

Türk Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Lezzetler Üzerine Bir Değerlendirme

Filiz Okur¹

Serkan Çalışkan²

Özet

Yemek, karın doyurma eyleminin ötesinde çeşitli malzemelerin kullanılmasıyla hazırlanan bir öğündür. Aynı zamanda kültürün en önemli bileşenlerindedir. Geleneksel yemekler, bir toplumun tarihini, coğrafyasını ve değerlerini yansıtan önemli bir unsurdur. Bu bakımdan, Türk mutfacı da Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasından ve uzun tarihinden etkilenmiş, çeşitli bölgelerde farklılık gösteren eşsiz geleneksel lezzetlere sahiptir. Günümüzde teknolojik gelişmeler paralelinde, insanların yeni yaşam tarzları nedeniyle, özellikle bazı geleneksel yemekler unutulmaya yüz tutmaya başlamıştır. Bu çalışmada, Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ve günümüze kadar geçen süreçte geleneksel yemeklerin neden unutulmaya yüz tuttuğu ortaya konulmaya çalışılacaktır. Bu kapsamda, Türk mutfacının unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetleri ile ilgili literatür bilgilerine yer verilmiştir. Sonuç olarak göç hareketleri, kültürel değişim, endüstriyel gıda üretimi, sosyal medya ve tariflerin nesilden nesile aktarılabilmesi gibi nedenlerle geleneksel lezzetlerin unutulmalarına ilişkin nedenler olarak ortaya konmuştur.

1. GİRİŞ

Türk mutfacı, ülkenin zengin tarihini, kültürünü ve coğrafi çeşitliliğini yansıtan bir lezzet mozaığı sunarak dünya genelinde ilk üç mutfak arasında sayılarak lezzetli ve çeşitli yemeklerle tanınır (Düzgün ve Özkaya, 2015). Orta Asya'dan günümüze kadar farklı kültürlerden etkilenen Türk mutfacı,

1 Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, filizokur@kastamonu.edu.tr, ORCID ID: 0009-0005-1638-7769

2 Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, serkancaliskan@kastamonu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-4996-8640

bugün bölgelere göre zengin ve çeşitli geleneksel lezzetleri barındırır (Anadolu Ajansı, 2023). Ayrıca tarih boyunca çeşitli uygarlıklar ile etkileşimde bulunarak Orta Asya, Orta Doğu ve Akdeniz mutfaklarından izler taşımaktadır. Bunun yanında et, sebze, tahıl, baklagiller, süt ürünleri gibi doğal malzemelerin kullanımıyla karakterizedir. Türk mutfağının bir diğer özelliği ise geleneksel sofraları, zengin lezzetleri ve misafirperverliğiyle bilinmesidir. Türk kültüründe misafirperverlik önemli bir yer tutar ve misafirlere bolca yemek ikram edilmesi yaygın bir uygulamadır (Toprak, 2019). Bu, Türk mutfağının sadece lezzetli yemeklerle değil, aynı zamanda misafirperverlikle de öne çıktığı anlamına gelmektedir.

Türk Mutfağı hakkında çalışmalara bakıldığında, konuyla ilgili alan yazında geniş bir literatür oluştuğunu görülebilir. Turan vd. (2020), her bölgenin kendine has iklimi, tarım ürünleri ve geleneksel pişirme yöntemlerinin olduğunu ve o bölgenin mutfağına benzersiz bir tat ve çeşitlilik kattığını belirtmişlerdir. Bunun örneğini içeriği itibarıyla besin değeri yüksek olan ve Orta Asya'dan günümüze kadar nesilden nesile aktarılan tarhana çorbasında görmek mümkündür. Tarhana çorbası Türkiye'de farklı bölgelerde ve hatta illerde çeşitli doğal ürünlerin bir araya gelerek farklı kurutma yöntemleri ile de hazırlanarak sofralara gelmektedir (Coşkun, 2014). Bu da toplumların farklı ve lezzetli geleneksel yemek kültürünü ortaya çıkarır.

Toplumların kültürel bir parçası olan geleneksel yemek kültürü, çeşitliliği ve zenginliğinin yanı sıra düğün, merasim, eğlence, ölüm ve doğum gibi toplumsal açıdan özel günlerin de önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bu özel günlerde sunulan yemekler toplumsal davranışların temsili haline gelerek Türk toplumunun gelenek ve göreneklerini de yansıtmaktadır. Türkiye'nin bir çok bölgesinde yapılan keşkek, Anadolu topluluklarından günümüze kadar gelmiştir. Bu miras özellikle doğum, düğün ve asker uğurlama gibi törenlerde hazırlanmaktadır (Teyin, 2020).

Türk mutfağı yemeklerin hazırlanmasından sunumuna birçok ritüeli içerisinde barındıran bir kültür bileşenidir. Otantikliğin yoğun olduğu ve köklü bir mirasın temsilcisi olan Türk mutfağı geçmişin gelecek nesillere aktarılmasında bazı güçlüklerle karşılaşmaktadır. Tüm bu değerlerin korunarak saklanması ve unutulmadan kuşaklar arası aktarımı için nedenlerin ortaya çıkarılması önem arz etmektedir. Bu kapsamda geleneksel lezzetlerin unutulmaya yüz tutmasında da bazı nedenler ön plana çıkmaktadır. İlk olarak, kültürel etkileşimler ve göçler, Türk mutfağına yeni malzemelerin, tariflerin ve pişirme tekniklerinin eklenmesine aracılık etmiştir (Bakan, 2021). Ayrıca, endüstrileşme ve şehirleşme süreçleriyle birlikte hazır gıdaların yaygınlaşması, insanların yeme alışkanlıklarını değiştirmiştir (Güler ve Özçelik, 2002).

Sağlık ve beslenme ilişkisi konusundaki bilinç arttıkça, insanlar daha sağlıklı olduğuna inanılan gıdalara yönelerek dengeli beslenmeyi önceler duruma gelmiştir. Bu durum Türk mutfağında daha hafif ve sağlıklı yemek tariflerinin popüler hale gelmesine yol açmıştır. Ayrıca, restoran ve yeme içme sektöründeki büyüme, şeflerin yaratıcı ve yenilikçi yemekler sunma eğilimini artırmıştır. Şahin ve Mankan (2021) yılında restoranlarda doğal ürünler kullanılarak Türk Mutfağına özgü geleneksel yemekleri yaratıcı sunumlar ile ortaya koymak üzere bir araştırma çalışması gerçekleştirmiştir. Bu araştırma sonucunda birbirinden bağımsız mutfak şefleri geleneksel ürünlerden yola çıkarak -pastırmalı kuru fasulyenin atıştırmalık olarak ya da yaprak sarmanın tütsülenmiş yoğurt ve zeytinyağlı pilav ile sunumu gibi- birbirinden farklı 34 ürün tasarlayarak görselleri ile sunuma hazır hale getirmişlerdir. Bu da özellikle gastronomi turistlerini çekebilmek için son zamanlarda bir akım haline gelen füzyon mutfak uygulamalarının restoran menülerinde yerini almaya başladığının göstergesi niteliğindedir. Son olarak, medyanın etkisi de büyük bir rol oynamaktadır. Televizyon programları, yemek blogları ve sosyal medya platformları, insanları farklı kültürlerden yemekler denemeye teşvik etmiş, bu da Türk mutfağında çeşitliliği artırmıştır (Çinay ve Yılmaz, 2019).

Türkiye'nin coğrafi yapısı ve tarih boyunca farklı kültürlerle etkileşimi, Türk mutfağını çeşitli ve zengin kılan önemli faktörlerdendir. Bugün teknolojik gelişmeler paralelinde, insanların yeni yaşam tarzları nedeniyle çeşitli ve zengin olan Türk mutfağındaki geleneksel lezzetler, unutulmaya başlamıştır. Bu araştırma “Türk mutfak kültüründe geleneksel lezzetler neden unutulmaya yüz tutmuştur?” sorusuna yanıt aramaya çalışmaktadır. Bu kapsamda, nitel araştırma yöntemlerinden literatür taraması deseni ile Türk mutfak kültürünün tarihi gelişimi, genel özellikleri ve günümüze kadar ki süreçte geleneksel yemeklerin neden unutulmaya yüz tuttuğuna ilişkin çalışmaları incelenerek bu nedenler ortaya çıkarılmaya çalışılacaktır.

2. YÖNTEM

Bu araştırmanın sürdürülmesinde, kaynak tarama internet veri tabanı kullanılmıştır. Bunlar; dijital kütüphane kaynaklarından google akademik, researchgate ile Kastamonu Üniversitesi kütüphane kaynaklarından yararlanılmıştır.

3. BULGULAR

3.1. TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ GELİŞİMİ

Türk mutfağının tarihi gelişimi geniş bir tarihi dönemi kapsamaktadır. Türk mutfağı, tarih boyunca çeşitli medeniyetlerin etkisi altında kalmış ve

zamanla kendine özgü bir kimlik kazanmıştır (Yetişgin, 2007). Bu kimliğin kazanılmasında coğrafi çeşitlilik, göçler, tarihi ve kültürel etkileşim, geleneksel yemek tarifleri, yerel malzemelerin kullanımı, geleneksel pişirme yöntemleri ve misafirperverlik kültürü gibi faktörlerin etkisi vardır (Güler, 2010).

Türk mutfağı günümüze kadar geçen süreçte Orta Asya Türkleri, Selçuklular ve Osmanlı dönemi ile şekillenmiştir (Güler ve Olgaç, 2010). Ayrıca Türk mutfağının şekillenmesinde İslamiyet'in kabul edilmesinin de etkisi büyüktür. İslamiyet'in kabul edilişi ile birlikte İslam'ın yasakladığı tek tırnaklı domuz, eşek, katır gibi hayvanlara Türk mutfak kültüründe yer verilmemiştir (Ertaş ve Gezmen, 2013).

Orta Asya, Türklerin kökeni ve tarihinde önemli bir rol oynayan bölgedir. Orta Asya'da yaşayan Türk boyları, göçebe hayat tarzıyla tanınırken, tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlardır. Av hayvanları Orta Asya Türklerinde büyük bir öneme sahiptir (Alparğu, 2008: 24; Argılı, 2005). Bu dönemde, Türk mutfağının temelini oluşturan bazı önemli unsurlar şekillenmiştir.

Hayvan Etinin Önemi: Orta Asya da hâkim kültürün konargöçer yaşam oluşu hayvancılığı önemli bir konuma taşımaktadır. Öyle ki iş gücü, besin ve ulaşım kaynağı olarak hayvanlar Türklerin yaşamının da merkezinde yer almaktaydı (Gürgör, Özer, Baykara ve Güleç). Orta Asya Türk boyları için at, koyun, keçi gibi hayvanların eti önemli bir besin kaynağı olmakla birlikte bu etler, uzun süre saklanabilmesi için kurutulur ya da yiyecek stoklamak için hazırlanırdı. Koyun eti ise göçebe topluluklar için mobil et tedarik kaynağı olarak önem taşımaktaydı. Göçebe Türkler eti kavurarak ya da kurutarak saklardı. Bu geleneğin bazı yansımalarını günümüzde Türk mutfağında halen görmek mümkündür. Kastamonu da pastırma üretimi halen geleneksel yöntemlerle hazırlanıp, yapımında ise yöreye ait baharatlar kullanılarak kurutulup saklanmaktadır (Türker, Türkmen ve Caymaz, 2019)

Süt ve Süt Ürünlerinin Önemi: Orta Asya göçebe toplulukları için süt ve süt ürünleri önemli bir yere sahiptir. Bu dönemde Türkler hayvancılıkla uğraştıkları için sığır ve koyun sütü kullanılırdı. Sütten yapılan ürünler arasında yoğurt, ayran, kıymız, tereyağ ve peynir gibi süt ürünleri yer alırdı. Yoğurt, sütün mayalanması ile yapılırdı. Taze tüketilmeyecek ise kışın tüketilmek üzere kurutulup saklanırdı. Bu işlemler sonrasında ortaya çıkan ürüne ise "Kurut" denilmektedir. Bugün bazı bölgelerde kurutulmuş yoğurt hala yapılmaktadır (Yılmaz 2002). Yağ hayvancılıkla uğraşan insanlar için önemli bir besin kaynağıdır. Bu yüzden tereyağ enerji ihtiyacını karşılamak için önemli bir yiyecektir. Kıymız ise kısırak sütünün mayalanması ile hazırlanan bir içkidir. Göçebe Türklerin önemli içeceği olarak yerini almıştır (Baysal, 1993).

Unlu Mamuller: Bu dönemde buğday en önemli geçim kaynağıdır (Güler, 2010). Göçebe yaşam tarzı olan Orta Asya Türkleri için buğday unundan yapılan ekmek ve börek gibi hamur işleri, Türk mutfağının önemli bir parçasıdır.

Selçuklular dönemine bakıldığında Türk mutfağı oldukça zengin ve çeşitlidir. Kendilerine has yemek pişirme tekniklerinin yanı sıra, yemek çeşitleri ve saklama yöntemleri ile de bilinmektedir. Yapımında çeşitli baharatlar kullanarak değişik aroma ve lezzeti ile bilinen pastırma ve sucuk kurutularak saklanır ve Evliya Çelebi'nin yazmış olduğu "Seyahatname" kitabında da bahsedilmektedir (Sever, 2012; Yılmaz, 2006). Bu dönemde tarımsal aletlerin kullanılmasıyla birlikte tarım gelişmiş ve hububat, sebzeler, meyveler, hayvansal ürünler kullanılarak çeşitli yemekler hazırlanmıştır (Özgüdenli ve Uzunagaç, 2014). Et, süt ürünleri ve unlu mamuller sıkça tüketilmiştir. Kesilen hayvanların sakatatlarının da yine bu dönemde yiyecek olarak kullanıldığı bilinmektedir.

Gün içindeki yemek öğünleri belirli saatlere göre düzenlenmişti. "Kuşluk" öğünü, gün doğumundan sonra sabah ve öğle saatlerine kadar olan dönemde yapılırdı. Bu öğünde genellikle hafif yiyecekler tüketilirdi, örneğin süt, peynir, bal, ekmek gibi besinler. "Zevale" ise akşam saatlerine denk gelen öğündü. Bu öğünde daha doyurucu yemekler yenirdi. Pilav, et yemekleri, sebzeler ve tahıllardan yapılan yemekler bu öğünde tercih edilen yiyecekler arasındaydı (Arman, 2011).

Kuşluk ve zevale öğünleri, günlük faaliyetlerin ve çalışmaların enerji ihtiyacını karşılamak amacıyla düzenlenirdi. Bu düzenleme, enerji ihtiyacının gün içindeki aktivitelere göre dağıtılmasını sağlayarak insanların günlük işlerini daha verimli bir şekilde yapmalarını amaçlar ve geleneksel Türk mutfağındaki yeme alışkanlıklarını yansıtır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011). Bu öğünler, o dönemdeki Türk toplumunun günlük yaşam tarzını ve beslenme alışkanlıklarını gösteren önemli birer parçadır.

Selçuklu Türk mutfağında, İslam'ın etkisiyle birlikte bazı geleneksel ürünlerin kullanımı kısıtlanmış ve sade bir mutfak anlayışı ortaya çıkmıştır. İslamiyet'in kabulünden sonra yeme kültürlerinde dinin etkisi görülmüş ve günümüzde hala bu etki devam etmektedir (Beşirli, 2010). Bu dönemde etin başlıca ana yemek malzemesi olduğu bilinmektedir. Eti en çok tüketilen hayvanlar arasında keçi, kuzu, erkeç, tavuk ve at gelmektedir. Ayrıca sebze yemeklerine pek yer verilmemiş, çeşitli hamur işleri ve börekler Selçuklu mutfağının önemli bir parçasını oluşturmuştur (Güler, 2010).

Selçuklu döneminde tatlılar arasında şerbetli tatlılar önemli bir yere sahipti. İrmik helvası, un helvası ve nişasta helvasının Selçuklu döneminin anlatıldığı Selçukname'de de isimlerinin geçtiği bilinmektedir (Türk Mutfacı, 2023). Aynı zamanda farklı meyvelerden yapılan kompostolar ve reçineler de sıkça tüketilirdi.

Selçuklu İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası, farklı kültürlerin etkileşimiyle Türk mutfagını zenginleştirmiştir. Bu dönemdeki yemek kültürü, Türk mutfagının temel taşlarını oluşturmuş ve Osmanlı İmparatorluğu döneminde de bu zenginlik devam etmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası ve 7 yüzyıllık tarihi ömrü, zengin ve çeşitli bir mutfak kültürünün gelişmesine olanak sağlamıştır. Osmanlı mutfacı, başta Türk, Arap, Yunan, Ermeni ve Fars mutfakları olmak üzere birçok farklı kültürün etkileşimiyle şekillenmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Bu etkileşim Osmanlı mutfagının zenginliğini de artıran en önemli enstrüman olmuştur (Samancı, 2016).

Osmanlı mutfagında geleneksel Türk Mutfagına benzer şekilde et yemekleri büyük bir öneme sahiptir. Kuzu, dana, tavuk ve balık gibi çeşitli et türleri kullanılırken, baharatlar ile sarımsak, soğan ve salça da yemeklerin lezzetini artırmak için sıklıkla kullanılırdı. Biber, kimyon, tarçın, karabiber gibi baharatlar Osmanlı mutfagının vazgeçilmezleri arasındaydı. Ayrıca Osmanlı mutfagında meze kültürü de oldukça gelişmişti. Zeytinyağlılar, yoğurtlu mezeler, çeşitli sebzelerle yapılan yemekler sofralarda sıkça yer alırdı (Gürsoy, 1995). Tatlılar da Osmanlı mutfagının önemli bir parçasıydı. Baklava, kadayıf, aşure gibi tatlılar Osmanlı İmparatorluğu'nun meşhur tatlıları arasındaydı (Şavkay, 2000). Günümüzde bu tatlılar Türk mutfak kültüründe yerini hala korumaktadır. İslam dininin etkisi ile alkollü içecekler Osmanlı mutfagına yer verilmediğinden içecek olarak limon suyu (ab-ı limon), kahve, boza, şerbet ve hoşaf kullanıldığı bilinmektedir (Kızıldemir vd., 2014).

Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde Avrupa ile olan etkileşim arttıkça, Osmanlı mutfagında da değişiklikler görülmeye başlanmıştır. Bu dönemde Fransız ve İtalyan mutfagından etkilenen yeni yemek tarifleri ortaya çıkmıştır. Örneğin günümüzde de hala yapılan pasta Fransız mutfagına, makarna ise İtalyan mutfagına ait yemeklerdir (Diker vd, 2016).

Ancak, Osmanlı mutfacı sadece yemeklerden ibaret değildi. Sofralar, sosyal statüyü belirtmek için kullanılan önemli bir araçtı. İmparatorluk içinde ve dışında misafirperverlik büyük bir öneme sahipti ve bu misafirperverliğin bir yansıması olarak görkemli sofralar kurulurdu.

Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfağın saray ve halk arasında farklılaştığı önemli bir gerçektir (Güler, 2008). Özellikle 17. Yüzyıl sonrası saray mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu'nun zirvesinde bulunan padişah ve saray mensupları için özel olarak hazırlanan yemekleri içerirdi. Bu mutfağın amacı, gösterişli ve lezzetli yemekler sunarak misafirleri etkilemek ve zenginliği simgeliyordu. Saray mutfağında yemekler, ustalar tarafından özenle hazırlanır ve sunumlarına büyük önem verilirdi (Yılmaz, 2002). Nadir bulunan malzemeler, özel baharatlar ve karmaşık tarifler, saray mutfağının karakteristik özellikleriydi.

Halk mutfağı ise geniş halk kitlelerinin günlük yaşamlarında tükettiği yemekleri ifade ederdi. Halk mutfağı daha basit, ekonomik ve günlük malzemelerle hazırlanan yemekleri içerirdi. Tahıl ürünleri, sebzeler, baklagiller ve süt ürünleri gibi temel besinler halk mutfağının ana bileşenleriydi. Halk mutfağında kullanılan tarifler genellikle bölgesel farklılıklar gösterirdi ve mevsimsel olarak değişebilirdi. Halk mutfağında yemekler genellikle ortak bir tabakta veya kapta toplanır ve aile bireyleri veya komşular arasında paylaşılırdı. Osmanlı İmparatorluğu'nun çeşitli bölgelerinde ve toplumsal sınıflarda farklılık gösteren birçok halk mutfağı tarifi bulunurdu. Bu tarifler, kuşaktan kuşağa aktararak günümüz Türk mutfağını da zenginleştirmiştir.

Osmanlı mutfak kültürü, tarihi ve coğrafi çeşitliliğiyle birlikte, bugün modern Türk mutfağının da temelini oluşturan bir miras bırakmıştır.

3.2. GELENEKSELLEŞMİŞ LEZZETLERİN UNUTULMA SEBEPLERİ

3.2.1. Göç ve Kültürel Değişim

Kültür; bireylerin, toplumun ya da bir ulusun düşünce, sanat, teknik ve felsefi gibi düşünsel değer birliklerini meydana getiren her türlü kendine has karakteristik unsurlarının toplamıdır (Özlem, 2016). Yemek ise bir kültürün en önemli bileşenlerinden biridir ve yöresel yemekler belirli bir bölgeye veya coğrafi alana özgü olan geleneksel yemekleri, tarifleri ve yeme alışkanlıklarını ifade eder. Her bölgenin kendine özgü bir yöresel yemek kültürü vardır. Bu kültürü kendi bölgesinden farklı coğrafyaya göç eden toplumlar, yeni yerleşim alanlarında kendi yemek kültürlerini korumakta zorlanabilirler.

Türk Mutfağı Orta Asya göçebe yaşam tarzından günümüz yerleşik yaşama geçen süreçte tarımın hayatımıza girmesiyle birlikte farklı kültürlerinde etkisi ile şeklini almıştır. Tarımsal ekonomiden sanayi ekonomisine geçiş ile birlikte yaşam koşullarının da zorlaşmasıyla bireylerin hayatlarını sürdürebilmesi için göçün artmasına neden olmuştur. Göç eden kişiler buldukları yere

adapte olmak zorundadırlar ve bu da yerel malzemelere, bölgesel ve kültürel farklılıklara uyum sağlamalarını gerekli kılar. Bireylerin yeni yerleşim yerlerindeki malzeme ve kültürel farklılıklar, yemek tariflerinin evrimine yol açabilir. Bu durum kendi yemek kültürlerini ve geleneksel tariflerin unutulmasına veya değişmesine neden olmaktadır. Özkan ve Turgut (2022), yapmış olduğu çalışmalarında göç ile Gaziantep'e gelen bireylerin kendi yemek kültürlerindeki değişimleri açık bir şekilde ortaya koymuşlardır.

3.2.2. Endüstriyel Gıda Üretimi ve Fasd Food

Gıda endüstrisindeki hızlı gelişmeler, bugün hızlı ve pratik yemek seçeneklerini önümüze sunmaktadır. Küresel bir ağ haline gelen iletişim araçları, çalışma hayatında olan ev kadınlarının yemek yapma sürelerinin daralması, evinden uzakta dışarıda olan bireylerin tercihleri, toplumda tek başına yaşayan kişilerin fazlalaşması gibi sebeplerden dolayı hazır gıdaların kullanımı yaygınlaşmıştır. Bireyler genellikle zaman tasarrufu ve pratiklik için endüstriyel üretilmiş gıdalara yönelmektedirler. Özellikle çalışma hayatında olan kadınlar için bugün birçok market sektöründe "Tembel Avrat Reyonu" bulunmaktadır. Bunun sonucu olarak geleneksel yemeklerin hazırlanma süreçleri, yerel malzemelerin kullanımı ya da uzun pişirme süreleri gibi unsurlar terkedilebilir.

Türk mutfak kültüründe göçebe yaşam tarzına bakıldığında gıdaların bulunduğu yerlere göç edildiği bilinmektedir. Gıdaların bulunamadığı zor zamanlar ise gıdalar saklanıp depolanırdı. Gıda endüstrisindeki gelişmeler gıda ürünlerinin her zaman her yerde bulunmasını kolaylaştırmıştır.

Gıda endüstrisinde yaşanan gelişmeler ve yenilikler yiyecek içecek sektöründe yer alan işletmelere ve ev yaşamına da hızlı bir şekilde girmiştir. Özellikle seri üretim ile gıdaların hazırlanması fiyatlardaki maliyetleri de düşürdüğünden erişilebilirliği artarak daha kolay hale gelmiştir. Endüstriyel gıdanın gerek üretimde gerekse üretilen gıdanın uzun süre saklanabilmesi için kullanılan katkı maddeleri, tatlandırıcılar ve koruyucular geleneksel yemeklerin özgün tatlarını değiştirebilmektedir. Bu da geleneksel olan yemeklere ilgiyi azaltıp unutulmasına neden olabilmektedir.

Fast Food (Çabuk Yemek) bireylerin zaman tasarrufu, pratik ve çabuk yemek yeme ihtiyacından ortaya çıkan hazır sunulan yiyeceklerdir (Arslan, 1997). Türk mutfak kültürünün, Batı mutfak kültüründen etkileşimleri Osmanlı döneminde başlamıştır. Cumhuriyet ilan edildikten sonra batılılaşma hızlanarak etkisini yemek kültüründe göstermiştir. Çabuk beslenme geleneği Türk mutfak kültüründe tarihten günümüze kadar görülmektedir. Özellikle yufka arasına konularak yenen yumurta, peynir, çökelek gibi ürünler ile

ekmek arasına konularak hazırlanan gıdalar çalışanların zamanından tasarruf için kurtarıcı beslenme şekli olmuştur. Bunların yanı sıra bazı işletmeler bireylerin karınlarını kebab, pide ve muhallebi gibi ürünler ile hızlı ve çabuk doyurabileceği yerlerdir. Fast food'un yaşama girmesiyle birlikte pidenin yerine lahmacun, kebabın yerine hamburger ve sütlü tatlıların yerini ise pasta almıştır (Baysal, 1993).

Fast Food yemek kültürüne bireylerin zamanla yarışı ve pratiklik sebebiyle talep artmış ve bu yüzden zaman ve zahmet gerektiren geleneksel Türk yemeklerin unutulması kaçınılmaz olmuştur.

3.2.3. Sosyal Medya ve Tariflerin Nesilden Nesile Aktarılamaması

Sosyal medya, son zamanlarda hayatımızın teknolojik bir parçası haline gelmiştir. Bu küresel ağ sistemi, iletişim ve bilgi akışını hızlandırarak birçok avantaj sağlamış olsa da, yöresel yemek kültürüne bazı olumsuz etkileri de olabilir. Sosyal medya, popüler olan yemek trendlerinin hızla yayılmasını sağlayan bir küresel ağ sistemidir. Bu da yöresel yemek kültüründe çeşitlilik ve özgünlük kaybına neden olarak standart hale gelmektedir (Sağır, 2020). Birçok kişi, sosyal medyada popüler olan yemekleri takip ederek, yöresel yemekleri unutabilir veya arka plana atabilir. Sosyal medya, dünyanın farklı bölgelerindeki insanları bir araya getirirken, bazen kültürel ayrışmaya da yol açabilir (Çingay, 2015; Schwab, 2016). Yöresel yemekler, sosyal medya aracılığıyla diğer kültürlerin etkisi altında kalabilir veya yerel özelliklerini kaybedebilir. Bu da yöresel yemek kültürünün korunmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını zorlaştırabilir.

Sosyal medya, mükemmel ve göz alıcı yemek görselleriyle doludur (Lewis, 2018). Bu da insanların yöresel yemeklerini sosyal medya standartlarına uydurma baskısı altında hissetmelerine neden olabilir. Yöresel yemeklerin özgün haliyle paylaşılması yerine, daha "instagramlanabilir" veya "beğenilen" görüntüler oluşturmak için tariflerde değişiklik yapılabilir.

Sosyal medya, bazı işletmelerin yöresel yemekleri pazarlama aracı olarak kullanmasına yol açabilir. Bu, yöresel yemeklerin ticari birer ürün olarak sunulmasına ve özgünlüklerinin ticari kaygılarla değiştirilmesine neden olabilir. Bu durum, yöresel yemeklerin özgün tatlarını ve besin değerlerinin yitirmesine yol açabilir. Kucharczuk ve ark. (2022)'ları yapmış olduğu çalışmada sosyal medyada pazarlanan ürünlerin besin değerine bağlı olarak, obezite, hipertansiyon gibi kronik sağlık sorunları gelişmesi riskine katkıda bulunduğu ve tip 2 diyabete sebep olabileceği sonucuna varmışlardır.

Sosyal medya, görsel paylaşımlar ve tarifler aracılığıyla insanların yemekleri taklit etmesine olanak sağlar (Çaycı ve Aktaş, 2018). Bu da

yöresel yemeklerin otantik tariflerinin değişmesine veya sulandırılmasına yol açabilir. Yemeklerin özgün tatları ve yöresel teknikleri, sosyal medya üzerinden yapılan basit taklitlerle kaybolabilir.

3.2.4. Yenilikçi mutfak akımları

Yenilikçi mutfak akımı farklı coğrafyalara ait geleneksel lezzetlerin, farklı malzeme kullanımı, modern teknik sunumları da eklenerek yenilikçi yaklaşımlar gerektiren bir harekettir. Yenilikçi mutfak akımı Fransa'da 18.yüzyılda ortaya çıkmış, geleneksellikten kopuş yeniliğe yönelik olarak "Nouvelle Cuisine" adıyla dünya literatüründe yerini almıştır.

Son zamanlarda farklı kültürlerle ait yemek tarifleri ve malzemelerini birleştirerek yeni lezzetler ortaya çıkarmayı amaçlayan füzyon mutfak uygulamaları, şeflerin geleneksel lezzetleri yaratıcı ve çağdaş bir biçimde sunma isteğinden doğmuştur. Füzyon mutfak akımı farklı en az iki mutfakta yer alan malzeme, baharat ve kendine has değişik tekniklerle farklı yemek sunmayı hedeflemektedir. Saçılık (2020), yapmış olduğu çalışmada şeflerden elde etmiş olduğu verilere göre yenilikçi mutfak akımlarının geleneksel yemeklerin devam ettirilebileceği noktasında zarar göreceği ve bu sebeple de menülerde geleneksel yemeklerin kullanılması sonucuna varmıştır.

Yiyecek ve içeceklerin kimyasal ve fiziksel özelliklerini anlamaya, değiştirmeye ve yenilikçi tarifler ortaya çıkarmaya çalışan diğer bir akım ise moleküler mutfaktır. (Özel ve Özkaya, 2016). Yöresel yemekler, bir bölgede yetişen yerel tarım ürünleri, hayvansal ürünler ve diğer doğal kaynaklardan elde edilen malzemelerle hazırlanır. Bu malzemelerin yerel iklim, toprak özellikleri ve diğer coğrafi faktörlerden etkilenmesi, yöresel yemeklere özgü tat ve aromaların oluşmasına katkı sağlar (Nevin, 1986; Tezcan, 2000; Güler, 2010; Saleeva, 2019). Yemek yapımında kullanılacak olan yerel malzemelerin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin değiştirilmeye çalışılması geleneksel yemeklerin özgün tatlarının ve besin değerlerinin yitirilmesine yol açabilir.

4. SONUÇ ve ÖNERİLER

Geleneksel yemek kültürü, bir toplumun tarihini, kültürünü, sosyal ilişkilerini ve toplumsal yapılarını yansıtan önemli bir unsurdur. Bu yemekler genellikle nesilden nesile aktarılarak korunur ve bir bölgenin kimliğini belirleyen kültürel mirastır. Türk mutfak kültürü yüzyıllardır bir gelişim içerisinde. Özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde farklı kültürleri bir arada barındırması ile de bugünkü şeklini almıştır. Göç ve kültürel değişim, endüstriyel gıda üretimi, fast food, sosyal medya, yenilikçi mutfak akımları

gibi sebeplerden ötürü birçok geleneksel yemek bugün unutulmaya yüz tutmuştur. Türk mutfak kültürüne ait bu lezzetlerin ve tatların unutulmasını önleyecek çalışmalar yapılmalıdır. Bunun için;

- 1- Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerin yeni nesillere aktarılması ve sürdürülebilirliği için köylerde yahut kültürel merkezlerde atölye çalışmaları düzenlenmeli veya desteklenmeli,
- 2- Aşçılık eğitimi veren okullarda genç nesillere yerel yemeklerin önemi, pişirme teknikleri ve hazırlanması gibi konularda eğitim verilerek geleneksel yemeklere olan ilgileri arttırılabilir,
- 3- Yiyecek içecek işletmelerinde özellikle yerel ürünlerin kullanımı ve mutfakta uzman aşçıların çalıştırılması teşvik edilmeli,
- 4- Sosyal medya kullanımında geleneksel lezzetlerin korunarak aktarılmasına dikkat edilmeli ve sosyal medya platformlarında Türk mutfak kültürünün gelişimi ve tanıtımı için reklamlara yer verilmeli,
- 5- Türk mutfak kültürünü tanıtmak ve korumak amacıyla yöresel lezzet festivalleri düzenlenmeli veya desteklenmeli,
- 6- Geleneksel tariflerin öne çıkmasını ve daha geniş kitlelere ulaştırılması için kitle iletişim araçlarında yemek yarışmaları programlarına yer verilmeli,
- 7- Yöresel mutfak üzerine kırsal turizm düzenlenerek, turistlerin gelenekselleşmiş lezzetlere ait tarifleri öğrenmeleri teşvik edilebilir.

Alanyazında, Türk mutfak kültürünün korunmasına yönelik yapılacak çalışmalarda, geleneksel lezzetlerin unutulma nedenleri konusunda neler yapılabileceğine yönelik çalışmalar yöresel kültürel mirasın korunması için önemlidir.

KAYNAKÇA

- Alpargu, M. (2008). “12. Yüzyıla Kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü” *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Anadolu Ajansı (2023). Lezzet haritası. <https://www.aa.com.tr/tr/arsiv/lezzet-haritasi/428276>; [Erişim tarihi: 01.11.2023]
- Argıllı, E. (2005). *Elif’in Mutfağından Ağzımıza Layık 400 Tarif*. Omega Yayınları, İstanbul.
- Arman, A. (2011). “Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği”. [Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi]
- Arslan, P. (1997).” *Toplumun geleneksel yemek kültürünün değişimi-hızlı hazır yemek sistemine (fast food) geçiş*”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 20. 1997, 29-34, Ankara.
- Bakan, R. (2021). *Türk mutfağındaki sütlü tatlıların değerlendirilmesi ve inovasyonu* [Yüksek lisans tezi, Pamukkale Üniversitesi].
- Baysal, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara.
- Beşirli, H. (2010). Yemek Kültür ve Toplum, *Milli Folklor Dergisi*, 22 (87), s.159-169. (http://www.millifolklor.com/tr/sayfalar/87/16_.pdf). (Erişim tarihi: 14.1.2015)
- Çaycı, A. E., & Aktaş, C. (2018). *Dijitalden tatmak: yemeğin “yeni” gastro mekânlardaki seyirlik gösterisinin kültürel yansımaları*. Trt Akademi, 3(6), 710-727.
- Çinay, H. H., & Yılmaz, H. (2019) *Televizyon Yemek Programcılığından Sosyal Medyada Yemek Paylaşımına Dönüşüm: Tasty Örneği*. uluslararası gastronomi turizm çalışmaları kongresi, Nevşehir Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi. <https://www.researchgate.net/profile/Hasan-Cinay/publication/343949584> (Erişim Tarihi: 05.12.2023)
- Çingay, A. (2015). *Sosyal medyanın kitleleştirici ve yalnızlaştırıcı etkisi*. [Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi].
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye’de tarhana çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3), 69-79.
- Diker, O., Deniz, T., Çetinkaya, A. (2016). “History of Turkish Cuisine Culture and the Influence of the Balkans”. *IOSR Journal of Humanities And Social Science (IOSR-JHSS)*, 21 (10): 01-06.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, 2. Baskı, Ankara: Nobel yayıncılık.

- Düzgün, E., & Özkaya, F.D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(1), 41-47.
- Ertaş, Y., Gezmen-Karadağ, M., (2013). "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri".*Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi/ Gümüşhane University Journal of Health Sciences*: 2(1): 117-136.
- Güler, S. (2008). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean. Girne Amerikan Üniversitesi, Girne, KKTC, 7-8 Mayıs.
- Güler, S. (2010). "Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30, Kütahya.
- Güler, B., & Özçelik, A. Ö. (2002). *Çalışan ve çalışmayan kadınların yiyecek satın alma-hazırlama davranışları üzerinde bir araştırma*. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Mezunları Derneği Yayınları Bilim Serisi:3
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). "Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri" (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu örneği), *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238, Kütahya.
- Gürgör, İ., Özer, İ., Baykara, D. S., & Güleç, E. *Paleolitik dönemden günümüze anadolu'nun zooarkeolojik analizi I*.Araştırma Sonuçları Toplantısı Cilt II
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, (1.Baskı), İstanbul: Sofra Yayınları.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Saruşık, M. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), s.198-201.
- Kucharczuk, A. J., Oliver, T. L., & Dowdell, E. B. (2022). Social media's influence on adolescents' food choices: a mixed studies systematic literature review. *Appetite*, 168, 105765
- Lewis, T. (2018). *Digital food: from paddock to platform*. Communication Research and Practice, 4(3), 212-228.
- Nevin, H. (1986). *Birinci Milletler Arası Yemek Kongresi*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını
- Özel, K., & Özkaya, F. D. (2016). Moleküler gastronomide zeytinyağı. *Zeytin Bilimi*, 6(2), 49-59.
- Özgüdenli, G. O. Ve Uzunagaç, Ö. (2014). "Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek". *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (1): 43-72.
- Özkan, A., & Turgut, M. (2022). İç Göç İle Yemek Kültürlerindeki Değişimin İncelenmesi (Gaziantep Örneği). *Gaziantep Üniversitesi Ayntab Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 32-46.
- Saçılık, M. Y. (2020). Yenilikçi mutfak akımlarının Türk mutfağı kapsamında uygulanabilirliği ve yerel mutfağın menülerde kullanılması ile ilgili görüşlerin belirlenmesi. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), 21-39.

- Sağır, A. (2020). Yeni bir yaklaşım önerisi: Katmanlaşma teorisi bağlamında yemeğin sosyolojik izdüşümleri (Karabük örneği). *İstanbul University Journal of Sociology*, 40(1), 309-338.
- Saleeva, M. (2019), *Food Consumption, Social Media, and Social Status*, [Doctoral dissertation, The University of North Carolina at Charlotte].
- Samancı, Ö. (2016). Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar. Arif Bilgin, Sibel Önçel (Editörler), *Osmanlı Mutfağı*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.86-88.
- Schwab, K. (2016). *Dördüncü sanayi devrimi*. Optimist Yayın Grubu.
- Sever, M. (2012). Türk irfan ve medeniyetinin yazılı belgesi: Divanü Lügati't-Türk. *Bizim Küllüye Dergisi*, 53, 74-80.
- Şahin, M., & Mankan, E. (2021) Gastronomide trendler: Restoranlarda yerel ürün kullanımı, yenilikçi ve hikâyesi olan yemekler yaratma. *International Journal Of Arts and Social Studies*, 4(7), 228-250
- Şavkay, T. (2000b). *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları*. Şekerbank ve Radikal Yayını, İstanbul
- Toprak, A. (2019), "Türk Kültüründe Misafirperlik ve Sofra Açmak / Sofra Çekmek (Samsun Örneği)", Mecmua *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(7), 74-81.
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313-321.
- Tezcan M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfağa Yönelik Görüşleri ve Çanakale İline Ait Yöresel Gıdalar ile Füzyon Mutfak Önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.
- Türk Mutfağı. (2023). Türk mutfağının evreleri. <http://www.turkish-cuisine.org/tarihsel-gelisim-1/selcuklu-mutfagi-19/turk-mutfagin-in-evreleri-selcuklu-mutfagi-175.html?PagingIndex=1> ; [Erişim tarihi: 01.11.2023]
- Türker, N., Türkmen, M., & Caymaz, E. (2019). Geleneksel bir ürün olarak kastamonu pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 264-277.
- Yetişgin, M. (2007). Tarih, coğrafya ve sosyo-kültürel ortamın Türk kimliğinin gelişmesine etkileri. *Akademik İncelemeler Dergisi*, 2(1), 37-68.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*, İstanbul.
- Yılmaz, M. F. (2006). Anlambilimsel bağlamıyla Divanü Lügati't-Türk'te mutfak kültürü. [Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi].