

TÜRK MUTFAĞININ

Bilimsel Yönü ve Kültürel Mirası

Editörler

Emel MEMİŞ KOCAMAN

Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Aybuke CEYHUN SEZGİN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



© Copyright 2026

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Yayınevi A.Ş.'ye aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN 978-625-362-069-1	Sayfa ve Kapak Tasarımı Akademisyen Dizgi Ünitesi
Kitap Adı Türk Mutfağının Bilimsel Yönü ve Kültürel Mirası	Yayıncı Sertifika No 47518
Editörler Emel MEMİŞ KOCAMAN ORCID iD: 0000-0003-4577-3421	Baskı ve Cilt Vadi Matbaacılık
Aybuke CEYHUN SEZGİN ORCID iD: 0000-0003-1068-9940	Bisac Code CKB084000
Yayın Koordinatörü Yasin DİLMEN	DOI 10.37609/akya.4197

Kütüphane Kimlik Kartı

Türk Mutfağının Bilimsel Yönü ve Kültürel Mirası / ed. Emel Memiş Kocaman, Aybuke Ceyhun Sezgin.
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2026.
389 s. : resim, tablo, şekil. ; 160x235 mm.
Kaynakça var.
ISBN 9786253620691

GENEL DAĞITIM
Akademisyen YAYINEVİ A.Ş.

Halk Sokak 5 / A Yenışehir / Ankara
Tel: 0312 431 16 33
siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

ÖNSÖZ

Türk mutfak kültürü coğrafi, siyasi, sosyal ve kültürel etkileşimler çerçevesinde gelişen binlerce yıllık birikimi yansıtan, sosyal hayatı ve kültürel hafızayı içinde koruyan güçlü ve kutsal bir mirastır. Orta Asya'da doğan ve sonrasında farklı medeniyetlerle etkileşim, Anadolu'nun zengin besin kaynakları, toplumun yaşam alışkanlıkları ve anlam yüklediği değerleri ile şekillenen bu mutfak kültürü, günümüzde yalnızca Türkiye için değil, dünya gastronomisi için de önemli bir değerdir.

Türk mutfak kültürünü anlamak için; onu şekillendiren üretim biçimlerini, gelenekleri, toplumun yüklediği anlamları ve hikâyeleri kavramak önemlidir. Bu anlayışla hazırlanan "*Türk Mutfağının Bilimsel Yönü ve Kültürel Mirası*" başlıklı eserde Türk mutfak kültürünün çok yönlü yapısını ortaya koymak hedeflenmiştir.

Bu eser, Türk mutfağını tarihsel, kültürel, coğrafi ve sosyolojik açıdan çok yönlü olarak ele alan kapsamlı bir bilimsel çalışmadır. Kitapta yer alan her bölüm, kendi alanında uzman akademisyenler tarafından kaleme alınmış olup Türk mutfağının farklı yönlerini bütüncül bir bakış açısıyla ortaya koymayı amaçlamaktadır. Türk mutfak kültürünün tarihsel kökenlerinden Anadolu'nun zengin besin kaynaklarına, geleneksel pişirme tekniklerinden mutfak terminolojisine, geleneksel gıda muhafaza yöntemlerine, yöresel mutfaklardan toplumsal ritüellere ve sözlü kültürdeki yerine kadar uzanan geniş bir çerçevede Türk mutfağının kültürel derinliği okuyucuya sunulmaktadır. Bunun yanı sıra Türk mutfağının sağlık ve sürdürülebilirlik boyutları ile dünya gastronomisi ve turizmi içindeki yeri de eserin önemli başlıkları arasında yer almaktadır.

Bu eser, editörlerin yirmi beş yıllık akademik birikimi ile Türk mutfak kültürüne duydukları ilgi ve derin saygının bir ürünüdür. Editörler ve bölüm yazarları tarafından yıllar boyunca yürütülen bilimsel araştırmalar, akademik çalışmalar ve saha gözlemleri eserin temel zeminini oluşturmuştur. Farklı üniversitelerden ve disiplinlerden değerli akademisyenlerin katkılarıyla hazırlanan bu kitap ile Türk mutfağının zenginliğini bilimsel bir çerçevede açıklamak ve gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlamak amaçlanmıştır.

Bu eserin; araştırmacılar, akademisyenler, öğrenciler, gastronomi profesyonelleri ve Türk mutfağına ilgi duyan tüm okuyucular için kapsamlı bir başvuru kaynağı olacağına inanıyoruz. Ayrıca mutfak kültürümüzün yaşamasına ve güçlenmesine katkı sağlamasını diliyoruz. Çünkü mutfak kültürü bir toplumun hafızasıdır. O hafızayı anlamak, geçmişimizi koruyarak geleceğe taşımak millet olarak hepimizin görevidir.

ÖNSÖZ

Bu eserin ortaya çıkmasında taslak proje fikirleriyle bize ulaşan ve kitabın okuyucularla buluşmasına katkı sağlayan Akademisyen Yayınevi ekibine şükranlarımızı sunarız. Bölüm yazarlarının her biri kendi bilgi birikimi ile yazım süreçlerinde hassasiyetle doğru ve anlaşılır bir içerik oluşturmaya gayret göstererek bu çalışmaya katkılar sunmuşlardır. İçeriğin hazırlanmasında emek veren, özveri ve titizlikle çalışan tüm bölüm yazarlarına değerli katkılarından dolayı içtenlikle teşekkür ederiz.

Nisan, 2026

Prof. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN

Prof. Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1	TÜRK MUTFAĞINA BÜTÜNSEL BİR BAKIŞ.....	1
	<i>Emel MEMİŞ KOCAMAN</i> <i>Aybuke CEYHUN SEZGİN</i>	
BÖLÜM 2	TÜRK MUTFAĞININ TARİHSEL EVRİMİ VE KÜLTÜREL DOKUSU	13
	<i>Batuhan ÖZTÜRK</i>	
BÖLÜM 3	TÜRKİYE’NİN COĞRAFI ÇEŞİTLİLİĞİNİN MUTFAK ÜZERİNDEKİ ETKİSİ.....	27
	<i>Uğur LOKMAN</i>	
BÖLÜM 4	TÜRK MUTFAĞINDA KULLANILAN TEMEL PIŞİRME TEKNİKLERİ VE ARAÇ-GEREÇLER.....	65
	<i>Büşra Meltem TÜRKMEN</i>	
BÖLÜM 5	TÜRK MUTFAĞINA AİT TERİMLER SÖZLÜĞÜ	95
	<i>Emrah YILDIZ</i> <i>Şafak Yüksel VURAL</i>	
BÖLÜM 6	TÜRK MUTFAĞINDA BESİN İŞLEME VE MUHAFAZA TEKNİKLERİ	113
	<i>Dilek ÇİFTÇİ</i>	
BÖLÜM 7	TÜRK MUTFAĞINDA YEMEK GRUPLARI	143
	<i>Zeynep AYDEMİR</i>	
BÖLÜM 8	TÜRK MUTFAĞI İLE ÖZDEŞLEŞEN LEZZETLER.....	183
	<i>Görkem TEYİN</i>	

İÇİNDEKİLER

- BÖLÜM 9 TÜRKİYE BÖLGELERİNDE BİR MUTFAK YOLCULUĞU:
AYIRT EDİCİ LEZZETLER VE YEMEKLER..... 211**
Rabia ZEYBEK
- BÖLÜM 10 TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ, RİTÜELLER VE
SOSYAL BOYUTLAR..... 241**
Servet TEKER
- BÖLÜM 11 SÖZLÜ KÜLTÜRDE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ 269**
Mehmet KABACIK
- BÖLÜM 12 TABAĞIN ÖTESİNDE: TÜRK MUTFAĞINDA SAĞLIK,
BESLENME VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK 297**
Erkan KAHRAMAN
- BÖLÜM 13 ULUSLARARASI MUTFAKLAR İÇERİSİNDE
TÜRK MUTFAĞININ YERİ 327**
Rıdvan SOLMAZ
- BÖLÜM 14 TÜRK MUTFAĞINDA MODERNLEŞME VE
İNOVASYON UYGULAMALARI 341**
Mesut Mehmet DEMİREL
- BÖLÜM 15 TÜRK MUTFAĞINDA GASTRONOMİ ROTALARI VE
GASTRONOMİ MÜZELERİ 361**
Ümit Can KAYA

YAZARLAR

Arş. Gör. Zeynep AYDEMİR

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Ümit Can KAYA

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi,
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü

Prof. Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Uğur LOKMAN

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm
Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü

Öğr. Gör. Dr. Dilek ÇİFTÇİ

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü

Prof. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN

Balıkesir Üniversitesi Burhaniye
Uygulamalı Bilimler Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü

Öğr. Gör. Mesut Mehmet DEMİREL

Sinop Üniversitesi Gerze Meslek
Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram
Hizmetleri Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü

Doç.Dr. Mehmet KABACIK

Ordu Üniversitesi Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Rıdvan SOLMAZ

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm
Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü

Arş. Gör. Erkan KAHRAMAN

İstanbul Medipol Üniversitesi Güzel
Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü

Öğr. Gör. Servet TEKER

Ardahan Üniversitesi Teknik Bilimler
Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve
İkram Hizmetleri Bölümü

YAZARLAR

Dr. Öğr. Üyesi Görkem TEYİN

Doğuş Üniversitesi Sanat ve Tasarım
Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü

Öğr. Gör. Dr. Emrah YILDIZ

Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek
Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram
Hizmetleri Bölümü

Arş. Gör. Dr. Büşra Meltem TÜRKMEN

İstanbul Medipol Üniversitesi Güzel
Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü

Arş. Gör. Rabia ZEYBEK

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü

Öğr. Gör. Şafak Yüksel VURAL

Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek
Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram
Hizmetleri Bölümü



Bölüm 1

TÜRK MUTFAĞINA BÜTÜNSEL BİR BAKIŞ

Emel MEMİŞ KOCAMAN¹
Aybuke CEYHUN SEZGİN²

GİRİŞ

Mutfak kültürü terim olarak bir toplumda bireylerin temel beslenme ihtiyacını sağlayan yiyecek-içecekler ile bu ürünlerin hazırlanma, pişirilme, tüketim ve muhafaza sürecini kapsamaktadır. Aynı zamanda bu süreçte bulunulan mekân, kullanılan araç-gereç ve ekipman ile bu çerçevede gelişen gelenek, inanış ve ritüellerden oluşan kendine özgü bir yapıyı ifade etmektedir (Kadioğlu Çevik, 2004). Bu doğrultuda “*mutfak kültürü; yemeği oluşturan malzemelerin elde edilişi, yemeğin hazırlanması, tüketimi, besinlerin muhafazası süreçlerini ve bu süreçlerde ortaya çıkan her türlü davranış kalıplarını kapsayan bir kavram*” olarak tanımlanabilmektedir (Kabacık ve Aksoy, 2019).

Bir medeniyetin mutfak kültürünün şekillenmesinde rol oynayan birçok faktör bulunmaktadır. Bu faktörler; coğrafya, iklim, sosyo-ekonomik durum, davranış kalıpları, yaşam tarzı, tarımsal faaliyetler ve diğer medeniyetlerle olan etkileşim olarak açıklanabilmektedir (Güler, 2010; Güldemir, 2014; Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015; Kasar, 2021). Tüm bu faktörlerin bir araya gelmesi ile, yaşanan topraklarda yetişen ürün çeşitliliği, sosyo-kültürel yapı ve beslenme alışkanlıkları o toplumun mutfak kültürünü şekillendirmede zemin oluşturmaktadır (Baysal, 2001; Demirgöl, 2018). Mutfak kültürüne etki eden faktörler Şekil 1’de şematize edilmiştir.

¹ Prof. Dr., Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ememis4@hotmail.com, ORCID iD: 0000-0003-4577-3421

² Prof. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr ORCID iD: 0000-0003-1068-9940

Dünyada Türk mutfağının ticari yeri ve potansiyeli açıklanmıştır. XIV. Bölümde ise Türk mutfağının çağdaş yorumlarını, küresel rolünü, gelecekteki zorluklarını ve fırsatlarını ele alınmıştır. Kitabın son bölümü olarak XV. Bölümde Türkiye’de yer alan gastronomi rotaları ve gastronomi temalı müzeler hakkında bilgi verilmiştir.

SONUÇ

Sonuç olarak Türk mutfağı, tarihsel süreç boyunca farklı coğrafyaların, kültürlerin ve medeniyetlerin etkileşimiyle biçimlenmiştir. Orta Asya’dan Anadolu’ya uzanan tarihsel serüveni boyunca tarım, ticaret, göç ve toplumsal dönüşümlerden büyük ölçüde etkilenmiştir. Bu etkiler yemek çeşitliliği, pişirme teknikleri ve sofraya kültürüne doğrudan yansımıştır. Anadolu’nun ekolojik zenginliği, tarihsel miras ile birleşerek yöresel mutfakların oluşumuna zemin hazırlamıştır. Türk mutfağı, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda misafirperverlik, kültürel etkileşim, paylaşım ve toplumsal dayanışma gibi kültürel unsurları da yansıtan önemli bir kimlik göstergesi konumundadır. Günümüzde ise geleneksel unsurların modern gastronomi anlayışıyla yeniden yorumlanması, Türk mutfağının sürdürülebilirliğini sağlamanın yanı sıra uluslararası alanda tanınırlığını ve ticari değerini de artırmaktadır. Ancak mevcut potansiyelimizi hak ettiği yere ulaştırmak için daha fazla akademik ve ticari çalışmalar yapmak gerekmektedir. Bu sayede, Türk mutfağı hem tarihsel geçmişi ve bu geçmişin sürekliliği hem de yenilikçi potansiyeliyle dünyada özgün, saygın ve özel bir konuma sahip olabilecektir.

KAYNAKLAR

- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akyürek, S., & Erdem, B. (2019). Gastronomy museums as sustainable hangouts in gastronomy tourism: A gastronomy museum proposal for Gümüşhane City, Turkey. *Turizam*, 23(1), 17.
- Argıllı, E. (2005). *Elif’in mutfağından ağzımıza layık 400 tarif*. Omega Yayınları.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme kültürümüz*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (2001). *Türk ve Çin mutfağının karşılaştırılması*. Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Bekar, A., & Zağralı, E. (2015). The effects of Turkish food culture and technological developments on the food culture. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 40-48. <https://doi.org/10.24288/jtr.202821>
- Ceyhun-Sezgin, A., & Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki gastronomi müzelerinin tematik analizi. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 9(1), 153-184.
- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8(2), 161-183.
- Ciğerim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*.

- Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çağrı-Mehmetoğlu, A. (2018). Food safety challenges associated with traditional foods of Turkey. *Food Science and Technology*, 38(1), 1-12.
- Çakıcı, A.C., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special 1), 215-227.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Düzgün, E., & Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Gecowets, V. (2015) Culinary Diplomacy vs. Gastrodiplomacy, <http://www.conflictcuisine.com/culinary-diplomacy-vs-gastrodiplomacy/>
- Güldemir, O. (2014). *Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: Yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme*. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05 Nisan, Aydın.
- Güldemir, O., & Özdemir, S. S. (2022). Günümüz mutfak kültüründe Türkçe terim ve teknikler. *Folklor/Edebiyat*.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güler, S., & Olgaç S. (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Kabacık, M., & Aksoy, M. (2019). Gastronomi ile Türk halk müziği ilişkisi üzerine betimsel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1519-1533.
- Kadioğlu Çevik, N. (2004). *Mutfak kültürü*. <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf>. Erişim Tarihi: 04.11.2025.
- Kafesoğlu, İ. (2016). Türk Milli Kültürü. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347-358.
- Okur, B., & Ekincek, S. (2025). Türk mutfağında sanatsal ve yaratıcı ürünler: Michelin yıldızlı restoranlar üzerine bir analiz. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 9(2), 185-203.
- Rockower, P. (2020). The Guide of Gastrodiplomacy. İçinde N. Snow, & N. J. Cull (Editörler), *Routledge Handbook of Public Diplomacy* (ss. 205-212). New York: Routledge.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Solmaz, Y., & Altın, D.D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sürücüoğlu, M.S., & Özçelik, A.Ö. (2007). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS) Bildiri Kitabı* (ss. 1289-1310). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Şahin, A. (2017). Gastronomi kavramının incelenmesi: Coğrafi işaret ve markalaşma faktörleri. *Journal of International Social Research*, 10(48), 459-464.
- Şimşek, E. (2008). Kadiri (Osmaniye) mutfağı ve mahalli yemekler. İçinde M. S. Koz (Haz.), *Yemek kitabı: Tarih-halkbilim-edebiyat*. Kitabevi Yayınları.
- UNESCO. (2025). *Somut olmayan kültürel miras listeleri*. UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. <https://yakegm.ktb.gov.tr/TR-345095/unesco-somut-olmayan-kulturel-miras-listelerinde-turkiye.html> (Erişim Tarihi: 10.11.2025)
- Yarış, A., & Durlu-Özkaya, F. (2015). Amerikan mutfak kültürünün gelişim süreci. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 90-101.
- Yemek ve Kültür. (2005). Neden çıkıyoruz. *Yemek ve Kültür*, 1(1), 5-6.

- Yenipinar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van Otlı peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 13-23.
- Yıldırım, E. (2020). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi arasındaki ilişki üzerine teoriden pratiğe bir bakış. *Kapadokya Akademik Bakış*, 4(1), 76-99.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz mutfak, mesleğimiz aşçılık, sanatımız pişirmek*. Boyut Yayın Grubu.



Bölüm 2

TÜRK MUTFAĞININ TARİHSEL EVRİMİ VE KÜLTÜREL DOKUSU

Batuhan ÖZTÜRK¹

GİRİŞ

Türk Mutfağı, tarihsel açıdan zengin ve çeşitli kültürel unsurları bünyesinde barındıran dünyadaki sayılı mutfak geleneklerinden birini oluşturmaktadır. Pek çok kıta, medeniyet ve çeşitli iklim bölgelerinde var olan Türk topluluklarının izlerini taşıyan Türk Mutfağı; yüzyıllar boyunca göç ve adaptasyon süreçleriyle gelişmiştir. Köken olarak Orta Asya göçebe Türk topluluklarına dayandırılan Türk Mutfağı, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluk dönemi, Anadolu Kültürü ve Cumhuriyet dönemi modernleşme vizyonu ile yeniden şekillenmiştir. Türk mutfağının günümüzdeki hali bu süreçlerde yaşadığı değişim, oluşturduğu kültürel kimlik, ekolojik adaptasyon ve kültürel sürekliliğin bir sentezini temsil etmektedir (Batu; 2019; Işın, 2018). Bu sebeple Türk mutfağının tarihsel sentezi ifadesi, yalnızca gastronomik bir anlatı olmaktan ziyade binlerce yıldan uzun bir süredir yaşayan topluma ait sosyal, dini ve siyasi dönüşümlerin bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türk toplulukları için mutfak kültürü genel bir kültürel hafıza ve toplumsal kimlik işlevi görmüştür. Bozkırlardan gelen tahıllar ve fermente ürünlerden Osmanlı saray mutfağında hazırlanan çeşitli ürünlere kadar zaman içinde farklılaşan ve gelişen Türk mutfağı coğrafi konumun sağladığı imkânlar, ihtiyaçlar ve zaman zaman sanatsal dokunuşlarla var

¹ Dr. Öğr. Üyesi Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, batuhan.ozturk@hbv.edu.tr, ORCID iD: 0000-0003-4951-0469

DOI: 10.37609/akya.4197.c12435

KAYNAKLAR

- Altay, F., Karbancıoğlu-Güler, F., Daskaya-Dikmen, C., ve Heperkan, D. (2013). A review on traditional Turkish fermented non-alcoholic beverages: Microbiota, fermentation process and quality characteristics. *International Journal of Food Microbiology*, 167(1), 44-56.
- Aydın, Ş., Keskin, E., ve Aydemir, D. (2022). Türk Mutfağının uluslararası bilinirliğindeki engeller ve aşçıların görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 470-487.
- Batu, A., ve Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76-82.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. Kitabevi Yayınları.
- Daglıoğlu, O. (2000). Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food. Its recipe, production and composition. *Food/Nahrung*, 44(2), 85-88.
- Dağdeviren, M. (2019). *The Turkish Cookbook*. Phaidon Press.
- Delil, B. K., ve Yılmaz, İ. (2023). Yöresel yemek farkındalığı hakkında nitel bir çalışma: Başkent üniversitesi örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4), 1731-1745.
- Demirel, M. M. (2024). *Yerel Bir Gastronomik Değer Olarak Coğrafi İşarete Aday: Gerze Simidi*. E. Güçer, M. Aksoy, E. Balcı, F. N. Küçükergin, & E. Şimşek (Eds.), *Tourism Entrepreneurship: Innovative Approaches* (ss. 795-808). Detay Yayıncılık.
- Demirel, M. M. ve Yeşilyurt, B. (2022). *Yemek ve Göç*. M. Aksoy, İ. Çekiç ve G. S. Tahmaz (Eds.), *Yemeğin Kültürel Temelleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Demirel, M. M., ve Aksoy, M. (2024). Göç ve kültürel etkileşim bağlamında Almanların Türk Mutfağına bakışına ilişkin bir çalışma. E. Karaçar (Ed.), *Turizmde Güncel Araştırmalar-2* (ss. 97-114). Çizgi Kitabevi.
- Demirel, M. M., ve Yaman, M. (2019). Kadim Süryanilerin Mutfak Kültürü. *Eurasian Academy of Sciences Eurasian Education & Literature Journal*, 32-43.
- Demirel, M. M., ve Zeybek, R. (2024). Kahve. T. Süren ve B. Öztürk (Eds.), *Gastronomide İçecekler* (ss. 129-171). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Faroqhi, S. (2004). *The Ottoman Empire and the World Around It*. Cambridge University Press.
- Gökçe, N., ve Günay Aktaş, S. (2016). 42nd IASTEM International Conference, Kiev, Ukraine. 27-28 December, 2016.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine Türk Mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 346(358), 04-05.
- Güldemir, O., Hakkı, G., ve Işık, N. (2018). Türk Mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56 - 66.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Güney, S. (2023). Foods spreading from Turkish cuisine to the world. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 8(2), 159-169.
- Halıcı, N. (2021). *Türk Mutfağı*. Oğlak Yayınları.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. Everest Yayınları.
- Işın, P. M. (2018). *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine*. Reaktion Books.
- İlban, M.O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., ve Karabıyık, Ş.N. (2021). Türkistan'dan günümüze Türk Mutfağının gelişimi: Geleneksel Türk Mutfağının günümüz yeme-içme alışkanlıklarındaki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127(251), 269-288.
- Kabak, B., ve Dobson, A. D. (2011). An introduction to the traditional fermented foods and beverages of Turkey. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 51(3), 248-260.
- Kamil, M. (2023). *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığmağı)*. İstanbul: Kaptan Kitap.
- Kılıç, B. (2009). Current trends in traditional Turkish meat products and cuisine. *LWT-Food Science and Technology*, 42(10), 1581-1589.

- Ozdemir, S., Gocmen, D., ve Yıldırım Kumral, A. (2007). A traditional Turkish fermented cereal food: Tarhana. *Food Reviews International*, 23(2), 107-121.
- Öztürk, Y. (2017). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 4(10), 1325-1336.
- Öztürk, Y. (2021). Türk Mutfağının sosyo-kültürel boyutları. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 5(3), 185-200.
- Sağdıç, B. (2024). Unesco Dünya Mirası Listesinde Türkiye'nin Somut Olmayan Gastronomi Mirası. İçinde Gelenekten Geleceğe Türkiye'nin Kültürel ve Gastronomi Mirasları (Eds. B. Sağdıç, G.Y. Ersöz, A. Kurnaz) (ss. 129-153), Paradigma Yayınevi.
- Sağdıç, B., ve Cömert, M. (2025). Migrations and culinary culture interaction: the example of Turkish restaurants in Germany. *Food, Culture & Society*, 1-28.
- Samancı, Ö. (2006). 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 4, 36-59.
- Samancı, Ö. (2012). Ten years in Ottoman-Turkish food historiography. *Food and History*, 10(2), 233-242.
- Samancı, Ö. (2015). Yenileşme ve Cumhuriyet dönemlerinde İstanbul'da yemek kültürü. *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, C. IV*, (Eds. C. Yılmaz). İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, 200-204.
- Samancı, Ö., ve Croxford, S. (2006). XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı. *Medyatik / İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları*.
- Seyitoğlu, F., ve Çalıskan, O. (2014). The evaluation of studies about Turkish cuisine in the tourism literature. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Seyitoğlu, F., ve Çalıskan, O. (2014). Turizm literatüründe Türk Mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Singer, A. (2002). *Constructing Ottoman Beneficence: An Imperial Soup Kitchen in Jerusalem*. SUNY Press.
- Sivrioğlu, S., ve Dale, D. (2020). *Anatolia: Adventures in Turkish Cooking*. Nobel Yaşam Yayınları.
- Solmaz, Y. (2018). Türk Mutfağı kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir derleme. *Sosyal Araştırmalar ve Davranış Bilimleri Dergisi*, 4(7), 80-95.
- Solmaz, Y. (2019). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları. *Sanat, Kültür, Turizm ve Araştırma Dergisi*, 2(1), 35-47.
- Şahingöz, S.A. (2020). *Marmara Bölgesi Mutfağı*, İçinde, Kozak, N. (Eds.), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/marmara-bolgesi-mutfagi> (Erişim tarihi: 10.12.2025).
- Şavkay, T. (2007). *Osmanlı Mutfağı*. Şekerbank Yayınları.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT). (2024). Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turk-patent.gov.tr>
- UNESCO. (2011). Ceremonial Keşkek Tradition. <https://ich.unesco.org>
- UNESCO. (2012). Mesir Macunu Festival. <https://ich.unesco.org>
- UNESCO. (2013). Turkish Coffee Culture and Tradition. <https://ich.unesco.org>
- UNESCO. (2016). Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka. <https://ich.unesco.org>
- Yatkin, Ö. (2019). *Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı*, İçinde, Kozak, N. (Eds.), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/dogu-anadolu-bolgesi-mutfagi> (Erişim tarihi: 10.12.2025).
- Yerasimos, M. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı / 500 Years of Ottoman Cuisine*. Alfa / Boyut Yayınları.
- Yerasimos, M. (2019). *Evlilyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*. Yapı Kredi Yayınları.
- Yerlikaya, O. (2023). A review of fermented milks: Potential beneficial effects on human health. *African Health Sciences*, 23(4), 498-507.

TÜRK MUTFAĞININ Bilimsel Yönü ve Kültürel Mirası

- Yeşilyurt, B., ve Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. *2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism* (Vol. 27).
- Yıldırım, O. (2002). Bread and empire: The workings of grain provisioning in İstanbul during the eighteenth century. In *Nourrir les cités de Méditerranée: antiquité-temps modernes*. Maisonneuve & Larose-MMSH-Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Yönet Eren, F. (2022). Gastronomi uzmanlarının bakış açısıyla Türk Mutfağının uluslararasılaşma sorunları. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 55-68.
- Zubaida, S., ve Tapper, R. (Eds.). (1994/2000). *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*. I.B. Tauris.



Bölüm 3

TÜRKİYE’NİN COĞRAFI ÇEŞİTLİLİĞİNİN MUTFAK ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

Uğur LOKMAN¹

GİRİŞ

Yemek ve mutfak kültürü kavramları, insanların yaşadıkları coğrafyanın koşullarıyla uyum içinde, toplumsal değerler doğrultusunda gıda ürünlerini işleme ve tüketme biçimlerini ifade etmektedir. Tüketilen yiyecek ve içeceklerin kültürel bir unsur hâline gelmesini sağlayan temel unsur söz konusu coğrafi ve toplumsal etkileşimdir (Beşirli, 2017). Türk mutfağının zenginliği, köklerini Orta Asya’dan alan ve tarihsel süreçte farklı kültürlerle kurduğu etkileşimle zenginleşen bir mirasın ürünü olmasından kaynaklanmaktadır. Bu durum, Anadolu coğrafyasının sağladığı benzersiz tarımsal çeşitlilikle birleşerek mutfağımızın zengin yapısını oluşturmuştur (Çetinkaya ve Çetinkaya, 2025). Anadolu, Karadeniz’in nemli ikliminden İç Anadolu’nun karasal bozkırına ve Ege/Akdeniz’in ılıman yapısına kadar uzanan yedi farklı coğrafi bölgeye sahip olması nedeniyle, her köşesinde farklı bir lezzet ve malzeme çeşitliliği geliştirmiştir. Türk Mutfağı, binlerce yıllık tarihsel süreçte, çeşitli medeniyetlerin kültürel birikimiyle zenginleşmiş, ancak temel karakterini üzerinde yeşerdiği toprakların biyolojik zenginliğinden almış özgün bir kültürel mirastır (Beşirli, 2010).

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ugur.lokman@deu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-3004-2303

DOI: 10.37609/akya.4197.c12436

örnekleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Malatya Kayısı'sının kurutulduğunda koruduğu açık kehribar rengi ve yüksek şeker oranı, Doğu Anadolu'nun güneşli ve yüksek rakımlı ikliminin doğrudan bir sonucudur. Milas Zeytinyağı'nın dengeli meyvemsi aroması ve düşük serbest yağ asitliği ise Ege Bölgesi'nin ılıman iklimi, "Memecik" zeytin çeşidinin bu topraklara uyumunu ve geleneksel soğuk sıkım tekniğiyle yakından ilişkilidir. Bu ürünler ait oldukları coğrafyanın ekolojik belleğini ve kültürel kimliğini temsil eden unsurlar olarak korunmaktadır. Sonuç olarak coğrafi, iklimsel ve ekolojik farklılıklar, Türk mutfağının duysal, yapısal ve kültürel çeşitliliğini biçimlendiren temel unsurlardır. Coğrafi işaretli ürünler, bu yapının hem somut göstergesi hem de kültürel mirasın taşıyıcısıdır. Türk Mutfağının teruarı; doğal çevre, insan emeği, üretim bilgisi, geleneksel teknikler ve kültürel hafızanın bir araya geldiği dinamik bir sistemdir. Bu sistemin korunmasında coğrafi işaretli ürünler, kültürel ve ekonomik sürdürülebilirliği güvence altına alan en etkili araçlardandır.

KAYNAKLAR

- Adam, R. C. (1974). *Peynir* (Yayın No. 176). Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- Akbulut, E., & Yalçın, Y. (2024). *Gastronomik miras çerçevesinde Türkiye'deki tören yemeklerinin değerlendirilmesi*. Detay Yayıncılık.
- Akbulut, E., & Yardım, R. A. (2023). *Gastronomy as a cultural heritage: The example of the Trabzon Province*. Proceedings of an International Conference (p. 129).
- Atalay, İ. (2011). *Türkiye coğrafyası ve jeopolitiği* (7. baskı). Meta Basım.
- Avcı, M. (2005). Çeşitlilik ve endemizm açısından Türkiye'nin bitki örtüsü. *Journal of Geography*, (13), 27-55.
- Avrupa Birliği. (2025, Ekim 15). *Avrupa Birliği'nin Türkiye'den korumalı menşe adı (PDO) ve korumalı mahreç adı (PGI) verdiği gıda ürünleri*. https://www.eas.europa.eu/delegations/t%C3%BCrkiye/co%C4%9Frafia-i%C5%9Faretli-%C3%BCr%C3%BCnler_tr?s=230
- Avrupa Birliği. (2026, Nisan 14). *Avrupa Birliği'nin Türkiye'den korumalı menşe adı (PDO) ve korumalı mahreç adı (PGI) verdiği gıda ürünleri*. https://www.eas.europa.eu/delegations/t%C3%BCrkiye/co%C4%9Frafia-i%C5%9Faretli-%C3%BCr%C3%BCnler_tr?s=230
- Aydar, E. F. (2022). *Kars yöresine ait ata buğdayı kavılca ve modern ekmeçlik buğdaydan hazırlanan un ve ekmeçin fonksiyonel özelliklerinin ve sağlık etkilerinin incelenmesi* [Yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Aydın, M. E., Şahin, K., & Erçişli, S. (Ed.). (2024). *Biyoçeşitlilik, tarım ve gıda*. Türkiye Bilimler Akademisi (TÜBA) Yayınları.
- Aydoğan, C., Elkoca, E., Haliloğlu, K., & Aydın, M. (2020). Bazı İspir kuru fasulye (*Phaseolus vulgaris* L.) hatlarının seleksiyonu üzerine bir ön çalışma. *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 30(2), 251-265.
- Baytop, T. (2021). *Türkiye'de bitkiler ile tedavi* (3. Baskı). Nobel Tıp Kitabevleri.
- Bekar, A., Kocatürk, E. & Sürücü, Ç. (2017). Gastronomi festivallerinin algılanan destinasyon imajına ve tekrar ziyaret etme niyetine etkisi: Fethiye Yeşilüzümlü ve yöresi kuzugöbeği mantar festivali örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Özel Sayı 2), 28-33.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınevi.
- Çetinkaya, S. G., & Çetinkaya, S. S. (2025). Anadolu'nun bin yıllık Türk mutfak kültürü. *Çankırı*

- Karatekin Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 1-14.
- Davis, P. H. (1985). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*. Edinburgh University Press.
- Demirbaş, N. & Timur, A. (2020). Coğrafi işaretlerin geleneksel gıda ürünlerinin korunmasındaki rolü ve Türkiye'deki uygulamaların değerlendirilmesi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 26(1), 1-10.
- Demirci, B., & Çal, B. (2024). Türkiye'deki yenilebilir otların haritalandırılması. *Akademik MATBU-AT*, 8(1), 1-23.
- Demirsoy, A. (2008). *Türkiye faunası*. Meteksan Yayınları.
- Doğdubay, M., & Sünnetçioğlu, A. (2015). Coğrafi işaretlerin korunmasında coğrafi işaretleme rolü: İnegöl köftesi örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1, 47-59.
- Durlu-Özkaya, F., & Gün, İ. (2007). Anadolu'da peynir kültürü. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10(15), 485.
- Engindeniz, S., Taşkın, T., Gbadamonsi, A. A., Ahmed, A. S., Saloum Cisse, A., Seoudy, A. F., & Koşum, N. (2021). Tüketicilerin süt ve süt ürünleri tercihlerinin analizi. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 18(3), 470-481.
- Eriñç, S., Ertek, A., & Güneysu, C. (2000). *Jeomorfoloji I*. Der Yayınları.
- Ertan, A. (2010). Prestijli tarım ürünlerinin pazarlanmasında kalite ve coğrafi işaret kavramlarının tutundurulması ve bu bağlamda tarım satış kooperatiflerinin önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(12), 157-170.
- Ertuğ, F. (2004). Wild edible plants of the Bodrum area (Muğla, Turkey). *Turkish Journal of Botany*, 28(1-2), 161-174.
- Gül, Ş., Çarbuğa, Ü., & Kocaman, E. M. (2018). Ordu ili mutfak kültüründe mantarlar. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitabı* (ss. 301-307). Kocaeli Üniversitesi.
- Güleç, E., Şimşek, A., & Solmaz, R. (2022). Google Trends verileriyle coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin analizi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 418-444.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim, tarihini bilelim – Düünden bugüne gastronomi*. Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2013). *Türk Mutfağı*. Oğlak Yayınları.
- Hayaloğlu, A. A. (2008, Mayıs 21-23). *Türkiye'nin peynirleri – Genel bir perspektif* [Konferans sunumu]. 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye.
- Kabak, T. (2023). *Yerelden ulusala Doğu Karadeniz mutfak kültürü*. Paradigma Akademi Yayınları.
- Kalac, P. (2009). Chemical composition and nutritional value of European species of wild growing mushrooms: A review. *Food chemistry*, 113(1), 9-16.
- Kan, M., & Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ University Faculty of Agriculture Journal*, 22(2), 57-66.
- Kocaman, E. M., Çobantürk, M., & Akman, T. (2019). *Kendiliğinden yetişen otların tüketiminde yaşanan yerin etkisi*. International Gastronomy Tourism Studies Congress, 19-21 September, 2019.
- Kurnaz, A., & Babür, F. (2018). Yabancı Bitkilerin Ekoturizm Açısından Değerlendirilmesi. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 22(2), 234-250.
- Lokman, U., Sezen, N., & Buyruk, L. (2025). *Coğrafi işaret tescilli keşkeğin Türkiye'deki yemek ritüellerindeki ve yöresel sürdürülebilirlikteki önemi*. Detay Yayıncılık.
- Manzi, P., Aguzzi, A., Pizzoferrato, L. (2001). Nutritional value of mushrooms widely consumed in Italy. *Food Chemistry*, 73(3): 321-325.
- Muminjanov, H., & Karagöz, A. (Ed.). (2019). *Türkiye'nin biyoçeşitliliği: Genetik kaynakların sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerine katkısı*. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO).
- Özkan, D., & Arkan, D. M. (2023). Türkiye'nin tarımsal ürün deseninin Batı ve Orta Anadolu özelinde analizi. *Uluslararası Ekonomi ve Yenilik Dergisi*, 9(2), 251-272.
- Özen, C. (2025). *Marmara bölgesine ait coğrafi işaretli peynirlerin kendinden peynirli erişte üretiminde kullanım olanakları* [Yüksek lisans tezi, Başkent Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Özhatay, N., Byfield, A., & Atay, S. (2005). *Türkiye'nin Önemli Bitki Alanları*. WWF Türkiye Yayını.
- Özkurt, İ. C. (2024). İklim değişikliğinin Türkiye'de tarımsal üretime etkisi. *Kahramanmaraş Sütçü*

- İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 27(1), 263-275.
- Pala, K. (2023). *Geleneksel Yöntem ve Uygulamalarla Ortakaradeniz Mutfak Kültürü*. Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Sağlık, C. (2025). *Covid 19 salgınının Türkiye'nin tarım sektörü ve gıda güvencesi üzerindeki etkileri: Yağlı tohumlar üzerine kendi kendine yeterlilik analizi* [Yüksek lisans tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Samancı, Ö. (2021). Gastronomi ve yemek tarihi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 32(1), 106-109.
- Satar, İ., & Güneş, G. (2014). Türkiye'nin Biyolojik Çeşitlilik Sıcak Noktaları. *Tabiat ve İnsan*, 1(1).
- Sever, R. (2005). *Coğrafi Açından Bir Araştırma: Çoruh Havzası Enerji Yatırım Projeleri ve Çevresel Etkileri*. Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Tan, A. (2010). *Türkiye gıda ve tarım bitki genetik kaynaklarının durumu: Gıda ve tarım için bitki kaynaklarının muhafazası ve sürdürülebilir kullanımına ilişkin Türkiye ikinci ülke raporu*. Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Menemen, İzmir.
- Tarım ve Orman Bakanlığı. (2021). *Biyolojik Çeşitlilik ve Genetik Kaynaklar Politika Belgesi (2021-2025)*. Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (2025, Eylül 29). *Zeytin ve zeytinyağı sektör politika belgesi 2022-2026* <https://www.tarimorman.gov.tr/TAGEM/Belgeler/yayin/Zeytin%20ve%20Zeytinyag%-C4%B1%20Sektor%20Politika%20Belgesi%202022-2026.pdf>
- Tavşanoğlu, Ç. (2016). *Anadolu'nun yüksek biyoçeşitliliği: Evrim bunun neresinde?* İ. Akış & N. E. Altınışık (Eds.), *Evrimin İşığında* (ss. 207-225). Yazılama Yayınevi.
- Tekelioğlu, Y. (2021). Coğrafi işaretlerin A, B, C'si. *Coğrafi İşaretler Dergisi* (1), 14-32.
- Tekinşen, O. C. (2000). *Süt Ürünleri Teknolojisi*. Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Teuber, R. (2011). Consumers and producers expectations towards geographical indications: Empirical evidence for a German case study. *British Food Journal*, 113(7), 900-918.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025a, Eylül 29). *Avrupa Birliğinde Coğrafi İşaret*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/avrupa-birli%C4%9Finde-co%C4%9Fraf-i-%C5%9Faret>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025b, Eylül 29). *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2026, Nisan 14). *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>.
- Varlık, C., Erkan, N., & Tunçelli, İ. C. (2024). *Geleneksel gıda işleme ve muhafaza yöntemleri*. N. Erkan & S. Oğur (Ed.), *Gıda güvencesinde akuatik kaynaklar ve sürdürülebilir gıda güvenliği* (ss. 121-140). İstanbul Üniversitesi Yayınevi.
- Yiğit Özüdoğru, H., & Eren, E. (2022). *Yemek ve coğrafya*. M. Aksoy, İ. Çekiç, & G. Tahmaz (Ed.), *Yemeğin Kültürel Temelleri* (s. 61-90). Detay Yayıncılık.
- Zohary, D., Hopf, M., & Weiss, E. (2012). *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Domesticated Plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin* (4th ed.). Oxford University Press.



Bölüm 4

TÜRK MUTFAĞINDA KULLANILAN TEMEL PİŞİRME TEKNİKLERİ VE ARAÇ-GEREÇLER

Büşra Meltem TÜRKMEN¹

GİRİŞ

Bir toplumun mutfak kültürü, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil aynı zamanda tarihsel birikimini, yaşam biçimini, üretim ilişkilerini ve teknolojik gelişimini de yansıtmaktadır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009; Dim ve Dim, 2022). Türk mutfağı, tarih boyunca farklı coğrafyalarda yaşayan Türk topluluklarının kültürel etkileşimleri sonucu şekillenmiş ve pişirme teknikleri ile kullanılan araç-gereçler açısından zengin bir çeşitlilik kazanmıştır. Coğrafi koşullar, iklim farklılıkları ve sosyo-kültürel etkileşimler, mutfak araçlarının biçimlenmesinde ve pişirme yöntemlerinin gelişiminde belirleyici rol oynamıştır (Cömert ve Özkaya, 2014; Demirgöl, 2018; Güldemir ve Özdemir, 2022). Türk mutfağında kullanılan temel pişirme yöntemleri ve bu yöntemlerle özdeşleşmiş araç-gereçler, yalnızca birer teknik unsur değil, aynı zamanda kültürel kimliğin taşıyıcılarıdır (Memiş Kocaman, 2019).

Türk mutfağının pişirme teknikleri, tarih öncesi dönemlerden itibaren ateşin dene-timli biçimde kullanılmaya başlanmasıyla gelişim göstermiştir. Orta Asya'da göçebe yaşam biçiminin etkisiyle etlerin açık ateş üzerinde veya toprak ocaklarda pişirilmesi yaygın iken; Anadolu'ya yerleşim ile birlikte tandır, ocak, sac ve güveç gibi pişirme araçları mutfak kültürünün merkezinde yer almıştır (Birer, 1990; Eraslan, 2012). Tandır, toprağa

¹ Arş. Gör. Dr., İstanbul Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, busra.turkmen@medipol.edu.tr, ORCID iD: 0000-0001-9953-1749

Geleneksel araç ve tekniklerin modern gastronomi bağlamında yeniden yorumlanabilmesi, Türk mutfağının hem tarihsel kimliğini korumasını hem de çağdaş mutfak yaklaşımlarıyla uyumlu bir esneklik kazanmasını mümkün kılacaktır. Günümüzde modern pişirme teknolojileri yaygınlaşmış olsa da geleneksel araçların sağladığı özgün lezzet, aroma ve doku farklılıkları, Türk mutfak kültürünün karakteristik niteliklerini oluşturmaya devam etmektedir.

TEŞEKKÜR

Geleneksel araç-gereçlerin fotoğraflarına ulaşmama yardımcı olan Naile ULAŞ (Ev hanımı, İmamoğlu/Adana), Döndü TÜRKMEN (Ev hanımı, Akdeniz/Mersin), Dilek ULAŞ (Ev Hanımı, İmamoğlu/Adana), Bayram ULAŞ (Terzi, İmamoğlu/Adana), Fatma TÜRKMEN (Ev Hanımı, Merkez/Giresun), Naile Gül ULAŞ (Öğrenci, İmamoğlu/Adana), Özlem TÜRKMEN (Ev Hanımı, Merkez/Sinop), Fadime SEVİMLİ (Ev Hanımı, Zile/TOKAT), Uğur LOKMAN (Akademisyen, Buca/İzmir), Gülden GÜLTEKİN (Aşçı, Şarkışla/Sivas), Sevgi AVCU (Aşçı, Kalecik/Ankara)'ya teşekkür ederim.

KAYNAKLAR

- Akkor, M.Ö. (2014). Selçuklu mutfağı. İstanbul. Alfa Yayınları.
- Akyol, P. K. (2012). Kullanım şekilleri ve geleneğiyle kültürümüzde toprak. *Çevrimiçi Tematik*, 4(1), 316-333.
- Arı, Y. (2021). Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliği: Gümüşhane dölek köyünde geleneksel çömlekçilik. *Milli Folklor*, 17(131), 190-203.
- Arıkan, A. D., & Özkeşkek, M. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekmek pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin yaşatılmasına yönelik öneriler: Pileki örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (41), 52-61.
- Arslan Kalay, H. (2018). Bitlis Etnografya Müzesi'nde bulunan Osmanlı dönemine ait bakır mutfak kaplarından örnekler. *International Journal of History*, 10(3), 109.
- Badem, A. (2024). Türk mutfağında besin işleme yöntemleri ve muhafazası: besin işleme yöntemleri ve muhafazası. *Anatolia Social Research Journal*, 3(1), 17-46.
- Balç, F. (2020). Unutulmaya yüz tutmuş meslekler, ustalar, teknikler ve mesleki anlatılar: Kayseri-Develi örneği. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(30), 701-716.
- Batu, A., & Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76-82.
- Birer, S. (1990). Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.
- Bulut, R. (2020). Seramik Kaplardan Geçiş Yapan Kurşun ve Kadmiyumun Saptanması (Yüksek Lisans Tezi). Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.
- Büyüktuncer, Z., & Yücecan, S. (2009). Türk mutfağının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 37(1-2), 93-100.
- Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çakmakçı, Z. P., & Akkor, Y. E. (2013). Osmanlı deniz mutfağı. Alfa Yayınları.

- Çelebi, H. T., Hekim, Y. B., & Özyayın, E. C. (2025). Gelenekten modernliğe Türk mutfağı: Fenn-i tabâhat. *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 147-160.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Dilmeç, H. (2021). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü ve ısıl pişirme teknikleri (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.
- Dim, F., & Dim, A. B. (2022). Anadolu'nun yemek pişirme yöntemleri. *Journal of Global Food Research*, 3(1), 1-8.
- Eraslan, N. (2012). *Pişirme yöntemleri*. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 346(358), 04-05.
- Güldemir, O., & Özdemir, S. S. (2022). Günümüz mutfak kültüründe Türkçe terim ve teknikler. *Folklor/Edebiyat*, 28(109), 183-202.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- İlban, M. O., & Savgın, C. U. (2020). Nerede o eski mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509-523.
- Kahraman, A. G., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Osmanlı mutfak kültüründe balık tüketimi ve dolma zeytin turşusunun kırsal turizm gastronomisine kazandırılması üzerine bir çalışma. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10(1), 20-26.
- Karabulut, Y. (2016). Afyonkarahisar'da satılan seramik bardaklarda kurşun ve kadmiyum migrasyonunun belirlenmesi (Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Afyon.
- Karaman, E. E., & Ceyhun-Sezgin, A. (2021). Türk mutfak kültüründe çorbalardaki umami bileşikler. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (7), 1-15.
- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-610.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kasar, H., Gökmen, S., & Çağlar, A. (2021). Farklı pişirme tekniklerinin bazı geleneksel fırın ürünlerinin duyu kalitelerini geliştirmede ve besin kayıplarını azaltmada kullanılabilirlikleri üzerine bir araştırma. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (28), 70-74.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies*, 7(2).
- Koç, A. (2016). Yemek, kültür ve kimlik: Türk ve Macar mutfağı üzerine tatların benzer dünyası: *Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*, 59-70.
- Köşklü, Z., & Özkul Fındık, N. (2021). Erzurum kırsalında tandır kültürü ve tandır ekmeği. *Milli Folklor*, 17(132), 262-285.
- Matsha, T., Brink, L., van Rensburg, S., Hon, D., Lombard, C., & Erasmus, R. (2006). Traditional home-brewed beer consumption and iron status in patients with esophageal cancer and healthy control subjects from Transkei, South Africa. *Nutrition and Cancer*, 56(1), 67-73.
- Memiş Kocaman, E. (2019). *Türk mutfağında geleneksel araç gereçler* (1. Baskı). İçn. Türk Mutfağı (Edt.: N. Şanlıer & M. G. Sürücüoğlu), Hedef CS Basın Yayın.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Özer, E. D., & Esen, M. K. (2019). Coğrafi İşaret Alma Sürecinde, Avanos-Nevşehir Testi Kebabına ait Standart Reçetenin Oluşturulması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 805-817.
- Özgüdenli, O.G., & Uzunağaç, Ö. (2014). "Selçuklu Anadolu'su'nda Ekmek". *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (1), 43-72.

- Pala, K. (2023). Cumhuriyetle birlikte Anadolu mutfak kültüründe yaşanan değişim ve gelişimin değerlendirilmesi. *Güncel Sosyal Bilimler Araştırmaları*, 63-74.
- Pekyaman, A., & Taş, M. A. (2024). Osmanlı saray ve halk mutfağında kullanılan sunum araç gereçlerinin günümüz mutfağı ile karşılaştırılması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 893-915.
- Seçim, Y., Güler, S., Kaya, Z. K., Biçer, Y., Arslan, E., & Kırıkçı, K. (2020). Farklı pişirme tekniklerinin sülün etlerinin bazı duyuşal özelliklerine etkisi. *Eurasian J. Vet. Sci*, 36(2), 80-85.
- Solmaz, Y., & Altiner, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.,
- Sümbüllü, Y. Z., & Yaman, E. (2023). Çambaşı Mutfak Kültüründeki Araç Gereçlerin İşlevsel Açından İncelenmesi. *YAZIT Kültür Bilimleri Dergisi*, 3(2), 377-393.
- Şahin, S. K., İşlek, E., & Bingöl, Z. (2018). Gaziantep mutfak kültüründe yer alan klasik lezzetlerden örnekler. *Türkbilim*, 8, 53-59.
- Şahin, G. (2025). Karakteristik Türk Kaşıkları ve Güncel Durumları. *Milli Folklor*, 19(147), 110-130.
- Tekin, N., & Varlı, S. N. (2023). Farklı hazırlama ve pişirme işlemlerinin kurubaklagillerin besin değeri üzerine etkisi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 51(3), 100-108.
- Türközü, D., & Şanlıer, N. (2012). Gıdalardaki Ağır Metal Kontaminasyonları: Güncel Bakış. *Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 26(4), 73-80.
- Ünal, S. (2020). Çağların akışında Anadolu pişmiş toprak kültürü. *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi*, (4), 927-956.
- Yavuzoğlu, F. M. G. (2024). Türk mutfak kültüründe toprak güveçler ve et-et ürünlerinde kullanımı. *Social Sciences Studies Journal*, 9(118), 9879-9886.
- Yayla, Ö., & Aktaş, S. G. (2017). Türk mutfağında lezzet bölgelerinin belirlenmesi: Adana-Osmaniye-Kahramanmaraş örneğı. In *The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability* (Futourism 2017), (231-241).
- Yerasimos, M. (2014). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul. Boyut Yayın Grubu.



Bölüm 5

TÜRK MUTFAĞINA AİT TERİMLER SÖZLÜĞÜ

Emrah YILDIZ¹

Şafak Yüksel VURAL²

GİRİŞ

Bir toplumun mutfak kültürü; beslenme alışkanlıklarını ve fizyolojik ihtiyaçlarının giderilme biçimleri ile birlikte tarihsel birikimini, yaşam biçimini, üretim ilişkilerini ve teknolojik gelişim düzeyini yansıtan çok katmanlı bir yapıyı ifade etmektedir. Türk mutfağı, Orta Asya bozkırlarından başlayarak Anadolu coğrafyasına uzanan binlerce yıllık tarihsel süreçte, farklı ekolojilerin sunduğu imkanlar ve çeşitli kültürlerle girilen etkileşimler sonucunda şekillenmiş, dünyanın en zengin gastronomik miraslarından biri olarak kabul edilmektedir. Bu mirasın kuşaklar arası aktarımını sağlayan en temel taşıyıcılar ise mutfak pratiklerini, pişirme tekniklerini, araç-gereçleri ve sofraya ritüellerini tanımlayan özgün terimlerdir. Mutfak terimleri, dilin bünyesinde yer alan ve belirli bir uzmanlık alanına yönelik yoğunlaştırılmış anlam yükü taşıyan kavramlar olarak, kültürel belleğin sürekliliğinde hayati bir rol oynamaktadır (Güldemir ve Özdemir, 2022).

Türk mutfağının terminolojik altyapısı incelendiğinde, bu yapının köklerinin Orta Asya göçebe yaşam tarzına ve hayvancılığa dayalı üretim modelini benimsediği görülmektedir. Besin muhafaza tekniklerine özellikle et ve süt ürünlerine dayalı bu beslenme biçimi, Türklerin Anadolu'ya göç etmesiyle birlikte yerleşik tarım düzeni Akdeniz'in seb-

¹ Öğr. Gör. Dr., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, emrahyildiz@hotmail.com, ORCID iD: 0000-0003-0206-115X

² Öğr. Gör., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, safakyukselvural@gmail.com, ORCID iD: 0000-0001-6698-7221

çiş dönemlerinin sembolik biçimde ifade edildiğini göstermektedir. Bu bağlamda mutfak terimleri, toplumsal değerlerin ve kültürel kodların dil içindeki yansımaları olarak değerlendirilebilir.

Sonuç olarak bu bölüm kapsamında derlenen ve sınıflandırılan terimler, Türk mutfağının kendi kavramsal çerçevesi içinde şekillenmiş özgün bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. “Börttürmek” gibi terimler belirli ısı, süre ve doku hassasiyetlerini içeren uygulamaları tanımlamaktadır. Bu durum, mutfak dilinin teknik bilgiyi taşıyan ve aktaran bir araç olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla mutfak terimlerinin doğru biçimde kavramsallaştırılması ve akademik literatürde yer bulması, kültürel birikimin ve teknik hafızanın sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Türk mutfağına ait terimler, Orta Asya bozkırlarından saray mutfağına, kilerdeki tarhanadan törensel keşkeğe kadar uzanan geniş bir yelpazede, toplumun tarihsel hafızasını, teknolojik birikimini ve insani değerlerini barındıran canlı birer kültür belgesidir.

KAYNAKLAR

- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83–93.
- Algar, A. E. (1992). *The dervish lodge: Architecture, art, and Sufism in Ottoman Turkey* (Vol. 10). University of California Press.
- Alyakut, Ö., & Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel bir ekmek çeşidi: Yufka ekmeği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395.
- Artun, E. (1998). Tekirdağ halk kültüründe geçiş dönemleri: Doğum–evlenme–ölüm. *Bir Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 85–107.
- Atalay, B. (Ed.). (1939). *Divanü lugat-it-Türk tercümesi* (Vol. 6). Alâeddin Kiral Basımevi.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159–169.
- Bozan, E. (2023). *Alternatif novel pişirme yöntemlerinin seçili 5 geleneksel gıdalarda uygulanabilirliği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çetin, E. (2014). Bir sosyal yardımlaşma pratiği olarak askıda kahve ve sadaka taşı. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (41).
- Çetin, K. (2020). *Mutfak ve yemek kültürü*. Ravza Yayıncılık.
- Dağhoğlu, O. (2000). Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food: Its recipe, production and composition. *Food/Nahrung*, 44(2), 85–88.
- Dinçel, E., & Alçay, A. Ü. (2017). Kurut ve Türk mutfağında kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 31–39.
- Dogan, Y., Nedelcheva, A., Łuczaj, Ł., Drăgulescu, C., Stefkov, G., Maglajlić, A., & Pieroni, A. (2015). Of the importance of a leaf: The ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11(1), 26.
- Faroqi, S. (2010). *Osmanlı kültürü ve gündelik yaşam: Ortaçağdan yirminci yüzyıla* (E. Kılıç, Çev.). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Görkem, O. (2019). Selçuklu yemekleri. *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*.
- Güldemir, O., & Özdemir, S. S. (2022). Günümüz mutfak kültüründe Türkçe terim ve teknikler. *Folklor/Edebiyat*, 28(1), 109.

- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O., & Çelik Yeşil, S. (2022). Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 815–835.
- Gülensoy, T. (2007). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe sözcüklerin köken bilgisi sözlüğü* (Cilt I–II). TDK Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*. Oğlak Yayınları.
- Işıkçı, H. (2025). Isparta ili merkez ilçesinde al basması ve kırk basması ile ilgili inanış ve uygulamalar. *Oğuzhan Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 134–145.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı mutfak sözlüğü*. Everest Yayınları.
- Işın, P. M. (2013). *Şerbet ve baharat*. Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2018). *Bountiful empire: A history of Ottoman cuisine*. Reaktion Books.
- Melikoff, I. (1964). Le rituel du helva. *Der Islam: Zeitschrift für Geschichte und Kultur des Islamischen Orients*, 39, 180.
- Oğuz, B. (2002). *Türkiye halkının kültür kökenleri*. Anadolu Aydınlanma Yayınları Vakfı.
- Özbilgen, E. (2009). *Bütün yönleriyle Osmanlı: Âdâb-ı Osmâniyye* (Cilt 96). İz Yayıncılık.
- Özdemir, S., Göçmen, D., & Yıldırım Kumral, A. (2007). A traditional Turkish fermented cereal food: Tarhana. *Food Reviews International*. 23(2), 107–121. <https://doi.org/10.1080/87559120701224923>
- Özkan, N. (2013). Pastırma sözü üzerine. *Dil Araştırmaları*, 13(13), 45–55.
- Özkaya, F. D., Özkaya, M. T., Tunahioğlu, R., Bayar, R., & Tunahioğlu, E. (2018). Anadolu'da zeytin ve zeytinyağlı yemekler rotası. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 263–274.
- Özlü, Z. (2011). Osmanlı sarayında aşure geleneği uygulamasına dair. *Milli Folklor*, 26(101).
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. İçinde *Türk mutfağı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 199–219.
- Samancı, Ö. (2019). Yemekler: Genel özellikler, pişirme teknikleri ve uygulamalar. İçinde A. Bilgin & S. Önçel (Ed.), *Osmanlı mutfağı*. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Singer, A. (2002). *Constructing Ottoman beneficence: An imperial soup kitchen in Jerusalem*. SUNY Press.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. İçinde K. Toygar & N. Berkok Toygar (Hazırlayanlar), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Cilt,12, Yayın No: 34, 7-54.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli Folklor*, 24(94), 152–161.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. Şekerbank Yayınları.
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras: Tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313–321.
- Toygar, K. (2002). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Uysal, A. (Ed.). (1982). *Zanaatkârlar kanunu (Kanun-nâme-i ehl-i hıref)*. Kültür Bakanlığı.
- Yerasimos, M. (2002). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. Boyut Yayınları.
- Yeşilyurt, B., & Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. İçinde *2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism* (s. 27).
- Yıldız, E. (2025). Aşurenin çok boyutlu işlevleri: Gastronomi ve sosyal ekonomi perspektifinden tematik bir inceleme. *Üçüncü Sektör Ekonomi Dergisi*, 60(4), 4345-4356.
- Yıldız, E. & Kılınç Şahin, S. (2025). Aksaray ili yemek kültürü. İçinde N. Çekal & H. Aktürk (Ed.) *Yöresel Türk mutfakları İç Anadolu bölgesi yemek kültürü*. Konya: Eğitim Yayınevi, 2-6.



Bölüm 6

TÜRK MUTFAĞINDA BESİN İŞLEME VE MUHAFAZA TEKNİKLERİ

Dilek ÇİFTÇİ¹

GİRİŞ

Türk mutfağında geleneksel gıda muhafaza yöntemleri tarih boyunca coğrafi koşullar, iklim farklılıkları ve yaşam biçimlerinin etkisiyle gelişmiştir. Soğutma teknolojilerinin yaygın olmadığı dönemlerde gıdaların bozulmasını önlemek, mevsim dışı tüketimi mümkün kılmak ve besin değerlerini korumak amacıyla çeşitli doğal yöntemler uygulanmıştır. Bu yöntemler arasında kurutma, tuzlama, tütsüleme, fermantasyon, salamura, yağ içinde muhafaza ve kavurma gibi uygulamalar öne çıkmaktadır. Söz konusu yöntemler sayesinde gıdaların raf ömrü uzatılmakta; bunun yanı sıra ürünlerin besin değerlerinin korunmasına ve aroma, doku ile lezzet özelliklerinin gelişmesine katkı sağlanmaktadır. Ayrıca bu işlemler birçok üründe kendine özgü ve karakteristik tatların oluşmasına da olanak tanımaktadır. Özellikle fermantasyon gibi bazı işlemler, gıdaların yalnızca saklanması değil aynı zamanda biyokimyasal dönüşümler yoluyla duyuşal özelliklerinin zenginleşmesini de sağlamaktadır.

Anadolu'nun mutfağa özgü zengin kültürel çeşitliliği ve farklı ekolojik koşulları sayesinde bu teknikler yöreden yöreye farklılık göstermekle birlikte her bölgede üretim biçimlerine ve yerel ürünlere uygun muhafaza yöntemleri geliştirilmiştir. Bu durum, Türk mut-

¹ Öğr. Gör. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, dc.dilekciftci@gmail.com, ORCID iD: 0000-0002-2773-8676

DOI: 10.37609/akya.4197.c12439

Söz konusu teknikler yalnızca gıdaların raf ömrünü uzatmaya yönelik pratik çözümler sunmakla kalmamış; aynı zamanda besin değerinin korunması, duyuşal özelliklerin geliştirilmesi ve bazı ürünlerde fonksiyonel özelliklerin ortaya çıkması gibi çok boyutlu katkılar sağlamıştır. Süt ürünlerinde uygulanan laktik asit fermantasyonu (yoğurt, kefir, çökelek ve tereyağı), pH değerinin düşmesi yoluyla mikrobiyal güvenliği artırırken probiyotik özelliklerin gelişimini desteklemiştir. Benzer şekilde et ve su ürünlerinde uygulanan tuzlama, tütsüleme ve kurutma teknikleri su aktivitesini azaltarak mikrobiyal gelişimi sınırlandırmış ve ürünlerin dayanıklılığını artırmıştır. Sebze ve meyvelerde uygulanan turşu, reçel, pestil üretimi ve kurutma yöntemleri ise mevsimsel üretimin değerlendirilmesine olanak tanımış ve gıda kayıplarının azaltılmasına katkı sağlamıştır.

Baharatların kurutulması, aromatik bileşenlerin korunmasına yardımcı olurken aynı zamanda doğal antimikrobiyal ve antioksidan özellikleri sayesinde diğer gıdaların muhafazasına da destek olmuştur. Fermente içeceklerde (yoğurt, ayran, kefir, boza, kımız, şıra ve şalgam) oluşan doğal asidik ortam ise mikrobiyal dengenin sağlanmasında etkili bir koruma mekanizması oluşturarak bu ürünlerin güvenli tüketimine katkıda bulunmuştur.

Bu geleneksel yöntemlerin önemli bir bölümü düşük enerji gereksinimi, doğal süreçlere dayalı üretim ve minimum teknolojik müdahale ile uygulanabilmeleri nedeniyle çevresel sürdürülebilirlik açısından da dikkat çekmektedir. Bu yönüyle söz konusu uygulamalar, günümüzde giderek önem kazanan sürdürülebilir gastronomi ve yerel gıda sistemleri bağlamında da değerlendirilebilecek önemli bir kültürel miras niteliği taşımaktadır.

Sonuç olarak Türk mutfağında kullanılan geleneksel besin işleme ve muhafaza teknikleri, biyolojik ve fiziksel koruma prensiplerini bütünleştiren özgün bir gıda kültürü modelini temsil etmektedir. Kuşaklar boyunca aktarılan bu geleneksel bilgi birikimi, modern gıda teknolojileriyle birlikte değerlendirildiğinde hem sürdürülebilir üretim anlayışını destekleyen hem de gastronomik kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayan önemli bir referans çerçevesi sunmaktadır.

KAYNAKLAR

- Aktaş, T. (2015). Some applications to retain the quality of fruits and vegetables during drying and storage in Turkey. *Japan Journal of Food Engineering*, 16(1), 29-36.
- Aktaş, K., & Türker, S. (2015). Utilisation of dairy by-products and β -glucan in erişte: Physical, chemical and sensory characteristics of Turkish noodles. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 7(5), 811-819.
- Aksu, M. I., & Kaya, M. (2002). The effect of different curing and drying conditions on pastırma quality. *Meat Science*, 61(2), 221-226.
- Altay, F., Karbancıoğlu-Güler, F., Daskaya-Dikmen, C., & Heperkan, D. (2013). A review on traditional Turkish fermented non-alcoholic beverages: Microbiota, fermentation process and quality characteristics. *International Journal of Food Microbiology*, 167(1), 44-56.
- Altundağ, Ö. Ö. (2024). The functional aspects of spices used in Turkish cuisine. *Turkish Journal of Agriculture & Food Science*, 2(1), 1-10.

- Alçıçek, Z., & Bekcan, S. (2009). Farklı sıvı tütsülerin buzdolabı koşullarında depolanan vakum paketlenmiş gökkuşağı alabalığı filetoları üzerine duyu kalite açısından etkileri. *Ziraat Mühendisliği Dergisi*, 353, 19-26.
- Adeyeye, S. A. O. (2018). Smoking of fish: A critical review. *Journal of Culinary Science & Technology*.
- Badem, A. (2024). Türk Mutfağında besin işleme yöntemleri ve muhafazası. *Anatolia Social Research Journal*, 3(1), 1746.
- Binici, H., vd. (2021). The effect of different drying methods on nutritional content and antioxidant activity of *Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology*.45(5), 680-689.
- Blandino A., Al-Aseeri M., Pandiella S., Cantero D. & Webb C. (2003). Cereal-based fermented foods and beverages. *Food research international*, 36(6), 527-543.
- Bourrie, B. C. T., Willing, B. P., & Cotter, P. D. (2016). The microbiota and health-promoting characteristics of the fermented beverage kefir. *Frontiers in Microbiology*, 7, 647.
- Bozkurt, H. (2009). Properties of fermented sausages prepared with different additives. *Meat Science*, 83(4), 697-704
- Çetin, E., & Çelik, Ç. (2021). Şanlıurfa ilinde perakende olarak satışa sunulan geleneksel yoğurtların kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 25(3), 406-417.
- Çoşkun, F. (2017). A traditional Turkish fermented non-alcoholic grape-based beverage, hardaliye. *Beverages*, 3(1), 2.
- Coşkuner, Y., & Karababa, E. (2004). Leblebi: A roasted chickpea product as a traditional Turkish snack food. *Food Reviews International*, 20(3), 257-274. <https://doi.org/10.1081/FRI-200029424>
- Çınar, İ. (2019). Meyve ve sebzelerin kurutulmasında uygulanan modern yöntemler. Ankara: Eğitim Yayınları.
- Dağhoğlu, O. (2000). Tarhana as a Traditional Turkish Fermented Cereal Food: Its Recipe, Production and Composition. *Nahrung / Food*, 44(2), 85-88.
- Dinçel, E., & Ünver Alçay, A. (2017). Kurut ve Türk Mutfağında kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 31-39.
- Dirim, S. N., & Çalışkan, G. (2017). Enhancement of the functional properties of home-made style Turkish noodles (erişte) with the addition of fresh mints. *Journal of Food Physics*, 30, 4-14.
- Fitri, N., Handayani, S., Dewi, R., & Syahrul, M. (2022). A comprehensive review on the processing of dried fish. *Food Research*, 6(5), 255-263.
- Dorra, S. T., vd. (2022). Drying behavior of bulgur and its effect on phytochemical content. *Foods*, 11(4), 582.
- Ercişkin, H. (2023). Strategies for Reducing Salt in Meat Products. *DergiPark*.
- Erdem, N., & Gökmen, S. (2023). Determination of physicochemical, microbiological, and serological properties of pastırma and sucuk from traditional foods produced in Turkey. *Nutrition & Food Technologies*, 12(4), 1239-1259.
- Ertaş, H. (1978). Balıkların soğutma-dondurma ve salamura metodları ile muhafazası. *Gıda*, 3(6), 237-246.
- Erten H., Tangüler H. & Canbaş A. (2008). A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage: Shalgam (Salgam). *Food Reviews International*, 24(3), 352-359. doi: 10.1080/87559120802089324334.
- Evlice, A. K., & Özkaya, H. (2019). Effects of wheat cultivar, cooking method, and bulgur type on the yield and colour properties of bulgur. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 11(4), 355-362.
- Hayta, M. (2002). Bulgur quality as affected by drying methods. *Journal of Food Science*, 67(6), 2241-2244.
- Hastaoglu, E., Kilic, M., & vd. (2018). New approaches to production of Turkish-type dry-cured meat products. *Food & Nutrition Research*.
- Güllüce, M., Şahin, F., & Sokmen, M. (2020). Antimicrobial and antioxidant properties of fenugreek

- (*Trigonella foenum-graecum L.*) used in “çemen” paste of Turkish pastirma. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(6), e14714.
- Günaydın, S., Sağlam, C., & Çetin, N. (2022). Tarımsal ürünlerin kurutulmasında kullanılan kurutma yöntemleri. *Erciyes Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi*, 5(1), 30-45.
- Güzel, E. K. (2021). Determination of some properties of jam and marmalade produced from different blueberry varieties (*Vaccinum sp.*). *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 9(5), 937-945
- Kamber, U. (2008). The Traditional Cheeses of Turkey: Mediterranean Region. *Food Reviews International*, 24(1), 119-147.
- Karababa, E., & Develi Işıklı, N. (2005). Pekmez: A traditional concentrated fruit product. *Food Reviews International*, 21(4), 357-366.
- Karabacak, A. Ö. (2023). Assessment of total phenolic compounds, antioxidant capacity, β -carotene bioaccessibility, HMF formation, and color degradation kinetics in pumpkin pestils. *Journal of the Turkish Chemical Society Section A: Chemistry*, 10(3), 729-744.
- Keskin, E., & Dağ, T. (2020). Identity of cheese: A research on the cheeses of the Aegean Region in Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 7, 20.
- Kılıç, B., & Kaya, M. (2009). Current trends in traditional Turkish meat products and their production technologies. *Meat Science*, 83(4), 697-704.
- Kılıçgün, H., & vd. (2024). Physicochemical, bioactive, microbial, and sensory features of traditional fruit vinegars produced in Turkey. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*. Vol. 48: No. 6, Article 8.
- Kocaman, E.M., & Ersoy, Y. (2007). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri, *Conference: 38. ICANAS*, Volume: II. 877-892.
- Koral, S. (2016). Farklı tuzlama ve depolama tekniklerinin hamsi (*Engraulis encrasicolus*) balığının besin değerine etkileri. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 9(1), 29-36.
- Kınık, Ö., Akalın, S., & Gönç, S. (2000). Kıymız üretimi ve özellikleri üzerine bir araştırma. *Gıda*, 25(5), 345-350.
- Levent, H., & Algan Cavuldak, Ö. (2021). Geleneksel fermente bir içecek: Boza. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 21(1), 187-197.
- Mefleh, M., Darwish, A. M. G., Mudgil, P., Maqsood, S., & Boukid, F. (2022). Traditional fermented dairy products in Southern Mediterranean countries: From tradition to innovation. *Fermentation*, 8(12), 743.
- Memiş, E., & Ersoy, Y. (2007). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. *ICANAS-38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, s.877-892.
- Oral, Z. F. Y., & Sallan, S. (2023). Evaluation of quality characteristics of commercial fermented sausages (sucuk and heat-treated sucuk). *Turkish Journal of Agricultural-Food Science and Technology*, 11(10), 1855-1861.
- Özden, A. (2008). Yoğurdun tarihi. *Türk Gıda Vakfı Dergisi*, 26, 293-302.
- Özdemir, S., & Göçmen, D. (2007). A Traditional Turkish Fermented Cereal Food: Tarhana. *Food Reviews International*, 23(2), 107-121.
- Öztürk, H. İ. (2022). Ayran: Traditional drinkable fermented milk product produced by mixing yogurt with water and salt. *Gıda*, 47(6).
- Palamutoğlu, M. İ., Yücel, U., & Güler, Z. (2020). Traditional fermented foods of Turkey: Microbiological characteristics and health effects. *Journal of Health Sciences and Research*, 2(3), 200-220.
- Rahman, M. M., et al. (2023). Techniques of meat preservation: A review. *Food Science and Nutrition*.
- Sağdıç, O., Arıcı, M., & Şimşek, O. (2002). Selection of starters for a traditional Turkish yayık butter made from yoghurt. *Food Microbiology*, 19(4), 303-312.
- Sayiner, F. D., & Beyhan, Ö. (2023). Geleneksel besin saklama yöntemleri ve yeni teknolojiler. *Journal of Food and Nutritional Sciences*, 5(2), 45-60.

- Şanlı, T., Anlı, E. A. (2020). Çökelek peyniri üretiminde alternatif kaynak olarak kefir kullanımı. *Gıda*, 45(1) 139-149.
- Tamime, A.Y., & Robinson, R.K. (2007). Tamime and Robinson's Yoğurt. Science and Tecnology, 3rd edition, *Woodhead Publishing*.
- Tangüler, H. (2014). Traditional Turkish Fermented Cereal Based Products: Tarhana, Boza and Chickpea Bread. *Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology*, 2(3), 144-149.
- Tarakçı, Z. (2011). Some properties of Kurut: A traditional fermented dairy product. *African Journal of Biotechnology*, 10(58), 12365-12370.
- Tokatlı, M., Dursun, D., Arslankoz, N., Şanlıbaba, P., & Özçelik, F. (2012). Turşu üretiminde laktik asit bakterilerinin önemi. *Akademik Gıda*, 10(1), 70-76.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2025). *Türk Patent ve Marka Kurumu resmi web sitesi*. <https://www.turkpatent.gov.tr>
- Tomar, O., Akarca, G., & İstek, Ö. (2020). Some quality properties of vinegar produced by traditional method from different species of blueberries. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 10(4), 2595–2603.
- Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 37, 83-93.
- Varlık, C., Erkan, N., & Tunçelli, İ. C. (2024). Geleneksel gıda işleme ve muhafaza yöntemleri: Tuzlama, kurutma, dumanlama ve marinat teknolojileri akuatik kaynaklı gıdalar kapsamında. *İstanbul Üniversitesi Yayınevi*.
- Yalçın, H., & Işık, Ş. (2017). Kefir: Ürün özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkileri. *Adıyaman Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(2), 464-478.
- Yıldız, O. (2013). Traditional fruit-based foods: Pestil and köme production in Turkey. *Tübitak Journal of Agriculture and Forestry*, 37(3), 555-562.



Bölüm 7

TÜRK MUTFAĞINDA YEMEK GRUPLARI

Zeynep AYDEMİR¹

GİRİŞ

Türk mutfak kültürü, farklı coğrafyaların ürün çeşitliliğini ve pek çok medeniyetin izlerini taşıyan köklü bir yapıya sahiptir. Türk mutfak kültürü sadece pişirilen yemeklerden ibaret değil aynı zamanda yiyecek ve içeceklerin seçimi, satın alınması, hazırlanması, pişirilmesi, muhafazası ve sofraya aktarılmasını içeren bütüncül bir sistemi ifade etmekte ve bu sistem Türk halkının yaşam biçimini doğrudan yansıtmaktadır (Güler, 2010). Orta Asya'daki göçebe yaşam tarzı, et, süt ve tahıl ürünlerine dayalı beslenme yapısı, Anadolu'nun sebze ve meyve zenginliği ile birleşerek zaman içinde çok katmanlı bir mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır. Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi incelendiğinde; Selçuklu ve Osmanlı saray mutfağında oluşan yeni tatların, halk mutfağındaki pratiklerle iç içe geçerek günümüz yemek repertuarını şekillendirdiği görülmektedir. Göç hareketleri, ticaret yolları, imparatorluğun sınırlarının genişlemesi, farklı dini ve etnik gruplarla etkileşim gibi unsurlar et, tahıl, sebze, baharat ve süt ürünlerine dayalı yemeklerin çeşitlenmesinde belirleyici olmuştur (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014; Demirgöl, 2018). Saray mutfağında helvahaneye, kiler, fırın ve kasap gibi birimlerin örgütlü şekilde çalışması, halk mutfağında ise sade ancak doyurucu yemeklerin öne çıkması, yemek çeşitlerinin hem sosyal sınıfa hem de günlük yaşama göre ayrışmasına yol açmıştır. Bu tarihsel süreç içinde Türk mutfağında yemekler belirli gruplar altında toplanarak sınıflandırılmıştır. Çorbalar, et yemekleri,

¹ Arş. Gör., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, zeynep.aydemir@hbv.edu.tr, ORCID iD: 0000-0001-5849-0928

DOI: 10.37609/akya.4197.c12440

SONUÇ

Tarihsel birikim, coğrafi koşullar ve toplumsal yaşam biçimleri doğrultusunda şekillenen Türk mutfağında yemek grupları, yalnızca beslenme ihtiyacını değil aynı zamanda kültürel anlamları ve sofraya düzenini de yansıtan bütüncül bir yapı sunmaktadır. Çorbalar, mezeler, dolmalar ve sarmalar, ana yemekler, pilavlar, hamur işleri, salatalar, tatlılar ve içecekler gündelik sofralardan bayram, düğün ve ritüel yemeklerine kadar uzanan geniş bir bağlamda farklı işlevler üstlenmektedir. Bu gruplar, bir yandan temel besin öğeleri ve beslenme dengesiyle ilişkilendirilirken, diğer yandan paylaşım, misafirperverlik, bereket ve toplumsal hafıza gibi kültürel değerlerin aktarımını sağlamaktadır. Bölgesel çeşitlilik ve mevsimsellik, aynı yemek grubunun farklı yorumlarla zenginleşmesine olanak tanırken, bu durum Türk mutfak kültürünün yaşayan, dinamik ve sürdürülebilir bir kültürel miras olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda yemek grupları, Türk mutfağını anlama ve yorumlamada temel bir kavramsal çerçeve sunabilmektedir.

KAYNAKLAR

- Ademoğlu, A. (2024). Küresel Ekonomi ve İşletmeler: Geleceğin Trendleri. Acar, S. Çelik, S. ve Künc, S. (Eds.), *Geçmişten Günümüze Tarhana: Türk Mutfak Kültürünün Bir Mirası (s.77-98)* Özgür Yayınları.
- Akın, G., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Anthropology*, (30), 33-52.
- Alyakut, Ö. (2023). Türk Mutfak Kültürünün Kahveye Verdiği Kimlik. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 10(94), 1012-1024.
- Arlı, M., ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 143-158.
- Ayla, E. (2015). *Şerbet ve Hoşaf*. Hayykitap Yayınevi.
- Badem, A. (2024). İlk Türk Yemek Kitabı Melceü't-Tabbahinde Bulunan Tatlılar Üzerine Bir Değerlendirme. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13, 13-24.
- Batu, A. ve Batu, H. S. (2016). Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Bozacı, E. C. (2023). Türk Mutfak Kültüründe Helva Ve Helva Gelenekleri. *International Journal of Turcic World Tourism Studies*, 8(2), 191-200.
- Ceyhun-Sezgin, A. ve Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1499-1518.
- Ceyhun-Sezgin, A. (2024a). Türk Mutfağı'na Özgü Çorbalar. Şanlıer, N. (Ed.). *Türk Mutfağı* (ss. 93-108). Word Physician Publishing House.
- Ceyhun-Sezgin, A. (2024b). Türk Mutfağı'nda Zeytinyağlı Sebze Yemekleri. Şanlıer, N. (Ed.). *Türk Mutfağı* (ss. 203-222). Word Physician Publishing House.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 109-120.
- Ercelep, B. ve Akdemir, N. (2022). Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(3), 550-563.
- Erdinçli, İ. (2023). 16. Yüzyıldan 20. Yüzyıla Osmanlı İstanbul'unda Meyhane Mezeleri Ve Yiyecekleri. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 42(73), 151-180.
- Ertaş, Y., ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gü-*

- müşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Fernandez-Armesto, F. (2001). *Yemek İçin Yaşamak: Yiyeceklerle Dünya Tarihi*. İletişim Yayınları.
- Gregory-Smith, J. (2015). *Turkish Delights: Stunning Regional Recipes From The Bosphorus To The Black Sea*. London: Kyle Books.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 6, 24-30.
- Hale, C. (2018). *Turkish Cookbook: Rich and Delectable Flavors of Turkey*. Independently Published.
- Işın, M. (2013). *Sherbet & Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts*. I. B. Tauris ve Co Ltd.
- Işın, P. M. (2018). *Bountiful empire: A history of Ottoman cuisine*. Reaktion Books.
- Kardeş Çolakoğlu, N. ve Sarıışık, M. (2023). Türk Mutfağında Yer Alan Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip Çorbalar Üzerine Bir Araştırma. *Kent Akademisi Dergisi*, 16(3), 1820-1834.
- Kayabaşı, A. ve Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri Ve Önemine Dair Bir Araştırma. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(1), 71-96.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14(3), 191-210.
- Köşker, H., ve Özbey, Z. (2021). Türk Mutfak Kültüründe Çorba Ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 471-489.
- Lezmi, I., Rienermann, L. ve Helvacıoğlu, V. (2017). *Yemek [Eating]: Recipes from Istanbul*. San Francisco: Weldon Owen.
- Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *ODU Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi* 6(14), 237-250.
- Seçim, Y. ve Uçar, G. (2017). Evaluation of the Desserts; Which Are Hosmerim, Cheese Halva, Kunafah Produced in Turkish Cuisine – in Aspect Of Tourism. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 3(5), 1478-1484.
- Sivrioğlu, S. ve Dale, D. (2015). *Adventures in Turkish Cooking: Anatolia*. Murdoch Books.
- Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, E. ve Nizamoğlu, H. F. (2019). Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 1-9.
- Şavkay, T. (2003). *Turkish Cuisine*. Mert Basım Yayın.
- Şengör, G. F. Ü. ve Ceylan, Z. (2018). Türk Mutfağında Su Ürünleri Kültürü ve Önemi. *Acta Aquatica Turcica*, 14(4), 386-398.
- Şimşek, A. (2021). Rakı Ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü. *ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12, 76-95.
- Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37-42
- Ünsal, A. (2008). *Susamlı Halkanın Tılsımı: İstanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Türküsü*. Yapı Kredi Yayınları.
- Yalcin, B. (2021). *Turkish Food Cookbook: 100 Most Loved And Popular Turkish*. Worldly Cookery Publishing.
- Yalçın, İ. ve Mankan, E. (2024). Osmanlı Saray Mutfağındaki Çorbaların Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri. *Journal of Food, Nutrition and Gastronomy-JFNG*, 3(1), 35-47.
- Yerasimos, M. (2019). *Evlilya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*. Yapı Kredi Yayınları.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar Ve Helva-İ Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 462-469.
- Yönet-Eren, F. ve Ceyhun-Sezgin, A. (2018). Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi. *Turkish Studies*, 13(10), 697-712.
- Zat, E. (2012). *Rakı: The Spirit Of Turkey*. İstanbul: Overtteam Publishing.



Bölüm 8

TÜRK MUTFAĞI İLE ÖZDEŞLEŞEN LEZZETLER

Görkem TEYİN¹

GİRİŞ

Bugünün dünyasında insanoğlunun temel besin olarak tükettiği ürünlerin çoğu Türklerin ana yurdu olan Orta Asya ve hüküm sürdükleri Anadolu topraklarında yetiştirilmiş ve bu noktalardan başka bölgelere taşınmıştır (Güldemir, 2014). Göçebe yaşam tarzı göç edilen topraklarda karşılaşılan yeni ürünlerin işlenmesi konusunda Türk toplumlarını geliştirmiş, kültürel etkileşimlerin de katkıda bulunmasıyla çok katmanlı ve zengin Türk mutfağı bugünün gastronomi mirası olarak temellenmiştir (Ertas ve Gezmen Karadağ, 2013; Demirgöl, 2018).

Türk gastronomisinin bu zenginliği şüphesiz yiyecek ve içecek çeşitliliğine sirayet ederek Türk mutfağı ile özdeşleşen lezzetlerin oluşumuna katkıda bulunmuştur. Öyle ki Türk mutfağının vazgeçilmez ögesi olan ve her kesim tarafından tüketilebilen çorbaların tahıl, kuru baklagil, et, sakatat, sebze, yoğurt gibi besleyici malzemeler ile hazırlanması, mercimek, ezogelin, arabaşı, kelle paça, düğün, işkembe gibi çorbaların varlığı bu zenginliği yansıtan en iyi örnekler arasındadır (Arlı ve Gümüş, 2007). Orta Asya'da hayvancılık ile et ve süt ürünlerinin tüketimi yaygındır (Cebeci, 2019). Bu durum, et ve süt temelli besinler çerçevesinde ürünlerin çeşitlenmesine de olanak tanımıştır. Kebaplar, yahniler, köfteler başta olmak üzere et yemekleri (Şeren Karakuş, Ceyhun-Sezgin ve Şanlıer, 2015), yoğurt, peynir, kaymak gibi süt ürünleri Türk mutfağında önemli bir yere sahip olmuştur (Albayrak, 2013). Hem Orta Asya hem de Anadolu topraklarının buğday tarımına elverişli oluşu

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Doğuş Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gteyin@dogus.edu.tr, ORCID iD: 0000-0002-1959-2603

DOI: 10.37609/akya.4197.c12442

KAYNAKLAR

- Ağarı, Ş. (2017). Gelibolulu Ali'nin Sürnamesi'nde Osmanlı yemek kültürü. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 106-123.
- Akkaya, A., & Koç, B. (2017). Past, present and tomorrow of baklava. *International Rural Tourism and Development Journal*, 1(1), 47-50.
- Akoğlan Kozak, M. (2025, Kasım 3). *Boza*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/boza>
- Aktaş, N., & Cebirbay, M.A. (2010). A Traditional helva in Turkey: Koz helva. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 8(2), 213-215.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal Of Yasar University* 30(8), 5049 – 5069.
- Alyakut, Ö. (2023). Türk mutfak kültürünün kahveye verdiği kimlik: Türk kahvesi. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 10(94), 1012-1024.
- Anadolu Ajansı (2025, Ekim 17). *Susurluk ayranı*. <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/susurluk-ayrani-yurtdisina-aciliyor/369709>
- Anonim (2018). *Yiyecek ve içecek hizmetleri; Yumurta pişirme*. Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). *Türk mutfak kültüründe çorbalar*. ICANAS. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi: 143-158. 10-15 Eylül, Ankara.
- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2026, Ocak 11). *Zeytinyağlı yaprak sarması*. <https://antalya.ktb.gov.tr/TR-307282/zeytinyagli-yaprak-sarmasi-ve-etli-yaprak-sarmasi.html>
- Babaoğlu, A.S. (2015). *Dana ve kuzu kokoreçlerinde polisiklik aromatik hidrokarbonların (PAH) oluşum düzeyi üzerine farklı hayvansal yağların etkisi* [Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Badem, A., & Akturfan, M. (2020). *Yöresel bir çorba: Arabaşı (Arap aşısı, Ara aşısı); Anadolu mutfak kültüründen esintiler*. Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Bakan, R. (2021). *Türk mutfağındaki sütlü tatlıların değerlendirilmesi ve inovasyonu* [Yüksek lisans tezi, Pamukkale Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Batu, A., & Batu, H.S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Baykara, T. (2001). *Türk tarihine bakışlar* (1. baskı). Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Cebeci, T. (2019). *Türk mutfağına ait tatlıların bölge temelinde analizi* [Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Ceyhun Sezgin A., Şeren Karakuş, S., & Şanlıer, N. (2015). Türk mutfağında yer alan zeytinyağlı sebze yemeklerine örnekler. *The Journal of Academic Social Sciences*, 3(13), 229-329.
- Cihangir, E., & Demirhan, Ö. (2020). Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van. *Türk Coğrafya Dergisi*, 75, 139-162.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye'de tarhana çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3) 69-79.
- Cumhuriyet (2025, Kasım 1). *Türk lokumu*. <https://www.cumhuriyet.com.tr/gurme/turk-lokum-kulturu-hakkinda-bilinmesi-gerekenler-2083847>
- Çam, O. (2024). Dünyada ve Türkiye'de lokum: Gastronomi kapsamında bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 325-343.
- Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Gastromanya (2025, Ekim 19). *Salep*. <https://gastromanya.com/salep-tarifi-nasil-yapilir/>
- Genç, S., & Akgün, B. (2019). Potasyum klorür ve L-Glutamik asit kullanılarak sodyum seviyesi azaltılmış ezogelin çorbasının reolojik ve duyuşal özellikleri. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi*, 22, 19-28.

- Gezmen Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y., & Şanlıer, N. (2014), *Geleneksel Türk mutfağından seçmeler: Besin öğeleri açısından değerlendirilmeleri*. Detay Yayıncılık.
- Güldemir, O. (2014). *Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: Yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme*. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 03-06 Nisan, Aydın.
- Güldemir, O., Haklı, G., & Işık, N. (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56-66.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Halıcı, N. (1997). *Anadolu bayramlarında beyaz renkler*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Halıcı, N. (2014). *Konya mutfağı*. Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., & Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113.
- Işın, P.M. (2008). *Gülbeşeker – Türk tatlıları tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.
- İntepe, M.C. (2025). Geçmişten günümüze Türk tatlı tarihi. *Toros University Journal of Nutrition and Gastronomy-JFNG*, 4(1) 55-66.
- İslamoğlu, M. (2013). *Geleneksel Kıbrıs Türk mutfağı*. Gökada Yayınları.
- Kayıoğlu, S., Yılmaz, İ., Demirci, M., & Yetim, H. (2003). Chemical composition and microbiological quality of the Doner Kebabs sold in Tekirdağ market. *Food Control*, 14, 469-474.
- Kebapçı, H., & Hatırlı, S.A. (2023). Hane halkı ev yapımı gıda tüketimi: Isparta örneği. *Oğuzhan Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2), 143-159.
- Kılıç, B. (2016). Determination of microbiological quality of Kokoreç sold in Isparta. *Scientific Papers. Series D. Animal Science*, LIX, 296-298.
- Kısık Ateş Akademi (2025a, Ekim 30). *Kelle-Paça çorbası*. <https://www.kisikatesakademi.com.tr/tarif/kelle-paca-corbasi-tarifi-579>
- Kısık Ateş Akademi (2025b, Kasım 1). *Peynir*. <https://www.kisikatesakademi.com.tr/blog/be-yaz-peynirin-olusum-sureci-874>
- Kısık Ateş Akademi (2025c, 3 Kasım). *Fırın sütlaç*. <https://www.kisikatesakademi.com.tr/tarif/firin-sutlac-tarifi-679>
- Köksoy, A., & Kılıç, M. (2003). Su ve tuz seviyesinin bir Türk yoğurt içeceği olan Ayran'ın reolojik özellikleri üzerindeki etkileri. *International Dairy Journal*, 13(10), 835-839.
- Kültürk (2025, Ekim 30). *İmambayıldı*. <https://kulturk.bg/imambayildinin-hikayesi-imambayildi-nasil-yapilir/>
- Mancı, A.R. (2025, Ekim 31). *Çiğ köfte*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/cig-kofte>
- Mankan, E., & Özçelik, A.O. (2016). Yabancı turistlerin Türk mutfağındaki et yemeklerine ilişkin görüşleri. *Kesit Akademi Dergisi*, 2(6), 164-177.
- Memiş, E., & Ersoy, Y. (2007, Eylül 10-15). *Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri* [Konferans sunumu]. ICANAS 38 – Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara, Türkiye.
- Nazır, S. (2025a, Kasım 27). *Yufka*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/gozleme>
- Nazır, S. (2025b, Kasım 27). *Gözleme*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/gozleme>
- Ocak, E.N. (2021). *+4°C'de depolanan pişmiş et döner ile -18°C'de depolanan donuk pişmiş et dönerin duyu kalite özellikleri açısından değerlendirilmesi* [Yüksek lisans tezi, Gedik Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Oktay, S., & Guden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs mutfaklarının gastronomik kültürel yansıması. *Journal of Gastronomy and Hospitality and Travel*, 4(2), 465-481.
- Osmanlı Şerbetleri (2025, Kasım 5). *Kızılçık şerbeti*. https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_YERBET_KYTABI-web2.pdf
- Ödemiş, M. (2024). Gastronomic image of Turkish baklava: analyzing user reviews on TripAdvisor. *Tourism and Recreation*, 6(1), 208-217.

- Özden, E. (2009). *Sodyum tripolifosfatın ve tumbling prosesinin döner kebabın besinsel kalitesi ve verimi üzerindeki etkileri* [Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Pamuk, Ş. (2017). Geleneksel Afyon kaymağı üretimi. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 12(1), 84-89.
- Samancı, Ö. (2016). *Yemekler: Genel özellikler, pişirme teknikleri ve uygulamalar*. Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Solmaz, Y., & Altiner, D.D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, E., & Nizamlıoğlu, H.F. (2019). Türk mutfağı geleneksel ürünlerinde yöresel farklılıklar: Tarhana örneği. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 1-9.
- Sürücüoğlu, M.S. (1997). Türk mutfağında şerbetlerin yeri ve önemi. *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, 4(11), 26-33.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri'de geçiş dönemlerine ve belirli günlere özgü mutfak kültürü. *Uluslararası Beşerî Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100-112.
- Şeren Karakuş, S., Ceyhun Sezgin, A., & Şanlıer, N. (2015). Türk mutfağında kullanılan et ve etli yemek çeşitlerinin yapımı ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 62-68.
- Şimşek, E., & Kızıldemir, Ö. (2020). An evaluation on Tekirdağ culinary culture. *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(1), 758-775.
- Tamer, C.E., Karaman, B., & Çopur, O.U. (2006). A traditional Turkish beverages: Salep. *Food Reviews International*, 22(1), 43-50.
- Tarım ve Orman Dergisi (2025, Ekim 28). *Yoğurt*. <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/489/orta-as-yadan-dunyaya-yayilan-besin-yogurt>
- Teyin, G. (2024). Beverage culture in the ottoman palace cuisine. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 277-285.
- Teyin, G. (2025a, Kasım 26). *Erişte*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/eriste-pilavi>
- Teyin, G. (2025b, Kasım 6). *İstanbul simidi*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/istanbul-simidi>
- Toprak, İ., Şentürk, Ş., Yüksel, B., Özer, H., Çakır, B., & Bideci, A.E. (2002). *Saha personeli için toplum beslenmesi programı eğitim materyali*. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü.
- Türk, Ö. (2023). *Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmine katkısının yerel işletmeler tarafından değerlendirilmesi (Kayseri ili örneği)* [Yüksek Lisans Tezi, Aksaray Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Türkiye Kültür Portalı (2025a, Kasım 2). *Mercimek çorbası*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nigde/neyenir/ogma-corbasi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025b, Kasım 2). *Ezogelin çorbası*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nigde/neyenir/ezogelin-corbasi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025c, Kasım 25). *Tarhana çorbası*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nigde/neyenir/nigde-tarhanasi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025d, Ekim 25). *İşkembe çorbası*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/samsun/neyenir/iskembe-corbasi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025e, Kasım 1). *Düğün çorbası*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ankara/neyenir/dugun-corbasi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025f, Kasım 1). *Arabaşı çorbası*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nigde/neyenir/arab-asi-corbasi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025g, Ekim 19). *Müçver*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/aydin/neyenir/kabak-mucveri>
- Türkiye Kültür Portalı (2025h, Kasım 3). *Menemen*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/neyenir/kuru-biberli-menemen>

TÜRK MUTFAĞININ Bilimsel Yönü ve Kültürel Mirası

- Türkiye Kültür Portalı (2025i, Kasım, 25). *Çiğköfte*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/etli-kofte-cig-kofte>
- Türkiye Kültür Portalı (2025j, Ekim 20). *İçli köfte*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mercin/neyenir/cli-kofte338230>
- Türkiye Kültür Portalı (2025k, Kasım 25). *Tandır kebabı*. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/yozgattandirkebabı>
- Türkiye Kültür Portalı (2025l, Kasım 25). *Yahni*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ordu/neyenir/yahni685170>
- Türkiye Kültür Portalı (2025m, Kasım, 26). *Erişte*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/eriste-pilavi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025n, Kasım 26). *Yufka ekmek*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/neyenir/yufka-ekmek>
- Türkiye Kültür Portalı (2025o, Kasım 26). *Gözleme*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ankara/neyenir/gozleme>
- Türkiye Kültür Portalı (2025p, Kasım 26). *Katmer*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/usak/neyenir/katmer>
- Türkiye Kültür Portalı (2025q, Ekim 20). *Kayseri mantısı*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kayseri/neyenir/kayseri-mantisi-1>
- Türkiye Kültür Portalı (2025r, Ekim 22). *Afyon kaymağı*. <https://www.kulturportali.gov.tr/medya/fotograf/fotodokuman/9227/afyon-kaymagi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025s, Kasım 1). *Un helvası*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bolu/neyenir/un-helvasi>
- Türkiye Kültür Portalı (2025t, Kasım 2). *Gaziantep baklavası*. <https://www.kulturportali.gov.tr/medya/fotograf/fotodokuman/8967/antep-baklavasi>
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un yemek tarihi*. NTV Yayınları.
- Yerlikaya, S., & Kaymak, Z. (2020). Tüketime hazır bazı et ürünleri: döner ve köfte. *Catering Guide*, Haziran-Temmuz, 52-53.
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten şuruba: Gaziantep'te içecek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 18(29), 31-36.
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2019). Osmanlıdan günümüze helvalar ve Helva-i Gazi'nin gastronomik değeri. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 462-469.
- Yönet Eren, F., & Ceyhun Sezgin, A. (2018). Kültürel miras açısından Türk kahvesi. *Turkish Studies*, 13(10), 697-712.



Bölüm 9

TÜRKİYE BÖLGELERİNDE BİR MUTFAK YOLCULUĞU: AYIRT EDİCİ LEZZETLER VE YEMEKLER

Rabia ZEYBEK¹

GİRİŞ

Anadolu, iklimsel çeşitliliği, farklı yükselti kuşakları ve tarih boyunca pek çok kültürle kurduğu etkileşim nedeniyle dünyanın en zengin mutfak coğrafyalarından biri olarak değerlendirilmektedir. Bu doğal çeşitlilik, bitki ve hayvan türlerinin bölgeden bölgeye değişmesine imkân tanıyarak yeme-içme kültürünün gelişmesine doğrudan katkı sağlamaktadır (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015). Coğrafyanın sunduğu bu farklılaşma, tarımsal üretimden gündelik beslenme alışkanlıklarına kadar pek çok alanı şekillendirmiş; böylece Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde belirgin biçimde ayrışan kendine özgü yemek kültürü ortaya çıkmıştır (Kasar, 2021).

Türk mutfak kültürünün köklü yapısı, Orta Asya'dan taşınan göçebe geleneklerinin Anadolu'nun yerleşik toplumlarıyla bütünleşmesi sonucunda oluşmuştur. Orta Asya'da hayvancılığa dayalı yaşamın ürünü olan yoğurt, tereyağı, ayran ve kurut gibi temel gıdalar, Anadolu'nun zengin sebze, meyve, tahıl ve baklagil çeşitliliğiyle birleşerek Türk mutfakının temelini oluşturmuştur. Nitekim Güler (2007), bu sentezin mutfağa "çok yönlü ve

¹ Arş. Gör., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, rabia.zeybek@hbv.edu.tr, ORCID iD: 0009-0001-3987-5678

leri, göç hareketleri ve tarihsel etkileşimlerin belirleyici olduğu görülmüştür. Bu unsurlar her bölgenin kendine özgü malzeme kullanımını, pişirme tekniklerini ve sofraya kültürünü doğrudan etkilemiştir.

Bu çalışma, Türk mutfağındaki bölgesel çeşitliliğin bir ayrışma yaratmadığını, tam tersi ortak bir gastronomik kimliği destekleyen bütünleyici bir yapı oluşturduğunu göstermektedir. Zeytinyağı temelli mutfaklardan et ve tahıl ağırlıklı beslenme biçimlerine, deniz ürünlerinden kışa hazırlık kültürüne kadar uzanan bu geniş yelpaze, Anadolu'nun çok katmanlı kültürel dokusunun mutfak üzerindeki yansımalarını açıkça ortaya koymaktadır. Özellikle coğrafi işaretli ürünler, yöresel yemeklerin sadece lezzet unsuru değil aynı zamanda yerel kimliğin, geleneksel bilginin ve kültürel sürekliliğin taşıyıcısı olduğunu göstermektedir.

Bu bağlamda yöresel mutfakların belgelenmesi, korunması ve tanıtılması; gastronomi turizminin geliştirilmesi kadar somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından da önem taşımaktadır. Bölgesel mutfaklara yönelik akademik çalışmaların artırılması, yerel ürünlerin ve geleneksel tariflerin gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayacaktır. Sonuç olarak Türk mutfağı, sahip olduğu bölgesel zenginliklerle hem ulusal düzeyde güçlü bir kültürel kimlik sunmakta hem de uluslararası gastronomi alanında önemli bir potansiyel barındırmaktadır.

KAYNAKLAR

- Ademoğlu, A. (2025). Geleneksel Kahramanmaraş mutfağı üzerine nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(2), 1461-1479.
- Akdemir, N. (2022). Kocaeli'nin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir İnceleme. *Şura Akademik*, (1), 91-103.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Akın, Y., & Çelen, M. F. (2020). Ege bölgesinde kaz yetiştiriciliği ve bölge mutfak kültüründe kazların önemi. *Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 1, 28-39.
- Akmeşe, K. A., & Cihangir, İ. S. (2025). Yöresel mutfak kültürünün turistik bir destinasyon çekim unsuru olarak kullanılması: Niğde ili örneği. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 12(118), 863-880.
- Akoğul, E., & Aksakallı, Z. (2020). Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlıklarının incelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 1331-1345.
- Aksoy, M., & Sezgin, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akyürek, S., & Zeybek, H. İ. (2023). Gümüşhane İlinde Gastronomik Bir Değer Olarak Kuşburnu Üzerine Bir Değerlendirme. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (10), 42-59.
- Akyürek, S., Çalık, İ., Taş, S., Pir, R., Kaya, F., & Zeybek, H. İ. (2024). Kültürel Miras Unsuru Olarak Yayla Mutfak Kültürü: Gümüşhane İli Örneği. *Milli Folklor*, 18(141), 78-91.
- Altıntaş, V., & Hazarhun, E. (2020). İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeline turist rehberlerinin bakış açıları. *International journal of applied economic and finance studies*, 5(2), 13-36.
- Arı, G., & Araç, E. (2024). Gastronomi turizmi SWOT analizi: Ankara örneği. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4(2), 101-108.

- Arman, A., & Selvi, M. S. (2011). Türk mutfak kültürünün tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Arslantaş, E., & İnce Karaçeper, E. (2023). Eski Mezopotamya mutfak kültürünün günümüz Diyarbakır mutfağı üzerine etkileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1163–1188.
- Artun, E. (2001). Adana'da töreler, adaklar, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Milli Folklor*, (49).
- Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Aydoğdu, A., & Duman, S. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği. *Gastronomy Tourism As A Element Of Destination Attraction: An Example Of Kastamonu. Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 4-23.
- Ayyıldız, S., & Yüksel, N. Y. (2024). Tanınırlığı Arttırmada Yerel Mutfak Kültürü Çıktılarının Önemi; Kayseri Mutfak Kültürü Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 477-493.
- Batu, A. (2016). Kültür ve gastronomi turizmi bakımından Konya. *The Journal of Academic Social Science*, 4(30), 20-38.
- Belli, G. S., & Belli, O. (2007). Doğubayazıt Bölgesi'nin Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri-The Traditional Cuisine Culture and Food in Doğubayazıt Region. *I. Uluslararası Ağrı Dağı ve Nuh'un Gemisi Sempozyumu*, 7(11), 611-624.
- Bilgin, A., Uybadın, A., & Yüzüncüyıl, K. S. (2023). Cumhuriyet Dönemi İstanbul Mutfağı.
- Boyras, H. D., & Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.
- Bulut Solak, B., & Eken, V. (2021). Gastronomi turizminde Konya yöresel yemeklerinin tarihsel gelişim süreci. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 371–383.
- Cam, O. (2023). Gastronomi Turizmi Kapsamında Adıyaman Mutfağının İncelenmesi. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 12(2), 6-43.
- Canbolat, E., & Çakıroğlu, F. P. (2020). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme: Samsun Mutfağına Yönelik Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 937-957.
- Canbolat, E., Akbaş, Y. Z., & Keleş, Y. (2017). Yozgat'ın Coğrafi İşaretleme Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi, *II. İçinde II. Uluslararası Bozok Sempozyumu*, 4-6.
- Cesur, E., & Avcıkurt, C. (2018). Kırsal turizm bölgelerini ziyaret eden turistlerin bölge mutfağına yönelik görüşleri: Doğu Karadeniz mutfağı. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 8(1), 22-32.
- Ceyhan-Sezgin, A., & Ayyıldız, S. (2019). Gastronomi alanında vejetaryen/vegan yaklaşımı; Giresun yöre mutfağı'nın vejetaryen mutfak kapsamında incelenmesi. *Siyasi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya*, 1(1), 505-53.
- Ceylan, U., & Yeni, M. (2024). Yöresel mutfak kültürünün farkındalığı ve deneyimlenmesi üzerine bir araştırma: Tokat örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 239-249.
- Çakıcı, S., & Temizkan, R. (2025). Kars ili mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(3), 1096–1106.
- Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 194-205.
- Çakmak, M. (2022). İzmir mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7), 934-949.
- Çalışkan, S., & Şalkamoğlu, B. (2024). Coğrafi işaret tescil sürecine ilişkin bir inceleme: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation*, 6(2), 404-414.
- Çam, O., & Çılınçoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Ağrı örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107–128.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2025). Türk mutfağına özgü geleneksel gıdaların tüketim durumu: Denizli örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(3), 2558–2577.

- Çelik, S., Curoğlu, Ö. B. ve Sandıkcı, M. (2021). Bölgede Yaşayanların Yöresel Mutfak Kültürü İle İlgili Algısının Belirlenmesi: Sakarya İli Örneği. *Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)*, 4(2), 626-636.
- Çıtak, E. Y. B. (2024). Bilecik İli Mutfak Kültürü Ve Değişiminin Değerlendirilmesi. *Social Sciences Studies Journal (SSSJournal)*, 5(36), 2834-2844.
- Çıldam, S. Y. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (32), 307-315.
- Çolakoğlu, N. K., & Saruşık, M. (2023). Destinasyon pazarlaması kapsamında Elazığ mutfak kültürünün ve coğrafi işaretli gastronomi ürün potansiyelinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(3), 1159-1169.
- Çoşan, D., ve Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz bölgesinde yaşayan Laz topluluklarının dili, gelenekleri ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (45), 129-142.
- Çuhadar, M., Küçükyanan, M. A., & Şaşmaz, M. A. (2018). Geçmişten günümüze Isparta mutfak kültürü: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 125-142.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 589-601.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü Ve Değişimi; Giresun İli Örneği. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Demirel, H., & Baydan, S. (2017). Bursa Yeme İçme Kültürü Ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 343-358.
- Demirel, H., & Karakuş, H. (2019). Balıkesir yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması (A Field Research on Eating and Drinking Culture of Balıkesir and its Change). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1383-1404.
- Demirses, İ., Kement, Ü., ve Hüsem, B. Z. (2023). Ordu ili gastronomi kimliği ve mutfak kültürüne yönelik değerlendirme: Çamaş örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 13(26), 662-696.
- Deniz, T., & Atışman, E. (2017). Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir SWOT analizi çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 56-65.
- Denk, E. (2023). Erzurum mutfak kültürünün sahip olduğu zenginliğin mutfak turizmi açısından farkında olmak. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 7(2), 59-79.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Duman, A., & Güneş, S. G. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Antalya Lezzet Rotası (Antalya Taste Route in the Context of Gastronomy Tourism). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 663-685.
- Dündar Arıkan, A. (2017). Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri. *Journal of Human Sciences*, 14(2), 2061-2077.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Ergan, K., Kızılırmak, İ., & Ergan, S. (2020). Gastronomik Ürünlerin Destinasyon Seçimine Olan Etkisi: Edirne İli Örneği. *Balkan & Near Eastern Journal of Social Sciences (BNEJSS)*, 6(3).
- Erik, Ş., Geçgin, M., & Geçgin, E. (2025). Hakkari İlindeki Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açılırları. *Journal of Academic Tourism Studies*, 6(1), 55-70.
- Ertuş, M., Bulut Solak, B., & Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizminde canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 52-70.

- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Fazlıoğlu, N., Başalan, A., Güven, E., & Eren, T. (2025). Ege Bölgesinde Gastronomi Turizmi Deneşimi: Optimum Rotaların Oluşturulması. *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 52-87.
- Fazlıoğlu, N., Başalan, A., Güven, E., & Eren, T. (2025). Ege bölgesinde gastronomi turizmi deneşimi: Optimum rotaların oluşturulması. *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 54-82.
- Genç, K., Karadeniz, C. B., & Göl, A. N. (2025). Ordu yöresel yemek kültürünün restoran menülerine yansımaları. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11(23), 137-150.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., & Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi turizmi: Ayvalık'ta yerli turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29.
- Gül, M., & Egeli, S. (2025). Muş Yöresel Mutfak Kültüründe Yer Alan Kırçıklı Kelem Sarması Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Aydın Gastronomy*, 9(2), 417-428.
- Güler, S. (2007). "Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel bir Değerlendirme". I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 4-5 Mayıs 2007, 18-28, Antalya
- Gürsoy, D. (2013). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, İstanbul: *Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti.*, 49.
- İrmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, Güz 2019, 113-145.
- İdacı Türk, E., & Uygungöz, M. (2023). Türk ve Yunan kültürlerinin benzerlik ve farklılıkları üzerine bir inceleme. *Sanat ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 66-77.
- Kabacık, M. (2016). Karadeniz Bölgesi'nin yöresel mutfağı. *Yöresel Mutfaklar*, 138-163.
- Kahraman, C., Güneş, İ., & Kahraman, N. (2017). 1989 göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Karataş, M., Aksu, F. B., & Deniz, G. (2023). Unesco yaratıcı şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of humanities and tourism research*, 11(2), 359-378.
- Kavas, S., & Bucak, T. (2023). Bölge tanıtımına coğrafi işaretli yemeklerin katkısı: Ege bölgesine ait köfteler. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), 329-345.
- Kavrut, E. (2023). Iğdır halk mutfak kültüründe yer alan lezzetlerin değerlendirilmesi. *Gastro-Dünya Dergisi*, 1(2), 1-14.
- Kaya, Ü. C., & Yaman, M. (2018). Akdeniz mutfak kültürünün tarihsel gelişimi. *Atlas International Refereed Journal on Social Sciences*, 4(13), 1117-1123.
- Kayış, Ö. F., & Güvenç, N. Y. (2025). Kültür Aktarımında Yöresel Mutfakların Kullanımı: Zonguldak Örneğı. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(3), 1481-1505.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 647-663.
- Kızıldemir, Ö. (2020). Edirne mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 7(12), 100-113.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Saruşık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., & Karahan, S. (2020). Ege otlarının yöresel mutfaklarda kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2), 152-168
- Köselerden, M. N., & Güvenç, N. Y. (2025). Sürdürülebilir Restoranlarda Yöresel Ürün Kullanımı ve İstanbul Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği. *Aydın Gastronomy*, 9(2), 283-304.
- Nazıkgül, M., & Ödemiş, M. (2024). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Bayburt Örneğı. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 151-177.
- Oğan, Y. (2022). Kırşehir yöre mutfağına özgü bir lezzet: Besmeç. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 16-23.
- Oğan, Y., & Durlu-özkaya, F. (2021). Artvin'i ziyaret eden turistlerin gastronomi deneyimleri üzerine bir inceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 211-227.

- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Öney Tan, A. (2016). "Antalya ve Batı Akdeniz'de Mutfak Kültürü", EXPO 2016, 23 Nisan - 30 Ekim, 1-44, Antalya.
- Örgün, E., Solunoğlu, S., & Solunoğlu, A. (2020). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 622-632.
- Özata Şahin, E. (2025). Çorum-Alaca Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (1), 192-213.
- Özata Şahin, E. (2025). Gastronomi rotası: Karadeniz Mutfağı'nda (Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize) coğrafi işaretli ürünler üzerine bir inceleme. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (38), 295-316.
- Özbay, T., Özbay, N., Altındağ, E. Ö., Adıyaman, M. A., Yentürk, R., & Baran, M. (2023). Sürdürülebilir turizm kapsamında Şanlıurfa'nın gastronomi turizmi. *Premium E-Journal of Social Sciences*, 7(31), 583-605.
- Özkanlı, O., & İşler, Z. (2018). Gastronomi Turizminin Diyarbakır 'ın Yemek Kültürünün Tanıtımına Etkisi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(68), 547-557.
- Özleyen, E., & Tepeci, M. (2017). Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının belirlenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 139-152.
- Özleyen, E., Tepeci, M., (2017). "Manisa'da Yöresel Yemeklerin ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi", *Turizm Akademik Dergisi*, 02 (2017) 139-152.
- Pulluk, E. (2022). Kadim bir mutfak: Mezopotamya. *Gastronomi alanında tematik araştırmalar I* içinde, 9-19.
- Pulluk, E., Örnek, A., & Yazar, S. (2023). Geçmişten günümüze Burdur mutfak kültürüne yönelik bir saha araştırması. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 21-35.
- Savsas, G. S. (2023). Somut olmayan kültürel miras olarak yöresel yemeklerin metaforik incelenmesi: Çanakkale örneği. *Turcology Research*, (76), 32-38.
- Seçim, Y. & Okumuş, M. İ. (2024). Mardin Kenti Arap Etnik Kökenli Mutfak Kültürü. *Anatolia Social Research Journal*, 3(2), 29-39.
- Selçuk, B., & Tugay, O. (2021). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin web siteleri aracılığıyla bölgesel tanıtımda kullanımı: Akdeniz Bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 835-854.
- Şallı, G. (2025). Turkish Cuisine: An Ancient Legacy from Past to Future. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(3), 2024-2060.
- Şaban, E. (2017). Turizmde sürdürülebilirlik ve coğrafi işaretler. *Proceedings Book*, 528.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak "gastronomi turizmi": İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli (Gastronomy potential of Çorum cuisine). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 2550-2565.
- Şanlıer, N., Ceyhun-Sezgin, A., Kozan Bezci, M., Kaya, Ü. C., & Irmak, E. (2023). Bölgelere göre mutfak kültürü ve yöresel reçeteler. N. Şanlıer & A. C. Ceyhun Sezgin (Ed.), *Türk mutfağı yöresel yemekler ve beslenme örüntüleri içinde*. Detay Yayıncılık.
- Şen, N., & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.
- Şengül, S., Çakır, A., & Çakır, G. (2015). Yöresel mutfaklar. Beta Basım Yayın ve Dağıtım, Ankara.
- Şensoy, F., & Tiritöglü, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: günümüz ankara yemeklerinde geçmişin

- izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 209-233.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., & Cengizhan, R. (2025). Yerel mutfaklarda yenilebilir otlar: Batman örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(2), 1765-1782.
- Şimşek, A. (2025). Doğu Anadolu Bölgesi'nin geleneksel peynirlerinin üretim sürecinin incelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(3), 995-1003.
- Şimşek, A., & Aytuğar, S. (2021). Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 110-124.
- Şimşek, E., & Kızıldemir, Ö. (2020). Tekirdağ mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 758-775.
- Şimşek, G. S., & Aslan, Z. (2023). Kültürel Kimlik Bağlamında Eskişehir Yöresel Mutfağının İncelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3011-3032.
- Talas, M. (2020). Malatya Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of World of Turks/Zeitschrift Für die Welt der Türken*, 12(3).
- Taştan, H., & İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın Unesco gastronomi şehri olması ile ilgili yerel restoran işletmelerinin farkındalığının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 384-393.
- Tekbalkan, M. (2017). Yöresel yemeklerin bölge turizmine katkısı: Samsun kaz tiridi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 155-169.
- Tuna, M. & Özyurt, B. (2018). Ankara'da gastronomi turizminin değerlendirilmesi: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 73-87.
- Tuna, T., & Kurnaz, A. (2022). Kırklareli, Edirne Ve Tekirdağ İllerinin Gastronomi Değerlerinin Yerel Web Sitelerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Social Sciences Institute/Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(24).
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak şeflerinin füzyon mutfaka yönelik görüşleri ve çanakkale iline ait yöresel gıdalar ile füzyon mutfak önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.
- Uçuk, C., & Kayran, M. F. (2023). Türk mutfak kültürü ve çorbalar: Gaziantep örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(Özel Sayı: Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı), 55-67.
- Ulema, Ş., Karakaş, D., & Semint, S. (2024). Coğrafi işaretli pastacılık ve fırıncılık ürünleri: Marmara bölgesi örneği. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 31(3), 573-596.
- Ünsalan, E., & Pala, K. (2022). Amasya İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Yönelik Kavramsal Bir Çalışma. *Kapadokya Akademik Bakış*, 6(1), 24-41.
- Ünüvar, Ş., & Cesur, G. (2023). Düzce mutfak kültürü üzerine bir çalışma. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 4(1), 29-39.
- Üzülmez, M., & Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1349-1368.
- Yavuz, G., Erbay, M., & Sabahşan, D. (2025). Geçmişten günümüze Mersin ve Adana sokak lezzetleri. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 9(1), 1-14.
- Yeşil, D., & Çelik Yeşil, S. (2022). Yemek kültüründe modernize çalışmalar: Bitlis örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1641-1657.
- Yıldırım, O., & Karaca, O. B. (2023). Yörük Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Engeller, Çözüm Önerileri ve Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2855-2877.
- Yıldız, F., Akbaba, M., Özel, G., & Aydın, M. (2019). Geleneklerin aktarım sürecinde mutfak kültürünün rolü: Kilis örneği. *Researcher*, 6(2), 113-122.
- Yılmaz, B. (2021). Sosyal medyada aldığı eleştiriler bağlamında Karadeniz mutfağının sorunları ve çözüm önerileri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 14(34), 509-523.



Bölüm 10

TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ, RİTÜELLER VE SOSYAL BOYUTLAR

Servet TEKER¹

GİRİŞ

Yemek, toplumların kültürel yapısını yansıtan ve kuşaktan kuşağa aktarılan somut olmayan önemli kültürel unsurlardan biri olarak değerlendirilmektedir. Biyolojik bir gereksinimin ötesinde yemek; hazırlığından tüketimine kadar uzanan süreç içerisinde dini, ekonomik, sosyal ve kültürel unsurlarla şekillenen çok katmanlı bir anlam sistemini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda yiyeceklerin seçimi, hazırlanması, sunumu ve tüketim biçimleri yalnızca beslenme pratiğini değil, aynı zamanda bireylerin ait oldukları toplumsal yapının kültürel kodlarını ve değer sistemlerini de yansıtmaktadır. Dolayısıyla yemek, bireysel bir ihtiyaçtan ziyade toplumsal kimliğin, aidiyet duygusunun ve kültürel sürekliliğin inşasında önemli rol üstlenen bir pratik olarak karşımıza çıkmaktadır (Beşirli, 2010; Beşirli, 2011; Ögüt Eker, 2018; Tez, 2012).

Toplumsal yaşam içerisinde yemek, çeşitli ritüeller ve törenler aracılığıyla kolektif bir anlam kazanmakta ve sosyal ilişkilerin düzenlenmesinde etkin bir rol oynamaktadır. Düğün, sünnet, bayram ve diğer sosyal organizasyonlarda gerçekleştirilen yemekli ritüeller, bireyler arasındaki iletişimi güçlendirmekte, toplumsal dayanışmayı artırmakta ve kültürel değerlerin kuşaklar arası aktarımına katkı sağlamaktadır. Bu ritüeller kapsamında

¹ Öğr. Gör., Ardahan Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, servetteker@ardahan.edu.tr, ORCID iD: 0000-0002-3332-3418

DOI: 10.37609/akya.4197.c12444

KAYNAKLAR

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies*.
- Acıpayamalı, O. (1974). *Türkiye’de doğumla ilgili adet ve inanışlar*. Ankara Üniversitesi Yayınları.
- Akın, M. H. (2007). Bir kültür bilimi olarak sosyoloji ve kültür sosyolojisi. K. Alver & N. Doğan (Ed.), *Kültür sosyolojisi* (ss. 85–96). Hece Yayınları.
- Akturfan, M., Sormaz, Ü., & Çekiç, İ. (2024). Şanlıurfa ilinin gastronomi turizm potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 11(2), 119–135.
- Arlı, M. (1982). Türk mutfağına genel bir bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31, 19–33.
- Arslantaş, F. (2020). *Adana yemek kültürü* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Artun, E. (2005). *Türk halkbilimi*. Kitabevi Yayınları.
- Baysal, A. (2018). Türk mutfağı: Özellikleri ve etkileşimleri. T. K. Merdol (Ed.), *Beslenme antropolojisi* (ss. 123–150). Hatiboğlu Yayınları.
- Baytok, A., vd. (2013). Afyonkarahisar’ın tanınmış yerel ürünleri. M. Uyan & A. Baytok (Ed.), *Afyonkarahisar yemek kültürü* (ss. 14–15). Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, kültür ve kimlik ilişkisi*. Milli Folklor, 22(87), 159–169.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159–169. <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156> Erişim Tarihi: 01.03.2026
- Beşirli, H. (2013). Türk devlet sisteminde toplumsal düzenin inşasında işlevselci bakış açısıyla “Ülüş” ve “Cilik” geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 63, 337–358.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi: Yiyecekler ve mutfağa sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınevi.
- Birer, S. (1990). Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251–260.
- Boratav, P. N. (2013). *100 soruda Türk halk edebiyatı*. Bilgesu Yayıncılık.
- Buluç, S. (1979). Şaman. *İslam Ansiklopedisi*, 11, 310–335.
- Priscilla Mary Işın (2013). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Arif Bilgin (2008). *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Murat Belge (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Cevher, İ. (2023). Folklorik bir ritüel olarak Kırıkkale’deki mevlit törenleri. H. Yekbaş (Ed.), *Türk kültüründe mevlit geleneği uluslararası sempozyumu bildirileri* (ss. 589–594). Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- Ceyhun-Sezgin, A. & Karaman, E. E. (2020). Halk edebiyatında yemek kültürü. N. Çetinkaya (Ed.), *Yemek, kültür ve toplum* (ss. 243–292). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Çay, A. (1983). *Anadolu’da Türk damgası: Koç heykel mezar taşları ve Türklerde koç koyun meselesi*. Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Dank, E. (1990). *Koç ve at şeklindeki Tunceli mezar taşları*. Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Demir, A. (2012). *Diyarbakır’da taziye geleneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Denk, E. (2023). Erzurum mutfak kültürünün sahip olduğu zenginliğin mutfak turizmi açısından farkında olmak. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 7(2), 59–79.
- Deveci, B. (2020). Kültür ve yemek kültürü. N. Çetinkaya (Ed.), *Yemek, kültür ve toplum* (ss. 1–25). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Durkheim, E. (2018). *Dinsel yaşamın ilk biçimleri* (Ö. Ozankaya, Çev.). Cem Yayınları.
- Eliade, M. (2001). *Mitlerin özellikleri* (S. Rifat, Çev.). Om Yayınevi.
- Ersoy, R. (2002). Türklerde ölüm ve ölü ile ilgili rit ve ritüeller. *Milli Folklor*, 54, 86–101.
- Gazelci, S. C. (2021). *Gastronomi turizmi kapsamında tören yiyecek içeceklerinin tespiti: Antalya Döşemealtı örneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Girgin, G. K., & Bozok, D. (2019). Sosyal statüde gastronomik alışkanlıklar. C. Avcıkurt & M. Sarıoğlu (Ed.), *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* (ss. 61–69). Detay Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarih Süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Irmak, Y. (2016). Doğumdan ölüme Bingöl geçiş dönemleri inanç ve uygulamaları. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11), 113–132.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111–144.
- İnan, A. (2000). *Tarihte ve bugün şamanizm*. Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Karaman, K. (2010). Ritüellerin toplumsal etkileri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21, 227–236.
- Kellehear, A. (2012). *Ölümün toplumsal tarihi* (T. Kılınç, Çev.). Phoenix Yayınları.
- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji sözlüğü* (O. Akınhay & D. Kömürçü, Çev.). Bilim ve Sanat Yayınları.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Murtezaoğlu, S. (2012). Kültürel belleğin ritüel yoluyla kuruluşu. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 344–350.
- Orgun, N. D. (2009). *Küreselleşmenin değiştirdiği yemek kültürü: İstanbul-Beyoğlu* (Doktora tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: Sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Milli Folklor*, 120, 170–182.
- Örnek, S. V. (1979). *Anadolu folklorunda ölüm*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Örnek, S. V. (2000). *Türk halkbilimi*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies – Social Sciences*, 15(8), 3677–3690.
- Öztürk, Y. (2018). *Geçmişten günümüze Denizli yöresi sünnet törenleri* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies – International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4), 2675–2695.
- Sağır, A. (2016). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271–298.
- Sönmez, F. (2019). *Samsun ili Canik ilçesi geçiş dönemi âdetlerinde görülen kültürel değişimler* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şensoy, F. (2017). Turizm ve beslenme. A. Özenoğlu (Ed.), *Beslenme ve diyetetiğin psikososyal boyutu* (ss. 191–210). Nobel Yayıncılık.
- Şimşek, A. (2020). Osmanlı döneminde yemek kültürü. N. Çetinkaya (Ed.), *Yemek, kültür ve toplum* (ss. 177–192). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Şimşek, A., & Güleç, E. (2022). Orta Asya döneminde yemek kültürü. N. Serçeoğlu (Ed.), *Yemek, kültür ve toplum* (ss. 131–144). Nobel Akademik Yayınları.
- Tevhidi, E. H. (2004). Otuz beşinci gece: Ruh, can, hayat, ölüm, akıl ve öte dünya üzerine (A. S. Aykut, Çev.). *Cogito*, 40, 20–37.
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras: Tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313–321.
- Tezcan, M. (1990). *Türk ailesi ve gelenekleri*. Ankara Üniversitesi Yayınları.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Türk, H., & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 1–15.
- Ünalın, Ö. (2022b). Alanya Yörüklerinde komşuluk ilişkileri ve aratma geleneği. E. G. Naskali (Ed.), *Komşuluk* (ss. 117–143). Paradigma Yayınları.
- Van Gennep, A. (1960). *The rites of passage*. University of Chicago Press.
- Wahlqvist, M. L., & Lee, M.-S. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 16(Suppl. 1), 2–7.

- Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen'de özel gün yemekleri. *Milli Folklor*, 22(86), 127-139.
- Yenal, N. Z. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme-içmenin tarihi ve sosyolojisi. *Toplum ve Bilim*, 71, 195-227.
- Yıldırım, Z. (2019). *Dünden bugüne Samsun-Çarşamba ilçesinde geçiş dönemleri (doğum, evlenme, ölüm, sünnet, askerlik, hac)* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldız, S. (2020). Yemeğin toplumsal işlevleri ve Türk yemek adetleri. N. Çetinkaya (Ed.), *Yemek, kültür ve toplum* (ss. 361-391). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Yıldız, S. (2022). Etnik toplumlara ait yemek kültürleri. N. Serçeoğlu (Ed.), *Yemek, kültür ve toplum* (ss. 333-357). Nobel Akademik Yayınları.
- Artun, E. (2005). *Türk Halk Kültüründe Nevruz*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Közleme, O. (2012). Türk Kültüründe Nevruz ve Yemek Ritüelleri. *Milli Folklor Dergisi*, 24(93), 145-152.



Bölüm 11

SÖZLÜ KÜLTÜRDE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mehmet KABACIK¹

GİRİŞ

Türk toplumu, yeme içme pratiklerini sonraki nesillere, yazılı kaynaklardan ziyade daha çok türküler, şarkılar, efsaneler, destanlar, atasözleri ve deyimler gibi sözlü kültür unsurlarıyla aktarmışlardır. Sözlü kültür, kuşaktan kuşağa veya aynı kuşak içinde aktarılan, halk tarafından davranış, tutum, norm ve inançların dayandığı referanslar olarak belirlenen ve bu bağlamda göndermeler içeren çeşitli anlatım biçimlerini içermektedir. En yaygın bilinen sözlü kültür türleri mitler, efsaneler, destanlar, halk hikâyeleri, fıkralar, deyimler, bilmece, atasözleri, küfürler ve argo sözler, yeminler, maniler, türküler, selamlaşma şekillerine ilişkin ifadeler, ad ve lakaplar, sözlü tarih ve halk şiirleridir. Sözlü kültür ürünleri, antropoloji ve folklor gibi disiplinlerin katkısıyla büyük ölçüde kayda geçirilmiş ve giderek ulusal kültürün temeli olarak kabul edilmişlerdir. Ayrıca sözlü anlatım biçimleri, ait oldukları topluluğun tarihi için de bir kaynak niteliği kazanmış ve üzerlerinde yapılan çalışmalara tarih boyutu da eklenmiştir. Bu bölümde Türk toplumunun tarihsel süreç içerisinde ortaya koyduğu ve bugüne kadar ulaşan mutfak kültürü, sözlü kültür unsurları çerçevesinde ele alınmıştır.

Türk toplumunun tarih boyunca beslenme alışkanlıkları ile ilgili yazılı kaynaklara pek rastlanılmaz, bunun nedeni, “Yediğin içtiğin senin olsun, gezip gördüklerini anlat” deyiminde gizlidir. Türk kültüründe yenilip içilen şeylerin daha sonra başkalarıyla paylaşıl-

¹ Doç. Dr., Ordu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mehmetkabcik@gmail.com ORCID iD: 0000-0002-3772-2950

SONUÇ

Türk mutfağı, yalnızca yemeklerden ibaret bir olgu değil; Orta Asya'dan günümüze uzanan zengin bir tarih, coğrafya ve kültür birikiminin somutlaşmış halidir. Türk Toplumunu, Orta Asya'daki göçebe hayatın et ve süt ürünleri (yoğurt, ayran) ve tahıla dayalı beslenme alışkanlıklarını, Anadolu'daki kadim medeniyetlerin (Roma, Bizans) ve Orta Çağ Arap-Fars mutfak geleneklerinin unsurlarıyla harmanlayarak eşsiz bir kültürel sentez oluşturmuştur. Bu kültürel etkileşim, sözlü kültür aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılmasıyla sürekli canlı kalmıştır. Türk mutfağının asıl zenginliği, büyük ölçüde yöresel farklılıkları koruyan halk mutfağında gizlidir. Sözlü kültür halk mutfağının korunmasında önemli bir etken olmuştur.

Sözlü kültür, Türk mutfağının geçmişten günümüze taşınmasında en önemli aktarıcılardan biridir. Yazılı kaynaklardan önce yemek tarifleri, pişirme teknikleri, sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları kuşaktan kuşağa sözle aktarılmış; bu aktarım süreci mutfağın sadece bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda bir kimlik ve yaşam tarzı unsuru haline gelmesini sağlamıştır. Atasözleri, deyimler, türküler, maniler ve hikâyeler aracılığıyla yemek kültürü toplumsal hafızada yer edinmiş; her yörenin kendine özgü mutfak kültürü sözlü gelenek içinde yer almıştır. Bu yönüyle sözlü kültür, Türk mutfağının hem taşıyıcısı hem de ürünü olarak değerlendirilebilir. Yemekle ilgili ritüeller, kutlamalar, misafirperverlik anlayışı ve paylaşma kültürü, sözlü anlatımlar yoluyla yaşatılmış ve toplumun kültürel birliğini pekiştirmiştir. Dolayısıyla sözlü kültür, Türk mutfağının çeşitliliğini, sürekliliğini ve özgünlüğünü koruyan temel unsurlardan biri olmayı sürdürmektedir. Bundan dolayı, sözlü kültürün belge altına alınması, yaşatılması ve yeni kuşaklara aktarılması, Türk mutfağının kültürel mirasının korunması açısından büyük bir önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

- Aksoy, Ö.A., (1995). *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 2 Deyimler Sözlüğü*. İnkılâp Kitabevi.
- Alangu, T. (2011). *Keloğlan masalları* (4. Baskı). Yapı Kredi Yayınları.
- Alangu, T. (2020). *Türkiye folkloru el kitabı* (İ. Görkem, Haz.). Yapı Kredi Yayınları.
- Alptekin, A. B. (2002). *Taşeli masalları*. Akçağ Yayınları.
- Alptekin, Z. D. (2021). Kilis manilerinde yöresel mutfak. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research*, 14(77).
- Altaylı, S. (2010). Atasözü ve deyimler arasındaki farklar. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, (25), 125-134.
- Altuntop, A. (2025). *Halk bilmeceleri*. www.altuntop.net. Erişim Tarihi: 05.11.2025.
- Atalay, B. (1992). *Divânü Lugâti't – Türk tercümesi* (Cilt III). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 521-523.
- Balcı, S. (2019). *Türk dünyası masalları tip kataloğu* (Yayımlanmamış doktora tezi). Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halkbilimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Boratav, P. N. (1969). *Az gittik uz gittik*. Bilgi Yayınevi.
- Boratav, P. N. (1988). *Halk hikâyeleri ve halk hikâyeciliği*. Adam Yayıncılık.
- Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.

- Çekal, N., & Doğan, E. (2024). Türkçe'de yemek ile ilgili deyimler ve atasözleri. İçinde S. A. Türk (Ed.), *Gastronomik akımlar III*. İksad Yayınları.
- Çelik, A. (2005). *Manilerimiz ve Trabzon manileri*. Akçağ Yayınları.
- Ekici, M., & Yılmaz, M. (2013). *Türk halk edebiyatı el kitabı*. Grafiker Yayınları.
- Elçin, Ş. (1983). *Türk bilmeceleri*. Başbakanlık Basımevi.
- Elmalı, A. (2012). *Kilis'te anonim halk edebiyatı örnekleri ve mâniler*. Kilis Belediyesi Kültür Yayınları.
- Erdal, K. (2013). Çocuk edebiyatının kaynakları. İçinde Ö. Yılar & L. Turan (Ed.), *Eğitim fakülteleri için çocuk edebiyatı*, Pegem Akademi Yayıncılık.
- Ergin, M. (2011). *Orhun Abideleri*, Boğaziçi Yayınları.
- Ergin, M. (1970). *Oğuz Kağan Destanı*, Millî eğitim Basımevi.
- giresun.ktb.gov.tr. (2025). *Giresun'da mani geleneği*. <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-217053/giresun-39da-mani-gelenegi.html>. Erişim Tarihi: 05.11.2025.
- Gökbulut, B. (2010). Kıbrıs Türk masalları ile Uygur Türk masalları üzerinde karşılaştırmalı bir araştırma (İnceleme-Metinler) (Yayımlanmamış doktora tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Gümüş, İ. (2011). *Sözlü kültür ortamı ürünlerinin sanal kültür ortamında yeniden yaratılmaları* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Harmancı, M., & Mezlin, T. (2025). Masallarda sosyalleşme unsuru olarak yiyecek ve içecekler: Üç nar masalı. *Türkoloji*, 122, 1–22.
- Kabacık, M., & Aksoy, M. (2019). Gastronomi ile Türk halk müziği ilişkisi üzerine betimsel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1519–1533.
- Kabacık, M. (2020). *Türk Mutfak Kültürünün Türklerdeki Yansıması*, (Yayımlanmamış doktora tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Kafesoğlu, İ. (2016). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Kılıçarslan, R. (2015). Çocuk edebiyatında bilmecenin yeri ve bir bilmece derleme çalışması. *International Journal of Language Academy*, 3(4), 129–140.
- Kültür Portalı. (2025). *Mutfak kültürü ile ilgili maniler*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/antalya/kulturatlasi/mutfak-kulturu-le-igili-maniler>. Erişim Tarihi: 05.11.2025.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025). *Bilmeceler*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78800/bilmeceler.html>. Erişim tarihi: 05.11.2025.
- Ögel, B. (2010). *Türk Mitolojisi I Cilt*, Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Önal, M. N. (2025). [Makale Başlığı Eksik]. *Türk Folklor Araştırmaları/Turkish Folklore Research*, 2025-II, (371), 186–205.
- Öncü, A. (2011). *Trabzon türküleri* (Tasnif, inceleme, metin) (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Erzurum.
- Sakaoğlu, S. (1976). *101 Anadolu efsanesi*. Damla Yayınevi.
- Sakaoğlu, S. (2002). *Gümüşhane ve Bayburt masalları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Şimşek, E. (2008). *Kadirli (Osmaniye) mutfağı ve mahalli yemekler*. İçinde M. S. Koz (Haz.), *Yemek kitabı: Tarih-halkbilim-edebiyat*. Kitabevi Yayınları.
- Tezel, N. (1992). *Türk masalları II*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- TRT. (2006). *Türk halk müziği sözlü eserler antolojisi 1-2* (2. Baskı). Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu Müzik Dairesi Başkanlığı, TRT Müzik Dairesi Yayınları No: 98.
- Tunç, İ. (2020). Sözlü kültürün dinsel kaynaklardaki yansımaları. *Bartın Üniversitesi İslami İlimler Dergisi*, 1(13), 41.
- Türk Dil Kurumu. (2025). <https://tdk.gov.tr/icerik/sikca-sorulan-sorular/kendim-bir-atasozu-ya-da-deyim-uydurdum-bunu-size-gondersem-sozluge-alir-misiniz/#:~:text=Deyimler%2C%20tarihin%20bilinen%20veya%20bilinmeyen,nitelikte%20sözlere%20ise%20atasöz%20denmektedir>. Erişim tarihi: 4.11.2025.

- Türktaş, M. (2016). *Atasözleri üzerinden Türk kültüründe yeme-içme mantığı*. Padam Yayınları.
- Türkoloji. (2025). *Mutfak kültürü*. <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf>. Erişim Tarihi: 04.11.2025.
- Uysal, Y. (2019). Gazipaşa folklorunda maniler. *Journal of History School*, 43, 1978–1995.
- Vural, F. G. (2011). Türk kültürünün aynası: Türküler. *e-Journal of New World Scienses Academy*, 6(3), 397–411.
- Yarış, A., & Durlu-Özkaya, F. (2015). Amerikan mutfak kültürünün gelişim süreci. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 90–101.
- Yemek ve Kültür. (2005). Neden çıkıyoruz. *Yemek ve Kültür*, 1(1), 5–6.
- Yeniasır, M., Gökbulut, B., & Kaya Tekman, T. (2021). Anadolu ve Kıbrıs Türk halk masallarında yer alan kültürel unsurlar üzerine bir karşılaştırma. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* (52), 81–113.
- Yıldırım, D. (1989). Sözlü kültür ve folklor üzerine düşünceler. *Milli Folklor*, 3, 16–17.
- Yorgancıoğlu, O. (2006). *Kıbrıs Türk folklorundan derlemeler-masallar II*. Canbulat Basımevi.



Bölüm 12

TABAĞIN ÖTESİNDE: TÜRK MUTFAĞINDA SAĞLIK, BESLENME VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Erkan KAHRAMAN¹

GİRİŞ

Belirli etnik kökenlere ait medeniyetlerin, toplumların yemek kültürlerinin incelenmesi o topluluğa ait birçok konuda fikir sahibi olunmasını sağlamaktadır. Bir toplumun mutfak kültüründen yola çıkılarak siyasal yapısına, dinine, ekonomisine, tarımsal faaliyetlerine, coğrafi bilgilerine ve düşünce yapılarına ışık tutulabilmektedir.

Türk mutfağı, tarihi boyunca bulunduğu coğrafyaların katkılarıyla kümülatif olarak zenginleşmiş bir mutfaktır. Bu zengin mutfağı inceleyerek Türk mutfağında sadece ne yenildiğini öğrenmekten öte neden ve hangi amaçlarla yenildiğini öğrenmek mümkündür. Bu doğrultuda Türk mutfak kültürünün, yemeklerin kendisiyle sınırlı görülmeyip tabağın ötesine geçildiğinde sürdürülebilirlik ve sağlıklı beslenme gibi çağdaş hedeflere nasıl katkıda bulunabileceği anlaşılabilir. Çorbalar, et yemekleri, baklagiller, tahıllar ve fermente ürünler gibi Türk mutfağının temelini oluşturan geleneksel gıdalar yalnızca beslenme çeşitliliğine değil, aynı zamanda sağlıklı beslenme modelleriyle de örtüşmektedir. Bu besin kaynakları daha derin incelendiğinde sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilen daha düşük karbon ve su ayak izine, döngüsel tüketime, atık azaltımına dair de ayrı ayrı örnekler taşımaktadır. Dolayısıyla Türk yemek kültürü, geçmiş ile geleceğe yönelik gıda

¹ Arş. Gör., İstanbul Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, erkan.kahraman@medipol.edu.tr, ORCID iD: 0009-0000-9019-8513

DOI: 10.37609/akya.4197.c12446

Türk mutfak kültüründe tahıllar, kurubaklagiller, hayvansal ürünler, sebzeler ve meyvelerin hazırlanan yemeklerde veya bir öğün içinde bir araya getirilmesi besin yoncası beslenme modeli gibi sağlıklı beslenme stratejileriyle uyumlu olduğunu göstermektedir. Bunun yanında fermentasyon temelli bir çok besin çeşidinin mutfığa hakim olmasıyla probiyotik kaynakları bakımından çok zengin bir mutfaktır. Birçok geleneksel yemek halihazırda dengeli beslenmeyi desteklemektedir. Örneğin; tarhana ve yoğurtlu çorbalar sindirime yardımcı olurken zeytinyağında pişirilen sebze yemekleri sağlıklı yağlar ve vitaminleri beslenmeye entegre etmektedir. Baklagiller ve tahılların, örneğin pirincin fasulyeyle veya bulgurun nohutla yaygın olarak bir araya getirilmesi, güçlü bir protein dengesi sağlamaktadır. Bununla birlikte turşu, boza, sirke ve yoğurt gibi fermente gıdalar bağırsak sağlığını iyileştirmeye yardımcı olmaktadır. Aynı zamanda, mevsimlik ürünler kullanmanın yanı sıra tüketim fazlası ürünleri de işleyerek muhafaza etmek israfın önüne geçilmesi ve sürdürülebilir beslenme davranışları için örnek uygulamalardır. Bu özellikleri nedeniyle Türk mutfığı yalnızca kültürel açıdan zengin olmakla kalmaz aynı zamanda modern, sağlıklı ve çevre dostu beslenme için örnek olmaktadır. Bitkisel ve hayvansal gıdalar arasındaki denge, besleyici ve çeşitli bir beslenme düzenini de desteklemektedir. Tüm bu sağlıklı uygulamalara karşın bazı yemeklerde rafine ve yüksek enerjili malzemelerin yoğun kullanımı ile pişirme yöntemlerine bağlı bazı uygulamalar beslenme açısından risk oluşturabilmektedir. Örneğin; kızartma ve ızgaranın pişirme yöntemi olarak sıklıkla uygulanması, tatlılar ve hamur işlerinde aşırı şeker ve yağ kaynaklarının eklenmesi, suda pişirilen yiyeceklerin suyunun dökülmesi gibi uygulamalar Türk mutfığında sağlıksız olarak nitelendirilebilecek uygulamalardır.

Türk mutfak kültüründeki uygulamaların büyük kısmı atık azaltma, yöresel malzemeler seçme ve kaynakları koruma gibi günümüzün sürdürülebilir beslenme anlayışıyla örtüşmektedir. Bu nedenle Türk mutfığı, yalnızca önemli bir kültürel miras değil aynı zamanda günümüzde daha sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme alışkanlıkları oluşturmak için de faydalı bir yol gösterici olmaktadır.

KAYNAKLAR

- Akay, G., & Demir, L. S. (2020). Toplum beslenmesinde sürdürülebilirlik ve çevre. *Selçuk Tıp Dergisi*, 36(3), 282-287.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Anthropology*, (30), 33-52.
- Aksu, T. (2016). Organik Hayvansal Üretim ve Çevre İlişkisi. *Türkiye Klinikleri Animal Nutrition and Nutritional Diseases-Special Topics*, 2(1).
- Aldıoğlu, A. (2022). Sumak ekşi akıtı ve Kahramanmaraş mutfığında kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 39-49.
- Altunbay, S.G., Kangal A. & Gürel S. (2016). Şeker Pancarından Bıyoetanol Üretimi. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(2).
- Altundağ, Ö. Ö., & Samav, U. (2024). Türk mutfığında kullanılan baharatların fonksiyonel yönü. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 12(2), 2355-2367.

- Altundağ, Ö. Ö., Kenger, E. B., & Ulu, E. K. (2020). Farklı tarhana türlerinin sağlık yönünden değerlendirilmesine yönelik bir çalışma. *Sağlık Akademisi Kastamonu*, 5(2), 143-157.
- Arıkan, D. A. ve Özkeşkek, A. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekmeğin pişirme yöntemi, araç ve gereçlerinin yaşatılması: Pileki örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 41, 52-61.
- Arıkan, Y., & Tozkoparan, İ. B. (2022). Küreselleşme sürecinde Türkiye'de gıda güvenliği. *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademisi Dergisi*, 4(9), 458-480.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15.
- Arslan, G., & Yıldız, P. O. (2021). Türkiye su ürünleri sektörüne genel bakış. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 7(1), 46-57.
- Arslan, S. (2024). Pirinç Durum Tahmin Raporu (TEPGE Yayın No: 406). *T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü*.
- Aydemir, G. S., & Kurnaz, A. (2023). Ağırlıklı olarak butik pasta hizmeti veren işletmelerin internet siteleri üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1206>
- Ayyıldız, S., & Sarper, F. (2019). Antioksidan baharatların Osmanlı saray mutfağındaki yeri. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 363-380.
- Badem, A. (2024). Türk mutfağında besin işleme yöntemleri ve muhafazası: besin işleme yöntemleri ve muhafazası. *Anatolia Social Research Journal*, 3(1), 17-46.
- Bakkaloğlu, Z. (2023). Arı ürünlerinin Türk mutfağında kullanımı. Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Alanında Uluslararası Araştırmalar. 1.cilt. 588-606.
- Batı, A., & Batu, H. S. (2016). Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Batu, A., & Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of ethnic foods*, 5(2), 76-82.
- Batu, A., & Batu, H. S. (2024). Yüksek Sıcaklıkta (Barbekü, Açık Alev, Tava) Pişirme ve Pürmüz Kullanımının Gıdaların Sağlık Üzerine Etkileri. *Journal of Academic Tourism Analysis*, 5(1), 55-66.
- Bayram, B., & Beyhan, Y. (2023). Eklenmiş şeker. *Sağlık & Bilim 2023 Beslenme-III*, 153.
- Bayram, M. (2018). İthal pirinç, bulgur tüketimini azaltıyor. Miller Magazine. (Erişim Tarihi: 28.12.2025) Erişim adresi: <https://millermagazine.com/tr/blog/ithal-pirinç-bulgur-tuketimini-azaltiyor-957>
- Baysal A. (1999). Kanserden korunmak için beslenme rehberi. Hatipoğlu Yayınevi. 1.Baskı, Ankara.
- Baysal, A. (1996). Sağlıklı beslenme ve Akdeniz diyeti. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 25(1), 21-29.
- Baysal, A. (2002). Beslenme. Hatipoğlu Yayınları. 9. Baskı, Ankara.
- Beşirli, H. (2016). Yabancı seyyahların gözünden farklı yüzyıllarda Türk yemek kültürü. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (40), 11-31.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı (1. bs.)*. Kitabevi.
- Büyüktuncer, Z., & Yücecan, S. (2009). Türk mutfağının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 37(1-2), 93-100.
- Ceyhun-Sezgin, A. (2017). "Türk Mutfak Kültüründe Demirhindi Şerbeti ve Gastronomi Turizmine Katkısı", *International Rural Tourism and Development Journal (Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi)*, 1(1), s.15.
- Çağrı-Mehmetoğlu, A. (2018). Food safety challenges associated with traditional foods of Turkey. *Food Science and Technology*, 38(1), 1-12.
- Çekiç, İ. (2023). Think outside the box: traditional meat desserts in the culture of Turkish cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 34.
- Çelik, Z. M., Barçın-Güzeldere, H. K., Ede-Çintesan, E., & Bayram, H. M. (2025). From plate to planet: Nutritional and environmental sustainability of Turkish cuisine across the regions of Türkiye. *International Journal of Environmental Health Research*, 1-16.
- Çoban, Ö. E., & Patır, B. (2010). Antioksidan etkili bazı bitki ve baharatların gıdalarda kullanımı. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(2), 7-19.

- Çoşgun, A. E., Endiz, M. S., Demir, H., & Özcan, M. (2024). Agrivoltaic systems for sustainable energy and agriculture integration in Turkey. *Heliyon*, 10(11).
- Daily Sabah. (2025, Eylül 10). Traditional cave storage in Türkiye keeps dairy fresh for months. <https://www.dailysabah.com/turkiye/traditional-cave-storage-in-turkiye-keeps-dairy-fresh-for-months/news> (Erişim tarihi: 1.11.2025)
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk dünyası turizm araştırmaları dergisi*, 3(1), 105-125.
- Develioğlu, İ. A., Keser, M. G., & Unusan, N. (2022). Fonksiyonel bir besin olarak nar. *Selçuk Sağlık Dergisi*, 3(3), 300-323.
- Dilmeç, H., & Koç, B. (2023). Turkish culinary culture from the past to the present. *Food Health and Technology Innovations*, 6(13), 540-548.
- Dimina, L., Rémond, D., Huneau, J. F., & Mariotti, F. (2022). Combining plant proteins to achieve amino acid profiles adapted to various nutritional objectives—an exploratory analysis using linear programming. *Frontiers in nutrition*, 8, 809685.
- Durmuş, A. (2025). Selçuklu mutfağında beslenme kültürü ve sofrada adabı. Sosyal Bilimler Araştırmaları (H. Belge, A. Toraman, & K. Kılıç Topal, Eds.). Amasya Üniversitesi Yayınları.
- Erdinç, Z. (2017). Türkiye’de şeker sanayinin gelişimi ve şeker sanayinde izlenen politikalar. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(3), 9-26.
- Erdoğan, E. (2010). Türkiye Selçukluları mutfağı [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1).
- Eştürk, Ö. (2018). Türkiye’de şeker sektörünün önemi ve geleceği üzerine bir değerlendirme. *Anadolu İktisat ve İşletme Dergisi*, 2(1), 67-81.
- Genç, R. (1982). XI. yüzyılda Türk mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (ss. 65-66) içinde. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Giray, H., & Soysal, A. (2007). Türkiye’de gıda güvenliği ve mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(6), 485-490.
- Gökalp, H.Y., 1995, Fermente Et Ürünleri – Sucuk Üretim Teknolojisi. *Standart Ekonomik Ve Teknik Dergisi*, 34, 48-55.
- Gökçe, R., & Ergezer, H. (2016). Gıda mevzuatımız; nereden, nereye?. *Akademik Gıda*, 14(2), 225-229.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya’dan cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 346(358), 04-05.
- Güldemir, O., & Halıcı, N. (2009). Türk mutfağında geleneksel etli meyve yemekleri. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 565-569.
- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O., & Yeşil, S. Ç. (2022). Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 815-835.
- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O., & Yeşil, S. Ç. (2022). Osmanlı meyveli et yemekleri. Oğlak Yayınları.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Güneş, S., Demirci, B. & Sert, A. (2024). Erken cumhuriyet döneminde (1930-1942) gıda güvenliğine yönelik mevzuat ve gıdalarla ilgili hileler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(4).
- Güngören, A. (2025). Historical, technological, biochemical, and microbiological aspects of pastirma, an ethnic meat Product from Asia to Anatolia: A Narrative literature review. *Sustainability*, 17(7), 2801.
- Gürsoy, D. (2021). *Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi, Oğlak Yayıncılık, İkinci Basım*. ISBN 9789753298872. İstanbul.

- Halıcı F (ed.), (1986). Yaman R. Türk mutfağının yabancı yemek kültürlerine kıyasla farklılığı. Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara.
- Hatipoğlu, A., ve Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması. *SOİD*, 11(2).
- İşin, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi* (3. bs.). Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi AŞ.
- İşin, P. M. (2020). *Bereketli imparatorluk: Osmanlı mutfağı tarihi*. VakıfBank Kültür Yayınları.
- İnce, C., & Çağındı, Ö. (2021). Demir minerali: fonksiyonları, gıda işleminin biyoyararlılığı üzerine etkileri ve biyoaktif bileşenler ile interaksiyonları. *Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 35(2), 151-164.
- İntepe, M. C. (2025). Geçmişten günümüze Türk tatlı tarihi. *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, 4(1).
- İpek, H. (2010). Kasaplık piliç yetiştiriciliği. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 3(1).
- Kapar, A. M. (2019). İki seyyah bir kültür: Broqu – ière ve İbn Battuta seyahatnâmelerine göre Türklerde yemek kültürü. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 41, 427-444.
- Kara, M. A., Tekeli, A., & Mikail, N. (2020). Üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim alışkanlıkları: Siirt Üniversitesi örneği, Türkiye. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 7(3), 327-336.
- Karahan, A. M., Köten, M., Karahan, L. E., & Yazman, M. M. (2019). Tarhananın besinsel önemi ve fonksiyonel bileşenlerce zenginleştirilmesi. *Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi*, 4(3), 120-129.
- Karaoğlu, M. M., & Kotancılar, H. G. (2006). Kavut, a traditional Turkish cereal product: production method and some chemical and sensorial properties. *International Journal of Food Science and Technology*, 41(3), 233-241.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347 – 358.
- Kaya, Y., Duyar, H. A., & Erdem, M. E. (2004). Balık yağ asitlerinin insan sağlığı için önemi. *E.U. Su Ürünleri Dergisi*, 21(3).
- Kaymaz, E. (2020). Türk mutfak kültüründe helvanın yeri ve önemi [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Keskin, H. (1982). *Gıda kimyası*, Fatih yayınevi ve matbaası.
- Kıvanç, M., & Funda, E. G. (2017). A functional food: a traditional Tarhana fermentation. *Food Science and Technology*, 37, 269-274.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Koca, N., & Yazıcı, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmeği kültürü üzerindeki etkileri. *Electronic Turkish Studies*, 9(8).
- Kocatepe, D., & Tırlı, A. (2015). Sağlıklı beslenme ve geleneksel gıdalar. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 55-63.
- Kök, F. (2003). Pastırma üretim teknolojisini geliştirme çabaları. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 22.
- Kökmen-Seyirci, H. & Çağ, Ç. (2018). Antik çağda gıdaların korunması. *Cedrus*. 701-711.
- Kut, G., & Kut, T. (Eds.). (2015). *Melceü't-Tabbâhîn: Aşçıların sığınağı* (1. basım). Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- Longin, C. F. H., Afzal, M., Pfannstiel, J., Bertsche, U., Melzer, T., Ruf, A., ... & Rodehutschord, M. (2023). Mineral and phytic acid content as well as phytase activity in flours and breads made from different wheat species. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(3), 2770.
- Mandaloğlu, M. (2014). Bozkır Türklerinde ekonominin hayvancılık ve tarıma dayalı olarak değerlendirilmesi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 75-93.
- McDermid, J. M., & Loennerdal, B. (2012). Iron1. *Advances in Nutrition*, 3(4), 532-533.
- Memiş, E., & Ersoy, Y. (2007). Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. *ICANAS-38. Uluslararası Asya*

- ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15.
- Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçuklularında meslekler*. Türk Tarih Kurumu.
- Mortaş, H., Navruz-Varlı, S., & Bilici, S. (2024). Adherence to the Planetary Health Diet and its association with diet quality in the young adult population of Türkiye: A large cross-sectional study. *Nutrients*, 16(6), 868.
- Mozaffarian, D., Micha, R., & Wallace, S. (2010). Effects on coronary heart disease of increasing polyunsaturated fat in place of saturated fat: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *PLoS medicine*, 7(3).
- Oğuz, B. (1976). Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, İstanbul: 1. İstanbul Matbaası, s.758-839.
- Oral, M. Z. (2008). Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri. Yemek Kitabı I, Ed: M. Sabri Koz. İstanbul, Kitabevi Yayınları, Cilt I, s.18-34.
- Özer, Ç., & Atay, E. (2022). Osmanlı saray mutfağı teşkilatı ve Escoffier mutfak hiyerarşisi üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(2), 468-477.
- Pekcan, A. G. (2021). Diyetle Şeker Alımı: Tolere Edilebilir Üst Alım Miktarı. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 49(2), 1-8.
- Rahşan, İ. (2021). Tea farming industry in turkey and social-economic history 1920-1960. *Alternatif Politika*, 13(2), 351-370.
- Saçıkaralı, M. (2015). *Türk mutfak kültürü ve aşure geleneği* (Yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sakandar, H. A., Hussain, R., Kubow, S., Sadiq, F. A., Huang, W., & Imran, M. (2019). Sourdough bread: A contemporary cereal fermented product. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(3), e13883.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı, Ed: A. Bilgin., Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s.199 – 219.
- Sancak, Y. C., & İşleyici, Ö. (2006). Çiğ köftelerin mikrobiyolojik kalitesi üzerine bir araştırma. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17(1), 81-86.
- Sarı, E., & Sarıışık, M. (2025). Use of turmeric, the golden spice in kitchen in different discipline areas. *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, 4(1), 97-108.
- Sarıoğlan, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Setorki, M., Rafieian, M., Heidarian, E., Ghatreh, K., Shahinfard, N., Ansari, R., & Forouzandeh, Z. (2012). Effect of Rhus coriaria consumption with high cholesterol food on some atherosclerosis risk factors in rabbit. *Journal of babol university medical sciences*. 3(11), 38-45.
- Sezgin, A. C., & Durmaz, P. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518.
- Soemarie, Y. B., Milanda, T., & Barliana, M. I. (2021). Fermented foods as probiotics: A review. *Journal of Advanced Pharmaceutical Technology & Research*, 12(4).
- Steck, S. E., Butler, L. M., Keku, T., Antwi, S., Galanko, J., Sandler, R. S., & Hu, J. J. (2014). Nucleotide excision repair gene polymorphisms, meat intake and colon cancer risk. *Mutation Research/ Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis*, 762, 24-31.
- Şankler, N., & Sürücüoğlu, M. S. (2020). *Türk mutfağı*. Ankara: Hedef Yayınevi.
- Şavkay T. (1996) *Medeniyet ve coğrafya değişimleri çerçevesinde Türk mutfağı, eskimeyen tatlar: Türk mutfak kültürü*. Vehbi Koç Vakfı Yayınları-7, Mas Matbaacılık A.Ş., İstanbul.
- Şen, M. A., & Ekinci, E. (2020). Türkiye'de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş ekmek çeşitleri üzerine bir nitel araştırma. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 1(1), 32-41.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2025). *Tarımsal üretim planlaması*. Erişim tarihi: 22 Ekim 2025, https://www.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Paylasim/Tarimsal_Uretim_Planlamasi.pdf

- Tamang, J. P., Wachter-Rodarte, L., & Kashyap, P. L. (2021). *Fermented foods as probiotics: a review. Journal of Advanced Pharmaceutical Technology & Research.*
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul, Hayykitap.
- Topkapı Palace. (2025, Aralık 27). Sultan's dishes: 5 legendary flavors cooked in palace kitchens. <https://topkapipalace.com.tr/article/5-legendary-flavors-in-palace/>
- Tosun, M.N.B., Işın, P.M. (1998). *Aşçıbaşı*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Tic. San. A.Ş.
- Tuncer, H. İ. (2007). Karma yemlerde kullanımı yasaklanan hormon, antibiyotik, antikoksidial ve ilaçlar. *Journal of Lalahan Livestock Research Institute (Turkey)*, 47(1).
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un lezzet tarihi – geçmiTen günümüze sofrA sohbetleri ve evimizin yemekleri*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Yalçın, M. (2023). Türk yemek kültür mirasının coğrafyası, kaynağı ve evreleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128-142.
- Yarış, A. (2022). Turkish traditional fermented plant-products as functional food. *Eurasian Journal of Food Science and Technology*, 6(1), 42-51.
- Yenigün, İ., Balcı, V., Yenigün, A., & Uyanık, S. (2023). Çevre tarihi perspektifinden sürdürülebilir su yönetiminde örnek medeniyet: osmanlı devleti. *Çevre Şehir ve İklim Dergisi*, 2(3), 158-172.
- Yerasimos, M. (2006). *Çorbalar, Osmanlı Mutfağı* Boyut Yayın Gurubu, İstanbul.
- Yıldız, T. (2014). Tavuk Etinde Antibiyotik Kalıntılarının Hplc Yöntemiyle Belirlenmesi. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Yörük, G. N., & Güner, A. (2014). Gıda güvenliğinin tarihsel gelişimi. 2. Ulusal Laboratuvar Akreditasyonu ve Güvenliği Sempozyumu, İstanbul, 102-103.



Bölüm 13

ULUSLARARASI MUTFAKLAR İÇERİSİNDE TÜRK MUTFAĞININ YERİ

Rıdvan SOLMAZ¹

GİRİŞ

Türk mutfağı, tarihsel kökenleri Orta Asya'ya dayanan ve Anadolu'nun zengin kültürel dokusunda şekillenen köklü bir gastronomi geleneğidir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, göçebe yaşam biçiminden yerleşik hayata geçerken mutfak kültürlerini de bu dönüşümle birlikte geliştirmişlerdir. Bu süreçte Türk mutfağı, yalnızca geniş bir coğrafyayı etkilemekle kalmamış; aynı zamanda hâkimiyeti altındaki veya ticari ve komşuluk ilişkisi içinde olduğu farklı milletlerin mutfak kültürlerinden de beslenmiştir. Farklı kültürlerle ait ürünleri ve teknikleri kendine özgü bir biçimde yorumlayarak bünyesine katan Türk mutfağı, bu karşılıklı etkileşim sayesinde füzyon mutfağın en güzel örneklerini sunan eşsiz bir çeşitliliğe ulaşmıştır.

Türk mutfağının biçimlenmesinde tarihsel ve coğrafi etkileşimlerin yanı sıra dini inanışlar, ticaret yolları ve imparatorluk saray kültürünün de önemli rol oynadığı görülmektedir. Özellikle Osmanlı saray mutfağı, farklı etnik kökenlerden gelen aşçıların ve Orta Asya'dan Osmanlıya devlet yöneticilerinin (han, hakan, padişah) eşlerinin katkılarıyla çeşitlilik kazanmış, baharat yolu üzerinden gelen ürünlerin mutfağa girişiyle zenginleşmiştir (Bilgin, 2004). Bu durum, Türk mutfağının yalnızca yerel değil aynı zamanda kozmopolit bir karakter taşımasına zemin hazırlamıştır (Batu ve Batu, 2018).

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, solmaz.ridvan@hotmail.com, ORCID iD: 0000-0003-0138-0810

DOI: 10.37609/akya.4197.c12447

KAYNAKLAR

- Akar Şahingöz, S., & Güleç, E. (2019). Restoran mutfaklarında yeşil nesil restoran hareketi: “La Mancha Restoran” örneği. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5(2), 292-300. <https://doi.org/10.24288/jttr.527512>
- Akarçay, E. (2016). *Beslenme sosyolojisi* (1. bs.). Phoenix Yayınevi.
- Akkuş, G., & Taş, D. (2019). Osmanlı mutfağı konusunda uzmanlaşmış restoran yöneticilerinin mutfağın uluslararası alandaki durumu ilişkin düşüncelerinin tespit edilmesi. O. Erkmen & N. Akhmetov (Ed.), *Ganud International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics Conference Book* (s. 468-475).
- Arıkan, A. D., & Özkeşkek, M. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekmek pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin yaşatılması: Pileki örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(41), 52-61.
- Aydın, R. (2023). Osmanlı'dan Cumhuriyete değişen sofralar: Yemek ve âdab-ı muâşeret. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(4), 1583-1594.
- Aydın, Ş., Keskin, E., & Aydemir, D. A. (2021). Türk mutfağının uluslararası bilinirliğindeki engeller ve aşçıların konu hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(3), 470-487.
- Ayyıldız, S., & Sarper, F. (2019). Antioksidan baharatların Osmanlı saray mutfağındaki yeri. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 363-380.
- Badem, A. (2024). Türk mutfağında besin işleme yöntemleri ve muhafazası: Besin işleme yöntemleri ve muhafazası. *Anatolia Social Research Journal*, 3(1), 17-46.
- Batu, A., & Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76-82.
- Baysal, A. (2007). *Beslenme kültürümüz*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı*. Kitabevi Yayınları.
- Cicik, Ş. U. (2024, 28-29 Mayıs). *The subconscious of traditional practices: Turkish cuisine* [Konferans sunumu]. Dublin Gastronomy Symposium, Dublin, İrlanda. <https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1357&context=dgs>
- Cömert, M., & Şahin, E. (2024). Türk mutfağının uluslararası ölçekte bilinirlik ve tanıtım açısından incelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 1-15.
- Çerikan, F. U. (2019). Türk ailesinde sofrada, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitimi (TEKE) Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Çetin, K. (2020). *Mutfak ve yemek kültürü*. Ravza Yayıncılık Matbaacılık.
- Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. (2022). *Neden sıfır atık?*. <https://sifiratik.csb.gov.tr/neden-sifiratik-i-7090>
- Demirden, N. (2023). Küresel çağda Türk mutfak kültürünün yeri ve önemi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, (94), 127-136.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Demiriz, İ. (2016). *Mehmet Gürs: Yeme-içme politik bir mesele*. *Tempo*. <https://www.isgirisim.com.tr/sites/1/upload/files/Tempo-716.pdf>
- Dilmeç, H., & Koç, B. (2023). Turkish culinary culture from the past to the present. *Food Health and Technology Innovations*, 6(13), 540-548.
- Erdoğan, Ö. (2015). Londra'da yaşayan Türk nüfusu'nun sosyo-ekonomik karakteristiğinin görünümü üzerine bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 20(3), 283-306.
- Erim, A. S., & Çetin, M. (2025). Gastronomide sürdürülebilirlik kapsamında limon kabuğunun yaratıcı kullanımı. *Turizm Akademik Dergisi*, 12(1), 71-86.
- Eser, B. (2022). *Türkiyelilik ve Avrupalılık arasında döner*. Perspektif. <https://perspektif.eu/2022/12/03/turkiyelilik-ve-avrupalilik-arasinda-doner-kebab/>

- Gargacı Kınay, A. (2024). Türk sofrada adabını konu alan araştırmalar üzerine bir inceleme. *International Journal of Eurasia Social Sciences*, 15(55), 37-49.
- Girgin, G. K., Demir, Ö., & Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve Türk mutfağı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 219-229.
- Güldemir, O., Haklı, G., & Işık, N. (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılım. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (39), 56-66.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- İbiş, S., Çakmak, M., & Çoşan, D. (2022). Michelin Rehberinin İstanbul ve İstanbul'daki restoran işletmelerine olası etkileri üzerine bir değerlendirme. VI. *International Gastronomy Tourism Studies Congress Bildiri Kitabı* (ss. 323-337). Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Karaçeper, E. İ. (2024). Yemek ve kültür ilişkisi bağlamında Balkan restoranlarının menü içerik analizi. *Kent Akademisi*, 17(5), 1975-1994.
- Karayaz, A. C. (2023). *Mezelerin gastronomik aşinalığının tüketici tutumlarına ve davranışsal niyetlerine etkisi: Edremit Körfezi örneği* [Yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kaya, S. (2024). Vegetaryen ve vegan beslenme. A. Akmeşe, K., Ilgaz, A., & Özcan, F. (Ed.), *Gastronomide yeni eğilimler ve beslenme kültürü: İnanışlar, coğrafya ve sürdürülebilirliğin gastronomik yansımaları* (ss. 125-140). Selçuk Üniversitesi Yayınları.
- Kocaer, S. (2024). Divânü Lugâti't-Türk'te misafir anlayışı ve misafirperverlik. *Çeşm-i Cihan: Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi*, 11(2), 68-78.
- Közleme, O. (2013). Türk mutfak kültüründe siyasi, sosyal ve dini sembolizm. *Toplum Bilimleri Dergisi*, 7(14), 387-396.
- Küçükkömürler, F., Karakuş, S., & Boran, G. (2012). *Türk kültüründe yoğurt*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/13841,88pdf.pdf?0&_tag1=D1FEFEA-6222CFDDFFBE11C8049C1D276E0CB5F00&crefer=C9B5E6C56D10355817866F66E0E97E-1AFBCEDCA39F707E227598E3D862ECD363
- Lokman, U. & Solmaz, R. (2024). Tescilli Geleneksel Ürün Adı Olan Şevketi Bostan'ın Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. Sökmen A. ve Aydın Ç. (Ed.), *Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: gastronomiye kapsamlı bir bakış* (ss. 502-515). Detay Yayıncılık.
- Macit, N., & Kıran, Ö. (2022). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Memiş, E., & Ersoy, Y. (2007). Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS) Bildiri Kitabı* (ss. 877-892). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Önçel, S., & Boz, H. C. (2023). Türk mutfağında yemek kültürü ve yemek ritüelleri üzerine bir araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web siteleri örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1043-1059.
- Özaydın, E. C., & Yalçın, İ. (2025). Küreselleşme teorileri çerçevesinde Türk mutfak kültürünün dönüşümü. *Journal of New Tourism Trends*, 6(1), 116-129.
- Poidata. (2025). *How many Turkish restaurants are in Germany?* <https://www.poidata.io/report/turkish-restaurant/germany>
- Renwick, S. (2024). *Why is döner kebab Germany so famous?*. Egeafood. <https://egeafood.com/doner-kebab-germany/>
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Diplomacy*, 8, 235-246. DOI: 10.1057/pb.2012.17
- Sağdıç, B., & Cömert, M. (2025). Migrations and culinary culture interaction: The example of Turkish restaurants in Germany. *Food, Culture & Society*, 1-28.

- Singh, M. (2024). Exploring the intersection of nutrition, gastronomy, and sustainability: A comprehensive review of contemporary food trends, dietary practices, and future directions in culinary health. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(1), 14-30.
- Sirkeci, I. (2016). Transnational Döner Kebab taking over the UK. *Transnational Marketing Journal (TMJ)*, 4(2), 143-158.
- Solmaz, Y., & Altın, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Soylu, A. G., & Çınar, B. (2021). Gastronomi ve yumuşak güç: İstanbul restoranlarının analizi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(1), 43-57.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2007). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS) Bildiri Kitabı* (ss. 1289-1310). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Şahin, A. (2017). Gastronomi kavramının incelenmesi: Coğrafi işaret ve markalaşma faktörleri. *Journal of International Social Research*, 10(48), 459-464.
- Şahin, E., & Yalım Kaya, S. (2023). Preference for Turkish ethnic foods in the USA. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 1-6.
- Şahin, M., & Mankan, E. (2021). Gastronomide trendler: Restoranlarda lokal ürün kullanımı, yenilikçi ve hikâyesi olan yemekler yaratma. *International Journal of Arts and Social Studies*, 4(7), 228-250.
- Şavkay, T. (2000). *Türk mutfağı: Tarih, gelenek ve lezzet*. Şekerbank Yayınları.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin tarihi*. Hayykitap yayınevi.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Toprak, A. (2019). Türk kültüründe misafirperverlik ve sofraya açmak/sofraya çekmek (Samsun örneği). *Mecmua*, (7), 74-81.
- Türkiye Kültür Portalı. (2025). *Yemek çeşitleri*. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/yemek-cesitleri>
- UNESCO. (2025). *Somut olmayan kültürel miras listeleri*. UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. <https://yakegm.ktb.gov.tr/TR-345095/unesco-somut-olmayan-kulturel-miras-listelerinde-turkiye.html> (Erişim Tarihi: 10.11.2025)
- Üner, E. H. (2024). Michelin ödüllü "Yeni Anadolu Mutfağı". *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 168-181.
- Yatgın, Ö. (2019). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı. N. Kozak (Ed.), *Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi*. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/guneydogu-anadolu-bolgesi-mutfagi>
- Yıldırım, E. (2020). Gastronomi ve gastrodiplomasi arasındaki ilişki üzerine teoriden pratiğe bir bakış. *Kapadokya Akademik Bakış*, 4(1), 76-99.
- Yıldırım, T., & Özbay, G. (2019). Türkiye'de faaliyet gösteren helal konseptli otel işletmelerinin hizmet kriterleri ve helal mutfak belgelendirme düzeylerine yönelik bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 324-345.
- Yun, Y. (2024). Migration and cultural fusion: Döner kebab in Germany. *Korean Society for European Integration*, 15(1), 221-250.



Bölüm 14

TÜRK MUTFAĞINDA MODERNLEŞME VE İNOVASYON UYGULAMALARI

Mesut Mehmet DEMİREL¹

GİRİŞ

Kültür kavramı, bir topluluğun üyeleri tarafından öğrenilen, paylaşılan, biriktirilen, gelişen ve değişebilen davranış normları ve ortak değerler bütünü olarak ifade edilmektedir (Almerico, 2014; Mezzich ve ark., 2009; Demirel ve Yeşilyurt, 2022). Kültür, toplumları birbirinden ayıran en temel unsur olarak tanımlanmakta; bireylerin içinde yaşadığı toplumların inançlarını, kurallarını, ahlakını, geleneklerini, göreneklerini, sanatlarını, alışkanlıklarını ve bilgilerini kapsamaktadır (Cömert ve Öztürk, 2024; Deveci, 2020). Mutfak kültürünün oluşumunda temel belirleyici etken olan coğrafyanın yanı sıra bölgesel koşullar, ekolojik çeşitlilik, tarihsel süreçler, kültürel etkileşimler, göç hareketleri ve ritüeller toplumların bütüncül tat hafızasının oluşmasına katkı sağlamaktadır (Çınar, 2019; Demirel ve Yeşilyurt, 2022; Cömert ve Öztürk, 20). Mutfak kültürü yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi ve muhafazasının yanı sıra yeme alışkanlıklarını şekillendiren süreç içerisinde mekân, araç gereç, sofrada adabı, inanç ve ritüelleri de kapsamaktadır (Deveci, 2020; Sağır, 2012). Böylece mutfak kültürü, bireylerin yalnız fizyolojik ihtiyaçlarını karşıladığı bir alan olmaktan çıkarak aynı zamanda kültürel kimliğinin gastronomi perspektifinde yorumlanabildiği bir alana dönüşmektedir.

¹ Öğr. Gör., Sinop Üniversitesi Gerze Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, mdemirel@sinop.edu.tr, ORCID iD: 0000-0002-6160-6458

DOI: 10.37609/akya.4197.c12449

pabilir ancak bu teknolojik dönüşüm, gıda israfını azaltma ve enerji tasarrufu gibi sürdürülebilirlik hedefleriyle birlikte yürütülmelidir.

- Gelenekselin Modern Yorumunda Kültürün Korunması: Şefler ve işletmeler, ürün inovasyonu oluştururken geleneksel tariflerin kökeni, üretim kültürü ve bölgesel çeşitliliği araştırmalı yemeğin kültürel kodlarının ve kimliğinin bozulmamasına özen göstermelidir. Yenilikçi tarifler, yerel ve coğrafi işaretli ürünlerin kullanımıyla desteklenmelidir.
- Hikâyeleştirme ve Dijital Pazarlama: Gastronomi turizminde deneyim odaklılık ön plandadır. Bu nedenle restoranlar menülerini sunarken artırılmış gerçeklik (AR) gibi dijital araçlardan ve sosyal medya hikâye anlatıcılığından (storytelling) yararlanabilir. Böylece yemeğin arkasındaki tarihsel ve kültürel hikâye, modern sunumun bir parçası hâline getirilebilir.
- Gastrodiplomasi Faaliyetlerinin Artırılması: Modern Türk mutfağı, ulusal imajın güçlendirilmesinde kullanılmalıdır. Uluslararası yarışmalar, fuarlar, festivaller ve gastronomi etkinliklerinde Türk mutfağının sadece kebab ve döner gibi belirli kalıplaşmış ürünlerden ibaret olmadığı; modern, teknik ve estetik yönü güçlü bir mutfak olduğunu vurgulayacak örneklerle güçlü tanıtım çalışmaları yapılmalıdır.

KAYNAKLAR

- Akbulut, B. A., ve Yazıcıoğlu, İ., (2020). Destinasyon Markası Oluşumunda Gastronomik Kimlik ve İmaj: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol.4, no.1, 100-120.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Anthropology*(30), 33-52. https://doi.org/10.1501/antro_0000000319
- Aksoy, M., ve Üner, E. H. (2016). The Effects of Innovative Kitchen Trends on the Food and Beverage Businesses Shaping Refined Cuisine and Refined Cuisine. *Gazi University Journal of Social Sciences*, 3(6), 1-17.
- Aktürk, H. (2021). The Evaluation of Studies About Gastronomy Tourism in The Tourism Literature. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2), 140-167.
- Almerico, G. M. (2014). Food and Identity: How Food Practices, Family, Gender, Ethnicity, and Nationality Contribute to Personal Identity. In *New Orleans Professional Development Conference*, 2013 (p. 6).
- Baysal, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara
- Bekar, A., Zağralı, E. (2015). The effects of Turkish food culture and technological developments on the food culture. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 40-48. <https://doi.org/10.24288/jtr.202821>
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A., Samancı, Ö. (2015). Türk Mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü. (2.Baskı), 17-28.
- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19, 251-260.
- Bozağcı, E. C., ve Çevik, A. (2022). Yiyecek ve İçecek Sektöründe İnovatif Sürdürülebilirlik Uygulamaları: Kontrollü Atmosferde Depolama. *Aydın Gastronomi*, 6(1), 79,89.
- Cankül, D., Doğan, A., ve Sönmez, B. (2018). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İnovasyon ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 10(3), 576-591.
- Cömert, M., Öztürk, B., (2023). Küreselleşen Dünya ve Değişen Türk Mutfağı. *Türkiye'de Gastronomi*

- minin 100 Yılı (pp.131-153), Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Çalışkan, O. (2013). "Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51. Danhi, R. (2003). "What is your country's culinary identity?". *Culinology Currents*, Winter 2003: 4-5.
- Çay, G. (2024). Moleküler Gastronomi ve Türk Mutfağı. L. Dinç (Ed.), *Gelenekten Geleceğe: Türk Mutfağında Moleküler Dokunuşlar* içinde (34-65). Detay Yayıncılık.
- Çınar, Z. (2019). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Demirel, M. M. ve Aksoy, M. (2024). Göç ve Kültürel Etkileşim Bağlamında Almanların Türk Mutfağına Bakışına İlişkin Bir Çalışma. E. Karaçar (Ed.), *Turizmde Güncel Araştırmalar-2* içinde (ss. 97-114). Çizgi Kitabevi.
- Demirel, M. M. ve Yeşilyurt, B. (2022). Yemek ve Göç. In M. Aksoy, İ. Çekiç ve G. S. Tahmaz (Eds.), *Yemeğin Kültürel Temelleri*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Deveci, B. (2020). Kültür ve Yemek Kültürü, N. Çetinkaya (Eds.). *Yemek Kültür ve Toplum*, Ankara: Nobel Yayıncılık, 2-20.
- Duman, G., ve Baylan Kalaycı, D. (2022). Yemek, Sanat ve Estetik. M. Aksoy., İ. Çekiç., G.S. Tahmaz. (Ed.), *Yemeğin Kültürel Temelleri* içinde (s. 119-142). Ankara: Detay Yayıncılık
- Durlu-Özkaya, F.D., ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gülal, M. ve Korzay, M. (1987). *Yemek Pişirme*. MEG ve Spor Bakanlığı yayınları, 762. Ders Kitapları Dizisi, 284.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güler, S. (2018). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*.
- Güneş, E., Bayram, Ş.B., Özkan, M., ve Nizamlıoğlu, H.F. (2018). *Gastronomy Four Zero (4.0)*. *International Journal of Environmental Pollution and Environmental Modelling*. 1(3), 77-84.
- İçli, G. (2001). Küreselleşme ve Kültür. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(2):163-172.
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., & Karabıyık, Ş. N. (2021). *Türkistan'dan Günümüze Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi: Geleneksel Türk Mutfağının Günümüz Yeme-İçme Alışkanlıklarındaki Yeri*. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127(251), 269-288.
- Kanık, İ. (2016). Küreselleşme Sürecinde Kültürel Melezleşme Örneği Olarak Yemek Kanalları ve Programları. *Folklor/Edebiyat*, 22(86): 237-258.
- Karaosmanoğlu, D. (2007). Surviving the global market: Turkish Cuisine "Under Construction". *Food, Culture & Society*, 10(3), 425-447.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kaya, Ü.C., Öztürk, B., ve Yaman, M. (2022). Yabancı Youtuberler Türk Mutfağı Hakkında Ne Düşünüyor? *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 58-72
- Kutlu, E. (1998). *Dünya Ekonomisi*, Anadolu Üniversitesi Basımevi: Eskişehir.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., & Ceyhun-Sezgin, A. (2019). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi Ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Mezzich, J. E., Caracci, G., Fabrega Jr, H., & Kirmayer, L. J. (2009). *Cultural Formulation Guidelines*. *Transcultural Psychiatry*, 46(3), 383-405.
- Okur, B., & Ekincek, S. (2025). *Türk Mutfağında Sanatsal ve Yaratıcı Ürünler: Michelin Yıldızlı Restoranlar Üzerine Bir Analiz*. Manuscript accepted for publication (Research Article).
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4): 33-44.

- Özgüneş, R. E., Bozok, D., ve Küçükaltan, D. (2020). Yiyecek ve İçecek Sektöründe İleri Teknoloji ve Pandemi Düzene Doğru: Yakın Gelecekte Bir Robota 'Eline Sağlık!' Diyebilir miyiz? Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 22(4), 1123-1139.
- Saçlık, M.Y. (2020). Yenilikçi Mutfak Akımlarının Türk Mutfağı Kapsamında Uygulanabilirliği ve Yerel Mutfağın Menülerde Kullanılması ile İlgili Görüşlerin Belirlenmesi. Turizm ve İşletmecilik Dergisi, 1(1), 21-39.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı, Turkish Studies-International Periodical for The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, 7(4): 2675-2695.
- Samancı, Ö., & Croxford, R. (2006). Dining on Ottoman Heritage: The Historical Palates of Istanbul's Luxury Restaurants. (Referenced for Tanzimat-era dining changes) .
- Sürücüoğlu, M.S., ve Özçelik, A. O. (2007). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. Canas Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı, Türk Mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, M., & Mankan, E. (2021). Gastronomide Trendler: Restoranlarda Yerel Ürün Kullanımı, Yenilikçi ve Hikâyesi Olan Yemekler Yaratma. International Journal of Arts & Social Studies, 4(7), 228-250.
- Şavkay, T. (1998). Mutfağımız Büyük Bir Kültürel Renkliliğe Sahip. Türsab Dergisi, 74, 44-46.
- Şensoy, F. (2012) Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü, Beslenme Antropolojisi-I, Hatipoğlu Yayınları: 160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, s.79-92, Ankara.
- Toygar, K. (1982). Değişen Türk Mutfağı. Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları: 4.
- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk Mutfağının Tanıtımında Bir Araç Olabilir Mi? Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek1), 14-29.
- Türkoğlu, H. (2014). Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü. Anadolu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Yerasimos, S. (2005). 60 Yılın Ardından İstanbul Lezzeti. (Referenced for Western standards in cuisine).
- Yılmaz, A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek. İstanbul: Boyut Yayıncılık.



Bölüm 15

TÜRK MUTFAĞINDA GASTRONOMİ ROTALARI VE GASTRONOMİ MÜZELERİ

Ümit Can KAYA¹

GİRİŞ

Orta Asya'dan günümüze uzanan ve zengin bir geçmişe sahip olan Türk mutfağı kültürel kimliğin aktarımında önemli bir rol oynamaktadır (Meriç, 2021). Selçuklu ve Osmanlı İmparatorlukları dönemindeki geniş coğrafi yayılım ve farklı etnik gruplarla olan etkileşimler Türk mutfak kültürünü şekillendirmiştir (Cömert ve Alabacak, 2019; Sandıkçı ve Çıtak, 2020). Bu etkileşimler sonucunda Türk mutfağı, yalnızca yemek pişirme teknikleri ve malzeme çeşitliliği açısından değil, aynı zamanda kültürel açıdan da dünyanın zengin mutfaklarından biri haline gelmiştir (Güney, 2023). Türk mutfağının zenginliğini yedi farklı coğrafi bölgenin mutfak kültürünü inceleyerek anlamak mümkün olmaktadır. Her bölgenin kendine özgü coğrafi koşulları, farklı pişirme teknikleri, malzeme çeşitliliği ve içerik oranlarındaki farklılıklar nedeniyle, aynı yemek Türkiye'nin farklı yerlerinde dahi değişik lezzet profilleri sunabilmektedir. Bu durum, Türk mutfağının sadece bir yemek unsuru olmanın ötesinde, coğrafi ve beşerî coğrafyanın birleşimiyle ortaya çıkan dinamik bir lezzet haritası sunduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, Anadolu coğrafyası ve kültürü, Türk mutfağının şekillenmesinde temel bir rol oynamış, yerel malzeme ve geleneksel pişirme yöntemlerinin korunmasında kilit bir etken olmuştur (Cömert ve Alabacak, 2019;

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, umit.kaya@hbv.edu.tr, ORCID iD: 0000-0001-6451-9766

DOI: 10.37609/akya.4197.c12450

KAYNAKLAR

- Aguirre-Sosa, J., Dextre, M. L. ve Vargas-Merino, J. A. (2024). Ancestral Flavors of the Gastronomy of Catacaos in Peru: A Revaluation and Rescue. *Research Square*, 1(15), 456.
- Akgöz, E., Varol, F., ve Öksüz, M. (2023). Konya'daki Gastronomi Rotalarının Belirlenmesinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Rolü. *Journal of Yaşar University*, 18(72), 547.
- Akyürek, S. ve Erdem, B. (2019). Gastronomy museums as sustainable hangouts in gastronomy tourism: A gastronomy museum proposal for Gümüşhane City, Turkey. *Turizam*, 23(1), 17.
- Atatürk Orman Çiftliği (2026). <https://www.aoc.gov.tr/Portal/Gezilerimiz/ataturk-orman-ciftligi-muze-ve-sergi-salonu/37> adresinden 30.01.2026 tarihinde erişilmiştir.
- Aydemir, D.A. (2023). *Yöresel Gastronomik Ürünlerin Değerlendirme Kriterleri İle Analizi ve Coğrafi Bilgi Sistemleri Aracılığıyla Kapadokya Bölgesi Gastronomi Rotalarının Geliştirilmesi* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bahçeci, V. (2019). Boğatepe (Zavot) Peynir Müzesi, İçinde, Kozak, N. (Editör), *Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/bogatepe-zavot-peynir-muzesi> (Erişim tarihi: 30.01.2026).
- Bayar, S. (2020). *Gaziantep geleneksel kent dokusu'nda gastronomi rotasının belirlenmesi ve gast(ro)ta önerisi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep.
- Baysal, K., Kurnaz, A. ve İşlek, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Gastronomik Ürün Olarak Kullanılması: Bozdoğan Pidelere Örneği. *International Journal of Social Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 5(26), 2505.
- Ceyhun-Sezgin, A., ve Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi (Thematic Analysis of Gastronomy Museums in the World). *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 9(1), 153-184.
- Cheng, W., Niu, C. Y., Huang, L., ve Zhang, Y. (2025). Design Strategies for Culinary Heritage Restaurants from a Cultural Sustainability Perspective: Focusing on Generation Z Consumers. *Sustainability*, 17(8), 3401.
- Cömert, M., ve Alabacak, C. H. (2019). Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özelliklerinin Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği (Evaluation of the Properties of Turkish Cuisine Foods: The Case of Ankara Province). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2123.
- Culture Routes Society. Gastronomy Route. <https://cultureroutesinturkey.com/gastronomy-route/> (Erişim Tarihi: 05.11.2025).
- Çavuşoğlu, M., ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 347-359.
- Çekiç, İ. (2023). Think outside the box: traditional meat desserts in the culture of Turkish cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 34.
- Da Mota, C. V., Rodrigues, R. I., Palrão, T., ve Madeira, A. (2024). The role of gastronomy as a driver of rural tourism development: The case of mirandela. *European Countryside*, 16(3), 480-499.
- Elss, V. I., Buono, G., ve Treu, J. (2020). Interpretation of gastronomic traditions within tourism. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 8(2), 60-67.
- Eren, D. ve Karamustafa, A. T. (2022). Kayseri İlinin Gastronomi Destinasyonu Olarak Pazarlanması (Marketing of Kayseri Province as a Gastronomy Destination). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 716-731.
- Erik, U. Ve Pekerşen, Y. (2018). Konya İlinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerinin Bölge Turizminin Gelişimi Açısından Değerlendirilmesi. *International Journal of Social Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 5(31), 4866.
- Erşen, G. ve Yüncü, H.R. (2021). Gastronomi Turizminde Gastronomik Yürüyüş Rotaları: Eskişehir Gastronomi Yürüyüş Rotası. *Social Mentality and Research Thinkers Journal (Smart Journal)*, 7(45), 1109-1119.

- Fazlıoğlu, N., Başalan, A., Güven, E. ve Eren, T. (2025). Ege Bölgesinde Gastronomi Turizmi Dene-yimi: Optimum Rotaların Oluşturulması, *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 54-82.
- Fontefrancesco, M. F. (2023). Traditional food for a sustainable future? exploring vulnerabilities and strengths in Italy's foodscape and short agrifood chains. *Sustainable Earth Reviews*, 6(1), 7.
- Fusté-Forné, F. (2020). Developing cheese tourism: a local-based perspective from Valle de Roncal (Navarra, Spain). *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 26.
- Gazelci, S. C. ve Şahingöz, S. A. (2023). Ankara yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası (Ankara local gastronomy route and taste map). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 991-1007.
- Guan, J., Gao, J., ve Zhang, C. (2019). Food heritagization and sustainable rural tourism destination: The case of China's Yuanjia Village. *Sustainability*, 11(10), 2858.
- Güney, S. K. (2023). Foods spreading from Turkish cuisine to the world. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 8(2), 159.
- Heldak, M., Kurt Konakoğlu, S. S., Kurtyka-Marcak, I., Raszka, B., ve Kurdoğlu, B. Ç. (2020). Visitors' perceptions towards traditional and regional products in Trabzon (Turkey) and Podhale (Poland). *Sustainability*, 12(6), 2362.
- İnce, A. ve Varol, F. (2023). Türkiye'deki gastronomi rotaları. M. Öksüz (Ed.), Turizm alanında çok yönlü araştırmalar, içinde (s. 105-114). Gaziantep: Özgür Yayınları
- James, L., ve Manniche, J. (2017). Food tourism and gastronomic trends. In *Research Portal Denmark*. Technical University of Denmark. <https://www.crt.dk/en/publications/food-tourism-and-gastronomic-trends-2> adresinden erişilmiştir.
- Kargılioğlu, Ş., Bayram, G. E. ve Çetin, Y. (2019). Gastronomi turlarının coğrafi işaretli ürünler aracılığı ile oluşturulması: Batı Karadeniz turları örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Keskin, E., ve Dağ, T. (2020). Identity of cheese: a research on the cheeses of the Aegean Region in Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 25.
- Kırbaç K. (2024). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Standartlaşması ve Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kovalenko, A., Dias, Á., Pereira, L., ve Simões, A. (2023). Gastronomic experience and consumer behavior: Analyzing the influence on destination image. *Foods*, 12(2), 315.
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N. ve Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale'de Alternatif Gastronomi Rotaları Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 1533-1551.
- Lin, M.-P., Mariné-Roig, E., ve Molina, N. L. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531.
- Liutikas, D. (2024). Gastronomy tourism as a tool for the development of regions. *Tourism ve Heritage Journal*, 5: 100-119.
- Meneguel, C. R. de A., Cerdán, L. M., ve Aulet, S. (2018). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220-228.
- Meriç, S. (2021). Gastronomi Turizmde Kars Mutfağından Turistik Bir Ürün: Kaz Yemeği. *International Journal of Social Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 8(78), 3445-3450.
- Nebioğlu, O. (2020). Review of menu management process model with a case study. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 8(2), 203-234.
- Onur, M. ve Ceylan, F. (2023). Heritage of the Anatolian geography: registered varieties of ancestral wheat (siyez, gacer, and menceki). *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 36.
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Öztürk, B., ve Şahingöz, S. A. (2024). Trabzon ili gastronomi rotaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 9(1), 120-141.

- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., ve Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.
- Sabit Ertür (2026). <https://www.sabitertur.com.tr/evren-ertur-zeytinyagi-galerisi> adresinden 30.01.2026 tarihinde erişilmiştir.
- Sandıkçı, M., ve Çıtak, B. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 256-270.
- Schimperna, F., Lombardi, R., & Belyaeva, Z. (2021). Technological transformation, culinary tourism and stakeholder engagement: Emerging trends from a systematic literature review. *Journal of Place Management and Development*, 14(1), 66-80.
- Seçim, Y., ve Genç, N. A. (2019). Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlılarının Değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 44, 302-319.
- Silva, F. M., Ramazanova, M., ve Freitas, I. V. de. (2025). Safeguarding Traditional Portuguese Gastronomy as an Intangible Cultural Heritage Through Tourism: The Case of North of Portugal. *Tourism and Hospitality*, 6(2), 92.
- Singh, P., & Seal, M. (2024). Exploring the Role and Contribution of Gastronomy Tourism in Community Development and Destination Promotion. In *Gastronomic Sustainability Solutions for Community and Tourism Resilience* (pp. 112-124). IGI Global Scientific Publishing.
- Sormaz, Ü., Dursun, K., ve Onur, N. (2023). Ethnic cuisine ratings of consumers: a sample analysis of Konya ethnic Mevlevi kitchen dishes. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 38.
- Suna, B., ve Alvarez, M. D. (2021). The role of gastronomy in shaping the destination's brand identity: An empirical analysis based on stakeholders' opinions. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 30(6), 738-758.
- Şalvarcı, S. ve Sarı Gök, H. (2020). Turizmde Kırsal Kalkınma Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: Samandağ Gastronomi Köyü Örneği. *Journal of International Social Research*, 13, 1003.
- Türker, N., Türkmen, M., ve Caymaz, E. (2019). Geleneksel bir Ürün Olarak Kastamonu Pastirması. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 264-277.
- Uçan, B. Z., ve Girgin, G. K. (2020). Destinasyon Pazarlamasında Yerel Mutfaklar: Balıkesir İli Örneği (Local Cuisines in Destination Marketing: The Case of Balıkesir Province). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2730-2744.
- Uçuk, C. (2019). Emine Göğüş Mutfak Müzesi, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/emine-gogus-mutfak-muzesi> (Erişim tarihi: 30.01.2026).
- Vuksanović, N., Demirović Bajrami, D., Petrović, M. D., Radovanović, M. M., Malinović-Milićević, S., Radosavac, A., Obradović, V., ve Ergović Ravančić, M. (2024). The Role of Culinary Tourism in Local Marketplace Business—New Outlook in the Selected Developing Area. *Agriculture*, 14(1), 130.
- Yayla, Ö., ve Aktaş, S. G. (2021). Mise en place for gastronomy geography through food: Flavor regions in Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100384.
- Yenipinar, U., Köşker, H., ve Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlu Peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 13-23.
- Yıldırım, O., Karaca, O. B., ve Çakıcı, A. C. (2021). Girit Yemek Kültürü Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Sürdürülebilir mi? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1416-1438.