BALIK ÇORBASI	
MALZEMELER	Yapılışı
• ½ Bağ Nane • ½ Bağ Maydanoz • 5-6 Adet Kuru Soğan • 3 Adet Yumurta • 2 Adet Limon Suyu • 2 Su Bardağı Sirke • Zeytinyağı • 1 Çay Kaşığı; Tuz, Tatlı Kırmızı Toz Biber, Tarçın • 1 Tutam Safran (Ilık Suda Bekletilmiş)	Doğranmış soğanlar zeytinyağında pembeleştirilir, daha sonra maydanoz ve nane ilave edilerek biraz daha kavrulur. Kavrulan malzemelerin üzerine sirke ve su ilave edilerek yaklaşık 30 dakika kaynatılır ve süzülür. Süzülen suyun içerisinde temizlenmiş balıklar ilave edilerek pişirilir. Pişirilen balıklar sudan çıkartılarak kılçıklarından ayıklanır ve balık etleri küçük parçalara bölünür. Haşlanan balık suyu süzülür ve yumurta sarısı, limon suyu, safranlı su karışımı ile bağlanır. Ocakta karıştırılarak kısık ateşte tutulur ve kaselerdeki balık etlerinin üzerine servis edilir.

Tablo 7. Terbiyeli ciğer çorbası tarifi (Yerasimos, 2019).

TERBİYELİ CİĞER ÇORBASI	
MALZEMELER	Yapılışı
• Kuzu veya Koyun Akciğeri • Et Suyu • Kuru Soğan İnce Doğranmış • Yumurta • Sirke veya Limon Suyu • Maydanoz veya Nane • Tarçın	İnce doğranmış akciğer su ile haşlanır üzerine et suyu ilave edilir. Et suyu yok ise, ince doğranmış ve az yağda kavrulmuş soğan (varsa taze nane veya maydanoz da eklenebilir) üzerine eklenir ve su ilave edilir. Birkaç yumurta sarısı sirke veya limon suyu ile karıştırılarak sübye hazırlanır ve çorbanın üzerine ilave edilerek kısık ateşte kaynatılır. Kaselere konulur ve üzerine tarçın serpilerek servis edilir.

Tablo 8. İşkembe çorbası tarifi (Yerasimos, 2019).

İŞKEMBE ÇORBASI	
MALZEMELER	Yapılışı
1 Adet Kuzu İşkembesi (Temizlenmiş) 2 Adet Bumbar (Temizlenmiş) 3 Yemek Kaşığı Un 4 Yemek Kaşığı Tereyağı 10 Bardak Su 3 Adet Yumurta 3 Yemek Kaşığı Sirke 10 Bardak Su - Tuz - Sarımsak	İşkembeler bol suda iyice yıkanır ve kaynayan suda kısa süre bekletilir. Ardından tekrar yıkanarak birkaç parçaya bölünür. Bol suda yıkanan bumbarlar da ufak parçalar halinde doğranır. Ardından bumbar ve işkembe parçaları iyice yumuşayınca kadar suda pişirilir ara ara üzerinde biriken köpükler alınır ve tuz ilave edilir. Haşlanan işkembeler sudan çıkartılır. Haşlama suyu un, yumurta sarısı ve sirke ile terbiye edilerek tekrar kaynatılır. Bu esnada sürekli karıştırmak gerekir. Daha sonra doğranan işkembe parçaları ilave edilir ve özleşene kadar kaynatılır. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Servis esnasında tuzda dövülmüş sarımsak ve sirke ile hazırlanan sos kaselerin üzerine dökülür (Yerasimos, 2019).

2.5.2. Osmanlı Saray Mutfağında Et Yemekleri

Osmanlı Saray Mutfaklarında üretilen yemeklerin en önemlileri şüphesiz et yemekleridir. Büyükbaş, küçükbaş, kümes hayvanları, av etleri ve balık çeşitleri çokça saray sofralarında servis edilmiştir. Birçok farklı yöntem ve metot ile hazırlanan et çeşitleri farklı baharat, sebze ve hatta meyveler ile beraber pişirilmiş olup bal, sirke gibi ürünlerle de tatlandırılmışlardır.

Orta Asya bozkırlarının sert iklimlerinde göçebe yaşamış olan Türklerin en önemli beslenme maddesi ettir. Göçebe hayatın getirisi olarak koyun ve at eti sıklıkla tüketilse de av hayvanları da sofralarda yer bulmuştur (Talas, 2005; Roux, 2007). Etin, beslenmenin temelini oluşturması neticesinde Türkler kavurma, konserve, kurutma gibi saklama tekniklerini de geliştirmişlerdir (Baysal, 2002). Bununla beraber ömürlerinin büyük kısmını at üstünde göç ederek veya seferde geçiren Türkler için pastırma gibi kurutulmuş et “*yazok veya kak et*” (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017) en güvenli besin kaynağı olmuştur (Ögel, 1991).

Selçuklu beylikleri döneminde de et alışkanlıkları devam etmiş ve günlük diyetin vazgeçilmez bir parçası olarak sıklıkla tüketilmiştir. Ayrıca süt ve süt ürünleri ağırlıklı mutfaklara, yerleşik hayatın getirisi olarak sebze çeşitleri de eklenmiştir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Etler genellikle kebab veya yahnî olarak hazırlanmış ve tüketilmiştir. Kebablar ise tandırda asılarak “*büryan*” altına yağları toplamak için ayrı bir kap koyularak (Yerasimos, 2019) veya şişte çevrilerek “*çevirme*” olarak iki çeşit şeklinde yenmiştir. Ayrıca mangalda pişirilen küçük şiş kebablar da tercih edilen yemek türleri arasında yer almıştır (Şirvani, 2005).

Osmanlı saray mutfaklarında gömlek yağına sarılarak pişirilen (Işın, 2010) ve pişirme öncesi marinasyon yapılan et çeşitleri de bulunmaktadır (Şavkav, 2000). Ufak parçalar halinde doğranan etler marinasyon için hazırlanan soğan suyu ve baharat karışımında bekletilmiştir. Ardından şişlere saplanarak ateşte pişirilmeye bırakılmıştır. Kebap yapmak için balıklar da kullanılmıştır. Şişlerin hazırlanmasında limon ve tuz yaygın olarak kullanılırken defneyaprağı bütün çeşitlerin olmazsa olmazıdır. Uskumru balığı kebabı, kılıç balığı kebabı, yılan balığı kebabı gibi çeşitlerin döneme ait olduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2019).

Etlerin pişirilmesinde yahni, kebab, külbastı, kızartma şeklinde dört pişirme yöntemi sıklıkla tercih edilmiş olup (Samancı, 2008), aynı yöntemler balıklar içinde uygulanmıştır (Yerasimos, 2019). Yahni yapmak için parçalanmış olan koyun, sığır ya da tavuk etleri tencerede biraz kavrulmuş, daha sonra içerisine kuru soğan, baharat, sarımsak, biber ve nohut gibi ürünler ilave edilip kaynatılarak pişirilmiştir (Ünsal, 2011). Balıkların pişirilmesinde de yahni yöntemi uygulanmış ve soğan, sirke ve tarçın ile beraber pişirilmiştir (Yerasimos, 2019). Yahnilerin hazırlanmasında kapaklı tepsiler kullanılırken, yahnilere lezzet vermek için hardal (Işın, 2010) ve bal (Yerasimos, 2019) kullanılmıştır. Yahni yapılacak etlerin kaynar suda kısa süre tutulması işlemi etteki istenmeyen kan ve diğer maddelerin uzaklaştırılması için tercih edilmiştir. Sıcak suda bir süre bekletilen etler köpüğü alındıktan sonra, sıcak sudan çıkarılmış ve yahni yapılmıştır (Şavkav, 2000).

Etlerin pişirilmesinde sıklıkla tercih edilen bir diğer yöntem de külbastıdır. Adından da anlaşılacağı üzere ateşin küllenmesi (kor ateş olmayan daha yavaş bir ısı yayılımı) ile hazırlanan ızgarada etlerin pişirilmesi işlemidir ve pişirme için kemiksiz etler tercih edilmektedir (Işın, 2010). Çabuk pişen et (tavuk, ince kesilmiş kuzu) veya sakatat (ciğer, böbrek) çeşitleri külbastı yapımında daha fazla tercih edilen çeşitlerdir (Yerasimos, 2019). Çevirmeler ise ziyafet sofralarının vazgeçilmez bir parçasıdır (Gürsoy, 2013). Evlilik kutlamaları, sünnet şölenleri, doğum gibi hadiselerde kalabalık ziyaretçilere zengin, gösterişli sofralar hazırlanmıştır (Kut, 2008).

Dönemin en çok tercih edilen et türleri koyun, kuzu ve tavuk olmakla birlikte, süt danası az tercih edilirken sığır eti de çok rağbet görmemiştir. Nadiren de olsa güvercin, kaz, keklik, ördek, tavşan ve geyik gibi av hayvanlarının etleri sofralarda kendilerine yer bulmuştur (URL-14, 2022). Milan elçisinin saraya kabulünü gözlemleyen Fransız gezgin Brocquiêre, davetlilere koyun eti ve pilav ikram edildiğinden bahsetmektedir (Brocquiêre, 1848'den akt. Işın, 2018).

15. ve 16. yüzyıl Osmanlı saray mutfaklarında ızgara kebab çeşitleri, yahniler, kavurmalar, güveçler, köfteler ve hatta meyve ile tatlandırılan et yemekleri hazırlanmıştır (Yerasimos, 2019). 17. yy.da ortalama 160.000'e yaklaşan koyun nüfusu tüketimdeki eğilimin üretime de yansıdığına bir göstergesidir. Tavuk üretiminde de artış gözlenirse de üretim artışı kuzu üretim artışının gölgesinde kalmıştır. Bunun yanı sıra sığır etleri ise pastırma ve sucuk olarak tüketilmiştir (Bilgin, 2016). 1800'lü yıllarda ise sığır ve dana eti (pirzola, fileto, but) özellikle yabancı misafirlerin ağırlandığı menülerde tercih edilmeye başlanmıştır (Bilgin, 2004).

Farsça kıyılmış et anlamına gelen "*küfte*"nin (Yerasimos, 2019) hazırlanmasında genellikle kuzu ya da koyun eti tercih edilmiştir (Samancı, 2008). Osmanlı Dönemi'nde farklı şekillerde hazırlanan köfte çeşitleri bulunmakta olup, köfte türleri tavada veya sahanda gerek görülürse de sadeyağ kullanılarak pişirildiği gibi, bazı tariflerde suda da haşlanmıştır. Öte yandan günümüzde çokça tercih edilen ızgara köfte ise tercih edilen başka bir pişirme yöntemidir (Şavkav, 2000). Et yemeklerine benzer bir şekilde köftelerde de lezzet amaçlı farklı baharat ve aromatik otlar kullanılmıştır. Baharatlı köftelere kimyonlu köfte, maydanozlu köfte (Efendi, 2005) gibi çeşitler örnek olarak gösterilebilirken baharatlı köftelerden kuru köfte (Dede, 1992), kadınbudu köfte (Tosun, 1999) gibi bazı çeşitler günümüze kadar gelmiş ve hala sevilerek tüketilmektedir.

Osmanlı Dönemi'nde sıklıkla kullanılan deniz ürünlerinin tüketimi ile ilgili bilgiler temelde II. Mehmet dönemini işaret etmektedir. İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmet'in de ilgili olmasından dolayı Marmara denizi balıkları, yılan balığı, çiroz, morina, istiridye, karides gibi çeşitler saray mutfaklarına girmiştir (URL-20, 2022). Sarayda nadiren de olsa tüketilen bazı deniz yumuşakçaları ve kabukluları dini nedenlerden dolayı halk mutfağında karşılık bulamamıştır (Tezcan, 1982). Günümüzde çokça tüketilen midye dolma Fatih Dönemi'nde (Eren, 1999) özel davetlerde servis edilmiş ve sonraki dönem padişahları tarafından bazen yasaklansa da (URL-14, 2022) Yavuz Sultan Selim'in Rodos'u fethetmesi (Toygar, 2001) ile beraber Kanuni Sultan Süleyman'ın Girit adasından getirdiği aşçılar ile saray mutfağına tekrar girmiştir (Çolakoğlu vd., 2022).

Balık ile ilgili vurgulanması gereken önemli noktalardan biri de, II. Mahmut tarafından kurulan balık mutfağıdır. Bu mutfak yine Matbah-ı Âmire'de yer almakta ve içerisinde balıklardan sorumlu ayrı bir balık aşçısı bulunmaktadır (Yerasimos, 2019). II. Mahmut Dönemi'nde saraya sıklıkla kılıç balığı (Samancı, 2008) alındığı ifade edilirken, geçmiş dönemlerden beri havyar, kurutulmuş balık, torik, mersin balığı gibi

çeşitler sarayda tüketilmiştir (Bilgin, 2008). 19. yy.da batılı tarzda mayonezli levrek balığı hazırlanmıştır (Bey, 1920-1925).

Osmanlı İmparatorluğu son döneminde ise II. Abdülhamit dönemi Ramazan sofralarında oruç açmak için iki çeşit çorba bulunmuş ve peşine mutlaka et yemeği servis edilmiştir. Hindi kızartması da son dönem saray mutfaklarında tercih edilmiştir (Ayyıldız, 2008). 17. yy.da halk tarafından varlığı bilinen ve tercih edilen hindi, saray menülerinde fazla tercih edilmemiştir. Bu durum sarayın geçmiş alışkanlıklarında ısrarcı olması ve yeni ürünlere alışmasının biraz zaman gerektirdiğinin bir göstergesidir (Reindl-Kiel, 2006).

Selçuklu döneminde de yaygın olarak tüketilen mumbar, kelle, paça, ciğer gibi sakatat çeşitleri Osmanlı döneminde de tüketilmiştir (Kut, 2008). Yerasimos (2019) 17., 18. ve 19. yüzyıllara ait et yemekleri listesinde mumbar dolması, ciğer kebabı, ciğer tava gibi sakatat çeşitlerinin varlığını ifade etmektedir.

Özel günlerde ve önemli konuklar ağırlanırken servis edilen özel yiyeceklerden oluşan ziyafet menüleri, saray mutfağı aşçıları tarafından hazırlanmaktadır. Bu ziyafetlerde servis edilen yemekleri hazırlamak için özel gıda maddeleri satın alınmıştır. Permesan ve Flemenk peynirleri, kaz ciğeri, horozibiği, keklik, bıldırcın, ördek, kaz gibi av kuşları, ıstakoz, trüf mantarı, ananas gibi Osmanlı mutfağının genel yapısına farklı tropikal ürünler Alman İmparatoru Wilhelm ve Prens Napolyon'u ağırlamak için çeşitli tarihlerde Osmanlı saraylarına alınmıştır. 1854 ve 1889 yıllarında verilen ziyafetler için alınan ürünler incelendiğinde saray mutfağında Fransız etkisinin oluşmaya başladığı gözlemlenebilir (Samancı, 2018).

Av etleri diğer çeşitler kadar çok olmasa da, zaman zaman mutfaklarda pişirilmiş ve tüketilmiştir. Özellikle şenlik ve kutlamalarda sıklıkla tercih edilen kaz, ördek gibi kuş türü av hayvanları çevirme olarak tüketilmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in oğullarının sünnet şöleninde çeşitli av kuşlarının çevirmeleri gelen misafirlere ikram edilmiştir (Bilgin, 2002).

Türk mutfağı yemekleri lezzetinin arkasında yatan temel bileşenlerden birisi de pişirme yöntemleridir. Kömür ateşinin dumanı gittikten sonra, çevirme işlemi gerçekleşmiştir. Çevirmelerde özellikle kuzu tercih edilirken bazen de av etleri kullanılmıştır. Çevirme yapılacak et bütün olarak şişe geçirilerek kızarıncaya kadar döndürülerek pişirilmiştir. Tencere yemekleri de köz üzerinde ağır ateşte pişirilmiş ve pişirilme esnasında bakır pişirme araçları tercih edilmiştir (Kut, 2008).

Et yemeklerinin hazırlanmasında kuru ve yaş meyve çeşitlerinin (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008) kullanılması 15. yüzyılda yaygın iken, bu uygulamanın 17. yüzyıla

gelindiğinde azaldığı görülmektedir. İki yüzyıl süresince yoğun talep gören meyveli et yemekleri, İran mutfağının Osmanlı mutfağına etkisi olarak değerlendirilebilir (Kızıldemir, 2014). Özellikle yahni çeşitlerinde farklı türden meyveler tercih edilmektedir. Ayva, badem, kayısı, mürdüm eriği, incir, üzüm çeşitleri ve pekmezi, portakal, limon gibi meyveler et yahnilerinin hazırlanmasında kullanılan çeşitlere örnek olarak gösterilebilir (Şavkay, 2000). Kuru meyveler ile yapılan et yemeklerinin, Arap mutfağı ile gerçekleşen etkileşimin sonucunda Osmanlı mutfağına girdiği tahmin edilmektedir. Siyah kuru üzüm ile hazırlanan et yemeği olan “*nirbac*”, koruk, limon suyu ve bazı sebze çeşitleri ile hazırlanan bir çeşit et yemeği olan “*hısrimiye*” ve daha birçok ürün bu etkileşime örnek olarak gösterilebilir (Argunşah ve Çakır, 2018: 58-65). Etkileşimin bir diğer büyük unsuru da saray mutfaklarında ve bazı orta kesim konaklarında çalışan Arap aşçı kadınlardır (Işın, 2014: 53). İran mutfağının Perslerden kalma alışkanlıklarından olan ekşi ve tatlı tatların et yemeklerinde bir arada kullanılması, günümüz İran mutfak kültüründe hala uygulanmaktadır. Orta Doğu’da çok da talep görmese de bu beslenme alışkanlığı Osmanlı’da karşılık bulmuştur. Kuzu eti, ıspanak, kuru erikli yahni, koyun etinin nar ve bal ile pişirilmesi, vişneli ördek bu mutfağa ait bazı öğelerin örneklerindendir (Roger, 2000).

Osmanlı saray mutfağı ile ilgili doktora tezinde Hatipoğlu (2014), farklı yüzyıllarda sarayda üretilen kırmızı et, beyaz et, balık ve deniz ürünü yemeklerini listelemiştir.

Tablo 9. Osmanlı saray mutfaklarında kırmızı et, beyaz et ve deniz ürünleri kullanılarak hazırlanan ana yemekler (Hatipoğlu, 2014).

Kebap Çeşitleri, Külbastılar	Şiş Kebap, Köfte Kebabı, Yaprak Kebabı, Kuşbaşı Kebabı, Tala Kebabı, Çömlek Kebabı, Fırın Kebabı, Güveç Kebabı, Testi Kebabı, Yoğurtlu Şiş Kebabı, Tas Kebabı, Sac Kebabı, Suluca Şiş Kebabı, Orman Kebabı, Sulu Kebap, İçi Doldurulmuş Kuzu Kebabı, Kaz ve Ördek Fırın Kebapları, Kaz Palazı Kebabı, Ördek Tas Kebabı, Tavuk Ciğeri Külbastısı, Tavuk Kebabı, Tavuk Külbastısı, İstiridye Külbastısı, Kalkan Balığı Külbastısı, Kılıç ve Palamut Külbastısı, Lüfer Balığı Külbastısı, Morina Balığı Külbastısı, Somon Balığı Külbastısı, Uskumru Balığı Külbastısı, Kılıç Balığı Kebabı, Uskumru Balığı Kebabı, Yılan Balığı Kebabı, Somon Balığı Kebabı
Köfteler, Kızartmalar, Kavurmalar, Tava Yemekleri	Kuru Köfte, Lor Köftesi, Maydanozlu Köfte, Kabudan Köftesi, Susuz Köfte, Terbiyeli Köfte, Kimyonlu Köfte, Kırmızı Kızartma, Sulu Pirzola Kızartması, Kuzu Kızartması, Tencere kızartması, Tavuk Kavurması, Piliç Kızartması, Tekir Tava, Hamsi Tava, İzmirli Balığı Tava, Kalkan Balığı Tava, Midye Tava, Zargana Tava, Uskumru Tava
Yahniler, Kalyeler, Kapamalar	Kuzu Yahnisi, Beyaz Yahni, Eki Yahni, Koyun Yahnisi, Sığır Yahnisi, İncik Yahnisi, Kırmızı Et Yahni, Nohutlu Yahni, Paça Yahnisi, Yaka Yahnisi, Sarımsaklı Yahni, Ayvalı Yahni, Domatesli Yahni, Kuru Kayısıli Yahni, Ördek Yahnisi, Kapama Tavuk Kebap Yahnisi, Nar Ekşili Nohut Kalyesi, Nohutlu Tavuk Kalyesi, Ördek Palazı Kapaması, Tavuk Yahnisi, Tarak Yahnisi, Kılıç Balığı Yahnisi, Yağsız Balık Yahnisi, Papaz Yahnisi

Osmanlı saray mutfağına ait bazı et yemekleri tarifleri;

Tablo 10. Süt kebabı tarifi (Efendi, 2005).

SÜT KEBABI	
Malzemeler	Yapılışı
1 Kg Koyun veya Kuzu But 2 Su Bardağı Süt 2 Yemek Kaşığı Un 2 Çay Kaşığı Tuz 2 Çay Kaşığı Karabiber 2 Çay Kaşığı Tarçın	Koyun veya kuzu etleri küçük yumurta büyüklüğünde kuşbaşı doğranır. Daha sonra etler tarçın, karabiber ve tuz ile yoğrulularak iki saat dinlendirilir. Geniş bir pişirme kabına alınan etlerin üzerini örtecek kadar süt doldurulur ve orta derece ateşte ocağa bırakılır. Kaynayan sütün kaymağı alınır, içerisinden etler çıkartılarak süt bekletilir. Sütten çıkartılan etler soğumaya bırakılır. Soğuyan etler şişlere takılır ve orta hararete yanan mangalda çevrilerek pişirilir. Çevre işlemi sırasında üzerlerine ara ara süt sürülür. Etlerin yağları dışarı akmaya başlayınca un serpilir ve pişirme işlemine devam edilir. Etler tamamen pişinceye kadar süt sürme işlemi devam eder. Pişme işlemi tamamlanınca, ürünler şişten tabağa çekilir ve üzerine tarçın serpilir (Efendi, 2005).

Tablo 11. Ballı mahmûdiye tarifi (Yerasimos, 2019).

MAHMÛDİYYE	
Malzemeler	Yapılışı
1 Adet Köy Tavuğu 2 Kaşık Bal 300 Gr Taze Kayısı veya 200 Gr Kuru Kayısı 200 Gr Razaki Üzüm 150 Gr Tatlı Badem 2 Bardak Arpa Şehriye 4 Bardak Tavuk Suyu 30 Gr Tereyağı	İlk olarak bademler ılık suda bir süre bekletilir, kabukları soyularak ikiye bölünür. Kuru kayısı kullanılacaksa kayısılar 1 saat suda bekletilir. Taze ise çekirdekleri çıkartılarak ikiye bölünür. Tavuk dörde bölünerek az tuz ilave edilmiş suda haşlamaya bırakılır. Pişen tavuklar süzülerek çıkartılır ve haşlama suyundan 4 bardak bir kenara ayrılır. Tavuk etleri kemiklerinden ayrılır. Ayrı bir tencerede tavuk suyu, bal, kayısı, üzüm, bademler eklenir ve kaynamaya bırakılır. Başka bir yerde şehriyeler tereyağında kavrulur, renk alınca kaynayan suya aktarılır. Ara ara karıştırarak kısık ateşte şehriyelerin suyunu çekmesi beklenir. Pilav ocaktan alınır ve bir süre bekletilir. Dinlenen pilav bir tabağa aktarılır ve üzerine parçalanmış tavuk etleri koyularak servis edilir (Yerasimos, 2019).

Tablo 12. Mutancana tarifi (Yerasimos, 2019).

MUTANCANA	
Malzemeler	Yapılışı
1 kg Kemikli Koyun Eti (Tercihen Koldan) 2 Kaşık Bal 3 Kaşık Sirke 200 gr Siyah Üzüm veya 150 gr Kuru Üzüm 200 gr Kuru Siyah Erik 200 gr Kuru Kayısı 150 gr Tatlı Badem 4 Adet Orta Boy Soğan Karabiber Tuz	Erik ve kayısılar 1 saat ılık suda bekletilir ve çekirdekleri çıkartılarak ikiye bölünür. Bademler ılık suda bekletilerek kabukları soyulur ve ikiye bölünür. Etler yıkanır üzerini kaplayacak kadar suda orta ateşte pişirilir. Üzerinde biriken köpükler alınır ve suyu azalırsa ilave sıcak su eklenir. Etler pişince sudan çıkartılır ve halama suyu 1.5 bardak kalıncaya kadar çektilir. Ayrı bir tencerede haşlama suyuna ince doğranmış soğanlar ilave edilerek bir süre pişirilir. Daha sonra içerisine bal, tuz, karabiber ve doğranmış etler ilave edilerek bir süre karıştırılarak pişirilir. Etler yağsız ise içerisine biraz tereyağı eklenir ve kapağı kapatılarak yaklaşık yarım saat ara ara karıştırılarak pişirilir. Pişme işleminin sonuna doğru geri kalan bütün malzemeler ilave edilir ve kontrollü bir şekilde pişirilir. Meyvelerin dağılmamasına dikkat edilir. Fazla şekerli olmaması için içerisine biraz sirke ilave edilebilir. Ne çok tatlı ne çok ekşi olmalıdır. Ocağın altı kapatılarak bir süre dinlendirilen yemek servis edilir (Yerasimos, 2019).

2.5.3.Osmanlı Saray Mutfağında Sebze Yemekleri, Mezeler, Salatalar, Turşular, Dolmalar

Göçebe hayatı yaşadıkları dönemde Türklerin sebze ve meyve tüketiminin sınırlı olduğu bilinmektedir. Kış şartlarında hayatta kalabilmek için bazı sebzeler konserve yapılarak veya kurutularak saklanmış, etlerle birlikte ya da sade olarak pişirilmiştir (Oğuz, 1976).

Anadolu coğrafyasında yerleşik hayata geçilmesi ile birlikte sebze ve meyve günlük diyetinde daha fazla yer bulmaya başlamıştır (Yerasimos, 2019) ve böylece Türk mutfak kültürü daha da zenginleşmiştir. Akdeniz çanağına sınırları bulunan Anadolu'nun çeşitli sebze ve meyveleri, oluşan bu zengin mutfak kültürünün temel yapı taşlarından birisidir (Baysal, 1993).

Osmanlı dönemi halk mutfağında ve saray mutfağında çokça tüketilmeye başlanan sebzeler uzun yıllardır Anadolu'da zaten yetiştirilmektedir. Anadolu'da yetiştirilen sebzelere pırasa, salatalık, kabak, kuşkonmaz, soğan, sarımsak, lahana, marul, pazı, pancar, turp, havuç, kereviz, börülce, bakla, şalgam, soğan örnek olarak gösterilebilir (Yerasimos, 2019; Güler, 2010). Sebze yemekleri Osmanlı mutfaklarında etli ya da zeytinyağlı olarak hazırlanmıştır. Fasulye ve patlıcanın bolca kullanılmasının yanı sıra biber, lahana, patates, domates, bakla, yer elması, pırasa, havuç, bamya gibi sebzeler ile çeşitli yemekler hazırlanmıştır (Araz, 2009). Sebze yemeklerinin hazırlanmasında, et yemekleri gibi dikkatli ve özenli davranılmış ve sebzelere değer verilmiştir (Işın, 2018).

Avrupa kıtası ile artan ticari faaliyetler neticesinde daha önce saray mutfaklarında kullanılmayan yeni ürünler de saraylarda kullanılmaya başlanmıştır. Portakal, mandalina gibi bazı turunçgiller, muz, ananas gibi tropikal meyveler ve domates 17. yy.dan sonra saray sofralarında kendilerine yer bulmuşlardır (Bilgin, 2008). Aynı dönemde bamya da saray mutfağının yeni üyelerinden birisidir. İlerleyen dönemlerde kuru bamyanın sıklıkla saray mutfağına alındığı bilinmektedir. Ayrıca Amerika kıtası menşeli sebzelerin (fasulye, patates, taze biber, yer elması, sakız kabağı, bal kabağı ve mısır) tüketiminin giderek arttığı 19. yy.a ait kaynaklardan öğrenilmektedir (Samancı, 2008). Saray mutfağının bu yeni üyeleri kısa sürede sevilerek popüler olmuşlardır. Öyle ki, aşçı adayları mesleki açıdan bilgili hanım sultanlar tarafından bamya yemeği yaptırılarak değerlendirilmişlerdir (Mutluer, 2012). Dahası 19. yüzyılda İstanbul'da bulunan Fransız Alexis Soyer'in beğendiği ve kitabında paylaştığı kremalı bamya püresi (*saray kapı dövmesi*) yemeği sevilen bir diğer bamya yemeği çeşididir (Işın, 2018).

Geç dönem saray mutfaklarında ise alafranga rüzgârı esmiştir. Avrupa'nın gastronomi başkenti Fransa'nın önemli yiyeceklerinden biri olan kuşkonmaz saray mutfaklarında kendisine yer bulmuş ve yabancı devlet temsilcilerinin ağırlandığı ziyafetlerde sıklıkla servis edilmiştir (Koz, 2009). 18. yy.da yaşanan batılılaşma hareketleri neticesinde Fransız gastronomisi öğelerinin Osmanlı mutfağına etkisi sonucu ortaya çıkan bu yeni akım alafranga mutfağı olarak nitelendirilirken, klasik Osmanlı mutfağı alaturka mutfak olarak ifade edilmiştir (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Matbah-ı Âmire'de sebzelerin depolandığı ve mutfaklara dağıtıldığı ayrı bir yapı bulunmaktadır ve bu birim “*Sebzecibaşı*”nın sorumluluğundadır. Sebzelerin temini ise uzun süre depolanamaz olmaları nedeniyle saraya yakın bölgelerden gerçekleşmiştir (Bilgin, 2004). 1600'lü yılların son çeyreğinde saraya alınan (1 aylık dönemi) sebzelerin incelendiği çalışma (Oğuz, 2018) saraya alınan sebzelerin çeşidi, miktarı ve kimden alındıkları gibi ayrıntılı bilgiler içermektedir. Çalışmada adı geçen sebzeler patlıcan, yer kabağı, bamya, asma kabağı, sakız kabağı, fasulye (adi ve çalı), soğan, domates, kavata, maydanoz, dereotu, nane, asma yaprağı ve ne olduğu açıklanamayan “saluha”dır.

Dışardan teminin yanı sıra saray bahçelerinde sebze yetiştiriciliği yapılmıştır. Fatih Sultan Mehmet Dönemi'nde saray mutfağında pişirilen çoğu yemeğin içerisinde saray bahçelerinde yetiştirilen bu sebzeler kullanılmıştır. Yetiştirilen sebzelerin ihtiyaç fazlası olanları ise saray dışına satılmıştır (Barkan, 1979).

16. yüzyıla gelindiğinde saray mutfağında pişirilen sebze yemeklerinde bir artış gözlemlenmektedir. Bunun nedeni olarak küçükbaş hayvan temini yapılan Eflak ve Boğdan'ın Osmanlı'ya isyan etmesi ve koyun tedarikini aksatmalarıdır. Et tedarikinde yaşanan düşüş neticesinde saray mutfağı yemek yelpazesindeki sebzeli yemek çeşitliliği artış göstermiştir (Ünsal, 2011).

Osmanlı saray mutfağına ait bazı kaynaklarda yer alan yemek tarifleri incelendiğinde (Efendi, 2005; Efendi, 2015; Yerasimos, 2019; Kut, 2020), sebzelerin tek başına bir yemek olarak kullanımına az rastlanılmaktadır. Sebzeler genellikle etler ile beraber pişirilerek servis edilmişlerdir. Kebap ve külbastı çeşitleri hariç tencere yemeği olarak nitelendirilen yahniler hazırlanırken sebzeler etlerle kaynatılarak pişirilmişlerdir. Soğan ve sarımsağın hemen hemen bütün tariflerde kullanılması durumu günümüz mutfaklarında da çoğunlukla geçerlidir. Özellikle Anadolu hane mutfaklarında yemeklerin olmazsa olmazı soğan ve sarımsaktır denilebilir.

Sebzeler ile hazırlanan yemekler borani, kalye ve bastı gibi isimler ile adlandırılmışlardır. 19. yüzyıla gelindiğinde ise bu isimlere yeni bir isim olarak silkmenin eklendiğini görmekteyiz (Efendi, 2005; Samancı, 2016; Yerasimos, 2019;

Kut, 2020). Silkmeye, sebze yemeklerinin pişirilmesinde kullanılan farklı bir yöntemdir. Bu yöntem pişirilmiş et ve kızartılmış sebzelerin tek bir kapta sürekli silkelenerek tekrar pişirilmesi şeklinde uygulanmaktadır (Samancı, 2008). Ayrıca pilaki, musakka, silkme, enginar yahnisi gibi çeşitler de saray mutfağında üretilmiştir (Demirgöl, 2018).

Çeşitli sebzeler ile birlikte pişirilen doğranmış tavuk veya koyun etli (Işın, 2010) ya da etsiz kavrulup az su ilave edilip hazırlanan yemeklere kalye (Ünsal, 2011) veya bastı (Sefercioğlu, 1985) denilmiştir. Tûrâbî Efendi'nin (2005) "Osmanlı Mutfağı" adlı çalışmasında "*bamya bastı*"nın koyun eti, soğan, bamya, limon suyu, karabiber ve tarçın ile hazırlandığını öğrenmekteyiz. Eserde, haşlanan etler kavrulan bamyalar ile kat kat dizilerek tekrar pişirilmiş ve son aşamada limon suyu ilave edilmiştir. Yerasimos (2019) ise çalışmasında 16. yüzyıla ait sebze yemekleri listesinde yirmi çeşit kalye yemeğinden bahsetmektedir. Bu kalye çeşitlerinin büyük çoğunluğu ise etli hazırlanan sebze yemekleridir. Eserde yer alan "*Keşkülî Kabak*" ya da "*Kabak Kalyesi*" tarifi koyun eti, kabak ve nohut içermektedir. Tarifin yapılışı incelendiğinde ise, önceden kavrulan etlerin üzerine haşlanmış ezilmiş nohut ve kabaklar yerleştirilerek baharat ilavesiyle kısık ateşte tekrar pişirilerek hazırlanmıştır (Yerasimos, 2019).

Genel olarak benzer yöntem ve metotlar ile hazırlanan kalye/bastı yemeklerinde ön pişirme yapılmış etler, sebze çeşitleri ile birlikte tekrar dizilerek karıştırılmadan kısık ateşte pişirilerek hazırlanmıştır.

Tablo 13. Kalye-i gezer tarifi (Kut, 2020).

KALYE-İ GEZER	
Malzemeler	Yapılışı
Yağlı Et	Yapılışı: nohutlar ikiye kırılır ve havuçlar doğranır. Önceden pişirilen etler en altta kalacak şekilde dizilir. Üzerine sırasıyla havuç, soğan, nohut ve üzüm dizilir ve karabiber serpilir. Bu sıralama ile katlar çıkılır. En son üzerine sulandırılmış bal ve tuz eklenerek pişirmeye bırakılır. Suyu azalıp kıvam koyulaşmaya kadar pişirilir ve ılık servis edilir. En son üzerine karanfil ve tarçın dövülerek serpilir. Arzu edilirse, bu tarif köfte ile de hazırlanabilir.
Havuç	
Nohut	
Kızıl Razak Üzümleri	
Soğan,	
Karabiber	
Bal	
Tarçın	
Tuz	
Karanfil	

Saray mutfaklarında tüketilen sebze yemeklerinin bir diğeri de kızartmalardır. Samancı (2008) kızartmaların sıklıkla saray mutfaklarında tercih edildiğinden ve sebzelerin kızartılmasında, zeytinyağı veya sadeyağın tercih edildiğinden bahsetmektedir. Havuç, kabak, patlıcan gibi sebzeler bol yağda kızartılarak hazırlanmış ve ekşi tatlı bir sos (bal, sarımsak, sirke) veya yoğurt ile servis edilmişlerdir.

Ayrıca uzunlamasına veya yuvarlak olarak doğranan patates ve patlıcanın un ve yumurtaya bulanıp kızartılarak servis edildiği ve acı veya asit oranı yüksek sebzelerin (karahindiba, enginar, ıspanak) yemeklerde kullanmadan önce kısa süre kaynar suda bekletildiği belirtilmektedir. Sebzelerin pişirilmesinde et suları tercih edilmiş ve kuşkonmaz, pırasa, kereviz, karnabahar yumurtalı bir sos (hollandez⁶) ile servis edilmiştir (Efendi, 2005).

Osmanlı dönemi aşçıların yemek yaparken kullandıkları metot ve yöntemler beslenme ve lezzet açısından yemeğe olumlu katkı sağlayacak uygulamalardır. Günümüz aşçılık öğrencilerinin eğitimini aldıkları bu konular Osmanlı saray aşçıları tarafından yüzyıllar öncesinden uygulanmıştır.

Saray mutfaklarında önemli bir yere sahip diğer sebze yemeği dolmalardır. Öyle ki sarayda dolma konusunda uzmanlaşmış “*dolmacı*” aşçılar çalışmışlardır (Akkor, 2016). Bu dolmacı aşçılar çeşitli meyveler, sebzeler, etler, sakatatlar ve balık çeşitlerinden dolmalar hazırlamışlardır (Samancı, 2016).

Ziyafet yemekleri menülerine girmeyi başaran gösterişli dolmalar ve sarmalar lezzetleri ve görünüşleri ile saray ve konaklarda kabul görmüş ve sıklıkla kendilerine sofralarda yer bulmuşlardır. Et ağırlıklı bir beslenme kültürüne sahip Osmanlılarda dolma ve sarma çeşitleri sevilerek tüketilmiştir. Öyle ki Kanuni Sultan Süleyman Dönemi’nde (1539) düzenlenen çifte düğün şenlikleri menüsünde kebablar ile birlikte kabak (asma kabağı) ve patlıcan dolması servis edilmiştir (Yerasimos, 2019).

Tablo 14. Farklı yüzyıllara ait Osmanlı mutfağında üretilen dolma çeşitleri (Akkor, 2016).

Ait Olduğu Dönem	Yapılan Dolma Çeşitleri
15. Yüzyıl	Soğan, Elma, İşkembe
16. Yüzyıl	Koruklu Kabak, Çakal Erikli Yaprak, Lahana, Havuç, Soğan, Patlıcan, Körpe Balkabağı
17. Yüzyıl	Uskumru, Tekir
18. Yüzyıl	Pırasa, Ispanak, Ayva
19. Yüzyıl	Kavun, Bamya, Fındık Yaprığı, Kaburga

Yapraklardan yapılan sarmalar da etli olarak hazırlanmış ve ayva, ıspanak, fındık (Samancı, 2008), asma, lahana gibi yapraklar tercih edilmiştir. Zeytinyağlı sarmalara ise 19. yüzyıla ait reçetelerde rastlanılmaktadır. Bu durum zeytinyağının geç dönem saray mutfaklarında kullanılmaya başlandığının bir göstergesidir (Yerasimos, 2019). Etsiz yapılan sarmalar “yalancı dolma” olarak isimlendirilmiştir (Akkor, 2016). Aynı durumu

⁶ Eritilip süzölen tereyağının yumurta sarılarına çırpılarak ilave edilmesiyle hazırlanır. Tatlandırmak için tuz ve biber kullanılır. Sıcak tereyağlı soslar grubunda yer alan bir sos çeşididir. Yumurta ve sebze yemekleri ile birlikte sıklıkla tercih edilir (URL-15, 2022)

dolma çeşitlerinde de görmektediriz. 19. yüzyıl dönemine kadar hazırlanan dolmalarda etli içler tercih edilirken, zeytinyağlı içler ile hazırlanan dolmalar geç dönem saray mutfaklarında görülmektedir (Yerasimos, 2019). Patlıcan dolması, yeşilbiber dolması (Hüsnü, 1919), şalgam dolması, kavun dolması (Efendi, 2005), domates dolması (Fahriye, 1883), sakız kabağı dolması (Tosun, 1999), dolma turşusu (Kut, 1997), bal kabağı dolması, bamya, dolması, enginar dolması, soğan dolması, elma dolması, kabak dolması, havuç dolması (Yerasimos, 2019) gibi çeşitler 16. yüzyıldan beri saray mutfaklarında üretilen dolmalara örnek olarak gösterilebilir.

Dolmalar ile ilgili kaynaklar incelendiğinde iç harç olarak patates, peynir gibi farklı içler ile hazırlanan dolma çeşitlerine de rastlanılmıştır. Farklı lezzette iç ile hazırlanan çeşitlerin bolluğu saray mutfağının çeşitlilik açısından ne kadar üretken ve zengin olduğunun bir göstergesidir. Ayrıca sebzelerden hariç meyve, yumurta ve büyük parça etler gibi birçok farklı malzeme ile de dolmalar hazırlanmıştır.

Günümüzde pek uygulanmayan dolma iç harçları ile ilgili Osmanlı dönemine ait uygulamalardan bir diğeri de yaş meyve, kuru meyve ve kuruyemişlerin kullanımudur. Üzüm, badem, kayısı, ceviz gibi malzemelere sumak ilave edilerek ekşi ve meyveli dolma içleri hazırlanmıştır (Yerasimos, 2019). Birbirinden oldukça farklı tatların bir arada kullanımı günümüz Türk mutfağında pek yaygın olmasa da saray aşçıları bu lezzetleri bir arada sıkça kullanmışlardır. Özetle ifade etmek gerekir ise, Osmanlıdan günümüze tatların ayrıştırılması ve lezzetin sadeleşmesine doğru bir dönüşüm gerçekleşmiştir denilebilir.

Fatih Sultan Mehmet dönemi saray ziyafet menülerinde ve konak sofralarında yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması gibi çeşitlerin servis edildiğinden bahsedilmektedir (Akın vd., 2015). 16. yüzyılda Osmanlı ile temasları bulunan Hans Dernschwam kabak ve patlıcan dolmasının sıklıkla yoğurt ile birlikte tüketildiğini aktarmaktadır (Gürsoy, 2013). Üzerine yoğurt ilave edilerek tüketilen bir diğer sebze yemeği çeşidi de boranidir. Ispanak veya pazının kavrulup pirinç veya bulgur (Ünsal, 2011) ilave edilmesiyle hazırlananlar en sık tercih edilen çeşitlerdir (Yerasimos, 2019).

Osmanlı döneminde uygulanıp günümüzde sık karşılaşmadığımız dikkat çekici bir diğer çeşit de dolma turşusudur. Kamil'in (Melceü't Tabbahin 1844) çalışmasında yer alan dolma turşusu ile ilgili bilgilere göre yeşil dolmalık biber, beyaz lahana, kereviz kökü, havuç, kırmızı dolmalık biber, maydanoz, sarımsak, şeker, tuz, sirke dolma turşusu yapımında kullanılmaktadır (Kut, 1997). Dolma turşusu yapımında dolmalık biberler çeşitli sebzeler ile doldurulur ve ardından salamura yapılır (Yerasimos, 2019).

Sebze kullanımının bir başka çeşidi olan turşu yapımı Osmanlı saray mutfagında tercih edilen bir yöntemdir. Çokça tüketilen saray turşularının bir kısmı helvahanede yapıldığı gibi İstanbul pazarcılarından da hazır şekilde satın alınmıştır. 1490 yılına ait kayıtlarından elde edilen bilgilere göre 200 testi civarı kapari turşusu ile 10 varil civarı limon turşusu dış kaynaklardan temin edilmiştir (Yerasimos, 2008). Sarayda en sık üretilen turşu çeşidi ise lahana turşusudur (Bilgin, 2008). Günümüz Türk mutfagında da kendisine genişçe yer bulan turşuların Osmanlı dönemi hazırlanış şekilleri incelendiğinde ise bol taze nane, maydanoz, rezene ve hardal tohumları gibi aroma vericilerin sıklıkla tercih edilmesi dikkat çekmektedir (Yerasimos, 2019).

1864 yılında İngiltere’de basılan ilk Osmanlı yemek kitabı olma özelliğini taşıyan “*Osmanlı Mutfagi*” adlı eserde 11 çeşit turşu yer almaktadır. Eserde yer alan turşu tarifleri incelendiğinde salatalık, kabak, kavun, karpuz, bal kabağı ve arpacık soğandan oluşan Mahlut (karışık) turşu içerdiği farklı malzemeler ile Osmanlı dönemi farklı ürünleri hakkında bizleri bilgi sahibi yapmaktadır. Ayrıca rezene, kereviz, karanfil, kakule, safran, defne yaprağı, gibi aroma vericiler de tariflerde yer almaktadır (Efendi, 2005).

Sebze yemekleri çeşitlerinin bir diğeri de mücverlerdir. Osmanlı’da patlıcandan sonra en fazla kullanılan sebze olan kabak (Yerasimos, 2019) mücver yemeğı yapımında sıklıkla tercih edilmiştir (Yiğit ve Samav, 2020). Farklı dönemlerde Osmanlı saray mutfaklarında üretilen bazı mücver çeşitleri şunlardır: patlıcan mücveri, ıspanaklı mücver, kıyma mücveri, soğanlı maydanozlu mücver, peynirli mücver, yeşil fasulyeli mücver (Işın, 2010).

Osmanlı saray mutfagi (Efendi, 2005) adlı yemek kitabında köfteler başlığı altında yer alan mücver tariflerinin hepsi kıyma ile hazırlanmaktadır. Eserde ayrıca patlıcan ve maydanoz ile hazırlanan mücverlerin yanı sıra pirinç ve kuru fasulye ile hazırlanan farklı reçetelerde mevcuttur. Mücverler kıyma, sebze, baharat karışımlarının bağlayıcı un ve lezzet verici yumurta ile kıvam aldırılması (Şavkay, 2000) ile hazırlanan harçların yuvarlak çukurlara sahip özel pişirme kaplarında kızartılması olarak tarif edilebilir (Işın, 2010).

Börek çeşitlerinin hazırlanmasında kıymalı ve peynirli içler (Efendi, 2005) sıklıkla tercih edilse de sebzeler ile hazırlanan börekler de bulunmaktadır. Hassa börek olarak adlandırılan börek çeşidinde, iç harç olarak pırasa kullanılmıştır (Bilgin, 2016).

Genellikle sade hazırlanan pilavlarda sebzeli olarak hazırlanan çeşitler de bulunmaktadır (Ünsal, 2011). Benzer durum çorbalarda da karşımıza çıkmaktadır. Lahana çorbası, maydanozlu pirinç çorbası (Yerasimos, 2019), havuç çorbası, kabak

çorbası, maydanoz çorbası, nane çorbası, limon çorbası, taze bakla çorbası (Işın, 2010), patates çorbası (Tosun, 1999) sebzeler ile hazırlanan çorba çeşitlerinin bazı örnekleridir.

Osmanlı’da bazı sebzeler çiğ olarak sarımsak, sirke ve zeytinyağı ilavesiyle tüketilmiştir (Yerasimos, 2019). Sofraya sırayla gelen diğer yemeklerin aksine salatalar yemek boyunca sofrada kalmıştır ve çeşitli sebzelerden salatalar hazırlanmıştır (Işın, 2018). Osmanlı döneminde saray mutfaklarında frenk teresi, hindiba, turp, patates, bakla filizi, semizotu, ıspanak kökü, pazı, fasulye, karnabahar, marul, domates, patlıcan, gibi sebzeler ile salatalar hazırlanmıştır (Yerasimos, 2019; Şavkay, 2000). Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi tarafından yazılan “Ağdiye Risalesi” adlı ederde yer alan marul salatası tarifi şu şekildedir.

Tablo 15. Marul salatası (Efendi, 2015).

MARUL SALATASI	
Malzemeler	Yapılışı
Marul Nane Maydanoz Dereotu Kereviz Gül Arguvan Ayva Çiçeği Zeytinyağı Sirke	Yapılışı: marul yaprakları 3-4 parçaya bölünür. Nane, maydanoz, dereotu ve kereviz ince doğranır. Bütün malzemeler karıştırılır. Üzerine sirke ve zeytinyağı gezdirilerek iyice karıştırılır ki, sos bütün yeşilliklere bulaşsın. Varsa gül, arguvan ve ayva çiçeği koyulabilir (Efendi, 2015).

Tariften de anlaşılacağı üzere salatalarda sos kullanılmıştır. Osmanlı ve Türk mutfağı ile ilgili çok sayıda çalışması bulunan Nevin Halıcı Osmanlı mutfağında kullanılan salata soslarına bazı örnekler vermektedir:

- Zeytinyağı, limon
- Zeytinyağı, sirke
- Yoğurt, sarımsak (Halıcı, 2021).

Osmanlı dönemi yemek kitaplarında salatalar ile birlikte zikredilen taratorlar (Efendi, 2005; Yerasimos, 2019), Bizans kültüründen Osmanlı’ya geçmiştir (Şavkay, 2000). Tarator fındık, ceviz, badem, ekmek içi, limon suyu, sirke, sarımsak, zeytinyağı veya süt ile hazırlanan yiyeceklerdir. Tek başlarına meze olabildikleri gibi çeşitli deniz ürünleri ve sebzeler ile birlikte de tüketilebilmektedirler. Kuru yemişler yerine farklı sebzeler ile de hazırlanan çeşitleri bulunmaktadır (Işın, 2017).

2.5.4. Osmanlı Saray Mutfağında Pilavlar

Pirincin Türk mutfaklarına girişı pilavdan önce zerde tatlısı yapımında kullanılmasıyla başlamıştır (Pedani, 2018). Pirinç zamanla Osmanlı sarayının ve ordunun en önemli yiyeceklerinden birisi olmuştur. Pirinç pilavı özellikle şenlik sofralarının vazgeçilmez ürünüdür (Taş, 2020). Bu pilavlar günümüzün aksine ocakta değil, köz ateşte pişirilerek de hazırlanmıştır (Samancı, 2008).

Osmanlıda tahıl tüketiminde buğdaydan sonra ikinci sırada yer alan pirinç, (Yerasimos, 2019) genellikle pilav olarak tüketilmiş ve iki şekilde hazırlanmıştır. “Salma” ve “kavurma” olarak adlandırılan bu yöntemlerin ilkinde suda beklemiş pirinçler tencerede doğrudan yağ ve su ilave edilerek kavrulmadan hazırlanırken diğer yöntemde pirinçler tereyağında soğanla kavrulmuş ve üzerine su eklenerek hazırlanmıştır (Ünsal, 2011; Yerasimos, 2019).

“Adi pilav”, “Mevlevi pilavı”, “tavuk pilavı”, “domates pilavı”, “baş pilavı”, “patlıcan pilavı”, “yağsız pilav”, “hünkâr pilavı”, “balık pilavı”, “midye pilavı” tarifleri incelendiğinde, kaynayan et suyunun içerisine yıkanmış pirinçler ilave edilerek kısık ateşte pilavların pişirildiğini görmekteyiz. Ayrıca bazı pilavların hazırlanmasında zeytinyağı kullanımı da dikkat çekici bir ayrıntıdır (Efendi, 2005). Günümüzde genellikle pilavların hazırlanmasında “kavurma” yöntemi tercih edilirken, Osmanlı saray mutfaklarında “salma” yönteminin daha fazla uygulandığını görmekteyiz.

Osmanlı’da çok çeşitte pirinç pilavı hazırlanmış; etli, kuş üzümlü, tavuklu, nohutlu, biberli, meyveli, sarımsaklı, bademli, şekerli (Işın, 2017), soğanlı, kestaneli, kırmızı kuru üzümlü, peynirli kaymaklı (Işın, 2018) ve daha birçok malzeme pilavların hazırlanmasında kullanılmıştır (Işın, 2017). Aynı zamanda kestane, mercimek ve et gibi yiyecekler de bulgur pilavlarının hazırlanmasında kullanılmıştır (Yerasimos, 2009). Pilavların içerisine katılan malzeme çeşitlerinin bolluğu pilavlara verilen önemin bir göstergesidir. Osmanlı mutfağında pilavlar tamamlayıcı bir garnitür olarak değil, başlı başına bir yemek olarak değerlendirilmiştir (Şavkav. 2000). Ayrıca saray aşçıları ustalık makamını alabilmek için pilav ile beraber birçok yemeği pişirdikleri bir sınavdan geçirilmişlerdir (Işın, 2018).

Zenginlik göstergesi olan ziyafet sofralarının değerlendirilmesinde etten sonra pilavların çokluğu dikkate incelenmiştir. Pirinç, 17. yüzyılın sonlarına kadar ulaşılması güç pahalı bir tahıl çeşidi olarak Türklerin geleneksel yiyeceği olan bulguru tahtından etmiştir (Yerasimos, 2019). Bu durum Osmanlı Dönemi mutfağa alınan malzeme kayıtlarından da anlaşılmaktadır. 1834 yılına ait mutfak kayıtlarının şubat ve mart ayını

kapsayan dönemlerinde 77 kg bulgur mutfağı alınırken pirinç alımı ise 1874 kg olarak gerçekleşmiştir (Kerkez, 2020).

2.5.5. Osmanlı Saray Mutfağında Tatlılar

Osmanlı saray mutfaklarında çeşitli tatlılar yapılmış ve sevilerek tüketilmiştir. Tatlıların tatlandırılmasında pekmez ve bal tercih edilirken nişasta, irmik, güllaç, taze ve kuru meyveler ile de çeşitli tatlılar hazırlanmıştır. Bunların yanı sıra hamur tatlıları ve sütlü tatlılar, reçeller, şekerlemeler, helvalar, macunlar ve lokum çeşitleri de saray mutfağında üretilen diğer çeşitlerdir (Şavkay, 2005; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Bu tatlılar Matbah-ı Âmire'nin helvahane bölümünde üretilmiş (Cebeci, 2019) ve şeker kamışının nadir bulunması nedeniyle tatlıların yapımında bal ve pekmezdten faydalanılmıştır (Tez, 2015).

Saray sofralarının en önemli tatlısı baklavadır. “*Rikak*” olarak da ifade edilen baklava (Arlı, 1982; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017) günümüzde olduğu gibi Osmanlı dönemi saray mutfaklarının da gözde tatlısı olmuştur. Baklavanın saray sofralarında tanınması Matbah-ı Âmire’de çalışan Arap aşçılar sayesinde olmuştur. 18. yüzyılda yapılan bu tatlı incecik açılmış yufkaların aralarına ceviz, antepfıstığı, badem, fındık (Efendi, 2005) koyularak, yirmi-otuz kat dizilerek hazırlanmıştır. Hazırlanan baklava tepsiler ile fırında pişirilmiş ve sonra şerbetlenmiştir (Yerasimos, 2019). Baklava genel olarak tarif edilen şekliyle hazırlansa da, Efendi’de (2005) yer alan “kavunlu baklava” kat kat yufkaların arasına ezilmiş kokulu kavun serilerek pişirilmiş ve üzerine şerbet değil pudra şekeri dökülerek hazırlanmıştır (Efendi, 2005). Yine farklı bir tarif olarak dilimlenme şekli baklavaya benzediği için isminde baklava geçen “pirinç baklavası” ballı pirinç unu harcının küllü su ile karıştırılmasıyla hazırlanmış başka bir tatlı çeşididir (Şavkay, 2000). Tarifte kullanılan küllü su, pak suya biraz külün ilave edilip karıştırılması ve dinlendirilmesi ile hazırlanır. Bu karışım bir süre bekledikten sonra, küller dibe çöker ve su süzülerek ortamdan uzaklaştırılır (Fahriye, 2002).

Osmanlı İmparatorluğu’nda Ramazan ayının 15. günü Hırka-i Şerif ve kutsal emanetlerin sadece devlet adamlarının ziyaretine açıldığı bir tören düzenlenmiş ve bu törende on kişilik tepsilerde hazırlanan baklavalara değerli kumaşlara sarılarak askerlere dağıtılmıştır. Ramazan ayının 15. gününe özel düzenlenen bu törene baklava alayı denmiş ve üretilen baklavalara Topkapı Sarayı’ndan İstanbul’un merkezine Divan Yolu’na doğru taşınmıştır (Pedani, 2018).

Saray kutlamalarının kabul görmüş en popüler tatlısı olan baklava, 1539’da şehzadeler Beyazıt ve Cihangir’in sünnet düğün töreninde konuklara ikram edilmiştir.

Ayrıca 1720’de yapılan ve 23 gün süren başka bir sünnet töreninde de konuklara çeşitli yiyeceklerin yanı sıra baklava ikram edilmiştir (Işın, 2010; Yerasimos, 2019).

Saray mutfaklarında üretilen baklavanın yapımı ustalık ve marifet isteyen bir iştir. Usta olmak isteyen adayların açtıkları baklava hamuruna bir arşın yükseklikten bozuk para bırakılmış ve paranın hamurları delerek tepsinin dibine ulaşması beklenmiştir. Bu işlem ile açılan yufkaların inceliği ve baklavanın hafifliği test edilmiştir (Işın, 2008).

Sevilerek tüketilen ve önemli bir ürün olan baklava hamurlarının ince açılması, uzun yıllar alan bir deneyim ile başarılabilir. Hane mutfaklarında yufkaların incecik açılması zor olduğundan, baklava ev mutfaklarında çokça üretilmemiştir (Şavkay, 2000).

Tablo 16. Bazı kaynaklarda yer alan baklava çeşitleri (Şavkay, 2000; Efendi, 2005; Yerasimos, 2019).

Baklava Çeşitleri	Kaymak Baklavası, Kavun Baklavası, Adi Baklava, Pirinç Baklavası, Tırtıl Baklavası, Güllaç Baklavası, Cevizli Baklava, Börülceli Baklava, Bademli Baklava, Fındıklı Baklava, Muhallebili Baklava, Taze Peynirli Baklava, Musanna Baklavası,
-------------------	---

Osmanlı dönemine ait tarif kitaplarında yer alan bazı baklava tarifleri şu şekildedir;

Tablo 17. Kavun baklavası tarifi (Efendi, 2005).

KAVUN BAKLAVASI	
Malzemeler	Yapılışı
40 Adet Baklava Yufkası 200 Gr Tereyağı (Eritilmiş) 1 Adet Misk Kavunu - Pudra Şekeri	Yağlanmış tepsiye aralarına yağ serpilerek yirmi yufka üst üste sıralanır. Kabuğu soyulup çekirdekleri çıkartılan kavun ezilir ve tepsiye dizilen hamurların üzerine bir parmak kalınlığında sürülür. Kalan yirmi yaprak hamur aynı şekilde tepsiye sıralanarak dizilir. Isıtılmış fırında altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirilir ve ılıkken üzerine pudra şekeri dökülerek servis edilir.

Tablo 18. Adi baklava tarifi (Efendi, 2005).

ADİ BAKLAVA	
Malzemeler	Yapılışı
- İnce Açılmış Baklava Hamurları - Buğday Nişastası 500 Gr Tereyağı (Eritilmiş) 500 Gr Öğütülmüş Antep Fıstığı, Badem veya Fındık 500 Gr Bal veya Şeker	Tepsi büyüklüğünde nişasta ile açılmış hamurlar beşerli katlar olacak şekilde üst üste sıralanır. İlk beş kat hamurdan sonra yağ, ikinci beş kat hamurdan sonra ise fıstık veya badem iç dolgu malzemesi koyulur. Bu işlem hamur katları tamamen bitinceye kadar tekrarlanır. En son hamur ile oluşturulan hamur katından sonra hamurlar baklava dilimi şeklinde kesilir ve ısıtılmış yağ dökülür. Daha sonra fırında altın rengini alıncaya kadar pişirilir. Şeker veya bal ile hazırlanan şerbet fırından çıkan baklavanın üzerine dökülür ve dinlenmeye bırakılır. Daha sonra baklava dilimleri pudra şekeri ile servis edilir.

Baklavanın yanı sıra diğer tatlı çeşitlerinin de üretilmesinde ve tüketilmesinde Arap kültürünün etkisi büyüktür. Kısa sürede tatlı kültürünü benimseyen Osmanlıların sofralarında şerbet ve tatlı sıklıkla yer almıştır. İslam'ın kabulü ve artan Arap etkileşimi sayesinde özellikle ramazan ayı başta olmak üzere tatlı çeşitlerinin üretim ve tüketimi artmıştır. İftar sofralarında orucun hurma ile açılması; güllaç, kadayıf ve baklava çeşitlerinin ramazan ayında, aşurenin muharrem ayında çokça tüketilmesi, cenaze sonrası meftanın ardından lokma ve helva yapılması gibi İslam dini gelenekleri kısa sürede Osmanlı'da kabul görmüş ve benimsenmiştir. Böylece tatlı kültürünün yerleşme süreci hızlanmıştır (Yerasimos, 2019).

Arap mutfağından Osmanlı mutfağına geçmiş ve sevilerek tüketilen bir diğer tatlı çeşidi de kadayıftır. Baklava gibi şerbet kullanılarak hazırlanan kadayıfın birçok çeşidi bulunmaktadır (Şavkay, 2000). Bu çeşitlerle ilgili detaylı bilgiler ise Işın (2017) tarafından hazırlanmış olan “*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*” adlı eserde yer almaktadır. Aynı eserde kadayıf türlerine yönelik bilgiler şu şekilde ifade edilebilir:

Arap kadayıf: Yassı kadayıf

Beyaz kadayıf: Tel kadayıfı taze tereyağında pembeleşmeyecek kadar yavaşça kızartılır, sonra üzerine şeker şerbeti dökülür, istenirse üzerine kaymak parçaları dizilir ve gülsuyu serpilerek yenir. Osmanlı mutfağında beyazlık, özellikle tatlılarda aranan bir niteliktir.

Çörek kadayıf: Tel kadayıfı uzun rulo haline getirdikten sonra burulur ve tepsiye dış kenardan başlayarak çevire çevire yerleştirilir.

Ekmek kadayıfı: Ekmek kadayıfı tabiri, önce bir tür yassı kadayıf anlamında iken 19. yüzyılda kuru ekmekle yapılan bir tatlı için kullanılır oldu. 18. yüzyılda padişah için has fırında⁷ pişirilen ekmeğin kabuklarından yapılan “yağlı saray ekmeği” erken bir ekmek kadayıfı türü sayılabilir.

Ev kadayıfı: 19. yüzyıla ait bir risaleye göre tel kadayıfı beyaz kalacak şekilde kızartıldıktan sonra üzerine süzme bal dökülür.

Fodula kadayıfı: Saray fodusunun kabuğu yağda kızartılarak hazırlanan ve kaymakla yenen ekmek kadayıfı benzeri bir tatlı.

Francalalı kadayıf: 18. yüzyılda ince francala dilimleri ve tel kadayıfı kat kat dizilerek hazırlanan tatlı.

Kaymaklı kadayıf: İki ayrı kat halinde pişirilerek ortasına kaymak, badem ve fıstık konan tel kadayıf.

Saray kadayıfı: Tel kadayıfı tereyağında kızartıldıktan sonra yağ kalmayınca kadar yıkanır veya süzülür, koyuca şerbette kaynatılır.

Taş kadayıf: Yassı kadayıf.

Tel kadayıf: İnce uzun teller şeklinde hamurla hazırlanan tel kadayıfın en eski tarifi, Türkçe olup 1430'lara aittir. Muhtemelen Osmanlı döneminin buluşu olan tel kadayıf, en sevilen kadayıf türü oldu.

Yağsız kadayıf: Sahana dizilen yassı kadayıf üzerine şeker, süt ve kaymak konulur, sonra tekrar bir kat yassı kadayıf dizildikten sonra biraz kaynatılır. Soğuyunca üzerine toz şekeri serpilip yenilirdi.

Yassı kadayıf: Suluca hamuru yuvarlak halinde saca veya tavaya dökerek hazırlanan tel kadayıf. Anadolu'da “taş” denen toprak tavada pişirildiği için bazı yerlerde “taş ekmeği” olarak bilinir, cevizli içle doldurulup kapatılan sonra kızartılan yassı kadayıfa “tava böreği” denirdi.

Yufkalı kadayıf: Altına ve üstüne yufka yerleştirilerek hazırlanan tel kadayıf. En eski tarifi 18. yüzyıla aittir (Işın, 2017).

⁷ Matbah-ı Amire'de ekmeklerin pişirildiği fırına verilen isim.

Tablo 19. Cevizli tel kadayıf tarifi (Yerasimos, 2019).

CEVİZLİ TEL KADAYIF	
Malzemeler	Yapılışı
• Tel kadayıf • Dövmüş ceviz • Toz tarçın • Tereyağı • Şeker • Limon	Sulu bir hamur süzgeç yardımıyla sicim gibi dökülüp kısa sürede pişirilerek elde edilen kadayıflar el ile birbirlerinden ayrıştırılır. Yağlanmış tepsiye serpilerek kadayıfların üzerine tarçınlı ceviz karışımı serpilir. Üzerine tekrar hamur serpilir ve fırında alt üst kızarıncaya kadar pişirilir ve soğutulur. Su ve şeker ile hazırlanan sıcak şerbet soğumuş kadayıfın üzerine gezdirilerek dökülür. Kaymak kullanılmak istenirse yağda kavrulan kadayıfların arasına kaymak koyulur ve şerbet gezdirilir.

Öğütülmüş badem ve şeker ile doldurularak hazırlanan yassı kadayıflar ise üzerlerine toz fıstık serpilerek servis edilmiştir. 13. yüzyıla ait bu tatlıya “*tava böreği*” de denilmiştir. Kadayıf tatlısının yanı sıra geniş bir tüketim alanına sahip olan şamfıstığı, saray mutfaklarında çokça tüketilmiştir. Çoğunluk olarak Halep’ten ihraç edilen fıstık saray ve zengin kesimin tükettiği pahalı bir üründür (Işın, 2020). Osmanlı dönemi yemek tariflerini içeren bazı kitaplar incelendiğinde; aşure, adi baklava, yassı kadayıf, nevi diğer yassı kadayıf, ekmek kadayıfı, güllaç kızartması, güllaç paludesi, limon peltesi, kaymaklı kayısı tatlısı, (Efendi, 2005; Efendi, 2015; Yerasimos, 2019) gibi tatlıların hazırlanmasında Şam fıstığının kullanıldığı bilgisi yer almaktadır. Ayrıca Şam fıstığının haricinde ceviz, badem, fındık gibi ürünler de hem tatlılarda kullanılarak hem de çerez olarak doğrudan tüketilmişlerdir.

Çamfıstığı da diğer ürünler gibi çeşitli tatlılarda ve yemeklerde kullanılmıştır. Çamfıstığının en çok kullanıldığı tatlı çeşidi ise zerededir. Saray mutfaklarının vazgeçilmez tatlısı olan zerdenin yapımında safran, pirinç, kuş üzümü gibi malzemeler kullanılmıştır (Yerasimos, 2019). Saraydaki herkesin severek tükettiği bu tatlının, zaman içerisinde farklı malzemeler ile de hazırlanmış çeşitleri bulunmaktadır. Işın’ın (2010) “500 Yıllık Osmanlı Mutfacı” adlı çalışmada yer alan farklı yüzyıllara ait tatlılar incelendiğinde; sütlü, kavunlu, tarçınlı, karanfilli zerde çeşitlerinin hazırlandığı anlaşılmaktadır.

Tablo 20. Zerde tatlısı tarifi (Kut, 2020).

ZERDE	
Malzemeler	Yapılışı
• Pirinç • Bal • Susam Yağı veya Sadeyağ • Badem • Safran • Gülsuyu • Tuz • Damla Sakızı	Bal ve su ile hazırlanan şerbet kaynatılır ve köpüğü alınır. Kaynayan şerbetin altı kısılır ve içerisine pirinç ilave edilir. Daha sonra susam yağı veya sadeyağ ilave edilir ve karıştırılır. Daha sonra bademler eklenir. Safran az miktar şerbet ile ezilerek eklenir. Biraz gülsuyu ve tuz eklenerek pişirime işlemi tamamlanır. Ilık olarak servis edilir. Üzeri badem ile süslenebilir. Arzu edilirse sakızlar dövülerek kullanılabilir. Pirinçlerin lapa olmaması için tatlı uzun süre kaynatılmamalıdır.

Tahıllar ile hazırlanan bir diğer tatlı çeşidi ise aşuredir. İçerisinde çeşitli tahılları (buğday, pirinç, nohut, fasulye, vb.), kuruyemişleri (ceviz, badem, vb.), yaş ve kuru meyveleri (kuru incir, çekirdeksiz üzüm, vb.) barındıran bu tatlı (Şavkay, 2000), tatlı çorba olarak da adlandırılmaktadır. Muharrem ayında sıklıkla yapılan aşure, ayrıca saray şenlikleri ve sultanların vefatı gibi günlerde de üretilmiştir (Sabbağ ve Boğan, 2019).

Tablo 21. Aşure tarifi (Efendi, 2015).

AŞURE	
Malzemeler	Yapılışı
• Buğday • Nohut • Bakla • Börülce • Kuş Üzümlü • Razak Üzümlü • Bal veya Şeker • Badem, Fındık • Fıstık, Ceviz • Misk	Haşlanan buğdaylar tamamen yumuşayınca tencereden alınır ve üzerine soğuk su koyulur ve tekrar kaynatılır. Daha sonra bir gün önceden hazırlanmış nohut, bakla, börülce, kuş üzümü ve razak üzümü eklenir. Ardından üzerine bal veya şeker eklenerek tatlandırılır. Kaynayan bu karışım soğumaya bırakılır, ılık olunca kâselere doldurularak üzerine isteğe bağlı badem, fıstık, ceviz veya fındık eklenir. Misk kullanılmak istenirse, tencere ocaktan indirilmeden önce eklenmelidir ve kâseler Şam fıstığı ile süslenmelidir.

Süzme, taneli veya sütlü olarak hazırlanan aşure çeşitlerinin saray mutfağında en sık üretilen çeşidi sütlü aşuredir. Topkapı Sarayında dağıtılan (1728) sütlü aşurede şu malzemeler kullanılmıştır: bal, buğday, fasulye, nohut, armut kurusu, hurma, siyah erik, kırmızı üzüm, incir, kuş üzümü, kestane, badem, fındık, fıstık, elma, razaki üzüm, süt, çıra üzümü, Anadolu armudu, gül suyu, yumurta, balmumudur (Ünyay Açıkgöz, 2019).

2.5.6. Osmanlı Saray Mutfığında Sütlü Tatlılar

Sarayda sıklıkla üretilen bir diğer tatlı çeşidi de sütlü tatlılardır. Süt, şeker ve pirinç unu ile hazırlanan ürünlere Osmanlı döneminde “muhallesi” denilmiştir (Bilgin, 2008). Günümüzde de sıklıkla tüketilen muhallesi, sütlaç, güllaç, tavukgöğsü, keşkül gibi tatlılar Osmanlı padişahlarının sofralarında da sıklıkla tüketilmiştir (Yerasimos, 2019). Adı geçen sütlü tatlıların en ilgi çekici olanı Tavukgöğsü tatlısıdır. Roma imparatorluğu dönemi yemek kitaplarında benzer bir tarifi yer alan bu tatlının Bizans’tan Osmanlıya geçtiği tahmin edilmektedir.

Pirinç unu, süt, şeker, tavukgöğsü eti, tereyağı gibi malzemeler kullanılarak (Şavkay, 2000) hazırlanan bu tatlı Fatih Sultan Mehmet’in sofrasında kendisine yer bulmuştur (Işın, 2017). Bu tatlının hazırlanmasında kullanılan Tavukgöğsü eti, süt ile karıştırılmadan önce haşlanır, daha sonra dövülerek iplik gibi ayrıştırılır. Haşlanan

tavuk, mutlaka en az iki kez soğuk su ile yıkanmalıdır, aksi takdirde tavuk kokusu tatlıya geçecektir (Efendi, 2005).

“Sütlü aş” tan türeyen bir tür pirinçli ve sütlü tatlı olan sütlac 15. yüzyılda papanın verdiği bir ziyafette servis edilmiştir (Işın, 2017). İlk başlarda tatlımsı pirinçli bir çorba gibi yapılan sütlü aş zamanla soğuk servis edilen sütlaca dönüşmüştür. Sütlü tatlıların hazırlanmasında bağlayıcı bir unsur olarak kıvam vermek için pirinç unu, pirinç sübyesi⁸ veya nişasta kullanılmıştır (Gürman, 2000). Sütlü tatlılar ile ilgili dikkat çeken bir diğer ayrıntı da, fakir halka dağıtılan Keşkül-ü Fukara tatlısıdır. İsmi dervişlerin dilenme kabından alan bu tatlı badem, süt ve şeker ile hazırlanan besleyici bir tatlı çeşididir (Altier, 2008).

Ramazan ayının vazgeçilmez tatlısı olan güllaç da, Osmanlı Saray mutfaklarının vazgeçilmezidir. Baklavası, paluzesi ve kızartması (Efendi, 2005) gibi çeşitleri bulunan güllaç hazırlanırken, ince dövülmüş ceviz veya badem kullanılmıştır (Işın, 2018). Nişasta bulamacının pişirilmesi ve şekerli süt ile ıslatılması ile elde edilen güllaç tatlısı, servis edilirken üzerine gül suyu serpilmiştir. Günümüzde güllaç olarak adlandırılan bu tatlı Osmanlı döneminde yapımında gül suyu kullanıldığı için “*güllü aş*” olarak adlandırılmıştır. İftar sofralarının vazgeçilmez ürünü olan güllaç varaklarından⁹ saraya 1642-1654 yılları arasında 10300 adet alınmıştır (Akkor, 2014). Bu varaklar ise yumurta beyazı, nişasta ve su karıştırılarak elde edilen cıvık bir hamurun dikkatlice pişirilmesi ile üretilmektedir.

Güllac varakları tarifi ise şu şekildedir (Efendi, 2005):

Yumurta aklarını derin bir kâseye koyup iyice çırpın. Daha sonra nişasta ile iyice karıştırıp, azar azar su ekleyerek akıcı bir kıvama gelmesini sağlayın. Sonra odun ateşine yuvarlak bir sac koyun ve tam ortasının altını bir parmak kalınlığında küle kaplayarak çok kızmasını engelleyin. Orta ısıya geldiğinde, tam ortaya tabak büyüklüğünde incecik bir yufka elde edecek şekilde kaşık yardımıyla bir miktar hamur dökün. Bu yufkanın bir dakikadan daha az zamanda olacak şekilde ince olmasına dikkat edin (Efendi, 2005).

Osmanlı saray mutfaklarında üretilen sütlü tatlıların aroma ve lezzetlendirilmesi için farklı malzemelerin kullanılması dikkatlerden kaçmamıştır. Osmanlı dönemi saray mutfağını anlatan kaynaklarda yer alan tatlılar ile ilgili kısımlar incelendiğinde tarçın, karanfil, vanilya gibi baharatlar ile gül suyu, misk¹⁰, ve damla sakızı gibi hoş koku veren diğer ürünlerin kullanıldığı fark edilmektedir (Efendi, 2005; Efendi, 2015;

⁸ Bir süre suda bekletilerek yumuşayan pirincin taş değirmende yada havanda dövülerek süzülmesi ile elde edilen pirinç ürünüdür (URL-16, 2022)

⁹ Güllaç yapraklarına Osmanlıda “VARAK” denilmiştir.

¹⁰ Misk: Erkek misk geyiğinin salgıladığı bir madde. Eski dönemlerden beri Türklerin bildiği bu madde Osmanlı döneminde şerbet, kahve gibi içeceklerin yanı sıra palude, aşure, güllaç, lokum gibi tatlıların yapımında da kullanılmıştır (Işın, 2010).

Yerasimos, 2019; Kut, 2020). Osmanlı dönemine ait kaynaklarda yer alan bazı sütlü tatlı tarifleri şunlardır:

Tablo 22. Sütlaç tarifi (Efendi, 2005).

SÜTLAÇ (SÜTLÜ AŞ)	
Malzemeler	Yapılışı
• Pirinç • Pudra Şekeri • Süt	Kaynayan süte yıkanmış ve süzölmüş pirinçler eklenerek pişirilir. Daha sonra tepsiye dökölerek ağır ateşte on beş dakika bekletilir. Bu işlem sayesinde sütlün kaymağı pirinçleri kaplayacaktır. Soğumaya bırakılan tatlının üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir. Arzu edilirse şeker süte katılabilir ve az miktar gül suyu süt eklenebilir.

Tablo 23. Tavukgöğsü tarifi (Yerasimos, 2019).

TAVUKGÖGSÜ	
Malzemeler	Yapılışı
• Tavuk Göğsü • Süt • Şeker • Pirinç unu • Nişasta • Un • Tereyağı • Tarçın	Tavukgöğsü eti su ile haşlanır ve ince ip gibi didiklenir. Didiklenen etler birkaç kez su da bekletilerek yıkanır. Etteki koku tamamen kayboluncaya kadar bu işlem tekrarlanmalıdır. Süt ve şeker kaynaması için tencerede ocağa bırakılır. Kaynayan süt, sulandırılmış nişasta ve pirinç unu karışımı ile bağlanır ve karıştırılarak tekrar kaynaması beklenir. Daha sonra içerisine tavuk etleri ilave edilir. En son tereyağı ilave edilerek tekrar kaynatılır ve hafif yağlanmış tepsiye dökölerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra istenilen büyüklükte kesilerek üzerine tarçın serpilerek servis edilir.

2.5.7. Osmanlı Saray Mutfağında Helva Çeşitleri

Temel malzemeleri un, şeker, bal, nişasta, yağ, su veya süt olan helvanın birçok çeşidi Osmanlı saray mutfaklarında üretilmiştir. Un ve nişasta ayrı ayrı veya karışık olarak, susam yağı, kuyruk yağı veya tereyağı ile kavrulmuş ve üzerine bal ile ısıtılmış süt dökölerek hazırlanmıştır. Bu temel karışıma badem, fıstık, kaymak, safran, misk veya gül suyu gibi malzemeler eklenerek farklı tatlarda çeşitler üretilmiştir (Yerasimos, 2019). Selçuklu Dönemi'nden beri Türklerin severek tükettiği helvalar, önemli gün ve gecelerde (örneğin, kandil ve cenazelerde) aşevlerinde üretilerek halka ücretsiz dağıtılmıştır (Demir, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).

Osmanlı'da ise Matbah-ı Âmire'de bulunan helvahane sarayın tatlılarının, tatlı benzeri ürünlerinin üretildiği özel bir alan olarak ana mutfaktan ayrı olarak konumlanmıştır. Bu ayrı mutfak anlayışı o dönem dünyada eşine ender rastlanan bir uygulamadır (Gürsoy, 2014). Birçok çeşit ürün helvahanede üretilmektedir ve bu ürünlerin en önemlilerinden birisi şüphesiz helvalardır. Osmanlı hükümdarları ve saray halkı için büyük öneme sahip olan helvalar; doğum, evlenme, fetih gibi kutlamalarda

üretilerek dağıtılmıştır. Helvahanede çalışanların sayısı, dönemsel olarak değişiklik göstermektedir. 18. yüzyılda sadece helvahanede yüzden fazla çalışanın olduğu bilinmektedir ve bu çalışanların sorumlusuna “Helvacıbaşı” denilmiştir (Tufan, 2008).

Osmanlı’da “Afruşe” olarak adlandırılan günümüz un helvasına benzeyen fakat bütün olarak durmayan bir helva hazırlanmıştır ve bu helvaya Gaziler Helvası denilmiştir (Işın, 2009). Bu helva ölen askerler ve gazi olanlar için uzun yıllar boyunca yapılmıştır (Işın, 2020).

Osmanlı’da helvanın önemini vurgulayan başka bir uygulama da helva sohbetleri alışkanlığıdır. Gece boyunca süren ve önemli kişilerin katıldığı toplantılar düzenlenmiş ve bu toplantılarda çeşitli sanat dallarından katılımcılar ile sohbet edilmiştir. Bu toplantıların düzenlendiği gecelerin vazgeçilmez yiyeceği ise, tabii ki helva olmuştur (Şavkay, 2000). Ayrıca lonca teşkilatlarının kabulünde düzenlenen törenlerde de helva üretilmiştir (Yerasimos, 2019). Günümüzde de Anadolu’nun bazı bölgelerinde kış gecelerinde helva sohbetleri alışkanlığı devam etmektedir.

Saray mutfaklarında üretilen helva çeşitleri Tablo 24’te verilmektedir.

Tablo 24. Osmanlı Döneminde Üretilen Helva Çeşitleri (Hatipoğlu, 2014; Işın, 2017).

Helva Çeşitleri	Gülabiye, Sabuni Helva, Gaziler Helvası, Hakani Helva, Bal Helvası, Şeker Helvası, Pekmez Helvası, Bal Helvası, Bozalı Helva, Helva-i Bişemni, Helva-i Kâfi, Helva-i Müşkife, Helva-i Ter, Pekmez Helvası, Safranlı Un Helvası, Şeker Helvası, Ak Helva, Ak Sâbûni Helva, Badem Helvası, Dellâliye Helvası, Fıstık Helvası, Gök Sâbûni Helva, Kızıl Sâbûni Helva, Parmak Sâbûni, Saru Sâbûni Helva, Demirhindi Helvası, Susamlı Helva, Helva-yi Me’muniyye, Gaziler Helvası, Helva-yi Âsude (Dinçlik Helvası), Helva-yi Billuriye, Helva-yi Efruşe, Helva-yi Güllabiye, Helva-yi Hâkânî, (Hakan Helvası), Helva-yi İshakiye, Helva-yi Mesuniye, Helva-yi Reşidiye, Helva-yi Sabunî, Leb-i Dilber Nev’-i Helva-yı Şirinter, Mulikî Gaziler Helvası, Ninem Duymasın Helvası, (Yengem Duymasın Helvası), Özbek Helvası, Pirinç Helvası, Sükkerî Helva, Taze Peynir Helvası, Tepsi Helvası, Adi Un Helvası, İrmik Helvası, Keten Helvası, Nişasta Helvası, Sütlu Gaziler Helvası, Ağda Helvası, Arşın Helvası, Bahar Helvası, Beyaz Helva, Ceviz Helvası, Cızbız Helvası, Gül Helvası, İlik Helvası, Kabak Helvası, Kamış Helvası, Kar Helvası, Kıрма Helva, Koz Helva, Kozlu Helva, Müdeccel Helvası, Müşkife Helvası, Sakız Helvası, Tahin Helvası, Aşure Helvası, Baş Helvası, Bayram Helvası, Cem Sultan Helvası, Çubuk Helva, Düğün, Helvası, Et Helvası, Erişte Helvası, Halkaçini Helvası, Hanegi Helva, Helva-yı Kâhî, Kâğıt Helvası, Kepçe Helvası, kestane Helvası, Lamunya Helvası, Mafiş Helvası, Mâfeş Helvası, Reşidiye Helvası, Sakız Helvası, Saray Helvası, Sükkeri Haşlama, Taze Helva, Tel Helvası, Ter Helva, Tez Pişti, Un Helvası, Zerd Helvası, Zülbiye Helvası
-----------------	--

Kaynaklar incelendiğinde unlu ve nişastalı çeşitleri olan helvaların birçok çeşidi bulunmaktadır. Saray haricinde sokakta seyyar veya helvacı dükkânlarında yaklaşık yetmiş çeşit helvanın satıldığı bilinmektedir (Yerasimos, 2017). Osmanlı Dönemi'nde üretilen bazı helvaların tarifleri şu şekildedir:

Tablo 25. Helva-yı Hakanî tarifi (Efendi, 2015).

HELVA-YI HAKANÎ	
Malzemeler	Yapılışı
• Nişasta • Sade Yağ • Pirinç Unu • Un • Badem • Bal veya Şeker • Süt • Kaymak • Gül Suyu • Limon • Yumurta Akı	Sadeyağ eritilir ve süzülür. Şeker yumurta beyazı ile kestirilir ve kaynayan şeker limon suyu dökülür ve kaynamaya bırakılır. Süt kaymak ile beraber bir tencerede kaynamaya bırakılır. Aynı bir tencerede sadeyağ eritilir ve un kavrulur. Hazır olunca pirinç unu ilave edilir, kıvam aldığı anda nişasta eklenir ve kavrulma devam eder. En son bademler eklenir. Daha sonra kestirilmiş şeker ve süt ilave edilir ve karıştırılır. En son kalan şeker ve gül suyu ilave edilerek ağzı kapatılır ve düşük ısıda bekletilir. Daha sonra kapağı açılır, karıştırılarak servis edilir.

Tablo 26. Helva-i Sabûnî tarifi (Yerasimos, 2019).

HELVA-İ SÂBÛNÎ	
Malzemeler	Yapılışı
• Buğday Nişastası • Tereyağı • Bal Veya Şeker • Badem • Su	Suda bekletilip kabuğu soyulan bademler irice öğütülür, birkaç tanesi süsleme amaçlı tüm bırakılır. Nişasta su ile açılır ve içerisine ısıtılarak sulandırılmış bal eklenir. Bu karışım kısık ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Karışım sertleşmeye başlayınca azar azar tereyağı eklenir ve karıştırmaya devam edilir. En son bademler eklenir ve bir süre daha karıştırılır. Helva sakız gibi olunca ocaktan alınır.

2.5.8. Osmanlı Saray Mutfağında Meyve ve Meyve Tatlıları (Şerbetler, Reçeller, Hoşaf, Kompostolar, Pelteler)

Osmanlı döneminde meyveler her mevsim taze olarak tüketildikleri gibi, çeşitli şekerleme ve tatlıların yapımında da kullanılmışlardır (Yerasimos, 2019). Ayrıca meyveler taze ve kuru olarak çeşitli hoşaf ve şerbetlerin üretimi için de temel malzemelerdir. Mutfaklarda çeşitli amaçlar için kullanılan meyveler İstanbul pazarlarından ve saraya ait bahçelerden temin edilmiştir. Ayrıca tatlı ve şerbetlerin hazırlanmasında genellikle tatlandırıcı olarak bal tercih edilirken, bazen de şeker kullanılmıştır ve kullanılan bu şeker Kıbrıs ya da Şam'dan getirtilmiştir (Bilgin ve Samancı, 2008).

Meyveleri yetiştirmeyi ve tüketmeyi seven Osmanlılar etkileşime girdikleri coğrafyalara beraberlerinde meyve çeşitlerini de götürmüşlerdir. Bu sayede Osmanlı'nın

etkileşime girdiği birçok medeniyet meyve ile tanışmış ve yetiştirmeye başlamıştır. Örneğin karpuz, kayısı gibi meyveler Macaristan'a oradan da Avrupa'ya yayılmıştır. Yine Balkanlar'da meyve yetiştiriciliği, Osmanlı sayesinde gerçekleşmiştir (Işın, 2018). Ayyıldız (2018) Osmanlı mutfak kültürü meyve ve meyve yemeklerini incelediği çalışmasında çok sayıda meyve çeşidinin Osmanlı'da kullanıldığını bahsetmektedir. Bu meyveler Tablo 27'de yer almaktadır.

Tablo 27. Osmanlı döneminde kullanılan meyveler (Ayyıldız, 2018).

Osmanlı Mutfaklarında Kullanılan Meyveler	İncir, Elma, Üzüm, Nar, Ayva, Armut, Siyah Erik, Limon, Kayısı, Zerdali, Karpuz, Ceviz, Fındık, Fıstık, Kestane, Badem, Dut, Nardenk (Ekşili), Kiraz, Şeftali, Kızılcık, Turunç, Hurma, Koruk, Kuşüzümü, Kuru Meyveler, Karadut, Elma, İncir, Kavun, Kayısı, Nar, Vişne, Kocayemiş, Hünnap, Kuru Üzüm, Tatlı Limon, Portakal, Mandalina, Ağaç Kavunu, Bostan Karpuz, Çilek, Çağla, Taze Fındık, Şam Kayısı, Şam Fıstığı, Çam Fıstığı, Kuru Meyveler, Muz, Böğürtlen, Ananas.
---	--

Osmanlı kültüründe meyveler tatlı ve şekerlemelerde kullanıldığı gibi atıştırılabilir ara öğünde de tüketilmiştir. Çok sayıda meyve çeşidini bünyesinde barındıran Osmanlı saray mutfakları bu meyveler ile çeşitli tatlılar üretmişlerdir. Fahriye (2002) ve Efendi'de (2005) yer alan bilgilere göre Tablo 28'de adı geçen meyve tatlıları üretilmiştir.

Tablo 28. Osmanlı dönemine ait bazı meyve tatlıları çeşitleri (Fahriye, 2002; Efendi, 2005).

Osmanlı Mutfaklarında Üretilen Meyve Tatlıları	Armut Tatlısı, Ayva Tatlısı, Balkabağı Tatlısı, Elma Tatlısı, İncir Tatlısı, Kabak Kadayıfı, Kuru Kayısı Tatlısı, Portakal Tatlısı, Sütlu Kabak Lapası, Şeftali Tatlısı, Taze Kayısı Tatlısı, Turunç Tatlısı, Vişne Tatlısı, Yumurtalı Balçık Hurması, Yumurtalı Hurma Tatlısı, Yumurtalı İncir Tatlısı, Vişne Ekmeği, Limon Elmasiye, Portakal Elmasiye,
--	---

Tablo 29. Vişne ekmeği tatlısı tarifi (Efendi, 2005).

VIŞNE EKMEĞİ TATLISI	
Malzemeler	Yapılışı
- Vişne (Çekirdeksiz) - Şeker - Su - Françala Ekmeği	Çekirdeklerinden çıkartılan vişneler su ve şekerden oluşan şerbetin içerisinde koyulur ve yumuşayasıya kadar pişirilir. Françala ekmeği dilimlenir ve tepsiye dizilerek fırında kızartılır. Kızarmış ekmeklerin üzerine vişne şerbeti dökülür ve ekmekler şerbeti çekmesiye kadar pişirilir. Daha sonra bu ekmekler aralarına vişne dizilerek üst üste sıralanır. Üzerine şeker serpilerek servis edilir. Kayısı ve bütün erik ile de bu tarif hazırlanabilir.

Ayrıca meyvelerin bir diğer sık kullanım alanı da hoşaf ve kompostolardır. Vişne, kayısı, erik, elma, armut, üzüm, portakal, nar, turunç, çilek, üzüm, şeftali, limon, ayva

gibi taze meyveler reçellerde ve hoşafalarda sıklıkla kullanılan meyvelerdir (Samancı, 2008). Taze çeşitlerin yanı sıra kuru meyvelerden de hoşaf hazırlanmış ve bu hoşaf lar (*hoşab*) kahveden önce servis edilmiştir (Demirgöl, 2018). TDK’ya göre “*hoşaf*” kuru meyvelerden, “*komposto*” ise yaş meyvelerden yararlanılarak hazırlanan bir tatlı türü olarak ifade edilmektedir (URL-1, 2023). Osmanlı’da bu taneli tatlı içecekler, yemekler ile (özellikle pilav) beraber servis edilmiş ve bu içecekler için ayrı bir kaşık tercih edilmiştir (Sürücüoğlu, 2009). “Hoşafın yağı kesilmek” sözü hoşaf kaşığını unutup pilav kaşığı ile hoşaf yiyen kişilerin mahcupluğu için kullanılmıştır. Bu karışıklık neticesinde pilav kaşığındaki yağ, hoşafa bulaşarak hoşafın yüzeyinde yağ lekesi oluşmaktadır (Işın, 2017). Tablo 30’de Osmanlı dönemine ait bazı kaynaklarda yer alan hoşaf ve komposto çeşitleri yer almaktadır

Tablo 30. Osmanlı dönemine ait bazı hoşaf ve komposto çeşitleri (Fahriye 2002; Efendi, 2005; Yerasimos, 2019; Efendi, 2015).

Osmanlı Mutfaklarında Üretilen Bazı Hoşaf ve Komposto Çeşitleri	Ayva Hoşafı, Erik Kompostosu, Helvacı Kabağı Kompostosu, Üzüm Hoşafı, Üzüm Kompostosu, Antep Fıstığı Hoşafı, Arabgir Dutu Hoşafı, Bağrıbastı Hoşafı, Kızıl Üzüm Hoşafı, Zerdali Hoşafı, Taze Kayısı ve Erik hoşafı, Mardin Eriği Hoşafı, Ali Fakih Eriği hoşafı, Mardişe Eriği Hoşafı, Rezaki Üzüm Hoşafı, Armut Kurusu Hoşafı, Portakal Hoşafı, Nar Hoşafı, Çam Fıstığı Hoşafı, İncir Hoşafı
---	---

Tablo 31. Nar hoşafı tarifi (Efendi, 2015).

NAR HOŞAFI	
Malzemeler	Yapılışı
- Nar - Şeker	Narlar kabuğundan ayıklanır ve taneler ezilir. Ezilen narlar süzülerek çekirdeklerinden ayrıştırılır. Daha sonra içerisine su ve şeker eklenerek kaynatılır. Daha sonra tekrar süzülerek soğumaya bırakılır. Kaselelere servis edilen hoşafın en son içerisine ayıklanmış taze nar ilave edilir.

Osmanlıda üretilen hoşaf ların üretiminde temel malzeme olarak meyve ve şeker kullanılsa da; gülsuyu, misk, portakal çiçeği suyu, şeftali çiçeği suyu gibi malzemelerin de kullanıldığı bilinmektedir (Yerasimos, 2019).

Alkollü içecek tüketilmemesi nedeniyle şerbet gibi alkolsüz çeşitlere rağbet artmış ve çokça çeşit üretilmiştir. Şerbetler yemeklere eşlik etmesinin yanı sıra kahve ile beraber veya kahveden önce servis edilmişlerdir. Günümüzde de evlerde ve yiyecek içecek işletmelerinde sıklıkla karşılaştığımız kahvenin yanında şerbet ikram etme geleneği Osmanlı’dan mirastır. Osmanlı Saray mutfaklarında ise şerbet üretimi için ayrı bir ekip bulunmaktadır ve bu ekibe “*şerbetçi başı*” amirlik etmektedir (Karademir, 2015).

Çeşitli meyveler ile hazırlanan şerbetlerin yapımında bazı çiçekler ve baharatlardan da faydalanılmıştır. Özellikle çiçeklerin (gül, nilüfer, menekşe, zambak) ana malzeme olduğu şerbet çeşitleri, önemli konuklara ikram edilmiş ve bu şerbetlerin üretiminde misk, amber gibi pahalı aroma vericiler kullanılmıştır (Yerasimos, 2019). Işın'a (2017) göre ise şerbetler şifalı bitkiler, meyve, çiçek veya baharatla üretilmiş ve bal veya şeker ile tatlandırılmışlardır.

Şuruplar ise şerbetlerin sulandırılmamış koyu kıvamlı halleri olarak karşımıza çıkmaktadır (Yılmaz, 2012). Işın'ın (2017) verdiği bilgiye göre; şerbet üretmek amacı ile hazırlanan şekerli koyu kıvamlı karışımlara şurup denilmiş ve bu şuruplar meyve suları, çiçekler ve aroma veren maddelerden elde edilen sıvılar ile hazırlanmıştır (Işın, 2017). Osmanlı saray mutfağında üretilen bazı şerbet çeşitleri Tablo 32'de yer almaktadır.

Tablo 32. Osmanlı Dönemine Ait Bazı Şerbet ve Şurup Çeşitleri (Fahriye, 2002; Efendi, 2005, Yerasimos, 2005).

Osmanlı Mutfaklarında Üretilen Bazı Şerbet ve Şurup Çeşitleri	Ağaç Çileği Şurubu, Armut Şurubu, Ayva Şurubu, Çilek Şurubu, Elma Şurubu, Erik Şurubu, Frenk Üzümlü Şurubu, Fulya Şurubu, Gelincik Şurubu, Gül Şurubu, Hünnap Şurubu, Kayısı Şurubu, Kaynamış Çilek Şurubu, Kaynamamış Elma Şurubu, Kaynamamış Erik Şurubu, Kaynamamış Frenk Üzümlü Şurubu, Kaynamamış Kayısı Şurubu, Kaynamamış Limon Şurubu, Kaynamamış Vişne Şurubu, Kızılıçık Şurubu, Kuru Vişne Şurubu, Limon Şurubu, Limon Çiçeği Şurubu, Mandalina Şurubu, Menekşe Şurubu, Portakal Çiçeği Şurubu, Portakal Şurubu, Şeftali Şurubu, Turunç Çiçeği Şurubu, Turunç Şurubu, Vişne Şurubu, Yasemin Şurubu, Zerdali Reçeli Şurubu, Öd Şerbeti, Şeker Şerbeti, Tarçınlı Hacı Şerbeti, Dut Şerbeti, Hünnap Şerbeti, Karabaş Şerbeti, Karanfilli Güllü Şerbet, Kâvi Şerbeti, Loğusa Şerbeti, Nane Şerbeti, Nilüfer Şurubu, Tatlı Elma Şurubu, Tatlı Nar Şurubu, Hurma Şurubu, Ekşi Elma Şurubu, Ekşi Nar Şurubu, Arap Şerbeti, Vişne Şerbeti, Sirekencebin, Adi Şurup
---	--

Meyveler, çiçekler ve hatta sebzeler ile hazırlanabilen bir başka tatlı çeşidi de reçellerdir. Osmanlı saraylarında kullanılan en meşhur reçellerden birisi gül reçelidir (Gülbeşeker). Bu tatlının hazırlanması için saraya tonlarca gül alınmıştır ve Kanuni Sultan Süleyman'ın oğullarının sünnet şölenine gelen konuklara çeşitli tatlıların yanı sıra yirmiye yakın çeşitte reçel ikram edilmiştir. Saray kutlamalarında konuklara reçel ikram edilmesi bu tatlının önemini bir kez daha göstermektedir (Yerasimos, 2019). Meyve tatlılarının bir diğer çeşidi de Peltedir (Pâlûde, Pâlûze). Ana malzemesi meyvelerin suyu olan bu tatlıların hazırlanmasında şeker, bal ve nişastadan faydalanılmıştır (Işın, 2017; Yerasimos, 2019). Temel olarak meyve sularının nişasta ile

kıvam aldırılması ile elde edilen pelteler, sıklıkla su oranı yüksek meyve çeşitleri ile hazırlanmaktadır.

Tablo 33. Osmanlı saray mutfaklarına ait bazı reçel ve pelte çeşitleri (Efendi, 2005, Yerasimos, 2019).

Osmanlı Mutfaklarında Üretilen Bazı Reçel ve Pelte Çeşitleri	Vişne Reçeli, Ayva Murabbası, Gülbeşeker Şemsiyye, Menekşe Şerbeti, Karadut Peltesi, Limon Peltesi, Ayva Peltesi, Karadut Peltesi, Limon Peltesi
--	--

Tablo 34. Gül reçeli tarifi (Yerasimos, 2019).

GÜL REÇELİ (GÜLBEŞEKER)	
Malzemeler	Yapılışı
• Pembe Gül • Şeker • Limon Suyu • Su	Beyaz dip kısımları kesilmiş gül yaprakları yıkanır ve süzülür. Bir tencerede gül yaprakları şeker ve limon suyu karıştırılır. Ardından tencerenin kapağı kapatılarak üç gün bekletilir. Üç günün sonunda içerisine su ve şeker ilave edilerek yüksek ateşte kaynatılır. Ardından kısık ateşte 20-25 dakika daha pişirilir ve soğutulur.

Tablo 35. Limon peltesi tarifi (Yerasimos, 2019).

LİMON PELTESİ	
Malzemeler	Yapılışı
• Limon • Pudra Şekeri • Nişasta • Su • Badem • Antep Fıstığı	Yıkayıp kurulan limonların kabukları rendelenir ve suyu sıkılır. Ardından su, nişasta, limon suyu, şeker devamlı karıştırılarak tencerede kaynatılır. Kaynamaya başlayınca altı kısılarak iki üç dakika daha kaynatılır. Kaynayan karışım hafifçe ısıtılmış kaba boşaltılır ve soğutulur. Soğutulan pelte, servis kabına ters çevrilir ve üzeri rendelenmiş limon ile süslenir. Arzu edilirse üzeri, badem veya Antep fıstığı ile süslenebilir.

3. GASTRONOMİ TURİZMİ VE OSMANLI SARAY MUTFAĞI

Türk Dil Kurumu (TDK) gastronomiyi “*Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*” olarak ifade etmektedir (URL-1, 2023). Ayrıca yeme içme bilimi, yemek hazırlama ve pişirme teknikleri, sunum, görünüm, kültür, sağlık, sofraya düzeni, tat, haz merakı, yiyecek içeceklerle ilgili disiplinler bütünü olarak geniş bir yelpazeyi bünyesinde barındıran evrensel bir kavramdır (Hornig ve Lee, 2009: 100-117; Çakır, 2009: 48-50). Yapılabilecek en geniş tanımı kısa bir cümle ile özetlemek gerekirse Savarin’in (2015) “*Lezzet Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Araştırmalar*” adlı eserinde yer alan “*insanın beslenmesi ile ilişkili olan her şey*” sözü gastronomiyi tanımlamak için kısa ve net ifade olabilir.

Gastronominin, turistik bir ürün olarak değerlendirilmesi ise geç kalınmış bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır. Tek başına bir çekicilik unsuru olarak değerlendirilmesi için turistlerin temel beslenme ihtiyaçlarını karşılamaktan öte, haz alma ve merak tatmin etme duygularını tetiklemesi, deneyimlenme çağrışımı yapması gerekmektedir. Bu noktada hizmet üreticileri, yeme içme unsurlarını en iyi kalitede üretmeli ve çekicilik unsuru olarak duyurmalıdırlar (Ertamay ve İrigüler, 2018).

Pazarlanan ürün çeşidini, üretilen yeme içme faaliyetlerinin tümünün oluşturduğu turistlere hitap eden öğeler, kültür turizminin altında yer almaktadır. Haz almaya dayalı birçok turizm çeşidi gibi yiyecek içecek turizmi de kırsal yerleşkelerden, şehir merkezlerine kadar geniş bir alanda uygulanabilmektedir (Yıldız, 2016). Bahsedilen bu yeme içme faaliyetlerini bir bütün olarak değerlendiren Savarin (2005) gastronomiyi, kültüre ait bütün öğelerin ele alındığı, çerçeve çizmenin pek mümkün olmadığı ve geniş bir anlama sahip olduğunu ifade etmektedir.

Ayrıca gastronomi belirli bir bölgede yaşayan toplumların yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, bu alışkanlıkları etkileyen diğer öğeleri de bünyesinde barındırmaktadır (Gillespie, 2002). Gıda ve yeme içme olgusu üzerine odaklanmış gibi görünse de gastronomi farklı birçok disiplinle bağlantılıdır. Tablo 36’da gastronominin ilişkili olduğu diğer disiplinler aktarılmıştır.

Tablo 36. Gastronomi kavramının etkileşime girdiği diğer disiplinler (Öztürk ve Güven, 2018).

Antropoloji	Coğrafya	Konaklama	Tarih	İşletme
Arkeoloji	Ekoloji	Pazarlama	Tıp	İç Mimarlık
Beslenme	Ekonomi	Psikoloji	Yönetim	Tasarım
Bilim	Felsefe	Politika	Fizik	Diyetetik
Biyoloji	Finans	Sosyoloji	Kimya	
Botanik	İşletme	Tarım	Mimarlık	

Günümüzde önemi giderek anlaşılan ve takipçileri de hızla çoğalan gastronomi kavramı tek başına bir seyahat motivasyonu olabilmektedir. Kendilerine has çekicilikler ile rakiplerinden farklılaşmak isteyen destinasyonların kullandıkları en önemli gastronomik unsur, sahip oldukları yerel mutfaklarıdır (Türkay ve Genç, 2017).

Bu farkındalığa sahip olan ülkeler, gastronominin turizm ekonomisine olan katkılarını arttırma çabası içine girmişlerdir. Hizmet talep eden kitlenin gastronomiye olan meraklarının artmasına paralel olarak, işletme ve destinasyonların gastronomiye yönelik uygulamalarında da artış gözlemlenmiştir (Akdu ve Akdu, 2018). Gastronomi turizminin temel ögesi olan yemek, aynı zamanda destinasyonun birincil çekim unsurudur. Bu temel öge turist ile yerel kültür arasındaki en güçlü bağlardan biridir, bu bağ sayesinde yerleşik mutfak kültürünün gün yüzüne çıkartılması, yaşatılması ve geliştirilmesi sağlanır (URL-2, 2022).

Tabii ki bu gelişim beraberinde ekonomik kalkınmayı da etkilemektedir. Özellikle düşük gelişmişlik gösteren bölgelerin ekonomik gelişimi için gastronomi turizmi büyük bir potansiyele sahiptir (Yıldız, 2016). Gastronomi turizminin gelişmesi için çabalamak aynı zamanda destinasyonların rakipleri ile rekabet edebilmesi için de önemlidir. Çünkü geçmişten gelen ve o destinasyonun kültürüne özgü olan öğeler, farklılaşmayı sağlayan başlıca aktörlerden birisidir (Timothy ve Amos, 2013).

Destinasyonun kültürel geçmişi sayesinde oluşan kendine has mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları her toplumda farklıdır. Bu mutfak kültürünün oluşması töreler, törenler, dinsel faktörler, toplumun değerleri, beslenme şekilleri ve birikimler sayesinde gerçekleşmiş olup; mutfak kültürü, ait olduğu topluma has köklü yapılardır (Deveci vd., 2013: 30-31).

Yemek turizmi, gurme turizmi, yeme içme turizmi gibi birçok isim kullanılsa da “Gastronomi Turizmi” ifadesi daha bütüncül bir yaklaşımı kapsamaktadır. Gastronomi turizmi şemsiyesinin altında yer alan en temel aktörler ise yöresel yemek ve yerel yemek kültürüdür. Bu ifadeler yiyeceğin belirli bir bölgeye özgü olduğunu, bölgenin kültür bileşenlerini içerdiğini ifade etmektedir (Sormaz vd., 2015: 18-54). Ayrıca şarap turizmi, beslenme turizmi, gıda turizmi, yiyecek turizmi, mutfak turizmi gibi ifadeler,

gerçekleştirilen turistik faaliyetin sahip olduğu temel motivasyonu adlandırmak için de kullanılmıştır (Doğdubay ve Giritoglu, 2011; Lan vd., 2012). Bunlara ilave olarak adı geçen turistik deneyimlerin gerçekleşmesi tamamen yerel aktörlerin ve arz edicilerin kültürlerini yansıtmaya performansına bağlıdır (Alonso ve Yiliu, 2011: 974-981).

Ülkeler artık daha çok turizm geliri elde edebilmek için gastronomi turizmine daha fazla yatırım yapmaları gerektiğinin farkındadır. Yemek festivalleri veya yemek ile ilgili etkinlikler turistler tarafından ilgi çekici bulunurken, turistlerin yaptığı harcamaların üçte birinden fazlası yeme içme faaliyetlerinde gerçekleşmektedir (Chase ve Ogryzlo, 2014: 63-69). Küresel turist pazarından daha fazla turist çekme niyetinde olan ülkeler mevcut pazarlama stratejilerine ilave olarak gastronomik unsurları daha aktif kullanma ve bu öğeleri daha da ön plana çıkarma çabası içerisinde girmişlerdir. Turistler de destinasyon tercihi yaparken, gastronomik unsurları göz önünde bulundurmaktadırlar. Bu gelişmeler, ülkeleri gastronomi kavramına daha fazla önem vermeleri konusunda motive etmektedir (Bucak ve Aracı, 2013: 203-216).

Turistik faaliyette bulunulacak destinasyona karar verme süreci birbiri ile bağlantılı birçok unsurun değerlendirilmesi sonucunda gerçekleşmektedir. Turizm, doğası gereği soyut bir kavramdır ve birçok ayrıntıya sahiptir. Bu nedenlerden dolayı herhangi bir tercihte bulunmak, somut ürün satın alma kararı vermeye nazaran daha zordur (Smallman ve Moore, 2010: 397-422). Karar vermeyi etkilemesinin yanı sıra turizm faaliyeti süresince ve sonrasında yemeklerin, memnuniyeti etkilemede büyük rol oynadığı ve hatta değerlendirmede ilk sırada yer aldığı yapılan araştırmalarda tespit edilmiştir (Sarışık ve Özbay, 2015: 264-278).

Tablo 37. Gastronomi turizmi çeşitleri (Oğuz, 2016).

Yeme İçme Mekanları	Gıda Üretim Atölyeleri, Şarap Evleri, Bira Fabrikaları, Çiftçi Pazarları, Yiyecek Dükkanları, Yemek Müzeleri, Restoranlar.
Tüketim	Restoranlarda Yemek Yemek, Yöresel Piknikler, Yiyecek ve İçecek Satın Alma Süreçleri, Tüketici Odaklı Konseptler.
Tüketiciler İçin Görsel Etkinlikler	Yemek ve Şarap Demoları, Mutfak Ekipman Tanıtım Şovları, Sergiler, Restoran Değerlendirme ve Derecelendirme Mekanizmaları, Dernekler, Yemek/Şarap İşaretleme Sistemleri.
Arazi Faaliyetleri	Çiftlikler, Bahçeler, Bağlar, Otantik Restoranlar
Turlar	Şarap Bağları Ziyareti, Tarlalara Ziyaretler, Özel Restoranlara
Festivaller	Yemek Festivalleri, Şarap Festivalleri, Bağ Bozumu Etkinlikleri, Yöresel Ürün Festivalleri
Gastronomi Rotaları	Üzüm Bağları ve Şarap Rotaları, Yöresel Yiyecek Rotaları, Gurme Seyahat Rotaları
Eğitim ve Görsel Etkinlikler	Aşçılık Okulları, Şarap Eğitimi ve Sertifikasyon Kursları, Şarap Evi Gezileri, Aşçılık Yarışmaları, Gastronomi Konseptli Dergi, Broşür ve Yayınlar.

Özetlemek gerekirse gastronominin, turizm olgusu içerisindeki yeri küçümsenmemelidir ve gastronominin tek başına seyahat sebebi olabilme gücü akıllardan çıkartılmamalıdır (Kivela ve Crotts, 2006: 354-377; Yüncü, 2010: 28-34; Sanchez-Canizares ve Lopez-Guzman, 2012: 1-17). Ayrıca beslenme ihtiyaçlarını gidermek zorunda olan turistler, tercihlerini yöresel ürünlerden kullanarak açlıklarını giderdikleri gibi aynı zamanda yerel gastronomi unsurlarını da deneyimlemiş olmaktadır (Seçim, 2018). Yerel gastronomi unsurlarının başında yöresel yemekler gelmektedir. Bu yemekler, destinasyonun içinde bulunduğu kültürü merak eden turistler tarafından tercih edilmektedir. Özellikle eğlence turizminden uzak, kırsalda bulunan destinasyonlar yöresel yemeklerini ön plana çıkararak çekicilik oluşturmaya ve rakip destinasyonlar ile rekabet edebilmeye çalışmaktadırlar (Türkay ve Genç, 2017).

Ekonomik açıdan bakıldığında ise Kültür ve Turizm Bakanlığı verilerine göre 2022 yılında Türkiye'nin toplam turizm geliri 46 milyar dolar civarında gerçekleşmiştir. Bu gelirin içerisinde yeme içme faaliyetlerinin tutarı 7 milyar doları aşmaktadır ve yeme içme faaliyetlerinden elde edilen gelirin toplam gelir içerisindeki payı kişisel harcamalar ve paket tur harcamalarından sonra 3. sıradadır. Yeme içme faaliyetlerine harcanan paranın konaklama hizmetlerine harcanandan daha fazla oluşu da, dikkatlerden kaçırılmaması gereken noktalardan birisidir (URL-3, 2023). Tablo 38'de 2022 yılı harcama kalemlerine göre turizm gelirleri yer almaktadır. Covid-19 salgın dönemi öncesi veriler incelendiğinde, Türkiye turizm gelirinin çok daha fazla olduğu anlaşılmaktadır. 2018 yılı verilerine göre ülke turizm geliri 30 milyar dolara yaklaşmaktadır (URL-3, 2023). İlerleyen yıllarda küresel çapta kapanma veya seyahat engeli sorunu yaşanmadığı takdirde, Türkiye eski gelir düzeyine kısa sürede ulaşacaktır.

Tablo 38. 2022 yılı harcama türlerine göre turizm geliri (URL-3, 2023).

Harcama Türü	Bin \$
Kişisel Harcamalar	34 477 011
Paket Tur Harcamaları	11 807 895
Yeme – İçme	7 532 501
Konaklama	4 779 304
Sağlık	1 926 094
Ulaştırma (Türkiye içi)	2 464 018
Spor, Eğitim, Kültür	376 719
Tur Hizmetleri	115 563
Diğer Mal ve Hizmetler	11 240 439
Giyecek ve Ayakkabı	6 008 494
Hediyelik Eşya	1 373 625
Diğer Harcamalar	3 858 319

Harcama türleri ile ilgili veriler incelendiğinde, yeme içme faaliyetlerinden elde edilen ekonomik gelir de gastronomik unsurlara daha fazla önem verilmesi gerektiğini göstermektedir.

3.1. Gastronomi Turisti ve Gastronomi Turizmi Çeşitleri

Gastronomi turizminin birincil müşterilerine gastronomi turisti denilmektedir. Bu turistler, turistik aktiviteleri boyunca seyahat ettikleri bölge kültürü ile ilgili tatmin edici gastronomik deneyim yaşamayı beklemektedirler. Burada yerel arz unsurlarının yöresel ürünleri ve topluma ait kültürü doğru aktarması gerekmektedir. Çünkü turistler; yiyecek içecek, coğrafya ve kültür bağlamında değerlendirme yapacaklardır. Bu durum destinasyonun konumunun şekillenmesi için önemlidir (Hillel vd., 2013: 200-209).

Gastronomi turistlerinin temel motivasyonu olan yeme içme kavramı turistler tarafından farklı bulunduğu sürece çekicilik unsuru olarak kalmaya devam edecektir, çünkü farklı ve yeni olanı deneyimleme merakı hatırı sayılır bir motivasyondur (Ercan, 2021).

Gastronomi turizmi faaliyetleri yalnızca yeme içme amaçlı gerçekleştirilebileceği gibi, yeme içmeye ek olarak yiyeceğin üretim aşamalarının gözlemlenmesi amacıyla da gerçekleştirilebilir. Bu doğrultuda katılımcılar yemeğin üretim sürecini öğrenmek için kırsal alanlara veya festival gibi etkinliklere katılabilirler (Yüncü, 2010). Gastronomi meraklılarının üretim safhasını gözlemlerinin nedeni, tadım zevki yaşamının da ötesinde aslında yiyeceğin arkasındaki kültürü de merak ediyor olmalarıdır. Katılımcılar yemeğin hazırlanış aşamalarını, bölgeye has servis ritüellerini ve hatta ham maddelerin tarladan hasat edilmesinden tabakta servis edilmesine kadarki yemeğin yaşam serüvenini deneyimleme arzusu içerisindeyler. Bu serüvene örnek olarak çiftliklerin, üzüm bağlarının ziyaret edilerek şarabın veya yiyeceğin hikâyesinin başladığı yeri gözlemlmek ve üretilen yiyecek içeceği denemek gösterilebilir. Bu ve benzeri uygulamalar gastronomi turistleri için seyahat sebebi olabilmektedir. Bilinmeyen deneyimleme merakı, seyahat tercihlerinin şekillenmesinde etkili olmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016).

Ayrıca yeme içme kursları, zeytin toplama ve zeytinyağı üretimi, peynir üretimi, peynir müzeleri, yerel semt pazarları, üzüm bağları ve şarap üretim tesisleri, arıcılık faaliyetleri, mantar toplama turları, gastronomi festival ve müzeleri, gibi birçok aktivite de gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen diğer faaliyetlerdir (Sormaz vd., 2015). Bu ve benzeri turizm faaliyetlerinin hepsi bir bütün olarak gastronomi turizmi

olarak değerlendirilirken katılımcılar yeme içme kültürü ile ilgili bütün öğeleri deneyimleyerek kültür hakkında bilgi sahibi olabilmektedirler.

Gastronomi kavramında özel bir konuma sahip olan ve çekiciliği yüksek olan bir diğer ürün de yöresel ürünlerdir. Yerel ham maddeler ile hazırlanan yiyecek ve içecekler turizm işletmeleri için çekicilik unsuru olmaktadır ve çokça talep görmektedir. Talepteki artışa kayıtsız kalmayan işletmeler geleneksel ve yöresel ürünlere menülerinde daha sık yer vermeye başlamışlardır (Kozak, 2012: 14-23).

Karıştırılmaması gereken önemli bir husus da turistlerin turizm faaliyetleri süresince yiyecek ve içecek tüketmek zorunda olduklarıdır. Bu zorunluluktan dolayı gastronomi kavramı turizm ile hep ilişki içerisinde. Bu zorunlu ilişki, gastronomi turizmi ile bire bir uyuşmamaktadır. Zorunluluk olarak karşılanması gereken yeme içme ihtiyacı ile seyahatin temel motivasyonu yeme içme olan gastronomi turizmi birbirlerinden farklı kavramlardır (Okumuş vd., 2007: 253-261). Özet olarak yinelemek gerekirse turistlere sunulan çeşitli yiyecek ve içeceklerin de ötesinde, gastronomi turizminin temel motivasyonu, turistlerin bir kültüre ait yiyecek içecekleri deneyimleme arzusuyla açıklanabilir (Belpınar, 2014). Bu temel motivasyonun seyahat tercihinin etkisi, araştırmacıların ilgisini çekmiş ve konu ile ilgili çeşitli araştırmalar yapılmıştır.

Turistik faaliyetlerin gerçekleştirilmesinin altında çeşitli seyahat motivasyonları yatmaktadır. Bu seyahat motivasyonu ile ilgili literatürde çeşitli çalışmalar yer almaktadır ve bu çalışmalar incelendiğinde “itici” ve “çekici” seyahat motivasyonu modeli göze çarpmaktadır. Çeşitli araştırmacılar tarafından gerçekleştirilen ve bu modeli baz alan çalışmalar mevcuttur. Turistleri seyahat etmelerine neden olan “itici” faktörler sosyo-psikolojik nedenler olarak karşımıza çıkarken; “çekici” faktörler sahil, plaj, güneş, ucuz ulaşım, sportif ve kültürel aktiviteler gibi destinasyona ait çekicilik unsurlarıdır. Jang ve Cai (2002) destinasyon seçimini etkileyen en önemli çekicilik faktörleri arasında güneş ve egzotik atmosferin bulunduğunu belirtmişlerdir. Çetinsöz ve Artuğer’in (2016) yabancı turistlerin Antalya’yı tercih etmesini etkileyen çekici faktörleri araştırdıkları çalışmanın sonuçlarına göre, Antalya temiz ve güvenli olmasının yanı sıra güzel sahilleri, iklimi ve doğal ortamları çekicilik unsuru olarak turistleri etkilemiştir (Çetinsöz ve Artuğer, 2016). Çalışmanın dördüncü bölümünde, tez kapsamında uygulamanın gerçekleştirildiği ve Türkiye’nin en güçlü turizm destinasyonlarından birisi olan Antalya ilinin turizm potansiyeli ayrıntılı olarak açıklanmaya çalışılmıştır.

Gastronominin turizm sektörüne olan dolaylı etkilerinden biri de konaklama tesisleri veya destinasyonlara gerçekleştirilmesi muhtemel tekrar ziyaret niyetini

etkileme durumudur. Gastronomik memnuniyetten kaynaklı gerçekleşen tekrar ziyaretler çeşitli araştırmalara konu olmuştur. Yapılan bu çalışmaları kısaca özetlemek gerekirse gastronomik unsurların, turist tatmini ve tekrar ziyaret niyeti üzerinde küçümsenmeyecek etkisi vardır denilebilir. Bu bağlamda Kesici ve Çakır (2020), Edirne'yi ziyarete gelen turistlerin memnuniyetinin sağlanmasında şehre has gastronomik unsurların etkililiğinden bahsetmektedir. (2016)' da Hendijani tarafından yapılan ve Endonezya'ya gelen turistlerin memnuniyetlerinde gastronomik unsurların etkisi araştırılmış, yiyecek ile ilgili kültür ve mutfak zenginliklerinin genel memnuniyet üzerinde anlamlı bir etkisi olduğu sonucuna ulaşmıştır. Turist memnuniyetindeki gastronomik unsurların etkisi aynı zamanda tekrar ziyaret niyetini de etkilemektedir (Hendijani, 2016). Özellikle algılanan kalitenin beklenenin üzerinde olması durumunda turist tercihleri tekrarlanma eğilimi gösterebilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006). Gastronominin tekrar ziyaret etme niyetini etkilemesinin yanı sıra tavsiye etme ile de ilişkisi bulunmaktadır. Turizm destinasyonlarının birincil hedefleri arasında turist memnuniyeti ve tavsiye etme durumu yer almaktadır. Türkiye'yi ziyaret eden ve konaklayan turistler üzerinde araştırma yapan Genç ve Aldemir (2023) gastronomik unsurların memnuniyeti etkilediği sonucuna ulaşmışlardır.

3.2. Gastronomik Unsur Olarak Türk Mutfağı

Orta Asya'da başlayan ve günümüze kadar çeşitli medeniyetlerle etkileşime girerek oluşan Türk mutfağı, ülke turizm faaliyetlerine katkı sağlayabilecek güçtedir. Dünyanın sayılı mutfakları arasında gösterilen bu güç, etkin kullanılması durumunda destinasyonun markalaşmasına olumlu katkı sağlayabilecek yeterliliktedir (Güzel, 2009: 28-29). Deniz, kum, güneş üçlüsüne alternatif olarak Türkiye turizminde sürdürülebilirliği sağlayabilmek için gastronomi turizmi, ön plana çıkarılması gereken unsurların başında yer almaktadır (Aracı, 2016).

Türk mutfağı, Anadolu yarımadasında yetiştirilen çeşitli ürünler temelinde gelişim göstermiştir. Bu temel, farklı toplumlar ile etkileşime girilmesi sonucunda farklı pişirme teknikleri ile harmanlanarak şekillenmiştir. Ayrıca Osmanlı ve Selçuklu gibi tarihe iz bırakan medeniyetlerin kültürleri ile zenginleşen Türk mutfağı kendisine has araç gereçleri, pişirme teknik ve yöntemleri, yiyecek içecek çeşitliliği, yiyecek hazırlama ve saklama yöntemleri, sofrada adabı ile dünya gastronomi sahnesinde yer almaktadır (Maviş, 2003).

Türkiye gastronomisine ait unsurların tanıtımının “gastronomi rehberleri” aracılığı ile yapılabileceğini vurgulayan Cömert ve Özkaya (2014: 62-66), çalışmasında Türkiye

içerisindeki yerel mutfakların detaylı bir şekilde bu rehberde yer alması gerektiğine değinmiş ve seyahat acenteleri aracılığı ile diğer toplumlara ulaştırılmasının önemini vurgulamıştır. Gastronomi ile ilgili Türkay ve Genç'in (2017) çalışması "gastronomi rotalarının" önemini vurgulamaktadır. Türkiye'deki birçok şehrin gastronomi turizmi rotasına dâhil edilmesi ile oluşturulacak farklı rotaların Türkiye turizminin tanıtılmasına önemli katkı sağlayacağı söylenebilir.

Türkiye'deki yerel mutfakların detaylı bir rehberde yer alması ve gastronomi rotalarının oluşturulması, Türk gastronomisinin gelişimi açısından önem verilmesi gereken uygulamalardır. Ayrıca turistler tarafından hizmetin deneyimlenmesi sırasında yapılan tanıtım da oldukça önemlidir. Bu konuda en etkili kişiler gastronomi turistlerinin seyahatleri boyunca onlara eşlik eden rehberlerdir. Rehberlerin gastronomi turistlerine ve destinasyona karşı yerine getirmesi gereken önemli sorumlulukları vardır. Ülkeye veya bölgeye ait gastronomik unsurların rehberler tarafından biliniyor ve gastronomi turistlerine doğru aktarılıyor olması büyük öneme sahiptir. Gastronomi turizminin varlığını sürdürmesi ve gelişmesi rehberlerin bilgi birikim ve becerileri ile de doğru orantılıdır (Düzgün, 2022).

Türkiye'nin sahip olduğu gastronomik unsurlar aynı zamanda ülke kimliği ile bütünleşen öğelerdir. Bazı bölgelerde ürün ismi zikredildiğinde doğrudan o şehir ya da bölge akıllara gelmektedir veya tam tersi bölge adı ürün ile ilişkilidir. Gaziantep ve baklava örneğinden yola çıkılarak bu durum daha iyi anlaşılabilir. Rekabet gücünü artıran yerel gastronomik unsurlar destinasyonun kimliğine de olumlu katkı sağlamasının yanı sıra gastronomik bir kimlik olarak da akıllarda kalıcılığı arttırmaktadır (Türkay ve Genç, 2017). Ayrıca unutulmamalıdır ki yiyecek ve içecek kavramı seyahat veya konaklama fark etmeksizin alelade karşılanması gereken bir ihtiyaç değil, destinasyonun kimliğini ve turistin destinasyon ile ilgili memnuniyet düzeyini etkileyen birincil etkidir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014: 23-35).

Türkiye lezzet haritasında yer alan 2205 yöresel yiyecek içecek ile zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Lezzet haritasında yer alan ürün sayıları bölgeler bazında sıralama yapılırsa sırasıyla İç Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Karadeniz Bölgesi, Akdeniz Bölgesi ve son olarak da Marmara Bölgesi şeklinde sıralanabilir. Fakat il bazında değerlendirme yapılır ise ilk sırayı 291 çeşit ürün ile Gaziantep'in (Cömert ve Özkaya, 2014) aldığı gibi Gaziantep'inde içerisinde bulunduğu Güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik öğeleri ile gastronomi turistlerini kendisine çekmektedir. Bölgeyi ziyaret eden turistlerin %20-25'inin temel seyahat motivasyonunu yöresel yiyecek ve içecekler oluşturmaktadır (Aslan, 2010).

Türkiye içerisinde yöresel olarak zengin çeşitlere sahip mutfakların varlığından çokça bahsedilebileceği gibi yöresel mutfakların bir araya gelerek oluşturduğu birliktelik, Türk mutfağını ifade etmektedir. Ayrıca yöresel mutfakların dışında, Osmanlı saraylarında uygulanmış ve Türk mutfağı kapsamında yer alan Osmanlı saray mutfağı da başlı başına bir zenginliktir.

3.3. Gastronomik Unsur Olarak Osmanlı Saray Mutfacı

Bu bölümde Osmanlı saray mutfağı ile ilgili literatürde yer alan araştırmaların bazılarına yer verilmektedir. Bazı araştırmacılar Osmanlı saray mutfağını turizm ve gastronomi turizmi açısından değerlendirmiş olsa da konu kapsamında gerçekleştirilen araştırma sayısının sınırlı olduğu gözlemlenmektedir. Öte yandan, Türk mutfağını gastronomi turizmi kapsamında araştıran çalışmalar Osmanlı saray mutfağına göre daha fazladır.

Özellikle İstanbul, Osmanlı Dönemi'nde olduğu gibi günümüzde de saray yemeklerinin en yaygın uygulandığı şehir olarak gözükmektedir. Saray mirasını devam ettiren İstanbul'daki yiyecek içecek işletmelerinin bazıları, misafirlerine saray mutfağının ihtişamını hala yaşatmaktadır. Bu konuda detaylı bir çalışma gerçekleştiren Hatipoğlu (2014) İstanbul'un, potansiyel gastronomi turisti kitlesinden daha fazla turisti çekebilmesinde Osmanlı saray mutfağının etkisinden bahsetmektedir. Ayrıca araştırmacı, Osmanlı saray mutfağına ait ürünlerin gastronomi turizminin gelişimine de olumlu katkı sağlayabileceğini ifade etmektedir. Çalışmada dikkat çeken bir diğer ayrıntı da günümüz Türk mutfağının Osmanlı saray mutfağı zannedildiğidir.

Çalışmanın Osmanlı saray mutfağı konseptli restoranlarda gerçekleştirilmesi ve alanında uzman kişilerin görüşmelere katılması, sektörün mevcut durumunun değerlendirilmesinde oldukça fayda sağlamıştır. Görüşme gerçekleştirilen sektör uzmanları, gastronomi turistlerinin ilgisini çekecek gerekli tanıtımların eksik olduğunu ifade etmektedirler.

Osmanlı saraylarından günümüze miras kalan mutfak alışkanlıkları, Osmanlı kültürünün aktarılması ve destinasyon çekiciliğinde bir araç olarak kullanılabilir. Geçmişten gelen bu zenginlik, turistlere yeni deneyimler yaşatılması anlamında değerlendirilebilir (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 62-74). Turistlerin yerinde yeni deneyimler yaşayabildikleri turistik faaliyetlerden birisi de yemek festivalleridir. Osmanlı için önemli bir bölge olan Trakya bölgesinde oluşturulan "Trakya Turizm Rotası" projesi bünyesinde yer alan "lezzet rotasında" Osmanlı saray mutfağına ait

“gaziler helvası” da saray mutfağının gastronomik ögesi olarak yer almaktadır (Çakır vd., 2017).

Güzel Şahin ve Ünver (2015) İstanbul’un gastronomi turizm potansiyelini inceledikleri çalışmada gastronominin, İstanbul’un önemli bir çekim unsuru olduğu sonucuna varmışlardır. Araştırmada İstanbul’un sahip olduğu en önemli gastronomik unsurlar “Osmanlı saray mutfağı”, “Türk mutfağı” ve “balık yemekleri” olarak sıralanmaktadır. Ayrıca şehrin marka değerinin artırılmasında gastronomik unsurların, özellikle de “Osmanlı saray mutfağı yiyecek içeceklerinin değerlendirilmesi” gerektiği vurgulanmıştır.

Akgöl (2012) yabancı turistler üzerinde yaptığı çalışmada, Türkiye’yi ziyarete gelen turistler ile görüşmüş ve Türkiye’yi tercih sebeplerini araştırmıştır. Çalışmanın sonuçlarına göre, Osmanlı mutfağını da bünyesinde barındıran Türk Mutfağı, turistlerin ziyaret sebebi olarak üçüncü sırada yer almaktadır. Benzer şekilde geçmiş yıllarda yapılan çalışmalarda Türk mutfağı daha alt basamaklarda yer alırken süreç ilerledikçe Türk mutfağı etkisi güçlenerek üst basamaklara çıkmaktadır. Süren ve Kızıleli (2021) geleneksel Türk içeceklerini inceledikleri çalışmada, Türk mutfağının tanınırlığına ve bilinirliğine katkı sağlayacağına inanılan ve Osmanlı döneminden günümüze miras kalan boza, salep, şerbet gibi içeceklerin gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayabileceği sonucuna ulaşmışlardır.

Çeşitli araştırmalarda da yer verildiği üzere gastronomi; turistler üzerinde çekicilik unsuru, destinasyon memnuniyeti, tercih sebebi, tekrar ziyaret etme niyeti gibi birçok konuda büyük etkiye sahiptir. Türkiye’nin sahip olduğu gastronomik zenginliklerden olan Osmanlı saray mutfağı, gastronomi turizmi açısından mutlaka değerlendirilmesi gereken bir hazinedir.

Kavramsal olarak gastronomi turizmini inceleyen Zengin vd. (2015) Avrupa kıtasında büyük etkiye sahip olan Michelin¹¹ yıldızlı yiyecek içecek işletmeleri ve şarap turlarının, gastronomi turistlerinin seyahat tercihini etkilediğinden ve bu faaliyetlere katılan turist sayısının giderek arttığından bahsetmektedir. Gastronomi turizminin en büyük çekicilik unsuru olarak nitelendirilebilecek olan Michelin yıldızı dünya çapında takip edilen ve seyahat sebebi olan bir uygulamadır. Bu bağlamda, Türkiye’de bulunan Michelin yıldızlı işletmelerin menüleri incelenmiş ve menülerinde yer alan Osmanlı saray mutfağı ve Türk mutfağına ait yiyecek içecekler Tablo 39’da listelenmiştir.

¹¹ Restoranların birçok kritere göre gizli müfettişler tarafından denetlenmesi sonucunda restoranın kalitesinin sınıflandırıldığı bir restoran derecelendirme sistemi (URL-17, 2023).

Tablo 39. Michelin Yıldızlı restoranlar ve menülerinde yer alan ürünler (URL-4,5,6,7,8, 2022).

Restoran Adı	Şef	Michelin Yıldızı	Menülerde Yer Alan Osmanlı Saray Mutfağına Ait Ürünler
TURK	Fatih TUTAK	**	Turşu Suyu, Midye Dolma, Uskumru, Havyar, Pastırma, Kuzu, Yoğurt, Kaymak,
NEOLOKAL	Maksut AŞKAR	*	Humus, Zeytinyağlı Karnabahar, Zeytin Yağlı Bal Kabağı, Mantı, Börek, Kuzu Gerdan, Palamut, Nar Şerbeti, Revani
NİCOLE	Serkan AKSOY	*	Fava, Yaprak Sarma, Kuzu Bonfile, Darüzzıyafe Köftesi, Kadayıf, Baklava
MİKLA	Cihan ÇETİNKAYA	*	Zeytinyağlı Enginar, Kuru Et, Turşu, Kuzu, Yoğurt, Safranlı Dondurma,
ARAKA	Pınar TAŞDEMİR	*	Karnabahar Çorbası, Zeytinyağlı Kereviz, Levrek, Fellah Köfte, Yoğurt, Mantı, Palamut, Kuzu, Yarma, Ayva Tatlısı, Taş Kadayıf

Daha önce çalışmada, Michelin yıldızlı restoranların gastronomi turistleri için önemli çekicilik unsuru olduğundan bahsedilmişti. Dünyaca ünlü bu restoran derecelendirme sistemi, ülkemizde şimdilik sadece İstanbul'daki restoranları derecelendirmektedir. Değerlendirme sonucunda yıldız almaya hak kazanan restoranların menüleri incelendiğinde, Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecek sayısı göz ardı edilemeyecek seviyededir. Böylesi önemli bir derecelendirme sistemine girebilmek için, restoranların menülerinde Osmanlı saray mutfağı yiyecek ve içeceklerine sıkça yer vermeleri memnuniyet vericidir. Bu durum, restoran şeflerinin saray mutfağının gastronomi turizmi için önemine ve başarısına inandıklarını göstermektedir.

Tez çalışmasının konusu olan Osmanlı saray mutfağı yiyecek ve içeceklerinin uygulanma düzeyi, Türkiye'nin en büyük turizm potansiyeline sahip illerinden birisi olan Antalya ili otel mutfak şefleri üzerinde araştırılacak olup, ortaya çıkan sonuçlar bulgular başlığı altında detaylı bir şekilde açıklanacaktır.

4. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu başlık altında; evren ve örneklem, veri toplama süreci ve aracı ve verilerin analizi konuları detaylı olarak açıklanmaktadır.

4.1. Evren ve Örneklem

Bu tez çalışmasının kapsamını Antalya’da bulunan 5 yıldızlı otel mutfak şefleri oluşturmaktadır. Çalışmada Antalya ilinin seçilmesinin temel nedeni, şehrin sahip olduğu turizm potansiyelidir. Antalya sahip olduğu birçok turizm altyapısı ile Türkiye’nin en gelişmiş turizm destinasyonlarından birisidir. Turizmin yoğun olduğu bölgelerde bulunan beş yıldızlı otellerin mutfak şefleri çalışmanın evrenini oluşturmaktadır. Araştırmada beş yıldızlı işletmelerin seçilmesinin başlıca nedenleri bulunmaktadır;

- Bu tesisler kalite olarak diğerlerinden (4, 3, 2 yıldızlı) daha üst seviyededirler ve ağırlama sektörünün lokomotifi olarak ifade edilebilirler.
- Sahip oldukları yatak kapasitesi sayesinde çok fazla sayıda misafir ağırlayabilmektedirler.
- Bu tesislerin marka değeri yüksek ve ürettikleri hizmet dünya standartlarındadır.
- Bu tesislerde konaklayan misafirler içerisinde tekrar müşteri olanların sayısı küçümsenemeyecek seviyededir.
- Bu tesislerin mutfak şefleri alanında uzman ve tecrübeli kişilerdir.
- Bu tesislerin mutfak bölümlerinde çok sayıda aşçı personel istihdam edilmektedir.
- Bu tesislerin yiyecek içecek bölümlerinin bütçeleri diğer tesislerin bütçelerine göre daha fazladır.

Nitel araştırmalarda birçok farklı örnekleme yöntemi bulunurken (Baltacı, 2018) araştırmacılar amaçlı örneklem yöntemini sıklıkla tercih edebilmektedirler. Bu yöntemde araştırmacılar görüşme yapılacak katılımcılarda, araştırılan konu ile bağlantılı olma durumunu göz önünde bulundurarak görüşme gerçekleştirirler (Yıldırım ve Şimşek, 2008; Neuman, 2012).

Bu araştırmada amaçlı örnekleme çeşitlerinden biri olan kartopu örnekleme tekniği uygulanmıştır. Kartopu örnekleme tekniğinin diğer adı zincir örnekleme tekniğidir. Bu teknik, evreni oluşturan öğelere ulaşmanın zor olduğu veya evren ile ilgili

var olan bilginin detaylı olmadığı, eksik bulunduğu durumlarda sıklıkla tercih edilmektedir (Patton, 2005).

Kartopu tekniğinde araştırmacı ilk olarak evrende yer alan ve araştırdığı konu ile doğrudan ilgisi olan kişiyi bularak görüşmeye başlar ve ardından “konu ile ilgili en bilgili kim ile görüşebilirim?” şeklinde yeni bağlantılar elde ederek görüşmelerine devam eder (Grix, 2010; Flick, 2014) ve yeni ulaşılan katılımcıların araştırmacıyı yönlendirmesi ile örneklem giderek kartopu gibi büyümeye devam eder (Yağar ve Dökme, 2018).

Bu sistem ile ilerleyen araştırma doygunluk noktasına ulaşıncaya kadar devam ettirilir. “Satürasyon” olarak da ifade edilebilen doygunluk noktası, araştırmacının yeni bir bilgiye ulaşamayınca kadar, yani elde edilen veriler tekrara düşünceye kadar sürdürülmesi şeklinde tanımlanabilir (Gentles vd., 2015). Bu çalışmada da katılımcı şeflerden elde edilen veriler tekrara düşmeye başlayınca yeni bilgi elde edilememesi durumu gerçekleşmiş ve araştırma 28 katılımcı ile sonlandırılmıştır. Araştırma için gerekli olan etik kurul onayı Gümüşhane Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından 26.10.2022 tarihinde alınmıştır ve katılımcılar ile yarı yapılandırılmış görüşmeler 10 Aralık (2022)- 20 Mart (2023) ayları arasında gerçekleştirilmiştir.

Araştırma kapsamında ulaşılan katılımcı şeflerin çalıştıkları otellerde aşçıbaşı (Executive Chef) veya aşçıbaşı yardımcısı (Sous Chef) pozisyonlarında görev yapanlardan olmasına dikkat edilmiştir. Bu iki pozisyondaki mutfak şefleri bilgi, birikim ve tecrübe açısından mutfaktaki en üst pozisyonda olan yönetici kişilerdir. Mutfaktaki bütün işleyiş ile ilgili karar alma mercisindeki kişilere ulaşılmasının amacı, Osmanlı saray mutfağı ile ilgili en kapsamlı bilgiyi edinme arzusundan kaynaklanmaktadır. Ayrıca ulaşılan katılımcı şeflerin çalıştıkları otellerin olabildiğince Antalya’nın farklı bölgelerinden olması için çabalanmış ve mümkün olduğunca evrenin her bölgesinde yer alan otel şeflerine ulaşmaya çalışılmıştır. Tüm bölgelere ulaşmaya çalışılması sayesinde örneklemin dar bir bölgeye sıkışması engellenmeye çalışılmıştır.

On beş ilçesi bulunan Antalya’nın tüm ilçelerinin denize kıyısı bulunmamaktadır. Bu yüzden turizm faaliyetleri kıyı şeridinde yer alan ilçelerde yaygınlaşmıştır. Turizmin yoğunlaştığı ve fazlaca konaklama tesisinin bulunduğu ilçeler ise Aksu, Alanya, Gazipaşa, Kemer, Konyaaltı, Manavgat, Serik olarak ifade edilebilir.



Şekil 1. Antalya İlçe Haritası (Kaynak: URL-18, 2023)

Bu ilçeler ve beldeleri turizm faaliyetinin en yaygın olduğu, dolayısıyla da konaklama işletmelerinin fazlaca olduğu yerlerdir. Tablo 40'tan da anlaşılacağı üzere turizm faaliyetlerinin gerçekleştirildiği tüm bölgelere büyük oranda ulaşılmıştır. Ulaşılamayan az sayıdaki bölgelerde bulunan 5 yıldızlı oteller araştırmanın gerçekleştirildiği Aralık-Mart ayları arasında kapalı olduğu için mutfak şefleri örnekleme dâhil edilememiştir. Araştırma gerçekleştirilen şeflerin tamamının çalıştığı oteller 12 ay faaliyet göstermektedir.

Tablo 40. Görüşme gerçekleştirilen katılımcı otel şeflerinin çalıştıkları otellerin ilçelere ve beldelere göre dağılımı

Alanya	Alanya Merkez 3	3
Aksu	Lara 3, Kundu 3	6
Kemer	Beldibi 1, Kemer Merkez 1, Kiriş 1, Çamyuva 1, Göynük 3	7
Konyaaltı	Konyaaltı 2	2
Manavgat	Manavgat 3, Side 2	5
Serik	Belek 5	5
Toplam		28

4.2. Veri Toplama Süreci ve Aracı

Antalya'da bulunan beş yıldızlı otel şeflerinin Osmanlı saray mutfaklığı ile ilgili uygulamalarının araştırıldığı bu çalışma nitel bir araştırmadır. Nitel araştırmalar, araştırdıkları konuya sorgulayıcı bir tutum ile yaklaşarak problemin kendi ortamındaki mevcut durumunu anlamlandırma çabası içinde olan araştırmalardır (Guba ve Lincoln, 1994: 163-194). Keşfedici yapıları nedeniyle nitel araştırmaların yararlı olduğu alanların başında, üzerinde daha önce az çalışılmış konular yer almaktadır. Özü itibarıyla nitel

araştırmalar araştırmanın gidişatına göre farklı yaklaşımlar gösterebileceği gibi, yöntemsel olarak da değişiklikler gösterebilir. Bu durum araştırmacıya araştırmasını gerçekleştirebilmesi için gerekli olan esnekliği sağlamaktadır (Neuman, 2012).

Yıldırım ve Şimşek (2008) çalışmasında “*gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma*” şeklinde ifade etmektedir. Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılarak Osmanlı saray mutfakları ile ilgili şeflerin düşüncelerine ve bilgilerine başvurulmuştur.

Bu çalışmada tercih edilen görüşme yöntemini gerçekleştirebilmek için birçok tekniğin uygulanabileceği farklı araştırmacılar tarafından ifade edilmektedir. Bu teknikler; yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış ve odak grup görüşmesi şeklinde sıralanabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 120; Sönmez ve Alacapınar, 2011: 108). Bu teknik özü itibarıyla katılımcılara sözlü bir şekilde soru yönelterek verileri elde etmeyi amaçlamaktadır ve temel amacı bilim olan karşılıklı konuşma süreci şeklinde ilerlemektedir. Görüşme esnasında sorular da dâhil olmak üzere verilen bütün yanıtlar kayıt altına alınarak bu teknik gerçekleştirilir (Nazik ve Arlı, 2003: 53). Özellikle sosyal bilimler alanında yapılan araştırmaların birçoğunda tercih edilen görüşme tekniği; katılımcıların tavırları, hisleri, fikirleri, davranışları, tecrübeleri gibi konularda bilgi elde etmekte etkin bir teknik (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 119) olması sebebiyle çalışmanın gerçekleştirildiği beş yıldızlı otel mutfak şeflerine uygulanmıştır. Bu sayede mutfak şeflerinin Osmanlı saray mutfakları hakkındaki tecrübeleri, uygulamaları, tutum ve şikâyetleri ile ilgili veriler toplanabilmiştir. Veriler toplanırken katılımcılar ile yüz yüze ve uzaktan iletişim araçları kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiş ve görüşmelerin kayıt altına alındığı bilgisi katılımcılara iletilmiştir. Toplanan ses kayıtları daha sonra analizlerde kullanmak için deşifre edilerek metne dönüştürülmüştür. Görüşmeler en kısa 17, en uzun 49 dakika sürerken toplamda 28 katılımcıdan 672 dakika ses kaydı elde edilmiş ve deşifre edilmiştir.

Veri toplama aracı olarak tercih edilen yarı yapılandırılmış görüşme formlarında yer alan soruların oluşturulmasında ise Osmanlı saray mutfakları ile ilgili daha önce araştırma yapmış araştırmacıların çalışmalarına (Hatipoğlu, 2014; Akkuş ve Güner, 2019: 468-475; Alparslan, 2021) ve alanında uzman akademisyen ve sektör temsilcilerinin görüşlerine başvurulmuştur. Görüş alınan akademisyenler Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü (bir kişi Dr. Öğr. Üyesi) ve Aşçılık bölümünde (iki Dr. Öğr. Üyesi, iki Öğr. Gör.) aktif görev yapmaktadırlar. Sektör temsilcisi olarak görüş alınan

şefler ise uzun yıllar aşçıbaşı olarak beş yıldızlı otellerde çalışmış, şu anda emekli olan aşçılık konusunda tecrübeli dört kişidir.

Araştırmada kullanılan soru formu oluşturulmadan önce Osmanlı mutfağı ile ilgili kapsamlı bir literatür taraması yapılmıştır. Bu taramada çeşitli araştırmacılar tarafından gerçekleştirilen Osmanlı mutfağı, Osmanlı saray mutfağı, Türk mutfağı ve gastronomi turizmi konulu araştırmalar incelenmiştir. Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı ile ilgili (Hatipoğlu, 2014; Akkuş ve Güner, 2019; Alparslan, 2021) detaylı incelemeden sonra görüşme soruları hazırlanmıştır. Oluşturulan görüşme soruları alanında uzman 4 akademisyen ile yüz yüze, 1 akademisyene mail yoluyla iletilmiş ve sorular ile ilgili görüşleri talep edilmiştir. Akademisyenlerden gelen düzeltmelerden sonra görüşme sorularının son hali akademisyenlere tekrar iletilerek olurları alınmıştır. Toplam 20 sorudan oluşan görüşme formunun ilk 6 sorusu yaş, eğitim durumu, mesleki tecrübe, işletmedeki görev gibi katılımcıları tanımlayıcı şekilde olurken, geri kalan 14 soru Osmanlı saray mutfağı ve saray mutfağının turizm sektöründeki yeri ile ilgili sorulardır. Bu sorular ve soruların oluşturulmasında yararlanılan kaynaklar ise şu şekildedir;

1. Osmanlı saray mutfağı yiyecek içeceklerine ilginiz var mı? Varsa ne gibi araştırmalar yapıyorsunuz? (Alparslan, 2021).
2. Osmanlı saray mutfağına ait hangi yemekleri biliyorsunuz? (çorba, et, tavuk, meze, salata, hamur işi, bakliyat) Hangilerini servis ediyorsunuz? (Hatipoğlu, 2014).
3. Osmanlı Saray Mutfağına ait hangi tatlıları biliyorsunuz? Hangilerini servis ediyorsunuz? (Hatipoğlu, 2014).
4. Osmanlı saray mutfağına ait hangi şerbetleri biliyorsunuz? Hangilerini servis ediyorsunuz? (Hatipoğlu, 2014).
5. Menülerinizde yer alan Osmanlı saray mutfağı ürünlerinden en çok hangileri misafirleriniz tarafından tercih edilmektedir? (Hatipoğlu, 2014).
6. Osmanlı Saray Mutfağının turizm açısından önemini nasıl yorumlarsınız? (Araştırmacı tarafından geliştirilmiştir).
7. Yerli Turistlerin Osmanlı saray mutfağına ilgileri ve beğenileri nasıldır, turistlerin bu ürünlere ilgisini artırmak için neler yapılabilir ya da ne tür uygulamalar yapıyorsunuz? (Araştırmacı tarafından geliştirilmiştir).
8. Genellikle hangi ülkelerin turistleri Osmanlı saray mutfağı ürünlerine ilgi duymaktadır? (Alparslan, 2021).
9. Osmanlı saray mutfağı yemeklerini deneyimleyen yerli ve yabancı turistlerin görüşleri hangi yöndedir? Bu ürünlerle ilgili herhangi bir önerileri oluyor mu? (Araştırmacı tarafından geliştirilmiştir).

10. Turizm sektöründe servis edilen Osmanlı saray mutfuğı yiyecek içecekleri ile ilgili ne düşünüyorsunuz? Sizce yemekler orijinal mi kalmalı yoksa modernleşmeli mi? (Araştırmacı tarafından geliştirilmiştir).

11. Sizce Osmanlı saray mutfuğı yiyecek ve içecekleri servis edilirken Osmanlı Saray yemeğı vurgusu yapılmalı mıdır? (Akkuş ve Güner, 2019).

12. Ülkemiz gastronomisine ait unsurlar ayrı ayrı mı yoksa Türk mutfuğı genel adıyla mı tanıtılmalı? (Araştırmacı tarafından geliştirilmiştir).

13. Gastronomi turistlerini etkilemek için ülke gastronomisine ait (Osmanlı mutfuğı hariç) başka hangi mutfaklar kullanılabilir? (Araştırmacı tarafından geliştirilmiştir).

14. Sizce Osmanlı mutfuğı füzyon mutfak, moleküler gastronomi gibi modern akımlara uyarlanmalı mı? Geleneksel hali ile mi servis edilmeli? (Araştırmacı tarafından geliştirilmiştir).

4.3. Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında katılımcı şefler ile gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler betimsel ve içerik analizi yöntemleri ile analiz edilmiştir. Verilerin analizi süreci, nitel araştırmaların en önemli kısımlarından birisidir. Katılımcılardan elde edilen verilerin doğrudan aktarılması sayesinde, verilerin çok boyutu olarak değerlendirilmesi mümkün olmaktadır. Bu sayede araştırma mantıksal bir zeminde gerçekleşmiş olur ve elde edilen veriler araştırmacı tarafından sorgulayıcı bir tutum ile detaylı ve çok yönlü olarak incelenir (Ravindran, 2019). Betimsel analiz ile gerçekleştirilen araştırmaları inceleyenler kendilerini betimlemeler sayesinde görüşmelerin içinde gibi hissederler (Patton, 2014: 438). Ayrıca görüşme tekniğı ile elde edilen verilerin betimsel analiz ile incelenmesi, verilerin kategorilere ayrılması, temaların oluşturulması ve raporlaştırılması şeklinde gerçekleşir. Bu süreçte araştırmacı tümevarım yaklaşımı sergileyerek açığa çıkartılması muhtemel gizli bilgiyi araştırma amacındadır (Özdemir, 2010: 323).

Betimsel analiz kapsamında araştırma sorularına göre araştırmacı tarafından temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Oluşturulan temalar ve alt temalar ile ilgili detaylı bilgiler çalışmanın bulgular kısmında aktarılmıştır. Bu temalar zaman zaman benzer veya karşıt görüşlerin yer aldığı doğrudan alıntılı aktarımlar ve araştırmacının literatürden edindiğı bilgiler ile birlikte değerlendirilerek konuya derinlik kazandırılmıştır. Ayrıca çalışmada betimsel analiz kapsamında oluşturulan temaların

yorumlanmasında destekleyici olarak içerik analizi (kelime bulutu, frekans analizi) yöntemleri de kullanılmıştır.

Görüşme formları ile elde edilen verilerin analizinde sıklıkla kullanılabilen bu teknikte, temaların ve kavramların oluşturulmasında değerlendirilebilecek verinin detaylı olarak araştırılması ve yorumlanması söz konusudur (Berg ve Lune, 2015). Bu araştırmada da katılımcı şeflerden elde edilen ses kayıtları deşifre edildikten sonra veriler, *MAXQDA Analytics Pro '22 Programı*'na aktarılmış ve program aracılığı ile frekans analizi ve kelime bulutu elde edilerek yorumlanmıştır.



5. BULGULAR

Antalya’da bulunan beş yıldızlı konaklama tesisleri mutfak şeflerinin Osmanlı saray mutfağına ait uygulamalarını konu alan bu araştırmanın bulgular kısmında, elde edilen veriler betimsel analiz ve içerik analizi ile değerlendirilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile şeflerden elde edilen bilgiler ve literatür kısmında yer alan bilgiler temel alınarak analizler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada uygulanan diğer yöntem olan içerik analizi ise araştırma sorularına göre oluşturulan temalar ile birlikte aktarılmaktadır.

5.1. Demografik Bulgular

Araştırma kapsamında görüşülen katılımcıların cinsiyetleri, yaşları, eğitim durumları, mesleki eğitim durumları, işletmelerdeki pozisyonları ve çalışma sürelerine ilişkin bazı demografik bulgular elde edilmiştir. Tüm katılımcı şeflerin demografik özellikleri Tablo 41’de gösterilmektedir.

Tablo 41. Katılımcı şeflerin yaş, eğitim, tecrübe, işletmedeki pozisyonu, çalıştıkları otelin bölgesi ve görüşme süresi ile ilgili bilgiler

	Yaş	Eğitim	Mesleki Eğitim	Mesleki Tecrübe Süresi	İşletmedeki Pozisyon	İşletmenin Bulunduğu Bölge	Görüşme Süresi (dk)
K1	42	Lise	TUREM	25	Mutfak şefi	Side	22.50
K2	35	Lise	Turizm Otelcilik/ Aşçılık	20	Mutfak şefi	Alanya	34.15
K3	41	Lise	Turizm Otelcilik/ Aşçılık	25	Mutfak Şefi	Konyaaltı	29.25
K4	43	Lise	Alaylı	27	Mutfak Şefi	Lara / Kundu	28.17
K5	59	Lise	Alaylı	43	Mutfak Şefi	Lara / Kundu	24.36
K6	47	Ortaokul	TUREM	30	Mutfak şefi Yardımcısı	Belek	26.30
K7	33	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	13	Mutfak Şefi	Konyaaltı	21.12
K8	38	Lise	TUREM	22	Mutfak Şefi	Alanya	26.25
K9	40	Lise	Turizm Otelcilik/ Aşçılık	20	Mutfak Şefi	Manavgat	28.06
K10	50	Lise	Alaylı	25	Mutfak Şefi	Side	18.42
K11	43	Ortaokul	Alaylı	25	Mutfak şefi Yardımcısı	Lara / Kundu	25.18
K12	38	Lise	Turizm Otelcilik/ Aşçılık	24	Mutfak şefi Yardımcısı	Lara / Kundu	18.29
K13	49	Lise	Alaylı	30	Mutfak Şefi	Alanya	20.01

Tablo 41. (Devamı)

	Yaş	Eğitim	Mesleki Eğitim	Mesleki Tecrübe Süresi	İşletmedeki Pozisyon	İşletmenin Bulunduğu Bölge	Görüşme Süresi (dk)
K14	42	Ortaokul	Alaylı	25	Mutfak şefi Yardımcısı	Lara / Kundu	19.15
K15	46	Lise	Turizm Otelcilik/ Aşçılık	26	Mutfak şefi Yardımcısı	Belek	29.14
K16	38	Lise	Turizm Otelcilik/ Aşçılık	20	Mutfak Şefi	Çamyuva	17.51
K17	43	Lise	Alaylı	28	Mutfak Şefi	Manavgat	49.28
K18	36	Lise	Turizm Otelcilik/ Aşçılık	12	Mutfak şefi Yardımcısı	Kundu / Lara	29.07
K19	31	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	15	Mutfak şefi Yardımcısı	Beldibi	37.44
K20	45	Lise	Alaylı	22	Mutfak Şefi	Manavgat	25.34
K21	41	İlkokul	Alaylı	24	Mutfak Şefi	Kiriş	21.58
K22	42	Lise	Alaylı	25	Mutfak şefi Yardımcısı	Belek	33.49
K23	40	Lise	Alaylı	15	Mutfak şefi Yardımcısı	Kemer	26.21
K24	46	Ortaokul	Alaylı	23	Mutfak şefi Yardımcısı	Göynük	17.17
K25	38	İlkokul	Alaylı	25	Mutfak şefi Yardımcısı	Belek	19.49
K26	48	Lise	Turizm Otelcilik/ Aşçılık	33	Mutfak Şefi	Göynük	25.45
K27	44	İlkokul	Alaylı	25	Mutfak şefi Yardımcısı	Belek	30.57
K28	42	İlkokul	Alaylı	27	Mutfak şefi Yardımcısı	Göynük	35.50

5.1.1. Katılımcıların Cinsiyet, Yaş ve Eğitim Durumlarına İlişkin Bulgular

Görüşmeler sırasında katılımcılara cinsiyetleri ile ilgili bir soru yöneltilmemiştir. Cinsiyet ile ilgili veriler görüşmeler esnasında araştırmacı tarafından kayıt altına alınmıştır ve görüşme gerçekleştirilen katılımcı şeflerin tamamı erkektir. Cinsiyet faktörünün değerlendirilmesinin amacı, kadın mutfak şefleri ile erkek mutfak şefleri arasında Osmanlı saray mutfığı bilgisi bakımından farklılık olabileceğinden kaynaklanmaktadır. Fakat hiçbir kadın katılımcı şef ile görüşülememiştir. Bu sebeple kadın ve erkek şefler arasında bir değerlendirme yapılamamıştır.

Görüşmeye katılan şeflerin yaşları 31-59 arasında değişmektedir. Toplam 28 katılımcı şefin yaşları ortalaması ise 45'tir. Tüm katılımcı şeflerin yaşları Tablo 41'de belirtilmiştir. Yaş faktörünün değerlendirilmesinin sebebi, tecrübe ile doğru orantılı olmasından kaynaklanmaktadır. Tecrübeli şeflerin bazıları Osmanlı saray mutfığı yiyecek içecekleri konusunda geleneksel anlayışa sadık kalmaktan yana tutum sergilerlerken, yaşça daha genç şefler ise yemeklerin geleneksel hallerinin bilinmesi

şartı ile yaratıcı ve modern sunumlara da sıcak bakmaktadırlar. Bütün yaş grubundaki şeflerin ortak yanı ise Osmanlı saray mutfağına ait yemekler ile ilgili olmalarıdır.

Görüşme gerçekleştirilen katılımcı şeflerin üç adedi ilkokul, dört adedi ortaokul, on sekiz adedi lise, iki adedi de fakülte mezunudur. Eğitim durumunun değerlendirmeye alınmasının sebebi, eğitim düzeyi ile Osmanlı saray mutfağı bilgisi arasında bağlantı olup olmadığının araştırılması düşüncesi yatmaktadır. Nitekim bu durum görüşmelerde de benzer şekilde sonuçlanmıştır. Fakülte mezunu katılımcı şef (K7) diğer katılımcı şeflere göre konu ile ilgili daha derinlemesine bilgiler vermiştir. Bu durum şefin lisans eğitimini Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında tamamlamasına bağlanmış ve görüşmenin devamında K7, lisans eğitimi sırasında “Osmanlı Mutfağı” dersini aldığını birçok yemek ve tatlıyı bu ders kapsamında detaylı öğrendiğini ifade etmiştir.

5.1.2. Katılımcıların Mesleki Eğitim Durumlarına İlişkin Bulgular

Görüşme gerçekleştirilen şefler arasında örgün eğitim yaşamları süresince aşçılık mesleği ile ilgili eğitim alanların adedi ise on üçtür. Geriye kalan on beş şef ise örgün eğitimde aşçılık eğitimi almamakla birlikte, alaylı olarak tabir edilen çıraklıktan yetişmişlerdir. Lise mezunu on sekiz katılımcı şefin on adedi lise eğitimlerini aşçılık alanında tamamlarken, sekizi aşçılık alanı olmayan bir liseden mezun olup alaylı yetiştiklerini belirtmişlerdir. Lise mezunu olup mesleki eğitim alan on katılımcının üç adedi aşçılık eğitimlerini Turizm Eğitim Merkezinde (TUREM) almışlardır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans mezunu katılımcı şefin durumuna benzer bir durum, mesleki eğitim alan lise mezunu şeflerde de gözlemlenmiştir. Lisede aşçılık eğitimi alan şefler, aşçılık eğitimi almayanlara göre saray mutfağı hakkında daha bilgili bulunmuştur. Bu iki durumdan anlaşılabileceği üzere, mesleki örgün eğitim Osmanlı mutfağının bilinirliğine olumlu katkı sağlamaktadır.

Katılımcıların geneli itibari ile yapılan değerlendirmede toplam yirmi sekiz katılımcının on beş adedi alaylı olarak başka şeflerin yanında çıraklıktan mesleğe başlamış kişilerdir. Bu değerlendirme sonucundan da anlaşılabileceği üzere, örgün olarak mesleki eğitim almış ve şef olmuş katılımcı sayısı daha azdır. Fakat aşçılık alanında eğitim almış lise mezunu şef sayısının eğitim almayanlardan fazla olması durumu, gelecek için umut vaat edici bir sonuçtur. İlerleyen yıllarda aşçılık alanında eğitilmiş şeflerin sayısının çok daha fazla olacağı düşünülmektedir.

Katılımcı şefler ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda şeflerin 12-43 yıl arasında değişen yıllarda mesleki tecrübeye sahip oldukları tespit edilmiştir. Mesleki tecrübenin değerlendirilmesinin sebebi, Osmanlı saray mutfağı hakkında bilgi sahibi

olma oranının tecrübe arttıkça artacağı düşüncesidir. Bu düşünce ile en az tecrübeli K18 ile en fazla tecrübeye sahip K5'in "*Osmanlı saray mutfağı hakkında hangi yemekleri biliyorsunuz?*" sorusuna verdiği cevaplar karşılaştırılmış ve K18 in verdiği yemek çeşidi fazlaca bulunmuştur. Ancak katılımcıların görüşme esnasında bütün bildikleri yemekleri hatırlamaları ve bir anda saymaları araştırmanın kısıtlarından biridir. Bazı görüşmeler mesai saatleri içinde gerçekleştirilmiş olup, görüşmelerin farklı zorlukları bulunmaktadır. Yani katılımcı şefler arasında tecrübe ve bilgiye dayalı bir kıyas yapacak sağlıklı ve yeterli veri toplanmaya çalışılmamıştır. Bu kıyas araştırmanın temel konusu değildir. Gerek araştırmanın temel amaçları arasında yer almaması gerekse sorulan soru tiplerinden kaynaklı olarak elde edilen bulgular, tecrübe ile Osmanlı saray mutfağı ilişkisi hakkında sağlıklı bir bağlantı kurmaya yeterli görülmemiş ve bir değerlendirme yapılmamıştır. Tablo 41'de katılımcı şeflerin mesleki tecrübeleri ayrıntılı olarak yer almaktadır.

5.1.3. Katılımcıların İşletmelerdeki Pozisyonları ve Çalışma Sürelerine İlişkin Bulgular

Bu kısımda araştırmaya katılan şeflerin mutfak organizasyonundaki pozisyonları değerlendirilmektedir. Tablo 41'den de anlaşılabacağı üzere, katılımcı şefler çalıştıkları tesiste aşçıbaşı veya aşçıbaşı yardımcısı olarak görev yapmaktadır. Bu durum araştırmanın başında planlanarak araştırma süresi boyunca uygulanmıştır. "Bu iki pozisyonundaki kişiler (aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcısı) bulundukları mutfakta, araştırılan konu ile ilgili en kapsamlı bilgiye sahip olan tecrübeli şeflerdir" düşüncesi, görüşmelerde ilgili pozisyonlarda yer alan şeflerin tercih edilmesinin ana sebebini oluşturmaktadır. Katılımcı şeflerin tecrübe süreleri ile ilgili bilgiler Tablo 41'de gösterilmiştir.

5.2. Temalara İlişkin Bulgular

Araştırma sorularına göre araştırmacı tarafından belirlenen tema başlıkları ve alt başlıklar Tablo 42'de yer almaktadır.

Tablo 42. Betimsel analiz ve içerik analizinde kullanılmak üzere oluşturulan tema başlıkları ve alt temalar

Tema Başlıkları	Alt Temalar
Osmanlı Saray Mutfağı	• Şeflerin Osmanlı Saray Mutfağına İlgisi • Çorbalar • Et yemekleri • Yardımcı Yemekler (Mezeler, Salatalar, Dolmalar Z.Y. Mezeler, Hamur İşleri, Pilavlar).
	• Tatlılar • Şerbetler • Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerinin Mevcut Durumu, Eksiklikleri ve Öneriler.
	• Saray Mutfağına Turizm Açısından Önemi • Yerli ve Yabancı Turistlerin Ürünler Hakkındaki Görüşleri • Osmanlı Saray Mutfağına En Çok İlgi Gösteren Ülkeler
	• Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Mutfak. • Türk Mutfağı ve Yöresel Mutfakların Gastronomik Bilinirliği.
Osmanlı Saray Mutfağına Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi	
Türk Mutfağına Gastronomik Değeri	

Araştırmanın yöntem kısmında da bahsedildiği üzere betimsel analiz, araştırma problemlerine göre oluşturulan temaların, elde edilen veriler ile değerlendirilmesi ve yorumlanmasını içermektedir. Bulgular, oluşturulan temalara göre doğrudan aktarım yapılarak yorumlanmış ve zaman zaman ilgili konuda derinlemesine inceleme yapabilmek için içerik analizi tekniklerinden de faydalanılmıştır. Ayrıca verilerin analizi sırasında katılımcılar K1,....., K28 şeklinde kodlanarak isimlendirilmiştir.

5.2.1. Osmanlı Saray Mutfağı Ana Temasına İlişkin Bulgular

Osmanlı saray mutfak teması kapsamında, şeflerin Osmanlı saray mutfakına olan ilgilerini değerlendirebilmek için bazı sorular yöneltilmiştir. Şeflerin genel olarak nasıl bilgi edindikleri ile ilgili veriler elde edildikten sonra, saray mutfak ile ilgili diğer alt temalar hakkında veri toplayabilmek için katılımcı şeflere “*Osmanlı saray mutfakından hangi yemekleri, tatlıları, şerbetleri biliyorsunuz?*” şeklinde bazı sorular yöneltilmiştir. Bu sorular katılımcıların cevaplamak için en fazla zaman ayırdıkları, üzerinde fazlaca düşündükleri sorular olmuştur.

Araştırma için önemli bilgilerin elde edildiği bu temada yanıtlar uzun ve karmaşıktır. Bu yüzden verilerin daha net anlaşılması için tablolama yöntemi kullanılmıştır. Katılımcı şeflerin ifade ettiği yemek çeşitleri daha önceden belirlenen alt tema başlıklarına göre ayrı ayrı değerlendirilmiştir. Bu alt temalar;

- Şeflerin Osmanlı Saray Mutfağına İlgisi

- Çorbalar
- Et yemekleri
- Yardımcı Yemekler (Mezeler, Salatalar, Dolmalar Z.Y. Mezeler, Hamur İşleri, Pilavlar).
- Tatlılar
- Şerbetler
- Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerinin Mevcut Durumu, Eksiklikleri ve Öneriler.

5.2.1.1. Şeflerin Osmanlı Saray Mutfağına İlgisi

Katılımcı şeflerin Osmanlı mutfağına ilgisini öğrenmek için kendilerine bazı sorular yöneltilmiştir. Alınan yanıtlar incelendiğinde, şeflerin saray mutfağı ile ilgili yemek tarifi ve reçeteleri öğrenme konusunda istekli oldukları, fakat kısmen araştırma yaptıkları bilgisine ulaşılmıştır. Katılımcı şeflerin büyük çoğunluğu sıklıkla internet üzerinden araştırma yaptıklarını, ancak internette yer alan bilgilere çok fazla itimat etmediklerini belirtmişlerdir. Ayrıca bazı şefler tarif kitaplarından da faydalandıklarını ifade etseler de kitaplardan araştırma yapan şeflerin oranı düşük bulunmuştur. Bununla birlikte, şeflerin birçoğu eski ustalarından da saray mutfağına ait bilgi aldıklarını belirtmişlerdir.

Mesleğe ilk başladığımız dönemki ustalar özellikle bir ürünü gösterdiklerinde bunun biraz tarihçesinden ya da oluşumundan bahsederlerdi. Örneğin mutanca yaptığımızda, bunun saraydan geldiğini anlatırlardı. Akademik araştırma yapmadık, ama sektörde aktif olduğumuzdan örneğin hünkârbeğendi yaptığımızda ustalarımız yemeğin geçmişini de anlatıyorlardı. Bazen internetten de ilgilendiğimiz yemekler oldu (K19).

Tecrübeli şeflerin Osmanlı saray mutfağı ile ilgili mesleki bilgi ve becerilerini yeni yetişen nesillere aktarması sevindirici bir bulgu olarak değerlendirilmekle birlikte, bu sayede yemeklerin püf noktaları ve detayları da uygulamalı olarak yeni nesil şef adaylarına öğretilmektedir. Ayrıca şefler sadece yemeği uygulamalı öğretmek ile kalmamış, yemeğin tarihi ve geçmişi ile ilgili bilgileri de aktarmışlardır.

Osmanlı mutfağı ile ilgileniyoruz, yakından takip ediyoruz. Hem günceli, hem de eskileri takip ediyoruz. Genelde de eski tarif kitapları oluyor. Ayrıca internetten de yararlanmaya çalışıyoruz. Günümüzde internete çok itibar edemiyoruz, ama kıyaslama yapınca doğru olan şeyleri almaya çalışıyoruz (K9)

Şefin, internette yer alan yemek tariflerine temkinli yaklaştığı görülmektedir. İlgili şef, internetten edindikleri bilgileri farklı kaynaklar ile karşılaştırarak doğru bilgiye ulaşma gayreti göstermektedir.

“Araştırmamızı internetten, kitaptan, bölge bölge, köy köy 80-90 yaşlarındaki insanlardan, yörüklerden, çadırlardan yapıyoruz. Yemek üzerine köy kültüründen araştırmalarımız halen devam ediyor” (K3). Ayrıca diğer şeflerden farklı olarak geçim kaynağı aşçılık mesleği olmayan yaşlı halktan da saray mutfağı ile ilgili bilgeleri öğrendiğini ifade eden K3 öğrendiği yemekleri işletmesinde sıklıkla misafirlerine servis ettiğinden bahsetmektedir. “Saray mutfağına araştırmamız ve merakım var. Kültürümüzü kaybetmemek, ön plana çıkarmak için kültürümüze ait bu yemekleri büfemizde misafirlerimize daha çok sunuyoruz” (K3).

Tablo 43. Şeflerin Osmanlı saray yemekleri ile ilgili araştırma yaptığı kaynaklar

İnternet Ortamında Yer Alan İçerikler	K1, K3, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K15, K16, K18, K19, K22, K23, K24.
Eski Ustalar, Meslek Büyükleri	K1, K2, K3, K4, K5, K8, K9, K13, K14, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K24, K25, K27, K28.
Yemek Kitapları	K1, K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K15, K16, K22, K23, K25, K26.

Tablo 43 detaylı incelendiğinde katılımcı şeflerin büyük çoğunluğunun Osmanlı saray mutfağını eski ustalarından veya meslek büyüklerinden öğrendiği fark edilmektedir. Ayrıca aşçılık mesleğinde yetişen yeni personelin mesleki kazanımlarının büyük çoğunluğunun usta çırak ilişkisinde gerçekleştiği de önemli bir diğer ayrıntıdır.

5.2.1.2. Çorbalar

Osmanlı saray mutfağını derinlemesine inceleyebilmek için saray mutfağına ait bütün yemek grupları ile ilgili bilgi edinilmeye çalışılmıştır. Her bir katılımcı şef, isimlerini zikrettikleri çorba çeşitlerinin tamamının işletmelerinde servis edildiğini ifade etmiştir. Şefler bildikleri tüm Osmanlı saray mutfağı çorbalarını rahatlıkla servis edebilmektedirler. Bu durum, şeflerin işletme yöneticileri tarafından menü planlama konusunda pek de engellenmediği, şefin kendisini yansıtacak ürünleri üretmesine olanak sağladığı şeklinde yorumlanmaktadır.

Tablo 44. Katılımcıların Osmanlı saray mutfağı ile ilgili ifade ettiği çorba çeşitleri

Katılımcı Şef	Çorba Çeşitleri
K1	Düğün Çorbası, Tarhana Çorbası, Tutmaç Çorbası.
K2	Çeşmi Nigâr Çorbası, Mahluta Çorbası.
K3	Düğün Çorbası, Saray Çorbası, Mercimek Çorbası, Ayran aşı Çorbası, Pirinç Çorbası, Osmanlı usulü Balık Çorbası, Dövme Çorbası.
K4	Beyran Çorbası, Ezogelin Çorbası, Kelle Paça Çorbası, İşkembe Çorbası, Mercimek Çorbası, Yoğurt Çorbası, Yayla Çorbası.

Tablo 44. (Devamı)

Katılımcı Şef	Çorba Çeşitleri
K6	Düğün Çorbası, Osmanlı Çorbası, Süleymaniye Çorbası, Tutmaç Çorbası, Lebeniye Çorbası, İşkembe Çorbası, Yayla Çorbası, Harem Çorbası.
K7	Kesme Çorbası, Ciğer Çorbası, Tarhana Çorbası, Badem Çorbası, İşkembe Çorbası, Tavuk Çorbası, Pirinç Çorbası, Düğün Çorbası, Yoğurt Çorbası, Mercimek Çorbası, Kelle Paça Çorbası, Lahana Çorbası, Havuç Çorbası.
K8	Mercimek Çorbası, Buğday Çorbası, Düğün Çorbası, Yoğurt Çorbası.
K9	Tarhana Çorbası, İşkembe Çorbası, Pirinç Çorbası, Yoğurt Çorbası, Düğün Çorbası, Mercimek Çorbası, Kelle Paça Çorbası, Havuç Çorbası.
K10	İşkembe Çorbası, Yoğurt Çorbası, Düğün Çorbası, Mercimek Çorbası, Tarhana Çorbası, Kelle Paça Çorbası.
K11	Düğün Çorbası.
K12	Tutmaç Çorbası, Erişteli Mercimek Çorbası, Düğün Çorbası, Çeşmi Nigâr Çorbası.
K13	İşkembe Çorbası, Ciğer Çorbası, Yoğurtlu Çorbalar, Düğün Çorbası, Kelle Paça Çorbası, Tırnak Paça Çorbası, Lahana Çorbası, Havuç Çorbası, Tarhana Çorbası.
K14	Sütlü Pirinç Çorbası, Düğün Çorbası, Kuzu Etli Çorba, İşkembe Çorbası.
K16	Pirinç Çorbası, Mercimek Çorbası, Buğday Çorbası, İşkembe Çorbası, Düğün Çorbası, Kefal Çorbası
K19	Tarhana Çorbası.
K20	Ayran aşısı Çorbası, Düğün Çorbası, Mercimek Çorbası, Balık Çorbası.
K21	Mercimek, Paça Çorbası, Düğün Çorbası, Ali Nazik Çorbası, Yoğurt Çorbası.
K22	Mercimek Çorbası, Ezogelin Çorbası, İşkembe Çorbası, Düğün Çorbası, Paça Çorbası.
K23	Hünkâr Çorbası, Mercimek Çorbası, İşkembe Çorbası, Düğün Çorbası, Yuvalama Çorbası, Kelle Paça Çorbası, Tarhana Çorbası.
K25	Lebeniye Çorbası, Eksili Mercimek Çorbası, Ezogelin Çorbası, Paça Çorbası.
K26	İşkembe Çorbası, Ezogelin Çorbası.
K27	Patlıcan Çorbası, Mercimek Çorbası, Ezogelin Çorbası, Köylü Usulü Tavuk Çorbası, Kara Lahana Çorbası, Sebze Çorbası, Paça Çorbası, İşkembe Çorbası, Düğün Çorbası.
K28	Düğün Çorbası, Arap aşısı Çorbası, Kelle Paça Çorbası, İşkembe Çorbası, Nohutlu Buğdaylı Çorba, Tarhana Çorbası.

Osmanlı saray mutfağına ait çorbaların neler olduğunu ortaya çıkarmak ve sayısal verilerden yararlanmak için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen çorba çeşitleri listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimeden oluşan çorba isimleri (kelle paça çorbası vb.) birleştirilmiştir. Ayrıca hemen

(18), işkembe (13), mercimek (12), tarhana (8), kelle paça (7) olduğu fark edilmektedir. Bu bulgular, Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin görüşmeler sırasındaki ifade ediliş sıklıklarını göstermektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile elde edilen bulgular ve literatür taramasında ulaşılan bulguların birbirleri ile benzerlik gösterdiği değerlendirilmektedir.

K23'ün belirttiği “yuvalama orbası”nın ise yapılan araştırmalar sonucunda Osmanlı mutfağına ait olduğu ile ilgili bir bilgiye rastlanılmamıştır. Adı geçen bu çorba yöresel bir ürün olarak Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yapılmaktadır. Benzer şekilde K21'in belirttiği “alinazik orbası” ile ilgili gerçekleştirilen araştırmada da yine Osmanlı saray mutfağı ile ilgili herhangi bir bulguya rastlanılmamıştır. K4'n belirttiği “beyran orbası” ve K6'nın belirttiği “lebeniye” çorbaları Gaziantep ve Diyarbakır yöresel mutfağına aittir ve bu çorbalar ile ilgili yapılan araştırmada saray mutfağı ile bir bağlantıya rastlanılmamıştır. Ancak “beyran orbası” saray mutfağında yer alan koyun eti orbası (Yerasimos, 2019) ile benzerlik gösterebileceği düşüncesi ile kesin bir yargıda bulunulmamıştır.

İfade edilen tüm çorba çeşitlerinin sayısı ise toplamda otuz dokuz adettir ve belirtilen çeşitler (yuvalama orbası, beyran orbası, lebeniye, Ali nazik orbası hariç) Osmanlı döneminde de yapılan çeşitlerdir. Belirtilen çeşitlerin büyük oranda saray mutfağına ait olması olumlu bir gelişme olarak karşılanmaktadır. Ancak çalışmanın literatür kısmında yer alan “Farklı Yüzyıllara Ait orba eşitleri” tablosunda ise çok daha fazla sayıda çorba çeşidi yer almaktadır. Osmanlı Dönemi'nde saraylarda uygulanan çorba eşitleri ile günümüzde saray mutfağı adına üretilen çorba eşitleri arasında bu denli büyük farklılık olması saray mutfağı çorba çeşitlerinin yeterince bilinmediğinin bir göstergesidir. orbalar Türk mutfağında önemli bir yere sahip başlangılardır. Zengin eşitleri ve besleyici içerikleri ile dünya mutfaklarındaki emsallerinden daha farklıdırlar ve bu sayede diğer ülke mutfakları orbalarından pozitif olarak ayırıştırmak mümkün olmaktadır.

5.2.1.3. Et Yemekleri

Araştırmanın bu kısmında görüşme gerçekleştirilen katılımcı şeflere Osmanlı saray mutfağından hangi yemekleri biliyorsunuz? sorusu yöneltilmiştir. şefler ilk anda yemek isimlerini hatırlamakta ve eşitleri ifade etmekte zorlansalar da görüşmenin ilerleyen safhasında “*bildiğiniz tavuk yemekleri, balık yemekleri, etli sebze yemekleri vb.*” gibi araştırmacı tarafından yapılan yönlendirmeler ile konu daha da derinleştirilmeye çalışılmıştır.

Osmanlı saray mutfağına ait et yemeklerinin hangileri olduğunu ortaya çıkarmak için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler, sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen et yemeği çeşitleri listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimeden oluşan yemek isimleri (kuzu tandır, hünkârbeğendi, vb.) birleştirilmiştir. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda adı geçen et yemeği isimleri Tablo 46’da belirtilmiştir. Katılımcılardan elde edilen verilerin frekans analizi gerçekleştirilirken minimum sıklık -3- olarak belirlenmiş ve 23 faktör ortaya çıkmıştır.

Tablo 46. Katılımcı şeflerin otel mutfaklarında uyguladıkları et yemeği çeşitlerinin frekans analizi

Sözcük	Sözcük uzunluğu	Frekans	%
Kuzu Tandır	10	19	6.64
HünkârBeğendi	13	16	5.59
Mutancana	9	14	4.90
Döner	5	10	3.50
Mahmudiye	9	10	3.50
Adana Kebap	10	9	3.15
Piliç Topkapı	12	9	3.15
Kuzu Külbastı	12	8	2.80
Urfa Kebap	9	7	2.45
Beyti Sarma	10	5	1.75
Tavuk Külbastı	13	5	1.75
Arnavut Ciğeri	13	4	1.40
Ciğer Külbastı	13	4	1.40
Kadınbudu Köfte	14	4	1.40
Midye Tava	9	4	1.40
Patlıcan Kebap	13	4	1.40
Şiş Kebap	8	4	1.40
Alinazik	8	3	1.05
Domates Kebap	12	3	1.05
Kuzu İncik	9	3	1.05
Kuzu Yahni	9	3	1.05
Papaz Yahni	10	3	1.05
Soğan Kebap	10	3	1.05

Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda elde edilen et yemeği isimlerinin aktarılması ve betimsel bulguların sergilenebilmesi için kelime bulutu modeli kullanılmış olup, ilgili kelime bulutu sonucu Şekil 3’te gösterilmiştir.



Şekil 3. Osmanlı Saray mutfağına ait et yemekleri çeşitlerinin kelime bulutu.

Kelime bulutunda yer alan ve büyük yazılan kelimelerin hepsi frekans büyüklüğü ile doğru orantılıdır ve bulut oluşturulurken kelime sıklığı minimum -1- olarak belirlenmiştir. Kelime bulutu incelendiğinde daha büyük yazılan kelimelerin; kuzu tandır (19), hünkarbeğendi (18), mutancana (14), döner (10), mahmudiye (10), olduğu fark edilmektedir. Bu bulgular Osmanlı saray mutfağına ait olduğu ifade edilen et yemekleri çeşitlerini göstermektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile elde edilen bulgular ve literatür taramasında ulaşılan bulguların birbirleri ile benzerlik gösterdiği değerlendirilmektedir.

Bazı şeflerin yemekler ile ilgili vurguladıkları önemli noktalar şu şekildedir:

Katılımcı 1: “Şöyle söyleyeyim. Saray mutfağında biliyorsunuz, kuzu etleri çok kullanılmıştır. Erikler kullanılmıştır. Kuru meyveler kullanılmıştır”.

Katılımcı 5: “... bizim saray mutfağındaki yiyecekler et ve meyve üzerine kurulu. Kuzu etinin kullanıldığı yemekler biraz günümüze göre ağır kaçan ama entegre edilebilen çeşitler. Zaten meslektaşlarımız da bunları yeni yeni entegre edebiliyorlar”.

Katılımcı 8: “Et yemekleri saray mutfağına ait zaten günümüzde de otellerde birçok şefin ürettiği, mutancanası, mahmudiyesi, yahnileri, soslu tas kebabları, et yemekleri üzerine bir bağımız var. Zaten pilav grubu ile ilgili karbonhidrat ile ilgili çeşitler çok. Sadesinden, sebzeliğine kadar. Kuzu tandırından kül bastısına, kestaneli pilavlar, nohutlu pilavlar, balık yemekleri, alabalığı, kefalı, bunların yahnileri, sebzeli et yemeği, hünkârbeğendi, patlıcan dolması, kabak kalye gibi çeşitleri biliyoruz. Mutfak ile ilgili şunu biliyorum. Asit dengesinin daha yoğun olduğu tatlı ile tuzlunun daha yoğun olduğu tatlı ile ekşinin daha fazla olduğu bir mutfak olduğuna vakıfım. Alakart tarzı mutfaklarımızın menülerinde bu yemeklerin birçoğunu servis edebiliyoruz”.

Katılımcı 15: “Mesela piliç yemekleri var. Kayısılisi, güner içlisi ama isim olarak tam telaffuz edemiyorum. Erikli, erik kurulu yahnileri var. Bazen değişiyor. Bunların içine kuru meyve koyuluyor. Saray mutfağında kuru meyve çok önemli. Kullanılıyor yani. Benim araştırmama göre epey de kullanılıyor.”

Katılımcı 4: “Osmanlı dediğimiz zaman genelde meyveli tatlı yemekler anlaşılır, ama hepsi böyle değildir bunların. Bazı yemekler o şekildedir. Padişahlara yapılan yemekler bazen meyveli olur. Biz bunların hepsinde meyve kullanmıyoruz. Daha doğrusu kuru meyveleri kullanmıyoruz”.

Osmanlı saray mutfağında kuru meyvelerin, bal ve sirkenin et yemeklerinde bir arada kullanılması şeklinde bir yemek anlayışının hâkim olduğu katılımcı şefler tarafından ifade edilmektedir. Birçok katılımcı, et yemeklerinde kuru meyve kullanımının Osmanlı'da yaygın olduğu noktasında hem fikirdir. Katılımcılar ayrıca bu tarz yemeklere mutancana ve Ballı Mahmudiye yemeklerini örnek olarak vermektedirler. Adı geçen bu yemekler menülerde sıklıkla yer almakta ve özellikle Türk gecelerinde mutlaka servis edilmektedir. Katılımcı 6 mutancana yemeğini “*kuzu kuşbaşı, arpacık soğan, kuru kayısı, badem içi, kuru erik, kuru üzüm*” ile hazırladığı bilgisini ifade etmiştir. Mutancana ve Ballı Mahmudiye yemekleri ile ilgili gerçekleştirilen literatür taramasında bu yemeklerin döneme ait kaynaklarda yer aldığı bilgisine ulaşılmıştır. Tablo 20’de yer alan mutancana tarifi incelendiğinde K6’nın belirttiği malzemeler ile büyük oranda benzerlik gösterdiği anlaşılmıştır. 500 yıllık Osmanlı Mutfağı adlı kaynakta bu yemek, kemikli koyun eti ile yapılırken, katılımcı şef (K6) kuzu kuşbaşı eti kullandığını belirtmiştir. Sonuç olarak Osmanlı dönemi ve günümüzde uygulanan örnek iki tarif büyük oranda benzerlik göstermektedir. K6’ya benzer şekilde K4 ve K19 katılımcıları da mutancana yemeğini kuru meyveler ve kuzu eti ile hazırladıklarını belirtmişlerdir.

Ballı Mahmudiye yemeği ile ilgili gerçekleştirilen literatür taramasında da “Mutancana”ya benzer bulgular elde edilmiştir. Tablo 19’da yer alan “ballı mahmudiye” tarifinde yer alan bilgiler katılımcı şeflerden elde edilenler ile büyük oranda örtüşmektedir.

Katılımcı 3; “*Mahmudiye yi tavuk eti ile yaparız. Meyveli, kuşbaşı, tavuk eti, soğan, sarımsak ile hazırlanır. Kuru meyvelerden kayısı, incir, ceviz, antepfıstığı, tereyağı bol olacak şekilde kullanılır*”.

Fırın kebablar, ızgara etler, külbastılar ve yahniler, sebze yemekleri katılımcı şeflerin ifade ettiği diğer yemek çeşitlerinden bazılarıdır.

Tablo 47. Katılımcı şeflerin ifadelerinde yer alan et yemeği çeşitleri

Katılımcı Şef	(Kırmızı Et, Tavuk, Balık ve Deniz Ürünleri) Kebap Çeşitleri, Izgara Etler, Külbastı, Yahniler
K1	Mutancana, Hünkârbeğendi, Alinazık, Kaburga Dolması.
K2	Kuzu Çevirme, Mutancana, Keklik, Sülün, Bildircin, Ördek.
K3	Hünkârbeğendi Kebap, Piliç Mahmudiye, Piliç Topkapı, Kuzu Haşlama, Papaz Yahni, Kul Aşı, Bildircin Dolması, Nar Soslu Ördek.
K4	Mahmudiye, Mutancana, Kuzu Tandır, Kadınbudu Köfte, Balık Yahni, Karışık Deniz Mahsulleri Yahni, Uskumru Buğulama, Hünkârbeğendi, Beyti Sarma, Şeftali Kebabı, Tavuk Döner, Et Döner, Urfa Kebap, Adana Kebap, Patlıcan Kebap, Soğan Kebap, İnegöl Köfte, Tekirdağ Köfte.

Tablo 47. (Devamı)

Katılımcı Şef	(Kırmızı Et, Tavuk, Balık) Kebap Çeşitleri, Izgara Etler, Külbastı, Yahniler
K5	Hünkârbeğendi, Darulziyade Köftesi, Yufkalı Köfte, Piliç Topkapı, Şehzade Kebap, Izgara Kebap çeşitleri, Döner.
K6	Mutancana, Mahmudiye, Şehzade Kebabı, Hünkârbeğendi, Alinazik, Piliç Topkapı.
K7	Fırın Kebap, Kuzu Tandır, Kuru Köfte, Kadın Budu Köfte, Kalkan Balığı Tava, Midye Tava, Uskumru Külbastı, Fırında Kaz ve Ördek, Şiş Kebap, Kuzu Yahni, Testi Kebap, Tavuk Kalye, Ayva Yahnisi, İçi Doldurulmuş Kuzu Fırında, Kuzu ve Tavuk Külbastı, Ciğer Külbastı, Kuzu İncik, Piliç Topkapı, Mahmudiye, Mutancana, Kılıç Balığı Izgara, Hamsi Tava, Midye Tava, Tavuk Yahni, Tavuk Haşlama, Kuzu Etli Keşkek.
K8	Kuzu Tandır, Kuzu Kül Bastı, Alabalık Yahni, Kefal Yahni, Hünkârbeğendi, Mutancana, Mahmudiye
K9	Kadın Budu Köfte, Midye Tava, Uskumru Külbastı, Fırın Ördek, Kuzu Yahni, Kuzu Tandır, Ayva Yahnisi, İçi Doldurulmuş Kuzu, Tavuk Külbastı, Kuzu Külbastı, Ciğer Külbastı.
K10	Kuzu Tandır, Şiş Kebap, Adana Kebap, Kuzu Külbastı, Tavuk Külbastı, Midye Tava, Kılıç Balığı Izgara, Hünkâr Beğendi.
K11	Mutancana, Mahmudiye, Piliç Topkapı, Kuzu İncik.
K12	Piliç Topkapı, Mutancana, Papaz Yahni, Yufkalı Köfte, Şehzade Kebabı.
K13	Kuzu Tandır, Kuzu Kıyma Köfte, Kuzu Külbastı, Kuzu Fırın Kebap, Tavuk Külbastı, Tuzda Tavuk, Şiş Kebap, Cağ Kebap, Fırın Ördek, Fırın Kaz, Izgara Kebaplar.
K14	Kuzu Tandır, Hünkârbeğendi, Mutancana, Izgara Külbastı Çeşitleri.
K15	Mahmudiye, Mutancana.
K16	Tas Kebap, Kuzu Tandır, Kuzu Külbastı, Kuzu Tandır, Mahmudiye, Salma Aşı, Yahni Çeşitleri, Kadın Budu Köfte, Uskumru Yahni, Papaz Yahni, Tavuk Yemeği.
K17	Kuzu Tandır, Döner, Yahni Çeşitleri, Mutancana.
K18	Izgara Kebap Çeşitleri, Döner, İskender, Adana Kebap, Urfa Kebap.
K19	Hünkârbeğendi, Mutancana, Mahmudiye, Taze Balıklar, Kalamar, Midye, Midye Dolma, Tepsi Kebabı, Yufkaya Sarılı Et, Böbrek Söğüş, Izgara Ciğer Külbastı, Ciğer Şiş, Ciğer Kavurma, Arnavut Ciğeri, Yaprak Ciğer, Kuzu Tandır, Kuzu İncik, Kebaplar, Adana, Kebap, Şiş Kebap, Urfa Kebap, Patlıcan Kebap, Domates Kebap, Soğan Kebap, Döner.
K20	Döner, Kuzu Tandır, Güveç Yemekleri, Tas Kebap, Orman Kebap, Ciğer Kavurma, Arnavut Ciğeri, Ciğer Külbastı, Kuzu Külbastı, Tavuk külbastı, Hindi Külbastı, Hünkârbeğendi, Piliç Topkapı, Kefal Izgara.
K21	Tavuk Dolması, Döner, Bildircin Dolması, Patlıcan Güveç, Yaz Türlüsü, Ankara Tava, Adana Kebap, Kuzu Tandır, Kavurma.
K22	Tas Kebap, Adana Kebap, Urfa Kebap, Beyti Sarma, Domates Kebap, Döner, Izgara Kebaplar, İskender.
K23	Mutancana, Hünkâr Beğendi, Kuzu Yahni, Kuzu Tandır, Adana Kebap, Urfa Kebap, Beyti Sarma, Patlıcan Kebap, Kayısı Kebap, Domates Kebap, Soğan Kebap, Kilis Kebap, Kuzu Haşlama, Hindi Haşlama.

Tablo 47. (Devamı)

Katılımcı Şef	(Kırmızı Et, Tavuk, Balık ve Deniz Ürünleri) Kebap Çeşitleri, Izgara Etler, Külbastı, Yahniler
K24	Adana Kebap, Urfa Kebap, Döner, Beyti Sarma, Hasanpaşa Köfte, Piliç Topkapı, Tavuk Sarma, Hünkârbeğendi, , Kuzu Külbastı, Hindi Külbastı, Kuzu Tandır, Kuzu Sarma, Ciğer Külbastı, Ciğer Şiş, Kokoreç, Izgara Balık, Balık Buğulama, Balık Tavalı, (Levrek, Çupra, Alabalık, Gümüş, Panga, Kefal, İstavrit, Karadeniz Somon, Tavuk Sarma, Tavuk Dolma, Tavuk Kanat, Piliç Topkapı, Hünkar Beğendi, Kuzu Tandır, Kuzu Sarma.
K25	Et haşlama, Kuzu Külbastı, Testi Kebap, Adana Kebap, Urfa Kebap, Kuzu Şiş, Kuzu Tandır, Döner, Kırilangıç Balığı, Bildircin, Yaprak Ciğer, Arnavut Ciğeri, Kuzu Kaburga Kafes, Kuzu Külbastı, Manzana, Ördek Göğüs.
K26	Kuzu Tandır, Döner, Hünkârbeğendi.
K27	Alinazik, Hünkârbeğendi, Arnavut Ciğeri, Tavuk Külbastı, Kuzu Külbastı, Beyti Sarma, Kuzu Şiş, Mutancana, Mahmudiye.
K28	Hünkârbeğendi, Kuzu Tandır, Izgara Kebap, Patlıcan Kebap.

Tablo 47 incelendiğinde fark edilen bir diğer bulgu da, şeflerin daha çok ızgara kebab ve fırın kebab tarzı et yemekleri Osmanlı saray mutfağı ile ilişkilendirdiğidir. Kalye, bastı, yahni gibi yemek çeşitleri, ızgara ve fırın yemeklerine göre daha az uygulanmaktadır.

Et yemekleri ile ilgili olarak katılımcı şefler, Osmanlı mutfağında yaygın olarak kuzu etinin kullanıldığını ifade etmişlerdir. Açıklamalarında yer verdikleri gibi şefler uygulamalarında da ağırlıklı olarak kuzu eti ile yapılan külbastı, tandır, şiş, yahni ve haşlama yemeklerini servis etmektedirler. Çalışmanın literatür kısmında “et yemekleri” başlığı altında yer alan ve çeşitli kaynaklar tarafından ifade edilen bilgiler, şeflerin uygulamaları ile örtüşmektedir. Kuzu eti, Osmanlı saray mutfaklarında fazlaca kullanılan et çeşitleri arasında ilk sıralarda yer almaktadır (Samancı, 2008; Işın, 2009; Bilgin, 2016; Yerasimos, 2019). Osmanlı dönemi et çeşidi ile şeflerin uygulamasının örtüşmesi dikkat çekici ve önemli bir bulgu olarak karşılanmakla birlikte, kuzu eti kullanılarak yapılan yemek çeşitleri de saray dönemi ile büyük oranda aynıdır. Örneğin kuzu külbastı, kuzu şiş, kuzu tandır, kuzu haşlama gibi yemekler, Osmanlı saray mutfaklarında ve günümüz otel mutfaklarında sıklıkla üretilen popüler yemeklerdir.

Belirtilen yemeklerin büyük çoğunluğunun Osmanlı’ya ait olması bir diğer önemli bulgu olarak karşılanırken, bazı katılımcı şeflerin bazı yöresel mutfağa ait yemekleri, Osmanlı mutfağı yemeği olarak ifade ettiği fark edilmiştir. Katılımcılar tarafından Alinazik (K1, K6), İnegöl köfte, Tekirdağ köfte (K4), Kilis kebab (K23) gibi Osmanlı saray mutfağında yer aldığı belirtilen yemekler, yöresel mutfağa ait yemeklerdir.

Tablo 47 incelendiğinde kuzu eti dışında tavuk, hindi, bazı balık çeşitleri ve sakatatlar ile de yemeklerin yapıldığı anlaşılmaktadır. Büyük baş hayvan eti kullanımı ise, tıpkı saray döneminde olduğu gibi kısıtlı seviyededir. Kuzu dışında kalan diğer hayvan etleri, kuzu etine uygulanan pişirme yöntemlerine benzer şekilde hazırlanmıştır. Tavuk külbastı, hindi külbastı, ciğer külbastı, alabalık yahni, kefal yahni, ciğer şiş gibi yiyecekler bu çeşitlerin bazı örnekleridir.

Sakatat kullanımı ile ilgili yapılan değerlendirmede, yemeklerde en yaygın kullanılan sakatat türü ciğer olarak göze çarpmaktadır. Ciğerin hazırlanmasında tava, şiş, külbastı gibi farklı yöntemler uygulanmıştır. Diğer sakatatlar ile hazırlanan kokoreç, mumbar dolması ve şırdanı ise az sayıda katılımcı uyguladığını aktarmışlardır.

Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerin açık büfede sunulmasının maliyeti ile ilgili bazı katılımcı şefler görüş beyan etmişlerdir. Saray mutfağı yemeklerinin içerik olarak zengin olduğunu ifade eden şefler, açık büfelerde servis edilen çeşitlerin maliyetini azaltmak için bazı ayarlamalar yaptıklarını aktarmışlardır. Fakat bu durum otelde bulunan alakart restoranlara yansımamaktadır. Bu restoranlar misafirlerinden bir miktar ücret aldıkları ve rezervasyon sistemi ile hizmet verdikleri için servis edilen ürünler gerçek halleri ile maliyetten kaçılmadan üretilmektedir. *“Açık büfelerimizde de yine buna yakın ürünler de servis ediliyor, ama tabii bire bir reçetesi tutmuyor tabii ki. Çünkü tüketim ve maliyet açısından değerlendirdiğimizde, alakart mutfakta bu bahsettiğimiz yemekleri vermek daha doğru oluyor bizim için”* (K8). Osmanlı mutfağının tanınırlığını olumsuz etkileyecek olan bu sorunun altında farklı sebepler yatmaktadır. İlk olarak otellerin hizmet anlayışı incelendiğinde, her şey dâhil (all inclusive) konseptinin ülkemizde yaygın olduğu fark edilmiştir. Bu otellerin hepsinde açık büfe sunumu yapılmaktadır. Mutfak şefleri kendilerine verilen bütçe tutarınca yemek üreterek memnuniyet sağlama çabasındadırlar. Bu pazarlama ve yönetim anlayışı içerisinde üretim yapmaya çalışan şefler, mali dengeleri yakalayabilmek için içeriği pahalı olan yemeklerde bazı oynamalar yaparak ürünleri daha ucuza üretmeye çalışmaktadırlar. Bu uygulama kârlılığı sağlarken Türk mutfağı ve Osmanlı saray mutfağı yemeklerinin asıl halleri ile sunulmamasına, dolaylı olarak da Türk mutfağının yanlış tanınmasına neden olmaktadır.

Üretilen ürünlerin aslına uygun olmamasının iki temel sebebi vardır. Birincisi şefin yeterli bilgiye sahip olmaması, ikincisi işletme yönetiminin beklentisi olan mali konulardır. Katılımcı şefler, alakart restoranda ürünlerin gerçek halini, açık büfede ise bazı değişiklikler yapılmış halini servis ettiklerini belirtmişlerdir. Buradan da

anlaşılacağı üzere, şefler bilgi olarak yeterliliğe sahipler, fakat işletmenin mâli politikaları gereği yemeklerde değişiklik yapmak zorunda kalmaktadırlar.

Katılımcı 26: “Baklava deyince herkes tereyağlı çıtır fıstıklı baklava istiyor, ama müşterilerin önüne koyduğumuzda glikozlu, cevizli baklavayı şaşırıyorlar. Bu baklava mı diye tenkit eden insanlar var. Porsiyonu az da olsa gerçek ürünün yapılmasından yanayım; ama işletmelerin maliyetleri, günümüzdeki gıda fiyatları, personel fiyatları göz önüne alındığı zaman bazı tesislere hak vermek gerekiyor. Turizm bazen iyi gitmeyebiliyor. İnsanlar bu tesisleri kâr amaçlı kurdukları için pek fazla yemeğe önem vermiyorlar. Küçük işletmeler kaliteye önem vermiyor. Büyük tesisler kaliteye ve müşteri memnuniyetine önem verebiliyor. Bunun da geri dönüşünü alıyorlar tekrar müşteri anlamında.

5.2.1.4. Yardımcı Yemekler (Mezeler, Salatalar, Dolmalar Z.Y. Mezeler, Hamur İşleri, Pilavlar).

Bu alt temada et yemeklerinin dışında kalan diğer çeşitler ile ilgili bulgular değerlendirilmektedir. Katılımcı şeflerin ifade ettiği mezeler, salatalar, dolmalar, zeytinyağlı yemekler, hamur işleri, pilavlar ve diğer tamamlayıcı yemeklerden oluşan bu alt tema kapsamında katılımcı şeflere bazı sorular yöneltilmiştir. Katılımcı şeflerin verdiği yanıtlarda belirttikleri yemek isimleri belirli gruplara göre sıralı olmadığı için doğrudan alıntı yapılmamıştır. Fakat bu yanıtlar içerisinde yer alan yemek isimleri çıkarıldıktan sonra, gruplara göre sadeleştirme yapılarak tablolar oluşturulmuştur. İlk tabloda (Tablo 48) mezeler, salatalar, zeytinyağlı yemekler ve zeytinyağlı dolmalar yer alırken, diğer yardımcı yemek çeşitlerine Tablo 50’de yer verilmiştir.

Tablo 48. Katılımcı şeflerin ifade ettiği meze, salata ve zeytinyağlı yemek çeşitleri

	Mezeler ve Salatalar	Zeytinyağlı Yemekler ve Zeytinyağlı Dolmalar
K1	Humus, Acılı Ezme, Köz Patlıcan Salatası.	
K2		Z.Y. Pilaki.
K3	Pazı Cacığı, Semizotu Salatası, Kuşotu Salatası, Hibeş, Kuzukulağı Salatası, Kuzu kuşotu, Cibeş Salatası, Yumurtalı Kazyağı Salatası, Yoğurtlu Biber Ezmesi, Paşa Mezesi, Çerkez Tavuğu.	Z.Y. Balkabağı, Z.Y. Vişneli Yaprak Sarma, Z.Y. Ayvalı Kereviz, Z.Y. Kuru Erik Dolması, Z.Y. Kabak Dolması, Z.Y. Kabak Çiçeği Dolması.
K4	Sardalye Salatası, Domates Salatası, Köz Patlıcan Salatası, Kuru Patlıcan Salatası, Çerkez Tavuğu, Patates Salatası, Yumurta Salatası, Fasulye Salatası, Pazı Salatası İmam Bayıldı, Karnıyarık,	Z.Y. Kuru Patlıcan Dolması, Z.Y. Kuru Biber Dolması, Z.Y. Kuru Acur Dolması, Z.Y. Kuru Salatalık Dolması, Z.Y. Ayva Dolması.
K6	Hibeş, Babagannuş, Antep Ezme, Haydari, Gâvur Dağı Salatası.	Z.Y. Sarma Çeşitleri, Z.Y. Dolma Çeşitleri,

Tablo 48. (Devamı)

Mezeler ve Salatalar		Zeytinyağlı Yemekler ve Zeytinyağlı Dolmalar
K7	İmam Bayıldı	Z.Y. Biber Dolması, Z.Y. Soğan Dolması, Z.Y. Elma Dolması, Z.Y. Ayva Dolması, Z.Y. Yaprak Sarma, Midye Dolma, Z.Y. Kavun Dolması, Z.Y. Patlıcan Dolması. Z. Y. Kabak Bastı, Z.Y. Fasulye Bastı, Z.Y. Havuç Bastı.
K8		Z.Y. Kavun Dolması, Z.Y. Patlıcan Dolması
K9	İmam Bayıldı, Köz Patlıcan Salatası, Arnavut Ciğeri, Kaşık Salata, Marul Salatası, Piyaz, Humus, Balık Salatası.	Z.Y. Biber Dolması, Z.Y. Elma Dolması, Z.Y. Kabak Bastı, Z.Y. Fasulye Bastı Z.Y. Yaprak Sarma Z.Y. Enginar, Z.Y. Kereviz.
K10	Acılı Ezme, Arnavut Ciğeri, Humus, Girit Ezmesi, Çerkez Tavuğu, Patlıcan Salatası, Patlıcan Ezmesi, Babagannuş, Haydari, Borani, Süzme Yoğurtlu Mantar.	Z.Y. Barbunya Pilaki, Piyaz, Z. Y. Enginar, Z.Y. Kereviz.
K11	Babagannuş.	Z.Y. Dolma Çeşitleri.
K12	Çerkez Tavuğu, Hibeş, Haydari, Muammara, Babagannuş, Köpeoğlu, Humus.	Z.Y. Ayvalı Kereviz, Z. Y. Kuru Meyve Dolmaları, Z.Y. Pırasa, Z.Y. Ispanak, Z.Y. Kereviz.
K13	Patlıcan Salatası, Babagannuş, Yoğurtlu Borani Çeşitleri, Haydari, Arnavut Ciğeri, Köz Patlıcan Salatası, Pancar Mezesi, Mücver.	Z.Y. Kabak Dolması, Z.Y. Biber Dolması, Z.Y. Elma Dolması, Z.Y. Ayva Dolması, Midye Dolması, Z.Y. Kavun Dolması.
K14		Z.Y. Yaprak Sarma, Z.Y. Pancar Dolması, Z.Y. Kabak Çiçeği Dolması, Z.Y. Bal Kabağı Dolması, Z.Y. Erikli Elma Dolması, Z.Y. Üzüm Dolması.
K16	Yeşil Salata, Domates Salatası, Patates Salatası, Pazı Salatası.	Z.Y. Yaprak Sarma, Z.Y. İmam Bayıldı, Z.Y. Patlıcan Dolması, Z.Y. Biber Dolması, Z.Y. Kavun Dolması, Z.Y. Elma Dolması, Z.Y. Ayva Dolması.
K18	Humus, Acılı Ezme, Mercimek Köfte, Patlıcan Salatası, Çerkez Tavuğu, Şakşuka, Babagannuş, Arnavut Ciğeri.	Z. Y. Kabak Çiçeği Dolması, Z.Y. Kuru Patlıcan Dolması, Z.Y. Kuru Sebze Dolması, Z.Y. Bal Kabağı Dolması, Z.Y. Kereviz, Z.Y. Enginar, Z.Y. Taze Fasulye, Z.Y. Barbunya Pilaki.
K19	Balkabağı Salatası, Fukara Salatası, Humus, Acılı Ezme, Hibeş, Fava, Feta Mezesi, Fetus, Girit Ezmesi, Babagannuş, Köz Patlıcan Salatası, Mütebbel, Bakla Fava, Barbunya Fava, Yeşil Mercimek Fava, Mercimek Köftesi, Beyin Söğüş, Ciğer Söğüş.	Z.Y. Patlıcan Dolması, Z.Y. Biber Dolması, Z.Y. Kuru Dolmalar, Z.Y. Bal Kabağı Sarması, Z.Y. Kereviz Sarması, Z.Y. Pancar Sarması, Z.Y. Patlıcan Sarması, Z.Y. Muz Dolması, Z.Y. Kivi Dolması, Z.Y. Vişneli Yaprak Sarması.
K20	Musakka, Şakşuka, Arnavut Ciğeri.	Z.Y. Kabak Dolması, Z.Y. Biber Dolması, Z.Y. Lahana Dolması, Z.Y. Bamya Bastı, Z.Y. Elma Dolması.

Tablo 48.(Devamı)

Mezeler ve Salatalar		Zeytinyağlı Yemekler ve Zeytinyağlı Dolmalar
K21	Humus, Haydari, Acılı Ezme, Köpeoğlu, Atom, Hibeş, Otlı Mezeler, Muammara.	Z.Y. Biber Dolma, Z.Y. Kabak Dolma, Z.Y. Kuru Dolmalar, Z.Y. Bakla.
K22	İmam Bayıldı.	
K23		Z.Y. Kereviz, Z. Y. Pırasa, Z.Y. Ispanak, Ispanak Borani, Z.Y. Kuru Patlıcan Dolması, Z.Y. Kuru Biber Dolması, Z.Y. Yaprak Sarma, Z.Y. Kabak Dolma.
K25	Humus, Muammara.	Zeytinyağlı Dolmalar.
K26	Acılı Ezme, Haydari, Hibeş, Humus, Piyaz.	Z.Y. Yaprak Sarma, Z.Y. Biber Dolması.
K27	Köz patlıcan Salatası, Pastırmalı Humus.	Z.Y. Kuru İncir Dolması, Z.Y. Kayısı Dolması, Z.Y. Siyah Erik Dolması, Z.Y. Soğan Dolması, Z.Y. Enginar, Z.Y. Yaprak Sarma, Z.Y. Lahana Sarma.
K28	Şakşuka, Köz Patlıcan Salatası, Acılı Ezme, Haydari, , İmam Bayıldı.	Z.Y. Kuru Dolmalar.

Osmanlı saray mutfağına ait meze, salata ve zeytinyağlı yemeklerin neler olduğunu belirlemek için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler, sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen yardımcı yemek çeşitleri listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimedenden oluşan yemek isimleri (acılı ezme, köz patlıcan salatası vb.) birleştirilmiştir. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda adı geçen yardımcı yemek isimleri Tablo 49’da belirtilmiştir.

Tablo 49. Katılımcı şeflerin otel mutfaklarında uyguladıkları meze, salata, zeytinyağlı yemek çeşitlerinin frekans analizi

Sözcük	Sözcük uzunluğu	Frekans	%
Humus	5	9	3.88
Köz Patlıcan Salatası	19	8	3.45
Acılı Ezme	9	7	3.02
Biber Dolması	12	7	3.02
Haydari	7	7	3.02
Yaprak Sarma	11	7	3.02
Hibes	5	6	2.59
İmam Bayıldı	11	6	2.59
Babagannus	10	5	2.16
Çerkez Tavuğu	12	5	2.16
Elma Dolması	11	5	2.16
Kereviz	7	5	2.16
Arnavut Ciğeri	13	4	1.72
Ayva Dolması	11	4	1.72
Enginar	7	4	1.72

Tablo 49. (Devamı)

meze çeşitlerini göstermektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile elde edilen bulgular ve literatür taramasında ulaşılan bulguların birbirleri ile benzerlik gösterdiği değerlendirilmektedir.

Katılımcı şeflerin mezeler ve salatalar ile ilgili verdiği yanıtlar değerlendirildiğinde, en popüler mezelerin humus, köz patlıcan salatası ve acılı ezme olduğu anlaşılmaktadır. Haydari, imambayıldı, Çerkez tavuğu, babagannuş, hibeş ve Arnavut ciğeri ise katılımcıların ifade ettiği diğer meze çeşitlerinden bazılarıdır. Zeytinyağlı yemekler ve zeytinyağlı dolma çeşitleri ile ilgili bulgular değerlendirildiğinde ise en popüler çeşitler biber dolması, yaprak sarma, kabak çiçeği dolması şeklinde sıralanabilir. Belirtilen çeşitlerin yanı sıra hem taze hem de kurutulmuş kabak, biber ve patlıcandan zeytinyağlı dolmalar hazırlandığı görülmektedir. Zeytinyağlı dolmalar ile ilgili dikkat çeken bir diğer husus, birçok taze ve kuru meyve çeşitlerinin kullanılmasıdır. Meyve çeşitleriyle hazırlanan dolamaların en popülerleri ise; elma dolması, ayva dolması ve kuru erik dolmalarıdır. Ayrıca asma yaprağından ve lahanadan sarılan dolma çeşitleri de hazırlanmıştır. Özellikle asma yaprağından hazırlanan sarmaların iç harcında vişne tercih edilerek ekşili sarma yapılmaktadır.

Günümüz Türk mutfağında soğuk tüketilen mezeler, Osmanlı saray mutfağında çok da bulunmamaktadır. Bu durum zeytinyağının aydınlatma amaçlı olarak kandillerde tüketilmesinden kaynaklanmaktadır ve yağ tüketimindeki genel eğilim hayvansal kaynaklı olan tereyağı ve sadeyağ yönündedir (Işın, 2010). Ayrıca döneme ait yemek kitaplarında soğuk meze olarak ayrı bir başlığa rastlanılmamaktadır. Zeytinyağı ile hazırlanan ve soğuk olarak tüketilen yemek tarifleri, sebze yemekleri başlığı altında yer almaktadır (Samancı, 2008).

Katılımcı şeflerin aktardığı mezeler, zeytinyağlılar ve zeytinyağlı dolmalar ile ilgili gerçekleştirilen literatür taramasında bazı çeşitlere ait tariflerin yer aldığı kaynaklara rastlanılmıştır. Bunlar imambayıldı, karnıyarık, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı fasulye, zeytinyağlı enginar, Çerkez salatası, semizotu salatası, patates salatası (Tosun, 1999), mücver çeşitleri, yumurta salatası (Işın, 2010), borani çeşitleri, domates salatası (Yerasimos, 2005) adı yaprak dolması, yalancı patlıcan dolması (Efendi, 2005) şeklindedir. Osmanlı'da "yalancı dolma" olarak anılan zeytinyağlı dolmalar 19. yüzyılda sıkça üretilmiştir (Yerasimos, 2005).

Ana yemek dışında kalan diğer yardımcı yemekler ile ilgili katılımcı şeflerin ifadeleri Tablo 50'de yer almaktadır. Şeflerin belirttiği yiyecekler arasında en popüler hamur işi mantı olarak ön plana çıkarken, su böreği ve pide çeşitleri de ismi geçen

döneme ait hamur işleri arasındadır. Dolma çeşitleri arasında yer alan zeytinyağlı yapılan dolmaların etli olarak da yapıldığı fark edilirken dikkat çekici olanlar ise taze meyveler ile yapılan etli dolma çeşitleridir. Etli kavun dolması, etli ayva dolması ve etli elma dolması en sık yapılan meyve dolması çeşitleridir. Pilavlar ile ilgili katılımcıların ifadeleri incelendiğinde iç pilav ve safranlı pilav en popüler pilav çeşitleri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tablo 50. Katılımcı şeflerin ifade ettiği yardımcı yemek çeşitleri

Katılımcı	Sebze Yemekleri, Hamur İşleri, Pilavlar, Kuru Baklagiller Yemekleri Diğer Yemekler
K1	Mantı
K3	Kuru Fasulye Güveç, Bal Kabaklı Barbunya, Saray Katmeri, Osmanlı Böreği, Etli Balkabağı, Kuru Erikli İncik Dolması, Etli Kuru Erik Dolması, Etli Kabak Dolması, İç Pilavı.
K4	Yüksük Çorbası, Kesme Çorbası, Fasulye Salatası, Etli Kuru Patlıcan Dolması, Etli Kuru Biber Dolması, Etli Kuru Acur Dolması, Etli Kuru Salatalık Dolması, Etli Kavun Dolması, Etli Kayısı Dolması, Etli Ayva Dolması, Kurutulmuş Etli Börek, Bademli Pilav, Patlıcanlı Pilav, İç Pilav, İstanbul Pilavı, Acem Pilavı, Kestaneli Pirinç Pilavı, Kestaneli Bulgur Pilavı, Mantı, Fincan Böreği.
K5	Etli Ayva Dolması, Kestaneli Pilav,
K6	Kabak Kalye, Nohut, Kuru Fasulye, Barbunya, Sultan Sarma Köfte Yufkalı, İç Pilav, Saray Katmeri.
K7	Patlıcanlı Pilav, Bulgur Pilavı, Şehriyeli Pirinç Pilavı, Kabak Kalye, Etli Biber Dolması, Etli Soğan Dolması, Etli Elma Dolması, Etli Ayva Dolması, Kabak Bastı, Fasulye Bastı, Havuç Bastı, Musakka, Şırdan, Mumbar, Etli Kavun Dolması, Etli Patlıcan Dolması, Etli Sebzeli Kaygana, Ispanaklı Kaygana, Pırasalı Kaygana, Mantı, Su Böreği, Kesme Aşı Fincan Böreği, Pide Çeşitleri.
K8	Mantı, Su Böreği, Etli Kavun Dolması, Etli Patlıcan Dolması, Kabak Kalye, Kestaneli Pilav, Nohutlu Pilav, Yahni Çeşitleri
K9	Ayva Yahnisi, Etli Soğan Dolması, Etli Biber Dolması, Etli Elma Dolması, Etli Kabak Bastı, Fasulye Bastı, Musakka, Şırdan, Mumbar Dolması.
K10	Perde Pilavı, Bulgur Pilavı, Pirinç Pilavı, Şehriyeli Pilav, Patlıcanlı Pilav, Sebzeli Pilav, Mantı, Kesme Aşı, Pide, Lahmacun, Su Böreği, Kıymalı Kol Böreği, Nohut, Fasulye.
K11	Soğanlı Yahni, Patlıcanlı Pilav.
K12	Barbunya, Kuru Fasulye, Nohut, Karışık Tahıl Yemeği, Kabak Kalye, Etli Balkabağı Dolması, Yufkalı Dana Siye Köftesi, Kestaneli Pilav, Fincan Böreği, Pırasa Böreği, Osmanlı Böreği, Vertika, Tavuklu Börek, Soğan Böreği, Lebze Böreği, Mantı, Su Böreği, Pide Çeşitleri.
K13	Şırdan, Etli Kavun Dolması, Etli Biber Dolması.
K14	Kaygana Çeşitleri, Yumurtalı Tavuklar, Omlet, Tavuklu Pide, Kuzu Etli Pilav, Orta Asya Pilavları, İzmir Pilavı, Meyane Pilavı, Etli Tavuklu Pilavlar, Kırgız Pilavı, Sarı Renkli Safranlı Türkmen Pilavı.
K16	Kaygana Çeşitleri, Musakka, Etli Patlıcan Dolması, Etli Biber Dolması, Etli Kavun Dolması, Etli Elma Dolması, Etli Ayva Dolması, Nohutlu Pilav, Patlıcanlı Acem Pilavı, Kestaneli Bulgur Pilavı.
K18	Etli Kuru Patlıcan Dolması, Etli Kuru Sebze Dolması, Yufkalı Darulziyafe Köftesi.
K19	Etli Patlıcan Dolması, Etli Biber Dolması, Etli Kuru Dolmalar, Tepsi Mantı, Mantı, Etli Kuru Meyveli Elma Dolması.

Tablo 50. (Devamı)

Katılımcı	Sebze Yemekleri, Hamur İşleri, Pilavlar, Kuru Baklagiller Yemekleri Diğer Yemekler
K20	Musakka, Etli Kabak Dolması, Etli Biber Dolması, Kol Böreği, Sigara Böreği, Pastırmalı Börek, Otlı Börekler, Mantı, Kapalı Piderler, Etli Lahana Dolması, Bamya Bastı, Etli Elma Dolması.
K21	Etli Biber Dolması, Etli Kabak Dolması, İç Pilav, Etli Kuru Dolmalar.
K22	Saray Katmeri, Su Böreği, Gözleme Çeşitleri, Lahmacun, Açık Pide Çeşitleri, Kapalı Pide Çeşitleri, Ciğ Börek, İç Pilav, Özbek Pilavı, Meyhane Pilavı.
K23	Meyhane Pilavı, İç Pilavı, Etli Kuru Patlıcan Dolması, Etli Kuru Biber Dolması, Etli Yaprak Sarma, Etli Kabak Dolma, Patlıcan Bastı, Patlıcan Kalye, Kabak Oturtma, Patlıcan Oturtma.
K25	Gözleme, Izgara Sebzeler, Safranlı Gül Kokulu Pilav, Acem Pilavı, İç Pilav, Yufkalı Pilav.
K26	İçli Köfte, Mantı, Etli Yaprak Sarma, Etli Biber Dolması, Kuru Fasulye Sucuklu.
K27	Lahmacun, Kuru İncir Dolması, Kayısı Dolması, Siyah Erik Dolması, Soğan Dolması, Pastırmalı Humus, Z.Y. Enginar, Köz patlıcan Salatası, Z.Y. Yaprak Sarma, Z.Y ve Etli Lahana Sarma.
K28	Etli Kuru Dolmalar, Mantı, İçli Köfte, Su Böreği, Pide Çeşitleri, Lahmacun, Gözleme Çeşitleri, Sigara Böreği, İç Pilavı, Keşkek, Karnıyarık

Bastı, kaygana, kalye gibi yiyecekler şeflerin çeşitli sebzeler ile hazırladıklarını belirttikleri saray mutfağına ait diğer ürünlerdir.

Osmanlı saray mutfağına ait yardımcı yemeklerin hangileri olduğunu ortaya çıkarmak için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen yardımcı yemek çeşitleri listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimeden oluşan yemek isimleri (etli biber dolması, su böreği, kestaneli pilav vb.) birleştirilmiştir. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda adı geçen yardımcı yemek isimleri Tablo 51’de belirtilmiştir.

Tablo 51. Katılımcı şeflerin otel mutfaklarında uyguladıkları Osmanlı saray mutfağına ait yardımcı yemek çeşitlerinin frekans analizi

Sözcük	Sözcük uzunluğu	Frekans	%
Mantı	5	10	4.65
Etli Biber Dolması	16	8	3.72
İç Pilav	7	7	3.26
Su Böreği	8	6	2.79
Etli Kavun Dolması	16	5	2.33
Etli Ayva Dolması	15	4	1.86
Etli Elma Dolması	15	4	1.86
Etli Kabak Dolması	16	4	1.86
Etli Patlıcan Dolması	19	4	1.86
Kabak Kalye	10	4	1.86
Lahmacun	8	4	1.86
Musakka	7	4	1.86
Patlıcanlı Pilav	15	4	1.86

5.2.1.5. Tatlılar

Bu alt tema kapsamında, Osmanlı saray mutfağı tatlıları ile ilgili şeflerin görüşlerine başvurulmuştur. Katılımcıların belirttiği tatlılar büyük oranda birbirleri ile benzerlik göstermektedir. Sütlaç, baklava, güllaç, tel kadayıf, aşure ve zerde tatlıları birçok katılımcının görüşlerinde yer alan popüler tatlılardır. Katılımcı şeflerin tatlılar ile ilgili görüşleri Tablo 52’de yer almaktadır. Ayva tatlısı, bal kabağı tatlısı gibi tatlılar taze meyveler ile hazırlanan tatlılar iken, jöle ve pelte çeşitlerinin hazırlanmasında da taze ve kuru meyveler tercih edilmiştir. Sütlu tatlılar ile ilgili bulgular değerlendirildiğinde ise sütlaç, kazandibi, keşkül ve güllaç ön plana çıkan ürünlerdir. Katılımcı şefler güllacı cevizli veya fıstıklı yaptıklarını ve nar taneleri ile servis ettiklerini aktarmışlardır. Şerbetli hamur tatlılarının en popülerleri ise baklavadır. Ayrıca tel kadayıf, kadayıf sarması ve ekmek kadayıfı çeşitleri de şeflerin ürettiği diğer tatlı çeşitleridir. Bununla birlikte katılımcılar ifade ettikleri tüm tatlıları otel büfelerinde servis etmektedirler. Osmanlı’da helvaların ve lokumun ayrı bir yeri olduğu bilinmektedir, fakat şeflerin bu tatlılar ile ilgili görüşleri yetersizdir. Yalnızca un helvası ve irmik helvasının adı ön plana çıkarken, diğer çeşitler ile ilgili badem helvası (K4) dışında herhangi bir görüş aktaran şef olmamıştır. Lokum ile ilgili ise yalnızca K20 ve K25 görüş paylaşmıştır.

Tablo 52. Katılımcı şeflerin ifade ettiği tatlı çeşitleri

Katılımcı	Tatlı Çeşitleri
K1	Zerde, Güllaç, İrmik Helvası, Un Helvası, Ayva Tatlısı, Kabak Tatlısı, Vezirparmağı, Dilberdudağı, Tel Kadayıf, Kadayıf Dolması, Revani, Sütlaç, Tavukgöğsü.
K2	Vezirparmağı, Dilberdudağı, Sütlaç, İrmik Helvası, Aşure, Kabak Tatlısı, Güllaç, Muhallebi.
K3	Frenküzümü Tatlısı, Kireçte Kabak Tatlısı, Sarımsaklı İrmik Helvası, Kalburabastı, Şambaba, Sütlu Nuriye, Sütlaç, Kazandibi, Güllaç, Nar Taneli Keşkül, Kadayıflı Keşkül, Keşkül, Baklava, Tel Kadayıf.
K4	Zerde, Aşure, Kireçte Kabak Tatlısı, Kabak Tatlısı, Güllaç (Vişneli Fıstıklı Cevizli) Gülbe Şeker, Tel Kadayıf, Burma Kadayıf, Baklava, Muhallebi, Tavukgöğsü, Badem Helvası, İrmik Helvası, Lokma, Çerkez Tatlısı, Fıstık Ezmesi, Vişneli Ekmek Kadayıfı, Pestil Çeşitleri.
K6	Sütlaç, Güllaç, Vezirparmağı, Kalburabastı, Kazandibi, Tel Kadayıf, Badem Ezmesi, Tavukgöğsü, Revani, İrmik Helvası, İncir Dolması, Armut Dolması, Kabak Tatlısı.
K7	Şekerpare, Zerde, Baklava, Güllaç, Muhallebi, Tavukgöğsü, Kazandibi, Meyve Pelteleri, Jöle Çeşitleri.
K8	Kayısı Tatlısı, Güllaç, Sütlaç, Aşure, Lokma, Ekmek Kadayıfı, Helva, Baklava, Ayva Tatlısı.
K9	Sütlaç, Tel Kadayıf, Ekmek Kadayıfı, Ayva Tatlısı, İrmik Helvası, Un Helvası, Vezirparmağı, Şekerpare, Güllaç, Muhallebi, Tavuk Göğsü, Kazandibi, Jöle Çeşitleri.

Tablo 52. (Devamı)

Katılımcı	Tatlı Çeşitleri
K10	Ayva Tatlısı, Aşure, Sütlaç, Baklava, Kazandibi, Şekerpare, İrmik Helvası, Güllaç, Baklava, Tel Kadayıf, Muhallebi, Tavuk Göğsü, Aşure, Jöle Çeşitleri.
K11	Keşkül, Vezirparmağı, Helatiye, Sütlaç, Baklava, Tel Kadayıf.
K12	Zerde, Güllaç, Kaymaklı Baklava, Ballı Derviş Lokması, Ekmek Kadayıfı, Revani, Saray Kadayıfı, Sütlaç, Ayva Tatlısı, İncir Dolması, Kabak Tatlısı.
K13	Aşure, Sütlaç, Tel Kadayıf, Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Vişneli Ekmek Kadayıfı, Ayva Tatlısı, İrmik Helvası, Un Helvası, Tulumba Çeşitleri, Muhallebi, Tavuk Göğsü Sütlaç.
K14	Baklava, Şekerpare, Tel Kadayıf, Sütlu Tatlı Çeşitleri, Zerde, Revani, Kazandibi.
K15	Fıstıklı Cezerye.
K16	Aşure, Zerde, Fıstık Hersesi, Güllaç, Sütlaç, Gülbe Şeker, Tel Kadayıf, Baklava, Muhallebi, Badem Helvası, Lokma, Vişneli Ekmek Kadayıfı, Vişneli Ekmek Tatlısı.
K18	Kazandibi, Muhallebi, Saray Lokması, Vezir Parmağı, Revani, Zerde, Baklava, Tel Kadayıf, Cennet Çamuru.
K19	Vezirparmağı, Hanımöbeği, Tulumba, Baklava, Tel Kadayıf, Sütlaç, Zerde.
K20	Aşure, Kayısı Tatlısı, Güllaç, Sütlaç, Baklava, Bademli Helva, Tel Kadayıf, Sütlaç, Muhallebi, Lokum.
K21	Şekerpare, Kalburabastı, Tulumba, Halka Tatlısı, Aşure, Zerde, Güllaç, Baklava, Lokma Tatlısı.
K22	Hanımöbeği, Baklava, İrmik Helvası, Tel Kadayıf, Kadayıf Sarma, Tavuk Göğsü, Muhallebi, Sütlaç, Arap Kadayıfı, Künefe.
K23	Keşkül, Revani, Kazandibi, Aşure, Zerde, Baklava, Ekmek Kadayıfı, Sütlaç, Muhallebi, Pelte Çeşitleri.
K24	Tulumba Tatlısı, Halka Tatlısı, Baklava, Sütlaç, Aşure, Zerde, Güllaç, Kazandibi.
K25	Künefe, Kabak Tatlısı, Muhallebi Çeşitleri, Meyve Tatlıları, Hurma Dolması, Baklava, Aşure, Zerde, İrmik Helvası, Pekmezli Un Helvası, Lokum Çeşitleri, Güllü Lokum, Ekmek Kadayıfı, Tel Kadayıf, Sarma Kadayıf, Muhallebi, Kazandibi, Güllaç, Pelte Çeşitleri, Zerde, Aşure.
K26	Şekerpare, Revani, Sütlaç.
K27	Baklava, Künefe, Halka Tatlısı, Tulumba Tatlısı, Arap Kadayıfı, Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Sütlaç, Narlı Güllaç.
K28	Vezirparmağı, Hanımöbeği, Dilberdudağı, Lokma Tatlısı, Künefe, Tel Kadayıf, Baklava, Kazandibi, Aşure, Zerde, Güllaç, Sütlaç, Un Helvası.

Osmanlı saray mutfağına ait tatlıların hangileri olduğunu ortaya çıkarmak için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen tatlı çeşitleri listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimedenden oluşan tatlı isimleri (ayva tatlısı, tel kadayıf, un helvası vb.) birleştirilmiştir. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda adı geçen tatlı isimleri Tablo 53'te belirtilmiştir.

Tablo 53. Katılımcı şeflerin otel mutfaklarında uyguladığı Osmanlı saray mutfağına ait tatlı çeşitlerinin frekans analizi

Sözcük	Sözcük uzunluğu	Frekans	%
Sütlaç	6	15	7.50
Baklava	7	13	6.50
Güllaç	6	13	6.50
Tel Kadayıf	10	13	6.50
Aşure	5	9	4.50
Muhallebi	9	9	4.50
Zerde	5	9	4.50
Kazandibi	9	7	3.50
Ayva Tatlısı	11	6	3.00
İrmik Helvası	12	6	3.00
Kabak Tatlısı	12	5	2.50
Revani	6	5	2.50
Şekerpare	9	5	2.50
Vezirparmağı	12	5	2.50
Tavukgöğsü	10	4	2.00
Ekmek Kadayıfı	13	3	1.50
Jöle Çeşitleri	13	3	1.50
Kalburabastı	12	3	1.50
Lokma	5	3	1.50
Tavuk Göğsü	10	3	1.50
Un Helvası	9	3	1.50
Vişneli Ekmek Kadayıfı	20	3	1.50

Katılımcılardan elde edilen verilerin frekans analizi gerçekleştirilirken minimum sıklık -3- olarak belirlenmiş ve analiz sonucunda 22 faktör ortaya çıkmıştır. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda elde edilen tatlı isimlerinin aktarılması ve betimsel bulguların sergilenebilmesi için kelime bulutu modeli kullanılmış olup, söz konusu kelime bulutu sonucu Şekil 6’da verilmiştir.



Şekil 6. Osmanlı Saray mutfağına ait tatlı çeşitlerinin kelime bulutu

Kelime bulutunda yer alan ve büyük yazılan kelimelerin hepsi frekans büyüklüğü ile doğru orantılıdır ve bulut oluşturulurken kelime sıklığı minimum -1- olarak belirlenmiştir. Kelime bulutu incelendiğinde, daha büyük yazılan kelimelerin sütlaç (15), baklava (13), güllaç (7), tel kadayıf (13), aşure (9) olduğu fark edilmektedir. Bu bulgular Osmanlı saray mutfağına ait olduğu ifade edilen tatlı çeşitlerini göstermektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile elde edilen bulgular ve literatür taramasında ulaşılan bulguların birbirleri ile benzerlik gösterdiği değerlendirilmektedir.

5.2.1.6. Şerbetler

Osmanlı saraylarında sevilerek tüketilen şerbetler günümüzde özellikle iftar sofralarında sıklıkla tüketilmektedir. Bu durum, yiyecek içecek işletmelerinde de benzerlik göstermektedir. Bu işletmeler ile paralel olarak konaklama tesislerinde bulunan restoranlarda özellikle Ramazan ayı menülerinde şerbetlere yer verilmektedir. Ayrıca K17'nin ifade ettiği “*Osmanlı şerbetlerini misafirlerimizi kapıda karşılama sırasında ikram ederiz.*” ifadesinden de anlaşılacağı üzere Ramazan ayı haricinde de yıl boyunca misafirlerin otele giriş yaptıkları anda, lobby alanında karşılama personeli tarafından şerbetler ikram edilmektedir ve bu şerbetler mutfakta üretilmektedir.

Bu alt tema kapsamında katılımcılara, Osmanlı saray mutfağından hangi şerbetleri uyguladıkları ile ilgili soru yöneltilmiştir. Katılımcı şeflerin yanıtları doğrultusunda oluşturulan Tablo 54 incelendiğinde gül şerbeti, demirhindi şerbeti ve Osmanlı şerbeti popüler şerbetler olarak ön plana çıkmaktadır.

Tablo 54. Katılımcı şeflerin ifade ettiği şerbet çeşitleri

Katılımcı	Şerbet Çeşitleri.
K1	Reyhan Şerbeti, Meyan Kökü Şerbeti, Kızılıcık Şerbeti, Gül Şerbeti.
K2	Meyan Kökü Şerbeti, Mürdüm Eriği Şerbeti,
K3	Kızılıcık Şerbeti, Böğürtlen Hoşafı, Frenk Üzümlü Hoşafı.
K4	Demirhindi Şerbeti, Gül Şerbeti, Reyhan Şerbeti.
K6	Demirhindi Şerbeti, Reyhan Şerbeti.
K7	Demirhindi Şerbeti, Nar Çiçeği Şerbeti, Gül Şerbeti, Bal Şerbeti, Osmanlı Şerbeti, Ahududu Şerbeti.
K8	Osmanlı Şerbeti, Demirhindi Şerbeti.
K9	Demirhindi Şerbeti, Nar Çiçeği Şerbeti, Gül Şerbeti, Ahududu Şerbeti Osmanlı Şerbeti.
K10	Osmanlı Şerbeti.
K11	Reyhan Şerbeti, Karanfil Şerbeti, Tarçın Şerbeti, Demirhindi Şerbeti.
K12	Ayva Şerbeti, Demirhindi Şerbeti, Gül Şerbeti, Hibiskus Şerbeti, Koruk Tarçın Şerbeti.
K13	Demirhindi Şerbeti, Nar Şerbeti, Gül Şerbeti, Osmanlı Şerbeti, Ramazan Şerbeti.
K16	Gül Şerbeti, Demirhindi Şerbeti, Vişne Şerbeti.

Tablo 54. (Devamı)

Katılımcı	Şerbet Çeşitleri.
K18	Erikli Vişneli Şerbeti, Tarçınlı Kayısı Şerbeti.
K19	Zerde Şerbeti, Vişne Şerbeti, Kestane Şerbeti.
K20	Karahindiba Şerbeti, Gül Şerbeti, Vişne Şerbeti, Kuşburnu Şerbeti.
K21	Kızılcık Şerbeti, Meyan Kökü Şerbeti.
K22	Osmanlı Şerbeti, Demirhindi Şerbeti.
K23	Üzüm Şerbeti, Gül Şerbeti, Erik Şerbeti, Kayısı Şerbeti.
K24	Demirhindi Şerbeti.
K25	Demirhindi Şerbeti, Kızılcık Şerbeti.
K26	Gül Şerbeti, Loğusa Şerbeti, Kara Hindiba Şerbeti.
K27	Osmanlı Şerbeti, Karanfil Şerbeti.
K28	Demirhindi Şerbeti, Loğusa Şerbeti, Gül Şerbeti, Meyve Kurusu İle Yapılan Şerbetler.

Osmanlı saray mutfağına ait şerbetlerin hangileri olduğunu ortaya çıkarmak için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen şerbet çeşitleri listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimeden oluşan yemek isimleri (meyan kökü, demir hindi vb.) birleştirilmiştir. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda adı geçen şerbet isimleri Tablo 55'te belirtilmiştir.

Tablo 55. Katılımcı şeflerin otel mutfaklarında uyguladıkları şerbet çeşitlerinin frekans analizi

Sözcük	Sözcük uzunluğu	Frekans	%
Demirhindi	10	11	14.67
Gül şerbeti	10	11	14.67
Osmanlı şerbeti	14	6	8.00
Kızılcık şerbeti	15	3	4.00
Meyankökü	9	3	4.00
Reyhan şerbeti	13	3	4.00
Vişne şerbeti	12	3	4.00

Katılımcılardan elde edilen verilerin frekans analizi gerçekleştirilirken, minimum sıklık -3- olarak belirlenmiş ve analiz sonucunda 7 faktör ortaya çıkmıştır. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda elde edilen şerbet isimlerinin aktarılması ve betimsel bulguların sergilenebilmesi için kelime bulutu modeli kullanılmış olup, kelime bulutu sonucu Şekil 7'de verilmiştir.



Şekil 7. Osmanlı Saray mutfağına ait şerbet çeşitlerinin kelime bulutu

Kelime bulutunda yer alan ve büyük yazılan kelimelerin hepsi frekans büyüklüğü ile doğru orantılıdır ve bulut oluşturulurken kelime sıklığı minimum -1- olarak belirlenmiştir. Kelime bulutu incelendiğinde daha büyük yazılan kelimelerin demirhindi (11), gül şerbeti (11), Osmanlı şerbeti (6) olduğu fark edilmektedir. Bu bulgular, Osmanlı saray mutfağına ait olduğu ifade edilen şerbet çeşitlerini göstermektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile elde edilen bulgular ve literatür taramasında ulaşılan bulguların birbirleri ile benzerlik gösterdiği değerlendirilmektedir.

5.2.1.7. Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri Mevcut Durumu, Eksiklikleri, Öneriler

En fazla ilgi duyulan Osmanlı saray yemekleri, Osmanlı saray mutfağı yemeklerinin turizm sektöründeki genel durumu, varsa sorunlar ile ilgili çözüm önerileri hakkında bilgi edinebilmek için katılımcı şeflere bazı sorular yöneltilmiş olup, elde edilen bulgular bu alt tema altında açıklanmaktadır. Şeflerin görüşleri incelenmiş, ardından turistlerin ilgi duyduğu yemekler tablolştırılmıştır. Daha sonra katılımcı şeflerin ifadeleri doğrultusunda, farklı tesislerdeki şeflerin yiyecek üretim uygulamalarının farklılık gösterip göstermediği ile ilgili alıntılar verilerek tema derinleştirilmiştir.

Tablo 56. Katılımcı şeflerin görüşlerinde yer alan turistlerin ilgili olduğu Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek çeşitleri

	Turistlerin İlgi Duydukları Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri	Turistlerin İlgi Duydukları Osmanlı Saray Mutfağı Tatlıları
K1	Kebaplar, Tepsi yemekleri, Hünkârbeğendi, Bıldırcın, Dolması.	Zerde, Sütlu Tatlılar.
K2	Kuzu Çevirme.	
K3	Nar Soslu Ördek, İç Pilavlı Kaz Eti, Kuzu İncik, Papaz Yahni, Kul Aşı.	
K4	Döner, Urfa Kebap, Adana Kebap, Kuzu Tandır, Patlıcan Kebap.	Baklava, Sütlaç
K5	Döner, Kebap Çeşitleri.	
K6	Hünkârbeğendi, Alinazik, Piliç Topkapı, Şehzade Kebabı.	
K7	Kebaplar, Kuzu Tandır, Kuzu Kül Bastı, Midye Tava, İmam Bayıldı, Hünkârbeğendi, Karnıyarık.	Baklava, Güllaç, Kadayıf.
K8	Kuzu Tandır, Kuzu Külbastı.	
K9	Kuzu Tandır.	Ayva Tatlısı, Baklava.
K10	Kuzu Tandır, Hünkârbeğendi, Humus Patlıcanlı Mezeler. Arnavut Ciğer, Ciğer Külbastı.	Baklava.
K11	Kuzu İncik, Kuzu Külbastı.	Baklava, Kadayıf.
K12	Düğün Çorbası, Babagannuş, Mutancana, Hünkârbeğendi, Ayva Dolması, Papaz Yahni, Fincan Böreği, Pırasa Böreği, Vertika.	Kaymaklı Baklava, Ayva Tatlısı, Zerde, Ekmek Kadayıfı.
K13	Kuzu Tandır, Kebaplar, Izgara Etler, Fırında Kaz, Fırında Ördek.	
K14	Bütün Kuzu Tandır, Kuzu Kolları Fırında, Kuzu Pirzola.	
K16	Düğün Çorbası, Et Yahniler, Tas Kebap, Kuzu Külbastı, Patlıcanlı Pilav, Acem Pilavı, Mantı, Su Böreği.	Aşure, Zerde, Güllaç, Kadayıf, Baklava, Muhallebi, Baklava, Vişneli Ekmek Tatlısı.
K17	Döner, Kuzu Tandır, Hünkâr Beğendi, Acem Pilavı	Sütlu Tatlılar.
K18	Kavurma Çeşitleri, Kebaplar, Döner, İskender, Adana Kebap, Urfa Kebap, Patlıcan Salatası, Humus.	Baklava Çeşitleri, Sütlaç, Zerde.
K19	Mutancana, Döner, Kebap.	
K20	Külbastı Çeşitleri, Döner, Zeytinyağlı Dolmalar, Hünkârbeğendi.	Baklava, Sütlaç.
K21	Dolma Çeşitleri, Kavurma, Kuzu Tandır, Adana Kebap.	
K22	Döner, İskender, Babagannuş, Patlıcan Salatası.	Baklava.
K23	Yoğurtlu Çorbalar, Patlıcan Kebap, Karnıyarık, Et Haşlama, Kuzu Haşlama, Hindi Haşlama.	Baklava, Sütlaç, Keşkül
K24	Döner, Adana Kebap, Urfa Kebap.	
K25	Kuzu Külbastı, Beğendili Testi Kebap, Et Haşlama, Lebeniye Çorbası Ekşili.	Baklava, İrmik Helvası.
K26	Kuzu Tandır, Hünkârbeğendi, Döner.	Baklava
K27	Ciğer Çöp Şiş, Beyti Sarma, Mahmudiye, Kuzu Tandır.	

Turistlerin Osmanlı saray mutfağından en ilgi duyduğu yemekleri ve tatlıları ortaya çıkarmak için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi

yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen yemek ve tatlı çeşitleri listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimeden oluşan yemek isimleri (kuzu tandır, hünkârbeğendi, Adana kebab, vb.) birleştirilmiştir. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda adı geçen yiyecek ve tatlıların isimleri Tablo 57’de belirtilmiştir.

Tablo 57. Turistlerin ilgili olduğu Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek içeceklerin frekans analizi

Sözcük	Sözcük uzunluğu	Frekans	%
Baklava	7	14	9.27
Kuzu Tandır	10	11	7.28
Döner	5	9	5.96
Hünkârbeğendi	13	8	5.30
Kebab	5	6	3.97
Adana Kebab	10	4	2.65
Kuzu Külbastı	12	4	2.65
Sütlaç	6	4	2.65
Zerde	5	4	2.65
Kadayıf	7	3	1.99
Urfa Kebab	9	3	1.99

Katılımcılardan elde edilen verilerin frekans analizi gerçekleştirilirken minimum sıklık -3- olarak belirlenmiş ve 11 faktör ortaya çıkmıştır. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda elde edilen yemek ve tatlı isimlerinin aktarılması ve betimsel bulguların sergilenebilmesi için kelime bulutu modeli kullanılmış olup, ilgili kelime bulutu sonucu Şekil 8’de verilmektedir.



Şekil 8. Turistlerin ilgili oldukları Osmanlı Saray mutfağına ait yiyecek içecek çeşitlerinin kelime bulutu

Kelime bulutunda yer alan ve büyük yazılan kelimelerin hepsi frekans büyüklüğü ile doğru orantılıdır ve bulut oluşturulurken kelime sıklığı minimum -1- olarak belirlenmiştir. Kelime bulutu incelendiğinde daha büyük yazılan kelimelerin baklava (14), kuzu tandır (11), döner (9), hünkârbeğendi (8), kebab (6) olduğu fark edilmektedir. Bu bulgular Osmanlı saray mutfağına ait olduğu ifade edilen turistlerin en ilgi duyduğu yemek çeşitlerini göstermektedir.

Katılımcı şeflerin ifadelerine göre turistlerin en çok ilgi gösterdiği Osmanlı saray mutfağı yemekleri ve tatlıları Tablo 56'da belirtilmiştir. Kuzu tandır ve döner en ilgi duyulan iki yemek olarak karşımıza çıkarken, baklava turistlerin en rağbet gösterdiği tatlı çeşididir. Ayrıca ızgara ve fırın kebab çeşitleri, yahni tarzı sulu et yemeklerine göre daha fazla tercih edilmektedir. Bazı yemeklere turistlerin daha az yönelmesinin altında tanıtımdan kaynaklanan eksikliklerin yatabileceği düşünülmektedir. Çünkü bazı ürünlerin Osmanlı saray mutfağına ait olduğu turistler tarafından tam anlamıyla bilinmemektedir. Saray mutfağına ait yemek çeşidi sayısının fazla olması, turistlerin tatil sürelerinin kısıtlı oluşu da saray mutfağının yeterince tanıtılamamasına yol açabilir. Ürünlerin bilinirliğinin arttırılması düşüncesi ile katılımcı şeflere *“Osmanlı saray mutfağına ait ürünler servis edilirken, Osmanlı saray mutfağı vurgusu yapılmalı mı?”* sorusu yöneltilmiştir. Katılımcı şeflerin yanıtları ise şu şekildedir;

K1: “Yapılmalıdır. Yapılmaya çalışılıyor, ama yeterli değil. Yemeğin geçmişinin de tanıtılması gerekiyor. O zaman daha bir anlam taşır. Mesela bir hünkârbeğendinin nasıl ortaya çıktığı ile ilgili misafirlere küçük bir brifing verilmesi, anlatılması şef garson tarafından daha şık olur diye düşünüyorum. Akılda kalır. Yemeklerin unutulmaması için hikâyesi de paylaşılmalı”.

K5: “Bu güzel bir uygulama olur. Mesela ben bir dönem Magic Life’da çalışmıştım. O dönemlerde böyle bir çalışmam vardı. Misafirleri alıyordum, öğle sonları 20-25 kişi vişneli yaprak sarması, darülyade köftesi, yufkalı köfte gibi bunlardan örnekler yapıyordum. Haftanın 2-3 günü bu tür bir tanıtım ilgi çekiyordu”.

K20: “Yapılmalı içeriğini bilmediği zaman olmuyor. İçeriğini anlatmamız lazım tabii ki. Bunları yazmak da lazım. Ama biraz teferruatlı bir iş. Her zaman olmuyor. Ama genelde elimizden geldiğince yazıyoruz. O kadar da derine inilmiyor maalesef. Aşçılar ile servis personeli birlikte bu işi yapmalı”.

K23: “Yapılmalı. Bununla ilgili isimlikler yaptık. Bunu restoran müdürlerine söyledim. Kabak yemeği yaptım. Bunun çalışması içine girdik. Yemek isimlikleri aracılığıyla bunu yapıyoruz. Misafirler anlık sorarsa yardımcı oluyoruz. Servis personeline eğitim vermedik bu konuyla ilgili, ama aslında verilebilir”.

K26: “Biz günümüzde porselen kapları kullanıyoruz. Ama Osmanlı’da bakır kaplar vardı. Kapaklıydı, soğumasın diye. Onların kullanılması, yemeğin vurgusunun yapılabileceği en önemli nokta. Siz yemeği tandır yaptığınızda, porselen tabağa koyarsanız o da oluyor, ama bakır sahanda gönderdiğiniz ve kapağını da yanına koyduğunuz zaman onun albenisi daha fazla. Sözlü olarak da anlatılırsa müşterinin kulağında kalır, bunu görselle de süslediğinizde akılda daha kalıcı hale gelir”.

Katılımcı şeflerin büyük çoğunluğu yemekler servis edilirken Osmanlı saray mutfağı vurgusu yapılmasının faydalı olacağını ifade etmişlerdir. Şu anda birçok şef

servis edilen yemeklerin yanına farklı dillerde yazılmış isimlik koyarak yemekler hakkında bilgi vermeye çalışmaktadır. Ancak bu uygulama yeterli gözükmemektedir, çünkü bu isimliklerde sadece yemeğin adı yer almaktadır. Özellikle servis personelinin yemeklerin içeriği ve tarihi hakkında eğitilmesi gerektiği de şeflerin düşünceleri arasındadır. Farklı bir düşünce olarak K26'nın ifade ettiği döneme ait kapların sunumda kullanılması fikri, Osmanlı saray mutfağının tanınmasında olumlu etki yaratacak ve dönemin atmosferini bir nebze olsun misafirlere yansıtacaktır.

Turizm sektörü genelinde servis edilen Osmanlı saray mutfağı ürünlerinin mevcut durumu ile ilgili katılımcı şeflerin görüşleri sorulmuştur. Genel olarak şefler yemeklerin aslına uygun olmadığını büyük oranda şeflerin arasında farklılık olduğunu ve yemeklerin modernleşmeye başladığını gözlemlediklerini ifade etmişlerdir. Bunun üzerine katılımcılara “yemekler modernleşmeli mi, yoksa geleneksel mi kalmalı?” sorusu yöneltilerek araştırmaya derinlik kazandırılmaya çalışılmıştır. Birçok katılımcı şef modernleşmenin Osmanlı saray mutfağı için yanlış bir uygulama olduğunu ve yemeklerin asıl halleri ile kalması gerektiğinin altını çizmişlerdir. Ayrıca katılımcıların ifade ettiği bir diğer önemli husus, yemekler ile ilgili tariflerin yer aldığı temel bir kaynağın olmayışındır. Bununla ilgili şefler; akademisyenler, tarihçiler ve Aşçılar Federasyonu ortak çalışmasıyla temel bir Osmanlı yemekleri tarif kitabının oluşturulması ve herkesin bu kitaptaki reçetelere uyması gerektiğinden bahsetmişlerdir. Ayrıca bazı katılımcı şefler yemeklerin asıl hallerinin bilinmesi koşulu ile modernleşmeye sıcak bakmaktadır. Katılımcılardan elde edilen yanıtlardan bazıları şu şekildedir:

K21: “Bizim standardımız yok. Osmanlı yemeklerini herkes farklı yapıyor. Bir otorite bunun arşivini oluştursa çok iyi olur. İtalya'nın her yerinde makarna aynı, ama bizim Türkiye'nin her yerinde kuru fasulye farklıdır. Menemenin daha soğanlı soğansız olduğuna karar veremedik. Bir de yemeklere şeker atma olayı unutuldu. Yabancılar hep atıyor. Biz tuz, karabiber, kimyon diye gidiyoruz. Tadı kırmaması için yemeğe şeker atılmalı. Füzyon mutfak adı altında her şeyi birbirine karıştırdılar. Osmanlı saray yemekleri asla modernleşmemeli, standardı neyse o olmalı”.

K5: “Zaten bizim mutfağımızın en büyük sorunlarından bir tanesi belki de bu. Farklılık olması normal mi? Elbette olacak, çünkü Kayseri'ye gittiğin zaman pastırmalı yaparlar kuru fasulyeyi. Anadolu'nun farklı yerlerinde etli yaparlar. Bunun gibi farklılıklar olacaktır, ama bizim klasikleşmiş ilk aklıma gelen mesela hünkârbeğendi yemeğini nerede yaparsan yap standart olmalı! Maalesef farklı uygulamalar var, ama standartlarımızı oluşturmalıyız. En önemli etken bu standartları bilen yeni nesiller oluşturursak bilinirliği her geçen gün artacaktır. Öncelikle bu işe gönül vermiş gastronomi alanındaki akademisyenler akademik tarafını oluşturabilir. Ayrıca tarihsel süreci araştıran, bu işe gönül vermiş bu işte tecrübesi olan yurdumuzdaki veya yurt dışındaki şeflerimizi de toplayıp bu reçeteler standart hale getirilebilir. Akademi desteği olmadan olmaz. Bu sadece aşçıların yapacağı bir iş değil. Biz belki pratikte sunum ve lezzeti noktasında yer alabiliriz! Ama bu yemeklerin reçetelendirilmesi, akademik hale getirilmesi, yazılması, tarihinin eklenmesi işlemlerinin akademisyenler tarafından yapılabileceğini düşünüyorum”.

K1: "... şimdi üretilen yeni nesil hünkârbeğendi kaşarlı, parmesanlı. İlk orijinal hali kremalı değildi. Artık içinde kaşar bile var. Orijinallik bozulmuş. Yeni tatlar yakalamak için her şey deneniyor. Bence orijinal haliyle kalmalıydı. Tabii bu tartışılır".

K19: "Orijinallik bozulmamalı. Ürün yöresel ve tespitli ise bu şekilde kalacak! Oynayamazsınız, değiştirmemeniz lazım. O şekilde sunulmalı. Talep olmaması durumunda değerlendirmesi yapılır. Yöresel ürünlerin bozulması taraftarı değilim. Sunum sırasında modernleşme olabilir, ama orijinal malzemenin kullanılması lazım. Etsiz analıkızlı olmaz".

K17: "Her ustanın kendine göre betimlemesi var. Bir reçete olması lazım. Bir standart ortaya koymazsan, bu standarda uyacaksın demezen olmaz. Geçmişten bugüne sorunlarımızdan bir tanesi arşivleme eksikliği. Osmanlı saray mutfacı var. Herkes farklı bir şey yazıyor. Doğrusunun ne olduğu bilinmiyor. Çok üzerine düşülmemiş bir mutfak. Doğrusunu kim yazdı, onu da bilmiyoruz ki".

K28: "..... bu milli miras gibi. Standartları olmalı ve bu standartları herkes bilmeli. Fakat isteyen istediği gibi yorumlamalı, çünkü aşçılık şöyle bir şey. Denemeye, yeni lezzetler oluşturmaya ve yorumlamaya açık bir sektör. Mutancana'yı ilk kez deneyen birisi, içerisine koyulan erik ve üzüm gibi ürünlerin yemekte kullanılmasını hoş karşılamayabilir. Çünkü hiç denememiştir. Belki yemeğin bademli, kayısıli versiyonu beğenilebilir. Bu uygulama, Mutancana'yı bozduğu anlamına gelmez. Ben hem geliştirilmesinden hem de bu yemeklerin milli miras olarak korunmasından yanayım. Osmanlı'da bu şekilde yapılmış denilerek anlatılmalı. Ancak benim kanaatimce aynı zamanda bu tür ürünler geliştirilmeli ve yorumlanmalı da".

K3: "Bu konuyla ilgili benim düşüncem, herkesin biraz daha destek vererek bu ürünlerin tanıtılması yönündedir. Bizim kadar diğer meslektaşlarımızın da menülerinde ön plana çıkarması lazım bu ürünleri. Menülerde az yer bulduğunu düşünüyorum. Kendi geçmişimizi ve coğrafyamızı tanımak için menülerde daha fazla yer vermeliyiz. Bence bir saray köşesi, bir Osmanlı köşesi de olmazsa olmazlar arasında".

K3'ün belirttiği Osmanlı köşesi veya yöresel köşe uygulamasını şeflerin tamamı tesislerinde gerçekleştirmektedirler. Ancak daha çok yöresel ürünleri servis etmektedirler. Bazı katılımcı şefler ise, bu köşelerde bakır veya güveç kaplarda sunum yaptıklarını ve bu uygulamanın turistler tarafından ilgi çekici bulunduğunu paylaşmışlardır.

K6: "*Şu anda en fazla yöresel kısmım gidiyor. Her gün 8 çeşit çıkarıyoruz. Büfeyi kesiyor bile denilebilir*".

Katılımcı şefler Osmanlı saray yemeklerinin geçmiş kültürü yansıttığı gerekçesiyle mutlaka uygulanması gerektiğini ifade etmektedirler. Ayrıca döneme ait yemekler ile ilgili temel bir kaynak olmamasından ve aşçılık mesleğinin yapısından kaynaklı olarak üretilen yemekler arasında bir standart bulunmadığı şefler tarafından belirtilmiştir. Bazı şefler yemeklere asıl hallerinin dışında farklı malzemeler de ilave ederek farklı lezzet arayışına girmişlerdir. Daha lezzetli ürünü yakalama çabası nedeniyle veya gelişen mutfak trendlerine uyum sağlamak amacıyla geleneksel yemeklerin değişime uğratıldığı görülmektedir. Bu durum ile ilgili, katılımcı şeflerden bir değerlendirme yapması istenmiş ve bu çerçevede katılımcılara "Sizce Osmanlı saray mutfakına ait yemekler moleküler gastronomi veya füzyon mutfak gibi modern akımlara uyarlanmalı mı, yoksa geleneksel mi kalmalı?" sorusu yöneltirilmiştir. Alınan yanıtlar şu şekildedir:

K1: “Bence geleneksel mutfağı korumak lazım. Moleküler gastronomi farklı bir dünya. Moleküler mutfakta hazırlanan yemekte tat yoktur. Sadece gösteriş ve görünümle ön plana çıkar. Moleküler gastronominin popülerliği dünyada çok uzun sürmedi. Kısa bir dönem moleküler mutfak revaçtaydı, balon gibi çabuk söndü. Çünkü biliyorsunuz, 3 ana unsur vardır mutfakta. Hazırlanan yemeğin göze hitap etmesi, damağa hitap etmesi ve bir de hijyenik olmasıdır. Siz bunlardan bir tanesini kırdığınız zaman, bu halka kırıldığı için tutması mümkün değildir. Moleküler mutfakta bence tat yok, lezzet yok. Füzyon mutfak kapsamında da Osmanlı mutfağını ele almak doğru olmaz diye düşünüyorum. Bence uygun değil. O zaman orijinalini bozarız. Geleneksel olarak kalmış, ama yenilikçi bir bakış açısıyla ele alınmış hali ile sunmak daha uygundur diye düşünüyorum”.

K4: “Geleneksel kalmalı. Sadece sunum aşamasında bir değişim yapılabilir, ama özü korunmalı”.

K5: “Günümüz insanının yiyebileceği şekilde biraz rafineleştirilmeli Osmanlı yemekleri. Biraz yağlı ve ağır yemekler. Bu nedenle rafineleştirilmesi doğru olabilir. Füzyon mutfak gibi mutfakların trend mutfaklar olduğunu düşünüyorum. Bir dönem füzyon çıkar. 20 sene sonra farklı bir şey. Osmanlı saray mutfağını biraz rafine edip yerinde bırakmalı diye düşünüyorum”.

K6: “Ben füzyon mutfağına karşıyım. Bana kültürümüz ne ise o şekilde kalması daha doğru geliyor”.

K7: “Gelenekselliği kaybetmememiz lazım. Yeniliklerden faydalanılabilir, ama lezzeti bozmamak önemli. Sunumda füzyon mutfak uygulamalarından faydalanılabilir”.

K8: “Geleneksel kalmalı”.

K9: “Osmanlı mutfağı zaten füzyon mutfak denilebilir, ama moleküler gastronomi çok bambaşka bir şey bence. Geleneksel hali ile kalmalı. İnsanlara geleneksel haliyle sunulması daha güzel olur ki, zaten biz o şekilde yapıyoruz burada. Farklı kişilerin görüşlerine başvurulup, mesela işletme yöneticilerinin düşünceleri alınarak farklı uygulamalar yapılabilir. Ama benim düşünceme göre, geleneksel hali ile kalması daha doğrudur”.

K10: “Kesinlikle uyarlanmamalı, çünkü onlar apayrı bir dal. Osmanlı mutfağının yapısını bozarsanız farklı farklı yerlere gider yemekler”.

K11: “Bence geleneksel hali ile kalmalı, o akışkanlığı korumak ve öz suyunu tatmak lazım”.

K12: “Geleneksel hali ile kalmalı, orijinallik bozulmamalı. Osmanlı mutfağı görsel açıdan çok başarılı. Orijinal halinde olduğu gibi; yemekler bakır sahanlarda, kayıklarda servis edilmeli”.

K13: “Bu ürüne göre değişiklik göstermekle birlikte kesinlikle uygulanabilir. Özellikle füzyon mutfak uygulanabilir, ancak moleküler gastronomiyi uygulamakta biraz zorlanabiliriz. Anam babam usulü klişeleşmiş tarifler kullanıyoruz, ama füzyona yatkın bir mutfağımız var. Mutfağımızda görsel anlamda füzyon mutfaktan yararlanıyoruz. Sunum kısmında yararlanılabilir, ancak üretim geleneksel kalmalı”.

K15: “Ben daha önce moleküler gastronomi eğitimi aldım. Bence bu işlere bizim mutfağımızı bulaştırmayalım, orijinal kalsın. Patlıcan köpüğü yapıp, ecdadımızın yaptığı budur diye sunmayalım”.

K16: “Bence geleneksel kalmalı. Osmanlı başlı başına bir mutfak, değişmemeli. Bütün ürünlerimizin orijinal tarifi değiştirilmeden sürdürülmesi taraftarıyım”.

Katılımcı şeflerin yanıtları incelendiğinde, şeflerin büyük oranda Osmanlı saray mutfağının geleneksel hali ile servis edilmesinden yana olduğu anlaşılmaktadır. Ancak bazı şefler yemeklerin sadece sunum kısmında modern dokunuşlar yapılabileceğini ifade etmektedirler. Ayrıca yaygın görüş, moleküler gastronominin uygulanmaması gerektiği yönündedir.

5.2.2. Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi Ana Temasına İlişkin Bulgular

Osmanlı saray mutfağının turizm sektöründeki öneminin değerlendirildiği bu tema 3 alt temaya ayrılarak incelenmiştir. Bu alt temalar şu şekildedir:

- Saray Mutfağının Turizm Açısından Önemi
- Turistlerin Ürünler Hakkındaki Görüşleri
- Osmanlı Saray Mutfağına İlgili Duyan Milletler

Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerin otel mutfaklarında servis edilmesinin önemini değerlendiren katılımcılar, ayrıca saray mutfağına en fazla ilgi duyan yabancı turistlerin memleketlerini de paylaşmışlardır. Ek olarak bulgulara, şeflerin gözüyle Saray mutfağını deneyimleyen yerli ve yabancı turistlerin Saray mutfağı ile ilgili izlenimleri de aktarılmaktadır.

5.2.2.1. Saray Mutfağının Turizm Açısından Önemi

Katılımcı şeflerden Osmanlı saray mutfağının turizm için önemini değerlendirmeleri istenmiş ve şeflerin görüşleri şu şekilde olmuştur;

K7: “Osmanlı saray mutfağına yönelik ürünler, hem bizim işletmemizde hem de birçok işletmede yapılıyor ve müşterilerde gerçekten bunları beğenerek yiyorlar. Müşteri memnuniyeti oluşturmak için bu mutfak önemli zaten. Bu anlamda çok fazla talep de oluyor”.

K8: “Osmanlı mutfağı ile ilgili belli başlı ürünleri hakkı ile sunabilme çok önemlidir. Reçetesinin düzgün olmadığı hiçbir şeyi kullanmamak gerekiyor. Sonuç olarak Osmanlı saray mutfağı turizm için önemlidir, lakin birebir reçeteleri tutturamadığımız zaman Osmanlı saray mutfağına zarar verebileceğimizi düşünüyorum. Doğru uygulandığı takdirde turizme katkısı da artacaktır. Osmanlı saray mutfağının ülkemiz turizmine ve gastronomiye fazlasıyla katkı sağlayacağını düşünüyorum”.

K15: “Turizm için önemli. Biz nasıl yurt dışına gidip belirli şeyleri yemek istiyorsak, yabancı turistler de bizim yemeklerimizi yemek istiyorlar. Turistlerin beklentisini karşılamak için Osmanlı mutfağı olmalı. Osmanlı saray mutfağı kısıtlı değil, çok daha fazla yer almalı mutfaklarımızda ve orijinali ile sunulması lazım. Bu nedenle bu mutfağa biz şefler olarak daha fazla sahip çıkmalı ve menülerimize entegre etmeliyiz”.

K16: “Müşteriler memnun oluyor. Çünkü kültürel değerler önemli burada. Memnuniyet için gerekli. Turistler farklı bir lezzet tatmış ve farklı bir sunumla karşılaşmış oluyor. Bu lezzetler kültürümüzü yansıttığı için önemlidir”.

K20: “Orijinal sunum yapılırsa ve yemeklerin tadı turistlerin damaklarında kalırsa güzel bir reklam olur. Memnuniyeti etkiliyor. Konsept geceleri içerisinde en ilgi çeken Osmanlı mutfağı. En çok memnuniyet Osmanlı saray mutfağının sunulduğu gecelerde sağlanıyor, ama bu mutfağın doğru uygulanması lazım”.

Katılımcı şeflerin yanıtları incelendiğinde, Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerin, turistlerin memnuniyeti üzerinde olumlu etkisi olduğu anlaşılmaktadır. Ziyaret edilen destinasyonun sahip olduğu kültürel ve gastronomik öğeler turistler için merak uyandırmaktadır ve turistler başta mutfak kültürü olmak üzere, birçok kültürel öğeyi deneyimleme arayışındadırlar. Bu merak duygusunun giderilmesi için kullanılması en muhtemel öğelerden birisi de Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecekleridir. Katılımcı şeflerin ifadelerinden de anlaşılabacağı üzere, Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecekleri özellikle yabancı turist memnuniyeti açısından büyük önem arz etmektedir.

5.2.2.2. Turistlerin Ürünler Hakkındaki Görüşleri

Bu alt temada saray yemeklerini deneyimleyen turistlerin geri dönüşleri ile ilgili katılımcı şeflerin yanıtları incelenmiştir. Osmanlı saray mutfağı yiyecek içeceklerini deneyimleyen turistler, yiyecek içecek organizasyonu yapan işletmelere yemekler ile ilgili yorum ve geri bildirimlerde bulunmaktadır ve şefler bu geri dönüşleri değerlendirerek varsa olumsuz görüşlere çözüm üreterek memnuniyeti maksimize etmeye çalışmaktadırlar. Bu dinamik süreçte, şefler sürekli misafir ve servis personeli ile temasta kalarak misafirlerinin yorumlarını değerlendirmektedirler. Bu geri dönüşler ile ilgili katılımcı şefler, bazı turistlerin Osmanlı saray yemeklerini yağlı, baharatlı ve acı olarak değerlendirdiklerini ifade etmişlerdir. Bu tarz geri dönüşleri azaltabilmek için şefler reçetelerde bazı değişiklikler yaparak yemekleri, turistlerin damak tadına uygun şekilde güncellediklerini aktarmışlardır.

K4: “Zaman zaman oluyor dönüşler. Bazen beğenmeyenler de çıkıyor. Örnek veriyorum; Adana dürüm yedikten sonra çok acı olduğunu söyleyenler var. Biz de bunun zaten acı olması gerektiğini, bizim kültürümüzdeki yemeğin olduğunu anlatıyoruz kendilerine. Porsiyonların bazen büyük olduğunu dile getiriyorlar. Özellikle kuzu etlerinde. Biz de bunların bu şekilde yapılması gerektiğini, bu şekilde olması gerektiğini kendilerine anlatıyoruz. Bizim önem verdiğimiz şey, lezzet. Yüzde 70-80 dönüşler olumlu oluyor. Yemeklerimize şu şekilde öneride bulunanlar oldu. Mesela meyveli olan yemeklerde, çok güzel olmuş, ama meyvesini biraz azaltabiliriz veya içinde erik olmasa daha güzel olur gibi yorumlar yapanlar oluyor”.

K9: “Biz bu yiyecekleri sunarken daha önce yememişse acı olduğunu, yağlı olduğunu ifade ediyoruz. Sipariş alırken içerisinde neler olduğunu soruyorlar, ama çok memnun kalıyorlar. Herkesin damağına hitap etmeyen yemekler olabilir, ama misafir açıcılıkla ilgiliyse öneri getiriyor. Bu tür öneriler sunanların sayısı çok az”.

K13: “Yabancı turistler genellikle yağlı buluyor. Çözüm olarak azaltmaya çalışıyoruz, ama genellikle beğeni yüksek. İlk kez yemeklerine rağmen hoşlarına gidiyor. Yeni bir ürün deniyorlar. Geri dönüşler genel olarak olumlu. Bazı turistler yağ ve salça miktarının biraz fazla olması nedeniyle yerken zorlanabiliyor, ama tabii ki severek yiyorlar. Zorlanmalarının sebebi, kendi yemek kültürlerinde bu kadar yağ ve salça kullanılmıyor olmasıdır”.

K15: “Baharatı keskin olmuş ya da yemeği acı olarak tarif ediyorlar. Tarifinin bu şekilde olduğunu söyleyince, az da olsa anlayış gösteriyorlar”.

K19: “Yemeklerimiz yağlı ve baharatlı oluyor, ama bu durum biraz da müşteriye göre değişiyor. Ortadoğu, Hindistan, Pakistan bölgelerinden gelen misafirlerimize baharat az geliyor. Avrupa’dan gelen müşteriler ise yemeklerin yağlı ve baharatlı olduğunu söylüyor. Bu anlamda çok önemli bir şikâyet almadık. Bu tür beklentileri olan müşterilerimizi düşünerek onların yiyebileceği kadar yağ ve baharat kullanıyoruz. Her ürünün alabileceği yağ ve baharat miktarı doygunluğu var. Yağı ve baharatı gereğinden fazla kullandığımızda kusuyor. Mümkün olduğunca müşterilerimizin yiyebileceği miktarda yağ ve baharat kullanmaya dikkat ediyoruz”.

K22: “Osmanlı mutfağı yemeklerini yağlı buluyorlar genelde soğuk ülkelerin insanları. Araplar yağlıya alışkın oldukları için problem yaşamıyoruz”.

K25: “Turistler Osmanlı ve Türk mutfağında baharatı fazla kullandığımızı söylüyorlar. Biz de bu durumda yağ ve baharatı daha dikkatli kullanmaya çalışıyoruz”.

K27: “Biraz baharatlı olduğunu söylüyor bazıları. Bu nedenle acıyı biraz azaltmıştık. Beğeni güzeldi, memnuniyet düzeyi çok çok iyiydi”.

Katılımcı şeflerin gerçekleştirdiği bu uygulamaların Osmanlı saray mutfağının tanınırlığına olan etkisi tartışmaya açık ve detaylı olarak araştırılması gereken başka bir

boyut olarak karşımıza çıkmaktadır. Turistlerin beslenme alışkanlıklarına ve damak tatlarına göre yemeklerin modernize edilmesinin sonucunda, yemeklerin asıl hallerinde yaşanan değişimin Osmanlı saray mutfağının bilinirliğine olumlu ya da olumsuz katkı yaptığı noktasında bir değerlendirme yapmak pek mümkün görünmemektedir. Çünkü tariflerde yaşanan değişimin boyutu tam olarak bilinmemektedir. Bu noktada sağlıklı yorum yapabilmek için konu ile ilgili kapsamlı bir araştırma yapılması gerektiği düşünülmektedir.

5.2.2.3. Osmanlı Saray Mutfağına En Çok İlgi Gösteren Ülkeler

Bu alt tema kapsamında Osmanlı saray mutfağına hangi ülkelerden gelen misafirlerin daha fazla ilgi duyduğu ile ilgili bilgi edinilmeye çalışılmıştır. Ancak bu sorunun bazı kısıtları bulunmaktadır. Katılımcı şefler çalıştıkları otelde konaklayan yabancı misafirlerin ülkeleri üzerinden bir genelleme yapmışlardır. Tesislerinde ağırlamadıkları veya az sayıda gerçekleşen konaklamalar ile ilgili fikir yürütmemişlerdir. Bu kısıtlar nezdinde yapılan değerlendirmede, şeflerin çalıştıkları otelin hizmet verdiği misafirlerin ülkelerine göre yanıt verdiği fark edilmiştir. Yani küresel çapta bir değerlendirme gerçekleşmemiştir. Örneğin konaklama tesisi ağırlıklı olarak Ortadoğu, Rusya ve Avrupa pazarından turist ağırlamaktadır. Bu durumda şefler başka ülkeler ile ilgili bir değerlendirme yapamamaktadır. Turist profilinde yaşanması muhtemel bir değişimden kaynaklı olarak bu veriler de değişiklik gösterecektir. Mevcut konaklama yapan turistlerin ülkelerine göre yapılan değerlendirme sonucunda Osmanlı saray mutfağına ilgi duyan milletler ile ilgili katılımcı şeflerin görüşleri Tablo 58’de yer almaktadır.

Tablo 58. Katılımcı şeflerin ifadelerinde yer alan Osmanlı saray mutfağına ilgi duyan turistlerin ülkeleri

Osmanlı Saray Mutfağına En İlgili Milletler	
K1	Almanya, Rusya.
K2	Rusya
K3	Almanya. Hollanda
K4	Almanya. Hollanda
K5	Ortadoğu Ülkeleri.
K6	Almaya.
K7	Macaristan, Arnavutluk.
K8	Ortadoğu Ülkeleri.
K9	İngiltere, Fransa.
K10	Almanya.
Osmanlı Saray Mutfağına En İlgili Milletler	
K11	Ortadoğu Ülkeleri, Rusya.
K12	Ortadoğu Ülkeleri, Rusya.

Tablo 58. (Devamı)

Osmanlı Saray Mutfağına En İlgili Milletler	
K13	İngiltere, Rusya.
K14	Ortadoğu Ülkeleri.
K15	Almaya, Rusya.
K16	Rusya, Almanya.
K17	Avrupa Ülkeleri.
K18	Ortadoğu Ülkeleri, Rusya.
K19	Ortadoğu Ülkeleri.
K20	Rusya, Ortadoğu Ülkeleri.
K21	Rusya.
K22	Türki Cumhuriyetler, Rusya.
K23	Ortadoğu Ülkeleri, İngiliz.
K24	Rusya, Almanya
K25	Almanya, Rusya.
K26	Almanya.
K27	Almanya.
K28	Rusya, Almanya.

Katılımcı şeflerden alınan yanıtlar değerlendirildiğinde, Osmanlı saray mutfağına en ilgi duyan milletler sırasıyla: Rusya, Almanya ve Ortadoğu ülkeleridir. Otelin anlaşmalı olduğu tur şirketinin misafir portföyü de tabii ki sonuçlarda etkili olmaktadır. O yüzden kesin bir sonuca varmak için farklı bir araştırma yapmak gerekebilir. Mevcut bulgular katılımcı şeflerin ifadeleri doğrultusunda genel eğilimi göstermektedir.

Osmanlı saray mutfağı yiyecek ve içeceklerine en çok ilgi duyan milletleri ortaya çıkarmak için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen ülke isimleri listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimedenden oluşan sözcükler (Ortadoğu ülkeleri) birleştirilmiştir. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda adı geçen ülkeler Tablo 59’da belirtilmiştir.

Tablo 59. Turistlerin ilgili olduğu Osmanlı saray mutfağı yiyecek içeceklerine ilgi duyan turistlerin ülkeleri ile ilgili frekans analizi

Sözcük	Sözcük uzunluğu	Frekans	%
Rusya	5	14	31.11
Almanya	7	11	24.44
Ortadoğu Ülkeleri	16	9	20.00
İngiltere	9	3	6.67

Katılımcılardan elde edilen verilerin frekans analizi gerçekleştirilirken minimum sıklık -3- olarak belirlenmiş ve analiz sonucunda 4 faktör ortaya çıkmıştır. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda elde edilen ülke isimlerinin

aktarılması ve betimsel bulguların sergilenebilmesi için kelime bulutu modeli kullanılmış olup kelime bulutu sonuçları Şekil 9’da verilmektedir.



Şekil 9. Osmanlı Saray mutfaklığı yiyecek içeceklerine ilgi duyan turistlerin memleketleri ile ilgili kelime bulutu

Kelime bulutunda yer alan ve büyük yazılan kelimelerin hepsi frekans büyüklüğü ile doğru orantılıdır ve bulut oluşturulurken kelime sıklığı minimum -1- olarak belirlenmiştir. Kelime bulutu incelendiğinde daha büyük yazılan kelimelerin Rusya (14), Almanya (11), Ortadoğu ülkeleri (9), İngiltere (3) olduğu fark edilmektedir. Bu bulgular Osmanlı saray mutfaklığına en ilgi duyan turistlerin ülkelerini göstermektedir.

5.2.3. Türk Mutfaklığının Gastronomik Değeri Ana Temasına İlişkin Bulgular

Araştırmanın son temasında katılımcı şeflerin Türk gastronomisine ait diğer unsurlar ile ilgili görüşlerine yer verilmiştir. Çekicilik unsuru olarak, gelişen gastro-turist pazarında etkili olabileceği düşünülen bu unsurların gastronomi turizmi açısından değerlendirmesi yapılmıştır. Bu temanın alt temaları ise şu şekildedir:

- Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Mutfak.
- Türk Mutfaklığı ve Yöresel Mutfakların Gastronomik Bilinirliği.

5.2.3.1. Gastronomi Turizmi Açısından Türk Mutfaklığı ve Unsurları

Bu alt tema kapsamında katılımcı şeflere “*Gastronomi turistlerini etkilemek için Türkiye gastronomisine ait (Osmanlı mutfaklığı hariç) başka hangi mutfaklar kullanılabilir?*” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcı şeflerin verdiği yanıtlar Tablo 60’ta yer almaktadır.

Tablo 60. Katılımcı şeflerin ifadelerinde yer alan ve Gastronomi turizmi potansiyeli taşıyan yöresel mutfaklar

Gastronomi Turistleri ve Türk Mutfağı Unsurları	
K1	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K2	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K3	Karadeniz Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K4	İç Anadolu Mutfağı.
K5	Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Konya Mutfağı.
K6	İç Anadolu Mutfağı, Doğu Anadolu Mutfağı.
K7	Akdeniz Mutfağı.
K8	İç Anadolu Mutfağı.
K9	İç Anadolu Mutfağı.
K10	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K11	Ege Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K12	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K13	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K14	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K15	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K16	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K17	Ege Mutfağı.
K18	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K19	Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Doğu Anadolu Mutfağı.
K20	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K21	Ege Mutfağı.
K22	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K23	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K24	Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Karadeniz Mutfağı.
K25	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K26	Tüm Bölgelerden Karma Mutfak.
K27	Güneydoğu Anadolu Mutfağı.
K28	Doğu Anadolu Mutfağı.

Türk mutfağı çatısı altında bulunan yöresel mutfakların gastronomi turizm potansiyelini değerlendirmek için MAXQDA programı kullanılarak kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcılardan alınan yanıtlardan elde edilen deşifreler sözcüksel olarak taranmış ve adı geçen bölge adları listelenmiştir. Daha sonra iki veya daha çok kelimedenden oluşan bölge isimleri (Doğu Anadolu Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi vb.) birleştirilmiştir. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda adı geçen bölge isimleri Tablo 61’de belirtilmiştir.

Tablo 61. Gastronomi turizmi potansiyeline sahip yöresel mutfaklar ile ilgili frekans analizi

Sözcük	Sözcük uzunluğu	Frekans	%
Güneydoğu Anadolu Mutfağı	23	19	55.88
İç Anadolu Mutfağı	16	4	11.76
Doğu Anadolu Mutfağı	18	3	8.82
Ege Mutfağı	10	3	8.82

Katılımcılardan elde edilen verilerin frekans analizi gerçekleştirilirken minimum sıklık -3- olarak belirlenmiş ve analiz sonucunda 4 faktör ortaya çıkmıştır. Gerçekleştirilen kelime frekans analizi sonucunda elde edilen bölge isimlerinin aktarılması ve betimsel bulguların sergilenebilmesi için kelime bulutu modeli kullanılmış olup, ilgili kelime bulutu sonuçları Şekil 10’da verilmektedir.



Şekil 10. Gastronomi turizmi potansiyeline sahip bölgeler ile ilgili kelime bulutu

Kelime bulutunda yer alan ve büyük yazılan kelimelerin hepsi frekans büyüklüğü ile doğru orantılıdır ve bulut oluşturulurken kelime sıklığı minimum -1- olarak belirlenmiştir. Kelime bulutu incelendiğinde daha büyük yazılan kelimelerin Güneydoğu Anadolu Mutfağı (19), İç Anadolu Mutfağı (4), Doğu Anadolu Mutfağı (3), Ege Mutfağı (3) olduğu fark edilmektedir. Bu bulgular, gastronomi turistlerini etkileyeceği düşünülen yöresel mutfakları göstermektedir.

Katılımcı şeflerin Osmanlı saray mutfağı dışında değerli olarak gördükleri mutfak, Güney Doğu Anadolu mutfağıdır. Katılımcılar bu mutfağı, sahip olduğu çeşitlilik ve lezzet açısından diğerlerine göre daha zengin bulmaktadırlar. Ayrıca Akdeniz Bölgesi mutfaklarından Hatay mutfağı da değerli olarak nitelendirilmektedir. Özellikle Hatay ve Gaziantep illerinin yöresel yemekleri, bu illerin gastronomi alanında son yıllarda yaptığı atılım ve şehirlerin sahip olduğu kültürel zenginlikler, ön plana çıkmalarına neden olmaktadır. Bu mutfakların sahip olduğu gastronomik öğeler ile ilgili gerçekleştirilen araştırma neticesinde Gaziantep (96) ve Hatay (17) illerinin toplam 115 çeşit coğrafi işaretli ürüne sahip olduğu keşfedilmiştir (URL-21, 2023). Ayrıca bu şehirler, yurt içi gastronomi meraklılarının da sık ziyaret ettiği şehirlerin başında gelmektedir ve gastronomik olarak büyük çekiciliklere sahiptirler.

5.2.3.2. Türk Mutfağı ve Yöresel Mutfakların Gastronomik Bilinirliği

Türk mutfağı, bünyesinde birçok farklı unsuru bulundurmaktadır. Osmanlı saray mutfağı haricinde en etkili unsurlar, şüphesiz yöresel mutfaklardır. Bu unsurların Türk mutfağına etkisi ve Türk mutfağı çatısı altındaki yeri ve önemini değerlendirmek için katılımcı şeflere; “Türkiye gastronomisine ait unsurlar ayrı ayrı mı yoksa Türk mutfağı

genel adıyla mı tanıtılmalı?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcı şeflerden alınan yanıtlar şu şekildedir:

K1: “Türk mutfağını genel adıyla sunmak daha iyidir. Dünyanın en iyi mutfağına sahip bir milletiz. Gerekli tanıtımları yapamıyoruz maalesef. Tanıtım yapılırken, ana çatının Türk mutfağı olarak tasarlanması gerekir. Bölge bölge yaparsak çok dağılırız. Güneydoğu, Karadeniz, Ege mutfağı şeklinde bölgesel olarak tanıtım yapıldığında iyi sonuçlar elde edilemeyeceğini düşünüyorum. Tek çatı altında toplamak mantıklıdır bence”

K3: “Genel anlamda Türk mutfağı olarak tanıtılmalı, ayırtırmamak lazım”.

K4: “Türk mutfağı başlığı altında ayrı ayrı tanıtılmalı, çünkü her bölge ve yörenin kendine özgü yemekleri var”.

K7: “Biz bunu yerli ve yabancı olarak ayırsak daha iyi olur. Yerli turistlere bunu açıklayabiliriz ama yabancılar bunu Türk mutfağı olarak bildiği için öyle dememiz lazım. Ancak yerlilere bu Karadeniz mutfağına, bu İç Anadolu mutfağına ya da bu Akdeniz mutfağına özgü bir yemek olarak açıklanabilir”.

K9: “Turist zaten Akdeniz’i biliyor. Biz hiç bölge bölge ayırmadık şimdiye kadar. Biz Türk mutfağı genel adıyla diye ifade ediyoruz. Güneydoğu olarak belirtsek, haritada bilen nadir kişiler vardır. Karadeniz’in neresi olduğunu, oralarda neler yetiştiğini, neden bu yiyeceğin ortaya çıktığını, neden böyle sunulduğunu tam olarak bilemeyebilir. Türk mutfağı dediğimizde, Türkiye’nin genelini kapsayacak ve daha milli olacaktır”.

K16: “Ülkemizdeki bölgelere göre yemekler değişiyor. Bence yörenin ismine göre servis yapılmalı”.

K18: “Türk mutfağı, genel adıyla tanıtılmalı”.

K21: “Çatı, Türk mutfağı olmalı. Bu ad ile servis edilmeli”.

K24: “Bu yemek, geleneksel Türk mutfağının Gaziantep yöresinden veya Karadeniz’den şeklinde bir tanıtım yapılabilir. Bu şekilde ikisi bir arada tanıtılmış olur.”.

K28: “Yabancı ziyaretçilere Türk mutfağı genel adı ile servis yapılmalı. Yerli ziyaretçilere bölge isimleri ve yöreler belirtilirse daha iyi olur diye düşünüyorum”.

Birçok alt unsurdan oluşan ve köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfağının tanıtımında, bazı farklı uygulamaların olduğu gözlemlenmiştir. Türk mutfağı çatısı altında yer alan unsurlar, zaman zaman kendi adları ile tanıtılmaktadır. Katılımcı şeflerin bu durum ile ilgili yorumları değerlendirildiğinde, şeflerin genel eğiliminin Türk mutfağı genel adının kullanılması yönünde olduğu ortaya çıkmaktadır. Ayrıca katılımcı şefler, servis edilen yemekler eğer yerli turistlere ise bölge mutfağının adının, yabancı turistlere ise Türk mutfağı genel adının kullanılması yönünde bir değerlendirme yapmışlardır. Türk mutfağının bilinirliğine faydalı olacağı düşünülen bu uygulama, farklı bir araştırma konusu olarak akademisyenler tarafından ayrıca araştırılması tavsiye edilebilir.

6. TARTIŞMA

Araştırma kapsamında şeflerden birçok bulgu elde edilmiş ve farklı yönleri ile değerlendirilmiştir. Gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen bulgulardan ilki Osmanlı saray mutfağına daha fazla ilgi duyan turistlerin hangi ülkelerden geldiğidir. Katılımcı şeflerin ifadelerine göre, Osmanlı saray mutfağı yiyecek ve içeceklerine Rusya ve Ortadoğu'dan gelen turistler diğer ülkelere göre daha fazla ilgi duymaktadırlar. Bu durumun oluşmasında, Antalya'ya en fazla turistin Rusya'dan gelmesinin büyük etkisi olduğu düşünülmektedir. Sayısal çoğunluğun bir etkisi olarak Rusya'dan gelen turistler saray mutfağına daha ilgili olarak değerlendirilirken Orta Doğu'dan gelen turistlerde durum aynı değildir. Orta Doğulu turistler sayısal olarak daha alt sıralarda yer alırken katılımcı şeflerin ifadelerine göre, Osmanlı saray mutfağına ilgi duyan ülkeler arasında üst sırada yer almaktadırlar. Bu bulgunun oluşmasında, Orta Doğu ülkeleri ile geçmişte etkileşime girilmesi sonucu oluşan benzer mutfak kültürünün ve İslamiyet'ten kaynaklanan yakınlaşmanın etkili olduğu düşünülmektedir.

Gastronomi turizmi ile ilgili düşünülen bir diğer bulgu da yiyecek içeceğin memnuniyet ve tekrar ziyaret niyetine olan etkisidir. Yiyecek içecek hizmetinden memnun olan turistlerin konakladıkları tesisi tekrar tercih ettikleri bilgisi katılımcı şefler tarafından ifade edilmektedir. Bu bulgu ile ilgili olarak gerçekleştirilen literatür taramasında elde edilen bulgular şeflerin ifadeleri ile örtüşmektedir. Destinasyon tercihinde yiyecek ve içeceğin etkisi Türkiye Seyahat Acenteleri Birliğinin (TÜRSAB) yayınladığı Gastronomi Turizmi Raporundan anlaşılmaktadır. Rapora göre, turistlerin % 80'e yakını destinasyon tercihlerinde yiyecek ve içeceğin etkili olduğunu belirtmişlerdir (URL-20, 2023). Ayrıca yiyecek ve içeceğin, destinasyon tercihlerini etkilemesinin yanı sıra memnuniyet, tekrar ziyaret niyeti ve sözlü reklam gibi etkilere de sahiptir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015). Gastronomi turisti olarak değerlendirilmeyen turistlerin de tercihlerinin şekillenmesinde gastronomik unsurların payının büyük olduğu anlaşılmaktadır. Gastronomiden kaynaklı memnuniyetin oluşmasında şüphesiz en somut unsurlardan birisi de, şeflerin mesleklerini sanata dönüştürdükleri yiyecek içecekleri sunum şekilleridir.

Gastronomi turizminde beklenen başarı sağlanabilmesinde, mutfak şeflerinin etkisi büyüktür. Mandal (2018) çalışmasında Türkiye gastronomi turizminin gelişmesinde ve sürdürülebilirliğinde mutfak şeflerinin etkisini araştırmış ve şeflerin önemli bir etkiye sahip olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca araştırmacı, gastronomi

turizminin destinasyon pazarlamasındaki katkısına da değinerek gastronomik unsurların ön plana çıkartılması, Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin daha fazla menülerde yer bulması gibi öneriler geliştirmiştir. Dikkat çekici bir diğer öneri ise, yerel gastronomik unsurlar hakkında turistlerin bilgilendirilmesindeki eksikliklerdir. Bu çalışmada da Mandal'ın (2018) sonuçlarına benzer şekilde, Osmanlı yemeklerinin tanıtımında eksikliklerin olduğu ve bu yemeklerin daha fazla ön plana çıkartılması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecekleri ile ilgili elde edilen bulgulara gelindiğinde ise katılımcı şefler saray mutfağına ait yemeklerde çoğunlukla kuzu eti tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu bulgu, literatürde yer alan bilgiler ile uyumaktadır. Osmanlı'da büyük baş hayvan eti tüketimi 19. yüzyıla kadar pek tercih edilmezken kuzu eti genellikle tandır, külbastı gibi yöntemler ile pişirilmiştir (Kut, 2008; Işın, 2009, 2010). Nitekim şeflerin ifadelerine göre, "kuzu tandır" turistlerin en fazla tercih ettiği et yemekleri arasında yer almaktadır. Dolma çeşitleri ve diğer yardımcı yemekler ile ilgili de benzer durum gerçekleşmektedir. Yaprak sarma, meyve dolmaları, hünkârbeğendi, mantı, imambayıldı, bastı ve kalye çeşitleri Osmanlı saray mutfağına ait yardımcı yemekler olarak karşımıza çıkarken Osmanlı saraylarında da bu çeşitler üretilmektedir. Benzer durum tatlı çeşitlerinde de karşımıza çıkmaktadır. Sütlaç, güllaç, baklava, kadayıf en popüler çeşitler olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak Osmanlı saraylarında üretilen ve katılımcı şefler tarafından ifade edilmeyen lokum, pelte, jöle, paluze gibi tatlılar da bulunmaktadır. Şeflerin uygulamaları arasında olmayan bu tatlıların üretimi ile ilgili gerekli özenin gösterilmemesi durumunda bu tatlıların bilinirliğini kaybedeceği düşünülmektedir. Benzer eksiklik helva çeşitlerinde de karşımıza çıkmaktadır. Saray mutfaklarında üretilen helva çeşitlerinin çokluğu, günümüz otel mutfaklarına pek de yansımamıştır. Katılımcı şefler yalnızca iki helva çeşidinden (un helvası ve irmik helvası) bahsetmektedirler. Şerbetler ile ilgili de elde edilen bulgulara göre, Osmanlı döneminde üretilen çeşitler ile karşılaştırıldığında, geçmişten gelen zenginliğin günümüze çok da yansımadağı anlaşılmaktadır. Osmanlı saraylarındaki çeşitliliğin otel mutfaklarına yansımaması, bu büyük kültüre ait bazı öğelerin unutulmaya yüz tuttuğunun bir göstergesidir. Osmanlı saray mutfağına ait yiyeceklerin yaşadığı bir diğer tehlike de halen uygulaması yapılan yiyecek ve içeceklerin döneme ait asıl hallerinin dışında kişiye göre değişen bir yorum anlayışı ile üretilmesidir. Anlaşılacağı üzere, her şef kendi yorumunu katarak Osmanlı saray mutfağı yiyecek ve içeceklerini üretmektedir ve bu durum, beraberinde saray mutfağının yanlış tanınmasına yol açacaktır.

7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Kültür turizminin öğelerinden biri olan gastronomi turizmi hedef pazarı giderek büyümektedir. Gastronomi tek başına bir çekicilik unsuru olmasının yanı sıra, turistlerin seyahat tercihlerini etkileyen en önemli aktörlerden birisidir. Turizm sektörü açısından değeri, geç de olsa fark edilen gastronomik öğelerin önemi hızla artmaktadır. Uluslararası pazarda daha etkin olmak isteyen ülkeler sahip olduğu gastronomik unsurları ön plana çıkarma gayreti içindedirler. Türkiye sahip olduğu gastronomik zenginlikler ile avantajlı görünse de, bu zenginliklerin dış pazarda çok fazla bilinmediği ve yeterli düzeyde tanıtılamadığı söylenebilir. Bu zenginliklerin en önemlilerinden biri olan Osmanlı saray mutfağı doğru uygulama, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri ile Türkiye turizmine olumlu katkı sağlayabilecek yeterliliktedir. Bu zenginlikleri görsel bir şölene dönüştürecek ve sanatsal bir öğe olarak yansıtacak olan kişiler şüphesiz mutfak şefleridir. Bu noktada Antalya'daki otel işletmelerinde çalışan mutfak şeflerinin Osmanlı saray mutfağına mutfaklarında ne derece yer verdikleri ve Osmanlı saray mutfağı ile ilgili bilgilerinin ne düzeyde olduğu düşüncesinden yola çıkılarak bu araştırma gerçekleştirilmiştir.

Çalışmanın saha araştırma alanını Türkiye'nin en önemli turistik destinasyonlarından birisi olan Antalya ili oluşturmuştur. Antalya'da bulunan 5 yıldızlı konaklama tesislerinin mutfak şefleri ile görüşülerek turizm sektörünün en nitelikli şeflerine ulaşılmaya çalışılmıştır. Mutfak organizasyonunda en üst rütbede olduğu bilinen bu mutfak yöneticileri ile görüşülmesinin nedeni, en kapsamlı bilgiye ulaşılabileceği düşüncesidir. Görüşülen söz konusu şefler tecrübe açısından mutfakta bulunan en yetkin kişilerdir. Şeflerden elde edilen bilgiler ile literatüre katkı sağlanarak Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecekleri ile ilgili araştırma yapmak isteyen araştırmacılara ışık tutulmaya çalışılmıştır.

Yirmi sekiz katılımcı şef ile gerçekleştirilen görüşmeler sonunda Osmanlı saray mutfağı ile ilgili birçok sorun tespit edilmiştir. Bu sorunların ilki, araştırmacı tarafından önemli görülen ve saray mutfağının tanınırlığını olumsuz etkileyeceği düşünülen yiyeceklerin asıl halleri ile üretilmemesi durumudur. Katılımcı şefler, bu duruma Osmanlı saray mutfağına ait yemek tariflerini içerisinde barındıran temel bir kaynağın eksikliğinin yol açtığını ifade etmişlerdir. Katılımcı şeflerin ifadeleri üzerine gerçekleştirilen araştırma neticesinde, Osmanlı saray mutfağı yemek tariflerini içerisinde barındıran birkaç kaynağa ulaşılmış ve bu kaynaklar incelenmiştir. İnceleme sonucunda bu kaynaklarda yer alan tariflerin detaylı olmadığı, tüm çeşitleri içerisinde

barındırmadığı ve kaynaklardaki tarifler arasında da farklılıkların olduğu gözlemlenmiştir.

Katılımcıların sahip olduğu bilgileri nereden/nasıl edindiği ile ilgili olarak ise katılımcı şeflerin birçoğunun Osmanlı saray yemeklerini usta çırak ilişkisi dâhilinde eski ustalarından öğrendiği fark edilmiştir. Bu değerlendirmeler sonucunda şeflerin Osmanlı saray mutfağı hakkında eksik/yetersiz bilgiye sahip olduğu anlaşılmıştır.

Bu bilgi eksikliğinin yol açtığı en büyük sorun, şeflerin yemeklere yorum katarak farklı uygulamalar yapmaları olarak ortaya çıkmaktadır. Bu farklılıkların Osmanlı saray mutfağının tanınırlığını olumsuz etkilediği değerlendirilmekte ve bu durumun saray mutfağının imajı için bir risk oluşturacağı düşünülmektedir. Standardı olmayan ve şefin kendisine göre yorumladığı reçetelerden üretilen yemekler arasındaki farklılıkların, saray mutfağının yanlış/eksik tanınmasına yol açması muhtemel görünmektedir. Tespit edilen bu tehlikeli durumun ivedilikle önlenmesi için alanında uzman akademisyenler, tarihçiler ve STK'lar (Örneğin, Türkiye Aşçılar Federasyonu) tarafından gerekli standartların oluşturulması ve eğitimlerin verilmesi önerisi katılımcı şefler tarafından getirilmektedir.

Ayrıca mutfak şeflerinin uymak zorunda oldukları *cost control* (URL-19, 2023) sistemi yemeklerin orijinalliğinin bozulmasının bir diğer sebebi olarak karşımıza çıkmaktadır. Her şey dâhil (all inclusive) otelcilik anlayışının beraberinde getirdiği bu sistemin kısa dönemde şirket karlılığı için olumlu gibi görünse de, uzun vadede Türk mutfağının ve Osmanlı mutfağının tanınırlığını olumsuz etkileyebileceği düşünülmektedir. Ayrıca yemek maliyetlerini bütçeye denkleme için yapılan mecburi değişiklikler, bu yemekleri tatbik ederek öğrenen yeni nesil şef adaylarını da olumsuz etkilemektedir. Yeni yetişen şef adaylarının yanlış bilgilendirilmesi durumunun, uzun vadede zincirleme olarak kalıcı bir soruna neden olacağı düşünülmektedir.

Osmanlı saray mutfağının imajını olumsuz etkileyecek bu iki durum çözülmediği takdirde kalıcı bir soruna dönüşecek ve yanlış tanınan saray mutfağının imajını düzeltmek muhtemelen daha büyük maliyetlere yol açacaktır. Yanlış uygulamaların beraberinde getireceği kötü şöhret, turist tercihlerinin başka destinasyonlara kaymasına neden olabilecek ve Türkiye turizm gelirlerini olumsuz etkileyebilecektir. Etkisi giderek büyüyen bu sorunların çözümü için otel yöneticilerinin *cost control* sistemi ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapması gerektiği düşünülmektedir. Aslını yansıtmayan maliyeti düşürülmüş yemeklerin servis edilmesinin engellenmesi ve yanlışlıkların düzeltilmesi, Osmanlı saray mutfağının yanlış tanınmasının önüne geçebilecek önlemlerden birisi olarak gözükmektedir.

Bunun yanı sıra kamu-özel sektör iş birliği ile Osmanlı mutfağı yemek tariflerini içeren temel kaynağın oluşturulması ve gerekli eğitim faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi mesleki standardizasyon için faydalı olacağı sonucuna varılmıştır. Temel kaynağın sağlayacağı bir diğer katkı da şefler arasında var olan farklılıkların en aza indirilmesi olarak ifade edilebilir. Bu sayede şeflerin ürettiği yemekler arasındaki farklılıklar azalacak ve benzerlik oranı giderek artacaktır. Bu durumun müşteriler tarafından da olumlu karşılanacağı düşünülmektedir. Çünkü misafirler yiyecek içecek mekânı veya şef fark etmeksizin her işletmede büyük oranda birbirine benzer yemekleri tüketeceklerdir. Her seferinde birbirine çok yakın lezzette olan yiyecekleri tüketen müşterilerin işletmelere ve şeflere olan güvenin artacağı, doğal olarak da konaklama tesisleri ve yiyecek içecek işletmelerinin imajının güçlendirileceği düşünülebilir.

Katılımcı şeflerin mutfaklarında uyguladıkları Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecekleri ile literatürde yer alan çeşitler karşılaştırıldığında, şeflerin uygulamalarında çeşitlilik açısından bazı eksiklikler olduğu görülmektedir. Osmanlı saray mutfağının sahip olduğu yiyecek içecek çeşitliliği şeflerin uygulamalarından daha fazladır. Daha fazla sayıda yiyecek ve içeceğin otel menülerinde yer alması, Osmanlı saray mutfağının zengin yiyecek içecek çeşitliliğinin vurgulanması açısından önemli olarak görülmektedir. Bu kapsamda şeflere gerekli eğitimlerin verilmesine ve çeşitliliğin artırılmasına yönelik teşviklerin sağlanmasının faydalı olacağı düşünülmektedir. Çünkü şefler belirttikleri tüm yiyecek ve içecekleri işletmelerinde servis edebilmekte olup otel yönetiminin menü içerikleri ile ilgili herhangi bir kısıtlaması bulunmamaktadır.

Osmanlı saray mutfağının mevcut durumu ile ilgili gözlemlenen sorunların ve bu sorunların yakın gelecekte yol açması muhtemel diğer sorunların çözümü için bazı somut öneriler geliştirilmiştir. Üç ana başlık altında ifade edilen bu çözüm önerilerinin bazıları katılımcı şefler, bazıları ise araştırmacının geliştirdiği önerilerdir.

Osmanlı Saray Mutfağı ile İlgili Öneriler

- Akademisyenler, STK'lar ve şeflerin ortak çalışmasıyla Osmanlı saray mutfağı ile ilgili kapsamlı bir temel kaynak oluşturulabilir ve bu kaynak ile ilgili şeflere eğitim faaliyetleri gerçekleştirilebilir.

- Kamu kurumları aracılığı ile Osmanlı mutfağı yiyecek içecekleri belgelendirilerek kayıt altına alınmalı ve sahiplenilmelidir. Bu yiyecekler giderek asimile olmakta ve uygulanma sıklığı azalmaktadır. Coğrafi işaret kavramına benzer bir kavram oluşturularak Osmanlı saray yemekleri vb. geleneksel yiyecek içeceklere uygulanmalıdır.

- Otel mutfağı personeline, Türkiye Aşçılar Federasyonu veya diğer aşçılık dernekleri aracılığı ile Osmanlı saray mutfağı yemekleri ile ilgili düzenli eğitimler verilebilir.

- Yurt içinde düzenlenen gıda fuarları ve televizyon programlarında Osmanlı saray yemekleri daha fazla ön plana çıkarılabilir.

- Çeşitli platformlarda düzenlenen her seviyedeki yemek yarışmalarında Osmanlı saray mutfağı temasına yer verilebilir. Bu sayede yarışmaya katılanların ve takipçilerinin, Osmanlı saray mutfağı ile ilgili araştırma yapması dolaylı olarak teşvik edilmiş olur.

Otel İşletmeleri İçin Öneriler

- Otellerde uygulanan Türk geceleri, İtalyan geceleri, vb. tema gecelerine Osmanlı saray teması da eklenebilir. Gerekli görseller ile desteklenen bu tema gecelerinin saray mutfağının tanınırlığına olumlu katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

- Otel içerisinde çeşitli temalara sahip ve her akşam rezervasyon ile hizmet veren alakart restoranlar bulunmaktadır. Bu restoranlara Osmanlı saray mutfağı temalı alakart restoranı da eklenerek, misafirlere Osmanlı saray kültürü ile ilgili daha kapsamlı bir yiyecek içecek servisi gerçekleştirilebilir.

- Açık büfelerde servis edilen Osmanlı saray mutfağına ait yiyeceklerin tanıtılması için bilgi kartları oluşturulup yemeklerin yanında teşhir edilebilir. Bu uygulama, yiyeceklerin geçmişi ve ait olduğu dönem hakkında okuyucuları bilgilendirecektir.

- Katılımcı şeflerin ifade ettiği ana restoranda bulunan yöresel yemekler köşesi benzeri bir bölüm oluşturularak bu alanda sadece Osmanlı saray yemekleri, döneme ait servis kapları (bakır, toprak) kullanılarak sunulabilir. Saray mutfağı yemeklerine gösterilen bu özen, turistlerin ilgisinden kaçmayacaktır.

- Konaklama işletmeleri mutfak ve servis bölümlerinde çalışan personele, Osmanlı saray mutfağı yemekleri hakkında eğitimler verilmelidir. Bu sayede turistlerden gelmesi muhtemel sorular yanıtlanarak saray mutfağı hakkında doğru bilgilendirmeler yapılacaktır.

- Otel mutfaklarında şeflerin mali dengeleri yakalama çabası yüzünden yemeklerin orijinalliği bozulmaktadır. Bunun önüne geçebilmek için otel yöneticileri tarafından belirli yiyeceklerin üretiminde “cost control” sistemi esnetilebilir veya tamamen kaldırılabilir.

Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler

- Gastronomi ve gastronomi turizmi alanlarında Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecekleri ile ilgili daha fazla saha araştırması yapılmalıdır.

- Osmanlı saray mutfağı ve Osmanlı mutfağı ile ilgili daha fazla kitap hazırlanarak şeflere ulaştırılması sağlanmalıdır. Ayrıca bu yayınlar farklı dillerde de basılmalıdır.
- Osmanlı saray mutfağının tüm öğelerine yer vermeye çalışan bu çalışmaya ek olarak, daha geniş kapsamlı farklı araştırmalar gerçekleştirilmelidir.
- Mutfak şeflerinin Osmanlı saray mutfağı uygulamalarının araştırıldığı bu çalışmanın örneklemini Antalya'daki otel işletmelerinde çalışan mutfak şefleriyle sınırlıdır. Diğer destinasyonlarda bulunan otel ve restoran mutfaklarında çalışan şefler üzerinde de benzer araştırmalar yapılabilir. Bu bağlamda, Türkiye'nin tüm bölgelerinde bulunan ve nispeten daha az turistin geldiği yiyecek içecek işletmelerinde de araştırmalar gerçekleştirilmesi önerilebilir.
- Akademisyenler tarafından saray mutfağı uygulamalarının mevcut durumu ve gidişatı belirli zaman aralıkları ile araştırılarak durum tespiti yapılmalı ve raporlar sektör temsilcileri ile paylaşılmalıdır.
- Hizmet alan turistler üzerinde de Osmanlı saray mutfağı ile ilgili ampirik araştırmalar gerçekleştirilerek turistlerin bakış açıları ortaya çıkarılabilir.

KAYNAKÇA

- Akalın, Ş. E. (2002). Kervansaray. Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi. (Cilt. 25, ss. 299-302). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). *Gastronomi Turizmi Ve Coğrafi İşaretlemeli Ürünler*. O. N. Özdoğan (Der.), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2 içinde (s. 22-49). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akdu, U. ve Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: Unesco gastronomi şehirleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin, (322350)*.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52.
- Akkor, Ö. (2014). *Selçuklu Mutfağı*. (2. Baskı), İstanbul: Alfa Yayınevi. ISBN:978-605-106-691-2.
- Akkor, Y. E. (2016). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*. (2. Baskı), İstanbul: Alfa Yayınevi.
- Akkuş, G. ve Güner, D. (2019). Osmanlı saray mutfağı konseptli etnik restoranların menü içeriği ve müşteri profillerinin tespit edilmesi. Ganud International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 22-24 Kasım, 2019, Gaziantep-Türkiye: Editörler: O. Erkmen ve N. Akhmetov, IKSAD Publishing House, ss. 476-484.
- Algar, A. (1991). *Classical Turkish Cooking*. Harper Collins Publishers, ISBN:978-006-093-16-36, New York.
- Allsen, T. (2001). *Culture and Conquest in Mongol Eurasia*. Cambridge: Cambridge University Press. doi:10.1017/CBO9780511497445.017.
- Alonso, A. D. ve Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine; the case of the fortunate islands. *International Journal of Hospitality Management*, 30, 974-981.
- Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Der.), Türk Mutfağı içinde (s. 20-30). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Alparslan, A. (2021). *Osmanlı saray mutfacı ve yiyecek-içecek işletmelerindeki uygulamalarına yönelik bir araştırma İstanbul örneği. Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, (366951).*
- Altier, S. (2008). Bektaşî ikonografisi üzerine bir deneme: Hacı Bektaş Veli Müzesi'ndeki figürlü keşkül-ü fukaralar. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2008 (17), 101-116.
- Altınay, A. R. (2000). *Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı*. A. Uysal (Der.). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Aracı, Ü. E. (2016). *Türk Mutfağı*. H. Kurgun, ve D. B. Özşeker, (Der.), Gastronomi ve Turizm içinde. Ankara: Detay Yayıncılık ISBN 978-605-9440-08-0.
- Araz, N. (2009). *Osmanlı Mutfağı*. N. Kadioğlu Çevik (Der.), Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü içinde (s. 7-19). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Argunşah, M. ve Çakır, M. (2018). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Arıhan, S. (2012). *Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Arlı, M. (1982). Türk mutfacı genel bir bakış. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül, Ankara.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi bir uygulama. Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya, (279104).*
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.
- Ayyıldız, N. (2008). *II. Abdülhamit Dönemi Saray Merasimleri*. İstanbul: Doğu Kütüphanesi.
- Ayyıldız, S. (2018). Meyvelerden yapılan yemeklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi; Osmanlı mutfak kültürü örneği. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 20-22 Eylül, 2018, Kocaeli -Türkiye Editörler: E. Özkul, B. Bilgili ve S. Uca, Kocaeli Üniversitesi, ss. 575-587.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (1), 231-274.

- Barkan, Ö. L. (1979). *İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri*. Belgeler, C. IX, S13, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Baykara, T. (2001). *Türk Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (1993). *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme*, K. Toygar (Der.), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar içinde, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını, No 3.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A. (2012). *Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları, s.123-150.
- Bekleyiciler, N. (2015). *Ateşbaz-ı Veli*, Konya: Üstüniş Ofset Matbaa.
- Belpınar, A. (2014). *Gastronomi turizmine yönelik turist görüşlerinin kültürlerarası karşılaştırması: Kapadokya örneği. Yüksek lisans tezi, Muğla Üniversitesi, Muğla, (380679)*.
- Berg, B.L. ve Lune, H. (2015). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, (H. Aydın, Çev.) Konya: Eğitim Kitabevi. (Orijinal eserin yayın tarihi 2012).
- Bey, A. R. (1920-1925). *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, İstanbul.
- Bilgin, A. (2008). *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı*. A. Bilgin ve Ö. Samancı. (Der.), Türk Mutfağı içinde (s. 71-91). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, A. (1998). Bolulu aşçıların Osmanlı saray mutfakına girişleri. Bolu'da Halk Kültürü Ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu, 11-12 Ekim 1997. Abant İzzet Baysal Üniversitesi yayınları, Bolu, s. 43-55.
- Bilgin, A. (2000). *Osmanlı sarayının iâşesi (1489-1650)*. Yayınlanmamış doktora tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Bilgin, A. (2002). *Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl)*. M. S. Koz (Der.), Yemek kitabı tarih-halkbilimi-edebiyat içinde (s. 78-118). İstanbul: Kitabevi Yayıncılık.
- Bilgin, A. (2003). Matbah-ı Âmire. Türk Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (Cilt. 28, ss.115-119).
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: İstanbul Kitapevi Yayınları.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Bozdağ, H. (2005). *Matbah Emininden Günümüz Profesyonellerine Yemek Sanayinin Gelişimi*. İstanbul: Emin Grup.

- Brillant Savarin, J. A. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi Ya Da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (H. Bucak, Çev.), İstanbul: Oğlak Yayıncılık. (Orijinal eserin yayın tarihi 1825).
- Bucak T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balikesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 16 (30), 203-216.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 203-216.
- Buluç, G. (1995). Kervansarayların Türk turizmine zincir konaklama işletmeleri olarak kazandırılması. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 38-45.
- Can, M. (2020). Osmanlı Devleti’nde Eski Bir Türk Geleneği: Çanak Yağması. *Milli Folklor*, 16 (2020) 150-162.
- Chase L. ve Ogryzlo L. (2014). *Economic Impact Of Food And Drink Tourism*. E. Wolf (Der.), Have Fork Will Travel içinde (s. 63-69), Portland,OR: WorldFoodTravelAssociation.
- Ciğirim, N. (2001). *Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi, ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, 28. Ankara: Türk Halk kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 49-61.
- Cömert, M. ve Özkaya, F.D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfakının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2) 62-66.
- Çakır, M. (2009). Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü, *TÜROFED*, 30, 48-50.
- Çetinkaya, N. (2018). *Gastronominin Tarihsel Gelişimi*. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Der.), Gastronomi ve Yiyecek Tarihi içinde (s. 30-40), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çetinsöz, B. C. ve Artuğer, S. (2016). Yabancı turistlerin Antalya’yı tercih etmesinde etkili olan çekici faktörlerin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research*, 32(7), 573-582.
- Çiftçi, G., Çakır, G. ve Çakır, A. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 194-205.

- Çolakoğlu, F., Yüzgeç, İ.U. ve Çolakoğlu, S. (2022). Stuffed mussels in Turkish culinary culture: Ottoman Empire period. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 39(2), 170-173.
- Dede, A. E. (1992). *Yemek Risalesi*. F. Halıcı. (hızl.) Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Demir, A. (2008). *Günümüze Uyarlanmış Osmanlı Yemek Tarifleri Çorba: Tarhana Çorbası*. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Der.), Türk Mutfağı içinde (s. 340-345), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Demirbilek, E. ve Girgin, K. (2019). Türk mutfak kültüründe beslenme alışkanlığı ve sofrada adabında meydana gelen değişimlerin belirlenmesi. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19-21 Eylül, Nevşehir.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Deveci, B., Türkmen S. ve Avcıkurt C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, Cilt: 3(2), 29-34.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu İ. (2011). *Mutfak Turizmi*. Necdet H. ve Cevdet A. (Der), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi içinde, 2. Baskı, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağına Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık, 33-146.
- Dündar, A. (2004). *Osmanlı'da Devlet Protokolü ve Törenler İmparatorluk Seremonisi*. İstanbul: Tarih Düşünce Kitapları.
- Düzgün, E. (2022). Kültür turlarında gastronomik ürünlerin tercih edilmesinde turist rehberlerinin önemi. *Hitit Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(1), 120-141.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- Efendi, N. M. (2015). *Ağdiye Risalesi*. İstanbul: İşaret Yayınları. ISBN: 978-975-350-290-0
- Efendi, T. (2005). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri. ISBN-975-7054-50-X
- Eflaki, A. (2006). *Ariflerin Menkabeleri*, (T. Yazıcı Çev.). İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Ercan, M. O. (2021). *Gastronomi turizmi kapsamında Türk tatlılarının şefler tarafından değerlendirilmesi: füzyon mutfak uygulamaları kapsamında ürün geliştirme çalışması. Yüksek lisans tezi, Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir. (716240).*

- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). *Türk Mutfağı*, Hülya K. ve Demet B. Ö. (Der.), Gastronomi ve Turizm içinde, (s. 121-136). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları mutfağı. Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara, (249254).*
- Eren, H. (1999). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ertamay, İ. S. ve İrigüler, F. (2018). *Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi*. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Der.). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi içinde, (s.14-29) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ertaş, M., Bulut Solak, B. ve Kılınç, C. Ç., (2017), Konya’da Mevlevi mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizminde canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi* 1 (2017), 52-70.
- Ertaş, Y. ve Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1) , 117-136.
- Fahriye, A. (1883). *Ev Kadını*. İstanbul: Mahmud Bey Matbaası.
- Fahriye, H. (2002). *Tatlıcıbaşı*. İstanbul: Bates Kültür Yayınları.
- Faroghi, S.(2006), *Soframız Nur Hanemiz Mamur/Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. Faroghi ve C. K. Neuman (Der.), (Zeynep Yelçe Çev.) s.7-32, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Flick, U. (2014). *An Introduction To Qualitative Research*. New York: Sage
- Fragner, B. (2009). *Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni*, Zubaide, S. ve Tapper, R. (Der.) Ortadoğu Mutfak Kültürleri içinde (s. 49-62), (Ülkün Tansel Çev.), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Genç, R. (1982). Turkish cuisine in 11th century. *Bulletins of the Symposium on Turkish Cuisine* Ankara, 1982, p. 57-681. <http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html?PagingIndex=0> Erişim tarihi 03.03.2023.
- Genç, S. (1999). *İlk Müslüman Türk Devletleri*. Yazıcı N. (Der.), Türk Medeniyeti Tarihi içinde. (s. 47), Anadolu Üniversitesi Yayını No: 1150.
- Genç, K. ve Aldemir, T. (2023). Gastronomi Deneyimlerinin Tavsiye Etme Niyetine Etkisi: Turist Memnuniyetinin Aracı Rolü. *Aydın Gastronomy*, 7(1), 75-89.
- Gentles, S. J., Charles, C., Ploeg J. ve Mc Kibbon K. A. (2015). Sampling in qualitative research: Insights from 9 an overview of the methods literature. *The Qualitative Report*, 20(11) s, 1772.

- Gillespie, C. (2002). *European Gastronomy Into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Gölpınarlı, A. (1977). *Tasavvuftan Dilimize Geçen Deyimler ve Atasözleri*, İstanbul: İnkılap ve Aka s. 29.
- Grix, J. (2010). *The Foundations Of Research*. London: Palgrave Macmillan.
- Guba, E. G. ve Lincoln, Y. S. (1994). Competing paradigms in qualitative research. *Handbook of qualitative research*, 2(105), 163-194.
- Gürbüz, A. İ. (2019). Osmanlı dönemi metinlerinde ekmek ve ekmekle ilgili anlam çerçeveleri. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3 (4), 348-376.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: Yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 4-5 Nisan, Kuşadası, Aydın, s. 346-358
- Güldemir, O., Haklı, G. ve Işık, N, (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılım. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (39), 56-66.
- Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 4 Mayıs, Antalya, s. 18-28.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gümüş, H. (2011), *Türk mutfak kültüründe çorba*. Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, (306693).
- Gürman, Ü. (2000). *Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması*, İstanbul: Devlet Kitapları.
- Gürsoy D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları. s.76. ISBN 978-975-3298-18-6.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, İstanbul: Eren Yayınevi, s. 31-43.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 1. Basım, ISBN 978-329-887-2.
- Güzel, G. (2009). Gastronomi ve İnovasyon. *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, Sayı:8, 28-29.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Siniden Tepsije Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Usaş Yayınları.
- Halıcı, N. (2021). *Türk Mutfağı*. 3. Baskı. İstanbul: Oğlak Yayınları

- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi, Doktora tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, (366951).*
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağı'na ait gastronomik unsurların günümüz türk mutfağı ile kıyaslanması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management*, 11 (2), 62-74.
- Hendijani, R. B. (2016). Effect of food experience on tourist satisfaction: the case of Indonesia. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 10, 272-282
- Hillel, D., Belhassen, Y., ve Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? evidence from the israeli negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Horng, S. H. ve Lee J. H. (2009). What environmental factors influence creative culinary studies? *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), s. 100-117.
- Hüsni, H. (1919). *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler*. İstanbul: Kader Matbası.
- Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yayınevi, ISBN 978-605-105-031-7, s. 184,232.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2017). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitabevi Yayınevi.
- Işın, P. M. (2018). *Yemeğin Kültürel Tarihi: Avcılıktan Gurmeliğe*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2020). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2. Basım ISBN 978-605-105-136-9.
- İbn Battûta Tanci, (2005). *İbn Battûta Seyahatnâmesi*. 13. baskı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları,
- İbn Bibi, (1996). *El-Evâmilü'l-Alâiyye Fi'l-Umûri'l-Alaiyye (Selçuknâme)*. Terc. Mürsel Öztürk, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Jang, S. C. ve Cai L. A. (2002). Travel motivations and destination choice: a study of British outbound market, *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 13(3), 111-133.
- Karademir, Z. (2015). Osmanlı imparatorluğunda şeker üretim ve tüketimi (1500-1700), *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 37, s.208-210.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (2) , 359-378.

- Kaşgarlı M. (2006). *Divan-u Lügati-t Türk*, (Besim Atalay, Çev.), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları. (Orijinal eserin yayın tarihi 1989).
- Kesici, M. ve Çakır, O. (2020). Gastronomik çekiciliklerin destinasyon memnuniyeti üzerindeki etkisi. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (1), 227-242.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies International Periodical for The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), 707-716.
- Kılıçöz, A. (1985). *Türklerde tarihi konaklama tesisleri ve günümüz turizmde değerlendirilmeleri (kervansaray ve hanlar)*. Yüksel lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, (162304).
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3): 191-210.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2017). Cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültürünün özellikleri ve yaşanan değişimler. VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan, Gaziantep, s. 349-356.
- Kivela, J. ve Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy; gastronomy's influence on how tourists experience a destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Koçu, R. E. (1960). *Topkapı Sarayı*. İstanbul: İstanbul Ansiklopedisi Kütüphanesi.
- Koşay, Z. ve Beyazıt, Y. (1961). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. Ankara: Milli Eğitim Basımevi.
- Koz, G. F. (2009). Tarihte Çorbalar, *Yemekname*, Mart 2009. s. 20.
- Kozak, M. (2002). *Genel Turizm Bilgisi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi web-Ofset. S.14-23
- Kozak, M. (2012). *Turizm Ekonomisi*. Ankara: Detay Yayıncılık. 14- 23
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*, Doktora tezi. Marmara Üniversitesi, İstanbul, (317382).
- Kuşat, N. (2012). Sürdürülebilir işletmeler için kurumsal sürdürülebilirlik ve içsel unsurları. *Afyon Kocatepe Üniversitesi, İİBF Dergisi*, XIV (II).
- Kut, G. (2020). *Kitâb-ı Me'kûlât Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*. İstanbul: İletişim Yayınları. ISBN- 13: 978-975-05-2864-4.
- Kut, G. (1996). *Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları*. E. Pekin ve A. Sümer, (Der.), Eskiyeen Tatlar Türk Mutfak Kültürü içinde (s. 38-71). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları.

- Kut, G. (2008). *Şenliklerde Ziyafet Sofraları*, A. Bilgin, ve Ö. Samancı, (Der.), Türk Mutfağı içinde (s. 94-104). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Lan, L., Wu, W. ve Lee, Y. (2012). Promoting food tourism with Kansei cuisine design. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*. (40), 609-615.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mehmet Kamil. (1844). *Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)*. haz., Kut, C. İstanbul: Duran Ofset, 1997.
- Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları. 7. dizi, sayı 192.
- Mevlana, Celâleddîn-i Rumi, *Dîvân-ı Kebîr*. haz., Abdalbaki Gölpınarlı, Ankara: Kültür Bakanlığı, 1992.
- Mevlana, Celâleddîn-i Rumi. *Dîvân-ı Kebîr*. haz., Abdalbaki Gölpınarlı, İstanbul: Remzi Kitabevi. 1973.
- Mevlâna, *Mesnevî ve Şerhi*. haz., Abûlbaki Gölpınarlı, İstanbul: Başbakanlık Kültür Müsteşarlığı K. Yay, 1973.
- Mutluer, N. (2012). *Saray Mutfağı*. İstanbul: Kesim Yayıncılık.
- Nazik, H. ve Arlı, M. (2003), *Araştırma Teknikleri*. İstanbul: YA-PA Yayınları.
- Neuman, W. L. (2012). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri: Nicel ve Nitel Yaklaşımlar I-II. Cilt* (5. Basım). İstanbul: Yayın Odası.
- Oğuz, G. (2018). 17. Yüzyılın son çeyreğinde Osmanlı saray mutfağına bir aylık sebze ve meyve alımı. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 5(18), s.341-372
- Oğuz, S. (2016). *Gastronomi turizminde stratejik gelişme “doğu Akdeniz bölgesi perspektifi”*. Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin, (433781).
- Okumuş, F., Okumuş, B. ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28 (1), 253-261.
- Oral, M. Z. (2002). *Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri*, *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. M. Sabri Koz (Der.), İstanbul: Kitapevi. s. 18-34.
- Ögel, B. (1978a). *Türk Kültür Tarihine Giriş 3*. Ankara: Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları s.37.
- Ögel, B. (1978b). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*. Ankara: Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları 1-s.5.
- Ögel, B. (1984). Türklerde tatlı anlayışı ve şeker, Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, 17-18 Aralık, İstanbul, s.17-20.

- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*. Ankara: Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3(4). s. 33-44
- Özaydın, A. (2002). *Türklerin İslamiyeti Kabulü*. H. C. Güzel, K. Çiçek ve S. Koca (Der.), *Türkler Cilt 4* içinde (s. 239-262). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Özbay, G. (2017). *Dünden Bugüne Gastronomi*. M. Sarıışık (Der.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* içinde (s. 1-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özbey, Z. ve Köşker, H. (2021). Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(3), 471-489.
- Özçelik, A. Özçelik, Ö. ve Özdoğan Y. (2007). Tarhananın Türk beslenme kültüründeki yeri ve önemi. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 38. ICANAS, 10-15 Eylül, Ankara, s. 1025-1040.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: sosyal bilimlerde yöntembilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11 (1) , 323-343.
- Özergin, M. (2011). Anadolu'da Selçuklu kervansarayları. *Tarih Dergisi*. 15 (20) , 141-170.
- Özgüdenli, O. G. ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda ekmek, *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1. s. 43-72.
- Öztürk, B. ve Güven, S. (2018). *Gastronomi ile İlgili Genel Kavramlar*. Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (Der.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* içinde (s. 1-13). Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN 978-605-2323-67-0.
- Patton, M. Q. (2005). *Qualitative Research*. New York: John Wiley & Sons, Ltd.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Pedani, M. P. (2018). *Osmanlı'nın Büyük Mutfağı*. Ankara: Hece Yayınları.
- Ravindran, V. (2019). Data analysis in qualitative research. *Indian. Journal of Continuing of cross-cultural (mis) understanding through volunteer tourism. Journal of sustainable tourism*, 16(5), 530-543.
- Reindel-Kiel, H. (2006). *Cennet Taamları: 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler*. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Der.). Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak içinde (s. 55-109). İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Roger, D. (2000). The History and Culture of Food and Drink in Asia: The Middle East and South Asia. K. F. Kiple, ve, K. C. Ornelas, (Der.) The Cambridge World History of Food içinde, s. 1140-1150, Cambridge: Cambridge University.
- Roux, J.P. (2007). *Türklerin Tarihi*, (A. Kazancıgil ve L. Arslan Özcan Çev.), İstanbul.
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış Sarıışık M. ve Özbay G. (Der). Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı içinde (s. 3-6), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Samancı, Ö. (2006). *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları*. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Der.), Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak içinde (s. 199-217), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Samancı, Ö. (2006). *Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Der.), 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları içinde (s.185-207), İstanbul: Kitap.
- Samancı, Ö. (2016). *Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar*. A. Bilgin ve S. Önçel (Der.), Osmanlı Mutfağı içinde (s. 82-83), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Samancı, Ö. (2018). *Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler*. M. B. Z. Aydın ve R. Aydın (Der.). Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü. 1. Baskı içinde, İstanbul: Mahya Yayıncılık.
- Sanchez Canizares, S. ve Lopez Guzman, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), s.1-17.
- Saran, N. (1993). *Antropoloji*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Sarıışık, M. ve Özbay G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2). s. 264 – 278.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2).
- Seçim, Y. (2020). Şeb-i arus etkinliğine katılan turistlerin mevlevi mutfağı yemek taleplerinin tespit edilmesi. *Adıyaman üniversitesi sosyal bilimler enstitüsü dergisi*. Yıl : 13 Sayı : 35.
- Sefercioğlu, M. N. (1985). *Türk yemekleri: XVIII. yüzyıla ait yazma bir yemek risâlesi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/4 (2014) 23-35.

- Smallman, C. ve Moore, K. (2010). Process studies of tourists' decision-making. *Annals of Tourism Research*, 37(2), 397-422.
- Solmaz, F. (2018). *Kültürel etkileşimin yeni Dünya'nın keşfiyle Osmanlı saray mutfağı özelinde Anadolu yemek kültürüne etkisi. Yüksek lisans tezi, İstanbul Arel Üniversitesi, İstanbul, (492072).*
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3) , 108-124.
- Sormaz, Ü. , Onur, N. , Güneş, H. F. ve Nizamlioğlu, H. F. (2019). Türk mutfağı geleneksel ürünlerinde yöresel farklılıklar: Tarhana örneği. *Aydın Gastronomy*, 3 (1) , 1-9.
- Sormaz, Ü., Akmeşe, H., Güneş, E. ve Aras, S. (2015). Gastronomy in tourism. 3rd Global Conference on Business, Economics, Management and Tourism, 26-28 November 2015, Rome, Italy.
- Soysal S. (2008). *The Dervish Table. Sufi Culinary Culture and Table Manners*, İstanbul: Doğan Kitap.
- Sönmez, V. ve G. Alacapınar, F. (2011). *Örneklendirilmiş Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Sümer F. (1985). *Yabanlu Pazarı (Selçuklular Devrinde Milletler Arası Büyük Bir Fuar)*, İstanbul: Türk Dünyası Araştırma Vakfı Yayını, s. 8.
- Süren, T. ve Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk içecekleri. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 24 (1), 46-71.
- Sürücüoğlu, M. S. (2009). Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören ve Şenlik Yemekleri. <http://www.turkish-cuisine.org>. Erişim: 04.01.2023.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, <http://www.ayk.gov.tr>. Erişim tarihi: 02.02.2023.
- Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi” İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3(2), 63–73.
- Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*, A. Bilgin. ve Ö. Samancı (Der.), Türk Mutfağı içinde (s. 39-55), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şanlı, İ., Bülbül, M. ve Özcan, H. (2011). *Yemek Kitabı*, İstanbul: Çamlıca Basım Yayın.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank Yayınları.

- Şirvani, Muhammed bin Mahmud (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, M. Argunşah ve M. Çakır (Der.), İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* (1)18, 273-283.
- Taş, K. T. (2020). Osmanlı çeltik üretim sahası olarak Konrapa ya da Osmanlı sarayının nadidesi Konuralp pirinci. *Balıkesir University The journal of Social Sciences Institute*. 23 (44).
- Taşpınar, O. ve Demirkol Ş. (2017). *Dünden Bugüne Dünya Mutfakları*, M. Sarıışık (Der.) Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi içinde (s. 69-95), Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN 978-605-9440-93-6.
- Tavkul, U. (2007). Kültürel etkileşim açısından on iki hayvanlı Türk takviminin yayılışı. *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*. Cilt 4, Sayı 1. s. 25-45.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları s. 24.
- Tezcan, Mahmut, (1982). Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim – 1 Kasım, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Timothy, D. J. ve Amos S. R. (2013). Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3)s. 99-104.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. *Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırmalar Dergisi*. Ankara. yıl 5. s. 12.
- Tosun, Mahmud Nedim bin (1999). *Aşçıbaşı*. P. M. Işın. (Editör). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Toygar, K. (1981). Değişen Türk Mutfağı, Nail Tan (Editör). Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 153-160.
- Toygar, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler*. Yayın No:29, Ankara.
- Tufan, Ö. (2008). *Helvahane ve Osmanlı'da helva kültürü*. A. Bilgin ve Özge S.(Der.), Türk Mutfağı içinde (s. 125-136), Ankara: Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Tuncel, M. (2000). *Fast Food (hızlı yemek) sisteminin Türk mutfağına uyarlanması ve bir uygulama*. Yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, (96170).
- Turan, O. (1946). *Selçuk Kervansarayları*. Belleten. ss 457-460.

- Turan, O. (1948). *Selçuklu Devri Vakfiyeleri III (Celalettin Karatay Vakıfları ve Vakfiyeleri*, Belleten, C. XII/45, Ankara s. 56-57.
- Türkay, O. ve Genç, K. (2017). *Gastronomi Turizmi*. Sarıışık, M. (Der.), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi içinde (s. 211-234). Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN 978-605-9440-93-6.
- Türkoğlu, S. (2000). *Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri, Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Ankara: Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları. s. 58.
- Uluç, G. ve Süslü, B. (2017). Kültürel karşılaşmalar: melez müzikler, *The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication - TOJDAC*, 7(3), ss. 475-487.
- URL-1 <https://sozluk.gov.tr/10.10.2022>, 06.01.2023
- URL-2 <https://www.worldfoodtravel.org/13.10.2022>
- URL-3 <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Turizm-Istatistikleri-IV.Ceyrek:-Ekim-Aralik-ve-Yillik,-2022-49606>. 01.04.2023
- URL-4 <https://turkft.com/tr/menu>. 09.11.2022
- URL-5 <https://www.neolokal.com/neolokal-menu-tr/>. 10.11.2022
- URL-6 <http://nicole.com.tr/>. 10.11.2022
- URL-7 <https://www.miklarestarant.com/tr/menu/mikla-tadim>. 10.11.2022
- URL-8 <https://restaurantguru.com/Araka-Istanbul-2/menu>. 11.11.2022
- URL-9 <https://www.ulusaldemokrasienstitusu.org/herakleitos-ve-degisim/>. 01 Ekim 2022
- URL- 10 <https://tr.wikipedia.org/wiki/Baklagiller>. 11.11.2022
- URL-11 <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/et-pisirme-sirlari/braise-pisirme-yontemi-nedir.html>. 01.02.2023
- URL-12 [https://tr.wikipedia.org/wiki/R%C3%BCstem_Pa%C5%9Fa_Kervansaray%C4%B1_\(Edirne\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/R%C3%BCstem_Pa%C5%9Fa_Kervansaray%C4%B1_(Edirne)). 10.11.2022
- URL-13 <https://islamansiklopedisi.org.tr/topkapi-sarayi>. 05.02.2023
- URL-14 https://actaturcica.files.wordpress.com/2019/12/450_456.pdf. 09.09.2022
- URL-15 <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/dunya-mutfagi/hollandez-sosu-nedir.html>. 27.11.2022
- URL-16 <https://tr.wikipedia.org/wiki/S%C3%BCbye>. 10.12.2022
- URL-17 <https://guide.michelin.com/tr/tr> . 10.01.2023
- URL-18 <https://tr.pinterest.com/pin/410601691034021266/>. 19.01.2023
- URL-19 <https://www.mevzuatdergisi.com/2007/08a/02.htm>. 02.03.2023

- URL-20 https://www.tursab.org.tr/e-dergi?pdf=apps/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf. 01.04.2023
- URL-21 <https://ci.turkpatent.gov.tr/> 27.02.2023
- Uzunağaç, Ö. (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*, İstanbul: Kitabevi, ISBN 978-605-4907-51-9 s. 7.
- Uzunçarşılı, İ. H. (1984). *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri*, Ankara: TTK Yayınları, s. 249.
- Ünsal, A. (2003). *Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi: Artun Ünsal ve Beyhan Gence Ünsal'dan 174 Orijinal Tarif*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Ünver A. Yalçın A., Bostan S. K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi* 40, 83-93.
- Ünyay Açıkgöz, F. (2019). Osmanlı sarayında aşure yapımı ve dağıtımı (xviii.-xix. Yüzyıllar), *Türk kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, sayı 90, 2019
- Vatandost, E. G. (2021). *Geleneksel çorba kültürünün devamlılığı araştırması: İstanbul örneği. Yüksek lisans tezi, Okan Üniversitesi, İstanbul, (722636)*.
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi* 2018:3(3): 1-9.
- Yalçın, E. (2021). Çankırı yâran sohbetlerinde mitolojik öğeler. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 30 (2) , 239-251.
- Yerasimos, M. (2019a). *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık. ISBN 978-975-23-0111-5.
- Yerasimos, M. (2008). *Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları*, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Der.), *Türk Mutfağı içinde* (s. 220-230), Ankara: Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Yerasimos, M. (2019b). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü-Yorumlar Ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, Ö. E. (2016). *Turistik Ürün Olarak Gastronomi*, Kurgun, H. ve Bağırın Özşeker, D. (Der.), *Gastronomi ve Turizm İçinde* (s. 27-4). Ankara: Detay Yayınları ISBN 978-605-9440-08-0.

- Yılmaz, A. (2002). *İş Yerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yiğit, S. ve Samav, U. (2020). *Türk Mutfağında Yer Alan Sebze Yemekleri*, N. Ş. Perçin, C. Uçuk (Der.), Uygulamalı Türk Mutfağı içinde. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. ISBN:978-625-439-049-4 s. 132-142.
- Yücecan S., Kayakırılmaz K., Başoğlu S. ve Tayfur M. (1988). Tarhanaların besin değeri üzerine bir araştırma, *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*. sayı 45 s. 47-51.
- Yüncü, H. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası*. S. Şengel (Der.), Yerel Değerlerce Yayla Turizmi içinde(s. 28-34). Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Zengin, B., Erkol Bayram, G. ve Uyar, H. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme. 15.Ulusal Turizm Kongresi, 13-16 Kasım 2014, Ankara.

EKLER

Ek 1. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

1. Kaç yaşındasınız?
2. Eğitim durumunuz?
3. Aşçılık mesleği ile ilgili bir eğitim aldınız mı?
4. Kaç yıldır bu sektörde çalışıyorsunuz?
5. Görev yapmakta olduğunuz yiyecek içecek işletmesinde hangi pozisyonda ne kadar zamandır çalışmaktasınız?
6. Çalıştığınız otel hangi bölgede bulunuyor?
7. Osmanlı saray mutfağı yiyecek içeceklerine ilgiliniz var mı? Varsa ne gibi araştırmalar yapıyorsunuz?
8. Osmanlı saray mutfağına ait hangi yemekleri biliyorsunuz? (çorba, et, tavuk, meze, salata, hamur işi, bakliyat) Hangilerini servis ediyorsunuz?
9. Osmanlı saray mutfağına ait hangi tatlıları biliyorsunuz? Hangilerini servis ediyorsunuz?
10. Osmanlı saray mutfağına ait hangi şerbetleri biliyorsunuz? Hangilerini servis ediyorsunuz?
11. Menülerinizde yer alan Osmanlı saray mutfağı ürünlerinden en çok hangileri misafirleriniz tarafından tercih edilmektedir?
12. Osmanlı saray mutfağının turizm açısından önemini nasıl yorumlarsınız?
13. Yerli turistlerin Osmanlı saray mutfağına ilgileri ve beğenileri nasıldır, turistlerin bu ürünlere ilgisini artırmak için neler yapılabilir ya da ne tür uygulamalar yapıyorsunuz?
14. Genellikle hangi ülkelerin turistleri Osmanlı saray mutfağı ürünlerine ilgi duymaktadır?
15. Osmanlı Saray mutfağı yemeklerini deneyimleyen yerli ve yabancı turistlerin görüşleri hangi yöndedir? Bu ürünlerle ilgili herhangi bir önerileri oluyor mu?
16. Turizm sektöründe servis edilen Osmanlı saray mutfağı yiyecek içecekleri ile ilgili ne düşünüyorsunuz? Sizce yemekler orijinal mi kalmalı yoksa modernleşmeli mi?
17. Sizce Osmanlı saray mutfağı yiyecek ve içecekleri servis edilirken Osmanlı saray yemeği vurgusu yapılmalı mıdır?
18. Ülkemiz gastronomisine ait unsurlar ayrı ayrı mı yoksa Türk mutfağı genel adıyla mı tanıtılmalı?

19. Gastronomi turistlerini etkilemek için ÷lke gastronomisine ait (Osmanlı mutfağı hariç) başka hangi mutfaklar kullanılabilir?
20. Sizce Osmanlı mutfağı füzyon mutfak, molek÷ler gastronomi gibi modern akımlara uyarlanmalı mı? Geleneksel hali ile mi servis edilmeli?



Ek 2. Etik Kurul Kararı



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU

Sayı : E-95674917-108.99-137580
Konu : Etik Onay

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

"OTEL İŞLETMELERİNDEKİ MUTFAK ŞEFLERİNİN OSMANLI SARA Y MUTFAĞI UYGULAMALARININ GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ"

konulu etik kurul başvurunuz, Üniversitemiz Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunun **26/10/2022 tarih 2022/6 sayılı** toplantısında görüşülmüş olup; projenin yürürlükteki mevzuata uygun olduğuna oy birliği ile karar verilmiştir.

Bilgilerinize rica ederim.

Prof. Dr. Günay ÇAKIR
Kurul Başkanı

ÖZGEÇMİŞ

Mehmet NAZİKGÜL İlkokul ve ortaokulu Eskişehir’de lise eğitimini ise Bolu Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesinde tamamlamıştır. Anadolu Üniversitesi Aşçılık ve Konaklama İşletmeciliği bölümlerinden mezunudur. 1999 yılında meslek hayatına başlamış çeşitli otel, restoran ve lokantalarda çalışmıştır. Mutfak içerisinde çeşitli birim ve pozisyonlarda görev almıştır. Pastacılık alanında uzmanlaşarak 5 yıldızlı otellerde ve kamu kurumlarında pastane şefliği yapmıştır. 2021 yılından bu yana Bayburt Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu Aşçılık programında Öğr. Gör. olarak görev yapmaktadır. Evli ve bir çocuk babasıdır.

