



## Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları

Sibel Güler\*

**ÖZET:** Bu çalışmada amaç, Türk Mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıklarının tarihsel süreç içindeki durumunu ortaya koymaktır. Yemek yemek, insanlığın yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en önemli olgudur. Yemek ile ilgili alışkanlıklar toplumdan topluma farklılıklar göstermektedir. Bu tür alışkanlıklar o toplumun kültürel bir parçasıdır. Toplumun yaşam şekli, o toplumun beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Yaşam şeklinin değişmesi, beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde önemli bir etkidir. Türk Mutfak kültürü denildiğinde, Türkiye toprakları üzerinde yaşayan insanların tüketmiş olduğu yiyecek ve içecekler ile bunların hazırlanmasında, pişirilmesinde ve saklanmasında kullanılan araç gereç ve teknikler anlaşılmalıdır. Türk Mutfak kültürü, dünyanın en önemli mutfakları arasında yer almaktadır. Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Asya ve Anadolu mutfaklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni tatlar gibi nedenler bugünkü Türk Mutfak kültürünün çeşitlenmesinde ve şekillenmesinde rol oynamıştır. Bu bağlamda, Türk Mutfak kültürünün geçmişten günümüze nasıl şekillendiği ve yeme içme alışkanlıklarının bölgeden bölgeye gösterdikleri farklılıklar açıklanmaya çalışılacaktır.

**Anahtar kelimeler:** Türk Mutfak Kültürü, Yeme İçme Alışkanlıkları

### Turkish Kitchen Culture and Eating and Drinking Habits

**ABSTRACT:** This study aims at exploring the Turkish kitchen culture and eating and drinking habits throughout the history. Eating is the most important need for human beings to survive. Eating habits may vary within different societies. These habits are a cultural aspect of a society. A society’s life-style reflects its nutritional culture. A change in life-style is an important factor on a society’s nutritional habits and nutritional culture. Turkish kitchen culture should be understood as; food and drinks consumed by people who are living only in the borders of Turkish Republic, and the tools and techniques which are used to prepare, cook and store these food and drinks. Turkish kitchen culture is one of the most important kitchens in the world. In Turkey, there lives a very old and varied kitchen culture which includes authentic effects of local kitchens. Interactions with other cultures, varied productions served by Asian and Anatolian kitchens, new tastes arose in Seljuk and Ottoman palaces are all played important roles in the variation and development of current Turkish kitchen. In this respect, this study explains how Turkish kitchen has developed through the history and how eating and drinking habits vary in different parts of the country.

**Keywords:** Turkish Kitchen Culture, Eating and Drinking Habits.

### GİRİŞ

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimlerini, yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Farklı toplumların, farklı kültürlere sahip olduğu bir gerçektir. Türk toplumu da, yemek çeşitleri, tadı, özelliği bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir.(www.turkishcuisine.org, 2008). Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren, beslenmeye çok önem vermişlerdir. Yeme içme sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki Türk idarecileri, halkını aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke olarak görmüşlerdir (Talas, 2005: 275).

Türk Mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin 10. ve 11. y.y’ya dayanan Orta Asya’dan günümüze değin süren tarihsel bir süreci görebilmekteyiz. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya’dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit

\* Yrd. Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Y.O.

zenginliğini sağlayan unsurlardır. Göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar çok gelişmiş ve olgunlaşmış durumdadır (www.gurmeuide.com.tr, 2007). Gastronomi uzmanlarına göre, Türk mutfağı dünyanın önemli mutfakları arasında yer almaktadır.

## **TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ**

Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türkler, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptirler. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanılarak zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Baysal, 1993b:12).

Orta Asya Türkleri, tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlardır. Yemeklerde en çok buğday ve buğday unu ile yapılan yağlı hamur işleri daha ön plana çıkmıştır. Darıdan yapılan boza, Orta Asya Türklerinin ilk gıdaları arasında yer almaktadır. Orta Asya Türklerinde, "av hayvanları" önemli bir yer teşkil etmektedir (Argıllı, 2005:14). At önemli bir beslenme kaynağı ve ulaşım aracıdır. Eski Türklerin temel yiyeceği, koyun ve süt ürünleridir (www.kultur.gov.tr, 2008). Koyunu sırasıyla, keçi ve sığır izlemektedir. Bu hayvanlar süt üretimi için kullanılmaktadır. Türk sofrasında süt tek başına tüketildiği gibi, tereyağı, peynir, yoğurt, ayran, çökelek gibi süt ürünleri ile sütlü yoğurtlu yemek ve tatlılar olarak oldukça çeşitlilik göstermektedir (Çiğirim,2001:54). Mayalanmış kısrak sütünden elde edilmiş kımız, eski Türklerin en önemli içkileri arasında yer almaktadır (Baysal, 1993a:32). Yoğurt, kurutulmuş kışın tüketilmek üzere saklanmaktadır. Kurutulmuş yoğurt "Kurut" olarak adlandırılırken, Anadolu'da bazı yörelerde hala görülmektedir (Yılmaz, 2002:52). Yoğurda ılık suyun katılıp, hayvan derilerinden elde edilen tulumlarda çalkalanıp tereyağı çıkartılması, yağı alındıktan sonra tuz konularak kaynatılması ve süzülmesi ile çökelek, keş gibi peynir türlerinin yapılması geleneği hala devam etmektedir. Hububatlar da, Türk Mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Çorbalar çok yaygın olarak tüketilmektedir. Özellikle tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası, mercimek çorbası en çok tüketilen ve bilinen çorbalar arasındadır.

Türk Mutfak kültürü içinde Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmaktadır. Tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve hava kararmadan yenmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvandır. Bunlara kuşlar ve balıklar ilave edilebilir. Kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir.

İslamiyet, Türk Mutfak kültüründe yemek konusunda pek çok uygulama ve gelenekler yaratmıştır (Tezcan,1997:141).Yemek yedikten sonra sofa duasının yapılması çok yaygın bir gelenektir. Türklerin, İslamiyeti seçmelerinden sonra yiyecek içecek kültürlerinde dinin etkisi oldukça görülmektedir. Örneğin, Kuran-ı Kerimde yasak olan domuz eti Türk Mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. Eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü de yine dinin etkisiyle mutfağımıza hiç girmemiştir. Günümüzde de Türk Mutfak kültüründe bu tür hayvanlar hala yer almamaktadır. İslam dininin etkisiyle Arap mutfağının varlığı Türk Mutfak kültüründe daha çok hissedilmeye başlamıştır (Baysal vd.,1993:3). Özellikle Güneydoğu bölgesi yemeklerinde Arap mutfak kültürünün etkisi fazladır. Baharatın fazla kullanılması, örneğin acı biberin kullanımı bu etkinin örneklerindedir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişmesi, Türk Mutfak kültürüne de yansımıştır. 15. y.y. da yemekler çeşit olarak az ve sade; 16. y.y.'da ise en görkemli yıllarını yaşamıştır. 17. ve 18. y.y.'da da bu görkemli dönem devam etmiş ancak 19. y.y.'da Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi Türk Mutfak kültürünü de etkilemiştir. Türk Mutfak kültürünün Osmanlı İmparatorluğu döneminde gelişmesinin diğer bir nedeni de, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş coğrafi alana hakim olması ve bunun sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması ve etkilenmesidir (Tuncel, 2000:50).

Osmanlılarda Mutfak, Saray yaşamının önemli bir parçasıdır. Padişah ve erkanı ile soylular bir sofa etrafında toplanmayı bir sosyal aktivite olarak görmüş bu yüzden de Saray mutfağı daima yenilikler arayan, lezzetli ve zengin türler meydana getiren bir yer olmuştur. Padişah erkanının hoşuna giden yemekleri üretmek ve verilen ziyafetleri daha gösterişli yapabilmek için aşçılar birbirleriyle yarışarak Türk Mutfak kültürünün zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Çiğirim, 2001:56).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk Mutfak kültürü, Saray mutfağı ve Halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır:

Saray mutfağı, Padişah, Valide Sultan ve Divan halkı için hazırlanmış gösterişli sofralardır. Kalabalık saray çevresini doyurabilmek için aşçılar yeni yeni yemekler icat etmişlerdir. 1200'e varan kadrosuyla sadece saray çevresini değil aynı zamanda gelen konukların yemek ihtiyaçlarına da cevap vermeye çalışmışlardır (Yılmaz,2002:53). Saray mutfağının gelişimi, Fatih Sultan Mehmet'in 15.y.y.'ın ikinci yarısında Topkapı Sarayına yeni mutfaklar yaptırmalarıyla başlamıştır (Mussmann ve Pahalı,1994:17). Marmara Denizi'ne bakan, sayısız kubbe ve bacalarıyla dikkat çeken bu mutfaklara " Yeni Saray" adı verilmiştir (Gürkan, 2007:5)

Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Yine bu dönemde Fatih Kanunnamesi ile Osmanlılarda ilk defa yemek yeme kuralları uygulanmaya başlanmıştır. Fatih Sultan Mehmet döneminde yemeğin çeşitliliğinden çok sade ve doyuruculuğuna önem verilmektedir. Saraydaki görevlilere verilen yemekler arasında, lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı ve ayran, şerbet yer almaktadır (Ünver, 1952:42). Aşağıda Tablo 1'de Fatih Sultan Mehmet'in Saray Mutfağında tüketilen malzemeler görülmektedir.

Osmanlıların 19.y.y.da Batı ile ilişkilerini ilerletmeleri sonucu mutfak kültürümüz de Avrupa'dan etkilenmeye başlamıştır. İlk önceleri sofrada adabında yenilikler başlamış, daha sonraları sınına yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tencere yerine herkesin kendine ait kullandığı tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmaya başlanmıştır.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, Saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da Halk mutfağı da lezzet ve çeşit bakımından çok zengindir. Misafirperver bir yapıya sahip olan halk, hazırlanan yemekleri misafirlerine beğendirebilmek için çok çaba göstermişler ve bunun için özel lezzetler ortaya çıkartmışlardır.

**Tablo1. Fatih Sultan Mehmet'in Saray Mutfağında Tüketilen Malzemeler**

Yiyecek türü	Yiyecek
Baklagiller ve Tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan
Yağlar	Zeytinyağı, kuyruk yağı, sade yağ
Otlar ve baharat	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülül (karabiber), tarçın, karanfil, anber
Hayvansal gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridyeye, karides, paça, kaz, sığır işkembesi, bal, av kuşları, balık

**Kaynak:** Faroqhi, Suraiya ve Neumann, Christoph K. (2006). Soframız Nur, Hanemiz Mamur. (Çeviren: Zeynep Yelçe). Kitap Yayınevi, s.38, İstanbul.

## TÜRKLERDE YEME İÇME ALIŞKANLIKLARI

Türklerin yeme içme alışkanlıkları incelenirken; Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi, Başka Toplumlardan Etkilenme, Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Farklılaşma, Türklerde Davranış Kalıpları, Yemeklerin Bölgelere göre Farklılık Göstermesi ve Toplu Yemek Yeme Geleneği gibi faktörlerin etkili olduğu görülmektedir.

### *Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi*

Türklerin yeme içme alışkanlıklarına bakıldığında, tarımsal yapının ve göçebe kültürünün etkisinin oldukça fazla olduğunu görmekteyiz. Türklerin temel gıda maddeleri arasında koyun eti ve süt ürünleri gelmektedir. Eski Türklerde göç edilen yerlerdeki bitkilerin kullanımı pek yoktur. Türk yiyeceklerinin çoğunu hububatlar oluşturmaktadır. Kuru fasulye, nohut, bulgur pilavı, soğan Türk yiyeceğinin simgesi olmuştur. Kırsal kesimde özellikle çok fazla tercih edildiği görülmektedir.

Sebzelerin ve hububatların çoğu, kıymalı, kuşbaşı etli, salçalı ve sulu olarak pişirilmektedir. Bu nedenle çorba çeşitleri oldukça fazladır. Günümüzde hala kahvaltıda bile çorba içimi yaygındır (www.turkishcuisine.org, 2008). Besin değeri yüksek olan tarhanadan yapılan tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası, mercimek ve pirinç çorbaları en çok tercih edilen ve içilen çorbalarıdır. Sulu yemek ya da çorba çok tüketildiği için, ekmekte çok tüketilmektedir. “Ekmeksiz bir sofrada karın doymaz” inancı ülkemizde çok yaygındır(www.turkishcuisine.org, 2008).

Türklerin, eskiden beri beslenmeleri için kullandıkları temel besin grupları arasında tahıllar önemli bir yer tutmaktadır (Nuhoğlu, 2005:14). En çok üretilen ve tüketilen tahıl türü buğdaydır. Buğday genellikle una çevrilerek tüketilmektedir. Buğday unu, Türk Mutfak kültüründe ekmek yapımında çok kullanılmaktadır. Ekmek, Türk sofralarının en vazgeçilmez, en çok hürmet gören ve en başköşede yerini almış besinidir. Ekmeğin kutsal bir yiyecek olmasının yanında, dinsel bir niteliği de bulunmaktadır (www.turkishcuisine.org, 2008). Genelde somun, bazlama ve yufka olmak üzere üç tür ekmek tüketilmektedir. Hatta çoğu zaman içine konan bir ya da iki katıkla ekmek bir öğün olarak tüketilmektedir (Baysal, 1993b:14). Osmanlıda Batı tarzının etkileri görülmeye başladığında, ekmek üretiminde de değişiklikler meydana gelmiştir. Eskiden ekmek yapımında taş değirmenlerde öğütülen tam buğday ve çavdar unu kullanılırken, günümüzde artık kepeği ve özü alınmış un kullanılmaya başlanmıştır.

Tarımsal yapının etkisini, hamur işlerinin tüketiminin oldukça yaygın olmasından anlayabiliriz. Yoğurtlu, etli olarak yapılan “Mantı” en sevilen hamur işi yiyecekler arasında yer almaktadır. Mantı daha çok evlerde yapılmakta ancak son dönemlerde ev yemeği yapan Restoranlarda da ev yapımı mantının yapıldığını görmekteyiz. Buğday unundan yapılmış olan hamurun ince olarak açılması sonucu değişik börek türleri de Türk Mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Açılan hamur haşlanarak börek haline getirilirse “su böreği” iç konduktan sonra sarılarak ve kızartılarak yapılırsa “sigara böreği” adını almaktadır (Nuhoğlu, 2005:15).

Erişte, makarna ve çorba olarak yapılan hamur işleri arasında yer almaktadır. Sebzeli, etli, peynirli ve patatesli yapılan börek yine çok sevilen bir hamur türüdür. Hamurdan tatlı yapılması geleneği çok uzun yıllardan beri devam etmektedir. Baklava cevizli, fıstıklı, ve kaymaklı olarak yapılmakta ve dünyaca tanınmaktadır (www.turkishcuisine.org, 2008).

### ***Başka Toplumlardan Etkilenme***

Osmanlılar döneminde, Türk Mutfak kültürünün gelişmesindeki en önemli nedenler arasında, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş bir coğrafi alana yayılmış olmasıdır. Özellikle Batı toplumlarıyla yaşanan etkileşim, Türk Mutfak kültürünün değişmesine, gelişmesine neden olmuştur. Bu değişim ve gelişim tek taraflı olmamıştır. Türk Mutfak kültürü de diğer mutfakları etkilemiştir. Örneğin; Pasta Fransız mutfağından, makarna İtalyan mutfağından Türk Mutfak kültürüne girmiştir. Bunun yanında buğday unundan yapılan hamurun açılması ile yapılan eriştenin kırsal kesimde uzun yıllardan beri tüketilmesi, makarnanın Anadolu'dan İtalya'ya geçtiğini düşündürmektedir (Baysal, 1993a:39).

Türklerin, Anadolu'ya göç etmesi ile birlikte, oradaki yemek kültüründen etkilenmişlerdir. Örneğin, bir tatlı olan “Tavukgöğsü” ve “Kazandibi” Romalılardan kalmadır (www.kültür.gov.tr, 2008). Balık, zeytin, zeytinyağlı yemeklerin pek çoğu Bizanslılardan geçmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle Saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı ve ayran, papaz yahnisi, midye dolması, sardalya ve balık konservesi, karides gibi yiyeceklerin bu dönemde Saray'da çok fazlaca tüketildiği görülmektedir. (Ünver, 1952:42).

Osmanlı döneminde Batı kültürünün etkisi ile birlikte, Fransız yemeklerini görebilmek mümkündür. Patates, domates, taze biber, kabak çeşitleri gibi bugünkü Türk Mutfak kültüründe yer alan ve çok sevilen sebzelerin Amerika kıtasının keşfedilmesi ile yeni kıtadan eski dünyaya zaman içinde yayılması etkili olmuş, Türk Mutfak kültüründe de yer almaya başlamıştır (Samancı ve Croxford, 2006:13). Özellikle domatesin Türk Mutfak kültüründe kullanılmaya başlanması oldukça geç olmuştur. Ancak 1800 yıllarında başında domates kullanımı yaygınlaşmıştır.

**Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Farklılaşma**

Sosyo-ekonomik düzey, ailelerin beslenme alışkanlıklarında rol oynayan önemli bir faktördür. Yapılan bir araştırmada; gelir düzeyi arttıkça ekmek ve diğer buğday ürünlerine olan talebin azaldığı, pirinç tüketiminin ise arttığı ortaya konmaktadır (www.kultur.gov.tr, 2008). Et, Türk Mutfak kültüründe önemli bir besin ögesidir. Özellikle ziyafetlerde, özel günlerde, düğünlerde etli yemeklerin verilmesi geleneği hala devam etmektedir (Merdol,1998:123).Ancak toplumların ekonomik durumunun kötüye gitmesi, beslenme alışkanlıklarının değişmesine neden olmaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, mutfağın Saray ve Halk mutfağı olarak ayrılması aslında sosyo-ekonomik düzeyin farklı olmasından kaynaklanmaktadır. Saray mutfağı çeşit olarak daha zengin ve gösterişli iken, halk mutfağı çeşit olarak zengin ancak daha sade bir mutfağa sahiptir.

**Türklerde Davranış Kalıpları**

Türk Mutfak kültürünün zenginleşmesinde, geleneksel Türk misafirperverliğinin önemli bir yeri vardır (Sürücüoğlu ve Akman, 1998:45). Dünyanın her yerinde arkadaşlara, akrabalara, dostlara ikram olarak yiyecek ve içecek verilmesi geleneksel bir hal almıştır. Yiyecek ikramları, konukseverliğin bir ölçütüdür (Tezcan, 1993:56). Türklerde misafirler önemli kişilerdir. “Misafire ikramda kusur edilmez” sözü Türklerin konukseverliğini açıklayan en önemli sözler arasında yer almaktadır. Misafirlere, mutlaka yemek ikram edilir. Çayın yanında muhakkak pasta, börek, kurabiye verilmesi geleneği kentlerde bile hala devam etmektedir.

Türklerin geleneksel davranışlarından bir tanesi de, yemeğin çabuk yenmesidir. Özellikle kırsal kesimde “yemeği çabuk yiyerek sofradan kalkmak” anlayışı hakimdir. Eskiden kalma ve günümüzde hala kullanılan “Adam olacak çocuk sofrada yemek yemesinden belli olur” sözü bu davranışı doğrulamaktadır.

Yemeğe başlamadan önce ellerin mutlaka yıkanması gerekmektedir. Yemeğe besmele ile başlamak ve yemeğin bitiminde şükretmek, İslam dininin etkisinin yeme içme alışkanlıkları üzerindeki etkisini göstermektedir. Türkler, bazı yiyecekleri İslam dini yasakladığı için tüketmezler. Bazı yiyeceklerin tercih edilmesi, bazılarının tercih edilmemesinde dini inançların etkisi görülmektedir (Merdol, 1998:140).

Türk Mutfak kültüründe yemek genelde evde yenir. Evde yenilmesinin ana nedeni, temizlik, lezzet ve ekonomik faktörlerdir. Ancak günümüzde, şehir hayatının temposu, insanların dışarıda yemek yeme alışkanlıklarının artması ve yemek yemenin bir olay, bir tören, bir zevk ve bir estetik hal almasını sağlamıştır.

Osmanlı döneminde, Saray da bile batılı anlamda bir “yemek odası” anlayışı yoktur. Yemek vakti geldiğinde, “sini” denilen yuvarlak tablalar küçük sehpaaların üzerine konur, yemek yiyecek olanlar bu sinin etrafında toplanırdı. Siniler en fazla beş yada altı kişilikti. Sinin üzerinde, örtü, tabak, çatal-bıçak olmazdı, yemek elle yenir, asla çatal ve bıçak kullanılmazdı (Yerasimos,2005:34). Ekmek elle koparılır, et ve tavuk elle yenirdi. Osmanlılarda kullanılan tek araç kaşıktır. Bu yüzden kaşık Osmanlı yemek kültüründe önemli bir yer teşkil etmektedir. Yapılan bir araştırmaya göre; günümüzde kırsal kesimde %63.9 oranında ailelerin sofraya konan ortak bir kaptan, %36.1 oranında herkese ayrı bir tabak içinde yemek servisinin yapıldığı; büyük kentlerde ise bu oranın %70.8’e çıktığı görülmektedir (www.kultur.gov.tr, 2008). Masada ayrı kaptan yemek yeme alışkanlığı her geçen gün artmaktadır. Bu değişimin nedeni, sofradaki herkesin eşit miktarda yemeklerden yararlanması ve bireyler arasında hastalık yayılmasının en aza indirgenmek istenmesinden kaynaklanmaktadır. Bu gün bile hala, kırsal kesimin büyük bir çoğunluğunda, sini etrafında yemek yeme alışkanlığı bulunmaktadır.

**Yemeklerin Bölgelere Göre Farklılık Göstermesi**

Türkiye’de bölgeler arasında değişik çeşitte yemek türlerini bulmak mümkündür. Her bölgenin kendine özgü pişirme teknikleri ve beslenme kültürü bulunmaktadır (Maviş, 2003:58). Bu farklılıklar iller arasında bile değişiklikler gösterebilmektedir.

Karadeniz bölgesinde, hamsiden yapılan yemek türleri o yörenin mutfak kültürünün ne kadar zengin olduğunu göstermektedir. Hamsi pilavı, hamsi kayganası, hamsi haşlaması, hamsi böreği bu çeşitlerden sadece birkaç tanesidir.

Kayseri’de yirmi çeşit pastırma söz konusudur (www.turkishcuisine.org, 2008). Bu pastırma çeşitlerinin hepsinin ayrı bir tadı ayrı bir lezzeti bulunmaktadır.

Türkiye’de, yaşanan bölgenin iklimi ve yetiştirilen sebze ve meyvelere göre mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini görmek mümkündür.

### ***Toplu Yemek Yeme Geleneği***

Türklerde toplu olarak yemek yeme geleneği oldukça eskilere dayanır. Türk Mutfak kültürü ile ilgili gelenek ve uygulamalar günümüzde hala uygulanmaktadır. Doğumdan ölüme kadar geçen zaman içinde, insanların özel günleri ile ilgili törenlerde, dinsel veya toplumsal kökenli bayramlarda ikram edilen yiyecek ve içecekler sanki bir kurala bağlıymış gibi uygulanmaktadır. Anadolu’da, yeni doğan bebek ziyaret edildiğinde “Loğusa şerbeti” ikram edilmektedir. Gelen konuklara, Loğusa şerbetinin yanında, pide yada tavuklu pilav ve ayran ikram edilir. Aynı şekilde, bebeğin ilk dişi çıktığında haşlanmış buğday olan “hedik” ikram edilmesi eskiden beri devam eden bir gelenektir (Halıcı,1997:65).

Anadolu’da, dinsel törenlerde gelen konuklara yemek vermek bir gelenektir. Bu yemek, ölünün cenazesinin kalktığı gün ve genelde 40. ölüm gününde, yakınları tarafından gelen akrabalara, arkadaşlara, cenazede görev alan kişilere ve komşulara verilmektedir (Tezcan,1997:142). Bunun yanında, Ramazan ayında toplu olarak iftar yemeği verilmesi, hacıya giden kişilerin yakın akraba ve arkadaşlara yemek vermesi yada mevlüt okutması şehir ve kırsal kesimde uygulanan gelenekler arasında yer almaktadır.

Türk Mutfak kültüründe düğünde (evlenme, sünnet) yemek verilmesi ayrı bir önem taşımaktadır. Eskiden, düğün sahibi kendi evinde gelen konuklara yemek ikram ederken, günümüzde yemekli düğünler yapılmaya başlanmıştır. Her iki şekli ile de bu uygulamanın devam ettiği görülmektedir.

### **SONUÇ**

Kökleri çok eskilere dayanan, zenginlik kaynaklarını geniş bir coğrafyaya yayılmasından alan ve çeşit zenginliği olan Türk Mutfak kültürü dünyanın en büyük mutfakları arasında yer almaktadır.

Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Geleneksel olarak sofralarda yer alan yemekler, çorba, etli yemekler, zeytinyağlı sebzeler, salata ve tatlılardır. Sofrada çabuk yemek yemek, bir tabaktan birlikte yemek, yemeğe başlamadan besmele çekmek ve yemek sonunda sofraya dua yapmak gibi alışkanlıklar geçmişten günümüze kadar devam etmiştir. Bu gün bile hala bu alışkanlıkların devam ettiği görülmektedir.

Küreselleşmenin etkisi ile diğer dünya mutfaklarından etkilenmeler, fast food gibi bazı akımların etkili olduğu günümüzde, Türk Mutfak kültürünün yaşaması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda yapılması gerekenler bulunmaktadır.

### **KAYNAKÇA**

ARGILLI, E. (2005), **Elif’in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif**, İstanbul: Omega Yayınları.

BAYSAL, A.(1993a), **Beslenme Kültürümüz**, Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara.

BAYSAL, A. (1993b), “*Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler*”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:3, s.12-20.

BAYSAL, A.; Merdol, T.K.; Saçır, H.; Taşçı, N.C. ve Başoğlu,S. (1996), **Türk Mutfağından Örnekler**, Kültür Bakanlığı Yayınları:1570, Ankara.

CİĞERİM, N. (2001), “Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:28, s. 49-61.

FAROGHİ, S. ve NEUMANN, C. K. (2006), **Soframız Nur, Hanemiz Mamur** (Çeviren: Zeynep Yelçe), İstanbul: Kitap Yayınevi.

GÜRKAN, O.T. (2007), **Yöresel Türk Mutfağı**, İstanbul: Yayılım Yayıncılık.

HALICI, N. (1997), “Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:20, s. 65-67.

NUHOĞLU, F. (2005), **Türk Mutfağından Yedi Renk**, İstanbul: Pozitif Yayıncılık.

MAVİŞ, F. (2003), **Endüstriyel Yiyecek Üretimi**, Ankara: Detay Yayıncılık.

MERDOL, T.K. (1998), “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:22, s. 135-143.

MUSSMANN, K.D. ve PAHALI, C. (1994), **Mutfak Hizmetleri**, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları Yayın No: 397, Eskişehir.

SAMANCI, Ö. ve CROXFORD S. (2006), **XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı**, İstanbul: Medyatik Yayınları

SAMANCI, Ö. “Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı”. [www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=102&Rec=186](http://www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=102&Rec=186) (18.09.2007).

SÜRÜCÜOĞLU, M.S. ve AKMAN, M. (1998), “Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri”, **Standart Dergisi**, 439: s.42-53.

TALAS, M (2005), “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri”, **Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, 18: s.273-283.

TEZCAN, M. (1993), “Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:20, s.54-60.

TEZCAN, M. (1997), “Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:20, s. 139-146.

TEZCAN, M. “Türklerde Yeme İçme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”. [www.turkish-cuisine.org/articles.php?Pages=Articles](http://www.turkish-cuisine.org/articles.php?Pages=Articles) (21.01.2008).

Türk Mutfak Kültürünün Genel Nitelikleri. [www.kultur.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?](http://www.kultur.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?) (08.04.2008).

TUNCEL, M. (2000), “Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama”, **Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi**, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.

ÜNVER, S. (1952), **Fatih Devri Yemekleri**, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.

YERASİMOS, M. (2005), **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayın Grubu.

YILMAZ, A. (2002), **İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**, İstanbul.