

## Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir Değerlendirme: İstanbul Örneği \*\* (Periodic Analysis of Turkish Culinary Culture and An Evaluation on Contemporary Restaurant Menus: The Case of Istanbul)

\* Serdar ÇAKAR<sup>a</sup>, Günay EROL<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Turkey

<sup>b</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.02.2022

Kabul Tarihi: 21.03.2022

### Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı

Kültür

Etkileşim

Restoran

Menü

### Keywords

Turkish Cuisine

Culture

Interaction

Restaurant

Menu

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Türk mutfağı, hem içinde yaşanılan coğrafyanın değişmesi hem de farklı mutfak kültürleri ile etkileşim sonucunda sürekli olarak değişime uğramıştır. Dolayısı ile Türk mutfağı üzerinde etkili olan bu durum beraberinde kendine has ve farklı bir mutfak kültürünü de oluşturmuştur. Bu çalışmanın amacı Türk mutfağının farklı dönemlerine ait yemeklerin, İstanbul'da bulunan Türk mutfağı konseptine sahip restoranların menü içerikleri bazında incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda araştırmanın örneklemini İstanbul'da bulunan ve Türk mutfağı servis eden 56 restoran oluşturmuştur. Bu 56 restoranın menüsünde bulunan 276 farklı ürün çeşidi incelenmiştir. Verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Bu yöntemlerin en bilinenleri arasında olan pasif ve ikincil veri analizi ile, restoranların web sitelerinde yer alan içerikler çözümlenmeye çalışılmıştır. Türk mutfağı servis eden restoranların menüleri dönemsel olarak incelendiğinde, işletmelerin en fazla Osmanlı Dönemi'ne ait yemekleri sundukları görülmüştür. Çalışmada yabancı mutfaklara ait ürünlerin de önemli oranda sunulduğu belirlenmiştir. Restoranların menülerinde en fazla yer alan yemeğin Orta Asya Dönemi'ne ait "şiş kebab" olduğu belirlenmiştir. Ayrıca çalışmada Türk mutfağının tarih boyunca etkileşimde bulunduğu mutfaklar da incelenmiş ve diğer milletler ile sahip olunan ortak mutfak kültürüne dair yemekler de ortaya konulmaya çalışılmıştır.

### Abstract

Turks lived in different geographies throughout history and interacted with many cultures. This situation has caused a constantly changing and developing situation on Turkish cuisine and has created a unique and different culinary culture. The aim of this study is to examine the foods of different periods of Turkish cuisine on the basis of menu contents of restaurants serving Turkish cuisine in Istanbul. The sample of the research consisted of 56 restaurants in Istanbul serving Turkish cuisine and 276 different product types in the menus of these 56 restaurants were examined. Qualitative research methods were used in data collection and analysis. The content on the websites of these restaurants was tried to be analysed. As a result of the periodic analysis of the menus, the restaurants have mostly served the foods from the Ottoman period. The restaurants also offer products from foreign cuisines to a great extent. It has been determined that the most common food in restaurants is "shish kebab" from the Central Asian period. In addition, in the study, the cuisines that Turks have interacted with throughout history have been examined and the foods of the common culinary culture have been tried to be revealed.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: serdarcakar@hotmail.com (S. Çakar)

DOI:10.21325/jotags.2022.1010

\*\* Bu çalışma Serdar ÇAKAR'ın Nevşehir HBV Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda hazırladığı Yüksek Lisans tezinden faydalanılarak yapılmıştır.

## GİRİŞ

Türklerin göçebe hayatı benimsemiş olmaları Türk mutfak kültürünün birçok aşamadan geçerek gelişmesi ve değişmesine neden olmuştur. Orta Asya’da yaşayan Türklerin, sürekli göçebe olarak yaşamaları sebebiyle, tarımsal faaliyetlerle ilişkileri daha sınırlı iken, hayvancılıkla ilgili faaliyetleri daha yoğun olmuştur (Akman & Mete, 1998; Çetinkaya, 2018). Bu tür sebeplerle göçebe yaşamlarında Türkler, sofralarında hem hazırlanması hem de saklanması kolay olan ürünlere yer vermişlerdir. Göçebe yaşama daha elverişli olan küçükbaş hayvancılığın daha ön planda olduğu görülmektedir. Az da olsa çevrelerinde yetişen tarım ürünlerinden de gıda maddesi olarak faydalandıkları söylenebilir. Selçuklu Dönemi’nde ise Anadolu’ya göç edilmiş ve yerleşik hayata geçilmiştir. Hem yaşam düzeninin değişmesi hem de yerleşilen coğrafyanın zenginliği mutfak kültürünün çeşitlenmesine yol açmıştır (Şahin, 2008). Osmanlı Dönemi ise Türk mutfak kültürünün zirvesi olarak değerlendirilebilir. Sınırların genişlemesiyle birlikte komşu ülkeler ile yaşanan etkileşimler bu durumda önemli rol oynamıştır. Cumhuriyet Dönemi’nin başlangıcından itibaren ve günümüzde ise Türk mutfağı değişimini sürdürmeye devam eden ve etkileşim içerisinde olan bir mutfak kültürü olarak değerlendirilmektedir. Türk mutfağı her ne kadar kendi geçmişinin zenginliklerine sahip olan bir kültüre sahip olsa da bugünkü süreçte halen devam eden bir değişim olduğu da ifade edilebilir.

Bu çalışmada Türk mutfağı Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi olmak üzere dört ana döneme ayrılarak incelenmiştir. Bu dört dönemde Türk mutfağının gelişim süreci; mutfak kültürünün zenginliği, dönemsel değerlendirmeleri ve değişim süreci ele alınarak incelenmeye çalışılmıştır. Ayrıca dönemlerin incelenmesiyle birlikte elde edilen veriler, restoranların günümüzde kullandıkları ürünlerle birlikte ele alınacaktır. Bu bağlamda Türk mutfağına yönelik ürünler sunan restoranların menülerini oluştururken hangi dönemlere ait yemekleri tercih ettikleri, yemek çeşitleri ve menüler üzerindeki etkileşim de ortaya çıkarılmaya çalışılacaktır.

### Orta Asya Dönemi’nde Türk Mutfak Kültürü

Türkler, Orta Asya’da yazın geniş meraları bulunan yaylalara sonbaharda ise kent kıyılarına göç etmekteydiler. Bu durumun meydana getirdiği en önemli durumlardan biri küçükbaş hayvancılığın tercih edilmesi olmuştur. Temel gıda maddeleri arasında et ve sütün oldukça baskın bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Tarım bitkisi olarak tek yıllık ürünler yetiştirilmekteydi. Ayrıca yaşanan bölgelerde halihazırda yetişmekte olan sebze ve meyveler mutfaklarda kullanılmaktaydı (Özçelik Heper, 2017). Ekonomik yapının hayvancılık üzerine kurulduğu görülmektedir. Bu nedenle halkın çoğunluğu çobanlıkla uğraşmaktadır. Başta at olmak üzere, koyun, kuzu, keçi, erkek, oğlak, tavuk ve kaz gibi hayvanlar Türkler tarafından beslenmekteydi (Durlu Özkaya & Cömert, 2017). Orta Asya Dönemi’nde süt ve süt ürünlerinin de sıklıkla tüketildikleri bilinmektedir. Yoğurt, ayran, peynir ve tereyağı Türk mutfak kültürünün en eski gıda maddelerindendir. At yetiştiriciliğinin yaygın olmasıyla birlikte at sütünden kırmızı yapımı da son derece fazlaydı (Yılmaz, 2002). İşlenmiş hayvansal ürünlerden olan pastırma, sucuk, kavurma ve tereyağının çalkalandıktan sonra yağının alınması ve tuz ile karıştırılarak elde edilen çökelek ve keş gibi peynirler de mutfak kültüründe yer almaktaydı (Güler, 2010).

Türklerin yemek pişirmek için yaygın olarak kullandıkları tekniklerin arasında açık ateşte pişirmek, kavurmak veya yahni yapmak gibi yöntemler mevcuttu. Aynı zamanda ürünlerin turşusunun kurulması ya da kurutulması gibi saklama yöntemlerinin de kullanıldıkları görülmektedir. Bunların dışında kuzu çevirme teriminin Dede Korkut masallarında geçtiği görülmektedir (Gökyay, 1976). Arpa ve buğdaydan elde edilen unlar ise ekmek yapımı için kullanılmakta, bu hamurlar fırın ya da sac üzerinde pişirilmekteydi (Baykara, 2001; Bedirhan, 2009).

Orta Asya Dönemi'nde göçebe yaşama uygun bir ürün olan çorbaların hazırlanışının hızlı ve besleyici olmaları sebebiyle mutfak kültüründe önemli bir yere sahip oldukları görülmektedir. Türkler çorbaları yoğurt ile terbiye etmekte ve çorbaya koyulan yoğurda "tuzluk" adını vermektelerdi. Yoğurt, un ve yarmadan oluşan çorbalar yapılmaktaydı. Bu dönemde yapılan önemli çorbalar arasında tutmaç, to, tarhana, tirid ve sarmaçuk gibi ürünler yer almaktaydı. Kebap kültürünün Orta Asya Dönemi'ne dayandığı ifade edilmektedir. Etin şişlere dizilerek açık ateşte pişirilmesi kültürü eskiye dayandığından Türkler de bu tekniği kullanmaktaydı. Şiş kelimesinin eski kaynaklarda geçtiği görülmektedir. Bunun dışında hayvanların bütün olarak açık ateşte çevrilerek pişirildiği de bilinmektedir. Hayvancılıkla uğraşan her toplum gibi Türkler de hayvanın her bölgesinden yararlanmaktalardı. Bu doğrultuda sakatat yemekleri de Türk mutfak kültüründe ön plandadır. Örneğin beyin koyunun en değerli bölgesi olarak görülmekte ve önemli kişilere ikram edilmekteydi. Pirinç ve mantı gibi ürünlerin Çin ile yaşanan etkileşimler sonucunda Türk mutfak kültürünü geçtiği düşünülmektedir. Mantı kelimesinin köken olarak Çinceye ait olduğu kaynaklarda geçmektedir. Pirincin o dönemlerde de demlenerek pişirildiği söylenmektedir (Eröz, 1977; Genç, 1997; Kaşgarlı, 2005; Ögel, 1978)

### **Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü**

Türklerin Anadolu'ya göç etmeleri hem yaşam koşullarının hem de coğrafyalarının değişmesine neden olmuştur. Böylelikle mutfak kültürü de değişmiş ve Anadolu topraklarının zengin ürünlere sahip olması mutfaklarda çeşitlilik yaratmıştır. Fakat Türkler eski alışkanlıklarını korumaya devam etmişlerdir. Süt ve süt ürünlerini basit tarım ürünleri ile birleştirmişler ve yeme-içme kültürlerini olabilecek en sade düzeyde tutmuşlardır. Bu dönemde İslamiyet'in kültür üzerindeki etkileri de görülmektedir. Örneğin, hükümdarlar cuma, ramazan ve bayram gibi kutsal günlerde halka ziyafetler vermişlerdir (Aksarayı, 2000; Şahin, 2008).

Selçuklular günde iki öğün yemek yemektedirler. Bu durum sabahları insanları tok tutabilecek yağlı hamur işlerinin sofralarda çoğalmasına yol açmıştır. Öğlen vakitlerinde ise taze veya kuru meyvelerin bir ara öğün niteliği taşıyarak tüketildiği bilinmektedir (Gürsoy, 2004). Hayvansal gıdalar Orta Asya Dönemi'ne benzer olarak temel besin kaynağı olarak görülmektedir. Ayrıca bu dönemde ekmek sofralarda vazgeçilmez bir ürün olarak konumlandırılmaya başlanmıştır (Közleme, 2012).

Selçukluların yemek ve ekmek pişirmek adına Hitit ve Urartu uygarlıklarından kalma tandır ve fırınları kullandıkları görülmektedir. Ayrıca Anadolu'da tarih boyunca sıkça kullanılmış olan toprak kaplar da Selçuklular tarafından benimsenmiş ve kullanılmıştır (Oğuz, 2002; Ögel, 1978). Yemeklerin açık ateşte pişirilmesi de bu dönemde oldukça fazla kullanılan yöntemlerdendir. Ayrıca çukurların ya da kuyuların kazılmasıyla birlikte etlerin kuyuların içine sarkıtılarak ya da çukurlardaki ateş üzerinde pişirildiği de görülmektedir (Genç, 1982). Dönemin en ünlü yemeklerinden olan herise kendine has hazırlanma sürecine sahip özel bir üründür. Buğday ve etin birlikte kaynatıldıktan sonra tahta tokmaklar yardımıyla uzun süre dövülmesi ile hazırlanırdı (Akkor, 2013).

Selçukluların mutfak kültürlerinde çorba da önemli yer tutmaktaydı. Tutmaç, Türklerin Anadolu'ya geldikten sonra da yapımına devam ettiği çorba çeşitleri arasında bulunmaktaydı (Mevlâna, 2008). Tandır, kuru buğday, ciğer, tuzlu yoğurtlu şehriye ve buğday gibi ürünler de bu dönemde yapılan çorbalardan bazılarıdır (Mevlâna, 1992a, Mevlana 1992b, Mevlana 1992c). Farsça terbiyeli et anlamına gelen yahnilerin de Selçuklular tarafından sıkça pişirildiği ve tüketildiği bilinmektedir. Selçuklular yahnileri koyun veya sığır etiyle hazırlamakta ve içerisine et haricinde soğan, sarımsak ve nohut gibi ürünler koymaktalardı (Akkor, 2013; Oral, 1957). Kebapların da çok çeşitli

oldukları Selçuk-Name’de bulunan bir ziyafet tasvirinden anlaşılmaktadır. Burada geçen “biryanlar” kelimesi kebabların çok çeşitli olduğunu yansıtır niteliktedir (Yazıcızade, 2017). Ayrıca Selçuklu Dönemi’nde kebab pişiren kişilere “biryan-ger” denilmekte ve Kırşehir’de bir kebab evi olduğu kaynaklarda geçmektedir (Merçil, 2000). Anadolu’ya yerleşmesiyle birlikte sebze yemekleri de sofralarda yer almaya başlamıştır. Sebzeler borani veya kalye olacak şekilde hazırlanmaktaydı (Oral, 1957). Tatlılarda ise helva çeşitlerinin fazla yapıldığı görülmektedir. Un, badem, irmik, nişasta veya ceviz kullanılarak yapılan helva çeşitlerinin sofralarda yer aldığı söylenebilir (Mevlana, 1992a). Yassı kadayıfın da yapılan tatlı çeşitleri arasında olduğu görülmektedir. İçerisinde badem veya ceviz bulunan kadayıf yağda kızartıldıktan sonra şerbet ya da gül suyuna batırılarak da tatlandırılırdı (Akkor, 2013).

### **Osmanlı Dönemi’nde Türk Mutfak Kültürü**

Osmanlı Devleti tarih boyunca çok farklı coğrafyalarda egemenlik sağlamıştır. Bu durum sadece coğrafi anlamda değil aynı zamanda kültürel anlamda da farklı değişkenlerin oluşmasını sağlamıştır. Farklı uluslar, diller, dinler beraberinde farklı kültürlerin birbirinden etkilenmesini sağlamış ve mutfak kültürü de bu anlamda etkilenmiştir. Nihayetinde Osmanlı Devleti’nin farklı kültürel değerlere sahip olması, bu değerlerin sentezlenerek zengin ve kendine has bir mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağlamıştır. Bu dönemin zenginliğinin bir diğer sebebi de tarihsel derinlik olarak görülmektedir. Günümüzde füzyon mutfak akımı farklı mutfakların kültürlerini ve değerlerini birbirine uygun bir eşleşme ile sunmaktadır. Osmanlı mutfak kültürüne baktığımız zaman bu durumun uzun süredir devam ettiği görülmektedir. Örneğin Bizans’a ait bir tatlı olan tavukgöğsünün Osmanlı aşçıları tarafından kaynaştırılması ile Türk mutfak kültürü kazandibi tatlısını kazanmıştır (Şavkay, 2000). Devletin büyümesi ile sosyal yapının değişimi, toplumda damak zevkine sahip yemeğe düşkün bireylerin oluşumunu beraberinde getirmiştir. Böylelikle yeme-içme kültürü de gelişmiştir (Işın, 2014).

Roma ve Bizans Dönemi’nde yer alan ekmek, şarap, zeytinyağı üçlüsünü Osmanlı Dönemi’nde pirinç, şeker ve yağ almıştır. Fakat şarap Osmanlı topraklarında yapımına devam edilen içkilerden biri olarak kalır ve toplumun elit kesimi tarafından da tercih edilir. Zeytinyağı ise yemeklerde çok fazla görülmez. Muhasebe defterlerinde geçen kayıtlara bakılarak zeytinyağının yemeklerde kullanılmaktan çok kandil yakmakta kullanıldığı düşünülmektedir. Ekmek ise temel gıda maddesi olarak görülmeye devam eder fakat zenginler ekmekten ziyade pirinci tercih ederler. Ayrıca pirincin etli yemeklerin yanına daha çok yakışması sebebiyle fazla tercih edilmesi de diğer bir nedendir (Yerasimos, 2002). Bu dönemde yemeklerin sirke ve yumurta sarısından hazırlanan karışımla terbiye edildikleri görülmektedir. Bu yöntemin Bizans’tan alındığı düşünülmekle birlikte genellikle çorbaların terbiye edilerek kıvamının koyulaştırılması ve kadife bir yapıya bürünmesi adına kullanılmaktaydı. Bazı etli dolmalar ve sulu tencere yemeklerinde de aynı tekniğin kullanıldığı görülmektedir (Şavkay, 2000; Şirvani, 2018). Bu dönemde etlerin çeşitli asidik maddeler ile marine edildikleri görülmektedir. Soğan suyu ve süt gibi gıda maddeleri etin dokusunu yumuşatma amacıyla kullanılmaktaydı. Domates de ilerleyen tarihlerde mutfağa girince, domates suyu benzer amaçlarla kullanılmaya başlanmıştır (Samancı, 2017; Şavkay, 2000).

Osmanlı mutfağı yemek çeşitliliği açısından oldukça zengin bir kapsama sahiptir. Sadece yapılan çorba sayısı bile bu çeşitlilikte önemli rol oynamaktadır. Çorba çeşitliğinin fazla olmasının sebeplerinden biri de bu ürünün mutfak kültüründe iştah açıcı olmasından ziyade yemek olarak görülmesidir. Tahıl, bakliyat, et, tavuk, balık, sakatat, yoğurt, süt ve sebze gibi malzemelerden çok çeşitli çorbalar farklı tatlar kullanılarak da yapılmaktadır. Osmanlı mutfağında pişen en ünlü çorbalardan olan pirinç çorbası, et, gül suyu, safran ve bal gibi gıda maddeleri kullanılarak

hazırlanmaktaydı. İçerik bakımından dönemin özelliklerini yansıtan çorbalardan biri olarak göze çarpmaktadır (Yerasimos, 2014). Tarihsel olarak günümüze daha yakın olan yemek kitaplarında verilen çorba tariflerine bakıldığında ise gül suyu, safran ve bal gibi malzemelerin yerini salça ve maydanozun aldığı görülmektedir (Tosun, 2019). Mercimek, baş-paça, işkembe, balık, tarhana, tavuk, erişte, düğün çorbası ve yoğurt çorbaları da en bilinen çorbalar arasında yer almaktadır (Güldemir, 2015; Şavkay, 2000; Tosun, 2019). Et yemeklerinde ise kebabların fazlasıyla öne çıktığı görülmektedir. Günümüzde kebab denince akla kömür üzerinde pişirilen et gelse de Osmanlı mutfağında kebab tavuk, balık, sakatat ve hatta sebzelerden dahi yapılmaktaydı (Yerasimos, 2014).

Türklerin Anadolu'ya geldikleri ilk dönemlerde balık tüketme alışkanlıklarının henüz gelişmediği söylenebilir. Fakat Osmanlı mutfağında balık yemeklerinin de çeşitli oldukları görülmektedir. Bu durumun en önemli sebeplerinden birinin Bizans ile yaşanan etkileşimler olduğu düşünülmektedir. Balıktan her çeşit yemeğin yapıldığı ve balıkların çeşitli pilav, pilaki veya yahnilerin ana malzemesi olarak yer aldığı bilinmektedir (Yerasimos, 2014). Orta Asya Dönemi'nde temel gıda maddelerini et ve süt oluştururken, Anadolu'ya göçten hemen sonra bu durumun değiştiği görülmektedir. İklimin ılıman olması sebze yetiştiriciliğine elverişlidir ve birçok sebze de dışarıdan getirilip Anadolu topraklarında yetiştirilebilmiştir. Bu bağlamda Osmanlı mutfağı sebze yemekleri açısından da zengindir (Şavkay, 2000). Osmanlı'da tatlı ve şekerleme kültürünün de gelişmiş olduğu görülmektedir. İranlılar ve Abbasilerin bu alandaki payları yok sayılamaz fakat, Osmanlılar bu katkıya kendi geliştirdikleri birçok tatlıyı ekleyip, mutfaktaki tatlı kültürünü daha da zenginleştirmişlerdir. Tatlıların toplumun her kesiminden bireyler için manevi anlamlar taşıyor olması da bu gelişimin temel sebepleri arasında sayılabilmektedir. İstanbul dışındaki şehirlere gönderilen devlet görevlileri, yaşadıkları bölgelerde bulunan yöresel yemekleri Osmanlı mutfağına katmışlar ve mutfak kültürünün gelişmesini ve zenginleşmesini sağlamışlardır. Bu durumun tatlı çeşitliliğinin artmasında rol oynayan bir diğer etmen olduğu söylenilmektedir (Işın, 2019).

### **Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü**

Cumhuriyet Dönemi, geçmişinde barındırdığı zengin tarihin birikimi üzerine şekillenen bir yapıya sahiptir. Ayrıca coğrafi keşifler ve gıda zincirinin küreselleşmesi ile hammaddeye ulaşımın kolaylaşması doğrultusunda mutfağı yeni ürünler girmiş ve yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır. Bu da kültürün zenginleşmesini ve değişimini beraberinde getirmiştir. 19. yüzyıldan itibaren kullanılmaya başlanan patates, domates, taze biber, fasulye, sakızkabağı, balkabağı ve mısır gibi Amerika kökenli ürünler Cumhuriyet Dönemi mutfağını da etkilemiş ve bu malzemeler yemeklerde sıklıkla rastlanan ürünler arasında olmuştur (Samancı, 2008). Türk mutfağının Cumhuriyet Dönemi'nde de renkli yapısını ve zengin çeşitliliğini koruduğu söylenebilir. Küreselleşme, teknolojik gelişmeler ve ulaşımın kolaylaşması gibi unsurlar Türk mutfağının değişime uğraması üzerinde önde gelen sebepler arasında görülmektedir. Buna rağmen günümüz Türk mutfağı kendine özgü özellikleri korumaya ve sürdürmeye devam etmektedir. Bu özellikler aşağıdaki gibi sıralanabilir (Durlu Özkaya & Cömert, 2017; Yılmaz, 2002):

- Ekmek her öğünde ve neredeyse her yemeğin yanında tüketilen ve yemek kültüründe özel yeri olan bir gıdadır. Hamur işleri ve börekler de sofralarda geniş yer tutmaktadır.
- Et yemekleri çok çeşitlidir. Kebaplar ve sulu olarak pişirilen yahniler, et ve sebze yemeklerin yaygın olarak tüketildiği görülmektedir. Sebzeler genellikle sade olarak haşlanmaz soğan, patates, domates ya da salça kullanılarak pişirilir.

- Yemeklerin pişirilmesinde yaygın olarak kullanılan soğan, kıyma, et, salça ve sebzeler yemeğin suyu eklenmeden önce yağda kavrulurlar. Soğan fazlaca kullanılan bir üründür çiğ olarak salatalarda da kullanılmaktadır. Sarımsağın da fazlaca kullanıldığı yemekler mevcuttur.

- Tencere yemekleri hakimdir. Soğuk yemeklerde en fazla kullanılan yağ çeşidi zeytinyağıdır. Özellikle salatalarda fazlaca kullanılmakta, pilav ve kızartmalarda da kendine yer bulmaktadır.

- Bulgur, en az pirinç kadar önemli bir yer tutmaktadır. Sadece pilavlarda değil, çeşitli çorba, köfte ve salatalarda da bulgur kullanılmaktadır.

- Yoğurt, Türk mutfak kültüründe büyük öneme sahiptir, sade olarak yendiği gibi yemek reçetelerinde de yer alır.

- Tabakların süslenmesi olgusu henüz yeni yeni gelişmektedir.

- Yemekler sos ile sunulmazlar. Sos yerine malzemelerin kendi suları ve salçadan yararlanılır. Tuz yemeğin pişirilmesi esnasında yemeğe eklenir.

- Yemeklerin genel olarak ağır ateşte uzun saatler pişirildiği görülmektedir.

- Tatlı çeşitliliği çok fazladır. Genelde hamur tatlıları ve süt tatlıları ağırlıktadır. Helvalar da önemli bir yer tutmaktadır.

- Çorba, her sofrada olması beklenen vazgeçilmez bir yemek çeşididir.

- Çeşitli yabani otlar, kökler ve mantar kırsal kesimlerde bolca tüketilen ürünler arasında yer alır.

- Yemeklerin sade veya sarımsaklı yoğurt ile tüketilmesi yaygındır. Ayrıyeten yemeklerin yanında en fazla içilen içecek ise ayrandır.

Osmanlı mutfak kültürü ile kıyaslandığında zeytinyağının günümüz mutfağında önemli bir yer tuttuğunu söylemek mümkündür. Yine eski dönemlere göre hayvansal yağların kullanımı azalmakla birlikte margarin ve bitkisel yağların kullanımı artmıştır. Ayrıca mercimek, bulgur, kebab, yahni, ayran, yufka, kavurma, tutmaç, sucuk, pastırma, helva, pilav, börek ve baklava gibi tarihleri eski dönemlere dayanan ürünler ise hala kullanılmaktadır (Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014). Hamur işleri önemli olmakla birlikte farklı çeşitleri de günümüzde hala sıklıkla yapılmakta, yemeklerin sos ile servis edilmesi yerine sulu bir şekilde pişirilmesi (Birer, 1990), süt ürünleri ve özellikle yoğurdun önemini koruması (Özçelik Heper, 2017), kış hazırlıkları için yapılan konserve, turşu gibi ürünlerin hazırlanması günümüzde hala devam eden mutfak kültürleri arasındadır (Gezmen Karadağ vd., 2014). Bunlara ek olarak sakatatlar (Dumanlı, 2013), yumurta (Yılmaz, 2002), balık ve deniz ürünleri (Erdoğan Sağlam, Akyol & Ceyhan, 2008), sebzeler ve otlar (Akbaş, Candemir & Orhan, 2005; Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015; Miran, 2005; Onur, Sarper & Onur, 2017), meyveler (Miran, 2005; Onur v.d., 2017), baharatlar (Yılmaz, 2002) oldukça yaygın ve çok çeşitli olarak günümüzde sıklıkla kullanılmaktadır.

## Yöntem

Araştırmanın temel amacı, Türk mutfağına ait ürünleri servis eden restoranların, menülerinde yer alan yiyeceklerin Türk mutfağının dönemlerine göre incelenmesidir. Buna göre menülerde yer alan ürünlerin tarihsel olarak Türk mutfağının hangi dönemine ait oldukları belirlenmeye çalışılmıştır. Türk mutfağı dönemleri bu çalışmada

Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi olmak üzere dört kısımda ele alınmıştır. Araştırmanın evrenini İstanbul'da bulunan ve Türk mutfağı servis eden restoranlar oluşturmaktadır. İstanbul Türkiye'nin nüfus açısından en yoğun ili konumundadır ve ayrıca çok kültürlü bir yapıya sahiptir. Bu yüzden İstanbul'da bulunan restoranların Türk mutfağına ait ürünlerin çeşitliliğini yansıtacağı düşünülmektedir. Çalışmanın amacına uygun olarak, İstanbul'da Türk mutfağı servis eden restoranların belirlenmesinde iki farklı yaklaşım benimsenmiştir. Birincisi restoranların kendini Türk mutfağı sunan işletme olarak tanımlaması, ikincisi ise birçok restoranın Türk mutfağına yönelik ürünler sunacağından hareketle, restoranların turizm işletme belgeli ve şef konseptli olmasıdır. Çünkü, İstanbul'da bulunan ve Türk mutfağı servis eden restoran sayısı 8 binden fazladır (İstanbul Restoranları, 2021). Dolayısı ile bu iki yaklaşımı da sağlayan restoranlar amaçlı örnekleme ile belirlenmeye çalışılmıştır.

Bu çalışmada internet yoluyla kullanılabilir nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Bu yöntemlerin en bilinenleri arasında olan pasif ve ikincil veri analizi adına, doküman analizi seçilmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2018). Çalışmanın yapısına uygun olarak restoranlara ait web siteleri incelenerek menü içeriklerine ve restoranların kendilerini nasıl tanımladıklarına dair spesifik bilgiler elde edilmiştir. Covid-19 süreci, kısıtlamalar, restoranların belirli dönemlerde kapalı olması, zaman ve maliyet gibi nedenler çalışmanın veri toplama yöntemi üzerindeki en büyük olumsuz etkilerdir. Araştırmada kullanılan veriler 2021 yılı Ocak-Mart tarihlerinde restoranların web sitesi aracılığı ile elde edilmiştir. Buna göre bu tarihlerde; İstanbul'da bulunan turizm işletme belgeli restoranların sayısının 249 olduğu belirlenmiştir. Bu 249 işletmenin 169'u 1. Sınıf lokanta, 36'sı 2. Sınıf lokanta, 1'i lüks lokanta ve 43'ü gastronomi tesisidir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020). Araştırmada restoranların belirlenmesinde amaca yönelik örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Şef konseptli restoranların belirlenmesinde ise İncili Gastronomi Rehberi isimli kitaptan yararlanılmıştır. İstanbul'da bulunan şef konseptli restoranların sayısı 126 olarak tespit edilmiştir (Kolektif, 2020). Her iki kaynak incelenerek amaca yönelik restoranlar seçilmiştir. Kaynaklarda bulunan restoranlar derinlemesine incelenerek, aralarından Türk mutfağına ait yemek sunanlar araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Araştırmada, araştırmanın amacına uygun ve ulaşılabilir olması nedeniyle 56 restoran inceleme kapsamına alınmış ve 56 menüde bulunan 276 farklı ürün çeşidine ulaşılmıştır.

Restoranlar; menü içerikleri, kendilerini nasıl tanımladıkları ve hizmet yılları açısından değerlendirilerek çalışma bu yönde sınırlandırılmıştır. Web sitelerinden toplanan verilerin işletmeler tarafından doğru beyan edildiği ve güncel oldukları varsayılmıştır. Bu doğrultuda elde edilen veriler araştırmacılar tarafından not edilmiş ve analiz edilmek üzere hazır hale getirilmiştir. Üzerinde çalışılan belgelerin hangi bilgileri ortaya koyduklarına dair betimleme, kavramsal kodlama ve sınıflama yoluyla temaların ve bu temalar arası anlamlı ilişkilerin ortaya çıkarılması amacıyla ise içerik analizine dayalı yaklaşımlar benimsenmiştir. Menülerde yer alan yemekler kendi içinde kategorilere (çorba, meze, ana yemek ve tatlı) ayrılmış olsa da bu çalışmadaki temalar ayrıca dönemlere göre değerlendirmeyi de içermektedir. Bu yüzden çalışmadaki temalar (Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet) dönemsel şekilde oluşturularak menülerdeki yiyecekler bu temalara göre belirlenmeye çalışılmıştır.

Çalışmada restoranların menülerinde yer alan yemeklerin dönemsel olarak ayrılmasında uzman görüşüne başvurulmuştur. Görüş alınan uzmanlar; açılış programında görev yapan iki Öğretim görevlisi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında görev yapan bir Dr. Öğr. Üyesi ve bir Doçent olmak üzere dört kişiden oluşmaktadır. Öncelikle araştırmacılar tarafından ilgili literatürden yola çıkılarak dönemler oluşturulmuş ve yine ilgili literatüre

göre yemekler bu dönemlere göre değerlendirilmeye çalışılmıştır. Ardından uzmanlardan yemeklerin dönemlere göre ayrılmasına yönelik görüş ayrılıkları olup olmadığı ve bunun nedenleri sorulmuştur. Buna göre yemeklerin dönemlere göre ayrılması üzerine menüde yer alan 7 ürün üzerinde görüş ayrılığının olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünler tekrar değerlendirilerek 4 yemeğin daha görüş birliği ile dönemlere yönelik değerlendirmesi yeniden yapılmıştır. Böylece çalışmanın geçerliği ve güvenilirliğini artırmak amaçlanmıştır. Dönemsel içerikler belirlenirken, ürünlerin ilk kullanıldıkları dönemler dikkate alınmıştır. Ayrıca çalışmada yabancı mutfaklara ait olan ürünler de değerlendirmeye alınarak yabancı mutfaklara ait ürünler altında değerlendirilmiştir. Bunun yanında Türk mutfağı ürünü olarak sunulan fakat farklı dünya ya da kültür mutfaklarında hazırlanan ve sunulan (aynı isimle, benzer isimle ya da aynı içerikle) ürünler de ortak mutfak kültürü başlığı altında değerlendirilmiştir.

## Bulgular ve Yorumlar

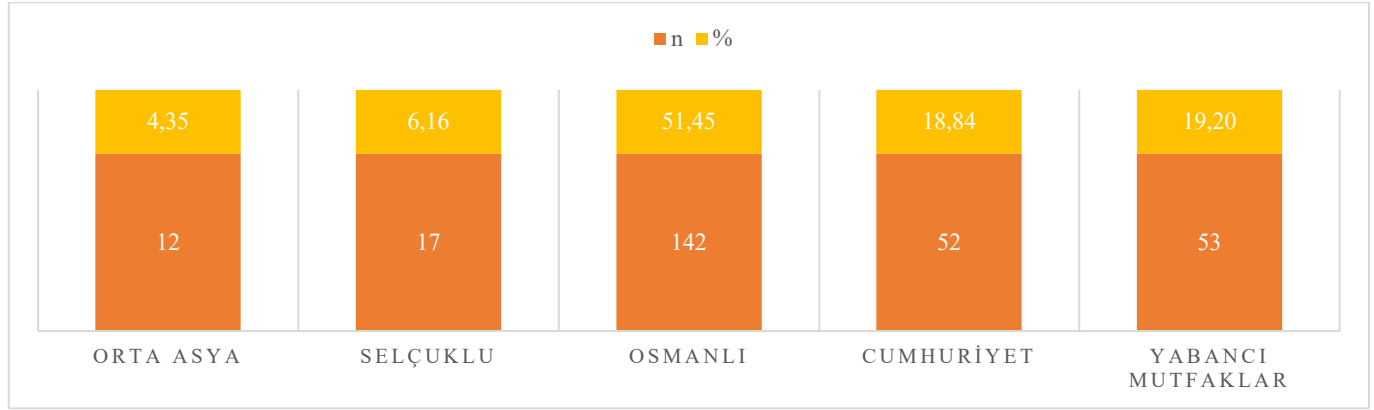
Bu bölümde, araştırmada 56 restorana ait menülerde yer alan yemeklerin dönemlerine yönelik dağılımlarına yer verilmiştir. Böylece 56 menünün incelenmesiyle birlikte 276 farklı ürün değerlendirmeye alınmıştır. Ulaşılan ürünler, Türk mutfağı baz alınarak dönemsel bir biçimde ele alınmıştır. Ayrıca ürünler kategorik olarak tablolar haline getirilmiş, yabancı ve ortak mutfak kültürüne ait yemeklere değinilmiştir.

**Tablo 1.** Menülerde yer alan ürünlerin genel dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Şiş Kebap	34	60,71	32	Manti	13	23,21	63	Kalamar Tava	9	16,07
2	Bonfile	27	48,21	33	Sufle	13	23,21	64	Şekerpare	9	16,07
3	Patlıcan Salata	27	48,21	34	Urfa Kebap	13	23,21	65	Balık Çorbası	8	14,29
4	Dondurma	26	46,43	35	Yaprak Ciğer	13	23,21	66	Lahana Sarması	8	14,29
5	Izgara Köfte	26	46,43	36	Alinazik	12	21,43	67	Şaşlık	8	14,29
6	Balık Izgara	24	42,86	37	Ekmek Kadayıfı	12	21,43	68	Z. Taze Fasulye	8	14,29
7	Humus	24	42,86	38	Karides Güveç	12	21,43	69	Carpaccio	7	12,50
8	Sütlaç	24	42,86	39	Lahmacun	12	21,43	70	Balık Tava	7	12,50
9	Kabak Tatlısı	23	41,07	40	Müçver	12	21,43	71	Çoban Kavurma	7	12,50
10	Yaprak Sarma	23	41,07	41	Patlıcan Kebabı	12	21,43	72	Dana Kaburga	7	12,50
11	Kuzu Tandır	21	37,50	42	Beyti Kebap	11	19,64	73	İskender Kebap	7	12,50
12	Mercimek Çorbası	21	37,50	43	Biber Dolması	11	19,64	74	Kelle-Paç	7	12,50
13	Baklava	19	33,93	44	Döner Kebap	11	19,64	75	Levrek Marin	7	12,50
14	Z. Enginar	19	33,93	45	İncir Tatlısı	11	19,64	76	Paçanga Böreği	7	12,50
15	Kazandibi	18	32,14	46	Karışık Kızartma	11	19,64	77	Risotto	7	12,50
16	Kuzu Pirzola	18	32,14	47	Lakerda	11	19,64	78	Z. Kereviz	7	12,50
17	İrmik Helvası	18	32,14	48	Fettuccine	11	19,64	79	Zeytinyağlılar	7	12,50
18	Turşu	18	32,14	49	Tel Kadayıf	11	19,64	80	Güveç	6	10,71
19	Acılı Ezme	16	28,57	50	Cheesecake	10	17,86	81	İmam Bayıldı	6	10,71
20	Cacık	16	28,57	51	Çiğköfte	10	17,86	82	Kısır	6	10,71
21	Ayva Tatlısı	16	28,57	52	Haydari	10	17,86	83	Kokoreç	6	10,71
22	Muhammara	16	28,57	53	Kuzu İncik	10	17,86	84	Kuzu Kaburga	6	10,71
23	Barbunya Pilaki	15	26,79	54	Küşleme	10	17,86	85	Külbastı	6	10,71
24	Tavuk Izgara	15	26,79	55	Pide	10	17,86	86	Mantar Güveç	6	10,71
25	Katmer	14	25,00	56	Piyaz	10	17,86	87	Pazı Sarması	6	10,71
26	Künefe	14	25,00	57	Ahtapot Izgara	9	16,07	88	Pirinç Pilavı	6	10,71
27	İçli Köfte	14	25,00	58	Antrikot	9	16,07	89	Schnitzel	6	10,71
28	Patlıcan Dolması	14	25,00	59	Atom	9	16,07	90	Yuvalama	6	10,71
29	Yoğurtlu Kebap	14	25,00	60	Babaganuş	9	16,07	91	Ahtapot Salata	6	10,71
30	Adana Kebap	13	23,21	61	Fava	9	16,07				
31	Firik Pilavı	13	23,21	62	Hünkâr Beğendi	9	16,07				
<b>Toplam Menü Sayısı</b>											<b>56</b>



Restoranlara ait menü içerikleri ve dağılımları Tablo 1’de verilmiştir. Araştırmadaki 56 menü göz önüne alındığında menülerde en fazla “şiş kebab” (%60,71), daha sonra ise “bonfile”, “patlıcan salata” (%48,21), “dondurma” ve “ızgara köfte” (%46,43) ürünlerinin bulunduğu belirlenmiştir. Tabloya göre en az yapılan ürünlerin ise “ahtapot salata”, “yuvalama” ve “schnitzel” oldukları görülmektedir. Tabloya menülerde %10’dan daha az bulunan ürünler dahil edilmemiştir. Buna göre restoranlarda en fazla yer alan ürünlerin kırmızı et yemekleri, tatlı, deniz ürünleri, sebze yemekleri ve mezelerden oluştuğu ve bu açıdan menülerin çeşitlilik gösterdiği ifade edilebilir.



Şekil 1. Yemeklerin Türk mutfağındaki dönemlere göre dağılımı

Araştırmada menülerde yer alan yemeklerin Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi’ne göre dağılımları yemeklerin ilk olarak yapılamaya başlandığı dönem esas alınarak yapılmaya çalışılmıştır. Araştırmada yer alan ürünlerin yaklaşık %19’unun da yabancı mutfaklara ait ürünler olduğu belirlenmiştir (Şekil 1). Ayrıca araştırmada değerlendirilen 276 ürünün %4,35’inin Orta Asya, %6,16’sının Selçuklu, %51,45’inin Osmanlı, %18,84’ünün Cumhuriyet Dönemi mutfaklarına ait olduğu tespit edilmiştir. Buna göre araştırmadaki menülerde yer alan ürünlerin önemli bir bölümünün Osmanlı mutfağına ait olduğu ve yabancı mutfaklara ait ürünlerin de Türk mutfağına diğer dönemlere göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu durumda Osmanlı mutfak kültürünün restoranlardaki menülerde önemli ölçüde yer almasına rağmen, yabancı yemeklerin de isim ve içerik olarak Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde dikkate değer şekilde yer aldığı söylenebilir.

Tablo 2. Orta Asya Dönemi’ne ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Şiş Kebab	34	60,71	7	Kuzu Haşlama	3	5,36
2	Mantı	13	23,21	8	Buğday Çorbası	2	3,57
3	Kelle Paça	7	12,50	9	Erişte	2	3,57
4	Pirinç Pilavı	6	10,71	10	Tarhana Çorbası	2	3,57
5	Sucuk	5	8,93	11	Biryani Kebabı	1	1,79
6	Yoğurt Çorbası	4	7,14	12	Tirid	1	1,79
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Tablo 2’de Orta Asya Dönemi’ne ait yemeklerin dağılımı görülmektedir. Buna araştırmadaki menülerde Orta Asya Dönemi’ne ait yemekler arasında en fazla “şiş kebab” (%60,71), daha sonra sırasıyla “mantı” (%23,21) ve “kelle paça” (%12,5) bulunmaktadır. Bu döneme ait yemekler arasında menülerin %10,71’inde ise pirinç pilavı bulunduğu görülmektedir. Araştırmadaki menülerde Orta Asya Dönemi’ne ait 12 ürünün yer aldığı ve bu döneme dair yemeklerin en az kategoriyi oluşturduğu görülmektedir. Yine bu dönemdeki yemekler arasında olan “tirid” ve “biryani kebabı” en az sunulan ürünlerdir. Orta Asya döneminde yiyecek ve içecek ürün çeşidinin az olmasının

menülere de yansıdığı söylenebilir. Bu araştırmada ele alınan menülerdeki Orta Asya Dönemi'ne ait yemeklerin de hem menülerde bulunma sıklığı hem de ürün çeşitliliği açısından en az olduğu dönem olarak belirlenmiştir.

**Tablo 3.** Selçuklu Dönemi'ne ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Kuzu Tandır	21	37,50	10	Keşkekli Piliç	2	3,57
2	Mercimek Çorbası	21	37,50	11	Tavuk Tandır	2	3,57
3	Turşu	18	32,14	12	Un Helvası	2	3,57
4	Tavuk Izgara	15	26,79	13	Arpa Pilavı	1	1,79
5	Balık Tava	7	12,50	14	Borani	1	1,79
6	Keşkek	5	8,93	15	Şalgam Çorbası	1	1,79
7	Ciğer Kebabı	3	5,36	16	Tavuk Tava	1	1,79
8	Söğürme	3	5,36	17	Tereyağlı İşkembe	1	1,79
9	Zerde	3	5,36				
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Araştırmada ele alınan menülerdeki ürünlerin Selçuklu Dönemi'ne yönelik dağılımları Tablo 3'te verilmiştir. Tabloya göre “kuzu tandır” ve “mercimek çorbası” (%37,5) ürünleri dönem içerisinde menülerde en fazla yer alan yemekler olmuştur. Bu ürünleri sırasıyla “turşu” (%32,14) ve “tavuk ızgara” (%26,79) yemekleri takip etmektedir. Genel toplam ile karşılaştırıldığında döneme ait 17 yemeğin bulunduğu görülmektedir. Bu ürünlerin arasında ise menülerde en az yer alan yemeklerin “tereyağlı işkembe”, “tavuk tava”, “şalgam çorbası”, “borani” ve “arpa pilavı” olduğu tespit edilmiştir. Selçuklu Dönemi'nde değerlendirilen ürünlerin Orta Asya Dönemi'ne göre daha fazla çeşitliliğe sahip olduğu görülmektedir.

**Tablo 4.** Osmanlı Dönemi'ne ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Patlıcan Salata	27	48,21	27	Döner Kebap	11	19,64
2	Dondurma	26	46,43	28	İncir Tatlısı	11	19,64
3	Izgara Köfte	26	46,43	29	Karışık Kızartma	11	19,64
4	Balık Izgara	24	42,86	30	Tel Kadayıf	11	19,64
5	Humus	24	42,86	31	Haydari	10	17,86
6	Sütlaç	24	42,86	32	Kuzu İncik	10	17,86
7	Kabak Tatlısı	23	41,07	33	Küşleme	10	17,86
8	Yaprak Sarma	23	41,07	34	Pide	10	17,86
9	Baklava	19	33,93	35	Piyaz	10	17,86
10	Z. Enginar	19	33,93	36	Babaganuş	9	16,07
11	Kazandibi	18	32,14	37	Fava	9	16,07
12	Kuzu Pirzola	18	32,14	38	Hünkâr Beğendi	9	16,07
13	İrmik Helvası	18	32,14	39	Şekerpare	9	16,07
14	Ayva Tatlısı	16	28,57	40	Balık Çorbası	8	14,29
15	Cacık	16	28,57	41	Lahana Sarması	8	14,29

**Tablo 4.** Osmanlı Dönemi'ne ait yemeklerin dağılımı (devamı)

16	Muhammara	16	28,57	42	Şaşlık	8	14,29
17	Barbunya Pilaki	15	26,79	43	Z. Taze Fasulye	8	14,29
18	Katmer	14	25,00	44	Peynirli Börek	7	12,50
19	İçli Köfte	14	25,00	45	Z. Kereviz	7	12,50
20	Patlıcan Dolması	14	25,00	46	Güveç	6	10,71
21	Yoğurtlu Kebap	14	25,00	47	İmam Bayıldı	6	10,71
22	Yaprak Ciğer	13	23,21	48	Kokoreç	6	10,71
23	Ekmek Kadayıfı	12	21,43	49	Kuzu Kaburga	6	10,71
24	Mücver	12	21,43	50	Külbastı	6	10,71
25	Patlıcan Kebabı	12	21,43	51	Pazı Sarması	6	10,71
26	Biber Dolması	11	19,64				
<b>Toplam Menü Sayısı</b>							<b>56</b>

Araştırmada ele alınan restoranların menülerinde en fazla Osmanlı Dönemi yemeklerine yer verdikleri belirlenmiştir (Şekil 1). Buna göre menülerde yer alan yemeklerin yarısından fazlası bu döneme ait ürünlerden oluşmakta ve bunlar Tablo 4'te görülmektedir. Tabloda menülerin %10'undan fazlasında yer alan yemekler görülmektedir. Osmanlı Dönemi'ne ait olarak değerlendirilen “patlıcan salata” ürünü menülerin yaklaşık yarısında bulunmaktadır. “Dondurma” ve “Izgara köfte” de (%46,43) menülerde oldukça fazla yer alan Osmanlı Dönemi ürünleri arasındadır. Tabloya göre dönem içerisinde en az yer alan ürünlerin ise “pazı sarması”, “külbastı”, “kuzu kaburga”, “kokoreç”, “imam bayıldı” ve “güveç” (%10,71) olduğu görülmektedir. Osmanlı Dönemi yemeklerinin menülerde en fazla çeşitliliğe sahip olduğu ve bu dönemdeki isimleriyle araştırma dahilindeki restoranlar tarafından önemli oranda tercih edildiği söylenebilir. Genel olarak bu dönemin çok çeşitli tarım, et ve baharat ürünlerine de sahip olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca ürünler ile birlikte pişirme yöntemlerinin çeşitliliğinin de arttığı söylenebilir. Bu durum Tablo 4'te yer alan yemeklerin isimleri ve kategorilerindeki çeşitlilik, pişirme yöntemleri ve içeriklerinin farklılığı ile de görülmektedir.

**Tablo 5.** Cumhuriyet Dönemi'ne ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Acılı Ezme	16	28,57	19	Yuvalama	6	10,71
2	Çiğköfte	15	26,79	20	Analı Kızılı Çorbası	3	5,36
3	Künefe	14	25,00	21	Elbasan Tava	3	5,36
4	Adana Kebap	13	23,21	22	Et Sote	3	5,36
5	Firik Pilavı	13	23,21	23	Mercimek Köfte	3	5,36
6	Urfa Kebap	13	23,21	24	Şakşuka	3	5,36
7	Alinazik	12	21,43	25	Ezogelin Çorbası	2	3,57
8	Karides Güveç	12	21,43	26	Çökertme Kebabı	2	3,57
9	Lahmacun	12	21,43	27	Balık Buğulama	2	3,57
10	Beyti Kebap	11	19,64	28	Bezelye	2	3,57
11	Atom	9	16,07	29	Cennet Çamuru	2	3,57
12	Kalamar Tava	9	16,07	30	Çiğ Börek	2	3,57
13	Çoban Kavurma	7	12,50	31	Deniz Börülcesi	2	3,57
14	İskender Kebap	7	12,50	32	Hamsili Pilav	2	3,57
15	Paçanga Böreği	7	12,50	33	İzmir Köfte	2	3,57
16	Zeytinyağlılar	7	12,50	34	Kayseri Köfte	2	3,57

**Tablo 5.** Cumhuriyet Dönemi'ne ait yemeklerin dağılımı (devamı)

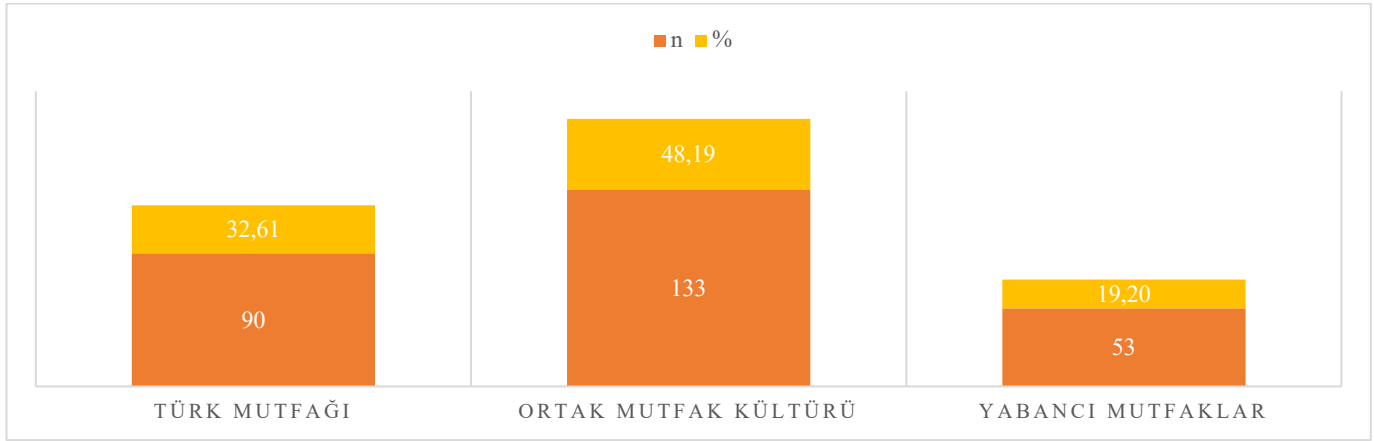
17	Kısır	6	10,71	35	Kemalpaşa Tatlısı	2	3,57
18	Mantar Güveç	6	10,71				
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Araştırmadaki menülerde yer alan ürünler arasında Cumhuriyet Dönemi'ne ait yemeklere dair dağılım Tablo 5'te verilmiştir. Tabloda iki ve daha fazla yapıma sıklığına sahip ürünlere yer verilmiştir. Buna göre döneme ait ürünler arasında menülerde en fazla yapılanların sırasıyla “acı ezme” (%28,57), “çiğköfte” (%26,79) ve “künefe” (%25) olduğu belirlenmiştir. Tablo 5'te döneme ait menülerde en az yer alan ürünler arasında ise “Kemalpaşa tatlısı”, “Kayseri köfte”, “İzmir köfte”, “hamsili pilav” ve “deniz börülçesi” (%3,57) olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünler arasında eski dönemlerde yapılan fakat isim olarak bu dönemde değerlendirilen ürünler (bezelye, çoban kavurma, mantar güveç, balık buğulama, firik pilavı gibi) bulunmaktadır. Bunun nedeni, bu ürünlerin daha çok günümüzdeki bu isimleri ile bilinmesi ve içeriklerle ilgili kısmi farklılıklarıdır.

**Tablo 6.** Yabancı mutfaklara ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Bonfile	27	48,21	19	Köri S. Tavuk	4	7,14
2	Sufle	13	23,21	20	Panna Cotta	4	7,14
3	Lakerda	11	19,64	21	T-Bone Steak	4	7,14
4	Fettuccine	11	19,64	22	Tart	4	7,14
5	Cheesecake	10	17,86	23	Balık Turşusu	3	5,36
6	Ahtapot Izgara	9	16,07	24	Brownie	3	5,36
7	Antrikot	9	16,07	25	Dana Pirzola	3	5,36
8	Carpaccio	7	12,50	26	Falafel	3	5,36
9	Tütsü D. Kaburga	7	12,50	27	Girit Ezme	3	5,36
10	Levrek Marin	7	12,50	28	Mantar S. Tavuk	3	5,36
11	Risotto	7	12,50	29	Çikolata Sorbe	2	3,57
12	Schnitzel	6	10,71	30	Dana Yanak	2	3,57
13	Ahtapot Salata	6	10,71	31	Füme Balık	2	3,57
14	Mousse	5	8,93	32	Krem Brule	2	3,57
15	Profiterol	5	8,93	33	Krem Karamel	2	3,57
16	Tabule	5	8,93	34	Mozzarella Caprese	2	3,57
17	Tartar	5	8,93	35	Ördek Confit	2	3,57
18	Burger	4	7,14	36	Özbek Pilavı	2	3,57
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Tablo 6'da araştırmada incelenen menülerdeki yabancı mutfaklara ait iki ve daha fazla yapıma sıklığına sahip ürünlere yer verilmiştir. Yabancı mutfağa ait “bonfile” yemeğinin menülerde bulunma oranının %48,21 olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda Türk mutfağı servis eden işletmelerin menülerinde en fazla yer verdikleri yabancı ürün bonfile olmuştur. Daha sonra gelen “sufle” (%23,21), “lakerda” ve “fettuccine” (%19,64) menülerde sıklıkla rastlanan diğer yabancı ürünlerdir. İşletmelerin nadiren yer verdikleri ürünler incelendiğinde ise “Özbek pilavı”, “ördek confit”, “mozzarella caprese” ve “krem karamel” (%3,57) gibi ürünler ön plana çıkmaktadır. Bu kısımda yer alan yemekler menülerde sunulma şekli, isim olarak yabancı kökene ait olması ya da doğrudan yabancı mutfak kültürüne ait olması gibi nedenlerle bu tema altında değerlendirilmiştir.



**Şekil 2.** Menülerde yer alan yemeklerin kültür kökenlerine dair dağılımı

Araştırmada yer alan menülerdeki ürünlerin kültür kökenlerine ilişkin dağılım Şekil 2’de verilmiştir. Araştırmada değerlendirilen 276 farklı ürünün, %32,61’inin Türk mutfak kültürüne, %48,19’unun ortak mutfak kültürüne, %19,21’inin ise yabancı mutfak kültürüne ait olduğu belirlenmiştir. Buna göre yemeklerin çoğunluğu ortak yemek kültürüne aittir. Ortak yemek kültürü, toplumların uzun yıllar bir arada yaşaması ve kültürel etkileşimlerde bulunmasıyla oluşan bir yapıdır. Dolayısı ile bu ürünler Türk mutfağında yapıyor olmasının yanında farklı ülke mutfaklarında da yapılmaktadır.

**Tablo 7.** Ortak mutfak kültürüne ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Şiş Kebap	34	60,71	19	Künefe	14	25,00	37	Pide	10	17,86
2	Patlıcan Salata	27	48,21	20	İçli Köfte	14	25,00	38	Atom	9	16,07
3	Dondurma	26	46,43	21	Patlıcan Dolması	14	25,00	39	Babaganuş	9	16,07
4	Balık Izgara	24	42,86	22	Mantı	13	23,21	40	Fava	9	16,07
5	Humus	24	42,86	23	Yaprak Ciğer	13	23,21	41	Kalamar Tava	9	16,07
6	Yaprak Sarma	23	41,07	24	Ekmek Kadayıfı	12	21,43	42	Balık Çorbası	8	14,29
7	Kuzu Tandır	21	37,50	25	Karides Güveç	12	21,43	43	Lahana Sarması	8	14,29
8	Mercimek Çorbası	21	37,50	26	Lahmacun	12	21,43	44	Şaşlık	8	14,29
9	Baklava	19	33,93	27	Müçver	12	21,43	45	Z. Taze Fasulye	8	14,29
10	Z. Enginar	19	33,93	28	Patlıcan Kebabı	12	21,43	46	Balık Tava	7	12,50
11	Kuzu Pirzola	18	32,14	29	Biber Dolması	11	19,64	47	Z. Kereviz	7	12,50
12	Turşu	18	32,14	30	Döner Kebap	11	19,64	48	Zeytinyağlılar	7	12,50
13	Acılı Ezme	16	28,57	31	Karışık Kızartma	11	19,64	49	Güveç	6	10,71
14	Cacık	16	28,57	32	Tel Kadayıf	11	19,64	50	Kısır	6	10,71
15	Muhammara	16	28,57	33	Çiğköfte	10	17,86	51	Kokoreç	6	10,71
16	Barbunya Pilaki	15	26,79	34	Haydari	10	17,86	52	Mantar Güveç	6	10,71
17	Tavuk Izgara	15	26,79	35	Kuzu İncik	10	17,86	53	Pazı Sarması	6	10,71
18	Katmer	14	25,00	36	Küşleme	10	17,86	54	Pirinç Pilavı	6	10,71
<b>Toplam Menü Sayısı</b>										<b>56</b>	

Ortak mutfak kültürüne ait yemeklere dair dağılıma Tablo 7’de yer verilmiştir. Tabloya 6 ve 6’dan fazla sıklığa sahip olan yemekler dahil edilmiştir. Ortak mutfak kültürüne ait “şiş kebab” yemeğinin restoran menülerinde bulunma sıklığı %60,71 olarak gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda işletmelerin menülerinde en fazla tercih ettikleri ortak mutfak kültürü yemeği de şiş kebab olmuştur.

## Sonuç ve Tartışma

Bu çalışmada Türk mutfağına yönelik ürünler sunan restoranların menüleri Türk mutfağının dönemlerine yönelik olarak incelenmeye çalışılmıştır. Buna göre çalışmada yer alan veriler İstanbul'da faaliyet gösteren; şef konseptli ve Türk mutfağı ürünlerini sunan restoranların internet sitelerinden elde edilmiştir. Menülerde yer alan ürünler Türk mutfağı dönemleri ele alınarak; Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve günümüzü de yansıtan Cumhuriyet Dönemi olarak temalara ayrılmıştır. Yine de temalara ayrılmada öznellikten kaçınmak adına görüş birliğinden faydalanılmıştır. Buna rağmen bazı ürünlerin farklı dönemlerde farklı isim ya da içeriklerle yapıldığı bilinmektedir.

Çalışmada yer alan restoranların menülerinde en fazla yer alan ürünlerin şiş kebab, bonfile, patlıcan salata, dondurma, köfte, balık ızgara gibi çok çeşitli ve farklı kategorilerde yer alan ürünlerden oluştuğu belirlenmiştir. Bu durumda Türklerin eski tarihlerden beri etleri şişe dizilerek ateşte pişirmesi (Ögel, 1978) günümüzde hala aynı ya da farklı isimlerle kullanılan yöntemler arasındadır. Çalışmada menülerde tatlılardan en fazla dondurma, sütlaç gibi sütlü tatlıların ve baklavanın olduğu belirlenmiştir. Türklerin süt ve süt ürünlerine Orta Asya Dönemi'nden (Baykara, 2001) günümüze kadar önem verdiği ve temel gıda maddesi olarak bu ürünleri sofralarında sıklıkla tükettiği bilinmektedir. Ayrıca hamur işlerinden yapılan ürünlerin yanında çeşitli baklavaların ve tatlıların da Osmanlı mutfağında sıklıkla yapıldığı bilinmektedir (Şavkay, 2000). Bunun yanında kabak tatlısı, kazandibi, irmik helvası, ayva tatlısı da menülerde en fazla yer alan tatlılar arasındadır. Bu durum sütlü ve şerbetli tatlıların yanında meyvelerin de tatlılarda sıklıkla kullanıldığını göstermektedir. Böylece Türk mutfağında özellikle Anadolu'da yerleşik hayata geçildikten sonra tatlı kültürünün gelişmeye başladığı ifade edilebilir. Bu çalışmada da menülerde yer alan tatlıların, daha çok Osmanlı Dönemi'nde olmak üzere, Selçuklu Dönemi'nden itibaren çeşitlenmeye başladığı belirlenmiştir.

Menülerdeki ürünlerin çoğunun Osmanlı Dönemi mutfağına ait olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte yabancı mutfaklara ait ürünlerin de önemli oranda bulunduğunu söylemek mümkündür. Buna göre menülerde yer alan yemeklerin yaklaşık beşte biri yabancı dünya mutfaklarına ait ürünlerden oluşmaktadır. Buna karşın Cumhuriyet Dönemi'nden itibaren ve günümüzdeki Türk mutfağına ait yemeklerin nispeten bunlara göre daha az olduğu belirlenmiştir. Orta Asya ve Selçuklu Dönemi'ne ait ürünler ise menülerde en az yer alan temayı oluşturmaktadır. Orta Asya'da daha çok hayvancılığın temel gıda ürünlerini oluşturması (Baykara, 2001), tarımsal faaliyetlerin çok az olması ve dolayısı ile yiyeceklerde sınırlı çeşitlilik sunması (Ögel, 2001; Öcal, 1985'den akt. Talas, 2005) yemek çeşitliliğinin azlığı üzerinde bir etken olarak değerlendirilebilir. Bu çalışmada da çeşitliliği en az olan temanın Orta Asya ve Selçuklu Dönemi'ne ait olduğu tespit edilmiştir. Buna rağmen Orta Asya ve Selçuklu Dönemi'ne ait pişirme yöntemleri kullanılarak hazırlanan, fakat isimleri ile farklı dönemlerde yer alan ürünler de bulunmaktadır. Örneğin şişte, açık ateşte, tandırda, fırında hazırlanan ürünler bunlara örnek olarak gösterilebilir. Adana kebabı Cumhuriyet Dönemi teması altında değerlendirilmesine rağmen pişirme yöntemi açısından daha eski dönemlere dayanmaktadır. Ayrıca Cumhuriyet Dönemi'nde değerlendirilen bazı ürünlerin farklı içeriklere sahip olması dolayısı ile kimi zaman Osmanlı Dönemi'nde de yapıldığı bilinmektedir.

Osmanlı Dönemi hem zaman hem de coğrafi açıdan oldukça geniş bir alanı kapsamaktadır. Bu dönemde Türk mutfağının çeşitlilik, etkileşim ve değişim açısından oldukça fazla etkilendiği ve zenginleştiği ifade edilebilir. Bu çalışmada ürünlerin çoğunun Osmanlı Dönemi mutfağına ait olduğu belirlenmiştir. Araştırmadaki menülerde yer alan ürünlerin yarısından fazlası Osmanlı Dönemi'ne ait yiyeceklerden oluşmaktadır. Bu dönemde değerlendirilen yemeklerin dağılımına bakıldığında ise ürünlerin çok çeşitli olduğu göze çarpmaktadır. Özellikle küçük baş

hayvanlardan elde edilen ürünlerin, sebzelerin, deniz ürünlerinin, tatlıların ve tahılların kullanımının oldukça yaygın olduğu söylenebilir. Bunun yanında Türk mutfağının eski dönemlerinde değerlendirilen bazı ürünlerin yapılmaya devam ettiği ya da bu ürünlerin farklı şekilde yapıldığı söylenebilir. Örneğin küçük baş hayvan eti ile yapılan yemeklerin çeşitliliğinin arttığı görülmektedir. Osmanlı'nın kültürel çeşitliliğinin de ürünlerin çeşitlenmesi üzerinde etkili olduğu ifade edilebilir. Akkor'un (2016) ifade ettiği gibi; Osmanlı'nın dört mevsimi yaşayabilen topraklara sahip olması, çeşitli baharatların kullanılması, mutfağının sürekli gelişim göstermesi, farklı kültürel etkileşimler yaşanması, yeni ürünlerle karşılaşılması ve mutfak kültürüne değer verilmesi ile birlikte Osmanlı mutfağının zenginleşmesi kaçınılmaz olmuştur. Buna rağmen bazı yemeklerin kökeni ve kaynakları ile ilgili sıkıntılar da mevcuttur. Yemeklerin önemli bir bölümünün kayıt altına alınmaması bunlardan birisidir.

Çalışmada Cumhuriyet Dönemi Osmanlı'nın son dönemleri ile birlikte günümüze kadar olan zamanı yansıtmaktadır. Özellikle 18. ve 19. yüzyılda, Osmanlı Dönemi'nin son zamanlarında, yiyecek içecek kültüründe batılılaşma etkisi ile birlikte bazı değişiklikler göze çarpmaktadır (Şavkay, 2000). Bu durum Cumhuriyet Dönemi mutfak kültürünün de Osmanlı mutfak kültürünün son dönemi ile birlikte anılmasına ve bazı ürünlerin her iki dönemi yansıtmaya neden olmaktadır. Bu çalışmada da Cumhuriyet Dönemi temasında yer alan bazı ürünlerin Osmanlı'nın son dönemindeki mutfak kültürü ile de ilişkili olduğu söylenebilir. Ayrıca Türk mutfağı dönemlerinin birbirleri ile benzer özellikler taşıyan bir yiyecek içecek kültürüne sahip olması, ürünlerin dönemlere ayrılmasını zorlaştırmaktadır. Bu yüzden ürünlerin tek bir dönemle sınırlandırılmasının zorluğu ile birlikte, ürünlerin dönemler arası geçişte, daha önce ya da sonra kullanılabileceği anlamına da gelmektedir. Örneğin günümüzde önemli bir sokak lezzeti olan kokoreçin Osmanlı Dönemi'nde sokak lezzeti olarak yer aldığına dair bir kanıt bulunmamakta ancak Ömer Seyfettin'in 1920'de yayınladığı Lokanta Esrarı adlı romanda geçtiği belirtilmektedir. Bir diğer tartışma da ciğercilerin önemli bir bölümünün Arnavut asıllı olmasından dolayı Arnavut Ciğeri de bu isimle anılır olmuştur (Dumanlı, 2015). Arnavutların Osmanlı Dönemi'nde İstanbul'a 15 yüzyılda yerleştirildiği ve bu yemeğin isminin de Arnavutlarla anıldığı bilinmektedir (Coşkun & Yolcu, 2016). Fakat tam olarak ne zaman yapıldığına ve kayıt altına alındığına rastlanamamıştır. Bu yüzden bazı ürünleri belirli bir dönemde yer almasına rağmen bilinirliğinin daha fazla olması ya da kayıt altına alınmasının daha sonraki döneme denk geldiği söylenebilir.

Cumhuriyet Dönemi'nde yemeklerin çeşitliliğinin göze çarpmasına karşın, aslında günümüzde yapılan bazı yemeklerin daha eski döneme dayandığını, aralarında ise içerik, isim yönünden bazı farklılıklar olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca yine bazı ürünlerle ilgili daha eski dönemlerde yapıldığına dair söylentiler, rivayetler de bazı kaynaklarda geçmektedir. Bu durum çok geniş bir kapsama ve zamana yayılan Türk mutfak kültürünün tek bir dönemle açıklanmaya çalışılmasının zorluğunu da beraberinde getirmektedir. Dolayısı ile Cumhuriyet Dönemi'nde kategorileştirilen bir ürünün farklı yöntemlerle ya da isimlerle daha eski dönemlerde yapılması çalışmanın sınırlılıklarından biri sayılabilir.

Çalışmada Cumhuriyet Dönemi'ne ait olarak değerlendirilen ürün çeşitliliğinin yabancı mutfak yemeklerinden daha sonra geldiği belirlenmiştir. Yine de Cumhuriyet Dönemi ürünleri arasında özellikle günümüzdeki şehir isimleriyle öne çıkan ürünler (Adana kebabı, Urfa kebabı gibi), eski dönemlerde de benzer ürünlerle yapılmasına rağmen güncel içerikleri ve isimleri ile birlikte yapılan ürünler (çökertme kebabı, cennet çamuru gibi), daha önce bilinen ve kullanılan ürünlerin farklı çeşitlerinin (hamsili pilav, firik pilavı, şakşuka, bezelye, İzmir köfte) yer aldığı belirlenmiştir. Ayrıca bu dönemde değerlendirilen ürünlerin Osmanlı'nın bazı dönemlerinde de yapıldığı

bilinmektedir. Buna karşın, bu ürünler menülerde yer alan bilgilerden elde edilen verilerle birlikte daha çok Cumhuriyet Dönemi özelliklerini yansıttığı için bu tema altında değerlendirilmiştir. Bazı ürünler farklı dönemlerde de yapılmakta ancak farklı isimler kullanarak yapılabilmektedir. Bu çalışmada içerik aynı olmasına rağmen bazı ürünlerin dönemi bu şekilde ürünün ismine göre değerlendirilmiştir. Örneğin bağırsak eski Türklerde farklı yemeklerde kullanılan bir ürün olmasına rağmen (Özkan, 2020) kokoreç ismi ile daha çok Osmanlı Dönemi'ne ait bir yemek olarak değerlendirilmiştir. Aynı şekilde Osmanlı Dönemi'nde balıkların pilavların ana malzemesi olarak kullanıldığı (Yerasimos, 2014) bilinmesine rağmen hamsili pilav Cumhuriyet Dönemi'nde yapılan bir ürün olarak değerlendirilmiştir. Çünkü bazı yemek isimlerine doğrudan dönemsel olarak rastlanılamamıştır.

Çalışmada kendini Türk restoranı olarak tanımlayan restoranların menülerinde dünya mutfağına ait ürünleri de önemli oranda sunduğu belirlenmiştir. Bu durum müşteri tercihleri, rekabet koşulları, küreselleşme, değişen mutfak kültürü ve alışkanlıklarla açıklanabilir. Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde dünya mutfaklarından ürünleri sunması uluslararası yiyecek ve içecek işletmeleri ile rekabet edebilmek için ürün çeşitliliği sağlayarak pazardaki paylarını artırma çabasıyla kaynaklanabilir. Ayrıca farklı dünya lezzetlerini deneyimlemek isteyen tüketiciler de buna bir neden olarak gösterilebilir.

Türk mutfağı tanımı oldukça geniş bir zaman dilimini kapsamaktadır. Dolayısı ile bu mutfak kültürü hala etkileşim içerisinde olmakta ve bir yandan da eskiye ait birçok çeşitliliği barındırmaktadır. Ayrıca Türklerin yaşadıkları coğrafi genişlik de göz önüne alındığında bu etkileşimin ve zenginliğin hem zamansal hem de mekânsal açıdan ne kadar büyük bir kapsama sahip olduğu görülebilecektir. Bu yüzden Türkler kendi mutfak kültürüne sahip olmanın yanında çok farklı kültürlerin mutfaklarını da yaşamış ve tecrübe etmiş, hatta kimi zaman etkileşim yaşayarak mutfak kültürlerinin çeşitlenmesini de sağlamışlardır. Osmanlı Dönemi'nde kültürel etkileşimin fazlaca yaşanması ve içerisinde bulunduğumuz süre içerisinde bu etkileşimin devam etmesi de ortak yemek kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Bu çalışmada ayrıca Türklerin etkileşimde bulunması sonucu ortaya çıkan ortak mutfak kültürüne ait ürünler de değerlendirilmiştir. Öyle ki çalışmadaki restoranların menülerinde bulunan ürünlerin yaklaşık yarısının ortak mutfak kültürüne ait ürünlerden oluştuğu belirlenmiştir. Burada ortak mutfak kültürü; Türk mutfak kültüründe yer alan, ancak farklı coğrafyalarda, kültürlerde ya da farklı milletler tarafından da yapılan ürünleri ifade etmektedir. Örneğin lahmacun, kebab çeşitleri, dondurma, humus, lakerda, pilav bunlara örnek olarak gösterilebilir.

Bu çalışmada Türk mutfağı sunan ve şef konseptli restoranların menülerindeki ürünler Türk mutfağının dönemlerine göre incelenmeye çalışılmıştır. Türk mutfağı zamansal ve mekânsal açıdan çok boyutlu bir yapıya sahiptir ve böylece bu mutfakta yer alan ürünlerin tek bir dönemle sınırlandırılmasının zorluğu ortaya çıkmaktadır. Bu çalışmada da ürünlerin dönemsel olarak ayrılmasında bilimsel kaynakların azlığından ya da bu kaynaklara ulaşım açısından zorluklar yaşandığı söylenebilir. Çünkü çalışmada değerlendirilen ürünlerin her birinin tarihsel olarak kökenini araştırmak kaynak, zaman ve maliyet açısından mümkün olmamaktadır. Ayrıca bazı ürünlerin birden fazla döneme ait olduğunu söylemekle birlikte, daha çok ilk kullanılan ya da en fazla kullanılan döneme göre değerlendirildiğini söylemek mümkündür. Bu açıdan bütün bunlar çalışmanın sınırlılıkları olarak değerlendirilebilir. Ayrıca bu çalışmada ele alındığı gibi sayıca çok fazla ürünün aynı anda dönemsel olarak incelendiği çalışmaların yokluğu ya da azlığı da bir başka sınırlılık olarak değerlendirilebilir. Bu açıdan çalışmanın daha sonra yapılacak çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmekle birlikte, daha dar kapsamlı fakat içerik açısından daha açıklayıcı



çalışmalar yapılması da önerilmektedir. Böylece ürünlerin daha detaylı ve açıklayıcı incelenmesi ve çözümlenmesi sağlanabilir.

## Beyan

Makale sürecine birinci yazar (Serdar ÇAKAR) %60, ikinci yazar (Günay EROL) %40 oranında katkı sağlamıştır. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

## KAYNAKÇA

- Akbay, C., Candemir, S., & Orhan, E. (2005). Türkiye’de yaş meyve ve sebze ürünleri üretim ve pazarlaması. *KSÜ Fen ve Mühendislik Dergisi*, 8(2), 96-107.
- Akkor, Ö. M. (2013). *1236 Selçuklu Mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Akkor, Y. E. (2016). *Gelenekselden evrensele Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Akman, M., & Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Aksarayı, K. M. (2000). *Müsameretü’l-Ahbar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Baykara, T. (2001). *Türk kültür tarihine bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Bedirhan, Y. (2009). *İslam öncesi Türk tarihi ve kültür*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Birer, S. (1990). Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.
- Coşkun, M. B., & Yolcu, T. (2016). *Küreselleşen dünyada göç sorunları ve Türkiye’nin bölgesel rolü. Ortadoğu’daki çatışmalar bağlamında göç sorunu* M. Paksoy, K. Sarıçoban, E. Yıldırımci, & Ö. Özkan (Ed.) İçinde. II. Ortadoğu Konferansları (ss. 192-202). Kilis, Türkiye.
- Çetinkaya, N. (2018). *Orta Asya’dan Selçuklu’ya anadolu mutfağı*. A. Akbaba & N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* içinde (ss. 125-137). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dumanlı, P. (2013). *Offal: as a food culture in istanbul cuisine* (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kültürel Çalışmalar Anabilim Dalı, İstanbul.
- Dumanlı, P. (2015). *Sakatat*. İstanbul: Hayykitap.
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erdoğan Sağlam, N., Akyol, O., & Ceyhan, T. (2008). İstanbul balık halinde 1998–2007 yılları arasında işlem gören türler üzerine bir değerlendirme. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 25(2), 169–172.
- Eröz, M. (1977). *Türk Kültürü araştırmaları*. İstanbul: Kutluğ Yayınları.
- Genç, R. (1982). XI. yüzyılda Türk Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu. Ankara. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=20&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html>
- Genç, R. (1997). *Kaşgarlı Mahmud’a göre XI. yüzyılda Türk dünyası*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Gezmen Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y., & Şanlıer, N. (2014). *Geleneksel Türk Mutfağından seçmeler: besin öğeleri açısından değerlendirilmesi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gökyay, O. Ş. (1976). *Dede Korkut hikayeleri*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Güldemir, O. (2015). *Bir Osmanlı yemek yazması kitabüt tabbahin (Muhammed Kamil) birinci kitap*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24–30.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde yemek kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2019). *Gülbeşeker*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İstanbul Restoranları (2021). <https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurants-g293974-Istanbul.html> (Erişim Tarihi: 10.02.2022)
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27–42.
- Kaşgarlı, M. (2005). *Divanü Lugati't-Türk*. İstanbul: Kocabalı Yayınevi.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191–210.
- Kolektif. (2020). *İncili gasteromi rehberi*. İstanbul: Hürriyet Kitap.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din* (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçukluları 'nda meslekler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Mevlâna. (1992a). *Divan-ı Kebir II*. (A. Gölpınarlı, Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlâna. (1992b). *Divan-I Kebir III*. (A. Gölpınarlı, Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlâna. (1992c). *Divan-ı Kebir V*. (A. Gölpınarlı, Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlâna. (2008). *Fihî Ma-Fih*. (A. Gölpınarlı, Ed.). İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Miran, B. (2005). *Tarımsal yapı ve üretim*. Türkiye'de tarım Yavuz, F. (Ed.) İçinde (ss. 9-41). Ankara: Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı.
- Oğuz, B. (2002). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1* (2. baskı). İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları 7.
- Onur, N., Sarper, F., & Onur, F. (2017). Farklı sosyo-ekonomik düzeydeki ailelerin sebze-meyve tüketim durumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 105–123.
- Oral, Z. (1957). *Selçuk devri yemekleri ve ekmekleri ii*. Türk Etnografya Dergisi, 2. [http://www.kulturvarliklari.gov.tr/sempozyum\\_pdf/turk\\_etnografya/02.turk.etnografya.pdf](http://www.kulturvarliklari.gov.tr/sempozyum_pdf/turk_etnografya/02.turk.etnografya.pdf)

- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş iv*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Ögel, B. (2001). *Dünden bugüne Türk kültürünün gelişme çağları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Özçelik Heper, F. (2017). *Türk Mutfağı*. M. Sarıışık (Ed.) Uluslararası Gastronomi içinde (ss. 49–74). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkan, N. (2020). Sucuk Sözü Üzerine. *Dil Araştırmaları*, Güz/27, 21-29.
- Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*. Ö. Samancı & A. Bilgin (Ed.), *Türk Mutfağı içinde* (ss. 199-219). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2017). *Yeni yemek kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Şahin, H. (2008). *Cuisine during the Turkish Seljuk and principalities eras*. Ö. Samancı & A. Bilgin (Ed.), *Turkish Cuisine içinde* (ss. 39–57). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şirvani, M. bin M. (2018). *15. yüzyıl Osmanlı mutfağı*. M. Argunşah & M. Çakır, Ed. İstanbul: Bilimevi Basın Yayın.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273–283.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2020). Turizm tesisleri. <https://yigm.ktb.gov.tr>. <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9579/turizm-tesisleri.html> (Erişim Tarihi: 15 Ocak 2021)
- Tosun, M. N. (2019). *Aşçıbaşı bir Osmanlı subayının yemek kitabı*. P. M. Işın, Ed.. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yazıcızade, A. (2017). *Tevarih-i Al-i Selçuk*. A. Bakır, Ed.. İstanbul: Çamlıca Yayınları.
- Yerasimos, M. (2014). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan sofraları 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz mutfak, mesleğimiz aşçılık, sanatımız pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayın.

**Periodic Analysis of Turkish Culinary Culture and An Evaluation on Contemporary Restaurant Menus:  
The Case of Istanbul**

**Serdar ÇAKAR**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences, Nevşehir/Turkey

**Günay EROL**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir/Turkey

**Extended Summary**

In this study, Turkish cuisine is analysed by dividing into four main periods: the Central Asian period, the Seljuk and Principalities period, the Ottoman period and the Republic period. The development process of Turkish Cuisine in these four periods; The richness of the culinary culture, its periodic evaluations and the process of change are tried to be examined. In addition, the data obtained by examining the periods will be discussed together with the products in the menus of the restaurants.

The Turks who lived in Central Asia had a limited relationship with agricultural activities due to their continuous nomadic life and they were more engaged in animal husbandry (Akman & Mete, 1998; Çetinkaya, 2018). In their nomadic life, Turks preferred products that were both easy to prepare and easy to store on their tables. Small cattle breeding, which was more suitable for nomadic life, was widespread. It can be said that they benefited from the agricultural products grown in their surroundings as food, even if it was a little. During the Central Asian period, milk and dairy products were also consumed frequently. Yogurt, ayran, cheese and butter are among the oldest foodstuffs of Turkish cuisine culture. Along with the widespread use of horse breeding, the production of kumiss from horse milk was also extremely high (Yılmaz, 2002: 52).

Migration of Turks to Anatolia caused both living conditions and geographies to change. Thus, the culinary culture also changed and the richness of Anatolian lands created diversity in the cuisines. It is known that the Seljuks used tandoors and ovens from the Hittite and Urartian civilizations to cook food and bread. In addition, earthenware pots that were frequently used throughout history in Anatolia were also adopted and used by the Seljuks (Oğuz, 2002: 371; Ögel, 1978: 45). Products such as tandoori, dried wheat, liver, noodles with salted yogurt and wheat are some of the soups made in this period (Mevlâna, 1992a: 395, Mevlana 1992b: 116, Mevlana 1992c: 364). It is known that stews were frequently cooked and consumed by the Seljuks. Seljuks used to prepare stews with sheep or beef and put products such as onions, garlic and chickpeas (Akkor, 2013: 125; Oral, 1957:31). It is understood from a feast description found in Selçuk-Name that kebabs are also very diverse (Yazıcızade, 2017: 247).

The Ottoman has dominated many different geographies throughout history. This situation led to the formation of different variables not only geographically but also culturally, and culinary culture was also affected in this sense. The fact that the Ottoman had different cultural values contributed to the formation of a rich and unique culinary culture by synthesizing these values. Ottoman cuisine is very rich in terms of food variety. Even the number of soups made plays an important role in this (Yerasimos, 2014: 65). It is known that all kinds of foods were made from fish in the Ottoman Empire and fish was used as the main ingredient of various pilafs, pilaki or stews (Yerasimos, 2014). In addition, Ottoman cuisine was very rich in terms of vegetable dishes (Şavkay, 2000: 163) and desserts (Işın, 2019).

Products of American origin, such as potatoes, tomatoes, fresh peppers, beans, squash, pumpkin and corn, which have been used since the 19th century, also influenced the cuisine of the Republican period and these materials were among the products frequently found in meals (Samancı, 2008: 207). It can be said that Turkish cuisine preserved its colorful structure and rich diversity during the Republic period. Factors such as globalization, technological developments and facilitation of transportation are seen among the leading reasons for the change in Turkish Cuisine.

The aim of the study is to examine the products in the menus of restaurants serving Turkish cuisine according to the periods of Turkish cuisine. The universe of the research is the restaurants in Istanbul serving Turkish cuisine. In the study, 276 different product types in 56 restaurant menus were analysed. The data obtained from the websites of the restaurants were analysed by qualitative research methods. In the study, expert opinion on the periods of foods was also consulted.

In the study, shish kebab, tenderloin steak, eggplant salad, ice cream, meatballs, grilled fish are the products most frequently used in the menus of restaurants. This shows that the menus consist of a wide variety of products in different categories. In the study, it has been determined that desserts such as ice cream, rice pudding and baklava are the products that take place the most among the desserts in the menus.

In this study, most of the products on the menus belong to the Ottoman period cuisine. However, it is possible to say that there are a significant amount of products belonging to foreign cuisines. Accordingly, about one-fifth of the dishes on the menus consist of products from world cuisines. The fact that restaurants serving Turkish cuisine offer products for world cuisine can also be explained by customer preferences, competition conditions, globalization and changing culinary culture and habits. On the other hand, it has been determined that the foods belonging to the Turkish cuisine since the Republican period and today are relatively less than the foreign cuisines. In this study, the least theme in terms of diversity belongs to the Central Asian and Seljuk periods. Despite this, there are also products prepared using the cooking methods of the Central Asian and Seljuk periods, but with their names in different periods. For example, products prepared on skewers, open fires and tandoori are examples of these.

The products belonging to the common culinary culture, which emerged as a result of the interaction of other nations with the Turks, were also evaluated in this study. It is determined that about half of the products in the menus of the restaurants in the study consist of products belonging to the common culinary culture. Here, the common culinary culture; It refers to the products in the Turkish culinary culture, but also made in different geographies, cultures or by different nations. For example, lahmacun, kebab varieties, ice cream, hummus, lakerda, pilaf (rice) can be given as examples.

Turkish cuisine has a multidimensional structure in terms of time and space, and it is difficult to limit the products in this cuisine to a single period. In this study, it can be said that there is a shortage of scientific resources or difficulties in accessing these resources in the periodic division of products. In addition, it is possible to say that some products belong to more than one period, but are evaluated according to the first or the most used period. In this respect, all these can be considered as limitations of the study.