

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

ÜNİVERSİTE SEKTÖR İŞBİRLİĞİ ÇERÇEVESİNDE GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI LİSANS PROGRAMLARININ TÜRK MUTFAĞINA
YÖNELİK DERSLERİNİN SEKTÖR İHTİYAÇLARI BAĞLAMINDA
DEĞERLENDİRİLMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
SERVET KAZIM GÜNEY

TEZ DANIŞMANI
PROF. DR. HAKAN TURGUT

ANKARA – 2021

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 18 / 05 / 2021

Öğrencinin Adı, Soyadı: Servet Kazım Güney.

Öğrencinin Numarası: 21820301

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları.

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları.

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Hakan Turgut

Tez Başlığı: Üniversite ve Sektör İşbirliği Çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Türk Mutfağına Yönelik Derslerinin Sektör İhtiyaçları Bağlamında Değerlendirilmesi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 89 sayfalık kısmına ilişkin, 18 / 05 / 2021 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 10'dır. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:.....

ONAY

Tarih: 18 / 05 / 2021.

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. Hakan Turgut

TEŞEKKÜR

Bu araştırmanın her aşamasında desteklerini esirgemeyen tez danışmanım Sayın Prof. Dr. Hakan Turgut'a ve kıymetli hocalarım Sayın Doç. Dr. İsmail Tokmak ile Sayın Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'na teşekkürü bir borç bilirim.



ÖZET

Bu araştırma, YÖK'e bağlı olarak faaliyet gösteren devlet ve vakıf üniversitelerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) bölümlerinde uygulanan Türk Mutfağına yönelik dersler ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi ders programının sektör ihtiyaçlarını karşılamadaki başarısı hakkında bilgi toplamak, uzman kişilerin görüşlerine dayanarak konuyu tartışmak ve elde edilen bulguları yorumlayarak GMS lisans eğitimine yönelik sektör ihtiyacını karşılayacak Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi ders izlencesini önermek amacıyla hazırlanmıştır. Sektörde çalışan mezunların Türk Mutfağı hakkında yeterli teknik bilgi ile pratik beceriye sahip olup olmadıkları ve aldıkları eğitimin bu alandaki başarılarına etkisi konusu araştırmanın birincil problemidir. Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde verilen Türk Mutfağına yönelik dersler ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinde takip edilen yöntem ve ders içeriklerinin bir bütünlük arz edip etmediği ise araştırmanın bir diğer problemidir. Yapılan literatür taramasında bu konu ile ilgili benzer bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle, konuyu daha derinlemesine araştırabilmek için öncelikle nitel araştırma şeklinde planlanan çalışma pandemi şartları nedeniyle karma yönteme dönüştürülmüştür. Nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği seçilmiş; verilerin analizinde de içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Pandemi şartları nedeniyle zorunlu kalındığı ulaşılamayan denklerin görüşleri hazırlanan anketlerle toplanmıştır. Veri toplanması aşamasında öncelikle, Türk Mutfağı konusunda 15 yıldan fazla deneyimi olan aşçıbaşılar, GMS bölüm başkanları ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi veren öğretim elemanları, ulusal ve uluslararası alanda yayın yapmış konunun uzmanı araştırmacıların deneyim ve bilgilerine başvurulmuştur. İkinci olarak üniversitelerin öğretim programları ve Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlenceleri incelenmiştir. Üçüncü olarak, ulaşılabilen en eskisinden başlayarak Türk Mutfağı konusunda yazılmış eserler incelenmiştir. Sonuç olarak Türk Mutfağına yönelik derslerde ve Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinin içeriklerinde bir birlik olmadığı; her üniversite, kurum ve kuruluşun farklı yaklaşımlar izlediği, uygulama derslerine teorik derslerden daha az vakit ayrıldığı, GMS bölüm sayısının hızlı artışına yetiyecek ölçüde öğretim elemanı yetişmediği, öğretim elemanlarının çoğunun sektör tecrübesi olmadığı, GMS bölümlerinin ve özel eğitim kurumlarının çoğunun yeterli teknik donanım ve malzemeye sahip olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bu durum Türk Mutfağına bilimsel olarak

araştırılmasını, uygun eğitim ortamının yaratılmasını, sektörün geliştirilmesini ve tanıtımını olumsuz yönde etkilemektedir. Bu olumsuzlukların ortadan kaldırılması için Türk Mutfağı eğitiminde temel bir ders izlencesi şablonu oluşturulması gerektiği düşünülmektedir. Bu amaçla, tez sonucunda GMS bölümlerinde uygulanabileceği değerlendirilen, iki akademik dönemi kapsayan, 28 haftalık bir Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Lisans Ders izlencesi (syllabus) önerisi oluşturulmuştur. Araştırmanın birincil problemi olan; sektörde çalışan mezunların Türk Mutfağı hakkında yeterli teknik bilgi ile pratik beceriye sahip olup olmadıkları ve aldıkları eğitimin bu alandaki başarılarına etkisi konusuyla ilgili olarak elde edilen verilere göre, mezunların sektör ihtiyaçlarını karşılamak konusunda yetersiz oldukları değerlendirilmiştir. Bu soruna yönelik olarak üniversite, kurum ve özel kuruluşların, önerilen bu şablona kendi imkânları çerçevesinde mümkün olan en yüksek düzeyde uyarak oluşturacakları eğitim programı ve Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesinin, sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte teknik bilgi ve pratik beceriye sahip mezunlar verebilmelerine önemli katkıları olacağı değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Öğretim Programı, Eğitim, Ders İzlencesi

ABSTRACT

This research aims to gather information about the Turkish Cuisine courses applied in the Gastronomy and Culinary Arts (GMS) departments of state and foundation universities operating under YÖK and the success of the Turkish Culinary Culture and Applications course program in meeting the needs of the sector, in order to discuss the subject and propose the Turkish Culinary Culture course curriculum that will meet the sector need for undergraduate education based on the opinions of experts. The primary problem of the research is whether the courses for Turkish Cuisine given in the Gastronomy and Culinary Arts departments of the universities and the methods and content of the courses followed in the Turkish Culinary Culture and Applications courses have integrity. Another problem of the research is whether the graduates working in the sector have sufficient technical knowledge and practical skills about Turkish Cuisine and the effect of their education on their success in this field. No research on this subject has been found in the literature review. For this reason, the study, which was planned as a qualitative research, was transformed into a mixed method due to the pandemic conditions in order to investigate the subject in more depth. Semi-structured interview technique was chosen from the qualitative research methods; Content analysis method was also used in the analysis of the data. Opinions of peers, who could not be reached due to pandemic conditions, were collected through prepared questionnaires. During the data collection phase, firstly, the experience and knowledge of the cooks who have more than 15 years of experience in Turkish Cuisine, the department heads, the lecturers who teach Turkish Culinary Culture and Applications, and the expert researchers who have published in the national and international field were consulted. Secondly, the curricula of the universities and the contents of the Turkish Cuisine were examined. Thirdly, the works written on Turkish Cuisine starting from the oldest available were examined. As a result; There is no unity in the courses for Turkish Cuisine and in the content of Turkish Culinary Culture and Applications lessons, each university, institution and organization follows different approaches, less time is allocated to practice lessons than theoretical lessons, there is not enough teaching staff to keep up with the rapid increase in the number of departments, most of the lecturers do not have experience in the sector and it was evaluated that most of the schools do not have technical equipment and materials. This situation negatively affects the scientific research of Turkish cuisine, the creation of an appropriate education

environment, the development and promotion of the sector. It is thought that a basic course plan (syllabus) should be created in Turkish Cuisine education in order to eliminate these negativities. For this purpose, a 28-week Turkish Culinary Culture and Applications Undergraduate Course Syllabus proposal, covering two academic terms, which is considered to be applicable in GMS departments at the end of the thesis, was developed. The primary problem of the research; according to the data obtained about whether the graduates working in the sector have sufficient technical knowledge and practical skills about Turkish Cuisine and the effect of their education on their success in this field, it was evaluated that the graduates were insufficient to meet the needs of the sector. In order to address this problem, it is evaluated that the education program and the Turkish Cuisine Culture and Practices curriculum, which universities, institutions and private organizations will create by complying with this proposed template at the highest possible level within their own means, will contribute to the ability of graduates with technical knowledge and practical skills to meet the needs of the sector.

Keywords: Turkish Cuisine, Gastronomy and Culinary Arts, Education Program, Education, Course Plan

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iv
TABLolar LİSTESİ	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ	ix
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ	x
1. GİRİŞ	1
1.1. Konu ve Kapsam	3
1.2. Amaç	3
1.3. Önemi	4
1.4. Sınırlılıklar	5
1.5. Araştırmanın Problemi	6
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	6
2.1. Türk Mutfağının Tarihçesi	6
2.1.1. Antik Anadolu medeniyetleri	10
2.1.1.1. Hititler	10
2.1.1.2. Lidya	12
2.1.1.3. Frigya ve Urartu	14
2.1.1.4. Mezopotamya etkili Antik Anadolu mutfağı (Sümer ve Yeni Asur)	15
2.1.2. Antik Helen ve Doğu Roma İmparatorluğu	19
2.1.3. Orta Asya dönemi	24
2.1.4. Anadolu Selçukluları dönemi	27
2.1.5. Osmanlı dönemi	30
2.1.6. Cumhuriyet dönemi	33
3. MEVCUT GASTRONOMİ ÖĞRETİM PROGRAMLARININ İNCELENMESİ	38
3.1. Gastronomi Eğitiminin Türkiye’deki Durumu	38
3.2. Lisans Düzeyi Ders İzlenceleri ile İlgili Veriler	40
3.3. Türk Mutfağına Yönelik Kaynakların İncelenmesi	45
4. YÖNTEM	49
4.1. Evren ve Örneklem	49
4.2. Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi	51
4.3. Veri Toplama ve Değerlendirme	52
5. BULGULAR VE YORUM	55

5.1.	Yarı Yapılandırılmış Görüşmeler ile Formlardan Elde Edilen Bulgular	55
5.1.1.	Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular	55
5.1.2.	Türk Mutfağı kavramının incelenmesi konusuna ilişkin bulgular.....	57
6.	SONUÇ VE ÖNERİLER	69
6.1.	Sonuç	69
6.2.	Öneriler	72
6.2.1.	GMS Lisans Programına Yönelik Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Dersi Ders İzlenesi Önerisi.....	72
6.2.2.	Araştırma probleminin çözümüne yönelik öneriler	81
6.2.3.	Gelecekte bu konuda yapılacak araştırmalar için öneriler	83
	KAYNAKÇA	85
7.	EKLER.....	93
	EK-1: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu	93

TABLÖLER LİSTESİ

Tablo 1. Hititler döneminde kullanılan gıda maddeleri	12
Tablo 2. Lidyalıların kullandıkları gıda maddeleri	13
Tablo 3. Urartular döneminde kullanılan gıda maddeleri	14
Tablo 4. Frigler döneminde kullanılan gıda maddeleri.....	15
Tablo 5. Asurlarda mutfak hiyerarşisi.....	17
Tablo 6. Sümer ve Yeni Asurluların kullandıkları gıda ürünleri.....	18
Tablo 7. Antik Helen’de kullanılan gıda maddeleri	22
Tablo 8. Doğu Roma’da kullanılan gıda maddeleri.....	23
Tablo 9. Orta Asya Türklerinin kullandıkları gıda maddeleri	26
Tablo 10. Anadolu Selçuklularının kullandıkları gıda maddeleri	29
Tablo 11. Osmanlı mutfağında kullanılan gıda maddeleri	33
Tablo 12. Konu başlıklarına göre hazırlanan ders izlencesi.....	40
Tablo 13. Konu başlıkları ve coğrafi bölgelere göre hazırlanan ders izlencesi.....	41
Tablo 14. Coğrafi bölgelere ve tarihsel gelişime göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 1)	41
Tablo 15. Coğrafi bölgelere ve tarihsel gelişime göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 2)	42
Tablo 16. Tarihsel gelişimine göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 1)	42
Tablo 17. Tarihsel gelişimine göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 2)	43
Tablo 18. Tarihsel gelişimine göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 3)	43
Tablo 19. Üniversitelerin Türk Mutfağına Yönelik GMS Katalogları İnceleme Genel Tablosu	44
Tablo 20. Türk Mutfağına Yönelik Kaynakların İncelenmesi	45
Tablo 21. Örneklem grubundaki katılımcılara ait bilgiler	50
Tablo 22. Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları-I Dersi için Ders İzlencesi Şablonu	73
Tablo 23. Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları-II Dersi için Ders İzlencesi Şablonu	77

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Ülkemizdeki GMS bölümlerinin bölüm başkanlarının mezun olduğu lisans bölümleri (ÜGKOK, 02.05.2021).....	39
Şekil 2. Katılımcıların yaşları hakkındaki bilgiler	56
Şekil 3. Katılımcıların eğitim durumları	56
Şekil 4. Katılımcıların bulundukları sektördeki çalışma süreleri ile ilgili bilgiler	57
Şekil 5. Türk Mutfağının coğrafi sınırlarına ilişkin değerlendirmeler	59
Şekil 6. Türk Mutfağının tarihsel sınırlarına ilişkin değerlendirmeler	60
Şekil 7. Türk Mutfağının incelenmesinde kullanılacak yaklaşıma yönelik değerlendirmeler	61
Şekil 8. Türk Mutfağındaki konu başlıklarına yönelik değerlendirmeler	62
Şekil 9. Türk Mutfağının incelenmesinde kullanılacak tarihsel çerçeveye yönelik değerlendirmeler	63
Şekil 10. GMS eğitiminde teorik ve uygulamalı eğitim oranlarının değerlendirilmesi.....	64
Şekil 11. Türk Mutfağının etkilendiği mutfaklara yönelik değerlendirmeler	65
Şekil 12. Türk Mutfağı için önkoşul olarak değerlendirilebilecek dersler.....	67

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

a.g.e.	:	Adı geçen eser
bkz	:	Bakınız
C.I.A.	:	Culinary Institute of America
GMS	:	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Tek.	:	Teknikleri
Uyg.	:	Uygulamaları
Üni.	:	Üniversitesi
vb.	:	Ve benzeri
YÖK	:	Yükseköğretim Kurulu

1. GİRİŞ

Atatürk: “Büyük ve haysiyetli bir millet olan Türkler’in tarihi insanlık kadar eskidir. Osmanlılar ve Selçuklulardan önce de Türkler, dünyanın dört bucağında devletler, imparatorluklar vücuda getirmişlerdir. Nerede bir Türk devleti batmış ise, bunun yıkıntıları üzerinde daima yeni yeni devletler kurmuşlardır. Şimdi de böyle bir tarihî an gelmiş çatmıştır. Osmanlı Devleti çökmüştür, fakat tarihî zincir kopmayacaktır.” demiştir (Halaçoğlu, 2002, s. 57).

Yiyeceklerin tarihi veya yemek pişirme, yeme ve içme eylemleri, son on yılda beşeri bilimlerde ve sosyal bilimlerde giderek artan bir ilgi topladı ve küresel bir tüketim bağlamında yiyecek ve yiyecek yollarının sosyal, politik, ekonomik ve kültürel boyutlarını detaylandırmıştır (Blaszczyk ve Rohdewald, 2018, s.1).

Türkiye’de meslek liseleri ile üniversitelerin ön lisans bölümlerinde aşçılık, bunun yanında üniversitelerde lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. Eren’e göre (2007) “gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir” (s. 74). Gastronominin bu tanımından da anlaşılabilceği gibi konusu insandır. Gastronomi ile ilgili bütün değerler kültürel, coğrafi, sosyal ve toplumsal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır (Gillespie ve Cousins’ten aktaran Hatipoğlu, 2014, s. 11). Gastronomi; gıda ve mutfak bilimi, beslenme, ekonomi, yönetim ve organizasyon, işletmecilik, turizm, tarih, coğrafya, sanat, hukuk, felsefe, fizik, kimya, biyoloji, antropoloji, arkeoloji, tasarım, ziraat, etnobotanik, sosyolojiyi içinde barındıran disiplinler arası bir bilimdir (Hegarty, Jeou-Shyan ve Lee’den aktaran Samancı, 2020, s. 92-95; Yılmaz, 2019, s.230). Bu kadar geniş bir alanı kapsayan; öğrencilere yönetim ve organizasyon becerileriyle birlikte zaman yönetimi, kriz yönetimi ve problem çözme, eleştirel düşünme ve yaratıcılık alanlarında gelişmelerini sağlayan disiplinler arası bir bilim dalının, lisans düzeyindeki öğretim programı¹ hazırlanırken gastronomi kavramının iyi anlaşılması büyük önem arz etmektedir. Çünkü bu bilim dalı yiyecek ve içeceklerle ilgili hem teorik hem de pratik alanları kapsamaktadır. Gastronomi kısmı teorik dersleri içerirken, Mutfak Sanatları kısmı da pratik dersleri kapsadığı söylenebilir. Gastronomi ve

¹ Öğretim programı: Müfredat. Bu araştırmanın tamamında Arapça müfredat kelimesi yerine, Türkçe öğretim programı tanımı kullanılacaktır.

Mutfak Sanatları eğitimini ön lisans aşçılık eğitiminden ayıran unsurlar; öğrencinin aldığı disiplinler arası eğitimle toplumların yeme alışkanlıklarını anlamlandırabilmesi, sürdürülebilir gıda sistemleri önerebilmesi, keşfettiği gastronomi mirası ile yeni beslenme modelleri önerebilmesi, mutfak bilimi sayesinde bu modeller için yeni pişirme teknikleri geliştirebilmesi veya olanı mükemmelleştirebilmesi, sonunda da bütün bunları yaratıcı ve sanatsal bir bakış açısı ile yapabilmesi olacaktır (Hegarty, Jeou-Shyan ve Lee'den aktaran Samancı, 2020, s. 92-95).

Tolunay Sandıkçioğlu “*Kültürler yemekle yansır ve yemekle yaşar.*” demiştir. (Tolunay Sandıkçioğlu, Kişisel görüşme, 15.1.2021) İnsanlık tarihi incelendiğinde bitki varlığının siyasi oluşumlar üzerinde, siyasi söylem ve uygulamaların mutfak kültürünün oluşumu üzerinde, mutfak kültürünün de toplumun farkında olmaksızın kendi yapısını tercüme ettiği bir dilin oluşması üzerinde etkili olduğu görülecektir. Hititler gibi insanlık tarihine yön veren büyük medeniyetlerin çoğu zengin bir bitki varlığına sahip alanlarda ortaya çıkmıştır ve Anadolu dünyanın beşinci zengin flora bölgesinde kurulmuştur. Mutfakta kullanılacak bütün ürünlerin üretilmesi, ithalatı ve bunun sonunda oluşacak çeşitlilik hükümetlerin konuyla ilgili politikaları sonucunda belirlenir. Son olarak da; yüzyılların birikimi ile oluşan mutfak kültürü toplumun kültürü, ekonomisi, siyaseti, inanç sistemi ve diğer toplumlarla etkileşimleri hakkında, yazılı olmayan ama anlaşılabilir bir dilin oluşmasını sağlar. Burada bahsedilen etkileşim, siyaset ve dilin en iyi örneği, izleri Çin'den Amerika'ya, Rusya'dan Mısır'a kadar takip edilebilen Osmanlı mutfağıdır (Işın, 2020b, s. 7; Onaran, 2019, s. 7; Ünar, 2019, s. 13)

Yemeğin kendisi tarih yazımı için önemli bir kaynaktır ve Çin kayıtlarına göre Türkler tarih sahnesine M.Ö. 3. yüzyılda çıkmışlardır. Ege Denizi'nden Japon Denizi'ne, Hint Denizi'nden Kuzey Buz Denizi'ne, Kuzey Afrika, Avrupa'nın büyük bir kısmı ve Mezopotamya da Türk tarihinin önemli parçalarıdır. Bütün bu coğrafyalarda hüküm sürmüş olan Türk devletleri Antik Yunan, Roma, Bizans, Çin, İran, Arap, Balkanlar ve Akdeniz mutfaklarıyla etkileşim içinde olmuş; Hitit, Frigya, Likya, Lidya ve İonya, mirasının da birleşmesiyle önce Selçuklu, ardından Osmanlı Devleti ve son olarak da bugünkü Türk Mutfağını oluşturan temelleri atmışlardır (Baysal, Merdol, Cigirim ve Saçır. 2000, s. 3; Canbulat, 2017, s. 239; Güler, 2010, s. 25; Güler ve Olgaç, 2010, s. 228; Güran, 2019; Koşay, 1982, s. 49; Ögel, 1982, s. 16-17; D. Özkaya ve Düzgün, 2015; Şavkay, 2000, s. 8).

Elbette geçmişin alışkanlıkları ve şartları yeniden diriltilemez ve o yaşam şekline dönülemez; ancak kültürümüzü derinleştirmek zorunluluğumuz arasında bu konuyu ihmal etmememiz ve geçmişimizi anlamamız gerekmektedir. (Ünver, 1982, s.7)

Sonuç olarak; Anadolu insanının ve bugünkü Türk Mutfağının yemek konusundaki zenginlik ve farklılığı, yaşadığı topraklardan alıp getirdiği ve bu topraklarda bulduğu kültürel mirası, zengin coğrafyanın sundukları ile birleştirmesinde olduğu değerlendirilmektedir. Bu konunun sadece beslenme açısından değil, aynı zamanda tarihsel açıdan da incelenmesi gerektiğine inanılmaktadır. (Sandıkçıoğlu, 2009) Belki de Türk Mutfağının zenginliği sınırlarının olmamasından gelmektedir. (Deniz Orhun, 15.03.2020 tarihli kişisel görüşme)

1.1. Konu ve Kapsam

Bu tez, üniversitelerin lisans düzeyindeki GMS bölümlerinde uygulanan Türk Mutfağına yönelik derslerin ve Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi ders izlencesinin sektör çalışanları, akademik personel, konunun uzmanı araştırmacılar tarafından incelenmesi ve sektör ihtiyaçlarını karşılamadaki başarısının tartışılarak; GMS bölümlerinde uygulanabileceği değerlendirilen bir Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları lisans ders izlencesi önerisi oluşturulmasını konu almaktadır.

1.2. Amaç

Bu çalışma ile sektör çalışanları, akademik personel ve konunun uzmanı araştırmacıların deneyim ve bilgilerine başvurularak; üniversitelerin lisans düzeyindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde uygulanan Türk Mutfağı eğitiminin sektör ihtiyaçlarını karşılamadaki yeterliliğinin değerlendirilmesini ve sonuç olarak temel bir Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesi şablonu oluşturulmasını amaçlanmıştır.

Çalışmanın temel amacına bağlı olarak, Türk Mutfağına yönelik derslerin çeşitli üniversitelere ait dersi izlenceleri listelenmiştir. Bu liste sektör çalışanları, akademik personel ve konunun uzmanı araştırmacılarla paylaşılmış ve GMS lisans düzeyi Türk Mutfağı programının hangi kapsamda hazırlanması gerektiği, eğitimin içeriğinin ne olacağı, teorik ve pratik eğitimlerin ağırlıkları ve bu eğitimden geçerek sektörde çalışmaya başlayan öğrencilerin performans ve bilgi düzeyleri hakkındaki görüşleri alınmaya çalışılmıştır. Katılımcıların görüşlerine ek olarak, günümüze kadar gelen süreçte

yayımlanmış ve ulaşılabilen yazılı kaynaklara dayanarak hazırlanan Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesi şablonu katılımcılarla paylaşılmış ve katılımcıların bu konudaki düşünceleri kaydedilmiştir. Toplanan veriler ve yapılan değerlendirmeler ışığında, Türk Mutfağı eğitiminde kullanılacak öğretim programının hangi yöntem ve konu başlıkları altında oluşturulması gerektiğine dair öneri niteliğinde bir ders izlencesi oluşturulmuştur.

1.3. Önemi

Bir ülkenin mutfağı hakkında bilgi sahibi olabilmek için sadece o topraklarda neler piştiğini bilmek yetmez. Temel olarak; o bölgede yaşamış uygarlıkları, savaşları, göçleri ve coğrafi keşifleri bilmek, sonra da o bölgenin tarihini ve coğrafyasını öğrenmek gerekir. Bugünkü Türk Mutfağını anlamak için de tarihte çok gerilere gitmeli ve bulabildiğimiz yazılı kaynakları değerlendirmeliyiz. Türk Mutfağını anlamak için Antik Helen, Doğu Roma İmparatorluğu, Orta Asya, Antik Anadolu ve Mezopotamya'daki mirasımızın incelenmesinin ve öğrenilmesinin önemli olduğu değerlendirilmektedir.

Türkiye'ye dünya uygarlık mirası açısından bakıldığında dünyanın en çeşitli, en görkemli ve en zengin kültürüne sahip olan bir açık hava müzesi gibi olduğu görülecektir. Bunu en önemli sebebi; başta Hitit, Frigya, Likya, Lidya, İon, Roma-Bizans, Selçuklu ve Osmanlıların olmak üzere birçok uygarlığın bıraktığı o muhteşem miras bu topraklar dâhilinde bulunmasıdır. (D. Özkaya ve Düzgün 2015)

Ülkelerin tanıtımında ve mutfak kültürlerinin yayılmasında gastro-diplomasinin yoğun olarak kullanıldığı günümüzde; kendi tarihini, coğrafyasını, mutfağına ait reçeteleri, pişirme tekniklerini iyi bilen ve uygulayabilen nesiller yetiştirmenin önemi de ortaya çıkmaktadır. Bu hedefe yönelik eğitim verebilmek için de öncelikle mutfak eğitiminin hangi yöntemle, hangi başlıklar altında ve nasıl bir öğretim programı çerçevesinde uygulanması gerektiği belirlenmelidir. Yapılan araştırmalarda Milli Eğitim Bakanlığı'nın, üniversitelerin, akademilerin ve kursların Türk Mutfağı eğitiminde birbirinden farklı yöntem ve ders izlencesi takip ettikleri görülmüştür. Ülke genelinde birbirinden farklı yöntem ve ders izlenceleriyle uygulanacak eğitimler hem eğitimde birlik ilkesine zarar verecek, hem öğrencilerin farklı ve belki de kariyerleri için faydalı olmayan bilgilerle donanmasına sebep olacak, hem de Türk Mutfak kültürüne ve onun tanıtımına zarar

verebilecektir. Bu amaçla, öncelikle lisans düzeyindeki Türk Mutfağı eğitiminin amacına ulaşp ulaşmadığı araştırılmalı, sektördeki yansımalarına bakılmalı; sektör çalışanları, akademisyenler ve konunun uzmanı araştırmacılar ile görüşülerek bilgi toplamanın uygun yol olacağı değerlendirilmektedir. Bütün bu toplanan bilgilerle de Türk Mutfağının lisans düzeyindeki eğitiminde kullanılan ders izlencesinin, sektör gerekliliklerini karşılamadaki başarısı değerlendirilmeli ve Türk Mutfağının gelişmesi ve uluslararası düzeyde hak ettiği yere gelebilmesi için gelecekte kullanılabilecek ders izlencesinin çerçevesinin belirlendiği, tavsiye niteliğinde bir belge ortaya konulması gerektiği değerlendirilmektedir.

Bu çalışmada sektör çalışanlarının, akademisyenlerin, gastronomi konusunda uzman yazar ve araştırmacıların görüşleri doğrultusunda yukarıda belirtilen konular araştırılacak ve lisans düzeyinde Türk mutfak kültürünü en iyi şekilde öğretebilecek bir taslak ders izlencesi hazırlanması sağlanacaktır. Bu tezin konusu ile ilgili daha önce yapılmış çalışmalara ulaşılmakta zorlanılmış ve alanyazında çok fazla örneklerine rastlanmamıştır. Yapılacak bu çalışma ile alanyazına, GMS lisans eğitim sistemine, Türk Mutfağının tanıtımı ile gelecekteki gelişmesine ve Türk mutfak kültürüne önemli katkılar sağlanacağı düşünülmektedir. GMS programlarının geleceği için üst düzeyde önem arz eden; ancak bu araştırmanın sınırlarının ötesinde bir konu olan; GMS programlarının akreditasyonu, genel çerçevesi, zorunlu dersler, öğrencilerin, akademisyenlerin ve programın niteliğinin artırılması için izlenmesi gereken yöntem konularında detaylı bilgi edinebilmek için, AQAS Daimi Komisyonu'nun Şubat 2018'deki kararları incelenmelidir. (İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2018)

1.4. Sınırlılıklar

Araştırmanın yapılacağı sektör yiyecek-içecek sektörüdür. Covid-19 salgını nedeniyle şehirlerarası seyahatlerin kısıtlı olması, hafta içi ve hafta sonu sokağa çıkma kısıtlamaları, yiyecek içecek işletmelerinin kapalı olması, akademisyen olan katılımcıların çevrimiçi ders yüklerinin artması nedeniyle görüşme yapmak yerine görüşme formunu yazılı olarak doldurmak istemeleri, görüşme yapılacak kişilerin % 39,2'sinin 50 yaş üzerinde olması nedeniyle yüz yüze görüşme yapmak istememesi, sektörün çok geniş olması ve kullanılacak araştırma tekniği nedeniyle Türkiye'nin her yerine ulaşabilmenin zor olması araştırmanın sınırlılıklarıdır. Bununla birlikte, Türkiye'de bu tezin konusu hakkında uzman oldukları kabul edilen; görüşlerine başvurulacak aşçıbaşı, akademisyen ve araştırmacıların çoğunun Ankara ile İstanbul'da ikamet etmeleri de önemli bir avantajdır.

1.5. Araştırmanın Problemi

Araştırmanın amacı doğrultusunda; “Sektörde çalışan lisans mezunlarının okullarında aldıkları Türk Mutfağı eğitiminin, sahip oldukları teknik bilgi ile pratik becerinin yeterliliği ve bu alandaki başarıları üzerinde etkileri nelerdir?” sorusu araştırmanın en öncelikli problemidir.

İkinci olarak da; “Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde verilen Türk Mutfağına yönelik dersler ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinde takip edilen yöntem ve ders içerikleri bir bütünlük arz etmekte midir?” sorusu, bu araştırmada ele alınan ve sonuçta sunulan Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesinin oluşturulması için izlenecek yolu ortaya koyan bir diğer problem olarak öne çıkmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Türk Mutfağının Tarihçesi

Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nden Dr. Öğr. Üyesi Arkeolog Tulga Albustanlıoğlu ile kişisel bir görüşmede Türk Mutfağının tarihi ile ilgili şu görüşlerini paylaşmıştı. (Tulga Albustanlıoğlu ile 28.01.2021 tarihli kişisel görüşme)

- Binlerce yıldır bizlere yurt olan, bereketli, kadim Anadolu toprağı.
- Bahsettiği olağanüstü güzellikleriyle tarihin bir başka aktığı, dünyanın en önemli kavşak noktası.
- İçinde barındırdığı 25 farklı kültür ve uygarlıklarla 70 bin üzerinde tarihsel kent, anıt ve höyüğe sahip bir kültürel hazine deposu.
- Tarımın şafağında ilk yerleşik kent topluluklarını barındıran, bire bin veren, Konya ovasında kurulmuş günümüzden 9 bin yıl önceye giden Çatalhöyük’le, dünya üzerinde tarımı ve tarımsal ürünlerin üretim biçimini şekillendiren bir coğrafya.
- Dünyanın ilk kent planının bir duvar freski üzerine resmedildiği Çatalhöyük’ten ilk dini mekânların, bir yerde inanç siteminin sıfır noktası olarak tanımlayabileceğimiz Göbeklitepe’ye uzanan, bir elini Karadeniz’e, bir elini Akdeniz ve Ege’ye uzatmış kavimler kapısı.

- Orta Anadolu platosunda adı yazılı kaynaklarda ilk defa geçen Hattilerden kendi döneminde Mısır ile birlikte süper güç olarak adını tarih sahnesine yazdırmış Hititlere uzanan, Doğu'da Urartular, Ege'de Lydia, İonia, Karia ve Aeolia antik bölgelerindeki yüzlerce kent ile geçmişe tanıklık yapmış bir yarımada.

- Troia savaşında Akhalar'a karşı Troia'lı kardeşlerine yardım etmeyi bir gönül borcu sayan Akdeniz'deki kadim "Işık Halkı" Lykia'lıların önderi Sarpedon.

- Batı mitolojilerine esin kaynağı olmuş Phrygia kralı Midas'ın hikâyeleri ile yoğrulmuş, çoğu zaman efsaneleri, yaşanmış gerçek efsanelere çeviren Mustafa Kemal Atatürk'ün dehasının bir yansımasıdır bu koca yurt.

- Asya'dan Avrupa'ya ve Afrika'ya yapılan büyük küçük göçlerin çoğuna, binlerce yüzyıl suresince hep Anadolu köprülük etmiştir. Çünkü Uzakdoğu'dan gelen büyük ticaret yolu Anadolu'dan geçerek Batı Anadolu liman kentlerinde Akdeniz'e ulaşıyordu. Troia'da, MÖ. 3 binde, yalnız Uzakdoğu'da bulunan *lapis lazuli* taşına rast gelindi. Anadolu eskiden beri bolluk içinde olan ve kalabalık toplumların yaşadığı bir yerd. Dünyada ilk nüfus sayımı, Roma İmparatoru Augustus zamanında Anadolu'da yapıldı. O çağda Anadolu, Roma İmparatorluğu'nun en zengin ve en aydın yeri idi. Hititler geldiklerinde Anadolu'da yirmiden çok dil konuşuluyordu. Bu diller birbirlerinden çok kelimeler alıp etkilendiler.

Anadolu'ya gelen Türkler, Anadolu'da buldukları dillerden birçok sözü, kendi dillerine aktardılar. Hititçede (Luvice) yer alan "Annaş", Anne; "Attaş" Baba bugün bile fonetik olarak bize çağrışım yapan sözcüklerdir. Aynı şekilde Türkçedeki su Hititçe *watar*, Almanca *wasser*, İngilizce *water*. Hititçe *eku* "içmek", Latince *aqua* "su". Yemek sözcüğü ise Hititçe *et*, İngilizce *eat*, Almanca *essen*, Bal, Hititçe *milit*, Yunanca *meli*, yine şarap sözcüğü Hititçe *wiyana*, Almanca *wein*, İngilizce *wine*, eski Yunanca *oinos*, Latince *vinum*, Fransızca *vin* olarak günümüze kadar gelmesi kadim Hitit Uygarlığının sadece gastronomik kelime kökenleri ile batı uygarlığını ne kadar derinden etkilediğini ve kök saldığını bizlere anlatmaktadır. Hesap etmek (*calculus*), bilimsel bir işlemdir; Latince "çakıl taşı" anlamına gelen "*calculus*" sözcüğünden gelmez. Bu bilimsel işlemin, uygarlıkla uyumlu bir birleşimle, bilim çağının başlayışıyla ilişkisi açıktır. İnsan deposu olan Asya'dan batıya doğru gelen dalgalar en çok Anadolu yarımadası denilen bu dar ve sıkışık bölgede birbirine karışıp, harmanlanmıştır. Soğuk ülkelerde etler uzun süre dayanır, insanları beslerdi. Sıcak ülkelerde etler kurutulsa bile uzun boylu dayanamazdı. Ne var ki; iklimin sıcaklığında, toprak ürünleri bereketli olurdu. Dolayısıyla tarım, sıcak ülkelerde başlayıp gelişmiştir. Tarım ürünlerinden de asıl tahıllar, arpa, buğday, çavdar ve darı gibi

toprak ürünleri yaz sıcaklığında, kış soğukunda bozulmuyorlardı. Zamanla insanoğlunun varlığı, hep toprak ürünlerine dayandı, insanoğullarının açlığa karşı on binlerce yıl süren ölüm-kalım savaşlarında insan soyunu yok olmaktan kurtaracak başlıca besin bulunmuştu.

Tahıllardan arpa ve buğdaydan ekmek yapılıyordu. Ekmek, insanoğlunun geleceğini sağlama bağlıyordu. Türk köylüsünün dediği gibi, "*Ağacın kökü toprak, insanın kökü ekmek*"tir. Ekmeği kim buldu? Bu buluş insanoğlunun baştan sona yarattığı uygarlıkların tümünden, yıldızlara seyahatten çok daha önemli bir buluştu. Kimdi o dahi ki, cıpcılız, çelimsiz bir ottan, tüm insan soyunun, belki de sonsuz geleceklere dek, açlığı alt etmesini sağlamıştı? Onun adı da sanı da geçmişin karanlıklarında kaybolup gitti. Belki varlığı bir masal olmuştur kim bilir? Günün birinde, insanın önüne bir parça ekmek kondu. Milyonlarca yıl süren mağara çağı bitmişti artık. Üzerinden çok zaman geçmedi ki yanık bir ananın dudaklarına ateş gibi yanan havada arpa suyundan elde edilen ve bugün "bira" denilen koca bir kâse dolusu tahıl şerbeti sunuldu. Ekmek bulununca, çok geçmeden, tahıl şerbetiyle insanın başına bir hoşluk geldi. Belki tahıl şerbetini bulan insan tanrılaştırılıp efsane oldu ve ona önce "*Dionysos*" sonra "*Bakkhus*" dendi.

Kadim Sümer'de, içkinin piri olan tanrıçaların en önemlisi Tanrıca *Siduri* idi. Hem biranın, hem de şarabın tanrıçası olan *Siduri*'nin adı, Sümer efsanelerinde çok geçer. Bu efsanelerde anlatıldığına göre, Tanrıca *Siduri*, Sümer'de değil, "*Deniz kıyısında, güneşin bahçesinde*" yaşamış. Sümerlilerce Anadolu kıyıları bu sözlerle anılırdı. Belki de "*Siduri*" denmekle, Toprak ve Tahıl Anası olan "*Bereket Tanrıçası*" *Demeter*'e gönderme yapılmaktadır. Şaraptan önce, ilk içki bira idi. Ekmek bulunduktan az sonra bira yapıldı. Çünkü bira ekmekten yapılıyordu. Ekmek pişirimine M.Ö. 8 bin yıl önce rastlanır. Sümer'in ve Mısır'ın en eski kayıtlarına göre, MÖ. 6000-5000 arasında çok çeşitli biraların yapıldığı ve bira yapımının çok önemli bir endüstri haline geldiği besbellidir. MÖ. 3500 yıl öncesinden kalma çivi yazılı bir tablette, on altı çeşit biranın içildiği ve bira yapımının, her gün gelişen bir endüstri olduğu anlatılmaktadır. Mısır'da bira, kimi zaman hurma ve balla tatlandırılıyordu. Ama köylülere ve çalışanlar verilen bira çoğu kez, süzülmeden, tahıl tortularıyla veriliyordu.

Tuhaftır, bitkisel ilaçların babası olan Anadolu'lu *Pergamon*'lu (Bergama) hekim *Galenos*, hastalara, kaplıcada yapılan biraları yasaklıyor ama öteki çeşit biraları kimi hastalarına ilaçla karıştırarak içmelerini öneriyordu. MÖ. 8. yüzyıla ait Konya İvriz'de bulunan kaya kabartmasında *Tuvana* Kralı *Warpalawas* ve Fırtına Tanrısı *Tarhunza*

betimlenmektedir. Luvi (Hititçe) dilindeki hiyeroglif yazıtta kralın şu sözleri yazılmıştır; “...Ben hakim ve kahraman Tuvana Kralı Warpalawas Sarayda bir prens iken bu asmaları diktim (tanrı) Tarhunza onlara bolluk ve bereket versin...” Anıtta Fırtına Tanrısı Tarhunza, krala göre daha büyük ölçüde, ellerinde üzüm salkımı ve buğday başaklarını tutmaktadır. Kral ise, daha küçük ve dua eder durumda tasvir edilmiştir. Bu anıt, tarihteki ilk yazılı tarım anıtıdır ve ilk tarım toplumu Çatalhöyük’e ev sahipliği yapan Konya’da bulunması bir rastlantı değildir. Hititler MÖ. 2 binden daha evvel gelmişlerdi Anadolu’ya. O sıralarda şarap biliniyordu ve yaygındı. Hititler, kendilerinden çok önce Anadolu’lu bir şarap tanrısı bulmuşlardı ki İvriz’deki o kabartmalara onun yontusunu² yonttular. Roma Hukuku’na da ilham kaynağı olmuş ilk Hitit kanunlarını yapan ve bunları bir kurallar manzumesi haline getiren Kral Telepinu’nun Kayboluşu efsanesinde geçen “Nasıl ki; zeytin tanesi içinde yağ saklıdır, üzüm tanesi içinde şarap saklıdır. Telipinu! Sen de, aynı şekilde kalbinde ve ruhunda iyilik saklayasın” sözü ise edebi metinlerde tarımsal ürünler ile ilgili betimlemelerin Hitit dünyasında aslında sosyal mesaj vermesi açısından ne kadar önemli bir rolü olduğunu da kanıtlamaktadır.

Hititçeyi 1917 yılında çözümleyen Çek Bilim adamı Bedrich Hrozný’nin Hitit dilini çözümlediği ilk cümlelerin Hitit Karalı I.Hattuşili’nin ardılı I. Murşili’ye söylediği “ninda-an ezzateni watarra ekutteni” “ekmeği yiyeceksin, suyu da içeceksin” olması da oldukça manidardır. II. Tuthaliya’nın “tayınınızı yiyin, görevinizi yapın” emri ise ekmeğin Hitit kültüründeki önemini vurgulamaktadır. Hititlerin 180 farklı çeşit ekmek yapması, hepsinin ayrı isimlerinin olması Hititlerin sadece bu konuda bile ardılı uygarlıkları ne kadar etkilemiş olduklarının bir kanıtıdır. Hititler gibi Lydia’lıların da ekmek yapma konusundaki başarıları tüm antik kaynaklarda yer almaktadır. Roma’da ekmek yapımı için Anadolu kökenli “Kapadokyalılar” olarak adlandırılan bir fırıncı loncasının bulunması da Anadolu’nun batıya sadece gastronomik alanda bile büyük ölçüde öncü olduğunu göstermektedir.

Anadolu toprağı bunun gibi binlerce örneği içinde barındıran uçsuz bucaksız bir okyanustur. İzmir’li (Smyrna) yurttaşımız ünlü İliada ve Odysseia epik destanlarının ozanı Homeros, Bodrumlu (Halikarnassos) tarihçi Heredotos, Aydın/Sökeli (Miletos) tabiat filozofları Thales, Anaksimenes, Anaksimandros ve Aydın/Güllübahçelili (Priene) ilk kent plancısı Hippodamos ve Amasyalı (Amaseia) coğrafyacı Strabon ve belki bunlara

² Heykel

yüzlercesini ekleyeceğimiz Anadolu'lu yurttaşlarımız bu topraklarda büyük eserler ortaya koymuşlardır.

2.1.1. Antik Anadolu medeniyetleri

2.1.1.1. Hititler

Mısır ve Asur metinlerinde Heta olarak geçen, adı Tevrat'ta birçok kere görülen Hit oğullarına (Ht Halkı) dayandırılarak çağdaş araştırmacılar tarafından Hititler (Etiler) olarak adlandırılan halk, Anadolu'nun kadim devletlerinden biridir. M.Ö. 2000'lerde bu topraklara yerleşmeye başlamışlar, M.Ö. 1750'lerde bir krallık meydana getirmişler, M.Ö. 1200'lü yıllarda güç kaybetmeye başlamışlar ve M.Ö. 700'lü yıllara kadar da parçalar halinde varlıklarını sürdürmeye devam etmişlerdir. (Akın ve Balıkçı, 2018, s. 277; Coşkun, 2018, s. 14; Tuğlacı, 1972, s. 1106)

Hititlerin bugüne bıraktıkları mirasın izleri hala tüm canlılığı ile görülmektedir. Ünar'ın (2019) da bahsettiği gibi bu miras; Hititlerin bir yandan geçmişte Anadolu'da yaşamış devletler ile kendi çağdaşlarının kültürel, siyasi, sosyal ve ekonomik yapılarından etkilenirken, bir yandan da içinde bulundukları zengin ve zor coğrafyanın bahsettiği imkânlardan yararlanarak bu topraklarda yaşayan birbirinden farklı kültürleri bir araya getirmeleri sayesinde tarihe geçen güçlü bir devlet kurmalarıdır. Bu etkiler ve toplum yapısı Anadolu Selçukluları, Osmanlı Devleti ve bugünkü Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nde de görülmektedir (s.14).

Birçok kültürde, özellikle de imparatorluklarda olduğu gibi Hititlerde de halk mutfağı ile kraliyet ailesi ve soyluların mutfağı farklılık göstermektedir. Kraliyet ailesi ve soyluların mutfağı daha zengin olmakla birlikte bu zenginlik festivallerde kesilip dağıtılan kurban etleri ile halkla paylaşılmıştır. (Koç, 2006, s. 35)

Hititlere ait tabletlerden çözümlenen metinlerden hem yemek ve ekmek pişirenlerin uyması gereken kurallar hem de bazı yemeklerin hazırlanma şekillerine ulaşılmıştır. Özellikle yemek pişirenlerin uyması gerekenler ile ilgili yazılı kurallar Antik Helen, Anadolu Selçukluları ve Osmanlı Devleti'nde de görülmektedir. Bu toplumların yemek pişirme eylemine ve bu işle ilgili temizlik kurallarına ne kadar çok önem verdiklerinin bir kanıtı olarak kabul edilebilir.

Boğazköy’de bulunan ve Hitit İmparatorluk Dönemine (İ.Ö. 13. yy.) ait Tapınak Yönetmeliği tabletini buna örnek olarak verebiliriz. İstanbul Arkeoloji Müzesi Çivi yazılı Belgeler Arşivi’ndeki bu tablette şöyle yazar: Günlük ekmekleri hazırlayanlar temiz olmalı. Banyo yapmalı ve üstüne başına bakmalı, saçları ve tırnakları temizlenmeli. Temiz elbiseler giymeliler. Temizlenmemiş vaziyetteyken ekmek yapmamalılar. Ekmeklerin piştiği fırın süpürülmeli ve ovulmalı. Ayrıca, ekmeklerin parçalandığı yere domuz veya köpek sokulmamalı.” (Uzunoğlu’ndan aktaran Sandıkçıoğlu, 2007, s. 30)

Metinlerden ulaşılan yemek pişirme teknikleri arasında; ateş üzerinde veya tavada kızartma yani ızgara etme, etleri şişe geçirerek kebab yapma ve haşlama olduğu, ağırlıklı olarak koyun ve sığır eti yedikleri, bazı yemeklerde etin üzerine sos olarak zeytinyağı ve bal karışımı döktükleri görülmektedir. Hititlerin ekmekle birlikte şişe geçirdikleri yağları ateş üzerinde pişirdikten sonra, ayırdıkları pişmiş yağı ekmek arasına koyarak yedikleri de bilinmektedir. Ayrıca hayvanın etinin yanı sıra ciğer, kalp, kulak, paça, kelle ve kaburga gibi parçalarını tükettikleri, bazı yemeklerde şarap kullandıkları ve bazen de yağ ve şarabı karıştırarak sirke gibi tükettikleri bilinmektedir. Bununla birlikte, Mezopotamya ve Orta Asya’da da kullanılan etin tuzlanarak veya kurutularak saklanması tekniğinin Hititlerde de kullanıldığı belgelenmiştir. Hititlerin ritüellerde ve yemeklerde kullanmak üzere 180 çeşitten fazla ekmek ve hamur işi pişirdikleri; bu ekmeklere büyüklükleri, geometrik şekilleri, ağırlıkları, yapılış teknikleri ve yapıldıkları bölgelere göre adlandırdıkları, ayrıca ekmekler için kullandıkları NİNDA isminin Sümerceden geldiği bilinmektedir (Koç, 2006, s. 35-38; Sandıkçıoğlu, 2007; Ünal, 2007, s. 143-144). Beslenmelerinin temeli önemli ölçüde sebze, bakliyat, meyve, süt ve süt ürünleri ile az miktarda ete dayalıdır. Hititlerin beslenme ile ilgili olarak kullandıkları isimlerin birçoğu Akatça ve Sümerce’den gelmektedir. (Yakar’dan aktaran Acar, 2019, s. 47)

Bugüne ulaşan en ayrıntılı yemek reçetelerinden birinde, kurban edilen koyunun but etinin, yine hayvanın doğranmış ve açık ateşte kızartılmış yürek ve ciğeri ile küçük doğranmış et ve nar taneleriyle doldurulup pişirilmesi ile hazırlandığı yazılmaktadır. Bu yemek tanrılara adak olarak sunulur. Günümüzde bu yemek Türkiye’de Niğde ve Elazığ yörelerinde düğün yemeği olarak yapılmaktadır. (Tolunay Sandıkçıoğlu, kişisel görüşme, 26.12.2020) Çözümlemelerden, günümüzde Orta Anadolu’da Çiğdem Şenliği veya Çiğdem Gezmesi olarak kutlanan ve çiğdem çiçeği kullanılarak pilav yapılan bayramın köklerinin, Hititler dönemindeki AN.TAH.SUM Bayramı’na dayandığı anlaşılmaktadır.

(<http://apelasyon.com/Yazi/456-hititler-ve-antahsum-bayrami> 01.16.2021 tarihinde ulaşıldı)³

Tablo 1. Hititler döneminde kullanılan gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Koyun, sığır, geyik, tavşan, yaban keçisi, ördek türleri, yaban koyunu, kalp, karaciğer, böbrek, kaburga, kasık, kelle, kulak ve ayak (paça), tuzlanmış ve kurutulmuş et, domuz (yağından faydalanmak için veya kurban olarak kullanılır)</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Soğan, sarımsak pırasa, salatalık, bezelye, çayır bezelyesi, börülce, su teresi, incir, elma, alıç, şeftali, kayısı (zerdali), armut, nar, ılgın, muşmula, üzüm, zeytin, kiraz, şeytan tersi, hurma</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Mercimek, nohut, arpa, ekmeklik buğday, kıvılcık buğday, kavuzlu buğday, bakla, kara burçak, mısır</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Tereyağı, lor, peynir, kaymak, taze süt</i>
Baharatlar, Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Kimyon, kişniş, defne, ravend otu, nane, kekik, hardal, susam, keten tohumu, çöreotu, ayçiçeği, ceviz, fındık, badem, antep (Şam) fıstığı, fıstık çamı tohumu</i>
Yağlar	<i>Susam yağı, keten yağı, kuyruk yağı, zeytinyağı, tereyağı, domuz yağı</i>

(Acar, 2019; Albayrak, Solak ve Uhri, 2008; Koç, 2006; Coşkun, 2018; Işın, 2020b, s. 54; Sandıkçioğlu, 2007, s. 31-53; Şahingöz, Akbulut, ve Örgün, 2015, s. 391-394; Ünar, 2019, s. 11-30)

2.1.1.2. Lidya

Hititlerin yıkılmasından sonraki döneme denk gelen M.Ö. 11. ve 10. yüzyıllarda Asya Minör olarak adlandırılan topraklarda izleri görülmeye başlayan Lidyalılar, M.Ö. 680 ve M.Ö. 545 yılları arasında hüküm sürmüşlerdir (Hanfmann, 1972).

³ Detaylı bilgi için bkz. S. Erkut,(1998). “Hititlerde AN.TAH.ŞUM(ŞAR) Bitkisi ve Bayramı Üzerine Bir İnceleme”, *III.Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri-Çorum 16-22 Eylül 1996*, (Ed.)S.Alp-A.Süel, Ankara, s.189-195.

Lidyalıların yemek kültürü hakkında bilgiler kısıtlıdır; ancak yine de fikir verecek ölçülerde olduğu söylenebilir. Sardis Antik Kenti kazılarında elde edilen bulgular ve yayımlanan bilimsel çalışmalar, Lidyalıların evlerinde tahıl saklamak için amfora, öğütmek için değirmen taşı, çatal-kaşık, süzgeç, rende, ekmek pişirmek için kullanılan tavalar, şişler, yahni gibi sulu yemekleri pişirmek için kullanılan tencereler, havan ve pişirmede kullanılan sacayakları, hem günlük yemek hem de ritüeller için kullanılan yemek takımları gibi çok çeşitli mutfak eşyası bulundurduklarını göstermektedir. Temel yiyecekleri buğday, süt ve baldır. İçecek olarak bira, şarap (Yunanlılar gibi su ile seyreltilerek içilirdi), mayalandırılmış süt (kumys) ve bitki çayları tükettikleri belirtilmiştir. Hem bu kazıların sonuçlarından hem de Athenaeus ve Dioscurides gibi Yunan ve Romalı yazarlardan, Lidya mutfağının çok zengin olduğu anlaşılabılır. Adı *Kandaulos* olarak geçen Lidya yahnisinin içinde; kaynatılmış et, Frig peyniri, yağlı et suyu, dereotu, rendelenmiş ekmek kırıntısı (*knestos artos*) ile kan ve baharatlarla hazırlanan bir Lidya sosu olan *karyke* içeriyordu (Hanfmann ve Foss, 1983, s. 5; Cahill, 2014).

Tablo 2. Lidyalıların kullandıkları gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Keçi, koyun, sığır, balık, geyik, yaban keçisi, yaban taşı, yaban domuzu, sülün, kızıl keklik, bildircin, turaç</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Sarımsak, rezene, kestane, incir, üzüm, zeytin, şeftali, kavun, kiraz</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Mercimek, mürdümük, buğday, arpa, nohut, burçak, bezelye, bakla</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Süt, mayalandırılmış süt, Frig peyniri, peynir</i>
Baharatlar, Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Safran, dereotu, badyan, susam, ılgın, fındık bal, kos helvası</i>
Yağlar	<i>Zeytinyağı</i>

(Hanfmann, 1972; Hanfmann ve Foss, 1983, s. 5; Cahill, 2014; Işın, 2020a, s. 67)

2.1.1.3. Frigya ve Urartu

M.Ö. 1200’lerde Hititlerin yıkılmasından sonra Orta Anadolu’ya göç eden Frigler, M.Ö. 9. yüzyılda bir krallık haline gelmişler ve Anadolu’nun tarihinde çok önemli bir rol üstlenerek kentleşme sürecini de hızlandırmışlardır. Başkentleri bugün Ankara sınırları içinde bulunan Gordion’dur. (Acar, 2019, s. 6-8; Erdan, 2016, s. 42) Yapılan kazılarda Friglerin sığır ve koyun yetiştirdikleri; buğday, arpa, mercimek ve keten tohumu tükettikleri ortaya çıkarılmıştır. İçecek olarak bira, şarap ve bal likörü ile birlikte, bunların bir karışımı ile hazırladıkları başka bir içecek tükettikleri de bilinmektedir (Cahill, 2014).

M.Ö. 10. yüzyılda kurulduktan sonra 200 yıl boyunca Doğu Anadolu Bölgesi’ne altın çağını yaşatan, Kafkasya ve Kuzey Batı İran’da hüküm süren Urartular, Anadolu’nun kadim kültürlerinden biridir. (Acar, 2019, s. 94) Başkentleri Tuşpa bugünkü Van ili sınırları içindedir. Yapılan kazılarda Urartuların yüksek kesimlerde hayvancılık, alçak kesimlerde de tarım ile uğraştıkları, yere gömülü haldeki 1000 litrelik küplerde şarap, bakliyat, susam yağı depoladıkları, içecek olarak şarap ve bira tükettikleri ortaya çıkarılmıştır. (Sevin’den aktaran Hemiş, 2009, s. 67-68; Işın, 2020b, s. 61) Urartuların kavut yemeği yaptıkları bilinmektedir (Işın, 2020b, s. 107).

Frig ve Urartu mutfak kültürlerine ait bilgilerimiz bugün bile kısıtlıdır. Özellikle Friglerle ilgili olanlar, Kral Midas’ın mezarında bulunanlarla sınırlıdır (Işın, 2020b, s. 64). Yeni yapılan ve uzun yıllardır devam eden kazılar, kazılarda elde edilen arkeobotanik sonuçlar ve önemi henüz yeni anlaşılmaya başlanan gastroarkeolojik değerlendirmeler, önümüzdeki yıllarda bu kültürlerin beslenme alışkanlıklarını daha iyi anlamamızı sağlayacaktır. Her ne kadar yemek reçetelerine ulaşamamış olsa da beslenmelerinin temelini oluşturan ürünler hakkında bilgiler bulunmaktadır. Bu ürünlere ait detaylı liste Tablo 3’te verilmiştir.

Tablo 3. Urartular döneminde kullanılan gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Koyun, keçi, domuz, tavuk, kaz, ördek, güvercin</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Üzüm, erik, elma, ayva, kiraz, nar, vişne, şeftali</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Bilgi yok</i>

Tablo 3.'ün devamı

Bakliyat ve Tahıllar	<i>Akdarı, süpürgelik darı, tilkikuyruğu darısı, arpa, bezelye, mürdümük, burçak, başak kabuğu, mercimek, nohut, burçak, ekmeklik/sert buğday, çatal siyez buğdayı, çavdar</i>
Baharatlar ve Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Kimyon, kişniş maydanoz, yoğurt otu, delice, çobandeğneği, ceviz</i>
Yağlar	<i>Susam yağı, hayvansal yağ</i>

(Gökçe, 2016 s. 2657-2667; Hemiş, 2009, s. 6-70, s. 103-107; Işın, 2020b, s. 58-65)

Tablo 4. Frigler döneminde kullanılan gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Koyun, keçi, sığır, geyik, domuz, tavşan, kaplumbağa, kuş türleri</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Üzüm, erik, elma, ayva, kiraz, nar, vişne, şeftali</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Arpa, buğday, mercimek, burçak</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Frig peyniri</i>
Baharatlar ve Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Rezene, çemen, bal</i>
Yağlar	<i>Zeytinyağı</i>

(Işın, 2020b, s. 63)

2.1.1.4. Mezopotamya etkili Antik Anadolu mutfacı (Sümer ve Yeni Asur)

Mezopotamya bahçesi M.Ö. 5000-4000 yıl önce batıda çölün kumları ve doğunun sert dağları arasında gözleri bir *cennet* cazibesiyile kamaştırıyordu. Bu bahçe bütün tarihi esnasında çiğnenmek felaketinden korunmuş kalmayacaktır (Güran, 2019, s. 133).

Sümerler tarihin ilk medeniyetini kurmuşlardır. Yemekle ilgili ilk yazılı kaynaklar da çiviyazılı Sümer tabletleridir. İlk yazılı yemek reçeteleri ise Babilliler dönemine aittir (Işın 2020b, s. 37). Mezopotamya'da herkesin temel besini tahıl ve ekmektir. Bugün de

Bereketli Hilâl olarak adlandırılan bölgede başlayan tarımsal faaliyetler tahıl ve bakliyata dayalıdır. Yapılan kazılar sonucunda elde edilen örneklerin genetik mutasyon açısından incelenmesi sonucunda elde edilen verilere göre, Urfa Karacadağ'ın batı eteklerinden alınan örneklerin evcil buğdayın atası olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, bulgur üretiminin aşamaları olan haşlama, kurutma, kırma gibi işlem adlarının, çözümlenen Sümer tabletlerinde buğday ve arpa ile birlikte geçtiği hem dilbilimsel hem de etnoarkeolojik olarak kanıtlanmıştır (Uhri, 2016, s. 27-41). Bu da bize, bulgurun bu tarihlerden itibaren bilindiği ve pişirildiğini düşündürmektedir.

Tahıllar suda veya sütte pişirilerek lapa olarak tüketilebilirken, ekmekler de mayalı (kabarık) veya mayasız (ince) olarak tandırda⁴, fırında, taş veya kül üstünde pişirilerek hazırlanmaktaydı. Tabletlerde bu dönemde meyve, sebze, et ve balıkların kurutulduğuna dair kanıtlar da bulunmaktadır (Halloran ve Steinkeller'den aktaran Uhri, 2016, s. 41-43). Her uygarlıkta olduğu gibi buralarda da sıradan halk ile zenginlerin mutfak kültürleri ve yedikleri birbirinden farklıydı. Sıradan halk arpadan hazırlanan bira, mayasız ekmek, lapa, soğan, börülce ve tuzlanmış balık yerken; zenginler ördek, kaz, koyun, domuz, sığır, sebzeler ve yer mantarı çeşitleriyle besleniyordu (Işın, 2020b, s. 37; Güveloğlu, 2015, s. 120-121). Mezopotamya'da şarap, üzüm şırası, şalgam ve bira (Öz, 2016, s.114-116) gibi içecekler tüketildiği; ancak özellikle biranın bugünkü görünüşünden çok uzak olduğu bilinmektedir. Bulamaç haline getirilmiş ekmek, malt ve hurma pekmezi eklenerek mayalanmaya bırakılan karışım sonra süzülürdü. Bu ürün bugünkü bozaya ve Osmanlı zamanındaki ekmek bozasına çok benzemektedir. Bu nedenle, Sümerler bira içmeyi kolaylaştırmak için pipet şeklinde aparatlar kullanmışlardır. Kazılarda ortaya çıkarılan bir mühürde iki kamışlı bir bira çömleği tasvir edilmiştir. Aynı zamanda Sümer kraliçesi Puabi'nin mezarında da değerli madenlerle kaplanmış kamış bulunmuştur. Biranın bu şekilde tüketilmesi halen birçok Afrika ülkesinde görülmektedir (Işın, 2020b,s. 40-41).

Çiviyazılı metinlerden çözümlenen yemek reçetelerinden biri özetle şu şekildedir;

“Önce oğlağın kellesi, ayakları ve kuyruğu ateşte tütsülenmeli, sonra etin diğer kısımlarıyla birlikte ateşe konmalıdır. Su kaynayınca yağ eklenmeli, sonra birlikte dövülmüş soğan, sarımsak, pırasa ve samidu⁵ bir miktar taze peynir, kan karışımı katılmalı, en son olarak da sade şuhutinnû eklenerek tarif bitirilmelidir.” (Bober'dan aktaran Güveloğlu, 2015, s. 123; Işın 2020b, s. 40)

⁴ Pricilla Mary Işın, tandır kelimesinin kökeninin Akadca tinûru olduğunu belirtir.

⁵ Güveloğlu *samidu* teriminin bir tür baharat olarak kullanılmış olabileceği tahminini yapar. Bununla birlikte, P.M. Işın *samidu* sözcüğünün kökeninin Akadca olduğunu ve *beyaz un* anlamına geldiğini; Sanskritçe

Metinlerde sikku malzemesi geçmektedir ve Güveloğlu (2015) bu malzemenin balık ya da kabuklu deniz hayvanlarından elde edilen bir tür tuzlu sos olabileceğini ve daha sonra Yunanlar ve Romalılar tarafından kullanılan *garum*'un atası olabileceğini söyler (s.123). Mezopotamyalılardan Yunanlara ve oradan da Romalılara geçen bir diğer alışkanlık ise yemeklerin bir sedir üzerine uzanarak yenmesidir (Dalby ve Grainger, 2001, s. 30; Güveloğlu, 2015, s.124).

Yeni Asurlarda mutfakta aşağıda gösterilen şekilde bir iş bölümü olduğu belirtilmiştir;

Tablo 5. Asurlarda mutfak hiyerarşisi

1. <i>The “kitchen managers”</i>	<i>Mutfak Sorumluları</i>
<i>Rab nuḥatimmi, “chief cook”</i>	<i>Aşçıbaşı veya yemeklerin hazırlanmasından sorumlu şef aşçı olmalı</i>
<i>Rab karkadinni, “chief confectioner”</i>	<i>Tatlı ürünlerden sorumlu şef aşçı olmalı</i>
<i>Rab āpie, “chief baker”</i>	<i>Fırından sorumlu şef aşçı olmalı</i>
<i>Rab sirāšê, “chief brewer”</i>	<i>İçki veya içeceklerden sorumlu şef olmalı</i>
<i>Rab šāḥiti, “chief oil-presser”</i>	<i>Yağların sıkılması ve hazırlanmasından sorumlu şef olmalı</i>
2. <i>The “food managers”</i>	<i>Yiyecek Sorumluları</i>
<i>Rab šamni, “oil master”</i>	<i>Yağ sorumlusu/ustası</i>
<i>Rab karāni, “wine master”</i>	<i>Şarap sorumlusu/ustası/sömelier</i>
<i>Rab zamri, “fruit master”</i>	<i>Meyve sorumlusu/ustası</i>
<i>Rab raqqûti, “spice master”</i>	<i>Baharat sorumlusu/ustası</i>
3. <i>The “grain managers”</i>	<i>Tahıllardan Sorumlu Olanlar</i>
<i>Rab karmi or rab karmāni, “granary master or chief of granaries”</i>	<i>Tahılların depolanmasından sorumlu olanlar</i>

samita, Yunanca *semidalis*, Latince *simila*, İngilizce *semolina* ve Türkçe *simit* sözcüklerinin bu kökten türediğini belirtir. Osmanlı'da simit kelimesinin hem kepeksiz un, hem irmik veya ince bulgur, hem de beyaz undan yapılan halka şeklindeki simit için kullanıldığını ekler. Bu bilgilere dayanarak, yemeğe son aşamada eklenen *samidu* 'nun, yemeğin suyuna kıvam vermek ve suyu bağlayarak bir tür sos elde etmek için kullanılan bir malzeme olduğu düşünülebilir.

Tablo 5.'in devamı

<i>Rab danībāte</i>	<i>Tahıl sorumlusu olmalı</i>
4. <i>Miscellaneous</i>	<i>diğerleri</i>
<i>Rab qaqqulāti</i>	<i>Mahzen sorumlusu olmalı</i>

(Groß, 2015, s. 24)

Tablo 6. Sümer ve Yeni Asurluların kullandıkları gıda ürünleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Keçi, koyun, domuz, ceylan, geyik, keklik, su kaplumbağası, kabuklu deni ürünleri, akarsu ve deniz balıkları, kaz-ördek ve bunların yumurtaları, kumru, tavşan,</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Soğan, sarımsak, pırasa, yer mantarları, marul, lahana, salatalık, turp, havuç, pancar, fasulye, bezelye, çiçek soğanları, hurma, elma, kayısı, kiraz, incir, karpuz, armut, ayva, nar, erik, üzüm, zeytin</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Acıbakla, nohut, burçak, bezelye ve bakla</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Tereyağı, peynir</i>
Baharatlar, Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Anason, kimyon, kişniş, nane, ardıç üzümü, kakule, adamotu, rezene, çemen otu, hardal, sedef otu, dut, badem, fıstık, bal, hurma pekmezi</i>
Yağlar	<i>Tereyağı, sadeyağ, keten tohumu yağı, susam yağı</i>

(Bober'dan aktaran Güveloğlu, 2015, s. 123; K. Hasdemir, 2020; Groß, 2015; Koşay, 1956, s. 7-55; Işın 2020b, s. 39-40; Öz, 2016, s. 116)

Kullanılan yemek pişirme teknikleri; açık ateşte kızartma, toprak kap içinde pişirme, tandırda pişirme, tütsüleme, ürünü kızarttıktan sonra su veya süt içinde haşlama gibi basit olmakla birlikte, sadece bir yemekte üç farklı teknik kullanılabildiği de görülmektedir.

Birkaç tekniğin bir arada kullanıldığı bir kuş yemeği şu şekilde anlatılmaktadır: Kuşların kafalarını, ayaklarını kesip içlerini temizledikten kelebek şeklinde açarak yassı hale getirilir. Bu malzemeler, içinde su olan ateş üzerinde bir tencereye konur. İçinde su ve

çırpılmış süt bulunan başka bir kazan ateşe konur. Diğer kazanda pişen kuşların suyunu süzülür. Yenmeyen yerlerini ayırılıp tuzlanır ve sütün içine konur, yağ ve sedefotu eklenir. Süt kaynadığında kıyılmış sarımsak, soğan, pırasa ile birlikte samidu ve su eklenir, pişmeye bırakılır. Sütte yumuşatılan buğday (dövme) yıkanır, ezilir, yeterli miktarda süt, yağ, pırasa, sarımsak, samidu ve sikku eklenerek yoğurulur ve hamur yapılır. Hamur kısa bir süre ateşe tutulur, ikiye bölünür ve bir parçasıyla mayasız ince ekmek yapılır. Bu parça geniş bir toprak kaba serilir ve fırında pişirilir. Sütte pişen sakatatlar ve etler bu yufkanın üzerine serilir, üzeri diğer ekmek hamuru ile kapatılır. Tekrar fırına verilerek pişirilir ve sofraya konur. (Bober'dan aktaran Güveloğlu, 2015, s. 123; Işın, 2020b, s. 39-40)

Sümerlerden başlayarak Mezopotamya ve Anadolu'da hüküm süren uygarlıklar kendilerinden sonra gelenler için temelleri hazırlamışlardır. Tarih boyunca değişerek ve gelişerek bugüne kadar ulaşan şarap, bira, tahıl işleme yöntemleri ve yemek pişirme teknikleri geniş bir coğrafyayı etkilemiştir. Bunun en iyi örneklerinden bir diğeri de, yukarıda bahsedildiği gibi bir yemekte birden fazla tekniğin kullanıldığı, yemeklerin üzerinin bir çeşit hamurla kaplanarak pişirildiği veya servis edildiği yemekler, hem 14. ve 15. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında hem de günümüz Avrupa ve Türk Mutfağında görülmektedir.

2.1.2. Antik Helen ve Doğu Roma İmparatorluğu

Doğu Roma Türkçe kaynakların çoğunda Bizans olarak geçmektedir ve alıntı yapılan kaynaklardan da bu şekilde aktarılmıştır; ancak bir kâhinin söyledikleriyle başlayan kurgu bir efsaneye dayanarak kullanılan bu ismi, burada daha fazla tekrarlayarak yanlış pekiştirmenin doğru olmadığı değerlendirilmiştir. Troya, Efes (Hititçe Apasas) ve Milet (Hititçe Millawanda) gibi şehirleri Antik Anadolu'daki Yunan Kent Birlikleri olarak ifade etmenin yanlış olması gibi, bu da yanlış bir tanımlamadır. Bunlarla ilgili bilgiler Hitit belgelerinde bulunmaktadır. Dor'ların istilasını nedeniyle kıta Yunanistan'dan gelenler boş ve hiçbir kentin olmadığı topraklara gelmedikleri gibi, Megaralı Byzas'da boş topraklara gelmemiştir. İstanbul şehrinin tarihi Neolitik dönemlere kadar uzanmaktadır. Bu nedenle başlıkta Doğu Roma ifadesi kullanılmaktadır. (Tulga Albustanlıoğlu ile kişisel görüşme, 22.03.2021)

Hüküm sürdükleri dönem boyunca savaşlar, göçler, ticaret ve seyyahlar vasıtasıyla birbirleriyle ilişki kurmuş Antik Helen ile Roma İmparatorluğu'nun devamı olan Doğu Roma'nın yemek alışkanlıkları hakkında birçok kaynak bulunmaktadır. Bu kaynakların en

önemlileri; Homeros, Heredotos, Hesiodos gibi antik dönem ozanların öykü ve destanları; Socrates, Ksenophon ve Seneca gibi filozofların yazdıkları ve öğütleri ile Arkhestratos⁶, Athenaios⁷, Apicius⁸ ve Marcus Porcius Cato⁹ gibi seyyah, yeme içme meraklısı veya devlet adamlarının yemek ve tarım kitaplarıdır.

M.Ö. 500'e kadar olan dönemde Yunanların basit bir mutfağı vardır ve ekmek ile kızarmış et yiyip şarap içen bir toplumdur. Bu yüzyıldan sonra Anadolu'daki Pers hâkimiyeti ve Yunanistan seferleri, Büyük İskender'in Anadolu'yu da kapsayan Makedon İmparatorluğu'nu kurması sonucunda; Lidyalılar, Persler ve Mısırlılarla kültür alışverişleri olmuştur. Bunlara ek olarak, Yunan şehir devletleri ticaret ve koloniler sayesinde zenginleşmiştir. Bu etkileşimler mutfak kültüründe zenginleşme olarak etkisini göstermiştir. Örneğin; etin fırında pişirilmeye başlanması, tavus kuşu, turuncgiller, Lucius Licinius Lucullus'un Kerasus'tan (Giresun) alarak Romaya götürdüğü kiraz ve Şam fıstığı doğu kültüründen kazanılan yeniliklerdendir (Dalby ve Grainger 2001, 1; Güveloğlu, 2019, s. 267; Işın, 2020a, s. 115-116; Yerasimos, S., 2002, s. 13).

Birçok kültürde olduğu gibi burada da zenginlerle sıradan halkın yedikleri farklılık gösterir. Zenginlerin sofralarını çok çeşitli etler, av hayvanları, deniz ürünleri, meyveler, tatlılar ve süt ürünleri süslerken; sıradan halk sebze, tahıl ve tahıl lapası ile beslenmektedir. En çok tüketilen içecek ise bal veya su ile karıştırılan şarap ve şıradır (Dalby ve Grainger, 2001, 1; Güveloğlu, 2019, s. 258-259; Işın, 2020a, s. 115-118). Homeros anlattığı ziyafet sahnelerinde savaşıların ekmek, koyun yağı, ilik, şişe geçirilip odun ateşinde pişirilmiş et yediklerinden, şarap içtiklerinden; ama zorunda kalmadıkça sofralarına balık koymadıklarından bahseder. Heseidos, kabarmış ekmek, keçi sütü ve şarabın eşlik ettiği dana, koyun ve keçi etini anlatır. Socrates arpa unundan çörek, ekmek, peynir, zeytin, incir, lahana, soğan ve nohutu katık yaptıkları köy yemeklerini yiyeceklerini, Ksenophon et, süt ve peynir gibi hayvansal ürünleri tükettiklerini söylemiş, Seneca daha lüks ve aşırılıktan uzak bir mutfak tercih etmiştir. Arkestratos hangi malzemenin iyisinin nereden tedarik edileceği ve bazılarının da nasıl pişirilmesi gerektiği konusunda bilgiler verir. Örneğin; iyisinin Byzantion'dan¹⁰ bulunacak palamut ve uskumrunun incir yaprağına sarılarak kül içinde pişirilmesini tavsiye eder. Çipuranın iyisinin Kartaca, irisinin de Byzantion'da

⁶ Hedyphagetic

⁷ The Deipnosophists, or Banquet of the Learned of Athenæus

⁸ de re Coquinaria, Cookery and Dining in Imperial Rome

⁹ De Agricultura

¹⁰ İstanbul, Tarihi Yarımada

olduğunu ve balığın peynir, tuz, kimyon ve yağa bulanıp fırına asılarak pişirilmesi gerektiğini belirtir (Güveloğlu, 2019, s. 260). Arhestratos daha sade bir mutfak ortaya koyarken, Athenaios ve Apicius kitaplarında halka daha uzak, zengin sofralar ve reçeteler anlatılır. Özellikle Apicius'un kitabında çok çeşitli baharatlar, deniz ürünleri, et ve sakatat ile hazırlanan yemekler, soslar, kekler ve tatlılar bulunur. Klasik mutfakta en fazla dört çeşit baharat kullanılırken, Apicius'un reçetelerinin bazılarında on kadar güçlü baharat bulunabilir (Dalby ve Grainger, 2001, 1).

Antik Yunanlar peynirlerini sepette süzüyorlardı ve bu yöntem Ege Bölgesinde sepet peyniri hazırlarken kullanılır. Yunanların garon, Romalıların ise garum diye adlandırdıkları ve balıktan elde edilen sos Osmanlı Devleti döneminde de Rumlar tarafından garoz adı ile yapılmaya devam etmiştir. Sakız bugün de birçok ürünü tatlandırmak ve hoş kokulu yapmak için kullanılmaktadır (Işın, 2020a, s. 115-120). Kokorecin köklerinin, tapınaklarda kurban edilen hayvanların sakatatlarının şişe geçirildikten sonra ateş karşısında kebab edilmesine dayandığı düşünülmektedir (Van Straten'den aktaran Işın, 2020b, s. 121). Dalby ve Grainger'in (2001, s. 36-37) Homeros'un İliada ve Apicius'un kitabından alarak anlattıkları Oğlak ve Kuzu Kebabı reçetesindeki etin zeytinyağı ve bal ile soslandıktan sonra pişirilmesi tekniği hem Hitit hem de Osmanlı Devleti döneminde uygulanmıştır. Ayrıca, yine Homeros'un İliada ve Marcus Porcius Cato'nun De Agricultura'sında bulunan Kykeon reçetesi de (Dalby ve Grainger, 2001, s. 40-41) bugünkü Balıkesir Höşmerimi ile neredeyse aynıdır. Peynir ve irmik (emmer buğdayı) ile hazırlanan hamurun yuvarlandıktan sonra domuz yağında kızartılmasının ardından, sırasıyla bal ve haşhaş tohumlarına bulanarak servis edildiği globi adlı tatlı, günümüz Türkiye'sindeki peynir tatlısı ile lokma tatlısını andırmaktadır (Cato, 1934, C. 78; Dalby ve Grainger, 2001, s. 40-41; Güveloğlu, 2019, s. 260). Bal ve pekmeze karıştırılarak tatlandırılan maza adlı kavut lapası ise bir başka örnektir (Işın, 2020b, s. 124).

Antik Helen ile Türk Mutfağı arasında kurulabilecek en önemli bağlardan biri de Hipokrat, Bergamalı Galenos, İbn-i Sina ve Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin de ortak noktaları olan hıltlar teorisidir. Bu teori, kişinin sağlığının vücudundaki sıvıların dengesine bağlı olduğunu iddia eder. Bu denge bozulduğunda tekrar düzeltilmesi için uygun yiyecekler yenilmelidir. Yediğiniz ilacınız, ilacınız yediğiniz olsun sözü bu teoriye bir atıftır. Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin 15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı adıyla yayımlanan eserinde örneklerini görmek mümkündür (Şirvanî, 2005; Bilgin, 2011; Dalby,

2014, s. 51; Onaran, 2019, s. 100; Orhun ve Akıllı, 2019, 138-157; Yerasimos M., 2019, s. 89).

Tablo 7. Antik Helen’de kullanılan gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Koyun, keçi, oğlak, tavşan, sığır, domuz, kelle, ciğer, beyin, uykuluk, bağırsak, paça, ilik, içkembe, incir kuşu, kurutulmuş et, sosis</i>
Deniz Ürünleri	<i>Domuz balığı, levrek, çipura, palamut, uskumru, sardalya, hamsi, orkinos, yılan balığı, barbunya, köpek balığı, ahtapot, kalamar, karides, midye, yengeç, deniztarağı, istiridye, tütsülenmiş balık</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Elma, vişne, kiraz, ahlat, zeytin, zerdali, turunçgiller, şeftali, nar, hurma, üzüm, incir, kayın fındığı, kestane, soğan, sarımsak, kuşkonmaz, karnabahar, lahana, pancar, şalgam, yabani enginar, turp, bezelye, börülce, acı bakla, su teresi, yabani otlar, kebere, kişniş yaprağı, yer mantarı</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Arpa, buğday, darı, mercimek, nohut,</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Peynir</i>
Baharatlar, Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Sakız, sedefotu, kimyon, anason, rezene, kişniş, defne, tarçın, karabiber, uzun biber, dereotu, sedefotu, maydanoz, susam, haşhaş, ceviz, fıstık, dolmalık fıstık, bal, pekmez, şıra, sirke, koruk suyu</i>
Yağlar	<i>Zeytinyağı</i>

(Albustanlıoğlu ve Güleç, 2020, 432-466; Dalby ve Grainger, 2001; Güveloğlu, 2019, s. 256-269; Işın, 2020b, s. 115-124)

Konstantinopolis önemli bir ticaret merkezi olması sebebiyle birçok kıtadan her türlü gıda maddesinin ve farklı milletlerden insanların bir araya geldiği bir yerdir. Bununla birlikte; Sakız Ağacı, Sığla Ağacı ile Mekke Pelesengi’ni Doğu Roma’yı tanımlayan kokular olarak sıralar ve kendilerinden önce veya sonraki hiçbir uygarlık tarafından bilinmeyen “ayı fındığı reçineli balsam şarabı”yla övünürler (Dalby, 2014, s. 49). Burada yaratılan mutfak Antik Yunan, Roma ile Anadolu’nun bir sentezi durumundadır ve ticaret yolları sayesinde gelen ürünlerin yanı sıra Hristiyanlığın kutsal günlerinde uyulan perhizler

yoluyla şekillenmiştir (Işın, 2020b, 134, 146). İstanbul'un fethinden önce de pasaportsuz olarak bu şehre gidilebiliyordu. Bizim onlardan, onların da bizden aldıklarını; mutfakların karşılıklı olarak birbirinden etkilendiğini ve yemek alışverişi olduğunu söylemek doğru olacaktır. Karides, ıstakoz, sardalya gibi balık konserveleri, midye dolma ve papaz yahnisi bunların örnekleridir. Türkler aldıkları yemekleri sentezlemişler ve kendilerine mal etmişlerdir (Ünver, 1952, s. 60-62). Hristiyan ve Yahudi halk (Güleryüz, 2012, s. 47) özellikle de Rumlar hem Selçuklular döneminde hem de Osmanlı devleti döneminde korunmuştur. Rum eşlerin ve onlardan doğmuş çocukların Türk halk kültürünün oluşmasındaki rolü küçümsenemez. Fatih, Rumları sadık tebaası sayar ve Rumlar Müslümanlardan sonra en kalabalık nüfusa sahiptir (İnalcık, 2020, s.19,134). İstanbul'un fethinden önce de korunan gayrimüslim halk saray mutfağının gelişmesinde ve yeme içme alışkanlıkları üzerinde önemli rol oynamıştır. Antik Helen etkileri de taşıyan Doğu Roma mutfağı bazı ürünleriyle de farklılaşmaktadır. Bottarga (tuzlanmış kefal yumurtası), peksimet, galeta ve Fatih Sultan Mehmet'in de yediği havyar bunlardan bazılarıdır (Yerasimos, S., 2002, s. 18-44). Ayrıca, Rumların havyarı iki ekmek dilimi arasına sürerek tükettikleri, bu nedenle de sandviçin mucidinin Lord Sandwich değil de Rumlar olabileceği söylenebilir (Işın, 2020a, s. 169).

Tablo 8. Doğu Roma'da kullanılan gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Keçi, av kuşları, domuz, tuzlanmış kuru et</i>
Deniz Ürünleri	<i>Balık çeşitleri, yengeç ve deniz kabukluları, su ürünleri, mersin balığı, tuzlanmış ve tütsülenmiş balık, işkembe, kefal yumurtası, havyar,</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Turunc, üzüm, incir, ayva, hurma, limon, kestane, ıspanak, lahana, sarımsak, soğan, patlıcan, maydanoz, pırasa, eşek hıyarı</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Arpa, buğday, pirinç, bakla, nohut, börülce, mercimek</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Peynir</i>
Baharatlar, Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Sakız, kakule, küçükhindistancevizi, küçükhindistancevizi çiçeği, havlıcan, sedef otu, zahter, uzun biber, safran, sumak, ışkın, karanfil, kimyon, karabiber, kişniş, zencefil, tarçın, kenevir, keten tohumu, domalan mantarı, fındık, fıstık, badem, ceviz, çam fıstığı, sirke, bal, şeker, kudret helvası</i>
Yağlar	<i>Zeytinyağı, içyağı, sadeyağ, tereyağı,</i>

(Dalby, 2014, 7-110; Işın, 2020a, 134, 146, Şavkay, 2000, s. 17-19)

2.1.3. Orta Asya dönemi

Türklerin anavatanı olarak kabul edilen (Güran, 2019) Türkistan, 1918 öncesinde bir büyük idarî mıntika iken, sonrasında alt birimlere bölünmüştür. Bu arada Türkistan yerine Orta Asya, coğrafya etkili bir terim olarak da ortaya çıkmıştır (Baykara, 2001, s. 46).

Orta Asya’da konargöçer topluluklar olarak yaşayan Türkler hayvancılık ile uğraşmışlar ve tarıma uygun sulak alanlar bulduklarında da bu alanlara yerleşerek, o bölgenin otokton (yerli) halkı olmuşlardır (Güran, 2019, s. 53).

Orta Asya’da Türklerinde de hükümdarların doğum, ölüm, düğün, savaşta kazanılan zafer gibi olaylar nedeniyle toylar vermelerinin, halkı beslemelerinin; babalık sıfat ve görevinin gereğince hukukî bir gelenek olduğu ve bu uygulamanın halk tarafından liderin bir görevi olarak görüldüğü bilinmektedir. Toy sonrasında da yemek takımları yağmalatılıyordu. (Turan, 1979, s. 178). Dede Korkut Hikâyelerinde geçen, Oğuz beyi Dirse Han’ın: *“Aç görsem doyurdum; yalıncağ görsem donattım; depe gibi et yığdırdım; göl kırmızı sağdırdım”* ifadesi; halkı doyurma geleneğinin Türk kültüründe ne kadar önemli bir yeri olduğunun göstergelerinden biridir (Gökyay, 2019, s. 38). Bu şölenlerin bir başka önemli yanı ise sosyal düzeni kuran ve disiplini sağlayan bir sembol olmalarıdır. Türklerde sınıf yoktur, herkesin atası soylu ve aynı düzeydedir; ancak toylarda kimin nereye oturacağı, koyunun neresinden yiyeceği bellidir. Bu, ataların hizmet ve bahadırılık derecesine göre toplum tarafından belirlenir, fakat torunlar kendi hizmet ve bahadırılıkları yolu ile bu saygınlıklarını yükseltebiliyor veya düşürebiliyorlardı. Toylardaki haklarını kaybedenler mer’a ve otlak haklarını da kaybediyorlardı (Ögel, 1982, s. 16). Bunun yanı sıra, ölümlerin arkasından yemek verilmesi geleneği de Dede Korkut Hikâyelerinde geçen ve halen günümüzde Anadolu’da devam eden bir gelenektir (Gökyay, 2019, s. 22).

Orta Asya’da bilinen birçok yemek bugün de Anadolu’da yaşamaya devam etmektedir. Mantı, pilmen, peremeç, kuş tili, çekçek, kuymak, kabartma, kazan kabartması, pekmez, yoğurt, ayran, boza, kurut, kak, pastırma, sucuk, karın yağı¹¹, dartı, (tort, tartı, pişirilmiş kaymak), kömeç, toğril (mumbar dolması), kavurma, börek, yörgamaç¹² (yörgemeç), salma/burhani, tutmaç, kavut, uhut¹³, uwa¹⁴, bal çubukları, madımak ve yemlik gibi ürünler Anadolu’da bugün de yaygın bir şekilde tüketilmektedir (Işın, 2020b,

¹¹ Kuzu içkembesine doldurulmuş inek tereyağı

¹² İçkembe ve bağırsak ince kıyılır, bağırsağa doldurulur, kızartılır veya pişirilir, yenir. bkz. Genç. 1982, s. 62

¹³ Islatılan tahıl çimlenmeye bırakılır, sonra dibekte dövülür, kaynatılır, yenir. Detaylı bilgi için bkz. Işın, P.M. (2020). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Gelişimi 3. Baskı, s. 106, YKY Yayınları, İstanbul

¹⁴ Pişirilen pirince şeker ekilerek hazırlanan yemek, tatlı. bkz. Işın, 2020a, a.g.e. s. 106

s. 88-112; Işın, 2020b, s. 154; Koşay, 1982, s. 48-56). İçecek olarak; kısarak sütünün at derisinden yapılan bir tulumda fermente edilmesi ile elde edilen kımız, darı veya buğdayın pişirildikten sonra fermente edilmesi ile hazırlanan boza, üzüm suyu ve şarap tüketilirdi (Işın, 2020b, s.110). Yanı sıra çok çeşitli meyve sebze de bulunurdu ve Uygurlar Orta asya ve Uzakdoğu'da "karpuzculuğun babası" olarak bilinirdi. (Ögel, 1978, s. 222)

Yukarıdaki bilgilere ek olarak, Canbulat (2017) yaptığı araştırmalara dayanarak; Çin'de bir memur olan Jia Sixie tarafından 544 yılında yazıldığı bilinen Qimin Yaoshu adlı eserin içinde bulunan Shijing Reçeteleri 76,8 sayılı Barbar Usulü Kuzu Çorbası ve 86.5 Barbar Usulü Et Dürümü reçetelerinin, Moğol-Türk kabilelerinden alındığına inandığını belirtmektedir. Et dürümünü sarmak için kullanılan yassı ekmeğin, yani yufkanın bugünkü haline benzer şekilde 45-50 cm çapında olduğunu ve Qimin Yaoshu reçetelerinin içinde başka bir yerde geçmediğini de belirtir. Hem yapılış teknikleri hem de içindeki malzemeler nedeniyle önemli olduğunu düşündüğümüz bu reçeteleri anlatıldığı şekliyle burada vermek uygun olacaktır.

Barbar Usulü Kuzu Eti Çorbası

Kuzu eti çorbasının yapılışı: üç kilo Yang Xie¹⁵ ve iki kilo kuzu eti daha eklenerek dört litre su ile pişirilecek. Pişen pirzolayı kemiklerinden ayırın ve dilimleyin. Yarım kilo soğan, kişniş otuz gram, nar suyu ilave edip baharatları tadına bakarak ayarlayın.

Barbar Usulü Et Dürümü

Et dürümünün yapılışı: Et dürüm içine ince uzun kıyılan sirkeli kelek turşusu, kebab et, çiğ olarak karışık sebzeler ile sarılır. İki rulo, üçe bölünür, yani iki inç uzunluğunda 6 parça oluşur, yanına 'sebze garnitür' ile servis yapılır, ince doğranmış sirkeli suda beklemiş kereviz 'sebze garnitür' olur. (Canbulat 2017, s. 254-255)

Bu döneme ait en önemli kaynaklar Orhun Anıtları ve Kaşgarlı Mahmud'un Dîvânu Lugâti't-Türk adlı eseridir. Orhun Anıtları'nda adı geçen yemekle ilgili bilgiler şu şekildedir: Adak, âçsık, aşsız, azuk, igid, igit, to-tod, at, yut ve sıgun (Güldemir, 2014, s. 351). Dîvânu Lugâti't-Türk'te onlarca terim bulunmaktadır; ancak burada bugün Anadolu'da neredeyse aynı isimlerle kullanılan yemekle ilgili terimler verilecektir: Aş, aşlık, içkü, azukluk, Tutmaç, balık, kuzu, koyun but, iç et, kavurma, kebab, kak, kartal, pastırma, şiş, oğlak, ördek, pışık et, bulgama, çörek, çukmın¹⁶, yuvka, epmek, etmek, kara

¹⁵ Kuzu pirzolası

¹⁶ Buharda pişen ekmek. bkz. Işın, 2020a, a.g.e. s. 100

etmek, katma, katık, kömeç; közmen, kuyma, tokuç, yoğurt, süt, kurut, süzme, alma, armut, awya, üzüm, erük, incir, kavun, kak, hurma, kabak, turp, samursak, bal, bekmes, aşbörek, kagut, burçak, ılgun, yarmaş, ayran, kımız, sirke, yağ, katık, mandu, sağ yağ (Güldemir, 2014, s. 351-352; Koşay, 1982, s. 50).

Tablo 9. Orta Asya Türklerinin kullandıkları gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Koyun, at, av hayvanları, balık, pastırma, sucuk, kavurma</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Patlıcan, havuç, asma kabağı, hardal, marul, hindiba (katagan), turp, pazı (Beta cicla), şalgam, kavza, ılgın, hıyar, acur, sarımsak, soğan, yarpuz, kayısı, kavun, karpuz, şeftali, erik, armut, dut, hünnap, tilki üzümü (Solanum nigrum), kısrak memesi üzümü, kızılıçık, yemişen (Crataegus monogyna), demirhindi</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Darı, buğday, pirinç, yulaf, karabuğday (Fagopyrum esculentum), burçak, börülce, bakla, mercimek, nohut</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Kaymak, yoğurt, süt, ayran, kımız, kurut</i>
Baharatlar, Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Karabiber, çörek otu, kişniş, çemen, havlıcan, susam, ceviz, fındık, fıstık, şeker, bal</i>
Yağlar	<i>Tereyağı, sadeyağ, karın yağı, kuyruk yağı</i>

(Baykara, 2001, s. 99-103; Gökyay, 2019, s. 23; Güldemir, 2014, s. 351-352; Işın, 2020b, s. 88-114; Ögel, 1978, s. 143-338, Şavkay, 2000, s. 12-16)

Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler hem geleneklerini hem de yemeklerini getirmişlerdir. Hükümdarın ziyafet verme sorumluluğu Anadolu Selçukluları ve sonrasında da Osmanlı Devleti'nde de görülür. Kullanılan yağlar; kurut, kak, yoğurt, kımız, şarap, boza gibi ürünler; tutmaç, mantı, pilmen, peremeç gibi yemekler Anadolu'da halen yaşamaktadır. Bu kültür aktarımı Türk Mutfağının temellerini oluşturmaktadır.

2.1.4. Anadolu Selçukluları dönemi

Tarih kaynaklarına göre, Türklerin Anadolu topraklarına ilk gelişleri V. yüzyıllara kadar uzanmaktadır; ancak köklü ve devamlı kalmak için gelmeleri XI. yüzyıldır. Önce Selçuklular, ardından da Osmanlı Devleti'nin kurulmasıyla sonuçlanan bu siyasî oluşum, dünya tarihini etkileyen en önemli olaylardan biri olmuştur (Halaçoğlu, 2002 s. 58).

Selçuklu Devleti'nin Türk, Anadolu ile İslam kültür ve tarihindeki yeri çok önemlidir. Anadolu'da 250 yıl kadar süren bu dönemdeki yemek kültürü bugün de bu topraklardaki varlığını sürdürmektedir (Ersoy, 2002, s.222-229). Orta Asya'dan taşınıp gelen kültür, Fars mutfağının etkileri ile Anadolu topraklarında bulunanın harmanlanarak daha da zenginleştirildiği bir dönemdir. Bu geleneklerden biri toy vermedir. Selçuklu sultanları, Türk devlet anlayışının bir gereği olarak sık sık halka açık "toy" veriyorlar ve bu ziyafetlerin sonunda da yemek takımlarını yağmalattırıyorlardı (Özgüdenli, 2002, s. 254). Halkın, kendisine toy vermeyen Han ve Beyden şikâyet etme hakkı vardı. Büyük Selçuklu Sultanı Melikşâh'ın Türkistan akınında, Çiğil ve Yağma Türkleri, " biz onun bir lokma yemeğini yemedik" diye, Melikşâh'tan hem şikâyetçi olmuşlar hem de bundan dolayı, O'na kırgın durmuşlardı (Ögel, 1982, s. 16).

Bu döneme ait Selçuk sultanlarının siyasi hayatını anlatan İbn-i Bîbî, Aksarayî, Elveled üş Şefik'in eserleri, Selçukname, Mesnevi başta olmak üzere Mevlana'nın eserleri, Dîvânu Lugâti't-Türk ve İbn Battûta Seyahatnamesi gibi kaynaklardan yiyecek isimlerine ulaşmak mümkündür (Ersoy, 2002, s. 222-229; Halıcı, 2015; Işın, 2020b, s. 194; Oral, 1957, s. 73). Dîvânu Lugâti't-Türk kaleme alındığı tarih itibarıyla tam bir geçiş dönemi eseridir ve hem Orta Asya hem de Anadolu hakkında bilgi verir. Bu eserle ilgili bilgiler Orta Asya bölümünde verildiği için burada tekrarlanmamıştır.

Anadolu Selçuklu mutfağının Türk kültüründe ne kadar önemli bir etkisi olduğunu anlamak için, birçoğu bugün de aynı isimle varlığını sürdüren pişirme teknikleri, yemekler ve yiyecek maddelerinin isimlerine ve sunumuna bakmak yeterli olacaktır.

1237 yılında verilen ziyafetin sunumu ve yenilen yiyecekler şu şekilde anlatılmıştır. Çini ve altın sahanlar, tepsiler içinde mis kokulu ve ıtırılı pilavlar, kalyeler, boraniler, kebablar, bryanlar; tavuk, keklik, bıldırcın ve güvercin söğülmeler, kadehler, kımız ve şerbetler iki kola oğuz örfüne göre bezendi ve oğuz örf ve adetlerine göre yenildi. Yemekler ise aşağıdaki gibidir ve bazıları yapılış teknikleriyle verilmiştir.

Biryan: Biryan kebab demektir ve üç farklı teknikten bahsedilir. Koyun, kuzu, kaz, tavuk, güvercin, keklik ile bıldırcından da kebab hazırlandığı ve erkek etinin keçi etine tercih edildiği bilinmektedir.

- Kuyu Kebabı: Koyun kesilip temizlendikten sonra kendi derisine sarılarak içinde ateş yakılmış bir kuyuda pişirilmesiyle hazırlanır.

- Tandır Kebabı: Koyun, kuzu veya oğlak kesilip temizlendikten sonra tandıra asılarak pişirilmesiyle hazırlanır.

- Çevirme Kebabı: Koyunun kesilip temizlendikten sonra sırtına geçirilerek ateş karşısında çevrilerek pişirilmesiyle hazırlanır.

Söğülme/Söğürme: Kesilip temizlenmiş hindi, tavuk, kaz veya bir parça etin tuzlanıp baharatlandıktan sonra bakır ya da sacdan bir tava içine konup tandırda pişirilerek hazırlanır.

Nukl/Nokul/Lokul: İki şekilde bahsedilir ve ikisi de içki meclislerinde sunulur. Işın'a (2020b) göre, bu şekerleme Afganistan'da da nokul adıyla yapılan badem şekeridir (s. 205). Oral'a göre de (1957) içine kıyma, ceviz veya şeker serpilip sarılarak hazırlanan hamurun kesildikten sonra pişirilmesiyle hazırlanan bir yiyecektir (s. 75).

Bunlarla birlikte bugün de yaygın olarak yapılan ve yağ ördeği adıyla bilinen şirden dolması, saf buğday unundan hazırlanan yufka/girde ekmeği, meyve kuruları, tutmaç, hoşmerim, keşkek/herise, borani, kalye, turşu, köfte, yahni, kaygana, bulgur aşısı, bulamaş aşısı, mercimek çorbası, tarhana çorbası, ekmek aşısı, tirit, çörekler, küliçe, kuyma, yağlı çörek, kete, çukmın, kevşem etmek, kömeç, etli ekmek, kara etmek, samsa, kepek ekmeği, arpa ekmeği, çavdar ekmeği, un helvası, irmik helvası, nişasta helvası, ballı kadayıf, senbûse, sabuni helva, müşebbek, palûze, zerde, gülbeşeker, ballı kaymak, karamuş, hoşaf, pişmaniye (külük helvası)¹⁷, akide, pilav, kuzu dolması, zülbiye, zerde, tutmaç, bulgur pilavı, erişte, kavut, salma, memuniye, yörgemeç, yoğurt, kurut, söğüş, pastırma, sucuk, kelle, paça, beyin ile hardal ve sirke ile pişirilen ciğer bu yemeklerden bazılarıdır. İçecek olarak şarap, rakı, boza, kımız, ayran, bal şarabı, mis kokulu ve ıtırılı çeşitli şerbetler tükettikleri kaydedilmektedir (Bekçi, 2002; Ersoy, 2002, s. 222-229; Genç, 1982, s. 58-68; Köymen, 1982, s. 36-45; Işın, 2020b, s. 194-209; Oral, 1956, s. 73-76; Oral, 1957, s. 29-

¹⁷ Detaylı bilgi için bkz. Işın, P. M., “Şıhlar Köyü’nün ballı külük helvası”, Ballı Yazılar, haz. Nihan Aras, Gastro Dizi Metro Kültür Yayınları, İstanbul, Haziran 2010, s. 307-313

34). Anadolu Selçuklularının ihraç ürünleri arasında safran, susam yağı, pirinç, buğday, arpa, pirinç ve yılan balığı sayılabilir (Şahin'den aktaran Işın, 2020b, s. 195).

Tablo 10. Anadolu Selçuklularının kullandıkları gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Koyun, kuzu, at, kaz, tavuk, horoz, güvercin, keklik, bildirgin, ördek, geyik, ceylan, tavşan, balık, sucuk, kavurma, pastırma, sucuk, kelle, paça, beyin, şirden, kuru et,</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Patlıcan, havuç, asma kabağı, hardal, marul, tere, turp, ıspanak, şalgam, kebere, kereviz, pırasa, hıyar, acur, sarımsak, soğan, reyhan, nane, limon, kayısı, kavun, karpuz, şeftali, erik, armut, dut, hünnap, nar, üzüm, kızılıçık, incir, hurma, zeytin, kestane</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Pirinç, arpa, çavdar, buğday, firik, bakla, börülce, nohut</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Kaymak, yoğurt, süt, ayran, kımız, kurut, peynir, ağız</i>
Baharatlar, Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Safran, biber, misk, zencefil, safran, karanfil, ceviz, fıstık, bal, pekmez, nar pekmezi, şeker, kuru üzüm; pekmezle yapılan ayva, havuç, elma ve ceviz reçelleri</i>
Yağlar	<i>Tereyağı, sade yağ, karın yağı, susam yağı, zeytinyağı</i>

(Ersoy, 2002, s. 222-229; Genç, 1982, s. 58-68; Köymen, 1982, s. 36-45; Işın, 2020a, s. 194-209; Oral, 1956, s. 73-76; Oral, 1957, s. 29-34)

Anadolu Selçukluları hem Orta Asya'dan miras aldıkları toy düzenleme gibi sosyal düzenle ilgili gelenekleri devam ettirmişler hem de yiyecek çeşitleri ve pişirme tekniklerini Ön Asya ile Anadolu'da bulunanlarla zenginleştirerek Türk Mutfağına önemli katkılar sağlamışlardır. Yukarıda bahsedilen birçok yemek kendisinden sonra gelen Osmanlı mutfakının oluşması ve gelişmesinde temel oluşturmakla kalmamış, bugüne kadar da varlıklarını sürdürerek Türk Mutfakının yaşamasını sağlamıştır.

2.1.5. Osmanlı dönemi

Osmanlı mutfağı kendinden önceki Antik Helen, Doğu Roma, Orta Asya ve Selçuklu mutfak kültürleri ile birlikte; hâkim olduğu geniş coğrafya, sahip olduğu zengin ve işlek ticaret yolları, barındırdığı çok çeşitli milliyet ve inanıştan insanların da katkılarıyla Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarının mutfak kültürlerinin tam bir sentezi durumundadır. Sadece klasik dönem için 1156 ve modernleşen dönem için 883 toplamda 1989 yiyecek ve içecek maddesi listelenmiştir (Güldemir, 2018, s. 42). Evliya Çelebi Seyahatnamesinde geçen gıda maddelerinin sayısı ise 2245'tir (Yerasimos, M., 2019, s. 14, 404-425). Bu veriler bile mutfağın zenginliğini anlatmaya yeterlidir. (Güldemir, 2018, s. 1-4; Işın, 2020b, s. 211-316; Şavkay, 2000, s. 20-23; Yerasimos, M., 2019; Yerasimos, S., 2002, s. 9-54) Bu sayede, Osmanlı Devleti tarihin sayfalarındaki yerini aldıktan sonra bile geriye, Bert Fragner'in deyimiyle, bir "Osmanlı mutfak imparatorluğu" kalmıştır (Fragner'den aktaran Işın, 2020a, s. 211).

Ünlü aşçı Alexis Soyer bu zenginliği, Türk Mutfağı hakkında Times dergisine yazdığı mektupta şöyle anlatır:

Birçok yemeği, en büyük gurmenin sofrasına layıktır (...) Hatta ana yemeklerin tamamı, Fransız ve İngiliz mutfaklarına alınırsa, bizim için kazanç olur (...) Türkler, kullandıkları bütün malzemenin özünü koruma sanatını geliştirmiş, böylece hem lezzetli hem de besleyici yemekler ortaya çıkarmıştır (...) Türk Mutfağında yemeklerin yavaş pişirilmesinden dolayı lezzetleri korunmuş olur. Pişirme sistemleri bizinkinden çok üstündür, çünkü her şey taş veya mermer üzerinde yayılmış köz üzerinde pişirilir (Soyer'den aktaran Işın, 2020b, 297)¹⁸.

Kahve ve şerbet en önde gelenler olsa da; İtalya'da sütlaca "Türk usulü pirinç", İngiltere'de karpuz "Türk kabağı" ve Avusturya'da koz helvaya "Türk balı" denmesi bu imparatorluğun mirasının değerli örnekleridir. Ayrıca 14. yüzyılda Balkanlarda başlatılan pirinç tarımı, hüküm sürülen topraklara götürülen bahçecilik kültürü ve meyve tarımı, döner ve İtalyanların Rumlardan aldığı pizza da çok önemlidir (Çaksu, 2018, s.369-386; Işın, 2020a, s. 211,229, 269).

Brillat Savarin, Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler kitabında kahve ile ilgili görüşlerinden şöyle bahseder; "Kahve hazırlama konusunda bizim ustamız olan Türkler kahve çekirdeğini değirmende öğütmek yerine, tahta tokmakla havanda döverek inceltiyorlar" dedikten sonra, kendi yaptığı deneyden bahseder.

¹⁸ Detaylı bilgi için bkz. <https://www.gutenberg.org/ebooks/42544> Soyer, A. (2013) Culinary Campaign, Chapter IX.

“Yaklaşık yarım kilo iyi Moka Kahvesini dikkatlice kavurdum ve iki eşit porsiyona böldüm. Yarısını öğüttüm, diğer yarısını da Türk usulüne uygun olarak tokmakla döverek ince öğüttüm. Her iki kahveden de eşit miktarda alıp, eşit miktarda suyla demledim. Kahveleri hem kendim tattım hem de uzman bir jüriye tattırdım. Sonuç olarak, (Türk usulünde) ince öğütülen kahvenin diğerinden açık bir şekilde üstün olduğuna oy birliği ile karar verdik (Brillat-Savarin, 2018, 97-98).

Hakkındaki ilk görsel kayıt 1616-1620 yıllarındaki bir Osmanlı minyatürü olan ve yazılı kayıtlara 1666 yılında Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde geçen döner (Işın, 2020b, 267-269), bugün Avrupa’da aslından uzak hazırlanmakla birlikte, yaygın olarak tüketilmektedir.

Osmanlı mutfağına ait şerbetler 16. yüzyıldan sonra İtalya’dan başlayarak Avrupa’ya yayılmış, kolay şerbet hazırlamak için üretilen şerbetlik şeker ihracatı 18. yüzyılda da devam etmiş, 17. yüzyılda İtalya’da şerbetin dondurulmasıyla yapılan dondurmaya sorbetto adı verilmiştir. (Işın, 2020b, 291) Bu dondurmalar günümüzde uluslararası mutfakta halen sorbe olarak adlandırılır.

Osmanlı mutfağındaki değişim ve gelişimi anlayabilmek için üç dönemde incelemek daha iyi fikir verebilir. Kuruluştan İstanbul’un fethine kadar olan dönem mutfağı Anadolu etkisinde ve daha sade bir mutfaktır. Bu sadeliğin en iyi örneği Sultan Murad’ın Milan Elçisine verdiği yemekte görülebilir. Elçinin anlattığına göre; sadece pilav ve koyun eti servis edilmiştir (Şavkay, 2000, s. 20-47). İstanbul’un fethinden sonra hem ticaret yolları üzerinde artan hâkimiyet sayesinde yeni tanınan gıda maddeleri, hem artan zenginlik, hem İstanbul’un kadim geçmişinin mirası hem de şehirdeki gayrimüslim halkın katkılarıyla, özellikle saray mutfağında muazzam bir değişiklik yaşanmıştır. 18. yüzyıl ile birlikte kaybedilen topraklar nedeniyle bazı gıda maddelerinin tedarik edilmesinin zorlaşması, Amerika kıtasından yeni gelen domates ve fasulye gibi ürünlerin damak tadına uyarlanması ile Avrupalı kültür kalıplarının ve sofrada adetlerinin saray çevresinde kabul görmeye başlaması sonucunda mutfakta değişimler yaşanmıştır (Güldemir, 2018, s. 42-77; Işın, 2020b, s. 211-316; Samancı, 2008, s. 199-219)¹⁹.

Aşçılık mesleğine ne kadar çok önem verilmişliğini Hacıbeyzade Ahmet Muhtar’ın Aşevi adlı eserindeki aşçılık tanımından anlayabiliriz. Bu tanımlama bugün uluslararası

¹⁹ Detaylı bilgi için bkz. Bilgin, A. (2017). From Artichoke to Corn: New Fruits and Vegetables in the İstanbul Market (Seventeenth to Nineteenth Centuries) s. 259-283

alandaki başarılı aşçıların ortak özelliklerini barındırmaktadır: *Tam aşçılık: Şiir, resim, temsil ve musiki gibi sanati nefîsenin fevkinde hem zarîf hem de tabâbet kadar nâfi bir fenni âliyedir. Bu sanata lâzım olan istidât ve arzu ne kadar olursa olsun, yine bir üstâddan tahsîl-i marîfet etmeden aşçı olmak kabil değildir* (İşli'den aktaran Güldemir, 2018, s. 43).

Osmanlı Devleti'nde mutfakta bugünkü gibi bir hiyerarşi vardı ve ustaların kendi konularında uzmanlaşmalarını sağlayan bu sistem hem saray mutfağında hem de halkın karnını doyurabildiği imaret mutfaklarında uygulanıyordu. Benzeri bir uzmanlaşma da meslek grupları içinde bulunurdu. Sütçü, macuncu, muhallebici, ciğerci, börekçi, yoğurtçu, güllaççı, şerbetçi, bakkal, şekerci, sebzeçi, helvacı, turşucu, kahveci, manav, kasap, işkembe çorbacısı, yemişçi, şekerci, sucu, kebabçı, tavukçu, yumurtacı, paçacı, lokmacı, fırıncı, simitçi, muhallebici, bozacı, salepçi ve ayak kahvecisi (Bilgin ve Samancı, 2010, s. 326-351; Gündüzöz, 2016, s. 175-205; Koşay ve Ülkücan, 2011, 34-40; Samancı, 2008, s. 202; Yerasimos M. , 2019) gibi örnekler verilebilir.

Yemek çeşitleri işe çorbalar, salatalar, çerezler²⁰, yumurta yemekleri, piyazlar, pilakiler, pilavlar, köfteler, kebablar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler, bastılar, oturtmalar, musakkalar, kızartmalar, tavalar, silkmeler, dolmalar, sarmalar, börekler, hamur işleri, tatlılar (hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı), helvalar, şerbetler, turşular, hoşafı, kompostolar ve reçeller olarak sıralanabilir (Turabî Efendi, 2005; Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2016; Kut, 2020; Mehmet Reşad, 2018; Şirvanî, 2005; Tosun, 2019).

Osmanlı mutfağında malzemelerin lezzetlerinin korunması, mümkün olduğu kadar az çeşit baharat kullanılması, ekşi tatların vurgulanması, fırın veya tandırda pişen yemeklerin değil de sulu yemeklerin ve çorbaların fazla olması, et kadar değer verilen ve farklı tekniklerle pişirilen çok çeşitli sebzelerin kullanılması, yemeklerin kimliğinin ayrı hazırlanan soslar yerine ana malzemeye bağlı olması, mutfığa yeni gelen herhangi bir ürünün yer edinebilmesi (domates, bamya, kahve, kavata, fasulye vb.), aşçılığa çok kıymet verilmesi ve hıtlar teorisinin de bir yansıması olarak yiyeceklerin tıbbi yararlarına önem verilmesi bu mutfığın özellikleri olarak sıralanabilir (Işın, 2020b, s. 217).

²⁰ Meze, küçük atıştırma yiyecekler

Tablo 11. Osmanlı mutfagında kullanılan gıda maddeleri

Et ve Et Ürünleri	<i>Koyun, kuzu, dana, kaz, hindi, tavşan, tavuk, güvercin, keklik, bildircin, ördek, geyik, sülün, ördek, ceylan, tavşan, balık, pastırma, sucuk, kavurma, pastırma, sucuk, kelle, paça, beyin, şirden, pastırma, kuru et, sucuk, tavus kuşu, turaç</i>
Deniz Ürünleri	<i>Balık çeşitleri, havyar, yılan balığı, morina balığı lakerda, havyar, balık yumurtası, çiroz, istiridye, midye,</i>
Meyve ve Sebzeler	<i>Patlıcan, karnabahar, havuç, asma kabağı, enginar, mısır, hardal, marul, tere, turp, pazı, ıspanak, bezelye, şalgam, kebere, domates, biber, patates, hindiba, kereviz, taze fasulye, pırasa, ebegümece, hıyar, bamya, kabak, acur, semizotu, balkabağı, asma yaprağı, sarımsak, soğan, reyhan, nane, limon, kayısı, kavun, karpuz, şeftali, erik, armut, dut, hünnap, nar, mandalina, üzüm, kıvılcık, incir, hurma, zeytin, kestane</i>
Bakliyat ve Tahıllar	<i>Pirinç, arpa, buğday, darı, burçak, dövme, kuru bakla, börülce, nohut, mercimek, kuru fasulye</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Süt, yoğurt, peynir (yerli ve ithal), kaymak</i>
Baharatlar, Yağlı Tohumlar, Tatlandırıcılar	<i>Karabiber, tarçın, karanfil, kakule, sakız, kimyon, safran, kırmızıbiber, safran, kişniş, sakız, yenibahar, sumak, muskat, kekik kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar, misk, amber, badem, Şam fıstığı, çam fıstığı, fındık, ceviz, susam, haşhaş, bal, pekmez, şeker, gül suyu, portakal çiçeği suyu, limon suyu, koruk, sirke</i>
Yağlar	<i>Tereyağı, sadeyağ, donyağı, kuyruk yağı, zeytinyağı, susam yağı, zeytinyağı, ayçiçek yağı,</i>

(Bilgin, 2011; Bilgin, 2017; Bilgin ve Samancı, 2010, s. 326-351; Turabî Efendi, 2005; Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2016; Kut, 2020; Mehmet Reşad, 2018; Şirvanî, 2005; Tosun, 2019).

2.1.6. Cumhuriyet dönemi

Türkiye Cumhuriyeti, yüzyılların birikimi ve kendinden önce kurulmuş devletlerin mirası ile zenginleşmiş Osmanlı mutfak kültürünü yaşatmaya devam etmiştir. Bugün Antik

Anadolu Medeniyetleri, Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Devleti mutfak kültürünün izleri halen bu topraklarda yaşamaktadır. Ayrıca, son yüzyılda meydana gelen teknoloji, sanayi ve ürün tedariki alanlarında yaşanan gelişmelerin, göçlerin, değişen beğenilerin ve seyahat kolaylıklarının getirdiği değişimlere de ayak uydurmuştur (Samancı, 2018, s. 87-88; Közleme, 2012, s. 165).

Gazete ve mecmualarda yazdığı köşe yazılarında yeme içme konusunda detaylı ve eleştirel yazılar yazmış olan Refik Halid Karay (2019, s. 22), Osmanlı mutfağının divan aşçıları döneminde bittiğini, bugün yapılması gerekenin ise; şatafatlı saray mutfağı, İstanbul'un kozmopolit halk mutfağı ve Anadolu halk mutfağı arasında akıllı bir elemeye gidilmesi olduğunu söylemektedir. Kimi unutulmuş yemekler hatırlanmalı ve yeniden canlandırılmalı; ancak kimi yemekler de tamamen unutulmalıdır. Bu üç mutfaktan yeni bir Türk Mutfağı sentezi çıkacaktır diye bir öngörüsünü de ekler.

Bu sentez henüz sağlanamamış olsa da yaşanan değişimleri Cumhuriyet döneminde basılan yemek kitaplarından takip edebilmek mümkündür. Ohan Aşçıyan'ın 1907'de yazdığı *Alatura ve Alafranga Yeni Yemek Kitabı*, 1921 yılında Mehmet Resad tarafından yayınlanan *Fenn-i Tabahat (Aşçılık Bilimi)*, Hadiye Fahriye'nin 1924'te yazdığı *Ev Kadını ve Tatlıcıbaşı* kitabı, 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim'in *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı*, Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944 de basılan *Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı*, Tahire Gökalp'in 1966 yılında basılan *Seçme Yemekler* kitabı, Leman Cılızoğlu Eryılmaz'ın ilk baskısı 1972 yılında yapılan *Yemek Pişirme Temel Metot ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları* kitabı (Samancı, 2018, s. 87-88), Necip Ertürk 1971 yılında yayınladığı *Türk Mutfak Sanatı* kitabı, 2000 yılında Ayşe Baysal-Türkan K. Merdol-Handan Saçır-Nevin Cığırım ile Sevil Başoğlu'nun kaleme aldığı *Türk Mutfağı'ndan Örnekler* kitabı, Hamit Zübeyir Koşay ve Akile Ülkücan'ın 2011'de hazırladığı *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* kitabı, Nevin Halıcı'nın 2015 yılında tekrar yayımlanan *Türk Mutfağı* kitabı en iyi örneklerdir.

Ohan Aşçıyan'ın kaleme aldığı kitabın isminden de anlaşılabilceği gibi yemekler Alaturka ve Alafranga olarak nitelendirilir ve bu mutfak ikilemi günümüze kadar basılan kitapların birçoğunda görülmektedir (Samancı, 2018, s. 88). Bu ikilem halen devam etmektedir. Kitapta verilen reçeteler; çorbalar, kebaplar, ızgaralar, tavalar, , külbastılar, buğulama ve kızartmalar, dolmalar, yahniler, yumurtalar, pilavlar, kıyma ve köfteler, salatalar, çerezler, tatlılar, turşular, pilakiler, hamurlar, elmasiyeler, kompostolar,

dondurma ve şekerlemeler gibi alışlagelmiş başlıklar altında olanlarla; pıhtılar²¹, pateler²², pudingler, pastalar, merengler²³ ve salçalar²⁴ gibi Fransız mutfağı etkisi altında olanlardan oluşur (Aşçıyan, 2018). II. Mahmud döneminde mutfak kültüründe sarayda başlayan Avrupa etkili “alafranga” değişim ve yenilenmenin (Bilgin ve Samancı, 2010, s. 199; Közleme, 2012, s. 159) kitaplara da yansdığı burada görülebilir. Elbette bu değişimin halk mutfağına yansdığı söylenemez. Fenn’i Tabahat hem klasik hem de Avrupa etkili reçeteler vermenin yanı sıra, mutfak araç gereçleri, malzemelerin özellikleri ve sağlıkla ilgili konulardan da bahsederek “gayet basit ve sade suretle yemek pişirmeyi” amaçlamaktadır (Mehmet Reşad, 2018, 5-10). Hadiye Fahriye’nin kitabında benzer örneklerle rastlanır. Mutfaktaki temel hazırlık işlemleri, püf noktaları ve israfı önleme yöntemleri ile ilgili bilgi vermekle birlikte, 600’den fazla reçeteyi detaylarıyla anlatır. Bu reçeteler hem klasik Osmanlı mutfağına hem de jigo²⁵, rozbif, ragu, salçalar, pastalar (pateler) gibi Fransız mutfağına ait olanlardan oluşur (Fahriye, 2018). Fahriye Nedim, Ekrem Muhittin Yeğen, Tahire Gökalp, Leman Cılızoğlu Eryılmaz’ın kitapları 1928’de açılmaya başlanan kız enstitülerinde okutulan ders kitapları olup, modern ve bilimsel mutfak eğitimi ile ev ekonomisi alanlarında da bilgi verirler. Tüm bu kitaplarda bir yandan standart reçetelerin oluşturulması ile Fransız (alafranga) etkili yemek ve tekniklerin (breze²⁶, roti²⁷, ragu²⁸, graten²⁹, buyyonlar³⁰, konsomeler³¹, balık ve deniz böcekleri çorbaları, salçalar, ragular, garnitürler, püreler, kotletpane, galantin, pasta, milföy, ekler, tartlar, parfe³², supangle, krem karamel) anlatılması gibi bir yol izlenirken, bir yandan da Türk Mutfağına ait reçeteler verilmiştir. Böylece mutfağımızdaki Avrupa etkisi yaygınlaşmaya başlamıştır

²¹ Etlerin jelatinli kısımlarının kaynatılıp soğutulmasıyla elde edilen jöle. Detaylı bilgi için bkz. Aşçıyan, O. (2018). Alaturka ve Alafranga Yeni Yemek Kitabı, s. 109

²² Kümes, kasaplık, av hayvanı eti veya ciğeri, balık eti, domuz eti ve yağı, taze ve kuru baharatlar ile şarap brendi gibi alkol ürünlerinin karışımı ile hazırlanabilen et ezmesi. C.I.A, (2008) The Professional Chef 8th Edition, Wiley&Sons, New Jersey, s. 1024

²³ Beze. Aşçıyan, a.g.e., s. 109

²⁴ Et sosları, Aşçıyan, a.g.e., s. 94

²⁵ Fr. Gigot: Bacak, Gigot d’Agneau: Kuzu but eti. Bkz. Fahriye, H., (2018). Yeni Ev Kadının Yemek Kitabı, İstanbul, Cinius Yayınları, s. 419

²⁶ Ürünü önce alazlayıp sonra kendi suyunda veya az miktarda su ekleyerek yavaş pişirme yöntemi. bkz. The Professional Chef, s. 1172

²⁷ Az veya hiç su ekmeden, eti kendi yağıyla fırında veya açık ateşte pişirme/kızartma yöntemi. . bkz. The Professional Chef, s. 512, 1185

²⁸ Et, kıyma veya taze sosis ile hoş kokulu sebzelerin yavaş pişirilmesiyle hazırlanan et sosu. . bkz. The Professional Chef, s. 385, 1184

²⁹ Üzeri peynir, patates püresi, ekme kırıntısı, krema ve yumurta karışımı veya beşamel gibi soslarla kaplanarak fırında pişirilen yemekler. bkz. The Professional Chef, s. 1179

³⁰ Kasaplık hayvanlar, kümes hayvanları, av hayvanları, sebze ve baharatlarla hazırlanan, lezzet verici sıvı. Bulyon. bkz. The Professional Chef, s. 1172

³¹ Berraklaştırılmış et veya sebze suyu ile bundan hazırlanan çorbalar bkz. The Professional Chef, s. 1175

³² Donuk ve donmamış olarak hazırlanabilen, genellikle şeker, krema, yumurta ile meyveler kullanılarak hazırlanan tatlı. Bkz Norman, J. (2007). The Cook’s Book Concise Edition, New York, s. 484

(Samancı, 2018, s. 88-90). Türkiye'nin yetiştirdiği ve uluslararası alanda tanınmış en önemli ustalarından Necip Ertürk'ün Türk Mutfak Sanatı kitabı ise Fransız yemek ve tekniklerinin profesyonel dünyada ne kadar büyük kabul gördüğünün önemli bir kanıtı niteliğindedir.

Hamit Zübeyir Koşay ve Akile Ülkücan'ın (2011) Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı kitabı yabancı teknik ve tariflerden uzak, gezilen yerlerin yerli halkı tarafından verilen reçetelerden oluşan bir derlemedir. Kitap bize bu topraklarda halen yaşamaya devam eden Hitit, Orta Asya, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı Devleti dönemine ait yemekleri ortaya koyarken; aynı zamanda, aynı yemeklerin yörelere göre değişen isim ve özellikleri hakkında da bilgi verir.

Ayşe Baysal-Türkan K. Merdol-Handan Saçır-Nevin Cığırım ile Sevil Başoğlu'nun (2000) kaleme aldığı *Türk Mutfağı'ndan Örnekler* kitabı ise; mutfak tarihi, standart reçeteler, sağlık, kalori, ekipman bilgisi ve teknik detayların da verildiği, bazıları zaman içinde değişikliğe uğramış, modernleşmiş ya da kültürümüze sonradan girmiş (kremalı pastalar gibi) Türk Mutfağı reçetelerini de içeren bir kitaptır.

Nevin Halıcı'nın (2015) Türk Mutfağı kitabı da; mutfak tarihi, standart reçeteler, bazıları zaman içinde değişikliğe uğramış, modernleşmiş ya da kültürümüze sonradan girmiş (kremalı pastalar gibi) Türk Mutfağı reçetelerini de içeren bir diğer önemli kitaptır.

İster alaturka ister alafranga veya iki yaklaşımın karışımı şeklinde yazılmış olsun, yukarıda bahsedilen kitapların birkaç önemli ortak özelliği vardır. Bunlar; ekmek israfını önlemeye yönelik reçeteler ve sakatat yemekleri. Türk Mutfaklarının bu özelliği Mezopotamya, Antik Anadolu Uygarlıkları, Orta Asya, Selçuklular ve Osmanlı Devleti dönemlerinden miras kalmıştır.

Cumhuriyet döneminde mutfak kültüründe değişime yol açan birçok neden vardır. Bunlar:

- Yeni Dünya'ya ait olan domates, kırmızı ve yeşil biber, patates, fasulye çeşitleri, bal kabağı ve sakız kabağı gibi ürünlerin çok hızlı kabul görüp içselleştirilmesi, hatta salçasız yemek düşünülmemesi,
- Türk Mutfaklarında yaygın olarak kullanılan koyun ve kuzu eti yerine dana ve sığır et tercih edilmeye başlanması (Közlme, 2012, s. 164-170; Bilgin, 2011),
- Gazlı ve gazsız içeceklerin gündelik hayata girmesiyle şerbet ve boza gibi ürünlerin unutulması,

- 1950'lerden sonra tereyağı, sadeyağ ve kuyruk yağı yerine margarin tercih edilmeye başlanması, bu yağın yemek kitaplarında yer alması ve yayınlarla övülmesi, (Karay, 2019, s. 77)

- Osmanlı döneminde tatlandırıcı olarak kullanılan bal ile pekmezin pahalılaşması ve yeni damak tadına uymaması,

- Gıda sanayisinin gelişmesi ile uzun süre saklanabilen gıda maddelerinin imal edilmesi ve bunun neticesi olarak da; meyve ve sebze kurutma, reçel ve turşu hazırlama, tarhana yapma gibi kışlık ürün hazırlama faaliyetlerinin terk edilmeye başlanması.

- Muhallebici, kebabçı, çorbacı, börekçi gibi tek konuda uzmanlaşmış esnaf yerine; bir menüde farklı alanlardan ve çeşitli ülkelerden yemeklerin sunulduğu restoran ve lokantaların çoğalması,

- 1917 Bolşevik devriminden sonra İstanbul'a yerleşen Rus göçmenlerin lokantacılık sektörüne getirdiği yenilikler,

- İstanbul'da gayrimüslim nüfusun azalması ve 1950'lerden sonra kentin Anadolu'dan çok fazla göç alması sonucunda yerli halkın yemek kültürünün yaygınlaşması.

- Gelişen iletişim araçları, dünyaya açılma siyaseti ve küreselleşmenin etkileriyle, uluslararası fast food (hızlı yemek) zincirlerinin yiyecek piyasasına girmesi,

- 1850'lerden itibaren önce Avrupalıların sonra da gayrimüslimlerin Pera ve Galata'da açmaya başladıkları Markiz, Nisuaaz, Baltzer, Tokatlıyan Otel Pastanesi ile 1923'te açılan Baylan Pastanesi ve sonrasında da; Birinci Dünya Savaşı ardından Hemşin, Çayeli ve Kemalpaşa'dan Rusya ve Polonya'ya giden Türklerin, orada öğrendikleri pastacılık ve pastanecilik bilgilerini Anadolu'nu çeşitli kentlerinde açtıkları pastaneler yoluyla yaymaları,

- Gelişen ulaşım sektörü sayesinde çok çeşitli gıda ürünlerinin her yere ulaştırılabilmesi ile kırsal kesimler de sadece yerel ürünlere olan bağımlılığın azalması,

- Türkiye'nin 1980'lerde dışa açılması, pazar ekonomisinin genişlemesi, şehirlere yoğun göç akımı, kadınların iş hayatına yoğun katılımı, medyanın gelişmesi gibi nedenlere ek olarak, günümüzde % 70'ten fazlasının şehirlerde yaşadığı Türk halkı, birçok temel malzemeyi üretmek yerine satın almaya başlamıştır (Közlme, 2012, s. 164-170; Samancı, 2018, s. 87-101).

Yukarıda saydıklarımız içinde elbette faydalı olan gelişmeler vardır; ancak son yıllarda her yerde çoğalan, menüsünde farklı yörelere ait, her biri ayrı uzmanlık isteyen

çeşitli yemeklerin bir arada olduğu lokantaların çoğalması Türk mutfak kültürüne katkı sunmaktan çok zarar vermektedir. Aynı durum İtalya, Fransa, Japonya veya Çin mutfaklarına ait yemekleri yapan veya bunları menülerinin içine serpiştiren işletmeler için de geçerlidir. Bu uygulamalar nedeniyle; ne özüne uygun ve tatmin edici bir Şiveydiz, Beyran, İçli Köfte, kebab, Bamya Çorbası, Karadeniz Pidesi yemek, ne de bir Vitello Tonnato³³, Kuzu Navarin³⁴, Suşi veya Pekin Ördeği yemek mümkün olmaktadır. Bu kontrolsüz ve bilinçsiz çoğalma vasatlığı doğurmakta, vasatlığı normal olarak göstermeye ve çoğunluğu bu vasatlığı kabul etmeye zorlamaktadır.

3. MEVCUT GASTRONOMİ ÖĞRETİM PROGRAMLARININ İNCELENMESİ

3.1. Gastronomi Eğitiminin Türkiye’deki Durumu

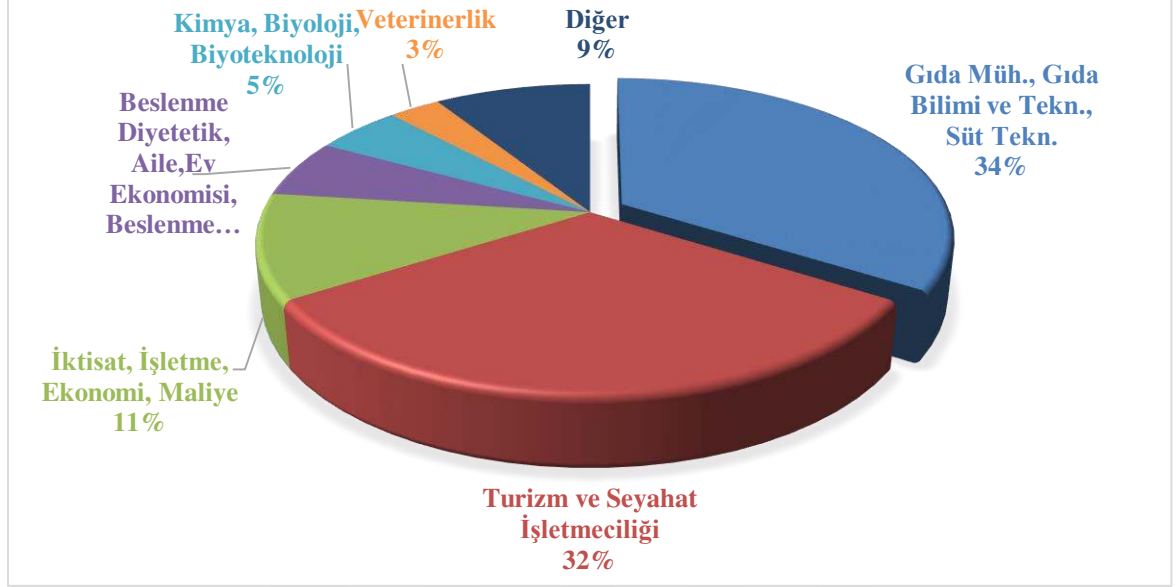
Türkiye’de gastronomi eğitimi iki şekilde verilmektedir. Birincisi; sonucunda sertifika alınabilen, devlet kurumları veya özel sektör tarafında uzun veya kısa süreli olarak düzenlenen yaygın eğitim kurslarıdır. İkincisi ise, ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarınca diplomaya dayalı olarak verilen örgün eğitim programlarıdır (Yılmaz, 2019, s.232). 2020 ÖSYM kılavuzu bilgilerine göre YÖK’e bağlı olarak faaliyet gösteren, lisans düzeyinde 45’i devlet, 38’i vakıf olmak üzere toplam 83 üniversitede 88 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ayrıca 53’ü devlet ve 33’ü vakıf üniversitesi olmak üzere 86 üniversitede ön lisans düzeyinde aşçılık bölümü bulunmaktadır. Genel yerleşme oranı devlet üniversitelerinde % 100, vakıf üniversitelerinde ise % 94’tür. Yüksek lisans düzeyinde 7’si vakıf ve 21’i devlet olmak üzere toplam 28, doktora düzeyinde ise 1’i vakıf ve 5’i devlet olmak üzere toplam 6 üniversitede eğitim verilmektedir. (<https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024> adresinden 13.3.2021 tarihinde ulaşılmıştır.) Lisans düzeyinde eğitim veren GMS bölüm başkanlarının; Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Turizm İşletmeciliği, İktisat, İşletme, Gıda Mühendisliği, Beslenme ve Diyetetik, Süt Teknolojisi, Su Ürünleri, Aile Ekonomisi ve Beslenme

³³ Dana eti ile hazırlanan ve üzerinde ton balığı ile yapılan bir sosla servis edilen İtalyan yemeği. bkz. The Professional Chef, s. 1020

³⁴ Kuzu eti, sebze ve şarapla hazırlanan bir Fransız güveç yemeği. bkz. The Professional Chef, s. 668

Eğitimi, İngiliz Dilbilimi, Konaklama İşletmeciliği, Fransızca Öğretmenliği, Kimya Bölümü ve Veterinerlik Fakültesi gibi farklı lisans mezuniyetleri olduğu görülmüştür.³⁵

Şekil 1. Ülkemizdeki GMS bölümlerinin bölüm başkanlarının mezun olduğu lisans bölümleri (ÜGKOK, 02.05.2021)



Türkiye’de eğitim veren kurumlardaki toplam ders sayısı, diğer ülkelerdeki ders sayılarının genel ortalamasına göre daha yüksektir ve bu farklılık teorik derslerin sayısının fazla olmasından kaynaklanmaktadır (Çarbuğa, Aydın, Sormaz ve Yılmaz, 2018, s. 20). Turizm Yüksek Öğretiminin Sorunları Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Komisyonu Raporu (2021), Ö. Yaman ve Bulduk (2019), Sormaz, Arman, Erdem (2020) ile Beyter, Zıvalı ve Yalçın’a (2019) göre, lisans ve lisansüstü düzeyinde eğitim veren GMS programlarında öğrenci sayısı özellikle son üç yılda hızla artmıştır ve artmaya da devam edecektir. Okul, öğrenci ve öğretim elemanı sayılarının artışı bu bölümün akademik geleceği için umut verici olsa da; araştırmalara göre ülkemizde GMS programları gerekli altyapı oluşturulmadan aceleyle açılmıştır. Hem teorik hem de uygulama öğretimi GMS öğretiminin temellerini oluşturmaktadır. Mesleğin doğasına uygun olarak; yeterli teknik donanıma sahip okul ve mutfaklarda verilecek uygulama ağırlıklı öğretim, öğrencilerin mesleki yeterlilikleri açısından büyük önem taşımaktadır. Ancak aşağıda belirtilen konulardaki eksiklikler GMS eğitiminin kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir.

- Türkiye’de gastronomi eğitiminde kullanılabilecek bir eğitim modeli olmaması,

³⁵ Bölüm başkanlarının lisans mezuniyet bilgilerine üniversitelerin resmi sitelerinden ulaşılmıştır.

- Yeteri kadar uygulama dersi olmaması,
- Ders içeriklerinin sektöre uygun olmaması,
- Akademik kadroların sektör tecrübesinin olmaması,
- Sektörden gelen eğitmelerin akademik yaklaşım yönünden zayıf olması,
- Okulların yeterli teknik donanım ve uygulama dersliğine sahip olmaması,
- Uygulama malzemesi ve bireysel uygulama olanaklarının sınırlı olması,
- GMS programı mezunlarının unvanlarının belli olmaması.
- Ticari amaçlı çok fazla bölüm açılması

3.2. Lisans Düzeyi Ders İzlemleri ile İlgili Veriler

YÖK’e bağlı olarak faaliyet gösteren Türkiye ve KKTC’deki üniversitelerden, lisans düzeyinde eğitim veren 83 üniversitenin 59’unun bilgi paketine ulaşarak Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlemleri, katalogları ve ders içerikleri incelenmiştir. Üniversitelerin Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlemleri oluştururken farklı ders konuları takip ettikleri görülmüş; ancak 7 temel şablon izledikleri belirlenmiştir. Bu şablonlar Tablo 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18’de verilmiştir.

Tablo 12. Konu başlıklarına göre hazırlanan ders izlemleri

Türk mutfağının özellikleri
Türk mutfak çorbaları
Türk mutfak hamur işleri
Türk mutfak salata ve mezeler
Türk mutfak zeytinyağlılar
Türk mutfak sakatat yemekleri
Türk mutfak pilavlar
Türk mutfak et yemekleri
Türk mutfak tavuk yemekleri
Türk mutfak deniz ürünleri
Türk mutfak sütlu tatlılar
Türk mutfak şerbetli tatlılar
Türk mutfak şerbet, hoşaf ve kompostolar

Tablo 13. Konu başlıkları ve coğrafi bölgelere göre hazırlanan ders izlencesi

Türk mutfağının genel nitelikleri, Osmanlı mutfağı
Türk mutfağına özgü çorbalar
Türk mutfağına özgü pirinç, bulgur ve baklagil yemekleri
Türk mutfağına özgü et yemekleri
Türk mutfağına özgü sebze yemekleri
Türk mutfağına özgü salata, dolma, sarma ve mezeler
Türk mutfağına özgü makarna ve börekler
Türk mutfağına özgü içecekler ve tatlılar
Karadeniz Bölgesi'ne özgü yemekler
İç Anadolu Bölgesi'ne özgü yemekler
Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü yemekler
Akdeniz Bölgesi'ne özgü yemekler
Ege Bölgesi'ne özgü yemekler

Tablo 14. Coğrafi bölgelere ve tarihsel gelişime göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 1)

Orta Asya mutfağı
Selçuklu mutfağı
Osmanlı mutfağı
Cumhuriyet dönemi mutfağı
Ege Bölgesi mutfağı
Akdeniz Bölgesi mutfağı
Marmara Bölgesi mutfağı
İç Anadolu Bölgesi mutfağı
Karadeniz Bölgesi mutfağı
Doğu Anadolu Bölgesi mutfağı
Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfağı

Tablo 15. Coğrafi bölgelere ve tarihsel gelişime göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 2)

Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi
Orta Asya Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü
Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü
Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü
Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü
Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü
Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü
Türk Mutfak Kültürü İle Diğer Mutfakların Etkileşimi
Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar Yiyecek ve İçecekler
Türk Mutfağından Yemek Örnekleri- Uygulama
Türk Mutfağından Yemek Örnekleri- Uygulama
Türk Mutfağından Yemek Örnekleri- Uygulama
Türk Mutfağından Yemek Örnekleri- Uygulama

Tablo 16. Tarihsel gelişimine göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 1)

12. Yüzyıla kadar Asya'da Türk Mutfak Kültürü
12. Yüzyıla kadar Asya'da Türk Mutfak Kültürü
Türkiye Selçukluları döneminde Türk Mutfağı; Batıya göç ve değişim
Türkiye Selçukluları döneminde Türk Mutfağı; Batıya göç ve değişim
14. YY Anadolu'sunda Yemek Kültürü
14. YY Anadolu'sunda Yemek Kültürü
Klasik dönem Osmanlı Saray Mutfağı
Klasik dönem Osmanlı Saray Mutfağı
Şenliklerde Ziyafet Sofraları
Türk Mutfak Kültürünün Genel Nitelikleri
Türk Yemek Töresi ve Geleneği
Sofra Adabı
Türk Mutfağının beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi
Değişen Türk Mutfağı

Tablo 17. Tarihsel gelişimine göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 2)

Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi
Orta Asya Ve Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı Kültürü
Beylikler Dönemi Türk Mutfağı Kültürü
Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü I
Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü II
Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü I
Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü II
Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfak Kültürlerinin Etkileşimi
Orta Asya ve Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı Kültürü
Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü
Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü
Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecekler ve İçecekler
Türk Mutfağından Yemek Örnekleri
Türk Mutfağından Yemek Örnekleri II

Tablo 18. Tarihsel gelişimine göre hazırlanan ders izlencesi (Örnek 3)

Türklerden önceki dönem
Antik Anadolu mutfak kültürü
Orta Asya ve Selçuklu mutfak kültürü
Erken dönem Osmanlı mutfağı (14. – 15. yüzyıl)
Klasik dönem Osmanlı mutfağı (16.-17. yüzyıl)
Geç dönem Osmanlı mutfağı (18.-19. yüzyıl)
Türkiye’deki farklı dini toplulukların yemek kültürü
Cumhuriyet dönemi mutfak kültürü
Türkiye’de restoranların gelişimi
Türk tatlı kültürü
Geleneksel Türk içecekleri ve tuzlu hamur işleri
Türkiye’de sokak yemeği kültürü

Tablo 19. Üniversitelerin Türk Mutfağına Yönelik GMS Katalogları İnceleme Genel Tablosu

Ders Adı	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Temel Mutfak Uyg.	Mutfak Yönetimi ve Menü Planlaması	Türk Mutfak Kültürü ve Uyg.	Fırıncılık Uyg.	Antik Yemek Kültürü	Gastronomi ve Mutfak Uyg. Giriş	Gıda Muhafaza Tek.	Yiyecek Sektörü Uyg. Giriş	Et İşleme Uyg.	Temel Hamur Yapım Tek.	Türk Tatlıları Uyg.	Osmanlı Saray Mutfak Uyg.
Üniversite Adı													
Afyon Kocatepe Üniversitesi													
Akdeniz Üniversitesi													
Anadolu Üniversitesi													
Atatürk Üniversitesi													
Balıkesir Üniversitesi													
Çanakkale Üniversitesi													
Dokuz Eylül Üniversitesi													
Hacı Bayram Veli Üniversitesi													
Necmettin Erbakan Üniversitesi													
Nevşehir Üniversitesi													
Başkent Üniversitesi													
Beykent Üniversitesi													
Doğuş Üniversitesi													
İstanbul Aydın Üniversitesi													
İstanbul Bilgi Üniversitesi													
İstanbul Gedik Üniversitesi													
İzmir Ekonomi Üniversitesi													
Okan Üniversitesi													
Özyeğin Üniversitesi													
Yeditepe Üniversitesi													

Tablo 19’da verilen Fırıncılık Uygulamaları ve Temel Hamur Yapım Teknikleri derslerinin, üniversitelerin kataloglarında farklı isimlerle; ancak aynı içeriklerle yer aldığı görülmüştür.

3.3. Türk Mutfağına Yönelik Kaynakların İncelenmesi

Türkiye’de bulunan GMS Bölümlerinin Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinde kullandıkları ders izlencesinin ve Türk Mutfağı eğitimine yönelik derslerin bir bütünlük arz etmediği bir önceki bölümde gündeme getirilmişti. Bu bölümde, Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesinin oluşturmasında yardımcı kaynak olarak kullanılabilecek yayınlar incelenmektedir. Ulaşabildiğimiz tüm kaynakların alt başlıklarıyla burada verilmesi tezimizin sınırlarını aşacağından; farklı yüzyıllara ait, birçok araştırmada mihenk taşı olarak kullanılmış ve ulaşılabilen önemli yazılı eserlerin listelenmesi yolu tercih edilmiştir. Bununla birlikte Ağdiye Risâlesi, Yemek Risâlesi, Et-Terkibât Fî Tabhi’l- Hulviyyat, Fenn-i Tabahat (Aşçılık Bilimi), Ekrem Muhittin Yeğen’in Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı, Tahire Gökâlp’in Seçme Yemekler kitabı, Leman Cılızoğlu Eryılmaz’ın Yemek Pişirme Temel Metot ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları kitabı da incelenmiştir. Bu kaynakların incelenmesi; Türk Mutfağını oluşturan temeller başlıkları, değişen ve değişmeyen incelenme şekillerini, önem verilen kısımları ve benzerliklerin belirlenerek, ders izlencesi şablonu oluşturulmasına yardımcı olması açısından büyük önem taşımaktadır. Seçilen kitapların isim ve ana başlıkları Tablo 20’te verilmiştir.

Tablo 20. Türk Mutfağına Yönelik Kaynakların İncelenmesi

Melceü’t Tabbâhîn³⁶ (Aşçıların Sığınağı)	Çorba çeşitleri ve terbiye ve pişirme yolları, Kebap çeşitleri ve koyun, kuzu ve balık etlerinden yapılan külbastı çeşitleri, Etlerden yapılan yahni, büryan ve köfte çeşitleri, Tavada pişirilen ve tava adı verilen yemekler ve pilakiler, Hamurdan yapılan börek cinsi yemekler, Hamurdan yapılan sıcak tatlı türünden yemekler, Soğuk tatlı çeşitleri, Bastı denilen sebze yemekleri ve diğer yemek çeşitleri, Zeytinyağlı ve sağıyağlı ³⁷ dolma çeşitleri, Pilav Çeşitleri ve pilav pişirme yolları, Hoşaf çeşitleri, Kahveden önce yenecek şekerlemeler, meşhur şuruplar ve bunlarla ilgili bazı şeyler, Kenardakiler (Kâmil, 2016)
--	--

³⁶ Türk Mutfağına ait ilk basılı eser olması sebebiyle en önemli kaynaklardan biridir.

³⁷ Sade yağ. Tereyağının eritildikten sonra içindeki su ve kazeininin ayrıştırılmasıyla hazırlanan yağ.

Tablo 20.'nin devamı

15. Yüzyıl Saray Mutfağı³⁸	Birinci bölüm Ekşi Yemeklerin Tarifini ve Faydalarını anlatır, İkinci Bölüm Süt Ürünlerinden ve Un Cinsinden Pişen Yiyecekleri Anlatır, Üçüncü Bölüm Çeşitli Çorbaların, Pilavların ve Un Yemeklerinin Tarifini Anlatır, Dördüncü Bölüm Kalyeler ³⁹ ve Naşifeler ⁴⁰ ile Bunlara Benzer Yemeklerin Yapılışını ve Faydalarını Anlatır, Beşinci Bölüm Heriseler ⁴¹ ve Bunlara Benzer Tandırda Pişen Yemeklerin Tarifini Anlatır, Altıncı Bölüm Mutaccanlar ⁴² , Bevarid ⁴³ , Maklubeler ⁴⁴ , Senbuseler ⁴⁵ ve Bunlara Benzer Yemeklerin Tarifini Anlatır, Yedinci Bölüm Balıkların Tarifini ve faydalarını Anlatır, Sekizinci Bölüm Çeşitli Turşuların Yapımını ve Kokulandırılmasını Anlatır, Dokuzuncu Bölüm Cuzablar ⁴⁶ , Habiseler ⁴⁷ ve Bunlara Benzer Yemeklerin Tarifini ve Faydalarını Anlatır, Onuncu Bölüm Çeşitli Helvaların Tarifini ve Faydalarını Anlatır, On Birinci Bölüm Huşknanlar ⁴⁸ , Kadayıflar ve Bunlara Benzer İçine Un Katılan Yiyeceklerin Tarifini Anlatır (Şirvanî, 2005)
--	--

³⁸ Bir hekim olan Muhammed Bin Mahmud Şirvanî'nin, Bağdadi'nin Kitâbü't Tabîh adlı eserinden esinlenerek yazdığı bu kitap, yemeklerin insan sağlığına faydalarından da detaylı olarak bahseder.

³⁹ Sebze ve meyvelerin kavrulduktan sonra az miktarda su eklenerek pişirildiği yemekler. Etli de olabilirler. (Şirvanî, 2005, s. 75)

⁴⁰ Mutaccan için kaynatılan et sirkeden çıkartılıp susam yağında kavrulur, üzerine baharat ekilir. (Şirvanî, 2005, s. 115)

⁴¹ Et ve kabuğu çıkmış buğdayın uzun süre pişirilip dövülerek ezilmesiyle hazırlanan yemek. Tavuk eti ve pirinçle de hazırlanabilir. (Şirvanî, 2005, s. 90)

⁴² Et, baharatlar ve ekşi ile hazırlanan yahni. (Şirvanî, 2005, s. 93)

⁴³ Kavurma, tavuk veya sakatat ile hazırlanabilen; baharat, sirke ve ekşi katılabilen, soğuk olarak yenilen yemek. (Şirvanî, 2005, s. 95)

⁴⁴ Kıyılmış et, yumurta, ceviz ve ekşi ile hazırlanan mücvere benzer bir yemek. (Şirvanî, 2005, s. 94)

⁴⁵ Sumak ekşisi ile pişirilen ete ceviz eklendikten sonra, yufka gibi açılan hamurun içine konulup susam yağında kızartılmasıyla hazırlanan yemek.

⁴⁶ Ekmek, ekmek kadayıfı, badem, haşhaş, hurma, şeker ve/veya bunların karışımıyla hazırlanan, tandırda üzerine safranla boyanmış semiz tavuk asılarak pişirilen tatlı yemek. (Şirvanî, 2005, s. 106-107)

⁴⁷ Susam yağı, simit ekmeği içi ve şekerle hazırlanan, helva benzeri tatlı yemek. Un, badem, kabak, haşhaş, fıstık ve havuç ile de hazırlanabilir. (Şirvanî, 2005, s. 109)

⁴⁸ Dövlümüş badem ve miskli gülsuyu ile hazırlanan ezmenin, hamura sarılarak fırında pişirilmesiyle hazırlanan ürün. (Şirvanî, 2005, s. 115)

Tablo 20.’nin devamı

Osmanlı Mutfağı⁴⁹	Çeşitli Çorbalar, Çeşitli Kebaplar, Çeşitli Külbastılar, Yahniler/Pilakiler, Çeşitli Köfteler, Çeşitli Tavalar, Çeşitli Börekler, Çeşitli Bastılar, Çeşitli Dolmalar, Çeşitli Pilavlar, Sıcak Tatlılar, Soğuk Tatlılar, Çeşitli Kayganalar, Sebzeler, Çeşitli Salatalar, Çeşitli Turşular, Meyve Tatlıları, Çeşitli Hoşafılar, Çeşitli Şuruplar, Çeşitli Reçeller. (Turabî Efendi, 2005)
Yeni Ev Hanımının Yemek Kitabı	Et Suları ve Çorbalar, Yumurtalar, Kebaplar, Haşlamalar ve Söğüşler, Izgaralar, Külbastılar ve Pirzolalar, Taş ve Fırın Kebapları, Köfteler, Etli ve Sade Yağlı Dolmalar, Etli ve Sade Yağlı Sebzeler, Tavalar, Musakkalar, Pilakiler, Zeytinyağlı Sebzeler, Muhtelif Yemekler, Piyazlar, Paçalar, Börek ve Pastalar, Salçalar ⁵⁰ ve Et Suyu Pelteleri, Makarnalar, Pilavlar, Tatlılar ve Şekerlemeler ile Turşular, Salatalar, Kış için Sebze Kuruları, Taratorlar, Kış için Muhafaza Olacak Şeyler, Meyve Kuruları, Muhafaza Olunacak Etler, Kış Zahiresi, Kuru Balıklar (Fahriye, 2018)
Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı	Çorbalar, Garnitürler, Haşlamalar, Kebaplar, Tavalar, Izgaralar, Dolmalar, Pateler ⁵¹ , Pilakiler, Buğulama ve Kızartmalar, Pilavlar, Kıyma ve Köfteler, Yahniler, Yumurta, Salatalar, Çerezler, Pıhtılar ⁵² , Külbastılar, Muhtelif, Salçalar (Soslar), Hamurlar, Elmasiye ⁵³ -Komposto-Dondurma-Şekerleme, Tatlılar, Turşular (Aşçıyan, 2018)
Türk Mutfak Sanatı	En iyi, en sağlıklı yemek yapma yöntemleri, Lezzet incelikleri, Yüzlerce değişik tat, Börek Hamurları ve Çeşitli Hamurlar, Dolma içleri, Börek ve Mantı İçleri, Et, Tavuk ve Balık Suları, Salçalar (Soslar), Çorbalar, İçilecek Et Suları ve Garnitürleri, Soğuk ve Sıcak Mezeler, Yumurtalar ve Omletler, Balık ve Deniz Ürünleri, Sakatatlar ve Doldurulmuş Etler, Çevirmeler ve Rostolar, Et Yemekleri ve Etli Dolmalar, Kümes Hayvanları ve Av Etleri, Izgaralar ve Alevli Yemekler, Sote Etler, Yaz ve Kış Yemekleri, Köfteler, Zeytinyağlılar (Ertürk, 1979)

⁴⁹ Turabi Efendi’nin Ağdiye Risâlesi, Yemek Risâlesi, Et- Terkibât Fî Tabhi’l- Hulviyyat, Melceü’t Tabbâhîn ve Ali Eşref Dede’nin Yemek Risâlesi’nden esinlenerek hazırladığı, 1864’te hem Türkçe olarak hem de İngilizce Turkish Cookery Book ismiyle yayımlanan bu kitap; Türk Mutfağı teriminin ilk kez kullanıldığı eser olma özelliğini taşır. (K1 ile yapılan görüşmeden aktarılmıştır)

⁵⁰ Et sosları (Aşçıyan, 2018, s. 93)

⁵¹ Çeşitli et ve/veya sakatatın ya da bunların karışımlarından hazırlanan ezmeler. (Aşçıyan, 2018, s. 53)

⁵² Çeşitli hayvanların et veya kemiklerinden hazırlanabilen et jölesi. (Aşçıyan, 2018, s. 81)

⁵³ Et veya meyvelerle hazırlanabilen pelteler.

Tablo 20.'nin devamı

Türk Mutfağından Örnekler	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi, Türk Mutfağının Genel Özellikleri, Tariflerin Derlenmesi ve Standartlaştırılması, Çorbalar, Et Yemekleri, Tavuk Yemekleri, Balık Yemekleri, Yumurta Yemekleri, Kuru Baklagil Yemekleri, Dolmalar ve Sarmalar, Sebze Yemekleri, Pilavlar, Börek-Mantı ve Çörekler, Salatalar, Hoşafklar ve Tatlılar, İçecekler (Baysal vd., 2000)
Türk Mutfağı⁵⁴	Giriş (Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi), Çorbalar, Yumurtalar, Etler, Sakatatlar, Kümes Hayvanları, Deniz Ürünleri, Kuru Baklagiller, Taze Sebze ve Meyveler, Salatalar, Garnitürler-Salçalar-Taratorlar, Muhtelif Yemekler, Pilavlar, Hamur İşleri, Tatlılar, İçecekler, Besinleri Saklama Yöntemleri, Sofra Düzeni ve Günümüz Pastacılığında Örnekler (Halıcı, 2015)

Yukarıda ana başlıkları sıralanan ve incelenen diğer kaynaklar göz önünde bulundurulduğunda:

- Zaman geçtikçe kullanılan baharat çeşidinin azaldığı,
- Yemeklerin sağlık ile ilişkisine verilen önemin değişmediği,
- Çorbalar, yumurtalar, salatalar, mezeler, piyazlar, pilakiler, pilavlar, makarnalar, sakatatlar, kırmızı etler, kümes hayvanları, deniz ürünleri, kebaplar, tava yemekleri, kuru baklagil yemekleri, sebze ve meyve yemekleri, dolma ve sarmalar, börekler, hamur işleri, tatlılar, hoşafklar, besin saklama yöntemleri, turşular ve içecekler şeklinde yapılan sınıflandırmaların ortak olduğu,
- 1900 yılı sonrasına ait kitaplarda uluslararası mutfaklardan ve uygulanan tekniklerden de etkilendiği,
- Son yüzyılda yazılan kitaplarda Türk Mutfağının tarihçesi, yemeklerin kalori değerleri, pişirme teknikleri ve reçetelerin standart hale getirilmesi üzerinde de durulduğu görülmektedir.

⁵⁴ Türk Mutfağı konusunda birçok eser vermiş en değerli kaynak kişilerden biri olan, kitapları okullarda ders kitabı olarak okutulan, yurtdışında da yaptığı yayınlar sayesinde uluslararası alanda tanıtımımıza büyük katkılar sağlayarak dünya çapında saygı kazanmış değerli hocamız Dr. Nevin Halıcı'nın hazırladığı bu eser önemli bir başvuru kaynağıdır.

4. YÖNTEM

Van Maanen'e göre (aktaran Merriam, 2018) "Nitel araştırma, bir şemsiye terim olup tanımlamaya, çözmeye, yorumlamaya ve anlamla ilgili terimlere ulaşmaya çalışan teknikleri kapsayan süreçler bütünüdür" (s.13). Nitel araştırmalar araştırmacıya sorgulayıcı, esnek, aksaklıklara karşı rahat ve güvenli, açık uçlu sorular sormaya ve katılımcıların bilgi hazinelerinden beklentilerinde ötesinde faydalanılmasını sağlayan, tümevarımsal düşünme yetisini kazandıran ve bulguların da sözcüklerle özgün bir şekilde ifade edilmesine fırsat veren yaklaşımlardır (Merriam, 2018, s. 16-17). Bu bağlamda; konuyu derinlemesine inceleyebilmek, istenilen hedeflere ulaşabilmek ve literatüre de katkıda bulunabilmek amacıyla, bu araştırmanın konusuna karar verilen aşamada nitel araştırma yöntemini temel alan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmasının uygun olacağı değerlendirilmiştir. Ancak Covid-19 salgınının ortaya çıkardığı sınırlılıklar nedeniyle yüz yüze görüşmelerin gerçekleştirilmesi konusunda zorluklarla karşılaşmıştır. Hem bu zorlukları aşmak hem de araştırmanın geçerliği ve güvenilirliğini artırmak için, hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formunun Likert ölçeğinde bir soru formuna dönüştürüldükten sonra bazı katılımcılara gönderilmesinin uygun olacağı değerlendirilmiştir. Sonuç olarak bu araştırmanın karma araştırma yöntemi ile hazırlanması mecburiyeti doğmuştur. Elde edilen verilerin analizi sürecinde içerik analizi tekniği kullanılmış ve gerekli görülen yerlerde veriler sayısallaştırılarak verilmiştir.

4.1. Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evreni Türkiye'de YÖK'e bağlı olarak eğitim veren devlet ve vakıf üniversitelerin GMS bölümlerinde görev yapan öğretim görevlileri, Türk Mutfağı konusunda yayın yapmış olan araştırmacı yazarlar ve Türk Mutfağı konusunda deneyimli aşçıbaşılardan oluşmaktadır. Araştırmanın çalışma grubu Türkiye'nin farklı illerinde bulunan 17 akademisyen, 6 aşçıbaşı ve 5 araştırmacı yazardan oluşmaktadır. Çalışmaya katılan akademisyenler GMS bölüm başkanları, Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi veren öğretim görevlileri ile sosyoloji, arkeoloji ve tarih konusunda akademik geçmişli olan öğretim görevlisi ve öğretim üyelerinden seçilmiştir. Aşçıbaşılar ise Türk Mutfağı konusunda en az 15 yıl deneyimli, alanında tanınan ve bu konuda eserler vermiş olan kişilerden seçilmiştir. Araştırmacı yazarlar Türk Mutfağı konusunda araştırmaları, kitapları, makaleleri hem Türkiye hem de yurt dışında yayımlanmış katılımcılardan

oluşmaktadır. Katılımcıların isimleri kullanılmamış, her biri için ayrı kod adları oluşturulmuştur. Örneğin; K1 kısaltması Katılımcı 1'i tanımlamak için kullanılmaktadır.

Tablo 21. Örneklem grubundaki katılımcılara ait bilgiler

Katılımcı Adı	Görevi	Görev Yeri
K1	Aşçıbaşı	Restoran –Kendine Ait
K2	Aşçıbaşı	5 Yıldızlı Otel
K3	Aşçıbaşı	5 Yıldızlı Otel
K4	Aşçıbaşı	5 Yıldızlı Otel
K5	Aşçıbaşı	5 Yıldızlı Otel
K6	Aşçıbaşı	5 Yıldızlı Otel
K7	Araştırmacı Yazar	Serbest Çalışıyor
K8	Araştırmacı Yazar	Serbest Çalışıyor
K9	Araştırmacı Yazar	Serbest Çalışıyor
K10	Araştırmacı Yazar	Memur
K11	Araştırmacı Yazar	Serbest Çalışıyor
K12	Akademisyen	Vakıf Üniversitesi
K13	Akademisyen	Vakıf Üniversitesi
K14	Akademisyen	Vakıf Üniversitesi
K15	Akademisyen	Vakıf Üniversitesi
K16	Akademisyen	Vakıf Üniversitesi
K17	Akademisyen	Vakıf Üniversitesi
K18	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K19	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K20	Akademisyen	Vakıf Üniversitesi
K21	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K22	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K23	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K24	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K25	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K26	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K27	Akademisyen	Devlet Üniversitesi
K28	Akademisyen	Devlet Üniversitesi

4.2. Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi

Araştırmanın temel problemi olan, sektörde çalışan lisans mezunlarının okullarında aldıkları Türk Mutfağı eğitiminin, sahip oldukları teknik bilgi ile pratik becerinin yeterliliği ve bu alandaki başarıları üzerinde etkilerinin neler olduğu sorusuna yönelik olarak yapılan literatür araştırmasında tezin konusu ile ilgili daha önce yapılan bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle, öncelikle Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde lisans düzeyinde verilen ders listeleri oluşturulmuş, Türk Mutfağının eğitiminde kullanılan yöntemler ve ana başlıklar belirlenmiştir. Türk Mutfağı konusunda düzenlenmiş kongre, seminer ve yemek kitapları incelenmiştir. Bu verilere dayanarak bir ön kodlama listesi, temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Toplanan bilgiler ışığında Türk Mutfağı eğitiminde kullanılması tavsiye edilecek yöntem ve ana başlıkların yazıldığı yarı yapılandırılmış formdaki dört ayrı bölüm, sorular ve cevap seçenekleri; daha önce belirlenen temalar, alt temalar ve kodlardan oluşturulmuştur. Bu formda bulunan sorular, tez danışmanı Prof. Dr. Hakan Turgut ile iki Türk Mutfağı araştırmacısı ve konunun uzmanı iki akademisyenle birlikte incelenerek şekillendirilmiştir. Üniversitelerin GMS programlarında uygulanan Türk Mutfağına yönelik derslerinin sektör ihtiyaçları bağlamında değerlendirilebilmesi için sektör çalışanları, akademisyenler ve konunun uzmanı araştırmacılarla yarı yapılandırılmış görüşme formatında yüz yüze ve çevrimiçi görüşmeler yapılmıştır. Yüz yüze veya çevrimiçi görüşme yapılamayan 17 katılımcı için, yarı yapılandırılmış görüşme formu 5’li Likert ölçeğinde bir forma dönüştürülmüş ve formu e-posta üzerinden doldurmaları sağlanmıştır. Bu amaçla katılımcılara aşağıdaki sorular yöneltilmiştir. Soru formu Ek-1’de verilmiştir.

- Türk Mutfağı incelenirken coğrafi olarak hangi sınırlar göz önünde bulundurulmalıdır?
- Türk Mutfağı incelenirken tarihsel olarak hangi sınırlar göz önünde bulundurulmalıdır?
- Sizce Türk Mutfağı araştırılırken konu başlıklarına göre mi, coğrafi bölgelere göre mi, yoksa tarihsel gelişimine göre mi incelenmeli?
- Konu başlıklarına göre incelemek gerekirse, sizce aşağıdaki sınıflandırmada kullanılan bölümlerden hangileri olmalı? Sizin bunların dışında bir öneriniz var mı?
- Tarihsel gelişimine göre incelemek gerekirse, sizce aşağıdaki sınıflandırmada kullanılan bölümlerden hangileri olmalı?

- Türk Mutfağı eğitimlerinde teorik ve pratik eğitimlerin oranlarının nasıl dağıtılması gerektiğini düşünüyorsunuz?
- Türk Mutfağının hangi mutfaklardan etkilendiğini düşünüyorsunuz?
- Sizce, öğrenciler aşağıdaki derslerden hangilerini Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi öncesinde almalıdır? Ekleme istediğiniz dersler nelerdir?
- Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olmuş biriyle çalıştınız mı? Çalıştıysanız, aldığı eğitim ve tecrübesine göre mesleki yeterliliği hakkındaki düşünceleriniz nedir?

4.3. Veri Toplama ve Değerlendirme

Bu çalışmada, araştırmacıya daha çok esneklik sağladığı ve aynı zamanda da görüşme üzerinde kontrol imkânı verdiği için; veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme formu 4 bölümden oluşmaktadır.

1. Kişisel bilgiler
2. Türk Mutfağı kavramının incelenmesi
3. Öğretim programı çerçevesinin oluşturulması
4. Mevcut öğretim programının ve sektöre yansımalarının değerlendirilmesi

17 akademisyen, 6 aşçıbaşı ve 5 araştırmacı yazara ulaşılmıştır. Görüşmelerden 10'u çevrimiçi olarak yüz yüze, 1'i telefon yoluyla olmak üzere, 15.01.2021 ile 05.02.2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, hem görüşme yapılan katılımcılar hem de geri kalan 17 katılımcı, kendilerine ulaştırılan çevrimiçi formları yazılı olarak doldurmuşlardır.

Verilerin incelenmesinde, nitel araştırma yaklaşımına uygun olarak içerik analizi yapılmıştır. Toplanan notların, yapılan görüşmelerin ve yararlanılan belgelerin içeriklerinin analiz edilmesi aşamaları düşünüldüğünde; bütün nitel veri analizlerinin içerik analizi olduğu söylenebilir. İçerik analizi yöntemi tümevarımsaldır (Merriam, 2018, s.195). Bu tezin amacına uygun olarak izlenen yol da; sektörün en küçük birimlerindeki etkilerinin öğrenilmesinden başlayarak, Türk Mutfağına yönelik derslerin ve Türk Mutfağı eğitim programının değerlendirilmesi sonrasında Türkiye genelinde uygulanabilecek bir şablonun tavsiye edilmesi şeklinde tümevarımsaldır. İçerik analizinin bu tümevarımsal karakteri de tezin sağlam ve savunulabilir bir altyapıya oturtulması için en uygun yöntem olarak değerlendirilmiştir.

Nitel araştırmalarda örneklem sayısının belirlenmesine yönelik birçok farklı görüş bulunmaktadır; ancak “*amaca yönelik örneklemde, örneklemenin büyüklüğü bilgiler göz önünde bulundurulularak belirlenir. Eğr amaç bilgiyi artırmaksa seçim örneklem birimlerinden yeni hiçbir bilgi elde edilemediğinde son bulur. Bu nedenle aşırılık temel ölçüdür.*” (Lincoln ve Guba’dan aktaran Merriam, 2018, s. 79). Bu araştırmada da yüz yüze ve evrimii görüşmelerde yeni bilgi elde edilemediğ aşamada görüşmeler sonlandırılmıştır.

Bilimsel araştırmalarda sonuçların inandırıcılığı en önemli ölçütlerden biri olarak kabul edilmektedir. Geçerlik ve güvenirlik de bu amaçla kullanılan iki önemli ölçüttür.

Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlik kavramı nicel araştırmadan farklı şekilde ele alınmaktadır. Geçerlik ve güvenirlik ifadeleri nicel araştırmalar için kullanılırken, nitel araştırmalarda i geçerlik veya inanılrlık, güvenirlik veya tutarlılık, dış geçerlik veya nakledilebilirlik (aktarılabilirlik) ifadeleri kullanılmaktadır.

İ geçerlik veya inanılrlık, sonuçların inandırıcı olup olmadığını sorgulamaktadır ve bunun için 4 yöntem önerilmektedir. Bunlar; uzun süreli etkileşim, araştırmacı önyargılarını azaltma, katılımcı teyidi ve genlemedir.

Dış geçerlik veya nakledilebilirlik (aktarılabilirlik), sonuçların diğr kişilere veya durumlara aktarılıp aktarılamayacağn sorgulamaktadır ve bunun için 5 yöntem önerilmektedir. Bunlar; denetleme yolu, literatür, araştırma yöntemlerinin ayrıntılı tanıtımı, üçgenleme ve başka bir araştırmacının süreç ve sonuçları incelemesidir.

Güvenirlik veya tutarlılık, çalışmanın benzer koşullarda benzer katılımcılarla tekrarlandığında sonuçlar benzer olup olmayacağn sorgulamaktadır ve bunun için 4 yöntem önerilmektedir. Bunlar; amaçlı örneklem, dâhil etme/dışlama kriterleri, ortamın ayrıntılı tanıtımı ve katılımcıların ayrıntılı tanıtımıdır (Başkale, 2016, 23-27; Merriam, 2018, s. 199-228).

Bu araştırmanın deseninin oluşturulması, verilerin toplanması, analiz edilmesi ve bulguların yorumlaması aşamalarında yukarıda belirtilen yöntemler göz önünde bulundurulmuştur. Sonuçların geerliğne ve gvenirliğne ilişkin oluşabilecek sorunları önlemek amacıyla aşağıda belirtilen yöntemler izlenmiştir.

- **Amaçlı rnekleme yöntemi seçilmiştir:** Araştırmacının keşfetmek, anlamak, i gr kazanmak ve oğ şeyi ğrenebileceğ bir örneklem seçiminin zorunlu

olduğu; katılımcıların bilgi ve deneyimleri nedeniyle seçildiği bir yöntemdir. (Başkale, 2016, s. 26; Merriam, 2018, s. 76).

- **Üçgenleme yapılmıştır:** Araştırmada, birbiriyle ve kendi içinde tutarlı, yarı yapılandırılmış görüşme, Likert ölçekli anket formu ve elde edilen nicel verilerin kullanılması, literatür taraması gibi çeşitli veri toplama teknikleri bir arada kullanılmıştır.
- Araştırmacı rolünü açık bir biçimde ifade etmiştir.
- Araştırmanın planlanması, yarı yapılandırılmış görüşme formunun oluşturulması, araştırmanın yürütülmesi süresince tez danışmanı, başka akademisyenler ile araştırmacıların görüşleri alınmış ve araştırma sağlanan geri bildirimlere göre şekillendirilmiştir.
- Katılımcı doğrulaması için, veriler analiz edildikten sonra elde edilen bulgular geri bildirilerek sonuçların makul olup olmadığı konusunda bazı katılımcılardan görüş alınmıştır.
- Veri kaynaklarından doğrudan alıntılar yapılmıştır.
- Görüşmelerde veri kaybını önlemek amacıyla izin veren katılımcılardan dijital görüntü ve ses kaydı alınmıştır.
- **Denetleme tekniği kullanılmıştır:** Toplanan tüm veriler, türlerine göre sınıflandırılarak dijital ortamda saklanmıştır.
- Verilerden elde edilen sonuçlar birbirleriyle ve literatürle ilişkilendirilerek rapor edilmiştir (Başkale, 2016, 23-27; Hatipoğlu, 2014, s. 196-197; Merriam, 2018, s. 199-228).

Toplanan veriler dört aşamada analiz edilmiştir. 1. Verilerin kodlanması, 2. Temalarının belirlenmesi, 3. Kodların ve temaların düzenlenmesi, 4. Bulguların tanımlanması ve yorumlanması (Merriam, 2018, s.161-195). Analiz sürecinde öncelikle, görüşme kayıtları 2 kez kesintisiz ve 5-7 kez de kesintili olarak dinlenerek deşifre edilmiştir. Yazılı formlar da deşifre edilip çözümlemeler yapılmış ve iki kez kesintisiz ve 4-5 kez de aralıklı olarak okunmuştur. Böylece, araştırmacı daha önceden oluşturduğu kuramsal çerçeveyi temel alarak verileri düzenlemiş ve tutarlı bir yapı oluşturmuştur. İkinci aşamada, kod, kategori ve temalar belirlenmiş, ek olarak da bulgular ile sonuç bölümünde hangi doğrudan alıntılara yer verileceğine karar verilmiştir. Üçüncü aşamada ise elde edilen temalar verilerle desteklenerek bulguların tanımlanması sağlanmıştır. Söz konusu temalara araştırmanın bulgular ve yorum kısmında yer verilmiştir. Ayrıca,

Türkiye’de lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan 59 üniversitenin bilgi paketine ulaşarak Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlenceleri ve katalogları incelenmiştir. Görüşmelerde katılımcıların dile getirmiş olduğu düşünceleri kendi ifadelerinden doğrudan alıntı yapılarak kullanılmıştır. Kişilerin gerçek isimleri yerine, Tablo 21’de verilen takma isimlerin kullanılması yolu tercih edilmiştir.

5. BULGULAR VE YORUM

Araştırmanın bu bölümünde, yapılan içerik analizi sonucunda elde edilen bulgular sunulmaktadır. Görüşmeler ve yazılı olarak doldurulan formlardan elde edilen veriler gerekli görüldüğü yerlerde şekillerle desteklenmiştir. Araştırmanın güvenilirliğini artırmak için katılımcıların verdiği cevapların direk alıntılarla aktarılması yolunun izlenmesi uygun görülmüştür. Ayrıca, oluşturulan temalar ve bunlara bağlı alt temalar da yeri geldikçe verilmiştir.

5.1.Yarı Yapılandırılmış Görüşmeler ile Formlardan Elde Edilen Bulgular

Bu bölümde Üniversite Sektör İşbirliği Çerçevesinde GMS Lisans Programlarının Türk Mutfağına Yönelik Derslerinin Sektör İhtiyaçları Bağlamında Değerlendirilmesine yönelik yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerde elde edilen katılımcı görüşleri yer almaktadır. Toplanan verilerin gerektiği yerde sayısal olarak ve şekillerle ifade edilmesinin yanı sıra, katılımcıların cevaplarının değiştirilmeden aktarılması yöntemi izlenmiştir.

5.1.1. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular

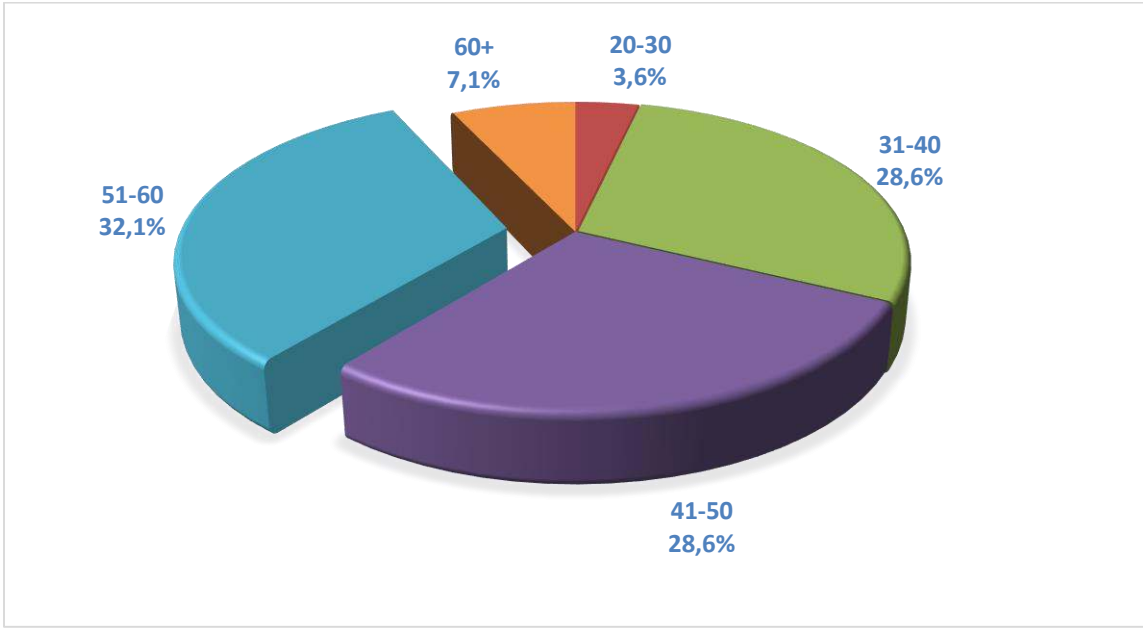
Çalışmanın bu bölümünde katılımcıların kişisel özelliklerini tespit etmeye yönelik üç adet soru sorulmuştur. Katılımcılardan istenilen bilgiler, kişilerin işlerindeki tecrübelerini belirlemeye yönelik olarak oluşturulmuştur. Toplanan veriler Şekil 1, Şekil 2 ve Şekil 3’te verilmiştir.

Analizde “Kişisel Bilgiler” temasına bağlı olarak oluşturulan alt temalar şunlardır:

Kişisel Bilgiler

- Yaş
- Eğitim Durumu
- Sektör Tecrübesi

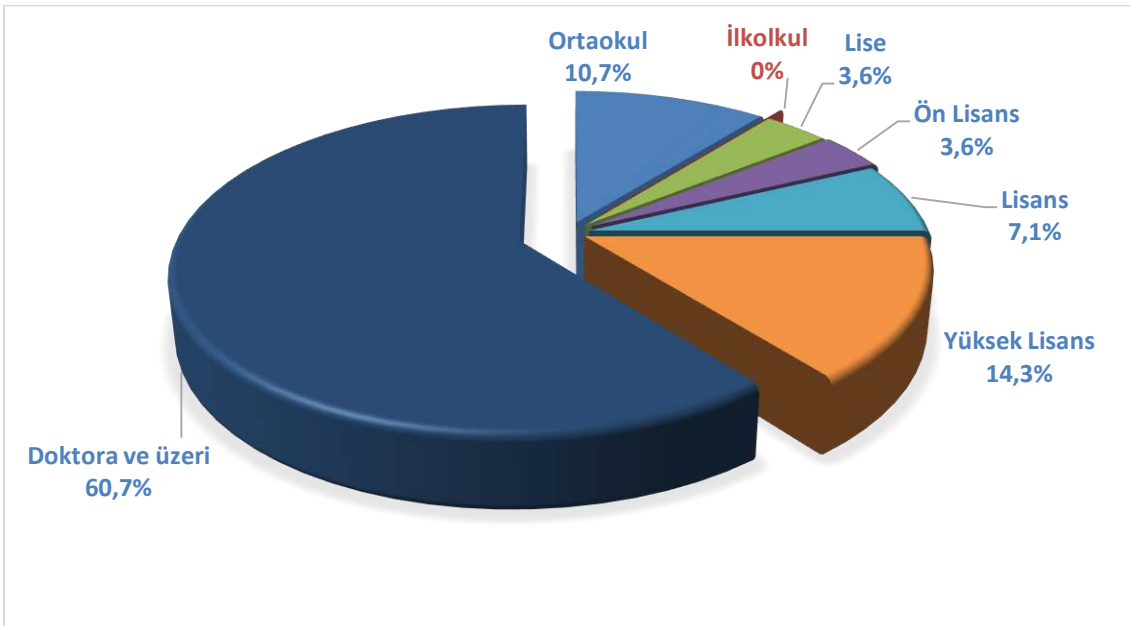
Şekil 2. Katılımcıların yaşları hakkındaki bilgiler



Yaş

Tablo 22’de katılımcıların yüzde 32,1’inin 51-60, yüzde 28,6’sının 41-50, yüzde 28,6’sının 31-40, yüzde 3,6’sının 20-30 yaş aralığında ve yüzde 7,1’inin de 60 yaş üzerinde olduğu görülmektedir. Yaş faktörünün araştırmaya dâhil edilmesinin sebebi, katılımcıların sektör tecrübeleri ile ilgili olarak verdikleri bilginin sağlamasının yapılması ve yaş farkının sorulara verilen yanıtlarda bir farklılık yaratıp yaratmayacağını görmektir.

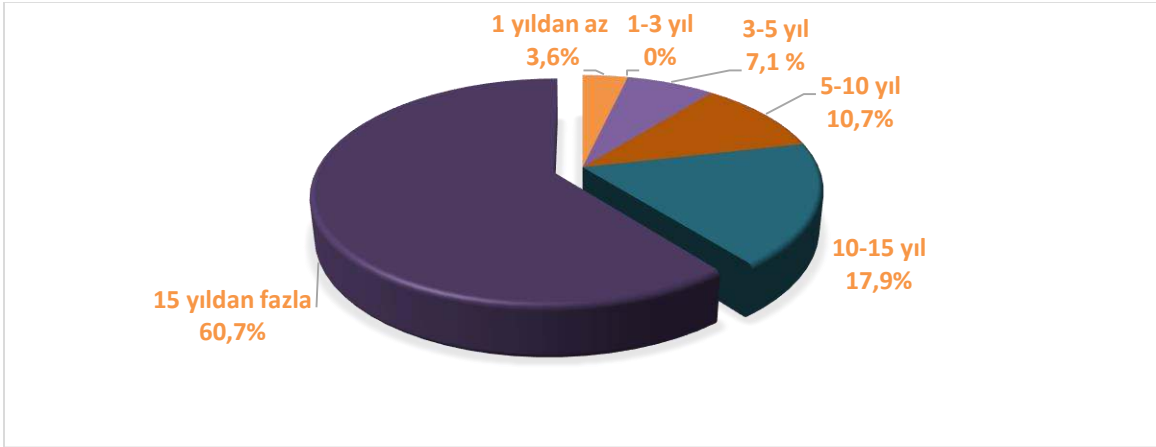
Şekil 3. Katılımcıların eğitim durumları



Eğitim Durumu

Katılımcıların yüzde 60,7'si doktora ve üzeri, yüzde 14,3'ü lisans, yüzde 7,1'i lisans, yüzde 3,6'sı ön lisans, yüzde 3,6'sı lise, yüzde 10,7'si ise ortaokul mezunudur. Eğitim faktörünün araştırmaya dâhil edilmesinin sebebi, katılımcıların eğitim düzeylerinin sorulara verilen yanıtlarda bir farklılık yaratıp yaratmayacağını görmektir.

Şekil 4. Katılımcıların bulundukları sektördeki çalışma süreleri ile ilgili bilgiler



Sektör Tecrübesi

Katılımcıların yüzde 60,7'si 15 yıldan fazla, yüzde 17,9'u 10-15 yıl arası, yüzde 10,7'si 5-10 yıl, yüzde 7,1'i 3-5 yıl ve yüzde 3,6'sı ise 1 yıldan az sektör tecrübesine sahiptir. Eğitim faktörünün araştırmaya dâhil edilmesinin sebebi; katılımcıların seçilmesinde sektör tecrübesine verilen önemin gösterilmesidir.

5.1.2. Türk Mutfağı kavramının incelenmesi konusuna ilişkin bulgular

Türk Mutfağı Kavramının İncelenmesi temasına bağlı olarak oluşturulan alt temalar şunlardır:

Türk Mutfağı Kavramının İncelenmesi

- Türk Mutfağının coğrafi sınırları
- Türk Mutfağının tarihsel sınırları
- Türk Mutfağının incelenme yöntemi

1. Türk Mutfağı incelenirken coğrafi olarak hangi sınırlar göz önünde bulundurulmalıdır?

Türk Mutfağının kapsamı ile ilgili en önemli konulardan birini inceleyen bu soruya katılımcıların % 50'lik bir çoğunluğun, dördüncü sırada bulunan “*Mezopotamya, Orta*

Asya ile Osmanlı Devleti Dönemi Coğrafi Sınırları” seçeneğini işaretledikleri görülmektedir. İkinci sırada da % 10,7 ile “Hepsi” seçeneği bulunmaktadır.

K9; “Özellikle Türk Mutfağı gibi gelişime ve değişime açık bir mutfak için bu sınırların yeterli olmadığını düşünüyorum. Gerek kölelik münasebetiyle gelen, gerekse farklı Türk toplumlarının ilişkide bulunup sonra da mutfağımıza taşıdığı yiyecekler de araştırılmalı”.

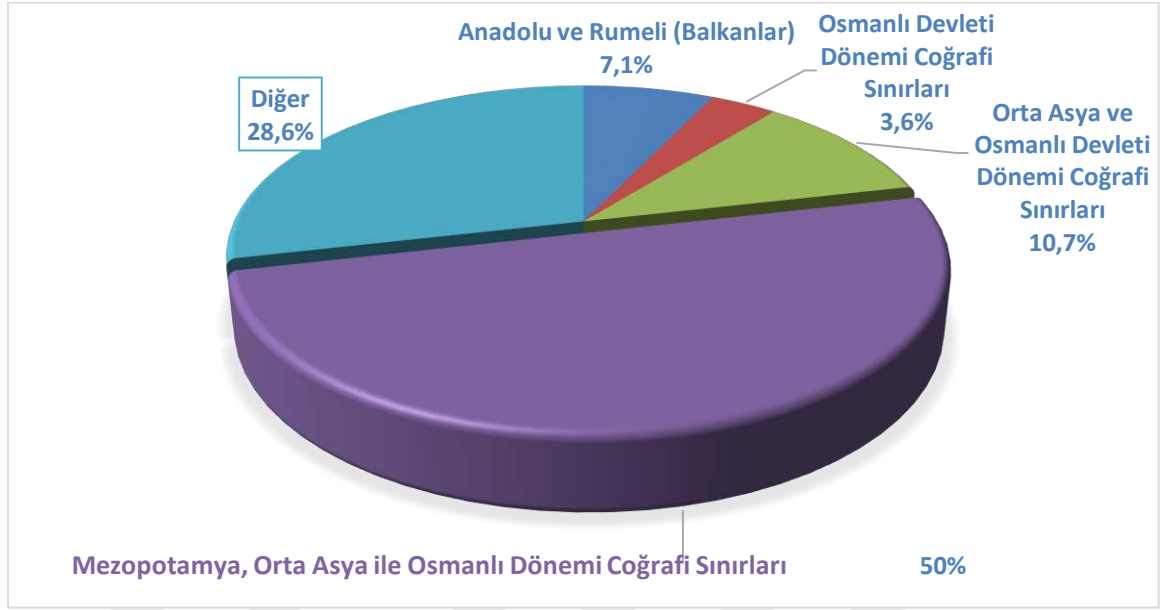
K8; Türklerin Orta Asya’dan başlayarak çok farklı toplumlarla etkileşim içinde olduğunu söylemiştir. Anadolu’ya geldikleri zaman da bu toprakların kültüründen etkilendiklerini ve sonrasında da Osmanlı Devleti döneminde Balkanlar’a da yayılarak etki alanını iyice genişlettiklerini belirterek; “Mezopotamya, Orta Asya ile Osmanlı Devleti Dönemi Coğrafi Sınırları ve Türklerin ayak bastığı her yer dâhil edilmelidir.” şeklinde görüş bildirmiştir.

K1; “Yemeğin milliyeti değil coğrafyası olduğuna inanıyorum. İnsanlar bir yerden bir yere göç ederken o bölgenin kültürünü de beraberlerinde götürüyorlar... Bu coğrafyada yaşamış olan bütün uygarlıkların kültürlerini bilinçli veya bilinçsiz olarak taşıyoruz. Bunlar bizim DNA’mızda var; Bizans var, Roma var, Urartu var, Medler var, Babil var, Asur var, Selçuklu var, Osmanlı var.”

K13; “Türk Mutfağı çok geniş bir kapsam, coğrafi olarak bölgelerin mutfak kültürü tarih sürecinde incelenirse daha sağlıklı olur düşüncesindeyim. Tarih boyunca gelen yemeklerin toplandığı ve karakteristiğini kazandığı yerin Anadolu olduğunu düşünüyorum. Öğrencilere dönem ve tarih bilgisi verilmeli ve yemeklerin bugünle olan bağlantılarını da anlatmalıyız; ancak bu tür detaylı bilgilerin ilk sınıflarda öğrenciler için ne kadar gerekli olacağını da düşünmeliyiz. Öğrenciler önce temel bilgileri almalı, sonra da bu tür detayları öğrenmeli.” diyerek konuya yaklaşımını belirtmiştir.

K19; “Türk Mutfağı dediğimiz şey Türk kültürünün önemli bir bileşeni ve bu kültürü oluşturan bileşenler içinde en çarpıcı olanlarından biri. Tarihsel olarak Türklerin izinin olduğu her coğrafya Türk Mutfak kültürü içinde incelenmeli. Bu bölge de Orta Asya, Selçuklu ve Anadolu Selçuklu coğrafyası, Osmanlı Devleti ve tabii bu sınırlar içinde bulunan Balkanlar, Kuzey Afrika ve Karadeniz dolayları ile birlikte devasa bir coğrafya.” şeklinde düşüncelerini paylaşmıştır.

Şekil 5. Türk Mutfağının coğrafi sınırlarına ilişkin değerlendirmeler



2. Türk Mutfağı incelenirken tarihsel olarak hangi sınırlar göz önünde bulundurulmalıdır?

Türk Mutfağının kapsamı ile ilgili en önemli konulardan bir diğerini inceleyen bu soruya katılımcıların % 53,6'lık bir çoğunluğun, dördüncü sırada bulunan “*Mezopotamya, Antik Anadolu Medeniyetleri, Orta Asya, Anadolu Selçukluları ve Osmanlı Devleti Dönemi*” seçeneğini işaretledikleri görülmektedir. İkinci sırada da % 17,9 ile “*Hepsi*” seçeneği bulunmaktadır.

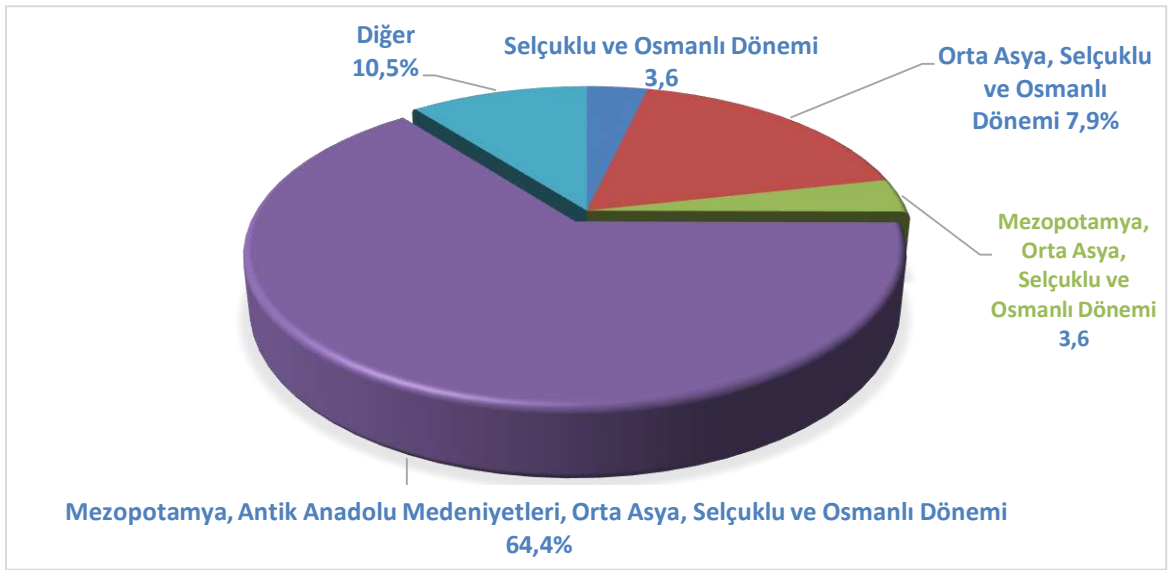
K6; “*Mezopotamya, Antik Anadolu Medeniyetleri, Orta Asya, Anadolu Selçukluları ve Osmanlı Devleti Dönemi olarak ele alınmalı ve coğrafi yapıda gelişen tüm tarihi toplulukların incelenmesi gerekir.*” şeklinde görüş bildirmiştir.

K13; “*Türklerin ilk göçebe kültürleri ile başlanabilir ve bence hepsi; Mezopotamya, Antik Anadolu Medeniyetleri, Orta Asya, Anadolu Selçukluları ve Osmanlı Devleti Dönemi kapsama girer.*” diyerek düşüncelerini aktarmıştır.

K17; “*Önce bugünün mutfağını tanımlamalı, alt bölgesel yemek kültürünü de incelemeli ve Cumhuriyet döneminden başlayarak geçmişe ışık tutmalıyız. Sadece yazılı resmi tarihe bağlı kalınmamalı ve sözlü tarih, gelenek ve görenekler araştırılmalı, işin sosyolojik boyutu da unutulmamalı.*” şeklinde konuya yaklaşmıştır.

K19; “Türk Mutfağını incelerken Mezopotamya ve Hititlerden başlayarak, Orta Asya, Selçuklu ve Anadolu Selçuklu, Osmanlı Devleti ve tabii bu sınırlar içinde bulunan Balkanlar, Kuzey Afrika coğrafyasının tarihi ile ilgili olarak ulaşabildiğimiz kaynaklardan yararlanmalıyız ve bu çerçevede anlatmalıyız. Bu coğrafya ile ilgili ulaşabildiğimiz kaynaklara dayalı olarak anlatmalıyız. Çünkü kültürü oluşturan bütün detayları anlatabilmeliyiz. Eğitimde coğrafi ve tarihi bilgilendirmeyi yapabilirsek zaten birey eğitimi tamamladığında, farklı kültürlerin yeme içme ile ilgili ilişkileri arasında bağlantıyı kendi kendine kurabilir.” şeklinde düşüncelerini paylaşmıştır.

Şekil 6. Türk Mutfağının tarihsel sınırlarına ilişkin değerlendirmeler



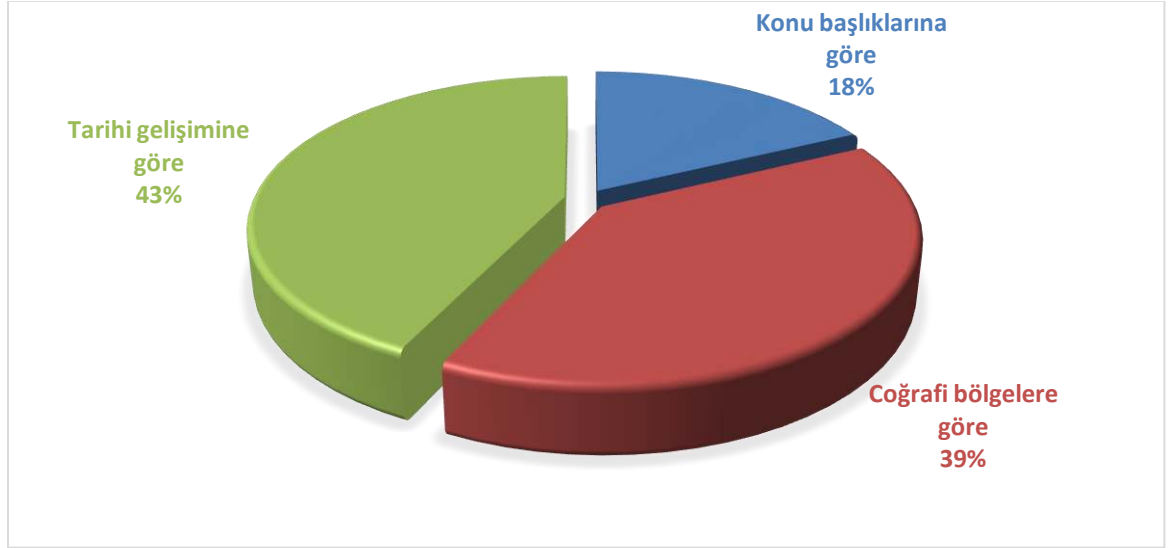
3. Sizce Türk Mutfağı araştırılırken konu başlıklarına göre mi, coğrafi bölgelere göre mi, yoksa tarihsel gelişimine göre mi incelenmeli?

Türkiye’de lisans düzeyinde Türk Mutfağı eğitimi veren üniversitelerde birbirinden farklı yaklaşımları temel alan ders izlenceleri bulunmaktadır. Bu programlar genel olarak konu başlıklarına göre, coğrafi bölgelere göre, tarihi gelişime göre veya bunların çeşitli şekillerde harmanlanmasından oluşmaktadır. Aynı temel yaklaşımı izleyen üniversitelerin ders izlenceleri ve katalogları birbirinden farklı olabilmektedir. Bu soru ile ilgili grafikte her ne kadar tarihsel gelişimine göre anlatılmalı seçeneği seçilmişse de, hem görüşmelerde hem de formlardaki ek değerlendirmelerde farklı bir tablo ortaya çıkmaktadır.

K1, K4, K6, K7, K8, K9, K10, K13, K17 ve K19 ile yapılan görüşmelerde Türk Mutfağının incelenme ve ders izlencesi oluşturulmasına yönelik bir fikir birliği ortaya çıkmıştır. Bu katılımcılar önerilerini şu şekilde özetlenmiştir. “Türk Mutfağı incelenirken

ve ders izlencesi oluşturulurken konu başlıkları üzerinden gidilmeli, bununla birlikte elimizdeki güvenilir belge ve bilgilere dayanılarak öğrencilere Türk Mutfağının tarihçesi ile bahsedilen yemeğin kökenleri ile ilgili bilgi verilmeli, ayrıca bu yemeklerin Türkiye'nin yörelerine göre değişen hazırlama şekilleri ve isimleri de anlatılmalıdır.”

Şekil 7. Türk Mutfağının incelenmesinde kullanılacak yaklaşıma yönelik değerlendirmeler



4. Konu başlıklarına göre incelemek gerekirse, sizce aşağıdaki sınıflandırmada kullanılan bölümlerden hangileri olmalı? Sizin bunların dışında bir öneriniz var mı?

Türk Mutfağı, kullanılan ürünün özünü korumayı öncelik sayan bir yaklaşıma sahip olmakla birlikte, birçok yemek pişirme yöntemi ve kendine özgü yemek çeşidi barındırmaktadır. Bunların sınıflandırılması eğitimin içeriğinin düzenlenebilmesi için büyük önem taşımaktadır.

Şekil 8’de Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesi hazırlanırken kullanılması düşünülen başlıklar sıralanmış ve katılımcılardan bunlarla ilgili düşüncelerini paylaşmaları istenmiştir. Katılımcıların tamamı bütün başlıkların olması gerektiği konusunda fikir bildirmişlerdir. Bununla birlikte,

K27; “*Helvalar tatlıların alt başlığı olmalı.*” diyerek düşüncesini paylaşmıştır. K13 “*helvalar, hoşaf ve kompostolar tatlıların altında olabilir. Şerbetler ve diğer içecekler de içecekler altında detaylandırılabilir.*” şeklinde görüş bildirmiştir.

K5; “*Tandır yemekleri*” başlığının da olması gerektiğini düşünmektedir.

K6; “*Hoşaf komposto ile ilgili değildi. Hoşaf içecek, komposto ise bir tatlıdır. Sınıflamada eksiklikler ve hatalar var. Sana detaylı açılmış olarak göndereceğim. Ayrıca Mutfak anlayışında en küçük bir meyane veya sos bile ele alınmalıdır.*” şeklinde detaylı olarak fikir paylaşımında bulunmuştur.

K10; “*Ritüeller, kıtlık dönemleri ve Ramazan gelenekleri.*” başlıklarının da eklenebileceğini belirtmiştir.

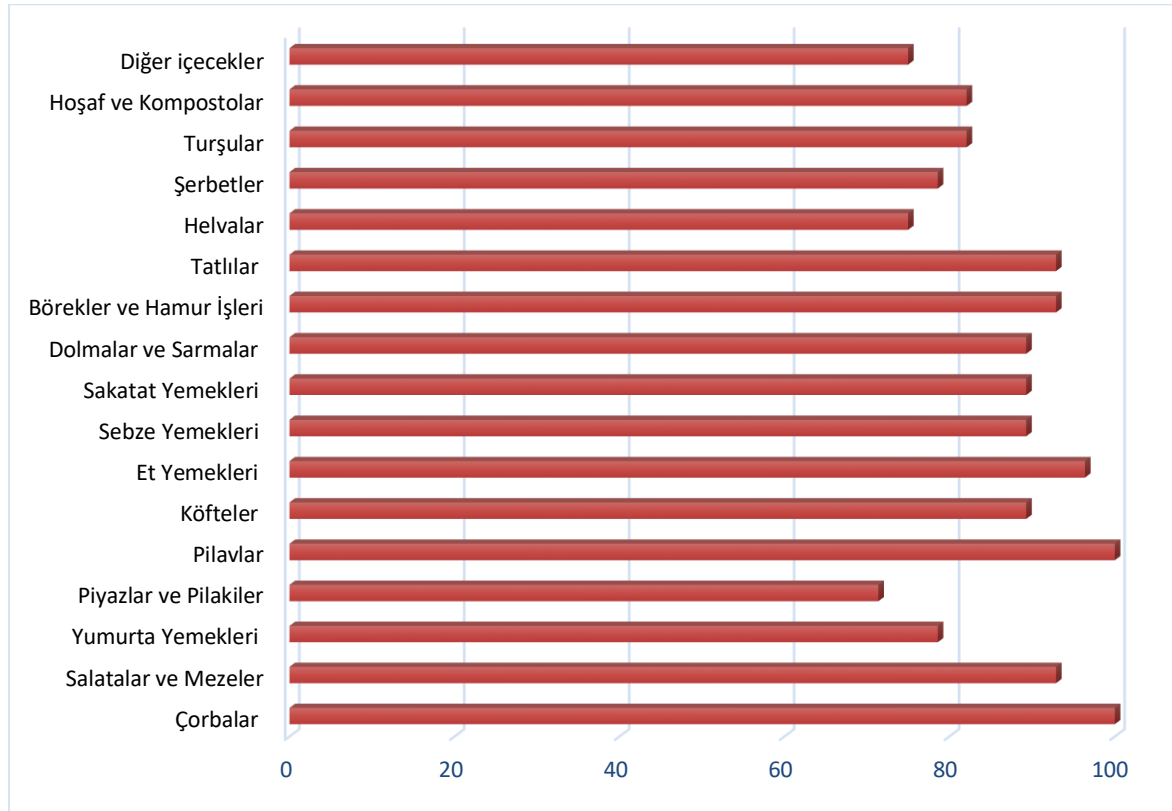
K7; “*Ekmekler ve fırın yemekleri.*” olarak ayrı başlıklar olabileceğini düşünmektedir.

K21; “*Erişte ve makarnalar pideler vs.*” seçeneklerini de eklemiştir.

K22; “*Reçeller, makarnalar vb. kış hazırlıkları yiyecekleri.*” konularının da önemli olduğunu hatırlatmıştır.

K20; “*Bunlara ek olarak, her üniversite bulunduğu yörenin mutfak kültürünü anlatan dersler koymalı, böylece farklı yöresel mutfaklarda uzmanlaşma ve yöresel mutfakların yaşaması sağlanmalıdır.*” diyerek önemli bir detayı hatırlatmaktadır.

Şekil 8. Türk Mutfağındaki konu başlıklarına yönelik değerlendirmeler



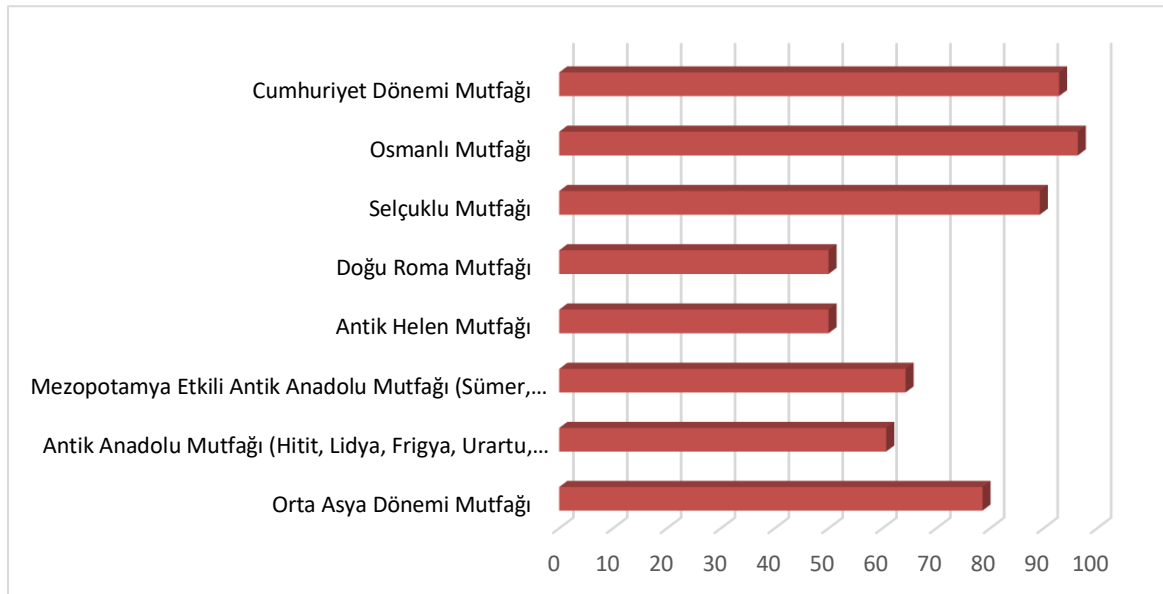
5. Tarihsel gelişimine göre incelemek gerekirse, sizce aşağıdaki sınıflandırmada kullanılan bölümlerden hangileri olmalı?

Bu soruya katılımcıların tamamı cevap vermiş ve “Orta Asya Dönemi Mutfağı, Antik Anadolu Mutfağı (Hitit, Lidya, Frigya, Urartu, İonya), Mezopotamya Etkili Antik Anadolu Mutfağı (Sümer, Asur), Antik Helen Mutfağı, Doğu Roma Mutfağı, Anadolu Selçuklu Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Cumhuriyet Dönemi Mutfağı” seçeneklerinin tümünün dikkate alınması gerektiğini belirtmişlerdir.

K10; “Kimi programların bazı tarihi bölümleri ele almaması kabul edilemez. Hiçbir kültür yoktan evrilmez, var olmaz. Orta Asya’dan getirdiklerimiz ve burada bulduklarımız var. Örneğin; İstanbul fethedildikten sonra deniz ve balık kültüründen hiç mi etkilenmedik? Bugün Elazığ ve Niğde’de genellikle düğünlerde yapılan, içi sakatat ve nar taneleriyle doldurularak hazırlanan kuzu budu yemeğinin Hititler döneminde de yapıldığını biliyoruz. Sadece belli bir coğrafyaya veya belli bir kültüre bağlı kalmak bence mutfağının değerini küçümsemektir.” diyerek düşüncelerini dile getirmiştir.

K13; “Türklerin bulunduğu her coğrafya göz önünde bulundurulabilir; ancak bu coğrafyalardaki bütün yemekler Türklere aittir anlamına da gelmez. Bu yüzden iyi araştırma yapılmalıdır. Uluslararası literatürdeki temel teknikleri de öğretmeli ve bunların Türk Mutfağındaki uygulama şekillerini de göstermeliyiz.” şeklinde bir yorumda bulunmuştur.

Şekil 9. Türk Mutfağının incelenmesinde kullanılacak tarihsel çerçeveye yönelik değerlendirmeler



6. Türk Mutfağı eğitimlerinde teorik ve pratik eğitimlerin oranlarının nasıl dağıtılması gerektiğini düşünüyorsunuz?

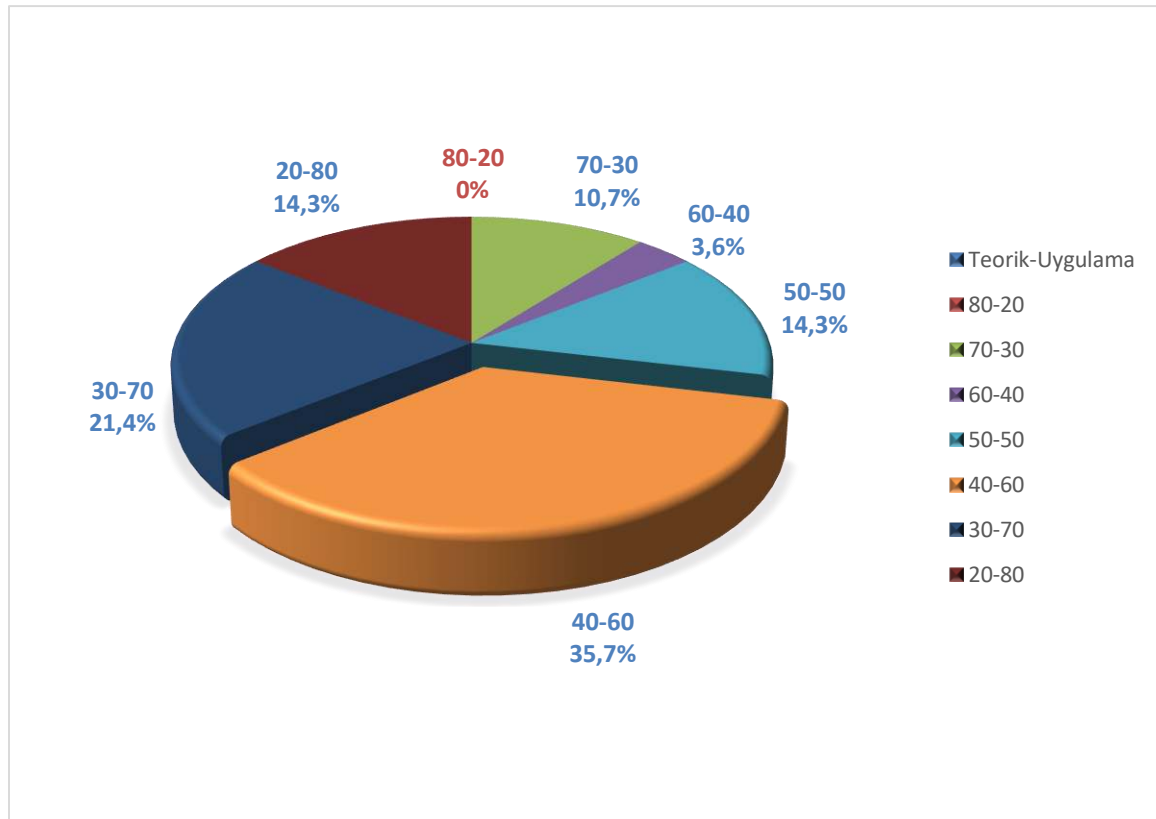
Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi teorik ve uygulamalı eğitimin birlikte ilerlemesi, birbirini desteklemesi ve öğrencilerin her iki alanda da donanımlı olmasını gerektiren bir daldır. Bununla birlikte, üniversitelerin tamamının yeterli uygulama mutfağı ve uygulama konusunda deneyimli akademik personele sahip olmadığı görülmektedir. Yapılan görüşmelerde ve doldurulan formların incelenmesi sonucunda en çok işaretlenen seçeneğin %40 Teorik - %60 Uygulama olduğu saptanmıştır. İkinci sırada en çok tercih edilen seçeneğin “%30 Teorik - %70 Uygulama” olduğu görülmüştür.

K3; “%30 Teorik - %70 Uygulama” seçeneğinin de olabileceğini, çünkü mutfakta el becerisinin çok önemli olduğunu vurgulamıştır.

K1; “%40 Teorik - %60 Uygulama” seçeneğinin yeterli olacağını belirtmiştir.

K3, K6, K13 ve K27; “%30 Teorik - %70 Uygulama” seçeneği üzerinde dururken, bir kısım teorik dersler işlenirken de verilebileceğini ve o durumda da “%40 Teorik - %60 Uygulama” yönteminin de uygulanabileceğini belirtmişlerdir.

Şekil 10. GMS eğitiminde teorik ve uygulamalı eğitim oranlarının değerlendirilmesi



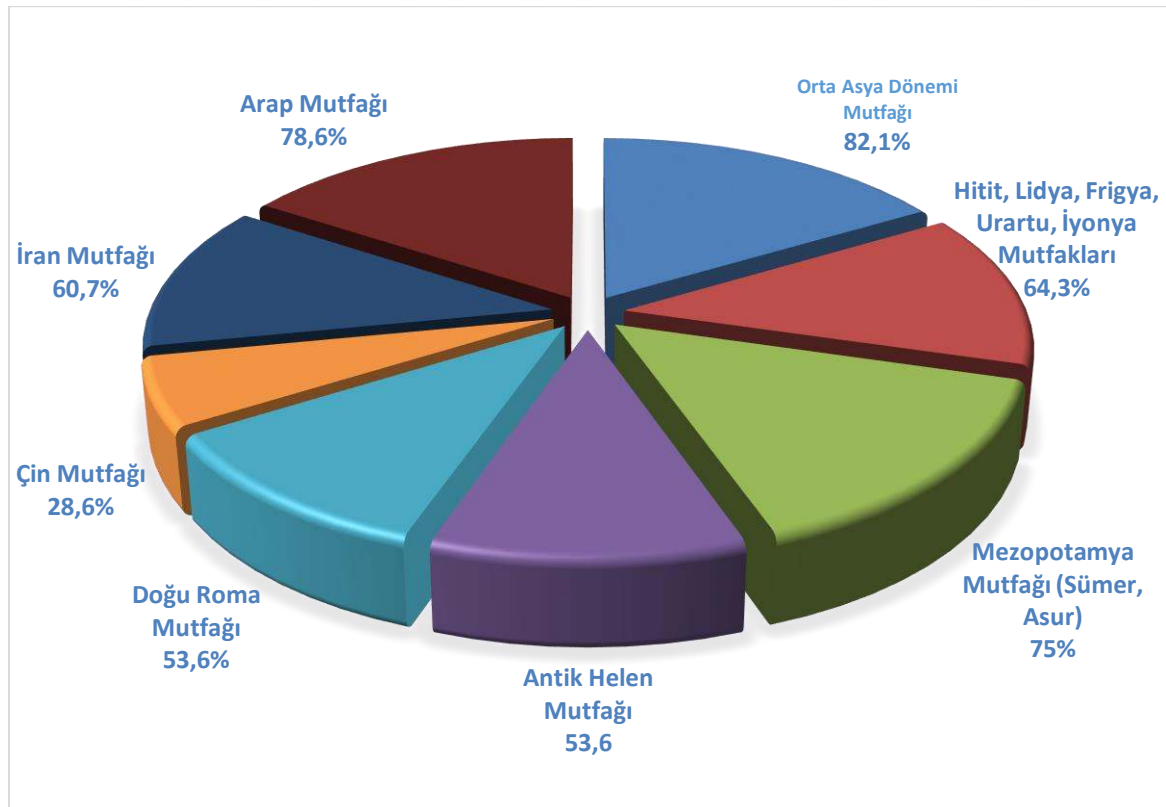
7. Türk Mutfağının hangi mutfaklardan etkilendiğini düşünüyorsunuz?

Araştırmanın bu bölümüne kadar Türk mutfak kültürünün uzun tarihi geçmişi boyunca varlık gösterdiği çok geniş bir coğrafyadan etkilenmesiyle oluştuğu tespit edilmiştir. Bu süreçte farklı kültürlerle etkileşim içinde olduğu, hem onlardan etkilendiği hem de etkilediği ve bunlara ait mutfak alışkanlıkları, ürünler ile yemekleri de kendi bünyesine alıp içselleştirdiği bilinmektedir. Türk Mutfağı yeniliklere her zaman açık olmuş, gelen yabancı ürünlere içinde bir yer bulmuştur. Bamyas, patates, biber ve bugün yemeklerimizde önemli bir yer edinmiş olan domates bu misafirperverliğin en iyi örnekleridir.

K10; “Mutfak, bir kültür aktarımı olduğu için az ya da çok hepsinden aldığı öğeler vardır.” diyerek düşüncesini belirtmiştir.

K28; Türk Mutfağının “Prusya” mutfağından da etkilendiği yönünde görüş beyan etmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu Türk Mutfağının Orta Asya Dönemi Mutfağı, Hitit, Lidya, Frigya, Urartu, İonya Mutfakları, Mezopotamya Mutfağı (Sümer, Yeni Asur), Arap Mutfağı, İran Mutfağı ve Çin Mutfağından belli ölçülerde etkilendiğini belirtmişlerdir.

Şekil 11. Türk Mutfağının etkilendiği mutfaklara yönelik değerlendirmeler



5.1.3. Mevcut öğretim programının ve sektöre yansımalarının değerlendirilmesine ilişkin bulgular

Mevcut Öğretim Programının ve Sektöre Yansımalarının Değerlendirilmesi temasına bağlı olarak oluşturulan alt temalar şunlardır:

Öğretim Programının ve Sektöre yansımalarının Değerlendirilmesi

- Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi öncesinde alınması gereken dersler
- GMS mezunları ile ilgili görüşler

8. Sizce, öğrenciler aşağıdaki derslerden hangilerini Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi öncesinde almalıdır? Eklemek istediğiniz dersler nelerdir?

Soruda belirtilen ders listesi; Türkiye’de GMS bölümleri olanlar arasından seçilen 10 devlet ve 10 vakıf üniversitesinin kataloglarında taranmıştır. Bu üniversiteler doktora ve yüksek lisans programı olanlar ile GMS programlarının açılışı en eski olanlar arasından seçilmiştir. Veriler tablo 19’da verilmiştir. Bu derslere ek olarak:

K28; “*Beslenme*” dersinin,

K25; “*Araştırma yöntemleri*” dersinin,

K24; “*Besin üretim teknolojisi (yaygın olarak kullandığımız gıdalara hangi teknolojik işlemler uygulanıyor)*” dersinin,

K22; “*Geleneksel Pişirme Teknikleri, Geleneksel Gıdalar, Yöresel Mutfaklar*” derslerinin,

K9; “*Karşılaştırmalı Gastronomi*” dersinin,

K7; “*Yöresel Mutfaklar*” dersinin eklenebileceğini belirtmişlerdir.

Burada tavsiye edilen dersler GMS bölümlerinin ders kataloglarında bulunmaktadır; ancak Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi ile olan ilgileri ev önkoşul olma durumları değerlendirilmelidir.

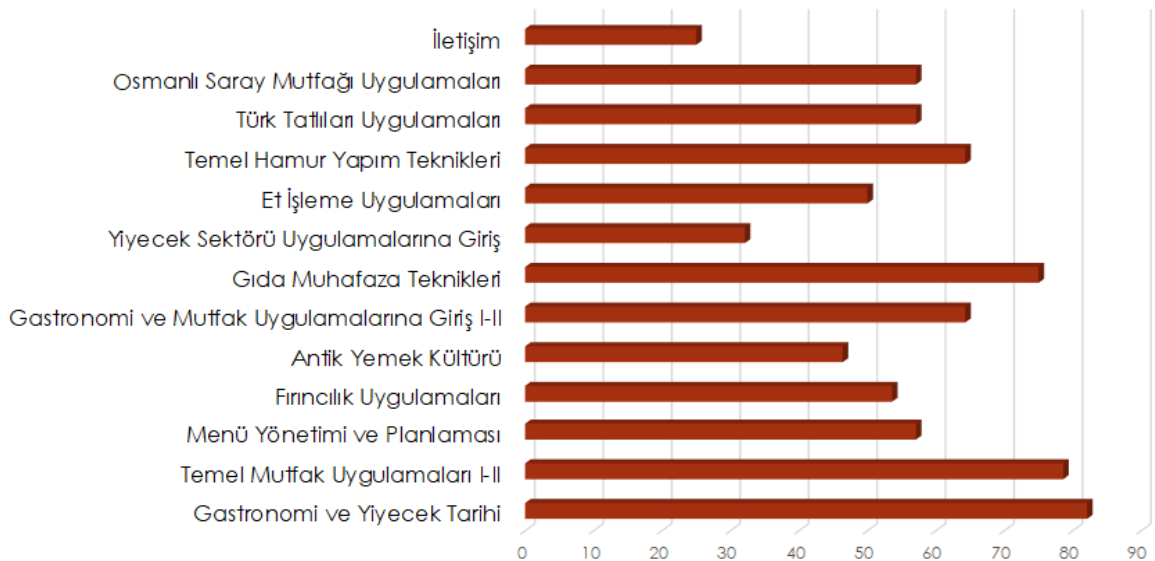
K6; “*Konu geniştir. Önemli olan gençlere araştırma yapmasını öğretecek bolca araştırma ödevleri vermek. En fazla yemek yapım teknikleri üzerinde durmaktır. Yemekler sonsuz olduğuna göre, önemli konuların örnekleri yapılarak işlenmesi gerekir.*” diyerek önemli bir konuyu işaret etmiştir.

K7; “Türk Mutfağı sade, sağlıklı, kolay yapılabilir ve sürdürülebilir yemekler üzerine kuruludur. Gıda kronolojisi ve dilbilgisi önemlidir. İnsanlar kolayına geldiği gibi, yabancı dilde bir kitabı alıp çevirdikten sonra referans olarak gösteriyor ve veri tabanı olarak kabul ediyor. Bu da yanlış bilginin yayılmasına neden oluyor.” K1 bu düşüncüyü destekleyen bir yorumda bulunmuştur; “Elimizde yeteri kadar bilgi olmamasına rağmen Selçuklu yemekleri kitabı yazan, Mevlana’nın kahve içtiğini söyleyenler var.”

K20; “Anadolu’yu merkez alarak tümevarım yapmalıyız. Türkiye uluslararası alanda kendini tanıtacağı 10 ürün bile çıkarsa önemli bir iş yapılmış olur. Her il kendi mutfağını yaşatıp geliştirmeye çalışmalı. Ankara gibi Roma İmparatorluğu’nun en önemli kentlerinden gelen turisti yabancı isimli restoranlara veya kebabçılara götürmek mantıklı değil. Kıyı kentlerindeki her şey dâhil sistemler de gastronomi kültürünü öldürmekte. Bu konuda devlet politikası olmaması büyük eksiklik.”

K10 ve 1; “1850’lerden itibaren Kuzey İtalya ile Güney İtalya arasında sofra adabında farklılık olmasın diye 400’den fazla kitap yazılmış. Biz bugün, aynı kaynakları evirip çevirip, kopyala yapıştır yapıp, allayıp pullayıp, özellikle piyasadaki bazı şefler para ve izlenme oranı uğruna aynı şeyleri yaldızlayıp satıyorlar. Akademik kaynak okuma alışkanlığımız da olmadığı için bizler de yaldızlılarını alıyoruz ve iş tevatürle yürüyor. Ondan sonra Kanuni döneminden yemek pişiriyorum deyip, domatesli yemek yapıyorlar.” Gastronomi disiplinler arası bir alandır. Akademik kadro turizm kökenliyse işletme açısından, beslenme diyetetik kökenliyse de besin değerleri açısından bakıyorlar.

Şekil 12. Türk Mutfağı için önkoşul olarak değerlendirilebilecek dersler



9. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olmuş biriyle çalıştınız mı? Çalıştıysanız, aldığı eğitim ve tecrübesine göre mesleki yeterliliği hakkındaki düşünceleriniz nedir?

Bu soru, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun olmuş ve yiyecek içecek sektöründe çalışmaya başlamış kişilerin mesleki yeterliliklerini ve sektör ihtiyaçlarını karşılayabilmedeki başarılarını anlayabilmeyi amaçlamaktadır. Elde edilecek cevaplar eğitimde hangi konulara ağırlık verilmesi gerektiği konusunda aydınlatıcıdır.

K1; *“Okullarda yeterli pratik eğitim veren usta eksikliğinden dolayı beceri noksanlığı.”* olduğunu belirtmiştir. Okulların akademik kadroları incelendiğinde bu tespitin doğruluğu ortaya çıkmaktadır.

K3; *“Çalıştım, yeterli bilgi ve donanım görmedim.”* diyerek tecrübesini aktarmıştır.

K4; *“Evet, mesleki gelişime açık ve gerekli eğitime sahipti.”* şeklinde olumlu deneyimlerini paylaşmıştır.

K6; *“Yetersizdir. Lise eğitimi düzeyini geçemiyor.”* tespitini yapmıştır.

K10; *“Popüler akımların ve kültürlerin etkisi altında olduklarını düşünüyorum. Risottoyu mükemmel yapıp salma tekniğinden haberi dâhi olmayanlar, "şef" unvanını da kendi kendilerine edinmiş oluyorlar.”* diyerek konuya farklı bir açıdan yaklaşmıştır. K17; *“Severek iyi programlardan çıkanlar çok iyi.”* demektedir.

K21; *“Yetersiz, doktora yapan arkadaşlarımız var ama tezleri destinasyonla ilgili, teorik altyapıları ve araştırma yöntemleri çok yetersiz.”* şeklinde görüş beyan etmiştir.

K22; *“GMS bölümü lisans mezunu yüksek lisans öğrencim var, alanı konusunda iyi eğitim aldığını ve ne yapmak istediğini bildiğini düşünüyorum. Genel anlamda bölüm öğrencileri ile ilgili kanaatim motivasyonlarının yüksek olduğu yönündedir.”*

K25; *“Evet, literatür bilgisi zayıf, uygulama eğitimi daha iyiydi.”*

K28; *“Uygulama konusunda yetersizdi. Teorik bilgileri de turizm üzerine oturtulmuştu. Beslenme veya aile Ekonomisi gibi bölümlerden gelenlerin gerisinde kaldığını gördüm.”*

K12; *“Evet çalıştım, aldığı eğitimin üzerine kendini sektör anlamında geliştirerek tecrübe kazanmış. Eğitim ve Sektör birlikteliğinin canlı bir örneği.”* Şeklinde olumlu bir tespit

yaparak sadece eğitim ve öğretimin değil; kişinin kendi çabasının ve isteğinin ne kadar önemli olduğunun anlaşılmasını sağlamaktadır.

Katılımcıların düşünceleri incelendiğinde bölümün akademik kadrosunun derslerinin, derslerin içeriklerinin, teori ve uygulama dengesinin, sınıfların teknik anlamda yeterliliğinin ne kadar önemli olduğu anlaşılmaktadır. Türkiye’deki GMS programları incelendiğinde bölümlerin ders programlarının genellikle akademik kadroyu oluşturan personelin uzmanlık alanına göre belirlendiği görülmektedir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

6.1. Sonuç

Türk Mutfağı; kültürlerin kardeşliğinin yaktığı ateşten beslenen ve içinde dünyanın piştiği bir tenceredir. Bu tencerenin katığı tüm dünyadan gelmektedir. Tarihte var olduğu günden bugüne kadar; kendine ait olup hazinesinde yer alanlara ek olarak, geçtiği bütün coğrafyalardan, karşılaştığı bütün kültürlerden beslenmiş ve onları beslemiştir. Üretmiş, yeniliklere açık olmuş, almış, benimsemiş, geliştirmiş ve yaymıştır. Yoğurt, bulgur, sütlaç, kahve, baklava, döner, köfte, kayısı ve karpuz Türk Mutfağının dünya gastronomisine tanıttığı en önemli örnekler arasındadır. Bununla birlikte, Türk Mutfağının diğer coğrafyaların mutfaklarından etkilendiğini söylemek mutfağımızın özgünlüğünü etkilemeyeceği, kıymetini düşürmeyeceği, derinliğini azaltmayacağı ve uluslararası alandaki etkisini yok etmeyeceği gibi; diğer mutfakların da Türk Mutfağından etkilendikleri alanları kabul etmeleri onların değerini düşürmeyecektir.

Bir ülkenin kültürünü anlamak için başvurulacak en öncelikli ve önemli kaynak; o ülkenin mutfağıdır. Bu kadar önemli bir kaynak araştırılırken, anlatılırken ve tanıtılırken üst düzeyde özen gösterilmelidir. Günümüzde dünya çapında etkili olmaya çalışan ülkelerin en çok kullandığı araç gastronomidir. Başka ülkelerde açılan yemek zincirleri, düzenlenen festivaller ile üniversitelerde o ülke mutfağının ders olarak okutulması için verilen maddi destekler tamamen bu amaca yöneliktir. Bir devlet politikası olarak da kullanılabilen bu yumuşak güç, bir ülkenin düşük maliyetle ve ülkenin ithalatına da katkıda bulunarak kültürünü yaymanın en kolay yolu olarak görülmektedir. Örneğin; yurt dışında açılacak 100 kişi oturma kapasitesine sahip bir restoranın, öğlen servisinde kişi başı 25

Euro ve akşam servisinde kişi başı 50 Euro tutarında yemek sattığını varsayalım. Günde 7.500 Euro kazanacaktır. Ayda 26 gün $26 \times 7500 = 195.000$ Euro ciro yapacaktır. Restoranlarda, kazancın üçte biri malzeme maliyeti olarak kabul edilir, bu da 65.000 Euro'dur. Bunun yarısının Türk malı olduğunu kabul edersek, yıllık $37500 \times 12 = 390.000$ Euro sadece bir restoranın Türk malı ürün ithalatı olacağı hesaplanabilir.

Elbette istenilen etkinin elde edilebilmesi için, burada bahsedilen bu büyük şemsiyenin altının doldurulması ve uygulamanın da bütün katılımcılarıyla birlikte ortak bir amaç çerçevesinde yürütölmesi gerekmektedir.

Araştırmada elde edilen tüm veriler göz önünde bulundurulduğunda GMS programlarındaki derslerin içerik, uygulama, teori ve öğretim elemanı yeterliliğı açısından sektör ihtiyaçlarını karşılamakta yetersiz olduğu değeriendirilmektedir.

Yapılan literatür taramasında 1981 yılında düzenlenen Türk Mutfağı Sempozyumu'nda Türk Mutfağının araştırılması, geliştirilmesi, tanıtılması ve geleceğı ile ilgili olarak yapılması gerekenler ortaya konulduğu görölmüştür; ancak bugüne kadar geçen 40 yıllık sürede ne dernekler, ne federasyonlar, ne üniversiteler ne de devlet kurumları gerekli ve yeterli çalışmaları yapmışlardır.

Araştırmanın birinci problemine yönelik yapılan çalışmalarda, YÖK'e bağılı üniversitelerde bulunan GMS programlarında Türk Mutfağına yönelik dersler ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinde takip edilen yöntem ve ders izlencelerinde bir birlik veya ortak yaklaşım olmadığı görölmüştür. Yapılan görüşmelerde katılımcıların ifadelerinden ve üniversitelerin akademik kadro ile ders kataloglarında yapılan taramalardan anlaşıldığına göre bu durumun en önemli sebeplerinden biri; GMS öğretim elemanlarının farklı lisans mezuniyetlerine sahip olmaları ve bölüm derslerini genellikle kendi uzmanlık alanlarına göre belirlemeleridir. GMS programlarının akademik kadroları farklı lisans mezuniyetine sahip, çoğunluğu sektör deneyimi olmayan öğretim elemanlarından oluşmaktadır. Sektör deneyimi olan öğretim elemanları da akademik yaklaşım konusunda zayıftır. Bu durum öğrencilerin yeterli teknik bilgi edinmelerini ve mesleki becerilerini geliştirmelerini olumsuz yönde etkilemektedir. Ek olarak, ticari kaygılarla hızla artan GMS bölümlerine yetecek sayıda akademisyen yetişmemektedir.

Okul programları araştırılırken karşılaşılan diğeri bir sorun ise, GMS bölümlerinin Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlenceleri hazırlanırken farklı yaklaşımlar

takip etmeleridir. Ders izlencelerinin bazıları coğrafi bölgelere, bazıları tarihsel gelişime, bazıları konu başlıklarına göre ve bazıları da bunların rastgele karışımlarından oluşturulmaktadır. Ayrıca, GMS programlarında yöresel mutfaklar adı altında verilen derslerde Türkiye'nin bütün coğrafi bölgeleri konu edilmektedir. Bu da konuların yüzeysel olarak işlenmesine sebep olmaktadır.

Üniversitelerin ders programlarından ve akademisyenlerle yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre; teorik ve uygulama derslerine ayrılan saatler farklılık göstermektedir. Teorik derslere uygulama derslerinden daha fazla vakit ayrılmaktadır; ancak öğrencinin el becerisinin geliştirilmesi hem mutfakta güvenlik hem de reçetelerin talimatlara uygun bir şekilde uygulanabilmesi açısından büyük önem taşımaktadır.

Araştırmanın ikinci problemine yönelik çalışmalarda elde edilen verilere göre; GMS programı olan üniversitelerin çoğunda uygulama dersleri için sektör deneyimi olan yeterli sayıda öğretim elemanı, teknik donanım, mutfak ve malzeme yoktur. Bu durum eğitimin içeriğini ve kalitesini olumsuz yönde etkileyerek, GMS programlarından mezun olan öğrencilerin yeterli mesleki beceri ve bilgiye sahip olmamalarına yol açmaktadır.

Son yıllarda Türk Mutfağı ile ilgili olarak yazılı ve görsel medya yoluyla yayılan çok fazla yanlış bilgi olduğu, yörelerin kimliği haline gelmiş ürünlerin de “inovasyon”⁵⁵ adı altında aslından uzak şekillerde hazırlandığı görülmektedir. Yemek kültüründeki bu tür yozlaşmalar mutfağımızı ulusal ve uluslararası alanda yanlış tanıtarak, eksik ve hatalı bilgi aktarımına neden olarak mutfağımıza önemli ölçüde zarar vermektedir.

Yukarıda belirtilen sonuçlara ek olarak, görüşmeler sırasında katılımcıların yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin doğasına uygun olarak açık uçlu sorulara verdiği cevaplardan, araştırmanın konusuyla bağlantılı önemli başka sonuçlara da ulaşılmıştır. Bunlardan birisi Türk Mutfağının araştırılması ve yeni kaynaklar yaratılması ile ilgilidir. Türk Mutfağı, önyargıların aksine sade, sağlıklı, kolay yapılabilir ve sürdürülebilir yemekler üzerine kuruludur. Gıda kronolojisi ve dilbilgisi önemlidir. İnsanlar kolayına geldiği gibi, yabancı dilde bir kitabı alıp çevirdikten sonra referans olarak gösterebilmekte ve veri tabanı olarak kabul edebilmektedir; bu da yanlış bilginin yayılmasına neden olmaktadır. Elimizde yeteri kadar bilgi olmamasına rağmen Selçuklu yemekleri kitabı yazan, Mevlana'nın kahve içtiğini söyleyen araştırmacılar veya aşçıbaşılar bulunmaktadır.

⁵⁵ Yeni ve yenilikçi ürün. Bu konuya en iyi örnek, Gaziantep Katmeri'nin içine çikolatalı fındık ezmesi ve dondurma koyarak üstüne erimiş çikolata veya çeşitli meyve soslarının dökülmesi gösterilebilir.

Bu durum kabul edilebilir değildir. Ek olarak, Türkiye uluslararası alanda kendini tanıtmaya 10 ürün bile çıkarsa, tanıtım için çok önemli bir iş yapmış olacaktır. Her il kendi mutfağını yaşatıp geliştirmeye çalışmalı. Ankara gibi Roma İmparatorluğu'nun en önemli kentlerinden birisine gelen turisti yabancı isimli restoranlara veya kebabçılara götürmek mantıklı değildir. Kıyı kentlerindeki her şey dâhil sistemler de gastronomi kültürünü öldürmektedir. Türk Mutfağı konusunda bir devlet politikası olmaması büyük eksikliklerdir.

6.2. Öneriler

Araştırmanın bu bölümünde öncelikle araştırma probleminin çözümüne ve daha sonra da gelecekte bu konuda yapılacak araştırmalara yönelik öneriler ele alınmıştır.

6.2.1. GMS Lisans Programına Yönelik Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Dersi Ders İzlenesi Önerisi

GMS programlarında verilen Türk Mutfağı eğitiminin sektör ihtiyaçlarını karşılamadaki yeterliliği ile birlikte Türk Mutfağına yönelik dersler ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinde takip edilen yöntem ve ders içeriklerinin bir bütünlük arz etmediğini araştıran bu çalışmada yapılan literatür taraması, yarı yapılandırılmış görüşme, anket formları ve mevcut okul programlarının incelenmesi sonucunda; hali hazırda uygulanan ders programlarının bir bütünlük içinde olmamakla birlikte, sektör ihtiyaçlarını karşılamakta da yetersiz olduğu değerlendirilmiştir. Araştırmada elde edilen verilerin analizi sonucunda; Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersinin hangi konuları içermesi gerektiği, ders izlencelerinin hangi yönteme göre oluşturulmasının dersin amacına uygun olacağı ile uygulama ve teorik derslerin oranlarının nasıl belirlenmesi gerektiğine dair genel kabul gören sonuçlar ortaya çıkmıştır. Bu verilere göre; Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersinin en az 2 dönem, Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları-I ile Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları-II adı altında zorunlu ders olarak planlanması gerektiği değerlendirilmektedir. Dersin genel planı her bir ders 4 saat, %60 uygulama ve %40 teorik olacak şekilde oluşturulmalıdır.

Her ne kadar Şekil 7'de gösterilen verilerde derslerin tarihsel sıralamaya göre planlanması gerektiği konusunda bir çoğunluk oluşmuş gibi görünmekte ise de katılımcılarla gerçekleştirilen yüz yüze görüşmelerde dersin izlencesinin hazırlanma yöntemiyle ilgili farklı bulgular elde edilmiştir. Bu bulgulara göre, Türk Mutfak Kültürü ve

Uygulamaları dersinde öğrencilere öncelikle Türk Mutfağının tarihi ile ilgili bilgiler verilmelidir. Sonrasında derslerin konu başlıklarına göre oluşturulması; ancak konular anlatılırken tarihi gelişim ve yemeklerin coğrafi bölgelere göre gösterdiği değişiklikler ile ilgili de bilgi verilmesinin daha faydalı olacağı sonucuna ulaşılmış ve öneriler bu yönde oluşturularak taslak ders planı hazırlanmıştır. Tablo 22 ve Tablo 23'te verilen Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders içerikleri şablonları, okulların uyguladığı zorunlu derslere göre değiştirilebilir. Örneğin; zorunlu olarak Türk Tatlıları dersi okutan bir okul, 2. Dönem 12. ve 13. haftalarda planlanan Türk Tatlıları bölümlerini uygulamamayı seçebilir veya ders izlencesini buna göre ayarlayabilir. Bu durumda, diğer haftalarda işlenecek bölümlere daha fazla vakit ayrılması mümkün olabilecektir. Elde edilen veriler ışığında oluşturulan ders izlencesi Tablo 22. ve Tablo 23.'te verilmiştir.

Tablo 22. Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları-I Dersi için Ders İzlencesi Şablonu

DERS ADI	DERS KODU	YARIYIL	TEORİK + UYGULAMA (Saat)	AKTS
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI-I	GMS301	Beşinci Yarıyıl (Güz)	1 + 3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN DÜZEYİ	Lisans			
DERSİN YILI	3			
YARIYIL	Beşinci Yarıyıl (Güz)			
AKTS	5			
ÖĞRETİM ELEMAN(LAR)I	Öğr. Görevlisi Servet Kazım Güney			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Türk Mutfağının tarihçesini öğrenir. 2) Türk Mutfağının tanımlar ve temel prensiplerini öğrenir. 3) Türk Mutfağında kullanılan araç, gereçleri öğrenir. 4) Türk Mutfağında kullanılan pişirme teknikleri ve hazırlanan yiyeceklerin servis şekillerini öğrenir. 5) Türk Mutfak kültüründeki besin saklama yöntemleri ile gıda güvenliği öğrenir. 6) Türk Mutfak kültüründeki çorbaları öğrenir. 7) Türk Mutfak kültüründeki yumurta yemeklerini öğrenir. 8) Türk Mutfak kültüründeki salataları öğrenir. 9) Türk Mutfak kültüründeki meze, sos ve taratorları öğrenir. 10) Türk Mutfak kültüründeki piyazlar ve pilakileri öğrenir. 11) Türk Mutfak kültüründeki pilavları öğrenir. 12) Türk Mutfak kültüründeki köfte çeşitlerini öğrenir.			

DERSİN VERİLİŞ BİÇİMİ	Yüz Yüze																																
DERSİN ÖNKOŞULLARI	Bölüm tarafından belirlenen dersler alınmalıdır.																																
ÖNERİLEN DERSLER	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Temel Mutfak Uyg., Mutfak Yönetimi ve Menü Planlaması, Antik Yemek Kültürü, Temel Hamur Yapım Tek.,																																
DERS İÇERİĞİ	<table> <tr> <th>HAFTA</th><th>KONULAR</th></tr> <tr> <td>1. Hafta</td><td>Tanışma ve oryantasyon</td></tr> <tr> <td>2. Hafta</td><td>Antik Anadolu Medeniyetleri ve Mezopotamya Etkili Antik Anadolu Mutfacı</td></tr> <tr> <td>3. Hafta</td><td>Antik Helen ve Doğu Roma Dönemi Mutfacı</td></tr> <tr> <td>4. Hafta</td><td>Orta Asya ve Selçuklu Devleti Dönemi Mutfacı</td></tr> <tr> <td>5. Hafta</td><td>Osmanlı Devleti ve Cumhuriyet Dönemi Mutfacı</td></tr> <tr> <td>6. Hafta</td><td>Türk Mutfacında Besin Saklama Yöntemleri (kurutma, kavurma, tuzlama, baharatlama, reçeller, turşular)</td></tr> <tr> <td>7. Hafta</td><td>Çorbalar</td></tr> <tr> <td>8. Hafta</td><td>Ara Sınavı Haftası</td></tr> <tr> <td>9. Hafta</td><td>Yumurta Yemekleri</td></tr> <tr> <td>10. Hafta</td><td>Salatalar</td></tr> <tr> <td>11. Hafta</td><td>Mezeler, Soslar ve Taratorlar</td></tr> <tr> <td>12. Hafta</td><td>Piyazlar ve Pilakiler</td></tr> <tr> <td>13. Hafta</td><td>Pilavlar</td></tr> <tr> <td>14. Hafta</td><td>Köfteler (kırmızı et, kümes hayvanları ve balık etinden)</td></tr> <tr> <td>15. Hafta</td><td>Final Sınavı Haftası</td></tr> </table>	HAFTA	KONULAR	1. Hafta	Tanışma ve oryantasyon	2. Hafta	Antik Anadolu Medeniyetleri ve Mezopotamya Etkili Antik Anadolu Mutfacı	3. Hafta	Antik Helen ve Doğu Roma Dönemi Mutfacı	4. Hafta	Orta Asya ve Selçuklu Devleti Dönemi Mutfacı	5. Hafta	Osmanlı Devleti ve Cumhuriyet Dönemi Mutfacı	6. Hafta	Türk Mutfacında Besin Saklama Yöntemleri (kurutma, kavurma, tuzlama, baharatlama, reçeller, turşular)	7. Hafta	Çorbalar	8. Hafta	Ara Sınavı Haftası	9. Hafta	Yumurta Yemekleri	10. Hafta	Salatalar	11. Hafta	Mezeler, Soslar ve Taratorlar	12. Hafta	Piyazlar ve Pilakiler	13. Hafta	Pilavlar	14. Hafta	Köfteler (kırmızı et, kümes hayvanları ve balık etinden)	15. Hafta	Final Sınavı Haftası
HAFTA	KONULAR																																
1. Hafta	Tanışma ve oryantasyon																																
2. Hafta	Antik Anadolu Medeniyetleri ve Mezopotamya Etkili Antik Anadolu Mutfacı																																
3. Hafta	Antik Helen ve Doğu Roma Dönemi Mutfacı																																
4. Hafta	Orta Asya ve Selçuklu Devleti Dönemi Mutfacı																																
5. Hafta	Osmanlı Devleti ve Cumhuriyet Dönemi Mutfacı																																
6. Hafta	Türk Mutfacında Besin Saklama Yöntemleri (kurutma, kavurma, tuzlama, baharatlama, reçeller, turşular)																																
7. Hafta	Çorbalar																																
8. Hafta	Ara Sınavı Haftası																																
9. Hafta	Yumurta Yemekleri																																
10. Hafta	Salatalar																																
11. Hafta	Mezeler, Soslar ve Taratorlar																																
12. Hafta	Piyazlar ve Pilakiler																																
13. Hafta	Pilavlar																																
14. Hafta	Köfteler (kırmızı et, kümes hayvanları ve balık etinden)																																
15. Hafta	Final Sınavı Haftası																																

ZORUNLU YA DA ÖNERİLEN KAYNAKLAR	Baysal , A., Merdol , T. K., Ciğerim , N. ve Sacır, H. (2000). Türk Mutfağından Örnekler (3. Baskı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları			
	Dalby, A. Grainger, S., (2001), Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü. (Betül Avunç, Çev.). İstanbul: Homer Kitabevi			
	Efendi, D. M. (2015). Ağdiye Risâlesi (Hazırlayan: M. E. Özen). İstanbul: İşaret Yayınları.			
	Fahriye, H. (2018). Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı:(1340-1924), (E. Karakaş, Çev.). İstanbul: Cinius Yayınları			
	Halıcı, N. (2015). Türk Mutfağı. (2. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.			
	Işın, P.M. (2020b). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Gelişimi. (3. Baskı), s. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul			
	Mehmet Kâmil. (2016). Melceü't Tabbâhîn (1844). Demet Elkâtip (ed.). İstanbul: Çiya Yayınları			
	Şirvanî, M. M. (2005). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı (Hazırlayanlar: Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır). İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.			
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Anlatım,Tartışma,Soru-Cevap,Eğitim- Uygulama			
DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ VE GEÇME KRİTERLERİ		Sayısı	Toplam Katkısı(%)	
	Ara Sınav	1	40	
	Toplam(%)		40	
	Yıl İçinin Başarıya Oranı(%)		40	
	Finalin Başarıya Oranı(%)		60	
	Toplam(%)		100	
AKTS İŞ YÜKÜ	Aktivite	Sayı	Süresi(Saat)	İş Yüğü
	Ara Sınav	1	4	4
	Kısa Sınavlara hazırlık			
	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi			
	Final Sınavına Hazırlık	1	25	25
	Ders Saati	14	4	56

	Ara Sınava Hazırlık	1	19	19
	Laboratuvar	14	3	42
	Final Sınavı	1	4	4
	Toplam İş Yüğü			150
	Toplam İş Yüğü / 30			5,00
	Dersin AKTS Kredisi			5
DİL	Türkçe			
STAJ / UYGULAMA	Dersler %60 uygulama, %40 teorik olarak planlanır. Öğrencilerin staj programı içerisinde Türk Mutfağı konusunda bilgi almaları sağlanmalıdır.			

PROGRAM YETERLİLİKLERİ (P) / DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI (Ö) MATRİSİ												
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5	Ö6	Ö7	Ö8	Ö9	Ö10	Ö11	Ö12
P1	X											
P2												
P3												
P4	X	X	X	X								
P5					X							
P6			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P7												
P8												
P9												
P10			X									
P11			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P12			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P13			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P14			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P15					X	X	X	X	X	X	X	
P16												
P17												
P18												
P19												
P20												
P21												
P22												
P23												

Tablo 23. Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları-II Dersi için Ders İzlencesi Şablonu

DERS ADI	DERS KODU	YARIYIL	TEORİK + UYGULAMA (Saat)	AKT S
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI-II	GMS302	Beşinci Yarıyıl (Güz)	1 + 3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN DÜZEYİ	Lisans			
DERSİN YILI	3			
YARIYIL	Beşinci Yarıyıl (Güz)			
AKTS	5			
ÖĞRETİM ELEMAN(LAR)I	Öğr. Görevlisi Servet Kazım Güney			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Türk Mutfağının tarihçesini öğrenir. 2) Türk Mutfağının tanımlar ve temel prensiplerini öğrenir. 3) Türk Mutfağında kullanılan pişirme tekniklerini öğrenir. 4) Türk Mutfak kültüründeki et yemeklerini ve pişirme şekillerini öğrenir. 5) Türk Mutfak kültüründeki kümes hayvanlarından hazırlanan yemekleri, pişirme ve servis şekillerini öğrenir. 6) Türk Mutfak kültüründeki deniz ürünlerinden hazırlanan yemekleri, pişirme ve servis şekillerini öğrenir. 7) Türk Mutfak kültüründeki sebze yemeklerini, pişirme ve servis şekillerini öğrenir. 8) Türk Mutfak kültüründeki sakatat yemeklerini, pişirme ve servis şekillerini öğrenir. 9) Türk Mutfak kültüründeki bakliyat yemeklerini, pişirme ve servis şekillerini öğrenir. 10) Türk Mutfak kültüründeki dolmalar ve sarmaları pişirme ve servis şekillerini öğrenir. 11) Türk Mutfak kültüründeki börek ve hamur işlerini pişirme ve servis şekillerini öğrenir. 12) Türk Mutfak kültüründeki tatlıları ve içecekleri hazırlamayı ve servis etmeyi öğrenir.			
DERSİN VERİLİŞ BİÇİMİ	Yüz Yüze			

DERSİN ÖNKOŞULLARI	Bölüm tarafından belirlenen dersler alınmalıdır.																																
ÖNERİLEN DERSLER	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Temel Mutfak Uyg., Mutfak Yönetimi ve Menü Planlaması, Antik Yemek Kültürü, Temel Hamur Yapım Tek,																																
DERS İÇERİĞİ	<table> <tr> <th>HAFTA</th><th>KONULAR</th></tr> <tr> <td>1. Hafta</td><td>Et Yemekleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)</td></tr> <tr> <td>2. Hafta</td><td>Et Yemekleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)</td></tr> <tr> <td>3. Hafta</td><td>Kümes Hayvanları (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)</td></tr> <tr> <td>4. Hafta</td><td>Kümes Hayvanları (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)</td></tr> <tr> <td>5. Hafta</td><td>Deniz Ürünleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)</td></tr> <tr> <td>6. Hafta</td><td>Sebze Yemekleri (Bastılar, kalyeler, oturtmalar, musakkalar, kızartmalar, tavalar, silkmeler, güveçler, zeytinyağlılar)</td></tr> <tr> <td>7. Hafta</td><td>Sakatat Yemekleri (Kebaplar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, ızgaralar, güveçler)</td></tr> <tr> <td>8. Hafta</td><td>Ara Sınav Haftası</td></tr> <tr> <td>9. Hafta</td><td>Bakliyat Yemekleri</td></tr> <tr> <td>10. Hafta</td><td>Dolmalar ve Sarmalar (etli ve zeytinyağlı)</td></tr> <tr> <td>11. Hafta</td><td>Börekler ve Hamur İşleri</td></tr> <tr> <td>12. Hafta</td><td>Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı, helvalar, kompostolar vb.)</td></tr> <tr> <td>13. Hafta</td><td>Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı, helvalar, kompostolar vb.)</td></tr> <tr> <td>14. Hafta</td><td>İçecekler (Şerbetler, Boza, Kımız, Kefir, Türk Kahvesi, hoşaf lar vb.)</td></tr> <tr> <td>15. Hafta</td><td>Final Sınavı Haftası</td></tr> </table>	HAFTA	KONULAR	1. Hafta	Et Yemekleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)	2. Hafta	Et Yemekleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)	3. Hafta	Kümes Hayvanları (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)	4. Hafta	Kümes Hayvanları (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)	5. Hafta	Deniz Ürünleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)	6. Hafta	Sebze Yemekleri (Bastılar, kalyeler, oturtmalar, musakkalar, kızartmalar, tavalar, silkmeler, güveçler, zeytinyağlılar)	7. Hafta	Sakatat Yemekleri (Kebaplar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, ızgaralar, güveçler)	8. Hafta	Ara Sınav Haftası	9. Hafta	Bakliyat Yemekleri	10. Hafta	Dolmalar ve Sarmalar (etli ve zeytinyağlı)	11. Hafta	Börekler ve Hamur İşleri	12. Hafta	Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı, helvalar, kompostolar vb.)	13. Hafta	Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı, helvalar, kompostolar vb.)	14. Hafta	İçecekler (Şerbetler, Boza, Kımız, Kefir, Türk Kahvesi, hoşaf lar vb.)	15. Hafta	Final Sınavı Haftası
HAFTA	KONULAR																																
1. Hafta	Et Yemekleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)																																
2. Hafta	Et Yemekleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)																																
3. Hafta	Kümes Hayvanları (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)																																
4. Hafta	Kümes Hayvanları (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)																																
5. Hafta	Deniz Ürünleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)																																
6. Hafta	Sebze Yemekleri (Bastılar, kalyeler, oturtmalar, musakkalar, kızartmalar, tavalar, silkmeler, güveçler, zeytinyağlılar)																																
7. Hafta	Sakatat Yemekleri (Kebaplar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, ızgaralar, güveçler)																																
8. Hafta	Ara Sınav Haftası																																
9. Hafta	Bakliyat Yemekleri																																
10. Hafta	Dolmalar ve Sarmalar (etli ve zeytinyağlı)																																
11. Hafta	Börekler ve Hamur İşleri																																
12. Hafta	Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı, helvalar, kompostolar vb.)																																
13. Hafta	Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı, helvalar, kompostolar vb.)																																
14. Hafta	İçecekler (Şerbetler, Boza, Kımız, Kefir, Türk Kahvesi, hoşaf lar vb.)																																
15. Hafta	Final Sınavı Haftası																																

ZORUNLU YA DA ÖNERİLEN KAYNAKLAR	Baysal , A., Merdol , T. K., Ciğerim , N. ve Sacır, H. (2000). Türk Mutfağından Örnekler (3. Baskı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları Dalby, A. Grainger, S., (2001), Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü. (Betül Avunç, Çev.). İstanbul: Homer Kitabevi Efendi, D. M. (2015). Ağdiye Risâlesi (Hazırlayan: M. E. Özen). İstanbul: İşaret Yayınları. Fahriye, H. (2018). Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı:(1340-1924), (E. Karakaş, Çev.). İstanbul: Cinius Yayınları Halıcı, N. (2015). Türk Mutfağı. (2. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık. Işın, P.M. (2020b). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Gelişimi. (3. Baskı), s. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul Mehmet Kâmil. (2016). Melceü't Tabbâhîn (1844). Demet Elkâtîp (ed.). İstanbul: Çiya Yayınları Şirvanî, M. M. (2005). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı (Hazırlayanlar: Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır). İstanbul: Gökkubbe Yayınları.																				
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Anlatım,Tartışma,Soru-Cevap,Eğitim-Uygulama																				
DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ VE GEÇME KRİTERLERİ	<table><tr><th></th><th>Sayısı</th><th>Toplam Katkısı(%)</th></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Toplam(%)</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl İçinin Başarıya Oranı(%)</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Finalin Başarıya Oranı(%)</td><td></td><td>60</td></tr><tr><td>Toplam(%)</td><td></td><td>100</td></tr></table>		Sayısı	Toplam Katkısı(%)	Ara Sınav	1	40	Toplam(%)		40	Yıl İçinin Başarıya Oranı(%)		40	Finalin Başarıya Oranı(%)		60	Toplam(%)		100		
	Sayısı	Toplam Katkısı(%)																			
Ara Sınav	1	40																			
Toplam(%)		40																			
Yıl İçinin Başarıya Oranı(%)		40																			
Finalin Başarıya Oranı(%)		60																			
Toplam(%)		100																			
AKTS İŞ YÜKÜ	<table><tr><th>Aktivite</th><th>Sayı</th><th>Süresi(Saat)</th><th>İş Yüğü</th></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>Kısa Sınavlara hazırlık</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Final Sınavına Hazırlık</td><td>1</td><td>25</td><td>25</td></tr></table>	Aktivite	Sayı	Süresi(Saat)	İş Yüğü	Ara Sınav	1	4	4	Kısa Sınavlara hazırlık				Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi				Final Sınavına Hazırlık	1	25	25
Aktivite	Sayı	Süresi(Saat)	İş Yüğü																		
Ara Sınav	1	4	4																		
Kısa Sınavlara hazırlık																					
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi																					
Final Sınavına Hazırlık	1	25	25																		

	Ders Saati	14	4	56
	Ara Sınava Hazırlık	1	19	19
	Laboratuvar	14	3	42
	Final Sınavı	1	4	4
	Toplam İş Yüğü			150
	Toplam İş Yüğü / 30			5,00
	Dersin AKTS Kredisi			5
DİL	Türkçe			
STAJ / UYGULAMA	Dersler %60 uygulama, %40 teorik olarak planlanır. Öğrencilerin staj programı içerisinde Türk Mutfağı konusunda bilgi almaları sağlanmalıdır.			

PROGRAM YETERLİLİKLERİ (P) / DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI (Ö) MATRİSİ												
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5	Ö6	Ö7	Ö8	Ö9	Ö10	Ö11	Ö12
P1	X											
P2												
P3												
P4	X	X	X	X								
P5					X							
P6			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P7												
P8												
P9												
P10			X									
P11	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P12	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P13	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P14	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P15					X	X	X	X	X	X	X	
P16												
P17												
P18												
P19												
P20												
P21												
P22												
P23												

6.2.2. Araştırma probleminin çözümüne yönelik öneriler

Bugünden itibaren alanla ilgili araştırmaların desteklenmesi, akademisyenler ile araştırmacı yazarların Türk Mutfağının kökenleri ile ilgili daha fazla araştırma ve yayın yapmaları, bu araştırmaların sonuçlarının da hem ulusal hem de uluslararası düzeydeki yayınlarla duyurmaları gerektiği düşünülmektedir. Böylece yararlanılacak yeni kaynakların artması sağlanabilecektir. Aynı zamanda, bu araştırmaların sonuçları meslek lisesi seviyesinden başlayarak aşçılık ve gastronomi bölümü öğretmenleri ile öğrencilerinin bilgilendirilmesinde de kullanılmalıdır. Federasyonlar, dernekler ve odalar Türk Mutfağı ile ilgili bilgilendirme toplantıları düzenlemeli, aşçıbaşılardan başlayarak bir eğitim seferberliği başlatılmalıdır. Kurum ve kuruluşlar uluslararası festivaller ile fuarlarda Türk Mutfağını tanıtıcı etkinlikler düzenlemelidir.

Türkiye’de 2003 yılından bu yana GMS bölümlerine öğrenci kabul edilmektedir. Bu bölümlerden mezun olmuş ve sektörde de deneyim sahibi mezunların GMS bölümlerinde istihdam edilmesi ile ilgili girişimlerde bulunulmalıdır. Daha fazla öğrenci akademik kariyer yapmaya yönlendirilmeli ve mezun olan öğrencilerin faaliyetleri de takip edilmelidir. Böylece bu bölümlerde uzmanlaşma sağlanabileceği değerlendirilmektedir. GMS bölümlerinin açılması için gereken asgari teknik ve akademik altyapı şartları belirlenmeli, altyapısı olmayan temelsiz bölümlerin açılmasına izin verilmemelidir.

Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinin farklı yaklaşımlarla işlenmesi yerine, temel bir şablon oluşturulmalı ve üniversiteler bu programı imkânlarına göre uyarlamalıdır. Öğretim programlarında öğrencilerin Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi öncesinde alması gereken dersler belirlenmeli ve zorunlu ders olarak okutulmalıdır. GMS programı olan üniversiteler, öğretim programlarına sadece bulundukları yörelerin mutfağı ile ilgili dersler koyarak öğrencilerin derinlemesine bilgi edinmesini ve o yörenin mutfağında uzmanlaşmalarını sağlamalıdır. Dersler ilk günden mutfakta ve uygulama dersi ile başlamamalıdır. Okulun ilk 4 haftasında Türk Mutfağının tarihçesi ile ilgili teorik dersler verilmeli ve öğrencilerin geçmişle bugün arasındaki bağlantıyı kurmaları sağlanmalıdır. Uygulama derslerinde temel yaklaşım, öğrencilere o günkü konuyla ilgili en temel teknikleri ve bunlara uygun reçeteleri göstermek olmalıdır. Örneğin; çorbalar dersinde taneli, püre, terbiyeli ve sakatatlı çorbalardan en az birer örnek uygulanmalıdır. Yumurtalı yemekler konusunda zengin bir mutfağa sahibiz ve farklı tekniklerle pişirilen en az 6 farklı reçete uygulamalı olarak gösterilmelidir. Bunlar; pekmezli yumurta, çılıbr,

yumurta dolması, kaygana, zeytin mıhlası gibi reçeteler olabilir. Et yemekleri dersinde kebablar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler uygulanmalıdır.

Bu eğitimi verecek olan kurum ve kuruluşların, yeterli ve deneyimli akademik kadro ile teknik donanımına sahip olmaları denetlenmelidir. GMS programlarında uygulama derslerinde görev alacak öğretim görevlilerinin işe alımlarında, ders verecekleri alanla ilgili en az 5 yıl sektör deneyimi sahibi olmaları şartı getirilmelidir. Teorik ve uygulama eğitiminin öneminin anlaşılacak oranları belirlenmeli, uygulama derslerinin saatleri artırılmalıdır.

Türk Mutfağına yönelik yanlış bilgilendirmenin yol açtığı bu tahribatın engellenebilmesi için yazılı ve görsel medyada nitelikli yayınlar yapılması teşvik edilmelidir. Türk Mutfağını dünya çapında tanıttacak 10 ürün seçilerek bunların tanıtımıyla ilgili bir eylem planı oluşturulmalıdır.

Özellikle peynir çeşitlerimizin üretiminin standardizasyonunun sağlanması, bölgelere özel olan peynirlerin o bölge dışında üretimine izin verilmemesi veya bölge dışında üretildiğinde coğrafi işaretteki ismi almasının engellenmesi ve bu peynirlerin dünyaya tanıtılması gerektiği değerlendirilmiştir.

Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersinin desteklenmesine yönelik ilave seçmeli dersler programa dâhil edilmelidir. Türk Mutfağının alt dalları konusunda kendini yetiştirerek uzman olmak isteyen öğrenciler için seçmeli derslere Türk Mutfağı Tatlıları, Türk Mutfağı Sakatat Yemekleri, Yöresel Mutfaklar, Türk Mutfağı Fırıncılık Uygulamaları gibi dersler programlara eklemelidir.

Türk Mutfağının tanıtımı bir devlet politikası haline getirilmelidir. Yurtdışında Türk Mutfağı restoranları açılmalı ve bu girişimler devlet tarafından desteklenmelidir. Yurtdışındaki üniversitelerde Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinin açılması için bütçe ayrılmalı ve üniversitelerle anlaşmalar yapılmalıdır. Ayrı bir Aşçılar Odası kurulmalı ve aşçılık federasyonları da mutfağımızın tanıtımında daha aktif rol almalıdır. Coğrafi işaret verilecek ürünlerin incelenmesi için akademisyen, araştırmacı ve Türk Mutfağı konusunda uzman aşçıbaşılardan oluşan bir kurul kurulmalıdır.

Konunun akademik yönünü araştırmak üzere ÜGKOK (Üniversitelerarası Gastronomi ve Mutfak Sanatları Koordinasyon Kurulu) gibi kurulların, derinlemesine araştırma

yaparak bölümler arası koordinasyonun sağlanmasında nc bir rol alması, Türk Mutfağı eğitiminde bütünlüğün sağlanabilmesinde önemli bir fayda sağlayacaktır.

6.2.3. Gelecekte bu konuda yapılacak araştırmalar için neriler

Bu araştırmanın Türk Mutfağına akademik alanda önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersinin uygulama bölümlerinde gösterilecek temel reçetelerin belirlenmesine yönelik araştırmalar yapılması faydalı olacaktır.

Sektör ihtiyaçlarını detaylandırmak için daha geniş katılımlı çalışmalar yapılmalıdır. Bu alışmalar sektör çalışanlarının ve ğretim elemanlarının Türk Mutfağı algılarının ölçülebilmesi üzerine yapılabilir.

Türk Mutfağının tarihsel derinliği ile ilgili daha kapsamlı çalışmalar yapılmalıdır. Bu konu büyük önem arz etmektedir; çünkü katılımcılarla yapılan görüşmeler ile okulların Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders programları ve içerikleri incelendiğinde, programların Orta Asya Dönemi'nden geriye gitmediği ve çoğunluğunun da Selçuklu Dönemi sonrasını ele aldığı grlmştr. Ancak, araştırmanın Antik Anadolu ve Mezopotamya medeniyetlerinin Türk Mutfağının zerindeki etkileri ve hl devam eden mirası açıkça grlmştr. Bu medeniyetlere ait araştırmalar sürmektedir ve çözümlenmemiş sayısız tablet bulunmaktadır. Bu konuda yapılacak araştırmalara destek verilmeli, elde edilen veriler ulusal ve uluslararası alanda yayımlanmalıdır.

Sonuç olarak, sektörde çalışan mezunların Türk Mutfağına hâkim olmaları için lisans düzeyindeki eğitimin nasıl olması gerektiği konusuna eğilen bu araştırmada, değerli sektör çalışanları, akademisyenler ve araştırmacı yazarların görüşlerine başvurulmuş; hem Türk Mutfağının tarihsel ve coğrafi sınırları hakkında yeni bir bakış açısı sunulmaya hem de bir Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesi nerisi geliştirilerek yazına katkı sağlanmaya çalışılmıştır. Türk Mutfağının ulusal ve uluslararası alanda hak ettiği seviyelere taşıyacak çalışmalar ve bundan sonra Türk Mutfağı konusunda araştırma yapacak araştırmacıların nelere önem vermesi, arşiv araştırmalarına nereden başlanılması ve geçmiş ile bugün arasındaki bağlantıların nasıl anlatılması gerektiğine dair önerilerde bulunulmuştur. Türk Mutfağını araştırmanın, tanımanın, anlamanın, geliştirmenin ve

tanıtmanın ana çözümü gibi görünen konunun eğitim kısmının, yapılan bu çalışma ve benzer araştırmalar sayesinde çözüm bulmasını diliyor ve gelecekte araştırma yapacak akademisyenlere başarılar diliyorum.



KAYNAKÇA

- Acar, E. (2019). Eskiçağ Anadolu'sunda Beslenme (M.Ö. II. Bin Yılın Sonuna Kadar) (Yayınlanmış yüksek lisans tezi). Pamukkale Üniversitesi, Denizli <https://tez.yok.gov.tr/>, Sayı: 592992
- Akın, G., Balıkcı E. (2018) Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü, (The Nutrition and Culinary Culture in the Mysterious Empire of Anatolian Hittites). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6. s, 275-284. 10.21325/jotags.2018.254.
- Albayrak, A. Solak, Ü.M. Uhri, A. (2008). Deneyisel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı, Metre Kültür Yayınları, İstanbul.
- Albustanlıoğlu, T. (2021). 28.01.2021 tarihli kişisel görüşme.
- Albustanlıoğlu, T. (2021). 22.03.2021 tarihli kişisel görüşme.
- Albustanlıoğlu, T. Güleç, H. (2020). Roma İmparatorluk Dönemi Sikkelerinde Yer Alan Gastronomik Unsurlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (1), s. 432-466
- Aşçıyan, O. (2018). Alaturka ve Alafranga Yeni Yemek Kitabı 1907. İstanbul: Aras Yayıncılık
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23 - 28.
- Baykara, T. (2001). Türk Tarihine Bakışlar (1. baskı). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları
- Baysal , A. Merdol , T. K. Ciğerim , N. ve Sacır, H. (2000). Türk Mutfağından Örnekler (3. Baskı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları
- Bekçi, S. (2002). Eski Türklerde Yemek Kültürü. (Yayınlanmış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul. <https://tez.yok.gov.tr/> Sayı: 135324
- Beyter, N. Zıvalı, E. Ve Yalçın, E. (2019). Türkiye'de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi (Evaluation of Undergraduate Gastronomy Education in Turkey). *IV. International Gastronomy Tourism Studies Congress*. 19-21 September 2019, Nevşehir, s. 461-466
- Bilgin, A. (2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, Sayı 47-48, 2010-2011, s. 229-245

- Bilgin, A. (2017). From Artichoke to Corn: New Fruits and Vegetables in the Istanbul Market (Seventeenth to Nineteenth Centuries). İçinde (Editörler: Elif Akçetin, Suraiya Faroqhi) *Living the Good Life Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*. (Volume 13, s. 259-283). Brill.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2010). "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", II. Mahmud Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul (Editör: C. Yılmaz). İstanbul: İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti- Yayını.
- Blaszczyk A. ve Rohdewald S. (Ed.). (2018). From Kebab to Çevapçici: Foodways in (Post) Ottoman Europe, s.1. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag. Retrieved January 26, 2021, from <http://www.jstor.org/stable/j.ctvc4ftx.9>
- Brillat-Savarin, J.A. (2018). Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler. (Heval Bucak, Çev.) Oğlak Yayınları, İstanbul: s.97-98.
- Cahill, N. D. (2014) Sardis 2010. *Otuz Altıncı Kazı Sonuçları Toplantısı, 02-06 Haziran 2014*, Gaziantep. Cilt 1, s. 413-430, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları
- Canbulat, İ. (2017). TABĞAÇLAR Han-Türk Sentezinde Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1) , 238-264. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/joiss/issue/30785/323310>
- Cato, Varro. On Agriculture. Translated by W. D. Hooper, Harrison Boyd Ash. Loeb Classical Library 283. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1934. doi: 10.4159/DLCL.cato- agriculture.1934
- C.I.A. (Culinary Institute of America) (2008). The Professional Chef 8th Edition, Wiley&Sons, New Jersey: s. 1024
- Coşkun, H. (2018). Geç Hitit, Yeni Asur ve Urartu Uygarlıklarında Ziyafet/Yemek Sahneleri, (Yayınlanmış doktora tezi). Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van. <https://tez.yok.gov.tr/> (Sıra no: 528690) s.14
- Çaksu, A. (2018). Turkish Coffee as a Political Drink from the Early Modern Period to Today. İçinde (Editörler: Blaszczyk A. ve Rohdewald S.), *From Kebab to Çevapçici: Foodways in (Post) Ottoman Europe* (s. 124-143). Wiesbaden: Harrassowitz Verlag. Retrieved January 26, 2021, from <http://www.jstor.org/stable/j.ctvc4ftx.9>

- Çarbuğa, Ü. Aydın, M. Sormaz, Ü. ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi. *Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 2018, Sayı: 3, s. 14-23
- Dalby, A. (2014). Bizans'ın Damak Tadı. (1. Baskı). (A. Özdamar, Çev.) İstanbul: Alfa Yayıncılık (2003, 2010)
- Dalby, A. Grainger, S., (2001), Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü. (Betül Avunç, Çev.). İstanbul: Homer Kitabevi
- D. Özkaya, F. Düzgün, E. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1, s. 42-44
- Efendi, D. M. (2015). Ağdiye Risâlesi (Hazırlayan: M. E. Özen). İstanbul: İşaret Yayınları.
- Erdan, E. (2016). Yerleşim Tipleri Işığında Anadolu'da Frig Kültür Varlığı. *Asia Minor Studies-International Journal of Social Sciences*, C. 4, S. 8, s. 42-64.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri*. 4-5 Mayıs 2007 Antalya. s.73-84,
- Ersoy, Y. (2002) Türk Mutfak Kültürü. H. C. Güzel, K. Çiçek, S. Koca (Editörler), *Türkler Ansiklopedisi, Cilt.1*, İçinde s. (55-60). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Ertürk, N. (1979). Türk Mutfak Sanatı. İstanbul: Nadir Basımevi
- Fahriye, H. (2018). Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı:(1340-1924), (E. Karakaş, Çev.). İstanbul: Cinius Yayınları
- Genç, R. (1982). IX. Yüzyılda Türk Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim- 1 Kasım 1981 Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi s. 57-68
- Gökçe, B. (2016). Urartu'da Yemek Kültürü. *Journal of Human Sciences*, 13(2), 2656-2667. doi:10.14687/jhs.v13i2.3714
- Gökyay, O. Ş. (2019). Dede Korkut Hikâyeleri. İstanbul: Yeditepe Yayınevi
- Groß, M. M. (2015). Food and Drink for The Palace: The Management of Foodstuffs in Neo- Assyrian Times and Beyond. *State Archives of Assyria Bulletin Volume XXI* (2015). s. 21-45.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*: 04-05, Kuşadası, Aydın, s. 346-358.

- Güldemir, O. (2018). Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması. (Yayınlanmış doktora tezi). Anadolu Üniversitesi, Eskişehir. Sayı: 533542
- Güler, S. Olgaç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlamasına İlişkin (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 28
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı 26, s. 24-30
- Güleryüz, N. (2012), Bizans'tan 20. Yüzyıla Türk Yahudileri. İstanbul: Gözlem Gazetecilik Basın ve Yayın A.Ş.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid, *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20(2), s.175-205, doi: <https://doi.org/10.18505/cuid.273983>
- Güran. K. (Ed.) (2019). Türk Tarihinin Ana Hatları Kemalist Yönetimin Resmî Tarih Tezi. (5. Baskı), İstanbul: Kaynak Yayınları
- Güveloğlu A. (2019). Antik Çağ'ın Damak Tadı Düşkünü Yazarları. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 5/2 (Ağustos-2019), s. (256-272)
- Güveloğlu, A. (2015). Eski Doğu Topluluklarında Beslenme ve Damak Tadı. İ. Albayrak, H. Erol, M. Çayır (Editörler), *Cahit Günbattı'ya Armağan*, İçinde s. (119-135). Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınları
- Halaçoğlu, Y. (2002). Türk Tarihi Üzerine Çalışmalar. H. C. Güzel, K. Çiçek, S. Koca (Editörler), *Türkler Ansiklopedisi, Cilt.1*, İçinde s. (55-60). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Halıcı, N. (2015). Türk Mutfağı. (2. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hanfmann, George M. A. (1972). Letters from Sardis. Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 1972.
- Hanfmann, George M. A. ve Foss, C. (1983). The City and Its Environment. Hanfmann, George M. A (Ed.) Sardis from Prehistoric to Roman Times, Results of the Archaeological Exploration of Sardi The City and Its Environment 1958-1975. s. 1-17, Cambridge. Massachuetts. Harvard University Press,
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. (Yayınlanmış doktora tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya. <https://tez.yok.gov.tr/> , Sıra No: 366951

- Hemiş, O. (2009). İskit, Frig ve Urartu Kùltürlerinin Mukayesesi. (Yayınlanmış yüksek lisans tezi), Gazi Üniversitesi, Ankara. <https://tez.yok.gov.tr/> , Sıra No: 234554
- Işın, P.M. (2020a). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. (2. Baskı). Yapı Kredi Yayınları, İstanbul
- Işın, P.M. (2020b). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kùltürel Gelişimi. (3. Baskı), s. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul
- Işın, P. M.,(2010). Şıhlar Köyü'nün ballı külük helvası. Ballı Yazılar, (Haz. Nihan Aras) *Gastro Dizi Metro Kùltür Yayınları*. İstanbul, Haziran 2010, s. 307-313
- İnalcık, H. (2020). Osmanlı Tarihinde Efsaneler ve Gerçekler. İstanbul: Kronik Kitap
- İstanbul Gelişim Üniversitesi, (2018, Şubat). AQAS Daimi Komisyonu Kararı. İstanbul
- Karay, R. H. (2019). Memleket Yazıları-4. İstanbul: İnkılâb Kitabevi.
- K. Hasdemir, H. (2020). Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde Eski Anadolu'nun Mutfak Kùltürü". *Tarih ve Gelecek Dergisi*. 6 (2020): s. 1608-1635
- Koç, İ. (Ed.) (2006). Hititler. Ankara: ODTÜ Yayıncılık
- Koşay, H. Z. (1956). Türkiye Halkının Maddi Kùltürün Dair Araştırmalar. *Türk Etnografya Dergisi, (Sayı 1.)* s. 7-55. Maarif Basımevi
- Koşay, H. Z. (1982). Eski Türkler'in Ana Yurdu ve Yemek Adları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981 Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi s.47-56
- Koşay, H. Z., ve Ülkücan, A. (2011). Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı (2. Baskı). İstanbul: Çiya Yayınları.
- Köymen, M. A. (1982). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981 Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 35-45
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kùltürü ve Din. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. <https://tez.yok.gov.tr/> Sayı: 317382
- Kut, G. (2020). Kitâb-ı Me'kûlât Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı. Çev. Hüsniye Gülsev Koç. İstanbul: İletişim Yayınları,
- Mehmet Kâmil. (2016). Melceü't Tabbâhîn (1844). Demet Elkâtip (ed.). İstanbul: Çiya Yayınları

- Merriam, B. S. (2018). Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber [Qualitative Research A Guide to Design and Implementation] (3. Baskı). (Editör, S. Turan, Çev.). Ankara: Nobel Yayınevi (2018)
- Norman, J. (2007). The Cook's Book Concise Edition. DK Publishing, New York: s. 484
- Onaran, B. (2019). Mutfaktarih. (3.Baskı), İstanbul: İletişim Yayınları
- Oral, M. Z. (1956). Selçuk Devri Yemekleri I. *Türk Etnografya Dergisi. Cilt 1*, s. 73-76. Ankara: Maarif Basımevi
- Oral, M. Z. (1957). Selçuk Devri Yemekleri II. *Türk Etnografya Dergisi. Cilt 2*, s. 29-34. Ankara: Maarif Basımevi
- Orhun, D. (2020). 15.03.2020 tarihli kişisel görüşme
- Orhun, D. Akıllı, K. (2019) Yedikleriniz Davranışlarınız Olur. İstanbul: Velespit Yayınları
- Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş (Türklerde Yemek Kültürü) 4. Cilt. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1982). Eski Türkler'in Ana Yurdu ve Yemek Adları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981 Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi s.15-18
- Öz, E. (2016). Çivi Yazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında Mezopotamya'da Kral Sofraları ve Şölenler. *Electronic Turkish Studies*, 11(1). <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.9220>
- Ö. Yaman, Z. ve Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Kalite Göstergeleri Açısından Değerlendirilmesi. *BMIJ*, (2019), 7(5) 2770-2804 doi: <http://dx.doi.org/10.15295/bmij.v7i5.1295>
- Özgüdenli, O. (2002). Ülüş Sisteminden Merkezî Devlete: Selçuklu Devlet Telâkkisinin Teşekkülü (1038-1064). H. C. Güzel, K. Çiçek, S. Koca (Editörler), *Türkler Ansiklopedisi, Cilt.5*, İçinde s. (249-264). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Mehmet Reşad, (2018). Fenn-i Tabâhat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923). (Hazırlayan: P.M. Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı, (Editörler: A. Bilgin. ve Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, s.199- 219.
- Samancı, Ö. (2018), Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. İçinde (Editör: Alev DüNDAR Arıkan) *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları. s. 86-105

- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası Bir Buluşma, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 31, Sayı 1, Nisan: s. 92-95, doi:<https://doi.org/10.17123/atad.713586>
- Sandıkçioğlu, T. (2007). Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları, (Yayınlanmış yüksek lisans tezi) Ankara Üniversitesi, Ankara. <https://tez.yok.gov.tr/> , Sıra No: 208055
- Sandıkçioğlu, T. (2009). Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009 Van: s. 23-29
- Sandıkçioğlu, T. Kişisel görüşme, 15.1.2021
- Sandıkçioğlu, T. Kişisel görüşme, 26.12.2020
- Sormaz, Ü. Arman, A. ve Erdem, Ö. (2020). Uygulamalı Mutfak Eğitimi Organizasyonlarının Öğrencilerin Mutfak Bilgi ve Beceri Düzeyine Etkisi: Ulusal Aşçılık Kampı Örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7 (1), 209-223.
- Soyer, A. (2013) Culinary Campaign, Chapter IX. <https://www.gutenberg.org/ebooks/42544>
- Şahingöz, S. A. Akbulut. B. A. ve Örgün E. (2015). Hititler Döneminde Beslenme ve Mutfak Kültürü. III. *Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu*. 08-10 Ekim 2015, Ankara: s.389-395
- Şavkay, T. (2000) Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank Yayınları
- Şirvanî, M. M. (2005). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı (Hazırlayanlar: Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır). İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Tosun, M. N. (2019). Aşçıbaşı (4. Baskı) (Haz. Priscilla Mary Işın). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Tuğlacı, P. (1972). Okyanus Ansiklopedik Sözlük. (Cilt. II, s. 849. Cilt.III, s. 1106). İstanbul: Pars Yayınları
- Turabî Efendi, (2005). Osmanlı Mutfağı (Çeviren: A. İ. Aktürk) İstanbul: Dönence Yayınları.
- Turan, Osman. (1979). Türk Cihan Hâkimiyeti Mefkûresi Tarihi (3. Baskı). İstanbul: Nakışlar Yayınevi.
- Turizm Yükseköğretiminin Sorunları Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Komisyonu (2021, Nisan). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim GZFT Raporu. Çevrimiçi Toplantı
- Uhri, A. (2016). Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri. İstanbul: Ege Yayınları

ÜGKOK (2021, Mayıs). Üniversiteler Arası Gastronomi ve Mutfak Sanatları Kurulu Genel Kurul Toplantısı, Çevrimiçi Toplantı

Ünal, A. (2007). Anadolu'nun En Eski Yemekleri- Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü. İstanbul: Homer Kitabevi.

Ünar, Ş. (2019). Hitit Dönemi Anadolu'sunda Meyve Ağaçları. Anasay, Sayı 9, 11–30
doi:10.33404/anasay.584192

Ünver, A.S. (1952). Fatih Devri Yemekleri. İstanbul: Kemal Matbaası

Ünver, A.S. (1982). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek, Usulleri ve Vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim-1 Kasım 1981 Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. s.1-13

Yerasimos, M. (2019). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları

Yerasimos, S. (2002). Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yılmaz, G. (2019). Türkiye'de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6 (1), 229-248.

İnternet Siteleri:

<http://apelasyon.com/Yazi/456-hititler-ve-antahsum-bayrami>

(<https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>)

1. EKLER

EK-1: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

" ÜNİVERSİTE SEKTÖR İŞBİRLİĞİ ÇERÇEVESİNDE GMS LİSANS PROGRAMLARININ TÜRK MUTFAĞINA YÖNELİK DERSLERİNİN SEKTÖR İHTİYAÇLARI BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ" İÇİN HAZIRLANMIŞ YARI YAPILANDIRILMIŞ GÖRÜŞME FORMU

- Bu görüşme formu akademisyen, araştırmacı ve sektör çalışanlarının; GMS LİSANS PROGRAMLARININ TÜRK MUTFAĞINA YÖNELİK DERSLERİNİN SEKTÖR İHTİYAÇLARI BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ amacıyla yapılan bilimsel bir çalışmadır.

Görüşme formu 4 bölümden oluşmaktadır.

1. bölümde KİŞİSEL BİLGİLER ,
2. bölümde TÜRK MUTFAĞI KAVRAMININ İNCELENMESİ,
3. bölümde DERS İZLENESİNİN ÇERÇEVESİNİN OLUŞTURULMASI,
4. bölümde MEVCUT ÖĞRETİM PROGRAMININ VE SEKTÖRE YANSIMALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

- Toplanan veriler tamamen akademik amaçlarla kullanılacağı için kişi isimlerine ihtiyaç duyulmamıştır.

- Araştırma bilimsel bir nitelik taşıdığından derlenen bilgiler kesinlikle başka amaçlarla kullanılmayacaktır.

- Lütfen soruları tam olarak okuduktan sonra kendinize en uygun olan cevabı veriniz ve gerekli olanları işaretleyiniz.

Ankette hiçbir ifadenin doğru ya da yanlış yanıtı yoktur; önemli olan sizin bu konudaki görüşünüzdür. Bu nedenle, değerlendirmenin daha sağlıklı yapılabilmesi için **lütfen tüm maddeleri doldurunuz.**

Sonuçlar, istatistiksel kurallara uygun olarak genelleneceğinden, ankete kimlik bilgisi koymanız istenmemektedir.

- Ankette yer alan sorulara içtenlikle ve hiçbir soruyu atlamadan yanıt vermeniz, araştırmanın bilimsel geçerliği ve güvenilirliği açısından büyük önem taşımaktadır.

- Katkılarınız için şimdiden teşekkür ederiz.

1-KİŞİSEL BİLGİLER BÖLÜMÜ:

1. İş tanımınıza uygun olan seçeneği işaretleyiniz.				
☐ Akademisyen	☐ Aşçıbaşı	☐ Araştırmacı/Yazar		
2. Yaşınız				
☐ 20-30	☐ 31-40	☐ 41-50	☐ 51-60	☐ 61 +
3. Eğitim durumunuz ile ilgili uygun seçeneği işaretleyiniz.				
☐ İlkokul	☐ Ortaokul	☐ Lise		
☐ Ön Lisans	☐ Lisans	☐ Yüksek Lisans	☐ Doktora ve üzeri	
4. Bu sektördeki toplam çalışma sürenizi yıl olarak işaretleyiniz.				
☐ 1 yıldan az	☐ 1-3	☐ 3-5		
☐ 5-10	☐ 10-15	☐ 15 yıldan fazla		

2. BÖLÜM: TÜRK MUTFAĞI KAVRAMININ İNCELENMESİ

1- Türk Mutfağı incelenirken coğrafi olarak hangi sınırlar göz önünde bulundurulmalıdır?

Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1	2	3	4	5

Aşağıdaki başlıkların Türk Mutfağı ile ilişkilerini göz önünde bulundurarak, düşüncelerinize en yakın kutuyu (X) işaretleyin.		1	2	3	4	5
1	Anadolu ve Rumeli (Balkanlar)	☐	☐	☐	☐	☐
2	Osmanlı Devleti Dönemi Coğrafi Sınırları	☐	☐	☐	☐	☐
3	Orta Asya ve Osmanlı Devleti Dönemi Coğrafi Sınırları	☐	☐	☐	☐	☐
4	Mezopotamya, Orta Asya ile Osmanlı Dönemi Coğrafi Sınırları	☐	☐	☐	☐	☐
5-	Diğer					

2- Türk Mutfağı incelenirken tarihi olarak hangi dönemler göz önünde bulundurulmalıdır?

Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1	2	3	4	5

Aşağıdaki başlıkların Türk Mutfağı ile ilişkilerini göz önünde bulundurarak, düşüncelerinize en yakın kutuyu (X) işaretleyin.		1	2	3	4	5
1	Selçuklu ve Osmanlı Dönemi	☐	☐	☐	☐	☐
2	Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Dönemi	☐	☐	☐	☐	☐
3	Mezopotamya, Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Dönemi	☐	☐	☐	☐	☐
4	Mezopotamya, Antik Anadolu Medeniyetleri, Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Dönemi	☐	☐	☐	☐	☐
5	Diğer					

3- Sizce Türk Mutfağı araştırılırken konu başlıklarına göre mi, coğrafi bölgelere göre mi, yoksa tarihsel gelişimine göre mi incelenmeli?

Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1	2	3	4	5

Aşağıdaki başlıkların Türk Mutfağı ile ilişkilerini göz önünde bulundurarak, düşüncelerinize en yakın kutuyu (X) işaretleyin.		1	2	3	4	5
1	Konu başlıklarına göre incelenmeli (Çorbalar, Pilavlar vb.)	☐	☐	☐	☐	☐
2	Coğrafi bölgelere göre incelenmeli (İç Anadolu, Karadeniz vb.)	☐	☐	☐	☐	☐
3	Tarihi gelişimine göre incelenmeli (Selçuklu, Osmanlı, Cumhuriyet Dönemi vb.)	☐	☐	☐	☐	☐

3. BÖLÜM: DERS İZLENESİNİN ÇERÇEVESİNİN OLUŞTURULMASI

4- Konu başlıklarına göre incelemek gerekirse, sizce aşağıdaki sınıflandırmada kullanılan bölümlerden hangileri olmalı? Sizin bunların dışında bir öneriniz var mı?

Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1	2	3	4	5

Aşağıdaki başlıklarla ilgili düşüncelerinize en yakın kutuyu (X) işaretleyin.	1	2	3	4	5
1 Çorbalar	☐	☐	☐	☐	☐
2 Salatalar ve Mezeler	☐	☐	☐	☐	☐
3 Yumurta Yemekleri	☐	☐	☐	☐	☐
4 Piyazlar ve Pilakiler	☐	☐	☐	☐	☐
5 Pilavlar	☐	☐	☐	☐	☐
6 Köfteler	☐	☐	☐	☐	☐
7 Et Yemekleri (Kırmızı et ve beyaz etten; kebablar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)	☐	☐	☐	☐	☐
8 Sebze Yemekleri (Bastılar, oturtmalar, musakkalar, kızartmalar, tavalar, silkmeler, güveçler, zeytinyağlılar)	☐	☐	☐	☐	☐
9 Sakatat Yemekleri (Kebablar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, ızgaralar, güveçler)	☐	☐	☐	☐	☐
10 Dolmalar ve Sarmalar (Kırmızı et, tavuk, balık, sakatat ve sebze)	☐	☐	☐	☐	☐
11 Börekler ve Hamur İşleri	☐	☐	☐	☐	☐
12 Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı)	☐	☐	☐	☐	☐
13 Helvalar	☐	☐	☐	☐	☐
14 Şerbetler	☐	☐	☐	☐	☐
15 Turşular	☐	☐	☐	☐	☐
16 Hoşaf ve Kompostolar	☐	☐	☐	☐	☐
17 Diğer içecekler (Boza, Kımız vb.)	☐	☐	☐	☐	☐
Diğer.....					

5- Tarihsel gelişimine göre incelemek gerekirse, sizce aşağıdaki sınıflandırmada kullanılan bölümlerden hangileri olmalı? Sizin bunların dışında bir öneriniz var mı?

Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1	2	3	4	5

Aşağıdaki başlıkların Türk Mutfağı ile ilişkilerini göz önünde bulundurarak, düşüncelerinize en yakın kutuyu (X) işaretleyin.		1	2	3	4	5
1	Orta Asya Dönemi Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
2	Antik Anadolu Mutfağı (Hitit, Lidya, Frigya, Urartu, İyonya)	☐	☐	☐	☐	☐
3	Mezopotamya Etkili Antik Anadolu Mutfağı (Sümer, Asur)	☐	☐	☐	☐	☐
4	Antik Helen Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
5	Doğu Roma Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
6	Selçuklu Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
7	Osmanlı Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
8	Cumhuriyet Dönemi Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐

6- Türk Mutfağı eğitimlerinde teorik ve pratik eğitimlerin oranlarının nasıl dağıtılması gerektiğini düşünüyorsunuz?

Teorik %	Uygulama %
80	20
70	30
60	40
50	50
40	60
30	70
20	80

7- Türk Mutfağının hangi mutfaklardan etkilendiğini düşünüyorsunuz?

Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1	2	3	4	5

Aşağıdaki başlıkların Türk Mutfağı ile ilişkilerini göz önünde bulundurarak, düşüncelerinize en yakın kutuyu (X) işaretleyin.		1	2	3	4	5
1	Orta Asya Dönemi Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
2	Hitit, Lidya, Frigya, Urartu, İyonya Mutfakları	☐	☐	☐	☐	☐
3	Mezopotamya Mutfağı (Sümer, Asur)	☐	☐	☐	☐	☐
4	Antik Helen Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
5	Doğu Roma Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
6	Çin Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
7	İran Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
8	Arap Mutfağı	☐	☐	☐	☐	☐
9	Diğer					

4. BÖLÜM: MEVCUT ÖĞRETİM PROGRAMININ VE SEKTÖRE YANSIMALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

8- Sizce, öğrenciler aşağıdaki derslerden hangilerini Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi öncesinde almalıdır? Ekleme istediğiniz dersler nelerdir?

Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1	2	3	4	5

	Aşağıdaki başlıkların Türk Mutfağı ile ilişkilerini göz önünde bulundurarak, düşüncelerinize en yakın kutuyu (X) işaretleyin.	1	2	3	4	5
1	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	☐	☐	☐	☐	☐
2	TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI I-II	☐	☐	☐	☐	☐
3	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	☐	☐	☐	☐	☐
4	FIRINCILIK UYGULAMALARI	☐	☐	☐	☐	☐
5	ANTİK YEMEK KÜLTÜRÜ	☐	☐	☐	☐	☐
6	GASTRONOMİ VE MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ	☐	☐	☐	☐	☐
7	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	☐	☐	☐	☐	☐
8	YİYECEK SEKTÖRÜ UYGULAMALARINA GİRİŞ	☐	☐	☐	☐	☐
9	ET İŞLEME UYGULAMALARI	☐	☐	☐	☐	☐
10	TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ	☐	☐	☐	☐	☐
11	TÜRK TATLILARI UYGULAMALARI	☐	☐	☐	☐	☐
12	OSMANLI SARAY MUTFAĞI UYGULAMALARI	☐	☐	☐	☐	☐
13	İLETİŞİM	☐	☐	☐	☐	☐
	DİĞER					

9- Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olmuş biriyle çalıştınız mı? Çalıştıysanız, aldığı eğitim ve tecrübesine göre mesleki yeterliliği hakkındaki düşünceleriniz nedir?

Çalışmadım	☐
Çalıştım	☐ Düşünceleriniz:

Değerli zamanınızı ayırarak anketimize verdiğiniz katkılardan dolayı çok teşekkür ederiz.

Sayı : 17162298.600-148
Konu : Tez Çalışması

1 HAZİRAN 2021

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Servet Kazım Güney'in, Prof Dr. Hakan Turgut'un danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.
Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz	