

**T.C.
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**



**TÜRKİYE'DEKİ YÖRESEL YEMEK KONULU
ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Elif Nezihe IŞIKHAN

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı**

HAZİRAN, 2025

T.C.
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



TÜRKİYE'DEKİ YÖRESEL YEMEK KONULU
ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Elif Nezihe IŞIKHAN
(Y2316.004011)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Zehra YARDI

HAZİRAN, 2025

TEZ SINAV TUTANAĞI

İstanbul Aydın Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun 00/00/2025 tarih ve sayılı toplantısında oluşturulan jüri üyeleri önünde, 23/06/2025 tarihinde tez savunma sınavı yapılan Elif Nezihe IŞIKHAN' ın tezi hakkında oy birliği ile kabul kararı verilmiştir.

JÜRİ

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1.Üye (Tez Danışmanı) | Dr. Öğr. Üyesi ZEHRA YARDI |
| 2. Üye | Prof. Dr. KAMİL BOSTAN |
| 3. Üye | Dr. Öğr. Üyesi Birgül AYDIN |

ONAY

İstanbul Aydın Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun
..... tarih ve..... sayılı kararı

ONUR SÖZÜ

Yüksek Lisan tezi olarak sunduğum “**Türkiye'deki Yöresel Yemek Konulu Çalışmaların Bibliyometrik Analizi**” adlı çalışmanın, tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurulmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Kaynakça 'da gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve onurumla beyan ederim.
(23/06/2025)

Elif Nezihe IŞIKHAN

ÖNSÖZ

Bu çalışma, Türkiye'de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların bibliyometrik bir analizini sunarak, bu alandaki bilimsel birikimi değerlendirmek ve gelecek araştırmalara yol göstermek amacıyla hazırlanmıştır. Yeme-içme kültürü, toplumların kimlik oluşturma sürecinde önemli bir yer tutmakta ve bu alandaki akademik birikim, gıda, tarih, sosyoloji ve ekonomi gibi birçok disiplini kapsamaktadır.

Tezimi hazırlarken bana rehberlik eden değerli hocam Dr. Öğr. Üyesi Zehra YARDI, bilimsel yaklaşımları ve yol gösterici eleştirileri ile bu çalışmanın şekillenmesinde büyük bir rol oynamıştır. Kendisinin desteğine ve engin bilgisine minnettarım. Ayrıca, araştırmamın her aşamasında bana sabır ve anlayış gösteren eşim Tekin IŞIKHAN'a, aileme ve dostlarıma teşekkür ederim.

Hayatımın en özel dönemlerinden birinde, karnımda büyüyen minik kızım Ece IŞIKHAN'a da teşekkür etmek istiyorum. Varlığı, bana gücün ve azmin en güzel örneğini gösterdi. Bu çalışmanı ona bir hatıra olarak bırakmaktan büyük bir mutluluk duyuyorum.

Haziran, 2025

Elif Nezihe IŞIKHAN

TÜRKİYE'DEKİ YÖRESEL YEMEK KONULU ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

ÖZET

Bu çalışma, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılmış akademik yayınları bibliyometrik ve içerik analizi yöntemleriyle inceleyerek, literatürdeki genel eğilimleri, tematik odakları ve yöntemsel yaklaşımları ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmanın kapsamını, 1985-2024 yılları arasında YÖK Ulusal Tez Merkezi ve DergiPark veri tabanlarında belirlenen anahtar kelimelerle yapılan tarama sonucunda ulaşılan, eleme kriterlerine uygun 146 akademik çalışma (49 tez, 97 makale) oluşturmaktadır. Bibliyometrik analiz bulguları, özellikle 2010 sonrası dönemde akademik ilgide belirgin bir artış olduğunu, 2015 itibarıyla ise bu artışın ivme kazandığını göstermektedir. Bu eğilim, gastronomi bölümlerinin yaygınlaşması, UNESCO politikaları, coğrafi işaretleme uygulamaları ve gastronomi turizmine yönelik stratejilerle ilişkilidir. Çalışmalar, beş ana tema etrafında toplanmaktadır: besin içerikleri, gastronomik miras, turizm ilişkisi, mutfak çeşitliliği ve coğrafi işaretler. Bununla birlikte, literatürde yöntemsel tekdüzelik dikkat çekicidir. Çalışmaların çoğu nitel yaklaşıma dayalıdır; nicel ve duyuşsal araştırmalar sınırlıdır. Ayrıca, belirli illerde yoğunlaşma gözlenirken, potansiyeli yüksek bazı bölgeler yeterince temsil edilmemiştir. Uluslararası alanda öne çıkan kültürel sürdürülebilirlik, deneyimsel turizm ve yerel motivasyon gibi kavramların ise çalışmalarda sınırlı yer bulduğu görülmektedir. Sonuç olarak, yöresel yemek kültürü alanındaki akademik üretim artmakla birlikte, kuramsal derinlik, yöntemsel çeşitlilik ve coğrafi kapsayıcılık açısından gelişime açıktır. Gelecek araştırmalarda bu eksik yönlerin giderilmesi ve kültürel boyutların bütüncül biçimde ele alınması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yemek, Kültür, Yöresel Yemek Kültürü, Mutfak Kültür.



BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF STUDIES ON LOCAL CUISINE IN TURKEY

ABSTRACT

This study aims to examine academic publications on local food culture in Turkey through bibliometric and content analysis methods, revealing general trends, thematic focuses, and methodological approaches in the literature. The scope of the research consists of 146 academic studies (49 theses and 97 articles) that were identified through keyword searches in the YÖK National Thesis Center and DergiPark databases between 1985 and 2024, in accordance with specific inclusion criteria. Findings from the bibliometric analysis indicate a significant increase in academic interest, especially after 2010, with a noticeable acceleration from 2015 onwards. This trend is associated with the proliferation of gastronomy departments, UNESCO policies, geographical indication practices, and strategies targeting gastronomy tourism. The studies are clustered around five main themes: nutritional content, gastronomic heritage, the relationship with tourism, culinary diversity, and geographical indications. However, a notable methodological uniformity is observed in the literature. Most studies adopt qualitative approaches, while quantitative and sensory research remains limited. There is also a regional concentration in specific provinces, whereas some areas with high potential are underrepresented. Furthermore, internationally prominent concepts such as cultural sustainability, experiential tourism, and local motivation are found to be scarcely addressed in these studies. In conclusion, although academic production in the field of local food culture is increasing, it remains open to development in terms of theoretical depth, methodological diversity, and geographical inclusivity. Future research is encouraged to address these shortcomings and to approach the cultural dimensions of the topic in a more holistic manner.

Keywords: Food, Culture, Local Food Culture, Culinary Culture.



İÇİNDEKİLER

ONUR SÖZÜ	i
ÖNSÖZ.....	iii
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xiii
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	xv
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xvii
I. GİRİŞ	1
II. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	7
A. Kültür Kavramı.....	7
B. Yemek ve Kültür İlişkisi.....	9
C. Yemek Kültürü	13
D. Yemek Kültürü Üzerinde Etkili Olan Faktörler	20
1. Coğrafya.....	20
a. Fiziki Coğrafya Özellikleri.....	22
2. . Sosyal Yapı	24
a. Kentleşme	28
b. Küreselleşme	30
c. İnanç	32
d. Gelenek ve Görenekler	35
i. Statünün Gösterilmesi Olarak Yemek.....	37
ii. Dostluk, İletişim ve Yakınlaşma Aracı Olarak Yemek	39

iii. Paylaşma ve Hediyeleşme Aracı Olarak Yemek.....	39
iv. Eğlence ve Ziyafet Aracı Olarak Yemek.....	40
v. Anma Aracı ve Tören Olarak Yemek.....	41
e. Ekonomik Faaliyetler.....	41
E. Türk Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	44
1. Eski Türklerde Yemek Kültürü.....	44
a. Orta Asya Dönemi	44
b. Selçuklu Dönemi	47
2. Osmanlıda Yemek Kültürü	52
3. Cumhuriyet Dönemi Yemek Kültürü.....	60
F. Türk Yemek Kültürü.....	66
1. Küreselleşmenin Türk Yemek Kültürüne Etkileri	71
2. Popüler Kültürün Yemek Kültürüne Etkileri	75
G. Yöresel Mutfak	76
H. Türk Mutfak Kültüründe Yöresel Mutfakların Önemi	79
İ. Yedi Bölgede Yöresel Mutfak Kültürü.....	80
1. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü.....	80
2. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü	81
3. İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfak Kültürü.....	82
4. Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü.....	82
5. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü.....	83
6. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü.....	83
7. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü.....	84
III. İNCELEME	87
A. Araştırmanın Amacı ve Önemi	87
B. Veri Toplama Süreci Ve İnceleme Materyali	88

C. Veri Analizi	89
D. Araştırmanın Problemi ve Araştırmanın Soruları.....	91
E. Araştırmanın Yöntemi	92
IV. BULGULAR.....	95
V. TARTIşMA	117
VI. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	121
VII.KAYNAKÇA	125
ÖZGEÇMİş.....	137





ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1	Yemek Kültürünün Gelişiminde Etkenler Arası Karşılıklı Bağlantı	70
Şekil 2	Çalışmanın Yıllara Göre Dağılımı	96
Şekil 3	Yazar İşbirliği Ağı.....	98
Şekil 4	Yayın Yapan Yazar Grafiği.....	99
Şekil 5	LDA Temelli Tema-Kelime Dağılımı.....	100
Şekil 6	Tema Anahtar Kelime Ağı	102
Şekil 7	Çalışmanın Veri Toplama Şekli	106
Şekil 8	Çalışmanın Yöntem Grafiği	107
Şekil 9	Yöresel Mutfak ve Yemek Eşleşmesi Isı Haritası.....	109
Şekil 10	Yemek Kategorileri	110
Şekil 11	Yöresel Mutfaklar	110



ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 1	Farklı Dönemlere Ait Mutfak Kültürlerinin Karşılanması.....	66
Çizelge 2	Cumhuriyet Dönemi ve Sonrasındaki Gelişmeler.....	66
Çizelge 3	PRISMA Diyagramı.....	89
Çizelge 4	Çalışmanın Temaları	103
Çizelge 5	Çalışmada kullanılan Dergi.....	112
Çizelge 6	Çalışmanın yapıldığı Üniversiteler	113



KISALTMALAR LİSTESİ

- BM** : Birleşmiş Milletler
- FAO** : Dünya Gıda Tarım Örgütü
- UNESCO** : Birleşmiş Milletler Bilim ve Kültür Örgütü





I. GİRİŞ

Türkiye'de yöresel yemek kültürü üzerine gerçekleştirilen akademik yayınların bibliyometrik yöntemle sistematik bir analizini sunmayı amaçlamaktadır. Son yıllarda gastronomi, yöresel mutfaklar ve kültürel miras konuları akademik çevrelerce artan bir ilgiyle ele alınmakta; bu bağlamda, Türkiye'de yöresel yemek kültürüne dair yürütülen çalışmalar da sayıca artmaktadır. Ancak bu alan özelinde yapılan yayınların genel özelliklerini, tematik eğilimlerini, yöntemsel yaklaşımlarını ve coğrafi dağılımlarını bütüncül bir biçimde değerlendiren kapsamlı bibliyometrik çalışmaların sayıca yetersiz olduğu gözlemlenmektedir.

Bu doğrultuda çalışmanın temel amacı, Türkiye'de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik üretimi çeşitli analiz teknikleri aracılığıyla inceleyerek literatürdeki eğilimleri ortaya koymak, mevcut akademik durumu haritalandırmak ve alandaki araştırma boşluklarına dikkat çekmektir. Bu kapsamda, gastronomi ve yerel mutfak araştırmaları alanında ileride yapılacak çalışmalara teorik ve yöntemsel bir zemin sunulması hedeflenmektedir.

Yeme-içme kültürünün tarihsel gelişimi incelendiğinde, insanlık tarihinin ilk dönemlerinde beslenme davranışlarının toplayıcılığa dayalı olduğu, ilerleyen süreçte ise tarımın ve hayvancılığın gelişmesiyle birlikte yerleşik hayata geçildiği görülmektedir (Fırat, 2014, s. 131). Ateşin kullanımı, hem tüketilebilecek gıda türlerinin artmasına hem de besin değerinin yükselmesine olanak sağlamıştır. Zamanla farklı coğrafi, dini ve sosyo-kültürel koşullara sahip toplulukların yeme-içme pratiklerinde de farklılaşmalar meydana gelmiştir. Aynı ya da benzer coğrafi yapılarda yaşayan toplumların ortak yemek kültürleri geliştirdiği; ancak bu ortaklıklar içerisinde bölgesel, inanç temelli ve bireysel çeşitliliklerin de bulunduğu gözlemlenmektedir (Abdurrezzak, 2014, s. 15).

Bununla birlikte, birbirleriyle doğrudan siyasi, ekonomik ya da kültürel etkileşimi olmayan toplumlarda dahi benzer yemek kültürlerinin gelişmiş olması dikkat çekicidir (Alpyıldız, 2023, s. 109). Bu durum, küresel ölçekte yemek

kültürlerinin hem ortak hem de özgün yönler barındırdığını ortaya koymaktadır. Türkiye özelinde ise yemek kültürü, Mezopotamya uygarlıkları, Eski Türk kültürü, İslam medeniyeti, Roma ve Osmanlı gibi çeşitli tarihsel ve kültürel etkilerin birleşimiyle zengin ve çok katmanlı bir yapıya sahiptir (Çaycı, 2019, s. 124).

Yöresel yemek kültürü, bir toplumun tarihsel süreç içerisinde oluşan coğrafi, kültürel ve sosyo-ekonomik yapısının bir yansıması olarak, kültürel kimliğin önemli bir bileşeni konumundadır. Beslenme alışkanlıkları ve yemek tarifleri, sadece birer tüketim pratiği olmanın ötesinde, toplumsal belleğin ve kültürel devamlılığın da taşıyıcılarıdır. Bu yönüyle, yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmalar, hem kültürel mirasın belgelenmesi hem de gastronomi sosyolojisi açısından önemli katkılar sunmaktadır.

Bu çalışmada, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik yayınlar bibliyometrik analiz yöntemiyle değerlendirilecektir. Bibliyometrik analiz, belirli bir alandaki yayınların sayısal verilerle incelenmesine olanak sağlayarak, yayın eğilimlerini, atıf ilişkilerini, yazar işbirliklerini ve konu başlıklarını ortaya çıkarmaktadır (Pritchard, 1969). Bu sayede, alanda hangi temaların öne çıktığı, hangi yöntemlerin tercih edildiği ve hangi alanlarda araştırma eksikliği olduğu belirlenebilecektir.

Çalışmada, Türkiye'deki yöresel yemek kültürünün tarihsel gelişimi, kültürel bağlamı ve coğrafi çeşitliliği dikkate alınarak kapsamlı bir değerlendirme yapılacaktır. Bu kapsamda, kültür kavramı, yemek kültürünün evrimi, Türk yemek kültürünün tarihsel süreç içerisindeki gelişimi, yöresel mutfaklar arası farklar ve ortaklıklar ele alınacaktır. Böylece, Türk kültürü ile genel yemek kültürü arasındaki ilişki bağlamında yöresel mutfakların katkısı daha görünür hale getirilecektir. Türkiye’nin çeşitli bölgelerinde gelişmiş olan yöresel mutfakların analiz edilmesiyle bu mutfaklar arasındaki benzerlikler, farklılıklar ve bu zenginliğin gastronomi alanına katkıları ortaya konulacaktır.

Araştırmanın kuramsal çerçevesi, gastronomi sosyolojisi ve kültürel miras teorileri temelinde oluşturulmuştur. Bourdieu’nün kültürel sermaye kavramı (1986) ve Appadurai’nin yemek kültürü ile kimlik arasındaki ilişkilere dair yaklaşımları (1988), bu çalışmanın temel kuramsal referanslarını oluşturmaktadır.

Yöntemsel olarak, bibliyometrik analiz tekniklerinden atıf analizi, yazar işbirliği analizi ve konu başlığı analizi kullanılacaktır. Veri setini, Türkiye’de yayımlanmış akademik makaleler ve yükseköğretim kurumlarında hazırlanan tezler oluşturmaktadır.

Bu bağlamda çalışmanın amacı, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaları çeşitli bibliyometrik parametreler doğrultusunda inceleyerek, mevcut araştırma eğilimlerini ve literatürdeki boşlukları ortaya koymaktır. Elde edilecek bulguların, hem gastronomi ve kültürel çalışmalar alanında çalışan akademisyenlere hem de kültürel miras politikaları geliştiren karar alıcılara katkı sağlaması beklenmektedir.

Çalışmanın bölümleri şu şekilde yapılandırılmıştır: İlk bölümde, konuya ilişkin literatür taranarak Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların genel çerçevesi sunulacaktır. İkinci bölümde, araştırmanın yöntemsel yapısı, veri toplama süreci ve analiz teknikleri ayrıntılı biçimde açıklanacaktır. Üçüncü bölümde, bibliyometrik analiz bulguları sunularak bu alandaki temel eğilimler, araştırma boşlukları ve öne çıkan temalar tartışılacaktır. Son bölümde ise çalışmanın genel değerlendirmesi yapılacak, elde edilen sonuçlara dayalı olarak gelecekteki araştırmalara yönelik önerilerde bulunulacaktır.

Ateşin de kullanılabilmesiyle beraber yemeklerden elde edilen besin değerleri atılmış, yemek olarak değerlendirilebilen kaynak sayısı artmıştır. Bitkilerin ve ateşin başarılı şekilde kontrol edilmesiyle beraber yerleşik hayata geçilmiştir (Fırat, 2014, s.131). Yerleşik hayat düzenine geçilmesiyle beraber hayvanlar evcilleştirilerek beslenmeye başlanmış, bitki yetiştiriciliği geliştirilmiştir. Bu gelişmeler ile birlikte tarımsal faaliyetlerin de yerleşik hale geldiği görülmektedir. İnsanların tümünün farklı bölgelere yerleşmesi, farklı bölge şartlarına maruz kalması, farklı inanışlar geliştirmesi yeme-içme tutumlarının da farklı bölgelerde değişken yapıda olmasına neden olmuştur. Bu kapsamda aynı ya da benzer yapıları bölgelerde yaşam süren toplumların ortak özelliklere sahip yemek kültürlerinin olduğunu söylemek mümkündür. İlerleyen süreçte ortak kültür barındıran toplumlar içinde de bölgesel, yöresel, inanç temelli, kişisel değişkenlikler bulunduğu görülmektedir (Abdurrezzak, 2014, s. 15).

Dünyanın farklı bölgelerinde yaşayan ve siyasi, ticari, ekonomik, sosyal bağlantısı bulunmasa da benzer yemek kültürüne sahip toplumların bulunduğu bilinmektedir. Toplumlarda yemek kültüründe benzerlikler görülse bile bazı farklılıkların olduğu da dikkat çekmektedir. Küresel anlamda benzerlik ve farklar barındıran yemek kültürünün yanında bölgesel ve yerel anlamda benzerlik ve farklar barındıran kültürler de gelişmektedir (Alpyıldız, 2023, s. 109). Bu bağlamda Türkiye’de gelişen yemek kültürünün değerlendirilmesi önemlidir. Mezopotamya ve Eski Türk kültürü, Osmanlının etkilerinin yanında İslamiyet ve Roma gibi kültürlerden de etkileri içeren bir yemek kültürü barındırması, Türkiye’de gelişen yemek kültürünün çeşitlilik içeren bir yapı geliştirmesine yol açmıştır (Çaycı, 2019, s. 124).

Yöresel yemek kültürü, toplumların tarihsel, coğrafi ve sosyo-ekonomik yapılarının bir yansıması olarak, kültürel kimliğin önemli bir bileşeni konumundadır. Beslenme alışkanlıkları ve yemek tarifeleri, belirli bir bölgenin kimliğini şekillendiren unsurlar arasında yer almakta ve bu nedenle akademik çalışmalar için önemli bir araştırma alanı oluşturmaktadır. Son yıllarda Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan bilimsel çalışmaların sayısında artış gözlemlenmekte olup, bu çalışmaların içerik ve yöntem açısından değerlendirilmesi bilimsel literatüre katkı sağlayacaktır.

Bu çalışmada, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik araştırmaların bibliyometrik bir analizi gerçekleştirilerek, alanın mevcut durumu değerlendirilecektir. Bibliyometrik analiz, belirli bir alandaki akademik yayınların nicel olarak incelenmesini sağlayan ve literatürdeki eğilimleri belirlemek için kullanılan bir yöntemdir (Pritchard, 1969). Bu yöntem sayesinde, yöresel yemek kültürü üzerine yapılan çalışmalarda hangi konuların ön plana çıktığı, hangi yöntemlerin kullanıldığı ve akademik literatürdeki boşlukların neler olduğu ortaya konulacaktır. Bu çalışmada Türkiye’de yöresel olarak değişiklik gösteren yemek kültürünün değerlendirilmesi hedeflenmektedir. Bu kapsamda çalışma içerisinde kültür kavramı, yemek kültürünün gelişimi, yemek kültürünün oluşumunda etkili olan unsurlar, Türk yemek kültürünün tarihsel olarak gelişimi, yöresel mutfaklar ve yöresel mutfakların birbirine yönelik farkları hakkında bilgi verilmiştir. Bu sayede Türk kültürü, Türkiye’de genel yemek kültürünün durumu ve yöresel mutfaklar ile bağlantının değerlendirilmesi hedeflenmiştir.

Türkiye’deki yöresel mutfakların değerlendirilmesi ile ortak yönlerinin ve aralarındaki farkların görülmesi, bu yolla zenginliklerin fark edilmesi amaçlanmaktadır. Yapılan çalışmanın konu ile ilişkili sonraki çalışmalara destek sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmada kullanılan kuramsal çerçeve, gastronomi sosyolojisi ve kültürel miras teorileri üzerine temellendirilmiştir. Özellikle Bourdieu’nün kültürel sermaye kavramı (1986) ve Appadurai’nin yemek kültürü ile kimlik arasındaki ilişkiye dair görüşleri (1988) bu çalışmada temel kuramsal referanslar olarak ele alınacaktır. Yöntem olarak, bibliyometrik analiz tekniklerinden atıf analizi, yazar işbirliği analizi ve konu başlığı analizi kullanılacaktır. Çalışmanın veri seti, Türkiye’de yayımlanmış akademik makalelerden ve tezlerden oluşmaktadır.

Bu bağlamda, çalışmanın temel amacı, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaları çeşitli parametreler doğrultusunda analiz ederek, bu alandaki araştırma eğilimlerini ve akademik boşlukları belirlemektir. Çalışma, hem gastronomi ve kültürel çalışmalar alanında araştırma yapan akademisyenlere hem de politika yapıcılara katkı sağlamayı hedeflemektedir.

Bölüm yapısı şu şekilde oluşturulmuştur: İlk olarak, ilgili literatür incelenerek Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların genel çerçevesi sunulacaktır. Daha sonra, araştırma yöntemi ve analiz teknikleri detaylandırılacaktır. Bulgular bölümünde, bibliyometrik analiz sonuçları sunulurken, bu alandaki temel eğilimler tartışılacaktır. Son olarak, sonuç ve değerlendirme bölümünde, çalışmanın bulguları özetlenerek, gelecekte yapılacak araştırmalara yönelik önerilerde bulunulacaktır.

II. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

A. Kültür Kavramı

Genellikle kültür, insanlar tarafından oluşturulan toplumların tarihsel geçmişini, üretim şekillerini, gelişim biçimlerini, norm ve değerlerini, tutum ve inançlarını, sosyal ilişkilerini ve öğrenmelerini içeren bir ifadedir (Saatçi, 2016 s.1). Kültür kavramı genel kapsamı ile toplumun yaşam şeklini yansıtılmaktadır. Kültür, sosyal bilimler içindeki alanların tümüyle bağlantılı bir ifadedir. Çok sayıda disiplin ile alakalı olmasının yanında karmaşık yapılı bir sistem olduğu için tanımlanması güçtür. Buna karşın kültür ifadesinin anlamı hususunda yapılan tanımlamalar, ortak anlam içeren tanımın hazırlanabilmesine ve kültür ifadesinin içerdiği unsurların değerlendirilerek bir araya getirilebilmesine imkân vermektedir. Genel olarak toplumların üretimlerini içeren temel kazanımlarını, deneyimlerini, tarih süresince biçimlendirdikleri sembolleri ve kuşaktan kuşağa aktarılan davranış şekillerini temsil etmektedir (Aktan ve Tutar, 2007, s.5).

Kültür; tarih, müzik, sanat gibi temel kültürel kaynakların yanında kişilerin ve toplulukların rutin yaşamlarını biçimlendiren, barınma şekilleri, giyinme şekilleri, ticaret, ziraat, evlenme usulleri, aile yapıları, dini törenleri, yemek kültürleri, boş vakit uygulamaları gibi rutin gündelik uygulamaları da içeren bir ifadedir (Giddens, 2000, s. 18). Kültür, toplumda bulunan kişilerin paylaştığı ögelerin bütününe verilen isimdir. Toplumdaki güzel sanatlar, bilim, eğitim, üretim, toplum ve insan bilincinin gelişim düzeyini gösteren kültür, sosyal hayatın temelleri arasında yer almaktadır (Duran, 2011, s.292).

Kültür ifadesinin etimolojik tarımla alakalı kök anlamından geliştiği yönünde fikir birliği bulunmaktadır. Dilbilimcilerin ortak düşüncesine göre kültür ifadesi Latince esaslı toprak kültürü olan “*edere-cultura*” kelimesinden türemektedir (Mejuyev, 1987, s.22). Güvenç, (1979) kültür ifadesinin dört esas niteliğinin olduğunu belirtmektedir. Buna göre kültür “*toplumun veya toplumların*

birikimli gelişen uygarlığıdır. Belli bir topluluğun kendisidir, bir dizi sosyal sürecin bir araya gelmesidir, toplum ve insan teorisi.” (Güvenç, 1979, s.95).

Fichter, (2001’den akt. Uzun, 2019) kültür kavramının fonksiyonlarını şu şekilde listelemektedir:

- Birçok insanın sosyal tutumlarını sistemli hale getirmek,
- Toplumdaki değerleri yorumlamak ve bir araya getirmek,
- Toplumlar arasına karşılaştırma yapmaya destek sağlamak,
- Sosyal dayanışmanın oluşum için temek sağlamak,
- İnsanların sosyal kişiliklerinin oluşumunu sağlamak (Uzun, 2019, s.51).

Kültür, manevi ve maddi unsurları içermektedir. Kültürün manevi ve maddi unsurları toplumlar arasında değişkenlik gösterebilmektedir. İnsanların yaşamlarını sürdürebilmek için oluşturduğu zemini şekillendiren mutfak eşyaları, giyim eşyaları, araçlar, yaşam alanları, binalar, teknoloji gibi unsurlar maddi kültürün oluşumunu sağlamaktadır. Manevi kültür ise kültürün toplumların psiko-sosyal ve psikolojik ihtiyaçlarını karşılayan bölümüdür. Toplumsal hayatın düzenlenmesini sağlayan normlar, kurallar, adetler, örfler, inanışlar ve bilgilerden oluşmaktadır (Macit, 2010, s. 12).

Bu yapısından dolayı toplumlar manevi ve maddi öğeleri içeren çeşitli kültürler geliştirmişlerdir. Yemek kültürü de toplumlar arası çeşitlenen kültür öğeleri arasında yer almaktadır. Kültür kavramı kapsamında genel kültürün varlığından söz edilebilmesinin yanında toplumun farklı sınırlarını veya etnik gruplarını yansıtan alt kültürlerin varlığından bahsedilebilmektedir. Toplumun barındığı coğrafyada, sosyal toplulukların tümünde geçerlilik gösteren, kabullenilen ve deneyimlenen hâkim unsurlar genel kültür olarak isimlendirilmektedir (Eroğlu, 1996, s.109).

Genel kültür çok sayıda alt kültürün bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Gordon (1997) alt kültür kavramını “*ulusal kültürün, etnik köken, sınıf statüsü, dini bağlılık, bölgesellik, kırsal ve kentsel yerleşim yeri gibi farklı bazı sosyal durumların kombinasyonundan oluşan bir kavram*” şeklinde ifade etmektedir. Bu ifadeden hareketle alt kültürün, farklı etnik sınıfları ve bu sınıfların kültürlerinde bulunan değerleri içerdiği belirtilmektedir (Gordon, 1997, s.40).

Çeşitli alanlarda yaşam süren insanların bir araya gelerek, içerisinden geldikleri ulusların ya da bölgelerin kültürünü bulduğu yere de taşıdığı görülmektedir. Bunun yanında içerisinde yaşanan toplumun kültürünün de zaman içerisinde benimsendiği dikkat çekmektedir (Köse vd., 2001, s.21). Alt kültürler hâkim değerlerden bazılarını içermesinin yanında kendisine özel değerler ile yaşam biçimlerini korumaktadır. İnsan topluluklarındaki etnik kültür insanların inandığı değerler ile etnik kültürlerince biçimlenmektedir. Belirli etnik sınıflarda olan insanların zamanla gelişen gelenek, yaşam tarzı, görenek, adet, örf benzeri etnisite ya da etnik sınıfı diğer sınıflardan ayıran belirgin kültürel özelliklerin bütününe “*etnik kültür*” ismi verilmektedir (Diker, 2019, s. 672).

B. Yemek ve Kültür İlişkisi

Kültür ifadesinin Latince “*cultura*” kavramından türediği çalışmanın önceki bölümlerinde belirtilmişti. Bunun yanında “*cultura*” kavramı topraktan ürün alma, toprağı ekme-biçme anlamlarına gelmektedir. Roma içerisinde bu ifade “*tarım*” yani “*toprağı işlemek*” anlamına gelecek şekilde kullanılmıştır (Erten, 2012, s.52). Farklı toplumlarda kullanım gören “*hars*” kavramı da Arapça ‘*toprağın işlenmesi*’ anlamını taşımaktadır. XVI. yy. itibariyle kültür kavramı insanların kendisini, aklını, bilgilerini, kendisini geliştirmesi anlamına gelecek şekilde kullanılmaya başlamıştır (Arslanoğlu, 2013, s. 31).

Uygarlık ve kültür ifadeleri de modern dönemde farklı anlamlara evrilmiştir. Kültür kavramı soyut anlamı ile gündeme gelen, ahlaki ve düşünsel yöne gönderme yapacak şekilde gelişmiştir. Bu sayede çok yönlülük anlamı kazanan kültür ifadesinin net tanımının yapılması güç hale gelmiş fakat anlam yönünden genişlemiştir. Sınırları belirgin biçimde çizilemeyen kültür ifadesi muğlak yapılı bir ifade olmakta ve bu özelliğinden kaynaklı zengin bir içerik barındırmaktadır. İnsanlık tarihi süresince varlığını sürdüren bu ifade tüm halklar ve zamanlar için özel anlamlar içermektedir. Kültür kavramı bir bölgede ancak insanlar bulunduğu zaman kapsayıcı niteliği bulunmaktadır. İnsanlar tarafından oluşturulan kültür, hikâye, mit, değerler, inançlar ve diller gibi soyut ifadelerin yanında uygulamalar, teknolojik gelişimler, üretimi sağlanan ürünler de kültür kavramına dahil olmaktadır. Bu kapsamda kültür manevi ve maddi olarak tüm değerleri içermektedir. Kültür “*toplumda bulunan manevi ve maddi değerlerden*

teşekkül eden öyle bir bütündür ki toplumdaki her çeşit bilgiyi, ilişkileri, alışkanlıkları, değer ölçülerini, zihniyet ve görüşleriyle her çeşit davranış şeklini içine alır". Bu yönüyle kültür, toplumun yaşamının tümünü ifade eden hayat tarzıdır (Tatar ve Tatar, 2021, s.98). Toplumun maddi kültüründe yemek kültürü de yer almaktadır.

Organik bir canlı olarak insanların hayatını sürdürebilmesi için sürekli beslenmesi gerekmektedir. Yemek, biyokimyasal bir olay olurken insanlığın açlığı giderme biçimleri kültürel ve antropolojik bir olay olarak değerlendirilmektedir. Kişinin kendi tüketimi için ürettiği yapay çevre etkeni olarak kültür, manevi ve maddi yapısı ile yaşam şeklini oluşturmaktadır. Modern dönemde yemek ifadesinin sembolik anlamları arasında kabul edilen “yumuşak güç” ifadesiyle kültürel ve sosyal olarak yemeğin kişileri, toplumları ve genel olarak insanları etkileme özelliğinin olduğu belirtilmektedir. Yemek, insanın duygularını etkileme gücünden dolayı “yumuşak güç” olarak nitelenmektedir (Uğraş, 2020, s.29).

Yemeğin kişiler ve toplumlar arasında iletişim aracı olarak kullanılması antik Yunan döneminden itibaren görülen kültürel bir yaklaşımdır. Antik Helen’den etkilenen yemek kültürü, bu dönemde oluşturulan ziyafet yemekleriyle gündeme gelmiştir (Koştı, 2019, s.22). Levi-Strauss’un ifadesine göre toplumların yemek pişirme teknikleri, bilinçsizce milli duygularını göstermektedir. Mutfak, toplumdaki ortak değer niteliklerini yansıtan bir ortam olarak belirtilmektedir (Çaycı, 2019, s.121).

Yemeğin uluslararası kapsamda iletişim şekilleri arasında bulunması, tarih sürecinde kazandığı özellikler arasında yer almaktadır. Yemeğin ülkeler ve kültürler arasında iletişim aracı şeklinde kullanılması, Antik Yunan dönemine kadar uzamaktadır. Yemek kültürleri, ülkeler arasındaki bağlantılarda iletişim ve güç aracı olarak kullanılmaktadır. Bu ifade alanyazında “*Gastrodiplomasi*” şeklinde isimlendirilmektedir. Gastrodiplomasi, kısa tanımlamayla ülkedeki mutfak kültürünün kültürlerarası iletişim ve etkileşim aracı şeklinde kullanılması olarak ifade edilebilmektedir (Bucak ve Yiğit, 2019, s. 1306).

Toplumsal değişim olgusu tarih sürecinin ilk dönemlerinden bu yana farklı aşamaların yaşanmasıyla başlamış ve modern dönemde de etkilerini

sürdürmektedir. Değişimden kültürün unsurları arasında bulunan yemek kültürü de etkilenmektedir. Değişime neden olan unsurlar arasında yemeğe kazandırılan anlamlar, bilimsel gelişim, hayat şekillerinin değişmesi, savaşlar, göç, teknolojik gelişimler biçiminde listelenebilmektedir. Yemek, biyolojik olarak insanların hayatta kalmasını ve sürekliliğini sağlayan unsur olmanın ötesine geçmiştir. İlk dönemlerde meydana gelen kültürel gelişimler arasında kabul edilen ateşin keşfi, hayvanların evcilleştirilmesi, yemeklerin pişirilerek yenmesine ve toplumun tarımla tanışmasına neden olmuştur. İnsanları hayvanlardan ayıran temel etkenler arasında ateşin kullanımı da bulunmaktadır. Alet kullanma becerisi ile dil ile iletişim kurmaları da bu kapsamda değerlendirilebilmektedir. Modern dönem için basit yapılı olarak değerlendirilen bu nitelikler yemek kültürünün oluşması adına önem teşkil etmektedir. İnsanlık, tarih sürecinde tüm toplumlarda görülen evrensel olgu olarak içerisinde geliştiği toplumun siyaset, ekonomi, eğitim, aile, din gibi kurumlarında meydana gelen değişimler, yemek kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Bu durum, yemeklere yüklenen anlam, yemek yeme tutum ve alışkanlıklarındaki değişimlerde ve sofrada adabındaki değişimlerle belirginleşmektedir (Gürhan, 2017, s. 562).

Yemek, yalnızca hayatın sürekliliğini sağlayan besin gereksinimi değil, bunun yanında kimliğin ifade edilmesine yarayan araç, bir toplum ya da topluluğun üyeliğinin simgesi ya da din mensupluğunun göstergesi olarak anlam kazanabilmektedir. Ayrıca bu göstergeler toplumlar arası kişilerarası, dinler arası değişkenlik gösterebilmektedir. Gürhan'ın aktarımına göre *“belli bir topluluğun sosyal organizasyonunun yapısı ya da işleyişini kalıcı olarak etkileyen ve tarihin gidişatını değiştiren herhangi bir değişimdir.”* (Gürhan, 2017, s. 562). Toplum içinde belirli zaman aralıklarına oluşan değişimleri gösteren bu ifade tüm toplumlarda gündeme gelen evrensel bir olguyu temsil etmektedir. Hughes tarafından belirtildiği üzere *“değişim, varlığın özüdür.”* Tüm toplumlar tarih sürecinde toplumsal değişimi deneyimlemektedirler. Kişilerin karşılıklı etkileşim ve iletişimleri tarih sürecinde değişmekte, toplumsal yapıda gerçekleşen değişimler toplumsal değişimi oluşturmaktadır. Toplumsal değişime etki eden çok sayıda unsur bulunmaktadır. Bu unsurlar fiziki çevrenin değişimi, demografik çevrenin değişimi, kültür, küreselleşme, bilimsel ve teknolojik gelişme, göç ile kitle iletişim teknolojilerindeki gelişmeler gibi çok sayıda unsura bağlı gündeme

gelmekte gerek küresel gerekse yerel seviyede toplumsal yapının birçok alanında etkinlik göstermektedir (Yıldız, 2021).

Topuz (2012, s. 78) toplumsal değişimin siyaset, ekonomi, eğitim, aile, din gibi toplumun tüm kurumlarında oluşabileceğini belirtmiş, yemek kültürünü de etkilediğini ifade etmiştir. Topuz, insan ve yemek arasında kritik bir ilişkinin bulunması ile toplumsal hayat arasında sıkı bir bağlantı kurmuş, bu durumun kültürel dönüşüm ve etkileşime neden olduğunu belirtmiştir (Topuz, 2012, s.78). Breadsworth ve Keil (2011, s.97) ise kişilerin tüketim faaliyetlerinin fizyolojik olarak acıkma duygusundan sosyolojik iştah yönelimine dönüştüğünü belirtmekte, zaman içerisinde kişilerin iştah yönelimlerinde değişimlerin yaşanabileceğini aktarmaktadır. Tüketim fiili tüketilmesi planlanan gıdanın yenmesinden hazırlanmasına, pazarlanması sürecinden tüketilmesi sürecine kadarki zamanda tüm coğrafyalarda, coğrafyanın şartlarına özel anlamları karşılayarak çeşitli yemek kültürlerinin oluşmasını sağlamakta ve tarih sürecinde insanlık tarihinin siyasi, ekonomik ve sosyal değişimiyle yemek kültürünü de değişmektedir. Bahsi geçen değişim Freedman'ın savunmasına göre birçok kişinin sandığından daha hızlı oluşmaktadır. Bu, bazı durumlarda yemek yeme tutumlarındaki değişimlerde, bazı durumlarda da sofrada adabındaki değişimlerde belirginleşmektedir. Yemek kültüründe yaşanan dönüşüm ve değişimler bir alandan diğerine çeşitlilik gösterebilmektedir. Bundan dolayı gözlemlenen olgular sürekli değişken yapıda olabilmekte, değişimin yoğunluğu ya da hızı değişebilmektedir (Gürhan, 2017, s.563).

Modern toplum ve kültürlerde küreselleşme iletişim yapılarındaki teknolojik gelişmeler, internet kullanımının yaygınlık kazanması, akıllı telefonlar, biyo-teknoloji kapsamındaki gelişmeler, besin tüketim endüstrisinde yaşanan gelişmeler, GDO'lu gıdalara bağlı olarak yemeklerin seri üretim ve tüketimlerinin yaygınlık kazanması, besinlerin küresel özellik kazanması, fastfood ürünlerin yaygınlık kazanması, bunun yanında aile yapısında gerçekleşen değişimler, geniş aileden çekirdek aile düzenine geçilmesi ve modernite ile beraber kadınların çalışma hayatındaki görünürlüklerinin artması benzeri değişimler yemeklerin ve bundan kaynaklı yemek kültürünün değişkenlik kazanmasına neden olmaktadır (Gürhan, 2017, s.563-564).

C. Yemek Kültürü

Tarih sürecinin tümü değerlendirildiğinde modern döneme kadar yemek yapma uygulamasının sadece “ateş” kullanarak yapıldığı dikkat çekmektedir. İlk çağlarda aralarında akrabalık olan türler arasında farkların bulunmasının temel nedeni olarak ateşin kullanımı gösterilmektedir. Başka bir ifade ile gelişimin temelleri arasında ateşin keşfedilmesi ve aktif olarak ateşin kullanımı bulunmaktadır. Tahminlere göre insanların ateşi yemeklerini pişirmek için kullanmayı öğrenmeleri alevlere düşen çiğ parçaların sadece ateşte piştiğinin gözlemlenmesi ile yaşanmıştır. İnsanlığın gelişimi adına atılan ilk temel adım olarak görülen ateşin yemek adına kullanımı sadece daha lezzetli ve güzel yemekler yapmalarını sağlamakla kalmamış, daha fazla enerji kaynağı ve tüketilebilecek fazladan besin sağlamıştır. Bu sayede yemek yeme eylemi sadece yaşamsal ihtiyaçlar arasında bulunmaktan çıkarak keyif veren, toplu olarak yapıldığında haz oranını artıran bir uygulama haline gelmiştir. Bunun yanında ocak ve ateş çevresinde olmanın kültürel ve sosyal yapının gelişimini desteklediği, evde ve kamusal alanda ocak ve ateş ritüellerinin esas etkeni olarak sunak ve tapınaklarda yer aldığı görülmektedir. Antik Çağda yaşam süren uygarlıkların tümünde basit bir yapı üzerinde pişirilen etin inanın gereği tanrılara sunulmasının tanrıya yönelik bir saygı olduğu düşünülmüştür (Albustanlıoğlu, 2021, s.17).

İnsanların yemek yemesi biyolojik bir gereksinimdir. Bunun yanında üretimi sağlanacak besinlere erişme, bu besinlerin tüketilmeye hazır hale getirilmesi ve besinlerin tüketilmesine yönelik tutumlar beslenmenin kültürel bir kavram haline gelmesine neden olmaktadır. Yiyeceklerin üretilmesi, aktarılması, korunması, saklanması ve tüketilmesi aşamasındaki uygulamaların tümü beslenme olgusunun kültür kavramı olarak gelişmesine imkân vermiştir. Toplum mutfağını biçimlendiren temel ifadeler, toplumun ekonomik yapısıyla bu yapı içerisinde biçimlenen rutin hayat faaliyetleri şeklinde gösterilebilmektedir. Tarım temelli üretim yapma ya da göçebe hayat tarzı, içerisinde yaşanan coğrafyanın çevresel nitelikleri gibi unsurlar beslenme kültürü ile yiyecekleri üretime uygun hale getirme biçimini ilk elden etkilemektedir. Antropolojik uygulamalar, toplumsal yaşamın biçimlenmesine benzer perspektif ile sanayi ve tarım devrimlerinin sonucu şeklinde insan beslenmesinde yaşanan değişim ve bu

değişime bağlı şekillenen toplumsal tutumları değerlendirmektedir. Avcı-toplayıcı düzenden üreticilik aşamasına geçişin devrimsel yapıda olduğu düşünülmektedir. İnsanların geçim şekillerinde yaşanan köklü değişim, toplumların yapısını da etkilemiş ve toplum yapısında çeşitli tiplerin oluşmasına neden olmuştur. Avcı-toplayıcılık kapsamında besinlerin eşit şekilde paylaşılması düşüncesi, tarım toplumlarında mal biriktirme, statü ve servet kazanma şeklinde gelişmiştir (Beşirli, 2010, s.161-163).

Yemek toplum ve kişi olguları açısından farklı anlamlar içeren kültürel bir kavramdır. İnsanlar fizyolojik yapısından dolayı yemek ile bir ilişki kurmaktadır. Buna ek olarak sosyal bir varlık olduğu için de bulunduğu kültürden doğan yemek bilincini kabullenmekte ve geliştirmektedir. Kişi ve toplumların hayatlarını devam ettirdiği coğrafyanın kültürel ve doğal yapısı ise yemek kültürünü doğrudan etkilemektedir. Bunun yanında hayat tarzındaki dönüşüm ve değişimlerin de yemek kültüründe büyük kapsamlı etkileri bulunmaktadır (Çetin, 2006, s.108).

Çeşitli toplumlarda güç ifadesinin yemek açısından etkileri değerlendirildiğinde tarım temelli üretim yapan topluluklarda yemeğin en beğenilen kısmının evin reisi olan erkek için ayrılması dikkat çekmektedir. Yiyeceğin pay edilmesi hususunda karar verici olarak ev reisinin ailedeki güç ilişkisinin yiyeceklerin tüketim dengesi ve tüketim şeklindeki etkilerinin belirlenmesi adına önemlidir. Üretim zincirinde belirleyici görev üstlenen ev reisinin yemeğe başlamadan yemeğe başlanmamasını da bu kapsamda değerlendirmek gerekmektedir. Yönetilen ve yöneten görevlerinin de güç ve yemek bağlantısına doğrudan yansıtıldığına görülmesi muhtemeldir. Çok sayıda toplumda şölen ve yemekler bunları belirleyen kişinin toplumsal durumunu pekiştirmektedir. Misafir ve konuklara ikram olarak sunulan yemeklerin özellikleri, konuk sayısı, yemeklerin verilme sıklığı ve aralıkları güç gösterisi şeklinde değerlendirilebilmektedir. Tören özelliği de bulunan yemeklerde misafirlerin yemekteki noktaları ile misafirlere sunulan yemeklerin çeşitleri simgesel anlamlar barındırmaktadır. Ziyafetlerde misafirler toplumsal statü düzeylerine göre yemek masası ya da sofraya düzenine geçmektedirler. Yönetici grubunda bulunan kişilerin yakınlarında yer edinmek kişilere verilen değerin göstergesi şeklinde değerlendirilmektedir (Beşirli, 2010, s.164).

Güç ve yemek ilişkisiyle doğrudan ilintili olarak yemeğin inançlar ile bağlantısına bu kapsamda değinmek mümkündür. Yemeklerin tüm tarih sürecinde tanrılara ayrılan adakları da içerdiği görülmektedir. Sunum olgusu bazı zamanlarda isteklerin sağlanması adına minnet ifadesi olarak sunulurken bazı dönemlerde duaların kabul olması için sunulmaktadır. Bahsi geçen iki türde de yapılan sunumlarda tanrının gücüne karşı kişinin zayıflığına değinilmektedir. Sunumu yapan topluluk veya kişi kendisi adına değerli olanı sunarak daha değerli olanı istemektedir. Bu kapsamda Maslow tarafından oluşturulan *İhtiyaçlar Hiyerarşisi*'nde beslenmenin durumu değerlendirildiğinde yemeklerin toplum ve kişiler adına en değerli unsurlar arasında bulunduğu söylenmesi mümkündür (Beşirli, 2010, s.167).

Antropologlar ilkel toplumlardaki bitki ve hayvanlardan bazılarının yenilebilir olmasının yanında rutin beslenmede olmamasını “tabu” düşüncesiyle açıklamıştır. Bazı toplumlarda yasaklı ve yenilebilir besinler dinlerin emir ve buyrukları tarafından şekillendirilmektedir. Bu duruma çok tanrılı dinlerin yanında tek tanrılı dinlerde de rastlanmaktadır. Kişilere ölümsüzlük vereceği düşünülen “Yaşam Ekmeğinin” Ortadoğu kapsamında uzun yıllardır bulunduğu bilinmektedir. Yaşam Ekmeği inancı Gılgamış Destanı kadar uzun bir tarihe sahiptir. Buna ek olarak Yaşam Ekmeği inancı Babil ve Antik Helen uygarlıklarında da bulunmaktadır. Yahudilerin de Babil bölgesinde tutsaklık çektiği günlerde çivi yazılı tabletlerden Yaşam Ekmeğini öğrendikleri ve inandıkları kabul edilmektedir. İnsanların ölümsüzlük isteğinde tanrılar ile yaşamak ve yarışmak güdüsünün bulunduğu da düşünülmektedir. Bu isteğin temelinde kişinin kendisini tanrının ya da tanrıların öfkesinden koruma düşüncesi olduğu tahmin edilmektedir. Ürünlerden elde edilen verimin yüksek olduğu dönemlerde tanrılara memnuniyet ve şükür göstergesi olarak ürünlerden istenen verim alınamadığında tanrıların öfkesinden sakınıp affedilebilmek için adaklar sunulması gerektiğine inanılmıştır. İnsanların doğayı kontrol edememesiyle tanrılar karşısındaki düşünceleri paralellik göstererek süregelmiştir (Aslanoğlu, 2023, s. 35).

Çok tanrılı inanışa sahip Helen toplumu tarafından yapılan tarımda, özellikle ekmeğin kutsal hale getirildiği ve Eleusis Ekmek Tapınağı'nın inşa edildiği bilinmektedir. Hasat sonrasında çiftçi adamlar ile eşlerinin toprağın

tekrar verimli ürünler vermesi için, toprağa yan yana uzanması kültürü, toplumların doğa ve insan arasındaki bağlantıya kutsallık atfettiğini göstermektedir. Semavi dinler bu kapsamda değerlendirildiğinde besinlere yönelik kuralların en kapsamlı ve katı şekilde uygulandığı toplum ‘Yahudilik’ olarak dikkat çekmektedir. Yahudi inancında ‘Kasrut’ adı verilen dini ve katı yasalar detaylı yönergeler sunarak besinlerin ne şekilde hazırlanması gerektiğini belirtmektedir. Yahudi inancında sütlü ve etli besinlerin bir arada tüketilmesi ve aynı kap içerisinde pişirilmesinin yasak olması bu yönde örnek verilebilmektedir. Bu yönde etli yemeklerin hazırlandığı gereçlerin de ayrı tutulmasının gerekliliği belirtilmektedir. Yahudilikte “*Daha yavru olan kuzunun etini yerken, annesinin sütünü de tüketmiş olursun*” düşüncesi bulunmaktadır. Bundan dolayı Sefarad Yahudileri etli yemekleri yemesinin ardından altı saat kadar, Aşkenaz Yahudileri de üç saat kadar süt veya süt ürünleri tüketmemektedir (Beşirli, 2010, s. 168).

Yahudi inancının ardından gündeme gelen Hristiyanlık inancında dini kurallar önemini yitirmiştir. Hristiyanlık inancındaki detaylı dini kuralların birçoğu uygulanmamaktadır. Yahudilik inancında kesin yasaklara konu olan domuz eti, Hristiyanlık inancında besin kaynakları arasında yer almaktadır. Yahudilik inancındaki yasaklardan bazılarının İslam dininde de kabul edildiği görülmektedir. Domuz etinin yenmesine yönelik yasak buna örnek verilebilmektedir. Bu kapsamda Müslümanlık inancı bulunan kişiler için “helal” olarak belirlenen besinlerle beraber “kaser” olarak belirlenen ürünlerin de tüketilmesi uygundur (Şavkay, 200, s. 26).

Dinlerdeki bazı besinlere kutsallık verilmesine ek olarak besinlerden bazılarının da yasaklar getirilmesi ayrık kültürel kimliklerin gelişimine, farklı grupların birbiri karşısında uzaklık ve yakınlık duyguları geliştirmesine neden olmaktadır. Et ve et ürünlerini yemeyen Hintli kişiler, et yemenin helal olarak kabul edildiği Müslüman kişilerden kendisini uzak tutarken, Müslüman kişiler et yeme hususunda Hristiyan kişilere, domuz eti hususunda da Yahudi inancı olan kişilere yakınlık geliştirmektedir. Aynı dindeki farklı mezheplere bağlı kişilerde de yeme ve içme davranışlarının değişebildiği görülmektedir. Mezhep kapsamındaki değişimlerin dinin temeli ile çelişmediği görülmektedir. Yaşanan coğrafya ile beslenme alışkanlıkları bahsi geçen temel farkların oluşumunda etkilidir. Bu durum sadece farklı mezhepler için geçerlilik göstermemektedir.

Aynı mezhep içerisindeki topluluklarda da “binek” olarak değerlendirilen bir hayvan farklı topluluklar içerisinde “yiyecek” sınıfında değerlendirilebilmektedir. Orta Asya bölgesinde yaşam süren toplumlarda at sütü ve at etinden elde edilen “kımız”ın tüketilmesi bu kapsamda örnek verilebilmektedir (Kızıldemir vd., 2014, s.192).

Yeme alışkanlıkları kişilerin sosyo-ekonomik koşullarına göre değişkenlik göstermektedir. Besin türlerinin hangi oranda tüketildiği kişilerin bulunduğu sosyal sınıflar arasında da farklılık gösterebilmektedir. Buna ek olarak yemeklerin pişirilme şekli, pişirme sırasında ve sunum aşamasında kullanılan gereçlerin de kişilerin sosyal sınıfları ile bağlantılı olduğunun belirtilmesi mümkündür (McIntosh, 2013, s.7).

Farklı sosyal sınıflara duyulan aidiyet, kişilerin davranış ve tutumlarının şekillenmesine ve yönlendirilmesine etki göstermektedir. Kişi, sergileyeceği tutumu belirlerken içerisinde bulunduğu sosyal ortam ve sosyal sınıfın gereklilik ve kurallarını önemsemektedir. Bahsi geçen gereklilikler kişinin rutin hayatının biçimlenmesine neden olmaktadır (Odabaşı ve Barış, 2016, s. 41). Ekmeğin bütün toplumlarda yoksul kesimdeki kişilerin temel besinleri arasında yer alması bu kapsamda örnek verilebilmektedir. Helen uygarlığının birçoğu adına arpa ekmeği, Roma’da ise buğday ekmeği bu yönde örnek oluşturmaktadır. Türk kültüründe ise sosyo-ekonomik düzeyi düşük olan kesimin ekonomik nedenlerle fırınlardan ekmek alamaması, yufka ekmek ya da bazlama ekmeği türlerinin ev hanımlarınca üretimlerinin artmasına neden olmuştur. Toplum içerisinde gelir düzeyi düşük kişiler tarafından tüketilen bu gibi ekmekler, modern dönemde “nostalji” olarak görülerek market ve bakkal gibi alanlarda satılmakta ve gelir seviyesi orta ya da yüksek kişiler tarafından da tüketilmektedir. Bu yönde toplumda çeşitli şekillerde üretilen ekmeklerin yemek kültürü açısından anlam taşıdığı görülmektedir. Antik Roma döneminde fırında pişirme imkânı bulamayan yoksul kesimin arpa ve buğday unları ile polenta ve lapa türlerini yaptıkları görülmektedir. Ayrıca zengin kesimin şölen ve ziyafetlerinde de yemeklere ekmek ile başlandığı görülmektedir (Dalby ve Grainger, 2001, s. 34).

Hindularda yemeklerin toplumsal kast sistemine uygun olarak şekillendiği ise dikkat çekmektedir. Üstteki kastlar, alttaki kastlara göre daha ham besinler tüketebilirken alt kastta bulunan kişiler istedikleri pişmiş yemeklere erişim

sağlayabilmektedir. Hindu yemeklerinde pişirilen yemekler kacha ve paka şeklinde sınıflandırılmaktadır. Paka isimli yemek, ev halkı tarafından tüketilen yemektir. Haşlama yoluyla hazırlanmaktadır ve kirlenmemesi için çaba gösterilmektedir. Yüksek kastlarda bulunan ailelerin hanelerinde yemeklerden bazılarına hizmetçilerin dokunması da yasaktır. Kacha grubundaki yemeklerde genel olarak birbirinden ayrı besin ürünlerinin kullanıldığı görülmektedir. Bunun yanında bu sınıftaki yemeklerin sınıflar arasında alışverişinin yapılması mümkündür (Goody, 2013, s.59).

İçecek tüketimi noktasında da sınıfsal ayırım, sosyal ve coğrafi yaygınlık değişkenlerinin bulunduğu görülmektedir. İçecek bağlamında değişkenlerin oluşumunda tüketici sınıfın sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik durumu belirleyicidir. Örnek olarak Mezopotamya’da değerli ve nadir olarak görülen içkiler arasında şarap ve biranın bulunduğu görülmektedir. Şarap üretiminin ardından dağlardan düzlüklere aktarımın zorluğu dikkate alınarak dağ içkisi olarak kabul edilen şarap, ova içkisi olarak elde edilen biradan daha değerli hale gelmiştir. Bundan dolayı bu dönemde şarap tüketimine sadece zengin kesimin gücü yetmektedir. Şarabın değerli olmasından sıklıkla dini törenlerde tüketildiği görülmektedir. Elde edilmesi oldukça zor olduğu için yüksek fiyatlı olan şarap, kendisine yüklenen değerden kaynaklı tanrılarca tüketilmeye yakışır bir içki olarak değerlendirilmiştir (Standage, 2005, s.46).

Bira ve şarabın toplumdaki tüketimine yönelik sınıfsal konumun modern dönemde de sürdüğünün söylenmesi mümkündür. Buna benzer biçimde Avrupa’da 17. yüzyılda tüketim zincirinde yer edinen çay, 18. Yüzyılda da zengin ve üst sınıftaki kişilerce tüketilmiştir. 20. yüzyılda kahvaltıda soylular çay içerken burjuvalar kahve içmektedir. Burjuva sınıfının iskambil kâğıdı oynarken bira içtiği sıralarda soyluların briç oynayıp şarap içtiği görülmektedir (Reimertz, 1998, s.44).

Cinsiyet kapsamında da besinlerin tüketiminde farkların bulunduğu görülmektedir. Türk kültüründe yaygın tüketim ürünleri arasında yer alan rakı “erkek içkisi” olarak yer edinmiştir. Bunun yanında Türk kültüründe şarap ise sıklıkla kadınlar tarafından tercih edilmiştir. İçkilerin yanında sunulan besinler de kültürel etkenlere göre değişiklik göstermektedir. Türk kültüründe rakının yanındaki mezelerde et ürünlerinin yoğun olması, şarabın yanında ise farklı

peynirlerin sıklıkta bulunması kültürel yönelimler arasında değerlendirilebilmektedir (Beşirli, 2010, s .170).

Yemekler kültür aktarımı hususunda da etkin görevler üstlenmektedir. Bahsi geçen aktarımın temel birimi olarak kabul edilen ailenin iç bağlantıları ve iç dayanışması özelinde aile fertlerinin toplumsal, dini ve ailevi ritüellere dahil olmaları kültürel aktarımın oluşturulması adına önemlidir. Bu yönde önemli aile ritüelleri arasında yer alan yemekler ve özellikle akşam yemeğinin örnek gösterilmesi mümkündür. Dini ve milli bayramlar gibi günlerde yıl içerisinde tertip edilen yemekler ile aile bağlarının kuvvetlendiği görülmektedir. Akşam yemeği ise bu kapsamda süreklilik teşkil ettiğinden ve sosyal bir alan oluşturduğundan önemlidir. Böylece aile içerisindeki kişilerin diğerleri ile ne şekilde iletişim sağlayacağı ve bu yönde kabul edilen değerlerin nasıl şekillenmesi gerektiğinin gösterilmesi mümkündür. Yemek, ailenin tüm fertlerinin sosyal etkileşim düzeylerini, ailenin bütünü tarafından yapılan etkinliklerin koordinasyonunu, aile fertleri arasında bilgi ve deneyim aktarımının sağlanmasını içeren rutin düzendir. Yemek, aile fertleri adına statü farklarının ve iş bölümlerinin belirlenmesini ve sürekli hale gelmesini sağlayan etkinlik olarak değerlendirilebilmektedir (Belge, 2016, s.53).

Bahsi geçen örnekler sonucunda yemeğin yalnızca canlıların hayatı için biyolojik önem taşıdığının değerlendirilmesinin olanaksız olduğu görülmektedir. Üretiminden tüketimine kadarki süreçte yemeğe dair süreçler topluluk tutumlarına etki gösterdiğinden kültürü şekillendirme konusunda önemlidir. Toplumlar tarih boyunca kurumsal hale gelmiş bazı davranış örüntüleri barındırmaktadır. Bahsi geçen örüntüler din harici ve dinsel ritüelleri içermektedir. Ritüeller arasında yemek merkezli seremoni ve şöenlerin gündelik hayatın düzenlenmesinde etkileri yoğun olarak görülmektedir. Ritüel ve seremoniler toplumların birbirinden farklılık göstermesini sağlayan temel etkenler arasında yer almaktadır. Bazı özel, milli ve dini değer taşıyan günlerde tertip edilen yemekler kişilerin toplumdaki yerine uygun şekilde biçimlenmektedir. Yemekte kullanılan ürünlerin belirlenmesi, malzemelerin pişirilme şekilleri, yemeklerin sunulma çeşitleri, yemekte bulunan kişilerin yemeğe oturma düzenleri bu yönde değerlendirilebilmektedir. Sosyalleşme kapsamında yemek seçimleri, beslenme şekilleri gibi besinlere dair çok sayıda etken görev almaktadır. Buna ek

olarak sosyalleşme esnasında yemek masası önem taşımaktadır. Kişiler sosyal durumlarını ve rollerini yemek masasında yansıtmaktadırlar. Sofrada yemek paylaşımı ve oturma düzeni toplumsal simgeler adına sosyalleşme sürecindeki önemli etkenler arasında yer almaktadır. Yemeğin sosyoloji konuları arasında yer almasının temelinde toplumda simgesel anlamlar barındırması bulunmaktadır (Beşirli, 2010, s.170).

D. Yemek Kültürü Üzerinde Etkili Olan Faktörler

Toplumun yemek kültürünün gelişimi anlık bir gelişme olmamaktadır. Kültürü meydana getiren unsurlar uzun yıllar boyunca gelişerek modern döneme ulaşmıştır. Toplumlar çok sayıda kültür ile etkileşime girmekte ve etkileşim sağladığı toplumlardan yarar sağlamaktadır. Coğrafyanın değişmesiyle beraber değişen coğrafyaya bağlı olarak yemek kültürünün de değiştiği görülmektedir. Bundan dolayı yemek kültüründeki en temel etkenler arasında coğrafya da bulunmaktadır. Bu bilgilerden hareketle çalışmanın devam eden bölümlerinde coğrafya ve sosyal yapıya değinilmektedir.

1. Coğrafya

Bölgenin boylam ve enlemine göre yeryüzündeki çevre ve yer ile kurulan her tür bağlantıyı sağlayan coğrafi şartların bütününe “*coğrafi konum*” ismi verilmektedir (Kaya, 2017, s.8). Yemek hazırlanan ürünlerin genel olarak insanların olduğu çevreden karşılanması coğrafi konumun önemli olduğunu göstermektedir. Bölgedeki göller, akarsular ve farklı yer şekilleri insanların yemek kültürlerine etki etmektedir. Bölgenin enlemi yemek kültürünün oluşumu kapsamında doğrudan etki gösterebilmektedir. Örneğin orta kuşakta bulunan ülkelerde kültürel olarak süt ürünleri, zeytinyağı, meyve, tahıl, sebze, üzüm ve baharat sık yetişen ürünler arasında bulunmaktadır (Kadioğlu Çevik, 1997, s.197).

Ekvator çevresindeki enlemlerde sıklıkla tropikal sebze ve meyvelerle deniz ürünlerinin bulunduğu görülmektedir. Kutup bölgesi ve çevresindeki enlemlerde doğal ortamın değişimiyle meyve ve sebzelerin yerini yoğun olarak et ile et ürünleri, soğuk havalara elverişli ürünler yer almaktadır. Özel konum kapsamında yaşam sürülen kültür bölgesi yemek kültüründe farklı biçimlerde etki

gösterebilmektedir. Örneğin kültür bölgelerinden birinde bölge deniz kenarı olması halinde deniz ürünlerinin yemek kültüründe yoğun etki gösterdiği, aynı kültür alanındaki iç kesimlerde karasallığın etkisi ile deniz ve sebze ürünlerinin yemeklerde miktarının azaldığı ve hayvancılık etkileri ile hayvancılık ürünlerinin yoğunluk kazandığı görülmektedir. Avrupa kültür alanında bulunan Kuzey Avrupa’da yemek genellikle deniz ürünleri ağırlıklıdır. Bu bölgenin coğrafi özellikleri deniz ürünlerinin yemekte ağırlık kazanmasına neden olmuştur. Bölge tüm yıl soğuk olduğu için meyve ve sebze üretimi sınırlılık göstermektedir. Tütsülenmiş balıklar ile farklı hayvansal ürünlerle geleneksel yemekler hazırlanmaktadır (Karaimamoğlu, 2019, s.609).

Karadeniz’de deniz ürünlerini sıkça tüketmektedir. Çok sayıda balık türü, farklı yemeklerde ana ürün şeklinde kullanılmaktadır. Türkiye’nin üç tarafının deniz ile çevrili olması ile diğer alanlarda Karadeniz bölgesine oranla deniz ürünlerinin daha az bulunması, bu bölgenin coğrafi olarak deniz ürünlerinden yararlanmaya müsait olduğunu ve bahsi geçen ürünlerin yemek kültürünü etkilediğini göstermektedir (Taş ve Taş, 2017, s.2).

Yemek tarihi dikkate alındığında bölgede yaşam süren toplumun beslenme yönelimleri bu coğrafyada yetiştirilen ürünleri etkilemektedir. Bu yönde bölgenin çevresinde yaşam süren toplumun yemek kültüründen etkilendiği ve bunu yansıttığı belirtilebilmektedir (Girgin ve Uzun 2022, s.32).

İnsanlar, yaşam sürdüğü çevrede var olan hayvanlardan, bitkilerden ve su kaynaklarından yararlanarak yemek gereksinimini gidermek zorundadır. Coğrafi şartlar insanı zorlamaktadır, bu sebeple insanlar söz konusu şartlara uyum sağlamaya ve hayatını sürdürme çabasına girmektedir. Şartlara uyum sağlanamadığında ise insanlar göç etmek durumunda kalabilmektedir. Bu durum coğrafi etkenlerin önemini göstermektedir. Fakat modern dönemde küresel hale gelen dünya düzeninde insanlar gerek çevresinin gerekse farklı bölgelerin alışkanlıklarına sahip olabilmektedir. Mutfakta bulunan her şey yalnızca çevresel koşullar tarafından değil sosyal şartlar tarafından da belirlenebilmektedir. Bundan dolayı yaşam sürülen ortamın beşerî ve fiziksel coğrafi nitelikleri yemek kültürünün oluşumunu etkileyebilmektedir (Beşirli, 2010, s. 162).

a. Fiziki Coğrafya Özellikleri

Yemek kültürü kapsamında etkili olan çok sayıda fiziki coğrafya etkeni bulunmaktadır. Jeomorfolojik nitelikler de bu etkenler arasında yer almaktadır. Jeomorfolojik birimler uzun üredir devam eden dış ve iç güçlerin karşılıklı etkileşimi sonucunda oluşmaktadır. Bunun yanında jeolojik tektonik yapı barındırmaktadır. Bölgenin jeomorfolojisi iklim şartlarının belirlediği biçimde iklim şartları ile beraber bahsi geçen alanın bitki örtüsü, su ve toprak niteliklerini de etkileyerek biçimlenmesine neden olmaktadır. Bu sayede jeomorfolojik birimler iklim şartlarının belirleyici etkisi ile vejetasyon, su ve toprak düzeni geliştirmiş çevrenin işlevsel birimleri haline gelmektedir (Koçman 2004, akt: Doğan ve Vardar, 2010, s.20).

Plato, tektonik ovalar, vadiler ve dağlar gibi yer şekilleri jeolojik durumlar sonucunda meydana gelmektedir. Bu kapsamda dağlık alanlarda hayvancılık öne çıkmakta hayvansal besin ağırlıklı yemek kültürü oluşmaktadır. Ovalarda yapılan tarımsal faaliyetler sonucunda bazalt örtüler verimli arazilerin miktarını azaltmakta ve bölgede yaşam süren toplumu hayvancılığa yöneltmektedir. Örneğin Şanlıurfa ve Diyarbakır illerindeki volkanik örtü Karacadağ volkanik sisteminin bir ürünüdür. Başka bir örnekte ise Akdeniz bölgesindeki yüksek kesimlerde karstik alanlarda yoğunluğu kireç taşından oluşan dağların arasındaki büyük polyelerde temel geçim kaynağı hayvancılık olan Yörükler tarım yapmaktadır. Yörük pilavı, tarhana ve keşkek bu alanlarda üretilen buğdaydan elde edilmektedir (Seyirci, 1996, s.195). Bu örnekler gerek jeomorfolojinin gerekse jeolojinin etkilerini göstermektedir.

İklim etkeni de yemek kültürünü doğrudan etkileyen unsurlar arasında yer almaktadır. Bölgenin yağış ve sıcaklık nitelikleri bu bölgedeki doğal bitki örtüsünü ve tarım ürünlerini etkilemektedir. Sıcaklık değerlerinin yükseldiği bölgelerde sıcak iklim ürünleri yetiştirilmektedir. Bunun yanında sıcaklık değerinin sürekli düşük olduğu bölgelerde de üretimi için sıcaklık gereksinimi düşük olan ürünler tercih edilmektedir. Ayrıca yoğun yağış alan bölgelerde bitki çeşitliliği çoktur ve bu bölgelerde yapılan yemeklerde çeşitlilik görülmektedir. Yağış miktarının düşük olduğu bölgelerde de tarım ve bitki ürünlerinin yetiştirilmesinde çeşitlilik miktarının az olduğu görülmektedir. Tüm bu bilgilere karşılık iklimin yalnızca besinsel etkilerinin değerlendirilmesi hatalı sonuçlara

neden olabilmektedir. İklimin insan hayatında barınma, inanç, kültür, savaş gibi çok sayıda unsuru etkilediği görülmektedir. Farklı bir ifadeyle iklim doğrudan besin türlerini etkilemekte, gastronomik öğeleri etkileyen farklı unsurları da değiştirmektedir. İnsanların bulunduğu bölgenin değişimiyle bölgede yaşayan kişilerin hayat perspektiflerinin, beslenme alışkanlıklarının ve bundan kaynaklı yemek kültürlerinin de değiştiği görülmektedir (Diker vd., 2023, s.39). Örneğin bölgede yetiştirilen tarım ürünlerinin hasat ve ekim dönemleri genellikle iklim şartlarına bağlı şekilde gerçekleşmektedir. İç Anadolu bölgesinde buğday hasadının yaz aylarında gerçekleştirilmesi buna örnektir. Hasadın ardından buğday ürünleri ve bu ürünlerden yapılan yemekler daha sık tüketilmektedir (Usta, 2017, s.27). İklim unsurlarından rüzgâr ve basınçlar da bölgede üretilen ürünlerin üretim süreçlerini etkilemektedir (Aytaç, 2010, s.81).

Hidrografik nitelikler yemek kültüründe etki gösteren doğal etkenler arasında bulunmaktadır. Yemek yapımında sık kullanılan ürünlerin yetiştirilebilmesi adına ilk olarak yeterli suyun bulunması gerekmektedir. Bir alanda göl, akarsu gibi su kaynaklarının yeterli ve bol miktarda bulunması durumunda doğal bitki örtüsünün de zengin olması beklenmektedir. İlk yerleşim alanlarının bulunduğu Mezopotamya da buradaki akarsularla birlikte önemini tarih sürecinde korumuştur. Yemek kültürünün de yoğun olarak bu alanlarda geliştiği görülmektedir. Bunun nedeni bu çevredeki su gereksiniminin giderilmesidir. Özetle suyun yeterli ve bol olduğu alanların yemek kültürünün de zengin olduğu görülmektedir (Diker vd., 2023, s.11).

Göl ve akarsular ile farklı hidrografik öğelerin az olduğu karaların iç kısımlarında bitki örtüsü zayıf yapılı olarak gelişmektedir ve tarım yapılabilir alanlar oldukça kısıtlıdır. Bu durum çöllerde ve karasal bölgelerde yemek kültürünün gelişimini kısıtlamaktadır. Toprak, yemek kültürünün bölgede oluşması ve gelişmesi adına önemli bir etkidir. Toprak nitelikleri bölgedeki arazinin tarımsal kapsamda kullanımı ve ormancılık uygulamalarını doğrudan etkilemektedir. Yüksek verimli topraklarda üretilen besinlerin çeşitliliği bol olurken düşük verimli topraklarda ürün çeşitliliği düşmektedir. Az verimli toprakların olduğu alanlarda yemek kültürü de olumsuz etkilenmektedir. Yerleşik hayata geçilen alanlarda toprağın yüksek verim içerdiği dikkate alındığında bu alanlara yerleşilmesinin başlıca nedeni tarım alanları ve suyun elverişli olmasıdır.

Bu bağlamda topraktan elde edilen ürünlerin tüketilmesi ile yemek kültürünün geliştiği düşünülmektedir (Aytaç, 2010, s.83).

Yemek kültürünün meydana gelmesinde etkili olan doğal etkenler arasında doğal bitki örtüsü ile hayvan toplulukları bulunmaktadır. İnsanların var olduğu gün itibariyle hayatını sürdürmek için yemek yeme uygulamaları değerlendirildiğinde ilk insanların avcılık ve toplayıcılık ile yemek gereksinimini karşıladığı, doğal ve gür bitki örtüsünün bulunduğu bölgelerde gerek hayatlarını sürdürmek gerekse korunma gereksinimi için bitkilerin kök, yaprak ve meyvelerinden faydalandıkları düşünülmektedir. Yiyecek imkânları tükendiğinde ise insanlar farklı bitkilerin bulunduğu alanlara yönelmiştir. Modern dönemde de insanlar bitkilerin bol ve gür olduğu bölgelere daha çok yönelmektedir. Türkiye’de nüfus, karasal bölgelerden çok yumuşak iklimli ve bitki çeşitliliğinin daha yoğun olduğu kıyı alanlarda yoğunlaşmaktadır. Köylerden bazıları ormanların kenarlarında kurulmuş ve bitki çeşitliliğinden yararlanmaya çalışmıştır. İlk insanların doğal hayvan toplumlarının bulunduğu alanlarda avcılık ile hayvan etlerinden faydalanarak hayatlarını devam ettirdikleri düşünülmektedir. Hayvan gruplarının yoğun olduğu bölgeler avcılık için daha yoğun kullanılmıştır. Modern dönemde Kanada ve Sibirya’nın kuzeyinde ren geyiklerinin olduğu bölgelerde hayvanlar doğal ortamlarında yetiştirilmektedir. Türkiye’de ise Toroslar’da yaşam süren yörükler, keçileri doğal ortamlarında yetiştirmekte hem sütünden hem etinden yararlanmaktadırlar (Küçükkömürler vd., 2018, s.78-79).

2. . Sosyal Yapı

Aynı coğrafyada ortak uygarlık ve kültür içinde yaşam sürmek için iş birliği yapan kişilerin oluşturduğu yapıya “toplum” ismi verilmektedir. Toplumda yaşam sürebilmek adına kişiler arasında farklı hedefler ile bağlantılar kurulmaktadır. Bahsi geçen ilişkilerin tümü sosyal yapının oluşumunu sağlamaktadır (Eren ve Özdemir, 2020, s.97).

Fiziki coğrafya nitelikleri yemek kültüründe etkili olduğu oranda alandaki toplumsal yapı da yemeklerin oluşturulma şeklini ve lezzetlerini etkileyebilmektedir. Bir bölgeye özel ürünlerin ve toplumsal yapının bir araya gelmesiyle karakterize halde bulunmaktadır. Yemek yalnızca insanların

beslenerek yaşamını sürdürmesi için kullanılan bir unsur olmamaktadır. Üretiminden tüketimine kadarki süreçte insanların sosyal tutumları yemek kültüründe etkilidir. Toplumlar çeşitli kültürel yapı barındırdıkları için yeme-içme tutumları da toplumlar arasında değişkenlik göstermektedir. Yeme-içme davranışları insan ve toplumların beslenme ihtiyaçlarını giderme isteğine ek olarak kültürel ve sosyal niteliklerin bir bölümü olarak gündeme gelmektedir (Doğdubay ve Temizkan, 2019, s.19).

İnançlar, toplumun gelenek ve görenekleri arasında bulunan özel günlerde ve özel törenlerde yapılan yemeklerde etkili olmaktadır. Yemeklerden bazıları birlikteliği gösteren cenaze törenlerine özel yapılmaktadır. Sosyal yapı düğün yemeklerinin hangi yemekler olabileceği, sünnet düğünlerinde hangi yemek ve şerbetin dağıtılabilceği ya da dini bayramlarda hangi yemeklerin kabul edileceği noktasında etkilidir. Bazı toplumlarda kişiler kendisinden önceki kuşaklardan öğrendiği şekilde aynı yemeği aynı tarihlerde yapmaktadır. Fakat kendilerinin neden aynı tarihlerde aynı yemekleri yaptıklarını bilmedikleri görülmektedir. Bu durum gelenek-göreneklere ek olarak sosyal yapıdaki inanç sistemiyle ifade edilebilmektedir. Yemek alışkanlıklarının kültürel aktarımı, insanların toplumsal yapıdaki uyum becerileri ile bu becerileri teşvik etmeleriyle gerçekleşmektedir. Bahsi geçen alışkanlıklar toplum kimliğinin oluşumunu sağlamaktadır. Bu durum toplumu ifade etmekte yarar sağlayan en temel ve etkin araçlar arasında yer almaktadır (Toklu, 2020, s.14).

Kişiler toplumsal yapıya yeme-içme tutumlarıyla bağlanmaktadır. Bu şekilde kültürel kimliklerini korumaktadır. Yemekler yoluyla toplumların kültürel yapısının oluşturulması, korunması ve sonraki kuşaklara aktarılması sağlanmaktadır. Kuşaklar arasında aktarılan yemek tarifleri toplumun kimliği olarak güncellik kazanmaktadır. Yemek, bir yönde önceki nesillerden aktarılan bağların korunmasını ve sosyal yapının merkezini oluşturmaktadır. İnsanların neleri besin olarak kabul ettikleri, aktif olarak tükettikleri kültürleri yönünde bilgi sağlamaktadır. Başka bir ifade bir kültüre yönelik yemeklerin tüketilmesi ile yemeğin kültüre dair bilgi alınması ve yemeğin içerisinde bulunduğu kültüre dair fikir edinilmesi mümkündür. Yemekler bölgenin kültürel yapılarını oluşturmaktadır (Diker vd., 2023, s.316).

Toplumların sahip olduğu mutfaklarda görülen değişimler aynı toplum içerisinde, çeşitli toplumsal kültür ve sınıflarda görülebilmektedir. Elit mutfak ifadesi yaygın olarak kullanılan çatal, bıçak, tabak, yemek takımı ile normatif faaliyetler ile elit olmayan mutfaklardan farklıdır. Maddi açıdan iyi durumdaki toplumlarda yemek takımı gibi araç-gereçler yaygınlık kazanırken maddi açıdan zayıf yapıda bulunan toplumlarda yaygınlık kazanmamaktadır (McIntosh, 1996, s.29).

Yemek kültürünün etkenleri arasında bulunan sosyal yapı içecek tüketimlerini de doğrudan etkilemektedir. Bu kapsamda ayranın hayvancılıktan kaynaklı Türkler ile özdeşleşen bir içecek haline gelmesi, şarabın da Akdeniz ikliminden dolayı Roma dönemi ile sonrasında aynı coğrafyada gelişen topluluklara atfedilmesi buna örnek verilebilmektedir (Gürhan, 2017, s.55).

İnsanlar dünyaya geldiği an itibarıyla sosyal bir yapının içinde gelişim göstermektedir. İnsanlar kendisine özel fizyolojik ve biyolojik nitelikler ile donatılmış olarak dünyaya gelmektedir. Ailesi ve geçmişte yaşayan atalarının genetik özellikleri ile doğan insanlar bebeklik-çocukluk-ergenlik-yetişkinlik-yaşlılık aşamalarının ardından sosyal ve biyolojik gelişimlerini sağlamaktadırlar. İnsanları diğer canlı varlıklardan ayıran temel niteliğinin sosyal yapısı olduğu söylenebilmektedir. İnsanlar çocukluk evresinde topluluğa dahil olmakta ve bu topluluğa katılım ile topluluk kurallarını kavramaktadır. Öğrenme evresi başarılı geçen kişiler topluma uyumlu kişiler olarak gelişmekte ve toplumun bir parçası haline gelmektedir. Kişinin içinde yaşadığı toplumun kuralları, normları ve değerleriyle bütünleşemeyen kişiler kendisi ve toplum için çeşitli sorunlara neden olabilmektedir. Toplumun değerleriyle bütünleşemeyen kişiler sosyal dışlanma riskiyle karşılaşabilmektedir. Bunun yanında bu kişilerin toplumdan kopuk yaşamaları sebebiyle kültürden uzak kaldıkları ve kültürlerini koruyamadıkları görülmektedir. Bu yapılarından dolayı sosyal özellikleri gelişemeyen kişiler toplumdan ayırık hale gelmektedir. Bu durum birbirinden kopuk, kültürünü geliştiremeyen ve kültüründen yozlaşmaya başlayan kişilerin oluşmasına neden olmaktadır. Toplumda bu kişilerin sayısının artmasıyla toplumun da kültüründen uzaklaşması söz konusu olmaktadır (Yüksel, 2021, s.121).

Sosyolojik olarak kişi içinde bulunduğu toplumla sürekli iletişim halinde olmaktadır. Farklı toplum üyeleriyle kurduğu iletişim ve etkileşimler kişiye hayat

boyunca gereken tutumları ve davranış kalıplarını kazandırmaktadır. Sağlıklı biçimde sosyalleşerek birey olan kişi, kendi kişilik ve kimliğini geliştirmesinin yanında toplumun sağlıklı şekilde sürdürülmesini ve gelecek nesillere aktarılmasına destek sağlamaktadır. Sağlıksız yapıda bir toplumun gelişmesi sonucunda kuralların yıkılması, istikrar ve düzenin kaybolması, toplumsal kargaşanın baş göstermesi gibi sorunların belirginlik kazanması mümkündür. Sosyalleşme toplum içindeki insanların farklı topluluk ve mekanlarda farklı insanlar ile bir araya gelmesiyle oluşturdukları iletişim ve etkileşim sonucunda gündeme gelen bir süreçtir. Farklı bir aktarımla sosyalleşme öğrenme ve gelişim sürecini temsil etmektedir (Yüksel, 2021, s.120).

Toplumun temeli olarak görülen bireyin sosyalleşme döneminde farklı etkenler bulunmaktadır. Kitle iletişim araçları, iş yeri, sivil toplum kuruluşları, akran grubu, okul, aile bu etkenler arasındadır. Ailenin kişi ve toplum adına taşıdığı önem, kişinin toplum ve kültürüne yarar sağlayan bir vatandaş olarak gelişiminde belirginlik kazanmaktadır. Aile kurumunun esas görevi kuşakların devamlılığını sağlamak, çocukların sosyalleşmesini sağlamak, çocukların biyolojik ve psikolojik tatminini sağlamak ve çocukların kültür unsurlarının farkında kişiler olarak büyümesini desteklemektir. Bu bağlamda aile, çocukların içerisinde yetiştiği toplumun sahip olduğu kültürü öğrenmeye başladığı, kültürel etkileşimlerini oluşturduğu ve geliştirdiği bir kurum olarak önem kazanmaktadır. Aile içinde sık tüketilen yemekler, yemek alışkanlıkları, ailenin sosyo-kültürel ve ekonomik durumu çocukların tanışacağı ve etkileneceği yemek kültürünü doğrudan etkilemektedir (Kılıç, 2015, s. 28).

Kişinin biyolojik olarak varlığını sağlayan beslenme biçimi de aileden öğrenilen unsurlar arasında yer almaktadır. Sofra başında bir araya gelinmesi ile tüketilen yemekler çocukluk ile çocukluk sonrası süreçte en temel sosyalleşme alanlarından birini oluşturmaktadır. Yemeğin sosyalleştirici tarafı ilk olarak ailede başlamakta sonrasında arkadaş toplantıları, özel günler, davetler ve özel zamanlarda planlanan yemekli toplantılarla sürmektedir. Modern dönemdeki toplumlarda kitle iletişim araçlarında yemek yemeye dair programlar, sosyal medya içeriklerinde oluşturulan yemek yeme mekanları, kişisel kanallara yüklenerek sunulan yemek içerikleri, yemek yapım videoları toplum ve kişi olarak sosyalleşmenin çeşitli şekillerini göstermektedir. Süreç içerisinde değişen

hayat koşullarının etkisiyle sosyalleşmenin göstergesi dışarıda yeme olgusuna evrilmiştir. Kişiler iş hayatlarında arkadaş çevreleri ile ya da okulda diğer öğrenciler ile dışarıda yemek yiyerek sosyalleşme olanağı bulmaktadır (Yüksel, 2021, s.119).

Çağdaş ailelerde sosyalleşmenin gerekliliği olarak kabul edilen dışarıda yeme etkinlikleri düzenlenmektedir. Sosyalleşmenin temel basamakları arasında bulunan yemeğin doğrudan kendisi ile yeme-içme alışkanlıkları kişilerin yaşamında sürekli önemli bir konumda bulunmaktadır. Yemek kültürü kuşaktan kuşağa aktararak yemeğe erişme, yemeğin hazırlanması, yemeğin pişirilmesi, gıdaların uygun şekilde bir araya getirilmesi, ne zaman kimler ile nerede yeneceği gibi hususların kişiler tarafından öğrenilmesi ile sosyalizasyon süreçlerine yarar sağlanmaktadır. Ateşin keşfi ile yerleşik sisteme geçen insanlar kültür kapsamında gelişerek zengin bir yapı kazanmış, topluluklar halinde yaşayarak sosyalleşme için ilk adımları atmışlardır. Standart hayatın temelinde ve temel gereksinimler hiyerarşisinde ilk sırada bulunan yeme faaliyeti, fizyolojik bir gereksinim olmanın ötesine geçerek içinde bulunduğu toplumun kültürel semboller ile kültürlerarası iletişimin temel bağlantısını oluşturmaktadır. Yemeklerin gündelik hayattaki görevi, yemek kültürlerinin oluşumunu sağlarken kişilerin sosyalleşme dönemindeki etkilerinin değerlendirilmesi adına yeni ortamların oluşmasını sağlamaktır. Yemeğin anlamı, yemeklerle kültürün tespit edilmesi anlamına da gelmektedir. Yenen yemeklerin üretim teknikleri, kim tarafından hazırlandığı, kimler ile hangi düzende tüketildiği, yemeklerin tarih sürecindeki yolculuğu, sofranın düzeninde ilk kimin yediği gibi etkenlerden kaynaklı olarak yemek zengin bir iletişim biçimini yansıtmaktadır (Çaycı, 2019, s.122).

a. Kentleşme

Kentleşme ifadesi kent kavramıyla beraber gelişen bir olgudur. Kentleri oluşturan insanlar kentli kişiler olmak için kırsal kesimdeki hayatlarından uzaklaşarak kent hayatına uyum sağlama sürecine girmişlerdir. Kentleşme hareketi zaman içerisinde insanların değişimini yansıtmaktadır. Ülke ya da bölgenin kentleşme durumunu belirli tanımlara göre kent olarak ifade edilen bölgelerde yaşam süren nüfus belirlemektedir. Bu kapsamda kentleşme hareketi, demografik açıklamayla belirli sürelerde kentleşme oranlarında yaşanan değişimler olarak gündeme gelmektedir. Kentleşme, türü ve şekli dikkate

alınmaksızın toplumda yapısal değişimlerin göstergesi olarak da değerlendirilmektedir (Çakmaktepe, 2020, s.21).

Modern dönemle beraber güncellenen tüketim kültürü zemin olarak kentlerde daha aktif faaliyet alanlarının oluşmasına neden olmaktadır. Bahsi geçen mekânsal alanlar olarak restoran, kafe, lokanta, AVM gibi alanların ev dışı alanlarda bulunması ve bu alanların kamusal alanlara kayması yemek tüketimlerinin özelden kamusal alana geçişinin göstergesi olarak gündeme gelmektedir. Bu kapsamda ev dışında besin tüketiminin meydana getirdiği değişimleri ve kent kültürünü tanımlamak, yemek kültürünün bütünlüğü adına önemlidir.

Kentleşme ve sanayileşme kavramıyla beraber gelişen toplumda, kişiler evlerinden uzak oldukları durumda ya da seyahat ederken tüketilen öğünlerin biçimleri değişmektedir. Bu durum tüketim fiilinin ticari bir eylem olmasına neden olmuştur. Bu yönde özellikle kentleşme kavramı, kamusal alan ile özel alan ifadelerini gündeme getirmektedir. Bundan dolayı özel alanın konuları arasında bulunan yemek olgusu, kentleşme ve sanayileşme kapsamında kamu alanının konuları arasında yer edinmiştir. Yemek yeme alanları, sınıfsal buluşma alanları haline gelmiştir. Örneğin Starbucks kahve zincirine ilk kez giden bir kişinin masaya oturup sipariş vermek için garsonu beklemesi ve daha önceden buraya gelme deneyimi olan kişilerin bu durumu garipsemesi örnek verilebilmektedir. Kentlerde tüketim kültürünün oluşması, burada yaşayan insanlar ve kentli olmayan kişiler arasında da belirgin farkların oluşmasına neden olmaktadır. Ev dışında yemek yeme uygulamaları bunun özellikleri arasında yer almaktadır (Akarçay, 2014, s.50).

Değişkenlik gösteren yemek kültürü kentsel alanlarda kültürel deformasyona maruz kalabilmektedir. Tarihin eski dönemlerinden modern döneme kadar yemek kültürünün yöresel değerlerinin unutulduğu, belirli yemeklerin lokanta ve restoranlarda servis edildiği, burada yapılan yemeklerin otantik yapısını yitirdiği düşünülmektedir. Bunun yanında bahsi geçen yemeklerin yapımı aşamasındaki ürünlerin üretiminde de geleneksel tekniklerden uzaklaşılması bu yemeklerin otantik yapısının ve alışlageldik lezzetlerinin bozulmasına neden olabilmektedir (Gökçe, 2017, s.819).

Bütün dünyada etkileri görülen kentleşme ile kapitalist sistemin etkileri, toplumsal yapının tümünü etkilemektedir. Metropollerde ya da büyük şehirlerde bir araya gelen insanlarla beraber kompleks ve karmaşık kültür birlikleri oluşmaktadır. Kentlerde yaşayan kişilerin kültürleri, kentteki bu karmaşık kültür birliklerine uygun olarak gelişmektedir. Bunun sonucunda şehirlerde yaşayan kişiler yerel kültür bağlarından kopabilmekte, yerel yemeklerini ve yemek kültürlerini unutabilmektedir. Yemek kültürü kapsamında bu durum, kentte yaşam süren kişilerin yerel kültürlerinden kopmasına sebep olabilmektedir. Bu kapsamda kentleşme farklı yemek yeme alanlarının bulunması ve farklı kültürlerle yönelik yemeklerin birlikte varlık gösterdiği alanlar olarak görülmektedir (Akarçay ve Suğur, 2015, s.18).

b. Küreselleşme

Toplumların sağlık, kültür ve ekonomileri sosyal hayatın tümünü etkilemektedir. Küreselleşmenin yanında şehirlere yönelik göç oranlarının artmasıyla şehirlerde yaşayan insanların sayısında da artış yaşanmıştır. Şehirlerin oluşturduğu düzende yoğun iş yaşamıyla birlikte yeme-içme şekilleri değişmiştir. Gündelik yaşam standartlarında kısa sürede oluşturulan ve servis yapılan fastfood yemekleri şehir hayatının çağdaşlaşmasıyla beraber gündeme gelmiştir. Modern dönemde insanların hayat tarzlarının değişimine bağlı olarak yavaş tüketim, yavaş yaşam ve yavaş şehir benzeri toplumsal hareketler kritik bir hal almaktadır. Bu kapsamda küreselleşme temelinde fastfood tüketim yönelimi ve küreselleşme karşısında gelişen slowfood hareketi ortaya çıkmıştır. Slowfood hareketi hız kazanan gündelik hayat ve dünya içinde geleneksel yemek kültürlerinin kaybolmasıyla yalnızca yemeğin doymak için sağlıklı ve hızlı tüketimi karşısında temiz, adil, iyi gıda ilkeleriyle hareket etmektedir. Slowfood *“İnsanların sağlıklı olabilmesi için yediği besinlerin de sağlıklı olması gerekmektedir.”* temeline dayanmaktadır (Pajo ve Uğurlu, 2015, s.66).

Modern dönemde sık kullanılan ifadeler arasında yer alan küreselleşmenin ekonomik, kültürel, siyasal ve sosyal boyutları bulunmaktadır (Memiş, 2014, s.145). Küreselleşme ifadesi yaşanan olayların farklı konulardaki olaylara neden olması ve yaşanan olaylardan etkilenecek toplumsal bağlantıların dünya kapsamında değiştirmesini göstermektedir. Küresel anlamda sosyal hayat; sağlık,

kültür, siyaset ve ekonomi benzeri çok sayıda alanda büyük bir değişim süreci olarak değerlendirilmektedir (Yıldız ve Turan, 2010, s.39-40).

Küreselleşme beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürü açısından değerlendirildiğinde ev dışında sağlıklı beslenmenin yaygınlaştığı görülmektedir. Yüksek oranda doymuş yağ içeren ve saflaştırılmış gıdaların tüketim miktarının artmasında bahsi geçen gıdalara erişimin artması etkilidir. Bununla beraber hızlı tüketim, öğün atlama, hatalı yeme alışkanlıkları insanların enerji alım hızlarını artıran unsurlar olarak gündeme gelmektedir (Karaçil ve Şanlıer, 2014, s. 789). Ev dışında tüketim, alınan enerji miktarının yükselmesine neden olmaktadır. Ev içinde sağlıklı pişirme teknikleri ile hazırlanan yemeklerin tercih edilmesi bu yönde önem kazanmaktadır. Ev dışında tüketilen yemekler olarak ifade edilen fastfood yemekleri modern dönemde popülerliğini artırmaktadır. Fakat besin içeriklerinden dolayı bu besinler sağlıklı olarak görülmekte ve bu beslenme şeklinin obezite ve çeşitli sağlık sorunlarının toplumda artmasında önemli bir rolü olduğu düşünülmektedir (Janssen, vd., 2018, s. 18).

Bütün toplumlarda yemek yeme temelde toplumsal tören ve etkileşimlerin yapılması adına ortak zeminler hazırlamaktadır. İçecekler ve yemekler, üretildiği toplumun kültürel niteliklerine oranla simgesel değerler taşımaktadırlar (Giddens, 2000, s.23). Bu kapsamda yemek, kültürü etkilemesinin yanında kültürden de etkilenmektedir. Yemeğin sosyolojisi de küreselleşme durumunun tüm alanlarda dönüşüm ve değişimlere neden olduğunu göstermektedir. Bunun yanında küreselleşme tüketim kültürü ifadesinin etkisi ile yemek tutumlarının değişmesine neden olmaktadır. Farklı bir ifade ile beslenme tutumları kültürün değişmesinde önemli bir role sahiptir. Küreselleşme, toplumdaki hem ailelerin hem de bireysel olarak kişilerin beslenme tutumlarının değişmesine neden olarak toplumdaki obezite miktarını artırmaktadır. Küreselleşmeyle beraber fastfood tüketim tarzı beslenme, özellikle yeni neslin bu kültürün içerisinde büyümesi yönüyle önemlidir. Bu tüketim alışkanlığı sonucunda obez çocukların miktarı toplum içinde artmaktadır. Ayrıca bu beslenme şekli toplumda gelişen yeni neslin yöresel lezzetlerden kopmasına, çocukların yöresel yemek kültüründeki yemekleri beğenmemelerine ve bu kültürden kopuk damak zevki geliştirmelerine neden olmaktadır (Kahraman ve Bolışık, 2014, s. 109).

c. İnanç

Yemek kültürü ve insanların inançları doğrudan bağlantıdır. Beslenme kapsamında inanç faktörünün etkili olduğu görülmektedir. İnsanlar tüketmesi gerektiği ve tüketmemesi gerektiğini düşündüğü yemekleri inançları doğrultusunda karar verebilmektedir. Buna benzer şekilde dini ritüeller esnasında sunulan yemekler de insanların hayatlarında etkilidir. Yemek yeme kültüründe dini inançlar arasında dini uygulamalar, dini yasaklar, bayramlar, adaklar ve oruç etkilidir. Ayrıca kutsal gün ve kutsal geceler de toplumun tüketim alışkanlıklarını etkilemektedir (Türk ve Şahin, 2004 s.6).

Müslümanlık inancında domuz eti tüketmenin dinen yasak olması, Hristiyanlıkta oruç tutulurken hayvansal gıdaların besinler arasında bulunmaması gibi inanç temelli yasaklar din kapsamında bulunabilmektedir. Hristiyanların özel günü olarak kutlanan Paskalya bayramında İsa helvası, paskalya yumurtası ve tepsi oruğunun yapıldığı görülmektedir. Müslümanlık içerisindeki Nusayri mezhebinde ise hayvanların dışısının yemek olarak tüketilmesi ya da tavşan etinin yenmesi dinen yasak kabul edilmektedir. Sonuçta kişiler ve kişilerin bir araya gelmesinden oluşan toplum, dini inançlarla birlikte kendi kültürlerini oluşturmaktadır. Meydana gelen kültür-toplum bağlantısında, kişilerin tutumlarında ve yemek kültüründe bu bağlantının izleri görülmektedir (Maslow, 1970, s.27).

Yemek gereksinimi tüm canlılar için kritik önem taşımakla birlikte canlı türlerine göre değişkenlik gösterebilmektedir. İnsanlarda beynin gelişimiyle birlikte insanların besin ihtiyaçları da artmıştır. Bu kapsamda insanların inandıkları dinin de yemek kültürünü etkilemesi muhtemeldir. Dinin yanında toplumlararası değişkenlik gösteren yemeğin hazırlanış şekli ve yenme biçimi kültürü oluşturan temel etkenler arasında yer almaktadır (Goody, 2013, s.158). Kültür oluşumuyla beraber yeme-içme şekli toplumsal olarak değişmekte ve yeni kuşakların da kültüre etki etmesiyle süreklilik kazanarak gelişmektedir. Toplumsal etkilerin oluşumundan önce bu etkilerin durumunu belirleyen iki etken bulunmaktadır. Bahsi geçen etkenlerden ilki toplumun devam eden belirli tutum ve alışkanlıkları ile meydana gelen kültürdür. İkinci etken ise toplum ve kişinin din bilincidir (Nahya, 1981, s.80). Bu bilinç ve perspektifler ışığında yemek yeme ve yemeği hazırlama şekli olarak kültür oluşmaktadır. Hazırlanan yemekler dinsel

ve sosyolojik olarak farklı mesajlar içerebilmektedir. Örneğin yılın belirli zamanlarında “aşure” hazırlanması ve dağıtılması, duanın kabul olması için adanan adağın dağıtılması, kurban kesilmesi dini mesajlar içeren yemeklere örnek verilebilmektedir (Gürhan, 2017, s.1207).

Dinlerde ilk insan olarak yaratılan Âdem ile Havva, kendilerine yasak edilen meyveyi yemelerinin ardından cezalandırılarak dünyaya gönderilmiştir. Dünyada yaşayan ilk insan olarak kabul edilen Âdem ve Havva, dinen yasaklı olan meyveyi yiyerek dünyaya gönderilmelerinden dolayı yemek, insanların hayatında her zaman önemli bir yer tutmaktadır. Tanrının ceza olarak dünyaya göndermesi ve ardından dinlerin de dünyaya inmesiyle yemek yönünden yönlendirmeler ve kısıtlamalar da bir bakıma insanlara kılavuzluk etmiştir. Dinen yapılması emredilen tutumları sergileme ve emredilen yemekleri yerken yasaklananlardan uzak durma yoluyla yeme-içme tutumlarına sınırlamalar getirilmiştir. İyet kültüründeki yeme-içme davranışına dair inancın tek parça olarak inmesi bu yönde örnek verilebilmektedir (Közlme, 2012, s.84-85).

Budizm inancında da sığır etinin tüketilmesi günah olarak görülmekte ve dinen yasaklanmaktadır. Toplum genelinde de kabul edilen dinler birbirlerine oranla yemek kültüründe değişkenlik gösterebilmektedir. Dinlerin sınırlama getirdiği ya da üzerinde emrettiği yemek çeşitleri, toplumsal yönden sağlıklı ya da sağlıklı olarak değerlendirilebilmektedir. Bu tutum, besinlerin simgesel ya da dinsel anlam kazanmasına neden olmaktadır. Örneğin Yahudiler temiz kalması adına “koşer ürünler” tüketmeyi doğru bulmaktadır. Tükettikleri ürünlerle dinlerine ve toplumlarına bağlılık gösterdiklerini düşünmektedirler. Bağlılık için tüketilmesi gereken ürünler dini sembol özelliği de göstermektedir (Nahya, 1981, s.81).

Farklı dinlerde farklı anlamları karşılayan hayvansal ürünlere çalışmanın önceki bölümlerinde de değinildiği gibi İslamiyet inancındaki domuz etinin örnek verilmesi mümkündür. Domuzun ve domuz etinin dinen yasaklanmasının temel nedeni olarak domuzun kendi pisliği içerisinde yaşayan bir hayvan olması gösterilmektedir. Bundan dolayı domuz eti insan sağlığı açısından sakıncalı görülmekte ve dinen haram kabul edilmektedir. Müslüman olan birinin domuz yemeyi haram olarak kabul ederek bu hayvandan uzak durduğu görülürken Hristiyanlık inancında domuz eti tüketmek toplumsal dayanışmayı teşvik olarak

nitelendirilmektedir. Müslümanlara ek olarak Yahudiler de domuz etinin tüketilmesinin sakıncalı olduğunu savunmaktadır. Budizm inancında yüce ineğin kesilmesi ve İslamiyet inancında pis domuzun tüketilmesi şeklinde ayrımın yapılması mümkündür. Müslümanlar dini inançlarından kaynaklı ineği kurban etmekte herhangi bir sorun yaşamazken Budizm inancında olan kişiler için inek kutsal bir varlık olmakta ve kurban edilmesi söz konusu olmamaktadır (Gürhan, 2017, s.1209). Bundan dolayı toplumlarda ayrışmalar ve yer yer çatışmalar görülmesi mümkündür. İnsanlar tarafından geliştirilen ve sahiplenilen yemek kültürü, kişinin kendisini toplumda ya da dünyada ne şekilde konumlandığını da temsil etmektedir. Bu kapsamda yemek kültürünün insanlar ve toplumlar için kritik bir husus olarak varlık gösterdiğini söylemek mümkündür (Günebak vd., 2005, s.273).

Besin ve sıvı tüketimi hususunda büyük kapsamlı kısıtlamalar getirebilen din olgusu, toplumlardaki yeme ve içme tutumlarının ne şekilde yapılacağına yönelik de beslenme biçimleri getirebilmektedir. Dinin, toplumun beslenme biçimini etkilemesi toplum genelinin bu durumu dini ritüel olarak kabullenmesinde etkili olmaktadır (Fırat, 2014, s.133). İslamiyet ibadetleri arasında yer alan orucun bu yönde örnek verilmesi mümkündür. Oruç, İslamiyet inancı olan kişiler tarafından bir aylık süreçte dinen yapılması zorunlu olan, Allah tarafından yapılması emredilen bir ibadettir. Oruç, imsak ile akşam ezanı vakti arasındaki zamanda insanların yiyecek-içecek tüketmesini yasaklayan bir ibadet olarak dikkat çekmektedir. Bahsi geçen iki zaman aralığında Müslüman kişilerin su ya da sıvı tüketmesi ve yemek yemesi yasaklanmıştır. Bunun yanında Allah'ın otorite ve iktidarın kendisi olduğuna inanan kişilerde yeme ve içme biçimi, bu faaliyetin süreleri ve şekilleri ile yenmesi gereken gıdalar da belirlenmektedir. Toplumlarda dinin yemek yeme biçimine ve yemek kültürüne etkileri bulunmaktadır (Nahya, 1981, s.10).

Özetle din, kişilerde belirli bilişsel çerçeve oluşturmasıyla insanların tutumlarını ve yemek kültürünü biçimlendirme hususunda büyük ve önemli etkenler arasında yer almaktadır (Anderson, 2014, s.17). Yeme-içme hususunda dinin değişkenlik gösteren rolleri bulunmaktadır. Dinin yeme-içme hususunda etkinlik gösterdiği altı aşama bulunmaktadır. Bahsi geçen aşamaların şu şekilde listelenmesi mümkündür (Gürhan, 2017, s.1211):

- Tüketilecek yemek ya da içeceğin yasak olup olmaması,
- Doğrudan beslenme biçiminde farklılık olup olmamasının yanında dini otorite altına girilmesiyle emredilenlere uygun biçimde tüketilmesi,
- Kurban, sadaka gibi doğrudan besinlerde dini ritüellerin bulunması ve bu ritüele uygun tutumlar sergilenmesi,
- Bazı yemeklere bazı dini özellikler atfedilerek tüketilmemesi,
- Yemeğin tüketilmesine dair kurallarında sofrada adabının olması ve sofrada adabına uygun tutumlar sergilenerek yemeğin yenmesi,
- Üretim süreciyle beraber ekonomi piyasasının biçimlenmesi.

Din ve inançlar ile insanların sosyal bağlantıları, sergilediği tutumun yapısı ile davranışları biçimlenmektedir. Tutum ve davranışları biçimlenen insanlar inançları kapsamında beslenme alışkanlıklarını oluşturmaktadır. Bu çalışmada da aktarıldığı gibi din unsurlarının bütün toplumları etkilediği dikkat çekmektedir. Bazı dinlerde haram olarak kabul edilen yemekler bazı dinlere göre haram özelliği göstermemektedir. Dinin kişilere etkileri beslenme tutumlarına da etki göstermekte ve toplumlarda yemek kültürü dinî izler barındırarak oluşmaktadır (Gürhan, 2017, s.1204).

Yemek kültürüne doğrudan etkileri açısından din, en temel kavramlar arasında yer almaktadır. Gelenekle beraber meydana gelen kültür, tutumların süregelen tekrarı olarak gündeme gelmektedir. Bundan dolayı kültürün oluşumu adına uzun bir süreç ve geleneklerin nesiller arasında başarılı aktarımının yaşanması gerekmektedir (Akarçay, 2016, s.121).

d. Gelenek ve Görenekler

Yemek kültürü kişi ve toplumların sosyal statü ve kültür arasındaki değişken yapısını belirgin hale getiren kritik etkenler arasındadır. Yemek kültürü topluluklarda “biz” ve “diğeri” olarak kişileri ve toplumları ayırtırmak için tarih sürecinde kullanılarak günümüze gelmiştir (Montanari, 2006, s.52).

Kişi ve toplumun oluşturduğu devlet ve milletin birçoğu etnik kökenden geldiğini savunmaktadır. Türklerin Türk ırkından gelmesine benzer şekilde Araplar da Arap ırkından gelmektedir. Bu kapsamda gelişen etnik yapı, tarih

sürecinde gelişen yemek kültürünü de göstermektedir. Etnik kökenden kaynaklanan alışkanlıklarda kültürün etkileri görülmekte ve yemek kültürü de bu durumdan doğrudan etkilenmektedir. Bir bölgenin ya da toplumun kültürü, kendisine yakın ya da komşu olan etnik yapı ya da kültür ile etkileşim kurmakta ve ortak bazı değerler içermektedir. Bu kapsamda Şanlıurfa bölgesinde kültürel olarak yapılagelen sıra geceleri örnek verilebilmektedir. Tarih sürecinde çiğ köfte ile sıra gecelerinin bütünsel bir yapıya evrildiği ve sıra geceleri yapılırken çiğ köftenin de yapılmaya başladığı görülmektedir (Fırat, 2014, s.137).

Etnik kökenle beraber Karadeniz bölgesinde doğup büyüyen kişilerin hamsi pilav, hamsi buğulama gibi kendi yöresine ait yemekleri yaptığı ve damak zevkinin de bu yönde geliştiği görülmektedir. Ayrıca Karadeniz bölgesinde balık döner yapılarak tüketildiği de bilinmektedir. Dolayısıyla etnik köken kültürün oluşturulmasının yanında yeme biçimi ve yemek kültürünün de oluşumuna neden olmaktadır. Bazı yörelerde yapılan ve buraya özel yemeklerin yer sofralarında ve el ile yenmesi söz konusudur. Etnik kökenle toplumun kültürü aynı yapıda gelişim göstermektedir. Tarih sürecinde gelişen tutumlara dair alışkanlıklar kişiler arası etkileşim ile aktarılarak toplumu oluşturmuştur. Toplumla beraber kültür de oluşmakta, oluşan kültürle davranış biçimleri belirginlik kazanmakta ve yemek kültürü ortaya çıkmaktadır. Kültür ve etnik yapıya göre toplumlar arası değişkenlik gösteren beslenme biçimi ve yemek çeşidi dünyada da değişkenlik göstermektedir. Bahsi geçen değişkenlikler, toplumların ya da kişilerin bu değişkenleri kullanarak gelir sağlamasına da imkân vermektedir (Montanari, 2006, s.52).

Toplumların kültürünün kavranması ve deneyimlenebilmesi adına temel araçlar arasında yemek yer almaktadır. Bu kapsamda yemek tarih sürecinde hayatın sürekliliği adına zorunluluk olarak değerlendirilirken aslında hayatın ötesinde çok sayıda sembol ile ilişkilendirilmektedir. Yemek, modern toplum olmanın şartları arasında yer almaktadır ve zenginlik, refah, statü benzeri semboller ile ilişkilendirilen toplumsallık ile kimlik ifadelerini de içerisinde barındırmaktadır (Deveci, 2020, s.11). İnsanların topluluk halinde bir araya gelmesinde önemli sosyalleşme aracı olan yemek, toplumsal işlevleri ile tarih sürecinde “*insanların kendilerini ifade etme, iletişim kurma ve farklı toplumlara kendi kültürlerini tanıtmaya*” hedefleri için en temel yolu oluşturmaktadır.

Kişilerarası iletişim ve etkileşimin tabii aracı olarak gündeme gelen yemek, tarih sürecinde toplumsal işlevler üstlenerek kültürün göstergesi haline gelmiştir (Yıldız, 2022, s.145).

Yemek, mutfak ve yemek kültürü ile alakalı çalışmaları bulunan Antropolog Bronislaw Malinowski'nin düşüncesine göre kültürel öğeler toplumda belirli hedefler doğrultusunda gündeme gelmektedir. Bu hedefler doğrultusunda kişilerin gereksinimlerini karşılamak için araç olarak kullanılmaktadır. Bu yönde yemeklerin de toplum içinde farklı ihtiyaçları gidermek için bazı toplumsal işlevleri bulunmaktadır (Yıldız, 2020, s.362). Bunlar dostluk, statünün gösterilmesi, iletişim ve yakınlaşma, hediyeleşme ile paylaşma, eğlence ve ziyafet, anma ve tören aracı olarak yemeğin işlevlerini oluşturmaktadır.

i. Statünün Gösterilmesi Olarak Yemek

Tarih sürecinde sosyal hayatta ve toplumlarda statü ve saygınlıkla ilişkilendirilen yemek, insanların yaşamlarındaki hedefleri, idealleri, istekleri, ilişkileri, sosyal statülerini içeren deneyimleri ve imkânlarında etkili olan temel etkenlerdir. Bu kapsamda grup ve kişilerin içerisinde bulunduğu sosyo-ekonomik sınıflar gerek kişisel gerekse sosyal seviyede yemek tercihlerini etkilemektedir (Girgin ve Bozok, 2019, s66).

Çok sayıda faktör ile gündeme gelen toplumsal eşitsizlikler kendisini beslenme ve besin alışkanlıkları yönünde göstermektedir. Kendisini ayrıcalıklı ve üstün gören toplumsal gruplar ile diğer gruplar arasındaki değişken yapı ve eşitsizlik bazı yemeklerin ayrıcalıklı kesimlerce tüketilmesinin yanında onların iktidarlarının yeniden üretilmesine de imkân sağlamaktadır (Beşirli, 2017, s.147). Bu kapsamda Avrupa'da Orta Çağ'da hangi yemeklerin hangi insanlar adına uygun olduğuna yönelik detaylı kurallar bulunmaktadır. Beyaz buğday ekmeği, nadir kuşlar, av hayvanı eti, egzotik baharatlar ve iri balıklar soyluların tüketimine uygun görülmüştür. Köylüler ise bol çeşnili kök sebzeler, süt ürünleri, yulaf lapası, sarımsak veya esmer ekmekten yapılan besinlere sahiptir. Toplumdaki en yüksek sosyal itibar düzeyini gösteren ve tüketen kişiye bu statüyü kazandıran yemekleri genel olarak sunulan şeyin oranı, türü ve nadirliği belirlemektedir (Freedman, 2008; Akt. Beşirli, 2017, s. 147-148).

Yemek merasimleri, ziyafetler, davetler gibi etkinlikler davet veren kişinin toplumdaki gücünü ve zenginliğini yansıtmaya adına gösteri alanı şeklinde kabul edilmektedir. Bunun yanında gücün göstergesi olarak sembol niteliği taşımaktadır. Ziyafetler sırasında oturulacak yerler, hangi yemeklerin hangi oranda ikram edildiği, kimlere hangi sıra ile ikram edildiği insanların toplumdaki statüsünü ve gücünü belirleyen unsurlardır (Yıldız, 2020, s.364-366). Davet düzenlemenin yanında davetlere katılan kişiler de statü göstergesi olarak kabul edilmektedir. Özellikle Eski Türklerde ziyafetlere katılmanın ve bunun yanında davetleri kabul etmek veya reddetmenin önemi gösterilmektedir. Kutadgu Bilig isimli eserde *‘yemeğin peşinde koşmayan fakat eli ve gönlü bol olanın toplumsal olarak statüsünün daha yüksek olduğu’* belirtilmektedir (Beşirli, 2017, s. 150).

Modern dönemlerde yemek ve içeceklerden bazıları ile bunların tüketildiği alanlarda aynı yapının oluştuğunun görülmesi mümkündür. Tüm insanlar tarafından erişilebilir olan ve tüm insanlar tarafından aynı yönde tüketilebilir olan yemekler, tüketen kişilere statü sağlamamakta ve sıradan özellik göstermektedir. Nadir bulunan, sık ve yaygın tüketimi olmayan ürünler ise tüketicilerini ayrıcalıklı hale getirmektedir. Çeşitli toplumsal yapılarda tüketilen yemeklerin miktarı oranında özelliğine göre de güç yönünden değişkenlikler bulunmaktadır. Bu kapsamda tüketilen sebze ya da meyvelerin, organik ve doğal olmasının seçiminde bu durum görülebilmektedir. Bahsi geçen tercihler yeme türlerinin de değişmesine neden olmaktadır. Toplumsal sınıfların yeme şekilleri birbirinden ayrılmaktadır. Bu türlerdeki değişimler de yeme alışkanlıkları, sofrada adabı gibi isimlerle karşılanan ilkelerin kaynağını temsil etmektedir. Sofra adabı sofrada ne şekilde davranılması gerektiğini de gösteren ve uygulayan kesim de yemeği ihtiyaçtan ziyade haz kaynağı olarak tüketebilen yüksek statüdeki kesimlere yönelik davranışlar olarak görülmektedir (Beşirli, 2017, s.148-155).

Yemeğin tüketildiği alanlar, ziyafetlerde ya da dışarıda yemek yeme oranı, alışveriş alışkanlıkları, içecek ve yemek seçimleri, yemeğin kiminle yendiği statü simgesi olarak gündeme gelmektedir. Biranın tarih sürecinde orta sınıftaki insanları temsil eden içecek olması, şarabın ise görece üst kesimdeki insanları temsil etmesi buna örnek gösterilebilmektedir. Modern dönemde de bu durum benzer bir yapıda sürmektedir. Istakoz ve havyar gibi besinler ancak belirli kesimlerin sofralarında bulunabilirken, bu besinlerin orta sınıf ailenin sofrasında

görülmesi mümkündür. Bu kapsamda sosyal ve ekonomik yaşamdaki değişkenlik ve eşitsizlik içecekler ve yiyecekler üzerinde etkinlik göstermekte ve statü göstergesi şeklinde sembol haline gelmektedir (Girgin ve Bozok, 2019, s.64).

ii. Dostluk, İletişim ve Yakınlaşma Aracı Olarak Yemek

Yemeğin fiziksel gereksinimleri giderme niteliğine ek olarak sosyal işlevleri de bulunmaktadır. Beşirli'nin (2010, s.167) savunmasına göre ailede başlayan sosyalleşme döneminde yemek masası sosyalleşmeyi temsil eden bir forum özelliği göstermektedir. Yemek sırasında tüm aile üyelerinin bir araya gelmesi ve sofrada yapılan paylaşımlar aile arasında kurulan bağlantı ve etkileşimleri hem düzenlemekte hem yakınlaşmayı sağlamaktadır. Ailenin bir araya gelerek sofrada yemek sırasında başlayan etkileşim süreci dışarıda da sürmektedir. Doğum günü, bayram, düğün gibi insanların bir araya geldiği davetlerde insanlara sunulan yemekler bireylerin duygularını paylaşmasına imkân vererek, sohbet ederek yakınlık sağlamasına olanak sağlarken yapılan resmi toplantılar arasında veya bu toplantıların sonunda ikram edilen yemekler ya da yemekli toplantılar resmi havanın dağılmasını sağlayarak insanların iletişimlerini güçlendirmektedir, bunun yanında sonuçların görece olumlu olmasını sağlamaktadır. Dostluk, sevgi ve saygının ifade aracı şeklinde kullanılan yemekler toplum ve insanları birleştiren sosyal ortamların oluşmasını sağlamaktadır. Yalnızca toplantılarda ya da özel gün ve davetlerde değil gündelik hayat içerisinde de dost ve aileler ile oturulan sofraların, tüketilen yemeklerin insanları birleştirme ve yakınlık kurmalarında etkin rolleri bulunmaktadır. Örnek olarak mutluluğun ya da hüznün paylaşılması adına aile ya da arkadaşlar ile sofrada buluşulması normal kabul edilmektedir (Yıldız, 2020, s.366-367).

iii. Paylaşma ve Hediyeleşme Aracı Olarak Yemek

Yemeğin paylaşma ve hediyeleşme aracı olarak kullanımı evrensel bir nitelik taşımaktadır ve kişiler bu durumu yansıtmak adına kullanmaktadırlar. Özellikle tatlı, meyve, çikolata gibi besinler sık tercih edilen hediyeler olarak hislerin ifade edilmesi hedefiyle kullanılmaktadır. Cenaze ve doğumlarda ziyaret için evlere götürülen yemekler de bu kapsamda örnek oluşturmaktadır. Yemek olarak sunulan hediyeler aynı zamanda destek ve yardımlaşma adına da araç olarak kullanılmaktadır. İhtiyaç sahibi kişilere yapılan yemek destekleri, bu

kişilere verilen destek ve önemi yansıtırken servetin tekrar dağıtılmasına neden olarak zengin ve yoksul arasında dengenin sağlanmasına olanak tanımaktadır (Girgin ve Bozok, 2019, s.64).

Yıldız, Türkiye’de yemek için yapılan paylaşımlara örnek olarak “*askıda ekmek uygulamasını*” vermektedir. Bu kapsamda durumu görece iyi olan kişiler ekmek almakta, alacağı ekmeğin ücretinden fazla para ödeyerek ihtiyaç sahiplerinin alması için askıya ekmek bırakılmasını sağlamaktadır. Bu durum gereksinimi olan kişilerin gururlarını kırmadan ekmek gereksinimlerinin karşılanmasına imkân vermektedir. Başka bir örnekte ise Türk kültüründe büyük bir yer edinen uygulamalar arasında aşure ayında aşure yapıp dağıtmak bulunmaktadır. “*Aşure ayı komşuların, eş, dost ve akrabaların birbirlerine bir kâse aşure ikram etmesiyle başlar ve biter. Buradaki amaç aşurenin yenip yenmemesi değil sosyal bağın kuvvetlenmesi, yardımlaşmanın gerçekleşmesidir*” (Abdurrezzak, 2014, s.5). Bu kapsamda yemek üzerinden iletişim ve paylaşım sağlanmaktadır. İslam dininde ve Türk kültüründe Ramazan ayında dini fark etmeksizin ihtiyacın olan kişilere yemek desteği vermek, ramazan çadırları kurarak gereksinim sahiplerinin bu çadırlardan destek almasını sağlamak, Kurban Bayramı’nda durumu olmayan kişilere kurban etinin dağıtılması önemli görülen bir uygulama olmasının yanında yemeğin paylaşım aracı işlevine örnek oluşturmaktadır.

iv. Eğlence ve Ziyafet Aracı Olarak Yemek

Tarih sürecinden modern döneme kadar farklı sebeplerle planlanan ziyafetlerde yemeğin rolü büyüktür. Oluşturulan ziyafetlerde veya kutlama yemeklerinde kişiler gündelik yaşantılarında tükettikleri ya da hazırladıkları yemekleri hazırlamamaktadır. Bu günlere özel yemekler pişirilmekte ve sunulmaktadır. Çok sayıda toplumun yeme bilincinin parçası olmasına karşın dünyada eti yalnızca özel günlerde tüketebilme olanağına sahip toplumların bulunması bu duruma örnek verilebilmektedir. Farklı toplumlarda dini ya da geleneksel sebeplerle kutlanan özel günlerde yemek, eğlence ve ziyafet aracı olarak değerlendirilmektedir. Örnek olarak bayram, düğün ya da doğumlarda düzenlenen yemekli davetler bulunmaktadır. Dini hedeflerle düzenlenen yemeklere örnek olarak ise Hristiyanlıkta kutlanan Paskalya Bayramı, Noel, şükran günü yemekleri verilebilmektedir (Yıldız, 2020, s. 368).

v. Anma Aracı ve Tören Olarak Yemek

Tarih sürecinde tüm toplumların belirli olayları anma ve kutlama hedefiyle belirli ritüelleri bulunmaktadır. Bahsi geçen ritüeller sosyal bütünleşme adına önemli görülmektedir. Bahsi geçen ritüeller grubun bir arada tutulması, topluluğun ortak bilincinin güçlenmesi ve dayanışmanın artması gibi görevlere sahip olmasının yanında geçmiş, şimdiki zaman ve gelecek arasında bağ kurma etkisine sahiptir. Törenler de ritüel haline gelmiş tutumların bulunduğu ve günümüze özel yemeklerin verildiği ortamlardır. Hristiyanlık inancında şükran gününde hindi, Müslümanlık inancında Kurban Bayramı'nda ihtiyacı olanlara et dağıtılması, dış çıkaran bebeklere dış buğdayı benzeri ritüeller geleneksel ve dinsel olarak yapılmaktadır (Yıldız, 2020, s. 370).

Türk toplumunda anma ve tören aracı olarak yemeğin işlevlerine verilebilecek örnekler oldukça fazladır. Bahsi geçen adetler tarih sürecinden modern döneme kadar değişimler geçirmesine karşın varlığını sürdürmektedir. Cenaze evlerinde yalnızca o gün içerisinde değil cenazenin sonrasındaki belirli sürelerde vefat eden kişiyi anmak, bu kişinin ruhuna dua etmek ve o gün için özel yemekler hazırlayarak, helva kavurarak taziye için gelen kişilere ikram etmek, ihtiyacı olanlara ve komşulara dağıtmak buna örnek oluşturmaktadır (Freedman, 2008; Akt. Beşirli, 2017, s. 151).

e. Ekonomik Faaliyetler

Ekonomik faaliyetlerin yöresel yemek kültürü üzerinde tarım ve üretim, küreselleşme ve ticaret, gelir seviyesi, turizm, kültürel ve sosyal değişim, yerel üretim ve sürdürülebilirlik yönünden etkileri bulunmaktadır. Bu başlık altında yerel üretimde etkileri bulunan unsurlar incelenmektedir.

Tarım ve üretilebilirlik: Ekonomik uygulamaların temelleri arasında tarım da bulunmaktadır. Ürün çeşitliliği ve tarımda kullanılan teknikler, yerel yemek kültürlerine doğrudan etki göstermektedir. Örnek olarak Akdeniz ikliminin bulunduğu denize kıyısı olan bir bölgede balık tüketiminin yoğun olması veya tarımsal üretimin yoğun olduğu bölgelerde tarımsal ürünlerin mutfakta yoğun kullanılması verilebilmektedir. Bu bölgelerin mutfak kültürünün de bu kapsamda şekillenmesi beklenmektedir. Modern tarım yöntemlerinin uygulanması, üretkenlik düzeyini artırmaktadır. Yerel ürünlerin desteklenmesi ve korunması,

yemek kültüründe sürdürülebilir bir yapının oluşturulması adına önemlidir. Yerel tarımın devlet tarafından desteklenmesi, bölgede yemek kültürünün canlı kalmasını sağlarken gıda güvenliğini artırmakta, yerel yemeklerin sürdürülebilir özellik kazanmasına olanak sunmaktadır (Akkaya vd., 2018, s. 61).

Küreselleşme ve Ticaret: Küresel anlamda ticaretin hız kazanması, çeşitli ülkelerin mutfaklarının da erişilebilir olmasına imkân vermiştir. Lokanta ya da restoranlarda çeşitli kültürlerden ürünlerin bulunması, yemek kültürünün çeşitliliğinin artmasına neden olmaktadır. Bu durum, yerel kapsamda bulunan yemeklerin yanında dünya mutfağından ürünlerin de çeşitli bölgelerde tanıtılmasına ve benimsenmesine neden olmaktadır. Fakat bu durumun yerel yemek kültürünün kaybolmasına ya da yozlaşmasına da neden olabileceği düşünülmektedir. Fastfood kültürünün hız kazandığı modern dönemde yerel yemeklerden bazılarının toplum tarafından terk edilmesi, unutulması ya da sık tercih edilmemesi ile zaman içerisinde yok olması mümkündür. Bu durum yerel yemeklerin gündeme gelmesini de engelleyebilmektedir. Ticari kaygılar ile yürütülen fastfood zinciri gibi gıdalar yerel üretimlerin yavaşlamasına, unutulmasına ve yok olmasına neden olabilmektedir (Akarçay ve Suğur, 2015, s. 16).

Gelir seviyesi: Toplumun gelir seviyesi, beslenme rutinlerini doğrudan etkileyen unsurlar arasında bulunmaktadır. Düşük gelir seviyesi bulunan bölgelerde genel olarak daha ekonomik ve daha basit yapıli yemekler tüketilirken yüksek gelir seviyesi bulunan bölgelerde daha lüks ve daha karmaşık yapıli yemekler gündeme gelmektedir. Gelir seviyesinin bölgede artması yeni lokanta ve restoranların açılmasına, bu yolla gurme lezzetlerin bölgede yaygınlık kazanmasına ve bölgenin yemek çeşitliliğine katkı sağlamasına imkân verebilmektedir. Bunun yanında sağlık bilincinin gelişimiyle beraber sağlıklı ve organik beslenme alışkanlığı gelişebilmekte, ekonomik durumu toplum geneline oranla yüksek olan kesimde daha sık organik beslenme girişimleri gelişebilmektedir (Gürhan, 2017, s. 51).

Turizm: Turizm, yemek kültürünü bölgede canlı tutan en temel ekonomik unsur olarak görülmektedir. Turistlerin yerel lezzetleri tecrübe etme istekleri, yerel üreticiler ve restoranlara ekonomik yarar sağlamaktadır. Bu durum yerel yemeklerin tariflerinin sürekli hale gelmesine ve korunmasına da imkân

vermektedir. Ayrıca bölgede yaygın olarak turistler tarafından tüketilen ve yerel halka gelir sağlayan yemekler toplumun diğer yemeklerinin de merak edilmesini ve turistik özellik kazanmasını sağlayabilmektedir. Turizm ile yerel yemeklerin küresel anlamda bilinirlik kazanması gerek kültürel gerekse ekonomik anlamda yararlı sonuçlar sağlamaktadır. Bunun yanında turizm, yerel mutfak ve kültürlerin beğenilen ya da istenen yönde değiştirilmesi ile özünü tehdit edebilmektedir (Deveci vd., 2013, s. 31).

Kültürel ve Sosyal Değişim: Ekonomik faaliyetler, şehirleşme ve göç benzeri sosyal değişkenler ile yakın ilişkilidir. Bundan dolayı ekonomik faaliyetler farklı kültürlerin bir bölgede toplanmasına neden olabilmektedir. Bir araya gelen farklı kültürlerin yemek kültürleri de çeşitli yemek birleşimlerinin ya da kültürlerin oluşmasına sebep olabilmektedir. Farklı nedenler ile büyük şehirlere göçen ve burada birlikte yaşamak durumunda kalan toplulukların zaman içerisinde kültürlerinin kaynaşması ve yemek kültürünün de bu kaynaşmadan etkilenmesi bu duruma örnek verilebilmektedir. Bu gibi durumlarda “fusion” ismi de verilen karışım mutfaklarına benzer şekilde yemek kültürlerinin gelişmesi muhtemeldir. Bu karışım süreci yemek kültürünün sürekli değişen ve dinamik yapıda olmasına olanak sağlamaktadır (Semerci ve Akbaba, 2018, s. 42).

Yerel Üretim ve Sürdürülebilirlik: Modern dönemde çevre bilincinin artması, sürdürülebilir yapıda yerel üretim ve tarımı destekleyen yemek kültürlerinin gelişimini sağlamaktadır. Doğal teknikler ve organik tarım yoluyla üretilen yemeklerin tercih edilmesi ekonomiye katkı sağlarken sürdürülebilirliği desteklemekte ve üretimi teşvik etmektedir. Bu yöndeki yaklaşımlar yemek kültüründe doğal ve sağlıklı besinlere yönelimi de desteklemektedir. Yerel çiftlik ve pazardan sofraya uygulamaları, tüketicilerin yerel ve taze ürünlere erişimini daha kolay hale getirmekte, besin kalitesini artırmakta ve yerel üreticileri teşvik etmektedir (Giritlioğlu ve Bulut, 2015, s. 29-30).

Ekonomik kapsamdaki uygulamalar yemek kültürüne derin ve çok yönlü etkileşimlerde bulunmaktadır. Bahsi geçen etkileşimler yerel yemeklerin gelişmesine, korunmasına ve küresel anlamda yeni mutfak trendlerinin oluşmasına neden olabilmektedir. Ekonomik unsurlar, sosyal değişimler ile birlikte değerlendirildiğinde yemek kültürünün değişmesine ve toplum

kimliklerinin şekillenmesine neden olduğu görülmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016, s.105-106).

E. Türk Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Türk mutfak ve yemek kültürü Türklerin bulunduğu coğrafyayı etkilerken bu coğrafyadan da doğrudan etkilenmektedir. Dünyanın en önemli kültür ve mutfakları arasında yer edinen Türk mutfak kültürü çok sayıda evreden geçmiş, tarih sürecinde çok sayıda medeniyetten etkilenmiştir. Türk mutfak kültürünün Orta Asya bölgesinden çıktığı bilinmektedir. Zamanla Avrupa, Afrika, Orta Doğu ve Mezopotamya mutfaklarından da etkilenilmiştir (Küçükkömürler ve Kaya, 2020, s. 401).

Türk yemek kültürü, Orta Asya’da milattan önce 200 yıllarından modern döneme kadar süregelen, Anadolu ve Asya topraklarının kültürel zenginliği, zengin tarih süreci ve ürün çeşitliliği kapsamında değişerek gelişmiş ve varlık göstermiştir (Kızıldemir vd., 2014, s.193). Halıcı’nın (2015) ifadelerine göre *“Türk mutfağının en temel niteliği, yemek sanatının her alanda birbirine eşdeğer yapıda nefaset ve zenginlikte örnekler vermiş olmasıdır. Türk mutfağının eksiksiz bir bütünlüğe sahip olduğu rahatlıkla söylenebilir.”* (Halıcı, 2015, s.17).

Türk yemek kültürünün değişimi ve gelişimini şu şekilde sınıflandırmak mümkündür: *“göçer yaşam biçiminde”* yaşam sürdüren Türklerin mutfak kültürüne etki eden Orta Asya süreci, yerleşik yaşama geçiş sürecinin meydana geldiği Selçuklu dönemi, mutfak kültüründe uzmanlık kazanmaya başlanan Osmanlı Devleti dönemi ile küreselleşen dünyanın zengin ve çok yönlü yapısıyla gelişen Cumhuriyet dönemi (Sezgin ve Karaman, 2020, s.243-244). Çalışmanın devamında Türk yemek kültürünün gelişimi söz konusu dönemler çerçevesinde değerlendirilmektedir.

1. Eski Türklerde Yemek Kültürü

a. Orta Asya Dönemi

“Türkler, Cilalı Taş Çağında Orta Asya’ya yerleştikten sonra, Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki stepleri anayurt olarak seçmişlerdir. Atlı göçebe kültürü burada doğmuş ve gelişmiştir” (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008, s.1292).

Orta Asya, Moğolistan, Tibet, Doğu Türkistan, Afganistan, Tacikistan, Türkmenistan, Özbekistan, Kırgızistan ve Kazakistan'ı içerisinde barındıran, sert kara iklimi içeren, Çöl, dağ ve bozkırlardan oluşan ve tarımın yapılabileceği kısıtlı alanı bulunan bir bölgedir. Atlı ve göçebe yaşam şekli ile bilinen Orta Asya'da yaşam süren Türkler, tarıma elverişli yerlere erişecek bozkırın güç koşulları ile mücadele etmişlerdir (Işın, 2020, s.88).

Orta Asya'nın büyük bölümü çöl ve bozkırlardan oluştuğundan dolayı iklim ve doğa koşulları yalnızca tarım uygulamalarını etkilememekte, bunun yanında ekonomik kapsamda da belirleyici özellik göstermektedir. Tarımsal üretimi sınırlayan bozkır koşulları hayvancılık yapılması için uygun şartların oluşmasını sağlamaktadır. Orta Asya'daki göçebe yaşam kültürü, hayvan yetiştirme hususunda gelişmiş, çevre olanaklarını bilen ve iyi kullanan bir toplumun gelişimine zemin hazırlamıştır. Çin kaynaklarında Orta Asya Türklerinin ot ve suyun peşinden gittikleri, su kaynaklarını kullanmalarından dolayı çiftçilerden hazzetmedikleri ancak buna karşın onlar ile savaşa girilmediği, ihtiyaçları olan çok sayıda tarım ürününü onlardan aldıkları belirtilmektedir (Alpargu, 2015, s.17).

Türklerin “*ana vatanı*” olarak kabul gören Orta Asya'da yaşam sürdükleri sürece yönelik pişirme teknikleri ve beslenmeleri ile alakalı yazılı kaynaklar kısıtlı olmasına karşın Orhon yazıtlarında ilk olarak topladıkları bitkiler ve avladıkları hayvanlarla hayatlarını sürdürdükleri, ilerleyen süreçte bazı bitki ve hayvanları yetiştirdikleri ifade edilmektedir. Orhon Yazıtlarında “*geyik ve tavşan adları, tok, aç, azık, aş*” sözcükleri yer almıştır (Baysal, 2018, s. 123).

Halıcı'nın (2015, s.17-18) ifadelerine göre Orta Asya bölgesinde göçebe yaşam biçimini sürdüren Türklerin mutfak kültürlerine yönelik bilgiler kısıtlıdır. Elde edilen bilgiler bu dönem Orta Asya'da yaşam süren Türklerin koyun eti, buğday ve buğday ürünlerinden yapılan hamur işleri, süt ve süt ürünleri kullandıklarını belirtmektedir. İslamiyet'in kabulünden önce yazılı ilk kaynaklar arasında yer alan Orhun Yazıtlarında Türk mutfak kültürüne dair ilk bilgiler görülmektedir. Orhun yazıtlarında yemeğin toplumsal fonksiyonlarına örnek teşkil edebilecek “*Bilge Kağan'ın ölen kardeşinin yas töreni için ölü yemeği verildiği ve konukların davet edildiği*” bilgisi yer almaktadır (Halıcı, 2015, s.18).

Orta Asya Türkleri içerisinde bulunduğu iklim ve coğrafyanın gereği olarak sıklıkla hayvancılıkla uğraşmışlardır. Hayvancılık hususunda temel kaynaklar arasında at ve koyun eti, peynir, yoğurt ve süt ürünleri bulunmaktadır. Avcı toplum özelliği gösterdiklerinden av hayvanlarının mutfaklarında önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Orta Asya Türklerinin temel besinleri arasında darıdan üretilen “boza” bulunmaktadır. Türklerin sık tükettiği ve mutfaklarında yer edinen içki olarak kısırak atın sütünden hazırlanan *kımız*ın bulunduğu ve bunun yanında üzümünden üretilen “*şarap, pekmez, sirke*” gibi ürünleri de tükettikleri dikkat çekmektedir (Küçükkömürler ve Kaya, 2020, s.401; Kızıldemir vd., 2014, s.194; Sezgin ve Karaman, 2020, s.248; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008, s.1292; Baysal, 2018; 123).

Coğrafi koşulları sıklıkla hayvancılığa elverişli olmasına karşın Orta Asya’da tarım yapılabilir kısıtlı alanda ilk olarak arpa, darı gibi ürünler, sonraki süreçte buğday benzeri tahıllarla sebze ve meyve yetiştirdikleri bilinmektedir (Küçükkömürler ve Kaya, 2020, s. 402). Orta Asya’da yapılan meyvecilik önemlidir; elma ve kayısı bu coğrafyada aşılansarak mutfak kültürüne kazandırmıştır (Işın, 2020, s.91).

Beşirli’nin (2017) ifade ettiği gibi yarı göçebe Türk topluluklarında mutfaklarda, ziyafetlerde insanların oturdukları yerler, toplumsal hiyerarşiye uygun olarak elde ettikleri konumu yansıtmaktadır. Toplumun Hakan’ı merkezde olacak şekilde oturma düzeni oluşturulmakta ve yemeğe katılan kişilerin oturma yerleri katı kurallar ile düzenlenmektedir. Bu yönde katılımcıların toplumsal hususlara göre hiyerarşinin göstergesi olarak Hakan’ın soluna ya da sağına oturtulması protokol kapsamında belirlenmektedir. Bahsi geçen hususlar Hakan’ın soluna ya da sağına oturttuğu kişilere verdiği kıymetin göstergesi olarak da değerlendirilmektedir. Ziyafet ya da toplantılarda düzenlenen yemeklerin türü, kullanılan sofra gereçleri, davet edilen kişilerin sayısı yöneticinin gücünün ve zenginliğinin göstergesi olurken otoritesinin kurulması için de önemlidir (Beşirli, 2017, s.238-240).

Türklerde “ziyafet” kelimesinin karşılığı olarak “yegü içkü” sözcüğü kullanılmaktadır. XI. yüzyıldaki Türk kaynakları arasında bulunan Kutadgu Bilig’de Türklerin yemek düzenlerine uygun tutumlar sergiledikleri, temizliği önemsedikleri belirtilmektedir. Göktürk devletinde elçilerin kabulleri esnasında

akşam vakti aydınlatma imkânlarının olmamasından kaynaklı daha çok gündüz ziyafetlerinin yapıldığı görülmektedir. Kurulan ziyafetlerde belirli oturma düzeni ve kurallara uyulmasının yanında, usullere ve hiyerarşiye uygun düzenlemeler yapılması beklenmektedir. “*Göktürk adetlerine göre, elçi sofrada susacağı yerde, durmadan, yüksek sesle ukalalık yapmış, bu durumda da hiç hoş karşılanmamıştır*” (Alpargu, 2015, s. 23).

Orta Asya’da yaşam süren Türklerin tarih sürecinde sofrada adabı hususunda perspektif geliştirdiği dikkat çekmektedir. Alpargu’nun (2015) savunmasında Türk kültüründe yemek yeme ve sofrada oturma düzeninden söz edilirken “*Türk kültüründe sofrada oturma ve yemek yeme geleneklerinden bahsedilirken “başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünde ne varsa onu ye, sofrada bıçak çıkarma, kemik sıyırma, açgözlü olma, süklüm püklüm oturma” ifadeleri kullanılmaktadır. Bu tutumlar sofrada oturma düzeninde yapılması gerekenleri değil yapılmaması gerekenleri belirtmektedir. Bunun nedeni Hakan’ın sofrasında bu tutumların görgüsüzlük olarak görülmesidir*” (Alpargu, 2015, s.24).

Türkler ticaret yollarına erişebildikleri alanlarda tacirler yoluyla çeşitli bölgelerin ürünlerini tanıma, kendi ürünlerini diğer milletlere tanıtmaya ve satmaya imkânı bulmuşlardır. Türkler, Orta Asya’da kurdukları ve sonraki kuşaklara aktardıkları mutfak kültüründen kıyma, ayran, yoğurt ve mantı gibi çok sayıda ürünü modern döneme miras olarak iletmışlerdir. Bu aktarım yoluyla yalnızca Türk kültürüne değil dünyanın mutfak kültürüne de çeşitlilik kazandırılmıştır (Alpargu, 2015, s. 24).

b. Selçuklu Dönemi

Türkler Orta Asya’dan başlayarak göç döneminin tümünde geçtikleri bölgelerden ve yerleşik hayata geçtikleri Anadolu’da mutfak kültürü kapsamında da etkilenmiştir. Anadolu’nun coğrafi durumunun sağladığı avantajlar Selçuklu yemek kültürünün zenginleşmesine de imkân vermiştir. Türkiye Selçuklu yemek kültürünün temelleri Selçuklu Devletinin Anadolu’ya geldiği XI. yüzyılın sonuna kadar aktarılmaktadır. Selçuklu yemek kültürü genel olarak göçebe geleneğinde bulunan süt ve et ürünleri ve yerleşik yaşama geçilmesi ile temel geçim kaynakları arasında bulunan zirai ürünlerden oluşmaktadır. Tüketilen yemeğin farkları yiyen kişilerin sosyal durumlarına bağlı

olarak farklılık göstermekte, yüksek kademedeki devlet adamlarının ve saray çevresinin mutfağı daha gösterişli olduğu fakat sıradan halk arasındaki insanların yemek kültürlerinin daha mütevazı ve gösterişten uzak olduğu bilinmektedir (Şahin, 2015, s.39).

Büyük Selçuklu Devleti (1040-1557), en kuvvetli döneminde Arabistan, Suriye, Irak, Anadolu, İran, Afganistan ve Orta Asya topraklarının kontrolünü elinde bulundurmıştır. Kontrol ettiği tüm coğrafyanın yemek kültürünü etkilemiştir. Bizans, Arap, İran, Orta Asya yemek kültürünün etkileri de Selçuklu yemek kültüründe görülmektedir. Özellikle Bizans yemek kültürünün etkileri yoğun olarak görülmekle beraber iki kültürü birbirinden ayıran net çizgiler de bulunmaktadır. Bizans yemek kültüründe domuz etinin tüketildiği görülürken Selçuklu mutfağında tüketilmemesi, Bizans mutfağında midye, ahtapot gibi deniz ürünleri tüketilirken Selçuklu mutfağında balık haricinde deniz ürününün tüketilmemesi bu duruma örnektir (Işın, 2020, s.194-195).

Selçuklu Devleti'nin Anadolu'ya gelmesi sonrasında mutfak kültürü ile alakalı kaynaklar kısıtlı olmakla birlikte bazı bilgilere erişmek mümkündür. Baysal (2018)'in ifade ettiğine göre en temel kaynak *Divan-ı Lügat'it Türk* isimli eserdir. 1072'de yazılan ve Türklerin ilk bilim tarihi eseri olarak değerlendirilen eserde Türk boylarının hayat sürme şekillerinin detaylarına yer verilirken Türklerin temel tüketim kaynakları, yemek pişirme teknikleri ve yemek tariflerinin bazılarına da yer verilmektedir. Bu dönemde yazılan *Kutadgu Bilig* isimli eserde yemeğe dair sofras, şölen ve tören düzenleriyle alakalı bilgiler aktarılmaktadır. XIII. yüzyılda yaşam süren Mevlana'nın eserleri ile XIV. yüzyıl sonlarında bir araya getirilen *Dede Korkut Hikayeleri*, Selçuklu yemek kültürü ve mutfağına dair bilgi vermektedir. Bu kaynaklardan hareketle Orta Asya'dan aktarılan yemek kültürü ve Anadolu bölgesinde yerleşik yaşam süren kişilerin kültürlerinin bütünleşmeye başladığı görülmektedir.

Çetin (2015)'in ifadelerine göre sofraya oturma, sağlıklı beslenme ve davete katılma adabıyla alakalı önerilere kadar geniş yemek kültürünü yansıtan Kutadgu Bilig'den edinilen bilgiler, bu dönemde yemek yeme eyleminin yalnızca yaşamını sürdürme hedefiyle yapılmadığı, sembolik anlamlar taşıdığı, kural ve usullere bağlandığı belirtilmektedir. Bunun yanında '*Selçukname*' isimli eserde aktarılan Oğuz beylerinin sofras oturma düzenleri ve sofrada oturma adabı benzeri bilgiler,

yemek yeme eyleminin doymaktan ziyade toplumsal bağlam ve toplumsal anlamlarını göstermesi yönünden önemlidir. Sıklıkla meyve, sebze, baklagil, süt ürünleri, tahılların beslenme adına önemli bir noktada olduğu, ocak ve mutfak önemli olduğu, gösterişsiz ve sade bir mutfak bilincinin bulunduğu görülmektedir (Işın, 2020, s. 194; Sezgin ve Karaman, 2020, s. 250).

Selçuklu, meyvecilik ve tarıma önem vermiştir. Çiftçilik yapanlara buğday vererek ve bu kişileri vergiden muaf tutarak üretime sağladıkları önemi de göstermektedir (Işın, 2020, s. 196). Selçuklu döneminde en sık yetiştirilen tahıl ürünü buğdaydır. Bu dönemde buğdaydan elde edilen besin ve beslenme önemli bir noktadır (Sezgin ve Karaman, 2020, s. 250).

Selçuklu döneminde genel olarak yenen ekmek “*tandır ekmeği*”dir. Bunun yanında fırında pişirilerek yapılan somun, henüz sıcak küle gömülerek yapılan gömeç, sac üzerinde yapılan yufka ve bazlama, peksimet, çörek gibi ekmek türleri de bulunmaktadır. Ekmek türlerinde de mutfak kültürlerinin etkilerinin görülmesi mümkündür. Peksimet ve somun Bizans etkilerini yoğun olarak gösterirken gömeç, çörek ve bazlama Orta Asya temellidir. Beyaz undan elde edilen “*kirde*” adı verilen pide türü de varlıklı kişiler tarafından tercih edilmektedir. Sufiler ve durumu iyi olmayan kişilerin genel olarak çavdar ekmeği, arpa ve kepek ekmeği yedikleri görülmektedir. Bunun yanında çocuklar adında çeşitli hayvan şekillerinde çörekler yapılmakta, bu çörekler ekmekten daha pahalı ücretlere satılmaktadır (Işın, 2020, s. 202). Bu denli çeşitliliğin bulunması toplum içinde ekmeğe önem verildiğini göstermektedir. Ekmek tabii şekilde eski medeniyetlerden başlayarak çok sayıda toplum adına kutsallık göstermektedir: “*Ekmek sofrada bulunduğu sürece cansızdır. Ancak insan vücudunda neşeli ruh kesilir. Sofranın ortasında duran ekmeğin can olması imkânsızdır.*” (Mevlâna, 1990, cilt 1, s.1474-1475).

Selçuklu dönemi Türk yemek kültürüne ait bilgiler Mevlana’nın eserlerinde de bulunmaktadır. Mevlevilik inancında mutfaklar “*kutsal ocak*” olarak değerlendirilmektedir. Mutfak içerisinde aşçı haricinde yemek alışverişinden sorumlu bir kimse, yemek ve içeceklerin servisinden sorumlu bir kişi, temizlik işleri ile uğraşan bir kişi bulunmaktadır. Mevlana’nın aşçısı olan *Ateş-baz-ı Veli* adına 1285 yılında türbe yaptırması, yemeği pişiren kişiye ve mutfağa verilen önemin göstergesidir (Baysal, 2018, s.125). Halıcı (2015) bu yönde dünyada ve

Türkiye’de XIII. yüzyılda adına türbe inşa edilen ilk aşçıbaşı Ateş-baz-ı Veli olarak kayıtlara geçmiştir. XXI. yüzyılda da Ateş-baz-ı Veli’nin türbesini ziyaret ederek buradan alınacak kişinin mutfağına bereket getireceğine inanılmaktadır (Halıcı, 2015, s.19).

Selçuklu devletinin hâkimiyet döneminde Türklerin içkisi olarak kımız gündeme gelmektedir. Bunun yanında bu dönemde toplum içinde ballı ve sirkeli şerbet olarak tüketilen “*sirkengübin*”, şerbet, ayran, bozanın bir türü olarak tüketilen “*bekni*”, bozaya benzer yapısı bulunan “*fukka*”, rakı ve şarap da tüketilen içecekler arasındadır (Işın, 2020, s.206; Sezgin ve Karaman, 2020, s. 250).

Selçukluların rutin yaşamında davetler ve ziyafetler önemli yer tutmakta ve misafirperverlik önemli görülmektedir. Yalnızca yöneticiler ve hükümdarlar değil, ahi adı verilen esnafların da ziyafetler düzenlediği dikkat çekmektedir (Işın, 2020, s .208). Selçuklu yemek kültürüne yönelik bilgilere *Selçukname* isimli eserde rastlanması mümkündür. Selçuklu Hükümdarı I. Alaaddin Keykubat yönetim sürecinde Konya’da 1227-1237 yılları arasında kurulan şöenlerde altın ve çini sahanlarda çeşitli koyun etinden kebaplar, av hayvanları, yahniler, boranılar, kalyeler, altın sahan ve çinilerde pilavların bulunduğu görülmektedir (Baysal, 2018, s.125).

Zenginlerin ve sultanların düğünlerinde bereket ve mutluluğun sağlanması dileği ile şeker ikram edildiği görülmektedir. Bayram zamanında misafirlere sunulan *safranlı zerde pilav* Osmanlı zamanında da düğün benzeri topluluk yemeklerinde sıkça kullanılmıştır. Sarı rengin bu dönemde neşe duygusunu yansıtmışından dolayı yiyecek ve elbiselerin safran ile sarıya boyanması gelenek olarak uzun süredir aktarılan özellikler arasında bulunmaktadır (Işın, 2020, s. 208).

Beşirli (2017)’nin savunmasına göre sosyalleşme döneminde kişilerin kültürel ve toplumsal değerleri aktarabilmesi adına törenler öğretici görevler üstlenmesi yönüyle önemlidir. Tören ve toplantılarda statüler ve statüler kapsamında üstlenilen görev ve sorumluluklar kişinin toplumsal durumunun yansıması olarak gündeme gelmektedir. Savaşın ardından zaferin kutlanması adına insanların toplanmasının kesin amacı zaferin birlikte kutlanması olurken

kutlamalarda konuşma için ilk kadehi yöneticinin kaldırması, yemekten ilk olarak hükümdarın yemesi ve bu yemekten bir kişiye ikrâm etmesi gerek hükümdarın gerekse hükümdarın yemekten ikram ettiği kişinin, toplumsal ve siyasi durumunu göstermektedir. Bundan dolayı hakan sofraları ve hakanlar ile yemek yiyebilmek önemli ayrıcalıklar arasında görülmektedir. Özel günlerde bir araya gelinerek hazırlanan ziyafetler haricinde XIII. yüzyılın ardından özellikle Ahilik teşkilatlarının etkisiyle yaygınlık kazanan Sufî hayat tarzı mutfak ve yemek kültürünü de etkilemektedir. Bu kapsamda yemek kültürünün mütevazı, sade sofralara evrildiği görülmektedir. XIV. yüzyılda Anadolu'ya giden İbn Batuta, Türklerin mutfak kültüründe daha sık Sufî adet ve örflerini yaşattıklarını belirtmektedir. Tevazu sahibi olma ve aşırıdan uzak durma bilincini temel alan düşüncede, tencerede pişen bir yemeğin tencerenin kapağından yenmesi gibi savunmalar da bulunmaktadır (Gürsoy, 2014, s.117).

Bu dönemde yemeğe bir miktar tuz ile başlanması ve yine bir miktar tuz ile bitirilmesi gerektiği, aynı kaptan yemek yenmesi, et ve ekmeğin bıçak ile kesilmemesi, yalnızca çok aç olunması halinde yemek yenmesi ile sofradan tam doymadan kalkılmasının gerekliliği gibi gelenek haline gelmiş sofrâ kuralları bulunmaktadır (Gürsoy, 2014, s.117).

Selçuklu zamanında yemeğin toplumsal işlevlerinden biri de ihtiyacı olanlara yemek ulaştırılması ve yemeklerin paylaştırılarak ikram edilmesidir. Beyliklerde destek için oluşturulan vakıflar her gün ekmek, et yemeği, şalgam, ıspanak, çorba gibi sebze yemekleri, kadayıf, helva benzeri tatlıları imaret gibi kurumlarda fakirler, yolcular, öğrenciler ve hocalar adına ücretsiz olarak vermişlerdir. Ayrıca hapishaneye düşen ve kimsesi olmayan mahkûmlara da ekmek verildiği kaynaklar içerisinde aktarılmaktadır (Baysal, 2018, s. 125; Işın, 2020, s.209).

Selçuklular dönemi yalnızca önemli siyasal gelişmelere zemin olmamaktadır. Bunun yanında büyük yapısal dönüşümlerin ardından uzun vadeli etkilere de sahne olmaktadır. Selçuklu devrinde şekillenen kültür ve teşkilat oluşumunun ardından Türk devletleri de etkilenmiştir. Osmanlı devri bu kültürün sadeleştiği, rafine yapıya kavuştuğu dönemi yansıtmaktadır (Çetin, 2015, s.32-35).

2. Osmanlıda Yemek Kültürü

Osmanlı devletinin kuruluşu olarak kabullenilen 1299'dan Cumhuriyet'in ilanına kadar yaklaşık 600 yıllık süreçte üç kıtaya yayılım gösteren Osmanlı, çeşitli din ve ırklara çok sayıda topluluktan oluşmaktadır. Buna paralel olarak yemek kültürü yerel Anadolu, Bizans, Selçuklu, Arap, İran, Orta Asya mutfaklarının oluşturduğu temelde oluşturulmuştur. Osmanlı Devleti'nin gelişimiyle Türk yemek kültürünün de geliştiği ve değiştiği görülmüştür (Baysal, 2018, s.126).

Osmanlı devrinde alınan topraklar ile beraber Türk kültürünün ve buna bağlı olarak Türk mutfak kültürünün de yaygınlık kazandığı dikkat çekmektedir. Çeşitli din ve ırktan insanların bir araya gelerek topluluk halinde yaşamalarıyla beraber Türk mutfak kültürü de güçlenmiş ve zengin bir yapı kazanmıştır. Fethedilen bölgelere mutfak kültürünü de aktaran Osmanlı devletinin yıkılmasının ardından da Avusturyalı bilim adamı Bert Fragner'in savunmasına göre “*geride yine bir Osmanlı mutfak imparatorluğu*” bırakılmıştır (Sezgin ve Karaman, 2020, s.251).

Osmanlıda bir arada yaşayan Hristiyan ve Müslüman topluluklar ortak mutfak kültürünün oluşumunda önemli bir rol oynamışlardır. Çok sayıda farklı unsura bağlı değişkenlik görülmekle beraber özellikle kentlerde tüm insanların baklava, börek, pilav, dolma, kebab gibi yiyecekleri yediği görülmektedir (Işın, 2020, s.212).

Işın'ın (2020) savunmasına göre Osmanlı yemek kültürüne şekil veren en temel unsurlar arasında yemeklere atfedilen manevi anlam bulunmaktadır. Ölüm, evlenme ve doğum gibi hayatın önemli anlarında, paskalya, ramazan, bayram benzeri dini günlerde ya da saltanatın değişmesi gibi resmi günlerde içecekler ve yemekler sembolik anlamlar taşımaktadır. Işın, çalışmasında Osmanlı Devleti'nin yemek kültürünün niteliklerini şu şekilde listelemektedir (Işın, 2020, s.216-217):

- Ürünlerin doğal lezzetlerinin gün yüzüne çıkarılması,
- Az miktarda baharat kullanımı (sıklıkla karabiber, safran, misk, sumak, tarçın vb.),

- Ekşi lezzetlerin gösterilmesi (nar ekşisi, koruk ekşisi, turunç ekşisi, limon suyu vb. sunulması),
- Sulu yemek ve çorbaların çokluğu,
- Sebze yemeklerine et yemekleri kadar değer yüklenmesi,
- Yemek kimliklerinin farklı hazırlanan soslardan ziyade ana malzemelere bağlı olması,
- Yeni içecek ve yiyeceklerin mutfakta yer kazanabilmesi (baklava, kahve, tel kadayıf, lokum, akide şekeri, bamya, kavata, döner kebabı vb.),
- Yemeklerin tıbbi yararlarına önem verilmesi,
- Aşçılık mesleğinin önemsenmesi.

Osmanlı devrinde sağlık ve yemek arasında yakın bağlantıların bulunduğu kabul edildiğinden yemekler bu kapsamda hazırlanmaktadır. Sultanın sofrası sembolik özellik de gösterdiğinden Sultanın gücünü ve cömertliğini de temsil edecek biçimde kurulmuştur. Bunun yanında sofralarda kimlerin nerede oturacakları sofra adap kuralları kapsamında belirlenmektedir (Demirgöl, 2018, s. 114-115).

Osmanlı yemek ve mutfak kültürü halk ve saray mutfağı olarak iki sınıfta değerlendirilmektedir. Fakat Osmanlı genelinde gücün sahibi olarak saray, mutfak ve yemek kültürünün oluşumunda ve gelişiminde önemli bir görev üstlenmektedir. Bundan dolayı yemek kültüründe Osmanlı devletinin saray yemekleri önemlidir (Gürsoy, 2014, s. 117).

Osmanlı devletinde mutfak, saray hayatının önemli parçaları arasında bulunmaktadır. Bunun yanında Osmanlı devletinin kuruluş sürecinde saray sofralarının Selçuklu devrinin de etkisi ile daha sade yapılı olduğu dikkat çekmektedir (Şimşek, 2020, s. 178). 1453'te İstanbul'un topraklara katılması ile birlikte saray mutfağında kapsamlı değişimler yaşanmıştır. Türk yemek ve mutfak kültürünün en hızlı değişim ve gelişimi Fatih devrinde Topkapı Sarayı'nda mutfakların yaptırılması ile beraber yaşanmıştır (Baysal, 2018, s. 126; Sezgin ve Karaman, 2020, s. 251).

İstanbul'un fethinin ardından Marmara Denizi, Haliç ve Boğazlardaki balıkların Osmanlı yemeklerinde yer bulmasına imkân vermiştir. Bu yolla istiridye, karides benzeri deniz canlıları İstanbul'un ileri gelenleri ve Fatih Sultan Mehmet tarafından sevilerek tüketilmesine karşın Müslüman halkın büyük bölümü tarafından tüketiminden kaçınılmıştır (Işın, 2020, s. 222). İlk defa bu devirde Fatih Kanunnamesiyle yemeğin yenmesine dair kurallar uygulamaya koyulmuştur (Sezgin ve Karaman, 2020, s.251).

Işın'ın (2020) ifadelerine göre II. Murad devrine gelinceye kadar Osmanlı sultanlarının yediği yemekler ve tükettiği içeceklerle alakalı bilgiler kısıtlıdır. Fakat Milan elçisinin, Osmanlı sarayında II. Murad tarafından kabul edildiği dönemde gezgin olan Brocquiere, verilen ziyafete dahil olan çok sayıda insana koyun eti ve pilav ikram edildiğini, sultan için farklı bir sofraya kurulmasına karşın huyu olduğu üzere yakın gördüğü kişiler haricinde kimsenin yanında yemek yemediği belirtilmektedir (Brocquiere, 1848; Akt. Işın, 2020, s. 243).

Fatih Sultan Mehmed, babasına benzer şekilde bazı kişiler dışında kimsenin yanında yemek yememiştir. Bu durumu kanunnamesine dahil ederek resmi kural haline getirmiştir. Kendisinden sonraki padişahların da tek başına yemek yemesine neden olan kuralı sistemli hale getirmiştir (Gürsoy, 2014, s. 120).

Saray mutfak ve yemeklerinin büyüklüğü ve öneminin anlaşılması adına Gürsoy'un (2014) çalışmasında aktardığı bilgilerin incelenmesi önemlidir. Bu kapsamda 1478 yılından 1856 yılına kadar Osmanlı sultanlarının resmi konutu olarak kullanım gören Topkapı Sarayı'ndaki mutfaklar ilk olarak dört kubbeli yapılar olarak inşa edilirken, saraydaki kişilerin sayısının artmasının ardından Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) altı kubbeli bir kısım daha yapılarak saray mutfaklarının daha geniş olması sağlanmıştır. 1574'te yaşanan yangının ardından Mimar Sinan tarafından tamir edilmiş ve bu esnada 10 kubbeli bir kısım yapılar olarak tekrar büyümesi sağlanmıştır. Bu durum neticesinde mutfak 5250 metrekare olacak şekilde genişlemiştir. Bu dönemde mutfakların genişlemesi sonucunda sarayın yaklaşık dörtte biri mutfak haline gelmiştir. XVI. yüzyılda mutfaklarda 15-20 kadar aşçıbaşı, 60 kadar aşçı, 200 kadar yardımcının çalıştığı düşünülmektedir. Bu dönemin sonunda mutfak çalışanlarının 1570 kadar olduğu belirlenmiştir (Gürsoy, 2014, s118).

On kısımdan oluşan saray mutfağının ilk kısmı Padişah, ikinci kısmı Valide Sultan ile Padişah'ın çocukları, üçüncü kısım padişahın eşleri, dördüncü kısım baş kapıcı, beşinci kısım, Divan-ı Hümayun, altıncı kısım beyaz hadımlar ile Enderun'da görev alan zülüflü ağalar, yedinci kısım düşük rütbeli olan saray hizmetkârları, sekizinci kısım cariyeler ve kadın hizmetçiler, dokuzuncu kısım Divan'a destek olan Kule çevresi için yemek pişirmektedir. Onuncu kısım da helvahane olarak hizmet vermekte ve sarayın şerbet, reçel, şekerleme, tatlı, helva gereksinimini gidermektedir. Helvahanenin özellikleri arasında dünya tarihinde ana mutfak dışında kurulan tatlı ve şekerli mamullerin üretimini sağlayan ilk mutfak olmasıdır (Gürsoy, 2014, s.119).

Osmanlı mutfak kültüründe sofrada halk ve saray ayrımı olmaksızın uygulanmaktadır. Yemeğin sini üzerinde yenmesi, sofrada düzeninin bulunması, yemek önce ve sonrasında el yıkama ile dua edilmesi, tabak ve kaşık adabı gibi uygulamalar hem halk hem de saray yemeklerindeki kişiler tarafından uygulanmıştır. Belli kuralları ve düzeni bulunan mutfak ve sofraların kendi içinde de farklı düzenleri bulunmaktadır. Bu kapsamda temiz bir örtünün yere serilmesinin ardından bu örtünün üzerine koyulan alçak sehpanın üstüne koyulan sini ve bu sini üzerine yerleştirilen yemek gereçleri ve ekmek ile kurulan sofrada yere oturularak düzen oluşturulmaktadır. Ev sahibinin toplumdaki statüsüne ve ekonomik imkânlarına göre sofrada kullanılan ürünlerin çeşitliliği ve kalitesi değişmektedir. Sofradaki ürünlerin çeşitliliği ve kalitesi değişmesine karşın sofranın kuralları ve sofrada adabı tüm Osmanlı toplumu tarafından benzer şekilde uygulanmıştır. Sofranın altına serilen örtünün altın sırma işlemleri bulunan kumaşlardan yapılması, sininin gümüşten olması, sofrada kullanılan yemek takımlarının değerli ürünlerden yapılması, yemeğin çeşitliliği ve kalitesi konukların ve ev sahibinin toplumsal statüsünü ve ekonomik durumunu gösteren bir unsur olarak gündeme gelmektedir (Haydaroğlu, 2003, s. 3-4).

XIV. ve XV. yüzyılda Osmanlı saraylarında genellikle Selçuklu ile Beylikler devri yemeklerinin sürdürüldüğü dikkat çekmektedir. Bu ürünlerin yapılması sırasında yerel ve bölgesel ürünlerin kullanıldığı, israftan kaçınıldığı ve sofraların sade yapılı olduğu görülmektedir. İstanbul'un fethinin ardından israftan kaçınılan ve yerel malzemeler kullanılan sofralarda meyvelerin, sebzelerin ve deniz ürünlerinin kullanımının arttığı görülebilmektedir. Bu ürünlerin mutfakta

yer edinmesiyle beraber yemek çeşitliliğinin arttığının söylenmesi mümkündür (Gürsoy, 2014, s. 121). Bu süreçte Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yer edinen meyve yetiştiriciliği de yaygınlık kazanmıştır. Ek olarak 1465'te Topkapı Sarayı'nın yapılması esnasında Fatih Sultan Mehmed han bahçesine “*insanların mutluluk ve zevki için her türlü meyve ağacı*” diktirdiği belirtilmektedir. Saray bahçesi ile padişaha özel olan has bahçelerde bunun yanında çok sayıda sebzenin de yetiştirildiği bilinmektedir (Işın, 2020, s.221).

Sarayın satın alımlarının kaydedildiği listelere göre bu dönemin sık kullanılan gıda ürünlerinin şu şekilde listelenmesi mümkündür:

- Bakliyat ve tahıl: Pirinç, bulgur, mercimek, un, nohut nişasta.
- Sebze: Lahana, pırasa, pazı, ıspanak, şalgam, soğan, hıyar, semizotu, havuç, hindiba.
- Yağlar: Sade yağ, kuyruk yağı, zeytinyağı. (bu dönem kullanılan zeytinyağları sahil bölgeleri dışında yemeklerde değil aydınlatma sağlamak amacıyla kullanılmaktadır).
- Tatlandırıcılar: Biber, sirke, sakız, tuz, kimyon, nane, kişniş, sarımsak, hardal, maydanoz, zeytin, safran, misk, bal, amber, karanfil, tarçın.
- Süt ve et ürünleri: Kelle, av kuşları, sığır içkembesi, kaz, tatlı su balığı, paça, karides, istiridye, kaymak, yoğurt, süt, peynir, tavuk, yumurta.
- Meyve: Badem kestane, incir, limon, karpuz, erik, nar, üzüm (Gürsoy, 2014, s.121-122).

Bu kapsamda Fatih Sultan Mehmed'in sıklıkla leblebi tükettiği, saray mutfağında en sık yapılan yemeğin de saray hizmetkârları tarafından sık tüketilen lahana çorbası olduğu, sabah namazının ardından herkesin az miktarda bal, peynir, kaymak tükettiği ve bazı günler çorba tüketildiği görülmektedir (Gürsoy, 2014, s.122). Sarayın muhasebe kayıtlarına ek olarak “*hassa*” adı verilen gıdaların sultanın kendisi için alındığı belirtilmektedir. Bu yönde sultanın yemekler arasında mantıyı sevdiği, sofrasında rezene tohumu, çörek otu, susam, bakla unu, kuyruk yağı ile yapılan beyaz buğday unundan farklı ekmeklerin bulunduğu görülmektedir (Işın, 2020, s.244).

Osmanlı yemek kültürünün çeşitlilik kazanmasında ve gelişmesinde zengin Osmanlı ve saray konaklarının etkisi bulunmaktadır. Fatih Sultan Mehmed devrinde saray mutfaklarının büyüldüğü, aşçıların saraydaki kişilerin ve sultanın sevdiği yemekleri yapmanın yanında sarayda verilen ziyafetleri ve düzenlenen toplantıları daha gösterişli hale getirme çabasına girdikleri görülmektedir. Sarayda düzenlenen ziyafet ve davetlerde sıklıkla et yemekleri, sebze yemekleri, şerbet ve tatlıların ikram edildiği ziyafetteki yabancı gezgin ve elçiler tarafından belirtilmektedir. Osmanlı konaklarında da çeşitli sebze ve et yemekleri ile dolmalar, farklı şerbet ve tatlıların ziyaretçi, katılımcı ve misafirlere ikram edildiği dikkat çekmektedir (Akın vd., 2015, s.43).

Bu süreçte kaleme alınan kaynaklar değerlendirildiğinde Osmanlı yemek kültürünün Arap, İran ve Orta Asya yemeklerinden sıkça beslendiği görülmektedir. Osmanlı yemek kültürünün beslendiği kültüre dair bilgi veren kaynaklar arasında XV. yüzyılda II. Murad devri saray hekimi olan Şirvani tarafından kaleme alınan “*yemek tarifleri*” bulunmaktadır. Bu tarifler değerlendirildiğinde Orta Çağ döneminde sık yapılan Arap ve İran yemeklerinin Osmanlı damak tadına uygun olacak şekilde uyarlanarak yeni şekillerde düzenlendiği görülmektedir (Işın, 2020, s.223).

XVI ve XVII yüzyıllarda Osmanlı’nın coğrafi sınırlarının genişlemesiyle beraber daha fazla alanda etkinlik gösterilmiş, mutfak ve yemek kültürü de fethedilen alanların kültürlerinden beslenerek zenginleştirilmiştir. Bu süreçte saray aşçılarının deneyim kazanması, fetihler ile yeni bölgelerin mutfaklarının da saray mutfağına dahil edilmesi, yapılan yemeklerin sentezlenmesi ile çeşitlilik de artış göstermiştir (Gürsoy, 2014, s.122).

Işın’ın (2020) ifadelerine göre klasik dönemde gelişen Osmanlı yemek kültürünün zenginliği farklı temellere dayanmaktadır. Bu nedenlerin şu şekilde açıklanması mümkündür: Abbasiler, Selçuklular ve Bizans’tan doğrudan alınan yemek kültürü, Osmanlı’nın çok kültürlü yapıda olması, çeşitli coğrafi niteliklere ve farklı iklimlere sahip coğrafyada birbirinden farklı bitki çeşitlerinin yetişmesi, geniş ticaret ağlarına doğrudan erişim sağlanabilmesi, toplumun üst kesiminde bulunan kişilerin yeni yemeklere yönelik merakıyla yeniliklere açık ve deneysel yemeklerin yapılması, aşçıların uzun sürelerde elde ettiği deneyimi yaratıcılık ile kullanmaları (Işın, 2020, s. 247-248). Bu süreçte dış ve iç ticaretin canlı yapıda

olması farklı besin ürünlerine erişim sağlanması, artan konuk ağırlama ve ziyafet sayıları sonucunda daha farklı ve beğeni elde edecek yemeklerin sunulmasına yönelik araştırma ve çabaların olması Osmanlı'nın saray mutfağındaki çeşitlilik ve zenginliğin artmasını sağlarken yemek kalitesinin de yükselmesine zemin hazırlamıştır. Buna ek olarak üretim kapasitesinin de artmasıyla beraber daha fazla kişinin doyurulmasına yönelik çalışmaların yapılması aşçıların deneyimlerine destek sağlamıştır (Gürsoy, 2014, s.122; Işın, 2020, s.146).

Aynı dönemde lokantacılık sektörünün de İstanbul ve Bursa gibi büyük kentlerde kültürel özellik kazanmaya başladığı dikkat çekmektedir. Tencere yemekleri yaparak geçim sağlayan aşçı dükkanları, kebabçılar, börekçiler, başçılar, köfteciler, yahniciler benzeri yemek dükkanlarının açıldığı ve yaygınlık kazandığı görülmektedir (Işın, 2020, s.288). Aşçı dükkanlarında yapılan yemeklerin porsiyon usulü değil kilo usulüyle, şiş kebapları arşınla, dolmaların da tane başına satıldığı görülebilmektedir. 1657'de sefere çıkacağı zaman IV. Mehmed'in huzurunda geçit düzenleyen 53 esnaf loncası arasında aşçı dükkanında satılan yemeklerin temizliği ve özelliklerine yönelik düzenlemelerin artması, bu dönem lokantalarının bozulmaya yüz tuttuğunu ve lokantaların yemekler hususunda değersizleştiğini göstermektedir (Gürsoy, 2014, s.124). Lokanta ve dükkanların temizliğine yönelik kanundaki maddelere göre burada yapılan yemeklerin temiz ve iyi pişirilmiş olması, yemeklerin yapıldığı ve sunulduğu kapların temiz su ile yıkanması, temiz bez ile silinmesi, yemek yapım ve dağıtımında kullanılan kepçe ve kazanların kalaylanması gerekmektedir (Akgündüz, 1990; Akt. Işın, 2020, s. 289).

Osmanlı mutfak ve yemek kültürünün fethedilen bölgelerden etkilendiği gibi Avrupa mutfağının Osmanlı yemek ve mutfak kültüründen etkilendiği görülmektedir. Işın'ın ifadelerine göre (2020) Osmanlı mutfak ve yemek kültürünün en temel ve yoğun etkisi Polonya, Avusturya, Macaristan ve İtalya mutfak ve kültürlerinde görülmektedir. Macarların kültürel olarak yapmaya başladığı dalma (dolma), peszmeg (pekmez), pasztormany (pastırma), findzan (fincan), kávé (kahve), törömez (koz helvası), padlizhan (patlıcan)'ın bu yönde örnek oluşturması mümkündür. Bu duruma paralellik teşkil edecek şekilde Osmanlı mutfağından doğrudan Polonya mutfağına Türkçe isimleri ile aktarılan şerbet, kaymak, baklava, kuzu çevirme, yoğurt çorbası, börek, mantı gibi

yiyecekler bulunmaktadır. Ayrıca Osmanlı'dan İtalya mutfağına kazandırılan yiyecekler de şerbet, çeşitli reçeller, sütlaç, üzümlü pılav, enginar dolması olarak listelenebilmektedir. Baklavanın Macaristan'dan geçerek Avusturya mutfağında etkileri olduğu, elmalı iç yapılmasının ardından çekilerek yapılan yufkalar ile hazırlanan “*strudel*” ismi verilen hamur işine ilham olduğu görülmektedir.

XVIII ve XIX. yüzyıllar, Osmanlı'nın ekonomik ve siyasi gücünü kaybettiği, devletin gerileme sürecine girdiği ancak Osmanlı Saray mutfak ve kültürünün coğrafi etkileşimlerinden kaynaklı en zengin olduğu süreci temsil eden dönem olarak gündeme gelmektedir (Gürsoy, 2014, s.124). Bu sürecin en temel nitelikleri arasında batılılaşma hareketiyle beraber Avrupa mutfağının Osmanlı mutfak ve yemek kültüründeki etkisinin artması da bulunmaktadır. Osmanlı içerisinde İngiliz çayının ikramlar arasına dahil edilmesi, İtalyan makarnalarının alınması ve tüketiminin artması ile XIX. yüzyıl itibarıyla varlıklı kişilerin sofralarında Avrupa tarzı yemek ve sunumların bulunmasının yanında yalnızca yemeklerde değil sofranın düzeninde de değişimlerin yaşanması batılılaşmanın göstergeleri olarak belirginleşmektedir. Osmanlı'da yalnızca kaşık kullanılırken bıçak ve çatalın kullanımının artması, minderlerden sandalyelere ve yer sofralarından masalara geçilmesi Osmanlı'da batılılaşmanın hız kazandığını gösteren unsurlar arasında sayılabilmektedir (Işın, 2020, s.294; Şimşek, 2020, s.190).

Batı devletlerinin ve batılılaşmanın etkisi ile Osmanlı mutfağına dahil olan ürünlerin domates, patates, kavata (bir yeşil domates türü), yenibahar, yeşil biber, çay, çikolata, Brüksel lahanası, Frenk maydanozu, brokoli, Frenk turpu (küçük kırmızı turp), ananas, sultani bezelye, yer elması, kültür çilek, mandalina ve greyfurt olarak listelenmesi mümkündür. Büyük kentlerde batı etkisiyle mutfaklara dahil olan ürünler daha hızlı benimsenirken Anadolu içerisinde yeni yiyeceklerin görece yavaş benimsendiği ifade edilmektedir. Bu yönde ilk olarak patatesi yemeklerinde kullanmayan toplumun XIX. yüzyıl ortalarında ordudaki askerlere patatesin yemek olarak dağıtılmasının ardından patates üretimine başlaması kabullenme durumuna örnek verilebilmektedir (Işın, 2020, s. 302).

Gürsoy'un (2014) savunmasına göre Tanzimat dönemine kadar fakir-zengin, köylü-şehirli kişiler benzer eşyaları kullanmış, benzer giyim tarzlarına yönelmiş ve benzer gıdaları tüketmiştir. Fakat bu dönem varlıklı kişilerin giysileri

statüsünü belli edecek biçimde bir miktar işlemeli, tükettiği yemekler de daha fazla etlidir. Tanzimat ile başlayan batılılaşma sonrasında varlıklı kimseler daha Avrupalı görünmek adına batı devletlerinde giyilen kıyafetleri giymeye ve yemeklerinde Avrupalı yemeklere yönelmeye başlamışlardır. Bundan dolayı geleneksel yemeklerde deneyim ve ustalığı bulunan aşçılar Avrupalı yemekleri bilmedikleri için işlerinden olmuş, dükkân sahipleri tutunamamıştır. Geleneklere bağlı yaşayan topluluk ve Avrupalı yapıya giren topluluk arasındaki fark giderek artmıştır. Gürsoy bu durumu Avrupa'nın XI. yüzyılda yaşadığı Doğululaşma durumuna benzetmektedir (Gürsoy, 2014, s.126).

3. Cumhuriyet Dönemi Yemek Kültürü

1923 yılından bu yana Türk yemek ve mutfak kültürü çok sayıda kaynaktan genel olarak Anadolu ve İstanbul mutfağı şeklinde iki kısımda değerlendirilmektedir (Kızıldemir vd., 2014, s.205). Bu durumun temel nedenleri arasında İstanbul'un Osmanlı'nın başkenti olması da bulunmaktadır. Bunun yanında İstanbul'un dünyanın önemli şehirleri arasında bulunarak birçok hususta merkez şehir özelliği göstermesi de önemlidir. İlerleyen süreçte Avrupa ülkeleri ile kurulan iletişim ve etkileşimlerin artması ile İstanbul'un kültürel yapısının çeşitlilik içermesinden dolayı İstanbul mutfak kültürünün ayrılıkları da meydana gelmiştir. Bundan dolayı XX. yüzyılda mutfak kültürü modern ve geleneksel mutfak kültürü olarak iki kısma ayrılmıştır (Sezgin ve Karaman, 2020, s. 252; Küçükkömürlü ve Kaya, 2020, s. 408; Akdemir, 2020, s. 194; Solmaz ve Altınar, 2018, s. 117).

Bu dönemin mutfak kültürü Osmanlı devletinden aktarılan zengin yapıları mutfak kültürü sürdürülmesine karşın Osmanlı devletinin son dönemlerinde başlayan Batılılaşmayla beraber İstanbul'da mutfak ve yemek kültürü Fransız mutfağı ve batılı tarzda sürdürülmüştür. Bu etkileşimler yoluyla Avrupa'da kullanılan ürünlerden bazıları Osmanlı mutfak kültüründe yer edinme imkânı bulmuştur (Sezgin ve Karaman, 2020, s. 252; Akdemir, 2020, s. 212).

Etkileşim yoluyla gelişim süreci Osmanlı devletinin hakimiyet döneminde de sürmüştür. Bahsi geçen etkileşimin sonucunda günlük öğün sayıları da değişmiştir. Cumhuriyet öncesi Osmanlı'da rutin olarak sabah tüketilen ve akşam tüketilen olmak üzere toplamda iki öğün bulunmaktadır. Cumhuriyet dönemine

gelindiğinde ise öğünlerin sabah, öğle, akşam olarak değiştiği görülmektedir. Bu yöndeki değişimin temel sebebi batı ülkeleri ile uyumlu olma uğraşıdır. Batı ülkeleriyle uyumun sağlanması için çalışma saatleri de 09:00 ve 17:00 arasında olacak şekilde değiştirilmiştir (Samancı, 2018, s.96).

Cumhuriyetin ilanı ile başlayan batılılaşma hareketinin hız kazanmasının etkileri yemek ve mutfak kültüründe de etkinlik göstermiş, yemek eğitimi devlet okullarının bazılarında verilmeye başlamıştır. XXI. yüzyıla kadar usta-çırak ilişkisi bağlamında sürdürülen yemek eğitimiyle beraber “aşçılık” aynı zamanda bağımsız bir alan olarak değerlendirilmiş ve sistemli eğitim verilmeye başlamıştır. Modern dönemde de Turizm Meslek Liselerinde ve üniversitelerin bazılarında aşçı yetiştiren bölümlerin açılması da önemli bir gelişmedir. Son yıllarda bu bölümlere katılımın artmasından hareketle aşçı yetiştiren bölümlerin popülerlik kazandığı söylenebilmektedir (Akdemir, 2020, s.200-201). Bunun yanında modern, batılı alışkanlıkları ve sofrada adabı da enstitü ve okullar yoluyla toplumun fertlerine aktarılmış, yaygınlık kazanmasına zemin hazırlanmıştır (Samancı, 2018, s.87).

Kanık (2019) Osmanlı’nın dağılmasıyla kurulan Cumhuriyet’i modern bir yapı olarak değerlendirmektedir. Osmanlı Batının yalnızca yönetim, eğitim ve hukuk şekillerini değil tüketim düzenlerini de almıştır. Batıyla kurulan karşılıklı iletişim ve etkileşimler sonucunda “alafranga” yaşam biçimi merkezi özellik kazanmıştır. Bahsi geçen etkileşimler sonrasında gelişen modernleşme de yaşam çeşidinden ziyade sekülerleşme, bilim ve akılla bağlantı kurulmasıyla sosyal hayatta değişimlere neden olmaktadır. Osmanlı devletinde alafranga yaşam şekli “züppelik” olarak eleştirilmiş, Cumhuriyetin ilanının ardından modernlikle ilişkilendirilmiştir.

Osmanlı ve Cumhuriyet döneminde batıya yönelik düşüncelerin yemek kitaplarında da yer edindiği görülmektedir. Yemek kitaplarında alafranga özellikte kısımların eklendiği dikkat çekmektedir. Toplumda sınıfsal değişimlerin olduğu ve belirginlik kazandığı dönemde yemek yapmak, yapılan yemeği yemek, yemeğin içerikleri ve yemeklerin pişirme yöntemleri sosyo-ekonomik göstergeler ile sınıfsal ayrıma dönüşmüştür. Yemek kitaplarının da bu hususta rolü toplumda sınıfsal ayrımın bulunduğunu göstermektedir (Kanık, 2019, s.25).

Lokantaların mutfak kültürünü yayma hususunda yoğun etkileri bulunmasından dolayı Cumhuriyet'in ilanından sonra lokantacılık sektörünün seyrinin de değerlendirilmesi önemlidir. XIX. yüzyılda İstanbul'da açılan ve batılı lokantaların Cumhuriyetin ilanı ile beraber sayıları artmış ve bunun yanında dışarıdan yemek yeme kültürü gelişmiştir. Osmanlı'da yaşam süren gayrimüslim ve Levanten halkın yoğunluğunun yaşadığı İstanbul'un yeni girişimlere açık olması ve bu yenilikleri ilk deneyimleyen Galata ve Pera bölgesinde Fransız tarzı otel restoranlarının ve lokantaların açılması dışarıda yeme kültürünü İstanbul'un sıklıkla zengin kesimlerine tanıtmaktadır. 1917 yılında yaşanan Bolşevik Devrimi ile beraber İstanbul'a sığınan çok sayıda Rus'un da Osmanlı ve İstanbul mutfak kültürüne etkisinin bulunduğu dikkat çekmektedir. Beyoğlu bölgesinde açtıkları lokanta ve işletmelerle beraber Türk mutfak kültürü Rus mutfak kültüründen de izler taşımaya başlamıştır. Cumhuriyetin ilanının ardından yalnızca İstanbul içerisinde bu gibi restoranların sayıları artmamış, bunun yanında Ankara'da *Şehir Lokantası* olarak isimlendirilen lokanta ile Rus göçmenlerinden olan Karpiç tarafından açılan *Karpiç Şölen* adı verilen lokanta Ankara'nın ilk batılı lokantası olarak hizmet vermeye başlamıştır. Bunun yanında bu lokantanın açıldığı dönem şehrin bürokratlarına, ileri gelenlerine, meclis üyelerine batılı tarzda mutfak kültürünü ve tarzını yansıtmıştır. Ayrıca lokanta, çalışanlarının yetiştirilmesi için okul görevi de üstlenmiştir. Ankara ve İstanbul dışında da Anadolu'nun farklı kentlerinde Cumhuriyetle batılı restoranlar açılmaya devam etmiştir. Bu restoranlar batılı ürünler, yalnızca batılı tarzda yemek ve ürünler sunan restoran ve lokantalar değil, bunun yanında geleneksel yemeklere de yer veren batılı lokantalar (Samancı, 2018, s.97-98).

Batılılaşma hareketi eğlence anlayışının da değişmesine neden olmuştur. Farklı nedenler ile düzenlenen çay partileri ve danslar bu dönemde yemeğin yalnızca yemek hedefiyle tüketilmesine değil iletişim aracı olarak da kullanılmasına neden olmuştur. Dışarıda yeme bilinciyle yemekler sosyalleşme aracı özelliği de kazanmaktadır (Orkun, 2009, s.90).

1940 yıllarında hareketlilik kazanan kırsal göç akımıyla beraber İstanbul'da gayrimüslim halk nüfusunun sayılarının azalması, 1950 yılları ile Anadolu'dan gelen yerlilerin yemek kültürünün yaygınlık kazanmasıyla İstanbul yemek kültürü Anadolu'nun çeşitli bölge mutfak ve kültürlerinin yemekleri ile özellikle

Güneydoğu Anadolu bölgesinin çeşitli yöresel mutfaklarına lokantalar açılmaya başlamıştır. 1980 yılları itibariyle dışa açılma stratejilerinin sonucu olarak küreselleşmenin de etkisi ile Pizza Hut, McDonalds gibi küresel fastfood zinciri şubeleri İstanbul'da açılmış ve ilerleyen süreçte Türkiye'nin farklı bölgelerine de geçmiştir. Bunun yanında Türkiye'nin büyük şehirlerinde ilk İtalyan, Çin ve Japon restoranları açılmaya başlamıştır. 1990 yılları itibariyle küreselleşme karşısında tepki olarak gündeme gelen *yerelleşme* hareketiyle beraber yerel Türk mutfağının değeri gösterilmeye çalışılmış ve tekrar gündeme getirme çabaları başlamıştır. Osmanlı mutfak kültürünün tekrar gündeme gelmesi ile fastfood yemeklerinin sağlıksız beslenme alışkanlıklarına neden olduğu gösterilmeye çalışılmıştır. Solmaz ve Altınar (2018) tarafından yapılan çalışmada Osmanlı yöresel ve yerel yemeklerinin değerinin artması, dünyanın fonksiyonel, probiyotik, besleyici ve sağlıklı besinlere yönelmesine ve bundan dolayı geleneksel yemeklerin değerlerinin artmasına bağlanmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018, s.122).

Samancı'nın (2018) savunmasına göre tarih sürecinden modern döneme kadar Orta Asya'dan Osmanlı'nın kontrolünde bulunan geniş coğrafya, çeşitli ve özgün kültürel birikimi ile zenginlik kazanan Türk yemek ve mutfak kültüründe görülen bölgesel farklar, modern dönemde de varlığını sürdürmektedir. Genel olarak yemek ve pişirme tekniklerinin benzer ya da farklı olmasına karşın tüm bölgelerin kendisine özel yemek çeşitliliği ve tat farkı bulunmaktadır. Doğu Anadolu bölgesinde iklim koşullarının sert olmasından kaynaklı sıklıkla baklagil, buğday, süt, süt ürünleri, koyun eti temel gıdalar olarak mutfak bilinci gelişmiştir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde sıklıkla bulgur ile yapılan köfteye benzer yemekler, acılı kebab benzeri yemekler, baklava türünde şerbetli tatlılar tercih edilmektedir. Bunun yanında sık tüketilen tatlar, şekerli, nar ekşisi, ekşi, acı tatlar olmaktadır. İç Anadolu bölgesinin yemek kültürü de step bölgesi olmasının yanında Anadolu'nun buğday ambarı olarak görülmesinden kaynaklı tahıla dayalı yemek kültürüne sahiptir. Bu bölgede yenilebilir otlar ile baklagillerin tüketildiği görülmektedir. Temelde kuru kayısı olmakla beraber haşhaş ezmesi, susam, pekmez, kuru meyveler bu mutfağın temelini oluşturmaktadır. Karadeniz bölgesinin yemek kültürü değerlendirildiğinde hamsi, karalahana, mısır bu bölgenin yemeklerinin temelini oluşturmaktadır. Ege bölgesinde ot, sebze ve

meyve ağırlıklı besinlerin yoğun tüketildiği görülürken, et ürünlerinin daha az tüketildiği görülmektedir. Bunun yanında Ege bölgesinin kıyı kesimlerinde deniz ürünlerinin daha sık tüketildiği, zeytin yağının ise sık tüketildiği dikkat çekmektedir. Ege bölgesinin kıyı kesimlerine yönelindikçe Akdeniz tipi mutfak kültürüne yaklaşıldığı görülmektedir (Samancı, 2018, s. 100).

1960 yıllarında Anadolu'ya ilk olarak kasabalarda genel olarak bulunmayan lokanta ve restoranların açılması, elektrikli buzdolabı ve fırınların yaygınlık kazanması, şehir kültürünün etkileri Anadolu'da farklılaşmalara neden olmuş, bu sayede yemek alışkanlıkları değişmezken pişirme yöntemlerinde değişim görülmüştür. Fakat tüm gelişim ve değişimlere karşın Samancı'nın (2018) savunmasına göre köy ve şehir arasındaki yemek tüketim alışkanlıklarındaki değişimler ile önemli sosyal farklar varlığını sürdürmektedir (Samancı, 2018, s.101).

Cumhuriyetin ilan edildiği dönemden günümüze kadar Türk mutfak ve yemek kültürü ile yeme-içme alışkanlıkları çok sayıda etkinin sonucunda değişiklik yaşamıştır. Tarih sürecinde Türk mutfağı ve Türk kültüründe, ülke coğrafyasında bulunmayan ürünler, (kırmızı biber, domates salçası, Ayçiçek yağı ve margarin gibi ürünler) Türk geleneksel mutfağında sık kullanılmış, bunun yanında yabancı mutfaklara dair ürün ve tarifler, makarnalar, profiterol, soslar, pasta ve kek gibi tatlılar Türk mutfak kültürünün ve yemek alışkanlıklarının parçalarından olmuştur. Amerikan tarz olarak isimlendirilen fastfood tüketim alışkanlığı artmış, lahmacun, balık ekmek, köfte ekmek, pide, tavuk pilav, kokoreç gibi geleneksel Türk yemeklerinden bazıları da ayaküstü tüketilen fastfood kültürüne uyarlanarak tüketilmeye başlanmıştır. Özellikle büyük kentlerde yeme-içme alışkanlıkları kırsal kesimlere oranla hızlı değişim ve yeniliklere maruz kalmaktadır. Bu kapsamda İstanbul ve çok sayıda büyük şehirde uluslararası yemekler yapan restoran ve lokantalar açılmıştır. Televizyonda sergilenen yemek programları, gazeteler ve dergilerin mutfakla alakalı hususları mutfak ve yemekle ilgili yeniliklerin topluma aktarılması ve bahsi geçen yeniliklerin yalnızca şehirlerle sınırlı olmayıp kırsal kesimlere de aktarılması yönünden önemlidir (Demir ve Yılmaz, 2020, s. 87).

Sandıkçıoğlu'nun (2018) düşüncesine göre Cumhuriyet'in ilanının ardından başlayan batılılaşma hareketinin başlattığı değişimin sonuçları Türk mutfağında

çeşitli etkilere neden olmuştur. Ahşap malzemelerden yapılan evlerden betonarme evlere, müstakil evlerden apartman dairelerine geçilmesiyle evlerdeki mutfaklar da fiziksel kapsamda küçülmüştür. Dışarıdan alınan fastfood gıdaların artmasıyla beraber yemek kalitesinde de azalma görülmektedir. Kadınların da çalışma hayatına katılmasıyla beraber Türkiye’de mutfakta geçirilen süre azalmış, işten gelen insanların genelde evlerine hazır yemek siparişi verme ya da dışarıda yemek yeme sıklığı artmıştır. Özellikle kadınların iş yaşamına katılımıyla beraber süreç içerisinde mutfakta geçirilen süre “*değer ve emek*” verilen sistemden “*boşa geçirilen vakit*” haline gelmiştir. Bu süreçte yaşanan ekonomik, sosyal ve siyasal hareketler mutfak kültürünü de doğrudan etkilemektedir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 15).

Sandıkçıoğlu (2018) çalışmasında bu hususta örnek teşkil etmesi adına İkinci Dünya Savaşı döneminde savaştan kaynaklı fakirlik çeken toplumun uzun yıllardır alışkanlığı üzere tükettiği kahveyi bulamadığında bunun yerine çörekotu, kakule, arpa, kenger, menengiç, nohut ve süpürge otunun sapındaki tohumları kullanarak kahve yapmaya çalıştığını göstermektedir. Fakat tüm uğraşlar daha kolay erişimin daha kolay ve uygun olduğu çayın yaygınlaşmasına neden olmuştur. Bunun yanında zorluklardan meydana gelen değişimler kültürel değişim haline gelmekte ve sosyal yaşamda kahve yerine çay tüketilmesine neden olan yeni yapının oluşmasına neden olmaktadır. XXI. yüzyılda Türk kahvesi kültür içerisindeki önemini korumasına karşın Türk sofralarının ve Türk sofralarında ikram edilen ürünlerin başında gelmeyi sürdürmektedir. Çay bu yönde Türk kültüründe beslenme adına değişime örnek olarak gösterilebilmektedir. Özellikle kırsal kesimde sabahları çorba içme geleneği yerini çay içmeye bırakmıştır. Sabahları çay içme tutumu gelenek haline gelmiştir (Orkun, 2009, s.56).

Çizelge 1’de Cumhuriyet döneminde meydana gelen gelişmeler Çizelge 2’de Orta Asya’dan Cumhuriyet dönemine kadarki Türk mutfağındaki değişimlerin aktarılması hedeflenmiştir.

Çizelge 1 Farklı Dönemlere Ait Mutfak Kültürlerinin Karşılanması

Dönem	Orta Asya	Selçuklu	Osmanlı (15-16. yy)	Osmanlı (17-18. yy)	Cumhuriyet (19-20. yy)
Döneme etkisi olan kültürel yapı ve olaylar	Avcılık ve hayvancılık, Göçebe kültür hakimiyeti	İslamiyet'in kabulü ve Batı'ya göç	Osmanlı'nın en geniş sınırlara erişmesi, İstanbul'un fethi, diğer kültürlerle etkileşim	Osmanlı'nın duraklama süreci	Batılaşma, lokantaların gelişimi, gıda sanayi, kadınların iş hayatı, fastfood
Mutfak kültürünü yansıtan dönemin eserleri	Orhun Abideleri	Selçukname, Dede Korkut, Yusuf Has Hacip, Kutadgu Bilig, Divan-ı Lügati't-Türk	Divan-i Et'ime, Kenzü'l-İstehâ, Kitabü't-Tabih, Şirvani, Fatih Kanunnamesi	Ağdiye Risalesi, Melcû't-Tabbâhin, Mehmed Kamil	Kitâbü't-Tabbâhin, Türk Mutfak Sanatı, Seçme Yemekler
Dönemde gündeme gelen besinler	Kaymak, tereyağı, yoğurt, süt, buğday, kavurma, kurut, pastırma	Mercimek, nohut, bakla, bazlama, meyveler, sebzeler	Kuru meyve, kuyruk yağı, ıspanak, mercimek, un, tarhana, et, buğday	Şeker, farklı unlar, portakal, fasulye, bamya	Makarna, puding, zeytinyağı, salça, patates, domates
Dönem kapsamında gündeme gelen içecekler	Boza, pekmez, kımız	Şuruplar, bal şarabı, şarap	Şerbet, boza, ayran	Şerbet, kahve	Gazlı içecekler, kahve, çay
Eti tüketilen hayvanlar	Oğlak, deve, keçi, koyun, at	Koyun, keçi, av hayvanları, balık	Kaz, ördek, tavuk, balık, keklik, keçi	Koyun, tavuk	Sığır, dana
Genel yemekler	Çorbalar, hububat yemekleri	Helva, etli sulu yemekler	Pilavlar, dolmalar, aşure, sebzeli yemekler	Çorba, çilbır, reçel, helva, muhallebi	Hamburger, döner, kebab, graten, roti, sulu yemekler

Kaynak: Samancı, 2016; Akt. Solmaz ve Altınır, 2018, s. 118.

Çizelge 2 Cumhuriyet Dönemi ve Sonrasındaki Gelişmeler

1927-1950	1950-1970	1970 sonrası	1980 sonrası	1990 sonrası
Bira, un, şeker, çay ve konserve sanayilerinin başlaması.	Margarin, sıvı yağ, süt, et sanayisinin başlaması ile Anadolu mutfaklarında aktif kullanımı.	Gazsız ve gazlı içecekler, dondurulmuş gıda ve meyve suyu sanayisinin başlaması.	Özel sektör yatırımları, ihracata dayalı endüstri, fastfood zincirinin doğuşu.	Geleneksel mutfak uygulamaları ve gıda üretim uygulamalarına dönüş çalışmaları, yerel mutfak değerlerine yönelinmesi.

Kaynak: Samancı, 2016; Akt. Solmaz ve Altınır, 2018, s.118.

F. Türk Yemek Kültürü

Türk yemek ve mutfak kültürünün zengin bir yapısı ve kendisine has özellikleri bulunmaktadır. Bahsi geçen zenginlik Asya kıtasında Türklerin tarih

alanında görüldüğü süreçten bu yana geçtiği yerler, yaşadığı alanlar, kurdukları sosyal ve ticari ilişkiler, etkileşim kurdukları kültürler, deneyimledikleri verimli topraklar ve iklimsel çeşitlilik ile oluşmuştur (Sezgin ve Karaman, 2020, s.253).

Türk yemek ve mutfak kültürünün çeşitli ve geniş ana başlıklarda değerlendirilmesi mümkündür. Türk yemek kültürü ve mutfağının geniş yapısı değerlendirildiğinde temel başlıklar kapsamında şu sonuçlara ulaşılması mümkündür (Öztürk ve Sarıışık, 2014, s. 203-204):

- Türk yemekleri genellikle hayvansal ürünlere ve tarıma dayanmaktadır.
- Toplumun yaşadığı coğrafyaya göre yemeklerde farklılık görülmektedir.
- Türk kültüründeki yemekler tarihi gelişiminde sosyal yapıya uygun olarak da değişimler göstermektedir.
- Türk yemekleri özel tören ve özel günlere göre değişim göstermektedir.
- Gelenek görenekler de alışkanlıkların değişiminde etkili olmaktadır.
- Ekmek, Türk kültüründe önemli bir noktada bulunmaktadır.
- Tereyağı, kuyruk yağı, zeytinyağı, iç yağı özellikle Ege bölgesinde yoğun olarak kullanılmaktadır.
- Yemek çeşidi bol olmasına karşın, hamur işleri daha fazla tüketilmektedir.
- Bulgurun Türk mutfağında önemli bir yeri bulunmaktadır.
- Farklı kebaplar olmasına karşın, yahni adı da verilen sulu yemekleri bulunmaktadır.
- Soğan, yemeklerin hazırlanması için kullanılmasının yanında salata malzemeleri arasında da bulunmaktadır.
- Sebze türü çeşitli olmasına karşın et ile bir arada salça, domates ya da soğanın pişirilmesi yaygındır.
- Yemeklerde nane, dereotu, maydanoz, baharatların kullanımı yaygındır.
- Türk mutfağında yemeklerin görüntüsü ikinci planda kalmaktadır. Lezzet ve fayda önemsenmektedir. Tabak boyama ve tabak süsleme gibi uygulamalar Türk mutfak kültüründe bulunmamakta, güncel dönemde uygulanmaya başlanmıştır.

- Sos kullanımı Türk yemek kültüründe bulunmamaktadır. Sos kullanımından ziyade gıdaların kendi suları ve salça kullanımı yaygındır.
- Türk mutfak kültüründe yemeklerin meyve veya meyve kurusu ile tatlandırıldığı da görülmektedir. Bu hedefle kullanılan yemekler yağda pişirilmesi ile yemek olarak tüketilebilmektedir.
- Tatlı ürünlerinde tatlandırıcı gıda olarak pekmez kullanıldığı dikkat çekmektedir.

Bahsi geçen niteliklerden bazıları süreç içerisinde değişmiştir. Modern mutfak ve batılılaşmanın etkisiyle kuru meyveler kullanılmamakta, yerine yapay tatlandırıcılar, rafine şeker kullanılmaktadır. Bun ek olarak geçmişte sos kullanımı Türk mutfağında yaygınlık kazanmazken modern dönemde yaygın hale gelmiştir.

Baysal'ın (2018) düşüncesine göre yemek, farklı gıdaların farklı tatlandırıcı ürünler ile bir araya gelerek belirli tekniklerin kullanımıyla pişirilmesidir. Bu yemeklerin esas malzemelerini oluşturan gıdaların miktar ve türleri besin teknolojisi ve dağıtım, satın alma gücü, hayvancılık, tarım ve iklim gibi değişkenlere bağlıdır. Tarih sürecinde hayvancılık temel geçim aracını temsil ederken hatalı stratejiler sonucunda hayvan sayısı ve hayvanların niteliklerinde azalmalar yaşanmıştır, özellikle doğu kısmında yapılan hayvancılık uygulamalarının azalması sonucunda meraların azalması, yaşanan terör olayları sonucunda burada yaşam süren halkın kentlere göç etmesi ve bölgenin maddi olarak fakirleşmesi, Türk yemeklerinin esas malzemesi ve Orta Asya'dan bu yana temel besin kaynakları arasında bulunan kırmızı eti alt ve orta gelir grupları için ulaşılmaz hale getirmiştir. Bundan dolayı modern dönemde fiyat yönünden daha erişilebilir olan tavuk etinin tüketimi artmış, tavuk etine ek olarak fiyat yönünden ucuzluğu ile gündeme gelen yumurtanın tüketim miktarı da artmıştır.

Hatalı avlanma ve denizlerde artan kirlilikten kaynaklı Türk denizlerindeki balık miktarı ve balık çeşitliliği azalmaktadır. Öncesinde sofralara daha uygun fiyatlı ve daha sık giren balık türleri üst gelir grubunun besinleri arasında yer almaya başlamıştır. Yalnız buğday bu durumun istisnasını oluşturmaktadır. Türk toplumunun temel gıdaları arasında yer alan buğday ve buğday ürünleri doğrudan aynı coğrafyada ve güncel üretim teknikleri ile yoğun üretilen bir ürün

olmasından her sofradaki yerini korumayı başarmıştır. Buğday genel olarak un haline getirilerek kullanılmaktadır. Un haline getirilen buğdaydan ise sıklıkla ekmek yapılmaktadır. Yüksek gelir gruplarında buğday görece daha az kullanılırken düşük gelirli kesimde yoğunluğu sürmektedir. Bu kapsamda Türk mutfak ve yemek kültürüne etki eden etkenlerin sayısı fazladır. Fakat ilk olarak yemek kültürüne etki eden etkenleri, gelişimini etkileyen nedenleri değerlendirmenin faydalı olacağı düşünülmektedir. Deveci (2020) tarafından derlenen yemek kültürüne etki eden etkenlerin şu şekilde listelenmesi mümkündür (Deveci, 2020, s.18):

- Toplumların sürekli tükettiği besinlerin çeşitliliği
- Toplumlara diğer toplumlardan ayıran yemekler
- Yemeklerin pişirilme ve hazırlanma teknikleri
- Yemeklerin sunum şekilleri
- Yemeklerin tüketilme şekilleri
- Yemeklerin yendiği sofranın değişkenlik gösteren kuralları
- İnsan sağlığı ve beslenme yönünden yararları
- Mutfakta kullanılan baharatlar
- Sofrada ve yemek yapımı esnasında kullanılan gereçler

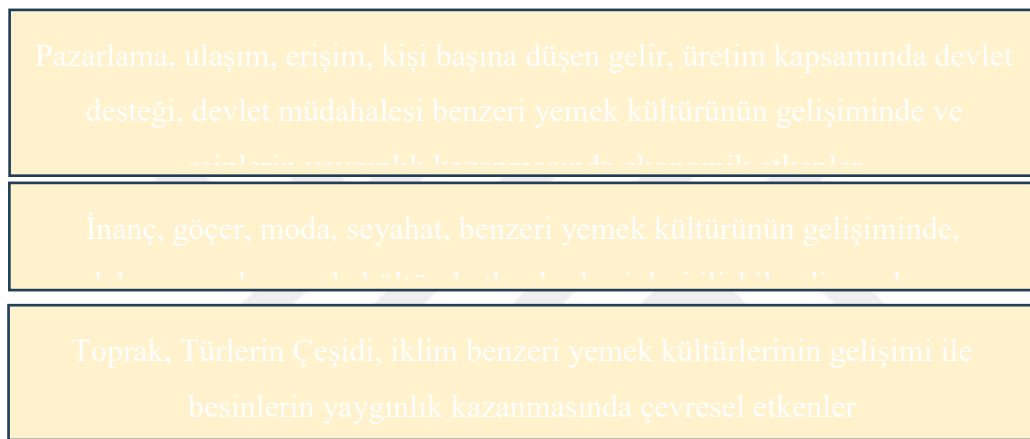
Lee ve Wahqvist (2007; Akt. Küçükkömürler ve Kaya, 2020, s.397-398), yemek ve mutfak kültürünün bulunduğu bölgelerde insanların yaşam sürüp sürmediği dikkate alınmaksızın yetiştikleri bölgeden kaynaklandığını ifade etmektedir. Fakat bahsi geçen bölgelerin barındırdığı yakıt, su, toprak, iklim gibi doğal kaynaklar ile iletişim, okuryazarlık düzeyi, din gibi bilgi ve inançları, etnik kökenler, zirai uygulamalar, toplayıcılık, su ürünleri yetiştiriciliği, avcılık gibi teknolojiler, sağlık durumları ve toplumsallaşabilme halleri gibi faktörler tarafından şekillendirilmektedir.

Toplumların yemek kültüründeki değişimler, doğal süreçte meydana gelen değişimler ve etkenlere bağlı olarak gerçekleşmektedir. Bu değişimler:

- Demografik değişimler,

- Kadının toplumdaki değişen rolü,
- Yerleşim alanlarında meydana gelen değişimler,
- Gıda endüstrisindeki gelişmeler,
- Eğitim-öğretim,
- Teknolojik araçlardaki gelişimler olmaktadır.

Mitchell ve Hall (2003, s.73) yemek kültürünün değişim ve gelişimini, çevresel, kültürel ve ekonomik etkenlerin karşılıklı etkileşimlerine bağlamaktadır. Bu durum Şekil 1’de gösterilmektedir.



Şekil 1 Yemek Kültürünün Gelişiminde Etkenler Arası Karşılıklı Bağlantı

Kaynak: Hall ve Mitchell, 2003, s.73

Türk mutfak ve yemek kültürünün oluşumunda etkili olan etkenler Güler (2010, s.26) tarafından yapılan çalışmaya göre şu şekilde listelenebilmektedir:

- Göçebe kültürün ve tarımsal yapının etkisi
- Farklı toplumların etkisi
- Sosyoekonomik seviyeye göre değişkenlik gösterme
- Türklerin kabulleri ve davranış kalıpları
- Yemeklerin bölgesel olarak farklılık göstermesi
- Toplu yemek yeme geleneğinin sürdürülmesi

Bunun yanında dini yapı, iklim şartları, coğrafya, küreselleşme ve kültürel çeşitlilik etkisiyle kültürlerde yaşanan yenilikler ile genellikle yemek kültüründe

etkisi olan diğerk etkenlerin varlığı dikkat çekmektedir (Solmaz ve Altıner, 2018, s.119). Fakat modern dönemde küreselleşme ile popüler kültürün etkilerinin yemek ve mutfak kültüründe daha sık etkinlik gösterdiği dikkat çekmektedir. Küreselleşme ile yabancılaşma karşısında yerele ve doğal olana dönüş hareketine karşın küreselleşme ile popüler kültürün etkilerinin yoğun olduğu görölmektedir.

1. Küreselleşmenin Türk Yemek Kültürüne Etkileri

Türkiye’de yemek ve mutfak kültürünün küresel hale gelmesini ve küreselleşmenin Türk yemek ve mutfak kültürüne etkilerinin anlaşılması adına ilk olarak Türkiye’de yemek kültürünün küreselleşmesinin incelenmesi yarar sağlayacaktır.

Modernleşme ve batılılaşma amacıyla özellikle II. Dünya Savaşı’nın ardından oluşturulan Birleşmiş Milletler (BM) ile Birleşmiş Milletlere bağlı kuruluşlar olan Birleşmiş Milletler Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) Dünya Gıda Tarım Örgütü (FAO) benzeri örgütlere üyeliği bulunan Türkiye’nin amacı, batıyı örnek almak değil yeni oluşan dünya düzeninde gelişim sağlayarak güvenlik, kültür, ekonomi, sosyal, siyasi hedeflerle kurulan uluslararası kurumlara dahil olmasının gerekliliğidir. Bahsi geçen kurumlara üyelikler ile başlayan Türkiye kapsamında küreselleşme dönemi modern dönemde etkisini sürdürmektedir (Çeken, 2004, s.122).

Teknolojinin hızlı gelişimi, uluslararası ilişkiler, kısalan yollar ve uluslararası ilişkilere bağlı katılınan uluslararası örgütler ile Türkiye’nin küresel düzene uyum sağlaması 1980 yıllarında hızlanmıştır. Kültürler ve toplumlar arasındaki ilişkiler arttığı oranda birbirinden coğrafi yönde uzak olan toplumlar ve halklar siyasi, kültürel ve ekonomik olarak yaklaşmaktadır (Orkun, 2009, s.95). Orkun’un (2009) düşüncesine göre 1980 yıllarına kadar Türkiye’de gerçekleşen sorun ve karışıklıklara karşın dünya ülkelerinin çoğunda olduğuna benzer biçimde Türkiye’de de yoğun olarak ulusal ekonomik bütünleşme, kalkınma, refah ve kentleşme seviyesinde artış meydana gelmiştir. Fakat yaşanan artış bunun yanında toplum içinde maddi gelişme, hak kazanımı ve özerklik durumunu da beraberinde sağlamamıştır. Temel özgürlük ve hakların sekteye uğradığı süreçte kaybedilen yurttaşlık olgusunun yerini popülizm almış, 1980

yılları ve sonrasındaki süreçte etkinlik gösteren en temel hususlar arasında popüler kültür bulunmuştur.

Türkiye’de küreselleşmenin ağırlık gösterdiği dönemler olarak dikkat çeken 1980 yıllarıyla beraber serbest piyasa ekonomisi modeline geçilmesi, ülke olarak Türkiye’nin dış pazar alanlarına açılmasına imkân vermiştir. Bu dönem 1980-1983 yılları arasında başlamış, 1989-1990 yıllarında hızlanarak Türkiye’yi diğer ülkelerin karşısında pazar haline getirmiştir. Bu durumda ihracat ve ithalatın arttığı süreçte ülkelerin kendisine özgü, yerel ürünlerin de piyasaya dahil olması karşılıklı kültürlerin etkileşime girmesine imkân vermiştir. Bu kasamda Türkiye’nin sağladığı önemli avantajlar arsında jeopolitik konumu da bulunmaktadır. Asya ve Avrupa kıtalarının başlangıcında bulunan ve bu kıtaları birbirine bağlayan köprü niteliği gösteren Türkiye, bütün tarihi süresince çok sayıda medeniyeti içermesinin yanında jeopolitik durumunun önemi ile kültürünün zenginliğine ek olarak, kültürlerarası etkileşimlerin de olduğu önemli bir aracı durumuna evrilmiştir (Küçükkömürler ve Kaya, 2020, s.413).

Gıda tüketim ve üretimlerinin küresel hale gelmesi küreselleşme olgusunun tanımının yapılması esnasında sık başvurulmuş örnekler arasında yer almaktadır. Bundan dolayı *“ulus ya da coğrafi sınırlar ile tanımlanan bölgenin beslenme dönemini anlamlandıran yemek kültürü, küreselleşme süreciyle beraber dönüşüm ve değişime girmiştir”* (Kanık, 2016, s .237-238).

Mitchell ve Hall (2003, s.74-75) küresel anlamda mutfak ve yemek kültürlerinin küresel hale gelme dönemindeki değişimlerini üç temel aşama şeklinde ifade etmektedirler. İlk aşama Avrupa’da 1400 yıllarının sonlarından itibaren 1800 yıllarına kadar gelişen ticarileşme dönemidir. Bu süreçte hayvanlar, sebzeler ve meyveler ticari ürünler olmuştur. Bunun yanında yeni gıda ürünleri geliştirmekte olan işgücünü beslemek için uygun bir yol olarak gündeme gelmekte ve bu ürünlere erişim için yeni sömürge alanları oluşturmuştur. Asya ve Amerika kıtasında bulunan ürünler Avrupa’ya ve burada bulunan ürünlerin de Amerika ve Asya’ya aktarılmasıyla ekolojik emperyalizm sürecinin olduğu dikkat çekmektedir. Kıtalararası etkileşim öncesinde Avrupa yemek kültüründe ulusal mutfak bilinci oluşmamış ancak bu etkileşim yoluyla mutfak bilgisinin yemek kalıplarında yer edinmesi ve lokanta bilincinin gelişimiyle XVIII. yüzyılda kıtanın farklı ulus devletlerinde ulusal mutfak bilinci gelişmiştir. Bunun oluşma

nedeni İspanyol, İtalyan ve Fransız mutfağına benzer mutfakların yemek kültürlerinin merkezini oluşturan biber, patates, hindi, mısır, domates benzeri ürünler olmadan bu mutfakların özgün niteliklerinin bulunmayacağını düşünülmesidir. Bahsi geçen ürünler Avrupa'nın ardından Avusturalya, Asya ve Afrika kıtalarına da yayılmıştır. Besinlerin küresel özellik kazanmasının ikinci aşaması XVII. yüzyıldan başlayarak XX. yüzyıla kadar devam eden büyük çaplı göçlerden etkilenen bir süreci yansıtmaktadır. Büyük kitleler halinde farklı topraklara göçen kişiler kendilerinin yanında hayvanlarını, bitkilerini ve bu bitkilerin tohumlarını ve yiyecek geleneklerini de taşımışlardır. Bütün dünyayı etkileyen göçler yemek kültürünü de etkilemiştir. Üçüncü aşama XX. yüzyılda başlamış ve sürmeye devam etmektedir. Bu aşama küreselleşme aşamasıdır. Ulaşım ve iletişimde meydana gelen teknolojik uygulamaların gıdalarla ilgili bilgilerin ve gıdaların dolaşım hızlarını artırmıştır. Bu durum yemek kültürünün küresel özellik kazanmasında etkili olmuştur. Küreselleşmenin yanında Türkiye'de gerçekleşen çok sayıda değişim arasında yemek kültüründeki değişim de bulunmaktadır. Küreselleşmeyle beraber meydana gelen değişimler, hızlı sanayileşme, batı kültürüne açılma, kentleşme, kadınların çalışma hayatına katılmasıyla beraber toplumsal yaşamdaki rollerin bütünüyle değişmesi, göçle beraber meydana gelen kültürel hareketlilik, okuryazarlık oranındaki artış, fastfood yemeklerine yönelik ilginin artışı, gıda endüstrisinde yaşanan gelişimler, kitle iletişim araçlarının etkisi turizmin etkisi olarak isimlendirilmektedir (Güler, 2007, s. 22-25).

Küçükkömürler ve Kaya (2020, s.417) tarafından yapılan çalışmada bahsi geçen değişimlerin yemek kültürüne yönelik etkileri şu şekilde listelenmektedir:

- Çeşitli mutfak ve yemek kültürlerine ait pişirme yöntemleri ya da gıda ürünlerinin bir arada kullanımı ile füzyon mutfak olgusunun gelişimi,
- Toplumda çalışan kişi sayısının artması ve bundan dolayı fastfood beslenme tarzının yaygınlık kazanması,
- Evde değil dışarıda yemek yeme kavramının yaygınlık kazanması,
- Çeşitli yemek kültürlerine ait öğelerin pazarlanması hedefiyle özendirilmesi ve tanıtımlarının yapılmasının yaygınlaşması,

- Farklı ülkelerden ziyaret için ülkeye gelen insanların, yemek kültürlerini gösteren bir görev üstlenmesi ve bunun yanında Türk mutfak ve yemek kültüründen etkilenmeleri.

Mutfak kültüründe küresellik ifadesi kullanıldığında ilk düşünülen fastfood olgusu olmaktadır. Yemek alanında hizmet veren küresel özellikteki şirketlerin dünya genelinde hız kazanması ve bunun yanında bahsi geçen şirketlerin ulus sınırlarını aşarak dünya mutfağı ve lokantası haline gelmesi, gıda ürünlerinin mevsimsizlik özelliği kazanması küreselleşmenin etkileri olarak görülmektedir (Kanık, 2016, s. 238). Bu yönde ilk kez Amerika asıllı sosyolog olan George Ritzer tarafından geliştirilen “McDonalddlaşma” kuramı Amerika’da ortaya çıkan fastfood zincirinin Amerika sınırlarını aşarak dünyada yaygınlık kazanması ve güç kazanmasını yansıtmaktadır. Fakat bu yalnızca fastfood zincirini etkileyen bir dönem olarak değil toplumun tümünü etkileme becerisine sahip bir süreçtir. Modern toplumların süreç içerisinde daha standart hale gelen, öngörülebilir, tek biçimli yapıda olduğu savunulmaktadır (Marshall, 1999, s.482).

McDonalddlaşma küresel anlamda artan homojenleşme dönemini yansıtmakla beraber bu kapsamda temel ifade eden küresel değişimlerin azalmasına, dünyanın farklı bölgelerinde baskılayıcı tek tipleşme ve benzerliğin üretilmesine yarar sağlamasıdır (Ritzer, 2011, s.282). Bundan dolayı bütün dünyada mutfak kültürünün küresel hale gelmesi fastfood olgusuyla ilişkilendirilmektedir. Türkçede “*ayaküstü yemek yeme*” şeklinde geçen ve öncesinde belirlenmiş kalıplarla hızlı üretilerek hızlı tüketilen yemek yeme süreci şeklinde ifade edilen fastfood ifadesi özellikle kadınların iş hayatına aktif katılımı, kırsal kesimlerden kentlere yönelik göçlerin artması, nüfusun artması benzeri sebeplerle gündeme gelen ve tercih edilen beslenme düzenini ifade etmektedir (Küçükkömürlü ve Kaya, 2020, s. 417).

Kent ve iş hayatının sağladığı hız, zamanla yarışan kişilere geleneksel şekillerde yemek tüketme ve hazırlama imkânı sunmakta, iş saatleri arasına sıkıştırılmakta veya ev haricinde hızlı şekilde tüketilebilecek standart menüler ile hizmet sunan lokantalarda sunulmaktadır (Koşum ve Akbay, 2021, s.554). Türkiye’de hizmet sunan ilk fastfood zinciri McDonald’s olmuştur. 1986’da ilk şubasını İstanbul/Taksim meydanında açmasının yanında bu tarihten bu yana Türkiye’nin çok sayıda kentinde restoran sayısını artırmıştır (McDonads

hakkında, t.y. s.1). McDonalds'ın ardından çok sayıda Amerika asıllı küresel fastfood zinciri Türkiye'de şube açmış, Türkiye'deki şube sayısı da gün sürekli olarak artmıştır. Küresel fastfood şirketlerinin Türkiye pazarına dahil olması Türk mutfak kültüründe bulunan fakat fastfood yemek çeşidine uygun olan yemeklerin gündeme gelmesine ve Türk yemek tüketimine uygun fastfood beslenme türünün oluşmasına imkân vermiştir. Türk kültüründe bulunan ekmek arası, lahmacun ve pide gibi ayaküstü yenebilecek döner, tantuni, köfte, kokoreç benzeri yemekler Türk fastfood yiyeceklerine örnek verilebilmektedir. Temelde bulunan yemeklerin fastfood yemeklerine dahil edilmesini ve gündeme getirilmesini “*yerelde bulunanın küresel olana verdiği tepki*” olarak değerlendirilmesi mümkündür (Küçükkömürler ve Kaya, 2020, s. 418-419).

Küreselleşmeyle bölgeler arasında varlık gösteren ayrımların belirginliğinin yok olması, kültürlerin karışık hale gelmesi, kitlesel göçler, çok kültürlülük, gıda ürünlerinin dünyadaki hareketleri, fastfood yemek türünün dünya ile Türkiye'de de yaygın hale gelmesi benzeri küresel etkilerin Türk mutfak kültüründeki etkileri ortadadır. Fakat küreselleşmenin etkileri çift yönlü olarak meydana gelmektedir. Türk mutfacı ve Türk insanların çeşitli ülkelerin kültürlerinden etkileniyor ise bu ülkelerin de Türk kültüründen etkilendiği düşünülmektedir. Dünyanın farklı bölgelerinde açılan kebabçı ve dönerciler bu duruma örnek verilebilmektedir.

2. Popüler Kültürün Yemek Kültürüne Etkileri

Küreselleşme yoluyla yaygınlık kazanan kültürlerden biri de farklı kültürler arasında küreselleşmenin bölgesel kültürleri mekândan ve zamandan bağımsız olarak geliştirdiği yeni biçim olarak popüler kültürdür. Popüler kültür, yerel kültürleri içeren bir kültür görüntüsü oluşturmaya karşın temelde yerel olan kültürü popüler hale getirerek popüler olan kültürü de yerel hale getiren ve bu kültürü tüketim ürünü haline getirerek pazar değeri kazandıran bir projedir (Artan, 2020, s.25).

Popüler kültür rutin hayata yönelik bir kültürü temsil etmektedir ve bu kültürün yayılma zemini yemektir. Bunun yanında yemek, bu kültürün taşıyıcısı olarak hizmet vermektedir. Küreselleşme ile yaygınlık kazanan McDonalds, BurgerKing gibi markalar ve bu markaların içerdiği beslenme modelleri temelde çok sayıda sembolü içeren popüler kültür unsuru olmaktadır. Toplum tarafından

kabullenen yeme şekilleri, bahsi geçen alışkanlıkların dönüşümü ve değişimi temelde toplumun yansıtıcısı olma özelliği göstermektedir (Kanık, 2019, s.13).

Yemek, popüler kültür unsuru olarak bu kültürün oluşturduğu değişimlerden doğrudan etkilenmektedir. Kültürde bulunan inançlar, uygulamalar, yönelimler yemek alışkanlıklarının biçimlenmesine sebep olmaktadır. Popüler kültürün istek unsuru şeklinde yerel kültürlerle dahil edilmesi onun politik ve ideolojik yönlerinin görülmesini önlerken bir yandan da kişilerin algılarını içeren nesneler ile değiştirme gücüne sahiptir (Çaycı, 2019, s.131).

İletişim teknolojileri yönünde meydana gelen gelişmeler ile beraber internetin yaygınlık kazanması, sosyal iletişim ağlarının oluşturulması ile sosyal medya platformlarının kullanımı, popüler kültürün yayılım hızını artırmış, yemeğin sosyal medyada popüler hale gelmesini sağlamıştır. Bundan dolayı yemeklerin yalnızca öylece çekilmiş görselleri değil gösterişli görsellerinin alınması ve paylaşılması ek bir çabayı gerektirmektedir. Süreç içerisinde daha popüler hale gelen bu tutum şekli yemeğin gösteriş mekanizması olarak anlam kazanmasına neden olmaktadır. Gösteriş ve ihtişam nesnesi haline gelen yemeğin paylaşılması, paylaşım yapan kişinin ekonomik ve sosyoekonomik durumunu göstermektedir. Bu durum sosyal kabul mekanizmalarının görülmesine imkân verebilmektedir. Bunun yanında sosyal medyada paylaşılan yemek görselleri insanlara farklı kültürlerle erişme olanağı sunarak tüketim alışkanlıklarının değişmesine sebep olabilmektedir (Çaycı, 2019, s.133).

G. Yöresel Mutfak

Anadolu'daki mutfak kültürü, bölgeler arası değişken özellik göstermesi ve renkli bir yapı barındırmasından kaynaklı buradaki mutfak kültürlerinin çeşitlilik kazanmasına neden olmuştur. Anadolu'nun farklı bölgelerinde meydana gelen kültürel kimlikler yöresel mutfakların oluşmasına neden olmuştur. Toplumların yemek kültürüne etki gösteren ve yemek kültürünü diğer kültürlerden ayıran unsurlar yöresel mutfak olgusunu oluşturmuştur (Uhri, 2016, s28-29).

Yöresel mutfak ifadesi sınırlı bir coğrafi bölgeye ait olan, bu bölgenin kültüründen izler barındıran, yöreye özel pişirme yöntemlerini kullanan, milli veya dini nedenlere göre şekillenen, bölgeye özel malzemelerin gelenek-

göreneklerle bir araya gelmesiyle bölge halkınca kabullenilen besinlerin tümüdür (Şengül ve Türkay, 2016, s. 90-91). Bundan dolayı yemeklerin yetiştirilmesi, hazırlanması, üretilmesi ve tüketilmesi aşamasında, coğrafi şartlar, inançlar, gelenekler gibi etkenler yemek kültürünü şekillendirmektedir. Toplumlar arasındaki değişkenliğin farkları açısından dikkat çekici ve belirgin olmasına karşın kırsal kesimden kentlere doğru değişkenliğin bulunduğu da görülmektedir (Alpaslan, 2019, s.81). Özellikle yaşanan bölgede yetişen tarım ürünler ve bölgenin iklimi, buradaki yemek çeşitliliğinin zenginliğini ve çeşitliliğini belirleyen unsur olarak gündeme gelmektedir (Cömert, 2014, s.64).

Çalışmanın önceki bölümlerinde ifade edildiği üzere deniz kıyısında bulunan alanlarda deniz ürünlerine, tarıma elverişli olan alanlarda tarım ürünlerine, hayvancılık için elverişli olan alanlarda et ve et ürünlerine bağlı tüketim alışkanlıklarının geliştiği görülmektedir. Ege Bölgesinin yöresel yemeklerinde coğrafi etkiler yoğun olarak görülmektedir. Bu bölgedeki yemeklerde zeytinyağı sık kullanılırken, İç Batı Anadolu Bölgesinde az kullanımı bu duruma örnek verilebilmektedir (Çınar, 2019, s.85).

Türk mutfak kültürünün tarih sürecinden bu yana zengin mutfaklardan olması, yemeklerini üretim sürecinde kullandığı malzemeleri ve pişirme teknikleri sebebiyledir (Giritlioğlu, 2008, s 100). Şavkay (2014, s.11) tarafından yapılan çalışmada pişirme teknikleri yönünde, kebabların pişirilmesi esnasında etin kendi suyuyla veya eritilen tereyağıyla devamlı yağlanması, etin suyunu salmaması için pişme esnasında etin hafif unlanması, etin ağır ve kısık ateşte pişirilmesi gerektiğini savunurken pişirme tekniğinin yemeklerin lezzetini etkilediğini belirtmektedir. Bunun yanında yemeklerin lezzetli hale gelmesini pişirme esnasında kullanılan ocak türü ve ekipmanlara da bağlamaktadır. Anadolu'daki farklı bölgelerde kullanılan fırın ve ocaklar kendi içinde iki kısımda incelenmektedir. Yemek yapma, aydınlanma, ısınma ve korunma amacıyla evlerde, evin bir parçası olarak kabul edilen avlu kapsamında ya da evden bağımsız olarak mekân dışında kullanılan ocakları iki kısımda değerlendirmek mümkündür. Fırınlarda da yapım ve biçim yöntemlerine göre Anadolu'nun kırsal kesimlerde sık görülen *kubbeli fırınlar* ve modern dönemde araziye çukur kazılarak kullanılan *tandır* biçiminde iki sınıfa ayrılmaktadır (Uhri, 2003, s. 105,109).

Modern teknolojiyle modern mutfaklarda kullanılan pişirme materyallerine gelinceye kadar Türklerin mutfaklarında tandır, fırın, kuzine ve maltız gibi seyyar ve sabit yemek pişirme materyalleri bulunmuştur. Bunun yanında ısınma amacıyla kullanılan mangal, ayva ya da patates gömme, kestane, kahve ve kebab yapımında, sıcak külde *küliçe* ismi verilen çöreklerin yapımında çok yönlü kullanılmıştır (Kut, 2002, s.369). Eski Türkler hem kuzu etinin hem de av etinin bütün olarak kazığa geçirilmesi ile yanan kor ateşte sürekli döndürerek pişirmişlerdir. Modern dönemde *kuzu çevirme* olarak isimlendirilen bu yemek, kırdan ya da açık hava, büyük toplulukların beslenmesi için kullanılmıştır. Bu teknik yakılan ateşten daha fazla yarar sağlamanın, ateşten tasarruf etmenin, toplu yaşamın, ortak yeme alışkanlığının ve sosyalleşmenin göstergesi olarak gündeme gelmiştir (Gürsoy, 2004, s.13).

Anadolu'nun farklı bölgelerinde beraberlik ve birliğin göstergesi niteliğindeki törenler ile toplumlar günün belli bir bölümünü yemek için ayırmaktadırlar. Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, nişan ve düğün merasimleri, bayramlar, adak adama, dini törenler benzeri toplumsal birliktelik olguları yemek kültürü ile paralel yapıda gelişerek yöre mutfağının da gelişmesine ve zenginleşmesine yarar sağlamıştır (Sağır, 2012, s.2676).

Arapça *herise* kelimesinden türeyen ve Türkçede *keşkek* olarak isimlendirilen yöresel yemek, tarih sürecinin yanında modern dönemde de sık kullanılan yemeklerdendir. Eski metinlerde evlilik merasimlerinde keşkek yapılarak tüketildiği belirtilmektedir (Kut,2005, s.1). Fakat modern dönemin getirdiği yoğun hayat temposundan kaynaklı (yapım süreci zaman alan yemeklerden olduğu için) sıklıkla kalabalık tören ve toplantılarda sık yapılan bir yemek haline gelmiştir (Çınar, 2019, s.85). Türkler, tarih sürecinde modern döneme kadar dağılım gösterdikleri coğrafyalarda, eski kültürlerinde yer alan beslenme düzenlerini, yenileri ile bütünleştirerek sürdürmüşlerdir. Bu süreçte yemeklerden bazılarının detayları unutulmuş, yozlaşmış ve kullanılamaz hale gelmiştir, yemeklerden bazıları da zamanın şartlarına uygun şekilde değiştirilerek kullanılmaya devam etmiştir (Akkoyunlu, 2012, s.326).

Yeni lezzetlerin keşfedilmesi için yapılan gastronomi turizmi sayesinde yerel bölgelerin yöresel yemek kültürlerinin gündeme getirilerek bölgelerin tanıtımlarının yapıldığı görülmektedir (Çatır ve Ay, 2018, s. 3). Gastronomi

turizminde önemli yeri bulunan yöresel yemekler, turistlerin dikkatini çekerek tercihlerine etki etmektedir. Turistlerin tercihleri yörede yaşayan toplum için kazanç anlamına gelmekte ve bölgenin ekonomisinin kalkınmasına destek sağlamaktadır. (Şengül ve Türkay, 2016, s.65). Bu kapsamda değerlendirildiğinde bölgeye gelen turistler için yöresel yemeklerin destinasyon seçimleri yönünde önemli etkinlik gösterdiği dikkat çekmektedir. Yöresel ürünlerin turistler için cazip olmasının nedenleri arasında, yerel ürünlerin özgün yapıda olması, tarihsel derinlik barındırması, belirli bölgelerde belirli kültürlere özel oluşması, yeme alışkanlığı, beceri, bilgi birikimi ile üretilmesi ve diğer geleneklere benzerliği bulunmaktadır. Anadolu mutfağının göstergeleri arasında bulunan ve sık tüketilen yemeklerden bazıları, zeytin, çeşitli peynirler, bazı sakatatlar, sucuk, pastırma, balık çeşitleri, kebaplar, tandır, yahni, köfte, dürüm, börek, gözleme, simit, lahmacun, pide, dönerdir. Pirinç, nohut ve mercimek de Türkiye’de sık tüketilen bakliyatları temsil etmektedir. Anadolu’da sık tüketilen çorba türleri arasında domates, tuzlama, işkembe, tarhana, ezogelin, mercimek çorbası bulunmaktadır. Türk mutfağında tatlı çeşitleri geniş çaplı bir yer kaplamaktadır. Yaş pasta, lokum, lokma, tulumba, sütlaç, kadayıf, baklava, muhallebi ve farklı kurabiyeler Türkiye’de sık tüketilen ürünler arasında bulunmaktadır. Türkiye’de sık tüketilen içeceklerin başında ayran gelmektedir. Fakat küreselleşmenin de etkisi ile kola benzeri içeceklerin yanında alkollü içeceklerin tüketilmesinin serbestleşmesi ile tüketim miktarı da artmıştır (Kızıldemir vd., 2014, s.202-203).

H. Türk Mutfak Kültüründe Yöresel Mutfakların Önemi

Türklerin tarih sürecinde uzun süre devam ettirilen göçebe hayat tarzı, ekonomik sistemin tarım merkezli olması, ekonomik ve sosyal durum ile farklı kültürel etkileşimleri Türk mutfak kültürünün oluşumunu etkilemiştir (Güzel-Şahin ve Ünver, 2015, s.65). Türk mutfak ve yemek kültürü, tarihi bir coğrafyada oluşması ve bu oluşuma bağlı olarak çok sayıda kültürden etkilenmiş olması, denizlerin bulunması ve iklim çeşitliliğinin bulunması benzeri çok sayıda etken yönünden zengin bir yemek ve mutfak kültürü barındırmaktadır (Güler, 2010, s.29).

Türk mutfağı, sofrada adabı ve düzeni, yemek çeşitliliği ve pişirme teknikleriyle kendisine özel bir mutfak özelliği göstermektedir. Türkler, tarih

sürecinde imparatorluklar ve devletlerle mutfak ve yemek kültürlerini geliştirmişler, genişletmişlerdir. Türk halk mutfağı da Anadolu içerisinde yaşam süren toplumların gelenek, adet ve örflerinden sentezlenmiş, töreler ve törelere bağlı yemek bilinciyle kültürleri ve beslenme çeşitlerinden oluşmaktadır (Halıcı, 2003, s.21).

Türk mutfak kültürü, yaşam sürülen bölge mutfaklarının kendisine özel mutfak nitelikleri ile farklı mutfak kültürlerine oranla değişkenlik göstermektedir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014, s.29). Tarımsal üretim fazlalığı ve çeşitliliği, ülkenin mutfak ve yemek kültürünü şekillendirmesi ve zenginleştirmesi benzeri yöresel mutfak ve yemek kültürünü etkilemektedir. Türk mutfağında bahsi geçen etkiler dikkat çekmekte, Türk mutfak kültüründe bulunan yemek çeşitleri ve sofrada adapları yörelere oranla değişkenlik göstermektedir. Türk mutfak ve yemek kültüründe bulunan yöresel mutfaklarda, Türklerde olduğu şekilde hayvansal ve bitkisel ürünler yoğun kullanılmaktadır (Güler, 2010, s.28).

İ. Yedi Bölgede Yöresel Mutfak Kültürü

Bu başlık altında Türkiye'nin farklı bölgelerindeki mutfak kültürünün değerlendirilmesi hedeflenmektedir. Bu doğrultuda Türkiye'nin yedi bölgesinin (Akdeniz, Ege, İç Anadolu, Marmara, Doğu Anadolu, Güneydoğu, Karadeniz) ayrı başlıklar halinde mutfak kültürüne yönelik değerlendirilmesi sunulmuştur.

1. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Batı ve Doğu Akdeniz beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü birbirine göre değişkenlik göstermektedir. İç Anadolu ve Batı Akdeniz kısmında bulunan Antalya, Isparta, Burdur illerinin mutfak kültürlerinden etkilenecek tahıl ürünleri ve hamur işlerinden yapılan yemekleri mutfaklarında karıştırmışlardır. Buna ek olarak bu bölgede bulunan illerde tarhana ve yoğurt gibi malzemeler mutfakta sık kullanılmaktadır. Mersin, Adana, Hatay ve Osmaniye illeri Doğu Akdeniz bölgesinde bulunmakta ve Güneydoğu Anadolu'yla Arap yemek kültüründen etkilenmiş ve bu kültürlere ait sebze, meyvelerden yapılan etki ve yağlı çok sayıda kebab çeşidini mutfak kültürünün parçası haline getirmiştir (Şengül ve Türkay, 2016, s.66). Bu bölgenin mutfak kültüründe, tahıl, sebze, pirinç, bulgurla

beraber tüketilen ve hazırlanan kebablarla et yemekleri sıklıkla Doğu Akdeniz Bölgesi'nde tüketilmektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013, s.124).

Akdeniz bölgesinin mutfağında yapılan yöresel yemeklerde, yarma, firik, kuskus gibi çok sayıda buğday türevi bulunmaktadır. Yöresel mutfaklarda çok sayıda çörek, börek, köfte, pilav, çorba çeşidi bulunmakta ve ana yemekler sıklıkla tahıllardan yapılmaktadır (Akman ve Başoğlu, 1995, s.36). Bölgenin yöresel yemekleri, konumuna uygun olarak Arap, Yörük ve Mezopotamya mutfak kültüründen etkilenmiştir ve yöresel yemeklerin hazırlanmasında sıklıkla kullanılan pişirme yöntemi yahni, büryan ve haşlamadır. Bu pişirme tekniklerinin yanında Hatay/Antakya bölgesinde '*kâğıtta pişirme*' tekniği de kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013, s.56).

2. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü

Ege bölgesi mutfak kültürü, görece özgün bir yapı barındırmasına karşın Levantenler, Arnavutlar, Rumlar, Yunanlar, Yahudiler, Boşnakların mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Ege bölgesinin mutfak kültüründe en temel unsurlar arasında bölge şartlarında yetişen otlardan "*tarla çivisi, marata, tarla çakısı, helvacık, şevket-i bostan, hindiba, gelincik, labada, cibez, kenger, ısırgan, turp otu, sarmaşık, ebegümeci, kuşotu, deniz börülcesi, kuşkonmaz, radika, sinirotu*" kullanılmaktadır. Otlar haricinde patlıcan, pırasa, börülce benzeri sebzelerden yapılan yemekler Türkiye'nin farklı bölgelerine oranla daha sık yapılmaktadır. Kıyı Ege şeridi kapsamında dolmalar, pilavlar, etli yemekler, sebze yemekleri tümüyle zeytinyağı kullanılarak pişirilmektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013, s. 119).

Kıyı ege bölgesinden dağlara doğru yönelindiğinde yöre mutfağı kapsamında bölgede yaşayan Yörük asıllı kişilerin de etkisi ile hamur işleri, etler, süt ve süt ürünleri öne çıkmaktadır. Bölgenin mutfak kültüründe, yöresel yemeklerin hazırlanması aşamasında bilinen pişirme tekniklerinin tümü kullanılmaktadır. Bunun yanında İzmir ve Aydın çevresinde tekir balığı ve barbunyanın kızartılmasının ardından kızartılan tavaya bir miktar su dökülmesinin ardından çıkan sesten hareketle "*cızlama*" adı verilen pişirme tekniği kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013, s.48).

3. İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfak Kültürü

Osmanlı Devleti döneminde İç Anadolu bölgesinde yaşam süren Müslüman Alevi, Rum, Türk Ermenilerin mutfaklarından etkilenmiştir. Bölgenin kurak yapıda olması sebze ve meyve çeşitliliğinin kısıtlı olmasına neden olmaktadır. Bundan dolayı bölgedeki et kaynakları ve tahıl ürünlerinden yapılan çok sayıda yemek bulunmaktadır (Gürsoy, 2013, s.79).

İç Anadolu bölgesinde gelişen mutfak, yemek türleri, mutfakta kullanılan mimari ve gereçleri, sofr düzenleri, kış mevsiminde kullanmak için kış gelmeden hazırlanan yemekler, pişirme teknikleri, servis şekilleriyle kendisine özel bir mutfak geliştirmiştir. Bölgenin yemek kültüründe birçok bulgur ve hamur işi yemeği bulunmaktadır. Yapılan yemeklerde sıklıkla patlıcan, taze fasulye, patates benzeri sebzeler, yoğurt ve et yemeklerinde sıklıkla koyun eti, sebzeler ve patates kullanılmaktadır (Güldemir ve Halıcı, 2009, s.566). Bölge mutfağında yapılan yemeklerin hazırlanma sürecinde ızgara, açık ateşte pişirme, yatay çevirme, kapalı kapta pişirme, fırında pişirme, külleme, testi, poşe, güveçte pişirme, kiremitte pişirme benzeri çok sayıda pişirme yöntemi uygulanmaktadır (Gürsoy, 2013, s.80).

4. Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü

Marmara bölgesinin mutfak kültürü tarih sürecinde ve modern dönemde yaşayan, Osmanlı, Bizans, Ruslar, Ermeniler, Tatarlar, Çerkesler, Boşnaklar, Arnavutlar, Gacallar, Pomaklar gibi çok sayıda devlet ile toplulukların mutfak kültüründen etkilenecek oluşmaktadır. Bunun yanında bölgedeki illerden İstanbul, Bursa ve Edirne'nin Osmanlı Devleti'ne tarih sürecinde başkent olarak gelişim göstermeleri saray mutfağındaki emeklerin bu bölgelerin mutfaklarında yapılmaya devam etmelerine neden olmuştur (Gürsoy, 2013, s. 41).

Marmara bölgesinin mutfağında Çanakkale Boğazı ve İstanbul sayesinde çok sayıda balık ile yapılan yemek bulunmaktadır. Bölgede birden çok iklimi içermesi bitki çeşitliliğinin fazla olmasına neden olmakta, böylece yemeklerde sebze ve meyvelerden yapılan çok sayıda tatlı ve yemek mutfak kültüründe bulunmaktadır (Belge, 2016, s.26). Bölgenin mutfak kültüründe bulunan yemeklerde, genel olarak bilinen bütün pişirme teknikleri kullanılmakta ve XIX. yüzyılda Kırım Savaşı'nın ardından bölgeye gelen askerler ile beraber süregelen

“*kâğıda sararak pişirme*” benzeri pişirme teknikleri de kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013, s.40).

5. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Bu bölgede hayvancılığa elverişli bir alan olmasından kaynaklı süt ve süt ürünlerinden yapılan çok sayıda çorba türü ve yemek bulunmaktadır. Bölgenin coğrafi ve etnik yapısı bölgedeki illerde değişken yapıda olmasına karşın yemek kültürleri benzerlik göstermektedir. Yöresel mutfak kültüründe otlar, tahıl, peynir, tereyağı, kırmızı et, bal, buğday unu büyük yer kaplamaktadır. Otlar ve baharatlar bu bölgenin yemeklerinde sık kullanılmaktadır (Keskin ve Çontu, 2019, s. 34). Bölgede yapılan yemeklerdeki pişirme teknikleri, yöreye özel “*gösteberg*”, sacda kavurma, kuyuda pişirme, fırında pişirme, haşlama ve buğulama tekniği olarak dikkat çekmektedir (Gürsoy, 2013, s.72).

6. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Bereketli Hilal ismiyle de bilinen Güneydoğu Anadolu Bölgesi, çok sayıda medeniyete ev sahipliği yaptığı için birçok yemeğin özgün nitelikleri ile yapılmaya devam ettiği bölgeler arasında yer almaktadır. Bölge içerisinde Hint mutfağından izler de bulunmakta ve Hint mutfağından izler barındıran yemeklerin görece kolay pişirme teknikleri kullanılarak yapıldığı dikkat çekmektedir (Sandıkçıoğlu, 2009, s.28; Aksoy ve Sezgi, 2015, s.79). Bunun yanında Araplar ve Türkler bölgede uzun süreli bir arada yaşamalarından birbirinin pişirme teknikleri, yemekleri ve mutfak kültürlerinden etkilenmişlerdir. Ekşi, tatlı ve acının sentezlendiği bir mutfak olarak gündeme gelmektedir (Dilsiz, 2010, s. 68; Sauner, 2008, s.264).

Bölgede yapılan baharatlı kebaplarla yapımı sürecinde bakliyat, mercimek ve bulgur kullanılan çok sayıda yemek yer almaktadır. Bunun yanında tatlılar sıklıkla hamurdan yapılmaktadır (Tekuz, 2012, s.3). Bölge mutfağına dair önemli hususlar arasında süt ve süt ürünleri de bulunmaktadır. Yemeklerin yapımında süt ürünlerinden yararlanılmasının yanında yoğurt, çok sayıda sebze ve tahıl ürünleri kullanılmaktadır. Bölge içerisinde ek olarak fıstık ile yapılan tatlılar bulunmaktadır. Ayrıca börekler, simit ve poğaçalar sık tüketilmektedir (Akman, 1998, s.11; Denizer, 2008, s.275).

Tatlı ve yemeklerin birçoğunda *sarıyağ* kullanılmaktadır. Ayrıca kebab türlerinde kuyruk yağının kullanıldığı görülmektedir. Bölgede zeytinyağının da kullanıldığı görülmekte ancak yemeklerde kullanımı sınırlı olmaktadır. Kilis Mutfağı bu kapsamda istisna olarak kabul edilmektedir (Dilsiz, 2010, s.69; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005, s.241). Sebzelerin bazıları kurutularak çok sayıda yemekte kış aylarında kullanılmaktadır. Bölge mutfağında yapılan yemekler genellikle acılı ve yağlıdır. Güneydoğu yöresel mutfağında yapılan deniz ürünlerinden, Dicle ve Fırat nehirlerinde yoğun bulunan *Sabut Balığı* kullanılmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005, s.30). Bölge yemeklerinde pişirme yöntemi olarak sıklıkla yahni, açık ateşte pişirme, fırında pişirme (tava), tandır, kuyuda pişirme ve tandır yöntemleri kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013, s.62).

7. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Bölgenin tarihsel kültürü, bölge toplumunun yaşayış şekli, çeşitli kültürler ile etkileşimleri ve bölge içerisinde yetişen ürünlerden doğrudan etkilenmiştir. Bölge, kendi içinde değişkenlik gösteren mutfak kültürünü barındırmaktadır. Bu bölge içinde tarım yapılmasına imkân sağlayan düzlüklerin kısıtlı olmasına karşın çok sayıda sebze türü bulunmakta ve burada yapılan yemeklerde sebze yemekleri yoğun olarak tüketilmektedir (Kabacık, 2016, s. 31; Yazıcıoğlu vd., 2017, s.35).

Karadeniz mutfağı genelinde mıhlama, ezme ve sebzeler yoğun olarak kullanılmaktadır. Bölge mutfağına özel pirinçli sebze yemekleri arasında bulunan dibleler, çok sayıda sebze ve ot ile yapılmaktadır. Yenilebilir olan otlar, çorba, börek gibi yemeklerde kullanılmaktadır (Karadağ vd., 2014, s.43).

Kıyı şeridinin içlerine doğru ilerledikçe, hayvancılığın yoğunluğu artmaktadır. Bu yönde bal, süt ve süt ürünleri mutfaklarda yoğunluk kazanmaya başlamaktadır. Dağlık kısımlarda yaz zamanlarında otların sık tüketilmesinden kış aylarında burada yetiştirilen büyükbaş hayvanların yemesi için yeterli otun bulunmaması, yemeklerde et ürünlerinin kullanımını kısıtlamaktadır. Bundan dolayı bölgede bulunan hayvanlar tüketimden ziyade süt ve süt ürünlerinin üretilmesi hedefiyle beslenmektedir. Etler ise sıklıkla kıyma olarak, sarma ve köfterlerde, etlerin kemikli bölümü de kanatılıp etlerinden sıyrılması ile kuru

fasulye ve karalahana yemeklerinin yapılması hedefiyle kullanılmaktadır (Ak, 1996, s.43).

Karadeniz bölgesinde gelişen mutfakta, hamsiden yapılan börek, çorba ve pilav gibi birçok yemek yer almaktadır (Düzgüneş, 2010, s.30). Bunun yanında mısır ve mısır unundan yapılan yemekler, karalahana ve lahanadan yapılan yemekler de bölgenin yerel mutfağında yoğun olarak kullanılmaktadır. Bu bölgede yapılan çorba türleri kıyı ve iç kesimlerde değişkenlik göstermekte, çorbalar, kıyı kesimlerinde balık, karalahana, balık ve farklı otlardan yapılırken iç kesimlerde genellikle tarhana ve tarhananın türevlerinden yapılmaktadır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013, s. 120).

Karadeniz bölgesinde yöresel mutfak dahilinde bulunan yemeklerin yapılması için sıklıkla fırında pişirme, kavurma, yahni, tandır, az yağda kızartma ile bölgeye özel olan sebzelerin haşlanması ardından kızartılması gibi pişirme teknikleri kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013, s.88).



III.İNCELEME

Çalışmanın bu bölümünde Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine akademik çalışmaların incelenmesine yönelik olarak gerçekleştirilen bibliyometrik analize ve araştırmadan elde edilen bulgulara dair genel bilgilere yer verilmiştir.

A. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Yöresel yemek kültürü, yalnızca bir beslenme pratiği değil; aynı zamanda bir toplumun tarihini, yaşam biçimini, değerlerini ve kimliğini yansıtan çok katmanlı bir kültürel olgudur. Türkiye gibi farklı coğrafi, etnografik ve kültürel çeşitliliğe sahip bir ülkede, yöresel mutfaklar hem yerel kimliklerin bir ifadesi hem de gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu bağlamda, yöresel yemek kültürünün akademik düzeyde incelenmesi, kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Son yıllarda bu alana yönelik akademik ilgide gözle görülür bir artış yaşanmasına rağmen, mevcut literatür sistematik olarak ele alındığında bazı boşluklar, tekrar eden temalar ve yöntemsel sınırlılıklar dikkat çekmektedir. Literatürdeki bu dağınıklığın giderilmesi, hangi konulara ağırlık verildiği ve hangi alanların ihmal edildiğinin belirlenmesi, gelecekte yapılacak çalışmalara yön verecek önemli bir adımdır. Bu doğrultuda, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılmış akademik çalışmaların bibliyometrik ve içerik analizi yöntemleriyle sistematik olarak incelenmesi, alanın mevcut durumunu nesnel verilerle ortaya koymak ve gelişim alanlarını belirlemek açısından gereklidir.

Bu çalışma, yalnızca literatürdeki eğilimleri, tematik yoğunlukları ve yöntemsel yaklaşımları değerlendirmekle kalmayıp, aynı zamanda akademik işbirlikleri, atıf ağları ve araştırma üretkenliği bağlamında da önemli bir analiz sunmaktadır. Böylece, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine çalışan

araştırmacılar, akademik kurumlar ve politika yapıcılar için yol gösterici bir kaynak oluşturulması hedeflenmiştir. Ayrıca, kültürel çeşitliliğin sürdürülebilirliğine katkı sağlamak ve yerel mutfakların daha geniş çerçevede değerlendirilmesine öncülük etmek açısından çalışma önemli bir boşluğu doldurmaktadır.

B. Veri Toplama Süreci Ve İnceleme Materyali

Gastronomi, yalnızca bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda kültürel kimliğin, tarihsel hafızanın ve toplumsal yapının önemli bir yansımasıdır. Türkiye gibi köklü bir yemek kültürüne sahip ülkelerde, yöresel yemekler hem somut olmayan kültürel mirasın korunmasında hem de bölgesel kalkınma, gastronomi turizmi ve yerel kimliğin güçlendirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle, akademik çalışmalarda yöresel mutfak kültürüne artan ilgi, bu alanın daha sistematik biçimde incelenmesini gerekli kılmaktadır.

Bu bağlamda, çalışmanın temel amacı; Türkiye’de 1985–2024 yılları arasında yöresel yemek kültürü üzerine yapılmış akademik çalışmaları sistematik bir literatür taraması yoluyla inceleyerek, bu alandaki araştırma eğilimlerini ve bilgi birikimini ortaya koymaktır. Böylelikle hem mevcut literatür haritalanmakta hem de gelecekte yapılacak çalışmalara yön verecek bir zemin oluşturulmaktadır.

Araştırmanın veri toplama süreci, sistematik bir literatür taramasına dayanmaktadır. Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılmış akademik çalışmalara ulaşmak amacıyla Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi (YÖKTEZ) ve DergiPark veri tabanları kullanılmıştır. Tarama sürecinde “Yöresel yemek”, “Yöresel mutfak”, “Geleneksel yemek”, “Yerel gastronomi”, “Bölgesel mutfak” ve “Coğrafi işaretli yemek” anahtar kelimeleri kullanılmış ve 1985–2024 yılları arasındaki akademik yayınlar kapsama alınmıştır.

İlk tarama sonucunda YÖK Ulusal Tez Merkezi’nden 112 lisansüstü tez, DergiPark veri tabanından ise 186 makale olmak üzere toplam 298 akademik çalışmaya ulaşılmıştır. Elde edilen kayıtlar aşağıdaki eleme kriterlerine göre değerlendirilmiştir:

- Çalışmanın doğrudan yöresel yemek/mutfak kültürü ile ilgili olmaması
- Tam metne erişim sağlanamaması

- Araştırma yönteminin belirtilmemiş olması
- Yinelenen kayıtların bulunması

Bu eleme süreci sonucunda 49 tez (44 yüksek lisans, 5 doktora) ve 97 makale olmak üzere toplam 146 akademik çalışma analize dahil edilmiştir. Tarama ve eleme süreci PRISMA Diyagramı ile görselleştirilmiş ve sistematik literatür taraması standartlarına uygun olarak raporlanmıştır. Aşağıdaki çizelge, bu süreci özetlemektedir:

Çizelge 3 PRISMA Diyagramı

Aşama	Açıklama
Kayıtlar	DergiPark'tan elde edilen kayıtlar (n = 186) YÖK Tez Merkezi'nden elde edilen kayıtlar (n = 112) Toplam kayıt (n = 298)
Eleme Süreci	Uygun olmayan, tam metni bulunamayan, yöntemi belirtilmemiş, yinelenen kayıtlar elendi (n = 152)
Dahil Edilenler	49 tez (44 yüksek lisans, 5 doktora) 97 makale Toplam (n = 146)

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bu çalışmalar, araştırmanın veri setini oluşturmuş ve bibliyometrik analizlere tabi tutularak Türkiye’de yöresel yemek kültürüne yönelik akademik üretimin yönü, yoğunluğu ve eğilimleri sistematik biçimde değerlendirilmiştir.

C. Veri Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen veriler, bibliyometrik analiz teknikleri temel alınarak incelenmiştir. Bu doğrultuda her bir akademik çalışma için standart bir veri kayıt formu oluşturulmuş ve aşağıdaki kategorilere ilişkin bilgiler sistematik olarak toplanmıştır:

- Tez/Makale adı
- Yazar(lar)
- Yayın dili
- Yayın yılı
- Dergi adı (makaleler için)

- Üniversite adı (tezler için)
- Bölüm bilgisi
- Tez türü
- Anahtar kelimeler
- Kullanılan yöntem
- Veri toplama aracı
- Araştırma amacı
- Özet bilgisi
- İncelenen yöresel bölge
- Ele alınan yöresel yemek
- Çalışmanın temel odak noktası

Toplanan veriler, doküman analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Bu kapsamda, yayın türleri, yöntemsel yaklaşımlar, coğrafi bölgeler ve tematik odaklar gibi değişkenlere ilişkin frekans ve yüzde dağılımları hesaplanmıştır.

Ayrıca, akademik üretimi gerçekleştiren yazarlar arasındaki ilişkileri ve ortak çalışmaları incelemek amacıyla yazar iş birliği ağları oluşturulmuş, yayınların dağılım gösterdiği dergiler ve üniversiteler tespit edilmiştir.

Anahtar kelime verileri üzerinden tematik analiz gerçekleştirilmiş; metin temizleme sürecinden geçirilen kelime havuzu, konu modelleme amacıyla Latent Dirichlet Allocation (LDA) algoritmasına tabi tutulmuştur. Bu modelleme sonucunda, akademik çalışmaların içeriksel olarak yoğunlaştığı temalar belirlenmiş ve sınıflandırılmıştır.

Veri analiz sürecinde Microsoft Excel yazılımı kullanılarak veriler düzenlenmiş ve betimsel istatistikler elde edilmiştir. Grafikler ve yüzdelik dağılımlar da bu ortamda hazırlanmıştır. Ağ analizlerinin görselleştirilmesinde ise VOSviewer yazılımı kullanılmıştır. Tematik kümelenmelerin belirlenmesinde R programlama dili üzerinden çalışan LDA algoritmasının teorik altyapısından yararlanılmıştır.

D. Araştırmanın Problemi ve Araştırmanın Soruları

Bu çalışma, Türkiye'de yöresel yemek kültürü üzerine yapılmış akademik çalışmaların bibliyometrik yöntemle sistematik bir analizini sunmayı amaçlamaktadır. Son yıllarda gastronomi, yöresel mutfaklar ve kültürel miras temaları akademik dünyada giderek daha fazla ilgi görmektedir. Ancak, bu alandaki yayınların genel özelliklerini, tematik odaklarını, yöntemsel eğilimlerini ve coğrafi dağılımlarını bütüncül bir şekilde ortaya koyan kapsamlı bir bibliyometrik incelemeye henüz rastlanılmamıştır.

Bu doğrultuda, çalışmanın temel amacı, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik üretimi analiz ederek literatürdeki eğilimleri belirlemek, mevcut durumu haritalandırmak ve alandaki araştırma boşluklarına işaret etmektir. Böylece, gastronomi ve yerel mutfak araştırmaları alanında yürütülecek gelecekteki çalışmalara teorik ve yöntemsel bir zemin sunulması hedeflenmektedir.

Araştırmanın temel problemi şu şekilde formüle edilmiştir:

“Türkiye'de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların mevcut durumu, eğilimleri ve karakteristik özellikleri nelerdir?”

Bu temel problem doğrultusunda aşağıdaki araştırma soruları geliştirilmiştir:

1. Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların yıllara göre sayısal dağılımı nasıl bir değişim göstermektedir?
2. Yöresel yemek kültürü alanındaki akademik üretim, hangi yazarlar veya araştırma grupları tarafından yoğun olarak yürütülmektedir?
3. Türkiye’de yöresel yemekler üzerine yapılan akademik çalışmalar en çok hangi ana temalar etrafında yoğunlaşmaktadır?
4. Yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların yöntemsel dağılımı nasıldır? Nitel ve nicel çalışmaların oranı nedir?
5. Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmalar coğrafi olarak hangi şehirler veya bölgelere odaklanmaktadır?

6. Yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmalar en çok hangi akademik dergilerde ve üniversitelerde yayımlanmaktadır?

7. Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmalar, hangi akademik disiplinler veya tematik eksenler (örneğin gastronomi, turizm) çerçevesinde şekillenmektedir?

Bu araştırma soruları, çalışmanın analiz sürecinde sistematik olarak test edilmekte; bibliyometrik veriler aracılığıyla her biri için destekleyici bulgular ortaya konulmaktadır.

E. Araştırmanın Yöntemi

Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılmış akademik yayınları sistematik biçimde incelemek amacıyla doküman inceleme, içerik analizi ve bibliyometrik analiz yöntemlerinden yararlanılmıştır. Söz konusu yöntemler, nitel araştırma geleneği içerisinde yer almakta olup metinsel verilerin sistematik, bütüncül ve yorumlayıcı bir yaklaşımla değerlendirilmesini mümkün kılmaktadır. Araştırmada kullanılan yöntemlerin geçerliği ve güvenilirliği, veri toplama ve analiz süreçlerinin belirli ölçütler çerçevesinde yapılandırılmasıyla sağlanmıştır. Doküman inceleme sürecinde; çalışmalara erişilebilirlik, içerik uygunluğu ve yöntemsel yeterlilik gibi kriterler dikkate alınmış, bu doğrultuda yalnızca araştırma amacıyla örtüşen ve bilimsel niteliği haiz olan yayınlar analiz kapsamına dâhil edilmiştir.

Veri analizi sürecinde uygulanan içerik analizi yöntemiyle, akademik yayınların öz, anahtar kelime ve bulgu bölümleri incelenerek yapılandırılmış analiz formlarına kodlama yapılmıştır. Kodlama işlemi sırasında iç tutarlılığın sağlanmasına özen gösterilmiş, temaların oluşumunda karşılaştırmalı analiz ve çapraz kontrol tekniklerinden yararlanılmıştır. Nitel verilerin güvenilirliğini artırmak amacıyla benzer temaların tutarlılığı ve tekrarlanabilirliği denetlenmiş; yorumlamalarda nesnel ve açık ölçütler temel alınmıştır. Ayrıca içerik analizine destek olarak Latent Dirichlet Allocation (LDA) gibi konu modelleme tekniklerinden faydalanılmış; bu sayede literatürde öne çıkan temalar daha sistematik ve veri odaklı biçimde ortaya konmuştur.

Çalışmada kullanılan bibliyometrik analiz yöntemi ise araştırmanın nicel boyutunu oluşturmuş, elde edilen verilerin sayısal olarak çözümlenmesine olanak tanımıştır. Bibliyometrik analiz kapsamında, akademik yayınların yıllara göre dağılımı, yazar sayısı, üniversite ve bölüm bilgileri, yöntemsel eğilimleri ve yayın dilleri gibi değişkenlerin frekans ve yüzde dağılımları hesaplanmıştır. Ayrıca yazarlar arası iş birliği yapıları, VOSviewer yazılımı aracılığıyla ağ haritaları biçiminde görselleştirilmiştir. Microsoft Excel programı ile verilerin düzenlenmesi ve analiz edilmesi, süreçlerin şeffaflığını ve denetlenebilirliğini artırmıştır.

Bütüncül bir yöntemsel yaklaşımla gerçekleştirilen bu araştırma, hem akademik üretimin nicel yapısını hem de içeriksel ve tematik derinliğini kapsamlı biçimde analiz etmeyi mümkün kılmıştır. Doküman inceleme, verilerin sistematik biçimde toplanmasını sağlarken; içerik analizi, metinlerdeki anlamlı kalıpların ve kavramsal örüntülerin ortaya çıkarılmasına katkı sağlamıştır. Bibliyometrik analiz ise literatürdeki üretim eğilimlerini, işbirliği yapıları ve yöntemsel yönelimleri görünür kılarak araştırmanın ampirik zeminini güçlendirmiştir. Bu çok katmanlı yöntemsel çerçeve, araştırmanın hem betimleyici hem de keşfedici doğasına hizmet etmiş; Türkiye’de yöresel yemek kültürü alanındaki akademik çalışmaların genel eğilimleri ile potansiyel boşluklarını bilimsel temelde ortaya koymuştur.



IV. BULGULAR

Bu bölümde, araştırma kapsamında elde edilen veriler sistematik, bütüncül ve çok boyutlu bir yaklaşımla analiz edilmiştir. Analiz sürecinde hem nicel (bibliyometrik analiz) hem de nitel (içerik analizi) yöntemlerin sağladığı veriler birlikte değerlendirilmiş; bu sayede literatürdeki eğilimler yalnızca sayısal göstergelerle değil, aynı zamanda tematik ve kavramsal örüntüler üzerinden de ortaya konmuştur. Bulgular, çalışmanın temel amaç ve araştırma soruları doğrultusunda yapılandırılmış ve elde edilen sonuçlar, alan yazındaki kuramsal çerçeveye ilişkilendirilerek yorumlanmıştır. Elde edilen veriler ışığında, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik üretimin hangi temalar etrafında yoğunlaştığı, hangi yöntemsel yaklaşımların tercih edildiği ve hangi alanlarda boşlukların bulunduğu sistematik olarak ortaya konmuştur. Bu kapsamda, analiz sonuçları yalnızca mevcut durumu betimlemekle kalmayıp, aynı zamanda alanın gelecekteki yönelimlerine dair çıkarımlar yapılmasına da olanak sağlamıştır.

Yöresel mutfak konusundaki akademik ilginin 1985 yılından itibaren başladığını, ancak özellikle 2015 sonrası dönemde belirgin bir ivme kazandığını ortaya koymaktadır. 2020’li yıllarda ise yayın sayısında zirveye ulaşıldığı, ancak 2024 itibarıyla bir düşüş eğilimi gösterdiği görülmektedir.

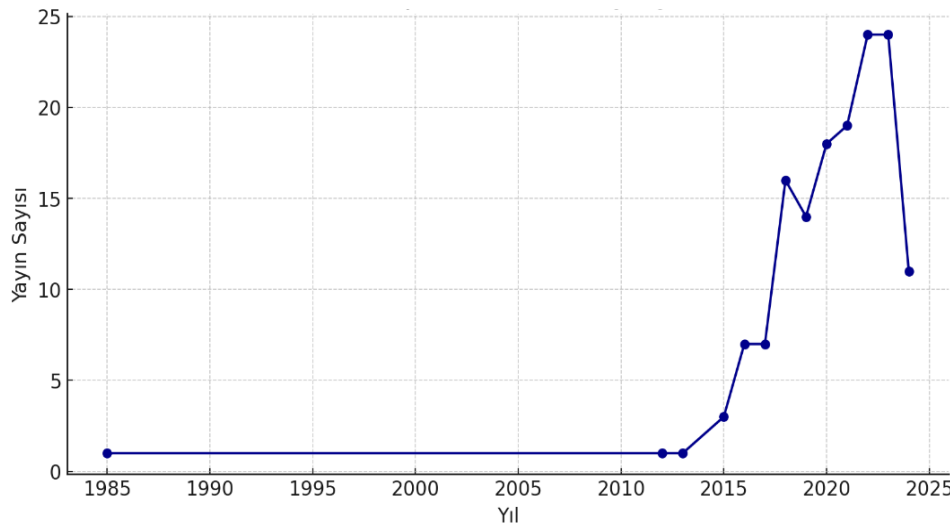
Son yıllarda kültürel mirasın korunması ve gastronomi turizminin gelişimi bağlamında yöresel yemek kültürüne yönelik akademik çalışmaların sayısında dikkate değer bir artış gözlemlenmektedir. Bu bulgular, yöresel mutfak kültürüne ilişkin akademik ilginin zaman içinde nasıl değiştiğini ortaya koymakta ve bu alandaki araştırma eğilimlerinin gelecekteki seyrine dair önemli ipuçları sunmaktadır.

Şekil 2 yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların yıllara göre dağılımını göstermektedir. 1985 yılından 2010 yılına kadar bu alanda yapılan akademik çalışmalar oldukça sınırlı olduğu, neredeyse hiç yayın üretilmediği görülmektedir. 2010 yılından itibaren ise yayın sayılarında kademeli

bir artış gözlemlenmektedir. Özellikle 2015 yılından sonra belirgin bir ivme kazanmış ve 2020'li yıllarda en yüksek seviyeye ulaşmıştır. 2020-2024 yılları arasında yayın sayısının zirve yaptığı, ancak 2024 itibarıyla bir düşüş yaşandığı görülmektedir.

Bu eğilim, yöresel yemek kültürü üzerine akademik ilginin son yıllarda önemli ölçüde arttığını ve bu alanda yapılan çalışmaların daha fazla akademik ilgi gördüğünü göstermektedir. 2024 yılındaki düşüş, pandemi sonrası akademik araştırmalardaki yönelim değişiklikleri, finansman kaynaklarının azalması veya farklı konulara yönelim gibi faktörlerden kaynaklanıyor olabilir. Şekil 2 yıllara göre akademik yayınların dağılımını görselleştirmekte ve alandaki ilgiyi niceliksel olarak yansıtmaktadır. Bu veriler, yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların özellikle son on yılda belirgin biçimde arttığını açıkça ortaya koymaktadır.

Bu artış, büyük ölçüde kültürel mirasın korunması, gastronomi turizminin gelişimi ve coğrafi işaretleme gibi temaların hem akademik hem de sektörel düzeyde ilgi görmeye başlamasıyla ilişkilidir. Yöresel mutfak konusunun yalnızca gastronomi disiplini içinde değil, aynı zamanda turizm, halkbilimi, sosyoloji ve kültürel çalışmalar gibi disiplinler arası alanlarda da ele alındığı gözlemlenmiştir.



Şekil 2 Çalışmanın Yıllara Göre Dağılımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

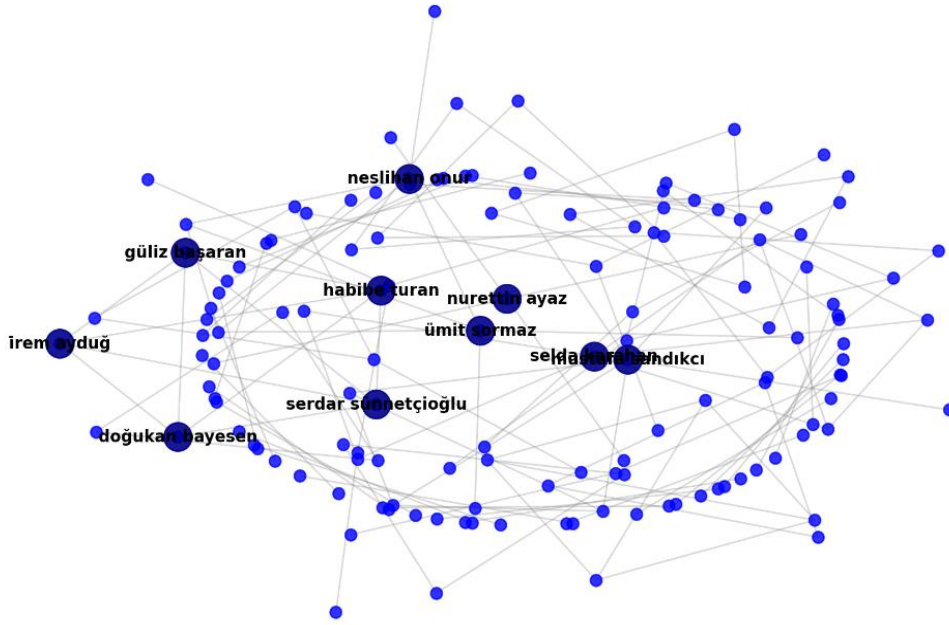
Genel olarak, bu grafik, yöresel yemek kültürü alanındaki akademik çalışmalarda son yıllarda dikkate değer bir artış yaşandığını ve bu alana olan ilginin 2010'dan sonra belirgin bir şekilde yükseldiğini ortaya koymaktadır. Yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların yıllara göre değişimini gösteren grafik incelendiğinde, özellikle gastronomi ve turizm alanındaki akademik ilginin arttığı dönemlerde yayın sayısında belirgin bir yükseliş olduğu dikkat çekmektedir. Bu durum, gastronomi turizmi, kültürel mirasın korunması ve coğrafi işaretleme gibi konuların akademik çalışmaların merkezinde yer almaya başladığını görülmektedir.

1985 yılından itibaren yöresel mutfaklarla ilgili akademik yayınların başladığı görülüyor. 2015 yılından sonra önemli bir artış yaşanmış. Özellikle 2016 ve sonrası bu alanda yapılan çalışmaların hızlandığını gösteriyor. Son yıllarda gastronomi ve yöresel yemek konularının akademik ilgisinin arttığını söyleyebiliriz.

Yöresel yemek kültürü üzerine gerçekleştirilen bibliyometrik analizler, akademik çalışmaların üretim süreçlerinde belirli yazarların ve araştırma gruplarının daha etkin rol oynadığını ortaya koymaktadır. Yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik yayınların belirli araştırmacılar etrafında yoğunlaştığı ve bu akademisyenlerin sıkça iş birliği içinde olduğu gözlemlenmiştir. Bu bulgu, gastronomi, yöresel mutfak ve turizm alanında yürütülen çalışmaların belirli bir akademik çevre tarafından yönlendirildiğini ve konunun daha çok belirli uzmanlık alanlarıyla sınırlandığını göstermektedir. Çalışmada oluşturulan yazar iş birliği ağı, yöresel yemek kültürü araştırmalarında merkezî konumda yer alan akademisyenleri ve iş birliklerini görselleştirmektedir. (Şekil 3). Bu ağ analizine göre; Habibe Turan, Serkan Şengül, Selda Karahan ve Nurettin Ayaz gibi araştırmacılar, hem yayın sayıları hem de iş birliği düzeyleri bakımından öne çıkan isimlerdir. Özellikle bu yazarların farklı projelerde ortak çalışmalarda bulunmaları, bilimsel üretimin iş birliğine dayalı bir yapıda gerçekleştiğini desteklemektedir.

Akademik yayınların bibliyometrik analizine dayalı olarak oluşturulan yazar işbirliği ağı, yöresel yemek kültürü araştırmalarında belirli yazarların merkezde yer aldığını ve geniş bir akademik etki alanına sahip olduklarını

göstermektedir. Şekil 3'te akademik çalışmaların kimler tarafından üretildiğini ve hangi araştırmacıların iş birliği içinde çalıştığını görselleştirmektedir:



Şekil 3 Yazar İşbirliği Ağı

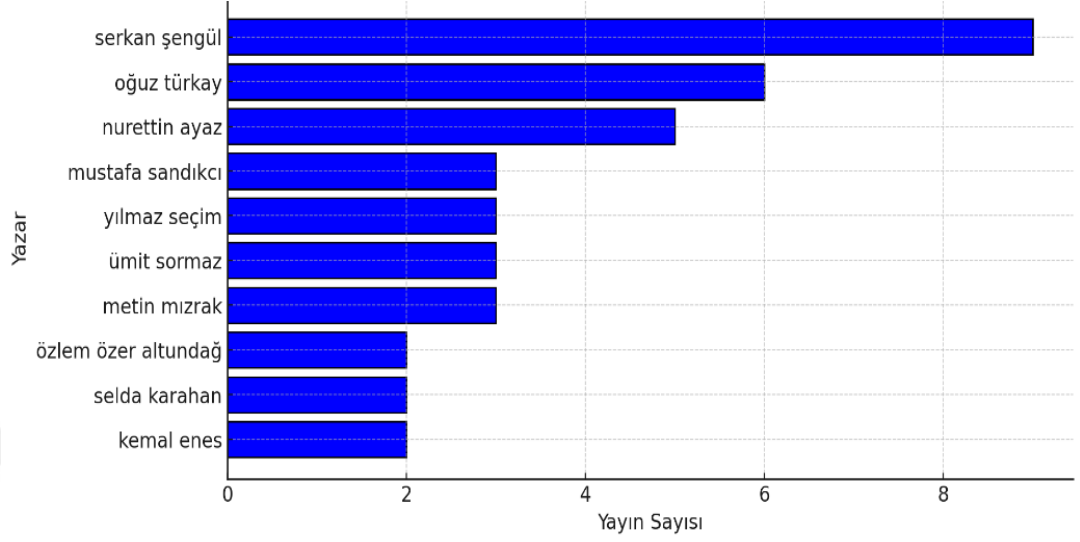
Kaynak: VOSviewer ile oluşturulmuştur

Bu ağ analizine göre, Habibe Turan, Serkan Şengül, Selda Karahan ve Nurettin Ayaz gibi yazarlar, alandaki en aktif araştırmacılar arasında yer almakta ve sıkça iş birliği yapmaktadır. Özellikle çalışma grupları halinde yapılan araştırmaların daha fazla yayın üretimine yol açtığı ve bu grupların akademik alanda daha güçlü bir varlık gösterdiği tespit edilmiştir.

Bunun yanı sıra, ağın dış kısımlarında kalan bazı yazarların akademik iş birliklerine daha az dahil olduğu, ancak bireysel olarak katkı sağlamaya devam ettiği görülmektedir. Bu durum, bazı akademisyenlerin belirli araştırma grupları ile sıkı bir ilişki içinde çalışırken, diğerlerinin daha bağımsız araştırmalar yürüttüğünü göstermektedir. Akademik literatürde belirli yazarların baskın olup olmadığını anlamak için en fazla yayın yapan yazarlar analiz edilmiştir. Şekil 4 yöresel mutfak ve gastronomi alanında en çok yayın yapan akademisyenleri göstermektedir:

Bu analizlere göre: Serkan Şengül (9 yayın), Oğuz Türkay (6 yayın) ve Nurettin Ayaz (5 yayın) en fazla akademik çalışma üreten yazarlar arasında yer

almaktadır. Mustafa Sandıkçı, Yılmaz Seçim ve Ümit Sormaz gibi yazarlar ise orta düzeyde akademik üretime sahiptir. Çalışmalar, bireysel araştırmacılardan ziyade iş birliği içinde çalışan akademik gruplar tarafından yürütülmektedir.



Şekil 4 Yayın Yapan Yazar Grafiği

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Bu sonuçlar, akademik üretimde belirli isimlerin öne çıktığını ve bu yazarların genellikle belirli üniversite veya araştırma merkezleri ile bağlantılı olduğunu göstermektedir. Akademik literatürde belirli isimlerin daha fazla çalışma üretmesi, alanın uzmanlaşma derecesinin yüksek olduğunu ve disiplinin belirli araştırmacılar tarafından yönlendirildiğini göstermektedir.

Akademik çalışmaların üretim biçimi incelendiğinde, yayınların büyük çoğunluğunun birden fazla araştırmacının katkısıyla oluşturulduğu tespit edilmiştir. Tek yazar tarafından yapılan çalışmaların sayısı görece düşükken, iş birliği içinde üretilen akademik yayınlar alanda daha yaygın bir eğilim göstermektedir.

Özellikle gastronomi ve yöresel yemek kültürü üzerine yapılan çalışmaların disiplinler arası bir yapı sergilemesi nedeniyle, farklı akademik uzmanlık alanlarından araştırmacıların bir araya gelerek araştırmalar yürüttüğü görülmektedir. Bu iş birlikçi yapı, bilimsel üretimin daha kapsamlı ve sistematik hale gelmesine katkı sağlamakla birlikte, belirli yazar gruplarının akademik alanda daha etkili hale gelmesine de neden olmaktadır. Bu bulgular araştırma sorusunu desteklemektedir.

Bu çalışmada, yöresel mutfak ve gastronomi alanında gerçekleştirilen akademik yayınların içerik analizi yapılarak, temel araştırma eğilimlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. İlk olarak, bibliyometrik analiz kapsamında derlenen akademik çalışmaların "Anahtar Kelimeler" sütunundaki veriler toplanmış ve veri seti oluşturulmuştur. Daha sonra, doğal dil işleme (NLP) teknikleri kullanılarak metin temizleme işlemi gerçekleştirilmiş; bağlaçlar, anlamsız kelimeler ve sık tekrar eden ifadeler çıkarılarak verinin analize uygun hale getirilmesi sağlanmıştır. Temizlenen veriler, metin madenciliği yöntemiyle Latent Dirichlet Allocation (LDA) modeline tabi tutulmuş ve akademik çalışmalarda en sık tekrar eden kelime grupları tespit edilmiştir. LDA modelinin çıktılarına dayanarak, akademik araştırmaların belirli temalar etrafında şekillendiği görülmüş ve içerik analizine dayalı olarak beş ana tema belirlenmiştir. Bu temalar, yöresel mutfak ve gastronomi literatüründe en fazla vurgulanan kavramları içerecek şekilde "Besin içerikleri ve mutfak analizleri", "Yöresel mutfak kültürü ve gastronomi", "Yöresel yemekler ve turizm bağlantısı", "Yöresel mutfakların bölgesel dağılımı" ve "Kültürel miras ve yöresel ürünler" olarak kategorize edilmiştir.



Şekil 5 LDA Temelli Tema-Kelime Dağılımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Şekil 5, yöresel mutfak ve gastronomi alanında yapılan akademik yayınların içerik analizi sonucunda elde edilen tematik dağılımı göstermektedir. LDA modellemesi sonucunda beş ana tema belirlenmiş olup, bu temalar çalışmalarda sıkça tekrar eden kelime grupları doğrultusunda sınıflandırılmıştır. Grafik, akademik yayınların belirli içerik kümeleri etrafında yoğunlaştığını ve temaların kavramsal ayrışmasını görsel olarak desteklemektedir.

LDA modelinden elde edilen bulgular doğrultusunda, incelenen akademik çalışmaların belirli tematik odaklar etrafında toplandığı görülmüştür. Bu kapsamda, içerik analizine dayalı olarak beş ana tema tanımlanmıştır:

1.Besin İçerikleri, Beslenme ve Mutfak Analizleri

Bu tema, akademik araştırmaların önemli bir kısmının yöresel yemeklerin besin değerleri, protein, karbonhidrat ve yağ oranları üzerine odaklandığını göstermektedir. Yöresel yemeklerin besin değerleri, makro ve mikro besin öğeleri ile sağlık ilişkileri üzerine yoğunlaşan çalışmaları içermektedir. Sürdürülebilir beslenme modelleri, diyetetik yaklaşımlar ve moleküler gastronomi bu başlık altında ön plana çıkan konular arasında yer almaktadır.

2.Yöresel Mutfak Kültürü ve Gastronomi

Bu temada, yöresel mutfak kültürünün korunması, mutfak şeflerinin geleneksel tariflere yönelik tutumları ve gastronomik değerlerin sürdürülebilirliği üzerine yapılan çalışmalar ön plana çıkmaktadır. Geleneksel mutfak pratiklerinin korunması, gastronomik değerlerin sürdürülebilirliği ve şeflerin geleneksel tariflere yönelik yaklaşımları üzerine yapılan çalışmalar dikkat çekmektedir. Ayrıca, mutfak trendleri ve modern gastronomi teknikleri de bu kategori altında incelenmiştir.

3.Yöresel Yemekler ve Turizm Bağlantısı

Gastronomi turizmi bağlamında yöresel yemeklerin destinasyon kimliği üzerindeki etkisi bu temada ele alınmıştır. Çalışmalar, turistlerin yöresel yemek deneyimleri, gastronomi turizmi pazarlaması ve turistik destinasyonlarda sunulan yiyecek-içecek hizmetleri gibi konuları içermektedir.

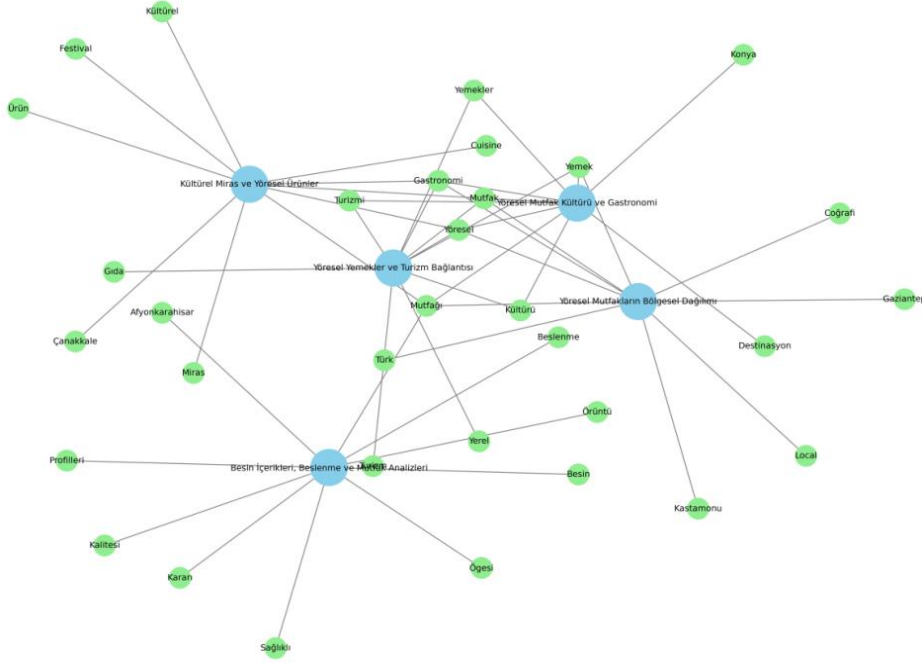
4.Yöresel Mutfakların Bölgesel Dağılımı

Bu kategori, Gaziantep, Hatay, Kastamonu, Konya gibi yöresel mutfağı ile öne çıkan şehirlerde gerçekleştirilen akademik çalışmaları içermektedir. Belirli bölgelerin mutfak mirasının korunması, coğrafi işaret tescilleri ve bölgesel gastronomi markalaşması gibi konular ön plana çıkmaktadır.

5.Kültürel Miras ve Yöresel Ürünler

Bu temada, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel mutfak unsurları ve gastronomik mirasın korunması üzerine yapılan akademik çalışmalar yer

almaktadır. Örneğin, keşkek, tarhana, peruhi gibi geleneksel yemeklerin standartlaştırılması ve tanıtımı gibi konular bu kapsamda değerlendirilmiştir.



Şekil 6 Tema Anahtar Kelime Ağı

Kaynak: VOSviewer ile oluşturulmuştur

Şekil 6, içerik analizinden elde edilen temalar ile bu temalarla ilişkilendirilen anahtar kelimeler arasındaki ilişkileri görselleştirmektedir. Mavi düğümler temaları, yeşil düğümler ise bu temalarla sıklıkla birlikte geçen anahtar kavramları temsil etmektedir. Haritada yer alan bağlantılar, temalar arası kavramsal örtüşme, geçişkenlik ve içeriksel benzerlikleri ortaya koymakta; araştırma alanının çok boyutlu ve disiplinler arası doğasını yansıtmaktadır.

Ağ haritasında yer alan her bir tema, ilişkili olduğu anahtar kelimeler aracılığıyla temsil edilmekte olup, bu kavramsal düğümler arasında kurulan bağlar temalar arası kavramsal benzerlik ya da ayrışmayı göstermektedir. Örneğin, "Yöresel Mutfak Kültürü ve Gastronomi" ile "Yöresel Yemekler ve Turizm Bağlantısı" temalarının ortak kavramlar etrafında kümelenmesi, bu temaların gastronomik kimlik, yemek kültürü ve turizm pratikleri gibi alanlarda kesiştiği gözlemlenmektedir. Diğer yandan, "Besin İçerikleri, Beslenme ve Mutfak Analizleri" temasının daha teknik ve sağlık odaklı kavramlarla

çevrelendiği, bu yönüyle daha farklı bir içeriksel çerçevede konumlandığı anlaşılmaktadır.

Ayrıca, ağ haritası temalar arası geçişkenliğin yanı sıra, bazı anahtar kelimelerin (örneğin "mutfak", "yemek", "gastronomi") farklı temalarla ilişkili olarak tekrar ettiği, bu kavramların çalışmanın genelinde disiplinler arası bir bağlayıcı rol üstlendiğini göstermektedir. Bu durum, yöresel mutfak araştırmalarının çok boyutlu doğasını ve kavramların yalnızca tek bir bağlama indirgenemeyeceğini de ortaya koymaktadır.

Bu görselleştirme yöntemi sadece temaların görsel temsilini sunmakla kalmamakta; aynı zamanda araştırma alanının kavramsal haritasını çıkararak, gelecekteki çalışmalara yönelik olası araştırma boşlukları ve kavramsal geçiş alanları hakkında da önemli ipuçları vermektedir.

Çizelge 4 Çalışmanın Temaları

Besin İçerikleri, Beslenme ve Mutfak Analizleri	Yöresel Mutfak Kültürü ve Gastronomi	Yöresel Yemekler ve Turizm Bağlantısı	Yöresel Mutfakların Bölgesel Dağılımı	Kültürel Miras ve Yöresel Ürünler
Besin Ögesi	Yöresel Mutfak	Yöresel Gastronomi	Yöresel Yemek	Yöresel Mutfak
Örüntü	Gastronomi	Mutfak	Mutfak	Gastronomi
Mutfak	Yemek	Turizm	Mutfak	Kültürel
Beslenme	Kültürü	Yemek	Gaziantep	Ürün
Afyonkarahisar	Turizmi	Turizmi	Gastronomi	Miras
Kalitesi	Destinasyon	Yemekler	Türk	Mutfak
Sağlıklı	Mutfak	Gıda	Coğrafi	Çanakkale
Profilleri	Yemekler	Yerel	Kastamonu	Cuisine
Kararı	Konya	Kültürü	Local	Festival

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Çizelge 4, yöresel mutfak ve gastronomi konularındaki akademik yayınlarda öne çıkan beş temayı ve bu temalarla ilişkili en sık kullanılan anahtar kelimeleri göstermektedir. Her bir tema, içeriksel olarak belirli bir araştırma odağını yansıtmakta ve bu tema altında gruplanan kelimeler literatürdeki eğilimleri açıkça ortaya koymaktadır. Tematik yapı; beslenme, turizm, kültürel miras, bölgesel dağılım ve gastronomi ekseninde şekillenmiş olup, araştırma sorusunu destekler nitelikte çok katmanlı bir içerik sunmaktadır.

Elde edilen bulgular, akademik çalışmaların belirli temalar etrafında yoğunlaştığını ve yıllara bağlı olarak bazı konuların ön plana çıktığını göstermektedir. Özellikle son yıllarda gastronomi turizmi ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarının giderek artan bir akademik ilgi gördüğü tespit edilmiştir. Bu bağlamda, yöresel mutfak araştırmalarının çok disiplinli bir yapıya sahip olduğu, beslenme bilimleri, turizm çalışmaları ve kültürel miras koruma gibi alanlarla kesiştiği sonucuna varılmıştır.

Çizelge 4 incelendiğinde, her bir temanın özgül bir kelime kümesine sahip olduğu ve bu kümenin o tema bağlamında akademik literatürde öne çıkan eğilimleri yansıttığı görülmektedir. Örneğin, "Besin içerikleri ve mutfak analizleri" teması altında yer alan "besin", "kalitesi", "sağlıklı", "profilleri" gibi sözcükler; çalışmalarda sağlık, besin ögeleri ve diyet ilişkili konulara verilen önemi göstermektedir.

"Yöresel mutfak kültürü ve gastronomi" teması altında öne çıkan "mutfak", "gastronomi", "kültürü" ve "destinasyon" gibi kavramlar, geleneksel bilgi birikimi ile turizm destinasyonlarının gastronomik konumlandırılması arasındaki ilişkiye işaret etmektedir.

"Yöresel yemekler ve turizm bağlantısı" başlığı altında ise "turizm", "gıda", "yerel" ve "yemek" gibi sözcükler, gastronomi turizmi konusunun çok boyutlu bir şekilde ele alındığını göstermektedir. Bu tema altında, turist deneyimlerinden pazarlama stratejilerine kadar geniş bir yelpazeye yayılan kavramsal içerik dikkat çekicidir.

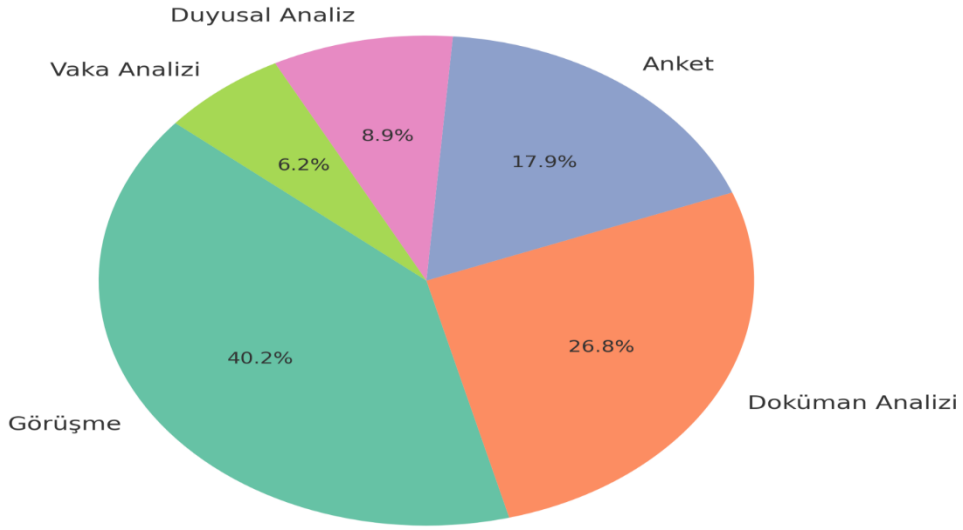
"Yöresel mutfakların bölgesel dağılımı" temasında "Gaziantep", "Kastamonu", "Coğrafi" ve "Türk" gibi bölgesel ve kültürel referanslar ön plana çıkarken, "Kültürel miras ve yöresel ürünler" teması ise "miras", "coğrafi işaret", "festival" gibi kavramlarla geleneksel ürünlerin korunması ve tanıtımına yönelik çalışmaları yansıtmaktadır.

Bu tematik dağılım, yöresel mutfak ve gastronomi alanındaki akademik çalışmaların içeriksel çeşitliliğini ve disiplinlerarası yapısını ortaya koymakta; aynı zamanda gelecekteki araştırmalar için odaklanılabilecek alanlara dair önemli ipuçları sunmaktadır. İlgili veriler araştırma sorusunu büyük ölçüde doğrulamaktadır.

Bu araştırmada, yöresel mutfak ve gastronomi alanında gerçekleştirilen akademik çalışmaların yöntemsel dağılımı incelenmiş ve yöntem seçimlerine ilişkin eğilimler ortaya konulmuştur. Elde edilen bulgular, çalışmaların büyük ölçüde nitel araştırma yöntemlerine dayandığını göstermektedir. Akademik literatürde kullanılan yöntemlerin frekans analizine dayalı olarak oluşturulan dağılım grafikleri, nitel yöntemlerin baskın olarak tercih edildiğini, bunu nicel yöntemlerin izlediğini ve karma yöntemlerin ise daha sınırlı bir kullanıma sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Nitel araştırma yöntemlerinin ön planda olması, gastronomi ve yöresel mutfak çalışmalarının genellikle derinlemesine analizler gerektiren, kültürel ve sosyolojik bağlamda ele alınan konuları içermesiyle açıklanabilir. Bu bağlamda, özellikle görüşme ve doküman analizi gibi veri toplama tekniklerinin yaygın olarak kullanıldığı gözlemlenmiştir. Görüşme yöntemi, gastronomi alanında uzman şefler, yerel üreticiler ve turizm sektörü temsilcileriyle gerçekleştirilen nitel araştırmalarda tercih edilmekte; doküman analizi ise tarihi kaynaklar, yemek tarifleri ve gastronomik literatürün incelenmesine dayanmaktadır.

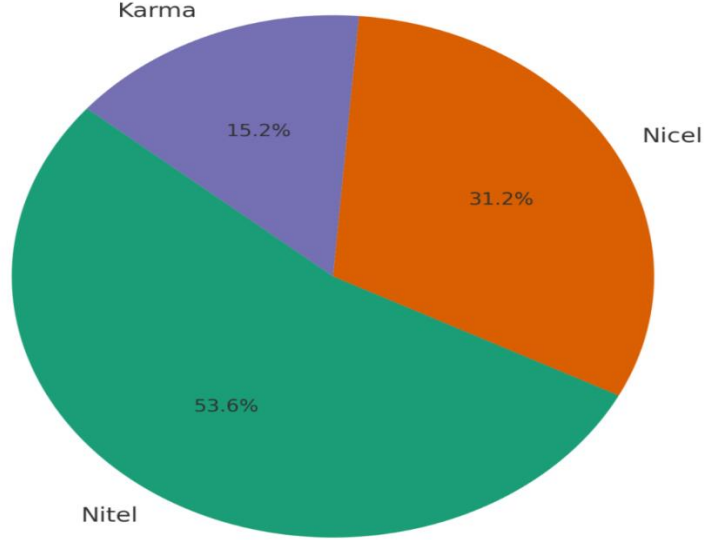
Bununla birlikte, nicel yöntemlerin de belirli ölçüde kullanıldığı tespit edilmiştir. Anket ve istatistiksel analizler, özellikle turistlerin yöresel mutfağa yönelik tutumlarını değerlendiren çalışmalarda tercih edilen yöntemler arasında yer almaktadır. Bunun yanı sıra, duyuusal analizler, yöresel yemeklerin tat, doku ve aromatik özelliklerinin ölçülmesi amacıyla yapılan çalışmaların temel veri toplama yöntemlerinden biri olarak kullanılmaktadır. Ancak, vaka analizlerinin diğer yöntemlere kıyasla daha sınırlı bir kullanıma sahip olduğu gözlemlenmiştir.



Şekil 7 Çalışmanın Veri Toplama Şekli

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Şekil 7 gastronomi ve yöresel mutfak alanında gerçekleştirilen akademik çalışmaların veri toplama yöntemlerine göre dağılımı görselleştirilmiştir. Grafikler incelendiğinde, araştırmalarda en yaygın kullanılan veri toplama tekniğinin görüşme yöntemi olduğu görülmektedir (%40). Bu durumu, çalışılan konuların büyük ölçüde kültürel, tarihsel ve sosyolojik boyutlar içermesiyle açıklamak mümkündür. Görüşme tekniğini sırasıyla doküman analizi (%26,7) ve anket uygulamaları (%17,8) takip etmektedir. Duyusal analiz ve vaka analizleri ise daha sınırlı oranlarda kullanılmaktadır.



Şekil 8 Çalışmanın Yöntem Grafiği

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Şekil 8’de, nitel araştırma yöntemlerinin açık ara baskın olduğu gözlemlenmektedir (%53,6). Bu bulgu, alanda yapılan çalışmaların genellikle anlamaya, yorumlamaya ve kültürel bağlamı derinlemesine keşfetmeye yönelik olduğunu göstermektedir. Nicel yöntemler ise daha çok turistlerin algıları, tercihleri ve memnuniyet düzeylerinin ölçülmesi gibi konularla ilişkilidir (%31,3). Karma yöntemlerin kullanımı ise oldukça sınırlı kalmakta ve %15,1 düzeyinde seyretmektedir.

Bu dağılım, gastronomi araştırmalarında geleneksel bilgi kaynaklarına ve kültürel anlatılara duyulan ilginin sürdüğünü, ancak giderek artan sayıda çalışmanın da ölçülebilir veriler elde etmeye yöneldiğini göstermektedir. Karma yöntemlerin sınırlı kullanımı, metodolojik bütünleşmenin henüz yaygınlaşmadığını ve araştırmacıların tek bir yönetime odaklanma eğiliminde olduğunu işaret etmektedir.

Yöntem dağılımına ilişkin genel bulguların ardından, araştırmaların coğrafi odak noktaları da incelenmiştir. Türkiye’de yöresel mutfak kültürü üzerine gerçekleştirilen akademik çalışmaların bölgesel dağılımı incelendiğinde, araştırmaların belirli şehirler ve bölgeler üzerine yoğunlaştığı görülmektedir. Şekil 9’da gösterildiği gibi, Gaziantep, Kastamonu ve Konya illeri akademik literatürde en fazla incelenen yöresel mutfaklar arasında yer almaktadır. Bu illeri

Sakarya, Trabzon, Bolu (Mengen, Mudurnu) ve Afyonkarahisar gibi mutfak kültürü açısından zengin bölgeler takip etmektedir. Özellikle Gaziantep mutfağı, hem coğrafi işaretli ürünleri hem de geleneksel yemekleri ile akademik araştırmalarda en fazla yer bulan yöresel mutfaklardan biri olmuştur.

Elde edilen bulgular, Gaziantep mutfağının gastronomi turizmi açısından büyük bir öneme sahip olduğunu ve bu bağlamda yapılan akademik çalışmaların yoğunlaştığını göstermektedir. Şekil 10'da görüldüğü gibi, yöresel mutfak kültürü ile ilgili anahtar kelimeler arasında "gastronomi", "turizm", "yöresel mutfak", "mutfak kültürü" ve "geleneksel yemekler" öne çıkmaktadır. Bu durum, akademik literatürde gastronomi turizmi eksenli çalışmaların yaygın olduğunu ve özellikle coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve tanıtımına yönelik araştırmaların ön planda yer aldığını göstermektedir.

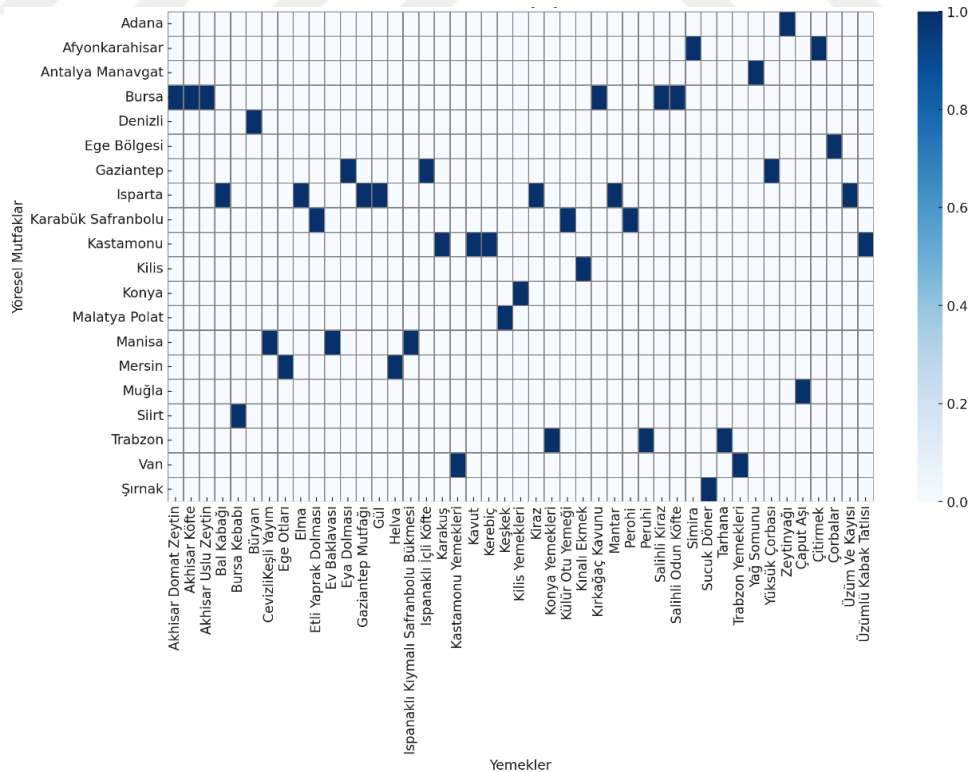
Şekil 11'de sunulan veriler, Kastamonu mutfağının akademik araştırmalarda geniş bir şekilde ele alındığını ve özellikle yerel mutfak mirası ile geleneksel yemeklerin korunması bağlamında incelendiğini ortaya koymaktadır. Benzer şekilde, Konya mutfağı da geleneksel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından araştırmalara konu olmuştur. Trabzon mutfağı ise, özellikle Karadeniz'e özgü balık ve hamur işleri ile dikkat çekmektedir. Afyonkarahisar mutfağı, et ürünleri ve tatlıları ile akademik çalışmalarda geniş yer bulmuştur.

Ancak, yapılan analizler akademik çalışmaların Türkiye'nin belirli bölgelerine yoğunlaştığını ve bazı bölgelerin yeterince ele alınmadığını ortaya koymaktadır. Şekil 9'da görüldüğü üzere, Şırnak, Van, Malatya ve Siirt gibi şehirlerin mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmaların sınırlı olduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra, İstanbul, İzmir ve Ankara gibi büyükşehirlerin gastronomik mirası akademik çalışmalarda beklenenden daha az yer almaktadır. Oysaki, bu şehirler göç alan ve farklı mutfak kültürlerinin bir araya geldiği bölgeler olması nedeniyle daha fazla araştırmaya konu olabilir. Ayrıca, Muğla ve Antalya gibi turistik bölgelerde gastronomi turizmi bağlamında yapılan akademik çalışmaların daha sınırlı olduğu tespit edilmiştir.

Bu bulgular, akademik çalışmaların büyük ölçüde tarihsel mutfak mirasına sahip şehirler veya gastronomi turizmi açısından öne çıkan bölgeler üzerine yoğunlaştığını göstermektedir. Şekil 10'da sunulan yemek kategorilerine dair

analizler, akademik çalışmaların tatlılar, ana yemekler ve çorbalar gibi belirli yemek türleri etrafında yoğunlaştığını göstermektedir. Bu durum, mutfak kültürünün belirli ana unsurları üzerine yoğunlaştığını ve bazı mutfak öğelerinin akademik araştırmalarda daha az yer bulduğunu göstermektedir.

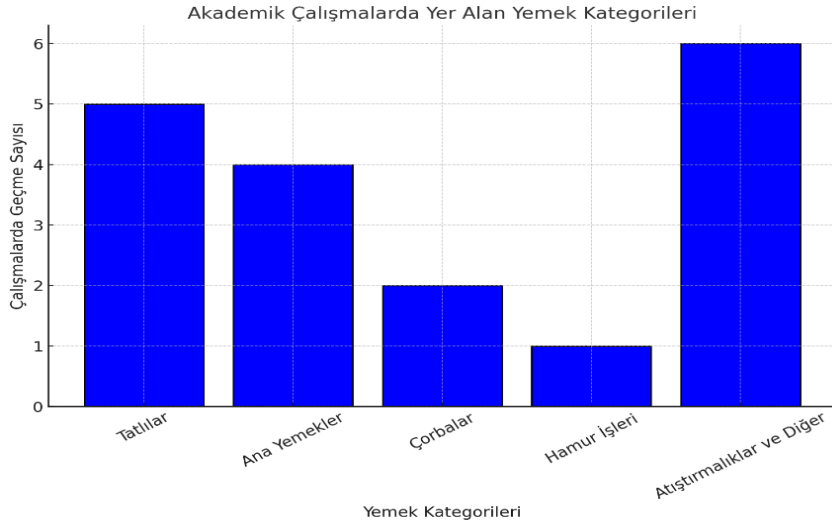
Genel olarak değerlendirildiğinde, Türkiye’de yöresel mutfak kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların daha çok coğrafi işaretli ürünlerin bulunduğu bölgeler üzerine yoğunlaştığı, ancak bazı gastronomik açıdan zengin şehirlerin yeterince incelenmediği söylenebilir. Türkiye’nin mutfak çeşitliliğinin akademik çalışmalarda daha kapsayıcı bir şekilde ele alınması gerektiği ve yeterince incelenmeyen bölgelerin gastronomik zenginliklerinin bilimsel çalışmalar yoluyla belgelenmesinin önemli olduğu değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda, “Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların büyük bir kısmı belirli şehirler veya bölgeler üzerine odaklanmaktadır.” araştırma sorusunu doğrulanmıştır. Akademik ilginin daha dengeli bir şekilde dağılması ve yeterince ele alınmayan yöresel mutfakların bilimsel çalışmalara konu edilmesi, Türkiye’nin gastronomik mirasının bütüncül olarak belgelenmesi açısından önem arz etmektedir.



Şekil 9 Yöresel Mutfak ve Yemek Eşleşmesi Isı Haritası

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Şekil 9’da sunulan “Yöresel Mutfak ve Yemek Eşleşmeleri Isı Haritası” incelendiğinde, Gaziantep’in hem coğrafi işaretli ürünleri hem de geleneksel yemekleri ile akademik çalışmalarda belirgin biçimde öne çıktığı görülmektedir. Bu durum, Gaziantep mutfağının gastronomi turizmi açısından önemli bir destinasyon haline geldiğini ve bu bağlamda yapılan araştırmaların yoğunlaştığını göstermektedir. Isı haritasında öne çıkan illerin dışında kalan birçok ilin çalışmalarda yer bulamaması, bölgesel temsiliyeti azaltmaktadır.



Şekil 10 Yemek Kategorileri

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Şekil 10’da yer alan Yemek Kategorileri Grafiği, akademik çalışmaların büyük çoğunluğunun atıştırmalıklar, tatlılar, çorbalar ve ana yemekler üzerine yoğunlaştığını ortaya koymaktadır



Şekil 11 Yöresel Mutfaklar

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Şekil 11’de de görülebileceği üzere görüşme yöntemi, veri toplama teknikleri içinde açık ara öne çıkmaktadır. Yapılan analizler, Türkiye’nin yöresel mutfaklarına dair akademik çalışmaların çoğunlukla belirli bölgelere yoğunlaştığını, ancak birçok bölgenin bu bağlamda yeterince ele alınmadığını ortaya koymaktadır. Özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri, zengin kültürel yapıları ve özgün gastronomik çeşitliliklerine rağmen literatürde sınırlı bir temsil alanına sahiptir. Örneğin, Şırnak, Van, Siirt ve Malatya gibi iller, kendine has yemek kültürleri ve tarifleri ile dikkat çekmesine karşın, akademik araştırmalarda görece az yer bulmuştur.

Bu bölgelerde çalışılabilecek örnek yemekler arasında Van kahvaltısı, Malatya usulü içli köfte, Siirt büryanı ve Şırnak ketesi gibi yerel lezzetler sayılabilir. Ayrıca, bu bölgelerdeki mutfak kültürlerinin geleneksel tarım ürünleri, mevsimsel yemek alışkanlıkları, göç ve kültürel etkileşim bağlamında ele alınması, literatüre önemli katkılar sağlayabilir. Bu bağlamda, "Doğu Anadolu Bölgesi’nde Geleneksel Tahıl Kullanımı ve Yerel Ekmek Kültürü" ya da "Siirt ve Çevresinde Et Merkezli Yemek Kültürünün Antropolojik İncelemesi" gibi başlıklar potansiyel çalışma alanları olarak önerilebilir.

Ayrıca, İstanbul, İzmir ve Ankara gibi büyükşehirlerin gastronomik mirası da beklenenden daha az çalışılmıştır. Bu şehirler, yalnızca kendi yöresel mutfaklarıyla değil, aynı zamanda göçle oluşan kültürel çeşitlilikleriyle zenginleşmiş mutfak mozağine sahiptir. Özellikle İstanbul, tarih boyunca Arnavut, Rum, Ermeni, Kürt ve Anadolu mutfaklarının bir arada yaşadığı bir kent olarak eşsiz bir gastronomik çeşitliliğe sahiptir. Bu zenginliğin akademik olarak daha detaylı ele alınması; “İstanbul’da Kültürel Çeşitliliğin Mutfak Kültürüne Yansıması” ya da “Kentleşmenin Geleneksel Mutfak Üzerindeki Dönüştürücü Etkisi: Ankara Örneği” gibi çalışmalara zemin hazırlayabilir.

Türkiye’nin yalnızca turistik ya da coğrafi işaretli ürünlere sahip bölgeleri değil; henüz yeterince araştırılmamış bölgeleri de bilimsel çalışmalarla değerlendirilmelidir. Böylece hem kültürel miras korunmuş olacak hem de gastronomi literatüründe daha dengeli ve kapsayıcı bir bakış açısı geliştirilmiş olacaktır.

Yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların belirli dergilerde ve üniversitelerde daha fazla yayınlandığına yönelik araştırma sorusu, yapılan bibliyometrik analizler sonucunda büyük ölçüde doğrulanmaktadır. Özellikle akademik literatürde bu alanda yayımlanan makalelerin belirli akademik dergilerde yoğunlaştığı tespit edilmiştir. Yapılan analizler, en fazla yayına sahip olan dergilerin turizm, gastronomi ve kültürel miras temalarına odaklandığını göstermektedir. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, yöresel mutfak ve gastronomi konularına en fazla yer veren akademik dergi olarak öne çıkmakta ve bu alandaki çalışmaların büyük bir kısmını bünyesinde barındırmaktadır. Bunun yanı sıra, Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, turizm ve mutfak araştırmalarına yönelik yayınlarıyla bu alanda önemli bir referans noktası haline gelmiştir. Kültürel miras ve gastronomi bağlamında öne çıkan Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi ise yöresel mutfak çalışmalarıyla akademik üretime önemli katkılar sağlamaktadır. Ayrıca, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi de Türk mutfağı ve gastronomi turizmi alanındaki çalışmalara geniş yer vererek bu alandaki akademik literatürün gelişmesine katkıda bulunmaktadır.

Çizelge 5 Çalışmada kullanılan Dergi

Dergi Adı	Yayın Sayısı
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	9
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research	6
Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi	5
Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi	5
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi	3
Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi	3

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

En fazla yayına ev sahipliği yapan dergi Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi olup, bu alanda 9 akademik çalışmaya yer vermiştir. Onu sırasıyla Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research (6 yayın), Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi (5 yayın) ve Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi (5 yayın) takip etmektedir. Bu veriler, yöresel mutfak kültürüne ilişkin akademik üretimin, tematik olarak turizm ve gastronomi eksenine odaklanan belirli dergilerde yoğunlaştığını göstermektedir. En fazla yayına ev sahipliği yapan dergi Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi olup, bu alanda 9 akademik çalışmaya yer vermiştir. Onu sırasıyla Gastroia: Journal of

Gastronomy and Travel Research (6 yayın), Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi (5 yayın) ve Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi (5 yayın) takip etmektedir. Bu veriler, yöresel mutfak kültürüne ilişkin akademik üretim, tematik olarak turizm ve gastronomi eksenine odaklanan belirli dergilerde yoğunlaştığını göstermektedir ( izelge 5).

Akademik yayınların yalnızca belirli dergilerde değil, aynı zamanda belirli üniversitelerde de yoğunlaştığı görülmektedir. Özellikle gastronomi ve turizm bölümlerine sahip olan üniversitelerde bu konular üzerine yapılan akademik tez sayısının diğer üniversitelere kıyasla daha fazla olduğu belirlenmiştir. Yapılan analizlere göre, Necmettin Erbakan  niversitesi yöresel yemek kültürü üzerine en fazla akademik teze ev sahipliği yapan kurumdur. Bu durum,  niversitenin gastronomi ve mutfak kültürü alanındaki akademik çalışmalarına verdiği önemi ortaya koymaktadır. Bunun yanı sıra, Kastamonu  niversitesi ve Başkent  niversitesi de yöresel mutfak çalışmaları açısından önemli akademik merkezler arasında yer almaktadır. Gaziantep Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli  niversitesi ve Eskişehir Osmangazi  niversitesi gibi kurumlar ise bölgesel mutfak araştırmalarına odaklanarak özellikle kendi bölgelerinin gastronomi mirasını akademik olarak ele almaktadır. Ayrıca, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler  niversitesi ve Balıkesir  niversitesi gibi kurumlar da yöresel mutfak üzerine yapılan akademik araştırmalarda etkin bir rol oynamaktadır.

Çizelge 6 çalışmanın yapıldığı  niversiteler

Üniversite	Tez Sayısı
Necmettin Erbakan Üniversitesi	7
Kastamonu Üniversitesi	4
Başkent Üniversitesi	4
Gaziantep Üniversitesi	3
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	2
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	2
Ankara Hacı Bayram Veli	2
Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2
Afyon Kocatepe Üniversitesi	2
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	2
Balıkesir �niversitesi	2

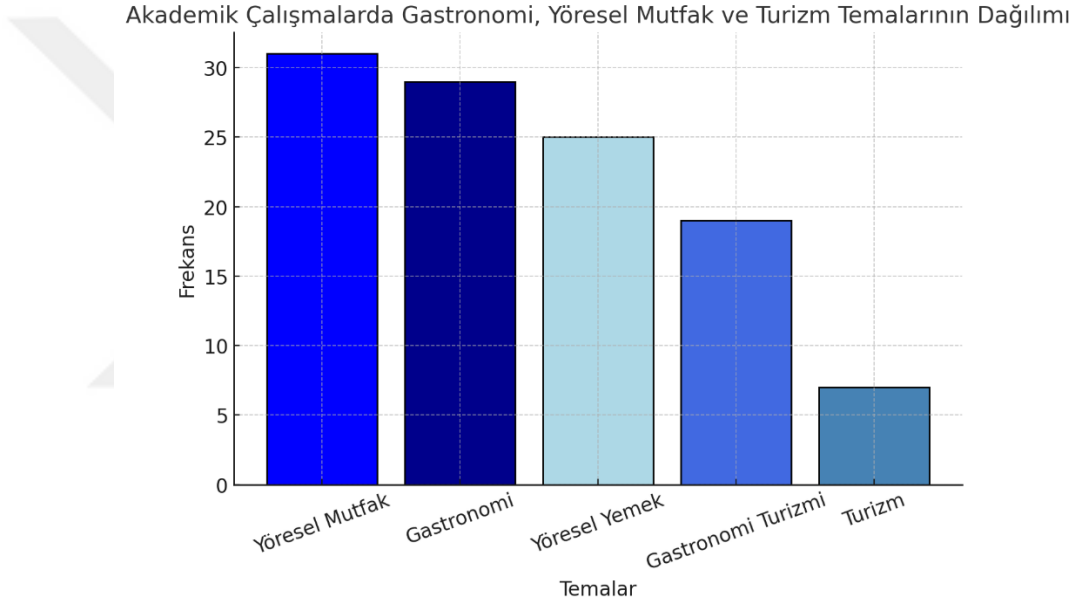
Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Bu bulgular değerlendirildiğinde, yöresel mutfak kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların belirli akademik merkezlerde kümелendiği açıkça görülmektedir. Çalışmaların büyük çoğunluğu, gastronomi ve turizm alanlarına odaklanan akademik dergilerde yayımlanırken, akademik üretimin belirli üniversitelerde daha fazla yoğunlaştığı belirlenmiştir. Bu durum, akademik yayınların konunun bilimsel çerçevede ele alındığı spesifik platformlarda sunulmasının yanı sıra, bu alanda uzmanlaşmış akademik kurumların yönlendirmesiyle şekillendiğini göstermektedir. Özellikle yöresel mutfak turizmle ilişkilendirilmesi, gastronomi alanındaki bilimsel çalışmaların artmasına ve belirli akademik disiplinler çerçevesinde ele alınmasına yol açmıştır. Yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların belirli üniversitelerde daha yoğun şekilde yürütülmesi ise, akademik ilginin belirli coğrafyalarda ve araştırma merkezlerinde yoğunlaştığını kanıtlamaktadır. Gastronomi eğitimi veren üniversitelerin bu alandaki akademik çıktıları artırdığı ve yöresel mutfak akademik disiplinler arasında bir araştırma alanı olarak konumlandığı görülmektedir. Yapılan analizler sonucunda, bu araştırma sorusunu güçlü bir şekilde desteklendiği ve akademik yayınların belirli araştırma merkezleri etrafında yoğunlaştığı tespit edilmiştir.

Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik araştırmaların tematik dağılımını belirlemek amacıyla gerçekleştirilen analizler, çalışmaların büyük ölçüde yöresel mutfak ve gastronomi ekseninde şekillendiğini ortaya koymuştur. Yapılan metin madenciliği analizinde, akademik yayınların "Anahtar Kelimeler" sütunundaki kelimeler tek tek incelenmiş, virgüllerle ayrılan ifadeler temizlenerek en sık kullanılan kavramlar belirlenmiştir.

Elde edilen bulgular, akademik çalışmalarda en fazla vurgulanan temanın "yöresel mutfak" olduğunu göstermektedir. "Yöresel mutfak" kelimesi 31 kez tekrar edilerek en sık kullanılan kavram olmuştur. Bunu "gastronomi" (29 kez), "yöresel yemek" (25 kez) ve "gastronomi turizmi" (19 kez) gibi terimler takip etmiştir. Bu durum, akademik çalışmaların büyük bir kısmının gastronomiden ziyade yöresel mutfak kültürü üzerine yoğunlaştığını göstermektedir. Yöresel mutfak ile ilgili araştırmalar; coğrafi işaretli ürünler, mutfak mirasının korunması, geleneksel yemek tarifleri ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliği gibi konuları kapsamaktadır.

Öte yandan, "gastronomi" terimi 29 kez geçerek akademik literatürde önemli bir yer edinmiştir. Gastronomi odaklı çalışmalar, özellikle mutfak sanatı, beslenme bilimleri, lezzet analizleri ve moleküler gastronomi gibi konular çerçevesinde ilerlemektedir. Ancak "turizm" teriminin "gastronomi turizmi" başlığı altında 19 kez geçtiği tespit edilmiştir. Bu durum, turizmin akademik çalışmalarda bağımsız bir tema olarak değil, gastronominin bir alt bileşeni olarak ele alındığını göstermektedir. Gastronomi turizmi ile ilgili araştırmalar ise daha çok destinasyon yönetimi, turistlerin yöresel yemek deneyimi ve gastronomi turizminin ekonomik etkileri üzerine yoğunlaşmaktadır.



Şekil 12. Akademik Çalışmalarda Gastronomi, Yöresel Mutfak ve Turizm Temalarının Dağılımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur

Şekil 12, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmalarda en sık kullanılan anahtar kelimeleri ve bu kelimelerin tekrar sıklığını göstermektedir. “Yöresel mutfak” kavramı 31 kez ile en çok vurgulanan tema olurken, onu sırasıyla “gastronomi” (29 kez), “yöresel yemek” (25 kez) ve “gastronomi turizmi” (19 kez) izlemiştir. Bu çizelge, çalışmaların tematik olarak büyük ölçüde gastronomi ve yöresel mutfak etrafında şekillendiğini, turizmin ise bu iki tema içinde özellikle “gastronomi turizmi” kapsamında ele alındığını ortaya koymaktadır.

Bu bulgular doğrultusunda, “Bu alanda yapılan çalışmaların çoğu gastronomi ve turizm ekseninde şekillenmektedir.” araştırma sorusunu kısmen doğrulanmış, ancak turizmden daha baskın bir temanın "yöresel mutfak" olduğu belirlenmiştir. Akademik çalışmaların büyük çoğunluğu yöresel mutfak kültürü, coğrafi işaretli ürünler, yerel yemeklerin standardizasyonu ve mutfak mirasının korunması gibi konulara odaklanmaktadır.

Elde edilen veriler, akademik literatürün büyük ölçüde gastronomi ve yöresel mutfak ekseninde şekillendiğini, turizmin ise bu iki ana temaya kıyasla daha az ele alındığını göstermektedir. Bu doğrultuda, akademik çalışmaların yalnızca gastronomi ve turizmle sınırlı kalmayıp, sürdürülebilir tarım, ekonomi, kültürel miras ve yerel kalkınma gibi farklı disiplinlerle entegre edilmesi gerektiği önerilmektedir. Böylece, yöresel mutfak araştırmaları daha geniş bir akademik perspektifle ele alınarak, disiplinler arası çalışmaların gelişimine katkı sağlanabilecektir.

Turizm teması ise çoğunlukla “gastronomi turizmi” bağlamında ele alınmakta ve bağımsız bir ana tema olarak değil, gastronomi ile bütünleşik bir alt tema olarak çalışmalarda yer bulmaktadır. Gastronomi turizmine yönelik çalışmalar; yöresel yemeklerin destinasyon pazarlamasındaki rolü, turistlerin gastronomik deneyimleri ve mutfak kültürünün ekonomik etkileri gibi başlıklar çerçevesinde şekillenmektedir (Şekil 12).

Bu bulgular doğrultusunda, araştırma sorusunu kısmen doğrulanmıştır. Akademik yayınların önemli bir bölümü gastronomi ve turizm çerçevesinde konumlanmakla birlikte, yöresel mutfak kavramının bu ikili temadan daha baskın olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle, yöresel yemek kültürüne yönelik akademik çalışmaların yalnızca gastronomi ve turizmle sınırlı kalmayıp, kültürel miras, ekonomi, yerel kalkınma, sürdürülebilir tarım gibi disiplinlerle daha fazla ilişkilendirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Böylece, bu alanda yapılacak araştırmaların çok boyutlu hale gelmesi ve disiplinlerarası bilimsel zenginlik kazanması sağlanabilecektir.

V.TARTIŞMA

Bu bölümde, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların bibliyometrik analizine dayalı olarak ulaşılan bulgular ayrıntılı şekilde tartışılmıştır. Bibliyometrik veriler doğrultusunda, bu alandaki akademik ilginin tarihsel gelişimi, tematik odak noktaları, yöntemsel eğilimler ve bölgesel farklılıklar kapsamlı biçimde ele alınmıştır. Yapılan analizler, Türkiye’de yöresel yemek kültürü ile ilgili akademik üretimin zaman içinde artış gösterdiğini ve özellikle gastronomi ile turizm arasındaki ilişkinin güçlenmesiyle bu çalışmaların daha geniş bir akademik çerçevede değerlendirildiğini göstermektedir. Ayrıca, Türkiye’deki literatür, uluslararası çalışmalarla karşılaştırılarak analiz edilmiş ve benzerlikler ile farklılıklar ortaya konmuştur.

Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların tarihsel süreci incelendiğinde, 1985 yılından itibaren yayın sayısında kademeli bir artış olduğu gözlemlenmektedir. 2000’li yılların başlarından itibaren belirginleşen bu artış, 2015 sonrası dönemde ivme kazanmış ve özellikle 2016 yılı itibarıyla dikkat çekici bir yükselişe geçmiştir. Bu artışta, Türkiye’de gastronomi alanındaki akademik yapılanmanın etkili olduğu anlaşılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin üniversitelerde yaygınlaşmasıyla birlikte bu alanda yapılan akademik çalışmalar da doğrudan artış göstermiştir. 2022 yılı itibarıyla 88 üniversitede 94 gastronomi programı bulunması, bu gelişimin somut bir göstergesidir.

Ayrıca, geleneksel mutfak kültürüne yönelik akademik ilginin artmasında UNESCO’nun 2010 yılında Akdeniz Diyeti’ni Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne dahil etmesi gibi uluslararası gelişmelerin önemli rolü olmuştur. Türkiye’de coğrafi işaretleme süreçlerinin hız kazanması da bu ilgiyi tetiklemiştir. 2015 sonrasında Antep Baklavası, Maraş Dondurması, Afyon Kaymağı gibi ürünlerin tescillenmesi, akademik çevrelerin yöresel yemeklere olan ilgisini artırmıştır. Benzer şekilde, Gaziantep mutfağının 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na dahil edilmesi, gastronomi ve turizmin

kesişiminde yeni akademik açılımlar doğurmuştur. Uluslararası düzeyde de yiyecek turizmi alanındaki çalışmaların büyük kısmının 2015 sonrası yayımlandığı dikkate alındığında, Türkiye’deki eğilimlerin küresel gelişmelerle paralel olduğu görülmektedir.

Yapılan tematik analizler, akademik çalışmaların belirli temalar etrafında yoğunlaştığını ortaya koymaktadır. Anahtar kelime analizleri ve konu modelleme yöntemleri, çalışmalarda öne çıkan beş temel tema bulunduğunu göstermektedir. Bunlar arasında; yöresel yemeklerin besin değerleri, sağlık boyutu ve sürdürülebilir beslenme ile ilgili analizler; geleneksel mutfak kültürünün korunması ve gastronomik mirasın sürdürülebilirliği; gastronomi turizmiyle yöresel yemekler arasındaki ilişki; yöresel mutfakların bölgesel dağılımı; coğrafi işaretli ürünler ve kültürel mirasın korunmasına yönelik konular yer almaktadır. Bu temalar, uluslararası literatürde de sıklıkla karşılaşılan konularla örtüşmektedir. Örneğin, turistlerin yemek deneyimlerinin destinasyon tercihlerinde önemli rol oynadığı; gastronomi ile destinasyon kimliği arasında sıkı bir ilişki bulunduğu; gastronomi turizminin pazarlama süreçlerine etkide bulunduğu uluslararası akademik çevrelerce de dile getirilmektedir.

Yöntemsel açıdan değerlendirildiğinde, Türkiye’de yöresel mutfak kültürü üzerine yapılan akademik çalışmaların çoğunlukla nitel araştırma yöntemlerine dayandığı anlaşılmaktadır. Görüşme, doküman analizi ve vaka çalışmaları en yaygın kullanılan yöntemler arasında yer almaktadır. Nicel yöntemler daha sınırlı sayıda çalışmada tercih edilmekte olup, bu kapsamda özellikle anket çalışmaları öne çıkmaktadır. Buna karşın, duyuşsal analiz gibi tekniklerin kullanımının oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu durum, gastronomi araştırmalarının büyük ölçüde sosyal, kültürel ve deneyimsel yönlerle odaklandığını göstermektedir. Aynı zamanda metodolojik çeşitliliğin artırılması ve nicel veri analizlerine daha fazla yer verilmesi gerektiği de anlaşılmaktadır.

Coğrafi dağılım açısından ise, akademik çalışmaların belli şehirlerde yoğunlaştığı tespit edilmiştir. Gaziantep, Kastamonu, Konya, Trabzon, Bursa ve Afyonkarahisar gibi şehirler, literatürde daha sık incelenmiştir. Özellikle Gaziantep mutfağı, UNESCO tarafından tanınması ve coğrafi işaretli ürünlerinin sayıca fazla olması sebebiyle akademik çalışmaların odağı haline gelmiştir. Buna

karşılık, Şırnak, Van, Malatya ve Siirt gibi illerde ise bu alandaki akademik üretim oldukça sınırlı kalmıştır.

Sonuç olarak, anahtar kelime analizleri Türkiye’de yapılan akademik çalışmaların büyük ölçüde gastronomi ve turizm temaları etrafında şekillendiğini göstermektedir. “Yöresel mutfak”, “gastronomi” ve “gastronomi turizmi” ifadeleri en sık tekrar eden kavramlar arasında yer almaktadır. Ancak, turizm olgusunun genellikle gastronomi başlığı altında ele alındığı görülmektedir. Uluslararası literatürde gastronomi turizmi; turist deneyimi, motivasyon, kültürel etkileşim ve destinasyon pazarlaması gibi alt başlıklarla detaylandırılmasına karşın, Türkiye’deki akademik çalışmaların bu kavramsal çerçeveyi henüz tam anlamıyla benimsemediği gözlemlenmektedir. Bu durum, alandaki akademik derinliğin ve kuramsal çeşitliliğin artırılmasına yönelik bir ihtiyaç olduğunu ortaya koymaktadır.



VI. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılmış akademik yayınları bibliyometrik analiz yöntemiyle inceleyerek, bu alandaki tematik, yöntemsel ve bölgesel eğilimleri sistematik bir biçimde ortaya koymayı amaçlamıştır. Temel hedef, yöresel mutfak araştırmalarının günümüzde ulaştığı noktayı değerlendirmek, akademik üretimin niceliksel ve niteliksel dağılımını analiz etmek ve literatürdeki boşlukları tespit ederek gelecekteki araştırmalara yön verecek bir temel oluşturmaktır.

Bibliyometrik analiz bulguları, Türkiye’de bu alana yönelik akademik ilginin 2000’li yılların ortalarından itibaren belirgin biçimde arttığını, özellikle 2015 sonrası dönemde ivme kazandığını ve 2020’li yıllarda zirve noktasına ulaştığını göstermiştir. Ancak 2024 yılı itibarıyla yayın sayısında gözlenen düşüş, pandeminin etkileri, finansman sorunları ve akademik yönelim değişimleriyle açıklanabilir.

Yöresel yemek kültürü araştırmalarının belirgin yapısal kalıplar ve tematik sınırlılıklar içerdiğini göstermektedir. Akademik üretimin çoğunlukla nitel yöntemlere (özellikle görüşme ve doküman analizi) dayanması, kültürel derinlik sağlaması açısından olumlu görülmekle birlikte, nicel, deneysel ve karma yöntemlerin eksikliği, yöntemsel çeşitlilik açısından bir sınırlılık yaratmaktadır. Bu durum, özellikle ölçülebilirlik ve karşılaştırmalı analiz açısından alandaki akademik derinliği sınırlandırmaktadır.

Bölgesel temsiliyet açısından, akademik üretimin belirli gastronomi kimliği güçlü illerde yoğunlaştığı; buna karşılık Doğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu gibi bölgelerin görece ihmal edildiği görülmüştür. Oysa bu bölgelerde de özgün mutfak unsurları mevcuttur. Bu boşlukların giderilmesi, hem kültürel çeşitliliğin belgelenmesi hem de akademik kapsayıcılığın artırılması açısından önemlidir.

Tematik analiz, çalışmaların çoğunlukla tanıtıcı ve betimsel nitelikte olduğunu, kuramsal çerçeve kullanımının sınırlı kaldığını ve özellikle

gastronomi-turizm eksenine yoğunlaştıldığını ortaya koymuştur. “Yöresel mutfak” ve “gastronomi turizmi” anahtar kavramlar olarak öne çıkarken; kültürel kimlik, toplumsal hafıza, sürdürülebilirlik, gıda güvenliği ve yerel kalkınma gibi kavramların yeterince ele alınmadığı tespit edilmiştir.

Disiplinler arası çeşitlilik de sınırlı kalmış; özellikle halkbilimi, sosyoloji, tarih ve kültürel çalışmalar gibi alanlarla daha fazla etkileşim kurulması gerektiği görülmüştür. Kuramsal yaklaşımların (kimlik teorileri, yerellik-küresellik tartışmaları, kültürel hafıza gibi) çalışmalara yeterince entegre edilmemesi, mevcut üretimin teorik derinlikten yoksun kalmasına neden olmuştur.

Bibliyometrik analiz yöntemi sayesinde, akademik üretkenlik hem tematik hem de bölgesel olarak haritalanmış, yayın türleri, araştırmacılar ve kurumlar bazında yoğunlaşma alanları belirlenmiştir. Bu da çalışmanın sadece içeriksel değil, yöntemsel olarak da literatüre katkı sunduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak, Türkiye’de yöresel yemek kültürü üzerine yapılan akademik çalışmalar nicel ve nitel olarak gelişmekte olsa da henüz olgunluk aşamasına ulaşmamıştır. Akademik üretim, tanıtıcı ve betimleyici bir düzeyde kalmakta; kuramsal ve eleştirel analizlerden yoksun kalmaktadır. Bu bağlamda, hem araştırma kalitesinin artırılması hem de içerik çeşitliliğinin sağlanması için aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

1. **Bölgesel çeşitliliğin artırılması:** Az çalışılmış bölgelerdeki yerel mutfakların daha fazla araştırılması teşvik edilmelidir.
2. **Disiplinler arası entegrasyon:** Halkbilimi, tarih, çevre b ilimleri, sosyoloji gibi alanlarla işbirliği yapılmalıdır.
3. **Yöntemsel çeşitlilik:** Nicel, deneysel ve karma yöntemler teşvik edilmeli; duysal analiz ve vaka çalışmaları artırılmalıdır.
4. **Kuramsal zenginlik:** Kimlik, kültürel miras, yerel kalkınma gibi eksenlerde yeni teorik çerçeveler geliştirilmelidir.
5. **Veri altyapısı:** Ulusal çapta yöresel yemek veri tabanları oluşturularak açık erişim sağlanmalıdır.

Yöresel yemek kültürü, yalnızca gastronomik ve turistik bir olgu değil; kültürel sürdürülebilirlik, toplumsal aidiyet, ekonomik kalkınma ve yerel kimlik

gibi çok boyutlu alanlarla iç içedir. Bu nedenle, gelecekte yapılacak araştırmaların bu bütüncül perspektifi benimsemesi, hem akademik literatürü derinleştirecek hem de politika yapıcılara kültürel mirasın korunması ve değerlendirilmesi konusunda yol gösterici olacaktır.

Bu tez, sunduğu kapsamlı analizlerle hem bilimsel literatüre hem de toplumsal hafızaya katkı sunmakta; Türkiye'nin zengin mutfak kültürünü yalnızca geçmişe ait bir miras olarak değil, aynı zamanda geleceğe taşınması gereken stratejik bir değer olarak ele almaktadır.





VII. KAYNAKÇA

KİTAPLAR

- ABDURREZZAK, A. O. (2014). **İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü**. Turkish Studies.
- AKARÇAY, E. (2016). **Beslencenin sosyolojisi: Orta sınıf (lar)ın yeme içme ve eğlence örüntüleri**. Ankara: Phoenix Yayaynevi.
- AKIN, G., ÖZKOÇAK, V., & GÜLTEKİN, T. (2015). **Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi**. Antropoloji.
- ANDERSON, E. N. (2014). **Everyone eats: Understanding food and culture**. NYU Press.
- BEŞİRLİ, H. (2017). **Yemek sosyolojisi- Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış**. Ankara: Phonix Yayaynevi.
- BEARDSWORT, A., & KEIL, T. (2011). **Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet**. Ankara: Phoenix Yayınları.
- BELGE, M. (2001). **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**. İstanbul: İletişim Yayınları.
- BELGE, M. (2016). **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**. İstanbul: İletişim Yayınları. DIKER, O., TÜRKER, N., ALAEDDİNOĞLU, F., CANKÜL, D., & TEMİZKAN, R. (2023). **Gastro Coğrafya**. İstanbul: Detay Yayıncılık.
- EROĞLU, F. (1996). **Davranış Bilimleri**. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.
- GOODY, J. (2013). **Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması**. (M. G. Güran, Çev.). İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- GÜRSOY, D. (2004). **Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz**. İstanbul: Oğlak Yayınları.

GÜRSOY, D. (2014). **Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi**. İstanbul: Oğlak Yayıncılık

HALICI, N. (2015). **Türk mutfağı** (2. b.). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

DIKER, O., TÜRKER, N., ALAEDDİNOĞLU, F., CANKÜL, D., & TEMİZKAN, R. (2023). **Gastro Coğrafya**. İstanbul: Detay Yayıncılık.

MARSHALL, G. (1999). **Sosyoloji sözlüğü**. (O. Akınhay & D. Kömürcü, Çev.). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

MEJUYEV, V. (1987). **Kültür ve Tarih**. (S. H. Yokova, Çev.). Ankara: Başak Yayınları.

MONTANARI, M. (2006). **Food is Culture**. Columbia University Press.

RITZER, G. (2011). **Küresel dünya** (1. b.). (M. Pekdemir, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

SAUNER, M. H. (2008). **Günümüz Türk Mutfak Kültürü**. Türk Mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

STANDAGE, T. (2019). **Altı Bardakta Dünya Tarihi**. (A. Fethi, Çev.). İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi.

UHRI, A. (2016). **Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri**. İstanbul: Ege Yayınları.

Çeviri Kitaplar:

DALBY, A. ve GRAINGER, S. (2001). **Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü**. (B. Avunç, Çev.). İstanbul: Homer Kitabevi.

MONTANARI, M. (2006). **Food is Culture**. Columbia University Press.

REIMERTZ, S. (1998). **Çayın Kültür Tarihi**. (M. Tüzel, Çev.). Ankara: Dost Kitabevi.

RITZER, G. (2011). **Küresel dünya** (1. b.). (M. Pekdemir, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayıncılık.

MAKALELER

- AKARÇAY, E., & SUĞUR, N. (2015). "Dışarıda yemek: Eskişehir’de yeni orta sınıfın fast-food yeme-içme örüntüleri". **Sosyoloji Araştırmaları Dergisi**, 18(1), 1-29.
- AKDEMİR, N. (2020). "Cumhuriyet döneminde yemek kültürü". N. Çetinkaya (Dü.) içinde, **Yemek, kültür ve toplum** (s. 193-212). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- AKIN, G., ÖZKOÇAK, V., & GÜLTEKİN, T. (2015). "Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi". **Antropoloji**, 30, 33-52.
- AKKAYA, A., BAYRAKCI, S., & ÖZCAN, C. C. (2018). "Osmanlı mutfağının yemek, fiyat, mekân ve ekonomik bakımdan değerlendirilmesi: İstanbul örneği". **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 6(3), 60-80.
- AKKOYUNLU, Z. (2012). "Türk mutfağından kaybolan Kerkük yemekleri". **Motif Akademi Halkbilimi Dergisi**, 2, 326-343.
- AKYÜREK, S. (2018). "Investigation Of Similarities and Differences of Turkish and Spanish Cuisine Cultures". **Turkish Studies**, 13(3), 49-64.
- AKMAN, M., & BAŞOĞLU, S. (1995). "Akdeniz Bölgesi Tahıl Yemekleri ve Beslenmemizdeki Yeri". **Türk Mutfağı İçerisinde Akdeniz Bölgesi Yemeklerinin Yeri ve Önemi**, Silifke.
- AKTAN, C. C., & TUTAR, H. (2007). "Bir Sosyal Sabit Sermaye Olarak Kültür". **Pazarlama ve İletişim Kültürü Dergisi**, 6(20), 1-11.
- AKTAŞ, Ö., & İSAYEV, H. (2021). "Rusya Tarihi Ders Kitaplarında Toplumsal Yaşam". **Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 41(3), 2095-2126.
- AKYÜREK, S. (2018). "Investigation Of Similarities and Differences of Turkish and Spanish Cuisine Cultures". **Turkish Studies**, 13(3), 49-64.

- ALBUSTANLIOĞLU, T. (2021). "Gastroarkeoloji; Tarihsel Serüveni İçinde Ateşin Bulunması ve Yemek Pişirme". **Bilim ve Ütopya**, 27(326), 16-19.
- ALPARGU, M. (2015). "12. Yüzyıla kadar İç Asya'da Türk mutfak kültürü". A. Bilgin & Ö. Samancı (Dü.) içinde, **Türk Mutfağı** (s. 17-25). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- AL, U. (2008). **Türkiye'nin bilimsel yayın politikası: Atıf dizinlerine dayalı bibliyometrik bir yaklaşım**. Hacettepe Üniversitesi.
- ALPYILDIZ, E. (2023). "Dijital Kültür Çağında Yemek Kültürü". **Dijital Kültür: Tradijital-Medya-İnternet-Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları**, 107.
- ARSLANOĞLU, İ. (2013). "Kültür ve medeniyet kavramları". **Türk Kültürü Ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**.
- ASLANOĞLU, A. (2023). "Afrika Yerel İnançlarında Kurban Ritüeli". **İlahiyat Alanında Uluslararası Araştırmalar VII**, 35.
- BAYSAL, A. (2018). "Türk mutfağı, özellikleri, etkileşimleri". T. K. Merdol içinde, **Beslenme Antropolojisi-1** (s. 123-150). Ankara: Hatiboğlu Yayınları.
- BEŞİRLİ, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik". **Milli Folklor**, 22(87), 159-169.
- BEŞİRLİ, H. (2017). **Yemek sosyolojisi - Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış**. Ankara: Phonix Yayınevi.
- BUCAK, T., & YİĞİT, S. (2019). "Gastromilliyetçilik ve Gastrodiplomasi Kavramları Üzerine Bir Değerlendirme". **Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 21(4), 1305-1320.
- CÖMERT, M. (2014). "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği". **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(1), 64-70.
- ÇAPAR, G., & YENİPİNAR, U. (2016). "Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması".

- Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 4(Special Issue 1), 100-115.
- ÇATIR, O., & AY, E. (2018). "Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi". **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 6(3), 211-224.
- ÇAYCI, A. E. (2019). "Sosyal medyada dijital yemek kültürü". **Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 5(1), 120-136.
- ÇEKEN, H. (2004). "Küreselleşme sürecinde Türkiye ve Türk Ekonomisinde Turizm". **Verimlilik Dergisi**, 4, 119-139.
- ÇETİN, A. (2006). "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış". **Millî Folklor**, 18(72), 107-117.
- ÇETİN, N. (2010). "1914 Osmanlı-Yunan Nüfus Mübadelesi Girişimi". **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 24, 149-175.
- DEVECİ, B. (2020). "Kültür ve yemek kültürü". N. Çetinkaya (Dü.) içinde, **Yemek, kültür ve toplum** (s. 1-25). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- DEVECİ, B., TÜRKMEN, S., & AVCIKURT, C. (2013). "Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği". **International Journal of Social and Economic Sciences**, 3(2), 29-34.
- DİKER, O. (2019). "Somut Olmayan Kültürel Miras ile İlişkisi Bağlamında Etnik Turizm". **İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi**, 8(1), 671-684.
- DURAN, E. (2011). "Turizm, Kültür ve Kimlik İlişkisi: Turizmde Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Sürdürülebilirliği". **İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 10(19), 291-313.
- DÜZGÜN, E., & ÖZKAYA, F. D. (2015). "Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü". **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 3(1), 41-47.
- ELLEGAARD, O., & WALLIN, J. A. (2015). "The bibliometric analysis of scholarly production: How great is the impact?". **Scientometrics**, 105(3), 1809–1831. <https://doi.org/10.1007/s11192-015-1645-z>

- EREN, S., & ÖZDEMİR, B. (2020). "Alan çalışmaları ve eğitimlerinde etkileşimli yaklaşım: Sosyoloji ve coğrafya ilişkisi". **Gazi Eğitim Bilimleri Dergisi**, 6(1), 93-110.
- ERTEŞ, Y., & GEZMEN-KARADAĞ, M. (2013). "Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri". **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi**, 2(1), 117-136.
- GİRGİN, G. K., & BOZOK, D. (2019). "Sosyal statüde gastronomik alışkanlıklar". C. Avcıkurt & M. Sarıoğlu (Dü.) içinde, **Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış** (s. 61-69). Ankara: Detay Yayıncılık.
- GİRİTLİOĞLU, İ. (2008). "Türk mutfağında zeytinyağı ve zeytinyağının kullanımı". **I. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi**, 17-18 Mayıs, 100-103, Edremit-Balıkesir.
- GÜLER, S. (2010). "Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları". **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 26: 24-30.
- KARAÇİL, M. Ş., & ŞANLIER, N. (2014). "Obezitenin Çevre ve Sağlık Üzerine Etkileri". **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi**, 3(2), 786-803.
- KARADAĞ, M., ÇELEBİ, F., ERTAŞ, Y., & ŞANLIER, N. (2014). "Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi". **Türk Mutfağı Yiyeceklerine Genel Bakış**. Ankara: Detay Yayıncılık.
- KARAİMAMOĞLU, T. (2019). "Orta Çağ Avrupa mutfak kültüründe tahıl, balık ve sütün yeri". **Turkish Studies-Historical Analysis**, 14(3), 607-625.
- KASAR, H. (2021). "Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi". **Journal of Humanities and Tourism Research**, 11(2), 359-378.
- KIZILDEMİR, Ö., ÖZTÜRK, E., & SARIŞIK, M. (2014). "Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler". **AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 14(3), 191-210.

- KOŞUM, T., & AKBAY, C. (2021). "İstanbul ili kent merkezinde tüketicilerin fast food tüketim alışkanlıkları". **Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi**, 20(78), 553-568.
- SARIOĞLAN, M., & CEVİZKAYA, G. (2016). "Türk mutfak kültürü: şerbetler". **Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, 6(14), 237-250.
- SEZGİN, A. C., & KARAMAN, E. E. (2020). "Halk edebiyatında yemek kültürü". N. Çetinkaya (Dü.) içinde, **Yemek, kültür ve toplum** (s. 243-292). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- ŞİMŞEK, A. (2020). "Osmanlı döneminde yemek kültürü". N. Çetinkaya (Dü.) içinde, **Yemek, kültür ve toplum** (s. 177-192). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- TATAR, T., & TATAR, C. H. (2021). "Kültür". M. Kılıç (Ed.), **Sosyolojiye Giriş** (s. 98-118). Konya: Eğitim Yayınevi.
- TÜRK, H., & ŞAHİN, K. (2004). "Antakya geleneksel yemek kültürü". **Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 1(2), 115-132.
- YILMAZ, E., & ÇİLİNGİR ÜK, Z. (2021). "Dünya Mutfakları ve Türk Mutfak Kültürü". Y. Oğan (Ed.), **Gastronomi Araştırmaları**.

Tezler :

- AKARÇAY, E. (2014). **Sınıfsı Farklılaşma ve Sınıfsı Bütünleşme Biçimi Olarak Eskişehir’de Orta Sınıfın Yeme-İçme Örüntüleri**. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Eskişehir.
- AKMAN, M. (1998). **Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağı’nın Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma**. Yayımlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- ALPASLAN, K. (2019). **Yöresel Yemeklerde Moleküler Gastronomi Kullanımı**. Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.

- ARMAN, A., & SELVİ, M. S. (2011). **Türk mutfak kültürünün tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği**. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- AYTAÇ, A. S. (2010). **Amanos dağlarının orta kesiminin doğal ortam, sosyo ekonomik faaliyetler, koruma kriterleri ve çevre eğitimi açısından değerlendirilmesi**. Doktora tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- ÇAKMAKTEPE, E. N. (2020). **Kentleşme Olgusu ve Modern Kentleşme Açısından Kentsel Dönüşüm Uygulamaları ve Sivas Örneği**. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kamu Yönetimi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Sivas.
- ÇINAR, Z. (2019). **Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Bir Araştırma**. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- DİLSİZ, B. (2010). **Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği**. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- KOŞTU, M. (2019). **Erken Orta Çağ Avrupa'sında Ünlü Ziyafetler**. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Bilecik.
- KÖZLEME, O. (2012). **Türk Mutfak Kültürü ve Din**. Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, Din Sosyolojisi Bilim Dalı, Doktora Tezi, İstanbul.
- MACİT, G. (2010). **İletişim Tarzları Üzerinde Kültürel Değerlerin Etkisi: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Öğrencileri Üzerinde Bir Araştırma**. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- TOKLU, S. (2020). **Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması**.

Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

TOPUZ, E. (2012). **Edebiyat ve Yemek: Bir Kronotrop Olarak Yemek**. Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

UĞRAŞ, Ö. (2020). **Arkeolojik Veriler Işığında Antik Çağdan Günümüze Gaziantep'te Yemek Kültürü**. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

USTA, S. (2017). **Bulancak (Giresun) yöresinde yemek kültürünün doğal çevre ile ilişkisi**. Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.

Elektronik Kaynaklar:

URL-1. Demir, F. (16 Şubat 2015). Hindistan'ın Renkli Yemek Kültürü: Hint Mutfağı Üzerine. The Magger. <https://www.themagger.com/hint-mutfagi/>, Erişim Tarihi: 14.09.2024.

URL-2. Rusya Konsoloslugu Vize Servisi. (t.y.). Rus Mutfağı ve Yemek Kültürü. <https://www.rusyavizeservisi.com/rusya-hakkinda-bilgi/rus-mutfagi-ve-yemek-kulturu/>, Erişim Tarihi: 11.09.2024.

URL-3. DENİZER, D. (2008). "Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler". **III. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi**, Balıkesir.

URL-4. KISIK ATEŞ. (2018). "İtalya Yemek Kültürü". Kısık Ateş. <https://www.kisikates.com.tr/>, Erişim Tarihi: 13.09.2024.

URL-5. KUT, G. (2005). "Türklerde Beslenme Biçimi Dünü-Bugünü". <https://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/51.php>, Erişim Tarihi: 25.09.2024.

URL-6. MCDONALDS HAKKINDA. (t.y.). <https://www.mcdonalds.com.tr/hakkimizda>, Erişim Tarihi: 24.09.2024.

- . URL-7. T.C. DIŐIŐLERİ BAKANLIĞI. (2021). "Kuzey Makedonya Cumhuriyeti'nin Ekonomisi". <https://www.mfa.gov.tr/makedonya-cumhuriyeti-ekonomisi.tr.mfa>, Erişim Tarihi: 26.09.2024.
- URL-8. T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI. (t.y.). "Genel Özellikleriyle Türk Mutfak Kültürü". <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>, Erişim Tarihi: 14.09.2024.
- URL-9. ZUPIC, I., & CATER, T. (2015). "Bibliometric Methods in Management and Organization". **Organizational Research Methods**, 18(3), 429–472. <https://doi.org/10.1177/1094428114562629>, WE - Social Science Citation Index (SSCI).
- URL-10. Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- URL-11. Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- URL-12. Okumus, B., Kock, G., Scantlebury, M. M., & Okumus, F. (2019). Using food tours to introduce local food: The role of tour guides. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(3), 1213-1236. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-01-2018-0027>
- URL-13. Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- URL-14. UNESCO. (2010). Mediterranean diet inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>

- URL-15. UNESCO. (2015). UNESCO Creative Cities Network: Gastronomy Cities. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). <https://en.unesco.org/creative-cities>
- URL-16. Yükseköğretim Kurulu (YÖK). (2022). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri. YÖK Veritabanı. <https://www.yok.gov.tr>





ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Elif Nezihe IŞIKHAN

ÖĞRENİM DURUMU:

Yüksek Lisans: İstanbul Aydın Üniversitesi – Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli / 2024-2025)

Lisans: Anadolu Üniversitesi –İşletme Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Bölümü (2023)

Ön Lisans: Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü (2013)

MESLEKİ DENEYİM:

2015 / Devam Ediyor: İSTANBUL BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ-ENSTİTÜ İSTANBUL İSMEK (EĞİTMEN)

2014 / 2015: KÜÇÜK ŞEYLER ANAOKULU (AŞÇI BAŞI)

2013 / 2014: ACIBADEM SAĞLIK GRUBU. (AŞÇI)

AKADEMİK / YAYINLAR:

- **BİLSEL 6. BİLSEL INTERNATIONAL WORLD SCIENCE AND RESEARCH CONGRESS BOOK**

METİN KİTABI;’’ TÜRKİYE’DE YÖRESEL MUTFAK ÜZERİNE YAZILMIŞ AKADEMİK TEZLERİN İÇERİK ANALİZ, (1112-1131). BİLSEL KİTAB Link: [https://bilselkongreleri.com/panel/uploads/pdf/2%20\(1\).pdf](https://bilselkongreleri.com/panel/uploads/pdf/2%20(1).pdf)

SERTİFİKALAR / LİSANSLAR:

30.11.2007/ 06.05.2008 – Türk Mutfağı Eğitimi, İstanbul, Türkiye

17.06.2011 – Aşçı Ustalık, İstanbul, Türkiye

22.01.2015 - Aşçı Hijyen Eğitimi, İstanbul, Türkiye

21.02.2015 – Gıda İşletmelerinin Özel Hijyen Şartları, Gıda Güvenliği ve İnsan Sağlığının Korunması Eğitimi, İstanbul, Türkiye

25.03.2015 – Aşçılık Usta Öğretici, İstanbul, Türkiye

21.03.2016/ 06.05.2016 – Yaş Pasta Yapımı, İstanbul, Türkiye

21.03.2016/ 20.05.2016 – Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi , İstanbul, Türkiye

09.05.2016/ 06.05.2016 – Yaş Pasta Yapımı, İstanbul, Türkiye

30.05.2019 /27.06.2019 – Beden Dili Eğitimi, İstanbul, Türkiye

15-19.10.2019 – Usta Öğretici Eğitimi, İstanbul, Türkiye

19.01.2022/ 18.01.2027 – Pastacı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik, İstanbul, Türkiye

22.02.2022 – Pastacı Ustalık, İstanbul, Türkiye