Journal of Social Sciences of Mus Alparslan University

anemon

Derginin ana sayfası: http://dergipark.gov.tr/anemon

Araştırma Makalesi ● Research Article

Turkish Cuisine: An Ancient Legacy from Past to Future

Gökhan Şallı*

Abstract: Turkish cuisine has reached its present form through various stages throughout history. This process consists of different phases such as the Central Asian period, the Seljuk and Beylik periods, the Ottoman period, the Republic period, and the Modern period cuisine. Adopting a nomadic lifestyle, Turks have interacted with many different societies throughout history. Therefore, limiting Turkish food culture to only these periods is insufficient. This study aims to comprehensively address Turkish culinary culture, which holds a unique position among world cuisines. In this context, the study examines the fundamental characteristics of Turkish cuisine, the stages of cultural transformation it has undergone throughout historical periods, and the changes in its relationship with traditional foods over time, from an ethnographic perspective and through document analysis; it presents a comprehensive literature-based evaluation through the comparative analysis of written and visual sources from different periods. The subject is important in terms of revealing the richness of Turkish culinary culture and its value in terms of cultural heritage. Traditional Turkish cuisine, reflecting its traces from the past to the future, holds significant value as a rich cultural heritage. However, this heritage needs to be protected in the face of global dynamics and the rapid changes brought about by modern life. The sustainability of Turkish cuisine in the future will be possible through the preservation of traditional recipes, the support of local production, and the transmission of culinary culture to younger generations.

Keywords: Turkish Cuisine, Turkish Culinary Culture, Gastronomy, Cultural Heritage.

Türk Mutfağı: Geçmişten Geleceğe Kadim Bir Miras

Öz: Türk mutfağı, tarihsel süreç içerisinde çeşitli evrelerden geçerek günümüze ulaşmıştır. Bu süreç, Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı dönemi, Cumhuriyet dönemi ve Modern dönem mutfağı gibi farklı aşamalardan oluşmaktadır. Göçebe bir yaşam tarzını benimseyen Türkler, tarih boyunca pek çok farklı toplumla etkileşimde bulunmuşlardır. Bu nedenle, Türk yemek kültürünü yalnızca bu dönemlerle sınırlandırmak yeterli değildir. Bu çalışma, dünya mutfakları arasında özgün bir konuma sahip olan Türk mutfak kültürünü kapsamlı biçimde ele almayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda çalışma, Türk mutfağının temel niteliklerini, tarihsel dönemler boyunca geçirdiği kültürel dönüşüm evrelerini ve geleneksel yiyeceklerle olan ilişkisinin zaman içindeki değişimini etnografik bakış açısıyla ve doküman analizi yoluyla incelemekte; farklı dönemlere ait yazılı ve görsel kaynakların karşılaştırmalı analizi üzerinden literatüre dayalı kapsamlı bir değerlendirme sunmaktadır. Konu, Türk mutfak kültürünün zenginliğini ve kültürel miras açısından değerini ortaya koyma açısından önem arz etmektedir. Geleneksel Türk mutfağı geçmişten geleceğe izlerini yansıtan zengin bir kültürel miras olarak önemli bir değer taşımaktadır. Ancak bu miras, küresel dinamikler ve modern yaşamın getirdiği hızlı değişim karşısında korunmaya muhtaçtır. Gelecekte Türk mutfağının sürdürülebilirliği, geleneksel tariflerin korunması, yerel üretimin desteklenmesi ve mutfak kültürünün genç nesillere aktarılmasıyla mümkün olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Türk Mutfak Kültürü, Gastronomi, Kültürel Miras.

*Öğr. Gör. Dr., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Bölümü
ORCID: 0000-0003-3728-1398, gsalli@anadolu.edu.tr
Cite as/ Atıf: Şallı, G. (2025). Turkish cuisine: An ancient legacy from past to future. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *13*(3), 2024-2060. http://dx.doi.org/10.18506/anemon.1776031
Received/Geliş: 01 Sep/Eylül 2025
Accepted/Kabul: 26 Dec/Aralık 2025
Published/Yayın: 30 Dec/Aralık 2025

e-ISSN: 2149-4622. © 2013-2025 Muş Alparslan Üniversitesi. TÜBİTAK ULAKBİM DergiPark ev sahipliğinde.

Introduction

Nutrition is a fundamental biological requirement for protecting human health, supporting development, and ensuring a sustainable quality of life. Meeting individuals' daily energy and nutrient needs is critical not only for physiological well-being but also for maintaining mental and social functioning. Dietary habits are shaped by multifaceted factors such as socio-cultural structure, economic level, and environmental conditions (Baysal, 1993,14).

Early times were a period when humans, in their struggle for survival, consumed food mostly without knowing what it was or what it was used for, with the primary goal being simply to survive. In this era, before the discovery of fire and the lack of cooking techniques, it is known that meats were left to sit for certain periods to tenderize. Therefore, this primitive period, where even consuming carrion was a necessary choice, can be considered a time without alternative options (Dilsiz, 2010). The fact that humans developed a habit of eating only meat and plants also stems from the lack of different options during this period (Gilles and Olivier, 2007). With the advent of fire, people turned to developing methods of cooking their food and making it more palatable and easier to chew. In this context, they primarily engaged in the process of domesticating wild plants. The obtained plants were stored and utilized for future use. Realizing the benefits of plant resources, humans did not limit themselves to hunting but turned to production-based activities such as agriculture and gathering (Ciğerim, 2001, 55). This transformation led people to adopt a settled lifestyle in order to ensure the sustainability of agricultural production. This era, defined as the "Neolithic Period" in historical processes, is one of the most important turning points in history and represents a phase in which the foundations of today's rural and urban settlements were laid. This period also brought with it a process in which many structural and cultural innovations that facilitated human life emerged (Sevin, 2003).

Culture encompasses all the intellectual, artistic, technical, and philosophical productions and values of a society or nation; It is also a whole composed of unique characteristic elements that distinguish that society from others (Özlem, 2016). Humanity has been in constant interaction not only with the national culture in which it was born and raised, but also with the universal cultural environment. Changes in people's lifestyles and thoughts, along with the addition of new elements to cultural heritage, have enriched the content of the concept of culture over time. Culinary culture is defined as a unique cultural structure encompassing the processes of preparing, cooking, storing, and consuming food that meets a society's food needs; as well as the spaces where these processes take place, the tools and equipment used, and the shaping of food traditions according to the socio-cultural structure, historical identity, economic structure, eating and drinking habits, and agricultural production methods of the society (Uzel, 2018, 41). The necessity for people to eat to survive has made it possible for certain eating and drinking rules to be formed from the earliest times. These rules, integrated with the religious beliefs, traditional ceremonies, and self-identities of societies, have ensured the development of unique nutritional and food cultures specific to each society (Halıcı, 1999).

Turkish culinary culture, which holds significant value within Turkish culture, is considered a rich and diverse cultural heritage, ranking among the world's leading cuisines (Çakıcı and Eser, 2016, 218). Various factors have contributed to the rich and diverse nature of Turkish cuisine, including cultural interactions experienced for different reasons, being the heir to an empire that ruled three continents, and its geographical location (Girgin et al., 2017, 224). The richness and diversity of Turkish cuisine can be attributed to many different factors. In particular, the coexistence of multiple cultures has created a cultural mosaic and is among the important elements that increase diversity in terms of food culture. Shaped by interaction with different cultures from the past to the present, Turkish cuisine possesses significant gastronomic tourism potential, enabling it to take its rightful place among world cuisines with appropriate marketing strategies and sound investments (Bucak and Aracı, 2013, 209). Ancient Turkish cuisine has evolved through various stages throughout its historical development,

acquiring its present form. These stages are classified as the Central Asian period, the Seljuk and Beyliks period, the Ottoman period, the Republic period, and the Modern period (Toygar, 2001, 141).

Objective

The primary objective of this study is to examine the historical origins of Turkish cuisine, reveal its cultural continuity, and evaluate the place of this deep-rooted heritage in today's gastronomic world. Turkish cuisine has been shaped across a vast geography stretching from Asia to Anatolia throughout history, developing through interaction with many different cultures and giving rise to a rich food culture. In this context, the study aims to analyze the transformations, cultural interactions, and socio-economic factors that Turkish cuisine has undergone from past to present, and to discuss the steps that need to be taken to preserve, promote, and pass on this ancient heritage to future generations. Furthermore, by evaluating the effects of modernization, globalization, urbanization, and changing consumption habits on Turkish cuisine, the study aims to offer solutions from the perspective of a sustainable culinary culture.

Method

This study is based on a qualitative research method, aiming to comprehensively address the historical development of Turkish cuisine within its cultural context. Within this qualitative approach, the research is structured using an ethnographic (cultural analysis) design, which allows for the analysis of cultural structures, traditions, and symbolic meanings. The ethnographic design enables the interpretation of the transformation of Turkish cuisine from pre-Islamic Central Asia to modern cuisine, within the framework of cultural codes, rituals, social practices, and symbolic values. In line with this methodological framework, document analysis was used as the data collection technique. Document analysis is an effective technique for constructing meaning through the systematic examination of written and visual materials in qualitative research (Bowen, 2009). In this context, historical sources, travelogues, gastronomic literature, cookbooks, visual archives, academic studies, and cultural reports were meticulously examined and analyzed. Both primary and secondary sources were evaluated throughout the process to obtain thematic data revealing the historical-cultural development trajectory of Turkish cuisine. The collected data were analyzed using qualitative content analysis, identifying themes related to historical periods, cultural elements, and gastronomic practices. This allowed for an in-depth evaluation of ethnographic components such as the symbolic meanings attributed to food, the role of food practices in cultural rituals, and the influence of geography and social structure on food culture. Because the research is structured on the basis of an ethnographic design and document analysis technique, it is a descriptive and culture-focused qualitative study. This methodological approach has provided an opportunity to comprehensively examine the ancient heritage of Turkish cuisine, from the past to the future, in its historical, cultural, and sociological dimensions.

Findings

Central Asian Period Turkish Cuisine

Turkish communities migrating from Central Asia to Anatolia possess a comprehensive cultural heritage based on their deep historical background. Influenced by their nomadic lifestyle, these societies, who consumed meat and fermented dairy products intensively, combined the Mesopotamian grain-based dietary tradition, the Mediterranean basin's variety of vegetables and fruits, and South Asia's rich spices to create a unique and multi-layered Turkish culinary culture (Baysal, 1993). Central Asian Turks adopted a production method that combined agriculture and animal husbandry; oily pastries prepared especially on the basis of wheat and wheat flour held a prominent place in their cuisine. Furthermore, boza, produced from millet, was considered one of the staple foods of this period; hunting also played an important role in their dietary culture (Durlu Özkaya et al., 2011).

For ancient Turkish communities, the horse was not only a means of transportation but also a valuable source of nutrition. As a reflection of the nomadic lifestyle, meat and dairy products have formed the basis of Turkish cuisine. In this context, mutton stands out as one of the main protein sources, while goats and cattle are among the other important animals raised especially for milk production (Ciğerim, 2001). Milk was not only consumed directly; it also found versatile uses in the kitchen by being transformed into products such as butter, cheese, yogurt, ayran, and çökelek. Dairy products such as yogurt, kumis, kefir, and cheese have historically been among the main foods widely consumed in the daily dietary practices of Turks (Güler, 2010, 26; Kızıldemir and Sarıışık, 2017, 198). Yogurt is preserved by drying for long-term storage and consumption during the winter months; this dried form is known as "kurut". This traditional practice continues in some regions of Anatolia today. In addition, butter is obtained by adding warm water to yogurt and shaking it in leather bags; The remaining portion is salted and boiled to transform it into regional cheese varieties such as çökelek and keş. On the other hand, soup is not only a type of dish in Turkish culinary tradition, but also considered an important cultural symbol. While soup is generally served as an appetizer in Western culinary culture, it is a main course on the Turkish table. Soup, which is included in the diet of every age group from childhood onwards, has a strong place in the collective memory. In particular, varieties such as tarhana, yogurt, flour, and lentil soups are widely consumed among the people (Yerasimos, 2014).

The Turks living in Central Asia were primarily engaged in agriculture and animal husbandry during the pre-Islamic period. During this time, oily pastries made from wheat and wheat flour were particularly prominent in Turkish cuisine. Influenced by climatic conditions, animal products played a significant role in the Turkish diet, with the meat of sheep, horses, goats, and cattle frequently used in cooking. Furthermore, boza, a drink made from millet, was also among the staple foods. Meat from game animals also played an important role during this period. Products like sucuk (Turkish sausage) and pastırma (cured meat), which could be stored for a long time, were developed to suit the needs of nomadic life. Having discovered ways to preserve meat, the Turks frequently consumed these foods during migrations and wars, especially on horseback (Bilgin, 2008). Although cattle farming was not widespread due to the nomadic lifestyle, cattle have always held an important place in Turkish culture. With the transition to settled life, agricultural activities became widespread, and the main crops cultivated included wheat, rye, barley, and millet. Wheat gradually became a staple food and was widely used in bread making (Közleme, 2012). The Orkhon Inscriptions contain information about the presence of fish and fishing nets. Furthermore, the "Divanü Lügati't-Türk" contains six different references to fish and fishing, and the book "Nimet-Name-i Nasır-Şahi" also mentions food derived from fish. A story from the youth of Temüjin-Chingiz, an important figure in history, illustrates the profound role of fish in the lives of communities on the Asian continent. Moreover, it is known that fishing was practiced in the Caspian Sea, Black Sea, Volga, and Yayik regions in the 14th century. This provides evidence that Turks were historically familiar with freshwater fishing. The frequent emphasis on fishing in fairy tales inspired by Uyghur, Persian, and Indian cultures also supports this (Pasiner, 2005). Rice, a staple food in China, has been used and cultivated by Turks since ancient times (Gürsoy, 2004). Turks consumed vegetables such as beets, eggplants, carrots, leeks, zucchini, garlic, onions, turnips, radishes, wild spinach, and cucumbers. However, it is known that interest in vegetables was limited during that period. Fruits and nuts also held an important place in Turkish cuisine, with apples, watermelons, melons, plums, peaches, apricots, hawthorn berries, pistachios, mulberries, pears, grapes, hazelnuts, and walnuts being widely used. Vinegar, wine, and molasses were produced from grapes. Among the legumes consumed, broad beans, lentils, chickpeas, and kidney beans were commonly consumed (Yerasimos, 2014; Gürsoy, 2005).

One of the most widely consumed beverages among Central Asian Turks was kumis. Kumis is made by mixing fresh mare's milk with pre-prepared kumis starter culture. This mixture is poured into a leather bag and stored in a warm place. The kumis inside the bag, after being frequently beaten with a stick while the bag is sealed, is ready to drink after 12-24 hours (Aksoy, 1998, 39). In addition to kumis, it is stated in various sources that some types of grains were also fermented and turned into alcoholic

beverages, wine was produced from grapes, and according to Marco Polo, horse blood was eaten and drunk in pre-Islamic Turkish culture (Gürsoy, 2004).

In ancient Turkish culture, yogurt was an important food item due to the influence of the nomadic lifestyle. Yogurt, a product entirely unique to the Turks, spread throughout the world under this name. Used as a basic ingredient in various dishes, yogurt is also known as kurut, a type of cheese obtained by drying yogurt. Throughout history, kurut stood out as a durable and nutritious food item, especially during wartime, and was considered one of the basic provisions during campaigns (Ögel, 1991; Gürsoy, 2004). In the living spaces of Central Asian Turkic communities, it is observed that there were special sections dedicated to the kitchen within the tents. Mahmud al-Kashgari's work, Divanü Lugat-i Türk, contains detailed descriptions of the kitchen utensils of the time, shedding light on the early period of Turkish culinary culture. The kitchen utensils in question include tools such as cups, chef's knives (selçi biçek), meat hooks (etlik), jugs (ıwrık), trays (tewsi), buckets, skewers, griddles, mortars (soku), and gourds (susgak). It is also known that items made from natural materials such as earthenware and wood, such as jars, bowls, spoons (çömçe), troughs, salt shakers, and pillows (yasgaç); and items made from leather, such as bags (sanaç), water skins (sarnıç), and leather bags, were also used (Genç, 2008). As in other cultures, Turkish culinary tradition has largely been shaped by geographical conditions, climatic characteristics, and religious beliefs. In this context, Central Asian Turkish cuisine bears the characteristic traces of the pre-Islamic period and shows a differentiating development with the acceptance of Islam (Yerasimos, 2014).

Kitchen tools and utensils unearthed during archaeological excavations from the Central Asian period reveal that Turkish cuisine of that era was quite advanced. These findings not only provide information about the past but also point to the historical origins of modern Turkish cuisine. Among the dishes prepared during that period and still practiced today, kurut holds an important place (Ögel, 1991). This product, obtained by drying and shaping yogurt in the sun, is still produced and consumed in various regions of Turkey, especially in the Eastern Anatolia Region. Traditionally consumed plain, kurut is now also used as an auxiliary ingredient in many dishes, particularly soups. In addition, the fact that cheese varieties such as çökelek and kurut-keş, which are produced using traditional methods, are still made demonstrates the continuity of the Central Asian culinary heritage within contemporary culinary culture (Güler, 2010, 28).

Seljuk Period Turkish Cuisine

Seljuk period Turkish cuisine began to take shape with the Seljuk Turks who migrated to Anatolia from the 12th century onwards and underwent significant development during this period. During this period, cultural values and dietary practices originating in Central Asia were brought to Anatolia, which was directly reflected in the culinary culture. The Seljuk understanding of cuisine was simple and unpretentious, while also being nourished by a deep sense of the sanctity attributed to the hearth and the kitchen (Arman, 2011). This sense of sanctity led to an approach based on respect for food preparation and consumption practices, thus creating a unique and characteristic culinary tradition. The culinary culture developed during the Seljuk period influenced subsequent centuries; many dish names from this era have survived to the present day largely unchanged. Traditional foods such as paça, etli pide, yufka yemeği, tutmaç, boza, höşmerim, pekmez, sucuk, and pastırma are indicators of this cultural continuity. Furthermore, during the Anatolian Seljuk period, the daily diet was generally based on two meals. The meal in the late morning, called “kuşluk,” and the “evening meal” were the most common meal times (Durlu Özkaya and Cömert, 2017).

Grain products, especially wheat, were one of the basic food sources of the Seljuk period. Various types of bread made from wheat played a dominant role in the diet. However, bread varieties produced from different grains such as barley, rye, corn, and bran were also widely consumed (Özgüdenli and

Uzunağaç, 2014, 56). This data reveals both the diversity of Seljuk culinary culture and the importance it placed on nutrition.

The Seljuk period cuisine achieved a very rich culinary structure by blending its traditions and the rich resources offered by Anatolia with the specific norms brought by the Islamic religion. In addition to meat, milk, and dairy products, which became widespread among the Turks due to the influence of the nomadic lifestyle, grains, baked goods, dishes prepared with various vegetables, a rich fruit culture, desserts, sherbets, and pickles held an important place in the cuisine of the period. Seljuk cuisine developed as a continuation of traditional Turkish culinary culture and became even richer with the transition to settled life (Şahin, 2008, 44; Közleme, 2012). During this period, the cuisine exhibited a simple yet functional structure, combining animal products naturally offered by nomadic life with agricultural products that became the main source of livelihood in settled life. The diet in Seljuk cuisine was primarily structured around two main meals; these meals were called "morning meal" and "dinner" and held a significant place in daily life. For the morning meal, pastries and nutritious foods with high satiety properties were preferred, while at lunchtime, light snacks consisting of fruits and various beverages, which did not constitute a main meal, were consumed. This regular meal structure is indicative of a dietary habit compatible with the lifestyle and social structure of the period (Genç, 2008). Meat stood out in Seljuk culinary culture not only as a food item but also as an integral part of social and cultural life. Especially sheep, goat, lamb, and horse meat are among the main sources of animal protein that are frequently consumed; fish, poultry, and game meats are also among the other types of meat used in the cuisine. Among the ways meat is consumed, the type of kebab known as "biryan" or "büryan" stands out as one of the traditional dishes that were prominent in the culinary repertoire of the period (Aydoğdu and Mızrak, 2017, 21).

During the Seljuk period, people consumed offal such as the heart, liver, kidneys, tripe, head, and intestines of animals by cooking them in tandoor ovens. In this period, which bears traces of Central Asian culinary traditions, types of bread such as somun, bazlama, and yufka, prepared from barley, oat, rye, and wheat flour, were baked in tandoors and ovens and served alongside meals. The "arı girde" mentioned in the "Selçukname" refers to a thin flatbread made only from wheat flour, and it is estimated that this special bread was prepared for the sultans. Another characteristic type of bread of the period was the cookie-shaped bread called "çukmin," which was cooked with steam (Genç, 2008; Gürsoy, 2005; Közleme, 2012). The Seljuks used processed wheat, known as "dövme" or "yarma," in their traditional dishes such as toyga aşı, yogurt soup, keşkek, and aşure. The wheat was first threshed and winnowed to separate it from the straw, then pounded in stone mortars with wooden pestles to produce yarma. The harvested wheat was boiled and dried, then ground in mills to obtain bulgur. The finely ground wheat was used as flour, and doughs made from this flour were baked on a griddle to produce bread types such as şebit, yufka, bazlama, and katmer. Additionally, boza, a nutritious beverage, was made from the fermentation of wheat and barley (Akın et al., 2015, 42). Wheat is commonly used, especially in the preparation of wheat soup. In the Masnavi, an important source from the Anatolian Seljuk State period, the expression, "A donkey's belly craves straw and grass; a human's stomach craves wheat soup," emphasizes that wheat soup was a frequently consumed food in the daily diet of Seljuk society (Uzunağaç, 2015).

In Seljuk cuisine, under the influence of Islam, the use of traditional foods and the principle of avoiding waste came to the forefront, bringing simplicity and moderation to the cuisine (Gürsoy, 2004). The Seljuk period, a significant turning point in Turkish, Islamic, and world history, was a period in which Turks met their nutritional needs through animals and plants. Nutritional sources included milk and meat from small and large livestock, poultry, agricultural products, wild herbs, and various fruits (Şanlıer et al., 2012, 157).

During this period, Turkish culinary culture developed not only in the variety of dishes but also in cooking and preservation techniques. The Seljuks were nourished with two main meals, mid-morning and evening (zavale); the mid-morning meal was eaten between morning and noon, and dinner was eaten before dusk (Doğdubay and Giritlioğlu, 2011). While filling, fatty, and doughy foods were preferred at

meals, evening meals included a wider variety. In Seljuk cuisine, meat, flour, and oil stood out as the fundamental elements of dietary habits. Lamb, goat, male goat, horse, and chicken were the most consumed types of meat, accompanied to some extent by various bird species and fish. In addition, animal offal was frequently consumed, while vegetable dishes were rarely included (Gürsoy, 2004; Çetin, 2008, 31).

In Seljuk culinary culture, bread stood out not merely as a complementary element consumed alongside meals, but as the primary source of nutrition. This is considered a distinct feature that differentiates it from the ancient Central Asian Turkic culinary understanding (Közleme, 2012). The traditional table setting and etiquette related to food consumption also reflect the cultural richness of this period. In table setting, a mat approximately 40 cm high was placed on top of the tablecloth, and meals were consumed around a tray placed on this mat. While stews were mostly eaten with wooden spoons, sometimes flatbread was used in place of a spoon to facilitate consumption (Genç, 2008). Table manners were shaped by the social norms and religious values of the time. It was expected that the oldest person would begin eating, everyone would only eat from the food in front of them, directly dipping one's hand into the food was frowned upon, care was taken to wash hands before and after eating, and food was consumed with the right hand. Furthermore, not leaving food scraps on the table was an important rule of etiquette. Saying "Bismillah" before the meal and "Hamd" after the meal are among the clearest indications of the influence of Islam on Seljuk cuisine (Sürücüoğlu, 2008). The main food items consumed in Seljuk cuisine are as follows:

• **Grains:** Rice, wheat, rye, barley, corn

• **Legumes:** Beans, chickpeas, lentils

• **Vegetables:** Leeks, spinach, garlic, onions, eggplant, mint, celery, lettuce, peppers, poppy seeds, zucchini, watercress, carrots, radishes

• **Fruits:** Quince, apple, pomegranate, peach, pear, mulberry, apricot, fig, grape, watermelon, melon, carob, almond, chestnut, walnut, pistachio, hazelnut, citrus fruits, dates

• **Spices:** Saffron, sesame, cumin, salt, sugar

• **Dairy** Products: Yogurt, cheese, butter

• **Pastries:** Bread, bagels, buns, phyllo dough, pastries

These foods, as the basic elements of Seljuk cuisine, enriched the diet (Gürsoy, 2004; Çetin, (2008; Erdoğan, 2010).

Turkish Cuisine During the Ottoman Period

The Ottoman Empire's rule over three continents throughout history led to its being influenced by and incorporating culinary cultures from different geographies into its own cuisine. Its vast territory played a significant role in diversifying its culinary culture and establishing a strong position in relation to other cuisines. Interactions with the Arab-Iranian region were among the primary factors in shaping this culinary culture (Güldemir, 2018). Furthermore, the presence of Greeks, Georgians, and other minorities, the existence of a state structure that embraced Islam, the fertile lands of its geographical location, and the prevalence of animal husbandry are prominent elements in the formation of Ottoman cuisine. During the Ottoman period, Turkish cuisine experienced its most brilliant era, and other state administrators, upon visiting, brought their own chefs with them to learn about Turkish cuisine (Demirgül, 2018, 112). The meat consumption habits of the Turks, which had continued since their origins in Central Asia, were also clearly evident in Ottoman cuisine. In this context, the abundance of meat in meals has been one of the characteristic features of Ottoman cuisine. The richness of Ottoman cuisine was further enhanced by both the variety of meat dishes and the use of spices. In addition, the combination of different cultural elements led to innovations in the preparation and presentation of

dishes. For example, dishes such as pilafs, kebabs, pastries, and stuffed vegetables were among the indispensable dishes of Ottoman cuisine, and these dishes were enriched by blending ingredients from various geographies (Demirgül, 2018, 113; Şanlıer et al., 2012; 158; Kızıldemir et al., 2014, 202).

It is possible to divide Ottoman cuisine into two main categories: folk cuisine and palace cuisine. While palace cuisine stood out with its lavish and rich dishes, folk cuisine also offered a very rich menu in terms of flavor and variety (Güldemir et al., 2021, 816). The common people of Ottoman society included sesame-sprinkled bread, small amounts of mutton or pastrami, rice soup or pilaf, and various vegetables and fruits in their meals. Meals were generally consumed on a simple tablecloth spread on the floor. Common beverages included syrup, honey sherbet, rose water, and various fruit compotes. Spoons were generally used for serving; soup and compote, and sometimes pilaf, were eaten with spoons, while other dishes were consumed with fingers. Due to these eating habits, it was customary in places like palaces and mansions to offer pitchers and basins for guests to wash their hands before sitting down at the table (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016, 130). These traditions, as important elements reflecting the social structure and culinary culture of the Ottoman period, reveal the richness of Turkish cuisine.

The Ottoman Palace Kitchen is considered the most refined and institutionalized representation of Ottoman culinary culture. The food needs within the palace were met through the "Matbah-ı Âmire" (Imperial Kitchen), an organization believed to have been established during the reign of Sultan Mehmed the Conqueror. This structure not only served palace members but also functioned as a large-scale production unit providing meals to thousands of people daily (Samancı, 2008).

The Sultan's meals were prepared in a special section called the "kuşhane" (birdhouse) within the Matbah-ı Âmire, solely dedicated to serving the ruler. On the other hand, the "helvahane" (sweet confectionery) section of the kitchen was the center of sweet production within the palace kitchen, where jams, compotes, sherbets, pickles, and various desserts were made. The helvahane also served as a place where various pastes, consumed for medicinal purposes by both the Sultan and his family, as well as other palace members, were produced. Among these pastes, Nevruziye (mesir) paste, which is associated with the arrival of spring and prepared during Nevruz (Persian New Year), and is obtained by mixing many spices and herbs, is one of the most prominent examples (Bilgin, 2008; Samancı, 2008, 123; Erdoğan Aracı, 2016, 131).

The Ottoman folk cuisine, on the other hand, has a structure that reflects the influence of the palace cuisine in various ways. There are remarkable similarities between the food arrangements applied in mansions, soup kitchens, and within the army and the palace food culture. In daily life, two meals were generally consumed, and these meals were eaten separately by women and men at tables separated according to gender. In the food arrangements in the mansions, the task of carrying the food from the kitchen to the table was undertaken not by the inner boys (waiters), but directly by the cook's apprentices (Yerasimos, 2014). This practice can be considered an important social practice that reveals the hierarchical structure of Ottoman society and the diversity in its food culture. In the late Ottoman period, the personnel structure in the palace kitchen was shaped according to a specific hierarchy and specialization. The main personnel groups performing kitchen functions during this period included cooks, apprentices, and cook's privates. Cooks were divided into subcategories according to their areas of expertise, such as kebab makers, pastry makers, rice cooks, diet cooks, compote cooks, dessert cooks, and dough cooks (Tez, 2015). The personnel working in the Sultan's private kitchen had a more detailed division of labor. This staff included the head cook, second head cook, head kebab cook, head dessert cook, head pastry cook, head fish cook, head diet cook, assistants (refikler), and privates. The establishment of a fish kitchen within the palace during the reign of Mahmud II is recorded as a significant innovation for Ottoman palace cuisine compared to previous periods (Samancı, 2008). Historically, meat has been one of the fundamental components of Turkish cuisine and held similar importance in Ottoman cuisine. While lamb and mutton were the most preferred types of meat in palace cuisine, beef was mostly used in pastrami production. However, from the second half of the 19th century onwards, products such as veal, veal leg, beef tenderloin, and chops became more visible in the kitchen;

these types of meats were used especially in the preparation of European-style dishes and in entertaining foreign guests (Yerasimos, 2008).

One of the most beloved desserts in the Ottoman palace was tavukgöğsü (chicken breast pudding), a unique milk-based dessert whose origins date back to Ancient Rome. It is made by shredding chicken meat and cooking it in milk. Kazandibi, prepared similarly and slightly charred at the bottom, is another highly popular Ottoman dessert. Due to the limited availability of sugarcane, molasses, honey, and raisins were frequently used as sweeteners in the kitchen (Tez, 2015). During the Ottoman period, Ramadan, weddings, and various holidays were generally celebrated with magnificent feasts. These feasts featured main courses such as soup, kebab, meatballs, and pilaf, depending on the season, followed by a rich variety of desserts such as baklava, lokma, kadayıf, and milk-based desserts (Ciğerim, 2001, 55). These feasts were not limited to the palace circle; they were also held in public squares, creating celebrations that fostered a sense of unity between the palace and the people (Közleme, 2012). Furthermore, in Ottoman society, table culture was not only observed on special occasions; it was also preserved in many different contexts such as family meals, guest dinners, communal meals, celebratory meals, iftar meals, Muharram meals, and bathhouse meals (Çevik, 2000).

Towards the end of the 17th century, a new era began in Ottoman cuisine, and this transformation laid the groundwork for the formation of what is defined as "Ottoman cuisine" today. In the 18th century, significant changes occurred in the cuisine due to the combination of economic conditions and cultural interactions (Demirgül, 2018, 116). From the second half of this century onwards, the influence of products from the American continent began to be felt; tomatoes and green peppers were fully adopted, while products such as potatoes and corn were initially used to a more limited extent. By the 19th century, Ottoman cuisine had become more open to Western cuisine, especially French cuisine; and new elements were added to the classical understanding of cuisine during this process. In Istanbul, with a population approaching seven hundred thousand, cultural diversity, economic necessities, and creative culinary practices have resulted in a synthesis of ancient, Persian, and Arabic (excluding Islamic influences) culinary traditions; this has led to the occasional transcendence of traditional patterns (Yerasimos, 2014).

In the Palace Kitchen, daily meals were presented in a relatively simple manner, unlike festive occasions and banquets. Until the Tanzimat period, meals in the palace were eaten at tables set low to the ground. However, with the reforms of Mahmud II (1808–1839), the habit of eating at tables developed; the use of chairs, forks, and knives at the table became widespread (Bozagcı, 2024). During this period, the influence of French cuisine became prominent in the Ottoman Palace; French dishes began to be served to foreign guests hosted in the palace. In light of these developments, some researchers have stated that it would be more accurate to divide the Ottoman Palace Cuisine into two distinct periods: "Classical Ottoman Cuisine" and "New Ottoman Cuisine" (Hatipoğlu and Batman, 2014: 67).

Turkish Cuisine in the Republican Era

It would be appropriate to examine the cuisine of the Republican era under two main headings: Istanbul cuisine and Anatolian cuisine (Ünsal, 2003). Istanbul cuisine has been influenced by every society in the region; it has been shaped according to different cultures, religions, and sects; and it is a cuisine that brings together food products from different geographies and climates in a balanced way. The culinary culture of Central Asia, based on meat and animal products and grains, the agricultural products grown in the fertile lands of Anatolia, the diverse spices of the Arab world, and the olive oil, fish, and seafood of the Mediterranean have enriched Istanbul cuisine by being blended together. This cuisine has also developed in terms of cooking and preservation techniques with a historical and cultural accumulation (Bozagcı, 2024). Foods considered basic and sacred, such as bread, olive oil, and wine, have held an important place in the eating habits of the people. Wheat, among grain products, was used in the production of flour and semolina, while rice was rarely consumed. It is known that legumes such

as lentils, beans (black-eyed peas), broad beans, and chickpeas were consumed. The vegetables used in the diets of that period were largely similar to those of today; carrots, watercress, dill, leeks, turnip root, mustard greens, fennel, garlic, onions, and mallow were prominent. Seafood such as crab, lobster, squid, octopus, and sea snails also found their place on the tables (Merianos, 2015, 49; Ünsal, 2021). Shaped by the Ottoman legacy and influences from all over Anatolia, including migration and exile, Istanbul cuisine represents a rich gastronomic model that has influenced both Turkey as a whole and neighboring countries (Közleme, 2012). Anatolian cuisine, on the other hand, has a rich variety in terms of table settings, cooking techniques, and especially foods prepared for winter. However, it is not possible to say that this cuisine has a homogeneous structure (Halıcı, 2021). Anatolian culinary culture represents folk cuisine, and it is possible to divide this cuisine into urban and rural cuisines. In rural areas, meals are still traditionally eaten on the ground on a tray; in cities, however, modern table settings are common (Sivrioğlu and Dale, 2019).

Some foods that have become symbols of Anatolian cuisine and are widely consumed include döner, pide, lahmacun, simit, gözleme, börek, dürüm, köfte, yahni, tandır, kebabs, various fish dishes, pastırma, sucuk, various cheeses, olives, and offal. Anatolian cuisine has a wide range of fruits and vegetables, including almost all known fruits and vegetables in the world. Among legumes, lentils, chickpeas, and rice are the most commonly used. In addition, soup varieties such as ezogelin, lentil, tarhana, tuzlama, tripe, and tomato soup are widely consumed throughout the country in Anatolia. Dessert varieties also enriched during this period, and baklava, kadayıf, muhallebi, sütlaç, tulumba, lokum, lokma, layered cakes, and various cookies gained an important place in Turkish cuisine (Koşay and Ülkücan, 2017).

The Turkish cuisine of the Republican era is largely a continuation of the culinary cultures of previous periods, and the culinary understanding of this period has been influenced by past eras. At the same time, Western countries have also had a significant influence on Turkish cuisine during this process. Especially in the early 20th century, with the influence of Europe, palace and folk cuisine evolved into traditional (alaturka) and modern (alafranga) culinary concepts. In addition, products such as tomatoes, corn, and cocoa, which gained an important place in world cuisine with the discovery of America, began to be used more in Turkish cuisine during this period. Western influence led to various innovations in culinary culture. For example, while mealtimes had been organized as two meals, morning and evening, since the Central Asian period, a three-meal system of breakfast, lunch, and dinner was adopted during this period. Perhaps the most striking change in culinary culture during the Republican era was seen in communal eating habits. While in previous periods family members would gather to eat together, this habit gradually began to decrease during this period (Solmaz and Altıner, 2018, 117).

Modern Turkish Cuisine

Gastronomy has the potential to make significant contributions to many destinations in Türkiye. Differing according to each region and locality, Turkish cuisine, with its rich Ottoman and cultural heritage, ranks among the most prestigious cuisines in the world. With the right strategic positioning and the creation of an impressive image, these cuisines can significantly contribute to the branding of tourist destinations (Güzel, 2009, 28; Cömert, 2014, 65). Today, many people travel for gastronomic tourism, and it is observed that the food in the region they will visit plays a decisive role in their travel decisions. In this context, a strong link is established between food and travel destinations; it is seen that foods are branded by becoming synonymous with country names. French and Italian cuisines are concrete examples of this (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu and Can, 2013, 16; Okumus, et al., 2007, 255).

The influence of Western culture has also been reflected in daily meal patterns. The eating habits, which were limited to two meals until the Republican era, evolved into a three-meal structure consisting of breakfast, lunch, and dinner with the modernization process (Samancı, 2016). However, the habit of all family members eating together at the table, which holds an important place in traditional Turkish

culinary culture, began to decrease during this period. During the Republican era, while traditional Turkish culinary practices, mostly practiced in Anatolia, preserved the rich culinary culture of the past, Western-style culinary practices, shaped by European influence, began to manifest themselves in Istanbul cuisine. In this process, Istanbul cuisine combined traditional and modern elements, creating a culinary structure that influenced neighboring countries as well (Kızıldemir et al.; 2017, 352). In the post-Republican period, developments in the production sector transformed eating and drinking habits. By the 2000s, a change in eating habits occurred due to global influences, and a trend of returning from global to local began to attract attention. Modern Turkish cuisine is a multi-layered structure that draws from its historical roots and integrates with global gastronomic trends. Combining the diversity of Ottoman palace cuisine with the local flavors of Anatolia, this culinary approach has recently shown a trend that emphasizes local ingredients, seasonality, and sustainability principles. Modern Turkish chefs reinterpret traditional recipes inspired by world cuisines; they represent Turkish cuisine on a global scale through contemporary cooking methods, creative presentation techniques, and experimental culinary approaches (Özdemir and Kılıç, 2022, 195). In this context, classic dishes such as traditional kebabs, stuffed vegetables, and pastries gain a new dimension with innovative techniques such as molecular gastronomy; while street food is rediscovered with contemporary presentations, contributing to gastronomic tourism. Healthy living trends and increasing vegetarian and vegan preferences also play a significant role in the transformation of cuisine. Olive oil-based dishes and vegetable dishes, in particular, have become more visible in line with these trends. One of the most important developments that makes Turkey's rise in the field of gastronomy visible on a global scale is the inclusion of Turkey in the Michelin Guide from 2023 onwards. As of 2025, there will be 13 single Michelin-starred restaurants and one two-starred restaurant (Turk Fatih Tutak) in Turkey. Thus, Turkish cuisine has gained prestige and wider recognition on the international gastronomic stage. This shows that modern Turkish cuisine both maintains its originality and becomes a strong player in the global competitive environment (Michelin Guide; 2025).

Gastronomy education also plays a critical role in the development of modern Turkish cuisine. In recent years, gastronomy and culinary arts departments and cooking programs opened in universities enable the sector to be provided with trained chefs. The participation of trained chefs in the sector contributes to the increase of innovative practices in kitchens, the conscious use of local products, and the more strategic representation of Turkish cuisine in international markets (Durlu Özkaya, 2009: 257). In conclusion, modern Turkish cuisine has a hybrid structure based not only on preserving traditional flavors but also on recreating these flavors with contemporary techniques and global trends. Michelin stars, sustainability approaches, healthy eating trends, and the contribution of trained chefs are considered indicators that Turkish cuisine will gain an even stronger identity in the future.

Factors Influencing the Formation of Turkish Culinary Culture

The unique creativity, flavors, and deep roots of traditional Turkish cuisine are the most distinctive qualities that set it apart from other culinary cultures. It is observed that the changes Turkish cuisine has undergone from the past to the present are based on many different reasons, and these changes are still ongoing. When the eating practices of Turkish society are examined, it is understood that the following elements are influential (Güler, 2010):

- Regional differences in dishes
- The tradition of communal eating
- The influence of agricultural structure and nomadic lifestyle
- Cultural influences of different societies
- Differences depending on socio-economic level
- Behavioral patterns in Turkish culture

Turkish culinary culture has taken its place in the historical process since the 200s BC; it has developed in a wide area extending from the Asian steppes to the Anatolian geography, blended with

rich natural resources and cultural interactions. Throughout this long historical journey, transformations specific to different periods have occurred, and these changes have laid the groundwork for the formation of a deep-rooted culinary heritage that continues to influence us today (Kızıldemir et al.; 2014). The diversity and richness of Turkish cuisine are based on the abundance of agricultural products grown in a wide geographical area, climatic diversity, cultural continuity, and the thousands of years of historical experience of Turkish society. Having come into contact with numerous nations and shared living spaces with them in different periods of history, Turkish society has been in constant cultural exchange in the context of culinary culture (Çelik & Çağlayan, 2020, 791). These multifaceted interactions have contributed to both the preservation of the traditional characteristics of Turkish cuisine and its enrichment by acquiring new elements. It is known that historical events, as well as the environmental conditions in which societies live, have an impact on eating habits. The expansion of trade routes, wars, migration movements, and technological developments have been decisive in the spread and acceptance of different food products and cooking techniques (Arlı and Koca, 2019). Furthermore, with the increase in education levels, access to resources published about cuisines from different cultures has become easier; this has led to some changes in traditional recipes and cooking methods. In particular, the increase in women's participation in the workforce, rapid urbanization processes, increase in population density, technology-based transformations, the spread of global nutrition trends such as fast food, the influences of Western culture, innovations in the food industry, social sensitivities regarding food safety and food security, and the increasing importance of gastronomy tourism are among the main dynamics affecting the evolutionary development of Turkish cuisine (Aktaş and Özdemir, 2005).

Turkish Cuisine as a Cultural Heritage

Culture is considered a phenomenon reflecting the totality of shared values that hold societies together. In this context, culture is a multi-dimensional structure that shapes individuals' lifestyles, social norms and traditions, behavioral patterns, and especially the background of their preferred food and beverage choices (Hjalager and Corigliano, 2000, 288). Culture, the main element directly affecting the food cultures of societies, plays a decisive role in the formation and identification of national cuisines. The eating and drinking habits that individuals acquire from childhood gradually transform into the culinary memory of communities and form the basis of national cuisines. Therefore, it is possible to speak of a continuous reciprocal interaction between culture and culinary culture. Because a society's unique food and beverage repertoire can only be distinguished from other cultures through its national culinary culture (Beşirli, 2010, 153). In this respect, national cuisine functions as an important tool reflecting the cultural codes of a society and enabling its sharing with other societies (Şahin, 2017, 461). In this aspect, cuisine is more than just a space where physiological needs are met; it is a cultural symbol that is effective in identity construction and reinforces social belonging (Minasse, 2020, 102).

Cultural heritage, on the other hand, is defined as the totality of material and immaterial values inherited from the past and embedded in social memory, whether physically present or transmitted in an abstract form (Kuşçuoğlu and Taş, 2017, 60). According to UNESCO's classification, cultural heritage is divided into two main categories: tangible and intangible. In this context, gastronomic elements are seen to be particularly included in the scope of intangible cultural heritage. The production processes, cooking techniques, and presentation styles of regional dishes represent not only nutritional behavior but also the intergenerational transmission of cultural heritage (Türkay and Genç, 2019). Eating and drinking practices, rituals, and culinary traditions enhance the cultural richness of a region and play a functional role in constructing the unique identity of that society. This uniqueness makes it difficult to imitate the culinary culture in question, while also enabling it to become an effective tool in promoting the region (Keskin & Girgin, 2021, 224).

In this context, experiencing the flavors of national cuisines is not only a physical taste experience for tourists, but also an opportunity to directly observe the cultural structures of the host society. This

interaction enriches the cultural capital of tourists and supports cultural integration through gastronomy (Türker and Çelik, 2012, 93). National cuisines, on the one hand, represent the intangible cultural heritage elements of destinations, while on the other hand, they offer visitors an authentic experience. Furthermore, the unique structure of the national cuisine is preserved among immigrant communities, and this cuisine continues to be one of the fundamental reference points in terms of identity continuity. Therefore, national cuisines, an important element of cultural heritage, also serve the function of preserving the local and traditional against the standardized eating and drinking habits brought about by globalization (Durlu Özkaya et al., 2011).

Destinations are distinguished from other regions both culturally and in terms of identity by their national culinary culture (Cömert, 2014). National cuisine is one of the fundamental elements that constitute a country's cultural image and makes significant contributions in terms of promotion and marketing activities (Tekeli et al., 2024, 66). Today, one of the determining factors in tourists' travel preferences is the search for gastronomic experiences. Tourists who want to taste the unique dishes of the regions they visit and experience these flavors within the context of that culture consider the culinary culture of the destination as an important attraction (Minasse, 2020, 106). Therefore, the preservation, promotion, and systematic development of national cuisines contribute both to ensuring cultural continuity and to the sustainability of gastronomic tourism.

Comparison of Turkish Cuisine by Historical Periods

Table 1. Comparison of Turkish Cuisine by Historical Periods

Element/Period	Central Asia Period	Seljuk Period	Ottoman Period	Republic Period	Modern Period
Use of Ingredients	Meat, milk, grains, dried goods	Grain, meat, milk; increased use of spices	Rich spices, variety of fruits and vegetables; palace-quality ingredients	The prominence of regional products	Local products and the influence of world cuisines; alternative proteins
Cooking Techniques	Boiling, roasting, drying	Tandoor, stewing, casserole	Oven, steaming, low-heat cooking techniques	Traditional and industrial techniques	Sous-vide, fermentation, fusion techniques
Food Culture	Nomadic life, practical nutrition	Transition to settled life, regular meal rituals	Layered, multicultural table setting	Economic rationalization, simplification	The search for gastronomic identity, modernization
Cultural Interaction	Steppe culture	Iranian, Arab, and Central Asian influences	The Balkans, Caucasus, Arab geography	Nation building and modernization	Globalization, media, tourism
Symbolic Meaning/Rituals	Sacredness of meat and milk	Tandoor rituals, religious holiday tables	Palace protocols, halva conversations	National holiday feasts	Gastronomic discourse, experience-focused dining

Table 1 comprehensively presents the structural transformation that Turkish cuisine has undergone from the pre-Islamic period to the modern cuisine of today. An examination of the table reveals that the fundamental elements of culinary culture (ingredient usage, cooking techniques, cultural interactions, and symbolic practices) have diversified and taken on different dimensions in each period. While a simpler and more practical culinary structure prevailed in the early periods due to the influence of nomadic life, both the richness of ingredients and cooking techniques developed significantly during the Seljuk and especially the Ottoman periods. In the Republican era, a trend towards localization and simplification was observed in the cuisine due to the nation-building process, while in the modern period, innovative and fusion-oriented practices have become widespread under the influence of globalization, technology, and gastronomic trends. Overall, the table shows that Turkish cuisine has exhibited a dynamic and constantly evolving cultural structure open to external interactions throughout its history.

Discussion

A period-by-period examination of the historical development of Turkish cuisine reveals that the fundamental components of its cultural structure have shown both continuity and transformation over time. When comparing different periods, it is evident that grains, meat, and dairy products have remained fundamental components of dietary habits throughout all stages of Turkish cuisine; food has been considered not only a physiological need but also a means of social solidarity, hospitality, and the transmission of cultural identity. In this context, the importance given to table setting, the central role of food in social rituals, and the influence of geography on ingredient selection stand out as sustainable common elements across periods. However, the historical process also reveals significant differences in terms of ingredient diversity, cooking techniques, cultural interactions, and symbolic practices. The nomadic lifestyle in Central Asia led to a simpler, more practical, and animal-product-oriented cuisine. The transition to settled life during the Seljuk and especially the Ottoman periods, along with the developing state organization and palace culture, increased both the technical diversity and the richness of ingredients in the cuisine. The multicultural structure of the Ottoman Empire paved the way for strong gastronomic influences from regions such as the Balkans, the Caucasus, and the Middle East to be felt in its cuisine. During the Republican era, a simpler, more economical, and rational approach to cuisine emerged under the influence of nation-state ideology; in the modern period, globalization, tourism, media, and gastronomic trends have reshaped cuisine with innovative techniques, alternative ingredients, and a fusion approach. The fundamental reasons for this differentiation are closely related to the cultural, social, and economic conditions of the time. Geographical changes and migration movements enabled Turks to become acquainted with new ingredients and cooking methods; transformations in the political and administrative structure (especially the formation of the palace organization) increased institutionalization in the cuisine. Economic conditions and class structure determined the diversity and accessibility of food culture; and technological developments contributed to the modernization of culinary practices. Finally, the rise of the media, tourism, and gastronomy industries has created a transformation in modern Turkish cuisine based on identity, performance, and experience. This holistic assessment demonstrates that Turkish cuisine, throughout its historical process, has possessed a dynamic and multi-layered structure open to cultural interactions; It reveals that while there is continuity in its fundamental elements, it has also undergone significant transformations in parallel with socioeconomic and political changes.

Conclusion

This study, using ethnographic design and document analysis techniques, examines the historical development of Turkish cuisine within its cultural context; systematically revealing the multi-layered structure of the cuisine from Central Asia to the modern era. The findings show that Turkish cuisine possesses a deep-rooted gastronomic heritage, but this heritage has undergone continuous

transformation throughout history due to different socio-economic, political, and cultural dynamics. The comparative analysis conducted within the scope of the research reveals that while the basic elements of Turkish cuisine show continuity, significant differentiations have occurred in terms of ingredient variety, cooking techniques, table settings, and cultural codes. The simple and practical culinary structure, characterized by nomadic life in the Central Asian period, reached great diversity in the Seljuk and especially the Ottoman periods as a result of state organization, the institutionalization of palace kitchens, and multicultural interactions. In the Republican era, the nation-state ideology and modernization efforts brought about a trend towards localization and simplification in cuisine; while in the modern era, globalization, gastronomic tourism, media, and technological developments have restructured the cuisine, giving rise to an innovative and experience-oriented gastronomic understanding. The study's findings show that the main reasons behind the differences between periods are geographical changes, migration movements, transformations in the political structure, economic conditions, technological advancements, and cultural interactions. These elements have affected both the use of ingredients and cooking techniques; they have also transformed the symbolic meanings attributed to dishes. The multiculturalism and institutionalization of the palace kitchen, particularly seen during the Ottoman period, represent the phase in which Turkish cuisine was richest in terms of identity and diversity.

In the modern era, globalization, rapid urbanization, industrial food production, and changes in consumption habits have significantly impacted traditional culinary practices; homemade meals have begun to be replaced by fast-consuming industrial products. However, parallel to this, factors such as the development of gastronomy tourism, increased interest in local products and organic production, documentaries, festivals, social media, and academic studies have enabled Turkish cuisine to regain visibility. Documenting regional cuisines, expanding gastronomy education, and supporting local production are critically important in transmitting this heritage to the future. In conclusion, Turkish cuisine represents an ancient cultural heritage extending from the past to the present; It possesses a dynamic structure encompassing both continuity and change. The sustainability of this heritage will be possible not only through the preservation of traditional recipes, but also through the accurate transmission of cultural codes, rituals, production practices, and historical accumulation. Therefore, coordinated action among state institutions, local governments, educational institutions, gastronomy professionals, and individuals is of great importance. The future of Turkish cuisine will be shaped around an innovative and sustainable understanding of gastronomy, where the preservation of deep-rooted traditions is balanced with modern gastronomic approaches. This study aims to lay the groundwork for new research that will contribute to Turkish cuisine taking its rightful place in international gastronomic literature by addressing its cultural, historical, and sociological aspects within an ethnographic framework.

Recommendations

To preserve and pass on the historical and cultural richness of Turkish cuisine to future generations, multi-dimensional and sustainable strategies are needed. In this regard, the following recommendations have been developed:

Local culinary cultures are passed down from generation to generation through oral traditions; however, this transmission is gradually weakening under the influence of modern life. Therefore, systematically documenting regional recipes, cooking techniques, and table customs and preserving them through digital archives is of great importance.

Increasing the theoretical and practical course content on traditional Turkish cuisine in culinary and gastronomy programs will facilitate students' understanding of local culinary heritage and their ability to blend this heritage with contemporary interpretations. Furthermore, content that raises awareness about nutritional culture should be included at the primary and secondary education levels.

The sustainability of Turkish cuisine depends on the existence of traditional products and their producers. Therefore, the promotion and dissemination of geographically indicated products should be encouraged, and financial and technical support mechanisms for local producers should be strengthened.

Gastronomy tourism is a strategic tool for the international promotion of Turkish cuisine. In this context, creating local culinary routes, supporting traditional food festivals, and placing special emphasis on culinary heritage in destination promotion would be beneficial.

Making traditional Turkish cuisine visible through digital media is effective, especially in attracting the interest of younger generations. Documentaries, social media content, podcasts, and online cooking workshops should bring together traditional culinary elements with today's communication tools.

Food policies should consider not only economic but also cultural dimensions. Holistic and interdisciplinary approaches to the preservation of traditional cuisine should be adopted in agricultural, tourism, cultural, and educational policies.

Disclosure Statements

1. Declaration of the contribution of the researchers: The article is a single-authored work. The design, analysis, writing, editing, and review of the research were carried out 100% by the researcher himself.

2. Conflict of interest: There is no conflict of interest.

3. Ethics Report: No ethics report was obtained as the research was not conducted with subjects such as humans or animals and is therefore data-based

4. Research Model: The research is descriptive and culture-focused qualitative research based on an ethnographic design and document analysis technique. In this study, documents were not treated as a summary of the literature but as research data and were systematically analyzed using qualitative content analysis methods. In this context, considering its methodological framework, data collection, and analysis process, this study constitutes an original research article.

TÜRKÇE SÜRÜM

Giriş

İnsan sağlığının korunması, gelişimin desteklenmesi ve yaşam kalitesinin sürdürülebilir kılınması açısından beslenme temel bir biyolojik gereksinimdir. Bireylerin günlük enerji ve besin ögesi ihtiyacını karşılaması sadece fizyolojik iyilik hali için değil, aynı zamanda mental ve sosyal işlevselliğin devamı açısından da kritik öneme sahiptir. Beslenme biçimlerinin ise sosyo-kültürel yapı, ekonomik düzey ve çevresel koşullar gibi çok boyutlu faktörler doğrultusunda biçimlendiği görülmektedir (Baysal, 1993, 14).

İlk çağlar, insanın hayatta kalma mücadelesi doğrultusunda, çoğunlukla ne olduğunu ve ne işe yaradığını bilmeden besin tükettiği ve temel amacının yalnızca varlığını sürdürmek olduğu bir dönemdir. Ateşin henüz keşfedilmediği bu çağda, pişirme tekniklerinin henüz bulunmaması nedeniyle, etlerin yumuşatılması için belirli süreler bekletildiği bilinmektedir. Bu sebeple, leş tüketiminin dahi zorunlu bir tercih olduğu bu ilkel zaman dilimi, alternatif seçeneklerin olmadığı bir dönem olarak değerlendirilebilir (Dilsiz, 2010). İnsanların sadece et ve bitkilerle beslenme alışkanlığı edinmiş olmaları da bu dönemde farklı seçeneklerin bulunmamasından kaynaklanmaktadır (Gilles ve Olivier, 2007). Ateşin kullanılmaya başlanmasıyla birlikte insanlar, besinlerini pişirme ve daha lezzetli, çiğnemesi kolay hale getirme yöntemlerini geliştirmeye yönelmişlerdir. Bu bağlamda, öncelikli olarak yabani bitkileri evcilleştirme sürecine girmişlerdir. Elde edilen bitkiler, ileride kullanmak üzere saklanarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Bitkisel kaynaklardan elde edilen faydaların farkına varan insan, yalnızca avcılıkla yetinmeyip tarım ve toplayıcılık gibi üretim temelli faaliyetlere yönelmiştir (Ciğerim, 2001, 55). Bu dönüşüm, insanları tarımsal üretimin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla yerleşik yaşam biçimine geçmeye sevk etmiştir. Tarihsel süreçte "Neolitik Dönem" olarak tanımlanan bu çağ, tarihin en önemli kırılma noktalarından biri olup, günümüz kırsal ve kentsel yerleşimlerinin temelinin atıldığı bir evreyi ifade etmektedir. Söz konusu dönem, aynı zamanda insan yaşamını kolaylaştıran birçok yapısal ve kültürel yeniliğin ortaya çıktığı bir süreci de beraberinde getirmiştir (Sevin, 2003).

Kültür, bir toplumun veya ulusun düşünsel, sanatsal, teknik ve felsefi tüm üretimlerini ve değerlerini içeren; aynı zamanda o toplumu diğerlerinden ayıran özgün karakteristik unsurlardan oluşan bir bütünlüktür (Özlem, 2016). İnsanlık, yalnızca doğup büyüdüğü ulusal kültürle değil, aynı zamanda evrensel kültürel ortamla da sürekli bir etkileşim içerisinde olmuştur. İnsanların yaşam biçimleri ve düşüncelerindeki değişimlerle birlikte, kültürel mirasa yeni unsurların eklenmesi, kültür kavramının içeriğini zamanla daha da zenginleştirmiştir.

Mutfak kültürü, bir toplumun gıda ihtiyaçlarını karşılayan gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi süreçlerini; aynı zamanda, bu süreçlerin gerçekleştiği mekânlar, kullanılan araç-gereçler ve yemek geleneklerinin toplumun sosyokültürel yapısına, tarihsel kimliğine, ekonomik yapısına, yeme-içme alışkanlıklarına ve tarımsal üretim biçimlerine göre şekillenmesini kapsayan özgün bir kültürel yapı olarak tanımlanır (Uzel, 2018, 41). İnsanların varlıklarını sürdürebilmek adına beslenmeye duydukları zorunluluk, en eski çağlardan itibaren belirli yeme-içme kurallarının oluşumunu mümkün kılmıştır. Bu kurallar, toplumların dini inançları, geleneksel törenleri ve öz kimlikleri ile bütünleşerek, her bir topluma has beslenme ve yemek kültürlerinin gelişimini sağlamıştır (Halıcı, 1999).

Türk kültürü içerisinde önemli bir değere sahip olun Türk mutfak kültürü, dünya genelinde sayılı mutfaklar arasında yer alan, zengin ve çeşitli bir kültürel miras olarak değerlendirilmektedir (Çakıcı ve Eser, 2016, 218). Türk mutfağının bu denli zengin ve çeşitlilik barındıran bir yapıda oluşunda, farklı sebeplerle yaşanan kültürel etkileşimler, üç kıtaya hükmeden bir imparatorluğun mirasçısı oluşu ve coğrafi konumu gibi farklı faktörler etkili olmuştur (Girgin vd., 2017, 224). Türk mutfağının sahip olduğu çeşitlilik zenginliğini birçok farklı faktöre dayandırmak mümkündür. Özellikle, birden fazla kültürün bir arada yaşamış olması, kültürel bir mozaik oluşturmuş ve yemek kültürü açısından çeşitliliği

artıran önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Geçmişten günümüz toplumlarına kadar farklı kültürlerle etkileşim sonucu şekillenen Türk mutfağı, bugün dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri alabilmek için uygun pazarlama stratejileri ve doğru yatırımlar ile önemli bir gastronomi turizmi potansiyeline sahiptir (Bucak ve Aracı, 2013, 209). Kadim Türk mutfağı, tarihsel gelişim süreci boyunca çeşitli evrelerden geçerek bugünkü yapısını kazanmıştır. Bu evreler; Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı dönemi, Cumhuriyet dönemi ve Modern dönem şeklinde sınıflandırılmaktadır (Toygar, 2001, 141).

Amaç

Bu çalışmanın temel amacı, Türk mutfağının tarihsel kökenlerini inceleyerek kültürel sürekliliğini ortaya koymak ve bu köklü mirasın günümüz gastronomi dünyasındaki yerini değerlendirmektir. Türk mutfağı, tarihsel süreçte Asya'dan Anadolu'ya uzanan geniş bir coğrafyada şekillenmiş, birçok farklı kültürle etkileşim içinde gelişmiş ve zengin bir yemek kültürü ortaya koymuştur. Bu bağlamda çalışma, Türk mutfağının geçmişten günümüze geçirdiği dönüşümleri, kültürel etkileşimleri ve sosyoekonomik faktörlerin etkilerini analiz ederek, bu kadim mirasın korunması, tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması için atılması gereken adımları tartışmayı hedeflemektedir. Ayrıca, modernleşme, küreselleşme, kentleşme ve değişen tüketim alışkanlıklarının Türk mutfağı üzerindeki etkileri de değerlendirilerek, sürdürülebilir mutfak kültürü perspektifinden çözüm önerileri sunulması amaçlanmaktadır.

Yöntem

Bu çalışma, Türk mutfağının tarihsel gelişimini kültürel bağlamı içinde bütüncül olarak ele almayı amaçladığından nitel araştırma yöntemine dayandırılmıştır. Nitel yaklaşım kapsamında araştırma, özellikle kültürel yapıların, geleneklerin ve sembolik anlamların çözümlenmesine imkân tanıyan etnografya (kültür analizi) deseni ile yapılandırılmıştır. Etnografik desen, Türk mutfağının İslamiyet öncesi Orta Asya'dan günümüz modern mutfağına uzanan süreçte geçirdiği dönüşümün, kültürel kodlar, ritüeller, toplumsal pratikler ve sembolik değerler çerçevesinde anlamlandırılmasına olanak sağlamaktadır. Bu metodolojik çerçeve doğrultusunda, çalışmada veri toplama tekniği olarak doküman analizi kullanılmıştır. Doküman analizi, nitel araştırmalarda yazılı ve görsel materyallerin sistematik şekilde incelenmesi yoluyla anlam inşa etmeye yönelik etkili bir tekniktir (Bowen, 2009). Bu kapsamda tarihsel kaynak eserler, seyahatnameler, gastronomi literatürü, yemek kitapları, görsel arşivler, akademik çalışmalar ve kültürel raporlar titizlikle taranmış ve analiz edilmiştir. Süreçte hem birincil hem ikincil kaynaklar değerlendirilerek Türk mutfağının tarihsel-kültürel gelişim çizgisini ortaya koyan tematik veriler elde edilmiştir. Toplanan veriler, nitel içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiş; tarihsel dönemlere, kültürel unsurlara ve gastronomik pratiklere ilişkin temalar belirlenmiştir. Bu sayede yemeklere yüklenen sembolik anlamlar, kültürel ritüellerde yemek pratiklerinin rolü, coğrafya ve toplum yapısının yemek kültürüne etkisi gibi etnografik bileşenler derinlemesine değerlendirilmiştir. Araştırma, etnografya deseni ve doküman analizi tekniği temelinde yapılandırıldığı için betimleyici ve kültür odaklı nitel bir çalışma özelliği taşımaktadır. Bu metodolojik yaklaşım, Türk mutfağının geçmişten geleceğe uzanan kadim mirasını tarihsel, kültürel ve sosyolojik boyutlarıyla kapsamlı şekilde inceleme fırsatı sunmuştur.

Bulgular

Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türk toplulukları, köklü tarihsel birikimleri doğrultusunda oldukça kapsamlı bir kültürel mirasa sahiptir. Konar göçer yaşam tarzının etkisiyle et ve fermente süt ürünlerini yoğun biçimde tüketen bu toplumların mutfak anlayışı; Mezopotamya'nın tahıla dayalı beslenme geleneği, Akdeniz havzasının sebze ve meyve çeşitliliği ile Güney Asya'nın baharat zenginliğiyle birleşerek özgün ve çok katmanlı bir Türk mutfak kültürünün şekillenmesine zemin hazırlamıştır (Baysal, 1993). Orta Asya Türkleri, tarım ve hayvancılığı birlikte yürüten bir üretim biçimi benimsemiş; özellikle buğday ve buğday unu temelinde hazırlanan yağlı hamur işleri mutfakta belirgin bir yer edinmiştir. Ayrıca darıdan üretilen boza, bu dönemin temel besinlerinden biri olarak kabul edilmiş; avcılığın da beslenme kültüründe önemli bir yere sahip olduğu görülmüştür (Durlu Özkaya vd., 2011).

At, eski Türk toplulukları için yalnızca bir ulaşım aracı değil, aynı zamanda beslenme açısından da değerli bir kaynaktı. Göçebe yaşam tarzının bir yansıması olarak, et ve süt ürünleri Türk mutfağının temelini oluşturmuştur. Bu bağlamda, koyun eti başlıca protein kaynaklarından biri olarak öne çıkarken; keçi ve sığır da özellikle süt üretimi amacıyla beslenen diğer önemli hayvanlar arasında yer almıştır (Ciğerim, 2001). Süt, yalnızca doğrudan tüketilmekle kalmamış; aynı zamanda tereyağı, peynir, yoğurt, ayran, çökelek gibi ürünlere dönüştürülerek mutfakta çok yönlü kullanım alanı bulmuştur. Yoğurt, kımız, kefir ve peynir gibi süt ürünleri, tarihsel olarak Türklerin günlük beslenme pratiklerinde yaygın biçimde tüketilen başlıca gıdalar arasında yer almaktadır (Güler, 2010, 26; Kızıldemir ve Sarışık, 2017, 198). Yoğurt, uzun süreli saklama ve kış aylarında tüketim amacıyla kurutularak muhafaza edilmekte; bu kurutulmuş formu "kurut" adıyla bilinmektedir. Anadolu'nun bazı yörelerinde bu geleneksel uygulama günümüzde de sürdürülmektedir. Ayrıca yoğurda ılık su eklenerek tulumlarda çalkalanması suretiyle tereyağı elde edilmekte; kalan kısım ise tuzlanıp kaynatılarak çökelek ve keş gibi yöresel peynir çeşitlerine dönüştürülmektedir. Öte yandan çorba, Türk mutfak geleneğinde yalnızca bir yemek türü değil, aynı zamanda önemli bir kültürel simge olarak değerlendirilir. Genellikle Batı mutfak kültüründe iştah açıcı olarak sunulan çorba, Türk sofrasında ana öğün niteliğindedir. Çocukluktan itibaren her yaş grubunun beslenmesinde yer alan çorba, toplumsal hafızada güçlü bir yere sahiptir. Özellikle tarhana, yoğurtlu, un ve mercimek çorbaları gibi çeşitler halk arasında yaygın olarak tüketilmektedir (Yerasimos, 2014).

Orta Asya'da yaşayan Türkler İslam öncesi dönemde ağırlıklı olarak tarım ve hayvancılıkla meşgul olmuşlardır. Bu dönemde, özellikle buğday ve ununda yapılan yağlı hamur işi gıdalar Türk mutfağında öne plana çıkmıştır. İklimsel koşulların da etkisiyle Türkler 'in beslenmelerinde hayvansal ürünler önemli yer tutmuş, koyun, at, keçi ve büyükbaş hayvanların etleri mutfakta sıklıkla kullanılmıştır. Öte yandan darıdan elde edilen boza da temel gıdalar arasında yer almaktadır. Av hayvanlarından elde edilen etler de bu süreçte önemli olmuştur. Uzun süre depolanabilen sucuk ve pastırma gibi ürünler göçebe hayatın gereksinimlerine uygun olarak geliştirilmiştir. Eti muhafaza etmenin yollarını keşfeden Türkler, bu yiyecekleri göçler ve savaşlar sırasında, özellikle at sırtında, sıklıkla tüketmişlerdir (Bilgin, 2008). Konargöçer yaşam tarzı nedeniyle büyükbaş hayvancılık yaygın olmasa da büyükbaş hayvanlar Türk kültüründe her zaman önemli bir yer edinmiştir. Türklerin yerleşik hayata geçmesiyle birlikte tarım faaliyetleri yaygınlaşmış, başlıca yetiştirilen ürünler arasında buğday, çavdar, arpa ve darı yer almıştır. Buğday zamanla temel bir besin maddesi haline gelmiş ve ekmek yapımında yaygın olarak kullanılmıştır (Közleme, 2012). Orhun Abideleri'nde balıklar ve balık ağlarının varlığına dair bilgiler bulunmaktadır. Ayrıca, "Divanü Lügati't-Türk" eserinde balık ve balıkçılığa dair altı farklı referans yer almakta, "Nimet-Name-i Nasır-Şahi" isimli kitapta da balıktan elde edilen yiyeceklerden bahsedilmektedir. Tarihte önemli bir figür olan Timuçin-Çingiz'in gençliğine ait bir hikâyede, balığın Asya kıtasındaki toplulukların yaşamındaki yerinin bir hayli derin olduğu anlatılmaktadır. Bununla birlikte, XIV. yüzyılda Hazar Denizi, Karadeniz, Volga ve Yayık bölgelerinde balıkçılık yapıldığı bilinmektedir. Bu durum, Türklerin tatlısu balıkçılığına tarihsel olarak aşina olduklarını gösteren kanıtlar sunmaktadır. Uygur, Fars ve Hint kültürlerinden esinlenerek yazılmış masallarda da sıkça balıkçılığa vurgu yapılması bu durumu desteklemektedir (Pasiner, 2005). Çin'in temel besin kaynaklarından olan pirinç, Türkler tarafından eski zamanlardan beri kullanılmakta ve

yetiştirilmektedir (Gürsoy, 2004). Türkler, sebze olarak pancar, patlıcan, havuç, pırasa, kabak, sarımsak, soğan, şalgam, turp, dağ ıspanağı ve salatalık gibi ürünleri tüketmişlerdir. Fakat o dönemde sebzelere olan ilginin sınırlı olduğu bilinmektedir. Meyve ve kuruyemişler de Türk mutfağında önemli bir yer tutmuş, özellikle elma, karpuz, kavun, erik, şeftali, kayısı, iğde, fıstık, dut, armut, üzüm, fındık ve ceviz gibi ürünler yaygın olarak kullanılmıştır. Üzümden ise sirke, şarap ve pekmez üretilmiştir. Tüketilen baklagiller arasında ise yaygın olarak, bakla, mercimek, nohut ve fasulye yer almaktadır (Yerasimos, 2014; Gürsoy, 2005).

Orta Asya Türklerinin en yaygın olarak tükettiği içeceklerden biri kımızdır. Kımız, taze kısrak sütü ile önceden hazırlanmış mayalık kımızın karıştırılmasıyla elde edilmektedir. Bu karışım deri bir torbaya doldurulup ılık bir yerde saklanır ve torba içindeki kımız, ağzı kapalı bir şekilde sopa ile sık sık dövüldükten 12- 24 saat sonrasında içilmeye hazır hale gelmektedir (Aksoy, 1998, 39). Kımıza ek olarak bazı hububat çeşitlerinin de fermente edilerek alkollü içeceklere dönüştürüldüğü, üzümden şarap üretildiği ve Marco Polo'ya göre İslam öncesi Türk kültüründe at kanının yenilip içildiği de çeşitli kaynaklarda belirtilmektedir (Gürsoy, 2004).

Eski Türk kültüründe, konargöçer yaşam tarzının etkisiyle yoğurt önemli bir gıda maddesi olmuştur. Yoğurt, tamamen Türklere özgü bir ürün olup, dünyaya da bu isimle yayılmıştır. Çeşitli yemeklerde temel bileşen olarak kullanılan yoğurt, aynı zamanda kurut adı verilen, yoğurdun kurutulmasıyla elde edilen bir peynir çeşidi olarak da bilinir. Kurut, tarihsel süreçte özellikle savaş dönemlerinde dayanıklı ve besleyici bir gıda maddesi olarak öne çıkmış ve seferlerde temel erzak kaynaklarından biri olarak değerlendirilmiştir (Ögel, 1991;Gürsoy, 2004). Orta Asya Türk topluluklarının yaşam alanlarında, çadırların içerisinde mutfağa özgü özel bölümlerin yer aldığı görülmektedir. Kaşgarlı Mahmud'un Divânü Lugâti't-Türk adlı eserinde, dönemin mutfak eşyalarına ilişkin ayrıntılı betimlemeler yer almakta olup, bu eser Türk mutfak kültürünün erken dönemine ışık tutmaktadır. Söz konusu mutfak gereçleri arasında bardak, aşçı bıçağı (selçi biçek), et çengeli (etlik), ibrik (ıwrık), tepsi (tewsi), kova, şiş, saç, havan (soku) ve susak (susgak) gibi araçlar bulunmaktadır. Ayrıca, toprak ve ahşap gibi doğal malzemelerden üretilmiş küp, çanak, kaşık (çömçe), tekne, tuzluk ve yasdıgaç (yasgaç); deri malzemelerden imal edilen dağarcık (sanaç), su tulumu (sarnıç) ve tuluk gibi eşyaların da kullanıldığı bilinmektedir (Genç, 2008). Diğer kültürlerde olduğu gibi, Türk mutfak geleneği de büyük ölçüde coğrafi koşullar, iklim özellikleri ve dini inançlar doğrultusunda şekillenmiştir. Bu bağlamda, Orta Asya Türk mutfağı, İslamiyet öncesi dönemin karakteristik izlerini taşımakta ve İslamiyet'in kabulüyle birlikte farklılaşan bir gelişim göstermektedir (Yerasimos, 2014).

Orta Asya dönemine ait arkeolojik kazılar sonucunda gün yüzüne çıkarılan mutfak araç ve gereçleri, dönemin Türk mutfağının oldukça gelişmiş bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Elde edilen bu bulgular, yalnızca geçmişe dair bilgi sunmakla kalmayıp aynı zamanda günümüz Türk mutfağının tarihsel kökenlerine de işaret etmektedir. Söz konusu dönemde hazırlanan ve günümüzde de yaşatılmaya devam eden yemekler arasında kurut önemli bir yere sahiptir (Ögel, 1991). Yoğurdun güneş ışığında kurutulması ve şekil verilmesiyle elde edilen bu ürün, günümüzde Doğu Anadolu Bölgesi başta olmak üzere Türkiye'nin çeşitli yörelerinde hâlâ üretilmekte ve tüketilmektedir. Geleneksel olarak sade şekilde tüketilen kurut, günümüzde çorbalar başta olmak üzere birçok yemekte yardımcı malzeme olarak da değerlendirilmektedir. Bunun yanı sıra, yine geleneksel yöntemlerle üretilen çökelek ve kurut-keş gibi peynir çeşitlerinin halen yapılmakta olması, Orta Asya mutfak mirasının çağdaş mutfak kültürü içerisindeki sürekliliğini göstermektedir (Güler, 2010, 28).

Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı

Selçuklu dönemi Türk mutfağı, 12. yüzyıldan itibaren Anadolu'ya göç eden Selçuklu Türkleriyle birlikte şekillenmeye başlamış ve bu süreçte önemli bir gelişim göstermiştir. Bu dönemde, Orta Asya kökenli kültürel değerler ve beslenme pratikleri Anadolu coğrafyasına taşınmış; bu durum, mutfak kültürüne doğrudan yansımıştır. Selçukluların mutfak anlayışı, sade ve gösterişten uzak bir yapıya sahip

olup, aynı zamanda ocak ve mutfağın kutsallığına atfedilen derin anlamla beslenmiştir (Arman, 2011). Bu kutsiyet anlayışı, yemek hazırlama ve tüketim pratiklerine saygı çerçevesinde yaklaşılmasına neden olmuş, böylece özgün ve karakteristik bir mutfak geleneği oluşmuştur. Selçuklu döneminde geliştirilen mutfak kültürü, sonraki yüzyıllara da etki etmiş; bu döneme ait birçok yemek ismi günümüze kadar büyük ölçüde değişmeden ulaşmıştır. Paça, etli pide, yufka yemeği, tutmaç, boza, höşmerim, pekmez, sucuk ve pastırma gibi geleneksel yiyecekler, bu kültürel sürekliliğin göstergelerindendir. Ayrıca, Anadolu Selçukluları döneminde günlük beslenme düzeni genellikle iki öğün üzerine kurulmuştur. "Kuşluk" olarak adlandırılan sabah geç saatlerdeki öğün ile "akşam yemeği" en yaygın yemek zamanları olarak öne çıkmaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017).

Tahıl ürünleri, özellikle buğday, Selçuklu döneminin temel besin kaynaklarından biri olmuştur. Buğdaydan yapılan çeşitli ekmek türleri, beslenmede başat rol oynamıştır. Bununla birlikte, arpa, çavdar, mısır ve kepek gibi farklı tahıllardan üretilen ekmek çeşitleri de yaygın olarak tüketilmiştir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, 56). Bu veriler, Selçuklu mutfak kültürünün hem çeşitliliğini hem de beslenmeye verdiği önemi ortaya koymaktadır.

Selçuklu dönemi mutfağı, sahip olduğu gelenekleri ve Anadolu'nun sunduğu zengin kaynakları İslam dininin getirdiği belirli normlarla harmanlayarak oldukça zengin bir mutfak yapısına ulaşmıştır. Göçebe yaşam tarzının etkisiyle Türkler arasında yaygınlaşan et, süt ve süt ürünlerine ek olarak, tahıllar, unlu mamuller, çeşitli sebzelerle hazırlanan yemekler, zengin bir meyve kültürü, tatlılar, şerbetler ve turşular gibi gıdalar dönemin mutfağında önemli yer tutmuştur. Selçuklu dönemi mutfağı, geleneksel Türk mutfak kültürünün devamı niteliğinde gelişerek yerleşik hayata geçişle birlikte daha da zenginleşmiştir (Şahin, 2008, 44; Közleme, 2012). Bu dönemde mutfak, göçebe yaşamın doğal olarak sunduğu hayvansal gıdalar ile yerleşik hayatın ana geçim kaynağı haline gelen tarımsal gıdaların bir arada bulunduğu sade ama işlevsel bir yapı sergilemiştir. Selçuklu mutfağında beslenme düzeni temel olarak iki ana öğün etrafında şekillenmiştir; bu öğünler "kuşluk" ve "akşam yemeği" olarak adlandırılmakta ve günlük yaşamda belirgin bir yer tutmaktadır. Kuşluk öğününde, özellikle tok tutma özelliği yüksek olan hamur işleri ve besleyici nitelikteki yiyecekler tercih edilirken; öğle saatlerinde ise ana öğün niteliği taşımayan, meyve ve çeşitli içeceklerden oluşan hafif ara öğünler tüketilmiştir. Bu düzenli öğün yapısı, dönemin yaşam biçimi ve sosyal yapısıyla uyumlu bir beslenme alışkanlığının göstergesidir (Genç, 2008) Et, Selçuklu mutfak kültüründe yalnızca bir besin maddesi olarak değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel yaşamın ayrılmaz bir parçası olarak öne çıkmaktadır. Özellikle koyun, keçi, kuzu ve at eti sıklıkla tüketilen başlıca hayvansal protein kaynakları arasında yer alırken; balık, kümes hayvanları ve av hayvanları da mutfakta değerlendirilen diğer et çeşitleri arasındadır. Etin tüketim biçimleri arasında, özellikle "biryan" veya "büryan" adıyla bilinen kebap türü, dönemin mutfak repertuarında öne çıkan geleneksel yemeklerden biri olarak dikkat çekmektedir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017, 21).

Selçuklu döneminde insanlar hayvanların kalp, karaciğer, böbrek, işkembe, kelle ve bağırsak gibi sakatatlarını tandır ocaklarında pişirerek tüketmişlerdir. Orta Asya mutfak geleneklerinin izlerini taşıyan bu dönemde, arpa, yulaf, çavdar ve buğday unundan hazırlanan somun, bazlama ve yufka gibi ekmek çeşitleri, tandır ve fırınlarda pişirilerek yemeklerin yanında servis edilmiştir. "Selçukname" eserinde adı geçen "arı girde," yalnızca buğday unundan yapılan ince bir yufka ekmeği anlamına gelmekte olup, bu özel ekmeğin padişahlar için hazırlandığı tahmin edilmektedir. Dönemin diğer bir karakteristik ekmek türü ise, su buharı ile pişirilen ve "çukmin" adı verilen kurabiye formundaki ekmeklerdir (Genç, 2008; Gürsoy, 2005; Közleme, 2012). Selçuklular, geleneksel yemeklerinde toyga aşı, yoğurtlu çorba, keşkek ve aşure gibi tariflerde dövme ya da yarma olarak bilinen işlemden geçmiş buğdayı kullanmışlardır. Buğdaylar önce düvenle dövülüp savrularak samanından ayrıldıktan sonra, taş dibeklerde ağaç tokmaklarla dövülerek yarma haline getirilmiştir. Hasat edilen buğday kaynatılarak kurutulmuş, ardından değirmenlerde kırılarak bulgur elde edilmiştir. İnce öğütülen buğday ise un olarak değerlendirilmiş, elde edilen undan hazırlanan hamurlar sac üzerinde pişirilerek şebit, yufka, bazlama ve katmer gibi ekmek türleri üretilmiştir. Ayrıca, buğday ve arpanın fermantasyonu ile besleyici bir içecek olan boza yapılmıştır (Akın vd., 2015, 42). Buğdayın, özellikle buğday çorbası yapımında yaygın

olarak kullanıldığı görülmektedir. Anadolu Selçuklu Devleti dönemine dair önemli bir kaynak olan Mesnevi'de, "Eşeğin karnı saman, ot; insanın midesi buğday çorbası ister" ifadesi, Selçuklu toplumunda buğday çorbasının günlük beslenmede sıkça tüketilen bir gıda olduğunu vurgulamaktadır (Uzunağaç, 2015).

Selçuklu mutfağında, İslam'ın etkisi altında geleneksel gıdaların kullanımı ile israftan kaçınma ilkesi öne çıkarak mutfağa sadelik ve ölçülülük kazandırmıştır (Gürsoy, 2004). Türk, İslam ve dünya tarihi açısından önemli bir dönüm noktası olan Selçuklu dönemi, Türklerin besin ihtiyaçlarını hayvanlar ve bitkiler yoluyla karşıladıkları bir süreçtir. Beslenme kaynakları arasında küçükbaş ve büyükbaş hayvanların sütü ve eti, kümes hayvanları, tarım ürünleri, yaban otları ve çeşitli meyveler bulunmuştur (Şanlıer vd., 2012, 157).

Bu dönemde Türk mutfak kültürü, yemek çeşitliliğiyle birlikte pişirme ve saklama tekniklerinde de gelişim göstermiştir. Selçuklular, kuşluk ve akşam (zevale) olmak üzere iki ana öğünle beslenmiştir; kuşluk öğünü sabah ve öğle arasında, akşam yemeği ise karanlık bastırmadan önce yenilmiştir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011). Öğünlerde tok tutan, yağlı ve hamurlu yiyecekler tercih edilirken, akşam yemekleri daha geniş bir çeşitlilik içermiştir. Selçuklu mutfağında et, un ve yağ, beslenme alışkanlıklarının temel ögeleri olarak öne çıkmıştır. Kuzu, keçi, erkeç, at ve tavuk eti en fazla tüketilen et türleri olup bunlara kısmen çeşitli kuş türleri ve balıklar da eşlik etmiştir. Ayrıca hayvanların sakatatları sıkça tüketilmiş, sebze yemeklerine ise nadiren yer verilmiştir (Gürsoy, 2004; Çetin, 2008, 31).

Selçuklu mutfak kültüründe ekmek, yemeklerin yanında tüketilen tamamlayıcı bir unsurdan öte, başlıca besin kaynağı olarak öne çıkmıştır. Bu durum, eski Orta Asya Türk mutfak anlayışından belirgin biçimde ayrışan bir özellik olarak değerlendirilmektedir (Közleme, 2012). Yemek tüketimine ilişkin geleneksel sofra düzeni ve adabı da bu dönemin kültürel zenginliğini yansıtmaktadır. Sofra kurulumunda yere serilen örtünün üzerine yaklaşık 40 cm yüksekliğinde bir altlık konmakta, bu altlığın üzerine yerleştirilen sini etrafında yemekler tüketilmekteydi. Sulu yemekler çoğunlukla tahta kaşıklarla yenilmekle birlikte, kimi zaman yufka ekmeği kaşık yerine kullanılarak yemeğin tüketilmesi sağlanmıştır (Genç, 2008). Sofra adabına dair kurallar ise dönemin toplumsal normları ve dini değerleriyle şekillenmiştir. Yaşça büyük bireyin yemeğe başlaması beklenmekte, herkes yalnızca önündeki yemekten yemekte, yemeğe doğrudan el daldırılması hoş karşılanmamakta, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanmasına dikkat edilmekte ve yemek sağ elle tüketilmekteydi. Ayrıca sofrada yiyecek artığı bırakmamak önemli bir görgü kuralıydı. Yemek öncesinde "besmele" çekilmesi ve yemek bitiminde "hamd" edilmesi ise İslam dininin Selçuklu mutfağı üzerindeki etkisinin en açık göstergelerindendir (Sürücüoğlu, 2008).

Selçuklu mutfağında tüketilen başlıca gıda maddeleri şunlardır:

- **Tahıllar**: Pirinç, buğday, çavdar, arpa, mısır
- **Baklagiller**: Fasulye, nohut, mercimek
- **Sebzeler**: Pırasa, ıspanak, sarımsak, soğan, patlıcan, nane, kereviz, marul, biber, haşhaş, kabak, tere, havuç, turp
- **Meyveler**: Ayva, elma, nar, şeftali, armut, dut, kayısı, incir, üzüm, karpuz, kavun, keçiboynuzu, badem, kestane, ceviz, fıstık, fındık, turunçgiller, hurma
- **Baharatlar**: Safran, susam, kimyon, tuz, şeker
- **Süt Ürünleri**: Yoğurt, peynir, tereyağı
- **Hamur İşleri**: Ekmek, simit, çörek, yufka, börek

Bu gıdalar, Selçuklu mutfağının temel unsurları olarak beslenme düzenine zenginlik katmıştır (Gürsoy, 2004; Çetin, 2008; Erdoğan, 2010).

Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

Osmanlı Devleti'nin tarih boyunca üç kıtaya hükmetmesi, farklı coğrafyalardaki mutfak kültürlerinden etkilenmesine ve bu kültürleri kendi mutfağına dahil etmesine yol açmıştır. Geniş bir alana sahip olmasının, mutfak kültürünü çeşitlendirmesi ve diğer mutfaklarla iyi bir konuma gelmesi açısından önemli bir rol oynamıştır. Bu mutfak kültürünün şekillenmesinde, özellikle Arap-İran bölgesiyle olan etkileşimler başlıca etkenlerden biridir (Güldemir, 2018). Ayrıca, Rum, Gürcü ve diğer azınlıkların varlığı, İslamiyet'i kabul eden bir devlet yapısının bulunması, coğrafi konumun verimli toprakları ve hayvancılığın yaygınlığı, Osmanlı mutfağının oluşumunda belirleyici unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Osmanlı mutfağı döneminde Türk mutfağı en parlak dönemini yaşamış ve diğer devlet yöneticileri, ziyarete geldiklerinde kendi aşçılarını da yanlarında getirerek Türk mutfağını öğrenmek istemişlerdir (Demirgül, 2018, 112). Türklerin Orta Asya'dan itibaren süregelen et tüketim alışkanlıkları, Osmanlı mutfağında da belirgin bir şekilde devam etmiştir. Bu bağlamda, etin öğünlerdeki yoğunluğu, Osmanlı mutfağının karakteristik özelliklerinden biri olmuştur. Osmanlı mutfağının zenginliği hem etli yemeklerin çeşitliliği hem de baharat kullanımıyla daha da artmıştır. Ayrıca, farklı kültürel unsurların bir araya gelmesi, yemeklerin hazırlanışında ve sunumunda yenilikler meydana getirmiştir. Örneğin, pilavlar, kebaplar, börekler ve dolmalar gibi yemekler, Osmanlı mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almış ve bu yemekler, çeşitli coğrafyalardan gelen malzemelerin harmanlanmasıyla zenginleştirilmiştir (Demirgül, 2018, 113, Şanlıer vd., 2012, 158; Kızıldemir vd., 2014, 202).

Osmanlı mutfağını halk mutfağı ve saray mutfağı olarak iki ana kategoriye ayırmak mümkündür. Saray mutfağı, gösterişli ve zengin yemekleriyle öne çıkarken, halk mutfağı da lezzet ve çeşitlilik bakımından oldukça zengin bir menü sunmuştur (Güldemir vd., 2021, 816). Osmanlı toplumunun halk tabakası, yemeklerinde üzerine susam serpilmiş ekmek, az miktarda koyun eti veya pastırma, pirinç çorbası veya pilavı ile çeşitli sebzeler ve meyvelere yer vermiştir. Yemekler, genellikle yerde serili olan sade bir örtü üzerinde tüketilmiştir. Sofrada sıkça bulunan içecekler arasında şurup, ballı şerbet, gül suyu ve çeşitli meyve hoşafları yer almaktaydı. Yemeklerin servisinde genellikle yalnızca kaşık kullanılmış; çorba ve hoşaf, zaman zaman pilav ile birlikte kaşıkla yenilmiş, diğer yemekler ise parmaklarla tüketilmiştir. Bu yemek alışkanlıkları nedeniyle, saraylar ve konaklar gibi yerlerde sofraya oturmadan önce misafirlerin ellerinin yıkanması için ibrik ve leğen sunulması geleneği uygulanmıştır. (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016, 130). Bu gelenekler, Osmanlı döneminin sosyal yapısını ve mutfak kültürünü yansıtan önemli unsurlar olarak, Türk mutfağının zenginliğini gözler önüne sermektedir.

Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı yemek kültürünün en rafine ve kurumsallaşmış biçimde temsil edildiği alan olarak kabul edilmektedir. Saray içerisindeki yemek ihtiyacı, Fatih Sultan Mehmet döneminde kurulduğu düşünülen ve "Matbah-ı Âmire" adı verilen mutfak teşkilatı aracılığıyla karşılanmıştır. Bu yapı, yalnızca saray mensuplarına hizmet etmekle kalmamış, aynı zamanda günlük olarak binlerce kişiye yemek sunan büyük ölçekli bir üretim birimi işlevi görmüştür (Samancı, 2008).

Padişahın yemekleri ise, Matbah-ı Âmire bünyesinde yer alan ve yalnızca hükümdara hizmet sunmakla görevli "kuşhane" adlı özel bölümde hazırlanmıştır. Öte yandan, mutfağın "helvahane" kısmı, saray mutfağı içinde tatlı üretiminin merkezini oluşturmakta olup burada reçel, hoşaf, şerbet, turşu ve çeşitli tatlıların yapımı gerçekleştirilmiştir. Helvahane aynı zamanda hem padişah ve ailesine hem de diğer saray mensuplarına yönelik olarak şifa amacıyla tüketilen çeşitli macunların üretildiği bir alan olmuştur. Bu macunlar arasında, baharın gelişiyle özdeşleştirilen ve Nevruz'da hazırlanan, birçok

baharat ve bitkinin karıştırılmasıyla elde edilen Nevruziye (mesir) macunu en öne çıkan örneklerden biridir (Bilgin, 2008; Samancı, 2008, 123; Erdoğan Aracı, 2016, 131).

Osmanlı halk mutfağı ise, saray mutfağının etkisini çeşitli biçimlerde yansıtan bir yapıya sahiptir. Konaklarda, imarethanelerde, aşevlerinde ve ordu içerisinde uygulanan yemek düzeni ile saray yemek kültürü arasında dikkate değer benzerlikler mevcuttur. Günlük yaşamda genellikle iki öğün yemek tüketilmekte ve bu öğünler cinsiyete göre ayrılmış sofralarda, kadınlar ve erkekler tarafından ayrı ayrı yenilmektedir. Konaklardaki yemek düzeninde, yemeklerin mutfaktan sofraya taşınması görevini iç oğlanlar (garsonlar) değil, doğrudan aşçı yamakları üstlenmiştir (Yerasimos, 2014). Bu uygulama, Osmanlı toplumunun hiyerarşik yapısı ve yemek kültüründeki çeşitliliği gözler önüne seren önemli bir toplumsal pratik olarak değerlendirilebilir.

Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde saray mutfağında görev alan personel yapısı, belirli bir hiyerarşi ve uzmanlaşma esasına dayalı olarak şekillenmiştir. Bu dönemde mutfak işlevlerini yürüten başlıca personel grupları arasında aşçılar, kalfalar ve aşçı neferleri yer almıştır. Aşçılar, sahip oldukları uzmanlık alanlarına göre kebapçı, börekçi, pilavcı, perhizci, hoşafçı, tatlıcı ve hamurcu gibi alt kategorilere ayrılmıştır (Tez, 2015). Padişahın özel mutfağında çalışan personel kadrosu ise daha detaylı bir iş bölümüne sahiptir. Bu kadroda aşçıbaşı, ikinci aşçıbaşı, kebapçıbaşı, tatlıcıbaşı, börekçibaşı, balıkçıbaşı, perhizci başı, yardımcılar (refikler) ve neferler yer almaktadır. II. Mahmud döneminde saray bünyesinde bir balık mutfağının tesis edilmesi, Osmanlı saray mutfağı açısından önceki dönemlere kıyasla önemli bir yenilik olarak kayda geçmiştir (Samancı, 2008).

Tarihsel olarak et, Türk mutfağının temel bileşenlerinden biri olmuş ve Osmanlı mutfağında da benzer bir öneme sahip olmuştur. Saray yemeklerinde en çok tercih edilen et türleri koyun ve kuzu eti olurken, sığır eti çoğunlukla pastırma üretiminde değerlendirilmiştir. Ancak 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren dana eti, dana butu, sığır filetosu ve pirzola gibi ürünler mutfakta daha görünür hâle gelmiş; bu tür etler özellikle Avrupai (alafranga) yemeklerin hazırlanmasında ve yabancı konukların ağırlanmasında kullanılmıştır (Yerasimos, 2008).

Osmanlı Sarayı'nda, dini inançlar doğrultusunda haram kabul edilen yırtıcı hayvanlar ile sürüngenlerin etlerinin tüketilmediği bilinmektedir. Benzer şekilde saksağan, karga, at, eşek ve katır etlerinin yanı sıra, balık dışındaki su canlıları da saray sofralarında yer almamıştır. Buna karşın, saray mensupları ve varlıklı bireyler kuzu ve koyun etinin dışında piliç, tavuk, kaz, ördek, keklik, tavus kuşu ve güvercin gibi çeşitli kümes hayvanları ve av hayvanlarının etlerini de tüketmişlerdir. Bu hayvanlar arasında özellikle tavuk eti, oldukça yaygın bir şekilde kullanılan bir gıda maddesi olarak öne çıkmaktadır (Samancı, 2008). Hindi eti ise 18. yüzyıldan itibaren Saray Mutfağı'na dâhil edilmiştir. Saray mutfağında yer bulan bazı yemekler farklı kültürel etkileşimlerin ürünüdür. Örneğin, Rum mutfağı kökenli olan ve zamanla Ermeni, Gürcü ve Osmanlı mutfaklarına da sirayet eden "Papaz Yahnisi", bu etkileşimin somut bir örneğidir. Ancak Rumlar bu yemeği şarapla hazırlarken, Müslüman Osmanlılar dini hassasiyet nedeniyle şarabın yerine sirke kullanmayı seçmişlerdir ((Demirgül, 2018, 115., Yerasimos, 2014; Tez, 2015).

Osmanlı mutfağında şerbetler ve tatlılar, pilav ve et yemekleri kadar merkezi bir rol üstlenmiş; hatta bu mutfak geleneğini tatlısız ve şerbetsiz düşünmek neredeyse imkânsız hâle gelmiştir. Tatlı kültürünün oluşumunda, Orta Asya Türk mutfağının etkisi sınırlı kalmış; İslamiyet'in kabulü ve Arap kültürüyle kurulan yoğun etkileşim, tatlıların Osmanlı mutfağına dâhil edilmesinde belirleyici bir unsur olmuştur. Bu bağlamda, tatlı tüketim alışkanlıkları ile Müslüman kimlik arasında doğrudan bir ilişki kurulabilir. Oruçların hurma ile açılması, Ramazan ayına özgü güllaç, kadayıf ve baklava gibi tatlıların yaygın olarak tüketilmesi, Muharrem ayında aşure hazırlanması, ölen kişilerin ardından helva yapılması ve lokma dökülmesi gibi uygulamalar, tatlıların sadece damak tadı değil aynı zamanda dini ritüellerin bir parçası olduğunu göstermektedir ((Demirgül, 2018, 116). "Tatlı" anlamına gelen Arapça kökenli "helva" kelimesi, hem saray hem de halk mutfağında geleneksel bir tatlı türü olarak yer edinmiştir (Yerasimos, 2014). Saray mutfağında özellikle bayramlarda yapımı artan zülbaye helvası en çok bilinen

helva çeşitleri arasında yer almaktadır. Ayrıca saray kayıtlarında paluze ve pelte gibi tatlılara dair bilgiler mevcuttur; ancak bu tatlıların içerik ve hazırlanış yöntemlerine dair ayrıntılı açıklamalar sınırlıdır. Osmanlı mutfağında, pirinç unu, süt ve şekerle hazırlanan karışımlar "muhallebi" olarak adlandırılmıştır (Bilgin, 2008). Erken Osmanlı döneminde lokma, lalanga ve kadayıf gibi hamur tatlıları da oldukça yaygın biçimde tüketilmiştir. Günümüzde simgesel bir tatlıya dönüşen baklava ise, 18. yüzyıla kadar saray mutfağında önemsiz bir konuma sahip olmuştur (Yerasimos, 2014).

Saray tatlıları arasında en sevilenlerden biri olan tavukgöğsü, kökeni Antik Roma'ya kadar uzanan, tavuk etinin liflerine ayrılması ve sütle pişirilmesiyle elde edilen özgün bir sütlü tatlıdır. Bu tatlıya benzer biçimde hazırlanan ve dibi hafifçe yakılarak elde edilen kazandibi de oldukça rağbet gören bir başka Osmanlı tatlısıdır. Şeker kamışının sınırlı bulunması nedeniyle, mutfakta tatlandırıcı olarak sıklıkla pekmez, bal ve kuru üzüm kullanılmıştır (Tez, 2015). Osmanlı döneminde Ramazan, düğün ve çeşitli bayramlar, genellikle ihtişamlı ziyafetlerle taçlandırılmıştır. Bu ziyafetlerde mevsime bağlı olarak çorba, kebap, köfte, pilav gibi ana yemeklerin ardından baklava, lokma, kadayıf ve sütlü tatlılar gibi zengin tatlı çeşitleri sunulmuştur (Ciğerim, 2001, 55). Ziyafetler yalnızca saray çevresiyle sınırlı kalmamış; halkın da katılımına açık meydanlarda, saray-halk bütünleşmesinin sağlandığı kutlamalar biçiminde gerçekleştirilmiştir (Közleme, 2012). Ayrıca Osmanlı toplumunda sadece bu özel günlere özgü sofralar değil; aile sofraları, misafir ağırlama sofraları, toplu yemekler, kutlama sofraları, iftar sofraları, Muharrem ayı sofraları ve hamam sofraları gibi birçok farklı bağlamda sofra kültürü yaşatılmıştır (Çevik, 2000).

17. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı mutfağında yeni bir dönem başlamış ve bu dönüşüm özellikle günümüzde "Osmanlı mutfağı" olarak tanımlanan yapının oluşumuna zemin hazırlamıştır. 18. yüzyılda, ekonomik koşullar ve kültürel etkileşimlerin birleşimiyle mutfakta önemli değişimler yaşanmıştır (Demirgül, 2018, 116). Bu yüzyılın ikinci yarısından itibaren, Amerika kıtasından gelen ürünlerin etkisi hissedilmeye başlanmış; domates ve yeşil biber tamamen benimsenirken, patates ve mısır gibi ürünlerin başlangıçta daha sınırlı ölçüde kullanıldığı görülmüştür. 19. yüzyıla gelindiğinde ise Osmanlı mutfağı Batı mutfağına özellikle Fransız mutfağına daha açık hâle gelmiş; bu süreçte klasik mutfak anlayışına yeni unsurlar eklenmiştir. Nüfusu yedi yüz bine yaklaşan İstanbul'da yaşanan kültürel çeşitlilik, ekonomik zorunluluklar ve yaratıcı mutfak uygulamaları, Antik, İran ve Arap (İslamî etkiler hariç) mutfak geleneklerinin sentezini oluşturmuş; bu da geleneksel kalıpların yer yer aşılmasına yol açmıştır (Yerasimos, 2014).

Saray Mutfağı'nda günlük yemekler, şenlik ve ziyafetlerin aksine oldukça sade bir biçimde sunulmuştur. Tanzimat dönemine kadar saraydayemekler yere yakın kurulan sofralarda yenilmiştir. Ancak II. Mahmud'un (1808–1839) reformlarıyla birlikte, masa başında yemek yeme alışkanlığı gelişmiş; sofralarda sandalye, çatal ve bıçak kullanımı yaygınlaşmıştır (Bozagcı, 2024). Bu dönemle birlikte Osmanlı Sarayı'nda Fransız mutfağı etkisi belirginleşmiş; sarayda ağırlanan yabancı konuklara Fransız yemekleri sunulmaya başlanmıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda bazı araştırmacılar, Saray Mutfağı'nı "Klasik Osmanlı Mutfağı" ve "Yeni Osmanlı Mutfağı" olmak üzere iki ayrı döneme ayırmanın daha doğru bir yaklaşım olacağını belirtmişlerdir (Hatipoğlu ve Batman, 2014, 67).

Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Cumhuriyet dönemi mutfağını İstanbul mutfağı ve Anadolu mutfağı olarak iki ana başlık altında incelemek uygun olacaktır (Ünsal, 2003). İstanbul mutfağı, bölgedeki her toplumdan etkilenmiş; farklı kültürler, dinler ve mezhepler doğrultusunda şekillenmiş; değişik coğrafyaların ve iklimlerin gıda ürünlerini dengeli bir şekilde bir araya getiren bir mutfaktır. Orta Asya'nın et ve hayvansal gıdalarla hububata dayalı mutfak kültürü, Anadolu'nun bereketli topraklarında yetişen tarımsal ürünler, Arap dünyasının çeşitlilik sunan baharatları, Akdeniz'in zeytinyağı, balık ve deniz ürünleriyle harmanlanarak İstanbul mutfağını zenginleştirmiştir. Bu mutfak, tarihsel ve kültürel bir birikimle pişirme ve saklama teknikleri açısından da gelişim göstermiştir (Bozagcı, 2024). Ekmek, zeytinyağı ve şarap gibi temel ve

kutsal kabul edilen gıdalar, halkın beslenme alışkanlıklarında önemli bir yer tutmuştur. Tahıl ürünlerinden buğday, un ve irmik yapımında kullanılmış, pirinç ise nadiren tüketilmiştir. Mercimek, fasulye (börülce), bakla ve nohut gibi baklagillerin tüketildiği bilinmektedir. Dönemin beslenme alışkanlıklarında kullanılan sebzeler günümüzdekilerle büyük ölçüde benzerlik göstermekte olup; havuç, tere, dereotu, pırasa, şalgam kökü, hardal otu, rezene, sarımsak, soğan ve ebegümeci gibi sebzeler öne çıkmıştır. Ayrıca yengeç, ıstakoz, kalamar, ahtapot ve deniz salyangozu gibi deniz ürünleri de sofralarda yer bulmuştur (Merianos, 2015, 49; Ünsal, 2021). Osmanlı mirası ve göç, sürgün gibi olaylarla birlikte Anadolu'nun dört bir yanından gelen etkilerle şekillenen İstanbul mutfağı hem Türkiye genelini hem de çevre ülkeleri etkileyen zengin bir gastronomi modelini temsil etmektedir (Közleme, 2012). Anadolu mutfağı ise sofra düzeni, pişirme teknikleri ve özellikle kış hazırlıkları gayesiyle yapılan gıdalar açısından oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Ancak bu mutfağın homojen bir yapıya sahip olduğunu söylemek mümkün değildir (Halıcı, 2021). Anadolu mutfak kültürü, halk mutfağını temsil etmektedir ve bu mutfağı şehir ve kırsal bölge mutfakları olarak ikiye ayırmak mümkündür. Kırsal kesimlerde geleneksel olarak yemekler hala yerde, sini üzerinde yenmektedir; şehirlerde ise modern masa düzeni yaygındır. (Sivrioğlu ve Dale, 2019).

Anadolu mutfağının simgesi haline gelmiş ve yaygın olarak tüketilen bazı yiyecekler arasında döner, pide, lahmacun, simit, gözleme, börek, dürüm, köfte, yahni, tandır, kebaplar, balık çeşitleri, pastırma, sucuk, çeşitli peynirler, zeytinler ve sakatatlar yer almaktadır. Anadolu mutfağı, dünyada bilinen hemen hemen tüm meyve ve sebzeleri içeren geniş bir yelpazeye sahiptir. Bakliyatlar arasında mercimek, nohut ve pirinç en çok kullanılanlardır. Ayrıca Anadolu'da ezogelin, mercimek, tarhana, tuzlama, işkembe ve domates çorbası gibi çorba çeşitleri ülke genelinde yaygın olarak tüketilmektedir. Tatlı türleri de bu dönemde zenginleşmiş ve baklava, kadayıf, muhallebi, sütlaç, tulumba, lokum, lokma, yaş pasta ve çeşitli kurabiyeler Türk mutfağında önemli bir yer edinmiştir (Koşay ve Ülkücan, 2017).

Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, büyük ölçüde önceki dönemlerin mutfak kültürlerinin bir devamı niteliğindedir ve bu dönemin mutfak anlayışı geçmiş dönemlerden etkilenmiştir. Aynı zamanda, bu süreçte Batılı ülkelerin de Türk mutfağı üzerinde önemli bir etkisi olmuştur. Özellikle 20. yüzyılın başlarında Avrupa'nın etkisiyle saray ve halk mutfağı, geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak anlayışlarına evrilmiştir. Ayrıca, Amerika'nın keşfi ile dünya mutfağında önemli bir yer edinen domates, mısır, kakao gibi ürünler, bu dönemde Türk mutfağında daha fazla kullanılmaya başlanmıştır. Batı etkisi, mutfak kültüründe çeşitli yeniliklere yol açmıştır. Örneğin; Orta Asya döneminden bu yana yemek öğünleri kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün şeklinde düzenlenirken, bu dönemde kahvaltı, öğle ve akşam olmak üzere üç öğün şeklinde bir yemek düzeni benimsenmiştir. Cumhuriyet döneminde mutfak kültürü açısından belki de en dikkat çekici değişim, toplu yemek yeme alışkanlıklarında görülmüştür. Önceki dönemlerde aile bireyleri bir araya gelerek yemek yerken, bu dönemde bu alışkanlıklar yavaş yavaş azalmaya başlamıştır (Solmaz ve Altıner, 2018, 117).

Modern Dönem Türk Mutfağı

Gastronomi, Türkiye'de birçok destinasyona önemli katkılar sağlayabilecek bir potansiyele sahiptir. Her bölge ve yöreye göre farklılık gösteren Türk mutfağı, zengin Osmanlı ve kültürel mirasıyla dünyanın en prestijli mutfakları arasında yer almaktadır. Doğru bir stratejik konumlandırma ve etkileyici bir imaj yaratımıyla, bu mutfaklar turistik destinasyonların markalaşmasına önemli ölçüde katkı sunabilmektedir (Güzel, 2009, 28; Cömert, 2014, 65). Günümüzde birçok insan, gastronomi turizmi sebebiyle seyahat etmekte ve gidecekleri bölgedeki yiyeceklerin, seyahat kararlarında belirleyici bir rol oynadığı gözlemlenmektedir. Bu bağlamda, yiyecekler ve seyahat destinasyonları arasında güçlü bir bağ kurulmakta; yiyeceklerin, ülke adlarıyla özdeşleşerek markalaştığı görülmektedir. Fransız ve İtalyan mutfakları bu durumun somut örnekleridir (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013, 16; Okumus, vd., 2007, 255).

Batı kültürünün etkisi, günlük öğün düzenine de yansımış ve Cumhuriyet dönemine kadar iki öğünle sınırlı olan yemek düzeni, modernleşme süreciyle birlikte kahvaltı, öğle ve akşam yemeğinden oluşan üç öğünlük bir yapıya evrilmiştir (Samancı, 2016). Ancak, geleneksel Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ailenin tüm bireylerinin bir arada sofraya oturarak yemek yeme alışkanlığı, bu dönemde giderek azalmaya başlamıştır. Cumhuriyet döneminde, Anadolu'da daha çok uygulanmaya devam eden alaturka mutfak pratikleri, geçmişin zengin yemek kültürünü yaşatırken, Avrupa etkisiyle şekillenen alafranga mutfak uygulamaları İstanbul mutfağında kendini göstermeye başlamıştır. İstanbul mutfağı, bu süreçte geleneksel ve modern unsurları bir araya getirerek komşu ülkeler üzerinde de etkili olan bir mutfak yapısı oluşturmuştur (Kızıldemir vd.; 2017, 352). Cumhuriyet sonrası dönemde üretim sektöründeki gelişmelerin yeme içme alışkanlıklarını dönüştürdüğü görülmektedir. 2000'li yıllara gelindiğinde ise küresel etkilerle beslenme alışkanlıklarında bir değişim yaşanmış, küreselden yerele bir geri dönüş eğilimi dikkat çekmeye başlamıştır.

Günümüz modern Türk mutfağı, tarihsel köklerinden beslenen ve küresel gastronomi trendleriyle bütünleşen çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Osmanlı saray mutfağının çeşitliliği ile Anadolu'nun yerel lezzetlerini bir araya getiren bu mutfak anlayışı, son yıllarda özellikle yerel malzemelerin ön plana çıktığı, mevsimsellik ve sürdürülebilirlik ilkelerinin benimsendiği bir yönelim sergilemektedir. Modern Türk şefleri, dünya mutfaklarından esinlenerek geleneksel tarifleri yeniden yorumlamakta; çağdaş pişirme yöntemleri, yaratıcı sunum teknikleri ve deneysel mutfak yaklaşımları aracılığıyla Türk mutfağını küresel ölçekte temsil etmektedir (Özdemir ve Kılıç, 2022, 195). Bu bağlamda, geleneksel kebaplar, dolmalar ve börekler gibi klasik yemekler, moleküler gastronomi gibi yenilikçi tekniklerle farklı bir boyut kazanırken; sokak lezzetleri de çağdaş sunumlarla yeniden keşfedilmekte ve gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır. Sağlıklı yaşam eğilimleri, artan vejetaryen ve vegan tercihler de mutfağın dönüşümünde önemli rol oynamaktadır. Özellikle zeytinyağlılar ve sebze yemekleri, bu eğilimlerle uyumlu şekilde daha görünür hale gelmiştir.

Türkiye'nin gastronomi alanındaki yükselişini küresel ölçekte görünür kılan en önemli gelişmelerden biri, Michelin Rehberi'nin 2023'ten itibaren Türkiye'yi kapsamasıdır. 2025 yılı itibarıyla Türkiye'de 13 tek Michelin yıldızlı restoran ve bir iki yıldızlı restoran (Turk Fatih Tutak) bulunmaktadır. Böylece Türk mutfağı, uluslararası gastronomi sahnesinde prestij kazanarak daha geniş bir tanınırlığa ulaşmıştır. Bu durum, modern Türk mutfağının hem özgünlüğünü koruduğunu hem de küresel rekabet ortamında güçlü bir aktör haline geldiğini göstermektedir (Michelin Guide; 2025).

Modern Türk mutfağının gelişiminde gastronomi eğitiminin de kritik bir rolü vardır. Son yıllarda üniversitelerde açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile aşçılık programları, sektöre eğitimli şeflerin kazandırılmasına olanak tanımaktadır. Eğitimli şeflerin sektöre katılması, mutfaklarda yenilikçi uygulamaların artmasına, yerel ürünlerin bilinçli bir şekilde kullanılmasına ve Türk mutfağının uluslararası pazarlarda daha stratejik biçimde temsil edilmesine katkı sunmaktadır (Durlu Özkaya, 2009: 257). Sonuç olarak, modern Türk mutfağı yalnızca geleneksel tatların korunmasına değil, aynı zamanda bu tatların çağdaş teknikler ve küresel eğilimlerle yeniden üretilmesine dayalı hibrit bir yapıya sahiptir. Michelin yıldızları, sürdürülebilirlik yaklaşımları, sağlıklı beslenme trendleri ve eğitimli şeflerin katkısı, Türk mutfağının gelecekte daha güçlü bir kimlik kazanacağının göstergesi olarak değerlendirilmektedir.

Türk Mutfak Kültürünün Oluşumuna Etki Eden Faktörler

Geleneksel Türk mutfağının kendine has yaratıcılığı, tatları ve derin kökleri, onu diğer mutfak kültürlerinden ayıran en belirgin niteliklerdir. Türk mutfağının geçmişten günümüze geçirdiği değişimlerin, pek çok farklı nedene dayandığı ve bu değişimlerin hâlâ devam ettiği gözlemlenmektedir. Türk toplumunun yeme pratikleri incelendiğinde, aşağıdaki unsurların etkili olduğu anlaşılmaktadır (Güler, 2010):

- Yemeklerin bölgesel farklılıkları

- Toplu yemek yeme geleneği
- Tarımsal yapı ve göçebe yaşam tarzının etkisi
- Farklı toplumların kültürel etkileri
- Sosyo-ekonomik düzeye bağlı farklılıklar
- Türk kültüründeki davranış kalıpları

Türk mutfak kültürü, M.Ö. 200'lü yıllardan itibaren tarihsel süreçte yerini almış; Asya steplerinden Anadolu coğrafyasına uzanan geniş bir alanda, zengin doğal kaynaklar ve kültürel etkileşimlerle harmanlanarak gelişmiştir. Bu uzun tarihsel serüven içerisinde, farklı dönemlere özgü dönüşümler yaşanmış ve bu değişimler, günümüze kadar etkisini sürdüren köklü bir mutfak mirasının oluşmasına zemin hazırlamıştır (Kızıldemir vd.; 2014). Türk mutfağının sahip olduğu çeşitlilik ve zenginliğin temelinde; geniş bir coğrafyada yetişen tarımsal ürünlerin bolluğu, iklim çeşitliliği, kültürel süreklilik ve Türk toplumunun binlerce yıllık tarihi tecrübesi yer almaktadır. Tarihin farklı dönemlerinde çok sayıda milletle temas kuran ve onlarla ortak yaşam alanları paylaşan Türk toplumu, mutfak kültürü bağlamında sürekli bir kültürel alışveriş içinde olmuştur (Çelik ve Çağlayan, 2020, 791). Bu çok yönlü etkileşimler, Türk mutfağının hem geleneksel özelliklerini korumasına hem de yeni unsurlar kazanarak zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Beslenme alışkanlıkları üzerinde, toplumların yaşadıkları çevresel koşulların yanı sıra tarihsel olayların da etkili olduğu bilinmektedir. Ticaret yollarının genişlemesi, savaşlar, göç hareketleri ve teknolojik gelişmeler; farklı gıda ürünlerinin ve pişirme tekniklerinin yayılımında ve kabul görmesinde belirleyici olmuştur (Arlı ve Koca, 2019).

Ayrıca, eğitim düzeyinin artmasıyla birlikte, farklı kültürlere ait mutfaklar hakkında yayımlanan kaynaklara erişim kolaylaşmış; bu da geleneksel yemek tarifleri ve pişirme yöntemlerinde birtakım değişimlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Özellikle kadınların iş gücüne katılımındaki artış, hızlı kentleşme süreçleri, nüfus yoğunluğundaki artış, teknoloji temelli dönüşümler, fast food gibi küresel beslenme trendlerinin yaygınlaşması, Batı kültürünün etkileri, gıda sanayisindeki yenilikler, gıda güvenliği ve gıda güvencesine dair toplumsal hassasiyetler ile gastronomi turizminin giderek önem kazanması, Türk mutfağının evrimsel gelişiminde etkili olan başlıca dinamikler arasında yer almaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2005).

Kültürel Bir Miras Olarak Türk Mutfağı

Kültür, toplumları bir arada tutan ortak değerlerin bütününü yansıtan bir olgu olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda kültür; bireylerin yaşam tarzlarını, toplumsal norm ve geleneklerini, davranış kalıplarını ve özellikle tercih ettikleri yiyecek-içecek seçimlerinin arka planını şekillendiren çok boyutlu bir yapıdadır (Hjalager ve Corigliano, 2000, 288). Toplumların yemek kültürlerini doğrudan etkileyen ana unsur olan kültür, ulusal mutfakların kimlik kazanmasında ve biçimlenmesinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Bireylerin çocukluk dönemlerinden itibaren edindikleri yeme-içme alışkanlıkları, zamanla toplulukların mutfak hafızasına dönüşmekte ve ulusal mutfakların temelini oluşturmaktadır. Bu nedenle kültür ile mutfak kültürü arasında süreklilik arz eden karşılıklı bir etkileşimden söz etmek mümkündür. Zira bir toplumun özgün yiyecek ve içecek repertuvarı, ancak ulusal mutfak kültürü aracılığıyla diğer kültürlerden ayrışabilir hale gelmektedir (Beşirli, 2010, 153). Bu doğrultuda ulusal mutfak, bir toplumun kültürel kodlarını yansıtan ve diğer toplumlarla paylaşımına imkân sağlayan önemli bir araç işlevi üstlenmektedir (Şahin, 2017, 461). Mutfak, bu yönüyle yalnızca fizyolojik ihtiyaçların karşılandığı bir alan olmanın ötesinde, kimlik inşasında etkili olan ve toplumsal aidiyeti pekiştiren kültürel bir simge niteliği taşımaktadır (Minasse, 2020, 102).

Kültürel miras ise, geçmişten devralınan ve toplumsal hafızada yer edinmiş, fiziksel varlığı olan ya da soyut biçimde aktarılan maddi ve manevi değerlerin tamamı olarak tanımlanmaktadır (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017, 60). UNESCO'nun sınıflandırmasına göre kültürel miras; somut ve somut olmayan olmak

üzere iki ana kategoriye ayrılmaktadır. Bu çerçevede, gastronomi unsurlarının özellikle somut olmayan kültürel miras kapsamında yer aldığı görülmektedir. Yöresel yemeklerin üretim süreçleri, pişirme teknikleri ve sunum biçimleri, sadece beslenme davranışını değil, aynı zamanda kültürel mirasın kuşaklar arası aktarımını da temsil etmektedir (Türkay ve Genç, 2019). Yeme-içme pratikleri, ritüeller ve mutfakla ilişkili gelenekler, bir bölgenin kültürel zenginliğini artırmakta ve o topluma ait özgün kimliğin inşasında işlevsel rol oynamaktadır. Bu özgünlük, söz konusu mutfak kültürünün taklit edilmesini güçleştirirken, aynı zamanda bulunduğu bölgenin tanıtımında etkili bir araç haline gelmesini de mümkün kılmaktadır (Keskin ve Girgin, 2021, 224).

Bu bağlamda, ulusal mutfaklara ait tatların deneyimlenmesi, turistler için yalnızca fiziksel bir tat alma etkinliği değil, aynı zamanda ev sahibi toplumun kültürel yapılarını doğrudan gözlemleme fırsatıdır. Bu etkileşim, turistlerin kültürel sermayelerini zenginleştirmekte ve gastronomi aracılığıyla kültürel bütünleşmeyi desteklemektedir (Türker ve Çelik, 2012, 93). Ulusal mutfaklar, bir yandan destinasyonların somut olmayan kültürel miras öğelerini temsil ederken, öte yandan ziyaretçilere otantik bir deneyim sunmaktadır. Ayrıca göçmen topluluklar arasında da ulusal mutfağın özgün yapısı korunmakta ve bu mutfak, kimliksel süreklilik açısından temel referans noktalarından biri olmayı sürdürmektedir. Dolayısıyla, kültürel mirasın önemli bir unsuru olan ulusal mutfaklar, küreselleşmenin beraberinde getirdiği standartlaşmış yeme içme alışkanlıklarına karşı yerel ve geleneksel olanı koruma işlevi de görmektedir (Durlu Özkaya vd., 2011).

Destinasyonlar, sahip oldukları ulusal mutfak kültürüyle diğer bölgelerden hem kültürel hem de kimliksel açıdan ayrışmaktadır (Cömert, 2014). Ulusal mutfak, bir ülkenin kültürel imajını oluşturan temel ögelerden biri olup, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri açısından da önemli katkılar sunmaktadır (Tekeli vd., 2024, 66). Günümüzde, turistlerin seyahat tercihleri üzerinde belirleyici olan faktörlerden biri de gastronomik deneyim arayışıdır. Ziyaret ettikleri bölgelerin kendine özgü yemeklerini tatmak ve bu tatları o kültürün bağlamı içinde deneyimlemek isteyen turistler, destinasyonun mutfak kültürünü önemli bir cazibe unsuru olarak değerlendirmektedir (Minasse, 2020, 106). Bu nedenle, ulusal mutfakların korunması, tanıtılması ve sistematik biçimde geliştirilmesi hem kültürel sürekliliğin sağlanmasına hem de gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sunmaktadır.

Türk Mutfağının Tarihsel Dönemlere Göre Karşılaştırılması

Tablo 1. Türk Mutfağının Tarihsel Dönemlere Göre Karşılaştırılması

Unsur/Dönem	Orta Asya Dönemi	Selçuklu Dönemi	Osmanlı Dönemi	Cumhuriyet Dönemi	Modern Dönem
Malzeme Kullanımı	Et, süt, tahıl, kurutulmuş ürünler	Hububat, et, süt; baharat artışı	Zengin baharatlar, sebze-meyve çeşitliliği; saray ürünü malzemeler	Bölgesel ürünlerin öne çıkması	Yerel ürünler ve dünya mutfakları etkisi; alternatif proteinler
Pişirme Teknikleri	Kaynatma, kavurma, kurutma	Tandır, haşlama, güveç	Fırın, buharda pişirme, kısık ateş teknikleri	Geleneksel ve endüstriyel teknikler	Sous-vide, fermentasyon, füzyon teknikleri
Beslenme Kültürü	Göçebe yaşam, pratik beslenme	Yerleşik hayata geçiş, düzenli yemek ritüelleri	Katmanlı, çok kültürlü sofra düzeni	Ekonomik rasyonalizasyon, sadeleşme	Gastronomik kimlik arayışı, modernleşme

Kültürel Etkileşim	Bozkır kültürü	İran, Arap ve Orta Asya etkileri	Balkanlar, Kafkasya, Arap coğrafyası	Ulus inşası ve modernleşme	Küreselleşme, medya, turizm
Sembolik Anlam/ Ritüeller	Et ve süt kutsallığı	Tandır ritüelleri, dini bayram sofraları	Saray protokolleri, helva sohbetleri	Milli bayram sofraları	Gastronomik söylem, deneyim odaklı yemek

Tablo 1, Türk mutfağının İslamiyet öncesi dönemden günümüz modern mutfağına kadar uzanan süreçte geçirdiği yapısal dönüşümü bütüncül bir biçimde ortaya koymaktadır. Tablo incelendiğinde, mutfak kültürünün temel unsurlarının (malzeme kullanımı, pişirme teknikleri, kültürel etkileşimler ve sembolik pratikler) her dönemde farklı boyutlar kazanarak çeşitlendiği görülmektedir. İlk dönemlerde göçebe yaşamın etkisiyle daha sade ve pratik bir mutfak yapısı hâkimken, Selçuklu ve özellikle Osmanlı dönemleriyle birlikte hem malzeme zenginliği hem de pişirme teknikleri belirgin şekilde gelişmiştir. Cumhuriyet döneminde mutfakta ulus-inşa sürecine bağlı olarak yerelleşme ve sadeleşme eğilimi gözlemlenmiş, modern dönemde ise küreselleşme, teknoloji ve gastronomi trendleri etkisiyle yenilikçi ve füzyon odaklı uygulamalar yaygınlaşmıştır. Genel olarak tablo, Türk mutfağının tarihsel süreçte dış etkileşimlere açık, dinamik ve sürekli gelişen bir kültürel yapı sergilediğini göstermektedir.

Tartışma

Türk mutfağının tarihsel gelişimine ilişkin dönemsel inceleme, kültürel yapının temel bileşenlerinin zaman içinde hem süreklilik hem de dönüşüm gösterdiğini ortaya koymaktadır. Dönemler arası karşılaştırma yapıldığında, Türk mutfağının tüm aşamalarında tahıl, et ve süt ürünlerinin beslenme alışkanlıklarının temel bileşenleri olmaya devam ettiği; yemeğin yalnızca fizyolojik bir gereksinim değil, aynı zamanda sosyal dayanışma, misafirperverlik ve kültürel kimlik aktarımının bir aracı olarak değerlendirildiği görülmektedir. Bu bağlamda sofra düzenine verilen önem, toplumsal ritüellerde yemeğin merkezi bir rol üstlenmesi ve coğrafyanın malzeme seçimini belirlemesi, dönemler arasında sürdürülebilir nitelikteki ortak unsurlar olarak öne çıkmaktadır.

Bununla birlikte tarihsel süreç, malzeme çeşitliliği, pişirme teknikleri, kültürel etkileşimler ve sembolik pratikler açısından belirgin farklılıklar da barındırmaktadır. Orta Asya'daki göçebe yaşam tarzı, mutfağın daha sade, pratik ve hayvansal ürün ağırlıklı bir yapı sergilemesine neden olmuştur. Selçuklu ve özellikle Osmanlı dönemlerinde yerleşik hayata geçiş, gelişen devlet organizasyonu ve saray kültürüyle birlikte mutfakta hem teknik çeşitliliği hem de malzeme zenginliğini artırmıştır. Osmanlı'nın çok kültürlü yapısı Balkanlar, Kafkasya ve Orta Doğu gibi bölgelerden gelen gastronomik etkilerin mutfakta güçlü biçimde hissedilmesine zemin hazırlamıştır. Cumhuriyet döneminde ulus devlet ideolojisinin etkisiyle daha sade, ekonomik ve rasyonel bir mutfak yaklaşımı görülmüş; modern dönemde ise küreselleşme, turizm, medya ve gastronomi trendleri mutfağı yenilikçi teknikler, alternatif malzemeler ve füzyon anlayışıyla yeniden şekillendirmiştir.

Bu farklılaşmanın temel nedenleri, dönemin kültürel, toplumsal ve ekonomik koşullarıyla yakından ilişkilidir. Coğrafi değişimler ve göç hareketleri, Türklerin yeni malzemeler ve pişirme yöntemleriyle tanışmasına olanak sağlamış; politik ve idari yapıdaki dönüşümler (özellikle saray teşkilatının oluşumu) mutfakta kurumsallaşmayı artırmıştır. Ekonomik koşullar ve sınıfsal yapı, yemek kültüründeki çeşitliliği ve ulaşılabilirliği belirlemiş; teknolojik gelişmeler ise mutfak uygulamalarının modernleşmesine katkıda bulunmuştur. Son olarak medya, turizm ve gastronomi endüstrisinin yükselişi, modern Türk mutfağında kimlik, performans ve deneyim temelli bir dönüşüm yaratmıştır.

Bu bütüncül değerlendirme, Türk mutfağının tarihsel süreç boyunca kültürel etkileşimlere açık, dinamik ve çok katmanlı bir yapıya sahip olduğunu; temel unsurlarda süreklilik gösterirken aynı zamanda sosyoekonomik ve politik değişimlerle paralel olarak önemli dönüşümler geçirdiğini ortaya koymaktadır.

Sonuç

Bu çalışma, etnografya deseni ve doküman analizi tekniği doğrultusunda Türk mutfağının tarihsel gelişimini kültürel bağlamı içinde incelemiş; mutfağın Orta Asya'dan modern döneme uzanan çok katmanlı yapısını sistematik biçimde ortaya koymuştur. Elde edilen bulgular, Türk mutfağının köklü bir gastronomik mirasa sahip olduğunu, ancak bu mirasın tarihsel süreçte farklı sosyoekonomik, politik ve kültürel dinamiklerle birlikte sürekli dönüşüme uğradığını göstermektedir.

Araştırma kapsamında yapılan dönemsel karşılaştırma, Türk mutfağında temel unsurların süreklilik gösterdiğini, bununla birlikte malzeme çeşitliliği, pişirme teknikleri, sofra düzeni ve kültürel kodlar açısından dikkat çekici farklılaşmaların meydana geldiğini ortaya koymuştur. Orta Asya döneminde göçebe yaşamın belirleyici olduğu sade ve pratik mutfak yapısı, Selçuklu ve özellikle Osmanlı dönemlerinde devlet örgütlenmesi, saray mutfaklarının kurumsallaşması ve çok kültürlü etkileşimler sonucunda büyük bir çeşitliliğe ulaşmıştır. Cumhuriyet döneminde ulus devlet ideolojisi ve modernleşme çabaları, mutfakta yerelleşme ve sadeleşme eğilimini beraberinde getirirken; modern dönemde küreselleşme, gastronomi turizmi, medya ve teknolojik gelişmeler mutfağı yeniden yapılandırmış, yenilikçi ve deneyim odaklı bir gastronomik anlayış ortaya çıkarmıştır.

Çalışmanın bulguları, dönemler arasındaki farklılaşmanın arkasındaki temel nedenlerin başında coğrafi değişimler, göç hareketleri, politik yapının dönüşümü, ekonomik koşullar, teknolojik ilerlemeler ve kültürel etkileşimler olduğunu göstermektedir. Bu unsurlar, hem malzeme kullanımını hem de pişirme tekniklerini etkilemiş; aynı zamanda yemeklere yüklenen sembolik anlamları da dönüştürmüştür. Özellikle Osmanlı döneminde görülen çok kültürlülük ve saray mutfağının kurumsallaşması, Türk mutfağının kimlik ve çeşitlilik açısından en zengin olduğu evreyi temsil etmektedir.

Modern dönemde küreselleşme, hızlı kentleşme, endüstriyel gıda üretimi ve tüketim alışkanlıklarındaki değişim, geleneksel mutfak uygulamalarını önemli ölçüde etkilemiş; ev yapımı yemeklerin yerini hızlı tüketilen endüstriyel ürünler almaya başlamıştır. Ancak buna paralel olarak, gastronomi turizminin gelişmesi, yerel ürünlere ve organik üretime yönelik ilginin artması, belgeseller, festivaller, sosyal medya ve akademik çalışmalar gibi faktörler Türk mutfağının yeniden görünürlük kazanmasını sağlamıştır. Yöresel mutfakların belgelenmesi, gastronomi eğitiminin yaygınlaşması ve yerel üretimin desteklenmesi, bu mirasın geleceğe aktarılmasında kritik önem taşımaktadır.

Sonuç olarak, Türk mutfağı geçmişten günümüze uzanan kadim bir kültürel mirası temsil etmekte; hem sürekliliği hem de değişimi içinde barındıran dinamik bir yapıya sahiptir. Bu mirasın sürdürülebilirliği, yalnızca geleneksel tariflerin korunmasıyla değil, aynı zamanda kültürel kodların, ritüellerin, üretim pratiklerinin ve tarihsel birikimin doğru şekilde aktarılmasıyla mümkün olacaktır. Bu nedenle devlet kurumlarının, yerel yönetimlerin, eğitim kuruluşlarının, gastronomi profesyonellerinin ve bireylerin eşgüdümlü biçimde hareket etmesi büyük önem taşımaktadır.

Türk mutfağının geleceği, köklü geleneklerin korunması ile modern gastronomik yaklaşımların dengeli bir biçimde harmanlandığı, yenilikçi ve sürdürülebilir bir gastronomi anlayışı etrafında şekillenecektir. Bu çalışma, Türk mutfağının kültürel, tarihsel ve sosyolojik yönlerini etnografik bir çerçevede ele alarak, mutfağın uluslararası gastronomi literatüründe hak ettiği yeri almasına katkı sağlayacak yeni araştırmalara temel oluşturmayı hedeflemektedir.

Öneriler

- ✓ Türk mutfağının tarihsel ve kültürel zenginliğinin korunarak gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için çok boyutlu ve sürdürülebilir stratejilere ihtiyaç duyulmaktadır. Bu doğrultuda aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:
- ✓ Yerel mutfak kültürleri, sözlü geleneklerle kuşaktan kuşağa aktarılmakta; ancak bu aktarım, modern yaşamın etkisiyle giderek zayıflamaktadır. Bu nedenle bölgesel yemek tariflerinin, pişirme tekniklerinin ve sofra adetlerinin sistematik biçimde belgelenmesi ve dijital arşivler aracılığıyla korunması önem arz etmektedir.
- ✓ Aşçılık ve gastronomi programlarında geleneksel Türk mutfağına yönelik teorik ve uygulamalı ders içeriklerinin artırılması, öğrencilerin hem yerel mutfak mirasını tanımasını hem de bu mirası çağdaş yorumlarla harmanlamasını kolaylaştıracaktır. Ayrıca ilk ve ortaöğretim düzeyinde de beslenme kültürüne ilişkin bilinç geliştirici içeriklere yer verilmelidir.
- ✓ Türk mutfağının sürdürülebilirliği, geleneksel ürünlerin varlığına ve bu ürünlerin üreticilerine bağlıdır. Bu nedenle coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı ve yaygınlaştırılması teşvik edilmeli, yerel üreticilere yönelik mali ve teknik destek mekanizmaları güçlendirilmelidir.
- ✓ Türk mutfağının uluslararası düzeyde tanıtımı açısından gastronomi turizmi stratejik bir araçtır. Bu kapsamda yerel mutfak rotalarının oluşturulması, geleneksel yemek festivallerinin desteklenmesi ve destinasyon tanıtımında mutfak mirasına özel vurgu yapılması faydalı olacaktır.
- ✓ Geleneksel Türk mutfağının dijital medya aracılığıyla görünür kılınması, özellikle genç kuşakların ilgisini çekmek açısından etkilidir. Belgeseller, sosyal medya içerikleri, podcast yayınları ve çevrimiçi yemek atölyeleriyle geleneksel mutfak unsurları günümüzün iletişim araçlarıyla buluşturulmalıdır.
- ✓ Gıda politikalarının yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda kültürel boyutları da gözetilmelidir. Tarım, turizm, kültür ve eğitim politikalarında geleneksel mutfağın korunmasına yönelik bütüncül ve disiplinlerarası yaklaşımlar benimsenmelidir.

Beyan ve Açıklamalar

1. Araştırmacıların katkı oranı beyanı: Makale tek yazarlı bir çalışmadır. Araştırmanın tasarımı, analizi, yazım, düzenleme ve kontrol %100 oranında araştırmacının kendisi tarafından yapılmıştır.

2. Çıkar çatışması: Herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

3. Etik Raporu: Araştırma insanve hayvan gibi denekler ile yapılmadığı, dolayısıyla veriye dayalı bir çalışma olduğu için etik rapor alınmamıştır.

4. Araştırmanın Modeli: Araştırma, etnografya deseni ve doküman analizi tekniği temelinde yapılandırılmış, betimleyici ve kültür odaklı nitel bir araştırma niteliği taşımaktadır. Çalışmada dokümanlar, literatürün özetlenmesi amacıyla değil; araştırma verisi olarak ele alınmış ve nitel içerik analizi yöntemiyle sistematik biçimde çözümlenmiştir. Bu bağlamda çalışma, yöntemsel çerçevesi, veri toplama ve analiz süreci dikkate alındığında özgün bir araştırma makalesi niteliği taşımaktadır.

References

Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). The development of traditional Anatolian culinary culture from past to present. *Ankara University Journal of Anthropology, Faculty of Language, History and Geography*, (30), 33–52.

Aksoy, M. (1998). Horse culture and kumis among Turks. *Journal of Turkish World History*, 142, 38–44.

Aktaş, A., & Özdemir, B. (2005). *Kitchen management in hotel enterprises*. Detay Publishing.

Arlı, M., & Koca, C. (2019). *Turkish cuisine from past to present*. Detay Publishing.

Arman, A. (2011). Promotion problem of Turkish culinary culture: The case of Mengen cuisine [Unpublished master's thesis]. Düzce University, Institute of Social Sciences.

Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Historical unity and current situation of Azerbaijani and Turkish culinary cultures. *International Journal of Turkish World Tourism Research*, 2(1), 15–25.

Baysal, A. (1993). Changes in Turkish food culture: Changes in nutrition and health aspects. In *Researches on Turkish Culinary Culture* (pp. 12–20). Ankara: Turkish Folk Culture Research and Promotion Foundation Publications.

Beşirli, H. (2010). Food, culture, and identity. *National Folklore Journal*, 22(87), 159–169.

Bilgin, A. (2008). Classical period Ottoman palace cuisine. In A. Bilgin & Ö. Samancı (Eds.), *Turkish cuisine* (pp. 71–91). Ankara: Ministry of Culture and Tourism Publications.

Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal, 9*(2), 27-40. https://doi.org/10.3316/QRJ0902027

Bozagcı, E. C. (2024). Analysis of dishes adopted into Turkish culinary culture from other cuisines (Doctoral dissertation). İstanbul Gelişim University, Graduate School of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Turkey.

Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). A general evaluation of gastronomy tourism in Turkey. *Balıkesir University Journal of Social Sciences Institute*, 16(30), 203–216.

Ciğerim, N. (2001). Development and interaction of Western and Turkish cuisines and an overview of the place of Turkish cuisine in food and beverage services. In *Researches on Turkish Culinary Culture* (pp. 49–61). Ankara: Turkish Folk Culture Research and Promotion Foundation Publications.

Ciğerim, N. (2001). Development, interaction of Western and Turkish cuisine, and a look at the place of Turkish cuisine in food and beverage services. In *Studies on Turkish culinary culture* (pp. 49–61). Ankara: Turkish Folk Culture Research and Promotion Foundation Publications.

Cömert, M. (2014). The importance of local cuisines in tourism marketing: The case of Hatay cuisine. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(1), 64–70.

Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). An evaluation of Turkish cuisine from the perspective of foreign chefs. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 215–227.

Çelik, S., & Çağlıyan, H. (2020). An evaluation on the cultural foundations and historical development of Turkish cuisine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 785–801.

Çetin, A. (2008). Turkish cuisine in the Karakhanid-Seljuk-Mamluk line. In A. Bilgin & Ö. Samancı (Eds.), *Turkish Cuisine* (pp. 27–36). Ankara: Ministry of Culture and Tourism Publications.

Çevik, N. K. (2000). *Ottoman cuisine*. In *Hünkar Beğendi: 700 years of culinary culture* (pp. 700). Ankara: Ministry of Culture and Tourism Publications.

Demirgül, F. (2018). From tent to palace: Turkish cuisine. *International Journal of Turkish World Tourism Research*, 3(1), 105–125.

Dilsiz, B. (2010). Gastronomy and tourism in Turkey: Istanbul case (Master's thesis). Istanbul University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Istanbul, Turkey.

Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2011). Kitchen tourism. In N. Hacıoğlu & C. Avcıkurt (Eds.), *Touristic Product Diversification*. Nobel Publishing.

Durlu-Özkaya, F. (2009). Olive oil in Turkish cuisine. In F. Göğüş, M. T. Özkaya, & S. Ötleş (Eds.), *Olive Oil Book* (pp. 252–263). Eflatun Publishing.

Durlu-Özkaya, F., Cömert, M., & Sark, S. (2011). Agro-tourism knowledge level of tourism students. In E. Maleviti & C. Stathopoulos (Eds.), *Essays on Agriculture and Environment*. Athens Institute for Education and Research.

Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). The role of geographical indication in the mobility of sustainable gastronomy tourism. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13–20.

Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Turkish cuisine. In H. Kurgun & D. B. Özşeker (Eds.), *Gastronomy and Tourism* (pp. 129–133). Detay Publishing.

Erdoğan, E. (2010). Seljuk cuisine in Turkey (Master's thesis). Ankara University, Institute of Social Sciences, Department of History, Ankara, Turkey.

Genç, R. (2008). Turkish cuisine in the 11th century. In S. Koz (Ed.), *The Book of Food: History-Folklore-Literature* (pp. 3–17). Istanbul: Kitabevi Publishing.

Gilles, F., & Olivier, E. (2007). *Atlas of World Cuisines*. Doğuş Group Publications.

Girgin, G. K., Demir, Ö., & Çetinkaya, V. (2017). The world's best cuisines and Turkish cuisine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2, 219–229.

Güldemir, O. (2018). Turkish culinary culture in the Ottoman period. In A. D. Arıkan (Ed.), *Turkish culinary culture* (pp. 140–162). Eskişehir: Republic of Türkiye Anadolu University Press.

Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O., Çelik Yeşil S. (2022). Cost and nutritional value of selected Ottoman dishes. *MANAS Journal of Social Studies*, 11(2), 815–835. https://doi.org/10.33206/mjss.920046

Güler, S. (2010). Turkish culinary culture and eating habits. *Dumlupınar University Journal of Social Sciences*, 26, 24–30.

Gürsoy, D. (2004). Our culinary culture through the sieve of history. Oğlak Publishing.

Gürsoy, D. (2005). Essays on food. In K. Toygar & N. B. Toygar (Eds.), *Researches on Turkish Culinary Culture*. Ankara: Turkish Folk Culture Research and Promotion Foundation Publications.

Güzel, G. (2009). Gastronomy and innovation. *Iz Atılım University Journal*, 8, 28–29.

Halıcı, N. (1999). From Sinan to tray: Classical Turkish cuisine. Gategourmet Usaş Publishing.

Halıcı, N. (2021). Turkish cuisine. Oğlak Publishing.

Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Comparison of gastronomic elements of Ottoman palace cuisine with contemporary Turkish cuisine. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 11(2), 62–74.

Hjalager, A. M., & Corigliano, M. A. (2000). Food for tourists—Determinants of an image. *International Journal of Tourism Research*, 2, 281–293.

Keskin, H., & Girgin, G. K. (2021). Classification of UNESCO intangible cultural heritage representative list groups and Turkish culinary culture. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 214–231.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Changes experienced in the historical development of Turkish culinary culture. *AİBÜ Journal of Social Sciences Institute*, 14(3), 191–210.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2017). Characteristics and changes in Turkish culinary culture during the Republican era. In *Proceedings of the 6th National and 2nd International Eastern Mediterranean Tourism Symposium* (pp. 349–356). Gaziantep: Gaziantep University.

Koşay, H. Z., & Ülkücan, A. (2017). Anatolian dishes and Turkish cuisine. Çiya Publishing.

Közleme, O. (2012). Turkish culinary culture and religion (Doctoral dissertation). Marmara University, Institute of Social Sciences, Department of Philosophy and Religious Studies, Sociology of Religion Program, Istanbul, Turkey.

Kuşçuoğlu, G. Ö., & Taş, M. (2017). Sustainable cultural heritage management. *Yalvaç Academy Journal*, 2(1), 58–67.

Merianos, G. (2015). Bakeries in Byzantine Constantinople (8th–12th centuries). *Journal of Food and Culture*, 39, 42–56.

Michelin Guide. (2025). Restaurants & Hotels – The official Michelin Guide website. Access date: August 15, 2025, https:// https://guide.michelin.com/tr/tr/selection/turkey/restaurants

Minasse, M. H. S. G. G. (2020). Food tourism as research object: Analysis of publications in Brazilian journals (2005–2017). *Brazilian Journal of Tourism Research*, 14(1), 92–111.

Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253–261.

Özgüdenli, O., & Uzunağaç, Ö. (2014). Bread in Seljuk Anatolia. *Marmara Journal of Turkic Studies*, 1(1), 43–72.

Ögel, B. (1991). *Türk kültür tarihine giriş C. IV (An introduction to Turkish cultural history (Vol. 2)*, Kültür Bakanlığı (Ministry of Culture).

Özkaya, F. D., & Cömert, M. (2017). *Journey in Turkish cuisine*. Detay Publishing.

Özlem, D. (2016). Cultural sciences and philosophy of culture. Notos Publishing.

Özdemir, D., & Kılıç, B. (2022). The transition from traditional to modern: The internationalization process of Turkish cuisine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10*(3), 188–202.

Pasiner, A. (2005). From trout to zargana: Fish of Turkey. Yapı Kredi Publishing.

Samancı, Ö. (2008). Istanbul and Ottoman palace culinary culture in the late empire period. In A. Bilgin & Ö. Samancı (Eds.), *Turkish Cuisine* (pp. 119–219). Ministry of Culture and Tourism Publications.

Samancı, Ö. (2016). Turkish culinary culture during the Republican period. In A. D. Arıkan (Ed.), *Turkish Culinary Culture* (pp. 86–106). Anadolu University Publications.

Sevin, V. (2003). Ancient Anatolia and Thrace (until Persian domination). İletişim Publications.

Sivrioğlu, S., & Dale, D. (2021). An adventure in Anatolian Turkish cuisine. Nobel Life Publications.

Solmaz, Y., & Altıner, D. D. (2018). An evaluation on Turkish culinary culture and nutritional habits. *Safran Journal of Culture and Tourism Research*, 1(3), 108–124.

Sürücüoğlu, M. S. (2008). Nutrition and culinary culture in the Seljuks. In K. Toygar & N. B. Toygar (Eds.), *Researches on Turkish Culinary Culture*. Turkish Folk Culture Research and Promotion Foundation Publications.

Şahin, A. (2017). Examination of the concept of gastronationalism: Geographical indication and branding factors. *International Journal of Social Research*, 10(48), 459–464.

Şahin, H. (2008). Cuisine of the Seljuk and Beylik periods in Turkey. In *Turkish Cuisine* (pp. 39–55). Ministry of Culture and Tourism Publications.

Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2012). Young people's perspective on Turkish cuisine. *National Folklore*, 24(94), 152–161.

Tekeli, M., Yıldırım, İ., & Çıtak, B. (2024). Sustainability of national cuisine as a cultural heritage element: A qualitative study within the framework of gastronationalism. *Journal of Current Tourism Research*, 8(1), 45–65.

Tez, Z. (2015). *The history of flavor*. Hayykitap.

Toygar, K. (2001). Researches on Turkish culinary culture: General information about Turkish cuisine. *Turkish Folk Culture Research and Promotion Foundation*, 29(9), 137–144.

Türkay, O., & Genç, K. (2019). Gastronomy tourism. In M. Sarıışık (Ed.), *Gastronomy Science in All Aspects* (pp. 211–235). Detay Publishing.

Türker, A., & Çelik, İ. (2012). Alternative proposals for the development of intangible cultural heritage elements as tourism products. *New Idea Journal*, 9, 86–98.

Uzel, A. R. (2018). The effect of traditional culinary culture and agricultural product diversity on the nutritional status of university students. *Ege University Faculty of Agriculture Journal*, 55(1), 37–44.

Uzunağaç, Ö. (2015). Nutrition and food culture in Seljuk Anatolia. Kitabevi Publishing.

Ünsal, A. (2003). When the milk sleeps: Cheeses of Turkey. Yapı Kredi Publishing.

Ünsal, A. (2021). The history of taste in Istanbul. Everest Publishing.

Yerasimos, P. M. I. (2014). *500 years of Ottoman cuisine*. Boyut Publishing Group.