

**TÜRK MUTFAĞININ GELİŞİMİNDE  
GURMELERİN ROLÜ ÜZERİNE BİR  
ÇALIŞMA**

**Hande TÜRKOĞLU**  
**(Yüksek Lisans Tezi)**

**Eskişehir**

**TÜRK MUTFAĞININ GELİŞİMİNDE GURMELERİN ROLÜ  
ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

**Hande TÜRKOĞLU**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ Turizm**

**İşletmeciliği Anabilim Dalı**

**Danışman: Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK**

**Eskişehir**

**Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü**

**Şubat, 2014**

**Jüri ve Enstitü Onayı**

Hande TÜRKOĞLU'nun '*Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü Üzerine Bir Çalışma*' başlıklı tezi ../../2014 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca, *Turizm İşletmeciliği* Anabilim dalında Yüksek Lisans tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

İmza

Üye (Tez Danışmanı) : Prof.Dr.Meryem AKOĞLAN KOZAK

Üye : Prof.Dr.Arif BİLGİN

Üye : Yard.Doç.Dr.Emre Ozan AKSÖZ

Prof.Dr.B.Zafer ERDOĞAN  
Anadolu Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü

## Yüksek Lisans Tez Özü

# TÜRK MUTFAĞININ GELİŞİMİNDE GURMELERİN ROLÜ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA

**Hande TÜRKÖĞLU**

**Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı**

**Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Şubat 2014**

**Danışman: Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK**

Türk mutfağı kültür çalışmaları içinde farklı bakış açılarıyla değerlendirilen önemli bir kültür unsurudur. Sosyo-kültürel olarak çok zengin ve çeşitli bir yapıya sahip olan Türk mutfağı, son yıllarda birçok araştırmaya konu olmaktadır. Gurmeler de bu süreçte mutfak ve yemek kültürü alanında bilgi ve tecrübelerini paylaşan mutfak uzmanları olarak gastronominin içinde yer almaktadır. Özellikle, yiyecek-içecek endüstrisinin ve ağız tadına düşkün, farklı lezzetler keşfetmeye meraklı tüketicilerin dikkatini çeken gurmeler, günümüzde yiyecek-içecek tüketimi konusunda etkileyici role sahiptir. Bu nedenle, özellikle Türk mutfağının gelişimindeki rollerinin ve sahip oldukları genel niteliklerinin belirlenmesinin amaçlandığı bu çalışma, nitel araştırma modeli altında gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda, Türk mutfağı alanında uzman 20 kişi ile yüzyüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak kod ve temalar oluşturulmuş ve bulgular yorumlanmıştır. Sonuç olarak, kişilere sahip oldukları özelliklerden ötürü atfedilen gurmeliğin; tecrübe, merak, yemek kültürü ve mutfak bilgisi gibi temel nitelikler gerektirdiği, mutfağın gelişiminde öneri, eleştiri ve yorumlarıyla dikkat çekip, farkındalık yaratarak yer aldıkları sonucuna ulaşılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Gastronomi, Türk Mutfağı, Gurme, Nitel Araştırma, İçerik Analizi

## **Abstract**

# **A STUDY ON THE ROLE OF GOURMETS IN THE DEVELOPMENT OF TURKISH CUISINE**

**Hande TÜRKOĞLU**

**Department of Tourism Management**

**Anadolu University, Graduate School of Social Sciences, February 2014**

**Advisor: Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK**

Turkish cuisine has an important cultural element in cultural studies which evaluated from different perspectives. Socio-cultural structure which has a very rich and diverse as Turkish cuisine, has been the subject of many studies in recent years. In this process, gourmets are culinary expert who share their knowledge and experience in the field of culinary and cuisine culture are located in the gastronomy. Gourmets are having an effective role about food and beverage consumption at present. Especially in this case has attracted the attention of food and beverage industry's, palate fond and curious to explore the different tastes of consumers. Therefore, the purpose of study is gourmets roles in the development of Turkish cuisine and to determine their general qualifications. Considering this purpose, study was conducted under the qualitative research method. In- depth exploratory and semi-structured interviews were conducted, in person, with 20 experts in the field of Turkish cuisine located in İstanbul. Content analysis was used to analyze the data. Codes and themes were determined and interpreted the findings. As a result, because of the properties owned by people who are attributed to gourmet; required to experience, curiosity, food culture and culinary knowledge such as basic qualifications; suggestions, criticisms, and comments pull attention the raising awareness, it was concluded that they take place in culinary development.

**Keywords:** Gastronomy, Turkish Cuisine, Gourmet, Qualitative Research, Content Analysis

10/02/2014

## ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tez çalışmasının bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumunda bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilmeyen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan intihal tespit programıyla tarandığını ve hiçbir şekilde intihal içermediğini beyan ederim.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Hande TÜRKOĞLU

## Önsöz

Lisans, Lisansüstü öğrenimim ve tez çalışmam süresince her dönem ve her aşamada sonsuz özveri ve ilgisiyle yol gösteren, yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen, ufkumu genişleten ve fikirlerime değer katan, tez danışmanım değerli hocam Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK'a,

Bilgi ve yardımlarını esirgemeyen, fikir ve yönlendirmelerinden yararlandığım Prof. Dr. Arif BİLGİN'e,

Tecrübe ve bilgilerini büyük bir içtenlikle paylaşan değerli insanlar Nevin HALICI ve Sevim GÖKYILDIZ'a,

Çalışmam süresince ve öncesinde, her dönemde fikir ve önerileri ile beni destekleyen ve yüreklendiren hocam Yard. Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ'ye,

Araştırmam süresince yardımlarını ve bilgilerini esirgemeyen Öğr. Gör. Osman GÜLDEMİR'e,

Yanımda olan ve beni destekleyen, varlıklarıyla mutlu olduğum dostlarım Arş. Gör. Gözde TÜRKARHAN, Arş. Gör. Kübra AŞAN ve Arş. Gör. Orhan Can YILMAZDOĞAN'a,

Çalışmamın gerçekleşmesine katkı sağlayan tüm uzman katılımcılara,

Hayatta var olma sebebim olan, koşulsuz sevgi ve destekleriyle her zaman yanımda olan değerli aileme,

Ne kadar uzakta olsalar da, sevgilerini ve dostluklarını her daim hissettiğim, çok değerli aile dostlarımız Öznur ŞAHİN TÜRKMEN ve Önder TÜRKMEN'e,

Lisans ve Yüksek Lisans eğitimim boyunca zorlu sürecin her aşamasını beraber göğüslediğimiz, sevgisi, desteği, ilgisi ve yardımlarıyla her koşulda yanımda olan, büyük bir sabır ve özveri ile en büyük destekçim, sevgili ve değerli eşim Burak TÜRKOĞLU'na,

teşekkürlerimi, en içten sevgi ve saygılarımı sunmayı borç bilirim.

## Özgeçmiş

Hande TÜRKOĞLU

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Yüksek Lisans

## Eğitim

- Ls. 2010 Anadolu Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Okulu  
Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü
- Ön Ls. 2005 Kocaeli Üniversitesi, Derbent Meslek Yüksek Okulu  
Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü
- Lise 2003 Tuzla Lisesi, İstanbul (Y.D.A)

## Kişisel Bilgiler

Doğum yeri/ yılı: İstanbul/ 29.08.1985 Cinsiyet: Kadın Yabancı Dil:İngilizce



## İçindekiler

### Sayfa

Jüri ve Enstitü Onayı .....	ii
Öz .....	iii
Abstract .....	iv
Etik İlke ve Kurallara Uygunluk Beyannamesi .....	v
Önsöz .....	vi
Özgeçmiş .....	vii
Tablolar ve Şekiller Listesi.....	x
Giriş .....	1

### Birinci Bölüm

#### Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

1. Mutfak Kavramı .....	3
2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi.....	8
3. Dünya Mutfakları .....	17
3.1. Fransız Mutfağı .....	18
3.2. İtalyan Mutfağı .....	23
3.3. Çin Mutfağı.....	25
3.4. Türk Mutfağı .....	28

### İkinci Bölüm

#### Türk Mutfak Kültürü

1. Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi .....	29
1.1. Orta Asya Mutfağı (1038'den öncesi) .....	31
1.2. Selçuklu Mutfağı (1038-1299).....	34

1.3.	Osmanlı Mutfağı (1299-1923).....	37
1.4.	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı (1923 sonrası) .....	46
2.	Türk Mutfağının Gelişimine Etki Eden Faktörler .....	49
2.1	Coğrafya.....	49
2.2.	Ekonomi .....	51
2.3	Sosyal ve Kültürel Yapı .....	52
2.4.	Üretim Biçimleri .....	54
2.5.	Teknolojik Yapı .....	56
2.6.	Mutfak Uzmanları ve Gurmeler .....	56

### Üçüncü Bölüm

#### Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü Üzerine Bir Çalışma

1.	Araştırmanın Önemi ve Amacı.....	66
2.	Araştırma Yöntemi .....	67
3.	Uzman Grubun Belirlenmesi ve Görüşme Sorularının Oluşturulması.....	72
4.	Araştırma Kapsamı.....	73
5.	Görüşmeler ve Kayıtların Transkripsiyonunun Yapılması .....	74
6.	Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenirliği.....	75
7.	İçerik Analizi .....	77
8.	Bulguların Değerlendirilmesi .....	81

Sonuç ve Öneriler .....	116
-------------------------	-----

Ekler.....	121
------------	-----

Kaynakça .....	127
----------------	-----

## Tablolar ve Şekiller Listesi

Sayfa

Tablo 1. Uzmanların Demografik Verileri .....	81
Tablo 2. Uzmanların Açıcılık ve Gurmelik ile İlgili Görüşleri.....	83
Tablo 3. Uzmanların Gurme Eğitime İlişkin Görüşleri.....	90
Tablo 4. Uzmanların Mutfak ve Gastronomi Kavramlarına İlişkin Görüşleri .....	92
Tablo 5. Ülke Mutfağının Gelişimine Etki Eden Faktörler Üzerine Uzman Görüşleri.....	94
Tablo 6. Yeni Akımların Gastronomi ve Gurmeliğe Olan Etkisi Üzerine Uzman Görüşleri.....	98
Tablo 7. Türk Mutfağının Gelişme Dönemleri Üzerine Uzman Görüşleri .....	100
Tablo 8. Gurmelerin Yemek Değerlendirme Ölçütlerine İlişkin Uzman Görüşleri.....	105
Tablo 9. Gurmelerin Türk Mutfağına Katkıları ile İlgili Görüşler .....	108
Tablo 10. Uzmanların Mesleki Bilgi Kaynakları .....	110
Tablo 11. Ulusal ve Uluslararası Alanda Gurme İsimlerine İlişkin Görüşler.....	112
Şekil 1. Mutfağın Tarihsel Gelişimi .....	10
Şekil 2. Araştırma Süreci .....	71

## Giriş

Tarih boyunca mutfak ve mutfak kültürü çeşitli yönleriyle araştırmalara konu olmuştur. Özellikle, gastronomi biliminin gelişmesiyle mutfak ve mutfak kültürü ile ilgili çalışmalar kalitatif olarak da incelenmeye başlanmıştır. Zaman içinde yeme-içme kültürü üzerine farkındalıklar artarak, mutfak disiplinlerarası incelenen bir kültürel değer haline gelmiştir. Çok kültürlü bir yapıya sahip olan Türk ulusunun yeme-içme alışkanlıkları da dünyanın her yerinden birçok araştırmacının dikkatini çekmiş ve mutfak konusu hakkında sayısız araştırmaların ortaya çıktığı, değerli bir kültürel miras unsuru olarak yer almıştır.

Türk toplumunun tarih boyunca çeşitli ve zengin bir kültürel yapıya sahip olması, buldukları coğrafyanın sunduğu imkânlarla, kendinden önce var olan toplumların beslenme alışkanlıklarıyla birlikte, beraberinde getirdikleri yeme-içme düzeni ve ritüelleri, Anadolu olarak adlandırılan zengin bir coğrafyada farklı dil, din ve ırkta yer alan insanların bir bütün olarak değerlendirildiği Türk mutfağı kavramını yaratmıştır. Bu süreçte yaşayan bir unsur olan Türk mutfağı dünya genelinde dönemsel olarak çeşitli akım, yenilik ve gelişmelerin etkisi altında kalsa da, kendi özü ve bütünü koruyan bir ulus mutfağı olarak her dönem temsili değeriyle var olmuştur.

Özellikle, öze ve doğal olana dönüşün yaşandığı son dönemlerde mutfak alanındaki çalışmalarla milletlerin ulusal ve yöresel lezzetlerini tekrardan keşfedildiği ve gün yüzüne çıkarılmaya çalışıldığı bir sürece girilmiş, öz değerlerin ulusal ve uluslararası alanda tanıtıldığı ve dikkat çekildiği gelişmeler yaşanmıştır. Türkiye’de 80’li yıllarda gerçekleştirilen milletlerarası yemek kongresi ile bu alanda girişimlerde bulunulmuş ve ardından 2000’li yıllarda Türk mutfağı alanında gerçekleştirilen çalışmalar, artan bir ivme ile farklı disiplinlere ait bakış açılarıyla araştırılmaya ve değerlendirilmeye başlanmış ve bu alandaki gelişmeler daha sık tartışılan ve önem arz eden bir olgu olarak gündemde yer almıştır. Son dönemde bu çalışmalar içinde yiyecek ve içeceği çok çeşitli faktörlerle değerlendiren akademik alanda, yazılı ve görsel basında ve elektronik ortamlarda eleştiri ve yorumlarıyla Türk mutfağı hakkında değerlendirmelerde, önerilerde ve çeşitli araştırmalarda bulunan gurmeler de etkin olarak yer almaya

başlamıştır. Mutfak ve/veya yemek kültür alanında profesyonel veya amatör olarak yer alan mutfak uzmanları olan gurmeler, sahip oldukları hayat ve lezzet tecrübesi ile yiyecek-içecek endüstrisinin fikirlerine güvendikleri ve bilgilerine başvurdukları kişiler haline gelmiştir. Nitekim Türk mutfağı literatüründe yeni bir kavram olarak yer alan gurmelerle ilgili ulusal yazında Karaosmanoğlu (2007) tarafından yapılan çalışmada, Türk mutfağının uluslararası arenada yaşayabilmesi, gelişebilmesi ve standardize edilebilmesi için eğitim kurumlarının, şeflerin, yemek yazarları ve gurmelerin ortak çalışmaları ile mümkün olabileceğini ortaya koymaktadır.

Bu doğrultuda araştırmanın temel sorunsalı, Türk mutfağın gelişiminde gurmelerin rolünün şimdiye dek vurgulanmamış olan özelliklerinin ortaya koyulması, gurme kavramının daha sağlam kavramsal zemine oturtulması ve dolayısıyla gurmelerin yiyecek-içecek sektöründeki rolüyle ilişkili algıların değerlendirilmesi olarak ortaya çıkmakta ve öncü niteliğinde olan çalışma yiyecek-içecek sektörü ve Türk mutfağı literatüründe sonuçları itibariyle önem kazanmaktadır.

Araştırma, ilgili literatürün ve uygulamanın yer aldığı üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde mutfak kavramı ve tarihsel gelişimi dünya mutfaklarından örneklerle verilmiş, ikinci bölümde Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi dönemler bazında incelenerek, mutfak uzmanları ve gurmeler, Türk mutfağının gelişimine etki eden faktörlerle birlikte açıklanmıştır. Son bölümde ise araştırmanın amacı doğrultusunda gurmelerin Türk mutfağındaki konumlarını ve özelliklerini açıklayıcı niteliksel bir yapı oluşturularak, yiyecek-içecek sektörü ve Türk mutfağı alanında uzman kişilerle yüzyüze görüşmelerden elde edilen bulgular içerik analizine tabi tutulmuş ve içerik analizi sonucu elde edilen kodlar ve temalar değerlendirilerek yorumlanmıştır.

## Birinci Bölüm

### Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

#### 1. Mutfak Kavramı

İnsan hayatının devamı için beslenme şarttır ve insanlar, en önemli fizyolojik ihtiyacı olan beslenme gereksinimini sağlamadan, başka ihtiyaçlarına geçemezler. Bunun için insanoğlu var olduğundan beri, beslenme gereksinimi karşılamak için çeşitli yöntemler geliştirmiş ve uygulamıştır. İnsanın bu gereksinimini karşılaması için her dönemde bir üretim alanına ihtiyacı olmuştur. Bu alan bazen sadece ateş üstü, bazen bir ocak, bazen de bir tandır olmuştur. Dolayısıyla, bugünkü anlamında olmasa da, yiyecek üretiminde insanoğlunun ortaya koyduğu en büyük unsurun mutfak olduğu söylenebilir.

Mutfak, dilimize Arapçadan gelmiş olan bir kelimedir. Türkçe karşılığı ‘pişirme’ olan ‘*tabh*’ kelimesinden türetilmiş ve ‘yemek pişirilen ya da et pişirilen yer’ anlamına gelen ‘*matbah*’ kelimesi, Türkçede zamanla mutfak olarak telaffuz edilerek, günümüze değin bu şekilde kullanılmıştır (Maviş, 2008:61, Ünsal, 2011:21, Emiroğlu, 2012:115). Genel anlamda mutfak, hem fiziki bir alan, hem kültür, hem de sanat olarak tanımlanmaktadır.

Fiziki bir mekan olarak mutfak, ‘hedeflenen miktarlarda, kalitede ve standartlarda yiyecek üretiminin yapıldığı alandır’ (Gökdemir, 2005:31). Bir başka tanımlamada ise ‘her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yer’ olarak ifade edilmektedir (Kaya, 2000’den aktaran Arslan, 2010).

Mutfağı hem fiziksel bir mekân olarak hem de kültürel boyutuyla değerlendiren Halıcı (2013:220) ise ‘besin maddelerinin üretiminden sofraya getirilinceye kadar geçirdiği tüm aşamaları, bu aşamalar süresince kullanılan gerek maddi araç ve gereçleri, gerek maddi olmayan mana atıflarını, sembolleri, gelenek ve görenekleri, adet ve alışkanlıkları, ifade etme ve eğretilmeleri kapsayan teknolojik, ekonomik, biyolojik, sosyal ve kültürel bir yapılanma’ olarak tanımlamaktadır.

Mutfak, beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek-içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini ya da buna bağlı mekan ve ekipmanı, yeme-

içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı işaret etmektedir (Maviş, 2008:58). Bununla birlikte ‘yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törenlerini gösteren bir kültürdür’ (Musmann ve Pahalı, 1999:4). Diğer bir ifadeyle gıdanın, davranış, kültür ve stille birlikte yoğrulmasıdır. (Chesser, 1992:9). Dolayısıyla, mutfak denildiğinde sadece bir ulusun mutfağına ait yiyecek ve içecekler değil, aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu ve mimarisi, usta ve sanatçıları, yemek törenleri ve benzeri faaliyetler de anlatılmak istenmektedir (Ciğerim 1999’dan aktaran Özdemir ve Kınay, 2004:3). Bu süreçler dikkate alındığında bir kültür ögesi olarak mutfak artık, günümüzde sanat yönüyle de tartışılmaya başlanmıştır.

Nitekim Ciğerim mutfağı (2001:49) ‘insanların beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri, çağlar öncesinden günümüze yansıyan ve bilimsel katkılarla desteklenen bir sanat’ olarak değerlendirmiş, bu bakış açısıyla, Freedman (2008:33) da ‘yiyeceklerin elde edilmesi, işlenmesi, satılması, alınması ve hazırlanması gibi süreçlerle meydana gelen mutfağı, canlılığın anlamını ifade eden günlük sanat’ olarak tanımlamaktadır. Yani çok çeşitli ve geniş tanımlamaların yapıldığı mutfak, artık sadece mekânsal olarak yiyecek üretiminin yapıldığı bir çalışma alanı değil, mutfak usta ve sanatçıların simyacı gibi yaratıcılıklarını kullandığı, sezginin, hayal gücünün ve yaratıcılığın bilgi ve deneyimle harmanlandığı, gerçek bir ritüelin oluşturulduğu mekân olarak ifade edilmektedir (Ray, 2008:262). Dolayısıyla, mutfak artık fiziki bir alandan ziyade sanatsal rolüyle de ön planda olmakta ve mutfak sanatları, bütün sanat formlarının en önemlilerinden biri olarak görülmektedir. Resim ve müzik gibi sadece göze ve kulağa hitap eden sanat türlerinin yanında, mutfağı tıpkı bir ressam, bestekâr ve orkestra şefi gibi kullanıp, tüm duyulara aynı anda hitap edebilen bir aşçının yarattığı yemek, önemli bir sanat formu meydana getirdiğinin göstergesi olarak kabul edilmektedir (Horng ve Hu, 2008:222). Ancak tarihsel süreçte, burjuvazi ve aristokrat sınıfı haricinde aşçı ya da şeflerin bir mutfak sanatçısı olarak görülmesi çok yakın bir geçmişe dayansa da dünyanın en önemli aşçı ve gurmelerinden olan Brillant-Savarin’in 1825 yılında yayınlandığı ve birçok mutfak sanatçısı için kutsal olarak görülen kitabı ‘*La Physiologie du gout*’ da,

‘mahsulleri ekip, yetiştiren çiftçilerden sonra geriye sadece usta ve sanatçılar kalmaktadır’ ifadesiyle, mutfak yaratıcılarının önemini belirtmiştir.

İnsanoğlunun var olduğu ilkel çağlardan, teknolojinin hızla geliştiği modern döneme kadar mutfakla ilgili birçok şeyin çeşitli nedenlerle değişip gelişmesi, mutfak alanında yapılan çalışmaların nitelik ve nicelik olarak artması ve değer kazanmasıyla birlikte, mutfakla ilgili kavramlarda da çeşitlilik gözlenmektedir. Fiziksel mekan, kültür, sanat, yaratıcılık hatta simyacılık gibi çeşitli anlamları içinde barındıran mutfakla ilgili alan yazında, *cooking*, *cuisine*, *culinary* ve *gastronomi* gibi çeşitli terimler kullanılmaktadır.

İngilizce bir terim olan ‘*Cooking*’ in Türkçe karşılığı ‘yemek pişirmektir’. Yemek pişirme (*cooking*), ‘belli miktar ve kalitede yiyeceğin hazırlığının yapılması ve üretimin gerçekleşmesi için yiyecek malzemelerinin işlenerek yemeğe dönüştürülmesi sürecidir’. Dolayısıyla, yemek pişirme süreçlerinin tamamını ifade etmektedir (Hegarty ve Antun, 2008:1).

Kültür, sanat ve mekânsal boyutlarıyla ele alınan ‘*Cuisine*’ kavramı ise Brillant-Savarin’in öğrencisi olan Tendret (1825-1896) tarafından, hem sanat hem de bilim olarak ifade edilmektedir. Tendret mutfağı, ‘ortaya doğru ve güzel şeylerin çıkması için büyük bir emek ve çaba sarf etmenin gerekliliği söz konusu olduğu için bir sanat; kimya, fizik ve tarihle ilişkili olarak, yemek pişirmenin teoremleri, tarifleri ve süreçleri olduğu için de bilim olarak’ tanımlamaktadır (Hegarty ve Antun, 2008:1). Tarihçi Michael Freedman’a göre de, ‘yemek pişirmenin ve yemenin bilinçli ve anlamlı bir şekilde gelenekselleşmesi ve yiyecekler hakkındaki bir dizi tutum ve davranışın insan hayatındaki yeri’ olarak ifade edilmektedir. (Civitello, 2004:3). Dolayısıyla, *cuisine*, mutfak kültürü kavramının uluslararası alanda kabul görmüş İngilizce karşılığıdır. Wilk (2002’den aktaran Karaosmanoğlu, 2009:74) de yemek pişirmek (*cooking*) ile mutfak kültürü (*cuisine*) arasındaki farkı, yemek pişirmenin günlük hayata özgü olan bir uygulama olduğunu, *cuisine*’in ise bir performans gönderme yaptığını, toplum için veya bir kitle için yapılan bu performansta yemeklerin eleme sürecinden geçtiğini ve bu süreçte nelerin sahneleneceği veya sahnelenmeyeceği, canlandırılacağı veya canlandırılmayacağına ilişkin bir durum olduğu vurgulanmaktadır. Bu bakış açısıyla *cuisine*, fiziksel alan, kültür ve sanat formlarıyla birlikte milletlerin kendine özgü yerel ve ulusal beslenme kültürünü ifade etmektedir. Dolayısıyla, toplumların sahip oldukları



yemek çeşitleri ve bunlarla ilgili maddi ve manevi tüm ritüelleri içinde barındıran Türk mutfağı, Ege mutfağı, Antep mutfağı, Fransız mutfağı, Hint Mutfağı, İtalyan mutfağı ve Çin mutfağı gibi mutfaklar bu tanımlamaya örnek olarak verilebilir.

'*Gastronomi*' de mutfak ile ilgili alan yazında ve uygulamada sık kullanılan terimlerden biridir. Günümüzde yiyecek ve içeceklerle ilgili her şeyin bir formunun ve uygulamasının olmasından dolayı, bu kavram, yiyecek içecek sektörünü oluşturan tüm elemanları kapsayan bilimsel bir alanı ifade etmektedir. İlk olarak 1800'de Joseph de Berchoux'un (1775-1838) bir şiirinin başlığında yer alan gastronomi kelimesi, o dönemde Fransa'da güzel yemek yeme sanatını ifade etmekten çok, sosyal statüye kavuşmayı ve itibar görmeyi sağlayan bir araç anlamında kullanılmıştır (Drouard, 2008:264). Daha sonra, aynı dönemde soylulara hizmet için gelişmiş olan aşçılık sanatını, burjuva sınıflara da geniş ölçüde yaymak üzere, yazarlar ve beslenme ile ilgili mesleklerin bir araya gelip yaptığı işbirliğinden doğan bir kavram olmuştur (Boudan, 2006:12).

Bu gelişmelerin ardından Gastronomi tanımı mutfak literatüründe ilk olarak, arkeoloji, astronomi, kimya, iyi restoran ve yemek beğenmek gibi pek çok ve çeşitli ilgi alanları olan Jean Anthelme Brillant-Savarin (1755-1826) tarafından yapılmış ve 'insan beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesini kapsayan bilimsel bir alan' olarak ifade edilmiştir (Brillant-Savarin, 1900z:22). Etimolojik olarak da Latince'de '*gaster*'-mide ve '*nomas*'-yasa, bilgi ya da bilim kelimelerinin birleşiminden meydana gelmektedir (Kivela ve Crotts, 2006:355). Dolayısıyla, Brillant-Savarin'in yaptığı tanım, kelimenin köken bilim olarak tam karşılığını vermektedir.

Bir bilim olan Gastronomi günümüzdeki tanımlarında da hemen hemen aynı yaklaşım söz konusudur. Kivela ve Crotts (2006:354) gastronomi tanımının kapsamında, 'gıda ve kültür ilişkisi, şarap kültürü, yemek pişirme sanatı, iyi veya lezzetli yemek, yemeği hazırlama, pişirme, deneyim etme, araştırma, keşfetme, anlama, beslenme ve yemek hakkında yazma gibi unsurların yer aldığını, dolayısıyla, kimya, fizik, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, tarım, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyolojiyi de içine alan bir disiplin' olduğunu belirtmiştir. Benzer bir şekilde Cousins vd. (2010:400) de, 'yenilebilir tüm maddelerin hijyenik ve sağlığa uygun bir şekilde sofraya getirilmesine kadar olan tüm süreçlerle birlikte, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak' tanımlamış, Hegarty'de (2009:10) gastronominin, 'yemek

pişirme, servis ve tüketim süreçlerinde gıda ile ilgili tüm konseptleri ve uygulamaları birleştiren evrensel bir faaliyet' olduğunu belirtmiştir.

Gastronomi bilimi içerisinde kullanılan bir diğer terim de '*Culinary*' dir. Culinary Latince mutfak ve yemek anlamına gelen '*culinarius*' kelimesinden türemiş ve 'mutfakla ilgili' 'yemek pişirmeyle ilgili' anlamlara sahip olmaktadır. Dolayısıyla, bir ülkenin ya da bölgenin yemeklerini, yemek pişirme tekniklerini, kullandığı malzemeleri, o bölgenin ya da ülkenin kendine özgü mutfaklarını tanımlamaktadır (Kivela ve Crotts, 2006:355).

Tüm bu kavram ve unsurlar ele alındığında, eldeki mevcut olanaklarla standart bir mutfak kültürünün oluşturulmasında, insan faktörü çok önemli bir unsurdur. İlk insanların sadece hayatta kalabilme adına verdikleri yaşam mücadelesi göz önüne alındığında, mutfak, çeşitli besin maddeleri geliştirmeyi ve mutfakta denemeye ve yaratmaya istekli aşçı ya da şeflerin çalışmasını gerektirmektedir. Çünkü sanatın birçok alanından ilham alarak çeşitli malzemeler ve yöntemleri bir araya getiren aşçılar, farklı lezzetler ve konseptler yaratarak gastronomi biliminin ortaya çıkmasındaki en önemli kişilerdir. Bunun için de, geleneksel mutfak kültürünün dışında, öncelikle çok iyi bir eğitim, mesleki bilgi ve tecrübe gerektirmektedir. Çünkü aşçılar, tüm bu birikimleriyle mutfağı birer laboratuvar gibi kullanıp, sanat eserleri meydana getirmektedir (Hegarty ve Antun, 2008:3). Günümüzde de teknolojik değişim ve gelişmelere bağlı olarak ortaya çıkan ve son dönem mutfak akımlarında olan moleküler gastronomi ve füzyon mutfak gibi trendler, çok sıkı bir eğitim, bilgi birikimi ve yaratıcı ruhun eseridir. Sanatçı ruhlu şefler tarafından yaratılan ve mutfak uzmanları, tarihçiler, sosyologlar, antropologlar, yemek eleştirmenleri, yemek kültür yazarları, yemek araştırmacıları ve gurmeler sayesinde tüm dünyanın dikkatini çeken bu eğilimler, sürekli gelişen gastronomi bilimine farklı oluşum ve bakış açılarıyla çeşitlilik sağlamaktadır.

## 2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi

İlkel toplumdan günümüz bilgi toplumuna gelene kadar, insanoğlu yaşamının gerektirdiği besinleri sağlamak için uzun bir evrim süreci geçirmiştir. İlkel toplumlarda, bireyler yaşamını sürdürmek için içgüdüsel olarak çevresinde bulunan bitkileri toplamış ve hayvanları avlamıştır. Zamanla, insan kendi zekâsı, emeği ve deneyimiyle topladığı bitkilerin ve avlandığı hayvanların kendisine yararlı olanlarını seçerek üretmeye başlamış, hatta üretimin olmadığı kıtlık zamanlarında yeterli besin bulabilmek, ürettiklerinin yenebilir niteliklerini arttırmak için besin hazırlama, saklama ve depolama tekniklerini de öğrenmiştir (Baysal, 2003:9).

Tarih öncesi bilimcilerin yaptıkları incelemeler ve bulgular insanoğlunun mağara devrinde bile beslenmesi için, mağaralarında ayrı bir yer ve araç-gereç kullandıklarını göstermektedir. Dolayısıyla, son derece ilkel de olsa mutfak ilk insanla başlamıştır (Özdemir, 2001:14). Tüm alanlarda olduğu gibi mutfak olgusunun da ortaya çıkmasında en büyük unsurlardan sayılan ateşin icadı ve kullanımı, hayatta kalma mücadelesi veren insanoğluna en büyük kolaylığı sağlamıştır. Gerek ısınmak gerekse yemek pişirmek amacıyla ateşin ilk kullanışı, modern insanın atası sayılan ve ilk insan türlerinden olan *Homo ergaster/erectus* dönemine dayandırılmakta ve yeryüzü üzerinde ateşin kullanıldığına dair bulguların saptandığı yerin, Çin'de 500-240 bin yıl önceden kalma Zhoukoudian mağarası olduğu belirtilmektedir (Outram, 2008:43). Dolayısıyla, 500 bin ve 1 milyon yıl önce ateşin keşfinden sonra insanlar besin maddelerini pişirmeye başlamış ve böylece ilk pişirme yöntemini de bulmuşlardır. Ateşin yardımı ile et, tavuk, balık, sebze ve meyveler değişik yemeklere dönüştürülebilmıştır (Aktaş ve Özdemir, 2007:18). Dolayısıyla, ateşin bulunması ilk insanın atası olan *Homo erectus* açısından çiğ ve pişmiş besinler arasında bir karar verme gibi düşünülse de, damak tadı kararlarında pişirme yönteminin teknolojisi ve biçimi, kullanılan malzemeler kadar önemli hale gelmiştir (Outram, 2008:43). Çünkü insanlar binlerce hatta milyonlarca yıl içerisinde kullandıkları ateş sayesinde, ister istemez deneme yanılma yöntemiyle damaklarına hoş gelecek yemekler oluşturmak için, ellerindeki mevcut besin maddelerine uygun pişirme teknikleri ve araçları geliştirmeye çalışmıştır.

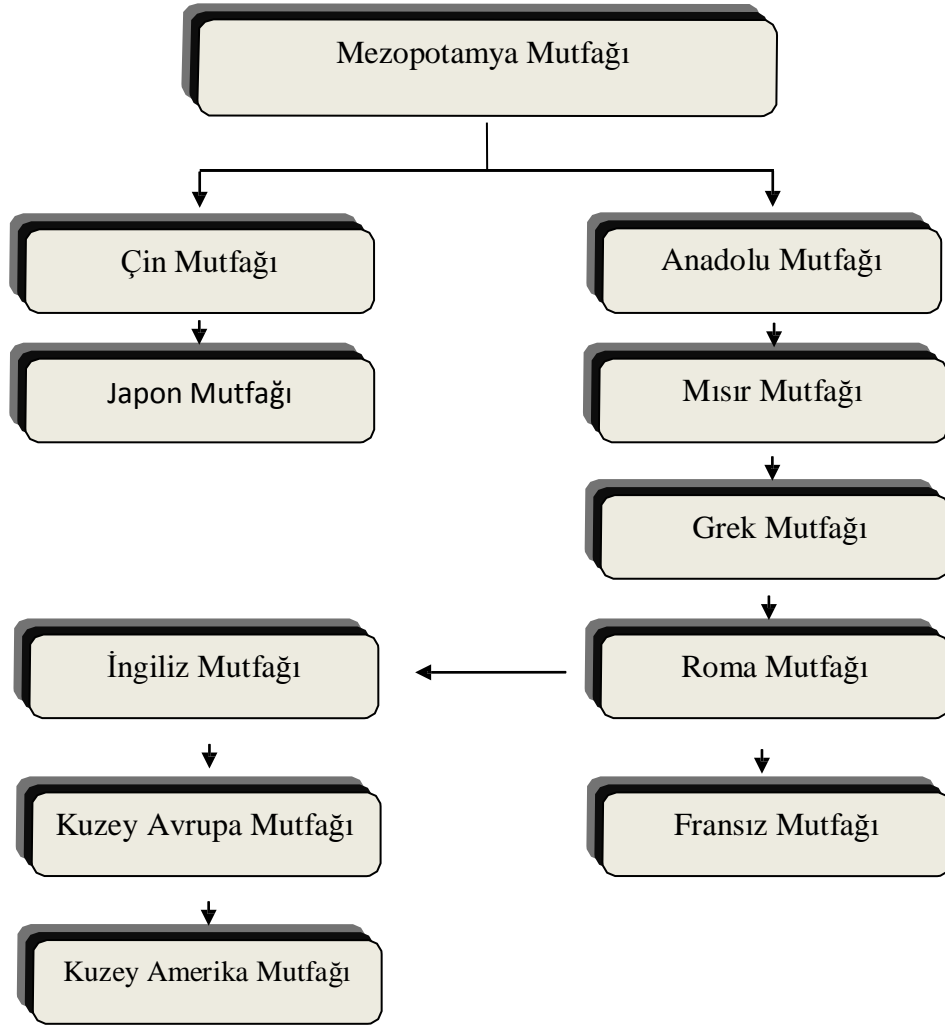
İnsanoğlunun ateşi bulmadan önce de bir çeşit pişirme tekniği kullanılıyor olması muhtemeldir. Çünkü hayvanların çoğu, kızarmış tohumları ya da yanarak ulaşabilir hale

gelen fasulyeleri eleyen ateş nedeniyle doğal yangınlara yönelmektedir. Dolayısıyla, yeterli beyin gücüne ve beceriye sahip herhangi bir canlı için de, yanmış odun parçaları, üst üste yığılmış küller, yarısı yanmış ağaç gövdeleri ve taşlar, doğal bir ocak görevi görebilmekte ve yeterli ısı sağlandığında, sert tohumlar, kalın kabuklu bakliyat ve çiğnenmesi güç bitkiler bu sayede işlenebilmektedir (Armesto, 2007:23). Fakat avlanan hayvanların etleri, ateş ve eti ateşte pişirme bulunana kadar çiğ tüketilmiştir. Günümüzde Türkiye'nin güneydoğusunda yaygın olarak tüketilen *çiğ köfte*, İtalyanların *carpacci*'su, Çinlilerin *sushi*'si, Japonların ulusal yemeği *sashimi*'si gibi çiğ et yemeklerinin çiğ sebzelerle sunulduğu düşünülürse, bu lezzetlerin atalardan kalan bir gelenek olduğunu söylemek mümkündür. Bunun yanısıra, avın bir bütün olarak bir kazığa geçirilerek kızartılmasının da, bu dönemdeki pişirmenin en iyi yolu olduğunu göstermektedir. Açık havada, bir kazığa geçirilerek pişirilen ve günümüzdeki adı *kuzu çevirme* olan bu yemeğin de, ateşten tasarruf etmenin, toplu yaşamın ve ortak yemenin akılcı ve lezzetli bir yolu olduğunun göstergesidir (Gürsoy 2004:12-14). Dolayısıyla, ateş kontrol edilebilir hale geldiği anda, hem yemek pişirme konusunda hem de insanları ortak bir nokta etrafında toplama aracı olmasıyla, insanlık tarihi için ne kadar önemli bir buluş olduğunu göstermektedir.

Ateşle birlikte kilden çanak çömlek yapımı da insanlık için önemli bir aşamadır. Çağdaş insanın düşünemeyeceği deneme-yanılma yöntemleri sonucu, doğru kil cinsinin bulunması, biçimlendirme yolları, kızgın güneşte kurutma, doğru ısıda fırında pişirme, sıvıyı sızdırmaz duruma getirme yani sırlama tekniğinin uygulanması, yemek pişirme için insanoğlunun yarattığı devrim niteliğinde bir buluştur (Gürsoy, 2004:17). Yapılan çanak çömlekler daha önceleri yemek pişirme kabı olarak kullanılan sürüngen kabukları, kürek kemiği ve hayvan midesinin yerini alarak, mağaraların ayrı bir yerinde kullanılmaya başlanmıştır (Ciğerim, 2001:50). İlkel mutfağın insan yapımı ilk gereçlerinden olan bu toprak kaplar, insanlar madeni işlemeyi öğrendikten sonra kaplarını bakır, tunç, altın, gümüş gibi madenlerden yapmış, böylece o zamana dek çiğ olarak ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler kap içinde pişirilmiş ve bu durum da yemek pişirme sanatını doğurmuştur (Özdemir, 2001:14).

Yemek pişirme ile ilgili bu gelişmelerin ana kaynağı ise aynı zamanda bilim tarihinin de başlangıç noktası olan Mezopotamya'dır. Mezopotamya ile başlayan yemek pişirme

sanatı Çin mutfağı ve Anadolu mutfağı vasıtasıyla yayılmış, Çin mutfağından etkilenerek Japon mutfağı oluşmuş, Anadolu mutfağının varlığıyla Mısır, Yunan ve Roma mutfakları oluşarak, Roma'daki mutfak bilgileri İtalyanlar aracılığıyla Fransa'ya taşınmış, İngiliz mutfağını da etkileyen Roma mutfağı Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını da geliştirmiştir (Mussman ve Pahalı, 1994:4).



Şekil 1. Mutfağın Tarihsel Gelişimi

**Kaynak:** Mussmann ve Pahalı, 1994:5

Bu birikimle giderek yaşamlarını avcılık ve toplayıcılıkla sürdüren ilkel insanlar yerini tarıma ve hayvancılığa dayalı topluluklara bırakmıştır. İnsanların beslenebilmeleri için tarım yaparak ürün yetiştirdiği ilk bölgeler Dicle ve Fırat ırmaklarının vadileri (Mezopotamya), Nil Vadisi, Çin ve Hindistan'daki ırmak vadileri olmuştur. Anadolu'da bilinen en eski yerleşim yeri ise, Çayönü'dür. Diyarbakır ilindeki Çayönü Höyük'ünde ele geçen buluntulardan, insanların M.Ö.7250–6750 dolaylarında bu bölgeye yerleştikleri, tarım yaptıkları ve hayvanları evcilleştirdikleri anlaşılmıştır. Çayönü insanları yabani buğday ekmiş, köpekleri, koyun ve keçileri evcilleştirmiştir (Maviş, 2008:2).

Hayvanların evcilleştirilmesi de, yerleşme dönemi başladıktan sonra gerçekleştirilmiştir. İlk evcilleştirilen hayvan köpektir (M.Ö. 11.000). Koyun, keçi M.Ö. 8920'de, domuz M.Ö. 7000'de, inek M.Ö. 6100- 5800'de evcilleştirilmiştir. Dünya'daki kıtaların fauna örtüsü de bitki örtüsü gibi birbirinden büyük farklılıklar gösterdiği için, bazı ülkeler büyük baş hayvanları diğerlerine göre daha erken kullanmaya başlamışlardır. Büyük baş hayvanları en geç kullananlar uzak doğu ülkeleridir. Çin mutfağına bu nedenle süt, M.S.13.yüzyılda girebilmiştir (Merdol, 1998:137).

Tarihsel süreç içerisinde birçok uygarlığın mutfakların gelişimine olan katkıları ve mevcut durumları incelendiğinde, insanlık tarihinin başlangıcı ve geliştiği topraklar olarak kabul edilen Anadolu, ekilen ve kullanılan besin maddeleri açısından oldukça zengin ve verimli topraklara sahip olmuştur. Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden biri olan Çatal Höyük, Can Hasan, Hacılar yörelerinde yapılan kazı ve çalışmalarda, M.Ö. 6000 – 5000 yıllarında, buğday ve arpa haricinde, bezelye, nohut, fasulye gibi kuru baklagillerin de ekilip biçildiğini gösteren fosiller bulunmuştur (Merdol, 1998:136). Ayrıca, yaşamlarını tarım ve hayvancılık yaparak sürdüren Çatalhöyük insanları buğday, baklagiller, burçak ve sebze yetiştirip, bitkilerden yağ çıkarmışlar, evcilleştirdikleri koyun, keçi ve sığırların etinden ve sütünden yararlanmanın yanısıra tereyağı ve peynir de yapmışlardır (Maviş, 2008:2).

Öte yandan M.Ö. 5000'lerde Mezopotamya'da yaşayan Sümerler de tahıl, sebze ve meyve yetiştirip, tahıllardan buğday, arpa ve darı, baklagillerden mercimek, nohut ve fasulye ekmiş, şalgam, soğan, sarımsak, salatalık, pırasa, kıvırcık, yeşil salata, hardal ve tere en çok yetiştirilen ve yenilen sebzeler olmuştur. Ayrıca, deniz ve tatlı su

balıkçılığının gelişkin ve yaygın olduğu Sümer uygarlığında, balıktan sonra en çok tüketilen et, koyun eti olmuştur. Bunun yanısıra keçi ve domuz da tüketilmiştir. Eti yenilen hayvanlar arasında olan sığır ise, tarımda ve taşımada kullanıldığından, hayvan ancak yaşlanıp güçten düştüğünde kesilip yenilmiştir (Gürsoy, 2004:24).

M.Ö. 3000 yıl önce Nil ırmağının verimli vadisinde ortaya çıkan eski Mısır uygarlığında da, tarımın oldukça gelişmiş olduğu bilinmektedir. Sebze, meyve ve et en çok tüketilen besin maddeleri, bira ve şarap da en çok tüketilen içkiler olmuştur (Aktaş ve Özdemir, 2007:21). Aslında en çok da zenginlerin tükettiği içecek türü olan şarap, üzümünden, hurmadan, arpadan yapılmış ve en değerlisi ise hurma (palmiye) şarabı olmuştur (Tez, 2012:26). Özel tat vermek için çeşitli baharatlar ve acılık veren maddeler ekleyerek yaptıkları ve ulusal içkileri olarak sayılan bira da, halkın ve özellikle yoksul kesimin tercih ettiği içecek maddesi olmuştur (Tez, 2012:33).

Mutfağın tarihsel süreç içerisindeki gelişiminde eski Yunanlılar da, yemek pişirme metotlarını ve menü hazırlamayı Mısırlılardan öğrenmişlerdir. Sofralarında zeytinyağı, deniz mahsulleri, üzüm, sarımsak, kekik, nane ve kimyon gibi baharatlar, üzüm ve üzümünden yapılan şaraplar eksik olmamıştır (Civitello, 2004:23). Et ve balık, yalnızca zenginlerin tükettiği besin maddeleri olmuş, ancak dinsel kurban vesilesiyle nadiren tadına bakılmıştır (Grimm, 2008:67). Keçi, koyun ve domuz dönemin beylerinin yediği evcil hayvanlar olmuştur (Bober, 2003:105). Şölenler ve eğlenceler de yaşamın vazgeçilmez bir parçası haline gelmiş (Civitello, 2004:23), zenginlerin misafirlerine verdikleri yemek ziyafetlerinde kızartılmış etler, ekmek ve şarap en çok tüketilen besin maddeleri olmuştur (Grimm, 2008). En temel besin maddelerinden olan zeytin ise, hem yiyecek olarak hem yağ yapımında hem de aydınlatma, ilaç ve sabun yapımında kullanılmıştır.

Ardından Romalılar da mutfak bilgilerini Yunanlılardan almışlar, pişirme tekniklerini ve mutfaklarını oldukça geliştirmişlerdir. Romalıların tarih boyunca en büyük amaçları imparatorluklarını yaymak olduğundan, fethettikleri ülkelerin yemek kültürlerini de alarak zengin bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Civitello, 2004:23).

Romalıların beslenmesi tahıla dayalı olup, ekmek en temel besin maddesi ve yiyecek sembolü haline gelmiştir. Günümüzde olduğu gibi Romalılar döneminde de bu temel

besin maddesi belirli ölçütlere uygun olarak yapıp, fiyatı resmi görevliler tarafından belirlenmiştir (Rebora, 2003:15). Temel besin maddelerinden olan et ve balıkta beslenmede önemli rol oynamış, hayvanların yalnızca etlerinden değil, kelle, paça, yürek, karaciğer, erbezleri, işkembe ve kemik iliği gibi bütün kısımları da yemek pişirmede kullanılmıştır. Kan, yağ ve et artıkları domuz işkembesine ve bağırsaklarına doldurularak sosis haline getirilerek tüketilmiştir. Yemeklerde tavuk, kaz, ördek gibi bildik kümes hayvanlarıyla birlikte keklik, sülün, kumru, güvercin, ardıçkuşu, çalıbülbülü, turna, devekuşu ve flamingo gibi hayvanlarda kullanılmıştır. Balığın yanı sıra, denizkestanesi, ahtapot, kalamar, kerevit ve karides de oldukça tüketilmiş, istiridye ve midye çiftliklerde de yetiştirilmiştir. Lezzet arttırıcı olarak biber, kimyon, kereviz tohumu, dereotu, roka, defne, kişniş, tere, mercanköşk yemeklerde ve sos yapımında kullanılmıştır (Grimm, 2008:93-95). Yunan kolonileri aracılığı ile Batı'ya yayılan şarap, Roma İmparatorluğu'nun da temel içeceklerinden biri olmuş, deniz suyu ile seyreltilerek ya da bal ve reçine ile aroma yapılarak tüketilmiştir (Tez, 2012:24).

Yemeğe ve mutfağa önem verilen Roma döneminde aşçılar, Yunanistan'dan getirilen yetenekli erkek köleler arasından seçilmiştir. Roma imparatorluğunda aşçılık bir sanat olarak değerlendirildiği için, iyi bir aşçı efendisinin toplumdaki saygınlığını arttırmakta, aldığı para ve hediyelerle iyi bir birikim sağlayıp, özgürlüğünü satın alabilmekteydi (Gürsoy, 1995:12). Sicilya ve Güney İtalya'daki Yunan kolonilerinden oluşan bu aşçılar, yeme içme sanatında üstünlük sağlayıp (Bober, 2003:136) mesleğinde son derece ilerlemiş kişiler ve yemek kitabı yazarları olarak hem Yunan hem de Roma dünyasına önemli katkılar sağlamıştır. Hatta bir sanat olarak Avrupa mutfağı, bu Sicilyalı aşçıların yaratıcılığıyla doğmuştur (Grimm, 2008:78).

Daha sonra Roma İmparatorluğu'nun çöküşü ile başlayan karanlık çağda yeme-içme sanatı ve toplu yemek geleneği görkemini önemli derecede yitirmiştir. Ancak bu gelenek çok işlek ve güvenli yolların üzerinde bulunan hanlarda, manastırlarda ve belirli esnaf loncalarında devam etmiştir (Ciğerim, 2001:52). Ortaçağ'da Avrupa'ya büyük göçler olmuş, imparatorluklar yıkılmış ve kilise ile birlikte derebeyleri etkin duruma geçmiştir. Ortaçağda kuzeyden gelen German kökenli Got'ların dumanlanmış yağlı etleri, balıkları ve sert içkileri, Avrupa'ya yerleşen Yahudilerin Akdeniz ikliminden taşıdıkları kurutulmuş yaz meyveleri, mayasız ekmek, sığır ve kümes hayvanlarıyla her



kavimin kendi yöresinden getirdikleri yemeklerle Avrupa’da karma bir mutfak ortaya çıkmıştır (Maviş, 2008:4). Ayrıca, yemeklerde kullanılan çeşitli baharatlar (özellikle safran), ıspanak ve patlıcan gibi bazı sebzeler ve turunçgiller, badem ezmesi (marzipan), pirinç, makarna bunun haricinde yemeklerde kullanılan zıt lezzetler (tatlı-tuzlu), esanslar, kremi ya da kaymaksı dokular da, özellikle İspanya ve Sicilya’da Arap kültürünün etkisiyle yerleşmiş lezzetlerdir (Montanari, 2000:1).

Ortaçağ Avrupa’sın da, insanlar yaşamının büyük bir bölümünü dini kısıtlamalar nedeniyle evlerinde ve şatolarında geçirmişlerdir. Ayrıca, toplu yemek geleneği yaygın olarak manastırda rahipler ve keşişler arasında sürdürülmüştür. Manastırlarda hamur işleri, şarap ve bira yapımı ile yemek pişirme teknikleri oldukça gelişmiştir. Dönemin din adamlarınca bulunan yemek çeşitlerinin tarifleri bugün bile kullanılmaktadır. Bugün restoranlarda kullanılan Benedictine, Cointreau, Grand Marnier ve Chartreuse gibi likörlerde o dönemin rahipleri tarafından yaratılmıştır (Gürsoy, 2004:59).

Ortaçağda yemek üretimi belirli esnaf loncaları tarafından yürütülmüştür. Paris’te XIII. yüzyılda ‘*Chaine de Rotisseurs*’ (Izgaracılar Loncası) kurulmuş, bu lonca bugün de aynı adı taşıyan bir gurme kulübü olarak yaşamını sürdürmektedir. Bu loncalar aynı zamanda profesyonel mutfaklar için ekipler yetiştirmiş ve bugünkü aşçıbaşı ve yardımcılar grubunun çekirdeğini oluşturmuştur (Maviş, 2008:5, Gürsoy, 1995:14).

Aynı dönem Orta Çağ İslam dünyasında da mutfak, dini kurallar ve yasaklar çerçevesinde ‘helal’ ve ‘haram’ gıdalar ayrımı ile şekillenmiştir. Bazı hayvanların etleri ile deniz canlıları İslam dinine göre yenmesi haram sayılan gıdalar olmuştur. Buna karşın Müslüman aşçılar, tahıllar, süt, bal, sebze, meyve, kuruyemiş, kümes hayvanları ile yenilebilir dört ayaklı hayvanlarla ayırt edilebilir bir İslam mutfağı kurmaya çalışmışlardır. Ekmek ve et en çok tüketilen besinler olmuş, kuyruk yağı ve tereyağ yemeklerde çokça kullanılmış, ekşi soslar, çeşniler, salatalık, patlıcan, yeşil fasulye, şalgam ve nane yaprağından yapılan turşular, ballı ve şerbetli tatlılar, Ortaçağ İslam-Arap mutfağının temel besin maddeleri olmuştur (Miller, 2008). Özellikle, Abbasiler döneminde Bağdat’ın odak noktası haline gelmesiyle mutfakta incelikli zevk doruğa ulaşmıştır. Hatta 9. ve 10. yüzyıllarda Bağdat’ta yemek ve sofrası kitapları çok revaçta olmuş, özellikle günümüze kadar ulaşan ve Arapça yazılan en eski yemek kitabı olan Kitabü’t Tabih (1226, Aşçılık Kitabı) (Kut, 2008:330) de, Orta Çağ İslam dünyasında

Abbasiler döneminin mutfak sanatını yansıtan en değerli eserlerden olmuştur. Ayrıca, bu dönemde sofrada adabı ile ilgili kurallar da oluşturulmuş, iyi yetişmiş bir soylunun hangi şarapların hangi yemeklerle uyumlu olduğunu bilmesinden, tatlıların göze hoş görünecek bir tarzda dizilmesine, baharat alanındaki son mutfak yeniliklerine ve akşam yemeğinde okunmaya uygun ünlü şiirlere kadar sofrada ile ilgili tüm incelikler belirlenmiştir (Miller, 2008:139-143). Özel lezzetli yemeklere düşkün, okuryazar, hali vakti yerinde olan kişilere seslenen ve Ortaçağ Arap dünyasında Abbasi toplumunun yemek pişirme sanatında ulaştığı düzeyin bir göstergesi olan bu kitap, günümüze dek korunarak kalabilmiş en kapsamlı yemek tarifi dermelerinden biri olmuştur (Marin, 2003:205).

Orta Çağ döneminin ardından gelen, Avrupa’da aydınlanma, yeniden doğuş, bilime, bilgiye, sanata ve insana verilen önemin dönemi olarak adlandırılan Rönesans dönemi, tüm alanlarda olduğu gibi mutfak alanında da yeniliklere sebep olmuştur. Bununla birlikte özellikle 14. ve 15. yüzyıllarda barut, pusula ve matbaanın icadı, erken modern çağ Avrupa’sının yemek kültürünü de etkilemiştir. Matbaa, yemek kitaplarının, beslenme kılavuzlarının ve hatta gastronomi felsefesi ile eserlerin büyük çapta basılmasına olanak vermiştir. Pusulayla kolaylaşan deniz aşırı yolculuğun ve barutla güçlenen ölümcül kuvvetin bileşimi, erken modern çağın Avrupa imparatorluklarının yükselişine sebep olmuştur. Hümanist yemek yazarları Rönesans saray sofralarında ince zevk ve hoş muhabbetin önemi vurgulamaya çalışmış, sofrada adabı ve sofrada oturma düzenleri kurala bağlanmıştır (Cowan, 2008:197). 15. yüzyıldan itibaren öncelikle İtalya’da olmak üzere ayrı tabak, ayrı bardak ve çatal kültürünün yaygınlaşmış (Rebora, 2003:131), sağlıklı beslenmeye ilişkin yol gösterici ilkelerle birlikte, kültürel inceliğin bir belirtisi olarak zevk için yeme sanatı da doğmuştur (Cowan, 2008:199). Özellikle yeme-içme, sosyal statü olarak kabul edilen elit tabaka için Rönesans’ın getirdiği yeniliklerle daha da büyük önem kazanmış, aşçının sosyal rolü de bununla orantılı olarak artmıştır (Cowan, 2008). Asillerin malikanelerindeki aşçılar büyük saygınlık kazanmış ve oldukça yüksek maaşlar almışlardır (Gürsoy, 1995:16). Hatta, aşçı bir meslek ustası ve saray halkının çok değerli bir mensubu olarak görülüp, yüksek mevkilere getirilmiştir (Cowan, 2008:211).

Rönesans'tan sonraki Yeniçağ döneminde ise Amerika'nın keşfi birçok alanda olduğu gibi ülkelerin mutfakları üzerinde de değişikliğe sebep olmuş, ticaretin kolaylaşması Amerika'dan getirilen besin maddeleri dünyanın birçok bölgesine ulaşmasına imkân tanımıştır. Domates, yeşilbiber, mısır, patates, kırmızıbiber, kakao gibi ürünler dünya üzerinde birçok ülke mutfağında yer alarak, mutfaklarda çeşitlilik sağlamıştır. Aynı zamanda bu dönemde yiyecek ve içecek üzerine olan değişikliklerle birlikte, iyi yemek pişirme ve beslenme konusunda da ciddi tartışmalar başlamış, mutfak tartışılmaya uygun bir alan haline gelmiştir. Bu da aşçılığın önemli bir meslek olma yolunda daha da ilerlemesine ve yemek yazarlığının uluslararası düzeyde kabul gören ayrı bir edebi alana dönüşmesine olanak tanımıştır (Cowan, 2008:227).

Fransız İhtilali'yle başlayan ve günümüze kadar olan süreci kapsayan Yakın Çağ döneminde ise sanayinin ve teknolojinin hızla gelişmesiyle ve sosyal, kültürel ve ekonomik alanlarda olan değişiklikler mutfak kültürüne de yansımıştır. İlk insanın ateşi bulmasıyla başlayan süreç, modern zamanda endüstrinin ve sanayinin içinde olduğu beslenme ve tüketim sistemini yaratarak, mutfak ve mutfak kültürlerini farklı boyutlara taşımıştır.

Günümüzde, teknolojik gelişmeler, insan gelirindeki artış, boş zamanın artması, kadının iş yaşamında daha fazla yer alması, dışarıda yemek yemenin getirdiği sosyal statü, damak tatlarındaki değişimler, ulaşılabilirlik, farklı olanı arama ve merak gibi tüketici davranışlarındaki değişimler, beraberinde belli bir bedel karşılığında yiyecek içecek hizmeti sunan ticari mutfakları geliştirmiştir. Ticari mutfağın gelişimiyle birlikte, kitle üretim teknikleri de yiyecek içecek işletmelerinde kullanılmaya başlamıştır. Ancak zamanla kitle üretiminin gerek yiyecek-içecek hizmet işletmesi gerekse de bu işletmelerin müşterileri açısından yeterince uygun olmadığı anlaşılmış, böylece kitle üretimi ve müşteriye dönük olmanın en iyi özelliklerini birleştiren, yoğun müşteri odaklı, üretim artışı ve yeni üretim teknolojilerini içeren yenilikçi bir yaklaşımı ifade eden, endüstriyel mutfak kavramı ortaya çıkmıştır (Aktaş ve Özdemir, 2007:20). Ardından teknolojinin ve çağın gerektirdiği yenilik ve gelişmelerle birlikte, tüketici beklentilerindeki çeşitlilik, mutfaklara da yansımış ve kişi odaklı mutfak yaratıcılıkları ortaya çıkmıştır. Nitekim tarih boyunca kültürü oluşturan ve yaşatan beşeri varlık olan insan, mutfak kültürünün de odak noktası olmuştur. Çağdaş Fransız mutfağının ve

'Grand Cuisine'in yaratıcısı Antoine Careme, 'şeflerin şefi ve kralların şefi' olarak adlandırılan Fransız klasik mutfağın kurucularından August Escoffier, 21. yüzyılın mutfak sanatlarında son noktaya gelinen 'Moleküler Gastronomi' çalışmalarlarıyla Heston Blumental ve Ferran Adria gibi ünlü aşçı ve gurmeler sayesinde, her dönem ayrı bir yaratıcılık sergilenmiş ve ateşin bulunmasından yüksek mutfak anlayışına kadar, dünya mutfakları literatüründe önemli gelişmeler olmuştur. Bu doğrultuda, dünya genelindeki bazı mutfaklar hem sektörde hem de dünya mutfakları literatüründe sıklıkla yer almışlardır.

### 3. Dünya Mutfakları

Bugün, yeryüzünde sosyo-kültürel ve ekonomik yönden birbirinden çok farklı ve çeşitli coğrafi ve iklim özelliklerinde yaşayan, çok sayıda topluluk bulunmaktadır. Her toplum bu farklılıklardan dolayı, çeşitli beslenme alışkanlıklarına sahiptir. Bu nedenle toplumların ve ülkelerin kendi sosyal yapısına, kültürüne, tarihsel kimliğine, gelenek-görenek ve alışkanlıklarına göre bir mutfağı vardır. Bunların yanında coğrafya, iklim, tarım, hayvancılık, sanayileşme, kentleşme, kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması gibi etkenler de mutfağı dolayısıyla, beslenme kültürünü de etkilemektedir (Sürücüoğlu, 2001:139). Ayrıca, teknolojik gelişmeler, başka kültürlerden etkilenme, kadının iş yaşamında daha fazla yer alması, turizm, moda, pişirme tekniklerindeki gelişmeler, farklı kültürleri merak etme, başka ülke ve kültürlere ait lezzetlerin uyarlanarak restoran menülerinde ve beslenme alışkanlığında yer alması, sosyal medya, basın-yayın organları, mutfak usta ve sanatçıları ve gurmeler gibi birçok faktör de ülkelerin mutfak kültürlerinin gelişmesinde ve tanınmasında etkili olmuştur.

Dünya üzerinde her milletin ve kültürün kendine ait mutfağı olduğu için, bu mutfaklardan bazıları çeşitli nedenlerle, uluslararası alanda tanınmış ve ün yapmıştır. Nitekim tanınmışlık, özgünlük ve çeşitlilik dünyada ün yapmış olan mutfakların temel özellikleridir. Tanınmışlık; bir mutfağa ait yemeklerin, yemek yeme ve sunma usullerinin diğer kültürlerce biliniyor ve uygulanıyor olmasını, özgünlük; bir mutfak çerçevesinde üretilen yemeklerin, bu yemekleri üretme ve servis etme usullerinin tamamen o mutfağa has olmasını, çeşitlilik ise bir mutfak kapsamında üretilen yemek

çeşitlerinin bolluğunu göstermektedir (Aktaş ve Özdemir, 2007:22). Dolayısıyla, bu özellikleri bünyesinde barındıran ülkelerden; Fransız mutfağı, Çin mutfağı, İtalyan mutfağı ve Türk mutfağının dünyanın tanınmış mutfakları arasında yer aldığı söylenebilir.

### 3.1. Fransız Mutfağı

Fransız mutfağı dünyanın en bilinen ve en çok sözü edilen mutfaklarından biridir ve Fransız mutfağı için ‘dünyanın standart mutfağı’ tanımlaması kullanılmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2007:30). Tarih boyunca, Fransız insanları gıdaya ve yemeğe olağanüstü ilgi göstermiş, farklı mutfaklardan da etkilenip kendi mutfak kültürlerini geliştirmişlerdir. Ayrıca, farklı yemek pişirme yöntemleri ve malzemeleri geliştiren çok yetenekli aşçı ve gurmeleri, mutfak literatürüne kazandırmıştır (Heyman, 2003:49). Bu sebeple, Fransız mutfağı denildiğinde akla ilk gelen kişiler, tarih boyunca hem kendi mutfaklarına hem de dünya mutfağına yenilik ve yaratıcılık getiren, mutfak usta ve sanatçıları, aşçıları, gurme ve gastronomlarıdır.

Fransız mutfağının seçkin mutfak usta ve sanatçıları, özel bir ziyafette, düğünde, vaftiz törenlerinde veya benzeri bir önemli günü kutlamak için yeni bir yemek, yeni bir sos yaratmış ve kendi adlarını vermişlerdir. Örneğin, ‘volovan’ Nesle Düşesi için, ‘krep süzet’ Gal Prensini sevgilisi Suzette için, ‘peş melba’ meşhur Avustralyalı soprano Nellie Melba için, ‘başemel sos’ yaratıcısı Marki Bechameil için, ‘şatobriyan’ şair Chateaubriand için yapılmış ya da onların anısına bu isimleri almıştır (Grolier, 2005:3). Bununla birlikte, yüzyıllar içerisinde ünlü Fransız aşçıları, mutfakta çeşitli yöntemler geliştirip, bunları standart bir forma dönüştürmüş ve bu sayede, öğrenilmesi ve doğru şekilde kuşaklara aktarılması mümkün olan bir ustalık dizgesi ortaya koyarak, uluslararası yemek dünyasına önemli katkılarda bulunmuşlardır. Ardından, yemek pişirme yöntemlerini ve kullanılan malzemeleri sınıflandırarak, herkesin yararlanabileceği standart bir reçete oluşmasını sağlamışlardır (Le Cordon Bleu, 2005:8).

Fransız mutfağının bu denli dünya mutfak literatüründe öncü ve söz sahibi olarak yer almasının başlangıç noktası, Fransız tahtının varisi II. Henry’nin Floransa’nın Medici ailesinden Catherine’le 1533 yılında evlenmesiyle olmuştur. Catherine’nin, Paris’e

gelirken yanında İtalyan aşçı ekibini de getirmesi, İtalyan mutfak kültürünün Fransa'ya aktarılmasına sebep olmuş (Gürsoy, 1995:17) ve daha önceleri Fransa'da bilinmeyen mutfak malzemeleri ve sofrta takımları, Catherine ve aşçıları tarafından Fransız saray mutfağına tanıtılmıştır. Ayrıca, enginar gibi yeni yiyeceklerin yetişmesi de teşvik edilerek, kraliyet misafirleri için değişik yemekler yapılmaya başlanmıştır. Böylece Fransız asilleri enginar, mantar, karpuz, kavun, makarna, dondurma ve turta gibi yeni besin maddelerini keşfederek, mutfaklarında kullanmaya başlamışlardır. Bunun yanı sıra Catherine, saray adabında büyük değişiklikler yapmış, tarzı tüm Fransa'ya nüfuz etmiş, yemeğe gösterilen ilginin artmasını ve mutfak kültürünün gelişmesini sağlamıştır (Le Cordon Bleu, 2005:9).

Fransız aşçılar da, bu yeni mutfak kültürünü çabuk öğrenip benimsemişler ve şimdilerde çok beğeni toplayan Fransız mutfağına ulaşacak gelişmenin temellerini atmışlardır. Ağır ve çok baharatlı ortaçağ yemeklerinin yerini giderek daha lezzetli ve hafif yemekler almaya başlamış, sebze ve meyvenin yanısıra çiçekler bile mutfak sanatının öğeleri haline gelmiştir (Gürsoy, 1995:18-19).

Daha sonra Fransa'da yemek pişirme sanatı, en üst seviyesine XIV. Louis ve XV. Louis zamanında ulaşmıştır. XIV. Louis saray mutfağı ile yakından ilgilenmiş, aşçıbaşının istediklerini yerine getirmiştir. Kendinden öncekilerin kurula dayanmadan düzenlediği ziyafet yemeklerini kurula bağlamış ve Fransız mutfağını Avrupa'da en üst seviyeye ulaştırmıştır. XIV. Louis aynı zamanda, usta aşçıların yetiştirileceği okulların kurulmasına da öncülük etmiştir (Maviş, 2008:7). Daha sonra tahta çıkan XV., XVI. ve XVII. Louis'ler de mutfağa çok büyük önem vermiş, aşçıbaşının isteklerini yerine getirerek ve onlara hediyeler vererek bu mesleğin sevilmesini sağlamışlardır (Aktaş ve Özdemir, 2007:30). Bu dönem Fransız aşçıların yıldızlarının parladığı dönem olmuş ve ünleri tüm Avrupa'ya yayılmıştır. Diğer ülkelerin asilleri aşçıları ya ünlü Fransız aşçıların yanına eğitime göndermişler ya da ünlü ustaları kendi mutfakları için yüksek ücretlerle transfer etmişlerdir (Gürsoy, 1995:20). Bu gelişmeler *Antoine Careme* (1783-1833), *Alexis Soyer* (1809-1859), *Georges Auguste Escoffier* (1846-1935) ve *Fernand Point* (1897-1955) gibi mutfak tarihinin son üç yüzyılına damgasını vuran şeflerin yetişmesini sağlamış, ayrıca yüksek statülü bir aşçılık mesleği ile uluslararası bir mutfak adabının gelişmesine sebep olmuştur (Armesto, 2007:143).

Ardından 1789 yılında gerçekleşen Fransız İhtilâli her şeyi değiştirmiş ve durgunluk dönemine girilmiştir. Fakat bu durum Fransızların iyi yemek ve güzel sofraya merakına gölge düşürmemiş, devrimden sonra asiller yerine bu geleneği halk sürdürmüş ve aralarında Brillant-Savarin, Grimod de la Reyniere, Alexandre Dumaspere ve Chateaubriant Viskontu'nun olduğu çok ünlü ve önemli gurmeler yetişmiştir. Ayrıca, Fransız İhtilali'nin ardından mutfakla ilgili iki önemli gelişme daha yaşanmıştır. İlki, büyük evlerin aşçıları yaşamlarını sürdürebilmek için kendilerine yeni bir gelir kaynağı bulmak zorunda kalmış ve bu durum da restoranların kurulmasına yol açmıştır. İkinci olarak ise Fransız mutfak tarihinde çığır açacak olan *Marie-Antoine Careme* (1783-1833) isimli aşçı, Fransız devlet adamı Charles Maurice de Talleyrand-Perigord tarafından mutfağın idaresi için tutulmuş ve böylece Careme'in detay ve teknik mükemmellik anlayışı, onu önemli yemek kitapları yazmaya, yeni mutfak aletleri tasarlamaya ve yeni yemek çeşitleri keşfetmeye yönelten çalışmalarının başlangıcı olmuştur. Çok kısa bir süre sonra da Paris mutfakları yeniden canlanmış ve yemek tarihi bir kez daha Fransız şefler tarafından belirlenmeye başlamıştır. Dubois, Appert, Duglere ve Pellaprat, çağdaş Fransız mutfağının temelini oluşturan yenilikler geliştirmişlerdir (Le Cordon Bleu, 2005:11).

19. yüzyılın ilk yarısında yaratıcı bir aşçı olan *Antoine Careme*'in çalışmalarıyla çağdaş Fransız mutfağı doğmuş ve '*Grand Cuisine*' doruğa ulaşmıştır. Antoine Careme, ağır sosları ve yemekleri kaldırmış bunun yerine sebzeleri '*a point*' (ne çok ne de az pişmiş) olarak pişirmiştir. Et ve balığı fazla baharatlamamış, hafif ve bilinçli baharatlamayla lezzetlendirmiştir. Bu dönemde önemli bir gurme olan Brillant-Savarin, Careme'in getirdiği yenilikleri insanlara benimsetmek için çalışmış ve '*Restoranların Yasal Kitabı*' olarak adlandırılan bir kitap yazmıştır (Özdemir, 2001:21).

19. yüzyılın sonlarına doğru ise Fransa'da ki mutfak gelişiminin en önemli aşamalarından biri olan '*Cuisine Clasique*' (Klasik mutfak) dönemi olmuştur. Bu dönemin en önemli ismi ise '*şeflerin kralı ve kralların şefi*' olarak tanınan *August Escoffier*'dir. Escoffier, Careme ile mükemmele ulaşan Grande Cuisine'in değerini arttırmış, servis ve mutfak organizasyonlarında önemli değişiklikler yapmıştır. Mutfakta uzmanlaşmaya önem vererek menüleri sadeleştirmiş ve yemekleri planlı bir düzen içinde sunmuştur. Careme'in çok görkemli, abartılı ve çok karışık olan menü ve



yemeklerini sadeleştirmiş ve basitleştirmiştir. (Heyman, 2003:50). En tanınmış kitabı olan 'Aşçılığın Rehberi'nde (*Guide Culinaire*) Klasik mutfak sanatına ilişkin 5000'den fazla yemek ve garnitürün tarifine yer vermiş, pişirme teknikleri, yemek hazırlama teknikleri ve yemekte kullanılan malzemeler konusunda bilgi vermiştir. Ayrıca, 1920 yılında dönemin başbakanı tarafından Fransız Mutfak Sanatını dünyada en iyi tanıtan ve değerini arttıran bir kişi olarak Fransa'nın en büyük nişanı 'Legion D'Honneur' ile ödüllendirilmiştir (Heyman, 2003:51).

Fransız mutfağının üçüncü dönemi ise 'Nouvelle Cuisine' (Yeni Mutfak) olarak adlandırılmaktadır. *Fernand Point*, Escoffier'in yaratmış olduğu klasik mutfağı rafine ve modernize ederek, Nouvelle Cuisine'in kurucusu ünvanını almıştır. Point, soslarla fazla uğraşmamış, bütün dikkatini garnitürlere vermiştir. O, her yemeğin ana bir malzemedan oluşmasını ve yemeğin lezzetinin de bu malzeme ile garnitürlerden gelmesi gerektiğini düşünmüş ve garnitürlerin de ana yemekle uyumlu olması gerektiğini belirtmiştir. Yemek pişirirken aşamaların çok önemli olduğuna değinmiş, çok önemli ve değerli bir yemeğe gösterilen özenin, çok basit bir yemek olan yumurtanın pişirilmesi için de gösterilmesinin şart olduğunu vurgulamıştır (Maviş, 2008:11).

Mutfak ile ilgili gelişmelerin yaşandığı üç büyük önemli döneme sahip Fransız mutfağı, özellikle 19. ve 20. yüzyıllarda aşçılar (gerek evlerde, gerekse restoranlarda), gurmeler ve tüketicilerin oluşturduğu, birbirine bağlı üç kesim arasındaki ilişkilere dayalı bir sistem olarak ortaya çıkmıştır. 19. yüzyıl başlarından itibaren hem gastronomların hem de yemek seven yazarların eserleri Fransız mutfağını tanımlamada ve tanıtmada önemli rol oynamıştır. Bununla birlikte, Gastronomini kurucularından olan Grimod de La Reynière tarafından ilk tatma jürileri kurulmuş, bilgili gastronomların yer aldığı jüride, çeşitli yerlerden getirilen yiyecekler tadılıp, kapsamlı görüşmelerden sonra en güzel sayılan ürünler, bugünkü gastronomi rehberlerinin atası olan *Almanach des Gourmands*'ta yer almayı hak etmiştir (Drouard, 2008:263-265). Dolayısıyla, Fransız mutfağının bugün geldiği nokta göz önünde bulundurulduğunda, aşçı, gastronom ve gurmelerin ortak çalışmalarının etkisinin olduğu görülmektedir.

Günümüz Fransız mutfağının genel özellikleri ele alındığında, şarap Fransız mutfağının en önemli öğeleri arasında yer almakta ve yemeklerin ayrılmaz bir parçası olmaktadır.



Bununla birlikte, her yörenin kendine özgü ve lezzette bilinene şarabı bulunmaktadır. Şarabın bu kadar temsili özelliğinin olması, her yemeğin özelliğine, dokusuna ve lezzetine uygun şarap seçimi, bilgisi ve tüketimi konusunda başlı başına bir uzmanlık, eğitim ve tecrübe zorunluluğunu beraberinde getirmektedir (Grolier, 2005:4).

Şarapla birlikte tüketilen peynirler de, Fransız mutfağında önemli bir yere sahiptir. 400'den fazla peynir çeşidine sahip olan Fransız mutfağı için peynir, vazgeçilmez bir lezzettir (Korkutata, 2013:39). Şarap ve peynirden sonra Fransız mutfağının en belirgin özelliklerinden biri de tereyağıdır. Yemeklerde çoğunlukla tereyağı tercih edilmekte ve bölgelere göre domuz yağı, kuyruk yağı veya kaz yağı da kullanılmaktadır. Yemeklere ekşilik ve lezzet vermede limon yeterince yetişmediği için, sebzelerin ve salataların içine limon yerine sirke konulmakta (Grolier, 2005:4), soğan ve sarımsak da yemeklerde bolca kullanılan lezzet vericilerden olmaktadır (Özgen, 2013:8).

Fransız mutfağının bir başka ayırıcı yönü ise çok çeşitli soslara sahip olmasıdır. Ana sos başemel sosudur ve içine değişik malzemeler ekleyerek farklı soslar yapılmıştır. Yemeklerde lezzet ve kıvam artırıcı olarak daha çok soslar tercih edilmekte, baharatlar çok fazla kullanılmamaktadır. Her yörenin kendine has özel sosları olduğu için, 1000'e yakın sos çeşidinin bulunduğu söylenmektedir. Ayrıca, yemeklerin hazırlanma aşamasıyla birlikte orijinal sunumlarla sonlandırılması, Fransız mutfağının en belirgin özelliklerindedir (Grolier, 2005:4).

Tatlı ve pastalar da Fransız mutfağında önemli bir yere sahiptir. Ekler (Eclairs), Profiterol (Profiteroles), Çikolata Muss (Chocolate Mousse), Krem Brule (CremeBrulee), Peşmelba ve Macaron ülkemizde ve günümüzde dünyanın çeşitli yerlerinde bilinen ve tüketilen ünlü Fransız tatlılarından (Korkutata, 2013).

Genel olarak Fransız mutfağı, tarih boyunca yetiştirdiği önemli mutfak uzmanlarının yarattıkları ve geliştirdikleri yemek pişirme yöntemleri/süreçleri ve standartlaştırdıkları mutfakla, dünya mutfak literatürüne birçok yenilik getirerek, dünyanın en çok bilinen ve sözü edilen mutfaklarından biri olmuştur.

### 3.2. İtalyan Mutfağı

Avrupa'nın en eski mutfaklarından biri olan İtalyan Mutfağı'nın başlangıcı, Antik Roma'ya kadar uzanmaktadır. Yemeğe çok düşkün olan Romalılar, İtalyan ve Avrupa mutfağının gerçek kurucularıdır (Croce, 1998:8). Fakat Roma İmparatorluğu zamanında ki gösterişli ve zengin İtalyan mutfak kültürü, İmparatorluğun gerileme ve çöküş dönemiyle birlikte, yerini sade ve basit yiyeceklere bırakmıştır. Ardından Rönesans'la birlikte refah dolu günlerin geri gelmesiyle, sofistike yemeklere yeniden bir ilgi doğmuş ve zengin aileler ilginç yemeklerin yer aldığı gösterişli ziyafetler vererek birbirleriyle rekabet etmeye başlamışlardır (Whiteman vd., 2007:7). Dolayısıyla, Rönesans'la birlikte toplumsal hayatta görülen değişim, etkisini beslenme alışkanlıklarına da yansıtmıştır.

Rönesans öncesi İtalyan şehir devletlerinin temel besin maddelerini buğday ekmeği, zeytinyağı, balık, yumurta, sebze çeşitleri, koyun ve kuzu etiyle birlikte bolca tüketilen şarap oluştururken, Rönesans dönemiyle birlikte mutfak zenginleşip, daha incelikli bir hal almıştır (DeWitt, 2012:17). Özellikle, bu dönemde daha çok yoksulların tercih ettiği sebze yemekleri, Martino ve Platina gibi İtalyan mutfağının şekillenmesinde etkili olan aşçı ve yemek kitabı yazarları tarafından sağlığa iyi geldiği belirtilerek, İtalyan beslenme kültüründe devrim niteliğinde değişiklikler yaşanmıştır. Bununla birlikte Rönesans, yemek pişirmekten ve yemekten zevk alan gastronomlar ortaya çıkarmış, hatta günümüzde çok sayıda bulunan gastronomlarının ilk örneklerine Rönesans döneminin İtalya'sında rastlanmaktadır (DeWitt, 2012:35-43).

Mutfak tarihi açısından Fransa mutfağının zenginliğinin ve ihtişamının arkasında, İtalyanlardan gelen yeniliklerin bulunduğu birçok araştırmacı tarafından ifade edilmektedir. Catherine de Medici'nin Fransa Prensi II. Henry ile evlenmek için Paris'e giderken beraberinde elli aşçısını da götürmesiyle, İtalyan mutfağının lezzeti Fransa'ya kadar ulaşmıştır. Böylece Fransızlara yeni ürünler ve pişirme tekniklerini tanıtmanın yanında, İtalyanlar, Fransız mutfak sanatını da öğrenmişlerdir. Günümüzde hala İtalya'nın Fransa'ya sınırları olan bölgelerinde, Klasik Fransız mutfağının etkilerini görmek mümkündür (Whiteman vd., 2007:7).

Bölgesel özellikler taşıyan İtalyan mutfağındaki yöreler arasındaki kültür farklılığı, her bölgenin kendi kültürüne ve coğrafi özelliklerine özgü yemek tariflerinin olmasına yol açmıştır (Croce, 1998:8). Toskana'nın '*Prosciutto*'su, Bolonya'nın domatesli, kıymalı sosu, Sicilya'nın ünlü '*Ricotta*' tatlısı, çeşitli dondurmaları, şerbetleri, Milano'nun özel safranlı pilavı, Napoli'nin domatesli ve mozarellalı sos ile hazırlanan pizzası ve Cenova'nın '*Pesto sosu*' ve Venedik'in '*Carpaccio*'su bölgesel lezzetlerden birkaçıdır (Croce, 1998). Dolayısıyla, Kuzey İtalyan mutfağı ve Güney İtalyan mutfağı tamamen farklı tariflerden oluşmaktadır. Mandıracılığın gelişmiş olduğu kuzeyde, zeytinyağının yerine tereyağı, makarnanın yerine ekmek ya da mısır unundan yapılan bir çeşit garnitür olan ve Türk mutfağındaki mıhlamaya benzeyen *polenta* tüketilmektedir. Ayrıca, Kuzeyliler, yemek pişirirken taze salça, pirinç ve yeşilliklerden elde edilen soslar kullanırken, Güneyliler, zeytinyağı, konserve edilmiş kuru salça ve baharatlı kırmızı soslar kullanmaktadır (Whiteman vd., 2007:6). Bununla birlikte bölgesel farklılıklar tarif içeriklerine de yansımakta, özellikle milli yemekleri sayılan makarna yapımında Kuzeyliler makarna hamurunda yumurta kullanırken, Güneyliler yumurta kullanmamaktadır. Tüketiminde ise, Kuzeydeki insanlar makarna ile birlikte ekmek ya da polenta tüketirken, Güneydekiler makarna beraberinde başka bir besin maddesi tüketmemektedir (Heyman, 2003:80-82).

Günümüzde İtalyan mutfağı denildiği zaman akla ilk olarak pizza ve makarna gelse de, bölgesel çeşitlilikten dolayı birçok şarküteri ürünü, peynir çeşitleri, sebze ve meyveler ve deniz ürünleri İtalyan mutfak kültüründe önemli rol oynamaktadır. Domates, patlıcan, kabak ve enginar gibi sebzeler, salata, makarna ve pizza yapımında kullanıldığı için, mutfaklarda yüksek kalitede taze sebze ve meyve kullanımı çok yaygındır. Deniz ürünleri bakımından da son derece zengin olan İtalyan mutfağında, balık çorbaları ve balığın çeşitli varyasyonlarla sunulan çeşitleri oldukça fazla tüketilmektedir. Ayrıca, Parmesan, Mozarella ve Bel Paesa gibi dünyaca tanınan çok çeşitli peynirleri bulunmakta ve yemek pişirmede sıklıkla kullanılmaktadır. Sosların ağırlıklı olduğu yemeklerde, sarımsak, maydanoz, fesleğen ve karabiber fazlasıyla tüketilmekte, zeytinyağı ise en çok tüketilen besin maddelerinden biri olmaktadır (Gürsoy, 1995:23).

Genel olarak Akdeniz etkisinin özelliklerini taşıyan İtalyan mutfağı, birçok dünya mutfağında olduğu gibi, yöresel farklılık ve çeşitliliğe sahiptir. Yarımada şeklinde olan İtalya'nın mutfak kültürü, çeşitli etmenlere bağlı olarak değişmekte ve her yöre farklı bir yiyecek malzemesiyle ön planda olmaktadır. Bununla birlikte, İtalyan mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli yanı, Fransızlara götürdüğü mutfak yeniliğidir. Fransız mutfağıyla olan bu etkileşim sayesinde hem geleneksel mutfak kültürünün temelleri atılmış hem de dünyaca tanınan zengin bir mutfak türü ortaya çıkmıştır.

### 3.3. Çin Mutfağı

Çin mutfağı, Çin'in en uzak köşelerinden en merkezi yerlerine kadar yerleşmiş olan 56 etnik grubun varlığıyla oluşturulmuş olup, yaklaşık 10.000 farklı yemek türüne sahiptir (Ulusal Çin Turizm Ofisi, 2013) ve dünyada en çok beğenilen ve tüketilen mutfaklar arasında yer almaktadır. Ancak Çin mutfağının gelişimi bolluktan çok yokluğa dayanmaktadır. Kalabalık bir nüfusa sahip olan Çin, yoksullukla da mücadele etmek zorunda kalmış ve bunun sonucu olarak kullanıma elverişli olan tüm yiyecekler ve ucuz malzemeler üretimde değerlendirilmiş ve böylece zengin bir Çin mutfağı ortaya çıkmıştır (Özdemir, 2001:20).

Çin mutfağı felsefesi olan bir mutfaktır ve diğer mutfak kültürlerinden ayrılan başlıca özelliği, renk, koku ve tadın uyumlu bir şekilde sofrada sunulmasıdır. Siyah, kırmızı, beyaz, yeşil ve sarı renklerin masada dengeli bir şekilde kullanımı yaygındır. Çin felsefesinde bu denge ve tezadın ana unsur olduğu Tao (*yin-yang*) prensibi, mutfak kültüründe de uygulanmaktadır. Sıcak (*yang*)-soğuk (*yin*) ve kuru-ıslak gibi kavramların dengeleri, yemek kültüründe fiziki ve ruhsal anlamda sağlıklı beslenme için büyük önem arz etmektedir. 'Yin-yang' ilkeleri bağlamında, yiyeceklerin bedende yarattıkları etkiye göre dişillliği, karanlığı, soğuğu ve edilgenliği simgeleyen 'yin' ilkesi, soğuk ve nemli yiyeceklere (örneğin, yeşil sebzeler, yağlı yemekler, tatlisu yengeci vb.) karşılık gelirken; erilliği, ışığı, sıcaklığı ve etkinliği temsil eden 'yang' ilkesi sıcak, ısıtıcı ve kuru gıdalara (örneğin, acı biber, tavuk çorbası vb.) karşılık gelmektedir. Çinlilerin bu inanışına göre, 'yin' ve 'yang' kuvvetleri bedende denge halinde değilse, sorun olarak kabul edilmekte ve normal bir bedende bunlardan biri aşırı ya da eksik olduğunda, hastalık durumunun ortaya çıkacağı düşüncesi yaygın olmaktadır (Tez, 2012:19-20).

Yin -yang felsefesinin mutfakta etkin olmasının yanısıra, yemeklerin *fan-cai* ilkesiyle de iki kategoriye ayrılması, Çin mutfağını diğer mutfaklardan ayıran temel özelliklerden biridir. *Fan* kelime olarak pirinç anlamına gelmekle birlikte, bütün tahılları, ekme ve şehriye gibi diğer karbonhidratları da kapsamakta ve bu gıdalar karnın doymasını sağlayan temel besinler olmaktadır. *Cai* ise fana çeşni katmak için yapılan yemekleri belirtmekte ve ikincil önem taşımaktadır (Waley-Cohen, 2008:107). Bugün Çin mutfağında yemekle birlikte tüketilen pirincin ve makarna benzeri olan noodle'ın hemen hemen her öğünde bir denge içinde yer alması, bu ilkenin varlığının en önemli göstergesidir.

Kültürel açıdan çok çeşitli ve zenginliğe sahip olan Çin mutfağında, yemeğin kendine has felsefi boyutlarının bulunmasının yanında, daha çok eski çağlarda yemek pişirmenin yönetim alanında da bir mecaz olarak kullanılması dikkat çekmektedir. 'Ülkeyi yönetmek küçük bir balığı pişirmeye benzer' savı her iki alanda da büyük özen ve dikkat göstermek gerektiğinin ifadesi olmuştur. Dolayısıyla, aşçılık becerisinin yönetici atamalarında gözetilecek önemli bir vasıf olduğu düşünülmüştür. Bu vasfı taşıyan antik çağ kraliyet aşçılarından olan *yi yin'in* de, 'bütün dünyayı yemek hazırlanan bir mutfığa ve düzgün yönetimi de güzel yemek pişirmeye' benzeterek, yönetim ve mutfak alanlarının aynı derecede önemli olduğunu vurgulamıştır (Waley-Cohen, 2008:101).

Felsefi boyutuyla birlikte Çin mutfağı da genel özellikleri itibariyle, çoğu ülke mutfağı gibi bölgesel özellikler taşımaktadır. Ülkenin güney bölgesinde yer alan Kanton mutfağında, çeşitli sebze, meyve, çay, deniz ürünleri, kuş türleri, dana, domuz ve farklı mantarlar kullanılarak oluşturulan yemekler yer almaktadır. Sebze ve deniz ürünlerinin ağırlıkta olduğu Kanton mutfağında, yiyecekleri yüksek ateşte, hızlı pişirerek, renk ve lezzetlerini kaybetmeden sofraya getirmek bölgenin en önemli özelliklerindendir (Kirkendal, 2010:124). Soğuk ve kuru iklimin hâkim olduğu Kuzey bölgesinde ise dünyaca bilinen mutfağı, Pekin mutfağıdır. Bu mutfağın temeli olan barbekü ve kızartma yöntemlerini, Çin'de uzun süre hüküm süren Moğollar getirmiştir. Pekin mutfağında yemekler güneye göre daha ağır ve yağlıdır. Bölgenin en bilinen yemeği, 13. yüzyıldan beri hazırlanan ve Çin Halk Cumhuriyetinin ulusal yemeği olarak kabul edilen (Tez, 2012:20) Pekin ördeği olmakla birlikte, et, balık ve sebze yemekleri, eriştelere, küçük ekmeğe ve etli turtalar da en çok tüketilen besin maddeleridir

(cingunlugu, 2012). Çin'in doğusunda da, kızartılmış yemekler hakîmdir. Pilav, salata ve yemeklerin yanında hamur işleri de tüketilmektedir. Denize yakın olduklarından Doğu Çin'de deniz ürünlerinin yanısıra yemeklerin tatları, olgun meyveler kullanılarak zenginleştirilmiştir. Batı Çin'de ise, aşırı baharatlı acı yemekler yanında tatlı da tüketilmekte (zıt tatlar olarak acı-tatlı karşıtlığı) ancak tatlıların içinde mutlaka bol miktarda sirke ya da baharat, kimi zamanda soya sosu, kırmızı acı biber ve sarımsak bulunmaktadır (Tez, 2012:21).

Genel itibariyle Çin mutfağında pirinç, kuru baklagillerden ise soya fasulyesi ve soya ürünleri yaygın olarak tüketilmektedir. Sebze, baharat ve sos kullanımı Çin mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Meyveler ise daha çok tatlı olarak hazırlanmakta ve tüketilmektedir. Çin'de tarım alanlarının yetersizliği nedeniyle hayvancılık olanaksızlaşmış, böylece et ve süt tüketimi sınırlanmıştır. Yemeklerde de et kullanımı en aza düşmüştür. Ancak Çinliler et gereksinimlerini karşılayabilmek için çekirge, yılan, yarası, serçe ve yaban kedileri gibi hayvanlardan yararlanmışlardır. Çin mutfağında yaygın olarak tüketilen et türü ise domuz ve ördektir. Balık olarak göllerde yetiştirilen sazan ve alabalık sıkça tüketilmektedir (Özdemir, 2001:20). İçecek türleri olarak yemek davetlerinde konuklara sunulan pirinç şarabı, yemek sırasında ve yemeklerden sonra içilen ve seremonileriyle de ünlü çay türleriyle birlikte, yeşil çay ve yasemin çayı da en çok tüketilenlerdir (Tez, 2012:22).

Yemek pişirme, hazırlama ve servis yapma açısından da Çinlilerin kendilerine özgü yöntemleri vardır. Yemeklerin yüksek ateşte, çabuk ve Wok denilen tavalarda pişirilmesi en genel özelliğidir. Bunun yanısıra, kızartma ve buharda pişirme de en çok kullanılan yöntemlerdendir. Ayrıca, yiyeceklerin hazırlanmasında, renk, tat, tabaktaki görünüm, uyum ve çekicilik de önem verilen faktörlerdir (Heyman, 2003:250).

Çin, geniş bir yüzölçümüne sahip olmasına rağmen, zorlu iklim ve coğrafi koşullar altında ve yokluk içinde dünya mutfak sanatı yaratmıştır. Çin mutfağının dünyada bu kadar çok tanınan ve sözü edilen mutfaklardan biri olmasında şüphesiz ki Çinlilerin mutfak kültüründe, yemeğe derin bir saygı ve hürmet duymasının önemi büyüktür. Dolayısıyla, çeşitli alanlarda olduğu gibi yemek kültürlerinin de bir felsefesi olması, mutfak aşçı ve sanatçılarının denge unsuru içinde yaratıcılıklarını sergileyip farklı

lezzetler sunmasına neden olmakta ve mutfaktaki sürekliliğin ve standardın sağlanmasını mümkün kılabilir.

### **3.4.Türk Mutfağı**

Klasik ve Halk mutfağıyla zengin ve önemli mutfaklar arasında yer alan Türk Mutfağı, lezzetli ve çeşit yönünden zengin olan yemeklerin hazırlandığı dünyanın en eski mutfaklarından biridir. Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte anılan Türk mutfağı, dünyanın üç önemli mutfağından biri olarak gösterilmektedir (Arlı, 1981:19). Türk mutfağının farklı kültürleri besleyen Anadolu toprakları üzerinde gelişmiş olması, coğrafyanın ve farklı kültürlerin, bir mutfağı nasıl etkilediğine örnek olarak verilebilir (Ünal, 2007:19). Ayrıca, Türkiye'nin Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında oluşu, yemek kültürüne de yansımıştır. Orta Asya'nın et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatları alınarak, zengin ve çeşitli bir yemek kültürünün doğmasına sebep olmuştur (Gürsoy, 1995:43, Ciğerim, 2001:55, Maviş, 2008:58, Güler, 2010:25).

Türk ulusunun dünyanın en eski toplumlarından olması, göçler sırasında birçok toplum ve ulusla ilişkiler sonucu farklı mutfaklardan etkilenme, sosyal, kültürel, ekonomik ve coğrafi koşullarla birlikte yeni pişirme yöntemlerinin de alınması gibi unsurlar, Türk mutfağını zengin ve renkli motiflerle süslemiştir. Sonucunda, Orta Asya ile başlayıp, Anadolu Selçukluları ve Osmanlı Mutfakları ile gelişen Türk Mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

## İkinci Bölüm

### Türk Mutfak Kültürü

#### 1. Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi

Orta Asya ile başlayıp, Selçuklularla devam eden ve ardından üç kıtaya yayılan Osmanlı İmparatorluğu ile en parlak çağını yaşayan Türk Mutfağı, değişen çevre koşullarına rağmen, halkı ve mutfak uzman ve sanatçılarıyla birlikte özgünlüğünü koruyan ve yaşatılan önemli bir kültür unsurudur.

İnsanoğlu, yaşamsal sürecine biyolojik uyum gücüyle değil, kültürüyle egemen olmuş; dünya üzerindeki varlığını kültürüyle sürdürmüştür (Güvenç, 2013:10). Kültür insanın doğaya kattığı her şey olduğu için, yemek ve mutfakla ilgili konular da kültürle ilgili incelemelerin temel unsurlarından biri olmuştur (Halıcı, 2009a). ‘Bir dönemin ya da bir halkın yaşam biçimi’ olarak ifade edilen kültür (Ergur vd.,2011:27), toplumu oluşturan kişileri, onları bir arada tutan, birbirine bağlayan dil ve haberleşme süreçlerini, sanatlarını, inançlarını, törelerini, hukuk ve yönetim kurumlarını, üretim ve tüketim düzenlerini içine alan bir olgudur (Güvenç, 2013:15). Bu olgunun içerisinde yer alan mutfak da, kültür ve geleneğin her zaman en uzun süre ayakta kalan bölümü (Roden, 2003:153) olarak varlığını sürdürmektedir. Çünkü mutfak kültürü, insanların yemekle ilgili davranışsal, sözel ve simgesel üretimlerinin zamanla süreklilik kazanarak, alışkanlıklara, kuşaktan kuşağa aktarılarak göreneklere ve kurallara bağlanarak, geleneklere dönüşmesiyle ortaya çıkan bir durumdur (Halıcı, 2013:220). Dolayısıyla, toplumların yaşam biçimi ele alınırken, en önemli, temel ve dikkat çekici konulardan biri olan yemek kültürü ve unsurları, üzerinde sayısız çalışma ve araştırmaların yapıldığı görülmektedir. Türk mutfak kültürü de geçmişten günümüze her dönemde dikkat çekmiş ve dönemin önemli insanları tarafından kaleme alınmıştır. Türk tarihinin önemli seyyahlarından olan Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesi, dönemin yiyecek-içecek kültürü hakkında önemli ipuçları veren zengin bir kaynaktır. Ayrıca İbn-i Batuta’nın Seyahatnamesi, Şirvani’nin Türkçe’ye çevirdiği Kitabü’t Tabih, Yusuf Has Hacibin Kutadgu Bilig, Kaşgarlı Mahmut’un Divan-ı Lügati’t Türk, yabancı gezginlerin



seyahatnameleri, Osmanlı Sarayı defter kayıtları, Mevlana'nın eserleri ve Selçuknameler Türk mutfak kültürü hakkında bilgiler içeren önemli eserlerdir.

İnsanların yaratıcı güçlerini ancak yer değiştirmenin mümkün olduğu dönemlerde tam olarak kullanabildiği varsayıldığında (Kasaba, 1998:342), Türk mutfağı binlerce yıl süren gelişim sonunda ortaya çıkan bir sentez mutfağıdır. Çünkü Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göç esnasında farklı bölgelerden aldığı renkler yanında, Anadolu medeniyetlerinin de bünyesine kattığı zenginliklerle köklü mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Halıcı, 2012). Türk mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin 10. ve 11. yüzyıllara dayanan, Orta Asya'dan günümüze kadar süren tarihsel süreç görülmektedir. 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 zenginliğini sağlamıştır (Güler, 2010:24). Dolayısıyla, Türk mutfağının kendine has ve bölgeden bölgeye değişen pişirme yöntemlerinin, araç-gereçlerinin, sofrada adabının, yiyecek-içecek çeşitliliğinin, inançların, örf ve adetlerinin olması, zengin bir mutfak kültürü varlığının göstergesidir. Bu çeşitli ve zengin mutfak kültürü genel olarak ele alındığında, tarihsel birikim ve çeşitlilik, coğrafyanın zenginliği ve değişkenliği, denizlerin çeşitliliği ve ürünleri (Doğanbey, 1988:127), göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı, yemek çeşitleri bakımından başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme, sosyo-ekonomik durumu, coğrafi bölgelerin çeşitliliği, davranış ve kalıpları, dinsel yapı, normlar ve değerler (Yaman, 1988:467) gibi unsurların çerçevesinde şekillendiği görülmektedir.

Literatürde köklü bir kültürü yansıtan Türk mutfağı '*Klasik Türk Mutfağı*' ve '*Türk Halk Mutfağı*' olarak sınıflandırılmıştır. Klasik mutfak, İstanbul sarayı, konak ve restoranlarında şekillenen, kendine özgü bir mutfak olmakla birlikte İstanbul mutfağı, yurtdışında Türk mutfağı olarak bilinmektedir. Türk halk mutfağı ise Anadolu'nun yedi bölgesinde yaşayan ve yöresel özellikler taşıyan mutfaktır (Halıcı, 2008, Toygar, 1981:153). Halk mutfağında yemekler, yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, ekonomik olanaklarını, yöresel olarak yetişen sebze ve meyve çeşitlerini, kendine özgü yemek hazırlama ve şekillerini içermektedir (Ciğerim, 2001:55).

Tarihsel gelişimi içinde ise Türk mutfak kültürü (Halıcı, 2009:17);

- Orta Asya mutfağı (1038'den önce),
- Selçuklu mutfağı (1038-1299),
- Osmanlı mutfağı (1299-1923),
- Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı (1923 sonrası) olarak incelenmektedir.

### **1.1.Orta Asya Mutfağı (1038'den Öncesi)**

Türkler anayurtları kabul edilen Orta Asya'da, uzun bir tarih diliminde göçebe bir hayat sürmüşlerdir. Türklerin dağınık topluluklar halinde yaşadıkları ve kabile biçiminde (Hunlar, Hazarlar, Göktürkler, Uygurlar, Kuşanlar, Akhunlar) devletler kurdukları bu dönem boyunca, çevrelerindeki üç büyük yerleşik kültür olan batıda İran, güneyde Hindistan ve doğuda Çin ile sürekli etkileşim içinde bulunmuşlar ve mutfak kültürleri de etkilenmiştir (Gürsoy, 2004:76).

Türklerin ilk anayurtları olan Orta Asya aslında, Çin'in kuzeyinde ki bölgedir. Bu bölgede toprakların tarıma elverişli olmaması ve verimsiz olması, halkın göçebe hayvancılık yapmasını zorunlu kılmıştır. Halk yazın yaylalara ve dağlara gidip, kışın düz bölgelere inmekte ve hayvanlarını da mevsimine göre otun bol olduğu yerlere götürmüştür (Akşin, 2012:3-4). Özellikle Orta Asya'nın kuzey ve doğu bölgelerinde tarım çok az hatta hemen hemen hiç olmamakla birlikte (Ögel, 2000:36), tarıma elverişli toprakların güneyde yer almasıyla (Akşin, 2012:4) batıya ve güneye doğru gidildikçe tarım sahaları genişlemiş, Orhun ırmağı ve çevreleri ile Altay dağlarının geniş vadileri tarım için önemli yerler olmuştur (Ögel, 2000:36). Tahıllardan en fazla buğdayı kullanmakla birlikte, hayvan yemi olarak da kullanılan ve sert iklime dayanıklı arpa tarımına da önem vermişlerdir. Arpayı hem ekmek yapımında kullanmışlar, hem de yarmasından çorba, arpa aşı, arpa lapası gibi yemekler yapmışlardır. Bunun yanı sıra, çavdar ve yulaftan da yararlanmışlardır (Gürsoy, 2004:76). Çavdarı daha çok buğdayın kolay yetişmediği kurak bölgelerde yetiştirerek, buğday gibi çavdardan da un, bulgur ve yarma yapıp kullanmışlardır (Yılmaz, 2004:52). Temel besin maddelerinden olan buğdaydan hem kırılmış hali olan *yarmaş* elde edip kullanmışlar, hem de öğütülmeden suda kaynatıldıktan sonra arpa hamuru ile yoğrulup bir keçeye sarılarak bekletilen karışım şeklinde tüketmişlerdir (Genç, 1981:65). Tahıllar ana besin maddesi olduğu için

her şekliyle tüketilmiş, özellikle un haline getirilen tahıllardan yapılan ekmeğ, katmer, yufka gibi ürünler sofraların vazgeçilmez besin maddeleri olmuştur.

XI. yüzyıl Orta Asya Türklerin de ekmeğ, pişiriliş tarzına ve şekline göre; yufka, bazlama, ev fırınlarında yapılan ev ekmeğ ve günümüzdeki çarşı ekmeğ tarzında olan somun ekmeğ şeklinde yapılıp tüketilmiştir. Ayrıca, fırın haricinde tandırda, sacda, külde ve korda çok çeşitli ekmeğler yapılmıştır (Ögel, 2000). Ekmeğler arpa, buğday ve darı olmak üzere yapımında kullanılan unun çeşidine göre sınıflandırılmış, iyi elenmiş buğday unundan yapılan ekmeğ *ak ekmeğ*, arpa ve darı unu karışımından yapılan ve rengi koyu olan *kara ekmeğ* ve darıdan yapılan *darı ekmeğ*i tüketilen ekmeğ çeşitleri olmuştur (Şahin, 2010:59, Ögel, 2000:39-43).

Buğday, arpa, çavdar, yulaf gibi tahıllar haricinde Çin'den vergi ya da haraç olarak alınan (Alpargu, 2008:20) darı da, Türkler tarafından çok sevilerek birçok türü yetiştirilmiş ve ekmeğ yapımında kullanılmasının yanısıra, çeşitli şekillerde de tüketilmiştir. Darı özünün suda ya da sütte kaynatılıp üstüne yağ dökülmesiyle yapılan *kürşek* adlı yemek en sık yenilen yemek türü olmuştur. İçecek olarak ise günümüze kadar gelen boza o dönemde darıdan da yapılmış, ayrıca *sök* ve *bengi* adlı daha sert içkiler de Orta Asya Türkleri tarafından severek tüketilmiştir (Gürsoy, 2004:76).

Darı gibi Çin'den alınan bir başka tahıl ise pirinç olmuştur. Orta Asya'nın güneyinde Çin'e yakın Kuça, Kaşgar, Hotan, Kuzey Pamir gibi bölgelerde eski dönemlerden beri ekimi yapılan pirince, Türklerin XI. yüzyılda *tuturgan* demişler (Gürsoy, 2004:77) ve mutfaklarında çeşitli şekillerde sıkça kullanmışlardır. Tatlı ve tuzlu birçok yemek türünde kullanılan pirinç, bu dönemde içerisine şeker atılarak pişirilip, soğuk suya konularak veya içerisine buz eklenerek günümüzde sütlaça benzer bir çeşit tatlı şeklinde de tüketilmiştir (Genç, 1981:61).

Türklerin Orta Asya'da göçebe bir hayat yaşamasından dolayı yemek kültürleri hakkında pek fazla bilgi olmamakla birlikte, tahılların yanısıra, hayvancılığın da önemli bir yer teşkil ettiği bilinmektedir. Eski Türklerin yedikleri hayvanların başında koyun gelmektedir. Keçi ve sığır koyundan sonra en çok tüketilen hayvanlar arasındadır. Hayvanların etinin ve sütünün yanısıra, ciğer, kelle, dalak, bağırsak, yürek, beyin gibi tüm sakatatları da yemeklerde kullanılmıştır (Yılmaz, 2004). Beyin, Türkler tarafından

önemli bir iç organ olarak görülmekte ve bu nedenle en hatırlı konuklara sunulmaktaydı. İç organlara et ve baharat katılarak bağırsak dolmaları yapılmakta ve bunlara *soktu* denilmekteydi. Sucuk anlamında kullanılan bu yiyecek, koyun etinin yanı sıra, at etinden de yapılırdı (Gürsoy, 2004). İslam'ın etkisinin tam olarak görülmediği dönemlerde at, önemli bir ulaşım aracı olmakla birlikte, yiyecek olarak da tüketilmekteydi (Genç, 1981:60). Etten ayrıca daha sonra yemek ve saklamak amacıyla kavurma, pastırma ve sucuk yapılırdı (Gürsoy, 2004:81). Ayrıca, Et hem soğuk ortamlarda dondurularak hem de güneşte kurutularak daha sonra tüketebilmek için saklanırdı. Kurutulmuş ete *kak et*, çeşitli baharatlarla kurutularak pastırma yapılan ete *yazok et* denilirdi (Genç, 1981:61).

Orta Asya'da süt ve süt ürünleri de önemli besin kaynağıydı. Süt sade olarak tüketildiği gibi, yoğurt, peynir çeşitleri, tereyağ, kaymak, kefir ve kıymız yapılarak da tüketilirdi. Yoğurt, taze olarak yenilmeyecekse kurutularak kış için saklanırdı. Kurutulmuş yoğurda *kurut* ya da *katık* adı verilirdi (Yılmaz, 2004:52). Ayrıca, bozulmayacak bir şekilde kurutulmuş bütün süt çeşitleri kurut olarak ifade edilir ve kurut için 'savaş azığı' kelimesi de kullanılırdı (Alpargu, 2008:20). Yoğurda ılık su eklenip, hayvan derisinden yapılan tulumlarda çalkalanarak tereyağ çıkartılır, yağ alındıktan sonra içine tuz konulup kaynatılır, süzülür ve bu şekilde çökelek, keş gibi peynir türleri yapılırdı (Yılmaz, 2004:52). Yoğurdun bir yan ürünü olan ayran da Orta Asya Türk kültürünün önemli içeceklerindendi. Yoğurdun sulandırılmışı olan ayranın hem susuzluğu giderici, hem de besleyici özelliğinin fazla olmasından dolayı yaygın olarak tüketilen bir içecekti (Şavkay, 2000:14).

Orta Asya'da patlıcan, domates, salatalık, havuç, kabak, ıspanak, soğan, sarımsak, turp gibi sebzeler başta olmak üzere mevsimine göre çok çeşitli sebzeler de yetiştirilmekteydi. Soğan, sarımsak ve pırasa Türklerin çok sevdiği sebzelerdendi. Bazı küçük toplulukların farklı adlandırmalarının yanısıra, *soğan* adı yüzyıllardır değişmeden kullanılmıştır. Orta Asya'nın yerli bitkilerinden olduğu sanılan soğanın, birçok türü Türklerle batıya taşınmış, hatta *kış soğanı* denilen tür, 16. yüzyılda Türkler tarafından Avrupa'ya tanıtılmıştır (Gürsoy, 2004:78). Ayrıca, bahçe ve tarlalarda kendiliğinden yetişen değişik otları, çiğ olarak ya da pişirerek yemişlerdir (Yılmaz, 2004:23).

Meyve üretimine de önem veren Türkler, birçok meyve türü yetiştirmiştir. Kayısı ve zerdali bölgenin yerli meyveleri olmakla birlikte, elma, kavun, karpuz, şeftali, iğde, dut, armut, üzüm, fındık, fıstık gibi ürünlerin isimleri Kaşgarlı Mahmut'un eserinde de yer almaktadır (Alpargu, 2008:22). Mevsimine göre meyveleri taze olarak tükettikleri gibi, kurutarak kış için saklamışlardır. Ayrıca, meyveleri kaynatıp pekmez olarak saklamışlar, kuru meyveleri ise pekmez gibi pişirip hoşaf haline getirerek tüketmişlerdir (Yılmaz, 2004:53).

Genel olarak Orta Asya mutfak kültürü, coğrafi temeller ve iklim koşulları çerçevesinde gelişmiş bir mutfaktır. Sert bir iklimin hâkim olduğu Orta Asya'da, et, süt ve süt ürünleri, ekmek ve hamur işleri, bu iklimde hayatı devam ettirmek için temel besin maddeleri olmuştur. İlk Türklerde ekonominin temelini öncelikle hayvancılık ve ardından tarım oluşturduğu için, temel gıda maddeleri et ve hayvansal ürünler olmuştur. Tarımdan elde ettikleri ürünlerde beslenmelerinde önemli yer tutmuştur. Bu faktörlerle birlikte göçebe bir yaşam biçimine sahip olan Orta Asya insanı, coğrafi ve iklim koşulları çerçevesinde yemek pişirme ve saklama koşulları geliştirmiştir. Günümüze kadar gelen bu yöntemler, her ne kadar yaşam biçimindeki değişiklik ve dinsel unsurlarla değişime uğrasa da, Türk mutfak kültürünün temel öğelerini oluşturmuştur.

## **1.2. Selçuklu Mutfağı (1038-1299)**

Türklerin ilk ana yurtları olan Çin'in kuzey bölgesinden sonra, ikinci anayurtları olan Hazar denizinin doğusu ve Aral gölünün güneyi olan ve Maveraünnehir olarak bilinen bölgede kurulun üç büyük devletten biri olan (Karahanlılar, Gazneliler, Büyük Selçuklular) Büyük Selçukluların (1038-1157), Malazgirt zaferiyle birlikte Anadolu ve Rumeli'ye yaptıkları göçlerle üçüncü anayurtları olan Anadolu'da, ilk Türk devleti olan Anadolu Selçuklularını kurmuşlardır (1077-1308). Anadolu'ya gelmeden önce yaşadıkları Hazar denizi bölgesi Orta Asya'ya göre tarıma elverişli alanlar bakımından daha verimli bir alan olsa da, birçok çorak alana ve büyük çöllere sahipti. Oysa ki, Anadolu ilk iki bölgeden çok farklı olmakla birlikte hiç çöl yoktu ve bütün düzlüklerde yağmurla buğday tarımı yapılabilme imkânını sağlıyordu. Böylece halkın kuraklık, hayvan hastalıkları ve olağandışı nüfus artışı gibi nedenlerle göç etmek zorunda kalmayıp, bölgeye geniş çapta yerleşmeye başladıkları ve tarım yaparak köylüleştikleri görülmektedir (Akşin, 2012:4-5).

Selçuklu mutfağı hakkında ki bilgiler sınırlı olsa da, Selçuklular ve beylikler dönemine ait mutfak kültürüyle ilgili, XI. yüzyılın iki büyük Türk yazarı olan Yusuf Has Hacip ve Kaşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınan eserlerde, önemli bilgiler yer almaktadır. Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan *Divan-ı Lügat-it Türk*'te Türk mutfağı, hem mekân hem de içindeki maddi kültür eşyası ile tanıtıldıktan sonra, çeşitli yemeklerin ve içkilerin nasıl yapıldığı konusunda bilgiler yer almaktadır (Genç, 1981). En eski Türk yemeklerinden olan tutmaç, yufka, katmer, ekmek, helva, yoğurt, ayran, kımız, çörek, pekmez gibi yiyecekler eserde yer alan yiyecek maddelerindedir (Halıcı,2009b).

Yusuf Has Hacip'in yazdığı *Kutadgu Bilig*'de ise yiyecek çeşitleri ve malzemelerinden çok, ziyafet sofralarının hazırlanması, nelerin nasıl ikram edilmesi, XI. yüzyıl Türk sofrada adabı ile gençlikte ve yaşlılıkta yemek yerken dikkat edilmesi gereken noktalar üzerinde durulmuştur. 'Evin barkın, sofran ve tabakların temiz, gelen misafirlerin için yiyecek ve içeceklerin temiz ve lezzetli olsun. Sofradaki yiyecek ve içecekler birbirine denk ve bol olsun' gibi öğütlerin yanısıra, yaşlılıkta ve gençlikle birlikte kişinin sıcak, soğuk ve ılık bir tabiata sahip olması gibi unsurlar içinde nelerin yenilmesi ve içilmesi gerektiği anlatılmıştır (Genç, 1981).

13. yüzyılın en önemli eserlerinden olan Mevlana'nın *Mesnevi*'sinde de, dönemin halkı tarafından tüketilen yiyecek içecek maddeleri ve beslenme biçimleri hakkında bilgi veren önemli kaynaklardan biridir.

Halıcı (2007:21), Mevleviliğe ilk adımın mutfakta atılması, mutfakla ilgili birtakım yazılı kurallar konulması, bu kurallar içinde görülen mutfakta ekipleşme, 'ateşle birlikte sen de pişeceksin' felsefesi ve bir aşçı için anıt mezar yapılması, Anadolu'da 13. yüzyılda mutfağa verilen ayrıcalığı gösterdiğini, dolayısıyla, Mevlana'nın mesnevisiyle ortaya çıkarılan Mevlevi mutfağı, bu özellikleriyle ünlü Türk mutfağının ana köklerinden biri olma özelliğini de taşıdığını belirtmektedir.

Anadolu'da Selçuklu mutfağını şekillendiren en önemli iki olgu; yerleşik hayata geçiş ve İslamiyet'in kabulü olmuştur. Bununla birlikte Anadolu, iklim, toprak özellikleri ve bitki örtüsü bakımından Orta Asya'ya göre çok farklı olduğu için, Anadolu'nun sebze ve meyve çeşitliliği açısından daha zengin olması ve Orta Asya'dan farklı olarak sayısız deniz ve balık ürününün bulunması Selçuklu mutfağında değişmelere sebep olmuştur

(Tayar, 2012). Bununla birlikte, hayvanlar ve bitkilerden olabildiğince yararlanılmış, et önemli bir besin maddesi olarak sofralarda yer almıştır. Önem sırasına göre, kuzu, koyun, erkek, keçi, oğlak, at, tavuk, kuş ve balık gibi hayvanların etleri tüketilmiş (Köymen, 1981) ancak at etinin tüketimi giderek azalmaya başlamıştır (Çetin, 2008:31). Ayrıca, kesilen hayvanların sakatatları da yemeklerde kullanılmıştır. Balık ise denize yakın bölgelerin mutfağında daha yaygın olarak tüketilmiş, iç kesimlerde göl ve nehirlerden elde edilen balıklar tüketilmiştir (Şahin, 2008:43).

Selçuklular zamanında da aynı adı taşıyan süt ve süttten yapılan yoğurt, peynir, kaymak, yağ gibi yiyecek maddeleri Türklerin beslenmesinde önemli bir yer tutmuş ve bu besin maddeleri hem taze hem de kuru olarak tüketilmiştir (Köymen, 1981). Yoğurt yemeklerde ve kahvaltılarda daha sonra kullanılmak için, süzülüp ardından tuzlanarak küplere basılmış ve böylece kuru olarak da daha sonradan tüketime hazır hale getirilmiştir (Akkor, 2013:91). Temel besin maddelerinden olan yağ da, hem tek başına hem de ekmeğe sürülerek yenilmiş ve tüm yemeklerde kullanılmıştır. Ayrıca, yemeğin dışında deriyi yumuşatmak içinde de yağ kullanılmıştır (Köymen, 1981).

Buğday ve buğdaydan yapılan un, en çok tüketilen tarımsal besin maddelerinin başında gelmiştir. Et ve süt gibi buğday da beslenmede büyük rol oynamıştır. İçkilerden ise boza, kımız ve şarap en çok tüketilenler olmuş, çeşitli meyveler ve baldan dahi şarabın yapıldığı fakat İslamiyet'in kabulü ile şarap tüketiminin azaldığı belirtilmektedir. Meyveler ise, hem çiğ olarak tüketilmiş hem kurutularak saklanmış hem de daha sonra tüketilmek üzere şurup ya da şarap yapılarak sofralarda yer almıştır (Köymen, 1981; Genç, 1981, Erdemir 1993).

Selçuklularda yemeklerle birlikte misafirlere sunulan ikramlar da önemli yer tutmuştur. Yemek dışında kışın sıcak tarçın şerbeti, yazın ise koruk ve bal şerbetleri sunulmuş, nar şerbeti verilmesi ise kibarlık sayılmıştır (Ünver, 1981:2). Ayrıca, gülsuyu, incir ve üzümünden de şerbetler yapılmıştır (Şahin, 2008:49-52). Yorgun gelen ya da rastgele misafire, ayran ikram etmek ise incelik olarak kabul edilmiştir (Ünver, 1981:2).

Tatlılar da sofralarda önemli bir yere sahip olmuştur. Tatlı yapımında un, pirinç, süt gibi değişik malzemeler kullanılarak, helva, pelte, hoşmerim, baklava, kadayıf, zerde ve



şekerin gül ile kırılmasından yapılan gülbeşeker bu dönemde yapılan tatlılardan olmuştur (Şahin, 2008:49-52).

Yemek öğünleri incelendiğinde ise iki öğün yemek yenildiği görülmektedir. Öğle saatine kadar yenilen kuşluk yemeği, zevale olarak adlandırılan akşam yemeğine iki saat kalaya kadar sürmekteydi. Öğle yemeği olmadığı için bu öğünde tok tutacak, hamur yemekleri gibi besinler tüketilmekteydi. Öğle saatlerinde istenirse ayran, şerbet ya da meyve yenilirdi (Ünver, 1982:2).

Yiyeceklerle birlikte içme suyu konusunda da hassas olan Selçuklularda, özellikle Sultanlar suyun temiz ve iyi kalitede olmasına değinmiş, saray teşkilatında ayrıca ‘su ağası’ rütbesine de yer vermişlerdir. Selçukluların son dönemlerinde ise, su ağası makamı ‘çaşnigirbaşılığa’ dönüştürülerek, yalnızca suyun değil, diğer besin maddelerinin de kalite ve güvenilirliğini denetlemek adına kurumsallaştırılmıştır (Gürsoy, 2004:92).

Genel olarak Selçuklu dönemi Türk mutfağı incelendiğinde, Orta Asya döneminde olduğu gibi coğrafi koşulların ve yaşam biçiminin etkisiyle şekillendiği görülmektedir. Ancak Orta Asya’dan farklı olarak, coğrafya ve iklimin etkisiyle Anadolu topraklarındaki ürün çeşitliliği doğal olarak mutfağa da yansımış, yaşam ve inanç biçiminin etkisiyle, mutfaklarda bazı besin maddeleri ve yemekler unutulmaya yüz tutarken, yeni yiyecekler mutfağa kazandırılmış, kendilerine has beslenme sistemi, pişirme ve saklama teknikleriyle Türk yemek kültüründe zenginlik ve çeşitlilik oluşturmuşlardır.

### **1.3. Osmanlı Mutfağı (1299-1923)**

Zengin ve çok uluslu bir imparatorluk olan Osmanlı İmparatorluğu, sahip olduğu zenginlik ve çeşitlilikleri beslenme kültürüne de yansıtmıştır. Asya’dan Balkanlar’a, Afrika’dan Ortadoğu’ya uzanan geniş alandaki farklı kültürel yapıların beslenme biçimlerini barındıran Osmanlı mutfağı, bu farklı yemek ve yiyecekleri hazırlanmasından sunumuna ve tüketilmesine kadar olan tüm süreçleri büyük bir ustalıkla birleştirip, kendine özgü mutfak kültürü oluşturmuştur.



Osmanlı mutfağı günümüzde büyük bir buluş olarak görülen ve takdir edilen füzyon mutfak kavramını 700 yıllık tarihi içinde, doğal olarak barındırmış bir mutfaktır. Yani Anadolu'ya göç eden Türklerin geleneksel mutfağı ile yerel halkların mutfakları birleşirken, yerel halkların o zamanki kültüründe yer bulmuş Anadolu'nun daha önceki halkalarının mutfak öğelerini de kendi mutfak geleneği içine katan bir mutfak ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla, Hitit mutfağından Romalılara, ardından Yunanlılara kadar gelen birçok yemek unsuru korunarak Osmanlı mutfağı içinde yer bulmuştur. Bu bağlamda çok çeşitli uygarlıkların izlerini yemek kültüründe de devam ettiren Osmanlı mutfağı, bir imparatorluk mutfağı olma özelliklerini bünyesinde barındıran ve felsefesi olan bir mutfaktır. Çünkü Osmanlı mutfağı denilince yemek sanatı, yemek kültürü, sofraya zenginliği ve yemek çeşitliliği akla gelmektedir (Haydaroğlu, 2003:9). Saray ve halk mutfağından oluşan Osmanlı İmparatorluğunda, her ne kadar dönem gezginlerinin ve görgü tanıklarının aktardıklarına ve tarihçilerin verdiği bilgilere göre, halk mutfağının saray mutfağına kıyasla daha sade, gösterişsiz, basit olduğu ve yemeğin tat almaktan çok, gereksinim için yenildiği görüşü belirtilse de (And, 2012), Osmanlı saray mutfağında padişah, erkanı ve bütün soylular tarafından sofraya etrafında toplanmak sosyal olgu olarak görülmüş bu durum da saray mutfağını daima yenilikler arayan, çok zengin ve lezzetli tatlar meydana getiren bir laboratuvar haline getirmiştir (Toygar, 1981:153). Padişahın hoşuna gidecek yemekleri üretmek, saraylarda verilen ziyafetleri daha gösterişli yapmak için, aşçılar birbirleri ile yarışarak bütün yaratıcılık ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek türleri ortaya çıkararak, Türk mutfağının gelişmesine katkıda bulunmuşlardır. Bu durum, Osmanlı İmparatorluğunun gelişmesine bağlı olarak Türk mutfağını da etkilemiştir (Ciğerim, 2001:56; Sürücüoğlu, 1999:49, Toygar, 1981:153).

İmparatorluğun kuruluş döneminde daha sade olan yemek kültürü, Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u almasından sonra mutfak teşkilatlanmasında ve yemek düzeninde belli kurallar ve yemek adabı belirlemesiyle zenginleşmiş, 16. ve 17. yüzyıllarda en görkemli çağını yaşamasının ardından, Osmanlı İmparatorluğunun gerileme dönemiyle birlikte Türk mutfak kültüründe de değişimler olmuştur. İstanbul ve çevresinin ve Anadolu'nun tüm bölgelerini kapsayan yöresel halk mutfağıyla birlikte, padişahın, ailesinin ve divan halkı için hazırlanan saray mutfağı, Osmanlı'nın mutfak kültürünü oluşturmuştur. Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u aldıktan sonra yaptırdığı Topkapı

Sarayı'nın içinde bulunan saray mutfağına *Matbah-ı Amire* denilmektedir. Fatih döneminde Matbah-ı Amire binaları, mutfaklar, kiler ve bir fırından oluşurken, Kanuni Sultan Süleyman ve II. Selim dönemlerinin ardından, mutfak bugünkü şeklini 1574 yangınından sonra almıştır (Bilgin, 2004:24-28).

Matbah-ı Amire'nin padişaha ait yemeklerin pişirildiği bölümüne *Has Mutfak* denirdi (Yerasimos, 2005:29). Bu mutfakta çalışan aşçılar, padişahla birlikte sefere gider ve zehirlenme korkusundan dolayı, sadakatlerine güvenilir kimselerden seçilirdi. Padişahın annesine, baş haremine, kız kardeşlerine ve kızlarına hizmet veren mutfağa ise *Valide Sultan Mutfağı* denilirdi. Ayrıca, sarayda çalışan görevlilere ve harem halkına ayrı ayrı mutfaklarda yemek çıkardı (Yerasimos, 2005:29).

Matbah-ı Amire'ye bağlı hizmet grupları, Osmanlı Devleti'nin diğer askeri birliklerindeki gibi bölüklere ayrılan bir teşkilatlanma biçimine sahipti. Zamanla değişen bu hizmet grupları arasında 17. yüzyılda; aşçılar, kilerciler, helvacılar, ekmekçiler, kasaplar, yoğurtçular, tavukçular, sebzeciler, simitçiler, mumcular, kalaycılar, sakalar, buzcular, buğday dövücüler, müteferrikalar ve eytam yer almaktaydı. Emin, katip ve aşçıbaşı gibi üst düzey yöneticilerden başka her grubun başında bir 'baş' (helvacıbaşı, kasapbaşı vb.) bir de kethüda (kahya) bulunmaktaydı (Bilgin, 2004:30).

Saray mutfağında yüzlerce aşçı ve yardımcısı, zengin konaklarda onlarca mutfak görevlisi çalışırken, aralarında ciddi bir uzmanlaşma da bulunuyordu. Saray da 'matbah emini' konaklarda ise 'aşçıbaşının altında ocakbaşı, perhizci (ince aşçı), pilavcı, hamurcu, tatlıcı gibi kişiler ve bu kişilerin altında kalfalar, çıraklar ve yamaklar yer alıyordu (Ünsal, 2008:147). Saray mutfağı denilince ilk akla gelen kişiler aşçılar olduğu için, çeşitli aşamalardan geçerek aşçı unvanına sahip olurlardı. Her mutfak için aşçı adayları, şakirtlik (çıraklık), halifelik (kalfalık) kademelerinden geçerek üstatlık (ustalık) mertebesine ulaşırlardı. Daha sonra da aşçıbaşı olurlar baş aşçıbaşına bağlı olarak görevlerini sürdürürlerdi (Haydaroğlu, 2003:3). Ayrıca, aşçılığın bilgi, tecrübe, beceri işi olduğu kadar bir zevk ve sanat olayı olarak görülüp, bir yemeğin istenilen kıvamda, lezzette ve güzellikte olabilmesi için 'ocak başında yemekle birlikte sende pişeceksin' ilkesi benimsenmiş (Doğanbey, 1988:131) ve mutfak ustaları tarafından ahilik ve meslek loncalarında yıllarca öğrencilerine aktarılmıştır.

Ahi teşkilatı ve meslek loncaları Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde mesleki gruplaşmalardan doğan, hiyerarşik yapıda örgütlenmiş sivil toplum kuruluşlarıdır. Ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda katkıları olan bir teşkilat olmakla birlikte, Ahiliğin önemli özelliklerinden biri aynı zamanda bir eğitim kurumu olmasıdır. Tüm sanat ve meslek kollarında işyerlerinde çırakların yetiştirilmesine yönelik mesleki eğitim verilmekte ve tüm ahilere ahlak eğitimi verilmiştir (Mahiroğulları, 2008:145). Ayrıca, üretilen malların kalitesini korumak, gereksinime göre üretim hacmini ayarlamak, iş ahlakını yerleştirmek amacıyla kurulan ahi teşkilatı (Kozak ve Güçlü, 2006:14) aşçılık sanatının ve yemek çeşitlerinin gelişmesine önyak olmuştur.

Ahilik teşkilatı Osmanlı'nın ilk dönemlerinden 19. yüzyılın ilk yarısına kadar varlığını sürdürmüş, 17. yüzyıldan sonra teşkilata Ahilik yerine gedik veya lonca denilmeye başlanmıştır. Ancak Gedik ve loncalarda da Ahilik teşkilatından gelen kurallar ve uygulamalar devam ettirilmiştir (Avşar, 2010:90). Dolayısıyla, yiyecek-içecek esnaflarının oluşturduğu loncalar da, yiyecek kalitesini bozmadan geliştirmeye çalışarak, Türk mutfağına olumlu katkıda bulunmuşlardır (Halıcı, 2009:24).

Osmanlı sarayında yemekle ilgili bir diğer hizmet grubu da *çaşnigir*lerdir. Geleneksel Osmanlı sofrasında sofrada hizmetindeki görevleri ile bilinen *çaşnigir*ler, padişahın yemeklerini daha önceden tadan ve yemek sırasında yemek servisi yapan kişiler olarak bilinmektedir (Tez, 2012:67). Ayrıca, *çaşnigir*ler özel eğitimden geçmiş kişiler olup, *çaşnigirbaşının* gözetiminde, padişahın yemeğinin sofraya taşıyıp, yerleştirirdi (Dingeç, 2012:147). *Çaşnigir* kelimesi, Farsça lezzet, tat anlamına gelen '*çaşni*' ve tutan, tutucu anlamına gelen '*gir*' ekinin birleşmesiyle oluşmaktadır. Osmanlı kaynaklarında ve konuşma dilinde bazen *çaşni*, bazen de *çeşni* olarak kullanılmıştır (Dingeç, 2012:136). Genel anlamıyla *çeşnigir*, yemeklerin tadına bakan sofracı başı (Halıcı, 2013:68) olarak tanımlanmış, Türk Dil Kurumu sözlüğünde ise 'saraylarda ve büyük konaklarda yemek ve sofrada işlerini yöneten kimse' olarak belirtilmiştir.

Işın (2010) ise *çaşnigiri*, 'sarayda ve zengin evlerinde sofraya getirilen her yemeği tatmakla görevli kişi olarak ifade etmiş, fakat bunun yemeğin tadının güzel olup olmadığını anlamaktan çok, zehirlenmeye karşı alınan bir tedbir' olduğunu belirtmiştir. Ayrıca Işın, Fatih Sultan Mehmet zamanında bu hizmetlilere 'zevvak' da denildiğini, sofranın düzenlenmesinin de onlara ait olduğundan 'sofracı' diye de adlandırıldığını

ifade etmiştir. ‘Çaşnigirbaşını’ da, sarayın en güvenilir görevlilerinden seçilen, padişahın sofraya işlerini düzenleyen ve yemeğini tadan görevli olduğunu ve haremden görev yapan kadın çaşnigirlerin de ‘çaşniyar usta’ olarak adlandırıldığını belirtmiştir.

Şavkay’ da (2000:26), çaşnigirbaşını’i Fatih döneminde saray mutfağının en üst görevlisi ‘ser zevvakın’ diye anılan kişi olarak tanımlamaktadır. Bunun Avrupa saraylarındaki ‘*officier du bouché*’nin karşılığı olduğu, asıl görevinin yemeklerinin nefasetini (hoşluk, güzellik, değerlilik) ve lezzetini sağlamak olduğunu ve bugünkü anlamıyla bir tür gurme aşçıbaşı ve mutfak yöneticisi olduğunu belirtmektedir. Dineç (2012:146) de zaman içerisinde yemeğin tatlarına alışan çaşnigiri, yemeğin içine farklı bir madde konulduğunda onu hemen fark edecek bir damak tadına ulaşmış olabileceğini ifade ederek, bugünkü anlamıyla gurme olarak adlandırılan, yemeklerin lezzetini tatmak için oluşturulmuş bir mutfak personeli olarak görülebileceğini açıklamaktadır.

Osmanlı Sarayı içinde birçok özellik ve görevi bünyesinde barındıran çaşnigirler, özel eğitimden geçmiş kişiler olup, padişaha olan yakınlığından dolayı güvenilir kişilerden seçilirdi. Çeşnicibaşı, padişaha sunulacak yemeklerin tadına bakmakla görevli olup, padişahı zehirlenmekten korumak için yemek sırasında hekimbaşı ya da bir hekimle birlikte padişahın yanında bulunurdu (Tez, 2012:67). Çaşnigirbaşılığın ortaya çıkmasındaki en önemli neden Sultanın bir suikaste uğramasını engellemek içindir. Bu nedenle çaşnigirbaşı Sultan’dan önce yemekleri tadar ve yemek yerken de Sultan’ın yanında bulunurdu (Oberling ve Smith 2001’den aktaran Dineç, 2012:145). 16. yüzyılda İstanbul’u ziyaret eden seyyahlar yazılarında, çeşnicibaşının çok itibarlı konumda olduğunu, çaşnigirlerin yemekleri padişahın önüne kadar getirdikleri ve orada bir sehpaye dizdiklerini, hepsinin ipek ve sırmalı elbise giyip, üzerine de değerli İngiliz kumaşından kırmızı bir kaftan geçirdiklerini anlatmıştır (Varlık, 2012:16-17).

Sofra hizmeti gören çaşnigirler, Osmanlı devletinden önce kurulan devletlerde de bulunmaktaydı. Büyük Selçuklu Devleti’nde *Emir-i Çaşnigir*, sultanın yemeğini hazırlayan ve sofraya hizmeti gören görevlilerin başıydı. Emir-i Çaşnigir, padişah yemek yemeden önce yemeğin tadımını yapar ve bu konumu ile sultanın çok yakın koruması olarak görev alırdı. Anadolu Selçuklularında, İlhanlı Devleti’nde ve Memluklularda da mutfak çalışanları arasında çaşnigirler bulunurdu (Pakalın, 1971’den aktaran Dineç, 2012:137).

Çaşnigirlerin Osmanlı Sarayı'nda tam olarak ne zaman istihdam edildiği konusunda kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte, (Dingeç, 2012:137) Arif Bilgin, Matbah-ı Amire kurulmadan önce sarayın mutfak hizmetini çağnigirlerin yürüttüklerini belirtmektedir (Bilgin, 2004:21). II. Murad dönemine kadar padişahın yemek hizmetini Selçuklu sarayında olduğu gibi çağnigirler yönetmiş, II. Murad zamanında ise bu görevi kilercibaşılar üstlenmiş ve çağnigirlerin görev alanı divan üyelerine yemek sunumu gibi dış hizmetlerle sınırlandırılmıştır (Tayyarzade Ahmet Ata'dan aktaran Közleme 2012: 186). Matbah-ı Amire'nin kurulması ile birlikte bu hizmetlilerin önemli bir kısmı bu kuruma devredilmiş ve çağnigirler bu kültürün önemli bir parçası olmaya devam etmişlerdir (Dingeç, 2012:146).

Bu kadar büyük ve önemli bir organizasyon yapısına sahip saray mutfağında, tıpkı bir askeri teşkilatlanma gibi düzenin varlığıyla ortaya çıkan Saray yemek kültürü, Osmanlı mutfak kültürünün zirvesi olarak kabul edilebilir. Bu iki kültür, başka katılımlar olmakla birlikte esasen Türklerin yemek alışkanlıklarının hakîm olduğu bir yapı söz konusudur. Bu yüzden ortaya çıkan bu iki kültürü, göçebe Orta Asya Türklerinin taşıdıkları ve gerek göç esnasında gerekse Anadolu'ya yerleşerek yayıldıkları süreçte çeşitli etkilenmeler sonucunda geliştirip zenginleştirdikleri kültürler olarak görülmelidir. Çünkü Türk mutfağından özellikle de saray mutfağından söz ederken Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz dünyasının etkisinin olduğu bir mutfaktan söz ediliyor demektir (Bilgin, 2008a:81).

Saray mutfağıyla birlikte saray çevresinde yer alan konak mutfakları da birbiriyle etkileşim halinde olmuşlardır. Selçuklulardan başlayan ve Osmanlı'da da devam eden konaklardaki karşılıklı davetlerde, en iyi yemeklerin yarışmalar halinde sunulmaya çalışılması, mutfak açısından olumlu sonuçlar doğurmuştur. Ayrıca, sarayda ünlenen yemekler vezirler ve diğer üst düzey çalışanlar tarafından konaklara taşınmış ve konaklarda ünlenen yemekler saray geçmiştir (Halıcı, 2009:22). Osmanlı konaklarında da saraydaki gibi etçi, börekçi, tatlıcı, ekmekçi vb. çeşitli ustalar görev yapmakta ve konak halkına daha güzel yemekler yapmak ve yaratmak kaygısı içinde olmuşlardır. Günümüzde de konaklarda Selçuklulardan gelen ve Osmanlı zamanında gelişen yemek geleneği aynı biçimde sürmekte, Türk mutfağı en güzel şekilde evlerde yaşatılmaktadır (Halıcı, 2009:23).

Sanayi devriminin ardından Doğu'dan ve Batı'dan gelen çok çeşitli gıda maddeleri, sürekli verilen ziyafetler ve konuk ağırlamalar, sürekli değişik yemek çeşitlerinin sunulması Osmanlı Saray mutfağının kalitesini arttırmıştır (Gürsoy, 2004:118). Bu dönemde tatlı ve ekşi tatların yemeklerde birlikte kullanılması, meyvelerin gerek dolmasının yapılması gerekse sebze gibi pişirilip çeşitli yemeklerde baskın rol oynamaları (Bilgin, 2008a:93) ve Anadolu yöresel mutfağı ile fethedilen yerlerin yerel mutfaklarının sentezinden oluşan bir mutfak kültürü söz konusudur (Gürsoy, 2004). İmparatorluğun fethettiği yerlerden ve bazı besin maddeleriyle öne çıkmış ülke ve şehirlerden getirilen gıda maddeleri ve baharatlarla, zengin sofralar oluşturulmuştur. Bunun yanısıra Orta Asya Türklerinde çok fazla tüketilmeyen tatlının, Osmanlı Saraylarında olmazsa olmaz olarak görülmesi, yemeklerden önce ve sonra hoşaf içme alışkanlığının olması, sofralarda koyun eti suyu ile yapılan çorbanın içilip, etli pilav yenmesi ve koyun etinin hemen her şeyde kullanılması, misk ve gülsulu muhallebiler ile bademli helvaların en çok tüketilen tatlılar olması, bu dönemlerde ülkeyi ziyaret eden seyyahlar tarafından da kaleme alınmıştır. Hatta Osmanlı sarayında bir iç oğlan olan Albertus Bobovius ya da Osmanlıda bilinen adıyla Santuri Ali Ufki Bey'in anılarında da (2012), 17. Yüzyıl Topkapı Sarayı'ndaki yemek kültüründe ekmek, pilav, et ve şerbet dörtlüsüne yer verdiği görülmektedir.

Batılılaşma hareketlerinin başladığı Tanzimat Fermanı'nın (1839) ardından, Osmanlı İmparatorluğu sadece teknik, askeri ve siyasal yönden değil, aynı zamanda kültürel anlamda da modernleşme sürecine girmiştir (Ünsal, 2011:111). Basılı yemek kitaplarının ortaya çıkışı, hatta Türkçede ilk basılı yemek kitabı olan 1844 yılı basımlı *Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, 1882'de Fahriye Hanım'ın *Ev Kadını* kitabı, 1900 yılında Mahmut Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* adlı eseri, Ekrem Muhittin Yeğen'in yemek kitapları ve ayrıca, yemek ve adab-ı muaşeret kitaplarının yayınlanması Tanzimat'la birlikte gelen yeniliklerdir (Ünsal, 2011). Bunun yanısıra yeni gıda maddelerinin ve Batılılaşmanın etkisinin yaşandığı ve Osmanlı İmparatorluğunun gerileme dönemi olarak adlandırılan 18. ve 19. yüzyıl saray mutfağı, domates, biber, mısır, patates, yer fıstığı, ay çiçeği ve kakao gibi yeni besin maddeleri ile tanışmıştır (Gürsoy, 2004). Bu besin maddelerinin mutfağa girmesi ile misk, amber ve safran, sadeyağ ve tereyağ gibi Osmanlı mutfağının temel besin maddelerinin yerini

artık yemeklerde yoğun olarak kullanılan domates, biber ve ayçiçeği yağının aldığını söylenebilir.

19. yüzyıl Osmanlı mutfağının çatısı şeklinde düşünülen İstanbul mutfağı da, İmparatorluğun hem başkenti olması hem de o zamanlarda da en kalabalık ve tüketici bir şehir olmasının yanısıra, farklı kültürleri bir arada barındıran bir kültür kenti olmasından dolayı, Osmanlı mutfağını tanımlama özelliğine sahiptir.

19. yüzyıl İstanbul mutfağı, Osmanlı saray ve saray çevresinde, 15. yüzyıldan 19. yüzyılın sonuna kadar, asırlar boyunca şekillenmiş, seçkin bir mutfak olarak tanımlanabilir (Samancı ve Croxford 2006:11). Tarihsel kökleri açısından İstanbul mutfağı, Eski Yunan, Roma ve Bizans, ardından Orta Asya'dan Anadolu'ya göç sürecinde ve öncesinde Çin, Moğol ve Hindistan'la olan kültürel alışverişler ve daha sonraları İranlılar ve Araplarla olan ilişkilerle birlikte, İstanbul'da yaşayan Rum, Ermeni ve Yahudi nüfuslarıyla birlikte oluşan ve Osmanlı İmparatorluğu'nun sahip olduğu topraklardan getirdikleriyle de oluşmuş zengin bir mutfaktır (Ünsal, 2011). Dolayısıyla, İstanbul mutfak kültürü, klasik mutfak kültürünün, kimi küçük ilave ve değişikliklere rağmen temel özelliklerinin değişmediği 19. yüzyıla kadarki dönem ve hem Yeni Dünya'dan gelen ürünlerin Türk mutfağına yaptığı köklü etkiler, hem Batılı özellikle de Fransız mutfak kültürünün (Bilgin, 2011:231) ve siyasi sebeplerle İstanbul'a gelen Beyaz Rusların kendi yiyecek ve içecek kültürlerinin (Eksen, 2001:19) İstanbul mutfağına etkisi, hem de İstanbul mutfağının kendi içinde yaşadığı dönüşümü simgeleyen 19. yüzyıl başkent mutfağı olarak ele alınabilir (Bilgin, 2011:231).

İstanbul'da görülen Türk mutfak kültürü, Orta Asya'dan Anadolu'ya, değişen ve gelişen Türk mutfağının uzantısıdır (Bilgin, 2011:229). Osmanlı İmparatorluğunda İstanbul mutfak kültürünün yeri ve konumu ayrıcalıklıdır. Çünkü İstanbul mutfağı farklı dinamiklerle etkileşerek oluştuğu için ve aynı zamanda Osmanlı başkentinin mutfağı olduğu için merkezi mutfağı temsil etmektedir. İstanbul'un başkent olma ayrıcalığı ve saraya ev sahipliği yapmasından dolayı, kendi coğrafyasının sağladığı ürünler haricinde imparatorluğun uzak eyaletlerinden, taşradan gelen yiyecek ve gıda ürünlerinin de kullanıldığı bir mutfak olmuştur, yani kendi coğrafyasının ötesinde farklı coğrafyaların mutfaklarının da hayat bulduğu bir merkez mutfak olmuştur (Samancı, 2008:1). İktisadi sıkıntıların yaşandığı çeşitli dönemlerde bile devletin başkenti olan İstanbul'un yiyecek-



içecek gereksinimi hep ön planda olmuş ve çeşitli yerlerden birçok gıda maddesinin İstanbul ve saraya ulaşmasına özen gösterilmiştir. Çeşitli nedenlerle ekonomik olarak durgunluğun yaşandığı ve çökme sürecine girildiği 18. yüzyılda dahi, İstanbul'a birinci kalitede ürünler, üretiminin iyi olduğu, asıl yerlerinden getirilmeye devam edilmiştir (Özkaya, 2010).

Klasik dönemde İstanbul mutfağı yemekleri ele alındığında, önemli özelliklerinden biri, çoğu Arapça ve Farsça olan yemek isimlerine sahip olmasıdır. Birçok yemeğin ismi de Arapça isimlerin Türkçeye çevrilmesinden elde edilmiştir. Sonuçta, Türkler göçler sırasında Arap ve Fars kültüründen edindikleri yemekleri kendi alışkanlıklarına göre yeniden şekillendirmiştir. Yemekler içerik açısından günümüz yemeklerinde farklı olarak tatlı ve ekşi tatların bir arada kullanılması, sulu yemeklerin bileşiminde sayılamayacak oranda meyvenin yer alması (erikli çorba, elma dolması vb.), yemeklerin tamamında sadeyağ ve baharatlardan elde edilen sosların kullanılması, çorba-et yemeği –pilav üçlüsünün en temel yemekler olması, koyun-kuzu etinin tercih edilmesi ve klasik dönem boyunca sofralarda çatal ve bıçak kullanılmaması gibi unsurlar, genelde Osmanlı mutfağının özelde ise İstanbul mutfağının 19. yüzyıla kadar olan klasik dönemin özelliklerindedir (Bilgin, 2011:232-239).

Genel olarak ele alındığında Osmanlı yemek kültüründe, hayvansal ve bitkisel ürünlerin hemen tamamı tüketiliyordu. Et, buğday, pirinç ve sadeyağ menülerde öncelikli rol oynamakla birlikte, hayvansal ve bitkisel gıdaların tamamı dengeli bir biçimde tüketilmiştir. Yemekler Selçuklularda olduğu gibi günde iki öğün şeklinde, *bulgari* denilen alçak sofralar üzerinde *sini* içerisinde yere oturularak yenilmiştir. Ziyafetler ve özel davetler haricinde sofralarda sadelik hakîm olup, gösterişten kaçınılmıştır. Sofrada herkese ayrı tabak verilmemekle birlikte yemekler bir tabağa konulup buradan yenilmiştir. Sofra düzeninde Tanzimat'la birlikte değişiklik olmuş, ayrı tabak, masada oturma gelenekleri bu dönemden sonra başlamıştır (Bilgin, 2008a:86-87; Araz, 2009).

Birçok faktörün etkisiyle şekillenen Osmanlı mutfağı, kozmopolit bir mutfaktır. Orta Asya ve Selçukluların beraberinde getirdiği beslenme alışkanlıklarına, imparatorluğun bünyesinde bulunan topraklarla birlikte, fethettiği yeni toprakların ve etkileşimde bulunduğu farklı toplumların sosyo-kültürel unsurların etkisiyle, zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Ekonomide tarım ve hayvancılığın yanısıra ticaretin yapılmaya



başlanmasıyla birlikte, mutfağa yeni besin maddeleri girmiş ve bu gıda maddeleri dönemin teknolojik koşulları çerçevesinde üretilip, pişirilmiş ve servis edilmiştir. Yemek çeşitliliğinin ve lezzetin önemli bir güç olarak görülmesi, saray mutfaklarında uzmanlaşmaya önem verilip, personel çeşitliliği sağlamıştır. Örgütlenme ve personel sayısı itibarıyla de belki Türk tarihinin en gelişmiş mutfağı olma özelliğine sahiptir. Hem mutfak teşkilatı hem de damak zevkindeki incelik devletin siyasal ve ekonomik gelişmesiyle paralel seyrederek (Bilgin, 2008b:90) zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

#### **1.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı (1923 sonrası)**

Cumhuriyet sonrası Türk mutfak kültürüne bakıldığında, Tanzimat dönemiyle başlayan yenilik ve gelişmeler bu dönemde de devam etmiştir. Bir mekân olarak mutfağın mimarisinde, araç ve gereçlerinde başlayan değişim yemek kültüründe de kendini göstermiştir. Çeşitli nedenlerle değişen Türk mutfağında yemeklerin içeriğinde, mutfak araç-gereçlerinde, sofraya düzeninde, temel besin maddelerinde, beslenme sisteminde ve yemek hizmet sektöründe değişim ve gelişmeler yaşanmıştır. Bu dönemde yemeğin ardından tütünle birlikte içilen kahvenin yanında, çay tüketiminin yaygınlaşması söz konusudur. Çayın neredeyse kahvenin yerini alması esas olarak 20. yüzyılda gerçekleşmiştir. Çayın kahveden daha ucuz bir içecek olması ve çay üretiminin Cumhuriyet sonrası Türkiye’de Karadeniz bölgesinde yapılmaya başlanması, bugün çay tüketimini arttıran sebepler arasında bulunmaktadır (Samancı ve Croxford, 2006:26). Bununla birlikte, Türk kahvesinin yanında hazır granül kahve sektörünün piyasaya girmesiyle, bu kahve türü de Türk mutfağında benimsenmiştir. Ayrıca, Türk toplumunda gündelik yaşam içerisinde konukseverlik ve birlikteliğin içecekler aracılığıyla, özellikle de çay ve kahve ile gösterilmesi (Tapper, 2003:215) bu içeceklerin daha da çok tüketilmesine sebep olmuş ve yiyecek ve içecek kültürünün en belirgin somut temsilcileri arasında yer almasını sağlamıştır.

Türklerin Orta Asya’dan beri temel besin maddelerinden olan kırmızı etin, bugün hayvansal besin üretiminin hızlı nüfus artışına paralel olarak yürütülememesi ve gelir dağılımındaki dengesizlikler, kırmızı etin fiyatının yükselmesine sebep olarak (Baysal, 1993:13) tüketimde azalmaya sebep olmuş, Akdeniz beslenme sisteminde beyaz et tüketiminin sağlık açısından daha yararlı olduğunun belirtilmesi ve kırmızı ete göre

daha ucuz besin maddesi olması, Türk mutfağında tavuk eti ya da genel ifadeyle beyaz et tüketimini arttırmış ve mutfakta daha fazla kullanılan et türü haline gelmiştir. Yemeklere lezzet verme ve koruma amaçlı kullanılan ve insan vücudunun temel besin maddelerinden olan yağlardan, Türk yemeklerinde kullanılan sade ve tereyağın yerini margarinler almış, ayçiçeği yağı, mısıryağı, fındık yağı, kanola yağı gibi bitkisel yağlar çeşitli sebeplerle zeytinyağından çok daha fazla kullanılır hale gelmiştir.

Hızlı kentleşme, sanayileşme, günlük yaşamın ve nüfusun yapısal değişikliğinin bir ürünü olan hızlı yemek (*fast-food*) yemek sistemi, tüm dünyada olduğu gibi Türk mutfağında da 20. yüzyılda yer almıştır. Türk yemek kültüründe eskiden beri önemli bir yer tutan ayaküstü beslenme sistemi ürünleri olan pide, lahmacun, kebab, poğaç, börek, simit, sütlü ve şerbetli tatlılar gibi gıda maddeleri yerini pizza, hamburger ve yaş pasta gibi gıdalara bırakmıştır. Kimyasal kabartıcılarla hamurun kabartılması esasına dayanan pasta yapımı Cumhuriyetin ilanından sonra, Batılılaşma sürecinin hızlanmasıyla, Türk yemek kültüründe çabuk benimsenen besin maddesi olarak yer almıştır (Baysal, 1993:16). Ayrıca, Amerika ve Avrupa'dan getirilen yeni gıda maddeleri ve mutfak araç-gereçleriyle, gıda üretim biçimlerinde de yenilikler olmuş, 19. yüzyılda turta ve pasta yapımında kullanılan vidalı fırın kapları, şarlot kabı, çikolata ibriği, waffle makinesi, omlet ve krep tavası gibi mutfak gereçler Türk mutfağında yer alarak, üretim biçimlerinde de değişimler yaşanmıştır (Bilgin, 2011:241). Bununla birlikte, sanayileşme, teknoloji, toplumların sosyal ve kültürel yapılarındaki değişimler, gıda endüstrisindeki gelişme ve değişimleri etkileyerek, gıda katkı maddeleri, lezzet ve kıvam arttırıcılar, koruyucuların gıda üretiminde kullanıldığı hazır çorba ve puding gibi endüstriyel işlemden geçmiş sanayi tipi hazır ürünler, paketlenmiş pişmiş ya da yarı-pişmiş ürünler mutfaklarda hızla kullanılan ürünler olmuştur.

Bir mekan olarak mutfak, özellikle 20. yüzyılda, yaşam koşullarındaki değişimlere paralel olarak, evlerde işlevsel bir bölüm olmuştur. Eskiden kasvetli ve yorucu olan mutfaklar, yemeklerin rahatça hazırlanıp pişirileceği fonksiyonel mekânlara dönüşmüştür (Birer, 1997). Günümüzde Anadolu'da hala kullanılan tandır ocakları, genel olarak evlerde, teknolojinin gelişmesiyle birlikte yerini modern ocaklı fırınlara bırakmış (Baysal, 1993:17), kalay, bakır, alüminyum olan mutfak araç-gereçleri yerine çelik, teflon, döküm ve seramik kaplar kullanılmaya başlanmıştır. Endüstriyel ve ticari

alanlarda da mutfaklar, mutfak çalışanlarının ve sanatçıların yaratıcılıklarını daha rahat ortaya çıkarabileceği sanat atölyeleri haline gelmiştir.

Cumhuriyetin ilanıyla birlikte ekonomik, sosyal ve kültürel alanda yaşanan değişme ve gelişmeler, yemek hizmet sektörünü de geliştirerek ticari ve endüstriyel anlamda toplu yemek sistemlerini de etkilemiştir. Mutfaklarda üretici ve yaratıcı konumundaki aşçılar dönemin gerektirdiği değişikliklerden önemli ölçüde etkilenmişlerdir. Özellikle saray ve konak aşçıların önemli bir yere sahip olduğu Osmanlı döneminde, Tanzimat'tan sonra saray ve konaklarda çalışan aşçıların yerini, Avrupa yemeklerini bilen aşçıların almış ve böylece aşçıların bir kısmı lokanta açarak, esnaf lokantalarının yaygınlaşmasına neden olmuştur (Gürsoy, 2004:65). Böylece geçmişi saray aşçılığı olan Bolulu aşçılar, açtıkları esnaf lokantalarında baş aşçı olarak görev alarak, saray ve konaklarda edindiği tecrübe ve bilgi birikimini, cumhuriyetin ilk yıllarında açtıkları esnaf lokantalarında kullanarak, günümüze kadar birkaç kuşak halinde gelen kaliteli esnaf lokantası anlayışının sembolü olmuşlardır (Gökyıldız, 2010). Bununla birlikte, aşçıların bir kısmı da İstanbul'da açılan Pera Palas ve Tokatlıyan otellerinde çalışmaya başlayarak, öğrendikleri Fransız yemeklerini Türk sofralarına getirmeye başlamışlar (Toygar, 1981:157) ve böylece yemek kültürü alanında birtakım değişikliklerin öncüleri olmuşlardır.

80'li yıllara gelindiğinde, Türkiye'nin dışa açılımı, pazar ekonomisinin genişlemesi, şehirlere yoğun göç akımıyla yöresel yemeklerin kent kültürü içinde yer almaya başlaması, kadınların iş hayatına kitlesel katılımı ve medyanın gelişmesi gibi sebepler yemek konusundaki değişimlere damgasını vuran dönemler olmuştur (Sauner, 2008:266). Ardından basın-yayın organlarının mutfak ve yemek konusunun önemine dikkat çekmesiyle, bu alanda hizmet veren aşçı, şef, yemek kültür yazarları, yemek tarihçileri, gurmeler ve eğitim kuruluşları sayesinde Türk mutfağını yaşatma ve geliştirme adına birçok çalışma yapılmaya başlanmıştır. Özellikle mutfak sanatçı ve aşçıların ve gurmelerin lezzet oluşturma çabalarıyla unutulmaya yüz tutmuş eski reçeteler ortaya çıkarılırken, yeni lezzetler de mutfağa kazandırılmaya çalışılarak yemek konuları üzerine dikkat çekilmeye başlanmıştır. Dünyanın global bir köy unvanını almasıyla, dünyanın her yerinde aynı yemeği, aynı lezzette yiyebilmenin imkanı artarken, bu standartlaşma ve tek tipleşmeye karşı doğal ve yerel olan ürünlerin ve yemeklerin değer kazanmaya başlaması, yerli ve yabancı birçok mutfak araştırmacısı

tarafından çok kültürlü bir mutfak olan Türk mutfağının tekrardan keşfedilmeye başlandığının bir dönemi beraberinde getirmiştir.

Sonuç olarak, Orta Asya ile başlayan, Selçuklu ve Osmanlı dönemi ile devam eden, sanayileşme ve küreselleşmenin getirdiği yenilikleri de bünyesine katan Türk mutfağı, tarihsel süreçte aşağıdaki faktörlerin etkisiyle gelişmiştir:

- Coğrafya ve iklim,
- Ekonomi,
- Sosyal ve kültürel yapı,
- Üretim biçimleri,
- Teknolojik yapı,
- Mutfak uzmanları ve gurmeler.

## 2. Türk Mutfağının Gelişimine Etki Eden Faktörler

Buraya kadar yapılan incelemelere bağlı olarak, ortaya koyulan Türk mutfağının gelişimdeki bu faktörlerle ilgili açıklamalara aşağıda yer verilmiştir.

### 2.1. Coğrafya

Toplumlar için yemek; hem değişken bir unsur, hem de kültür taşıyıcısıdır. Çünkü göç etmiş insanlar için göç, mutfaklarında mutlaka bir değişiklik yaratmakta ve hem kendi kültürlerindeki, hem de gittikleri topraklarda ki var olanlarla yemek alışkanlıkları oluşmaktadır (Sauner-Leroy, 2012:100-107). Türkler de Orta Asya'dan Anadolu'ya geldiklerinde Anadolu'nun kendine özgü coğrafyası, Türk mutfağının özelliklerinin oluşmasında büyük ölçüde etkili olmuştur (Doğanbey, 1988:127). Bölgede hüküm süren iklim, hayvan ve bitki örtüsünün çeşitliliği, havanın sıcaklığı, havanın ve toprağın nemi, yörenin dağlık olup olmaması, ırmak, göl, deniz gibi su alanlarının bulunup bulunmaması, ovaların durumu gibi koşullar, ürün üretimini etkileyen önemli faktörler olmuştur (Merdol, 1998:140). Anadolu topraklarında aynı anda dört mevsimin yaşanması da, ülkede her zaman taze sebze ve meyvelerin yetişmesini olanaklı kılmıştır (Doğanbey, 1988:127). Orta Asya'nın kurak topraklarından ve sert ikliminden dolayı beslenme et ve hamur işi üzerine yoğunlaşırken, Anadolu'nun sebze ve meyve açısından zengin olması, beslenmede bitkisel ürünlerin daha çok kullanılmasını

sağlamıştır. Ayrıca, tarih boyunca dünyanın farklı yerlerinden getirilen tohumlar, dört mevsim yaşanmasının avantajıyla, Anadolu'nun farklı bölgelerinde yetişebilmektedir. Önceleri ithal olarak getirilen muz, kivi, domates, biber, brokoli, Brüksel lahanası gibi sebzeler, Türk mutfağında yaygın bir şekilde kullanılmaya başlanmıştır. Bununla birlikte, Anadolu'nun etrafının sularla çevrili olması, deniz ürünlerinin çeşitliliğini arttırmakta ve bu ürünlerin Türk mutfağında kırmızı etten sonra en çok tüketilen besin maddelerinden olmasını sağlamıştır. Her ne kadar, halk mutfağında bölgenin sahip olduğu coğrafi özelliklerden dolayı, deniz ürünlerinin kullanımı bölgeden bölgeye farklılık gösterse de, kıyı kesimlerde deniz ürünleri mutfakta yaygın olarak kullanılmaktadır.

Bölgeler arasındaki farklılıkları oluşturan en büyük sebep, öncelikle coğrafi koşullar çerçevesinde açıklanabilmektedir. Türk mutfağının kendi içerisindeki yemek kültürü ve tüketimi alışkanlıklarındaki çeşitlilik bunun en belirgin göstergesidir. Kıyı bölgelerde zeytinyağ, zeytinyağlı yemekler ve sebze tüketimi daha fazla olurken, iç kesimlerde tereyağ, etli yemekler ve hamur işi tüketiminin daha fazla olması, yemek kültürünün coğrafi şartlara bağlı bir kültür çeşidi olduğunun en açık göstergesidir. Çünkü iklim ve coğrafya insanların tüketim alışkanlıklarının oluşmasında en önemli etkidir. Yaşanılan coğrafyada toprağın sunduğu besin çeşitliliğiyle birlikte, ortamın iklim türü insanın beslenme şeklini belirleyen unsurlardır. Çünkü insan vücudu temel besin ihtiyacını karşılarken, bulunduğu coğrafyanın ikliminin soğuk ve sıcak olmasından etkilenerek, kendi içerisinde belirli bir metabolizma ve savunma sistemi geliştirmektedir. Sıcak ve ılıman iklimde insan vücudu sebze ve meyve çeşitlerinden oluşan daha hafif besin maddeleriyle beslenirken, soğuk iklimin yaşandığı bölgelerde insan vücudunun hava koşullarına göre kendini korumaya alması ve gereken enerjiyi sağlaması adına etin, hamur işinin ağırlıklı olduğu bir beslenme sistemi ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla, coğrafya ve iklimin bir ülke mutfağının en önemli belirleyicilerinden olduğu düşünüldüğünde, gerek ülke gerekse bölgeler bazında coğrafik koşulların ve iklimin yarattığı çeşitlilik, Türk mutfak kültürünün ana temasını oluşturduğu görülmektedir. Çünkü bir kültürün yeme biçimi, en başta onu elde edebileceği doğal kaynaklar tarafından belirlenmektedir (Tez, 2012:9). Dolayısıyla, siyasi sınırlar devletler tarafından belirlenmiş olsa da, kültürel sınırlar tarih ve coğrafya etrafında şekillenmektedir (Çetin, 2008:36).

## 2.2. Ekonomi

Ekonomi, insan ve toplum davranışları üzerinde inceleme yapan bilim dalıdır. Nitekim değişen zamana ve teknolojik gelişmelere göre insanların/toplumların davranış kalıpları, üretim ve tüketim durumları, üretim yöntemleri, tercihleri ve gereksinimleri değişim göstermektedir (Bahar ve Kozak; 2010:3). Ekonominin bir toplumun ya da milletin mutfağının oluşmasındaki etken olarak ele alındığında, değişen çevre koşullarıyla birlikte Türklerin yeme içme alışkanlıklarında tarımsal yapının, hayvancılığın ve göçebe kültürünün etkisinin oldukça fazla olduğu görülmektedir (Güler, 2010:26). İlk Türklerde ekonominin temelini tarım ve hayvancılık oluşturmaktadır. Temel gıda maddeleri et olduğu için en çok koyun ve at yetiştirilmiş, koyun ve at eti temel besin maddesi olarak yemeklerde sıklıkla kullanılmıştır. Ayrıca, süt ve süt ürünleri de oldukça fazla tüketilmiş, hayvansal ürün olan kıymız yerel içki olarak sofralarda yer almıştır. Tarımsal ürünler arasında buğday ve arpa en çok üretimi yapılan ürünler olmuştur. Bu nedenle, buğday unundan yapılan ekmek, çörek, mantı gibi besinler, etle birlikte temel besin maddesi haline gelmiştir. Ardından, hububatlar mutfakta en sık kullanılan ürünler olmuştur. Yerleşik hayata geçildiğinde, özellikle Osmanlı döneminde İmparatorluğun genişlemesiyle tarım ve hayvancılığın yanısıra ticarete yapılmış, birçok ülkeden çeşitli besin maddeleri getirilmiştir. Hindistan'ın baharatı, Mısır'ın pirinci, Kefe'nin yağı mutfakta en çok kullanılan gıda maddeleri olmuştur. Böylece, ekonominin gerektirdiği koşullar çerçevesinde üretilen ve satın alınan besin maddeleri mutfak kültürünü oluşturmuştur. Dolayısıyla, burada ekonomik güce sahip olma ile politik gücü elinde bulundurmanın paralel gidişatından söz etmek mümkündür (Beşirli, 2013:124). Çünkü Osmanlı İmparatorluğunun cihan imparatorluğu olduğu dönemde, ülkeye dünyanın her yerinden birçok besin maddesinin getirilmesi, saray mutfağı ve aristokrat mutfağının halk mutfağından daha zengin ve çeşitli olması gibi durumlar, ekonomik gücün kültürel unsurun en büyük simgelerinden olan mutfağa olan yansımalarının bir göstergesidir.

Sosyo-ekonomik düzey, beslenme alışkanlıklarında rol oynayan önemli bir faktör olduğu için, toplumların ekonomik durumunun iyi veya kötü olması, beslenme alışkanlıklarının değişmesine neden olmaktadır (Güler, 2010:28). Ekonominin kötü olduğu toplumlarda beslenme, temel gıda maddelerini bulmak ve karın doyurmak üzerine kurulu olurken, refah seviyesi yüksek toplumlarda beslenme, biyolojik açıdan

yaşam için gerekli en temel gıdaları almanın ötesinde, damak zevki kavramını oluşturan ve yüksek mutfak zevki denilen olguyu ortaya çıkarmaktadır (Ünal, 2007). Dolayısıyla, ülke ekonomilerinin içinde bulunduğu durum, önemli bir kültür unsuru olan mutfaka da yansımakta ve gelişmesinde etkin rol oynamaktadır.

### 2.3. Sosyal ve Kültürel Yapı

Türk mutfak kültürünün oluşmasında toplumun sahip olduğu gelenek-görenekler, dinsel yapı, normlar ve değerler, etnik yapı, modernleşmenin getirdiği unsurlar önemli rol oynamaktadır. Özellikle, Türk mutfak kültürünün gelişmesinde dinin büyük etkisi olmuştur. Çünkü insanların ne yedikleri coğrafya ve iklim koşullarına bağlı olmakla birlikte, mevcut kültür ve inanç şeklide bu olguyu şekillendirmekte ve dini inançlar farklı beslenme şekillerini de beraberinde getirmektedir (Közleme, 2012:13.). İslamiyet'in kabulünün Türk mutfak kültürünün gelişme ve değişmesine etki eden önemli bir unsur olarak ele alındığında, dinin gıda tercihlerinde çok büyük rol oynayabildiği görülmektedir (Wright vd., 2001:350). Bu inanç doğrultusunda Türkler İslamiyet'i kabul ettikten sonra, dinin gerekleri çerçevesinde tek tırnaklı hayvanların etlerini, domuzu ve bazı deniz canlılarını yememiş, alkol tüketmemiş ve bu ürünleri mutfakta kullanmamaya özen göstermişlerdir. Özellikle Müslüman halkın mutfak kültürünü yansıtan 19. yüzyıla ait eski harfli Türkçe yemek kitaplarında, alkollü içkilerin ve domuz etinin yemek tariflerinde olmadığı görülmektedir. Ayrıca, yemek tariflerinde etin kandan arındırılarak iyice pişirilmesi geleneğinin de İslam dininin etkisiyle gelişen kültürel bir alışkanlık olduğu söylenebilir (Samancı ve Croxford, 2006:13). Dinde yaşanan etkileşim yenilebilir besin maddelerinin tercihinde etkili olduğu gibi, kültürel alışveriş ve mevcut toplumdaki etnik çeşitlilik, farklı ulusların beslenme şeklinin ilişkiye girilen toplum üzerinde de etkili olduğu görülmektedir. Özellikle Arap mutfağının Türk mutfak kültüründe yer almaya başlaması, Güneydoğu bölgesinin yemeklerinde baharatın ve acı biberin fazla kullanımı gibi unsurlar bu etkileşimin sosyal bir göstergesi olmuştur (Küçükaltan vd., 2010:164).

Çok kimlikli, zengin bir etnik yapıya sahip olan Türk toplumunda diğer dinlerle etkileşim de, bazı yemeklerin benimsenip mutfak kültüründe yer almasını sağlamıştır. Hıristiyan ve Musevi toplumunun mutfak kültürlerinde bulunan pilaki, papaz yahnisi, pandispanya gibi yemeklerin, 19. yüzyılda yayımlanmış olan yemek kitaplarında da yer



aldığı görülmektedir. Aynı şekilde Müslümanlarca tüketilen ve yapılan birçok yemeğinde, Hristiyan ve Musevi halkının mutfaklarında bulunduğu görülmektedir (Samancı ve Croxford, 2006:13). Yani Semavi dinlerin ve bunların farklı kollarına, yollarına mensup toplumların kendi gündelik hayatları içinde birbirlerinin inançlarına, törelerine, gelenek ve göreneklerine saygı göstererek, ramazan, yılbaşı, noel, hamursuz, karnaval, ölüm, düğün ve doğum gibi etkinliklerde yapılan yemekler birbirlerinin mutfağında yer almaya başlamış (Eksen, 2001:36), bu durum mevcut toplumun kültürel yapısı mutfaktaki yemek çeşitliliğini de etkileyerek, mutfaklar üzerinde karşılıklı kalıcı ya da geçici yemek zenginliği ve kültürü oluşturmuştur.

Sosyal ve kültürel değişikliklerin yaşandığı Tanzimat dönemi batılılaşma hareketleri ile Osmanlıda toplumsal alanda birçok değişim yaşanmış, özellikle, Türk mutfağı ve sofrası kültürüne önemli yenilikler olmuştur. Avrupai (*alafranga*) usulde masa ve sandalyede, çatal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli, Avrupa porselen ve sofrası takımlarının tercih edilmeye başlaması ve Fransız mutfağındaki yemeklerin menülerde yer almaya başlaması (yabancı misafirler ağırlanırken) bu bağlamdaki değişimlere örnek olarak verilebilir (Samancı ve Croxford, 2006:14). Sosyal ve kültürel anlamdaki bu değişiklikler bugünkü mutfak kültürümüzü oluşturmuş, zaman içerisinde çeşitli evrelerden geçerek dönemin getirdiği koşullar çerçevesinde, hem kendi özünü koruyan hem de çeşitli yenilikleri bünyesine katan ve özümseyen bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

Sosyal ve kültürel açıdan Türk toplumunda yemek unsurunun önemli bir yer tutması, yemeğe sembolik anlamlar katmıştır. Toplum tarafından herhangi bir otoriteye bağlı kalmadan oluşturulan normlardan olan örf ve adetler (Kozak ve Güçlü, 2006:54-55) içinde yemek yemek, Türk toplumunda sosyal bir özellik taşımaktadır. Birçok durumun yemekle ifade edilmesi, yemeği en önemli kültür göstergesi olarak açıklamaktadır. Türk mutfak kültüründe yer alan ve günlük sofrası düzeninden farklı olarak daha çeşitli, özenli ve zengin menülerin oluşturulduğu bayram sofraları, düğün, doğum, cenaze ve şölen yemekleri, mutfağı gelenek ve görenekler çevresinde zenginleştiren ve renk katan kültürel unsurlar olarak yer almaktadır.

Sonuç olarak, Türk toplumunun etnik yapı itibarıyla çok uluslu bir yapıya sahip olması, mutfağın zenginleşmesini sağlamaktadır. Her bölgede farklı yemeklerin ve pişirme



yöntemlerinin uygulanması, Türk mutfağını aynı coğrafya içinde füzyon mutfağa sahip olmasını olanaklı kılmıştır. Bu farklılıklar hem tek başına hem de bir araya getirilerek yeni formlar oluşturulduğunda, mutfak kültürünü geliştirip zenginleştirmiştir.

#### 2.4. Üretim Biçimleri

Mutfakta kullanılan malzemeler, araç-gereçler ve pişirme teknikleri mutfağın gelişimini etkileyen faktörlerdir. Ülkelerin kendi mutfak kültürleri içerisinde var olan üretim biçimleriyle birlikte, farklı kültürlerden etkilenecek yeni üretim biçimleri ekleme, bir mutfağı şekillendiren unsurlar arasında yer alabilmektedir.

19. yüzyılda, sanayi devrimiyle birlikte her alanda yaşanan köklü değişiklikler mutfağı da etkilemiştir. Özellikle, Türk mutfağına Amerika ve Avrupa'dan getirilen yeni gıda maddeleri ve bunların Anadolu topraklarında yetiştirilmeye başlanması üretim biçimlerini de etkilemiştir. Önceleri terbiyeli ve beyaz olarak yapılan yemeklerin yerini bol domatesli ve salçalı yemekler almıştır. Domates ve biber gibi yenedünya ürünlerinin Türk mutfağında yer almaya başlaması, salça ve sosların yaygınlaşmasına neden olmuş, böylece yemeklerde kullanılan baharat türlerinde azalma olmuştur. Ayrıca, yemek yapımında meyve kullanımı da azalmıştır. Osmanlının temel içeceklerinden olan şerbet tüketimi, dünyanın birçok bölgesinde olduğu gibi gazlı içeceklerin yaygınlaşmasıyla azalmıştır (Bilgin, 2011:241-243). Ayrıca, Avrupa, Amerika ve Uzak Doğu mutfaklarına ait yemeklerin Türk mutfağında benimsenip yer almasıyla birlikte, *fondü* ve *waffle* makinesi, *wok* tavası, *muffin* kapları gibi yemek yapımında kullanılan mutfak araç ve gereçlerinin Türk mutfağında kullanımı, diğer ülke mutfaklarının reçetelerinden olan bazı yemek ve tatlı çeşitlerinin Türk mutfağı menülerinde yer alması, Türk mutfağında gerçekleşen üretim biçimindeki değişmelerin göstergesidir.

Pişirme teknikleri de aynı süreçte kendi içinde gelişmiş ve bazı teknikler meydana gelmiştir. Bütün ülkelerin mutfakları ana pişirme tekniklerini uygulamakla birlikte, her ülkenin kendi mutfak kültürüne bağlı olarak daha fazla kullandığı pişirme teknikleri bulunmaktadır (Halıcı, 2009c). Pişirmede önemli parametreler ateşin gücü, aracın ısı ve besinin kaç derecede ısındığıdır. Buna dayalı olarak geleneksel pişirme yöntemleri ızgara ya da şiş, kaynatma, fırınlama ve kızartmadan meydana gelmektedir. Bu teknikler ve yöntemlerin kullanımı toplum tiplerine göre farklılaşmakta, yaşadıkları

coğrafyanın fiziksel imkanları ve kullandıkları mutfak aracı teknolojisi esasında şekillenmektedir (Beşirli, 2013:127). Türk mutfağının pişirme teknikleri de Klasik mutfakta da, günümüz mutfağında da hemen hemen aynıdır (Halıcı, 2009c). Genellikle pişirilen yemeğin adı olarak kullanılan, kebab, yahni, külbastı ve kızartma Osmanlı Mutfağına giren et ve sebzelerin yiyecek üretimine göre yapılan pişirme yöntemidir (Yerasimos, 2005).

*Kebab*, Ortadoğu mutfak geleneğinde yaygın olarak, doğrudan ateşte ya da çömlek içinde yapılan susuz pişirme yöntemidir. Dünyada kebab denildiğinde genellikle ızgarada, kömürde pişmiş et anlaşılrsa da, Osmanlı mutfağında kebab; et, tavuk, balık, patlıcan ya da herhangi bir yiyecek olabilmektedir. Bu kebab türleri de kullanılan araç-gerece göre, fırında, tandırda ya da şişte yapılmaktadır. Kuru ve sulu pişirme yönteminin bir karışımı olan *külbastı* ise bir tür kebaptır. Fakat külbastıda etler ya da sebzeler ızgarada kızardıktan sonra su konulup tekrardan pişirilmektedir. Et ve tavuk yapımında ya da patlıcan karnıyarık yapımında olduğu gibi iki aşamalı uygulanan pişirme yöntemidir. Farsça bir sözcük olan *yahni*, Osmanlı mutfağında sulu pişirme yöntemini belirtmektedir. Yahni, kebablardan sonra tüm Doğu mutfaklarında en çok kullanılan pişirme yöntemidir. Ortaçağdan beri İran ve Ortadoğu mutfağında yaygın olarak kullanılan yahnide, et veya tavuk yumuşayınca kadar suda pişirilmektedir (Yerasimos, 2005:84-87). Az veya çok yağda kızartılarak yapılan *kızartmalar* ise Türk mutfağında çok sevilen ve yaygın uygulanan yöntemdir. Et ve sebze kızartmaları, lokma, tulumba tatlısı kızartmaları Türk mutfağında sıklıkla yapılan yemeklerdir (Halıcı, 2009c). Ayrıca, Türk mutfağındaki pişirme yöntemleri; haşlama ve su buharında pişirme olan *suda pişirme*; az ve çok yağda yapılan *yağda kızartma*; fırında, sacda, ızgarada ve közlenerek yapılan *kuru hararete pişirme*; yahni, bastı, musakka, oturtma, dolma, pilav vb. sayısız sınıflamalara ayrılan her türlü tencere yemeğini içeren *yağ su karışımı pişirme* olarak da sınıflandırılabilir (Halıcı, 2009:36-37). Dolayısıyla, üretim biçimlerinin çeşitli ve zengin olması, mutfakta yapılan yemek çeşitliliğini arttırmakta ve zengin bir mutfak kültürü oluşturmaya imkân tanımaktadır. Geleneksel pişirme yöntemleriyle birlikte farklı ülke mutfaklarının pişirme yöntemleri ve teknolojinin sunduğu yeni metotlar eklenerek oluşturulan üretim biçimleri ve pişirme yöntemlerinin kullanılması, tüm mutfaklarda olduğu gibi Türk mutfak kültürüne de zenginlik ve çeşitlilik sağlamaktadır.

## 2.5. Teknolojik Yapı

Tarih boyunca her dönemin üretim sürecine uygun olarak kendine özgü bir teknolojisi olmuştur. 19. yüzyılda başlayan Endüstri Çağı, toplum ve devlet yapılarını derinden etkilediği gibi, besinin üretimi ve tüketimi konusunda da köklü değişiklikler meydana getirmiştir. Önceleri basit bir üretim alanı olan mutfaklar, teknoloji sayesinde yeni tanımlar kazanmış (Kurt, 2006:2) ve bu durum ülkelerin mutfak kültürleri üzerinde de etkili olmuştur. Teknolojini sunduğu imkânlar mutfak üretim alanında yeniliklere sebep olmuş, çok çeşitli pişirme ekipmanları ve mutfak makineleri öncelikle endüstriyel mutfaklarda ve ardından ev mutfaklarında kullanılır hale gelmiştir. Ateş üstünde, küçük bir ocakta pişirilen yemekler, gaz, mazot ve elektrikle çalışan çeşitli konveksiyonlu, buharlı, buharlı basınçlı/basınçsız pişiriciler, endüksiyonlu mutfak ekipmanlarıyla (Türkan, 2010) ve üretimin her aşamasında kolaylık sağlayacak yeni ürünlerle pişirilmeye başlanmıştır. Bu durum ülkelerin mutfaklarında yer alan yemeklerin pişirme yöntemlerinde çeşitlilik yaratarak, farklı lezzetlerin ortaya çıkmasına imkân tanımıştır. Evlerde de kullanılan çok çeşitli mutfak ekipmanları, üretimden sunuma kadar tüm aşamalarda kolaylık sağlamıştır. Soğuk ve sıcak depoların/dolapların geliştirilmesi besinlerin uzun sürelerde ve uzun mesafelerde saklama, taşıma ve ulaştırma rahatlığı sağlayarak, dünyanın her yerinden birçok ürünün farklı ülkelere ve bölgelere ulaşmasına imkan tanımıştır.

Teknolojinin iletişim sistemleri üzerindeki etkisi mutfak alanındaki yenilik ve gelişmelerin hızla paylaşılmasına ve yaygınlık kazanmasına sebep olmuştur. Ülkelerin mutfak ve mutfak kültürleri hakkında daha kolay bilgi edinme ve paylaşma olanağı ortaya çıkarak, gastronomi dünyasına ait tüm veri ve bilgiler erişilebilir olmuştur.

## 2.6. Mutfak Uzmanları ve Gurmeler

Mutfak sanatı bilimi olan ve bu sanatın kendi içerisindeki uygulayıcılarıyla birlikte, belirli norm ve kurallar silsilesi oluşturularak, yiyecek-içeceklerle ilgili her şeyin incelendiği gastronomi alanının öznelere, üretim ve tüketim boyutları ile birlikte ele alınan gastronom ve gurmeler oluşturmaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2007:9). Çünkü insanın varlığını sürdürebilmesi için tüketmesi, tüketebilmesi için de çevresindeki değişik ve çeşitli maddeleri tüketebilir hale getirecek üretim faaliyetlerinde bulunması

gerekmektedir. Dolayısıyla, üretim boyutunu; lezzetli yemek hazırlama, pişirme, sunma gibi aşçılıkla ilgili prensip ve uygulamalar oluştururken, damak tadı ve iştah gibi zevkler amacıyla iyi yiyecek ve içecekten hoşlanma, güzel ve lezzetli olan yemeklere düşkünlüğün deneme ve yanılma yöntemiyle, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, özen ve tutkunun kazanılmış beğenilere uygun olarak bir araya gelmesiyle, başkası tarafından ya da kişinin kendi tarafından hazırlanan yiyecek-içecek maddelerinin kullanımı, gastronominin tüketim boyutunu oluşturmaktadır. Aslında kısır bir süreç olan bu döngüyü birbirinden ayırmak oldukça zordur (Baysal ve Küçükaslan, 2007:8). Üretici boyutunda yer alan aşçı, aynı zamanda bir tüketici, tüketici kısmında yer alan gurme aynı zamanda yiyecek-içecek üreticisi konumunda olabilmektedir. Nitekim sahip oldukları deneyim ve bilgi birikimiyle de bir ülke mutfağının gelişiminde esas kişiler olarak yer alabilmektedirler.

Ülke mutfaklarının tarihi incelendiğinde, dünya genelinde bilinen ve hemen hemen her ülkenin mutfağına katısı olan, yenilikler yaratan kişilerden bahsedilmektedir. Mutfak uzmanları olarak ifade edilen bu kişiler, yaratıcı bir aşçı aynı zamanda bir gastronom ya da gurme olabilmektedir. Genel anlamıyla, insanlar için hayati bir öneme sahip olan beslenme konusunu her yönüyle araştıran bilim dalı olan gastronomi alanında araştırmalar yapan kişiye *gastronom* denilmektedir. Gastronomlar aynı zamanda gurme kişilerde olabilmektedir. Ancak gastronomun gurmeden farkı, başkalarına yol göstermek için araştırmalar yapması, bulgularından topluma yarar üretmesi ve öğretici olmasıdır (Gürsoy, 2013:20). Bunun için de gastronom bilgilerini yazarak paylaşmalı, yazılarıyla mutfak gelişmelerini etkileyebilmelidir (Gillespie, 1994:19). Bununla birlikte gastronom, yemek pişirme sanatçısı veya ustası, mutfak ve servis uzmanı, gastronomi sanatında eğitimli kişi, ağız tadı olan kimse olarak da tanımlanmaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2007:9). Türk Dil Kurumu sözlüğünde de gastronom, ‘damak zevki olan, ağzının tadını bilen, iyi yemekten anlayan kişi’ olarak ifade edilmektedir.

İtalya’da bulunan ve dünyanın ilk gastronomi üniversitesi olan University of Gastronomic Sciences (Unisg, 2013), gastronom olgusunu daha geniş bir tanımlamayla, ‘ürünlerin tarımsal köklerinden, endüstriyel dönüşümü ve dağıtımına kadar tüm gıda üretim süreçleri takip eden, yeni dönem gıda profesyonelleri’ olduğunu belirtmiştir. Bunun yanısıra, çevre ve sürdürülebilirlik konularına dikkat çeken, ekonomi ve iletişim

sistemleri çerçevesinde gıdaların üretimden tüketime kadar olan tüm süreçlerinin nasıl işlediğini bilen, yiyecek ve şarap turizmi ile ilişkili olan, yüksek kaliteli ürünleri pazarlayan ve bölgesel gıda ürünlerinin ve geleneklerinin sahip olduğu yüksek değerlerin tanıtılmasını sağlayan kişi olarak nitelendirilmiştir. Dolayısıyla, yiyecek-içecek alanında araştırma ve çalışmalar yapan ve sahip olduğu bilgi birikimini kamuoyuyla paylaşarak farkındalık yaratan hatta mutfak gelişmeleri konusunda değişiklik yaratabilen kişileri ifade eden gastronom; işletmeci, şef, gazeteci, antropolog, sosyolog, mühendis, kimyager, fizikçi, tarihçi, halkbilimci, araştırmacı, eğitimci gibi gastronomiyi oluşturan tüm alt bilim dallarından kişiler olabilmektedir.

Gastronom kavramıyla benzer özelliklere sahip olan ve gastronomi biliminin içindeki bir diğer aktörlerden olan ve Türk mutfağında yeni ve çok sık kullanılan bir kavram olan *gurme* (*gourmet*) ise, Fransızca ‘*gourmet*’ sözcüğünden gelip, ‘ağzının tadını bilen, damak tadı olan, çeşneci, tatbilir, iyi yiyecek uzmanı’ anlamlarında kullanılmaktadır (Tez, 2012:105). Türk Dil Kurumu da gurmeyi; ‘tatbilir’ olarak ifade etmektedir. Farklı tanımlamalarda ise ‘sadece yiyecekler değil, içecekler konusunda da bilgili olan, şarap ve kahve gibi içeceklerin farklı çeşitlerinin tatlarını birbirinden ayırabilen, duyarlı bir damağa sahip, genelde yemek kültür bilgisi yüksek olan, yeme-içme adabına hakîm, iyi yiyecek hakkında bilgisi olan, ağzının tadını bilen, iyi yemek heveslisi, mutfak işlerinden anlayan, bir yemeğin malzemesindeki egzotizmi ve uyumu, pişirilmesindeki incelikleri, pişirilirken yemeğe katılan ruhu bilen ve takdir eden kişi’ olarak ifade edilmektedir (Baysal ve Küçükaşlan, 2007:9). Bu niteliklere sahip olan gurmeleri, gastronomdan ayıran en büyük özellik, gurmenin yalnızca kendi zevki ve merakından yani sadece kendilerinin lezzet almak için yemeleridir (Gürsoy, 2013:20). Yani gurme kişisel tatmini ve zevki için yiyecek- içecek faaliyetine katılmakta ve edindiği tecrübeleri toplum yararına aktarma zorunluluğu bulunmamaktadır. Oysaki gastronomun herhangi bir mutfak ya da mutfak kültürü için araştırmalar yapıp, bundan fayda sağlayıp, toplumu bilgilendirme misyonuna sahiptir. Ancak ülkemizde gastronom kavramı gerçek anlamıyla yeterince kullanılmadığı için, kişisel zevki için faaliyete bulunan gurmelerle birlikte, aynı zamanda birer gastronom gibi mutfakla ilgili araştırmalar yapıp, mutfak kültürü konusuna hakim, mutfak adına önemli katkılarda bulunan ve literatüre göre gastronom olan kişiler de, gurme olarak adlandırılmaktadır. Çünkü kişi mutfak ve mutfak kültürüyle ilgili çalışma ve araştırmalar yaparken, aynı

zamanda yeme-içmeden keyif alıp, zengin bir damak tadına sahipse, niteliklerine gurme özelliğini de eklemiş olmaktadır.

Literatürde gurme kavramına fonetik olarak benzeyen ancak nitelik olarak birbirinden farklı özelliklere sahip başka bir nosyon olan *gurman*' dan (*gourmand*) bahsedilmektedir. Gurman, yemeği seven ve boğazına düşkün olarak tanımlanmakta (Gürsoy, 2013:42) ve olumsuz bir durumu ifade etmektedir. Yani boğazına düşkün kişiler seçici davranmadan ne bulurlarsa yerken, gurme hem az ama öz yiyen, seçici hem de tat peşinde olan kişidir. Dolayısıyla, gurman yeme-içme konusunda nicelik peşinde olurken; ağzının tadını bilen, gurme ise yiyecek ve içeceğin niteliğiyle ilgilenmektedir (Gürsoy, 2013, 42). Yani bu nitelikleri tanımlamak için gurme olabilecek kişinin çok esaslı bir lezzet alt yapısı ve damak envanterinin oluşup, hayatı boyunca bu envanteri mümkün olduğu kadar zengin ve güncel tutması gerekmektedir (Örs, 2009:98).

Gastronomi biliminin en önemli sözlüğü olan Larousse Gastronomique (2005) de *gurman* için yemeği çok seven kişi, *gurme* içinse yemeği çok sevmenin yanında, keyfini de çıkarmayı bilenleri tanımlayan sıfat olarak ifade edilmektedir. Bu kavramlardan gurman, İngilizcede de küçümseyici, boğazına düşkün, obur anlamlarında kullanılmış, 19. yüzyılın başına kadar gurme yerine 'sofra keyfi için zarif, seçkin bir damak tadına sahip olan ve yiyeceklerini zarif ve incelikle seçen kimse' anlamlarına gelen ve eski bir sözcük olan *epicure* kelimesi kullanılmış, daha sonra literatüre eski kavramlardan olan *epicure* kelimesiyle benzer anlama sahip, 'ince ve zarif bir damak tadına sahip olan kişi' anlamındaki gurme (*gourmet*) kavramı eklenmiş, boğazına düşkün, obur anlamındaki gurman (*gourmand*) ile ince bir damak tadına sahip olmayı ifade eden gurme kavramları arasında alan yazında ayırım yapılmıştır. Zaten Gastronominin ilk tanımını yapan, Fransız mutfak yaratıcı ve aşçılarından Brillant-Savarin, gurme ile ilgili kavramlardan olan *gurmandizm* için, 'damak zevkini tatmin eden her şey için tanınan tutkulu, kararlı ve alışageldik tercih olarak bahsetmekte ve bu tutkunun pisboğazlığa, oburluğa veya sapkınlığa dönüşmesi halinde, ismini, özniteliklerini ve tüm anlamını yitireceği, devreye uygun reçeteler veren doktorların gireceğinden bahsederek, (Brillant-Savarin, 2008:14-21) gurme ve gurman kavramlarının farklılıklarını belirtmiştir.

Türkçede de ilgili yazılarda gurman ve gurme ayrımında söz edilmiş, bu kavramların geçmişte benzerleri olan ve Osmanlıcada Farsça bir kelime olarak ‘yeme-içmeyi seven, boğazına düşkün’ anlamındaki *şikem* (mide) *perver* (besleyen, eğiten, seven) (Özün, 1965) kavramının gurman’ı, Farsça lezzet / tat-tutan/tutucu anlamına gelen ‘*çaşnigir*’ kavramının bugünkü gurme kavramının ikamesi olabileceği düşünülmektedir. Yani günümüzde yeni bir olgu/oluşum olarak kabul edilen bu tür kavramlar, aslında tarihsel süreç içerisinde incelendiğinde başka mutfaklarda, özellikle uluslararası mutfak literatürüne katkı sağlamış/sağlayan ülkelerde zaten bu isimlerle anıldığı, diğer ülkelerde ise benzer işi yapan kişiler için farklı deyişlerin kullanıldığı görülmektedir.

Mutfak ve mutfak kültürünün en önemli yaratıcılarından olan mutfak uzmanlarının içinde yer alan ve ülkelerin mutfak gelişimi ve değişiminde doğrudan katkıları olan bir diğer grup da aşçılardır. Tarih öncesi çağlardan beri, hatta gastronom, gurme ayrımının yapılmadığı antik çağlardan beri var olan aşçılar, her dönemde hem devlet erkanının hem aristokrat ve burjuvazi kesiminin hem de halkın, en temel ve en önemli olan beslenme ihtiyacının karşılanmasında en kıymetli kişiler olmuşlardır. Roma döneminde dahi yemek pişirmenin bir sanat olduğu düşüncesi hakîm olmuş ve aşçılar, pişirme becerilerinin yüksek olduğu kimselerden seçilmiştir. Fransız mutfağında da, Fransız sarayında iyi bir aşçı olmak ve özellikle yeni yemekler üretmek oldukça önemli olmuş ve bunun sonucunda, Fransız aşçılar sayesinde Fransız mutfağının olmazsa olmazlarından olan sos ve garnitürlerin sayısı artmıştır (Ciğerim, 2001:49-53). Ayrıca, dünyanın en önemli mutfaklarından sayılan Fransız mutfağı denildiğinde ilk akla gelen, mutfak usta ve sanatçıları tarafından geliştirilen pişirme yöntemleri ve reçeteleri sayesinde, dünya mutfak literatürüne birçok yenilik kazandırılmış, hatta 19. ve 20. yüzyıllarda Fransız mutfağında aşçılar, gastronomlar ve gurmeler ortak kararlar vermeye çalışıp, en güzel yemeklerin gastronomi rehberinde yer almasını sağlamışlardır (Drouard, 2008). Dolayısıyla, aşçı, gurme ve gastronomlardan oluşan mutfak uzmanları ve sanatçıları bir araya gelerek, ülkelerinin mutfaklarının gelişmesinde ve tanıtılmasında etkin olarak yer almışlardır.

Osmanlı saray mutfağı için de aşçılar lezzetli yemek üretebilme becerisine sahip, yetenekli aşçılar arasından seçilmiş ve saray mutfağına ait yemeklerin günümüze kadar gelmesinin en büyük yaratıcıları olmuşlardır. Bunun birlikte dönemin saray



mutfağından bazı mutfak personelleri hizmetlerinden dolayı ödüllendirilmiş, başarılı olanların bazıları devlet yönetiminde çok yüksek mevkilere getirilmiştir. Hatta Köprülü Mehmet Paşa ve Damat İbrahim Paşa'nın sarayın ocağından yetişmiş sadrazamlar olduğu belirtilmektedir (Gürsoy, 2013:106). Aşçılar tarih boyunca değerli insanlar olarak görüldüğü gibi günümüzde de standart üretim gerçekleştiren aşçıların yanında, damak tadı gelişmiş, yaratıcı aşçı kavramını taşıyan, gurme şeflerden de söz edilmektedir. Özellikle, bu niteliğe sahip olan şeflerin mutfağa katkılarının çok daha fazla olduğu görülmektedir. Mutfak, gastronomi ve gıda hizmetleri alanında yer alan bu kişilerin olası katkılarında en önemli unsur, yüksek mesleki eğitim ve deneyimdir (Hegarty ve Antun, 2008:1-2). Örneğin, Michelin yıldızı sahibi şeflerin derin deneyimleri, işlerine olan tutkuları, yüksek mutfak bilgisi ve yaratıcılıklarının mutfak gelişmelerine olan katkıları gibi. Bu bağlamda, farklı kültürleri kitap, dergi veya seyahatlerle öğrenmek, müşteri görüşlerini dikkate almak, meslektaşlarla fikir alışverişinde bulunmak, sanat galerilerini ziyaret etmek, mutfak okulları ve diğer benzer enstitülerle işbirliği içinde olmak gibi aktiviteler aşçıların kişisel gelişimleri yanında, mutfakların da gelişiminde etkili olmaktadır. (Horng ve Hu, 2008:223).

Günümüzde de özel ve devlet okulları ve enstitüler, şefler ve önde gelen yemek yazarları ve gurmeler, Türk mutfağı ile ilgili çalışmalarını sürdürmektedir. Zaten Türk mutfağının gelişimi için tek bir paydanın değil, mutfak ve mutfak kültürü uzmanı olan ortak paydaşların katılımıyla etkin bir sonuç elde etmek mümkün olabilmektedir. Karaosmanoğlu (2007)'nin yaptığı araştırmada da, Türk mutfağının uluslararası pazarda yaşayabilmesi için, sahip olduğu kozmopolit yapısının büyük bir avantaj olduğu, fakat tabak dizaynı, sunum, yerel lezzetler, lezzet standardı ve stili gibi birçok önemli unsurun, mutfak alanındaki özel ve devlet eğitim kurumları, şefler, yemek yazarları ve gurmelerin ortak çalışmaları ile modernizasyon ve standardize edilerek başarılı olunacağını ortaya koyması, bu durumun en açık göstergesidir. Nitekim eğitim kurumları ve şeflerin araştırma ve çalışmalarıyla birlikte, özellikle bilişim dünyasının hakimiyetinin var olduğu günümüzde, dijital platformlar aracılığıyla da gerçekleştirilen etkinlikler, ülke mutfak ve mutfak kültürünün tanıtılması ve gelişiminde etkin olarak rol oynamaktadır. Özel ya da tüzel kişiliğe ait web sitelerinin yanısıra, bloglar mutfak, mutfak kültürü ve beslenme konularında bilinçlendirme, bilgilendirme, yenilik yaratma,



dikkat çekme, medya üzerinde etkin olma, farkındalık oluşturma gibi birçok unsurda aktif olarak yer almaktadır.

Günümüzde etkileyici bir role sahip olan ve herhangi bir konu hakkında kısa metinlerin, bazen ilgili link ve fotoğrafların okuyucu yorumlarıyla birlikte yer aldığı, kronolojik sıralamanın zıttı bir düzenlemeye sahip kişisel web sayfaları olan bloglar (Cox ve Blake, 2011:207) çok çeşitli konularda oluşturulmaktadır. Bu alanda yemek blogları (*food blogging*) da birçok takipçisi ve katılımcısıyla mutfak konularında etkin olarak yer almaktadır. Genel olarak blog sahiplerinin seyahat ve restoran gezilerini, yöresel lezzetleri ve kendi tariflerini içeren yazı ve fotoğraflarını içermesinin yanısıra, (Robinson, 2009'dan aktaran Cox ve Blake, 2011:207) çeşitli yemek, mutfak ve kültür üzerine yazılmış kitaplarla ilgili yorumlar, tüketici görüşlerini yansıtan restoran, ve seyahat deneyimi aktarımları, yemeklerle ilgili lokasyonlar, fiziksel ve duygusal düşünceler, çeşitli sağlık konuları ve çevresel konuların işlendiği bir sanal platformdur. Birçok profesyonel ve amatör yemek yazarlarının yer aldığı bu alan, mutfak ve yemek konuları üzerine yazan birçok gazetecinin yararlandığı ve hatta halkla ilişkiler (Public Relations-PR) şirketlerinin gıda ürünlerinin promosyonu için çoğunlukla bu blogger'larla iletişime geçtiği, yiyecek-içecek sektöründe kaynak platformdur (Cox ve Blake, 2011:208).

Mutfak ve mutfak kültürü alanında meraklı olup, bilgili olanlar ya da bu konularda ciddi birikimlere sahip olan mutfak uzmanları ve gurmelerin aktif kullanıcı olduğu yemek blogları, literatürde gündelik ya da sıradan boş zaman aktivitesi (*casual leisure*) olarak değil, ciddi ya da önemli bir boş zaman aktivitesi (*serious leisure*) olarak kabul edilmektedir (Hartel; 2006, 2010). Bilgilendirme, yönlendirme, özel yetenek, bilgi ve deneyim gibi özel yetilerin gerektirdiği (Stebbins, 2009:622) gurme yemekler konusu da ciddi boş zaman aktivitelerinin konuları içinde yer almaktadır (Hartel; 2006, 2010). Ayrıca, katılımcıların kariyer sahibi olmaları, bilgi ve beceri kazanmak için büyük çaba harcamaları, her türlü soruna karşı azimli olmaları, kendini gerçekleştirme ve doyuma ulaşma açısından kendilerine yarar sağlamaları, aktiviteler sonrası kişilerin kendilerini daha güçlü hissetmeleri, her katılımcının kendi kültürünü temsil etmesi gibi özel ve sosyal değerler, gündelik boş zaman aktivesinden ayrılan yönleri olmaktadır (Stebbins, 2009; Cox ve Blake, 2011:206). Bu gibi özelliklere sahip katılımcıların dolaylı ya da

doğrudan yiyecek-içecek sektöründeki birçok paydaşlarla birlikte, özellikle tüketici kısmında yer alan müşteriler üzerinde etkili olduğu söylenebilir. Herhangi bir mutfak kültürü, yemek çeşidi ya da mutfak trendi ile ilgili gelişmelerin köşe yazarları tarafından yazılı medyada, televizyon programları aracılığıyla da görsel medya da yer bulması, mutfak konusunda gelişme, değişme ve yeniliklere yol açmakta, çeşitli eğilimler yaratmaktadır. Özellikle günümüzde, insanların karın doyurmanın haricinde zevk almak ve sosyalleşmek için de yeme-içme faaliyetlerine katılırken, moda olan yiyeceklere yönelme, yeme-içme faaliyetleri için bu tarz etkinliklerden yararlanarak tercihlerde bulunduğu görülmektedir.

Yeme-içme tercihlerinde karın doyurmak, iştahlı olmak ya da yemeğin keyif almak için tüketildiği durumlarda, duyu organlarının uyarılması ile insanların yemek yeme eğilimleri değişmektedir. Örneğin, bir yiyecek maddesinin tadı toplumların beslenme alışkanlıklarına, örf ve adetlerine, dini inançlarına göre farklılık gösterebilmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2007:11). Çünkü bir kültürdeki coğrafya, tarih ve ekonomik unsurların bütünü gıda tercihlerini şekillendirdiği için, bir ülkede yaygın olan gıda ürünleri, bir başka ülkede bulunmamakta ve dolayısıyla, bir kültür için lezzetli olan ürün, diğer kültürde beğenilmeyebilmektedir. Aynı zamanda, lezzet ve damak tadı çocukluktan ve aile içindeki kurallar ve yeme-içme alışkanlığı çerçevesinde şekillenip, sosyal süreçlerle desteklendiği için (Wright vd., 2001:350-352), lezzet algısı değişken olmakta, farklı kültürlerle ait yiyeceklerde o kültürün damak tadına uygun olarak uyarlanarak sunulmaktadır. Yani lezzetli olana varmada ki en temel yol olan tat duyusu ya da algısı, görme, işitme, koku alma, dokunma duyularının birincil işlevlerinde olduğu gibi, öncelikle iyi ile kötüyü ya da yenebilir olanla atılacak olanları ayırt etmeye yardımcı olmaktır. Ancak iyi ve kötüyü ayırt etme duyusu insanda kültüre bağlıdır ve lezzet anlayışının etnik farklılıklara göre değişmesi bunun en açık göstergesidir. Çünkü algılar duyumların yorumlanması olduğu için, kültürle daha çok ilgilidir. Yani tat duyusu yemek yiyenin kültürüne bağlıdır (Flandrin, 2008:92).

Yemek tercihlerinde kültürel unsurlar haricinde yemeğin rengi, şekli, büyüklüğü, sunum gibi dış görünüşüne ait unsurlar; içeriği ile ilgili olan tazeliği, bayatlığı, olgunluğu, ağırlığı, ağızda bıraktığı tat gibi dokusuna ait özellikler; tatlı, acı, ekşi ve tuzlu gibi dildeki tat reseptörlerinin algısı olan tat duygusu ve koku ve tadın karışımı olan lezzet

faktörleri yemek yemeyi etkileyen faktörlerdir (Baysal ve Küçükaslan, 2007:11-12). Aynı zamanda, gıdanın lezzetini oluşturan bu unsurlar bir yemekte aranılan ve onun tercih edilip edilmeme nedeni olan bileşenlerdir (Klosse vd., 2004). Dolayısıyla, bir yemeğin tercih edilmesinde ve tavsiye edilmesinde hatta bir ülke mutfağının gelişmesinde genelde bu faktörler etken olabilmektedir. Çünkü mutfağı oluşturan lezzetler nasıl kendi içinde bir bütünlük oluşturuyorsa, bir yemeğin lezzetini oluşturan faktörler de o yemek için bir bütünlük ifade edebilmektedir. Dolayısıyla, mutfak uzmanları ve gurmeler de lezzet bileşenlerini, uyumları ve tüm düzenleri dikkate alarak değerlendirme yapabilmektedir.

Yiyeceklerin değerlendirilmesinde dikkat edilecek hususlar literatürde şu şekilde sıralanmaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2007:13-14);

*Görünüm;* yiyeceklerin parlak, berrak, donuk olmayan, kuru veya yumuşak, ince veya kalın, gösterişli, köpüklü, kesilmiş, berelenmiş, renklerinin doğal renginde olması gibi durumlar,

*Yapı;* yiyeceklerin gevrek, körpe, kaba, özlü, kılçıklı, lifli, taneli, damarlı, pürüzlü, sert, yumuşak, akıcı vb. olma durumları,

*Lezzet;* yiyeceklerin tatlı, acı, ekşi, keskin kokulu, tatsız, baharatlı, ağır kokulu olması gibi özellikler;

*Renk;* yemeğin içine konulan yiyecek maddelerinin rengi, hazırlama yöntemleri ve pişirme tekniklerine göre yemekte meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişiklikler,

*Yemeğin şekli ve kıvamı;* yiyeceklere verilecek şeklin, bekletme ve pişirme sürelerini, pişirme derecesini, kullanılan su miktarını ve servis şeklini belirleyip, kıvamı için, yemeğe konulan et suları, terbiye etme ürünleri ve su miktarı ile ilgili unsurlar,

*Isı;* yemeğin servis edilme ısısı (çorbalar  $70^{\circ}$ - $75^{\circ}$  , sıcak yemekler  $60^{\circ}$ - $70^{\circ}$ ) ile ilgili husus,

*Koku;* yemeğin kokusu için yemeklere kokulu baharat ve aromaların katılması ile ilgili faktörler,

*Hijyen;* yemeğin içinde istenmeyen maddelerin olmaması, hijyenik ve sağlıklı koşullarda pişirilmiş olma durumu,

*Besin değeri;* gıdaların içinde yararlı besin maddelerinin (protein, karbonhidrat, yağ, vitaminler, mineraller, su) vücudun bileşiminde yer alan temel unsurları karşılama durumu, mutfak uzmanları ve gurmelerin bir yemeği değerlendirirken göz önünde bulundukları niteliklerdir. Yemekle ilgili görüş bildirmede ve değerlendirmelerinde bu özellikleri dikkate almaktadırlar. Dolayısıyla, bu unsurlar aynı zamanda bir ülke mutfağına ait yemeklerin kalite ve değerini belirleyerek, tavsiye edilme ve tüketilme derecesini de etkilemektedir.

Gurmelerin birer değerlendirici olarak nitelendirdiği mutfak literatüründe, tarihsel süreçte gastronomi biliminin içerisinde var olduğu görülmektedir. Türk mutfağında gurmelerin rolünü belirlemeye yönelik gerçekleştirilen bu çalışmada, ilgili literatür kapsamında mutfağı şekillendiren unsurlar içinde coğrafya, teknoloji, üretim biçimi vb. etkenler incelenmiş ve bu süreçteki etkileri ortaya koyulmuştur. Ancak mutfak uzmanları ve gurmelerin, mutfak gelişimine olan etkisini ortaya koyan ve gurmelerin bu anlamdaki katkısının araştırılması göz ardı edilmiştir. Bu nedenle, çalışmanın temel konusu, gurmelerin Türk mutfağının gelişimindeki rolü olarak belirlenmiştir. Bu amaç doğrultusunda, ilgili literatüre ait bilgilerin sunulmasının ardından, çalışmanın yöntemi ve bulgularına ait değerlendirmeler üzerinde durulmuştur.

## Üçüncü Bölüm

### Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü

#### Üzerine Bir Çalışma

Çalışmanın bu bölümüne kadar yapılan değerlendirmelerle, mutfağın ve Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci, ilgili literatür kapsamında incelenmiş, elde edilen bilgilere dayalı olarak bundan sonra yürütülecek olan alan araştırmasının altyapısı oluşturulmuştur. Literatür taraması sonucunda, Türk mutfağının farklı bilim alanlarına konu olduğu, işletme, üretim ve yönetim bağlamında ise turizm işletmeciliği alanında sıklıkla ele alındığı görülmüştür. Ayrıca, başlangıçtan bu yana mutfakların gelişiminde; coğrafya ve iklim, ekonomi, sosyal ve kültürel yapı, üretim biçimleri, teknolojik yapı, mutfak uzmanları ve gurmelerin önemli olduğu bilgisine ulaşılmıştır.

Bu faktörler ve mutfak ilişkisi farklı bilimsel araştırmalara konu olmakla birlikte, mutfak uzmanları, mutfak sanatçıları ve günümüzdeki lezzet uzmanları olan gurmelerin bu süreçteki rolleri ya da etkisi ile ilgili çalışmalara rastlanmamış olması, bu çalışmada bu konunun ele alınması fikrini doğurmuştur. Bu bölümde, araştırmanın amacı ve önemi yanında, kullanılan yöntemle ilgili detaylı bilgilere yer verilmiştir.

#### 1. Araştırmanın Önemi ve Amacı

Çalışmanın önceki bölümlerinde açıklandığı üzere, mutfak olgusu bir toplumun en önemli kültür unsurlarından biridir ve insanoğlunun var olmasıyla başlayıp, günümüze kadar çeşitli faktörlerin etkisiyle gelişip, değişmiştir. Birçok unsur çevresinde şekillenen mutfak, aynı zamanda her toplumda bir çeşit kimlik vazifesi yapmış, dünya üzerinde var olan ülke ve insan ırkı kadar, mutfak çeşitliliğinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu çeşitliliğin içinde yer alan mutfaklardan biri olan Türk mutfağı da, geçmişten günümüze sahip olduğu zengin kültürüyle, farklı ve çeşitli bir mutfak olarak varlığını sürdürmektedir. Türk mutfağı ile ilgili literatürde yapılan çalışmalarda da, mutfağın sahip olduğu zenginlik kaynaklarının sebep ve sonuçları ortaya konmuş, değişim ve gelişmesine etki eden temel faktörler belirlenmiştir. Ancak gerek sektörde gerekse

literatürde mutfakların gelişmesinde önemli rolleri olan *gurmelerin* değerlendirilmesinin yapılarak ve sahip olması gereken nitelikler ortaya koyularak bilimsel araştırmalara konu olmadığı görülmüştür. Buna gerekçe ile planlanan bu araştırma, ilgili literatüre katkı vermesi yanında, sektörde bu işi yapmakta olan değerli ustalara, gurmelik ve mutfak kültürünün önemi hakkında bir farkındalık yaratılması açısından da önemlidir. Aslında geçmişte olduğu gibi bugün de gurmeler, yazılı ve görsel basında mutfaklarla ilgili olarak yaptıkları şov, yorum ve çeşitli yazılarla mutfak hizmetlerini ve kültürünü yönlendirmektedirler. Özellikle, Türk mutfağı adına yapılan yenilik ve gelişmelerde gurmelerin, Türk mutfağının mevcut durumun resmini çekmede önemli roller üstlendikleri düşünülmektedir. Bu bağlamda kurgulanmaya çalışılan bu araştırmanın ana amacı, *Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rolünün belirlenmesidir*. Diğer ikincil amaçla ise şöyle belirlenmiştir:

- Türkiye'deki gurme ve gurmeliğin genel profilini ve özelliklerini belirlemek,
- Kavram kargaşası yaşanan gurmelik tanımını daha sağlam kavramsal zemine oturtmak,
- Gurme ve gurmeliğe yiyecek-içecek sektöründeki bakış açısını belirlemek.

Aynı zamanda araştırmanın çıkış noktasını ve problemini ifade eden bu sorular, araştırmanın gelişme biçimini belirlemek ve mevcut konu hakkında derinlemesine bilgi edinmek amacıyla tasarlanmıştır.

## 2. Araştırma Yöntemi

Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rolünün belirlenmesine yönelik olan bu keşfedici ve betimsel çalışma, nitel araştırma modeli altında gerçekleştirilmiştir. Keşif niteliğindeki sosyal araştırma yaklaşımları bilinmeyen bulma ve olasılıkları keşfetme ve sonraki araştırmalara temel oluşturma bağlamında önemlidir (Erdoğan, 2007:137). Bu bağlamda ortaya çıkan ya da mevcut durumun, olgunun, olayın ya da kişinin ne olduğunun ya da neye benzediğinin ifade edilmesi betimsel araştırma yaklaşımı

kapsamında değerlendirilmektedir (Punch, 2011:16). Buradan hareketle çalışmada benimsenen nitel araştırma paradigması, disiplinlerarası bütüncül bir bakış açısını esas alarak, araştırma problemini yorumlayıcı bir yaklaşımla incelemeyi benimseyen bir yöntemdir. Üzerinde araştırma yapılan olgu ve olaylar kendi bağlamında ele alınarak, insanların onlara yükledikleri anlamlar açısından yorumlanmaktadır (Altunışık ve Diğerleri, 2007). Dolayısıyla, nitel araştırma metodolojisi ve paradigması çerçevesinde gerçekleştirilen bu tez çalışması da, gurmelerin Türk mutfağı üzerindeki olası durumlarını keşfetme ve mevcut özelliklerini ya da durumlarını tanımlama deseni üzerine kurulmuş olup, terminolojide yeni bir kavram olan gurmelerin Türk mutfağındaki konumlarını anlama ve yorumlama deseninde açıklanmaya çalışılmıştır. Çünkü nitel araştırmalar belirli bir olgu, söylem, metin, grup, toplum ya da kişi hakkında ayrıntılı bilgi edinmek veya olguyu derinlemesine keşfetmek istendiğinde kullanılan yöntemlerdendir. Eğer bir konu, olgu veya bir insan grubu ilk kez inceleniyorsa veya mevcut incelemeler ve kuramsal bilgi birikimi yetersizse, niceliksel araştırma yerine niteliksel içerikli bir araştırma deseni oluşturmak mümkündür (Şencan, 2005:499-505). Bu bağlamda, Denzin ve Lincoln (2005'den aktaran Flick, 2007:2) dünyayı görünür kılmak için bir dizi yorumlayıcı ve doğal yaklaşımları içeren nitel araştırmaları, konu ya da fenomenle ilgili gözlem, görüşme, fotoğraf, alanla ilgili çeşitli notlar, belgeler ve fotoğraflar gibi çeşitli yöntemlerle, olguları doğal ortamında anlayıp yorumlamak olduğunu ifade etmektedir. Dahası birçok yöntem ve uygulamanın birlikte kullanıldığı nitel araştırmalar, tek bir varlık değil, kapsamlı çeşitliliğe sahip (Punch, 2011:132) anlamacı ve yorumlayıcı bir yöntem olarak bilinmektedir.

Nitel araştırmalar, çalışmanın sahip olduğu yaklaşım çerçevesinde yani incelenen olgunun niteliğine göre veri toplama ve analiz süreçleri geçirmektedir. Flick (2002:4) bu çalışmaların ele alınış biçimlerini kişisel görüş yaklaşımları, sosyal durum açıklanmaları ve gömülü yapıları yorum analizi şeklinde açıklanmaktadır. Bu süreçte, kodlama aşamaları ve içerik analizi yaygın olarak kullanılmaktadır.

Nitel araştırma metodolojisi ve araştırma perspektifi açısından kişisel görüş yaklaşımı ile gerçekleştirilen bu çalışmada, nitel araştırmalarda en sık ve yaygın olarak kullanılan (Flick, 2007:78) bireysel görüşme (derinlemesine mülakat/görüşme) yönteminden yararlanılmasına karar verilmiştir. Temelde nitel çalışmalar yoğun olarak derinlemesine

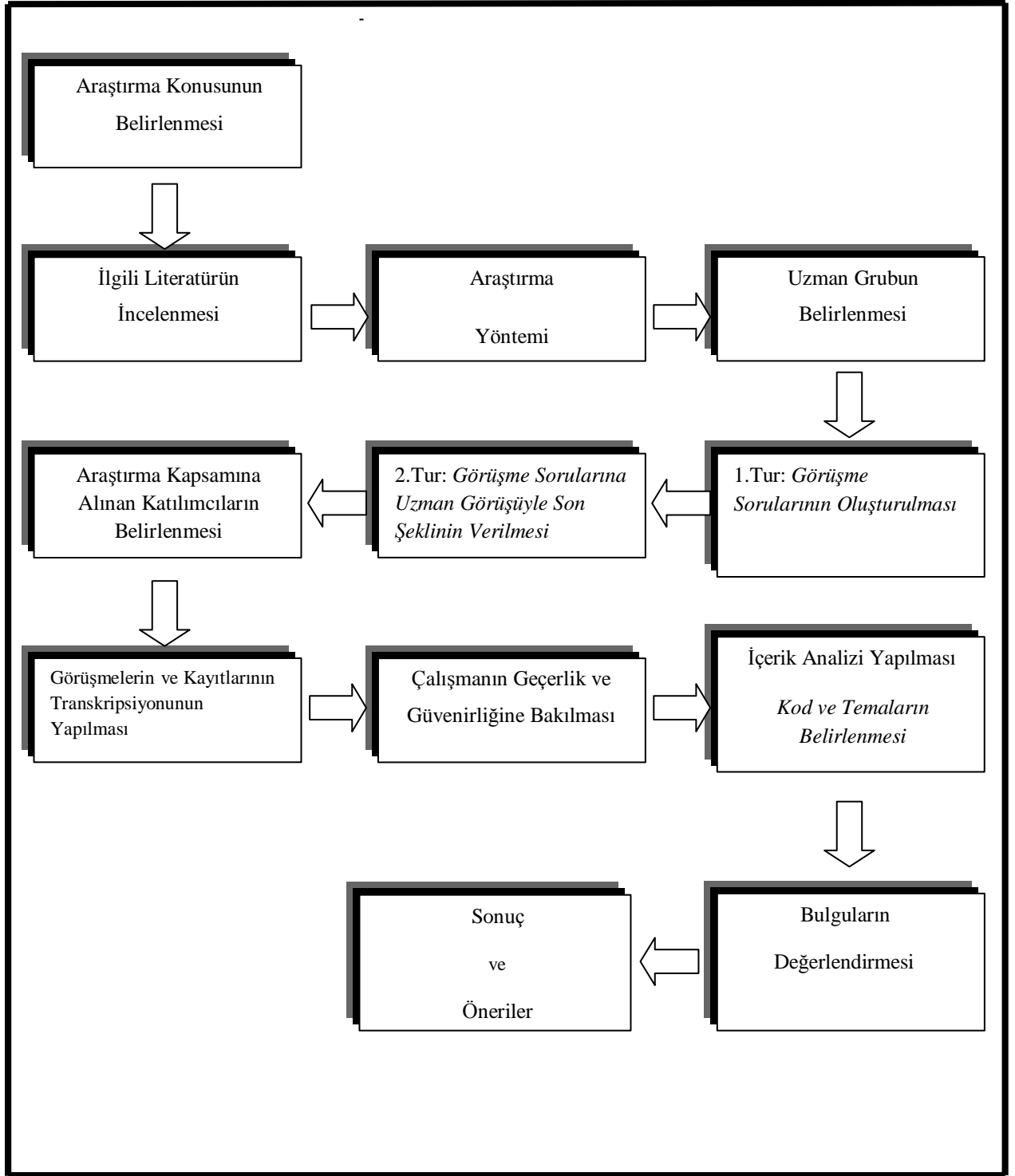
görüşmelere dayanmakta ve temel veri toplama aracı olarak görülmektedir (Marshall ve Rosmann, 2006:101, Punch, 2011:165.). Çünkü görüşme, insanların gerçekliğe ilişkin algılarını, anlamlarını, tanımlamalarını ve gerçeği inşa edişlerini almanın iyi bir yolu olmakla birlikte, başkalarını anlamak için kullanılan en güçlü yöntemlerden olmakta (Punch, 2011:165-166) ve nitel görüşme sırasında elde edilen verilerin ‘derin’, ‘zengin’ ve ‘detaylı’ olduğu belirtilmektedir (Kuş, 2012:130). Dolayısıyla, nitel araştırmalarda keşfedici ve tanımlayıcı veriler elde etmek için görüşmeler kullanılmaktadır. Derinlemesine gerçekleştirilen görüşmelerde araştırmanın çıkış noktası olarak bireylerden yararlanılmakta ve bu bireylerin sosyal dünya hakkındaki bilgilerinin önemli, değerli ve tek olduğu varsayılarak, bunun ancak sözlü iletişim yoluyla paylaşılarak belirlenebileceği belirtilmektedir (Biber ve Leavy, 2011:94). Böylece, derinlemesine mülakatlar, araştırma konusu olan kişi, alan, olay, olgu ya da fenomenler hakkında yoğun ve ayrıntılı bilgi elde edilmesini sağlamaktadır. Buradan hareketle bu çalışmada, keşfedici ve tanımlayıcı aynı zamanda da derinlemesine bilgi elde edebilmek adına, Türk mutfağı ve yiyecek-içecek sektörü alanında uzman kişilerle, yarı-yapılandırılmış görüşmeler yapılması planlanmıştır.

Nitel araştırmalarda sıklıkla tercih edilen görüşme türlerinden olan yarı-yapılandırılmış görüşmelerde, görüşme formu mantıksal sıraya göre dizilmiş açık-uçlu sorulardan oluşmaktadır. Görüşmeci bu soru formunu bir kılavuz olarak kullanmakta ve genellikle aynı sırada sorulma zorunluluğu olmamakla birlikte, bütün katılımcılara aynı sorular sorulmaktadır (Richards ve Morse, 2007:114; Roulston, 2010:12-13). Bireysel görüşmelerde görüşmeci tarafından belirtilen konuyla ilgili açık-uçlu soruların sorulması, görüşülen kişinin ilgili konuya kendi kelimeleriyle cevap vererek, sorularla ilgili daha fazla açıklamanın ortaya çıkmasını ve geniş parametrelerin elde edilmesini sağlamaktadır (Roulston, 2010:12-13). Araştırma kapsamında görüşmeler yüzyüze ve ses kayıt cihazı yardımıyla gerçekleştirilecektir. Görüşmelerden elde edilen kayıtların deşifresi ve değerlendirilmesi ise manuel olarak yapılacaktır. Bu konuyla ilgili açıklamalara Kayıtların Transkripsiyonunun Yapılması başlığı altında ilerleyen bölümlerde yer verilecektir. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde içerik analizinden yararlanılacaktır. Bu amaçla, öncelikle veriler kodlanacak daha sonra bu kodların oluşturduğu temaların belirlenmesine çalışılacaktır. Kodlar ve temaların organize edilmesi sonucunda bulgularla ilgili detaylı yorumlar yapılabilecektir. Türk



mutfağının gelişiminde gurmelerin nasıl bir rolü olabildiğini ve genel profilleri hakkında bilgi verebilmek amacıyla tasarlanmış olan bu niteliksel çalışmanın araştırma sürecine ilişkin bilgiler Şekil 3’de gösterilmektedir.

Şekil 3 dikkatlice incelendiğinde, araştırma konusu ya da sorunsalının belirleme aşamasının literatüre dayalı olarak gerçekleştirildiği görülür. Bu aşamanın literatür kısmında detaylı olarak açıklanması nedeniyle, araştırma sürecinin akışı ile ilgili açıklamalarda tekrar yer verilmemiştir. Bir sonraki aşama olan ‘uzman grubun belirlenmesi ve görüşme sorularının oluşturulması’ ile açıklamalara devam edilmiştir.



Şekil 2. Araştırma Süreci

### 3. Uzman Grubun Belirlenmesi ve Görüşme Sorularının Oluşturulması

Nitel araştırmalarda görüşme sorularının oluşturulma süreci, çalışmanın kalitesini belirlemede ve amaca ulaşmada en önemli basamaklardan biridir. Çünkü nitel araştırmalardan elde edilen verilerin oldukça güçlü olduğu belirtilmekte (Miles ve Huberman, 1994) ve dolayısıyla, çalışma kapsamına dahil edilen uzman katılımcıların düşünce, deneyim, varsayım ve algılarının ortaya çıkarılması için, mülakat sorularının niteliğinin büyük öneme sahip olduğu varsayılmaktadır.

Görüşme sorularının yeterlilik ve kalitesinde, soruların anlaşılır, kısa ve öz olmasıyla birlikte, katılımcıların sorulara anında cevap verip, araştırma konusuyla ilgili olası yeni görüşler belirtmesi belirleyici olmaktadır (Kvale, 2007:60). Dolayısıyla, araştırma kapsamında oluşturulan soruların çeşitli süreçlerden geçirilerek oluşturulması hem araştırmacı ve katılımcı açısından görüşmenin verimli bir şekilde ilerlemesini sağlamakta hem derin ve nitelikli verilerin elde edilmesi için imkân tanımakta hem de çalışmanın amacına ulaşılmasında yol gösterici olmaktadır. Bu amaçla, bu çalışmada lezzet uzmanları olan gurmelerin Türk mutfağındaki rollerini belirleyecek soruların hazırlanmasında ilgili literatürden yola çıkarak bir şablon oluşturulmuş ve ardından sorulara son şeklini verebilmek için bir uzman grubundan yararlanılmıştır. Bu uzman grubunda; 2 aşçıbaşı, 3 mutfak alanında çalışan akademisyen ve 2 restoran yöneticisi olmak üzere toplam 7 kişi yer almıştır. Sorular iki tur görüşmeler sonucunda oluşturulmuştur.

1.Tur görüşmede, yetkin kişilerle yüzyüze görüşülerek her bir sorunun oluşturulması ve değerlendirilmesi yapılmış, daha sonra yapılan mantıksal düzenlemeyle 14 soruluk görüşme formu hazırlanmıştır. 2. Tur ise yüzyüze ve e-posta yardımıyla gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada anlaşılması güç, yanlış ifadeler düzenlenerek ve gerekli eklemeler yapılarak her bir sorunun tek bir konu üzerinde yoğunlaşması sağlanmıştır. Bu aşama sonunda, soru sayısı 15'e çıkartılarak, soru ifadelerinin açık ve net olmasına özen gösterilmiş, katılımcıyı yönlendirici ya da etkileyici ifadelerden kaçınılmıştır (Ek.2). Soru formunun netleştirilmesinden sonra, araştırmacıya hem görüşme esnasında asıl soruları açıklayıcı hem de görüşme sonrası verilerin değerlendirilmesi aşamasında yol gösterici olması amacıyla, *soru cevap anahtarı* da oluşturulmuştur. Görüşme formunda yer alan soruların araştırmanın amacına uygun olarak:

- Gurmeliğin kavramsal tanımını oluşturuca, nitelik ya da özelliklerini belirleyici,
- Geçmişten günümüze Türk mutfağında ve yiyecek-içecek sektöründeki, konumlarını açıklayıcı,
- Türk mutfağı ve Türk mutfağının gelişime etki eden faktörleri temalar çevresinde tanımlayıcı,
- Gurmelerin bu süreçteki konumlarının belirlenmesiyle ilgili ipuçlarına ulaşmaya çalışılmıştır.

#### **4. Araştırma Kapsamı**

Nitel örneklemin önemli ve temel özelliğı, araştırmacıların genellikle kendi bağlamı içerisinde ve derinlemesine az sayıda kişi ya da küçük örneklem grubuyla çalışılmasıdır (Miles ve Huberman, 1994:27). Çünkü örneklem büyüdüğünde spesifik yanıtlamalar, anlamalar ve derinlik kaybolmaktadır (Mevsim, 2012). Bununla birlikte asıl amacın evrene genelleme değil, araştırma kapsamına alınan uzmanların konu, olgu, kişi ya da fenomenle ilgili görüşlerini, deneyimlerini, anlamlandırmalarını derinlemesine irdelemektir. Bu araştırmanın kapsamını, Türkiye’de yiyecek-içecek sektöründe ve dolayısıyla mutfak alanında uzman ve usta olarak en iyi örneklerine sahip olan İstanbul şehri oluşturmaktadır.

Çalışma kapsamında uzman kişilerin belirlenmesi sürecinde, nitel araştırmalarda çoğunlukla tercih edilen amaçlı (olasılıksız) örneklem türlerinden (Miles ve Huberman, 1994:27; Payne ve Payne, 2004:209-210; Flick, 2007:26; Biber ve Leavy, 2011:54; Punch, 2011:183; Yıldırım ve Şimşek, 2011:102, Neuman, 2012:320) olan kartopu (zincir ya da ağ) örneklem yönteminden yararlanılmıştır. Olasılıklı olmayan, amaçlı, kriter tabanlı ya da teorik olarak da ifade edilen kartopu örneklem (Roulston, 2010:81, Curtis vd., 2000), az sayıda örneklem grubuyla çalışılan ve grupta yer alan katılımcıların her birinden yoğun ve önemli bilgi edinildiğı bir örneklem yöntemidir (Curtis vd, 2000:1002). Örneklem süreci, araştırmanın ilgi alanına giren kişileri tanıyan kişilerden olası durumlar hakkında bilgi edinilerek katılımcı seçmeyle gerçekleşmektedir (Glesne, 2013:61). Yani araştırma amacı ve konusuyla ilgili bilgi verebilecek birkaç kişiyle başlayıp, ardından bu kişilerin diğer kişilere yönlendirmesiyle

devam ederek, ekstra bilgi ve kişi eklenilmediğinde sonlandırılan bir örnekleme yöntemidir ve örneklemin kalitesi ağın başlangıç noktasına ve gücüne bağlı olmaktadır (Payne ve Payne, 2004:210). Bu çalışmanın kapsamı şu aşamalarla belirlenmiştir:

- I. Kasım 2012 tarihi içerisinde yiyecek-içecek sektörü ve Türk mutfağı alanında ünlü 2 uzmanın yönlendirmesiyle başlamış, bu uzmanlardan elde edilen kişilerle ilgili bir veri tabanı oluşturularak, bireysel ziyaretler, telefon ve e-posta aracılığıyla bu kişilere ulaşılarak, çalışma için katılım isteğinde bulunulmuş,
- II. Katılım için olumlu yanıt veren uzmanlarla birlikte gerçekleştirilen bireysel görüşmeler sırasında, görüşmeye katılan uzmanların yönlendirdiği diğer uzmanlar belirlenerek, bu kişilerden de bireysel ziyaret, telefon ve e-posta yoluyla görüşme talebinde bulunarak, kartopu ya da network olarak adlandırılan yöntemle uzman kişilere ulaşılmış,
- III. Çalışma kapsamında İstanbul'da bulunan 36 kişi belirlenmiştir. Bu kişilerden 16'sının yurtdışında bulunmaları, defalarca gönderilen e-postalara cevap vermemeleri, çalışma takvimlerinin oldukça yoğun olması ve ismi verilen bazı uzmanların ulaşılması güç ve yoğun insanlar olarak adlandırılan *elit kişiler* olması sebebiyle, Ek 1'de listesi verilen yiyecek-içecek sektörü ve Türk mutfağı alanında uzman toplam 20 kişi ile görüşme yapılmasına karar verilmiştir.

## 5. Görüşmeler ve Kayıtların Transkripsiyonunun Yapılması

Görüşmeler 29 Kasım 2012-18 Haziran 2013 tarihleri arasında Türk mutfağında ve yiyecek-içecek sektöründe uzman olan 20 kişi ile yarı-yapılandırılmış ve bireysel (yüzyüze) olarak gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerin gerçekleştirilmesi için planlanan zaman diliminde uzman katılımcıların programlarının yoğun olması ve hava muhalefeti gibi çeşitli nedenlerle bireysel görüşmelerde çeşitli ertelemeler ve aksaklıklar yaşanmıştır.

Uzman katılımcılarla (Bakınız Ek.1) İstanbul'da belirtilen yer, gün ve saatlerde yüzyüze gerçekleştirilen görüşmeler, yarım saat ile iki saat arasında değişen zaman aralığında gerçekleşmiş ve ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler öncesinde uzman katılımcılara görüşme kayıtlarındaki kimlik bilgilerinin gizli kalacağı belirtilerek, her bir katılımcıdan ses kaydı alınmadan önce izin istenmiştir. Görüşmeler esnasında ses kaydının yanısıra, gerekli notlarda alınmıştır. Görüşmelerin hemen ardından ses kayıt cihazındaki veriler elektronik ortamda yedeklenerek, herhangi bir şekilde kaybolmasının ya da silinmesinin önüne geçilmiştir.

Bireysel görüşmelerin ardından her bir görüşmenin transkripsiyonunun yapılması aşamasına geçilmiş, bunun için araştırmacı veri kaybını önlemek, doğru ve nitelikli deşifre kayıtlarının yapılmasını sağlamak için uzman eşliğinde gerçekleştirilen deşifre eğitimine katılmıştır. Ardından belirli bir şablon çerçevesinde oluşturulan deşifre formuna görüşmelerin transkripsiyonları araştırmacı tarafından aktarılmıştır. Transkripsiyonu yapılan ham veriler defalarca okunmuş ve soru cevap anahtarına her bir katılımcı için numaralandırılıp, aktarılmıştır. Ayrıca tüm katılımcı deşifrelerinin bir arada sunulmasını sağlamak amacıyla, araştırmacı tarafından her bir soru için katılımcıların yanıtları alt alta yer alacak şekilde ve her bir katılımcıya ait söylemlerin özeti niteliğinde olan deşifre tablosu oluşturularak, veriler değerlendirme için hazır hale getirilmiştir.

## 6. Araştırmanın Geçerliği ve Güvenirliği

Genel anlamda geçerlik araştırma sonuçlarının doğruluğunu konu edinirken, nitel araştırmalarda ise *geçerlik*, araştırmacının araştırdığı olguyu, olduğu biçimiyle ve olabildiğince yansız gözlemesi anlamına gelmektedir. *Geçerlik*; araştırma sonuçlarına ulaşırken izlenen sürecin çalışılan gerçekliği ortaya çıkarmadaki yeterliğine ve elde edilen sonuçların benzer gruplara ya da ortamlara aktarılabilirliğine ilişkindir. Yani araştırma alanına olan yatkınlık, yüzyüze görüşmeler yoluyla ayrıntılı ve derinlemesine bilgi toplama, uzun süreli bilgi toplama, toplanan verilerin rapor edilmesi, araştırmacının sonuçlara nasıl ulaştığını açıklamaları, betimsel analizlerde görüşülen bireylerden doğrudan alıntılara yer verilmesi ve bunlardan yola çıkarak sonuçları

açıklamak, nitel bir araştırmada geçerliğin önemli ölçütleri arasında yer almaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2011:255-257). Bu araştırmada da geçerlik kriterlerini sağlamak adına şu noktalara dikkat edilmiştir:

- Derinlemesine ve geniş bilgi alabilmek için araştırmada veri toplama yöntemi olarak bireysel görüşme (derinlemesine mülakat) tekniğinden yararlanılmıştır.
- Araştırma soruları, mutfak ve Türk mutfağı kuramsal ve kavramsal temellerine dayandırılmış, daha sonra konunun uzmanlarına kontrol ettirilerek, bu süreçte toplam 7 kişiden iki kez görüş alınmıştır.
- Araştırmacı çalışmanın gerçekleştirileceği sahaya çıkmadan önce Ocak 2012 tarihinde nitel araştırma yöntemleri ve görüşme yöntemi üzerine eğitim almıştır.
- Çalışma kapsamında bilgi, görüş ve tecrübelerinden yararlanan uzman katılımcılar amaçlı örneklem yoluyla seçilmiş ve bilgilerin tekrar etmeye başladığı ve doygunluğa ulaşıldığının hissedildiği noktaya kadar devam etmiştir.
- Araştırmacı ham verilerin doğru ve eksiksiz bir şekilde transkripsiyonu ve kodlanmasını gerçekleştirmek için deşifrelerin yazımı ve kodlanmasıyla ilgili eğitime katılmıştır.
- Görüşme soruları araştırmanın sonunda ek dosya halinde sunulmasının yanısıra, verilerin analizinde her bir soru tek tek, katılımcıların söylemlerinden doğrudan alıntılara yer verilerek yorumlanmıştır.

Geçerlikle birlikte üzerinde durulan en önemli konulardan biri de *güvenirlilik*dir. Çünkü araştırma süresince yapılan kayıtlar ve yorumlar gerçeğine uygun olduğu ölçüde geçerli sayılmakta ve sınamalarda aynı çıktığı ölçüde ise güvenilir kabul edilmektedir (Şencan, 2005:500). Fakat nitel araştırmalarda, araştırdığı sosyal konular ve sahip olduğu yorumlayıcı yaklaşım sayesinde geçerlik ve güvenirlilik konusu nicel araştırmalardan farklı olarak ele alınmaktadır. Nicel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlilik istatistiki yöntemlerle yapılırken, nitel araştırmalarda ilkeler, kurallar biçiminde değil, deneyimler ve örnekler biçiminde *analitik* olarak yapılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2011:258). Yani araştırmacı, okuyucuya anlaşılabilir ve inandırıcı bilgiler sunabilmek için, araştırma süresince (literatür/kuram oluşturma, veri toplama, verilerin analizi, yorumlama) yaptığı ve yaşadığı her şeyi aktararak açıklamalar yapmaktadır. Bunun yanı sıra güvenirliliği oluşturmak adına dikkat edilen hususlar şu şekildedir:

- Aynı sıralamada olmamakla birlikte görüşmenin akışı doğrultusunda tüm katılımcılara aynı sorular sorulmuş, görüşmeler sonrasında, kayıt cihazında bulunan ham veriler elektronik ortamda yedeklenmiştir.
- Görüşmelere ait transkripsiyonlarda yer alan konu dışı söylemler, yanlış anlaşılmalara, politik görüşlere ait veriler analiz sırasında gözden geçirilerek ayıklanmıştır.
- Ham verilerin kodlama aşamasında danışman ve 2 uzmanla birlikte kodlama karşılaştırma yapılmıştır.
- Derinlemesine gerçekleştirilen bireysel görüşmelerde ses kayıt cihazı kullanılmış ve ilgili notlar alınmıştır.
- Araştırmaya dahil olan katılımcıların bilgisi çalışma sonunda ek dosya olarak verilmiştir.

## 7. İçerik Analizi

Görüşme transkripsiyonlarından elde edilen verilerin analizi ve değerlendirilmesinde nitel araştırmalarda sıkça kullanılan içerik analizi yönteminden yararlanılmıştır. Sosyal çalışmalarda araştırmacılar tarafından verilerin analizinde yaygın olarak kullanılan içerik analizi, Berelson (1952'den aktaran Koçak vd., 2012) tarafından 'iletişimin içerdiklerini *nesnel*, *sistemik* ve *nitel* bir biçimde ortaya koyabilmek ve detaylı bir şekilde açıklayabilmek için kullanılan araştırma yöntemi' şeklinde tanımlanmaktadır. Mevcut dokümanların detaylı incelemesi olan içerik analizi, söylemin görünen, kolayca yakalanan, sergilenmiş ve ilk bakışta algılanan içeriği yerine, gizli, üstü örtülü içeriğini ortaya çıkarmayı olanaklı kılmaktadır (Bilgin, 2006:1). Yani metindeki göstergelerden hareketle, doğrudan gözlemlenemeyen etkenlere yorum getirmeye ilişkin bilgiler elde etmek içerik analizini birçok yöntemden ayıran en temel özelliktir (Gökçe, 2001:19). Aynı zamanda bir tür iletişim psikanalizini ve iletileni algılayma sanatı olarak da ifade edilebilmektedir (Bilgin, 2006:1). İçerik analizi özellikle gözlem ve görüşmelerden elde edilen verilerin analizinde kullanılmaktadır. Analizi yapılacak belgelerin içindeki belli kelimelerin veya kavramların varlığını belirlemeye yönelik yapılmakta ve bu kelimelerin, kavramların varlığı, anlamları ve ilişkileri belirlenip, analiz edilerek metinlerdeki mesajlara ilişkin çıkarımlarda bulunmaktadır (Büyüköztürk vd.,



2011:269). Söylem, doküman, metin, fotoğraf, film ve araştırma kapsamında incelenen çeşitli belgelerin derinlemesine incelendiği bir analiz yöntemi olan içerik analizi bu çalışmada, kod ve temaların oluşturulması ve sonrasında bulguların değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilmiştir

### *Kod ve Temaların Belirlenmesi*

Kodlama, alan notlarını, deşifreleri ya da sentezi yapılan dokümanları anlamlı bir şekilde incelemek için, parçalar arasındaki ilişkileri olduğu gibi koruyarak gerçekleştirilen bir çeşit analizdir. Bu süreçte ortaya çıkan kodlar, araştırma sırasında derlenmiş açıklayıcı ya da çıkarımsal bilgileri, anlam birimleri haline getirmek için oluşturulmuş etiketlerdir ve bu etiketlerin belirli bir boyutu olmamakla birlikte, bağlantılı ya da bağlantılı olmayan kelimeler, cümleler, paragraflar, ifadeler ya da bütün bir paragraf kodu oluşturmaktadır (Miles ve Huberman, 1994:56). Nitel araştırmalarda kodlama aşaması ham verilerin azaltılmasına, anlamlı kategorilere ayrılmasına ve belirli bir şablona dönüştürülmesine yardımcı olmaktadır (Biber ve Leavy, 2011:316). Kısaca kodlama, eldeki ham verilerin defalarca okunarak, araştırmanın amacı doğrultusunda ulaşılmak istenilen bilgilerin, yığın şeklinde bulunan verilerden ilgili notlar, tablo, şema vb. yollarla ayrılması işlemidir. İçerik analizinin ilk aşaması olan kodlama işlemi, araştırmaların geçerlik ve güvenilirliğinde büyük önem taşıdığı için, üzerinde titizlikle durulması gereken bir süreçtir. Kodlama, veriler toplanmadan önce yapılacağı gibi sonradan da yapılabilmektedir (Erdoğan, 2007:242). Dolayısıyla, kodlar eldeki transkripsiyonlardan çıkarıldığı gibi, literatüre başvurma da doğru kodlama bileşenleri oluşturmak için sıklıkla başvurulan yöntemlerden biridir (Krippendorff, 2004:130). Bu çalışmada ise öncelikle kavramsal çerçeveden elde edilen kodlar, soru ana temalara halinde görüşmecilere yöneltilmiştir. Görüşmeler sonunda yapılan içerik analizi ile hem bu anahtar kodların mevcudiyeti kontrol edilmiş hem de kimi sorularda içerik analizi bulgularına dayalı olarak kimi ilave kodlar da elde edilmiştir (Bakınız, Ek 3).

Kodlamalar öncelikle araştırmacı tarafından yapılmış, ardından danışman ve farklı zamanlarda, alanında yetkin 2 uzman tarafından da tekrar kodlama karşılaştırma yapılmıştır. Çünkü içerik analizinin güvenilirliği büyük ölçüde kodlama işlemine bağlı olmakta ve farklı kodlama yapanların aynı metni benzer şekilde kodlamalarını veya aynı kodlama yapanların aynı metni farklı zamanlarda benzer şekilde kodlamasını

gerektirmektedir (Bilgin, 2006:16). Bununla birlikte, analizin güvenilirliği açısından kodlayıcıların yaptıkları kodlamalar arasında benzerlik ve farklılıkların sayısal olarak karşılaştırılıp kodlama yüzdesine ulaşılmakta (Yıldırım ve Şimşek, 2011:233) ve bu oranın Neuendorf (2002:143), Krippendorff (2004:241), Poindexter ve McCombs (2000:203) kabul edilebilir güvenilirlik katsayısını %80 ve üzeri olması gerektiğini belirtmektedir. Kodlamalar sırasında, araştırmacı ve iki farklı kodlayıcı tarafından gerçekleştirilen kodlamaların, birbiriyle uyumlu olduğu ortaya çıkmış ve %90 düzeyinde güvenilirlik yüzdesi elde edilmiştir. Oluşturulan kodlar her bir görüşme sorusunun başlığı altında inceleyerek, belirli temalar altında toplanmak üzere hazır hale getirilmiş ve Ek 3'te sunulmuştur.

Katılımcı söylemlerinden elde edilen verilerin analitik bir çözümlemesi olan kodlama aşaması ham veriler içerisindeki örüntüleri bulmak, karşılaştırmalar yapmak, açıklamalarda bulunmak ve modeller oluşturmak için devam eden analiz sürecinin başlangıç noktası (Gibbs, 2007'den aktaran Glesne, 2013:271) olduğu için, nitel araştırmalarda çalışmanın iskeletini oluşturarak, ardından yapılacak analizler bu yapı üzerinde gerçekleştirilmektedir. Dolayısıyla, ilgili kategoriler oluşturmak, yorum ve değerlendirmeler yapabilmek için katılımcı söylemlerinden elde edilen kodların belirli temalar altında toplanması gerekmektedir.

Kodlamadan elde edilen birimlerin sıkılaştırılmış formu olan temalar, basit bir cümle, kelime, özne ya da yüklem olabilmektedir. Spesifik birimlerin geniş bir yelpaze altında toplanmasını ifade eden temaları (Berelson, 1984:138) oluşturma sürecine, ilgili literatürde kategorilere yerleştirme, kategori analizi (Bilgin, 2006:19) veya tematik kodlama adı verilmektedir (Koçak vd., 2012:142). Bu aşama, eldeki kod yığınlarını temsil eden, onlara isim veren daha geniş kavramlar altına kod birimlerinin yerleştirilmesi sürecinden oluşmaktadır. Yani kodları anlamlı hale getiren bir süreçten söz edilmektedir. Aynı kod ya da tema altında, veri setinin çeşitli bölümlerinde yer alan verileri tanımlandığı ve ortaya çıkan kavram ya da temaya göre bu bilgilerin birbiriyle ilişkili bir biçimde sunulduğu süreçtir (Yıldırım ve Şimşek, 2011:238). Çalışmada, kodlar belirlendikten sonra, birbiriyle aynı ve benzer özellikte olanlar temalar haline getirilmiştir. Temaların belirlendiği bu süreçte danışman ve farklı zamanlarda alanında 2 uzman kişiden de görüş alınmıştır. Bu görüşmeler sonucunda araştırma soruları

kapsamında sorulan ve literatürden elde edilen 15 sorunun 10 tema altında toplandığı görülmüştür. Görüşme sorularının ilki demografik bilgilerin elde edilmesine yönelik olduğu için, bu bilgiler bulguların değerlendirilmesi aşamasında Tablo 1’de ayrıca sunulmuş, kod ve temaların yer aldığı Ek 3’de demografik bilgilere ait görüşme sorusu ve verilerine yer verilmemiştir. Ek 3’de yer alan bu temalar şöyle sıralanabilir:

1. *Aşçılık ve gurmelik*
2. *Gurme eğitimi*
3. *Mutfak ve gastronomi*
4. *Ülke mutfağının gelişimine etki eden faktörler*
5. *Yeni akımların gastronomi ve gurmeliğe etkisi*
6. *Türk mutfağının gelişme dönemleri*
7. *Gurmelerin yemek değerlendirme ölçütleri*
8. *Gurmelerin Türk mutfağına katkıları*
9. *Mesleki bilgi kaynakları*
10. *Ulusal ve uluslararası alanda gurmeler*

## 8. Bulguların Değerlendirilmesi

Tez çalışmasının bu bölümünde analizi yapılarak elde edilen bulgular, önceden belirlenmiş amaçlar ve hedefler doğrultusunda yorumlanarak değerlendirilmiştir. Öncelikle, araştırmaya katılan Türk mutfağı alanında uzman olan kişilerin demografik verileri (Tablo 1) verilmiş, ardından Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rolünün belirlenmesine yönelik elde edilen verilerin analizi sonucu ulaşılan bulguların, oluşturulan temalar çerçevesinde değerlendirilmesi ve yorumlanmasına yer verilmiştir.

Tablo 1. Uzmanların Demografik Verileri

<i>Uzmanların Demografik Verilerine Ait Bilgiler</i>		<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Cinsiyet</b>	Kadın	10	50,0
	Erkek	10	50,0
	<b>Toplam</b>	<b>20</b>	<b>100,0</b>
<b>Eğitim durumu</b>	Üniversite	19	95,0
	İlkokul	1	5,0
	<b>Toplam</b>	<b>20</b>	<b>100,0</b>
<b>Mesleki konum</b>	Gazeteci	6	30,0
	Şef-işletme sahibi	4	20,0
	Akademisyen	3	15,0
	Yemek Kültür araştırmacısı	6	30,0
	Yiyecek-İçecek Danışmanı	1	5,0
	<b>Toplam</b>	<b>20</b>	<b>100,0</b>

Profil bilgilerinde, yiyecek-içecek sektörü ve Türk mutfağı alanındaki uzmanların; cinsiyet olarak eşit bir dağılım gösterdiği, önemli bir kültür unsuru olan mutfağın araştırılıp, incelenmesinde kadınların da erkekler kadar bu alanda söz sahibi oldukları görülmektedir. Mutfak gibi önemli bir kültür alanını çeşitli yönleriyle araştıran, geliştiren ve değerlendiren kişilerin eğitim seviyesi yüksek kişiler olduğu göze çarpmaktadır. Uzmanların neredeyse tamamının yükseköğrenim mezunu olması bu durumun göstergesidir. Uzmanlar mesleki konum itibarıyla; eğitimci, gazeteci, şef-işletme sahibi, danışman ve yemek kültür araştırmacısı olarak çok çeşitli meslek gruplarında toplanmışlardır. Bu durum, önemli bir kültür ögesi olan mutfağın içinde yer

alan tüm unsurların farklı bakış açılarıyla, disiplinlerarası ve çok yönlü olarak araştırıldığına bağlanabilir.

Demografik verilerin değerlendirilmesinden sonra, görüşmelerden elde edilen verilerin içerik analizine geçilmiştir. İçerik analizinde öncelikle kodlar, sonrasında 10 adet tema belirlenmiştir (Bakınız Ek 3.). Araştırma sonuçlarının yorumlanmasına dayanak teşkil eden bu temalara ilişkin açıklamalar alt başlıklar halinde verilmiştir.

### **Tema 1: Aşçılık ve Gurmelik**

Aşçılık ve gurmelik teması altında elde edilen bulgulara ait veriler, katılımcı numaralarıyla birlikte Tablo 2’de verilmiştir. İlgili tema çerçevesinde uzman görüşlerinden 21 adet kod elde edilmiş ve bu kodlar uzmanların söylemlerinden elde edilen veriler ışığında, aşçılık ve gurmeliğe ilgili olmak üzere alt başlıklara ayrılmıştır. Aşçılık ve gurmeliğe ilgili kodların 4’ü aşçılıkla ilgili olurken, 17’si gurmeliğin tanımını temsil etmektedir. Her iki alt başlığa ait ilgili kodların hangi uzmana ait ifade olduğunu belirtmek üzere, tablo üzerinde katılımcı numaralarıyla birlikte verilmiştir. Uzman katılımcı ya da ifade sıklığıyla ilgili bu rakamlar, söylemlerin ifadelerinde ve yorumlarında ise metin içerisinde parantez içinde verilmiştir.

Aşçıların gurme olma durumlarına ilişkin elde edilen kodlarda, uzmanlar gastronomi alanının, ürünlerin topraktan sofraya getirilinceye kadar geçen tüm süreçlerde, ortaya çıkan maddi ve manevi bir çok unsurun yer aldığı yemek kültürü konusunda, çok detaylı bilgiye sahip olmayı gerektirdiği (9), dolayısıyla aşçıların asıl görevinin her gün aynı standartta ve lezzette üretim gerçekleştirmek (6) olduğu için her aşçının gurme olmadığı, gurme aşçı olarak adlandırılan kişilerin çoğunlukla kendi işletmelerinin olduğu ve bu işletmelerin hem sahibi hem de şefi (*chef owner*) olarak yer almalarından dolayı, standart üretimlerin haricinde yaratıcılık ve yenilik gerektiren farklı lezzetlerin meydana çıkmasını sağlayan, yaratıcı ya da gurme aşçı olarak nitelendirilen kişiler olduğu belirtilerek, ancak bu özellikleri taşıyan ya da çalışma koşullarının ve bireysel özelliklerinin yaratıcılık ve yenilik gerçekleştirmeye açık olduğu durumlarda, gurme aşçılardan bahsedilebileceği ifade edilmiştir. Bu doğrultuda ülkemizde yeterince şef lokantasının bulunmaması (4) aşçıların gurmeliğe ulaşmasında bir eksiklik olarak ifade

edilmiştir. Bununla birlikte, hangi yemekle ne tür içkinin tüketileceği konusu aşçıların gurme olabilmesi ya da gurme niteliği taşıyabilmesi için uzmanlar tarafından önemli bulunmuş ve yemek-içki uyumu konusunda bilgili olmanın (2) gurme aşçının gerekleri arasında sayılmıştır.

Tablo 2. Uzmanların Aşçılık ve Gurmelik ile İlgili Görüşleri

Kodlar	Uzman Katılımcı Numarası	Tekrarlanan İfade Sıklığı	Tekrarlanan Kod Sayısı
<u>Aşçıların gurme olma nedenleri;</u>			
1. Yemek kültürü konusunda çok bilgili değildir.	(2, 4, 5, 11, 13, 14, 16, 18, 20)	9	
2. Standart üretici olduklarından damak zevkleri çok gelişmemiştir.	(4, 6, 8, 12, 13, 14)	6	
3. Ülkemizde şef lokantası (chef owner) anlayışı yaygın değildir.	(1, 3, 7, 8, )	4	
4. Yemek-içki uyumu konusunda çok fazla bilgiye sahip değildirlerdir.	(1, 7)	2	
<u>Gurme liğinin tanımı ;</u>			
5. Yemek kültürü bilgisi olan	(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8,9, 11, 13, 14, 16, 18, 19, 20)	15	
6. Damak zevki olan (ağız tadına düşkün)	(2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20)	14	
7. Pişirme yöntemlerini bilen	(2, 4, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20 )	13	
8. Yemek malzeme bilgisi olan	(4, 5, 7, 6, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 18, 20)	12	
9. Ürün ya da mutfaklarla ilgili tavsiyelerde bulunan	(1, 2, 6, 8, 11, 13, 15, 17, 19, 20)	10	21
10.Servis ve sunumu bilen	(1, 2, 6, 9, 12, 14, 15, 16, 18, 20)	10	
11. Ürün ya da mutfaklarla ilgili eleştiri ve yorumlar yapan	(2, 6, 8, 13, 15, 17, 19, 20)	8	
12.Yemeğe meraklı, yemeksever	(3, 4, 6, 8, 10, 13, 17, 19)	8	
13.Genel tarih ve mutfak tarihi bilgisi olan	(4, 5, 7, 11, 13, 14, 20)	7	
14.Mutfak bilgisi olan	(1, 2, 7, 11, 14, 20)	6	
15.İyi yemek yemesini bilen, yemekten anlayan	(1, 6, 3, 15, 17, 20)	6	
16.Tadım kurallarını bilen	(1, 4, 5, 8, 12)	5	
17.Menü yapabilen	(1, 11, 6)	3	
18.Yemek konusunda bilinçlendirme yapan	(5, 7, 9)	3	
19.Farklı lezzetleri uyumlaştırabilen	(6, 11)	2	
20.Yemeği değerlendirebilen	(17, 19)	2	
21.Lezzetçi	(14, 15)	2	

**Uzman 2;** ‘...aşçılar iyi yemek üretme becerisi olan insanlar. Bunu ne kadar ileri düzeyde kullanabilirlerse, o kadar gurmeliğe daha yakın hale gelmişler demektir. Ama günümüzde gurmelik biraz daha farklı bir işlev üstlendiği için, özellikle işin kültürüyle çok ilişkilendirildiği için her aşçının gurme olduğunu iddia etmek mümkün değil.’

**Uzman 3;** ‘... aşçılar kendi çaplarında lezzeti bilirler ama Türkiye’de, Avrupa’da olduğu gibi aşçının ön planda olduğu bir lokantacılık anlayışı yok. Amerika’da olsun, İngiltere’de olsun, Fransa’da olsun bir lokanta aşçının adıyla anılabilir, zaten mal sahibi de o dur. Bizde hem aşçı olup hem de mal sahibi olan aşçı azdır. İkinci patron olan aşçının da çeşitli denemelerde bulunup, farklı lezzetler yaratıp, yaratıcı aşçı olduğu, böyle şeyler yapabileceği mutfağı yoktur. Ticari olarak yani mümkün değildir.’

**Uzman 7;** ‘Aşçıların hepsi gurme değildir. Şöyle ki, yemenin yanında bir de içmek vardır. Yemeğin yanında gidecek olan içki veya içecek bunu da bilmek lazım. Bizim aşçılarımız şu ana kadar hiç o konuda gerekli çabaya girmemişler. Halbuki iyi bir şef, iyi bir usta, iyi bir gurme hangi yemeğin yanında hangi, ne tarz içkilerin gideceğini bilmesi gerekiyor.’

**Uzman 8;** ‘Aşçıların gurme olması çok farklı bir durum. Yani aşçı var, aşçı var. Aşçılık, bir işletmede çalışıyorsanız, her akşam ya da her gün aynı standartı tutturmak ve aynı süreci gerçekleştirmek üzerine kurulu bir iş, meslek. Süreç olarak baktığımızda chef owner dediğimiz aşçılar var mesela. Bunlar gurme olabilme için kategori olabilir ama birçok aşçının menüsünü zaten kendisi oluşturmak gibi bir lüksü dahi yok. Yani o elinden gelenin en iyisini yaparak, standartları yüksek tutmak ve aynı zamanda standartı sağlamakla görevli kişi olduğu için, damak tadını çok yukarılara çıkarabildiğini düşünmüyorum.’

Uzman değerlendirmelerine göre gurmeliğin, aşçılık özelliklerinin yanısıra, farklı nitelikler de gerektirmesinden dolayı, her aşçının gurme olmasının mümkün olmadığı ifade edilmiştir. Özellikle kültür, yemek-içki uyumu bilgisi, standart üretici olmalarından dolayı damak zevklerini çok geliştirememeleri, sahip işletmelerin çok fazla olmaması gibi durumlar, uzmanlar tarafından sıklıkla tekrar edilen ifadeler olmuştur. Bu özelliklere dikkat edildiğinde hem ülkemizde hem de uluslararası alanda ün yapmış, mutfağa yaratıcılık ve merak duygusu ile yaklaşmış birçok yıldızlı ya da yıldızsız şeflerin bu özellikleri taşıdığı görülmektedir. Dolayısıyla, bu nitelikler aşçıları diğer aşçılardan ya da şefleri diğer şeflerden ayırmakta ve meraklı, yaratıcı ve gurme şef statüsüne yükselmelerine imkan tanıdığı söylenebilmektedir.

Aşçılıkla ilgili kodlarının ardından, gurmeliğin başlıca değerlendirildiği ve ortaya geniş bir gurme tanımının ve niteliklerinin çıktığı Tablo 2’de yer alan gurmeliğe ilgili kodlarda çok çeşitli ifadeler yer verilmiştir.

**Uzman 1;** ‘Gurme ağzının tadını bilen, iyi yemek yemesini bilen, yemek kültürü üzerine uğraşan kişidir.’

**Uzman 2;** ‘Gurme hem işin yapılışına dair tecrübesi olan, yemek yapımı ve üretimine dair bilgisi olan hem de onun etrafındaki kültür çerçevesini içselleştirmiş, edinmiş, o bilgi birikimini üstlenmiş olan kişidir. Aşçı ile arasındaki temel farklardan biri kültür boyutudur. Aşçılar sadece yemeğin bileşenleri ve ortaya çıkacak sonuçla ilişkili olduklarından, meseleye daha bütüncül bakma imkanları çok yoktur. Gurme dediğimiz kişiye onun çok farklı bağlantılarını, kültürel bağlantılarını kurabilir, anlatabilir ve anlamlı hale getirebilir. Bu açıdan aşçıya göre birikim çerçevesi çok daha geniş olan insan demektir.’

**Uzman 6;** ‘Gurme yemeğe, ağız tadına aşırı ilgisi olan ve damak tadı ince insandır.’

**Uzman 13;** ‘Gurme yeme-içmeye düşkün, yeme-içmeden keyif alan, anlayan, ağız tadı gelişmiş, farklı yemekleri, farklı kültürlere ait yemekleri karşılaştırma yapacak kadar bilen insan demektir.’

Uzmanların çoğu yemek kültürü konusunda bilgili olmalıyı (15) gurmeliğin ilk hususu olarak ifade etmiştir. Ardından kısaca gurme, damak zevki olan (14) (ağız tadına düşkün), yeme içmeden keyif alan kişi olarak tanımlanmıştır. Dolayısıyla, gurmeliğin ilk hususları arasında, yeme-içmenin kişinin hayatında öncelikli olarak yer alması ve bu doğrultuda damak tadını geliştirip belli bir damak zevki oluşturmanın yanında, sadece bir yemeği değil, bir bütün olarak yemekle ilgili olan maddi ve manevi her şeyin yer aldığı yemek kültürü konusunda da, derin bilgiye sahip olunmasının gerekliliğinden bahsedilebilmektedir.

Gurmenin yemek pişirme yöntemleri (13) ve yemek malzemeleri (11) konularında bilgili olması gerektiği, uzmanlar tarafından sıklıkla değinilen ifadeler arasında yer almaktadır. Gerek şef-gurme gerekse sadece gurme olan kişinin yediği yemeğin içinde yer alan malzemelerin menşei, tarihi, varsa hikayesi, malzemeye uygun pişirme yöntemi hakkında fikir sahibi olması gerektiği belirtilmiş, ardından, yemeğin öncelikle görsel olarak duyuları etkileyerek, hakkında ilk izlenimi veren servis ve sunumun (10) da bir gurme tarafından bilinmesi gerektiği ifade edilmiştir. Dolayısıyla, gurme olarak adlandırılan kişilerin yaptıkları değerlendirme ve yorumlarda, sadece önlerine getirilen tabaklar ya da lezzetleri tek değışkene bağlı kalarak değerlendirmemeleri, bir yemeği oluşturan malzeme, malzemeye belirli bir forma dönüştürmek için uygulanan pişirme



yöntemi ve yemeğin formuna, kıvamına, özelliğine, ortamın ambiyansı gibi çok çeşitli değişkenlere göre uygulanan servis yöntemi ve sunumu hakkında bilgi ve fikir sahibi olarak, gerekli dayanaklar çerçevesinde değerlendirme ve yorumlarda bulunmaları gerekliliğine ulaşılabilir. Yani bir gurme malzeme, pişirme yöntemi ve servis ve sunum hakkında bilgi sahibi olan kişi olmalıdır.

*Uzman 7; 'Gurme yemeğin pişirme tekniğinden, kullanılan malzemelere kadar bir yemeğin topraktan sofraya gelene kadar ki süreciyle birlikte, yiyecek-içecek uyumunu, içki kültürünü, servis şekillerini ve bütünüyle yeme-içme adabını bilen kişidir.'*

*Uzman 10; 'Gurme, yemeğe meraklı ama malzemeleri de bilen ve önemseyen, orijinali arayan kişidir.'*

*Uzman 11; '...gurmelik tamamen başka özellikler isteyen bir şey. Malzemeleri bileceksiniz, o malzemelerin nasıl yan yana geleceğini bileceksiniz, a'dan z'ye pişirme tekniklerini bileceksiniz, yemek tarihini bileceksiniz...bir sürü işle ilgili olacaksınız.'*

*Uzman 12; '...olmazsa olmaz şeylerin yanında mutlaka ürünü iyi tanınması gerekiyor. Diyelim ki et konusunda, kuzu, dana ya da sığır neyse etlerin yüzüne baktığı zaman ne olduğunu bilmesi gerekiyor. Yediği yağ ne yağı, hangi yörenin, hangi hayvanının ne zaman ki sütünden elde edilmiş ya da balık alacağı zaman balığı oltayla mı, gırgırla mı, toyla mı nasıl avlanmış, onun kopup kopmadığından tutun da, denizdeki çırpınış biçimine kadar malzemeleri tanınması gerekiyor...'*

Gurmeliğin tanımı ile ilgili açıklanan diğer ifadelerde, gurmenin ürün ya da mutfaklarla ilgili tavsiyelerde bulunma (10), ürün ya da mutfaklarla ilgili eleştiri ve yorumlar yapma (8), yemek konusunda bilinçlendirmelerde bulunma (3) gibi özelliklerinden bahsedilmiştir. Günümüzde de yazılı ve görsel basında gurme olarak yer alan kişilerin, yazılarının ve programlarının çoğunlukla bu doğrultuda olduğu görülmektedir. Genel itibariyle herhangi bir malzeme, yemek, ülke ya da bölge mutfağı hakkındaki yorumlar, nesli azalmakta olan veya çok zor koşullarda yetiştirilip, üretilen ürünler üzerine yapılan bilgilendirmeler, eleştiriler, beğenilen lezzetler üzerine verilen tavsiyeler, gurmeliğe ilgili belirgin nitelendirmeler olabilmektedir.

*Uzman 2; '...kültürel etkileşimlerin sonuçları bazen olumsuz yönde olabilmektedir. Mesela, dünyadaki fast-food eğilimlerine karşı, Türk mutfağının belli bir dönemde çok fazla karşı duramamış olması bir risktir bizim için. İşte bunun kontrol etmenin*

*en güzel yollarından biri, denetimli değişime imkan tanımakla mümkün olabilir. Yani yemek kültürüyle ilgili çalışan insanlar, gurmeler, bu alandaki uzmanlar, farklı kültür havzalarından yapılan transferlerin olduğu gibi yapılmaması konusunda, Türk mutfağının nereye doğru evrilmemesi gerektiği konusunda önerilerde bulunabilir, olası sonuçları hakkında insanları aydınlatabilir'*

**Uzman 5;** *'...gurme olan bilinçli kişinin öncelikle o coğrafyadaki yiyecek değerlerini, mesela tohumlarını korumaya önem vermeli. Yerli hayvan üretimi olsun, yerli tohumlar olsun, geleneksel şeyler olsun bu konuda mücadele edip, aydınlatmalı insanları...'*

**Uzman 15;** *'...gurmeler mutfak kültürü içinde yemek yemede yer alıyorlar. Değerlendirmede yer alıyorlar. Tavsiyeleriyle de diğer kişilere yol gösterici olabiliyorlar.'*

Genel tarih ve mutfak tarihi bilgisine sahip olma (7), bir mutfakta yemek pişirmeyle ilgili birçok unsurun yer aldığı mutfak bilgisine sahip olma (6), gurmeyi tanımlayan ifadeler olarak yer almaktadır. Özellikle, ulusal ve uluslararası düzeyde ülkelerin genel tarihi hakkında bilgi sahibi olmadan, herhangi bir dönemde herhangi bir yemek ya da ürün çeşidinin çıkış noktasının, yaygınlaşmasının ya da kaybolmasının ve birçok unsurunun nedenleri hakkında, doğru yorumlamalarda bulunamayacağı uzmanların ortak görüşleri arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, gerçek anlamda, bilgili ve eğitilmiş bir gurmenin zaten içinden gelen merak duygusuyla sebep-sonuç ilişkisi kurabilmek için, mutfak tarihi ve genel tarih konularına eğilimli olup, bu niteliği taşıdığı belirtilmektedir. Ardından, yemek pişirmenin de dahil olduğu bir mutfakla ilgili çoğu şey hakkında bilgi sahibi olması gerektiği de, değinilen ifadelerden olmuştur.

**Uzman 14;** *'Bir gurmenin öncelikle mutfak tarihini, ondan önce genel tarihi çok iyi bilmesi, hatta yemekte kullanılan biber ise biberin tarihini, et ise etin tarihini, yani ne yiyorsa onun hakkında kültürü ve tarihi hakkında bilgi sahibi olmalıdır. Yani yediği her şeyin hikayesini biliyor olması lazım. Örneğin su böreğinin adı neden su böreği gibi bilmesi lazım. İşte o zaman gurmelik başlayabilir, bakın başlar demiyorum, başlayabilir.'*

**Uzman 20;** *'Bir gurme malzeme, teknik ve tarih bilgisi açısından bir aşçıdan daha fazla bilgiye sahip olmalı. Pratik olarak aşçıdan daha fazla bilmeyebilir ama bir gurme sadece bir ülkenin değil, dünyadaki tüm ülkelerin ya da çok bilinen ülkelerin mutfak teknikleriyle, geçmişiyle yakından ilgili olmalı.'*

Gurmeliğin tanımına ait kodlardan olan; iyi yemek yemesini bilme, yemekten anlama (6), yemek tadım kurallarını bilme (5), menü yapabilme becerisine sahip olma (3) ve gerektiğinde farklı lezzetlerin istenilen doğrultuda uyumlaştırılmasında (2) yer alma gibi durumlar da, gurmeliğin nitelikleri içerisinde yer almaktadır.

**Uzman 1;** ‘Önünüze gelen bir yemeğin tadımında, çeşitli deneylerle damağınızda kıyaslamadan önce her şey görsellikle başlar. Bütün tadımlarda bu böyledir. Yemek tadımında da, içki tadımında da, şarap tadımında da evvela dış görünüş önemlidir, görsellik, göz kontağı kurarsınız. Ondan sonra kokudur. Kokuyu eğer sıvıysa bir kere daha çalkalayarak, kokunun daha da yoğunlaşarak nereye kadar çıktığına bakarsınız, ondan sonra ağızdaki kıvamı, genel lezzeti hepsi bir bütündür. Yemekte de öyle, baktığınız zaman tabağa bakacaksınız, öncelikle tabağın görüntüsü, ondan sonra yemeğin burnunuza getirdiği güzel veya güzel olmayan kokular, ağızdaki kıvamı, et ise pişmiş mi çiğ mi kalmış, lezzetler uyum halinde mi yoksa eklektik mi yani birbirinden kopuk kopuk mu hissediyorsunuz yoksa uyumlu mu ve sonunda yemek iyi mi, kendi jarlığının iyi bir örneği mi bütün bunları ele almanız gerekiyor. Çok uzun gibi geliyor ama bu artık zaman içerisinde çok çabuk olan bir şey...’

**Uzman 6;** ‘Bir ülkenin mutfağının dışarıya açılmasında eğer gurme müşavir olarak tutulmuşsa dolaylı olarak da olsa etkili olabilir. Örneğin bilmem ne restoranı Atina’da şube açacak, burada ya aşçı araştırmacı ve geliştirici olacak ki Yunanlıların damak lezzetine ben bunu nasıl uyumlandırırım diye çaba sarfetsin veya dışarıdan bir gurme alacaklar ki aşçıya yön versin. Günümüzde de zaten çok ciddi firmalar, şirketler bu tür girişimlerde bulunuyorlar...’

**Uzman 11;** ‘...menü yapabilmenin önemli olduğunu düşünüyorum. Zaten çevremden de duyuyorum bunu buraya ben getirdim gibi söylemler. Ama genelde büyük işletmeler yapıyor bunu. Lacivert gibi Bosphorus gibi büyük lokantaların gurmelerle paslaştıklarını düşünüyorum.’

Gurme ile ilgili son ifadelerde gurmenin, lezzetçi (2) ve değerlendirici (2) olarak nitelendirildiği görülmektedir. Uzmanlara yöneltilen ‘gurme nedir’ sorusunun cevabı olarak elde edilen kodlardan olan lezzetçi ve değerlendirici tanımlamalarının, gurme kavramının ikamesi olabileceği uzmanlar tarafından ifade edilmiştir.

**Uzman 14;** ‘Gurme ağzının tadını bilen, damak tadının peşinde koşan insan, lezzetçi.’

**Uzman 15;** ‘Gurme yemekten anlayan, yemeğin her yönünü tanıyan, yemek yeme zevkini bilen, yemek yemekten zevk alan kişi, lezzetçi.’

*Uzman 17; 'Gurme yemekten anlayan, ağzının tadına hakim, yediği yemeği değerlendirebilen, ağırlıklı olarak değerlendirici, işin tüketici kısmında yer alan insan.'*

*Uzman 19; 'Akademik olarak gurman (gourmand), çok aşırı yiyen ne yediğini fark etmeden yiyen, obur kişidir. Gurme ise öyle değil, gurme yiyen değil, koklayan, tadına bakan, gerekirse bir lokma yiyip onu değerlendiren, takdir eden kişidir. Bu şuna benziyor, bir elbiseyi yaparken onu çizen stilist, modelist vardır bir de onu uygulayan terzi vardır. Hiçbir zaman Christian Dior oturupta dikmemiştir. O tasarlamıştır, görmüştür, görüşü vardır, tecrübesi vardır. Onun terzisi vardır, o diker. Aynı şekilde gurme yemeği değerlendirir, tadını değerlendirir, sosyal ve fizyolojik tarafını görebilir ama bir şef sadece onu pişirir. Tabi ki genelleme hiçbir zaman yapamayız. Çünkü öyle şefler vardır ki bir gurme gibi ilgilenip, beyninden geçen lezzeti, hayalindekini yapar. Tabi onlara da gurme diyebiliriz. Yani o, aşçısına bağlı. Ama neticede gurmelik yemek yapma değil, yemeğin değerlendirilmesi ile ilgili bir durum.'*

Aşçılık ve gurmelik temasına ait bulgular uzman söylemleriyle birlikte verilmiştir. Elde edilen bulgular ışığında, gurmeliğin farklı nitelikler gerektirmesinden dolayı, her aşçının gurme olmasının mümkün olmayacağı belirtilmiştir. İlgili literatür kapsamında da tarih boyunca mutfak literatürüne katkıda bulunan, yaratıcı ve gurme özellikleri taşıyan aşçı ve şeflerin, sahip oldukları çok özellikli nitelikler açısından standart üreticilerden farklı olarak değerlendirilmeleri söz konusudur.

Öte yandan gurme ve gurmeliğin niteliklerini ifade eden kodlarda, gurmelle ilgili 17 kod elde edilmiştir. Bu ifadeler sıklık derecelerine göre sıralansa da, nitel araştırmalarda elde edilen her bir ifade çalışma için büyük önem taşımaktadır. Dolayısıyla, bir ürünün topraktan sofraya getirilip, sofradan mideye geçiş sürecindeki kuralları da içeren maddi ve manevi tüm evreler hakkında bilgi sahibi olunması gerektiğinin kanıtını, ilgili kodlar göstermektedir. Gurmeliğin tanımını ortaya çıkaran bu kodların, ilgili literatürde gurme tanımına ait ifadeleri desteklediği görülmektedir.

## **Tema 2: Gurme Eğitimi**

Eğitim kurumlarının gurme yetişmesinde olası etki durumlarını ifade eden gurme eğitimi temasına ait bulgular, katılımcı numaraları ve tekrarlanan ifade sıklığıyla birlikte

Tablo 3’de verilmektedir. İlgili tema içerisinde gurme eğitimi ile ilgili 8 farklı kod elde edilmiş ve bulguların değerlendirilmeleri uzman söylemleri alıntlarıyla birlikte yapılmıştır.

Tablo 3. Uzmanların Gurme Eğitimi İlişkin Görüşleri

Kodlar	Uzman Katılımcı Numarası	Tekrarlanan İfade Sıklığı	Tekrarlanan Kod Sayısı
1. Gurme herhangi bir eğitim kurumunda yetişmez.	(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20)	17	8
2. Gurmeliğin,tescilli yasal dayanak ve yönetmelikleri yoktur.	(1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 17, 18, 19, 20)	15	
3. Gurmelik tecrübe ve merak gerektirir.	(1, 3, 4, 6, 11, 13, 15, 18, 19, 20)	10	
4. Aşçular eğitim kurumunda yetişir.	(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20)	20	
5. Turizm okullarının gastronomi bölümleri,	(7, 9, 11, 19)	4	
6. Güzel Sanatlar Fakültelerinin gastronomi bölümleri,	(7, 9, 11, 19)	4	
7. Aşçılık okulları,	(7, 9, 11, 19)	4	
8. Özel akademiler aşçı yetiştirir, ancak gurme yetişmesinde de etkili olabilir.	(7, 9, 11, 19)	4	

Gurme eğitimi teması çerçevesinde gurmelerin herhangi bir eğitim kurumunda yetişmesine ilişkin yöneltilen görüşme sorusunda, uzmanların çoğu günümüzde Türkiye’de ve dünyada gurmeleri yetiştiren herhangi bir eğitim kurumunun varlığının söz konusu olmadığını, zaten bir gurmenin bir eğitim kurumu çatısı altında yetişmeyeceğini (17) ifade etmiştir. Uzmanlar tarafından özellikle gurmeliğin elektronik ortamlar, yazılı ve görsel basın aracılığıyla medyada geniş yer bulup, farklı özelliklere sahip bir insan grubu olarak, diğer kişiler tarafından bir meslek gibi algılanmış/algılatılmış olması, gurmeliğe ilgili en büyük handikaplardan biri olarak görülmüştür. Oysa ki gurmeliğin belirli bir eğitim sonrasında kazanılan bir meslek olmadığı, kişilerin alana olan merak ve edindiği tecrübeler (9) sonrasında kendiliğinden ortaya çıkan bir durum olarak ifade edilmiştir. Bunun için kişinin ailesinden gelen bilgi ve görgü birikiminin, sonrasında edinilen tecrübelerle alana olan merak veya doğal bir lezzet/tat alma kabiliyetinin olması gibi unsurların etkili olabileceği ve sonrasında kişilerin asıl mesleklerinin yanında, amatör veya profesyonel bir hobi olarak yiyecek-

içeceklerle ilgilenip, yeme-içmeden keyif alan, damak zevki olan gurme sıfatını aldıkları belirtilmiştir. Dolayısıyla, şu an bir eğitim kurumu altında gerçekleştirilen eğitimi, diploması ve meslek standartı olmadığı için, tescilli yasal dayanak ve yönetmeliklerinin bulunmadığı (15) vurgulanmıştır. Günümüzde var olan eğitim kurumlarında aşçıların yetiştiği (20), bu kurumlardan Turizm okullarının gastronomi bölümleri (4), Güzel Sanatlar Fakültelerinin gastronomi bölümleri (4), aşçılık okulları (4) ve özel akademilerin (4) aşçı yetiştirdiği, ancak kişisel ilgi ve merak gibi bazı faktörlerle birlikte, alınan eğitimin gurme olarak yetişmede etkisinin olabileceği belirtilen görüşler arasındadır.

*Uzman 4; 'Gurme bir kurumda yetişmez. Aşçılık okulu aşçı yetiştirir, çok meraklıysa bir gurme olabilir ama gurme insanın kendini eğitmesiyle olur.'*

*Uzman 6; 'Gurme kurumlardan yetişmez. Bir yerden gurme diploması alınamıyor ki. Gurmelik tamamen kişisel bir olaydır. Kişinin öncelikle yeme-içme kültürüne merak duyması gerekiyor. Ardından, araştırıp, kafa yormak gerekiyor. Şimdi bu teknisyenlikte öğrenilmez. Gurmelik yiye yiye, merak ede ede olur. Meraklı olmayan kişi gurme olmaz. Her meraklı olan da gurme olmaz. Yemek konusuna meraklı olup, birçok coğrafyada dolaşp çok farklı lezzetleri tatmak gerekiyor.'*

*Uzman 7; 'Nasıl gurme olunur...bunun bir okulu yok... ama akademiler ve enstitülerde yani yemek pişirmenin okulunda okuyarak gurmeliğe adım atılabilir. Bu kurumların damak tadını eğitmek ve geliştirme adına etkileri olabilir. Zaten kelime anlamında da o çıkıyor. Bu işin pişirmesini de bilip, öncesini, anını ve sonrasını da bir bütün olarak öğrendikten sonra ancak gurme olunabilir.'*

*Uzman 13; 'Kurumlar gurme yetişmesinde etkili olamaz. Neden olamaz, çünkü gurmelik bir meslek değil. Yani hiçbir kurum gurme yetiştirmez. Aşçı yetiştirir, somelier yetiştirir, garson yetiştirir. Gurmelik hem yaşantı ile ilgili bir şey, hem de içten gelen, merakla ilgili bir şey. Aşçılık okulları, yemek okulları, culinary enstitüler var ama bunların hepsi aşçılık okulları. Gurmelik okulu diye bir şey söz konusu değil.'*

*Uzman 18; 'Gurme ile ilgili bir eğitim programı olup da, dört ya da iki yıllık bir eğitim sonucu kimseye gurme diploması verilmez. Bu dünyanın hiçbir yerinde yok. Yurtdışında, Fransa'da tat enstitüleri var. Şarap, zeytinyağı, kahve ya da çay gibi tek bir yiyecek ya da içecek malzemesi üzerine yoğunlaşan tadımcılar var ama onlar gurme değil, tadımcı. Dolayısıyla, gurmelik yol almakla ilgili bir şey, yaşla, tecrübe*

*ile, görme, tatma, başka kültürleri görme, kıyaslama, hafızaya alma, not etmeyle ilgili. Aslında biraz da toplumun size yakıştırdığı bir sıfat. Diplomayla verilmiyor.'*

Gurme eğitimi ilgili bu temada, gurmeliğin belirli süreli bir eğitiminin ve ilgili yasal dayanak veya yönetmeliğinin olmamasında, gurmeliğin standardı olan bir meslek olmaması, sadece kişilere atfedilen bir özellik olmasından kaynaklandığı düşünülebilir. Gurmeliğin asıl eğitiminin, kişinin içinden gelen merak ve ilgi duygusuyla kendini yetiştirmesi ve çok sayıda işletme ziyaretleri ve yemek deneyimleriyle damak referanslarını genişletmek olduğu, ancak aşçılık üzerine eğitim veren okulların damak tadını eğitmek ve geliştirmede etkili kuruluşlar olarak yer alabileceği düşünülmektedir.

### **Tema 3: Mutfak ve Gastronomi**

Yapılan görüşmelerde mutfak ve gastronomi kavramları arasındaki farklılıkların ne olduğuna ilişkin uzmanlara yöneltilen soruda, mutfak ve gastronomi temasına ilişkin bulgulara Tablo 4’de yer verilmiştir.

*Tablo 4. Uzmanların Mutfak ve Gastronomi Kavramlarına İlişkin Görüşleri*

<b>Kodlar</b>	<b>Uzman Katılımcı Numarası</b>	<b>Tekrarlanan İfade Sıklığı</b>	<b>Tekrarlanan Kod Sayısı</b>
<i>1. Mutfak fiziksel yapıdır, gastronomi değildir.</i>	(1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19)	14	6
<i>2. Gastronomi kültürdür, mutfak her zaman kültürü kapsamaz.</i>	(2, 4, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 19, 20)	12	
<i>3. Gastronomi yeme-içme kültürüdür.</i>	(2, 4, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 19, 20)	12	
<i>4. Gastronomi biyoloji ve gıda bilimidir.</i>	(2, 4, 5, 8, 10, 15, 16 18)	8	
<i>5. Gastronomi bir bilimdir, mutfak uygulama alanıdır.</i>	(2, 4, 5, 8, 13, 14, 17, 18)	8	
<i>6. Mutfak işin tekniğini anlatır.</i>	(5, 7, 8, 17, 19)	5	

Mutfak kavramına ait yapılan tanımlamalarda, uzmanlar tarafından mutfağın birden çok anlamı olduğu ifade edilmiş ve Türkçede bu anlamları karşılayacak farklı ifadelerin



bulunmamasından dolayı, mutfak kelimesinin çok çeşitli manalarda kullanıldığı vurgulanmıştır. Uzmanların çoğu mutfağın kelime anlamı olarak ilk akla gelen tanımlamasının ‘yemek pişirilen yer’ anlamına gelen, fiziksel yapı (14) olduğunu belirtmiştir. Mutfak aynı zamanda bir kültür anlamının da olduğu, fakat her zaman ve her koşulda bu anlamı taşımadığından dolayı, asıl kültür ve yeme-içme kültürü olarak gastronomi (12) kavramının kullanıldığı ifade edilmiştir.

*Uzman 6; ‘Mutfak İngilizce kitchen veya cuisine olarak geçer. Kitchen mutfaktır ama cuisine mutfak kültürüdür. Onun için bizde mutfağı kültürüyle birlikte yansıtan ikinci bir kelime yoktur. Bizde Karadeniz mutfağı denildiğinde, Karadeniz cuisine denilmek isteniyor, Karadeniz kitchen değil. Dolayısıyla, mutfak denildiğinde kültür kelimesi kullanılmazsa bir şey ifade etmiyor. Şimdi mutfak kültürü olarak baktığımızda da bileceğiz ki gastronomi tarafına girmiş oluyoruz. Gastronomiden bahsetmek istiyorsak mutlaka kültürle ilişkisi olacak...’*

*Uzman 10; ‘Mutfak yemek pişirilen yer bir kere. Türk mutfağı dediğimizde başka bir şey oluyor. Yani kültürüyle ele aldığımız için gastronominin alanına giriyor...’*

*Uzman 11; ‘Mutfak, yemeklerin üretildiği, malzemelerin bir araya getirilip, lezzetli lezzetsiz yahutta sıradan veya çok üstün yemeklerin üretildiği fabrika. Gastronomi, içinde kültür olan, kültürün dahil olduğu bir kavramdır.’*

Gastronominin içerisindeki birçok unsurla birlikte aynı zamanda bir gıda bilimi olduğu (8), mutfağın ise bu bilimin gerçekleştiği yerlerden olan bir uygulama alanı olduğu (8) ve aynı zamanda, yapılan işin tekniğini (5) ifade bir kavram olduğu uzmanlar tarafından açıklanmıştır.

*Uzman 2; ‘...gastronomi mutfağa göre biraz daha geniş boyutlu olarak, işin kültürüyle, değişik boyutlarıyla, malzemedan tutun da, servis edilişine kadar ki her aşamayla ilgilenen bir bilim dalı. Mutfaka göre çerçevesi genişlemiş bir yapı olarak karşımıza çıkıyor.’*

*Uzman 4; ‘Gastronomi, içerisinde kültürün de olduğu yemek bilimi. Mutfak denildiğinde de gastronomi bilimini oluşturduğumuz yer geliyor aklıma.’*

*Uzman 5; ‘Gastronomi bu işin bilimi. Mutfak ise pişirildiği yer, imalatın olduğu, yapılan işin tekniğini kapsayan yer sonuçta. Biri teori, biri pratik kısmı.’*



**Uzman 19;** ‘...mutfak için teknik kısmı. Mutfağa giriyorsun yemekleri yapıyorsun, etrafında bir sürü mutfak araç-gereci var. O teknik ve fizik bir şey. Oysa gastronomi tamamen kültürel bir olay.’

Mutfak ve gastronomi kavramlarına ilişkin yapılan tanımlamalarda, kavramların sahip olduğu anlamlarını temsil eden Türkçe karşılıklarının bulunmaması, mutfak kelimesinin fiziki mekan (*kitchen*), bir yere özgü yemek kültürü (*cuisine*), yemekle ilgili uygulama alanı (*culinary*) gibi literatürde ayrımı yapılan farklı kelimelerin tek bir karşılığı olarak yer almaktadır. Gastronomi de tüm bu eylemlerin ve sanat, antropoloji, sosyoloji gibi birçok uygulama alanını içinde barındıran, yeme-içme alanının bilimi olarak adlandırılmakta ve elde edilen bu ifade ve açıklamaların ilgili literatürle örtüştüğü görülmektedir.

#### **Tema 4: Ülke Mutfağının Gelişimine Etki Eden Faktörler**

Ülke mutfağının gelişimine etki eden faktörlerin incelendiği ilgili temaya ait bulgular, 10 farklı kodun yer aldığı Tablo 5’de, uzman katılımcı numaraları ve tekrarlanan ifade sıklığıyla birlikte verilmiş ve bulguların değerlendirilmesi uzman söylemleri alıntlarıyla birlikte yapılmıştır.

*Tablo5. Ülke Mutfağının Gelişimine Etki Eden Faktörler Üzerine Uzman Görüşleri*

Kodlar	Uzman Katılımcı Numarası	Tekrarlanan İfade Sıklığı	Tekrarlanan Kod Sayısı
1. Coğrafya	(3, 4, 5, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 18, 19, 20)	12	10
2. Ekonomi	(3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14, 17, 18)	10	
3. Sosyal ve kültürel yapı	(3, 4, 5, 8, 10, 12, 15, 18, 19)	9	
4. Eğitim	(1, 2, 3, 7, 11, 16, 20)	7	
5. Mutfak uzmanları ve gurmeler	(2, 5, 11, 15,17)	5	
6. Üretim biçimleri	(8, 10, 15, 17)	4	
7. Yeni malzemeler	(1, 2, 3)	3	
8. Dışarıda yemek yeme alışkanlığı	(1, 3, 15)	3	
9. Yeni akımlar ve değişimler	(1, 20)	2	
10.Teknoloji	(20)	1	

Bir ülke mutfağının gelişimine etki eden faktörlere ilişkin elde edilen kodlarda, öncelikle bulunulan coğrafyanın (12) bir mutfağın şekillenmesinde ve gelişiminde en önemli unsur olduğu, uzmanlar tarafından vurgulanmıştır. Ardından, ülkenin mevcut iktisadi durumu (10) çerçevesinde ekonomisinin iyi olup olmamasının mutfağın gelişimine etki edeceği, sahip olduğu sosyal ve kültürel yapısının (9) mutfakta çeşitlilik ve zenginlik meydana getireceği belirtilmiştir. Ayrıca, alanda eğitimli personelle birlikte sadece dünya mutfaklarının değil, ulusal mutfağında araştırılıp, geliştirebilme olanağının mümkün olabileceği eğitim (7) olgusu, eleştiri, yönlendirme ve bilinçlendirmeleriyle mutfak uzmanları ve gurmeler (5), ülkenin mevcut üretim biçimleri (4), farklı kültürlere ya da topraklara ait yeni malzemelerin (3) bir ülke mutfağında yer alması, dışarıda yemek yeme alışkanlığının olması (3), yeni akım ve değişimler (2) ve teknolojinin (1) mutfakların gelişiminde etkili olabilecek ifadeler olarak yer almaktadır.

*Uzman 1; 'Şimdi ülke mutfağının dünle bugün arası ve yarına gidişi çok farklı. İlk planda bir sürekliliğin olduğunu ve devam ettiğini kabul edersek, malzemelerdeki değişim çok önemlidir. Yeni malzemelerin mutfağa girmesi, söz gelimi domatesin mutfağımıza girişi 19. yüzyıla dayanıyor ama bugün domatesiz bir mutfak düşünemiyoruz.'*

*Uzman 5; 'Bir kere coğrafya çok önemli. Bir mutfak o coğrafyada yetişen ürünlerle koşut. Baktığımız zaman birçok ülke o açıdan bahtsız, çünkü coğrafyada yetişen malzemesi yok. Malzemesi olmayınca ona dayalı olarak da o kültür gelişmiyor. Mesela, kuzey ülkeleri bu açıdan çok şanssız. Sonradan yurtdışından bir şeyler gelse de gelenek olmuyor. Sonradan enjekte oluyor. Dolayısıyla, coğrafya çok etkili bence.'*

*Uzman 7; 'Bir ülke mutfağının gelişmesi için ekonomi çok önemli. Yani bir toplumun ekonomik seviyesi ne kadar yukarıdaysa, oradaki sosyal kültürün gelişmesi de o ölçüde kaliteli ve çeşitli olacak. Sonrasında eğitime çok önem vermemiz gerekiyor. Fransa bundan seneler evvel önce devrim yaptı mutfakta. Dünya gastronomisi hala günümüzde Auguste Escoffier'in yapmış olduğu devrimle, yeniliklerle yürüyor. İstanbul'daki otellerde, restoranlarda hiyerarşiye baktığımızda, hala onun koymuş olduğu kurallar geçerli. Onun yapmış olduğu soslar kullanılır dünya genelinde. Böyle devrimler, ciddi devrimler yapmak gerekiyor mutfağımızda. Şimdi bizim saray mutfağımızı çok iyi araştırmamız lazım. O kadar güzel ürünler, o kadar güzel pişirme teknikleri var ki, bunları günümüze*

taşımamız lazım. Bizim işte bu konuda eğitimli personelimiz ve araştırma merkezlerimiz yok. Escoffier aşçılık okulları kurdu, 1900'lü yılların başında. Bizde aşçılık okulu 1981'de Mengen'de kuruldu ilk defa. Arada yüz seneye yakın fark var.'

**Uzman 17;** '...başka kültürlerle olan ilişkiler, sosyo-ekonomik gelişmeler bir ülke mutfağının gelişmesinde etkindir. Yani bir ülkede ekonomik kişi başına düşen milli gelir artarsa, o ülkenin ev dışı yemeğe ilgisi, o hizmeti alabilme şansı artar. Dolayısıyla, daha fazla işletme açılır, insanlar daha yaratıcı olur, turizm gelişir ve daha sayısız birçok etken. Bu etkenlerin içinde bu sektörde çalışan insanlar var. Onu şöyle bir benzetmeyle anlatacak olursak, Türkiye'de futbol çok popüler. Şimdi futbol dediğimiz zaman sahada oynanan sahada oynanan oyun için sadece bir kısmı. Ama televizyonda belki sahada oynanan oyundan çok daha ucun saatler bunun öngörülere, maç sonrası yorumları, futbol dedikoduları, kulüplerle ilgili haberler vs. şeklinde geçiyor. Bunu yapanların hepsi eski futbolcu değil. Dolayısıyla, bir sektör sadece o işi yapanlardan oluşmaz. Spor doktorları, sporcuları besleyen beslenme uzmanları, masörler, kulüp yöneticileri gibi şu an saymadığımız birçok insan var geri var sektörün içinde ve kulüp yöneticilerinin büyük bölümü eski futbolcu falan değil. Dolayısıyla, bu işi yapan futbolcular, bizdeki aşçılar. Ama aşçılar haricinde bu alanda bu işi yazanlar, çizenler, yorumlayanlar, hakemler arasında büyük pasta da gurmeler de var ve bu pasta içerisinde vazgeçilmez payları var.'

**Uzman 19;** 'Bizim mutfağımız çok kültürlü bir mutfak, bütün medeniyetler bizden geçmiş. İlk buğday burada yetişmiş hala onu yaşatmaya çalışıyorlar. Tabi bütün bu etnik grupların yan yana yaşamaları dolayısıyla, bizim bu etnik ilişkimiz, bir arada yaşamamız mutfağımızı zenginleştirmiş. Coğrafyamız çok müsait buna çünkü. Coğrafya demek ürün demek, eğer elinde topraktan yetişmiş iyi ürün yoksa, sonradan elde edilen malzemelerle yemek olmaz. Demek ki ürünümüz iyi, etnik olarak zenginiz ve sosyal yapımız bu mutfak kültürünü geliştirmiş. Göçle gelmişiz, kendi yemek kültürümüzü getirmişiz, o yemek kültürünü hem dağıtmışız hem de başka kültürlerle harmanlamışız. Tarihimiz, sosyal yaşamımız, coğrafyamız, iklimimiz zengin bir mutfaka sahip olmamızın sebepleri...'

**Uzman 20;** '...coğrafya çok önemli noktadadır. Tarih, sosyoloji, ekonomi hepsi vardır ama gıdaların bulunması açısından coğrafya çok daha önemlidir. Coğrafya bir bölgenin mutfak kültürünün temelini atıldığı yerdir. Sonra eğitim var tabi ki. Mutfak alanında çalışmaların yapılacağı kurumlarla birlikte, bunu gerçekleştiren eğitimli personel yetiştirirseniz, mutfağınızda muhakkak bir ilerleme olacaktır. Şimdi günümüzde endüstriyel olan her şey revaçta. Endüstriyel ürünlerin hepsi mutfakta yer alıyor. Endüstriyel beslenme teknolojisiyle, teknoloji evrimiyle beraber gelişiyor. Eskiden insanlar gıdanın yetiştiği yerde, gıdanın kaynağı içinde

*beslenirken, teknoloji, ulaşım, nakliyat ve saklama sistemlerinin gelişmesiyle, yiyecekler kaynağın çok uzağında tüketilmeye başlandı. Tabii bu noktada birçok insan mutfak kültürünü ve etkileyecek yeni oluşumlar ve sistemler geliştirmeye başladılar. Yenilikler yaratıldı. Bunların hepsi birbirlerinin oluşumuna sebep olurken, mutfaklar üzerinde etkili oldu tabii ki.'*

Ülke mutfağının gelişimine etki eden faktörler incelendiğinde, coğrafya, ekonomi ve sosyal ve kültürel yapının ülke mutfaklarını şekillendiren ve gelişimine katkıda bulunan öncelikli unsurlar olarak ifade edilmiştir. Bu yapının üzerine eklenen her bir değişkenin de, ülke mutfakları üzerinde katkısı olduğu söylenebilir. Örneğin, mutfak araştırma ve geliştirmelerinin yapılabileceği mutfak eğitim merkezlerinin kurulması ve bu eğitimi verecek nitelikli personelin yetiştirilmesi gibi. Ayrıca, mutfak alanındaki yeni akım ve gelişmeler, teknoloji, üretim biçimleri ve üretim biçimlerinin çeşitliliği mutfağa zenginlik katsa da, farklı kültürlere ait fasulye, biber, domates gibi yeni maddelerin mutfağa girip, hatta bazılarının çok kısa bir süre içinde milli yemek olarak nitelendirilmesi, yeni malzemelerin bir mutfak üzerindeki değiştirici ve geliştirici etkisini göstermektedir. Bir başka unsur olarak, toplumların dışarıda yemek yemeğe maddi ve manevi ayıracak zamanlarının olması, müşteri beklentilerini karşılamak için restoranların ve şeflerin daha fazla yaratıcı olup, çok çeşitli yemeklerin ve hizmetlerin sunulmasına imkan tanıyabilmekte, sektörün içinde yer alan gurmeler de yorum, değerlendirme, öneri ve yönlendirmeleriyle Türk mutfağının evrimleşme sürecine katkıları olabilmektedir.

### **Tema 5: Yeni Akımların Gastronomi ve Gurmeliğe Etkisi**

İlgili tema çerçevesinde, uzman görüşlerinden elde edilen kodlara ilişkin bulgulara Tablo 6'da yer verilmektedir. Her bir koda ait uzman numaralarının ve tekrarlanma sıklığının verildiği tabloda, yeni akımların gastronomi ve gurmelik üzerindeki etkisi ile ilgili tema kapsamında, 6 ana kodun oluştuğu görülmektedir. Bu kodlar uzman söylemlerinden alıntılara yer verilerek açıklanmıştır.

Tablo 6. Yeni Akımların Gastronomi ve Gurmeliğe Olan Etkisi Üzerine Uzman Görüşleri

Kodlar	Uzman Katılımcı Numarası	Tekrarlanan ifade Sıklığı	Tekrarlanan Kod Sayısı
1. Yerel ürünlerin tanıtılması ve yerel malzeme kullanımının artması	(2, 5, 7, 8, 9, 13, 17, 20)	8	6
2. Şef odaklı sistemin ve yaratıcı aşçı kavramının ortaya çıkması	(6, 7, 12, 17, 20)	5	
3. Farklı mutfakların ve turizm destinasyonlarının ortaya çıkması	(1, 5, 14, 20)	4	
4. Yiyecek-içecek sektörünün gelişmesine katkı sağlaması	(3, 8, 20)	3	
5. Standartlaşma, tek tipleşmenin olması	(2, 3)	2	
6. Mutfak kültüründe deformasyonların olması	(9, 16)	2	

Uzmanlar tarafından mutfak alanındaki yeni akımların, en son yenilik ve gelişmelerin gastronomi ve gurmelik üzerindeki olası etkileri hakkında, yerel ürünlerin tanıtımı ve yerel malzeme kullanımı (8) üzerine eğilimlerin söz konusu olduğu, ülkelerin kendi ulusal ve bölgesel malzemelerini kullanmaya ve tanıtmaya önem verdikleri, yenilikçi akımların yaratıcılarıyla birlikte anılması şef odaklı sistemin ve yaratıcı, sanatçı aşçı kavramını ortaya çıkarttığı (5), yeni akımlar sayesinde dünya genelinde farklı mutfakların ve turizm destinasyonlarının ortaya çıktığı (4) ve dolayısıyla, yiyecek-içecek sektörünün gelişmesine katkı sağladığı (3) belirtilmiştir. Ancak dünya genelinde yaygınlaşan akımların mutfaklar üzerinde standartlaşma ya da tek tipleşmeye (2) sebep olup, mutfak kültürlerinde de formasyonlara yol açtığı (2) ifade edilmiştir.

*Uzman 16; ‘...mutfaktaki endüstriyel ve teknolojik gelişmeler kesinlikle çok iyi ama diğer yandan biz bu gelişimlere karşı savunmamızı yapmazsak kültür açısından olumsuz olarak etkilenebiliriz. Hayat ilerliyor, her konunun ilerlemesi gerekiyor, gelişmek gerekiyor, biz de olanlarla yarışmalıyız ama diğer yandan bunları yaparken kendi kültürümüzün içinde olanları unutmamalı, yok saymamalıyız. Bunu yaparsak işte kültürümüzü kaybetmiş oluruz. Hep pizzacı mı, hamburgerci mi, kocaman tabaklarda küçük yemekler veren lokantalar mı açılacak. Tabi ki onlar olacak bu pazarda ama kendi kültürümüze, yemeğimize, tarhana çorbamıza burun kıvrırsak, yeni gelişmeleri, akımları iyi yönetemez ve kullanamazsak, o ülkenin mutfak kültüründe kültürel deformasyonların, kayıpların, hatta erozyonların yaşanması kaçınılmaz olacak.’*

*Uzman 17; ‘Şimdi dünyada her konuda olduğu gibi bu konuda da modalar var ve bu modalar sadece bir yöne doğru, daha yüksek teknolojiye doğru gitmiyor.*

*Mesela slow-food dediğimiz bizde de buna benzer hareketler var, geleneksel ve nitelikli ürünlere doğru bir gidişat söz konusu. Kastamonu mutfağı nedir? Giresun mutfağı nedir? Erzincan tulum peynirini, Gemlik zeytinini bulsak da yesek gibi yöresel olanlara gidiş var. Bir yandan da hidrojenle, nitrojenle uğraşan moleküler mutfak yaratan aşçılar var. Birbirinden çok farklı kulvarlarda olsalar da, bu yönelişler paralel olarak ilerliyor ve bir şeklide gastronomi dünyası ve yiyecek-içeceklerle uğraşan, ilgi duyan kişiler bu yeniliklerin içinde buluyorlar kendilerini.'*

**Uzman 20;** *'Şöyle söyleyeyim, batıdaki yaşam tarzı evsel beslenmenin ev dışı beslenmeye yönelmesi, ister istemez gıda sektörünü farklı boyutlara getiriyor. Bu konuda, özellikle batıda müthiş bir aşçılık devrimi yaşandı. Dolayısıyla, aslında fenomenler yaratıldı. Bu fenomenlerin de yarattığı bir algı oluştu. Aşçılığın ön plana çıktığı, aşçı odaklı restoranlar yaratıldı. Bu neredeyse artık sanatsal bir boyuta erişti. Şimdi aynı zamanda önemli bir pazarlama tekniği de oldu. İnsanlar, yıldız aşçı olmak, sansasyonel aşçı olmak için farklılıklar meydana getirmek durumunda. İşte moleküler mutfak, füzyon mutfak bunların sonucudur. Sürekli bir şekilde değişim. Bununla beraber, doğudan batı ülkelerine göç eden göçmenlerin yeni nesil çocukları ortaya çıkıp, en iyi bildikleri şey olan, kendi mutfak kültürlerini temsil eden etik restoranlar açıldı. Ardından endüstriyel yaşam tarzının getirdiği kirlilikler; ekolojik, organik, yerel, doğal beslenme türlerini ortaya çıkardı. Hep birbirini tetikleyen şeyler işte. Hepsini bir araya aldığımızda gastronomi alanı iyice yayılan, gelişen bir sektör haline geldi...'*

Ulusal ve uluslararası alanda meydana gelen mutfakla ilgili yeni akımlar ve değişimler ülke mutfakları üzerinde olumlu ve olumsuz etkileri olmaktadır. Her şeyde olduğu gibi bilimin ilerlemesiyle birlikte mutfak alanındaki yenilikler, değişim ve gelişmelere sebep olmaktadır. Teknoloji ve endüstri alanındaki gelişmeler, mutfaklarda farklı yaklaşımların oluşmasına ve akım yaratıcılarının fenomenler şekline dönüşmesine neden olmakta, bu durum da, sektörde yaratıcı, araştırmacı, sanatçı aşçı kavramını doğurmaktadır. Ardından, ortaya çıkan yenilikler, asıl uygulama alanları ve etki alanlarıyla birlikte gurme turisti/turizmi, gastronomi turizmi gibi farklı turizm türleri ve turizm destinasyonları oluşturmakta, farklı ülke/bölgelerin tanıtılması ve değerlendirmesinde, yerel ürünlerin kullanımı konusunda bilinçlendirmelerde gurmeler yer almakta ve ülke mutfakları üzerinde olumlu gelişmeler yaşanabilmektedir.

Yeni akım ve gelişmelerin olumlu etkilerinin yanısıra, mutfak alanındaki her yenilik, ülkelerin kendi mutfak kültürlerine uygun olarak uyumlaştırılmadığında, kültürel

deformasyonlara yol açma ve öz değerlerin kaybolması gibi olumsuz etkilere de sebep olabilmektedir. Ayrıca, endüstriyel alandaki gelişmeler, fabrikasyon ürünlerin kullanımı, ticari mutfaklara kolaylık sağlarken, aşçıların yemeğe müdahale alanını daraltıp, yaratıcıklarını kullanamadıkları, tek tipleşmenin ortaya çıktığı, yemek kültürünü üzerinde olumsuz etkilerin yaşanabileceği sonuçlara neden olabilmektedir.

## Tema 6: Türk Mutfağının Gelişme Dönemleri

Türk mutfağının gelişme dönemlerine ait bulgular 4 ana kod altında toplanmış ve her bir kodun açıklaması parantez içinde Tablo 7’de verilmiştir. Elde edilen bulguların değerlendirilmesi için uzman söylemlerinden alıntılar yapılmıştır.

Tablo 7. Türk Mutfağının Gelişme Dönemleri Üzerine Uzman Görüşleri

Kodlar	Uzman Katılımcı Numarası	Tekrarlanan İfade Sıklığı	Tekrarlanan Kod Sayısı
1. Osmanlı dönemi (Kültürel çeşitlilik, Batılılaşma, İmparatorluk gücü, Ürün zenginliği, Akdeniz etkisi)	(1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20)	17	
2. Selçuklu dönemi (Coğrafi yapı, Yerleşik hayata geçiş, Farklı kültürlerle karşılaşma, İslamlaşma, Mutfakta ekleme)	(2, 8, 15, 17)	4	
3. Orta Asya dönemi (Göçler)	(2, 8, 15, 17)	4	4
4. Cumhuriyet dönemi (Kültürel alışveriş, Farkındalığın artması, Ekonominin gelişmesi, Yiyecek-içecek endüstrisinin gelişmesi)	(4, 11, 13, 19)	4	

Uzmanların Türk mutfağının gelişme dönemleri hakkındaki değerlendirmelerinde, her dönemin kendi koşulları içerisinde, mutfak kültürü üzerinde etkisinin olduğu vurgulanmıştır. Ancak Osmanlı dönemi (17) sahip olduğu kültürel çeşitlilik, güçlü bir imparatorluk gücü, malzeme ve ürün çeşidi açısından zenginlik, Akdeniz imparatorluğu olma ve Tanzimat’la birlikte başlayan batılılaşma hareketleri gibi unsurların etkisiyle, Türk mutfağının geliştiği ve zenginleştiği en parlak dönem olarak ifade edilmiştir.



Göçlerle birlikte Türklerin Orta Asya'dan (4), beraberinde getirdikleri yeme-içme alışkanlıkları ve mutfak kültürünün, Türk mutfağının bugünkü şeklini almasında çok büyük etkisinin olduğu, ardından Anadolu'nun fethedilip, Orta Asya'dan farklı bir coğrafik yapının olduğu ve yerleşik hayata geçildiği Selçuklu İmparatorluğu döneminde, (4) sosyal ve kültürel yapıdaki (farklı kültürlerle karşılaşma, İslamlaşma) değişiklik ve çeşitlilikle birlikte, mutfaktaki ilk ekipleşmenin olduğu dönem olarak kabul edilen Mevlevi mutfağı etkisi, Türk mutfağının gelişmesini sağlayan unsurlar olarak belirtilmiştir.

20. yüzyıl itibariyle etkisinin hala sürdüğü ve devam eden bir dönem olan Cumhuriyet döneminde (4), ekonomi alanındaki yenilik ve gelişmeler, çeşitli nedenlerle uluslararası alanda kültürel alışverişlerin çok daha yoğun yaşanması, toplumların beslenme konusunda farkındalıkların artması ve tüm bu gelişmelere paralel olarak yiyecek-içecek endüstrisinin gelişmesi gibi unsurlar mutfağa da etki ederek, yenilik ve gelişmelerin olduğu ve devam ettiği bir dönem olarak açıklanmıştır.

*Uzman 2; 'Türk mutfağında değişimle alakalı birkaç kademe var. Onlardan bir tanesi ve en köklüsü Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya geçiş sürecinde farklı kültür çevreleriyle buluşmasından sonra yaşanan değişimdir. Türk mutfağı 10. yüzyılın sonları 11. yüzyılın sonlarından itibaren İran ve Arap medeniyetlerinden çok fazla etkilenmiştir ve mutfak açısından ciddi transferler sözkonusu olmuştur. Yeni yerleştikleri coğrafyadaki yeni ürünlerle farklı yemekler yapmaya başlamışlar, yemek alışkanlıklarını değiştirmişlerdir. Bu değişimin yerleşik hayata geçişle çok yakın alakası vardır. Çok pratik bir şekilde göçer yaşayan Türk topluluklarının hayvansal besinlere dayalı beslenme modelini değiştirmiş, yerine sebze ve meyveli veya tahıllı yiyeceklerin daha fazla tüketilmesini, daha fazla üretilmesini mümkün kılan bir süreci başlatmıştır. Bir başka nokta da Türklerin İslamlaşmasıyla alakalı. İslamlaşma, yeme-içme alışkanlıklarında değişime sebep olmuştur. İslamlaşmayla birlikte yiyeceklerde helal-haram bağlamında köklü değişiklikler meydana gelmiş, daha önce çok fazla içildiğini bildiğimiz bir takım içeceklerden yeni Müslüman toplulukları vazgeçmek zorunda kalmıştır. Bir diğer aşamada batılı unsurlarla coğrafi keşiflerle birlikte yaşanmış, domates, fasulye, biber, patates gibi ürünler Türk mutfağında kullanılmaya başlanmıştır. Dolayısıyla, 19. yüzyıl Türk mutfağının önemli değişim parametrelerinden bir tanesidir.'*

*Uzman 8; 'Her dönemin kendine göre çok farklı katkıları, zenginlikleri olmuştur. Sadece yemek olarak ve yemeğin içeriği olarak baktığımızda elbette ki Orta Asya*



*dönemi çok fakir ama yani bu kaçınılmaz bir şey. Yerleşik düzen yok, göçler ve etten başka çok fazla seçenek olmamıştır. Selçuklu döneminde kendine göre çok farklı, sofistike unsurlar giriyor mutfağa. Osmanlı zaten bütün coğrafyaların, etnik kültürlerin etkisiyle farklı konuma gelmiştir. Cumhuriyette ise batıya dönen yüzümüzle beraber, sosyal olarak başka şeyler mutfağa giriyor. Dolayısıyla, her şeyi kendi bağlamında değerlendirmek lazım.'*

**Uzman 9;** *'Türk mutfağında en büyük gelişmelerin yaşandığı dönem, Osmanlı dönemi tabii ki. Dönem olarak en uzun, toprak genişliği olarak, ekonomik olarak en zengin olduğu dönem. Bir sürü etkinin iç içe girdiği dönem.'*

**Uzman 13;** *'Özellikle Osmanlı dönemi ve şimdiki son dönem. Osmanlıda zaten sınırlar çok geniş ve saray mutfağı var. Şimdiki dönemde de 80 sonrası çok gelişti. Restoranların sayısı arttı. Yerli restoranlar sektörde yer almaya başladı. Hatta 2000'lerden itibaren son 12 yılda yeme-içme sanayi gelişti, ekonomi gelişti. Mutfak için çok büyük gelişmeler yaşandı.'*

**Uzman 15;** *'Türkler Orta Asya'da göçebe bir kavimdi. Ancak avladıkları hayvanları yiyorlardı ve evcilleşmiş hayvanların sütünden, yoğurdundan yararlanıyorlardı. Türkler Anadolu'ya gelip yerleşik düzene geçtiklerinde, geçtikleri yerlerden bir takım şeyleri mutfaklarına katmışlardır. Anadolu'nun topraklarının Orta Asya gibi kuru olmaması, çok çeşitli medeniyetlerin olması, tüm bunlar yemek kültürlerine etki eden unsurlar olmuştur. Hititler, Bizans, Ege kıyılarındaki Yunan kültürü, bütün bunlar yemeği etkilemiştir. Türk mutfağının dayandığı baş köklerden biri olan Selçukluda da pek çok yemek var. Ekleşme Selçuklu mutfağı, Mevlevi mutfağıyla başlıyor. Selçuklu sarayındaki bu ekleşme Osmanlıya geçiyor. Çünkü Osmanlı'nın dayandığı kök orası. Saray mutfaklarında aşçılar padişaha yemekleri yetiştirirken, bir kısım şef de arkada ar-ge olarak çalışıyor. Bu yemeği nasıl daha güzel yapar, güzel bir yemek haline getiririz diye. İşte ar-ge tipi çalışmada ilk defa Osmanlı'da görülüyor. Selçukluda buna dair bir kayıt yok.'*

Türk mutfağının gelişme dönemleri hakkında elde edilen bilgilere göre, Osmanlı dönemi yemek, ürün ve pişirme tekniklerinin zenginliği açısından, mutfakta gelişmelerin yaşandığı en parlak dönem olarak değerlendirilmiştir. Üç kıtaya yayılan bir cihan imparatorluğu olan Osmanlı devleti dönemi, uluslararası alanda hakîm devlet olma gücünün, yemek kültüründe de hissedildiği bir çağ olarak nitelendirilmiştir. Özellikle saray mutfağının varlığı, mutfakta çeşitli araştırmaların ve denemelerin yapılmasını olanaklı kılmış, saray aşçıları padişaha en güzel yemekleri sunabilmek adına çaba gösterip, farklı yemek çeşitleri yaratma çabasına girdikleri ifade edilmiştir.

Özellikle, batılılaşma etkisinin henüz yaşanmadığı 15. yüzyıl Klasik Osmanlı mutfağının oluşmaya başladığı dönem olduğu vurgulanmıştır. Bu durum Osmanlı devletinin, Anadolu topraklarından var olan zengin malzemelerle, devlete ülkenin her yerinden getirilen farklı ürünlerle birlikte, mutfak da çeşitlilik yaratılıp klasik mutfağın oluşmasında, özellikle iktisadi, siyasi ve toprak zenginliği açısından yükselmenin yaşandığı dönem koşullarına bağlanılabilir. Ardından, Osmanlı devleti topraklarından yaşayan insanların çok kültürlü bir yapıya sahip olması, halk mutfağında da çeşitlilik ve zenginlik yarattığı, Akdeniz devletleriyle girilen ilişkiler sayesinde Türk damak tadına benzer ürünlerin mutfakta yer almaya başlaması, Tanzimat'la birlikte ortaya çıkan batılılaşma hareketleri sonucunda yemek kültüründe yaşanan değişikliklerin Osmanlı mutfağında çeşitlilik ve zenginlik yaratması, mutfağı geliştiren en temel sebepler olarak açıklanmıştır.

Selçuklu dönemi mutfak kültürünün de, Türk mutfağının bugünkü şeklini almasında etkili olduğu, Selçuklu döneminden kalan bazı yemek çeşitlerinin ve yeme-içme alışkanlıklarının Osmanlılara geçtiği, saray mutfağında Selçuklu döneminden kalan ritüellerin uygulandığı belirtilerek, dolayısıyla her dönem bir önceki dönemden aldıklarıyla birlikte, üstüne farklı yorumlar da katarak mutfakta zenginlik oluşturduğu ifade edilmiştir. Orta Asya zamanında göçle birlikte Anadolu topraklarına gelen Türklerin, Orta Asya'dan çok farklı ve çeşitli bir coğrafik yapı, iklim ve kültürle karşılaşmasıyla, kendi yemek kültürlerini beraberlerinde Anadolu topraklarına taşıırken, Anadolu'dan aldıklarıyla da bir sentez oluşturup çok çeşitli yeme-içme kültürü meydana getirdiklerine değinilmiştir. Burada, sosyo-kültürel unsurlar içerisinde din faktörü, etnik çeşitlilik, başka kültürlerle karşılaşma, yerleşik hayata geçme gibi unsurların, doğal olarak bir arada yaşayan toplumların kültürel alışveriş aracıyla en temel fiziki, sosyolojik ve kültürel ihtiyacı olan yemek kültürünü geliştiren faktörler olarak yer aldığı açıklanmıştır.

Cumhuriyet dönemine gelindiğinde, zamanın gerektirdiği koşullar çerçevesinde mutfaktaki gelişmelerin farklı etmenler çevresinde devam ettiği ifade edilmiştir. Batılılaşma etkisinin devam ettiği Cumhuriyetin ilk yıllarından sonra, sanayi, ekonomi, ticaret, teknoloji, iletişim ve sağlık alanındaki gelişmeler beslenme düzenine de etki etmiş, yazılı ve görsel basınla birlikte bilgisayar teknolojilerinin insanlar üzerinde

farkındalık yaratmasıyla, yeme-içme alışkanlıklarında olan değişikliklerin Türk mutfağını şekillendirdiği belirtilmiştir. Yerli ve yabancı zincir restoranların sayılarının artması, kadınların iş yaşamında daha fazla yer almalarıyla dışarıda yemek yeme için ayrılan zamanın artması, pişmesi fazla vakit almayan endüstriyel gıda ürünlerinin kullanımının artması, işlemden geçen bu hazır ürünlerin sağlığa olan olumsuz etkilerinin açıklanmasıyla, doğal, ev yemeklerinin tüketiminin artması, hızlı yemek yeme alışkanlıklarına (*fast-food*) karşıt olarak yavaş yeme (*slow-food*) akımlarının ortaya çıkması, ekonominin ve yiyecek-içecek endüstrisinin gelişmesi, yemek ve yemek kültürü konusunda dikkat çekilip, bu alanda yer alan insanların fenomenler haline gelmesi, mutfakların bir laboratuvar gibi kullanılması, öz değerlerin yaşatılması adına yemek ve yemek kültürü ile ilgili birçok çalışmaların ve projelerin gerçekleştirilmesi, yerel ürünlere olan merakın artması, mutfak kültürü alanında çalışan uzmanların sayıca artıp bu alanının önemine dikkat çekilmesi gibi yaşanan ve yaşanmaya devam eden tüm bu etmenlerin, Cumhuriyet döneminin genel özellikleri olarak Türk mutfağını geliştirdiği ve gelişme sürecinin devam ettiği vurgulanmıştır.

### **Tema 7: Gurmelerin Yemek Değerlendirme Ölçütleri**

Gurmelerin yemek değerlendirme ölçütleriyle ilgili temaya ait bulgular, 12 farklı kodun yer aldığı Tablo 8'de, uzman numaraları ve tekrarlanan ifade sıklığıyla birlikte verilmiş ve bulguların değerlendirilmesi uzman söylemleri alıntılarıyla birlikte yapılmıştır.

Tablo 8. Gurmelerin Yemek Değerlendirme Ölçütlerine İlişkin Uzman Görüşleri

Kodlar	Uzman Katılımcı Numarası	Tekrarlanan İfade Sıklığı	Tekrarlanan Kod Sayısı
1. Lezzet	(2, 6, 8, 9, 10, 12, 14, 15, 16, 18, 20)	11	12
2. Koku	(6, 8, 9, 10, 12, 14, 15, 16, 18, 19, 20)	11	
3. Görsellik ve sunum	(1, 2, 6, 9, 12, 14, 15, 16, 18, 20)	10	
4. Tat uyumu, denge	(1, 8, 9, 10, 14, 15, 16, 18, 19, 20)	10	
5. Müşteri eğilimleri	(1, 2, 4, 6, 7, 8, 13, 19, 20)	9	
6. Pişirme tekniği	(9, 14, 15, 16, 18, 19, 20)	7	
7. Kişisel damak tadı	(9, 10, 11, 12, 14, 16)	6	
8. Malzeme	(4, 13, 19)	3	
9. Kıvam	(6, 9, 18)	3	
10. Besin değerleri	(13, 15)	2	
11. Hijyen	(4, 13, )	2	
12. Belirli bir ölçütünün olmayıp, aranan özelliğe göre değişme	(3, 5)	2	

Gurmelerin yemek değerlendirirken dikkate alması gereken ölçütlerde, lezzet (11), koku (11), görsellik ve sunum (10), tat uyumu ve denge (10), pişirme tekniği (7), malzeme (3) ve kıvam (3) bir yemeğin fiziksel ve duyuşal özelliklerini oluşturan faktörler olarak, yemek değerlendirmede dikkate alınacak unsurlar olarak yer almaktadır. Ardından, müşteri eğilimleri (9), kişisel damak tadı (6) ve belirli bir ölçütünün olmayıp, aranan özelliğe göre değişmesi (2) olarak yemeklerin belirli beğeni ve eğilimler doğrultusunda ve besin değerleri (2), hijyen (2) faktörlerini kapsayan sağlık koşullarını oluşturan öğeler çerçevesinde, yemeklerin değerlendirilmesinin gerektiği en sık tekrarlanan ifadelerdendir.

*Uzman 1; 'Bütün tadımlarda, önünüze gelen yemeğin değerlendirilmesinde her şey öncelikle görselliğinden başlar. Tabakta yer alışı olması gerektiği gibi mi, rengi. Şimdi öyle bir şey ki, patlıcan salatası gelir önünüze, kararmıştır, kapkara olmuştur. Lezzeti ne kadar iyi olursa olsun, onun o bembeyaz, akçepakçe güzel görünüşü olmadığı zaman, siz o patlıcan salatasına güzel diyemezsiniz. Dolayısıyla, öncelikle görünüş ve ardından yemeğin kendi içindeki dengesi.'*

*Uzman 3; 'Şimdi bakarsınız Michelin'de belirli servis, lezzet, bina, ambiyans gibi ölçütler vardır. O ölçütlerini koymuş. Şarabın ölçütleri, zeytinyağın ölçütleri belli. Kimyevi ve duyuşal olarak. Yani kimyevi özellikleri aynı olan bir madde ya da ürün duyuşal özellikleri açısından aynı olmayabilir. Kokusu, rengi. İşte sıfır asidite, nokta dört asit zeytinyağı ama rengi aynı değildir, kokusu aynı değildir, lezzeti aynı*

*değildir. Ama kalite olarak sızma yağdır, sıfır dörtlüktür. En ufak imalat hatası yoktur. Yani ürünün kalitesine göre farklı zeytinyağından yapılan yemek farklı kokular verecektir, farklı renk, farklı lezzet verecektir. Tamam sıfır dört asit kimyevi olarak, bilimsel olarak iyidir ama siz bunu seversiniz, ben bunu severim, nasıl izah edeceksiniz.'*

**Uzman 6;** *'Zaten bunun bir standardı var. En başta estetik açıdan bakarsınız, ardından rengine bakarsınız. Sonra densitesi yani yoğunluğu, kokusu ve en son da lezzeti. Aynı zamanda bir gurme bunlarla kalmaz ve Türk milletinin mesela çerez olarak tatlı değil de daha çok tuzluları sevdiğini bilmeli. Yani dünyanın birçok ülkesinde çerezler tatlıyken, biz de tuzludur.'*

**Uzman 7;** *'Şimdi Ege'li bir insan Karadeniz mutfağını sevmeyebilir, yahut Güney doğu mutfağını sevmeyebilir. Ege'de ki yemek ritüeli çünkü biraz daha farklıdır. İnsanların yetişme tarzı, buldukları yer, alışkanlıkları damak tatlarını ortaya çıkarıyor. Şimdi gurmeler bence bu konuda biraz daha genele hitap etmeli. Yani sadece kendi damak tadını düşünerekten fikrini söylememeli, biraz daha bulunduğu ortama göre değerlendirmeli.'*

**Uzman 9;** *'Tabi ki herkesin ölçütleri vardır ama kendi öz iradesiyle değerlendirme yapmalı bence. Gurme çünkü bu kişi. Yani kendi doğrusunu, kendi inandığını anlatması lazım.'*

**Uzman 13;** *'Herkesin ölçütü değişik olabilir ama benim için birincisi hijyen çok önemli, malzemedeki, pişirmedeki, sunumdaki hijyen çok önemli. Malzemenin kalitesi, katkı maddeleri, vücudum için sağlıklı olup olmaması benim için en önemli kriterler. Bunlar var olduktan sonra ben diğer özelliklere geçebiliyorum.'*

Gurmelerin bir yemeği değerlendirirken, hangi ölçütleri dikkate alarak yargıda bulunmasına ilişkin elde edilen bulgularda, uzmanlar farklı görüşler bildirerek, belirli ölçütlerde oluşan bir form ortaya çıkmıştır. Bazı uzmanlar, bir yemeğin veya içeceğin yapısal özellikleri açısından çok mükemmel ölçütlere sahip olsa da, duruma, kişiye ve aranan özelliğe göre değişen kıstasların olduğu, dolayısıyla, besin maddelerinin değerlendirmesinde kesin kriterlerin olmayacağı görüşündedir. Bunun haricinde uzmanların çoğu, olması gereken veya uygulanan ölçütler hakkında, lezzet, koku, görsellik-sunum, pişirme tekniği, kıvam ve tat uyumu üzerinde durulan ilkeler olmuş ve bir yemek konusunda yargıya varmak için öncelikli ölçütler olarak ifade etmişlerdir.

Dönemin müşteri eğilimleri de bir gürmenin yemek değerlendirmede dikkate alması gereken unsur olarak belirtilmiştir. Kendi beğenileri ve kendilerine has damak tadıyla fikirlerini belirtmenin önemi vurgulanırken, müşteri istek ve beklentilerini de göz önünde bulundurmaları gerektiğine değinilmiştir. Çünkü bir gürmenin diğer insanlardan sadece lezzet ve yemek tecrübesi ve bilgisiyle önde olduğu, onun haricinde diğer insanların beklentilerini görmezden gelemeyecekleri açıklanmıştır. Aynı şekilde herhangi bir işletme ya da restorana profesyonel danışmanlık yapan gürmelerin, müşteri eğilimlerini dikkate almadan, operasyonel bir girişimde bulunmalarının, işletmelerin yiyecek-içecek pazarında rakipleriyle rekabetinde sıkıntılara düşebileceği, dolayısıyla, yemek değerlendirme ölçütleri arasında müşterilerin o zaman ki tandanslarının çok önemli olduğu vurgulanmıştır.

Sağlık koşullarını oluşturan besin değeri ve hijyen, bir yemeği değerlendirirken göz önünde bulundurulması gereken ölçütler olmuştur. Yemeğin öncelikle belirli sağlık ve hijyen koşulları altında üretilip, servis edilmesi bazı uzmanlar tarafından öncelikli kriter olarak belirtilmiştir. Ticari ve endüstriyel mutfaklarda, çok sayıda kişiye hizmet veren işletmelerin temiz, hijyenik ve sağlıklı koşullarda, kaliteli malzemelerle, yemeklerin besin değerlerini kaybetmeyecek şekilde yiyecek üretimi gerçekleştirmesi, tüketiciler tarafından beklenen öncelikli kıstas olabilmekte ve genel ve birincil koşul olarak yiyecek-içecek alanında hizmet veren tüm işletmelerden sağlık ve hijyenik koşullara ihtimam göstermesi gerekmektedir. Dolayısıyla, bu hususlar itibariyle bir gürmenin yemekle ilgili yargılarda bulunurken, besin değeri ve hijyen faktörünü de dikkate aldığı söylenebilir.

Bu ölçütlerin tamamı incelendiğinde, gürmelerin yemek değerlendirmelerini belirli tadım kuralları çerçevesinde ve olması gereken ya da aranılan ölçütler doğrultusunda gerçekleştirmeleri gerektiği ve elde edilen kriterlerin ilgili literatür kapsamında desteklendiği göstermektedir.

### **Tema 8: Gürmelerin Türk Mutfağına Katkıları**

Gürmelerin Türk mutfağına katkılarının ne şekilde gerçekleştiğine dair elde edilen bulgularda, 8 farklı kod elde edilmiş ve uzman numaraları ve tekrarlanma sıklığıyla

birlikte Tablo 9’da yer verilmiştir. İlgili tema çerçevesinde bulguların değerlendirilmesi uzmanların söylemlerinden alıntılara yer verilerek yapılmıştır.

Tablo 9. Gurmelerin Türk mutfağına Katkıları ile İlgili Görüşler

Kodlar	Uzman Katılımcı Numarası	Tekrarlanan ifade Sıklığı	Tekrarlanan Kod Sayısı
1. Gazete ve dergi yazılarıyla	(1, 4, 8, 10, 11, 13, 14, 15, 17, 18, 19)	11	8
2. Televizyon programlarıyla	(2, 3, 7, 10, 11, 16, 17, 18, 19, 20)	10	
3. Konferans, seminer, sempozyumlarla	(2, 7, 9, 11, 12, 17, 18, 20)	8	
4. Danışmanlık yaparak	(5, 6, 7, 15, 17, 20)	6	
5. Elektronik ağlarda bilgi paylaşarak (e-posta, web sayfaları, bloglar)	(4, 5, 12, 14, 15, 16)	6	
6. Kitap yazarak	(3, 6, 9, 10, 18)	5	
7. Eğitim kurumlarında ders vererek	(2, 6, 15, 18, 20)	5	
8. Dernek ve Sivil Toplum Kuruluşlarına üyeliklerle	(17, 20)	2	

Uzmanlar, gurmelerin Türk mutfağına katkıları ile ilgili değerlendirmelerinde, gurmelerin gazete ve dergi yazılarıyla (11), televizyon programlarıyla (10), konferans, seminer ve sempozyumlarla (8), elektronik ortamlarda (6), yiyecek-içecek sektörüne danışmanlık yaparak (6), eğitim kurumlarında ders vererek (5), ilgili alanda kitaplar yazarak (5) ve dernek ve sivil toplum kuruluşlarında yer alarak (2) bilgi ve tecrübelerini paylaşıp, Türk mutfağına katkıda buldukları ifade edilmiştir.

**Uzman 4;** ‘Gazete ve dergi yazılarıyla etkili olduklarını, okurlarına ulaştıklarını düşünüyorum.’

**Uzman 6;** ‘Bu konuda çok bilgili ve tecrübeli değerli arkadaşlarımız, sektöre danışmanlık yapıyor. İçlerinde profesyonel anlamda danışmanlık yapanlar var. Okullarda, akademilerde ders vererek genç nesile bilgilerini aktarıyorlar. Yine çok güzel kitaplara imza atıp, mutfak ve kültür konusunda kitaplar yazıp bilgilendiren arkadaşlarımız var.’

**Uzman 11;** ‘Günümüzde televizyonlarda yemek konusunun geçtiği, programlar çok moda oldu. Hemen hemen her kanalın yemekle ilgili uzun veya kısa en az bir programı var. İşte Anadolu’ya gidip oradaki yemekleri tanıtıp, izleyiciyle paylaşan, herhangi bir mekanı menüleri ile ele alıp, fikirlerini belirten, özellikle Ramazan’da



*neredeysse her yöreye ait yemekleri iftar sofraları için tanıtımlar...yani televizyon en etkin bilgi aracı günümüzde. Keza gazetelerde bu işlere kültür sayfalarında çok yer ayırır oldu. Bu şekilde Türk mutfağı veya başka mutfak ve kültür konuları hakkında bilgilerini paylaşarak, katkılarının olduğunu düşünüyorum. Herkesin olmasa da, bu konuyla ilgilenen kişiler için, niş bir alan da olsa, bu tarz programlar ve yazılar bilgilendirici oluyordur. Ayrıca, seminerler oluyor, uygun olduğunda ben de katılıyorum...'*

**Uzman 20;** *'Bu sektörde ciddi anlamda, restoranlara, endüstriyel kuruluşlara ücretli danışmanlık yapan kişiler var. Onların yönlendirmeleri muhakkak etkili oluyordur. Sivil toplum kuruluşlarında, ciddi emek sarf eden, bir şeyleri kurtarmaya çalışan, insanları bilinçlendirmeye çalışan, çabalayan bir kitle var. Az sayıda da olsa, bu işi hakkıyla yapan, değerli insanlar var.'*

Günümüzde gurmelerin Türk mutfağına katkı şekilleriyle ilgili elde edilen bulgularda, yemek kültürünün önem kazandığı ve araştırılmaya başlandığı son dönemde, özellikle yazılı ve görsel basın aracılığıyla, gurmelerin bilgi ve tecrübelerini paylaştıkları, böylece gerek bu konuyla ilgili çalışan gerekse ilgili olan kişiler için öğretici ve bilinçlendirici olabileceği vurgulanmaktadır. Çeşitli kurum ve kuruluşların düzenledikleri, konferans, seminer ve sempozyum gibi etkinlikler de, konuşmacı olarak yer alan gurmelerin, uzmanlık alanları hakkında paylaştıkları bilgilerle hem katılımcıları aydınlattıkları hem de Türk mutfağı alan yazınında etkili olabilecekleri belirtilmiştir. Özellikle, son dönemde elektronik ağlar aracılığıyla bilgi paylaşımının ve yayılımındaki artışın yemek ve yemek kültür konularında hızlı bir etkiye sahip olduğu, yazılan yeni kitapların literatüre olan katkılarıyla birlikte, yurtdışında saygın kurumlar tarafından ödüllendirilmesi Türk mutfağı için önemli katkılar olarak görülmüştür. Aynı zamanda gurme nitelikli kişilerin özel ve devlet çeşitli eğitim kurumlarında, akademilerde yer alarak bilgilerini paylaşması, sektöre eğitilmiş insanların yetişmesinde katkısının olabileceği ve birçok sivil toplum kuruluşu ve dernek faaliyetleri içinde yer alıp, halkı bilinçlendirme ve eğitimde etkili olabilecekleri belirtilmiştir. Ancak ülkemizde Türk mutfağı konusunda bilgili ve nitelikli gurme sayısının oldukça az olması, gurmelerin doğrudan Türk mutfağına katkı ve etkileri konusunda birçok uzman çok net bilgilerinin olmadığını vurgulamıştır. Çünkü Türkiye'de gurmelik kurumunun yurtdışında olduğu gibi gerçek anlamda işleyişlerini sürdürmemesi, çok donanımlı insanların sayıca az



olması ve genel olarak eleştirilerin övgü şeklinde yapılması, gurmelerin Türk mutfağına katkıları konusunda önemli handikaplar olarak görülmüştür.

### **Tema 9: Mesleki Bilgi Kaynakları**

Araştırma kapsamındaki yiyecek-içecek sektöründe ve Türk mutfağı alanında uzman olan kişilerin, mesleki yaşamları boyunca yararlandığı bilgi kaynakları hakkında elde edilen kodlara ilişkin bulgulara Tablo 10'da yer verilmektedir. Her bir koda ait uzman numaralarının ve tekrarlanma sıklığının verildiği tabloda, uzmanların mesleki bilgi kaynaklarına ait verilerin 7 ana kod altında oluştuğu görülmektedir.

*Tablo 10. Uzmanların Mesleki Bilgi Kaynakları*

<b>Kodlar</b>	<b>Uzman Katılımcı Numarası</b>	<b>Tekrarlanan ifade Sıklığı</b>	<b>Tekrarlanan Kod Sayısı</b>
<i>1.Yerli ve yabancı yemek, yemek kültür ile ilgili kitaplar</i>	(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20)	16	7
<i>2.Yemek ve yemek kültür dergileri</i>	(1, 4, 5, 6, 7, 8, 13, 19)	8	
<i>3.Klasik ve eski kaynaklar (El yazmaları, arşiv belgeleri)</i>	(2, 3, 7, 9, 15, 18)	6	
<i>4.Kişisel seyahatler</i>	(10, 12, 13, 16)	4	
<i>5.Eğitim kurumları</i>	(2, 17, 18)	3	
<i>6.Kütüphaneler</i>	(7, 19)	2	
<i>7.Gelişim programları</i>	(4, 7)	2	

Yerli ve yabancı yemek, yemek kültürü ile ilgili kitaplar (16), uzmanlar tarafından en sık tekrar edilen ve mesleki olarak en çok beslenen kaynaklar olmaktadır. Yemek ve yemek kültür dergileri (8), Türk ve Osmanlı mutfağıyla birlikte diğer etnik grupların yemek ve yemek kültürlerine ait bilgilerin yer aldığı eski el yazmaları, arşiv belgeleri ve eski kitaplardan oluşan klasik ve eski kaynaklar (6), bu kaynakların matbu ve elektronik ortamda saklandığı özel ve devlet kütüphaneleri (2), çeşitli programların ve eğitimlerin yer aldığı mesleki gelişim programları (2) ve eğitim kurumları (3), aynı zamanda ulusal ve uluslararası alanda farklı yemek kültürleri hakkında bilgi sahibi olabilmek için

yapılan kişisel seyahatler (4) uzmanların kişisel ve mesleki olarak yararlandıkları temel kaynaklar olarak ifade edilmiştir.

*Uzman 1; ‘ İki yabancı dilim olduğu için, o dildeki kaynakları sürekli tararım. Yurtdışına her gidişimde kitapçılardan yemek kültür kitapları, dergileri alırım. İnternette değişik parametrelerde tarama yaparak bulduğum kitapları getiririm.’*

*Uzman 6; ‘Türkiye’de Yemek ve Kültür, Metro Gastro, Lezzet, Sofra, Mutfak, içecekte Gusto önemli yayınlardır bence. Onları mümkün olduğunca takip ederim. bulduğum çoğu kitabı alır, okurum. Yurtdışında University of California’nın Gastronomica diye bir dergisi var, gastronomi alanında en önemli yayın bence o dur. Zaten bizde de onun beynel mineli Yemek ve Kültür’dür.*

*Uzman 9; ‘Eski kaynaklar, arşivler, hatıratlar çalışma alanımdan dolayı en çok kullandığım kaynaklar.’*

*Uzman 13; ‘Birincisi gezip dolaştığım, birinci elden edindiğim kaynaklara çok güveniyorum. İkincisi de, yurt içi ve yurtdışındaki kitapları, dergileri, gazeteleri, makaleleri çok fazla okuyorum.’*

*Uzman 19; ‘Gördüğüm gibi kütüphanem benim hazinem. Bunun haricinde bir kütüphanem daha var. Ayrıca, internette bilgisayar başında çok dolaşırım, ilgimi çeken tüm kitapları alırım. Kütüphanelere giderim. Çok hoşuma gider kütüphanelerde dolaşmak. Yani yurtdışına gittiğimde de, internette de çok fazla kaynak alırım, okurum. Yani benim okuduğum, konuştuğum tek şey gastronomi. Benim hayatım bu.’*

Uzmanların mesleki bilgi kaynaklarına ait veriler ve söylemler incelendiğinde, edindikleri akademik ve sosyal dergi, kitaplar ve kaynaklar sayesinde, özellikle zaman içerisinde kişisel kütüphanelerini oluşturdukları ortaya çıkmaktadır. Görüşmeler esnasında yemek, yemek kültürü ve gastronomi alanında oluşturdukları kişisel kütüphanelerinin büyük bir arşiv özelliği taşıdığı ve mesleki anlamda beslendikleri çok değerli bilgi kaynakları olarak belirtilmiştir. Gastronomi ve yemek kültürü üzerine farkındalıkların son dönemde arttığı Türkiye’de, sosyal ve bilimsel manada yer alan dergilerin sayıca az olduğu, fakat birkaç derginin bu alanda öncü niteliğinde olup, değerli çalışmalara yer verdiği açıklanarak, mesleki olarak beslenilecek önemli bilgi kanalları olduğu vurgulanmıştır. Uzmanlar, çalışma alanlara göre yararlandıkları bilgi kaynaklarının değiştiğini, klasik ve arşiv niteliğindeki yazma ve belgelerin de çalışma alanları kapsamına girdiğini belirtmiştir. Bu manada, kültür tarihi çalışmalarındaki eski

eserlerin önemli bir bilgi kaynağı olduğu ifade edilmiştir. Birincil veri olarak gerçekleştirilen kişisel seyahatler, bazı uzmanlar için öncü bilgi kaynağı olarak tanımlanmış, özellikle yemek kültürü konusunda yerinde edinilen bilgilerin çok daha sağlıklı olduğu belirtilmiştir. Nitekim farklı kültürlerle ait lezzet denemeleri ve araştırmaları yapabilmek için, farklı coğrafyalara gerçekleştirilen seyahatler en doğru bilgi kaynağı olabilmektedir. Dolayısıyla, bir bilim olan gastronomi alanında çalışılan her konu hangi boyutla incelenecek olursa olsun kitaplar, dergiler, mesleki gelişim programları, seyahatler, eğitim kurumları ve kütüphanelerden edinilen bilgiler bu alanda çalışan uzmanlar için bilginin ortaya çıkmasında, en değerli ve önemli kaynaklar olarak görüldüğü söylenebilir.

### Tema 10: Ulusal ve Uluslararası Alanda Gurmeler

En son temayla ilgili olarak, araştırma kapsamında yer alan uzmanların ulusal ve uluslararası alanda gurme olarak adlandırdıkları kişilerin listesi Tablo 11’de verilmiştir.

İlgili temayı oluşturan bu kodlar 25 kişi olarak belirtilmiştir.

Tablo 11. Ulusal ve Uluslararası Alanda Gurme İsimlerine İlişkin Görüşler

Kodlar	Uzman Katılımcı Numarası	Tekrarlanan İfade Sıklığı	Tekrarlanan Kod Sayısı
1.Ahmet Örs	(6, 7, 9, 11, 13, 17, 20)	7	25
2.Mehmet Yaşın	(1, 2, 9, 13, 17, 20)	6	
3.Vedat Milor	(1, 2, 9, 17, 20)	5	
4.Vedat Başaran	(1, 13, 14)	3	
5.Sevim Gökyıldız	(1, 6, 13)	3	
6.Musa Dağdeviren	(4, 6, 14)	3	
7.Ali Esad Göksel	(13, 20)	2	
8.Mehmet Gök	(11, 13)	2	
9.Mehmet Gürs	(11, 13)	2	
10.Tuğrul Şavkay	(1)	1	
11.Arman Kırım	(7)	1	
12.Artun Ünsal	(20)	1	
13.Sahrap Soysal	(7)	1	
14.Ömür Akkor	(7)	1	
15.Didem Şenol	(11)	1	
16.Müge Akgün	(1)	1	
17.Osman Serim	(13)	1	
18.Nedim Atilla	(20)	1	
19.Alain Ducasse	(19)	1	
20.Alan Davidson	(10)	1	
21.Brillant-Savarin	(9, 11, 15, 20)	4	
22.Poul Bocuse	(7, 14, 15, 20)	4	
23.Ferran Adria	(7, 12, 14, 20)	4	
24.Auguste Escoffier	(7, 9, 15)	3	
25.Gordon Ramsay	(7)	1	

**Uzman 1;** 'Bizdeki isimler on, on beş kişiyi geçmez. Sevim Gökyıldız, mutfağa, Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi, Türk mutfak kültürüne gönül vermiş bir kişidir. Vedat Milor, hayatının çok önemli bir bölümünü yurtdışında geçirmiş, yemeğe de çok meraklı olduğu için dünyanın en iyi yerlerinde yemek yeme ve en iyi şaraplarını tadabilme imkanı bulmuş. Bu bakımdan batı mutfağı konusundaki damak referansı ve şaraplar konusundaki damak referansı kolay kolay herkesin sahip olamayacağı kadar zengindir. Vedat Başaran, bir otoritedir, jüridir, genç aşçıların imrenerek baktıkları, eleştirilerini ciddiye aldıkları bir ustadır. Mehmet Yaşın, yemek konusuna geçişi çok genç yaşta olmuş ve bu dönemin içerisinde damak referansını, alt yapısını tamamlamıştır. Hiç kimsenin sahip olmadığı kadar Anadolu mutfakları konusunda, doğrudan en iyi, en taze bilgi ve görgüye sahiptir. Onun tattığı kadar yerel yemeği hiçbirimiz tatmamışızdır. Dolayısıyla, yaşayanlardan çok önemli kişidir. Müge Akgün de bu alanda yetişmiş, bataryalarını doldurmuş bir kişidir. Ama bu işin duayeni Tuğrul Şavkay'dır. Çağdaş Türk mutfağı konusunda ilk önemli kişidir.'

**Uzman 5;** 'O konuya hiç girmeyeyim ben...'

**Uzman 6;** 'Çok kişi vardır, hiçbir yayını yoktur ama ağzının tadı vardır. Mesela Türkiye'de Chain des Routesseur ve Mutfak Dostları Derneği olarak iki önemli dernek var. Her ikisinin üyeleri, bana göre üye olduğu andan itibaren gurmedir. Çünkü o kişiler yemeğe aşırı ilgisinden ve damak tadını daha da inceltmek için gelmiş bulunuyorlar. Ahmet Örs, Sevim Gökyıldız, Musa Dağdeviren zaten mutfak konusunda Türkiye'nin en güzide insanları.'

**Uzman 7;** 'Ünlü olarak şöyle söyleyeyim size, Jamie Oliver'ı seviyorum. Poul Bocuse, zaten ölmeden efsane şu anda, adına yarışmalar düzenleniyor. Fransız isimleri biraz daha öne çıkıyor. Escoffier zaten var. Tabi ben biraz günümüzdeki insanları söylüyorum. Gordon Ramsay mesela çok iyi bir marka. Adam bu işi senelerdir yapıyor ve dünyada restoranları var. Şimdi gurme olarak baktığımda ve bu işe farklılık getirdiğinden dolayı, Ferran Adria, çok iyi bir isim. Herkes peşinden koşuyor. Newyork Times bile Ferran Adria'dan randevu almak için sırada bekliyor. Türkiye'den de bir defa Ahmet Örs, takdir ettiğim biri. Arman Kırım bu konularda değerli kişilerden biriydi. Yine damak tadına çok güvendiğim ve çok araştırıp, bu işi canla başla yapan bir kişi olarak Sahrıp Soysal'ı söyleyebilirim. Yine zamanında çok gezmiş, bilgi birikimi olan, bu anlamda takdir ettiğim Ömür Akkor var. araştırır,, gezer, dolaşır. Bunlar yani aklıma gelen şu an.'

**Uzman 14;** 'Türkiye'den pek isim saymak istemiyorum, hoş olmayacakmış gibi geliyor şimdi bana ama herkesin bildiği, ağız tadı gelişmiş aşçılarımız var. Vedat Başaran, Mehmet Gök, Mehmet Gürs, Musa Dağdeviren gibi. Ben bugün gerçek

*gurmeler olarak mutfağın yarınını düşünenleri kabul ediyorum. Ferran Adria, Alan Ducas'ı çok önemsiyorum. Poul Bocuse aynı şekilde.'*

**Uzman 18;** 'Saymam açıkçası...'

Araştırmaya katılan 20 uzman katılımcı tarafından belirtilen ulusal ve uluslararası alandaki gurme isimlerinden 18'si Türkiye'de mutfak ve yemek kültürü üzerine çalışan kişiler ve şefler olurken, 7'si Fransız, İngiliz ve İspanyol mutfak ve akım yaratıcı olan şefler ve gastronomi uzmanlarıdır. Tablo 11'de liste şeklinde verilen bu isimler incelendiğinde, ilk sırada gazeteci Ahmet Örs'ün adı geçmektedir. Televizyon programları ve gazete yazılarıyla bilinen Mehmet Yaşın, Vedat Milor Türkiye'de bilinen gurmelerdendir. Ahmet Örs, medyada çok fazla yer almayıp, halk tarafından çok bilinen bir kişi olmamasına rağmen, yemek kültürü ve Türk mutfağı üzerine çalışan uzmanların, ismini en çok ifade ettikleri ve yiyecek-içecek sektöründe damağı gelişmiş ve bu alanda tecrübeli olup, fikirlerine değer verilen kişi olarak ilk sırada belirtilmiştir. Ardından Mehmet Yaşın, Vedat Milor, Sevim Gökyıldız, Artun Ünsal, Osman Serim, Nedim Atilla, Sahrap Soysal, Müge Akgün ve Ali Esad Göksel Türkiye'de ki mutfak araştırmacısı ve gazeteci gurmelerden olurken, Osmanlı ve Türk mutfağı menüleri üzerine Türkiye'de ilklere imza atan Vedat Başaran, Anadolu ve Halk mutfağının Türkiye'deki duayeni olarak kabul edilen Musa Dağdeviren, yenilikçi yaklaşımlarıyla Mehmet Gök, Mehmet Gürs, genç şeflerden Ömür Akkor, Didem Şenol araştırmacı, meraklı, gurme şefler olarak isimleri geçen, Türkiye'deki gurme statüsündeki mutfak araştırmacıları olarak ifade edilmiştir. Ayrıca Türkiye'de zengin bir damak referansı ile birlikte, mutfak alanındaki çalışmaların öncüsünün Tuğrul Şavkay (merhum) olduğu ve Arman Kırım'ın (merhum) da yiyecek-içecek sektörü ve Türk mutfağına gönül vermiş geçmiş dönemlerin gurmeleri olarak belirtilmiştir. Ancak ulusal alanda gurme isimleriyle ilgili bazı uzman katılımcılar isim vermenin doğru olmayacağı görüşüyle fikirlerini bildirmemiştir.

Uluslararası alanda ise Fransız mutfak yaratıcıları ve şeflerinden olan Auguste Escoffier ve gurmeliğin tanımını yapan Brillant-Savarin, Moleküler mutfak yaratıcılarından Ferran Adria, dünyaca tanınan Fransız ve İngiliz şefler Alain Ducasse, Poul Bocuse, Gordon Ramsay ve Alan Davidson gibi dünyada akımlar yaratan, marka olan kişiler, uluslararası alanda şeflik özelliklerinin yanısıra, gurme özelliği taşıyan, gurme-şef

olarak nitelendirilmiştir. Araştırma kapsamındaki uzmanlar, yurtdışında da aşçılar haricinde başka mesleklerden gurme olan kişilerin muhakkak olduğunu, fakat bu konuda yurtdışında yer alan kişileri çok fazla bilmediklerini de ifade etmişlerdir.

Uluslararası alandaki gurmeler içinde ise dünyaca ünlü ve özellikle, gastronomi alanında yenilik yaratmış, dünya genelinde marka olmuş, yaratıcı şeflerden oluşmaktadır. Bu durum, dünyaca tanınan yabancı şeflerdeki yaratıcı, araştırmacı, meraklı olma gibi özelliklerinin, onları aynı zamanda gurme-şef olarak da nitelendirilmelerine imkan tanıdığı söylenebilir.

Genel itibariyle Türkiye’de gurme olarak adlandırılan kişiler sayıca az olmakla birlikte, demografik özellikleri açısından yiyecek ve içecek konusunda yıllarca tecrübeli, gurme olarak damak referanslarını uzun yıllar farklı yemek çeşitleriyle geliştirmiş ve tecrübe etmiş, farklı kültürlere ait yemekleri karşılaştırma yapacak kadar hafızasına almış, meraklı, araştırmacı ve yaş olarak belli bir olgunluğa ulaşmış kişiler olmaktadır. Eldeki bulgularda da, bir gurmenin hayat ve yemek tecrübesinin çok olması gerektiği, içinde bu alanla ilgili büyük bir merakın yer almasıyla, farklı lezzetleri tecrübe edebilme imkanının olması gerektiği vurgulanmıştır. Dolayısıyla, ulusal alanda gurme olarak nitelendirilen kişilerin, bu özellikleri taşıdığı görülmektedir.

## Sonuç ve Öneriler

Birçok disiplinde farklı bakış açılarıyla ele alınan mutfak konusu, bugünlerde kültür araştırmalarının önemli bir çalışma alanı haline gelmiştir. Mutfak kültürü ve beslenme kavramları, insanlığın var olduğu dönemlerden günümüze kadar, yaşam içinde birinci derecede öneme sahip olmuş ve yaşanan her dönem, coğrafya, ekonomi, teknoloji, sosyal ve kültürel yapıya bağlı bir gelişim göstermiştir. Kültürel yapı yanında, farklı unsurlara bağlı olarak şekillenen Türk mutfağı, içerisinde çok zengin kültür unsurları barından, ulusal ve uluslararası alanda çeşitli çalışmalara konu olmuş dünyanın en eski mutfaklarından biridir. Orta Asya'dan Selçukluya, Osmanlı döneminden günümüz Cumhuriyet dönemine kadar, yaklaşık on iki asırlık bir birikimin meydana getirdiği yaşayan önemli bir kültür değeridir.

Orta Asya Türk toplumunun, bozkır ve soğuk bir iklimin yaşandığı Çin'in kuzey bölgelerinden göçlerle dört mevsimin yaşandığı, sulak arazilerin, tarıma elverişli toprakların ve zengin bir ürün çeşitliliğinin olduğu Anadolu'ya gelip yerleşmeleri, Anadolu'da yüzyıllardır yaşamış ve yaşayan birçok toplumun sahip olduğu beslenme alışkanlıklarıyla, Orta Asya Türklerinin beraberinde getirdikleri mutfak kültürlerinin karşılaşması ve sosyal ve kültürel anlamdaki etkileşimler, Osmanlı imparatorluğunun varlığı ve Cumhuriyet döneminin kendi içindeki dönemsel değişikliklerin etkisiyle, zengin bir Türk mutfağı ve Türk mutfak kültürü oluşmuştur. Farklı kültür ve etnik kökenlerin kendine has yemek kültürünün olması, Türk mutfağının bu çeşitliliğinde önemli etken olmuştur. Ayrıca, Anadolu'nun birçok medeniyet için geçiş noktasında bulunması ve insanoğlunun yaşadığı en eski topraklar olması da Türk mutfağının bugünkü zenginliğinde rol oynayan temel unsur olarak kabul edilmektedir. Ardından, dünya imparatorluğu haline gelmiş Osmanlı İmparatorluğunun siyasi ve ekonomik gücü, sosyal ve kültürel yaşam üzerinde de etkili olmuş, saray ve halk mutfağıyla kendine özgü bir yemek kültürü oluşmuştur. Özellikle, saray aşçılarının yaptıkları yemekleri padişaha beğendirme çabaları, aşçıları sürekli araştırma ve geliştirme yaptıkları saray mutfağını önemli bir eğitim yeri haline getirmiştir. Hatta Osmanlı İmparatorluğunun çöküş dönemiyle birlikte, saray aşçılarının bir kısmı esnaf lokantaları açarak, günümüze kadar ulaşan tarihi işletmelerin kurucuları olmuşlardır. Bu dönemde

saray mutfağı çalışanlarının üstün hizmetleri ve yeteneklerinden ötürü, sarayda önemli mevkilere getirildiklerine de rastlanmıştır.

Dünya mutfağında da benzer durumlar yaşanmış kralların, kontların, aristokratların aşçıları her zaman değerli olmuş ve önemli görevlere getirilmişlerdir. Bunların içerisinde, yetenekli ve yaratıcı olanlar çok çeşitli yemekler geliştirmiş, mutfak kuralları belirlemiş, mutfak dönemleri oluşturmuş ve akımlar yaratmıştır. Her dönemde özellikle soylu devlet erkanında olanlar için yemekler ve şöenler bir statü göstergesi olmuş ve yemek konusu farklılık yaratan bir değer olarak kabul edilmiştir.

Yemek olgusunun dünya üzerinde bu denli itibar görmesi, mutfak ve mutfak kültürü konularında çalışan kişilerin kalitatif olarak çeşitlenmesini beraberinde getirmiş ve ortaya gastronomi diye bir bilim dalının çıkmasını sağlamıştır. Yemeğin yükseliş dönemini yaşadığı zamanlarda, çok kaliteli ve nitelikli aşçıların, şeflerin yanısıra, yemeklerin tadına bakarak değerlendirmelerde bulunan, lezzet uzmanları ya da gurmeler ortaya çıkmıştır. Özellikle, Fransız mutfağında 18. ve 19. yüzyıllarda ortaya çıkan gurmeler, yiyecek ve içeceklerin değerlendirilmelerinde yer alan, aşçı ve diğer mutfak uzmanları ile birlikte çalışan kişilerdir. Yiyecek-içecek tadımı ve değerlendirmesi yapan gurmelerin ikamesinin, dünyanın çoğu mutfağında var olması mümkündür. Tarih boyunca devlet, aristokrat ve soylu sınıfında önemli insanları hem zehirlenme ve ölümlerden korumak için güvenlik amaçlı hem de yemeğin sembolik bir önem taşımasından dolayı gösteriş amaçlı, gurmeler saray mutfaklarında, konaklarda ya da önemli mekânlarda görev almışlardır. Osmanlı imparatorluğu dönemindeki padişaha özel hizmette bulunan çaşnigirbaşılar ve mutfakta padişaha lezzetli yemekler sunabilmek için görev alan çaşnigirler, bir anlamda günümüzdeki gurmelerdir.

Gurmeler bugün, mutfak uzmanları olarak Türk mutfağı alanında, hak ettikleri yeri almışlardır. Günümüzün iletişim teknolojilerinin yardımıyla yazılı ve görsel basında ve elektronik ağlarda gurmelik kavramı sık sık vurgulanarak, mutfak kültürü, gastronomi ve gurmelik kavramlarına farkındalık yaratılmıştır. Buna bağlı olarak da mutfak kültürü konularına dikkat çekilmeye başlanmış; kaybolmuş, kaybolmakta olan veya var olan besinler, yemekler ve yemek ritüellerinin hatırlatılmaya çalışıldığı bir sürece girilmiştir.



Bu süreçte gurmeler; toplumun beslenme eğilimleri, tüketimleri, tercihleri ve alışkanlıkları üzerinde yönlendirici bir rol oynamaya başlamışlardır. Araştırmanın belki de en önemli sonucu gurmeliğin tanımı ve mutfakların gelişimindeki katkılarının belirlenmesi olmuştur. Şimdiye kadar gurme ve gurme özelliklerini çok net, açık ve belirgin bir şekilde ortaya koyan bilgilerin yetersiz oluşu, kişileri böyle bir tanım yapmaktan alıkoymuştur. Bu çalışma sonucunda gurmelik; kişilerin hayatları boyunca belirli bir meslek standardı altında gerçekleştirdikleri bir uğraş değil, kişilerin sahip olduğu bir takım özelliklerden dolayı, toplumun, kamuoyunun ya da sektörün kişilere attığı bir görüş ve kişilik özelliklerini niteleyen sıfat veya unvanlardan biri olarak ifade edilmiştir. Yani hangi meslekten olursa olsun gurmelle ilgili bir takım özelliklere sahip bir kişi gurme olabilmektedir. Eğer bir aşçı ya da şef, gurmeliği meydana getiren niteliklere sahipse, gurme-aşçı olarak değerlendirilip, aynı zamanda aşçılık mesleğine gurme unvanını da ekleyebilmektedir.

Gurmeliği oluşturan niteliklerle ilgili sonuçlarda ise gıdayı oluşturan maddi ve manevi tüm unsurları içinde barındıran yemek kültürü konusunda bilgi sahibi olma öncelikli nitelikler arasında yer almaktadır. Çünkü gurmelik, kişinin sadece kendi damak lezzeti doğrultusunda ve o anki lezzet algısıyla yaptığı değerlendirmelerden oluşmamaktadır. Bir yemeği oluşturan tüm süreçleri, koşulları ve ritüelleri farklı bakış açılarıyla ve çok yönlü olarak ele alan yemek kültürü alanı, kişiye atfedilen gurme sıfatını oluşturan yerdir. Dolayısıyla, bu konuda donanımlı olmak için yazılı kaynaklardan yararlanılabileceği gibi aktif olarak gastronomi biliminin içinde yer alıp, farklı kültürlerle ait çok çeşitli yemeklerin tadılabildiği hayat ve lezzet tecrübesi kazanmanın önemli olduğunu söylemek mümkündür.

Gurmelle ilgili dikkat çekilen konulardan bir diğeri ise üretici-tüketici-değerlendirici/yorumlayıcı kavramlarıdır. Genel olarak gurmeler operasyonların tüketici ve değerlendirici/yorumlayıcı kısmında yer almaktadır. Ancak üretim boyutunda yer alan bir aşçı, aynı zamanda gurme bir şef ise hem tüketici hem de değerlendirici olmaktadır. Aynı şekilde, gurme olarak nitelendirilen kişi eğer iyi ve güzel yemek üretme becerisine sahipse, üretici kimliğiyle de ön planda olmaktadır. Gurmeler sadece önlerine gelen yiyecek ve içecekleri değerlendiren veya yorumlayan kişiler değil, onun hazırlanmasını, sunumu ve hatta pazarlanmasını bilen lezzet uzmanlarıdır.

Gurmelerin bir ülke mutfağı içerisindeki rolleri değerlendirildiğinde, herhangi bir ürün ya da mutfakla ilgili tavsiyelerde buldukları, danışmanlık yaptıkları, eleştiri ve yorumlarda bulunarak bu sektörde yer aldıkları görülmektedir. Günümüz gastronomi dünyasındaki son trenleri yazıları ve televizyon programları aracılığıyla ve elektronik ortamlarda paylaşarak hem tüketicileri bilinçlendirdikleri hem de mutfak alanında ve gastronomide moda eğilimler oluşmasına sebep oldukları görülmektedir. Ancak Türkiye’de bu gibi eğilimler yaratan ve belirli bir konu üzerine uzmanlaşmış, halkı bilinçlendirici ve nitelikli gurmelerin sayıca az olması, gurmelerin Türk mutfağı içerisinde kısıtlı bir role sahip olmalarına sebep olmaktadır. Ayrıca, yemeklerin bir bütün olarak kapsamlı ve göreceli olarak değerlendirilmesi, gurmeliğin kompleks bir bilgi ve bakış açısı gerektirdiğine işaret etmektedir.

Gurmelik olgusu ve kavramı Türkiye’de yeni yeni gelişmektedir. Gerek yiyecek-içecek sektörü içerisindeki tüm paydaşlara gerekse tüketicilere sağladığı yarar ve yönlendirmeler sayesinde, mutfak alanında çalışan yöneticilerin, planlamacıların, girişimcilerin ve işletmecilerin dikkatini çekmesi gerekmektedir. Günümüzde özel sektörün bazı alanlarda gurmelerden yardım alarak başarılı projeler gerçekleştirmesi, Türk mutfağı içerisindeki önemlerinin yavaş yavaş anlaşılmaya başladığını göstermektedir. Eğitim kurumlarının ve akademilerin ya da özel sektörün desteği ve tecrübesi ile gurmeliğin sadece masadaki yemeklerin iyi veya kötü olmuş demek olmadığını belirtmek için, gurmeliğe ilgili yazılı ve uygulanabilir kurallar oluşturulması gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. Bu gerekliliğin karşılanması gelecek dönemlerde Türk mutfağında yapılacak olası standardizasyon, modernizasyon ve tanıtımlarda Türk mutfağı konusunda bilgili gurmelerin desteğinin ve yönlendirmelerinin alınabilmesi adına faydalı olacaktır. Bu bağlamda, gastronomi ve özellikle lezzet alanında uzmanlaşmış, belirli bir bilgi birikimi ve tecrübeye sahip gurmelere her dönem ihtiyaç olacağını söylemek mümkündür. Çünkü farklı bakış açılarıyla mevcut duruma eleştiri ve öneri ile yorumlarda bulunan gurmeler, mutfak ve mutfak kültürü üzerinde bir takım değişikliklere ve gelişmelere yardımcı olmaktadır. Nasıl ki her sektör onu sadece fiilen üreten ya da gerçekleştiren kişilerden ibaret olmayıp, sahip olduğu tecrübe ve donanımla yapılanı değerlendiren, öneri ve eleştirileriyle katkıda bulunan birçok insanın varlığında gerçekleşiyorsa, mutfak alanında da bilgili gurmelerin değerlendirmelerinin de bu sektör için önem arz ettiğini

söylemek mümkündür. Bu değerin devamlılığının sağlanması, gurmelerin, araştırmacı, kendilerini sürekli geliştiren, farklı deneyimler peşinde koşan kişiler olmalarını gerektirmektedir. Yaşayan ve canlı bir kültür unsuru olan gurmeler, mutfak alanında yarattıkları kendi değer, ilgi, merak, bilgi ve tecrübelerini sektöre de yansıtmanın sorumluluğu ve bilincinde olmalıdırlar. Gurmeliyle ilgili elde edilen bu sonuçların ilgili literatüre katkı yanında, yiyecek-içecek sektörü paydaşları için bir vizyon yaratmada teşvik edici olması beklenmektedir.

## Ekler Listesi

Ek 1- Görüşme Soruları .....	122
Ek 2- Katılımcı Listesi .....	123
Ek 3- Temalar ve Kodlar .....	124

## Ek 1- Görüşme Soruları

---

1. Kısaca kendinizden bahseder misiniz?
2. Sizce aşçılar birer gurme midir?
3. Sizce meslek odaları, okullar ve çeşitli kurumlar gurme yetiştirebilir mi?
4. Gurme nedir? Bu tanımla ilgili yasal dayanak var mıdır?
5. Mutfak ve gastronomi kavramları arasındaki farklılıklar nelerdir?
6. Sizce bir ülke mutfağının gelişmesinde neler etkilidir? Gurmelerin mutfak gelişim süreçlerine katkıları var mıdır?
7. Endüstriyel mutfaklar ve yeni yiyecek-içecek akımları gastronomiyi, gurmeliği ve aşçılığı nasıl etkilemiştir?
8. Ulusal ve uluslararası alanda birkaç gurme ismi sayar mısınız?
9. Sizce gurmeler hangi konularda bilgili olmalıdırlar?
10. Mutfak kültürünün oluşmasında ve farklı mutfakların benimsenmesinde gurmelerin rolü nedir?
11. Türk mutfağının gelişme dönemleri hakkında bilgi verir misiniz? Bu dönemlerin en belirgin özellikleri nedir?
12. Mesleki bilgi kaynaklarınız nelerdir?
13. Sizce bir gurme yemek değerlendirirken hangi ölçütleri dikkate almalıdır?
14. Sizce gurmeler yaptıkları değerlendirmelerde geniş müşteri kesiminin eğilimlerini dikkate alabilirler mi?
15. Sizce günümüz gurmelerinin Türk mutfağına katkıları nasıl gerçekleşiyor?

## Ek- 2 Katılımcı Listesi

---

1. Müge **AKGÜN** -Gazeteci, Radikal Gazetesi Kültür Yazarı
  2. Nilhan **ARAS** -Yemek Kültür Araştırmacısı, Editör
  3. Nedim **ATILLA** -Gazeteci, Yemek Kültür Yazarı
  4. Vedat **BAŞARAN** -Şef (Türk-Osmanlı Mutfağı), İşletmeci
  5. Hande **BOZDOĞAN** -İşletmeci, Şef, Öğretmen
  6. Musa **DAĞDEVİREN** -Şef (Anadolu Mutfakları), İşletmeci
  7. Sevim **GÖKYILDIZ** -Araştırmacı, Yemek Kültür Yazarı, Mutfak Dostları Derneği Başkan Yardımcısı
  8. Deniz **GÜRSOY** -Yemek Kültür Yazarı, Öğretmen
  9. Nevin **HALICI** -Türk Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırmacısı, Yazar, Köşe Yazarı, Öğretmen
  10. Priscilla Mary **IŞIN** -Yemek Kültür Yazarı, Araştırmacı
  11. Osman **SERİM** -Yiyecek-İçecek Danışmanı, Dergi Yazarı, Öğretmen
  12. Eyüp Kemal **SEVİNÇ** -Şef, Öğretmen
  13. Aylin **ÖNEY TAN** -Mimar, Restorasyon Uzmanı, Yemek Kültür Araştırmacısı, Cumhuriyet Gazetesi Yemek Köşesi Yazarı.
  14. Ahmet **ÖRS** -Gazeteci, Yemek Kültür Yazarı, Yemek Eleştirmeni, Mutfak Dostları Derneği Başkanı
  15. Artun **ÜNSAL** -Akademisyen, Hukukçu, Siyaset Bilimci, Yemek Kültür Yazarı
  16. Ayfer **ÜNSAL** -Gazeteci, Yazar, Anadolu Yemek Kültürü Araştırmacısı
  17. Mehmet **YAŞİN** -Gazeteci, Gezgin, Yemek Eleştirmeni, Yemek Kültür Yazarı
  18. Marianna **YERASİMOS** -Araştırmacı, Yemek Kültürü Yazarı
  19. Yemek **Tarihçisi**
  20. Yemek **Tarihçisi**
-

Ek 3- Temalar ve Kodlar

<u>GÖRÜŞME SORULARI</u>	<u>KODLAR</u>	<u>UZMAN KATILIMCI NUMARASI</u>	<u>Tekrarlanan İfade Sıklığı</u>	<u>TEMALAR</u>	<u>Tekrarlanan Kod Sayısı</u>
<p>1. Aşçılar birer gurme midir? 2. Okullar ve çeşitli kurumlar gurme yetiştirebilir mi? 3. Gurme nedir? Bu tanımla ilgili yasal dayanak var mıdır? 4. Mutfak ve gastronomi kavramları arasındaki farklılıklar nelerdir? 5. Bir ülke mutfağının gelişmesinde neler etkilidir? Gurmelerin mutfak gelişim süreçlerine katkıları var mıdır? 6. Endüstriyel mutfaklar ve yeni yiyecek-içecek akımları gastronomiyi, gurmeliği ve aşçılığı nasıl etkilemiştir? 7. Ulusal ve uluslararası alanda birkaç gurme ismi sayar mısınız? 8. Gurmeler hangi konularda bilgili olmalıdırlar? 9. Mutfak kültürünün oluşmasında ve farklı mutfakların benimsenmesinde gurmelerin rolü nedir? 10. Türk mutfağının gelişme dönemleri hakkında bilgi verir misiniz? Bu dönemlerin en belirgin özellikleri nedir? 11. Mesleki bilgi kaynaklarınızı nelerdir? 12. Sizce bir gurme yemek değerlendirirken hangi ölçütleri dikkate almalıdır? 13. Gurmeler yaptıkları değerlendirmelerde geniş müşteri kesiminin eğilimlerini dikkate alabilirler mi? 14. Sizce günümüz gurmelerinin Türk mutfağına katkıları nasıl gerçekleşiyor?</p>	<p><u>Aşçıların gurme olmama nedenleri:</u> 1. Yemek kültürü konusunda çok bilgili değildir. 2. Standart üretici olduklarından damak zevkleri çok gelişmemiştir. 3. Ülkemizde şef lokantası (chef owner) anlayışı yaygın değildir. 4. Yemek-içki uyumu konusunda çok fazla bilgiye sahip değildirler.  <u>Gurmeliğin tanımı:</u> 5. Yemek kültürü bilgisi olan, 6. Damak zevki olan (ağız tadına düşkün), 7. Pişirme yöntemlerini bilen, 8. Yemek malzeme bilgisi olan, 9. Servis ve sunumu bilen 10. Ürün ya da mutfaklarla ilgili tavsiyelerde bulunan, 11. Ürün ya da mutfaklarla ilgili eleştiri ve yorumlar yapan, 12. Yemeğe meraklı, yemeksever, 13. Genel tarih ve mutfak tarihi bilgisi olan, 14. Mutfak bilgisi olan 15. İyi yemek yemesini bilen, yemekten anlayan, 16. Tadım kurallarını bilen, 17. Menü yapabilen, 18. Yemek konusunda bilinçlendirme yapan, 19. Farklı lezzetleri uyumlaştıran, 20. Yemeği değerlendirebilen, 21. Lezzetçi</p>	<p>(2, 4, 5, 11, 13, 14, 16, 18, 20) (4, 6, 8, 12, 13, 14) (1, 3, 7, 8, ) (1, 7)  (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 16, 18, 19, 20) (2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20) (2, 4, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20 ) (4, 5, 7, 6, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 18, 20) (1, 2, 6, 9, 12, 14, 15, 16, 18, 20) (1, 2, 6, 8, 11, 13, 15, 17, 19, 20) (2, 6, 8, 13, 15, 17, 19, 20) (3, 4, 6, 8, 10, 13, 17, 19) (4, 5, 7, 11, 13, 14, 20) (1, 2, 7, 11, 14, 20) (1, 6, 3, 15, 17, 20) (1, 4, 5, 8, 12) (1, 11, 6 ) (5, 7, 9) (6, 11) (17, 19) (14, 15)</p>	<p>9 6 4 2  15 14 13 12 10 10 8 8 7 6 6 5 3 3 2 2 2</p>	<p><b>1. Aşçılık ve Gurmeliği</b></p>	<p>21</p>
<p>1. Gurme herhangi bir eğitim kurumunda yetişmez. 2. Gurmeliğin tescilli yasal dayanak ve yönetmelikleri yoktur. 3. Gurmeliğin tecrübe ve merak gerektirir. 4. Aşçılar eğitim kurumlarında yetişir. 5. - Turizm okullarının gastronomi bölümleri, 6. - Güzel Sanatlar Fakültelerinin gastronomi bölümleri, 7. - Aşçılık okulları, 8. - Özel akademiler aşçı yetiştirir, ancak gurme yetişmesinde de etkili olabilir.</p>	<p>(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20) (1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 17, 18, 19, 20) (1, 3, 4, 6, 11, 13, 15, 18, 19, 20) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20) (7, 9, 11, 19) (7, 9, 11, 19) (7, 9, 11, 19) (7, 9, 11, 19)</p>	<p>17 15 10 20 4 4 4 4</p>	<p><b>2. Gurme Eğitimi</b></p>	<p>8</p>	

Ek 3- Temalar ve Kodlar

<u>GÖRÜŞME SORULARI</u>	<u>KODLAR</u>	<u>UZMAN KATILIMCI NUMARASI</u>	<u>Tekrarlanan İfade Sıklığı</u>	<u>TEMALAR</u>	<u>Tekrarlanan Kod Sayısı</u>
1. Aşçılar birer gurme midir? 2. Okullar ve çeşitli kurumlar gurme yetiştirebilir mi? 3. Gurme nedir? Bu tanımla ilgili yasal dayanak var mıdır? 4. Mutfak ve gastronomi kavramları arasındaki farklılıklar nelerdir? 5. Bir ülke mutfağının gelişmesinde neler etkilidir? Gurmelerin mutfak gelişim süreçlerine katkıları var mıdır? 6. Endüstriyel mutfaklar ve yeni yiyecek-içecek akımları gastronomiyi, gurmeliği ve aşçılığı nasıl etkilemiştir? 7. Ulusal ve uluslararası alanda birkaç gurme ismi sayar mısınız? 8. Gurmeler hangi konularda bilgili olmalıdırlar? 9. Mutfak kültürünün oluşmasında ve farklı mutfakların benimsenmesinde gurmelerin rolü nedir? 10. Türk mutfağının gelişme dönemleri hakkında bilgi verir misiniz? Bu dönemlerin en belirgin özellikleri nedir? 11. Mesleki bilgi kaynaklarımız nelerdir? 12. Sizce bir gurme yemek değerlendirirken hangi ölçütleri dikkate almalıdır? 13. Gurmeler yaptıkları değerlendirmelerde geniş müşteri kesiminin eğilimlerini dikkate alabilirler mi? 14. Sizce günümüz gurmelerinin Türk mua katkıları nasıl gerçekleşiyor?	1. Mutfak fiziksel yapıdır, gastronomi değildir. 2. Gastronomi kültürdür, mutfak her zaman kültürü kapsamaz. 3. Gastronomi yeme-içme kültürüdür. 4. Gastronomi biyoloji ve gıda bilimidir. 5. Gastronomi bir bilimdir, mutfak uygulama alanıdır. 6. Mutfak işin tekniğini anlatır.	(1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19) (2, 4, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 19, 20) (2, 4, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 19, 20 ) (2, 4, 5, 8, 10, 15, 16 18) (2, 4, 5, 8, 13, 14, 17, 18) (5, 7, 17, 19)	14 12 12 8 8 4	<b>3.Mutfak ve Gastronomi</b>	6
	1. Coğrafya 2. Ekonomi 3. Sosyal ve kültürel yapı 4. Eğitim 5. Mutfak uzmanları ve gurmeler 6. Üretim biçimleri 7. Yeni malzemeler 8. Dışarıda yemek yeme alışkanlığı 9. Yeni akımlar ve değişimler 10. Teknoloji	(3, 4, 5, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 18, 19, 20) (3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14, 17, 18) (3, 4, 5, 8, 10, 12, 15, 18, 19) (1, 2, 3, 7, 11, 16, 20) (2, 5, 11, 15, 17) (8, 10, 15, 17) (1, 2, 3) (1, 3, 15) (1, 20) (20)	12 10 9 7 5 4 3 3 2 1	<b>4. Ülke Mutfağının Gelişimine Etki Eden Faktörler</b>	10
	1. Yerel ürünlerin tanıtılması ve yerel malzeme kullanımının artırılması, 2. Şef odaklı sistemin ve yaratıcı aşçı kavramının ortaya çıkması, 3. Farklı mutfakların ve turizm destinasyonlarının ortaya çıkması, 4. Yiyecek-içecek sektörünün gelişmesine katkı sağlaması, 5. Standartlaşma, tek tipleşmenin olması, 6. Mutfak kültüründe deformasyonların olması,	(2, 5, 7, 8, 9, 13, 17, 20) (6, 7, 12, 17, 20) (1, 5, 14, 20) (3, 8, 20) (2, 3) (9, 16)	8 5 4 3 2 2	<b>5. Yeni Akımların Gastronomi ve Gurmeliğe Etkisi</b>	6
	1. Osmanlı dönemi (Kültürel çeşitlilik, Batılılaşma, İmparatorluk gücü, Ürün zenginliği, Akdeniz Etkisi) 2. Selçuklu dönemi (Coğrafik yapı, Yerleşik hayata geçiş, Farklı kültürlerle karşılaşma, İslamlaşma, Mutfakta ekipleşme) 3. Orta Asya dönemi (Göçler) 4. Cumhuriyet dönemi (Kültürel alışveriş, Farkındalığın artması, Ekonominin gelişmesi, Yiyecek-içecek endüstrisinin gelişmesi)	(1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20)  (2, 8, 15, 17)  (2, 8, 15, 17)  (4, 11, 13, 19)	17  4  4  4	<b>6. Türk Mutfağının Gelişme Dönemleri</b>	4





## Kaynakça

- Akkor, Ö. (2013). *Selçuklu mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Akman, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Akşin, S. (2012). *Kısa Türkiye tarihi*. (15. baskı). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bobovius, A. (2012). *Topkapı sarayı'nda yaşam*. (8. baskı). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla kadar iç Asya'da Türk mutfak kültürü. *Türk Mutfağı*. (1. baskı). (Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, ss. 17-25.
- Altunışık, R.; Coşkun, R.; Bayraktaroğlu, S.; Yıldırım, E. (2007). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- And, M. (2012). *16. Yüzyılda İstanbul: kent, saray, günlük yaşam*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Araz, N. (2009). Osmanlı mutfağı. *Hünkar beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. ss. 7-19.
- Arlı, M. (1981). Türk mutfağına genel bir bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, ss. 19-33.
- Armesto, F. F. (2007). *Yemek için yaşamak: yiyeceklerle dünya tarihi*. (1. baskı). (Çev: E. Akhan). İstanbul: İletişim Yayınları.

- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı turistlerin yiyecek- içecek işletmeleri personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerin değerlendirilmesi: Alanya örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Avcı, A.; Erkoç, S.; Otman, E. (2013). *Yemekte tarih var: yemek kültürü ve tarihçiliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Avşar, B. Z. (2012). *Ombudsman-iyi yönetilen Türkiye için kamu hakemi*. İstanbul: Hayat Yayınları.
- Bahar, O. ve Kozak, M. (2010). *Turizm ekonomisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Baysal, A. (1993). Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlık yönünden değerlendirme. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 3. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 12-21.
- Baysal, A. (2003). Yirmibirinci yüzyıl yemekleri üzerine görüşler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 31. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 9-17.
- Baysal, A. ve Küçükaslan N. (2007). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. Bursa: Ekin Yayınevi.
- Berelson, B. (1984). *Content analysis in communication research*. Newyork: Hafner.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek sosyolojisi: yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Beşirli, H. (2013). Yemek, mutfak ve toplumsal eşitsizlikler. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 32, 122-131.
- Birer, S. (1997). Tarihsel gelişim süreci içerisinde Türk mutfak mimarisi, araç-gereçlerin değişimi ve bugünkü durumu. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 20, 57-63. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Biber, S. N. H., ve Leavy, P. (2011). *The practice of qualitative research*. (Second Edition). Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- Bilgin, A. (2008a). Seçkin mekanda seçkin damaklar: Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları (15. - 17. yüzyıl). *Yemek kitabı: tarih-halkbilim-edebiyat I*. (Haz: M. S. Koz). İstanbul: Kitabevi Yayınları, ss. 78-118.
- Bilgin, A. (2008b). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı: *Türk mutfağı*. (1. baskı). (Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, ss. 71-91.
- Bilgin, A. (2011). Osmanlı döneminde İstanbul mutfak kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 1 (47-48), 229-245.
- Bilgin, N. (2006). *Sosyal bilimlerde içerik analizi - teknikler ve örnek çalışmalar*. (2. baskı). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Bober, P. P. (2003). *Ortaçağda yemek kültürü: sanat, kültür ve mutfak-eski çağlardan 70 yemek tarifi*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak savaşı-damak zevkinin jeopolitiği*. (Çev: Y. Avunç). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Brillant-Savarin, J. A. (1900z). *The Physiology of Taste: 1775-1826*. Massachusetts: Indy Publish. Boston.
- Brillant-Savarin, J. A. (2008). Gurmandizm üzerine. (Çev: Ö. Açikkol), *Yemek ve Kültür Dergisi*, 11, 14-21.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., Demirel, F. (2011). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. (8. baskı). Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Chesser, J. (1992). *The art and science of culinary preparation*. (first edition). USA: The Educational Institute of The American Culinary Federation, Inc.
- Çiğirim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 49-61.
- Civitello, L. (2004). *Cuisine and culture: a history of food and people*. USA: John Wiley & Sons Inc.

- Cousins, J.; O’Gorman, K.; Stierand, K. M. (2010). Molecular gastronomy: cuisine innovation or modern day alchemy. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 22 (3), 399-415.
- Cowan, B. (2008). Rönesans’tan sonra yemek modaları. *Yemek-damak tadının tarihi*. (Ed: P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayınları, ss. 197-230.
- Cox, A. M. ve Blake, M. K. (2011). Information and food blogging as serious leisure. *Aslib Proceedings:New Information Perspectives*, 63 (2/3), 204-220.
- Croce, D. J. (1998). *Klasik İtalyan yemekleri*. (Çev: O. Berti). Ankara: Dost Kitabevi.
- Curtis, S; Gesler, W.; Smith, G.; Washburn, S. (2000). Approaches to sampling and case selection in qualitative research: examples in the geography of health. *Social Science & Medicine*, 50 (2000), 1001-1014.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memluk çizgisinde Türk mutfağı. *Türk mutfağı*. (1. baskı). (Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayınlar Genel Müdürlüğü, ss. 27-36.
- Denzin, N. ve Lincoln, Y. S. (2005). *Introduction: the discipline and practice of qualitative research*. (3rd. edition). The Sage handbook of qualitative research. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- DeWitt, D. (2012). *Leonardo da Vinci’nin sofrası: İtalyan mutfağının gizli tarihi*. (Çev: Ç. Tümer). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Dingeç, E. (2012). Osmanlı sarayında çarşıgırlar. *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*. (Haz: A. Bilgin, Ö. Samancı). Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, ss. 135-158.
- Doğanbey, N. (1988). Türk mutfak kültürü. *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. (Düz: F. Halıcı). Konya: Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, ss. 127-132.
- Drouard, A. (2008). 19. ve 20. yüzyıllarda Fransız mutfağı. *Yemek-damak tadının tarihi*. (Ed: P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayınları, ss. 263-299.
- Eksen, İ. (2001). *Çok kültürlü İstanbul mutfağı*. İstanbul: Sel Yayıncılık.

- Emiroğlu, K. (2012). *Gündelik hayatımızın tarihi*. (1. baskı). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Erdemir, Demirhan A. (1993). Türk mutfağının önemli bir besini olan süt ve süt ürünlerinin Türk tıbbi folklorundaki yeri ve bazı orijinal sonuçlar. *Türk Mutfağ Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 3. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 27-42.
- Erdoğan, İ. (2007). *Pozitivist metodoloji: bilimsel araştırma tasarımı, istatistiksel yöntemler, analiz ve yorum*. (2.Basım). Ankara: Erk Yayınları.
- Ergur, A.; Gökalp E.; Güven Z.; Özsan G.; Tunç S.; Bilsel H.; Öğüt E. H.; Yavuz E. D.; Uğur A. ve Nalçaoğlu H. (2011). *Kültür sosyolojisi*. (Ed: A. Ergur ve E. Gökalp) Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Flandrin, J. L. (2008). Tadın da bir tarihi var. (Çev: Serap Öztürk). *Yemek ve Kültür Dergisi*,11, 92-101
- Flick, U. (2002). Qualitative research: state of the art. *Social Science Information*. 41(1), 5-24.
- Flick, U. (2007). *Designing qualitative research: The sage qualitative research kit*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Freedman, P. (2008). Yeni bir mutfak tarihi. yemek-damak tadının tarihi. (Ed: P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Genç, R. (1981). XI. yüzyılda Türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, ss. 57-68.
- Gibbs, G. (2007). *Analyzing qualitative data*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Gillespie, C. H. (1994). Gastrosophy and nouvelle cuisine: entrepreneurial fashion and fiction. *British Food Journal*, 96 (10), 19-23.
- Giovanni, R. (2003). *Çatal kültürü: Avrupa mutfağının kısa tarihi*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Glesne, C. (2013). *Nitel araştırmaya giriş*. (2. baskı). (Çev: A. Ersoy ve P. Yalçınoğlu). Ankara: Anı yayıncılık.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf: karşılaştırmalı sosyoloji çalışması*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gökçe, O. (2001). *İçerik çözümlemesi - teori, metod, uygulama*. (3. baskı). Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Gökdemir, A. (2005). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. (Ed: A. Sökmen). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gökyıldız, S. (2010). *İstanbul'da kırk yıllık lezzet durağı*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.
- Grimm, V. (2008). Antik Yunan ve Roma dünyasının damak tatları. *Yemek – damak tadının tarihi*. (Ed: P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayınları, ss. 63-97.
- Grolier, P. (2005). *Fransız mutfağı*. (Çev: ). İstanbul: Dönence Basım ve Yayın.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları. *Kütahya: Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve yemekçiliğin evrimi*. İstanbul: Sofra Yayınları.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim, tarihini bilelim: dünden bugüne gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güvenç, B. (2013). *Kültürün abc'si*. (6. baskı). İstanbul: YapıKredi Yayınları.
- Halicı, N. (2007). *Mevlevi mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halicı, N. (2008). Mutfak ve kültür. *Zaman*, [www.zaman.com.tr](http://www.zaman.com.tr) (Erişim tarihi: 04.01.2012)
- Halicı, N. (2009). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halicı, N. (2009a). Yemek ve kültür. *Zaman*, [www.zaman.com.tr/full-name/yemek-ve-kultur\\_918653.html](http://www.zaman.com.tr/full-name/yemek-ve-kultur_918653.html). (Erişim tarihi: 04.01.2012)

- Halıcı, N. (2009b). Yemek ve Kaşgarlı Mahmud. *Zaman*, [www.zaman.com.tr](http://www.zaman.com.tr) (Erişim tarihi: 04.01.2012).
- Halıcı, N. (2009c). Türk mutfağında pişirme yöntemleri. *Zaman*, [www.zaman.com.tr](http://www.zaman.com.tr) (Erişimtarihi: 04.01.2012)
- Halıcı, N. (2012). Mutfak kültürümüzde Orta Asya dönemi. *Zaman Gazetesi*. [www.zaman.com.tr/full-name/mutfak-kulturumuzde-orta-asya-donemi\\_1236667.html](http://www.zaman.com.tr/full-name/mutfak-kulturumuzde-orta-asya-donemi_1236667.html) (Erişim tarihi: 29.01.2012)
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hartel, J. (2006). Information activities and resources in an episode of gourmet cooking. *Information Research*, 12 (1),
- Hartel, J. (2010). Managing documents at home for serious leisure: a case study of the hobby of gourmet cooking, *Journal of Documentation*, 66 (6), 847-874.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22 (34), 1-9.
- Hegarty, J. A. ve Antun, J. M. (2008). Celebrate culinary science and gastronomic knowledge. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(4), 1-7.
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and post-modern claims about what may be called avant-garde?. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7, 1-18.
- Heyman, P. A. (2003). *International cooking: a culinary journey*. New Jersey, USA: Pearson Education, Inc.
- Hornig, J. S. ve Hu, M. (2008). The mystery in the kitchen: culinary creativity. *Creativity Research Journal*, 20(2), 221-230.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı mutfak sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Karaosmanoğlu, D. (2007). Surviving the global market-Turkish cuisine under construction. *Food, Culture & Society*, 10 (3), 426-448.



- Karaosmanoğlu, D. (2009). Küreselleşen tatlar Hint mutfağı ve otantiklik. *MetroGastro*, 51, 74-76.
- Kasaba, R. (1998). Göç ve devlet: bir imparatorluk Cumhuriyet karşılaştırması. *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Problemler, Araştırmalar, Tartışmalar. 1. Uluslar arası Tarih Kongresi*. (1. basım). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 336-343.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik endüstrisinde temel mutfak bilgisi*. Antalya: Güneş Ofset.
- Kirkendall, J. M. (2010). Eating history: Chinese American gastronomy in Hawaii. *The Journal of The Chinese Historical Society of America*, 123-132
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2-3), 39-55.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourist experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354
- Klosse, P. R.; Riga, J.; Cramwinckel, A. B.; Saris, W. H. M. (2004). The formulation and evaluation of culinary success factors (CSFs) that determine the palatability of food. *Food Service Technology*, 4, 107-115.
- Korkutata, A. (2013). Fransız Mutfağı. *Uluslararası gastronomi: temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler*. (Ed: M. Saruşık). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Koçak, G. N., Şimşek, A., Ayman, M., Balaban Salı, J., Ataizi, M., Süher, H. K. (2012). *İletişim araştırmaları*. (Ed: N. Serdar Seven, N. B. İspir). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Kozak, M. A., Nergis, H. G. (2006). *Turizmde etik - kavramlar, ilkeler, standartlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köymen, M.A. (1981). Selçuklular zamanında beslenme sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, ss. 35-45.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.

- Krippendorff, K. (2004). *Content analysis- an introduction to its methodology*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Kurt, E. (2006). *Teknolojik gelişmelerin modüler konut tasarımına etkileri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi.
- Kuş, E. (2012). *Nitel-nitel araştırma teknikleri: sosyal bilimlerde araştırma teknikleri*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Kut, T. (2008). Eski harfli basılı yemek kitapları bibliyografyası (1844-1927). *Türk Mutfağı*. (Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, ss. 329-337.
- Küçükaltan D.; Asatekin G.; Oyman M.; Bahçe A. S.; Gökalp E. vd. (2010). *Kültürel Miras Yönetimi*. (Ed: M. Çakır). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Kvale, S. (2007). *Doing interviews*. (Ed: U. Flick). Thousand Oaks: Sage Publications, Inc.
- Larousse Gastronomique (2005). İstanbul. Oğlak Yayıncılık.
- Le Cordon Blue (2005). *Klasik Fransız Yemekleri*. (2. baskı). (Çev: Ü. Erzurumluoğlu). Ankara: Dost Kitabevi.
- Mahiroğulları, A. (2008). Selçuklu-Osmanlı döneminde kurumsal bir yapı: ahilik/gedik teşkilatı ve sosyo-ekonomik işlevleri. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 54, 139-153.
- Marin, M. (2003). OrtaÇağ Arap mutfak geleneğinde renk ve koku. *OrtaDoğu Mutfak Kültürleri*. (Ed: S. Zubaida ve R. Tapper). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Marshall, C. ve Rossmann, G.B. (2006). *Designing qualitative research*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications Inc.
- Maviş, F. (2008). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Merdol, K. T. (1998). Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 22, 135-143. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 135-143.

- Miles, M. B. ve Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis*. (Second Edition). Thousand Oaks, CA: Sage Publications Inc.
- Mevsim, V. (2012). *10. Araştırma yöntemleri semineri notları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Miller, H.D. (2008). Ortaçağ İslam mutfağının doğuşu. *Yemek-damak tadının tarihi*. (Ed: P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayınları, ss. 135-161.
- Montanari, M. (2000). Food models and cultural identity. *Food: A Culinary History From Antiquity To The Present*. (Ed:). USA: Penguin Books.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1999). *Konaklama tesislerinde mutfak hizmetleri*. (Ed: F. Akyürek). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Neuendorf, K. A. (2002). *The content analysis guidebook*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Neuman, W. L. (2012). *Toplumsal araştırma yöntemleri: nitel ve nicel yaklaşımlar I*. (5. Basım). (Çev: S. Özge). İstanbul: Yayınodası Yayıncılık.
- Oberling, G ve Smith, G.M. (2001). *Osmanlı sarayında yemek kültürü*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Outram, A. K. (2008). Tarih öncesinde damak tadının evrimi. *Yemek – damak tadının tarihi*. (Ed: P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayıncılık, ss. 35-61.
- Ögel, B. (2000). *Türk kültür tarihine giriş, 4: Türklerde yemek kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Örs, A. (2009). *Lezzetli sohbetler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Özdemir, B. (2001). Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve herşey dahil (all-inclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine sektörel bir araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004). Yabancı ziyaretçilerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Antalya'yı ziyaret eden Alman ve Rus turistler üzerine bir araştırma. Ankara: *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 1-34.

- Özgen, I. (2013). Uluslararası gastronomiye genel bakış. *Uluslararası gastronomi: temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler*. (Ed: M. Sarıışık). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkaya, Y. (2010). *18. Yüzyılda Osmanlı toplumu*. (2. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Özün, M. N. (1965). *Büyük Osmanlıca – Türkçe sözlük*. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitabevleri.
- Pakalın, M. Z. (1971). *Osmanlı tarih deyimleri ve terimleri sözlüğü*. İstanbul: MEB.
- Payne, G. ve Payne, J. (2004). *Key concepts in social research*. London: Sage Publications Inc.
- Poindexter, P. M., Mc Combs, M. E. (2000). *Research in mass communication- a practical guide*. Boston: Bedford / St. Martin's.
- Polat, S. (2013). Uzakdoğu ve Avustralya mutfağı. *Uluslararası gastronomi: temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler*. (Ed: M. Sarıışık). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Punch, K. F. (2011). *Sosyal araştırmalara giriş: nicel ve nitel yaklaşımlar*. (2.Basım). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Ray, K. (2008). Nation and cuisine: the evidence from American newspapers ca. 1830-2003. *Food and Foodways*, 16(4), 259-297.
- Rebora, G. (2003). *Çatal kültürü- Avrupa mutfağının kısa tarihi*. (Çev: Ç. Şeker). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Richards, L. ve Morse, J. M. (2007). *Qualitative methods*. (Second Edition). Thousand Oaks, CA: Sage Publications Inc.
- Robinson, L. (2009). The art of food blogging. *Times Online*. www.timesonline.co.uk
- Roden, C. (2003). Ortadoğu'da Musevi yemekleri. *OrtaDoğu mutfak kültürleri*. (Ed: S. Zubaida ve R. Tapper). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Roulston, K. (2010). *Reflective Interviewing*. Sage Publications. Thousand Oaks, CA.

- Samancı, Ö ve Croxford, S. (2006). *XIX. Yüzyıl İstanbul mutfağı*. İstanbul: PMP Basım Yayın.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi*.  
[http://www.obararsiv.com/e\\_voyvoda\\_0708.html](http://www.obararsiv.com/e_voyvoda_0708.html).
- Sauner, M. H. (2008). Kalbe giden yol mideden geçer: günümüz Türkiye'si'nin beslenme alışkanlıkları. *Türk mutfağı*. (1. baskı). (Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Sauner-Leroy, M. H. (2012). Yemeğin değişken anlamları ve göç. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 27, 100-109.
- Stebbins, R. A. (2009). Leisure and its relationships to library and information science: bridging the gap?. *Library Trends*, 57 (4), 618-631.
- Sürücüoğlu, S. M. (1999). Osmanlı imparatorluğu'nda mutfak teşkilatı protokol, tören ve şenlik yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 49-81.
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). Türk dünyasındaki bazı ülkelerin mutfak kültürleri üzerine bir araştırma. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 139-169.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı. *Türk mutfağı*. (1. baskı). (Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, ss. 39-67.
- Şahin, M. (2010). Türklerde mutfak kültürü. *Kümbet Eğitim, Kültür, Sanat, Edebiyat Dergisi*, 4 (16), 59-62.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şencan, H. (2005). *Sosyal ve davranışsal ölçümlerde güvenilirlik ve geçerlilik*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- Tapper, R. (2003). Kan, şarap, su: OrtaDoğulu Müslümanlarda içkinin toplumsal ve simgesel yanları. *OrtaDoğu Mutfak Kültürleri*. (Ed: S. Zubaida ve R. Tapper). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Tayar, M. (2012). Anadolu Selçuklu mutfak kültürü. [www.dunyaqida.com.tr](http://www.dunyaqida.com.tr) (Erişim Tarihi: 18.06.2012).
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Toygur, K. (1981). Değişen Türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, ss. 153-160.
- Merdol, K. M. (1998). Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 22. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, ss. 135-143.
- Türkan, C. (2010). *Mutfak teknolojisi*. Ankara: Sistem Ofset.
- Türkoğlu, S. (2009). Osmanlı sarayında mutfak hizmetleri ve sofraya gelenekleri. . *Hünkar beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, ss. 51-59.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun en eski yemekleri: Hititler ve çağdaş toplumlarda mutfak kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Ünsal, A. (2008). Osmanlı Mutfağı. *Yemek kitabı: tarih-halkbilim-edebiyat I*. (Haz: M. S. Koz). İstanbul: Kitabevi Yayınları, ss. 128-158.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un lezzet tarihi*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Ünver, S. (1981). Selçuklular, beylikler ve Osmanlılarda yemek usulleri ve vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, ss. 1-13.
- Varlık, M. B. (2012). XVI. Yüzyıl sonlarında dört seyyahın İstanbul'un beslenme kültürü üzerine notları. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 30, 12-28.
- Waley-Cohen, J. (2008). İmparatorluk Çin'inde damak tadı ve gastronomi. *Yemek – damak tadının tarihi*. (Ed: P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayıncılık, ss. 99-132.

- Whiteman, K. (2007). *İtalyan mutfağı*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Wilk, R. (2002). Food and nationalism: the origins of Belizian food: *In food nations: selling taste in consumer societies*. (Ed: W. Belasco ve P. Scranton). New York:Routledge.
- Wright, L. T.; Nancarrow C.; Kwok, P. M. H. (2001). Food taste preferences and cultural influences on consumption, *British Food Journal*,103 (5), 348-357.
- Yaman, R. (1988). Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. (Düz: F. Halıcı). Konya: Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 466-467.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (8.Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2004). *İşyerimiz mutfak mesleğimiz aşçılık sanatımız pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.

## İnternet Kaynakları

Gastronomi Bilimleri Üniversitesi / İtalya. [www.unisg.it/en/chi-il-gastronomo/](http://www.unisg.it/en/chi-il-gastronomo/)

(Erişim tarihi: 01.08.2013)

[www.turkishculturalfoundatiton.org](http://www.turkishculturalfoundatiton.org) / Turkish Cuisine Portal (Erişim tarihi: 14.02.2012)

[http://www.turkish-cuisine.org/article\\_details](http://www.turkish-cuisine.org/article_details).

Ulusal Çin Turizm Ofisi: <http://www.cnto.org/plan-your-trip-to-china/cuisine/>

Erişim Tarihi: 04.12.2013

[www.cingunlugu.com](http://www.cingunlugu.com) (Erişim tarihi: 04.01.2012)

[oxforddictionaries.com](http://oxforddictionaries.com)