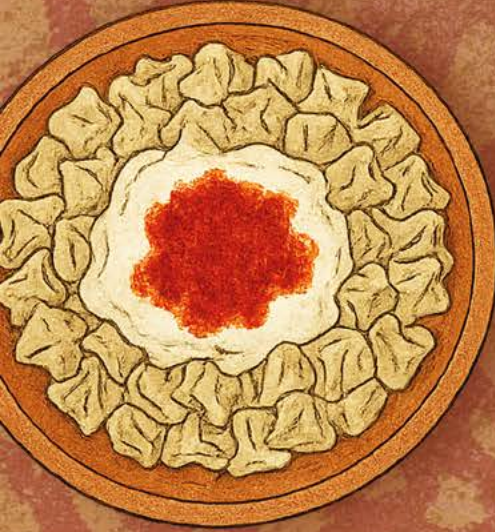


Tarihten Kültüre

Kayseri Gastronomisi



Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları
ARAŞTIRMA DİZİSİ

Tarihten Kültüre

Kayseri

Gastronomisi

Komisyon





Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları No: 205

Tarihten Kültüre Kayseri Gastronomisi

Komisyon

Bu kitap KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ'nin bir kültür hizmetidir.
Eserin tüm hakları saklıdır. Yazılar ve görsel malzemeler izin alınmadan kullanılamaz.

Birinci Baskı : Ekim 2025
İsbn : 978-605-9117-87-6

Yayın Koordinatörü : Salih Özgöncü
Yayın Yürütme Kurulu : Erkan Küp
Mustafa Erdoğan
Maide Olgun
Gülsema Yurttaş Muhammed Karadurmuş Ayten Dikilitaş
Mustafa Ergül Sibel Demir Sena Babur Tok
Dr. Yeşim Bekyürek Yasmina Lokmanoğlu

Tasarım : Deniz Doğan

Baskı ve Cilt : M GRUP MATBAACILIK
Kayseri O.S.B 8.Cadde. No:7 Melikgazi / Kayseri
T.: +90 352 321 24 11

Adres : Kayseri Büyükşehir Belediyesi
Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı
T.: +90 352 220 70 90

Tarihten Kültüre Kayseri Gastronomisi

Yazarlar

Mustafa Erdoğan, Maide Olgun, Gülsema Yurttaş, Muhammed
Karadurmuş, Ayten Dikilitaş, Mustafa Ergül, Sibel Demir, Sena Babur Tok,
Dr. Yeşim Bekyürek, Yasmina Lokmanoğlu



Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları
Araştırma dizisi



TAKDİM

Sevgili Kitapseverler!

Hayal etmenin ve özgürlüğün kaynağı, başarının sırrı, geçmiş deneyimlerin bilgisi ve hakikat arayışı okumaktan geçmektedir. Okumak ve kitap gönülden gönüle yoldur.

Okumakla aralanır perdeler, açılır ufuklar, aydınlanır karanlıklar, çözülür sırlar, anlaşılır insanlar. Okumak, bizi cehaletin karanlığından bilgeliğin felahına çıkarır. Yepyeni ufukları bize açan kitaplarla kültürel mirasımızı ve başka dünyaları okuruz. Her bir kitap yolculuğu ile zamanımızı ve dilimizi en doğru şekilde kullanıp hayattan ve zamandan kazanmış oluruz.

Kitap, tarihî bağlamda bir hafıza, kültürel anlamda bir geleneğin tevarüsü, sanatsal bakımdan insanlığa bırakılan mirasın geleceğe taşınması, medeniyet açısından ise zamanı ve mekânı belirleme unsurudur. Kitabı ve eseri olanlar insanlık tarihini yazarlar.

İlk çağlarda dahi taşlara, mağaralara yazan insanın amacı kendini ifade etmek ve iz bırakmaktır. Gerek tahtalara, ağaçlara, derilere yazılı olsun gerekse iki kapak arasında sahifelere yazılsın kitap, kültürel bir mirastır, toplumun hafızasıdır.

İlk emre muhatap olan insan, okur Yaratan Rabb’inin adı ile kâinatı, kendini, Rabb’ini ve kitabı. Bu yönüyle kitap vahiydir, hakikattir, dünya ve ahiret mutluluğunun rehberidir.

“Eğitimi önemsiyoruz çünkü cehaletin düşmanıyız.” sloganıyla hareket ettiğimiz güzel şehrimizde ulaşım, yol, su gibi ihtiyaçları şehircilik anlayışıyla görüp giderdiğimiz gibi, sosyal ve kültürel ihtiyaçları da dikkate almaktayız. Kitapları ve kitap yuvaları olan kütüphanelerimizi hemşehrilerimize sunma gayreti göstermekteyiz. Kayseri Büyükşehir Belediyesi olarak, siz kitapseverleri kitaplarla buluşturmak için elimizden geleni yapıyoruz. Gerek basılı kitaplar, gerek e-kitaplar ile hayal etmeniz ve hayallerinizi gerçekleştirmeniz için sizleri kütüphanelerimize bekliyoruz.

Tarihsel ve coğrafi anlamda medeniyetlerin beşiği olan Kayseri’de tarihimizi, geleneğimizi, kültürümüzü ve sanatımızı yansıtan eserleri yayımlayarak halkımıza ulaştırma kaygısı taşıyoruz. Biliyoruz ki yayımladığımız eserler geleceğe bıraktığımız mirasımız, hoş bir sedamızdır. Açtığımız her bir kütüphane ve kültür merkezi, yayımladığımız her dergi ve kitap, memleketimize olan saygı ve sevgimizin somut bir göstergesidir. Akif’in dediği gibi: “Okuyorsa ahali, yapılamayacak ne var.”

Hayal eden, merak eden, araştıran ve okuyan neslimiz gelecek adına ümit vaat etmektedir. Kütüphanelerimizin raflarında okurlarıyla buluşmayı bekleyen her bir kitap bu anlayışla hareket eden hemşehrilerimizi beklemektedir. Unutmayalım ki bir insanın hayatta kendisine yapabileceği en büyük iyilik; iyi bir okur olmaktır.

Bir kütüphanenin rafında, bir kitabın sayfalarında, bir yazının satırlarında gönüllerimizin buluşması dileğiyle.

DR. MEMDUH BÜYÜKKILIÇ
Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı

İÇİNDEKİLER

KAYSERİ’NİN TARİHİ VE COĞRAFYASI	11
KAYSERİ ŞEHRİNİN KURULUŞU VE GELİŞİM EVRELERİ	11
KAYSERİ’DE HATTİ VE HİTİT DÖNEMİ	11
KÜLTEPE-KANIŞTE ASUR TİCARET KOLONİLERİ ÇAĞI (M.Ö. 1950-1750)	13
KÜLTEPE KANIŞ/NEŞA KARUMU	15
KAYSERİ’DE FRİG DÖNEMİ	17
KAYSERİ’DE HELLENİSTİK DÖNEM	17
KAYSERİ’DE ROMA HAKİMİYETİ	17
KAYSERİ’DE BİZANS DÖNEMİ	18
KAYSERİ’YE TÜRK AKINLARI	18
KAYSERİ’NİN COĞRAFYASI	21
GASTRONOMİ KAVRAMI	23
GASTRONOMİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ	24
YÖRESEL MUTFAKLARIN GASTRONOMİ TURİZMİ İLE İLİŞKİSİ	26
Yöresel Mutfak Kavramı	26
Yöresel Mutfak ve Gastronomi Turizmi	26
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	29
KÜLTÜR VE MUTFAK İLİŞKİSİ	29
MUTFAK KAVRAMI	29
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ	30
TÜRK MUTFAĞININ ÖZELLİKLERİ	31
TÜRK MUTFAĞININ TARİHSEL SAFHALARI	32
İSLAMİYET ÖNCESİ MUTFAK YAPISI	33
İSLAMİYET SONRASI MUTFAK YAPISINDA DEĞİŞİM	34
SELÇUKLU DÖNEMİ MUTFAK KÜLTÜRÜ (İSLAMİYET SONRASI)	34
OSMANLI DÖNEMİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	36
OSMANLI SARAYINDA MUTFAK TEŞKİLATI VE HELVAHANE	39
PADİŞAH SOFRASI	40
16 VE 17. YÜZYILLARDA OSMANLI MUTFAĞI	40
18. VE 19. YÜZYILLARDA OSMANLI MUTFAĞI	40
İÇ ANADOLU BÖLGESİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ	42
KAYSERİ MUTFAĞININ TARİHSEL VE KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİ	44
GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KAYSERİ GASTRONOMİSİ VE İPEK YOLU	45
KAYSERİ MUTFAĞINDA ARAÇ VE GEREÇ KÜLTÜRÜ	52

KAYSERİ’NİN MUTFAK ENVANTERİ.....	53
SOFRA DÜZENİ VE SUNUM KÜLTÜRÜ.....	54
KAYSERİ AĞZINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ KELİMELEER.....	54
GELENEKSEL KAYSERİ EV MİMARİSİ VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ.....	59
ANADOLU’DA OCAK KÜLTÜRÜ.....	60
GELENEKSEL KAYSERİ EVLERİNDE OCAK KÜLTÜRÜ VE OCAĞIN MİMARİ YAPISI.....	61
KAYSERİ’DE BAĞCILIK KÜLTÜRÜ.....	62
COĞRAFİ İŞARET TESCİLİ NEDİR VE TESCİL SÜRECİ NASIL İŞLEMEKTEDİR?	65
MAHREÇ İŞARETİ VE MENŞE ADI.....	65
Menşe Adı.....	65
Mahreç İşareti.....	66
Geleneksel Ürün Adı.....	66
KAYSERİ COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER (1997-2025)	67
AKKIŞLA GİLABURUSU.....	67
BÜNYAN EL HALISI.....	68
BÜNYAN GİLABURUSU.....	69
DEVELİ CIVIKLISI.....	70
ERKİLET KEDİ BACAĞI.....	71
KAYSERİ CİRGALAN BİBERİ.....	72
KAYSERİ MANTISI.....	73
KAYSERİ PASTIRMASI.....	74
KAYSERİ SUCUĞU.....	75
KAYSERİ YAĞLAMASI.....	76
PINARBAŞI UZUNYAYLA ÇERKES PEYNİRİ.....	77
SOĞANLI BEZ BEBEKLERİ.....	78
TOMARZA KABAK ÇEKİRDEĞİ.....	79
YAHYALI EL HALISI.....	80
YAMULA PATLICANI.....	81
ÖZVATAN ÇİÇEK BALI.....	82
İNCESU KARADEVREK ÜZÜMÜ.....	83
KAYSERİ KATMERİ.....	84
KAYSERİ KURŞUN AŞI ÇORBASI.....	85
KAYSERİ FIRIN AĞZI KEBABİ.....	86
KAYSERİ NEVZİNESİ.....	87
KAYSERİ TANDIR BÖREĞİ.....	88
KAYSERİ YAĞ MANTISI.....	89
KAYSERİ TEPŞİ MANTISI.....	90
DEVELİ GACERİ.....	91
KAYSERİ GÜL BAKLAVASI.....	92
KAYSERİ ÇEMENİ.....	93

TALAS ZİNCİDERE KURU KAYMAĞI.....	94
KAYSERİ SUCUK İÇİ.....	95
TALAS ÇÖREKOTLU ÇÖMLEK PEYNİRİ.....	96
KAYSERİ BÖREK AŞI ÇORBASI.....	97
KAYSERİ KAVURMASI.....	98
COĞRAFI İŞARET TESCİLİNE ADAY ÜRÜNLER (BAŞVURU YAPILAN ANCAK ONAYLANMAMIŞ OLANLAR).....	99
GASTRONOMİ ALANINDA KAYSERİ'DE YAPILAN ETKİNLİK VE PROJELER.....	100
KAYSERİ GASTRONOMİ TURİZMİ ÇALIŞTAYI.....	100
KAYSERİ GASTRONOMİ GÜNLERİ ETKİNLİKLERİ.....	101
TÜRK MUTFAĞI HAFTASI ETKİNLİKLERİ.....	102
MUTFAK SANATLARI MERKEZİ (MSM).....	103
KAYSERİ MUTFAĞI – (KAYTUR EV YEMEKLERİ).....	105
KAYSERİ'DE GLÜTENSİZ BESLENMENİN ADRESİ: GLÜTENSİZ KAFE.....	106
KAYSERİ'NİN UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI SÜRECİ.....	108
UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI PROGRAMI (UCCN).....	108
KAYSERİ'NİN AĞA KATILIM İÇİN HAZIRLIK SÜRECİ VE BAŞVURU SÜREÇLERİNDE YAŞANANLAR.....	109
SLOW FOOD TOPLULUĞU VE ARCH OF TASTE SÜRECİ.....	111
TÜRKİYE'DE SLOW FOOD HAREKETİ: TARİHİ, GİRİŞİMLERİ VE ETKİLERİ.....	111
TÜRKİYE'DE SLOW FOOD'UN ÖNEMİ VE KAPSAMI.....	112
SLOW FOOD TÜRKİYE'NİN KURULUŞU VE TARİHSEL GELİŞİMİ.....	112
Küresel Hareketin Türkiye'ye Gelişi ve İlk Adımlar.....	113
Türkiye'deki İlk Topluluklar ve Önemli Dönüm Noktaları.....	113
SLOW FOOD TÜRKİYE'NİN YAPISI VE TEMEL İLKELERİ.....	115
Organizasyonel Yapı.....	115
Slow Food'un “İyi, Temiz, Adil” Gıda Prensiplerinin Türkiye'deki Uygulamaları.....	116
Cittaslow (Sakin Şehir) Hareketi ile İlişkisi.....	116
TÜRKİYE'DEKİ TEMEL SLOW FOOD GİRİŞİMLERİ VE PROGRAMLARI.....	117
Yeryüzü Pazarları (Earth Markets) Slow Food Yeryüzü Pazarları.....	117
Nuh'un Ambarı (Ark of Taste).....	118
Ürün Seçimindeki Kriterler Nelerdir?.....	119
Bir ürün Nasıl Aday Gösterilir?.....	119
Presidia (Koruma Grupları).....	120
Tematik Yapılar ve Girişimler.....	121
Eğitim ve Farkındalık Çalışmaları.....	122
TÜRKİYE'DEKİ ÖNEMLİ SLOW FOOD PROJELERİ VE ETKİNLİKLERİ.....	123
Anatolivar Projesi.....	123
Tarsus Sarı Ulak Zeytin Festivali.....	123
Sevilma Zeytin Çiftliği.....	124
Uluslararası Konsey Toplantıları ve Diğer Etkinlikler.....	124

Slow Wheat Şanlıurfa 2025.....	125
Aşçı Dayanışması.....	125
Muğla Düğün Yemekleri 2025.....	125
Kayseri Slow Food Topluluğu ve Amacı.....	126
SLOW FOOD TÜRKİYE’NİN ETKİSİ VE GELECEK VİZYONU.....	127
Yerel Üreticilere, Kırsal Kalkınmaya ve Biyoçeşitliliğe Katkıları.....	127
Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Üzerindeki Etkisi.....	128
Gelecek Stratejileri ve Potansiyel Gelişim Alanları.....	129
Literatür listesi.....	129
KAYNAKLAR.....	133

KAYSERİ’NİN TARİHİ VE COĞRAFYASI

KAYSERİ ŞEHRİNİN KURULUŞU VE GELİŞİM EVRELERİ

Kayseri ili Anadolu’nun verimli topraklarının yer alması, su kaynaklarının fazla olması, çevresine göre ulaşımının kolay olması ve elverişli doğal koşullara sahip olması nedeniyle binlerce yıldan beri yoğun yerleşmelere ev sahipliği yapmıştır. Bununla beraber Kayseri’nin askeri yolların kavşak noktası olması ve ticari merkez görevi yapması nedeniyle her çağda önemini arttırmıştır.

Kayseri ve çevresinde yapılan araştırmalara dayanarak şehir yerleşmesinin başlangıcı M.Ö. 3. bin yılın ortalarına kadar uzanmaktadır. Şehirde Anadolu’nun tarihine ışık tutan ve aynı zamanda şehrin geçmişi ile bilgi veren bir yer olan Kültepe Höyüğü (Kaniş-Karum) da burada bulunmaktadır. Belli bir tarihten sonra Kaniş’in önemini kaybetmesi ile beraber dönemin kutsal dağı olarak anılan Argaios (Erciyes Dağı) kuzey eteklerinde bulunan Mazaka’nın ön plana çıktığı ve o dönemde şehrin merkezi olduğunu kaynaklardan bilmekteyiz. Kayseri kronolojik olarak Hatti, Hitit, Assur, Kimmer, Med, Pers, Makedon, Kapadokya, Ermeni, Roma, Sasani, Arap, Bizans, Anadolu Selçuklu, Moğol, İlhanlı, Eretna, Karaman, Dulkadir ve Osmanlı medeniyetlerine ev sahipliği yapmıştır.

KAYSERİ’DE HATTİ VE HİTİT DÖNEMİ

Antikçağ Dönemi’nden başlayarak Kapadokya Bölgesi’nde çeşitli medeniyetler ve uluslar yaşamıştır. Kapadokya Bölgesi’nde Neolitik kültür geliştiği, daha sonraları Proto Hattiler federasyon halinde siyasi birlik sağladıklarını günümüze ulaşan belgelerden öğrenmekteyiz. Bu bölgedeki ilk merkezi hükümdarlık Hititler tarafından oluşturulmuştur. Antikçağ’larda Anadolu’nun Küçük Kilikya Bölgesi sürekli iskan görmüş ve birçok yerleşim yeri Erciyes Dağı’nı görebilecek şekilde kurulmuştur. Erciyes Dağı’nı gören en önemli yerleşim yerlerinden biri olan Kaniş Karum’u Asur Ticaret Kolonileri batı merkezlerinden biri olup ilk İpek Yolu’nun önemli bir pazarıydı. Kaniş-Karum’un doğu ülkeleriyle ticarete bağlı bir önemi olsa da başka bir önemi Kaniş’in bölge hükümdarlığının Hititler öncesinde başkent olmasıydı.¹

Erciyes Dağı’nı gören diğer yerleşim yerlerine örnek olarak Erkilet üstü düzlükte yer alan Beşik ve Çırçır Tepe höyükleri, Yahyalı ilçesi Fetullah mevki höyüğü, Develi-Soysallı, Yeşilhisar höyükleri ve Tomarza yolu üzerindeki höyük ile Uzunyayla’daki Beserek höyükleri örnek verilebilir. Hitit Devleti’nden sonra kurulan Muşki-Tabal Krallıkları ve Frigler sınırlarını genişleterek Kapadokya kadar ulaşmışlar. Proto Hattiler’den gelişen Anadolu kültürünü devam ettirip yenilikler ekleyerek bir yapı oluşturmuşlardır.

M.Ö. 350 tarihinde Kapadokya iki kısma ayrılarak Pontos Kapadokyası ve Büyük Kapadokya isimlerini almıştır. Mazaka ismi ile anılan kısım Büyük Kapadokya kısmın merkezi haline gelmiştir. 3.916 m. yüksekliğindeki Erciyes Dağı bu dönemde ve sonraki dönemlerde

¹ Mustafa Erdoğan, Kayseri’de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2022, s. 23.



Kaynak: www.tarihibilimi.gen.tr/hititler

önemini korumuş hem tanrı hemde tanrıların oturduğu yer olarak kabul edilmiştir. Eskiçağda Proto-Hattiler Dönemi'nden başlayarak Hitit Dönemi'nde de dağ tanrısı inancı halk arasında kabul görmüştür.

Kayseri ve çevresi Neolitik Dönemden itibaren insanoğlunun yerleştiği ve geliştiği coğrafyalardan biridir. Anadolu'nun ilk yazılı belgeleri Kayseri yakınlarındaki Kültepe-Kaniş'de bulunmuştur. Kültepe ve çevresini Asurlu tüccarlar ticari faaliyetler için kullanmışlardır. Kayseri'ye gelip ilk belgeler bırakan seyyahların, Asurlu tüccarlar olduğunu söyleyebiliriz. Günümüzdeki Kayseri kent merkezinin ilk olarak ne zaman kurulduğu belli değildir. Ancak Kayseri kent merkezinin seramik buluntularına dayanılarak Asur Ticaret Kolonileri Çağı'nda iskan gördüğü araştırmacılar tarafından kabul edilir. Eski kent ve çevresindeki bulunan seramiklere dayanılarak kentin esas önem kazanması Hellenistlik Dönemde olmuştur.

Asur Ticaret Kolonileri Çağı'nda Kayseri ve çevresi başlarında kral bulunan bağımsız şehir devletleri tarafından yönetiliyordu. Asur Ticaret Kolonileri Çağı'ndan sonra ilk defa merkezi bir devlet olarak Hitit hakimiyetinde devlet yönetimine katılmıştır.

KÜLTEPE-KANIŞTE ASUR TİCARET KOLONİLERİ ÇAĞI (M.Ö. 1950-1750)

Asur Ticaret Kolonileri Çağı'nda (M.Ö. 1950-1750) Eski Ön Asya, Mezopotamya ve Anadolu arasında büyük bir ticaret ağına sahipti. Ön Asya medeniyetinin öncüsü Mezopotamya'da yazı M.Ö. 4. bin yılın sonlarında yani 3200'lerde ortaya çıkmıştır. Yazı Anadolu'ya M.Ö. 2. bin yılın başlarında, Asurlu tüccarların Anadolu'ya gelerek yayılması ile M.Ö. 1950'lerde Anadolu Asurlu tüccarlar yoluyla yazıyla tanışmışlardır. Anadolu'da, ilk yazılı vesikalar Kayseri civarındaki Kültepe'de ortaya çıkmıştır. Kaniş kenti, adını dünya tarihine Asurlu tüccarlar zamanında kalan yazılı tabletler sayesinde duyurmuştur. Kültepe-Kaniş'te dört yapı katı tespit edilmiştir. I. Yapı katı a ve b olarak ikiye ayrılmaktadır. Ib yapı katında 150 kadar tablet ortaya çıkarılmıştır. Bu kattaki yazılı belgeler Kültepe'nin en geç dönemine denk gelir. II. yapı katında 20.000 yakın yazılı tablet ele geçirilmiştir. IV. ve III. yapı katlarında herhangi bir yazılı bir belge ele geçmemiştir. Asurlular'ın ticari ve hukuki kurallarını anlatan Kültepe tabletleri Asur lehçesi ve çivi yazısı ile yazılmıştır.

Kent adını tarihe, Asur'a ait yazılı tabletlerin Asur, Hitit, Hitit öncesi siyasi ve Anadolu tarihi hakkında bilgi vermesi konusunda dünya çapında ün kazanmıştır.

Kanişte, Asur Ticaret Kolonileri Dönemi başlamadan önce Mezopotamya'da Sümerliler'in kurduğu III. Ur Hanedanlığı'nın yıkılmasıyla bunu fırsata çeviren Asurlular bağımsızlıklarına kavuşmuşlardır. Bu dönemden sonra Mezopotamya'da Asurlular'ın zengin ve ihtişamlı tarihi başlayacaktı. Asurlular bu aşamadan sonra imar faaliyetlerine başlamış kendisinin ticari konumunun uygun olmasıyla bunu avantaja dönüştüren Asurlular, ticaret konusunda da komşu devletlere karşı vergileri indirmiş bu şekilde ülkelerine zengin tüccarları çekip ticareti canlandırmak hedeflenmişti. Kısa sürede amacına ulaşan Asurlular, ülkesini uluslararası ticaretin merkezi haline getirmişler, alınan bu ticari kararlar ekonomik başarıları getirmiştir. Bu gelişmelerden sonra Mezopotamya'nın ticari merkezi haline gelen Asur Devleti, bünyesinde barındıran tüccarlarla beraber Mezopotamya'nın komşu ülkelerine ticari faaliyetlerin başlamasına karar verdiler.² İlk hedefleri Mezopotamya'ya yakın olan ve ham madde konusunda zengin olan Anadolu idi. Mezopotamya ham madde konusunda fakirdi. Anadolu'ya ticaret başlatmadan önce Asurlu tüccarlar ham madde ihtiyaçlarını Elbistan, İran'dan ihtiyaçlarını karşılamaya çalışıyorlardı. Anadolu coğrafi konumu, ticaret yolları üzerinde olması, ham madde konusunda zengin olması nedeniyle Anadolu, ticaret için seçilmişti. Asurlular, Anadolu'da ticaret yapmak için stratejik konumu önemli olan şehirler belirlemişler ve bu şehirlere karum ve wabartumlar kurmuşlardı. Bunlardan biri de Kültepe-Kaniş'di. Asurlu tüccarlar ile yerli halk arasında ticari anlaşmazlıkları Kaniş-Karum'u çözerdi. Anadolu'dan Asur'a gümüş, bakır, altın, kalay, arpa gibi maddeler Asur kralı Erishum'dan sonra başlayan ticaret ağı ile Kanişte Anadolu tarihi başlamıştı. Anadolu ile başlayan ticari ilişkiler zamanla büyük bir ticari ağa dönüşmüş, ticaretin denetlenmesi ve yapılan ticaretin uzaması nedeni ile Asurlu tüccarlar Anadolu şehir devletlerine yerleşmeye karar vermişlerdi. Anadolu içindeki yayılan ticari ağlar kent beylerinin izin vermesi şartı ile Asurlu tüccarlar o kentlerde kalabiliyorlardı. Anadolu içindeki ticareti daha

² Erdoğan, Kayseri'de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 30.



Kaniş Karum'un Havadan Görünüşü

iyi yönetebilmek için Kaniş'in, ticareti denetlenmesi açısından coğrafi konum uygunluğu, kervan yollarına yakınlığı nedeniyle Asurlu tüccarlar yerleşme konusunda Kaniş Karum'u seçmişlerdi. Bu dönemde Kaniş'e uğrayarak Anadolu'nun çeşitli yerlerine ulaşan ticaret yolları vardı. Bu durum nedeniyle Kaniş o dönemin ticaret merkezi olmuştu. Kaniş'in batısındaki Salatuwar kentine gidecek olan kervan önce Kaniş'e uğrar ardından Washania, Athuruşna, Nenassa'dan geçerek Salatuwar'a ulaşıyordu. Günümüzde bu yol güzergahı, Kayseri, İncesu ve Nevşehir istikametine uzanıyordu. Yine aynı şekilde Kaniş'in kuzeybatısında Waskania, Malitta üzerinden Wahsusana'ya ulaşıyordu. Bu güzergah ise günümüzde Kayseri'den İncesu'ya oradan Ürgüp veya Gülşehir yakınlarından Hacıbektaş üzerinden Kaman ulaşıyordu. Bu dönemde Kuşşara Kralı Pithana'nın oğlu Anitta Anadolu şehir devletlerini tek bir çatı altına toplamaya çalışmış, Orta Anadolu'da siyasi birliği kurmuştu. Anitta bu başarısı ile "Büyük Kral" ünvanını almış "rabaum rabum" yani "krallar kralı" denilmekte idi. Kaniş'in Aşağı Şehir'de çeşitli etnik gruplar hâlinde yaşayan halk arasında Asurlular'ın tamamı tüccarlık yapıyorlardı. Aşağı Şehir'de yaşayan yerli halkta ticaret ile uğraşıyordu. Bu dönemde Anadolu'da birçok irili, ufaklı şehir devletleri bulunmaktaydı. Asurlu tüccarlar yönetim olarak yerel krallıklardan bağımsızdı. Asurlu tüccarlar yapılan ticari antlaşmalar ile kendi haklarını koruma altına alıyordu. Antlaşmalar ile herhangi bir problem çıkarsa Kaniş Karum temsilcileri ile görüşüyorlardı. Kültepe'de yapılan kazılarda ortaya çıkan bulgular sonucunda Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde Kültepe'de ve Anadolu'da farklı dil konuşan ve farklı etnik kökenli insanlar olduğu tespit edilmiştir. Külte-

pe’de kazılarda çıkan malzemeler, filolojik incelemeler bu düşüncüyü desteklemektedir. Yerli halka ait filolojik buluntuların az olması ve dil buluntularının okunamaması yerli halkın etnik kökenlerinin belirlenememesine neden olmuştur.³

KÜLTEPE KANIŞ/NEŞA KARUMU

Kültepe Kaniş/Neşa, eski çağ tarihinde Anadolu için önemli bir yere sahiptir. Asur ticaret ağlarının merkezi olan Kaniş, Asur tüccarların etkisi ile Anadolu halkının yazı ile tanışmasına neden olmuştur. Kentin coğrafi konumunun etkisi ile dönemin ticaret yollarının yakınından geçmesi gibi etkenler sebebiyle buranın baş Karum seçilmesine neden olmuştur.

Höyük (Tepe)-Yukarı Şehir ve Aşağı Şehir olmak üzere 2 bölümden oluşmaktadır. Tepe-Yukarı şehir, ovadan 21 m. yükseklikte, 550*500 m. çapında genişliği ile Anadolu’nun en büyük höyüklerinden biridir fakat bu kısım köylüler tarafından tarlalara gübre olarak taşınması nedeniyle tahrip olmuştur. Tepenin etrafı bir surla çevrilidir. Krallar ve yerli halk bu kısımda oturuyordu. Tepe-Yukarı Şehir, Asur Ticaret Kolonileri Çağı’nın bitimine kadar yerleşime açık şekilde iskan görmüştür. Tarihteki yerine göre Demir Çağı’ndan, Geç Roma Dönemi’ne kadar yerleşim izlerine rastlanmıştır.

Anadolu’daki Eski Asur Ticaret Kolonileri’nin merkezi olan “Kaniş Limanı-Kaniş Karumu” Aşağı Şehir’de yer alır. Asurdan gelen tüccarlar, çapı 2 km. bulan bu alana yerleşmişlerdir. Asur yerleşim alanı yazılı belgelerde “Kaniş Karumu-Ticaret Merkezi” olarak geçmektedir. Aşağı Şehir kısmı ise Asurlu tüccarların karumlarının bulunduğu, ticaretin yönetildiği ve evlerinin bulunduğu kısımdı. Aşağı Şehir, Yukarı Şehir’den daha önce kurulmuş olup daha önce terk edilmişti. Kentin neredeyse üç yüzyıl iskan edilme geçmişi vardı. Anadolu’nun ve Yakındoğu’nun ticaret, ekonomik ve hukuk tarihinin aydınlatılmasında Kültepe’de çıkan yazılı vesikalar, tabletler önemli rol oynamıştır. Asur Ticaret Kolonileri Çağı’nda kentin ticaret ağının merkezi olması konumu bakımından çok önemlidir.

Kentte bulunan yazılı vesikalara dayanarak, Tahisra, Kipita, Armanma, Harharan, Durudu-ruwa gibi kentin yakınlarında yerleşimler olduğunu öğrenmekteyiz. Kentin doğu ve güneydoğusunda Eluhut (Viranşehir), Hahhum (Samsat), Hurama (Elbistan), Tegarama (Darende) gibi kentler yer almaktaydı.

Asurlu tüccarlar ellerindeki malları Kaniş Karum’a getirerek buradan Anadolu’nun çeşitli yerlerine dağıtıyordu. Buradaki tüccarlar yaptıkları ticari antlaşmaları ve alışverişlerini Asur



Böğa başlı tören kabı
(Kayseri Arkeoloji Müzesi)

³ Erdoğan, Kayseri’de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 31.



Kültepe Kaniş Karum'dan çıkarılan bir tablet (Kayseri Arkeoloji Müzesi)

dilinde yazılmış, çivi yazılı tabletlere kayıt ediyorlardı. Kaniş Karum'da yer alan tüccarlar Asur Devleti ile devamlı yazışma halinde idi. Yapılan antlaşmalar, yazışmalar biriktirilip arşivlenerek saklanıyordu. Kazılarda ortaya çıkan arşivlerde bulunan 24 bine yakın çivi yazılı tabletler antik çağa ışık tutacak ve kenti, Anadolu'ya, dünyaya tanıtacaktı. Asurlular kente M.Ö. 1800'lerden önce yerleşmiş burayı ticaret merkezi haline getirmişlerdi. Anadolu'da yazılı tarihi başlatan ilk nokta Kültepe Kaniştir. Kent, Mezopotamya yazılı belgelerinde M.Ö. 3. binin son çeyreğinde bile ismini duyurmuş eski çağ ticaretinde ve siyasetinde yerini almıştır.⁴

Kaniş Karumu'nun en parlak dönemini, Asur Kralı I. Erishum zamanında kurulmuş olan (M.Ö. 1945-1835) ve onu izleyen Ib katında (M.Ö. 1800-1730) şehirleri temsil eder. II. kat M.Ö. 1835 yıllarında şiddetli bir yangınla tahrip edilmiştir. Bu yangın, yeni çıkan belgelere dayanarak Asur Kralı Naram-Sin zamanında olduğu anlaşılmıştır. Bu enkaz üzerine en fazla bir nesillik bir aradan sonra (M.Ö. 1835-1800), Ib şehri kurulmuştur. Akadca'nın Eski Asur lehçesinde yazılmış olan çivi yazılı tabletlerden 19.000'den fazlası II. katta, 520 tanesi ise Ib katında bulundu. Ia katı döneminde yazılı belgelerin ortadan kalkması, Asurla ticaret ilişkilerinin kesildiğini, Kaniş'in öneminin azaldığını gösterir. Kaniş Karum'u bu kısa süren devreden sonra bir daha iskan edilmemiştir.⁵

⁴ Erdoğan, Kayseri'de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 34.

⁵ Erdoğan, Kayseri'de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 36.

KAYSERİ’DE FRİG DÖNEMİ

Kayseri’de Hitit hakimiyetinden sonra kente Frigler’in geldiği bilinmektedir. Tarihi araştırmalara göre Frigler Anadolu’ya geldiklerinde ilk olarak Argaios ve çevresine yerleştiği kabul edilmektedir. Friglerin daha sonra Kültepe-Kaniş çevresine yerleşmesine bakılarak Kültepe’nin hala önemini koruduğu anlaşılmaktadır. Frigler, Kimmerler’in bölgeyi istilasından sonra bir süre daha varlığını sürdürmüş sonrasında kentin yeni misafirleri olan Lidyalılar’ın bölgeye gelmesiyle Frig etkisi yok olmuştur.⁶

Kent hakkında, Lidyalılar Döneminde fazla bilgi yoktur. Bütün Anadolu’da olduğu gibi Lidyalılardan sonra kente Pers istilası başlamıştır. Perslerin Lidyalıları yenmesiyle birlikte M.Ö. 550 de bütün Anadolu’da olduğu gibi Kayseri’de Pers hakimiyetine girmiş ve Kapadokya’nın büyük satraplığını yapmıştır. Hellenistlik Dönemine kadar kent Pers hakimiyetinde kalmıştır.

Hellenistlik Dönemde Kültepe-Kaniş’in önemi azalmış bunun yerine Kayseri gelişmeye yani Mazaka tarih sahnesinde yerini almıştır. Mazaka, Kültepe ile ticari ilişkiler devam etmiş ve kent Demos (Halk Meclisi), Boule Meclisi tarafından yönetiliyordu. Mazaka ilerleyen zamanda ovada kurulan Kaniş’in aksine Erciyes Dağı’nın eteklerine kurulacaktır. Bu dönemde kentin savunma yapıları ve fiziki yapısının temelleri atılmıştır.

KAYSERİ’DE HELLENİSTİK DÖNEM

Kentin ilk adı olan Mazaka, Helenistik Dönemde ortaya çıkmıştır. Bu isim, M.Ö. IV. yüzyıldan, M.S. I. yüzyıla kadar antik kaynaklarda kullanılmıştır. Bu isimden sonra kent Kapadokya kralı V. Ariarathes’in ünvanlarından biri olan Eusebeia ismi kullanılmıştır. Kentin bugünkü ismi Caesarea-Caeseria (Kaseria-Kayseri) ise Kapadokya kralı Archelaos tarafından, Roma İmparatoru Augustus’un şerefine ithafen verilmiştir. Bu isim M.S. 28 yılında kullanılmaya başlanmıştır.

KAYSERİ’DE ROMA HAKİMİYETİ

Kentte Roma hakimiyeti M.S. 17 tarihinden itibaren başlamıştır. Şehir bu tarihte Erciyes Dağı eteklerinde olduğu ve ovaya doğru yayılma göstermeye başlamıştır. Strabon’un verdiği bilgilere göre günümüzde kent merkezinde bulunan kale bu dönemde gelişmeye başlamıştır. Bu dönemde kentte çok tanrılı din hakimdir. M.S. 96’da Kayseri’de basılan bir sikkenin üzerinde “Halkın Hürriyeti” ifadesinden anlaşıldığı üzere Kayseri’nin kendi kanunlarını yapan bir kent olduğu, iç işlerinde özgür bir şehir olduğu anlaşılmaktadır. Roma Dönemi’nde kent Erciyes Dağı eteklerinde gelişimine devam etmekteydi. M.S. I. yüzyılda kentin etrafında sur duvarı yokken bu tarihten sonra kentin etrafı surlarla çevrilmeye başlamıştır. M.S. III. yüzyılda surlarla ilgili ilk bilgilere Roma İmparatoru III. Gordianus Dönemi sikkelerinde görmekteyiz. Sikkelerin üzerinde Entix-Entixion (Sur Yapıcı) ifadeleri geçmektedir. Kent etrafındaki sur yapımına önem verilme sebebi doğudaki Pers tehlikesinden kaynaklanmaktaydı.

M.S. III. ve VI. yüzyıl arasında kentte artık putperestlik dönemine ait yapıları yıkılarak yerine Hristiyanlığı temsil eden kiliseler yapılmaya başlanmıştır. Erciyes Dağı eteklerinde

⁶ Erdoğan, Kayseri’de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 24.

hem putperestlik döneminden kalma dini mimariler hem de Hristiyanlığı temsil eden Aziz St. Basileus'un yaptırdığı kilise bulunmaktaydı. Erciyes Dağı eteklerindeki antik kentin bu tarihten sonra başına ciddi felaketler gelecektir. Persler ve Gotlar, Roma İmparatorluğu'nun güç kaybetmesini fırsat bilerek şehre saldırmışlardır. Daha yıkıcı felaket ise M.S. III. yy. Anadolu'yu etkileyen şiddetli depremlerdir.⁷

M.S. 395'te Roma İmparatorluğu ikiye ayrılmasından sonra Hristiyanlık rahat biçimde bölgeye yayılmaya başlamış ve kentte meydana gelen depremler sonucunda kent yeni bir başlangıca ihtiyaç duymuştur. Kent artık ovada gelişmeye başlamış bunun nedeni de yaşanan depremler olmuştur.

KAYSERİ'DE BİZANS DÖNEMİ

Bizans İmparatoru Justinian zamanında şehir yeni yerinde yeni bir çehreye bürünür. Bizanslı tarihçinin verdiği bilgilere dayanarak M.S. VI. yy. Roma İmparatoru Justinian kentin kuruluşunda yapılmış olan yerleri onartarak kentin etrafına yeni surlar yaptırmıştır. M.S. VI. yy. sonra ovada gelişen bu yeni kent, Erciyes Dağı'nın eteklerinde yer alan eski kentten tamamen kopmamış hatta kenti ikinci bir savunma sistemi olarak görev yapmıştır. Bütün Anadolu'da olduğu gibi Bizans Dönemi'nde Kayseri de ekonomik bakımdan zayıflamıştır. Bizans'ta yaşanan iç karışıklıklar nedeniyle kent küçülmesinde Sasani ve Arap akınlarının etkileri de büyük olmuştur.

Kent, Muaviye komutasındaki Araplar tarafından 647 yılında kuşatılmıştır. Arap orduları eski kalenin surlarından birini onararak yaklaşık olarak yedi yıl kadar kentte kalmışlardır.

KAYSERİ'YE TÜRK AKINLARI

Türkler kentte XI. yy. ilk yarısında varlıklarını hissettirmeye başlamışlar. Kent Afşin Bey tarafından Malazgirt Savaşı'ndan dört yıl önce fethedilmiştir. Kente gelen Türkler, herhangi bir güçle karşılaşmamışlardır. Bunun nedeni Türkler şehri almadan önce kentte büyük bir deprem olmuş olması ve şehirde çok az insan kalmasıdır.

Şehrin ilk fethinde Afşin Bey kentte fazla kalmamış, St. Basileus kilisesinden bazı değerli eşyaları alarak şehirden ayrılmıştır. 1077 tarihinde şehir kesin olarak Türk hakimiyetine girmiştir.

Önceki dönemden kalan yapılar ve savunma tesisleri Türkler tarafından onarılmıştır. 1071 yılında Malazgirt zaferinden sonra Selçuklular'a tabi olan Danişmentliler, 1127 yılında Emir Melik Mehmet Gazi'nin eline geçmiş, oğlu Melik Mehmet zamanında şehrin ilk hakimleridir. Kayseri, Danişmentliler'in eline geçmesinden sonra kentte ilk camii, yönetim mekanları yapılmış ve kalan surlar onarılmıştır. Kayseri tarihinde önemli ciddi kuşatmalarından birine şahit olmuş şehir Türklerin eline geçmesinden sonra 1082 tarihinde Haçlılar tarafından kuşatılmıştır. Kentin savunma yapılarının tam olarak inşa edilmemiş olması nedeniyle Haçlılar kenti çok kolay bir şekilde almışlardır. Haçlılar kentte fazla kalmayarak Anadolu'nun güneyine doğru ilerlemişlerdir. Şehir bu kuşatmadan sonra 150 yıl kadar herhangi bir kuşatma ve saldırıya

⁷ Erdoğan, Kayseri'de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 25.

uğramamıştır. Şehre ilk medrese Danişmentliler zamanında yapılmış olup bu medrese Ulu Camii’nin güney cephesinde yer alıyordu.⁸

Danişmentliler hakimiyetinden sonra kent XII. yy. sonunda Selçuklular’ın eline geçmiştir. Ortaçağ boyunca kent görmediği bir refah ve zenginliğe Selçuklular zamanında kavuşmuştur. Selçuklu sultanları kenti ikinci başkent olarak kullanmışlardır. Selçuklular Dönemi’nde kentlere ünvanlar veriliyordu. Bu dönemde Kayseri’ye verilen iki ünvan vardı. Birincisi Dar’ul Feth yani fetih yurdu diğeri de Da’rul Mülk yani başkent idi. Selçuklu sultanları ilk yapılışı Roma Dönemi’ne kadar uzanan Kayseri surlarını onarmışlar ve I. İzzettin Keykavus kentin etrafındaki savunmayı güçlendirmek için güçlü bir burç inşa ettirmiştir. I. Alaeddin Keykubat tarafından kentin kuzey tarafını içine alacak şekilde surları genişletmiştir. XIII. yy. ilk yarısında kente Selçuklular tarafından başka yapılar da yapılmıştır. Selçuklular kentin çevresinde önemli ticaret alanları kurmuş, buralarda hem üretim hem ticaret yapılmıştır. Küllahcılık, bakırcılık, boyacılık, çinicilik ve debbağcılık gelişmiştir. Dönemin kaynaklarından bu sanatların hem üretildiği hem de satışının yapıldığı bilinmektedir. Şehrin ticaret ve üretim alanları şehri çevreleyen surların dışında bulunuyordu. Surların içinde ise yönetimle ilgili bölümler olduğu bilinmektedir. Evliya Çelebi’nin ve sicil kaynaklarındaki bilgiler bunu doğrulamaktadır. Dış kale surları özelliğini kaybetmesi nedeniyle ticari doku ve faaliyetler zamanla surların içine girmiştir.

Selçuklular, şehirde eğitim yapılarına da çok önem veriyordu. Selçuklular zamanında 14 medrese yapılmış ve medreseler; dini eğitim yanında tıp, astronomi alanlarında da eğitim vermekteydi. Bu dönemde medreselerin yaklaşık olarak hepsi surların dışına inşa edilmiştir. Medreselerin dışında şifahaneler, camiler, saraylar, çeşmeler, hamamlar, kümbetler, ticarethaneler ve idari binalar inşa edilmiştir. Selçuklular zamanında kentte ilk defa düzenli temiz ve pis su sistemi kurulmuştur. Kent gelişim hızı bu dönemde çok hızlı bir şekilde ilerlemiş olup kentin çevresinde küçük yerleşmeler gelişmeye başlamış hatta köşk ve saraylar yapılmıştır. Şehrin kuzeybatısında yer alan “Keykubadiye Sarayı” Selçuklu sultanlarının ve ailelerinin kaldığı saraydır. Bu saray dışında şehirde kent merkezinde devlet işlerinin görüldüğü Devlethane ismiyle adlandırılan başka bir saray bulunmaktaydı. XIV. yüzyıla kadar varlığını sürdüren Devlethane diye adlandırılan saray, Kadı Burhaneddin Ahmet Dönemi’nde çıkan bir ayaklanma sonucu yakılarak yok olmuştur. Kentin Selçuklular zamanında ihtişamı XIII. yüzyılda bir takım olaylar nedeniyle yok olacaktır. I. Alaeddin Keykubad, oğlu tarafından öldürülmesi sonucunda şehirde iç karışıklık başlayacak ve bunu fırsat bilen Moğollar şehre hakim olacaktır.⁹

Kent uzun ve zorlu uğraşlar sonucunda 1243 yılında Moğollar tarafından alınmıştır. Moğolların eline geçen kent bir yüzyıl silinmeyecek tahribatlar bırakmıştır. Ortaçağ boyunca kent tarihinin en kara günlerini yaşamış ve nüfusu azalmıştır.

Selçukluların XIV. yüzyılın başında yıkıldıktan sonra kent, İlhanlılar’ın Anadolu genel valisi olan Timurtaş tarafından yönetilmiş daha sonra Eratna Beyliği’nin merkezi haline gelmiştir.

⁸ Erdoğan, Kayseri’de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 26.

⁹ Erdoğan, Kayseri’de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 27.

Ahiler, Eratna Beyliği zamanında kentin yönetiminde söz sahibi olmuşlardır. Kent bu dönemde beyliğin merkezi haline gelmiştir. Eratna Beyliği zamanında kent fiziki olarak daha çok doğuya doğru ilerlemiştir. Şehre yaklaşık kırk yıl hakim olan Eratna Beyliği'nden sonra kente Kadı Burhaneddin Ahmet'in yönetimine girmiştir. Kadı Burhaneddin Ahmet, yeğeni Şeyh Müeyyed'in ayaklanmasını bastırmaya çalışırken kentte tahribatlar olmuştur.

Kadı Burhaneddin Ahmet Dönemi'nden sonra kent, Dulkadiroğulları ile Karamanoğulları arasında sürekli el değiştirmiştir. Dulkadiroğulları, şehre 1410-1415 tarihleri arasında hakim olmuştur. Bu tarihten sonra da kent 1476 yılına kadar Karamanoğulları'nın yönetiminde kalmıştır.

Osmanlı Devleti tarafından kent 1476 yılında fethedilmiştir. Kent bu tarihten sonra bir daha el değiştirmemiştir. Bu dönemde kentin fiziki yapısında bir takım değişiklikler olmuştur. Şehir çevresindeki surlar bu dönemde savunma amaçlı özelliğini kaybederek surların dışında bulunan ticaret alanlarının özellikle çarşılar, surların içine girerek ticari alanda yer değiştirmiştir. Günümüzdeki Kapalı Çarşı'nın temelleri bu dönemde atılmıştır.

Bu ticari dokunun öncüsü Ulu Camii çevresinde gelişen Kayseri Bedesteni olmuştur. Ticari dokunun daha da gelişmesi için XVI. yy.'da yapılan Gön Hanı ve XVII. yy.'da Vezir Han'ı yapılmıştır. Bu dönemde gelenekler tamamen terk edilmemiş surların etrafını çeviren çarşı ve pazarlar XIX. yy.'la kadar varlıklarını sürdürmüşlerdir.¹⁰

Şehrin Kanisti adı ile Kültepe-Kanişte kurulması (M.Ö. 3500), Hititler'in şehre hakim olması (M.Ö. 1850-1460), şehrin güneyde Eskişehir mevkiinde yeniden kurulması (M.Ö. 1200), Geç Hitit Devleti (M.Ö. 1100-900), Asur ve Lidyalıların şehre hakim olması (M.Ö. 1750-M.Ö. 637), Perslerin şehre hakim olması (M.Ö. 550), İskender'in ve Diyadoklar'ın şehre hakim olmaları (M.Ö. 334), Kapadokya Krallığı'na bağlı Aryaratlar Dönemi (M.Ö. 323), Pontus Krallığı hakimiyetinin kurulması (M.Ö. 90), şehrin adının Kaissareia olarak değişmesi (M.S. 17), şehrin Sasaniler tarafından istilası (260), şehrin Emeviler idaresine geçmesi (647), Bizanslılar'ın şehri tekrar ele geçirmesi (690), Emeviler'in yeniden şehri ele geçirmesi (726), Haçlı akınları ve Bizans'ın şehre yeniden hakim olması (963), şehrin Selçuklu hakimiyetine geçmesi (1067), II. Kılıç Arslan'ın şehri idaresine bağlaması (1169), şehrin Moğollar tarafından yağmalanması (1243), İlhanlı hakimiyetinin kurulması (1297), Alaeddin Eratna'nın Kayseri'de bağımsızlığını ilan etmesi (1335), Osmanlı hakimiyetinin başlaması (1397), şehrin Karamanoğulları Beyliği'ne bağlanması (1402), şehrin Dulkadiroğulları idaresine geçmesi (1436), Safavi saldırı ve yağmasının yaşanması (1505), şehrin Osmanlı idaresine tekrar geçmesi (1515), şehirde büyük bir yangın çıkması (1729), şehirde büyük bir depremin olması (1835), şehrin sancak olarak Ankara Vilayeti'ne bağlanması (1867), müstakil vilayet olması (1909).

¹⁰ Erdoğan, Kayseri'de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 28.

KAYSERİ’NİN COĞRAFYASI

Kayseri; sönmüş bir yanardağ olan Erciyes Dağı’nın eteklerine konumlanmıştır. Şehir, Kızılırmak ve Seyhan nehirlerinin kapsadığı havzanın içinde ve İç Anadolu’nun güneydoğu kısmının ucunda yer almaktadır. Kayseri iki dağ sırası arasında plato ve ovalardan oluşan düz ve geniş bir coğrafyaya konumlanmıştır. Şehrin kuzeyinde; Yozgat ve Sivas, doğusunda Sivas ve Kahramanmaraş; güney ve güneydoğusunda Adana, güneybatısında Niğde, batısında Nevşehir illeri ile çevrilidir. Kayseri Anadolu’nun kavşak noktası olması nedeniyle ticaretin ve ulaşımın merkezi olmuştur. Antik dönemlerde Erciyes’in eteklerine kurulan şehir ilerleyen dönemlerde aşağı doğru inerek ovaya yayılmıştır. Günümüzde coğrafi olarak düz bir alana kurulmuş olan şehir geniş düzlükler kapsamı nedeniyle tarıma da elverişlidir. Kayseri’nin deniz seviyesinden yüksekliği 1054 metredir. Konumu gereği Anadolu’nun dört bir yanına karayolu ve demir yolu ile ulaşım sağlanmaktadır. Doğu-batı yönünde, kuzey-güney yönünde demir yolları mevcuttur. Kayseri, antikçağlardan günümüze kadar coğrafi konumu nedeniyle ticaret yolları üzerinde bulunmaktadır. İpek yolu üzerinde bulunması Asur Ticaret Kolonileri Çağı’nda Asur tüccarlarının ticaret merkezi haline gelmiştir.¹⁴

Şehrin en kuzeyinde Koramaz ve Hınzır Dağları yer alır. İlin ulaşımını sağlayan Koramaz-Hınzır Dağı üzerinde Beştepeler ve Lalebeli geçitleri yer alır. Kayserinin güneyinde Süvegen ile başlayan dağ sıralaması Aygörmez, Köşkerli ile devam edip Kepekli Dağı ve Uzunyayla’ya kadar uzanır. Kayseri’nin coğrafyasının yüzde 49’nu akarsularla yarılmış yüksek plato düzlükleri ile dağlar arasında uzanan vadilerden oluşturur. Buna benzer düzlükler genellikle Kayseri ve Develi Ovaları’nın çevresinde yer alır. Sultansekisi ve Amarat düzlükleri ise Kızılıрмаğın kuzeyinde ve güneyinde yer alır. Uzunyayla, Pınarbaşı ilçesi sınırlarında yer almaktadır. Kayseri Ovası ve Develi Ovası Kayseri’nin en geniş ovalarını oluşturmaktadır.

¹⁴ Erdoğan, Kayseri’de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler, s. 29.



GASTRONOMİ KAVRAMI

Gastronomi sözcüğünün bilinen ilk anlamı Antik Yunan döneminde, Sicilyalı Archestratus'un M.Ö. 4. yüzyılda yazdığı, Akdeniz bölgesinin yiyecek ve şaraplarını konu alan "Gastronomia" adlı eserinde geçmektedir. Bu kitap günümüze ulaşmamış olsa da Athenaeus'un yazılarında ondan söz edilmektedir. Etimolojik açıdan incelendiğinde, "gastro" sindirim sistemi ile "nomi" ise kural ya da düzen anlamıyla ilişkilidir. Bu bağlamda gastronomi, yeme-içmeye dair yöntemleri, tavsiyeleri ve "nerede, nasıl, ne kadar" gibi sorulara yanıt arayan geniş bir kavramı ifade eder. Uzun süre unutulmaya yüz tuttuktan sonra, gastronomi kavramı 1801'de Fransız şair Joseph Berchoux'nun yayımladığı "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan" (Gastronomie ou L'Homme des Champs à Table) adlı eseriyle yeniden gündeme gelmiştir. Berchoux burada gastronomiyi iyi ve nitelikli yemek yeme sanatı olarak tanımlamıştır. İki yıl sonra Croze Magnan'ın Pariste Gastronomi "Gastronomie à Paris" adlı kitabı, kavramın yaygınlaşmasına ve içerik bakımından zenginleşmesine katkı sağlamıştır.¹ 1825'te J.A. Brillat-Savarin'in yazdığı "Lezzet Fizyolojisi" ise gastronomiyi "insanın beslenmesiyle ilgili her şey" olarak açıklayan en kapsamlı tanımlardan biridir. Ona göre gastronominin amacı, en iyi besinlerle insanın yaşamını sürdürmesidir. Savarin, besini araştıran, üreten veya hazırlayan herkesin belirli kurallara uyarak bu amaca ulaşabileceğini savunmuştur. Bu yaklaşımın ardından gastronomi üzerine farklı dillerde dergiler ve yayınlar ortaya çıkmaya başlamıştır. 18. yüzyılda "yeme içme sanatı" ya da "bilimi" olarak ele alınan gastronomi, hem mutfak uygulamalarını hem de konaklama ve ağırlama alanlarını kapsamaktadır. The Encyclopedia Britannica, gastronomiyi "gıda ürünlerinin seçimi, hazırlanışı, sunumu ve keyifle tüketilmesi sanatı" olarak tanımlarken, Türk Dil Kurumu ise "sağlığa uygun, düzenli, hoş ve lezzetli mutfak düzeni ve sistemi" şeklinde açıklamaktadır. Başlangıçta asaletin sembolü sayılan gastronomi, günümüzde yerel mutfaklardan sofralara kadar geniş bir alanı temsil etmektedir. Romalı General Lucullan için hazırlanan ihtişamlı sofralarda kullanılan "lüks" ifadesi, bu anlayışın tarihsel bir örneği sayılabilir. Gastronomi yalnızca yemek hazırlama sanatıyla sınırlı değildir; farklı disiplinlerle ilişkili geniş bir çalışma alanını kapsar. Harrison'un 1982'de yaptığı sınıflandırmaya göre gastronomi dört temel kategoriye ayrılmaktadır: Pratik, teorik, teknik ve gıda gastronomisi. Pratik gastronomi, mutfaklarda uygulanan doğrudan pişirme ve servis süreçlerini kapsar. Dünyanın farklı mutfak kültürlerine ait yemeklerin hazırlanışı, pişirilmesi, sunumu ve servisinde kullanılan yöntemler bu alana dâhildir. Çiğ hammaddelerin işlenip sofraya getirilmesine kadar geçen süreçteki tüm aşamalar pratik gastronominin konusudur. Şefler, aşçılar, servis elemanları ve bar çalışanları, bu alanın en aktif temsilcileridir.² Teorik gastronomi, pratik gastronomiyi destekleyen bilimsel altyapıyı oluşturur. Yemek tarifleri, menü planlamaları, servis düzenlemeleri ve pişirme yöntemleri üzerine kuramsal çalışmalar teorik gastronominin merkezinde yer alır. Ayrıca yemek kültürlerinin tarihsel

¹ Dr. Öğr. Üyesi Betül Öztürk, Sırma Güven, "Gastronomi Kavramı", içinde: Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, ed., Prof. Dr. Atilla Akbaba, Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Çetinkaya, (Ankara: Detay Yayıncılık, 2020), s. 2.

² Öztürk ve Güven, "Gastronomi Kavramı", s. 3.

gelişimi, geleneksel yemeklerin korunması ve çağdaş yorumlarla harmanlanarak günümüze taşınması da bu alanın bir parçasıdır. Teorik gastronomi; yazılı kaynakların, akademik araştırmaların ve mutfak literatürünün oluşumuna önemli katkılar sunar. Teorik gastronomi, yüzyıllardır süregelen geleneksel yemeklerin ve toplumları simgeleyen mutfak kültürlerinin, yaratıcılıkla harmanlanarak günümüze taşınmasını mümkün kılmaktadır. Bu alanda şefler, aşçılar, yiyecek-içecek sektöründe görev yapan profesyoneller ve araştırmacılar sorumluluk üstlenmektedir. Özellikle pratik gastronomide kazandıkları deneyimleri kuramsal boyuta aktarabilen kişiler, başarılı sonuçların elde edilmesinde en önemli grubu oluşturmaktadır. Teknik gastronomi, mutfaklarda ve servis alanlarında uygulanan teknolojik ve mühendislik odaklı çalışmaları kapsar. Mekân tasarımı, üretim sistemlerinin planlanması, menü mühendisliği ve verimlilik artırıcı yöntemler bu kapsamda değerlendirilir. Aynı zamanda modern pişirme teknikleri, gıda geri dönüşümü ve yeni üretim modelleri de teknik gastronominin konusudur. Günümüzde yaygınlaşan sous-vide pişirme, dikey tarım uygulamaları ve moleküler gastronomi bu alanın örneklerindendir. Gıda gastronomisi; yiyecek ve içeceklerin besin değerleri, genetik yapıları, saklama koşulları ve yemeklerle uyumları üzerine yoğunlaşır. Alkollü ya da alkolsüz içeceklerin yemeklerle eşleşmesi, sezonluk ürünlerin kullanımı, dondurulmuş ve kuru gıdaların saklama yöntemleri bu alanın temel konularıdır. Gıda gastronomisinde zaman faktörü oldukça önemlidir çünkü yiyeceğin hazırlanışı ve servisi, doğrudan müşteri veya misafir memnuniyetini etkiler. Sonuç olarak gastronomi, yalnızca mutfak pratiğini değil aynı zamanda bilimsel, teknik ve kültürel boyutlarıyla da geniş bir araştırma alanı sunmaktadır. Hem sosyal bilimlerle (tarih, coğrafya, antropoloji) hem de doğa bilimleriyle (kimya, biyoloji, biyokimya) etkileşim içinde gelişimini sürdürmektedir.³

Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Genel anlamıyla pişirme, “yiyeceklerin ısı yardımıyla tüketilebilir hale getirilmesi süreci, sanatı ve tekniği” olarak tanımlanmaktadır. Bazı bilim insanlarına göre pişirme, insanlığın ateşi kontrol etmeyi öğrenmesiyle ortaya çıkan ilk büyük devrimdir. Yiyecek, hava ve su gibi yaşamın vazgeçilmez bir kaynağıdır. İnsanların besin olmadan yaşamını sürdürebilmesi ve vücut fonksiyonlarını yerine getirmesi mümkün değildir. Dolayısıyla beslenme ve pişirme, hayatta kalmanın en temel unsurlarından biri olmakla birlikte, binlerce yıl süren bir gelişim sürecinden geçmiştir. Ateşin keşfedildiği ve denetim altına alındığı zamanı kesin olarak belirlemek güçtür. Aynı şekilde pişirme sürecinin ortaya çıkış anını ya da bir uzmanlık alanı haline gelişini tespit etmek de zordur. Biyolojik Antropoloji Profesörü Richard Wrangham’a göre pişirme, insan evriminde dönüm noktası niteliğindedir. Wrangham, ateşin kontrol edilmesi ve pişmiş yiyeceklerin ortaya çıkışıyla birlikte insan türünü şekillendiren en büyük evrimsel değişimin gerçekleştiğini savunur. Ayrıca pişirme sayesinde yiyeceklerin besin değeri arttığını, bunun da insan bedenini, beynini, zaman kullanımını ve sosyal ilişkilerini köklü biçimde değiştirdiğini belirtir. Ona göre pişirme, insanı doğadaki diğer canlılardan ayıran, dış enerji

³ Öztürk ve Güven, “Gastronomi Kavramı”, s. 4.

kaynaklarına bağımlı hale getiren ve yeni bir yaşam biçimi kazandıran bir dönüşümdür. Bu teori, pişirmenin sadece hayatta kalmaya yönelik bir zorunluluk değil, aynı zamanda haz alma ve tat deneyimiyle de ilgili olduğunu vurgular. Pişirme, yiyecekleri daha güvenli hale getirir, tat çeşitliliği oluşturur ve bozulma riskini azaltır. Dolayısıyla lezzet, pişirme sürecinin ayrılmaz bir parçası olmuştur.⁴ İnsanlık tarihi boyunca tarım uygulamalarıyla birlikte hammaddeyi işleme ve kullanma yolları keşfedilmiştir. Bu tarla tarımı, sebze ve meyve yetiştiriciliği, balıkçılık ya da hayvancılık yoluyla sağlanmıştır. Pişirme alışkanlıkları, hammaddelerin bulunabilirliğiyle şekillenmiş; bu da iklim ve coğrafi koşullara göre farklılık göstermiştir. Hem tarımsal teknolojiler hem de pişirme yöntemleri zamanla bilimin de katkısıyla gelişim göstermiştir. Yemekler, malzemeleri bir araya getirerek hazırlama yöntemleriyle keşfedilmiş, ardından sözlü ve yazılı yollarla kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Roland Barthes'in ifadesiyle, *"Yiyeceklerin aynı zamanda bir iletişim sistemi, imgeler sistemi, hal ve davranışlara ilişkin gelenekler protokolü olduğunu."* ifade etmektedir.

Yemek pişirmek, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde sosyal bir değer kazanmış; tarih boyunca şölenlerde, topluluklarda ve misafirliklerde beğeniyle karşılanmıştır. İlk ziyafetlere dair kayıtlar Eski Mısır, Mezopotamya, Yunan, Roma ve Orta Çağ'a ait yazılı belgelerde ve görsellerde yer almaktadır. Bu süreçte yemek pişirmek, hem aşçılar hem de ev sahipleri için bir prestij göstergesi olmuştur. Bilimsel yöntemlerin yemek pişirmede kullanılmasının önemi ise ilk kez 1783 yılında Lavoisier tarafından ortaya konmuş, ardından Brillat Savarin'in *"Tat Alma Fizyolojisi"* adlı eserinde ele alınmıştır. Savarin, gastronomiye *"Mümkün olan en iyi yiyecek ile insanoğlunun varlığını korumak."* şeklinde uygulamalı bir amaç yüklemiştir. 1835'te Yunanca kökenli *"gastronomi"* kelimesi Fransız Akademisi'nin resmi sözlüğüne girmiştir. Fransız yazar François Rabelais (1483-1553), Pantagruel'in Dördüncü Kitabı'nda (The Fourth Book of Pantagruel) yiyecek tanrısı Gaster'e atıfta bulunarak bu terimi ilk kez edebiyata taşımıştır. Antik Yunan'da yemek, yalnızca bedeni değil ruhu da besleyen bir olgu olarak görülmekteydi. M.Ö. 4. yüzyılda Yunan şair ve düşünür Archestratus gastronominin öncüsü kabul edilmiştir. Onun Hedypatheia (Lüks Yaşam) adlı eseri (M.Ö. 350), bilinen ilk yemek kitabı olma özelliğini taşır. M.S. 2. yüzyılda Athenaeus tarafından yazılan Deipnosophistae, (Deipnosophists-yemek sanatında ve sofrta sohbetinde usta olan kişi) ise üzüm çeşitlerinden yemek tariflerine, meyvelerden sirke ve yağlara kadar geniş bilgiler sunarak gastronomi alanında önemli bir kaynak oluşturmuştur.⁵

⁴ Yrd. Doç. Dr. Demet Bağırhan Özşeker, "Gastronominin Tarihsel Gelişimi", içinde; Gastronomi ve Turizm, ed. Doç. Dr. Hülya Kurgun, Yrd. Doç. Dr. Demet Bağırhan Özşeker, (Ankara: Detay Yayıncılık, 2016), s. 8.

⁵ Bağırhan Özşeker, "Gastronominin Tarihsel Gelişimi", s. 9.

YÖRESEL MUTFAKLARIN GASTRONOMİ TURİZMİ İLE İLİŞKİSİ

Yöresel Mutfak Kavramı

Bir destinasyonun kültürel değerlerini tanıtmak için en güçlü araçlardan biri, o bölgeye özgü mutfak kültürüdür. Yöresel mutfak kavramı; belirli bir coğrafi bölgeye ait olan, bölgenin kültürel birikimini yansıtan, özgün ürünler ve geleneklerin birleşimiyle ortaya çıkan, pişirme yöntemleri ve kullanılan araç gereçlerle şekillenen yemek ve içeceklerin bütünü olarak tanımlanmaktadır.⁶ Yöresel mutfakların oluşumunda; iklim ve coğrafi koşullar, dini ve milli gelenekler, tarihsel birikim, beslenme alışkanlıkları ve yöreye özgü ürünler gibi unsurlar önemli rol oynamaktadır. Bununla birlikte, toplumların sahip olduğu kültürel değerler, yöresel mutfakların şekillenmesinde en belirleyici faktörlerden biridir. Bu nedenle yöresel mutfak, sadece bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda toplumların yaşam tarzını, kültürel kimliğini ve tarihini ortaya koyan bir miras ögesi niteliği taşımaktadır. Ayrıca, bu mutfaklar hem ait oldukları toplumun özgün yanını yansıtarak kültürel çeşitliliğe katkı sağlamakta hem de uluslararası düzeyde kültürel etkileşime zemin hazırlamaktadır. Yöresel mutfak kavramı; turizm, gıda, beslenme, kültür, ekonomi, pazarlama ve sürdürülebilirlik gibi birçok farklı alanda incelenmektedir. Bu durum, onun çok boyutlu yapısını gözler önüne sererken, toplum yaşamı açısından önemini de pekiştirmektedir. Özellikle destinasyonların çekiciliği ile gastronomi turizmi arasındaki bağlantı, yöresel mutfağın en önemli özelliklerinden biri olarak değerlendirilmektedir.⁷

Yöresel Mutfak ve Gastronomi Turizmi

Son zamanlarda gastronomi turizmine yönelik ilginin artması, yöresel mutfakların değerini daha da artırmıştır. Turistlerin gittikleri bölgelerde farklı kültürlerle tanışmak, yeni tatlar denemek ve deneyimlemek istemeleri, gastronominin amaçladığı temel hedeflerinden biridir. Yöresel mutfaklar, bir bölgenin gastronomik kimliğini oluşturan başlıca unsur olup, aynı zamanda bölge halkının yaşam biçimini de yansıtan kültürel miras niteliğindedir. Yöresel mutfak, turizm açısından bölgeye önemli katkılar sağlamaktadır. Nitekim birçok turist, tatil planı yaparken gidecekleri destinasyonun yöresel yemekleri hakkında araştırma yapmakta ve bu faktör karar verme sürecinde belirleyici olmaktadır. Yöresel yemekler; ekonomik, kültürel ve çevresel sürdürülebilirlik açısından da kritik bir öneme sahiptir. Bölgenin mutfak kültürü, hem turistlerin daha uzun süre konaklamasına hem de diğer turistik faaliyetlere katılmasına aracılık ederek ekonomik yapıyı güçlendirmekte, çarpan etkisi oluşturmaktadır. Ayrıca yöresel lezzetlerin sunulması, turistlerin destinasyonu tekrar ziyaret etme isteğini artırmakta ve bölgenin sürdürülebilir rekabet gücüne katkı sağlamaktadır. Bunun yanında, yöresel mutfaklar turistlere otantik bir deneyim sunarak, onları bölgeyi daha yakından tanımaya teşvik etmek-

⁶ Hakkı Cılgınoğlu ve Oğuz Çam, “Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği”, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6. Cilt, 1. Sayı (2021): s. 178.

⁷ Meral Üzülmöz, “Yöresel Mutfak ile Destinasyon ve Gastronomi Turizmi Arasındaki İlişkiye Yönelik Bir İnceleme” *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3. Cilt, 1. Sayı (2021): s. 25.

tedir. Gastronomi turizmi aracılığıyla yöresel mutfakların hem ulusal hem de uluslararası düzeyde tanıtımı yapılmakta, böylece bölgenin gastronomik imajı güçlenmektedir. Bu imaj, turistlerin hafızasında kalıcı bir etki bırakmakta ve kültürel kimliğin yeni nesiller tarafından benimsenmesine de zemin hazırlamaktadır.

Sonuç olarak, gastronomi turizmi fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij odaklı motivasyonlar barındırırken; kültürel motivasyonla seyahat eden turistler; bulundukları kültürü tanımak, yöresel yemekleri tatmak ve bu yemeklerin sunulduğu mekânları ziyaret etmek gibi güdülerle hareket etmektedir. Dolayısıyla, yöresel mutfaklar farklı ve özgün tatlar arayan gastro turistler için güçlü bir çekim unsuru ve motivasyon kaynağıdır.⁸

⁸ Üzülmöz, “Yöresel Mutfak ile Destinasyon ve Gastronomi Turizmi Arasındaki İlişkiye Yönelik Bir İnceleme”, s. 25-26.



TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

KÜLTÜR VE MUTFAK İLİŞKİSİ

Kültür kavramı; bir toplumun düşünsel, sanatsal, felsefi ve teknik birikimlerinin yanı sıra, onu diğerlerinden ayıran özgün ve karakteristik özellikleri kapsayan geniş bir çerçevede tanımlanabilir. Bu kapsamda kültür, hem ulusal hem evrensel düzlemde insan yaşamını etkileyen ve şekillendiren dinamik bir yapı olarak karşımıza çıkar. Zamanla değişen yaşam biçimleri ve düşünce sistemleri, kültürel birikime yeni unsurların eklenmesini sağlamış, bu da kültür kavramının içeriğini daha da zenginleştirmiştir.¹

Bu kültürel mirasın en temel ve yaygın örneklerinden biri ise mutfak kültürüdür. İnsanlar, tarih öncesi dönemlerden itibaren yaşamlarını sürdürebilmek adına yemek ve içmekle ilgili çeşitli kurallar geliştirmiş; bu kurallar zamanla toplumsal gelenekler, dini inançlar ve törenlerle harmanlanarak özgün mutfak kültürlerini doğurmuştur. İlkel topluluklar, hayatta kalmak için doğadan elde ettikleri yiyecekleri toplamış; zamanla besinleri seçip ekmeye, işleyip saklamaya ve ihtiyaç halinde kullanmaya başlamışlardır. Bu gelişmeler, göçebe yaşamdan yerleşik düzene geçişin zeminini hazırlamıştır. Tarih öncesi insanların dahi mağaralarında yemek hazırlamak için ayrılmış alanlar oluşturdukları ve çeşitli araçlar kullandıkları tespit edilmiştir. Bu durum, mutfak olgusunun insanlıkla birlikte başladığını göstermektedir. Zamanla insanların dışarıda yemek yeme alışkanlığı geliştirmeleri, ticari mutfakların ortaya çıkmasına da neden olmuştur.²

MUTFAK KAVRAMI

Türkçeye Arapça kökenli “matbah” kelimesinden geçen mutfak sözcüğü, yemek hazırlanan mekân anlamını taşımaktadır. Ancak bu kavram sadece fiziksel bir alanı değil aynı zamanda kültürel ve sanatsal bir boyutu da içinde barındırır. Yani mutfak kavramının; kültür, sanat ve fiziki şartlar olmak üzere üç farklı ana başlık altında incelenmesi daha uygun olur. Kültürel anlamda mutfak; yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araçlardan, pişirme tekniklerine ve yemek törenlerine kadar uzanan geniş bir içerik sunar. Ayrıca mutfak, bir toplumun yeme alışkanlıklarını, bu alışkanlıklara dair gelenek ve göreneklere de bünyesinde barındırır. Sanatsal boyutta ise mutfak, bireyin hayal gücü, sezgisi ve estetik anlayışıyla bütünleşen özgün bir alandır. Bu yönüyle mutfak, hem bilimsel hem de sanatsal yönleriyle değerlendirilmesi gereken bir disiplindir. Fiziksel açıdan değerlendirildiğinde ise mutfak, yiyeceklerin depolandığı, hazırlandığı, pişirildiği ve sunulduğu alanların tümünü kapsar. Bu üç kavramla birlikte ortak birliktelik sağlanarak, genel bir tanımla mutfak; besin maddelerinin üretiminden tüketimine

¹ Yasemin Solmaz, “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1. Cilt, 3. Sayı (2018): s. 109.

² Metin Saip Sürücüoğlu ve Ayşe Özfer Özçelik, “Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”, içinde 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, (Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 2008). s. 1290.

kadar geçen tüm süreçleri, bu süreçlerde kullanılan araç ve gereçlerle birlikte geleneksel, ekonomik, biyolojik, sanatsal ve kültürel öğeleri içinde barındıran bir yapı olarak ele alınabilir.³

Özetle mutfak; ev içinde bulunan ve kendine has ayrı bir bölümden oluşan, yemek pişirilip servis edilen ve gıdaların muhafaza edildiği alanlar olarak tanımlanabilir.

Ayrı bir alan olarak kullanılan mutfaklar M.S. VII. yüzyıl itibariyle kullanılmaya başlanmıştır. Öncelerde bu alanlarda ocak türü yemek pişirme araçları yoktu. XI.yy'da yaşamış Kaşgarlı Mahmut; Türk mutfağını hem mekân, hem de kültürel eşyalı alan olarak tanımlamıştır.⁴

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ

Mutfak kavramı, temelde insanlığın en temel ihtiyacı olan beslenme üzerine kuruludur. Tarih boyunca yapılan arkeolojik kazılarda elde edilen veriler, insanların İlk Çağlardan itibaren hem bitkisel hem de hayvansal gıdaları toplayarak ve avlayarak beslendiğini ortaya koymuştur. Ateşin bulunmasıyla birlikte yiyeceklerin pişirilmesi mümkün hale gelmiş, zamanla pişirme yöntemlerinde çeşitlilik görülmüş ve ilk mutfak araçları olan toprak kaplar ortaya çıkmıştır.⁵

Kadınların çanak-çömlek yapımına başlamasıyla birlikte yemeklerin kap içinde pişirilmesi sağlanmış ve böylece yemek pişirme sanatı gelişmiştir. İlk zamanlarda pişirme, fırın içerisindeki taşlar üzerinde başlamış olsa da sonralarda süringen kabukları, hayvan kürek kemikleri ve hayvan midelerinde de pişirme işlemi yapmışlardır. İlk un üretimi ise buğdayın taşlarda ezilmesiyle başlamış, bu unun suyla karıştırılarak bulamaç haline getirilmesi sonucunda ekmek yapımı keşfedilmiştir. Anadolu toprakları, bu teknolojik gelişmelerin çoğuna öncülük etmiş ve buradan dünyaya yayılmıştır.⁶

Günümüzde mutfakta geçirilen zaman geçmişe göre azalmış, bunun nedeni olarak ise kentleşme, kadınların iş hayatına katılımı ve modern yaşamın getirdiği hız gibi faktörler gösterilmektedir. Esasında mutfak, yalnızca yemek pişirilen bir yer değil aynı zamanda aile bireylerinin bir araya geldiği, sosyalleşmenin sağlandığı önemli bir yaşam alanıdır.⁷

Diğer yandan, antropolojik yaklaşımlar, insanların göçebelikten yerleşik hayata geçmesiyle birlikte tarım ve hayvancılığa başladığını; bunun sonucunda ise besinlerin işlenip saklanmasıyla medeniyetin temellerinin atıldığını ortaya koymaktadır. Bu süreçte farklı iklim koşulları, göçler, savaşlar ve ticaret faaliyetleri kültürel etkileşimleri artırmış, mutfak kültürlerinde zenginleşmeye neden olmuştur. Ateşin bulunması ile illiklik geride kalmıştır. Mutfak kültürü

³ Firdevs Yönet Eren, "Gastronomi Uzmanlarının Bakış Açısıyla Türk Mutfağının Uluslararasılaşma Sorunları ve Çözüm Önerilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma" (Yayımlanmış Doktora Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2022), s. 4-5.

⁴ Sürücüoğlu ve Özçelik, "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi", s. 1291.

⁵ Emre Bilmez, "Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği" (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2022), s. 4.

⁶ Sürücüoğlu ve Özçelik, "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi", s. 1291.

⁷ Bilmez, "Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği", s. 3.

```
graph TD;
    A[Mezopotamya Mutfağı] <--> B[Çin Mutfağı];
    B --> C[Japon Mutfağı];
    A --> D[Anadolu Mutfağı];
    D --> E[Mısır Mutfağı];
    E --> F[Yunan Mutfağı];
    F --> G[Roma Mutfağı];
    G --> H[İngiliz Mutfağı];
    G --> I[Fransız Mutfağı];
    I --> A;
```

TÜRK MUTFAĞININ ÖZELLİKLERİ

⁸ Bilmez, “Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği”, s. 4-5.

⁹ Bilmez, “Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği”, s. 5.

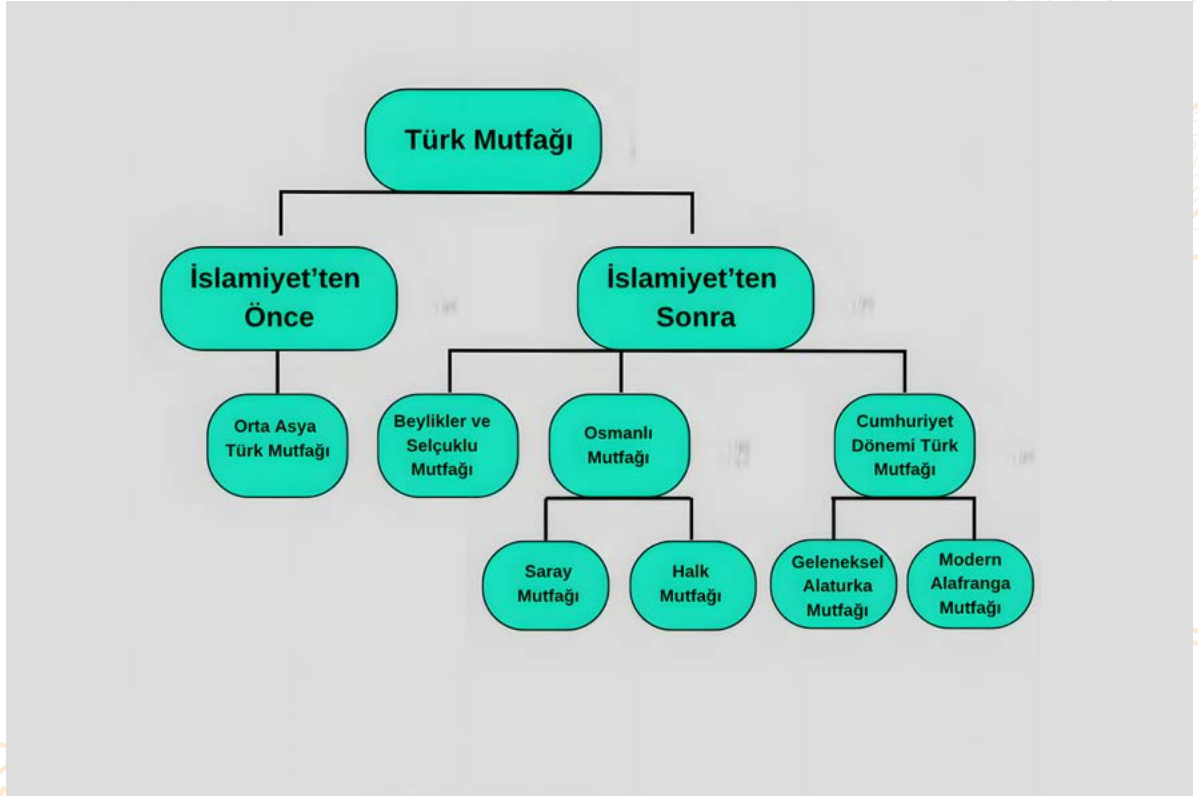
¹⁰ Solmaz, “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”, s. 109-110.

1. Ekmek, hem besleyici hem de kutsal bir yiyecek olarak tüm yemeklerin yanında doyurucu ana unsurdur.
2. Yemeklerde soğan yaygın olarak kullanılır; domatesin de topraklarımıza girmesiyle gerek salça olarak gerekse bu haliyle mutfağa girdiği bilinmektedir.
3. Zeytinyağı özellikle Batı Anadolu’da tercih edilirken, bu kullanım bölgelere göre farklılık gösterir.
4. Tahılların, özellikle bulgurun; çorba ve yemeklerde, köfte çeşitleri için de önemli bir yeri vardır.
5. Kuru meyveler yemeklerde kullanılır; bu gelenek çok eskilere dayanır.
6. Baharat kullanımı yaygındır; özellikle tuz ve pul biber öne çıkan baharatlardandır.
7. Yoğurt, hem sade tüketilir hem de ayran gibi içeceklerin ana maddesidir. Hem yoğurt hem de ayran Türk mutfağında ayrı bir yere sahiptir.
8. Tatlı yapımında genellikle şeker kullanılırken, bal ve pekmez de yöresel olarak tercih edilen tatlandırıcılardır.
9. Türk mutfağının ilk dönemlerinde geleneksel olarak sos kullanımına pek rastlanılmasa da günümüzde soslar daha sık kullanılmaktadır.
10. Türk mutfak kültüründe görsellikten ziyade lezzet ön plandadır; yemeğin tadı esas değerlendirme kriteridir.

TÜRK MUTFAĞININ TARİHSEL SAFHALARI

Türk mutfak kültürü tarihsel süreç içerisinde farklı dönemlere ayrılarak şekillenmiş; bu dönemsel ayrımlar farklı kaynaklarda çeşitli alt başlıklarla ele alınmıştır. Genel bir bakışla, Türk mutfağının tarihsel seyri İslamiyet’in kabulünden önceki ve sonraki dönemler olarak iki ana bölüm halinde Şekil-2’de incelenmektedir.¹¹

¹¹ Solmaz, “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”, s. 110-111.

Şekil-2: Türk Mutfağının Süreçleri¹²

İSLAMİYET ÖNCESİ MUTFAK YAPISI

Orta Asya'daki Türk toplulukları göçebe yaşam sürdürdüklerinden, coğrafi şartların da etkisiyle mutfak kültürleri oldukça sınırlı malzemelere dayalıydı. Kurak iklim ve tarıma elverişsiz topraklar nedeniyle tarımsal ürün çeşitliliği azdı. Aynı zamanda bölgenin denizden uzak olması, deniz ürünlerinin mutfakta yer bulamamasına neden olmuştur. Bu nedenle Orta Asya Dönemi'ndeki coğrafi şartlar yemek çeşitliliğini ve aynı zamanda beslenme çeşitliliğini de sınırlamıştır. Bu dönemde temel beslenme kaynakları hayvansal ürünler ve buğday gibi tahıllardır. Türkler; tereyağı, yoğurt ve peynir gibi süt ürünlerini üretip tüketmiş, et ürünlerini ise kavurma yöntemiyle muhafaza etmişlerdir. Eti, yağla birlikte pişirilip kavurma elde etmişler, sonrasında küplere doldurularak kışa saklamıştır. Ayrıca meyve ve sebzeleri kurutarak saklamayı da başarmışlardır. Kıymız, yani kısrak sütünden zamanla fermente edilen içki, bu dönemin özgün içeceklerinden biridir. Yoğurt sade tüketildiği gibi yoğurt çorbası, soğuk aş gibi bazı yemeklerde de yer almıştır. Bu dönemde üretilen kurut, uzıtma, çökelek ve tereyağı gibi süt ürünleri, günlük yaşamda sıkça tüketilmiştir. Etin kurutulmuş formları "kak et" veya "yazok et", yoğurdun kurutulmuş hali ise "yoğurt kurut" olarak adlandırılmıştır. Bu yiyecekler kışın tüketilmek üzere hazırlandığı için kışlık olarak adlandırılmıştır. Bu dönemde arpa, buğday, darı, yulaf, pirinç ve çavdar

¹² Solmaz, "Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme", s. 111.

gibi tahıllar yaygın olarak kullanılmış; bu ürünlerden elde edilen un ile ekmek, çorba, mantı ve erişte hazırlanmıştır. Ayrıca içki kültürü gelişmiş; kımız, süt, ayran, pekmez, şıra ve çeşitli şerbetler gündelik içecekler olarak tüketilirken, içki olarak üzümünden yapılan şarap tüketilirdi. Pastırma ve sucuk gibi hayvansal ürünlerin kökeni de bu döneme dayanmaktadır. Pastırma, etin kurutulup saklanmasıyla elde edilirken; sucuk, baharatla karıştırılan etin bağırsaklara doldurulmasıyla yapıldı ve günümüzde de bu şekilde yapılmasına özen gösterilmektedir. Sucuk eski metinlerde “soktu” olarak geçer. Özetle Orta Asya’dan günümüze kadar gelen birçok yemek, Türk mutfak kültürünün zenginleşmesinde öncü olmuştur.¹³

İSLAMİYET SONRASI MUTFAK YAPISINDA DEĞİŞİM

İslamiyet’in kabul edilmesiyle birlikte Türk mutfağında, dinin koyduğu yasaklar çerçevesinde bazı hayvanların tüketimi sona ermiştir. Domuz eti ile eşek, katır, tilki ve sürüngen gibi hayvanların eti yemeklerde yer almazken; balık tüketimine izin verilmiş, ancak midye, kurbağa, ıstakoz ve yengeç gibi bazı deniz ürünleri dini nedenlerle tercih edilmemiştir. Arap kültüründe yaygın olan baharat ve acı kullanımının da Türk mutfağında etkili olduğu görülmektedir. Anadolu’ya göçle birlikte, Türklerin Orta Asya’dan taşıdığı et merkezli mutfak anlayışı, yerel Anadolu mutfaklarıyla harmanlanmış; Osmanlı İmparatorluğu’nun çok uluslu yapısı sayesinde Roma, Orta Doğu ve Avrupa mutfaklarından alınan etkilerle zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur.¹⁴

SELÇUKLU DÖNEMİ MUTFAK KÜLTÜRÜ (İSLAMİYET SONRASI)

Selçuklular, Anadolu’nun fethiyle birlikte bu topraklarda hem İslamiyet hem de geleneksel Türk unsurlarını harmanlayarak zengin bir kültür oluşturmuşlardır. Mutfak kültürü de bu sentezin önemli bir ayağını oluşturur. Selçuklu Dönemi mutfağında İslami anlayışın etkisiyle, israftan kaçınılır ve geleneksel ürünlerin kullanımına önem verilirken sade yapısıyla dikkat çekmektedir. Selçuklu Dönemi; Türk tarihi, İslam tarihi ve hatta Dünya tarihi açısından önem arz etmektedir. Bu dönemde Türkler, şimdi olduğu gibi hayvansal kaynaklardan (büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar, kümes hayvanları, balık, kuş) ve bitkilerden (sebzeler, yabani otlar, meyve ağaçları) ile beslenmekteydi. Selçuklu Dönemi’nde yemeklerin hazırlanmasında kullanılan teknikler gelişmiş; pişirme ve saklama yöntemlerinde çeşitlilik sağlanmıştır. Selçuklularda günlük öğünler ikiye ayrılırdı. Bunlar kuşluk ve akşam (zevale) yemeği. Kuşluk vakti, sabahla öğle arasındır. Bu öğünde genelde tok tutan, yağlı hamur işleri tercih edilirken; akşam yemekleri çeşitlidir ve hava kararmadan önce yenir. Et, un ve yağ üçlüsü mutfağın temelini oluşturur. Koyun, keçi, kuzu ve tavuk gibi hayvanlar başlıca et kaynaklarıdır. Bu dönemde sebze yemekleri daha az tercih edilirken; et yemekleri ile birlikte hayvan sakatatları da ön plandadır. Ekmek sofralarda temel besin olarak yer alır. Buğdaydan yapılan beyaz ekmeğin yanı sıra arpa, mısır, çavdar ve kepek ekmekleri de tüketilir. Süt ürünlerinden ise yoğurt, kaymak, çökelek, peynir ve

¹³ Eren, “Gastronomi Uzmanlarının Bakış Açısıyla Türk Mutfağının Uluslararasılaşma Sorunları ve Çözüm Önerilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma”, s. 12-14.

¹⁴ Solmaz, “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”, s. 111.



Anadolu Selçukluları Dönemi'nden kalma bir tabak
(Selçuklu Uygarlığı Müzesi)



Anadolu Selçukluları Dönemi'nden kalma bir kâse
(Selçuklu Uygarlığı Müzesi)

tereyağı sıkça tüketilmiştir. Geleneksel kıymız, İslamiyet'in etkisiyle yerini zamanla şerbetlere bırakmıştır. Kalye, borani, tandır, bryan ve çevrilen kebablar Selçuklu Dönemi'nde çok tercih edilen yemek çeşitlerine örnektir. Selçuklu Dönemi'nde en önemli dikkat çeken durumlardan birisi de nimet olması nedeniyle ekmek ve yemek kırıntılarının yere dökülüp ezilmemesi için örtü serilip üzerinde yenmesidir. Ayrıca Selçuklu mutfağının görgü kuralları da dikkat çeker: Büyüklerin yemeğe başlaması, herkesin önünden yemesi, sağ elle yemek yenmesi, yemeğe "besmele" ile başlanması ve sonrasında "Hamd" edilmesi, yemek öncesi ve sonrası ellerin yıkanması gibi dini etkiler mutfak adabına yön vermiştir. Anadolu Selçukluları Dönemi'nden günümüze ulaşan birçok yemek adı hâlâ kullanılmaktadır. Paça yemeği, yufka yemeği, etli pide, tutmaç, hoşmerim, boza, pekmez, sucuk ve pastırma bunlardan bazılarıdır.¹⁵

Selçuklu mutfağında kullanılan gıda maddeleri sıralandığında, **Tahıllar:** Buğday, arpa, pirinç, çavdar, mısır. **Baklagiller:** Nohut, mercimek, fasulye. **Sebzeler:** Pırasa, patlıcan, ıspanak, soğan, sarımsak, kabak, havuç, kereviz, biber, marul, haşhaş, turp, tere, havuç. **Meyveler:** Nar, ayva, üzüm, incir, kavun, karpuz, dut, elma, armut, ceviz, badem, fıstık, kestane, hurma. **Baharatlar:** Kimyon, safran, susam, tuz, şeker, pul biber, karabiber. **Süt ürünleri:** Yoğurt, tereyağı, peynir. **Hamur işleri:** Yufka, çörek, simit, börek, ekmek gibi gıdalar öne çıkar. Selçuklu mutfağının öne çıkan yemekleri ise Tutmaç, (Un ve etle yapılan bir tür erişte yemeği) Herise/Keşkek, (Tahıl ve etle yapılan bir tür haşlama) Kalye, (Sebze ve kıyma karışımı) Borani, (Ispanak ve pirinç ile yapılan yemek) Tirit, (Et suyuyla ıslatılmış ekmek yemeği) Tarhana çorbası, pilav, kebablar, yahni, kelle-paça. **Tatlılar:** Gülbeşeker, (Gül, bal ve limon karışımı) Helva, paluze, pekmez, badem şekeri, bal. **İçecekler:** Kıymız, boza, ayran, şerbet, hoşaf. Kullanılan mutfak eşyaları ise kaşık, çatal, bıçak, kepçe, sini, tepsi, tas, tencere, kazan, güveç, testi, sürahi, ibrik,

¹⁵ Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk ve Mehmet Saruışık, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14. Cilt, 3. Sayı (2014): s. 196-197.

maşrapa, elek, kalbur vb. Selçuklu mutfağı, göçebe geçmişle yerleşik yaşıntının birleşimini yansıtan, dini öğretilerle şekillenmiş ve zengin içeriğe sahip bir mutfak kültürüdür. Et ve süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, içecekler ve tatlılardan oluşan geniş ürün yelpazesıyla günümüz Türk mutfak kültürünün temellerini oluşturmuştur.¹⁶

OSMANLI DÖNEMİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Osmanlılar, mutfakla ilgili bazı kurumları tıpkı diğer alanlarda olduğu gibi Selçuklulardan esinlenerek geliştirmiştir. Özellikle kuruluş döneminde bu etkinin daha yoğun hissedildiği görülmektedir. O dönemde mutfakla ilgili hizmetleri, Selçuklulardan devralınan “çeşnigir” adı verilen kurum yürütmüştür. Fatih Sultan Mehmet Dönemi, saray mutfağının en hızlı geliştiği dönemlerden biri olarak öne çıkmaktadır. Bu süreçte sadece mutfağın fiziksel olarak büyümesi değil, saraydaki yeme içme kurallarının da belli bir düzene bağlanması sağlanmıştır. Örneğin, sultanların tek başına yemek yemesi bu dönemde kanun haline getirilmiştir. Osmanlı saraylarında yer alan mutfak bölümü “Matbah-ı Amire” olarak adlandırılmıştır. İmparatorluğun genişlemesiyle birlikte bu mutfak bölümü de büyümüş, fethedilen topraklardaki farklı kültürler Osmanlı mutfağını da etkilemiştir.

Matbah-ı Amire bünyesinde pek çok alt birim bulunmaktaydı. Bunlar arasında mutfaklar, helvahaneler, kilerler, fırınlar ve farklı ihtiyaçlara yönelik işletmeler yer almaktadır. Örneğin: kasaplar, tavukçular, yoğurtçular, simitçiler, kalaycılar, mumcular gibi birçok işlevsel mutfak birimi bulunmaktaydı. Topkapı Sarayı’nda mutfak bölümü yaklaşık 5.250 metrekarelik bir alanı kaplamaktadır. Saraydaki hiyerarşik yapıya uygun şekilde farklı aşçılar çeşitli mutfaklarda görev yaparak yemek pişirmiştir. Bunlar içinde en önemli olanı padişahın yemeklerinin hazırlandığı “has mutfak”tır. Bunun dışında valide sultan mutfağı, kızlarağası mutfağı, kapıağası mutfağı, hazinedarbaşı mutfağı, kilerci mutfağı ve sarayağası mutfağı gibi çeşitli kişilere hizmet eden özel mutfaklar da yer almaktadır.

Matbah-ı Amire’de görev yapan personel sayısı zamanla artmıştır. Fatih Sultan Mehmet Dönemi’nde yaklaşık 100 kişiden oluşan mutfak çalışanları, II. Bayezid Dönemi’nde 160’a çıkmış, Kanuni Sultan Süleyman devrinde 500’e yaklaşmıştır. III. Murad Dönemi’nde bu sayı 1000’i geçmiş, III. Mehmet zamanında ise 1300 kişiye ulaşmıştır. Osmanlı şehirleri içinde İstanbul’un merkezi konumu ve sarayın buradaki varlığı nedeniyle, kentteki kurumlar saraya göre şekillenmiştir. Bu durum, sarayın beslenme konusunda da önceliğe sahip olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, Osmanlı mutfağını iki ana başlık altında incelemek mümkündür: Saray mutfağı ve halk mutfağı.

Saray mutfağı, yeniliklerin takip edildiği, zengin ve özenle hazırlanmış lezzetlerin sunulduğu özel bir alan olarak öne çıkar. Halk mutfağı ise daha sade ve günlük yaşamın ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olup zamanla saray mutfağının bazı tatlarını da bünyesine katmıştır.

¹⁶ Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, s. 197-198.



Osmanlı Dönemi'nden kalma bir tabak (Selçuklu Uygarlığı Müzesi)

Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan coğrafyada Bizans kültürüyle karşılaşan Osmanlılar; Balkanlar, Mısır ve Kafkaslar gibi bölgelerden etkilenen farklı mutfak geleneklerini saraya taşımıştır. Bu süreçte zeytinyağlılar, balık ve baharatlı yemekler gibi birçok unsur Osmanlı mutfağını zenginleştirmiştir. Böylece farklı kültürlerin birleşimiyle çok yönlü bir mutfak ortaya çıkmıştır. Osmanlı saraylarında genellikle iki öğün yemek yenirdi. Kahvaltı erken saatte yapılıırken, öğle vakti yemek yenmezdi. Akşam yemeği ise ikindi namazından sonra servis edilirdi.¹⁷

Osmanlı Dönemi'nde hayvansal besinler olan süt, yoğurt, yağ, peynir ve et, beslenme kültürünün temelini oluşturuyordu. Misafirlere sunulan yemekler arasında terbiyeli çorba, kuzu kebabı, tandır kebabı, kızartılmış tavuk, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması, yumurta dolması, pirinç pilavı, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure ve çeşitli şerbetler yer almaktaydı. Baharatlar da Osmanlı mutfağında önemli bir yer tutuyordu. Safran, hardal, kimyon, kişniş ve tarçın gibi baharatlar saray mutfağında sıklıkla kullanılmış, yemeklerin tatlandırılmasında maydanoz, fesleğen, reyhan, sarımsak ve soğan gibi taze malzemelerden faydalanılmıştır. 1485 yılında Fatih Sultan Mehmet tarafından çıkarılan Yeniş İskelesi, Sebzehane ve Salhanelerde yapılacak Narh Kontrolü adlı kanun, Türk gastronomi tarihinin ilk yazılı düzenlemesi olarak kabul edilir. Bu yasa, gıda fiyatlarının kontrol altına alınmasını hedeflemiştir.

¹⁷ Serkan Şengül ve Oğuz Türkay, Türkiye'nin Yöresel Mutfakları (Ankara: Detay Yayıncılık, 2017), s. 30-31.



Osmanlı mutfağının bir diğer özelliği, yalnızca zenginlere değil, aynı zamanda fakir halka da hizmet etmesiydi. Vakıflar aracılığıyla yoksullara ücretsiz yemek dağıtılır, yolcular karınlarını doyurabilir, cuma ve ramazan günlerinde özel yemekler ikram edilirdi. Ekmek, çorba, pilav, sebze ve et yemekleri yaygın olarak sunulurken, özel günlerde tatlılar ve şerbetler de dağıtılırdı.

Osmanlı mutfağı, Avrupa'daki mutfaklarla etkileşim içinde olmuş; dolma, sarma, yoğurt, ayran ve baklava gibi yemekler Avrupa mutfağına taşınmıştır. Amerika'nın keşfedilmesiyle patates, mısır, hindi, domates ve salça Osmanlı mutfağında kullanılmaya başlamıştır.

Saray mutfağının Anadolu gastronomisini de etkilendiğini yazılı eserlerde görmekteyiz. Avrupa ve Osmanlı arasındaki bu iletişim mutfak figürlerinin gelmesi ve gelişmesini sağlamıştır. Fransa'dan pasta, İtalya'dan makarna mutfak kültürümüze yerleşen lezzetlerden birkaç tanesidir.

Osmanlı'nın kuruluşundan itibaren özellikle Fatih Sultan Mehmet Dönemi'nde saray mutfağının etkileri belirgin şekilde ortaya çıkmıştır. Saray mutfakları daha verimli hale getirilmiş, her bölüme özel aşçılar görevlendirilmiştir. Sarayda yaşayanlar için ayrı mutfaklar oluşturulmuş, her mutfağın başına farklı aşçılar getirilmiştir. Bu durum, aşçılar arasında tat ve sunum konusunda bir rekabet doğurmuştur. Yabancı seyyahların aktardığına göre Fatih Dönemi'nde elçilere verilen ziyafetlerde pilav, çeşitli sebze yemekleri, etli yemekler, tatlı ve şerbetler ikram edilmiştir. Osmanlı mutfağı, imparatorluğun gelişimiyle birlikte çeşitlenmiş ve sarayda dönemin önde gelen tatlarının bir araya geldiği görkemli sofralar kurulmuştur.

Padişahlar, devletteki önemli kişileri ve yabancı misafirleri saraya davet eder, onlara yemek ikram ederek aşçılık sanatını desteklerdi. Bu sayede saray aşçıları birçok yeni yemek

tarifi geliştirmiştir. Sarayda ya da zengin konaklarda çalışan aşçılar dönemin en beğenilen kişilerindendi. Sultan Abdülaziz'in Paris ziyaretinde yanında götürdüğü aşçılar, Fransızlar tarafından o kadar beğenilmiştir ki onların Paris'te kalmaları istenmiştir. Osmanlı İmparatorluğu büyüdükçe, fethedilen bölgelerin mutfak kültürleri saray mutfağına eklenmiştir. Özellikle İstanbul'daki saray mutfağı, imparatorluğun yükseliş döneminde çok gelişmiş, 19. yüzyılda zirveye ulaşmıştır.

Fatih Sultan Mehmet'in Topkapı Sarayı'na yerleşmesiyle birlikte, sarayda yemek düzeni değişmiştir. Padişah ve ailesi için her gün yaklaşık iki bin kişilik yemek hazırlanırdı. Özel günlerde bu sayı katlanırdı. Fatih'ten sonra gelen padişahlar ise tek başına yemek yemeyi tercih etmiştir. Bu alışkanlık, Sultan Abdülaziz Dönemi'ne kadar sürmüştü; Abdülaziz, İngiliz veliaht prensi VII. Edward ile birlikte sofraya oturarak bu geleneği sona erdirmiştir.¹⁸

Osmanlı Dönemi, mutfak kültürümüzün en zengin hâline ulaştığı dönemlerden biridir. Osmanlıların üç kıtaya yayılan güçlü bir imparatorluk kurmuş olmaları, bu zenginliğin en önemli nedenlerindendir. Katı bir yapıya sahip olan Osmanlı toplumu, devletin gücünü saray üzerinden yansıtmıştır. Bu nedenle saray, yemek kültürünün oluşumunda da belirleyici olmuş; değişimin ve yeniliğin öncüsü haline gelmiştir. Bu yüzden Osmanlı mutfak kültürünü anlamak için saraydan başlamak gerekir.

OSMANLI SARAYINDA MUTFAK TEŞKİLATI VE HELVAHANE

Topkapı Sarayı, ya da eski adıyla Saray-ı Cedide-i Âmire (Yeni Saray), 1478-1856 yılları arasında Osmanlı padişahlarının ana ikametgâhı olarak kullanılmıştır. Sarayın ikinci avlusunun sağında yer alan mutfak bölümü, başlangıçta dört kubbeli bir alan iken, sarayda yaşayanların sayısı arttıkça genişletilmiştir. 1520-1566 yılları arasında, mutfağa alt kubbeli yeni bölümler eklenerek genişleme sağlanmıştır. 1574'te çıkan büyük bir yangın sonrası mutfak büyük hasar almış, Mimar Sinan tarafından yeniden onarılarak 10 kubbeli bir kısım daha eklenmiştir. Yeni düzenlemeyle mutfak toplamda 5250 metrekarelik bir alanı kaplamış ve sarayın kapalı alanlarının yaklaşık %20'sini oluşturmuştur.

16. yüzyılın ortalarına gelindiğinde saray mutfaklarında yaklaşık 15-20 baş aşçı, 60 kalfa ve 200 kadar yardımcı görev almaktaydı. Aynı yüzyılın sonuna gelindiğinde ise bu sayı toplamda 1570'e ulaşmıştır. Saray mutfağında, tatlıcılar ve şerbetçiler dâhil olmak üzere helvacı grubu da geniş bir ekiple çalışmıştır. Aşçıların yanı sıra sütçü, sebzeçi, tavukçu, simitçi, buzcu, kalaycı gibi farklı görevlerde yer alan birçok sınıf bulunmaktaydı.

Saray mutfağı toplamda on bölümden oluşurdu. İlk mutfak doğrudan padişaha ayrılmıştı; ikinci bölüm Valide Sultan ve padişahın çocuklarına hizmet ederdi. Üçüncü kısımda padişahın eşleri için yemekler pişirilirdi. Dördüncü mutfak baş kapıcıya, beşincisi ise Divan-ı Hümayun'a aitti. Altıncı bölüm beyaz hadımlar ve Enderun'daki yüksek rütbeli ağalara hizmet sunardı. Yedinci bölümde daha düşük rütbeli mutfak çalışanları bulunur, sekizinci bölümde ise cariyeler ve kadın hizmetlilere yemek hazırlanırdı. Dokuzuncu mutfakta, Divan'ın yardımcı birimi olan Kule görevlileri için yemek çıkardı. Onuncu ve son mutfak ise helvahane idi burada sarayın tüm tatlı ihtiyacı karşılanırdı.

Günümüzde Topkapı Sarayı'ndaki mutfak yapıları hâlen ayakta iken, Edirne, Çırağan ve Beylerbeyi saraylarına ait mutfak yapıları ne yazık ki günümüze ulaşamamıştır.¹⁹ Bugün Topkapı Sarayı'ndaki mutfak bölümünde, geçmişte kullanılan çeşitli porselen kaplar ile birlikte

¹⁸ Serdar Oktay, *Gastronomi Bilimine Giriş* (İstanbul: Der Yayınevi, 2018), s. 94-96.

¹⁹ Deniz Gürsoy, *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi* (İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2016), s. 117-119.

helvahanede yapılan macunlar da sergilenmektedir. Topkapı Sarayı'ndaki helvahanenin bir diğer özelliği de dünya mutfak tarihinde hem tatlı üretiminin hem de pişirme faaliyetlerinin aynı yapıda gerçekleştiği ilk mutfak örneği olmasıdır.

PADIŞAH SOFRASI

Padişah için hazırlanan yemekler, yalnızca Kuşhane Mutfağı'nda ve kuşçubaşlıların gözetiminde hazırlanırdı. Osmanlı'nın ilk dönemlerine ait padişah sofralarına dair net bilgiler olmasa da II. Murad (1421-1451) Dönemi'nden itibaren saray mutfağının daha sistemli ve kurumsal bir yapıya kavuşmaya başladığı görülmektedir. Bu dönemle birlikte aşçılar, ayvazlar ve kilerciler sarayda görev almaya başlamıştır. II. Murad Dönemi'nde, yemek sofralarının ihtişamı arttı ve padişaha özel sofratakimleri kullanılmaya başlandı. Padişaha ait kaşık, sini, sahan ve bardakların altın ya da gümüşten yapıldığı söylenmektedir.

Padişah sofralarında ne çatal ne de bıçak bulunurdu. Ancak önünde mutlaka iki kaşık yer alırdı. Bu kaşıklardan biri hoşaf için diğeri ise yemek için kullanılırdı. Yemeğin sunumu sade olur, tek çeşit yemek hazırlanırdı ve tabaklar yemek sonrası hemen kaldırılırdı. Genellikle parmaklarla yenilen bu yemekler için bıçak gerekmezdi. Et yenildikten sonra hoşaf içilir, ardından yemek tamamlanırdı. Bu sürecin sonunda yalnızca çorba ve hoşaf içilir, yemek sonrası da biraz şerbet ikram edilirdi. Padişahın tabağında kalan yemekler ise seçkin görevliler olan ağalara sunulurdu.

16 VE 17. YÜZYILLARDA OSMANLI MUTFAĞI

Anadolu'nun yerel yemek kültürü ile fethedilen bölgelerin mutfaklarının birleşimiyle oluşan zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Bu dönemde Osmanlı saray mutfağında hem saray aşçılarının yaptığı denemeler hem de farklı bölgelerden gelen malzemeler sayesinde yemek çeşitliliği artmıştır. Doğu ve Batı'dan gelen yeni tatlarla birlikte pişirme ve soğutma teknikleri de gelişmiş, mutfağın kapasitesi büyümüştür. Tüm bu gelişmeler sonucunda Osmanlı saray mutfağı, kalitesiyle olduğu kadar üretim kapasitesiyle de dikkat çeker hale gelmiş, günlük 5 bin kişilik yemek çıkartılabilirken, bayram günlerinde bu sayı 10 bine ulaşmıştır.

18. VE 19. YÜZYILLARDA OSMANLI MUTFAĞI

Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme döneminde, Osmanlı saray mutfağı büyük bir gelişim göstermiştir. Bu dönemde, saray mutfağı en zengin ve gösterişli dönemlerinden birine ulaşmıştır.

Saray mutfağında kullanılmak üzere İstanbul'a Yunanistan'daki Volos limanından yılda yaklaşık 35-40 ton buğday, deniz yoluyla taşınarak getirilirdi. Getirilen bu buğday, genellikle sarayda görev yapan kişilerin rütbelerine göre belirlenmiş üç kaliteye ayrılırdı: Üst düzey görevlilere birinci kalite, orta kademeye ikinci kalite ve daha alt düzeydekilere ise üçüncü kalite (siyah) buğdaydan yapılmış ekmek verilirdi. Padişah için ise özel olarak üretilmiş, yüksek kaliteli buğdaydan yapılan ekmek hazırlanırdı. Ekmeğin üretimi için Bursa'dan getirilen buğday, oradaki değirmenlerde öğütülürdü. Yaz aylarında ise serinletici bir içecek olarak sarayda bol

miktarda kar şerbeti tüketilirdi. Bu şerbet için gerekli kar, Maslak civarında bulunan kuyularda saklanırdı.²⁰

Sarayda yalnızca padişah için değil sultanlar, paşalar ve diğer ileri gelenler için de bol miktarda parmesan peyniri ithal edilirdi. Özellikle Venedik'ten gelen parmesan peyniri çok beğenilir ve peynirin yanı sıra Venedik balyosu da (elçisi) sık sık saraya bol miktarda bu peynirden sunardı. Tereyağı ise daha çok etli yemeklerde ve pilav yapımında tercih edilirdi. Bu yağ, özellikle Boğdan ve Kefe (Kırım) bölgelerinden içe doğru kıvrılmış manda ve öküz derilerine sarılı şekilde saraya ulaştırılırdı. Ayrıca Kâğıthane civarındaki mandıralarda yetiştirilen mandalardan saraya yoğurt, kaymak ve süt temin edilirdi. Pirinç, mercimek ve diğer bakliyatlar Mısır'ın İskenderiye limanından, yılda bir kez düzenlenen seferlerle taşınırdı. Dimyat limanından yüklenen pirinç için halk arasında "Dimyat'a pirince giderken evdeki bulgurdan olmak." şeklinde bir deyim bile kalmıştır. Mısır'dan gelen ürünler arasında çeşitli baharatlar, hurma ve kuru üzüm gibi yiyecekler de bulunmaktaydı. Saray mutfağında baharatlar yaygın olarak kullanılırken, olası bir ihtiyaç durumuna karşı her türlüşünden saray ambarlarında yedek bulundurulurdu.

Her sonbahar döneminde, padişahın mutfağına pastırma hazırlığı başlatılır, bunun için en kaliteli etler seçilirdi. Yılda yaklaşık 400 inekten pastırma üretilirdi. Saray mutfağında günlük olarak sunulan et çeşitlerinin başında koyun gelirdi. Mevsimine göre dana, keçi, kaz, hindi, tavuk ve güvercin de sofralarda yerini alırdı. Padişah için getirilen balın bir kısmı da Sakız Adası'ndan sağlanırdı. Saray bahçelerinde meyve tedariki konusunda sıkıntı yaşanmazdı. Mevsiminde yetişen tüm meyveler saraya hediye olarak gönderilir ya da padişahın özel bahçelerinde özenle yetiştirilirdi. Bu bahçelerde en çok yetiştirilen meyveler incir, üzüm, şeftali ve kavundu.

Bu bilgiler ışığında Osmanlı İmparatorluğu'nun kurulmasıyla birlikte, önce Anadolu'ya ardından Rumeli'ye doğru ilerlenmiş; denizlerle çevrili, göllerin ve akarsuların bol olduğu, dört mevsimin bir arada yaşandığı bu verimli coğrafya, Osmanlı mutfağının sürekli olarak gelişmesine zemin hazırlamıştır. İmparatorluğun sınırları genişledikçe, geleneksel yapıyı koruyan Osmanlı mutfağına yeni tatlar ve farklılıklar eklenmeye başlanmıştır.²¹

Osmanlı mutfağı, tıp bilimiyle iç içe gelişmiş ve bu iki alan birbirini tamamlamıştır. Sarayın hekimbaşları ve hekimleri, yalnızca hastalıklarla değil aynı zamanda yemeklerle de ilgilenmişlerdir. Bu kişilerin bazıları, Osmanlı dönemine ait yemek tarifleri, sağlık bilgileri ve beslenme önerilerini içeren risaleler kaleme almıştır.

Özellikle Hekim Mehmed Kâmil, Ali Eşref Dede ve Hekimbaşı Mehmed bin Mahmûd Şirvânî gibi isimler, hem şifa amaçlı hem de beslenmeye yönelik çok sayıda tarif bırakmıştır. Bu yazdıklarıyla sadece dönemlerini değil gelecek kuşakları da etkilemişlerdir.

Yemek kitaplarının bazılarında, şifalı otlar ve bitkilerin hangi rahatsızlıklara iyi geldiği, nasıl kullanılacağı anlatılmıştır. Bu bilgiler, yemek tarifleriyle iç içe verilmiş ve yemeklerin sağlığa etkisi ön planda tutulmuştur.

²⁰ Gürsoy, Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, s. 122-125.

²¹ Yunus Emre Akkor, Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfak (İstanbul: Alfa Basım, 2016), s. 41.

Padişah için hazırlanan özel mutfak bölümlerinde hem tatlılar hem de şerbetler üretilmiş; sarayda çeşitli ilaçlar yapılmış, temizlik malzemeleri bile bu alanlarda hazırlanmıştır.

Sarayda kurulan helvahaneler, hem hoş kokular üretmek hem de çeşitli şerbet ve tatlıları hazırlamak amacıyla işlev görmüştür. Gülhane Köşkü civarındaki özel yapılarda sadece koku ve tat üretimine odaklanılmıştır. Bu alanlar yabancı gezginlerin ve yazarların da dikkatini çekmiştir.²²

Osmanlı Mutfağı genel olarak değerlendirildiğinde; Anadolu'nun özgün yerel yemek kültürü ile tarihsel süreçte fethedilen coğrafyaların mutfak gelenekleriyle etkileşime girmesi sonucu çok katmanlı, dinamik ve zengin bir gastronomik yapı ortaya çıkmıştır.

İÇ ANADOLU BÖLGESİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türkiye'nin merkezinde yer alan ve Ankara, Konya, Kayseri, Sivas, Eskişehir, Nevşehir, Niğde, Karaman, Kırşehir, Aksaray, Yozgat, Çorum, Kırıkkale, Çankırı gibi illeri içine alan İç Anadolu Bölgesi, kültürel yapısıyla olduğu kadar mutfak kültürü açısından da oldukça zengin bir coğrafyadır. Türklerin Anadolu'ya ilk giriş yaptığı ve kalıcı olarak yerleştiği bu topraklar, yüzyıllardır süregelen geleneksel yeme-içme alışkanlıklarının korunarak günümüze taşınmasında büyük rol oynamıştır. İç Anadolu'nun mutfak kültürüne yalnızca Türklerin değil aynı zamanda Osmanlı Dönemi'nde bölgede yaşamış olan Ermeni, Rum ve Alevi toplulukların da etkisi olmuştur. Bölgenin bozkır iklimi nedeniyle tahıla ve hayvansal ürünlere dayalı mutfak yapısı dikkat çekmektedir. Özellikle tarımsal üretimin yoğun olduğu alanlarda buğday, baklagiller ve bazı meyve çeşitleri, bölge yemeklerinin temel bileşenlerini oluşturur.²³ İç Anadolu, Türkiye'nin en önemli buğday üretim merkezlerinden biri olup ülke buğday üretiminin üçte birini karşılamaktadır. Bu durum, bölgenin unlu mamullerde uzmanlaşmasını sağlamış; börekler, pideler ve mantı gibi hamur işleri mutfakta baskın hale gelmiştir. Bunun yanında, nohut, yeşil mercimek ve fasulye gibi baklagiller ile patates, patlıcan gibi sebzeler de yemeklerde sıkça kullanılmaktadır. Ayrıca, İç Anadolu Bölgesi'nde hayvancılığın yaygın oluşu, mutfak et ve süt ürünlerine dayalı olmasını beraberinde getirmiştir. Süt, yoğurt ve peynir gibi ürünler, hem doğrudan tüketilmekte hem de yemeklerde malzeme olarak kullanılmaktadır. Konya küflü peyniri, Karaman Divle obruk tulumu, Kayseri çömlek peyniri, Sivas küp peyniri ve Yozgat çanak peyniri, bölgeye özgü peynir çeşitleridir. Et tüketimi, bölge mutfaklarının vazgeçilmezidir. Kırmızı et; döner, köfte, sulu yemekler ve tencere yemekleri şeklinde sunulurken; işlenmiş formlarıyla da sofralarda yer alır. Pastırma ve sucuk, hem tarihi değerleri hem de lezzetleri ile İç Anadolu'nun ayırt edici ürünleri arasındadır.²⁴ İç Anadolu Bölgesi'nin illerinin mutfak kültürleri incelendiğinde:

Ankara: İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan başkentimiz Ankara, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış; bu durum mutfak kültürüne çeşitlilik olarak yansımıştır. Celali isyan-

²² Akkor, Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı, s. 46.

²³ Bilmez, "Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği", s. 19-20.

²⁴ Şengül ve Türkay, Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, s. 79-80.

larında büyük zarar gören şehir, Cumhuriyet'in başkenti olduktan sonra farklı bölgelerden göç alarak mutfağını daha da zenginleştirmiştir. Böylece, Türkiye'nin en zengin yöresel mutfakları arasında 93 çeşit yemeği ile üçüncü sırayı almıştır. Toyga çorbası, Beypazarı kurusu, yaprak döneri, havuç yemekleri ve Kızılay simidi, Ankara mutfağının dikkat çeken lezzetlerindendir.²⁵

Konya: İç Anadolu Bölgesi'nin diğer bir ili olan Konya, Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapmış olması ve Mevlevilik geleneğinin izleriyle oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Mevlevihanelerde mutfağın kutsal bir alan olarak kabul edilmesi, bu geleneğin ciddiyetini yansıtır. Ünlü Mevlevi aşçısı Ateşbaz-ı Veli, halk arasında ermiş olarak anılmış ve adına türbe yapılmıştır. Bu türbe, dünyada bir aşçıbaşıya ait ilk anıt mezar olma özelliğini taşır. Mevlana Celâleddin Rumi'nin hayatı ve öğretileri, yalnızca sözle değil yaşanmış olaylarla da derin izler bırakmıştır. Bu olaylardan biri de halk arasında nesilden nesile aktarılan ve Mevlevi geleneğinde önemli bir yere sahip olan Ateşbaz-ı Veli ile yaşanan kıssa üzerinden anlatılır. Rivayete göre bir gün mutfağın sorumlusu olan Ateşbaz-ı Veli, Mevlana'ya gelip ocakta kullanılacak odunun kalmadığını bildirir. Bunun üzerine Mevlana, ona ayaklarını ocağın altına yerleştirmesini söyler. Ateşbaz-ı Veli, bu çağrıya tereddütsüz bir şekilde "eyvallah" diyerek karşılık verir ve ayaklarını ocağın altına uzatır. Kısa süre sonra, başparmaklarından yükselen alevler kazanı kaynatmaya başlar. Ancak içinde beliren bir kuşku nedeniyle "Acaba ayağım yanar mı?" diye düşünür. Bu tereddüt yüzünden sol ayak başparmağı yanar. Durum Mevlana'ya iletildiğinde, büyük bir üzüntü duyar ve Ateşbaz-ı Veli'ye "Neden şüpheye düştün?" anlamında "Hay Ateşbaz, hay" sözleriyle serzenişte bulunur. Ateşbaz-ı Veli ise yanan parmağını gizlemek amacıyla sağ ayak başparmağını üzerine yerleştirerek kapatır. Bu olay, Mevlevi geleneğinde derin bir anlam taşır. Günümüzde semazenler, sema ayinine başlamadan önce attıkları ilk adımı, Ateşbaz-ı Veli'nin bu hareketini anmak ve onun teslimiyetini yâd etmek amacıyla aynı şekilde gerçekleştirirler. Saray adabının halen yaşandığı Konya mutfağında, yemekler belirli bir sırayla servis edilir. Selçuklu sarayından miras kalan gelenek gereği tatlı başlangıçta sunulurken, sindirimi kolaylaştırıcı etkisi nedeniyle bamya çorbası yemeğin sonunda ikram edilir. Konya mutfağında et ve tahıl yoğunluktadır. Bamya çorbası, etli ekmek, fırın kebabı, etli düğün pilavı, bıçak arası, tahinli pide ve Mevlana şekeri, Konya mutfağının öne çıkan lezzetleri arasındadır.

Sivas: Anadolu'nun kadim şehirlerinden biri olan Sivas, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve önemli ticaret yolları üzerinde yer almıştır. Bu durum, şehrin kültürel zenginliğini olduğu kadar mutfak kültürünü de derinleştirmiştir. Sivas, kendine has yöresel yemekleriyle Türk mutfağının önemli duraklarından biri haline gelmiştir. Sivas mutfağının en dikkat çeken unsurlarından biri, doğayla iç içe geçmiş olmasıdır. Özellikle yöreye özgü bir bitki olan madımak, geleneksel sofraların vazgeçilmez bileşenlerinden biridir. Madımak otu, farklı şekillerde değerlendirilerek sofralarda yer bulur. Madımak mıhlaması, madımak çorbası ve madımaklı börek çeşitleri bu bitkinin ne denli geniş bir kullanım alanına sahip olduğunu göstermektedir. Sivas yemek kültüründe hayvansal ürünler de büyük önem taşır.

²⁵ Bilmez, "Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği", s. 20.

Küçükbaş ve büyükbaş hayvan etleri, pek çok geleneksel yemeğin ana malzemesini oluşturur. Et yemekleri, hem günlük sofralarda hem de özel günlerde büyük bir yer tutar. Yöreye özgü bazı lezzetler arasında Sivas köftesi, Sivas kebabı, evelik sarması, peskütan çorbası ve tatlılardan kalburabastı gibi tarifler öne çıkar. Bu yemekler, sadece damak zevkine hitap etmekle kalmaz, aynı zamanda Sivas'ın tarihsel ve kültürel birikimini de yansıtır. Sonuç olarak, Sivas mutfağı; doğallığı, çeşitliliği ve yöresel tatlarıyla Anadolu'nun yemek kültürünü yaşatan ve geleceğe taşıyan değerli bir mirastır.²⁶

Yozgat: Tahıl ve etin baskın olduğu yemekler; arabaşı, bulama çorbası, testi kebabı, tandır kebabı, ayva basması ve çiğdem pilavı ile tanınır.

Nevşehir: Hayvansal gıdalar, patates ve baklagillerin ağırlıkta olduğu mutfakta; pekmez ve şarap üretimi dikkat çeker. Nevşehir tavaşı, divil, düğü çorbası, sütlü çorba, ağpakla, nohutlu yahni ve dolaz gibi lezzetler öne çıkar.

Aksaray, Niğde, Kırşehir ve Kırıkkale: Bu iller, tava yemekleriyle bilinir: Aksaray tavaşı, Niğde tavaşı ve Keskin tavaşı öne çıkan örneklerdir.

Eskişehir: Karnabahar çorbası, çi börek (çiğ börek), kaşık börek ve üyken börek, şehrin mutfak kimliğini yansıtır.²⁷

İç Anadolu'nun mutfağı, yüzyılların izini taşıyan sessiz bir hazine gibidir. Bozkırın bereketiyle yoğrulan bu topraklar; göçebe Türklerin sade ama doyurucu yemek alışkanlıklarından, Selçuklu saraylarının görkemli sofralarına, Mevlevi dergâhlarının manevi mutfaklarından, Osmanlı etkilerinin zarif dokunuşlarına kadar pek çok kültürle beslenmiştir. Tahıl, et ve süt ürünlerinin üzerine kurulan bu güçlü gelenek; Kayseri'nin, Konya'nın, Ankara'nın ve bölgede yer alan daha nice şehrin özgün tatlarıyla Türkiye'nin gastronomi haritasında yer almaktadır.

KAYSERİ MUTFAĞININ TARİHSEL VE KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİ

Kayseri, zengin yemek kültürünün olduğu kadim şehirdir. Kayseri mutfağı, Orta Asya'dan gelen göçmen kültürü ve eski medeniyetlerin etkisini bir arada taşır. Kayseri mutfağının kökleri yalnızca yakın dönem Türk mutfak kültürüyle sınırlı değildir; Anadolu'nun en eski uygarlıklarından olan Hititlere kadar uzanmaktadır. Nitekim Hititlerin Anadolu'daki varlığına ilişkin ilk belgeler, Kültepe ve Asur ticaret kolonilerine ait tabletlerde karşımıza çıkar. Eski adı Kaneş, günümüzdeki adı Kültepe olan bu yerleşim, Hitit kaynaklarında "Neşa" olarak anılmaktadır. İlk Hitit kralı olarak bilinen Anitta, babası Pithana ile birlikte Kültepe'yi ele geçirmiş ve buradaki halk için "*Kendi canımdan, kendi kanımdan bildim ve anam, babam gibi davrandım.*" ifadelerini kullanmıştır. Hitit yazıtlarında geçen "Nâşili" ya da "Neşumnili" terimleri ise "Neşa'nın dili" anlamına gelmektedir. Bu durum, Hititlerin kendilerini Neşalı, dillerini ise Neşa dili olarak tanımladıklarını ortaya koymaktadır. Dolayısıyla Kayseri mutfağının tarihsel temellerinin Hitit

²⁶ Bilmez, "Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği", s. 21.

²⁷ Bilmez, "Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği", s. 20.

kültürüne dayandırılması, yalnızca yerel değil aynı zamanda evrensel bir gastronomi mirası açısından da değer taşımaktadır.

Hitit mutfağı üzerine yapılan akademik çalışmalar, bu kültürün özellikle et ve hamur temelli yiyecekler üzerine kurulu olduğunu göstermektedir. Günümüzde Kayseri mutfağının en belirgin özelliklerinden biri olan etli, hamurlu ve bulgurlu yemek çeşitlerinin Hitit mutfağındaki bu geleneğin devamı niteliğinde olduğu söylenebilir. Dolayısıyla Kayseri'nin gastronomik zenginliği, binlerce yıllık bir kültürel sürekliliğin somut izdüşümü olduğu söylenebilir.²⁸

Kayseri mutfağı, yalnızca yerel bir yemek kültürü değil aynı zamanda dünyanın en eski mutfak geleneklerinden biridir. Anadolu'nun binlerce yıl boyunca tarıma elverişli yapısını koruması, bu sürekliliği besleyen en temel unsurlardan biridir. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan tohum örnekleri, bölgede tahıl tarımının çok çeşitli türlerde gerçekleştirildiğini göstermektedir. Kültepe'deki kazılarda da Hitit ve Asur dönemlerine ait pek çok gıda çeşidi bulunmuştur. Bu tarihsel veriler, Kayseri mutfağının hem Hititlerden hem de Selçuklulardan bugüne taşınan güçlü bir kültürel miras olduğunu ortaya koymaktadır.²⁹

Et ve hamur işi ağırlıklı yemeklerle öne çıkan Kayseri mutfağının en ünlü temsilcileri pastırma ve sucuktur. Pastırmanın, göçebe Türklerin etleri atların eyerlerinin altına koymaları nedeniyle bu lezzetin, sıkışması sonucu ortaya çıktığı rivayet edilir. Evliya Çelebi, Kayseri pastırması ve sucuğuna methiyeler düzmüştür. Pastırmayı "lahm-ı kadit" (kurutulmuş et) olarak nitelerken sucuğu ise mis kokusuyla eşi benzerinin olmadığı ve hatta padişahlara hediye olarak gönderilmesi üzerinde durmuştur. Kayseri pastırmasının en belirgin özelliği şehrin etinin kalitesi ve iklimi olarak öne çıkar. Kayseri mantısı da en çok bilinen yemeklerdendir ve farklı türleriyle mutfakta geniş bir yer tutar. Bunlar: Tepsi mantısı, yağ mantısı, kıymalı buğu mantısı, ekme mantısı, paşa mantısı, üzengi mantısı, purov mantısı, ekşi kırpma mantısı. Kayseri pidesi, özellikle Develi Cıvıklısı ile coğrafi işaret almış ürünler arasına girmiştir. Bölgenin yöresel lezzetleri arasında katmer, gözleme, yağlama, su böreği önemli yer tutar. Tatlılarda ise güllü baklava, nevzine ve aside öne çıkar.³⁰

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KAYSERİ GASTRONOMİSİ VE İPEK YOLU

Kayseri tarihsel açıdan birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, kültürel manada oldukça zengin bir zeminde gelişim göstermiş bir şehirdir. Bu kültürel geçmişin bir birikimi olarak yeme-içme kültürünü de zenginleştirerek günümüze kadar getirmiştir. Şehrin kültürel yapısının şekillenmesinde Asurlular döneminden kalma bir ticaret şehri olması oldukça etkili olmuştur. Asur medeniyeti ile başlayan ticari kolonileşmenin etkisi ile ticaret yollarının gelişmesi, İpek Yolu üzerinde önemli bir durak olmasını sağlayarak bölgenin ve şehrin ticaret döngüsü ile kendi toprağında yetişmese bile birçok baharat, bitki ve hayvansal ürünün kullanımı yaygınlaşmıştır.

²⁸ Yunus Emre Akkor, Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı, Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2019, s. 32.

²⁹ Akkor, Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı, s. 38.

³⁰ Şengül ve Türkay, Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, s. 80-81.

Kayseri mutfağı, bölgenin Türk mutfak kültüründeki temel karakteristiklerin betimlenmesinde ve yemeklerin kültürel kökenlerinin ortaya çıkarılmasında belirleyici bir özelliğe sahiptir. Kökenlerini 7 farklı medeniyetten alan Kayseri, Türkiye'nin İpek Yolu güzergâhındaki ana bağlantı rotalarından biridir. 6000 yıllık kültürel geçmişin verdiği zenginlik ve devinimden Kayseri mutfağı da nasibini almıştır. Uğruna savaşlar çıkan, tarihi İpek Yolu'nun varlığı Asur Ticaret Kolonileri ile başlamıştır. Bu dönemde şehrin ticari kimliği baharat, temel besin maddeleri vb. malzemelerin ticaretinin yapılması ile oluşmaya başlamıştır. Hitit Uygarlığı ve süregelen diğer uygarlıkların bu ticari yapılanmayı devam ettirmesi, günümüze kadar gelen kültürel zenginliğin bir yansıması olarak kabul edilebilir. Roma Uygarlığı döneminde krallar şehri olarak bilinen Kayseri toprakları, Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nden sonra kral yolunun daha sonrasında ise İpek Yolu'nun önemli güzergâhlarından biri olarak kullanılmış ve ev sahipliği yaptığı medeniyetlerin gastronomi kültürünü de günümüze kadar getirmiştir.

Kayseri'de ticaretin de gelişmiş olduğu Asurlulardan bu yana bilinmekte olup, şehrin gastronomiye dair kökenleri Asur Ticaret Kolonilerinden günümüze kadar gelmektedir. Asur Ticaret Kolonileri Çağı'nda Anadolu'daki beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü hakkında başvurabileceğimiz belgeler, Anadolu'nun ilk yazılı kaynakları olan Kültepe tabletleridir.³¹

Kültepe kazılarda ortaya çıkarılan mutfak yapılarında çanak-çömlek koymak için sıvalı toprak rafların yer alıyor olması mutfakların düzenli tutulmaya çalışıldığını göstermektedir. Neredeyse her evin mutfak olarak işlev gören büyük odası veya avlusunda fırın, ocak ve tandırlara rastlanılmıştır.³² Ayrıca metinlerde geçen itqurum ša qātım “kaşık” kelimesine dayanarak Kaniş sofralarında sulu yemek çeşitlerinin de yer aldığı da düşünülmektedir.³³

Anadolu topraklarında özellikle Orta Anadolu Bölgesi'nde iklim tahıl yetiştiriciliğine daha elverişli olduğundan bu bölgede ağırlıklı olarak hububat yetiştirilmiştir.³⁴ Çivi yazılı belgeler ve arkeolojik buluntular Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde Eski Anadolu insanının temel besin maddelerinin tahıllardan üretildiğine işaret etmektedir.³⁵ Kültepe metinlerine göre Kaniş tarlalarında yetiştirilen ana hububat türleri še'um³⁶ “arpa” ve aršātum³⁷ “buğday”dır. Bu tahıllar

³¹ M. Trolle Larsen, *The Old Assyrian City-State and Its Colonies*, (Copenhagen: Akademisk Forlag, 1976), s. 224-227.

³² Hülya Kara Hasdemir, Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde Eski Anadolu'nun Mutfak Kültürü, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, Aralık 2020, Cilt 6, Sayı 4, s.1611.

³³ Gürkan Gökçek, Kültepe Metinlerinde Geçen Kaplar, *Archivum Anatolicum-Anadolu Arşivleri*, 6 (2), 2003, ss. 73-87.

³⁴ Esma Öz, *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık*, Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2014.

³⁵ İrfan Albayrak, “Kültepe Metinlerinde Geçen Besin Maddeleri”, IV. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri, (2003), 60; Öz, *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık* s. 9.

³⁶ A Concise Dictionary of Akkadian, Š/2, 346.

³⁷ A Concise Dictionary of Akkadian, A/2, 308.

genel olarak *uṭutum*³⁸ sözcüğü ile kaydedilmiştir.³⁹ Kültepe’de bulunan buğday türlerinin çoğu ekmek yapımında kullanılan yüksek glütenli buğdaydır. Buna ek olarak emmer ve einkorn buğdaylarının⁴⁰ da sık kullanıldığı tespit edilmiştir.⁴¹ Buğday türleri esas olarak un üretmek için kullanılırken, arpa türleri daha çok bira üretiminde ve hayvan besiciliğinde tercih edilmiştir.⁴²

ICK I, 181 numaralı belge Koloni Dönemi’nde tüketilen ekmek çeşitleri açısından oldukça zengin bilgi içermektedir.⁴³ Belgede NİNDA ideogramı ile gösterilen normal ekmeğin dışında NİNDA su₂-mu “kahverengi ekmek”, “kırmızı ekmek”, “kırmızı benekli ekmek” ve NİNDA.ŠE “arpa ekmeği” gibi ekmek çeşitleri de kaydedilmiştir. Aynı metinde, sözlüklerde daha çok bir kek çeşidi olarak açıklanan *kukkum*⁴⁴ ekmeği ve *tahšimum*⁴⁵ ekmeği de geçmektedir.⁴⁶ Yeni Asur Dönemi’ne ait olan SAA 7, 200; 202 ve 218 numaralı belgelerde Asur tapınağına sunulan besin maddeleri arasında “yağlı ekmek” tabirinin geçmesi dolayısıyla, o dönemde ekmeğe katık edilen besinler arasında yağın da olduğu anlaşılmaktadır.⁴⁷

Kültepe kazılarında neredeyse her evde ekmek ve yemek pişirmek için kullanılan fırın, ocak ve tandırlara rastlanması her ailenin kendi ekmeğini ürettiğini göstermektedir.⁴⁸ Kültepe Ib katında bulunan altın damga mühür üzerinde tahtında oturan tanrıça karşısında atlar üzerinde

³⁸ A Concise Dictionary of Akkadian, U/W, 349.

³⁹ J. Gerrit Dercksen, “Observations on Land Use and Agriculture in Kaneš”, C. Michel (ed.), s.144; Öz, *Tarım ve Hayvancılık*, s. 12.

⁴⁰ Emmer (*gernik*) ve einkorn buğdayları insanoğlu tarafından kültüre alınan ilk buğday türlerindendir. Bereketli Hilal Bölgesi’nde doğal olarak yetişen emmer (*gernik*) ve einkorn türlerinin genetik ilişkilerinin incelenmesi sonucunda, bu buğday türlerinin Anadolu’daki gen merkezinin Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan Diyarbakır-Karacadağ yöresi olduğu anlaşılmıştır. Bkz. Mehmet Atak, “Buğday ve Türkiye Buğday Köy Çeşitleri”, Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, C. 22, S. 2, (2017), s. 74.

⁴¹ Andrew Fairbairn, “Preliminary Archaeobotanical Investigations of Plant Production, Consumption, and Trade at Bronze Age Kültepe-Kanesh”, L. Atıcı, F. Kulakoğlu, G. Barjamovic, A. Fairbairn (ed.), *Current Research at Kültepe/Kanesh: An Interdisciplinary and Integrative Approach to Trade Networks, Internationalism, and Identity*, Lockwood Press, Atlanta:2014, s. 184.

⁴² Kara Hasdemir, “Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi’nde Eski Anadolu’nun Mutfak Kültürü”.

⁴³ Hülya Kara Hasdemir, Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi’nde Eski Anadolu’nun Mutfak Kültürü, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, Aralık 2020, Cilt 6, Sayı 4, s.1614.

⁴⁴ A Concise Dictionary of Akkadian, K, 498; A Concise Dictionary of Akkadian, 165; AHw, 500.

⁴⁵ A Concise Dictionary of Akkadian, *tahšimum* kelimesi AHw, 1302. sayfada “pasta, hamur işi” olarak açıklanmıştır.

⁴⁶ Veysel Donbaz, “Old Assyrian Terms for Bread (*akalu*, *kirrum*)”, H. Behrend, D. Loading, M. Roth (ed.), *DUMU.É. DUB.BA.A Studies in Honor of Ake W. Sjöberg*, (Philadelphia: University of Pennsylvania Museum, 1989), s. 91-92.

⁴⁷ H. Hande Duymuş Florioti, Asur Sarayında Beslenme, *Tarih Okulu Dergisi*, Sayı XXXIV, Haziran 2018, s. 31.

⁴⁸ Tahsin Özgüç, *Asur Ticaret Kolonilerinin Merkezinde Yapılan Yeni Araştırmalar*, Ankara:1959, s. 40-41.

bazlama şeklinde ekmekler görülmektedir.⁴⁹ Bu önemli ayrıntı Kaniş'te tüketilen ekmekler ve şekilleri hakkında bilgi veren nadir örneklerdendir.

Kültepe'de yapılan arkeobotanik çalışmalar sonucunda baklagillerden acı fiğ, mercimek ve bezelyenin yaygın olarak tüketildiği görülmüştür. Fiğ, geçmişte hayvan yemi olarak kullanılmış olup aynı zamanda insanlar tarafından besin maddesi olarak da tercih edilmiştir. Ancak insanlar tarafından tüketilmeden önce lezzetlendirilmesi gerekmiştir⁵⁰ Fiğ ile aynı aileden olan acı bakla günümüzde de çerez olarak tüketilmektedir.

Kültepe tabletlerinde geçen besi hayvanları ve et temini ile ilgili bilgilerin yanı sıra gerçekleştirilen zooarkeolojik çalışmalar, Koloni Dönemi'nde hayvansal gıdanın başında besi hayvanlarının yer aldığını göstermektedir. Zooarkeolojik veriler sonucunda hem Asurlular hem de yerliler arasında koyun, keçi, sığır ve domuzun sıklıkla tüketildiği anlaşılmıştır.⁵¹

En erken çağlardan itibaren insanoğlunun beslenme alışkanlığında önemli yer tutan et ürünlerinin tüketiminde Kaniş halkının hangi pişirme yöntemlerini kullandıklarına dair bilgiler tabletlerde mevcuttur. Metinlerde geçen buşalum “kızartılmış et” ve silqum “haşlanmış et” terimleri et ürünlerinin çoğunlukla ateşte ve suda haşlama yöntemleriyle pişirildiğini göstermektedir. Bu yöntemlerin dışında daha uzun vadede tüketilmesi planlanan etler tuzlanıp, kurutulularak muhafaza edilmiştir.⁵² Zamanlarının çoğunu ticari faaliyetleri doğrultusunda kentler arasındaki kervan yollarında geçiren tüccarlara ait masraf kayıt belgelerinde konaklama ve yeme-içme ihtiyaçlarını gidermek için bit wabrim “han, kervansaray”⁵³ tercih edildiği anlaşılrsa da bu imkânın bulunmadığı bölgelerde tüccarlar aç kalmamak için yanlarına çabuk bozulmayan kurutulmuş etler ve konserve yiyecekler almış olmalıdır.⁵⁴ Günümüz sofralarında da yer verdiğimiz haşlama için Kaniş halkı iliğin bol bulunduğu kemikleri kullanmış olabilecekleri tahmin edilmektedir.

Kızartılmış et olarak kaydedilen buşalum'un pişirilme yöntemi hakkında herhangi bir bilgi yer almaz. Ancak pratik bir yöntem olarak etler şişe takılarak pişirilmiş olabilir.⁵⁵ Kızartılan bu

⁴⁹ Kutlu Emre, “Hitit Sanatında Kültepe/Kaniş'in İzleri”, F. Kulakoğlu, S. Kangal (ed.), *Anadolu'nun Özsözü Kültepe Kaniş-Karumu*, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri: 2011, s. 155.

⁵⁰ Fairbairn, “Preliminary Archaeobotanical Investigations of Plant Production, Consumption, and Trade at Bronze Age Kültepe-Kanesh”, ss. 184-186.

⁵¹ Kara Hasdemir, “Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde Eski Anadolu'nun Mutfak Kültürü”.

⁵² Et, balık vb. besinlerin tuzlanarak muhafaza edilmesi sözlüklerde midlu kelimesi ile karşılanmıştır. Bkz. CAD M/2, 48; Michel, “paléo-assyriens”, 110; Duymuş Florioti, “Asur Sarayında Beslenme”, s. 33.

⁵³ Larsen, “The Old Assyrian City-State and Its Colonies, Akademisk Forlag, Copenhagen”, s. 279.

⁵⁴ Cecile Michel, A table avec les marchands paléo-assyriens, ed. H. Waetzoldt and H. Hauptmann, Assyrien im Wandel der Zeiten, Compte rendu des Rencontres Assyriologiques Internationales (CRRAI 39), Heidelberger Orientverlag, Heidelberg 1997, s.99.

⁵⁵ Ali Güveloğlu, *Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı*, ed. İ. Albayrak, H. Erol, M. Çayır, Cahit Gümbatlı'ya Armağan, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara:2015, s.123.

etler muhtemelen Hititlerde olduğu gibi ekmek arasında hazırlanan sandviç gibi tüketilmiştir.⁵⁶ Yemek hazırlanırken etin lezzetini artırmak için Kültepe metinlerinde kaydedilmiş baharatların yanı sıra zeytinyağı, bal ve şarap kullanılarak hazırlanan çeşitli soslar da kullanıldığı tahmin edilmektedir.⁵⁷

Anadolu sofralarının en sık kullanılan yağ çeşitlerinden olan tereyağı, uzun yıllar boyunca geleneksel yöntemlerle muhafaza edilmiştir. Kurutulmuş koyun ve keçi içkembesine doldurulan tereyağı tüm kış boyunca bozulmadan saklandığı düşünülmekte ancak süt ve süttten elde edilen besinler kolay bozulabilir olduğu için nakliyesi ve uzun süre muhafaza edilmesi kolay değildir. Bu nedenle ticareti yapılmayan bu ürünlere çoğunluğu maddi kayıtlar içeren Kültepe tabletlerinde yer verilmemiştir.⁵⁸

Kültepe tabletlerinde Akadca dišpum⁵⁹, Sumerce LĀL yazılışlarıyla geçen bal, M.Ö. II. binde Anadolu'da bilinen bir besin maddesiydi.⁶⁰ Hititçe metinlerde geçen GEŠTIN. LĀL "ballı şarap" terimi şarap üretiminde balın kullanıldığını gösterir. Ayrıca Hitit metinlerinde geçen NĪNDA. LĀL "ballı ekmek" ya da "tatlı ekmek" ifadesi balın ekmeği tatlıya dönüştürmede de kullanıldığını göstermektedir.⁶¹

Meyve ve sebze tüketimi konusunda bu döneme dair çok fazla aydınlatıcı bir bilgi bulunmamaktadır. Hititçe çivi yazılı metinlerin verdiği bilgiye göre Eski Anadolu'da; fasulye, bezelye, pancar, pırasa, salatalık, sarımsak, dereotu gibi sebze çeşitleri de bilinmekteydi.⁶²

Çivi yazılı belgelerle birlikte arkeolojik buluntular Koloni Çağı'nda insanların bazı meyveleri tanıdığına işaret etmektedir. Kültepe kazılarında farklı formlarda ele geçirilen meyvelikler,

Kaniş'te en çok kullanılan kaplardan biri olmuştur.⁶³ Kültepe tabletlerinde sık rastlanılan meyve isimlerinden biri olan üzüm, yetiştiriciliği yapılan ve tüketilen meyveler arasında ilk sırada yer almaktadır. Metinlerde ka/irānum⁶⁴ olarak geçen üzüm, mevsimine göre yaş ve kuru olarak tüketilmesinin yanı sıra birtakım işlemlerden geçirildikten sonra şarap olarak da tüke-

⁵⁶ Asuman Albayrak, M. Ülkü Solak ve Ahmet Uhri, *Deneyisel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2008, s.57.

⁵⁷ Michel, "A table avec les marchands paléo-assyriens", s.102-106.

⁵⁸ Levent Atıcı, *The Secondary Products Revolution in Light of Textual Evidence from Kültepe-Kanesh Central Turkey*, ed. H. Greenfieldpp, *Animal Secondary Products: Domestic Animal Exploitation in Prehistoric Europe, the Near East and the Far East*, Oxbow Books Press, Oxford, 2014, s.247.

⁵⁹ A Concise Dictionary of Akkadian, D, s.161.

⁶⁰ Öz, *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık*, s.110.

⁶¹ Albayrak, Solak ve Uhri, "Deneyisel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı", ss.82-83.

⁶² Yusuf Kılıç, H. Hande Duymuş, M.Ö. II. Bin Yılda Anadolu'da Besin Maddeleri (Hitit Öncesi Toplumlarda ve Hititlerde), ed. S. Sertçelik, H. Eroğlu, M. Sarı Güven, Prof Dr. Yavuz Ercan'a Armağan, Turhan Kitapevi, Ankara 2008, 344.

⁶³ Tahsin Özgüç, *Kültepe Kaniş/Neša*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2005, s.118.

⁶⁴ karānum/kirānum sözlüklerde "üzüm" olarak tanımlandığı gibi aynı zamanda "şarap" olarak da açıklanmıştır. A Concise Dictionary of Akkadian, K, 202; A Concise Dictionary of Akkadian, 148.

tilmiştir. İ. Albayrak tarafından neşredilen ve Kültepe’de Koloni Çağı insanların mutfak ve beslenme alışkanlıkları hakkında önemli bilgiler içeren Kt 88/k 71 numaralı belgede ise soğan beraberinde ekmek, et, bira maltı, şarap, yağ, bal, bulgur, arpa ve yemek yapımında kullanılan farklı boyutlardaki kazanlar ve odun ile birlikte anılmıştır.⁶⁵

Kayseri ve çevresindeki bölgelerin doğal florasına ait olmayan fındık, muhtemelen Karadeniz kıyılarındaki dağlık bölgelerden temin edilmiştir. Kültepe metinleri içerisinde Karadeniz Bölgesi’nde olduğu varsayılan önemli bir bakır pazarı olan Durhumit de dâhil olmak üzere bu bölge ile ticari ilişkilerin olduğunu gösteren kayıtlar mevcuttur. Fındığın bu ticaret vasıtasıyla Kaniş’e getirildiği düşünülmektedir.⁶⁶ Kullanım alanı tam olarak bilinmeyen fındığın Nimrud’daki arkeolojik buluntuları M.Ö. 1. binden itibaren keklerde kullanıldığını göstermektedir.⁶⁷

Değişik bitkileri, hayvansal ürünleri ve baharatları karıştırarak yemek yapmanın geçmişi Epipaleolitik (Mezolitik) Çağ başlarına kadar geriye dayanmaktadır.⁶⁸ Bu çağdan itibaren insanoğlu acı, tatlı, ekşi ve tuzlu gibi tatları elde etmek ve besinlerin lezzetini artırmak için hoş kokulu bitkileri kullanmaya başlamıştır. Yemeklere baharat eklenmesi yüksek bir damak tadının ve gelişmiş bir mutfak kültürünün varlığına işaret etmektedir.⁶⁹ Yemeklerin vazgeçilmez lezzet kaynağı olan baharatların bazı çeşitlerinin Eski Anadolu mutfağında da kullanıldığı bilinmektedir. Kültepe metinlerinde kaydedilmiş olan baharatlara örnek olarak *kamūnum*⁷⁰ “kimyon”, *kisibirritum*⁷¹ “kişniş”, *azupīrum/azappurum*⁷² “safran” ve bir kekik türü olduğu düşünülen *kudimmum* gösterilebilir.⁷³

Mitolojide baharatın; tanrıların yemeklerine eşlik ettiği, Mısır’da mumyalama işlerinde kullanıldığı ayrıca para, lüks armağan ve ilaç yerine geçtiğine inanılmaktadır.⁷⁴ Geleneksel Hint tıbbı Ayurveda’da da çeşitli baharat bitkilerine başvurulmaktadır. Efsanelere göre M.Ö.

⁶⁵ İrfan Albayrak, *Kültepe’den Değişik Bir Masraf Listesi*, Archivum Anatolicum, C. 5, S. 1 2002, s. 1–10.

⁶⁶ Kara Hasdemir, “Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi’nde Eski Anadolu’nun Mutfak Kültürü”.

⁶⁷ Andrew Fairbairn, Fikri Kulakoğlu ve Levent Atıcı, “Archaeobotanical Evidence for Trade in Hazelnut (*Corylus sp.*) at Middle Bronze Age Kültepe (c. 1950–1830 BC), Kayseri Province, Turkey”, Vegetation History and Archaeobotany, C. 23, S. 2, 2014, s. 167–174.

⁶⁸ Ahmet Uhri, *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*, Ege Yayınları, İstanbul:2016, s. 43.

⁶⁹ Kılıç ve Duymuş, “M.Ö. II. Bin Yılda Anadolu’da Besin Maddeleri (Hitit Öncesi Toplumlarda ve Hititlerde)”, s.347–348.

⁷⁰ A Concise Dictionary of Akkadian, K, s. 131.

⁷¹ A Concise Dictionary of Akkadian, K, s.420.

⁷² A Concise Dictionary of Akkadian, s.33.

⁷³ Michel, “paléo-assyriens”, 105; Albayrak, “Besin Maddeleri”, 65; Kılıç, Duymuş, “Anadolu’da Besin Maddeleri”, 348; Öz, Tarım ve Hayvancılık, 4–5.

⁷⁴ Reha Kılıçhan, Harun Çalhan, “Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma (Spices the Magic of Cuisines: Determination of Spice Consumption Habits in Kayseri Province)”, Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi, 2015, s.42.

2697'de, Çin İmparatoru Shen Nung'un, «Tıbbi Bitkiler Kitabı» adıyla bir kitap yazdığına inanılmaktadır. Mezopotamya'da Asurlular ve Babillilerin baharatı yiyecek, koku ya da ilaç olarak kullandığı bilinmektedir.⁷⁵

M.Ö. 64 ile M.S. 24 arasında yaşayan ünlü coğrafyacı, gezgin ve filozof olan Strabon, Roma Uygarlığı döneminde Kayseri'yi ziyaret etmiş ve şehirle ilgili şu notları almıştır:

“Şehirde yaşayan halkın o dönemde daha çok sığır yetiştiriciliği yaptığını, halkın hayvanlarını otlatmak için şehir dışına çıktığını ve akşamları evlerine döndüklerini belirtmiştir. Şehir bu haliyle adeta bir kamp yeri olarak kullanılmaktadır. Bu nedenle şehrin gündüz ve gece nüfusu arasında belirgin bir fark vardır.

Şehrin sınırlarını ve komşu bölgelere olan uzaklıklarını anlatan Strabon ayrıca iklim ve üretilen tarım ürünleri hakkında da bilgiler verir. Çeşitli meyvelerin, özellikle de hububatın çokça yetiştiğini ve Pontos (Karadeniz)'den daha soğuk bir yer olduğunu söyler.”⁷⁶

Baharatın Türk mutfağına 15. yy.'dan sonra girdiği kabul edilmektedir. Pahalı olduğu için önce saray mutfağına padişahlara macun yapımında kullanılmak üzere girmiş, ardından yavaş yavaş genel mutfaklara girerek halk da kullanmaya başlamıştır. Türkiye'de günümüzde en çok tüketilen baharat %25,0 ile kırmızı pul biberdir. Kırmızı pul biberi, %8,0 ile karabiber izlemektedir.⁷⁷

Kayseri mutfağına bakıldığında ise baharat kullanımının yoğun olduğu yiyecek türleri pastırma ve sucuktur. Etin baharatlarla lezzetlendirilmesi ise Kayseri mutfağında, Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nden bu yana yapılmaktadır. Göçebe kültürün oluşturduğu bir ürün olan “tuzlanmış et” daha sonrasında Türklerin Anadolu'ya girmesi ve Kayseri'nin bir Türk kenti haline gelmesi ile Pastırma adını almış ve Selçuklu Medeniyetine ilişkin kaynaklarda pastırma adıyla anıldığı görülmüştür.

İbn Battûta'nın Seyahatnâmesi'nde kamaruddîn adında çok nefis bir kaysı çeşidinden bahsetmektedir.⁷⁸ Meyve ve sebzeler bahçelerde, bağ ve bostanlarda ya da dağdaki ağaçların acı ve tatlı meyveleri olarak Mesnevî' de belirtildiği üzere yabani olarak da elde edilmektedir.⁷⁹ Bu şekilde elde edilen yabani meyvelerden olan alıç, kırmızı, koyu kırmızı ve siyah renklere sahip olmakla beraber, sonbaharda iplere dizilerek satıldığı hakkında malumatlar mevcuttur.⁸⁰ Meyvelerin depolandığı ve mevsimi dışında da tüketildiği turfanda meyve ifadesinden anlaşılmaktadır.⁸¹ Meyve ve sebzelerin daha çok kurutulularak muhafaza edildiği anlaşılmaktadır.

⁷⁵ Ayhan Yalçın, *Baharat Dünyası: Baharat ve Popüler Otlar Ansiklopedisi*, Geçit Kitapevi, İstanbul:2000, ss.14-15.

⁷⁶ Strabon, *Geographika*, (Çev. Adnan Pekman), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul: 2015.

⁷⁷ Kılıçhan ve Çalhan, “Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma (Spices the Magic of Cuisines: Determination of Spice Consumption Habits in Kayseri Province)”.

⁷⁸ İbn Battûta, *İbn Battûta seyahatnâmesi*, (A. S. Aykut, Çev.), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2000, ss 403-112.

⁷⁹ Mevlanâ, *Mesnevî*, (A. Gölpınarlı, Çev.), Cilt 6, İnkılâp Kitabevi, İstanbul:1985, s 406.

⁸⁰ Ömer Uzunağaç, *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*, İstanbul Kitabevi, 2015, s.52.

⁸¹ Mevlanâ, *Dîvân-ı Kebîr*, (A. Gölpınarlı, Çev.), Yükselen Matbaası, İstanbul:1957, s 588.

Kurutarak muhafaza edilen çeşitli meyveleri ticari ürün olarak da kullanılmış ve Mısır'a kuru kayısı ihracatı yapılmıştır.⁸² Kaynak incelemelerinde gözlemlenen sebzelerden pırasa, tere, marul, muhtemelen yemek olarak ıspanak (ekşili; tatlılı), üzüm yaprağı, sarımsak, soğan, patlıcan ve kerevizdir. Bu gıdalar da yine kurutularak muhafaza edilmekte ve daha çok yemek yapımında kullanılmaktadır.⁸³ Reyhan, karanfil, safran, haşhaş, fesleğen ve nane gibi Anadolu'da bolca üretilen lezzet artırıcı gıdalar da bu dönemde kullanılan başlıca ürünler arasındadır.⁸⁴ Anadolu coğrafyasında bolca bulunan safran, Anadolu Selçukluları ticaretine önemli katkı sağlamıştır.⁸⁵

Kayseri topraklarında kullanılan bitki ve yiyeceklerin büyük kısmının kökeni ve çeşitliliği bu döneme dayanmaktadır. Bu noktada Kayseri mantısının içinden eksik olmayan, reyhan bitkisinin kullanımı ve sofralardaki yeri Anadolu Selçuklu Medeniyetine kadar uzanmakta olduğu görülmektedir.

Osmanlı Dönemine dair en net kaynak ise 1649 yılında Kayseri'yi ziyaret eden Evliya Çelebi'nin "Seyahatnamesi"dir. Dönemin yemek kültürüne ilişkin bilgiler aşağıdaki şekilde verilmiştir: "Has ve beyaz ekmeği, livâşe yufkası, katmer çöreği, mutbak baharlı böreği, "kadidet" adıyla şöhrat bulmuş kimyonlu ve baharlı sığır bastırması, kokulu et sucuğu bir yerde bulunmaz. Hep İstanbul'a hediye olarak gider. Eskiden bu şehirde kırk yerde imâret olup herkese nimeti bol imiş. Onlardan Hundihanım İmâreti halen durmaktadır."⁸⁶

Kayseri mutfağının kültürel gelişimine dayanarak, geçmişin izlerini 6000 yıldır sürdürdüğü ve bu izleri halen yaşattığı görülmektedir. İpekyolu'nun en önemli duraklarından biri olan şehir, günümüzde halen ticari önemini korumaktadır. Günümüz Türkiye'sinin en önemli ticaret şehri olma özelliğini geliştirerek devam ettirmektedir.

KAYSERİ MUTFAĞINDA ARAÇ VE GEREÇ KÜLTÜRÜ

Yemek, sadece karın doyurmak değil kültürü, geçmişi ve yaşam biçimini sofraya taşımaktır. Bu anlayış, özellikle Kayseri mutfağında kendini güçlü biçimde hissettirir. Zira bu bölgenin mutfağı yalnızca tariflerden ibaret değil kullanılan araç ve gereçlerle birlikte bir bütündür. Yemek hazırlamaktan sunuma kadar her aşama, özel malzemelerle, ustalıklı ve gelenekten gelen bir titizlikle yürütülür.

Kayseri mutfağında bazı yemekler, yalnızca kendilerine özgü araçlarla yapılır; başka kaptta pişirilirse aynı lezzet yakalanamaz. Örneğin, Anadolu'da "Hıngal" olarak bilinen ve Uygur Türklerinde "Mantu" ya da "Manta" adıyla anılan buharda pişen yemek ancak Mantu Kazanı adı

⁸² M. Said Polat, "Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçukluları'nda İçtimai ve İktisadi Hayat", Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, (Basılmamış Doktora Tezi), İstanbul:1997, s. 136.

⁸³ Sezai Sevim ve Yusuf Alper Güllü, "Anadolu Selçuklu Dönemi Yerli ve Yabancı Kaynaklarında Anadolu'da Gıda ve Gıda Üretimi Üzerine Bir Değerlendirme", TESAM Akademi Dergisi, 2019, Ocak sayısı, s.341-358

⁸⁴ Mevlanâ, "Dîvân-ı Kebîr", s.295-436-620.

⁸⁵ Claude, Cahen, 13. yüzyılın başında Anadolu'da Ticaret, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: 2016, s.132.

⁸⁶ Evliya Çelebi, "Seyahatname", 3. Cilt, s. 105-113

verilen özel bir tencerede hazırlanabilir. Bu tencereler, bakırcılar tarafından özenle tasarlanır ve ustalıklı el işçiliğiyle imal edilir.

KAYSERİ'NİN MUTFAK ENVANTERİ

Kayseri ve çevresindeki mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler büyük oranda benzerlik gösterir. Hemen her evde bulunan bu malzemeler, geçmişten günümüze mutfağın vazgeçilmez parçalarıdır. Bunlar arasında yer alan başlıca araçlar:

- ◆ **Pişirme Kapları:** Tencereler, güveçler, kazanlar, tunç tavalar, elince (yağ tavası), dankan, süt çüvenleri
- ◆ **Hazırlık Gereçleri:** Oklavalar, hamur tahtaları, elekler, kalburlar, evragaç, el değirmeni, rendeler
- ◆ **Servis Kapları:** Taslar, tabaklar, çanaklar, siniler, tepsiler, kâseler, bardaklar, kulplu bardaklar
- ◆ **Sıvı Kapları:** Maşrapalar, su testileri, boynuzdan yapılmış kaplar, su kabağından üretilmiş taslar, güğümler
- ◆ **Öğütme ve Ezme Araçları:** Dibekler, taş değirmenler, kahve ve baharat değirmenleri, havanlar
- ◆ **Kesme ve Doğrama Gereçleri:** Bıçak çeşitleri, satırlar, et kütükleri, uflak (küçük bıçak)
- ◆ **Isıtıcılar ve Ocaklar:** Sac, sacayağı, kuzine, soba, fırın, pompalı gaz ocağı, gaz lambası
- ◆ **Ölçüm ve Saklama Ekipmanları:** Helkeler, testiler, sitil, küpler, terazi
- ◆ **Sunum Araçları:** Şekerlikler, tuzluklar, biberlikler, sürahiler, fincanlar, sofra altlıkları, kasnak masa ve sandalyeler

Tüm bu araçların büyük çoğunluğu, yerli zanaatkârlar tarafından, el emeği ile üretilir. Özellikle bakır kaplar, kalaylanarak uzun ömürlü hale getirilir ve mutfakların baş tacı olur.

Geleneksel Kayseri evlerinde mutfak envanteri çoğunlukla mutfağın ana bölümünü oluşturan tokana ismi verilen yerde bulunmaktadır. Burada yemek hazırlıklarının yapıldığı hazın odası, ocak, fırın gibi bölümler bulunur. Duvarlarda yer alan terekler ve kaplıklar, mutfak kaplarını düzenli şekilde saklamak için kullanılır. Tereklerde sıra sıra dizilmiş hoşaf tasları, sağan tasları, ileğençeler, su tasları, maşrapalar ve tepsiler yer alır. Alt bölümlerde ise daha büyük mutfak araçları olan sofra sinileri, bulgur kazanları, küpeli kazanlar ve hamur testileri bulunur.

Geleneksel Kayseri mutfağında yemekler, çoğunlukla doğadan sağlanan yakacaklarla pişirilir. Tezek, çalı çırpı, odun, saman gibi malzemeler kullanılarak yakılan ateş, sacayağı veya ocak içine yerleştirilen bölmelerde yakılır. Pişirme kabı bu alevin üzerine yerleştirilerek yemeğin kıvamı dikkatle ayarlanır. Zamanla mutfaklara pompalı gaz ocakları da girmiş fakat geleneksel yöntemler önemini korumuştur.

Evin avlusundaki kuyu, su ihtiyacını karşılamak için kullanılırken; ekmek fırını genellikle bahçede yer alır. Önceleri kerpiçten yapılan bu fırınlar, zamanla tuğla ile inşa edilmeye başlanmış olsa da günümüzde bu yapılar neredeyse unutulmaya yüz tutmuştur.

SOFRA DÜZENİ VE SUNUM KÜLTÜRÜ

Hazırlanan yemeklerin ikramında kullanılan araç ve gereçler, yemek kadar önemlidir.

Kayseri sofrasında:

- ◆ Sofra çeşitleri,
- ◆ Sofra bezleri ve ayakları,
- ◆ Minderler,
- ◆ Tuzluk, biberlik, şekerlik,
- ◆ Sürahiler ve tepsi altları,
- ◆ Kasnak masa ve sandalyeler

gibi eşyalar özenle yerleştirilir. Bu düzen sadece işlevsel değil aynı zamanda misafirperverliğin de bir göstergesidir.

Kayseri mutfağı, sadece yemeklerin lezzetiyle değil kullanılan araç ve gereçlerin kültürel derinliğiyle de dikkat çeker. Her tencere, her kazan, her kaşık; geçmişten bugüne uzanan bir hikâyenin parçasıdır. Yerel ustaların ellerinde şekillenen bu araçlar, Kayseri mutfağını yaşayan bir mirasa dönüştürür. Bugün bile bu geleneksel mutfak araçları, modern hayatın ortasında geçmişin izlerini taşıyan birer kültür hazinesi olarak varlıklarını sürdürmektedir.

KAYSERİ AĞZINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ KELİMELER

Acımih: İnce lifli, kıraç tepelerde yetişen acı bir ot

Adıyaman: Badem

Ağart: Süt ürünlerine verilen isim

Ağız: Yeni doğum yapmış memeli hayvanların (koyun, inek keçi) ilk sağılan sütü

Alaca: Koruk (üzüm) salkımının olgunlaşmaya başlamış taneleri

Alakebir: Yemeğin pişmeye yakın hali

Alaz: Alev

Alamet: Bağ mevsimi bitince, şehre dönüşün yapılacağı son gece yakılan ateş

Arabaşı: Un ve su karışımıyla yapılan hamur ve çorbasındasın oluşan bir kış yemeği.

Aristak: Mutfakta üst taraftan bölünerek yapılan kiler gibi bölüm

Aşgana: Aşhane, mutfak, aşevi

Aşık: Küçük baş hayvanın arka butundan çıkan bir kemik

Aş makarna: Özellikle yaz aylarında hamurdan ufak parçalar kesilerek yapılan yemek

Balbaşı: Beyaz pekmezin en iyisi

Balbatmanı: Şekeri fazla, çok tatlı

Baldırcan: Patlıcan

Bannak: Parmak

Bar: Turşuların kurulduğu kabın ağzında meydana gelen küf

Basdik: Dut bastığı, pestil

Bazlama: Sacda pişen yuvarlak ekmek

Bezdirmeç: Tuzlu hamurun yuvarlak pişirilmesi

Beze: Ufak bir elma büyüklüğünde hamur parçası

- Bezi:** Yağlama ve börekler için açılmaya hazır hamur parçası
- Boraç:** Topraktan yapılan su testisi
- Borani:** Sulu ıspanak yemeği
- Böreşi:** Mantının çorba şeklideki hali
- Bulamaç:** Un, su ve yağ ile yapılan çorba
- Bulundu:** Gri renkli hevenlik üzüm
- Bulunmak:** İkrâm etme
- Burma:** Kıvrımlı böreğin ortası
- Cımcılı:** Islak ya da iyice ıslanmış olan
- Cıngı:** Kıvılcım
- Cıngıl:** Üzüm salkımının küçük parçası
- Cıslan/Dızlan:** Isırgan otu
- Cıvık:** Sulu
- Cıyındırık:** Etin kötü yeri
- Cıpcık:** Üstü açık, yayvan küçük sepet
- Culuk:** Hindi
- Cücük:** Soğanın ortası
- Çalkama:** Yoğurdun çalkalanmasıyla yapılmış ayran
- Çalma:** Beyaz üzümünden yapılan koyu sarı renkli pekmez
- Çaman:** Kırmızı biber ve sarımsakla pastırmanın üzerine sürülen, parazitlerin yok edilmesini sağlayan bir bitki tozu
- Çedene:** Kenevir tohumu
- Çelik:** Bir gövde etin çeyreği
- Çiğermek:** Nem almak
- Fasır fasır:** Kabarık, yumuşak ekmek
- Ferfene:** Erkeklerin belli günlerde topluca yediği yemek
- Fıdın:** Yeni gelişmekte olan bağ
- Filik:** Taze, yeni
- Galle:** Karışık
- Gırtlılık:** Verimsiz, bakımsız bağ
- Gavurga:** Kavrulmuş buğday
- Gaysa:** Hamurun bekledikçe üstünde oluşan kabuk
- Gaysalanmak:** Hamurun üstünün sertleşmesi
- Geberyatlık:** Gece geç saatlerde yenen atıştırmalık yemek
- Gebetleme:** Kurusun diye güneşte bekletilen kaysının kurumamış hali
- Gevrek:** Susamlı, iyi pişmiş simit
- Gısga:** Dikilmeye yarayan ufak soğan
- Gilaburu:** Nohut büyüklüğünde kırmızı meyvesi olan ve sulak yerlerde yetişen bir bitki
- Gilamada:** Üzüm çubuğunun budanmış dallarının kuru hali
- Gilar:** Kiler

Gozel: Harmanda kullanılan kalburdan büyük elek

Gözlük: Kabak ya da ıspanak yemeğine katılan bulgur ya da pirinç

Gurkunaşı: Kurşunaşı

Gurşane: Su ısıtılan kenarı büyük tencere

Gülhatme: Sarı ve beyaz renkli çiçekleri olan büyük süs bitkisi

Güpdüşen: Son baharda olgunlaşmış iri armut

Hacat: Evlerde kullanılan kap kacak

Hakırdak/hahırdak: Tuzlanıp küp şeklinde doğranan kuyruk yağının tencerede kavrulup eritildikten sonra kalan kısmı

Hambur: Obur

Hamırsız: Mayalanmaya bırakılan hamura örtülen örtü açılıp yağlanan hamurun üzerine yumurta sürülerek çörek gibi pişirilmesi

Hapan: İki avucun birleştiğin de aldığı miktar

Harabat: Çok yiyen, boğazı büyük

Harhazın: Sonbaharda kış ayları için yapılan kuru yiyecekler

Haspir: Kavurgaya karıştırılarak yenilen yağlı tohum

Havut: Bulgur çekilirken, bulgurdan çıkan toz

Hazın: Kışlık yiyecekler

Hazınevi: Kiler, kışlık yiyecek deposu

Hecirget: Tencereyi ocağa koyarken kullanılan demir çubuklar

Hedik: Suda haşlanmış buğday

Heğ: İnce dallar kullanılarak örülen büyük küfe

Hekir yağı: Yayıkla elde edilen yağın suda yıkanmasından sonra suyun üzerindeki tortusu

Hekir: Eritilen sadeyağın tencere dibinde kalan tortusu

Helke: Kulplu büyük kova

Hereni: Ufak boy kazan

Hevenk: Kışın yenilmek için üzümün ip ya da çalı ile tavana asılması. Bir çeşit üzüm ya da salkım

Hırtışmak: Yemeğin tamamen pişmemesi

Heç (hiç): Patlamış mısır

Hozan: Bakımsız ve verimsiz olan bağ

Humburdüdük: Obur, pis boğaz

Ilıfıdın: Rafadan

Ilıştırmak: Sıcak suya soğuk su ilave etmek

İrasada: Olmamış karpuz

İrazgı: Üzüm çeşidi, Rezzaki diyede bilinir

İllik: Sahur yemeği

İrişgik: Sucuk

Kabak çırpması: Kabak musakka

Kamaşak: Fazla ekşiden dışın kamaşması

- Kanıklmak:** Su içerek doymak
- Kannendirmek:** Bıktırana kadar yedirmek fazla ikram etmek
- Karamık:** Siyah ve küçük taneli ekşi meyveleri olan, kayalık bölgelerde yetişen bitki
- Kasnak:** Yer sofralarını yükseltmekte kullanılan yuvarlak ahşap
- Katıklaş:** Yoğurtla yapılan bir tür soğuk çorba
- Keçimemesi:** Kalın ve sert kabuklu siyah üzüm çeşidi
- Kestirme:** Su ve şekerin kaynatılması ile yapılan şerbet
- Keyveni:** İyi yemek yapan kadın
- Kırmıccı:** Su testisi
- Kirt:** Lahananın ortasında ki sert göbeği
- Kişniş:** Kuş üzümü
- Konursu:** Yanık kokusu
- Koruk:** Olgunlaşmamış ekşi üzüm
- Kosseğ:** Yanan ocaktaki ateşi karıştırmaya yarayan sopa
- Köfter:** Üzüm ya da dut pekmezinden kurutularak yapılan pestil
- Kömbe:** Yağlanmış bazlama gözleme çeşidi
- Köremez:** Yoğurt ve süttten yapılan yiyecek
- Kün:** İyice eritilip toz haline getirilmiş
- Kuule:** Tandırın hava ve kül deliği
- Külek (kuulek):** İnce tahtadan yapılmış yoğurt kabı
- Küncü:** Susam tohumu
- Küzürük:** Yağda kavrulup kurutulmuş kuyruk yağı
- Lengari:** Tabaktan büyük yassı bakır kap
- Madenis:** Maydanoz
- Manak:** Yufkayı kaşık gibi kullanıp yemeği yemek
- Meyane:** Yağda kavrulmuş un
- Mıçırdamak:** Yemek yerken ağzın şapırtadılması
- Mincimiş:** Yemeğin çürümeye yüz tutması
- Özemek:** Yoğurdu sulandırıp ayran haline getirmek
- Paşa Mantısı:** Bir tür yağ mantısı
- Pehlî:** Yazın yapılan geleneksel bir yemek
- Pezik:** İri yapraklı ıspanak
- Pıt pıt:** İnce bulgur
- Piron:** Çatal
- Pöç:** Kuyruk sokumu
- Pörüşmek:** Pörsümek
- Puharı:** Baca deliği
- Püçüklü:** Havuç
- Pül:** Soğanın yeşil kısmı
- Püllü soğan:** Yeşil soğan

Pürpürüm: Semizotu

Pörsüme: Taze ve yeşilliğini kaybetme

Saçak: Bulaşık bezi

Sası: Bayat, kokmuş

Satıl: Süt ve yoğurt konulan kova şeklinde metal tas

Savan: Meyva toplamak için ağaç altlarına ve sofraların altına da yemek döküntüleri için serilen örtü

Savrsuni: Kalabalık yemek davetlerinde kullanılan büyük sini

Sayyağ: Sadeyağ

Sındırmak: Oruç bozmak

Sırınmak: Aç karnına gezmek

Sızgıt: Kış ayları yemekte kullanmak için kavrulup saklanan, kemikli halde küçük parçalanmış et

Sohum: Bir lokma

Soku: Bulgur dövülen ortası oyuk büyük taş

Sormuk: Tülbentin içine konup bebeklerle emzik olarak verilen üzüm ezmesi

Sündülleme: Üzerine yumurta sürülen ince uzun pide

Süntük: Aç gözlü

Şalak: Ham kavun, kelek

Şebit: Sacda pişirilen mayasız hamurla yapılmış ince ekmek

Şebit mantısı: Kıymalı yağlama

Şebit yağlaması: Sıcak şebit ekmeğini sadece yağlayıp üst üste koyarak yapılan yağlama

Şeğirt: Fırıncı çırağı

Şemşamer: Ayçiçeği

Şırgın: Susam yağı

Şif: Ezilerek suyu çıkartılan meyve posası

Şirane: Pekmez yapılırken üzüm ezmek veya çiğnemek için kullanılan büyük tekne

Şire: Üzüm suyu

Şireder: Siyah ve ince kabuklu bir üzüm çeşidi

Şirelane: Pekmez veya salça yapmak için kullanılan bakır leğen

Taka: Bağ evlerinde duvarlar oyularak yapılan küçük dolap

Tandır çulu: Ocaktaki yemeği sıcak tutmak için tencereye örtülen örtü

Tandır evi: Evlerde tandırların bulunduğu bölüm

Tapsımak: Kokmaya yüz tutmuş yiyecekler

Taytı Bayram: Meyan kökü

Teleme: İyi pişmemiş yemek

Telteli: Ev yapımı pişmaniye

Tepsermek: Az kurumak

Terek: Evlerde kap kacak konulan raflar

Tıkılmak: Yemeğin kaynamaya başlaması

Tokana: Mutfak

Topalak: Hamuru top top yapmak

Tuturuk: Ocak tutuşturmaya yarayan çıra, çalı çırpı

Uğra: Ekmek yapılırken hamurun beze veya tahtaya yapışmaması için arasına serpilene kepekli un

Uğralamak: Un serpmek

Uluk: Çürümüş, bozulmuş

Üznük: Küçük çömlek

Yağbari: Sığır veya koyunun karaciğerinin doğranarak yağda kavrularak hazırlanan yemeği

Yağır değgini: Yağmurda ıslanmış buğday unu

Yağrık: Et tahtası

Yalcı: Çok yiyen, obur

Yalavuç: Derin olmayan kap

Yerik Yermek: Hanımların aşermesi

Yersi: Una sinen toprak kokusu

Yılçarmak: Nemlenmek

Yiti: Yağ kokusu

Yitimek: Yağın acıması

Yivdin: Yumurtanın cılk çıkması

Yiğgi: Toptan alınan kışlık yiyecek

Yoğnelek: Un elemeye yarayan tel elek

Yoglamak: Ölü için verilen yemek

Yolluk: Yol azığı

Yöre: Değirmen taşının etrafa saçtığı un

Yumak: Yıkamak

Zambık: Berdiden örülmüş ağzı yayvan geniş sepet

Zavra: Sebze tohumu ve baharat

Zavrak: Salatalık, hıyar

Zavzacı: Baharat ve sebze satıcısı

Zerzemin: Bodrum

Zeyrek: Keten tohumu

Zırnik: En küçük parça ya da hiçbir şey

GELENEKSEL KAYSERİ EV MİMARİSİ VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ

Geleneksel Kayseri ev mimarisi, Türk mutfak kültürü ve geleneğinin önemli yapı taşlarından biri olarak kabul edilmekte olup yalnızca barınma amacı gütmemekte aynı zamanda kültürel yaşamın, toplumsal ilişkilerin ve mutfak alışkanlıklarının şekillendiği özgün bir mekânsal düzeni temsil etmektedir. Bu evlerde genellikle avlu, tokana (mutfak), oda gibi bölümler yer almakta olup evin planı, ev sahibinin sosyal statüsüne ve arsasının büyüklüğüne bağlı olarak farklılık göstermektedir.

Ekonomik durumu görece iyi olan ailelerin evlerinde ise temel olarak bir sofa bir tokana ve küçük bir odadan oluşan işlevsel, sade bir yerleşim düzeni gözlemlenmektedir. Bu yerleşim

modeli hem aile hayatının hem de yiyecek üretimi ve saklama faaliyetlerinin merkezi olarak işlev görmektedir.

Sofa, geleneksel Kayseri evlerinde avludan girilen ve “seki altı” olarak adlandırılan bir bölüme bağlıdır. Bu bölümden iki basamak çıkılarak ulaşılan sofa, yaklaşık 6-7 metre yüksekliğinde olup sedir ve dolaplarla donatılmış geniş bir yaşam alanıdır. Evde diğer bölümler sağ ve soldan açılan kapılarla seki altına bağlanır. Sofanın seki altından sonraki kısmının zemininde seki altı seviyesinden yaklaşık iki metre derinlikte yer alan ve kapısı tokanaya açılan “zerzemin” adı verilen bir depo alanı bulunur. Zerzemin, kışlık yiyeceklerin muhafaza edildiği, özellikle kurutulmuş meyve ve sebze, salça, salamura asma yaprağı, pekmez, reçel gibi ürünlerin saklandığı önemli bir depolama mekânıdır. Ayrıca burada dayanıklı üzüm türlerinden olan parmak üzümü, “karalık” ve “buludu” gibi çeşitler “hevenk” adı verilen salkımlar halinde asılarak korunur.

Kayseri yöresinin etnik ve kültürel çeşitliliği, mimari yapıya da yansımıştır. Özellikle Avşar ve Türkmen gibi önemli toplulukların yaşadığı evlerde “evlik” denilen geniş ve kapalı bir alan bulunur. Bu evlerde ayrıca mabeyn (sofa, antre), evlik ve örtme bölümleri yer almakta, yaşam alanları bu bölümler arasında dağıtılmaktadır. Eğer evlik bir konak içerisinde yer alıyorsa, mimari plan daha karmaşık bir hal alır. Konağın üst katında odalar, mabeyn ve evlik bulunurken, alt katta büyük ve boydan boya uzanan bir ahır yer almaktadır. Bu ahır özellikle kış aylarında evin ısınmasına önemli katkı sağlar. Üst kata dışarıdan taş merdivenlerle çıkılır, bu mimari yapı “konak” olarak adlandırılır.

Geleneksel Kayseri evlerinde mimari düzen ve ev içi bölümlerin fonksiyonları, ekonomik ve sosyal yapıyla yakından ilişkilidir. Sofanın ve tokananın günlük yaşamda üstlendiği roller, ayrıca kışlık yiyeceklerin depolanması için ayrılan zerzemin gibi özel alanların varlığı bu kültürün sürdürülebilirliğini ve yerel yaşam biçiminin sürekliliğini göstermektedir. Kayseri’nin zengin etnik mozaigi ise mimaride farklılaşmalar oluşturmuş özellikle çeşitli etnik gruplardan insanların yaşadığı evlerde kendine özgü yapısal mimari ortaya çıkarmıştır.⁸⁷

ANADOLU’DA OCAK KÜLTÜRÜ

Anadolu, binlerce yıl boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, köklü geleneklerin harmanlandığı kadim bir coğrafyadır. Bu topraklarda oluşan kültürel birikim günlük yaşamın her alanında kendini gösterdiği gibi ev yaşamı ve mutfak kültüründe de derin izler bırakmıştır. Bu kültürün en temel öğelerinden biri, yemek pişen ocaktır. Anadolu’da ocak, yalnızca fiziksel bir yemek pişirme alanı değil aynı zamanda aile birliğini temsil eden çok katmanlı bir yapıdır.

Anadolu halk kültüründe ocak, ailenin kalbi olarak kabul edilir. Ateşin yandığı, yemeğin piştiği, aile bireylerinin toplandığı yer olan ocak; sıcaklık, güven, birlik ve bereketi simgeler. Bu bağlamda “ocağı sönmek” deyiimi bir ailenin yok oluşunu, “ocağı tütsün” ise o ailenin varlığının, yaşamının sürmesini temenni eder. Ayrıca bazı halk inançlarında ateş kutsaldır, üzerine su dökülmez ve saygısızlık yapılmaz.

⁸⁷ İsmail Evci, Kayseri ve Kayseri Sofrası, Kayseri, Mazaka Yayıncılık, 2007, s. 14-15.

Anadolu’da yemek yalnızca bireysel bir ihtiyaç değil toplumsal bir paylaşım aracıdır. Özellikle köy yaşamında ocakta pişen yemek çoğu zaman komşularla paylaşılır. Düğün, cenaze, bayram gibi toplu etkinliklerde imece usulüyle yemek pişirilir ve herkesin katkısıyla büyük kazanlar kaynar. Bu da yemek pişirme sürecini kolektif bir kültürel ritüele dönüştürür.

Anadolu’da ocak, çoğunlukla kadının hâkimiyetindeki bir alandır. Evde yemek pişirmekten ekmek yapmaya ve kışlık hazırlıklarına kadar birçok iş ocak çevresinde şekillenir. Ocak genellikle mutfakın kuzey duvar kısmında bulunur ve günlük yemek pişirme işlemi gibi belli başlı işler bu ocakta yapılır. Kadın, ocağın başında aynı zamanda ailenin yaşamsal döngüsünü sürdürür. Örneğin çamaşır yıkama, ekmek yapma gibi işler tandır evinde yapılır, ardından burada yemek pişirilir. Bu nedenle ocak kültürü kadın emeğini görünür kılan önemli bir unsurdur.⁸⁸

Anadolu’da ocak kültürüne baktığımızda farklı coğrafyaların ocak yapısının da farklılık gösterdiğini görürüz. Örneğin İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde tandır ocakları ile ekmek ve et pişirilir. Ege ve Akdeniz bölgelerine geldiğimizde sacda börek ve gözleme gibi ürünler yapılır. Güneydoğu Anadolu bölgesinde ise taş fırınlar ve kazanlar yaygındır. Bu farklılıklar hem coğrafi koşullara hem de yerel kültürel alışkanlıklara bağlı olarak gelişim göstermiştir.

Günümüzde kentleşme, apartman yaşantısı ve teknolojik gelişmelerle birlikte geleneksel ocaklar yerini modern mutfaklara bırakmıştır. Ancak buna rağmen “ocak” kavramı Anadolu insanının zihninde hâlâ kutsal ve duygusal bir anlam taşır. Bugün ocak kültürü hem fiziksel hem sembolik anlamda yaşamaya devam etmektedir. Özellikle kırsal alanlarda ve geleneklerine bağlı ailelerde bu kültür varlığını sürdürmektedir.

GELENEKSEL KAYSERİ EVLERİNDE OCAK KÜLTÜRÜ VE OCAĞIN MİMARİ YAPISI

Türk geleneksel konut mimarisi sadece fiziksel mekânların düzenlenmesinden ibaret değildir. Aynı zamanda bu yapılar toplumsal yaşamın, kültürel değerlerin ve gündelik hayatın izlerini de taşır. Bu bağlamda, Anadolu’nun köklü kentlerinden biri olan Kayseri’deki geleneksel evlerde yer alan ocak yapısı hem mimari hem de kültürel bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Kayseri evlerinde eve girildiğinde hemen göze çarpan ocak ve çevresindeki unsurlar ailenin yaşam biçimini, mutfak kültürünü ve sosyal düzenini yansıtan önemli göstergelerdendir.

Kayseri evlerinde ocak, genellikle evin giriş kısmında konumlandırılmıştır ve bir adam boyu yükseklikte olup oldukça geniş bir ağızla inşa edilmiştir. Ocağın ön kısmında “kantarma” adı verilen, taş işçiliğinin örneklerini barındıran bir çıkıntı yer alır. Bu kantarma, örme veya oyma taşlarla yapılır ve hem estetik hem de işlevsel bir yapıdadır. Kantarma ile ocak birlikte düşünüldüğünde bu bütünlük “pınara” olarak adlandırılır. Pınara, ev içindeki yaşamın merkezini oluşturur.

Ocağın yapımında kullanılan malzemeler tarihsel süreç içinde değişiklik göstermiştir. İlk dönemlerde taş tercih edilirken daha sonra kerpiç kullanılmış, günümüzde ise pişmiş tuğla yaygın hale gelmiştir. Bu değişim, hem malzeme teminindeki kolaylıkla hem de yapım tekniklerindeki gelişmelerle açıklanabilir.

⁸⁸ Ahmet Gürlek, *Develi Mutfak Kültürü*, Kayseri: Develi Belediyesi Kültür Yayınları, 2004, s. 8.

Ocakların içinde, yatay olarak yerleştirilmiş bir demir çubuk bulunur. Bu çubuğun üzerinde yer alan hareketli çengelli zincirler, çubuğun üzerine tencere, çömlek gibi pişirme kaplarının asılmasını sağlar. Bu kaplarda genellikle et, süt gibi temel gıdalar pişirilir. Ayrıca güveç kabına benzer toprak çömlekler de sıklıkla kullanılır. Yakıt olarak ise çoğunlukla odun, çalı ve tezek gibi doğal malzemeler tercih edilir. Bu, hem ekonomik hem de geleneksel yöntemlerle ısınma ve pişirme ihtiyacını karşılamaktadır.

Ocağın hemen altında yer alan tandır evde ekmek pişirme işlevi görür. Tandırı yakmak için saman, saçma ve diğer döküntü malzemeler kullanılır. Tandır bir sac kapak ile örtülerek kullanıma hazır hale getirilir. Tandırın havalandırılması ise “küfle” adı verilen bir kanal sayesinde sağlanır. Bu kanal, tandır ile sedir arasında uzanır ve içeriye hava girişini mümkün kılar.

Ocağın önünde yer alan ve “seki” olarak da adlandırılan sedir, toprakla doldurulmuş ve üzeri kilimle kaplanmış bir oturma alanıdır. Bu alan hem dinlenmek hem de yemek yemek için kullanılır. Kantarmanın sağında ve solunda yer alan “çırakmanlıklar” ise idare lambalarının konulduğu küçük bölmelerdir. Ocağın sağ ve sol taraflarında yer alan minderler, aile bireylerinin oturup sohbet ettikleri, yemeklerini yedikleri yerlerdir. Ocak genellikle sürekli yanar, bu da evin ısıtılması ve sıcak bir ortam oluşturulması açısından önemlidir. Ocağın ön kısmında ise yakacak malzemeler bulundurulur.

Geleneksel Kayseri evlerinde ocak etrafında şekillenen bu yaşam kültürü, geçmişten günümüze taşınan bir miras niteliğindedir. Yapımında kullanılan malzemeden oturma düzenine kadar her ayrıntı; dönemin ihtiyaçları, imkânları ve estetik anlayışı doğrultusunda şekillenmiştir. Bu yönüyle Kayseri evlerindeki ocak kültürü, Anadolu’nun geleneksel yaşam biçimini anlamak açısından son derece değerli ve incelenmeye değer bir örnek olarak gelecek kuşaklara aktarılmaktadır.

KAYSERİ’DE BAĞCILIK KÜLTÜRÜ

Karasal iklimin hâkim olduğu Anadolu coğrafyasında doğayla insanın uyum içinde varlık gösterdiği geleneksel üretim biçimlerinden biri olan bağcılık, Kayseri’de de güçlü bir yaşam pratiği olarak varlığını sürdürmüştür. Yazın kavurucu sıcaklarından uzaklaşmak isteyen Kayserililer için bağlar, yalnızca tarım yapılan alanlar değil aynı zamanda doğayla iç içe olunan bir yaşam alanı, bir nevi “sayfiye” mekânı işlevi görmüştür.

Bağcılık kültürü, her ne kadar “bağa göçme” ve “bağdan inme” süreçleriyle birlikte ciddi bir hazırlık ve emek gerektirse de Kayseri halkı için bu mevsimsel döngü, adeta doğanın ritmine ayak uydurmanın bir yoluydu. Bu kültürel döngü genellikle mayıs ayı ile başlar, özellikle nevrudan sonra toprağa düşen cemreyle birlikte bu göçler yoğunlaşırdı. Kuyular doldurulur, budama işlemleri yapılır, toprağın bellenmesi, otların temizlenmesi ve daha pek çok iş bağdan şehre göçene kadar devam ederdi. Kayseri halkı için bu bağcılık kasım ayına kadar sürerdi. Göç öncesinde su ve kar kuyuları doldurulur, bağ evinde ihtiyaç duyulacak eşyalar hazırlanır, kap-kacaklar kalaylanır, dokuma işleri tamamlanırdı. Kayseri’de hemen her ailenin bir bağı

bulunurken, ekonomik durumu elvermeyenler ise “kabalıcı” yani kiracı olarak bağ hayatının bir parçası olurdu.⁸⁹

Bölgede iklim koşullarının elverişli olması ve toprak yapısının uygunluğu, bağcılık faaliyetlerinin çok eski dönemlere uzanmasına imkân tanımıştır. Kayseri yakınlarındaki Kültepe kazılarında elde edilen bulgular bu topraklarda bağcılığın ilk çağlardan itibaren var olduğunu göstermektedir. Hitit mutfağında üzüm ve asmanın özel bir yere sahip olması, Kayseri mutfağının bu kültürel mirasın günümüzdeki temsilcisi olduğu görüşünü desteklemektedir. Öyle ki üzüm yetiştiriciliği zamanla türkülere bile konu olmuştur. Günümüzdeki bazı kaynaklara göre Kayseri bağlarında 33 farklı üzüm çeşidi bulunmaktadır. Üzüm; pekmez, sirke, şarap ve benzeri ürünlerin yapımında kullanılırken, asma yaprağı da birçok yemekte sebze olarak yer bulmuştur. Ayrıca üzümün yanında şehrin bazı bölgelerinde Yamula patlıcanı; Cırgalan biberi; Yahyalı, Yeşilhisar, Hisarcık’ın elma, armut, ayvası; Tomarza’nın mercimeği, nohutu; Gesi ve Erkilet’in cevizi ve Akkışla’nın gilaburusu gibi çeşitli meyve türleri de yetiştirilebilmektedir.⁹⁰

Bağ evleri, genellikle cingi taşı ya da yonu taşı ile çamur harç kullanılarak inşa edilirdi. Tol (önü açık gölgelik), yer örtmesi ve tokana (kapalı taş oda) gibi bölümlerden oluşan bu yapılar aynı zamanda doğayla bütünleşik yaşam alanlarıydı. Tokanadaki kum dolu bölmeler peynir, salça ve kıymanın çömlleklerde saklanması için kullanılırdı. Kalın taş duvarlar sayesinde yazın serin, kışın ılık bir iç mekân sağlanırdı.

1950 sonrası dönemde, sanayileşme ve şehirleşmeyle birlikte bağcılık kültürü tedrici olarak gerilemeye başlamıştır. Tek katlı, avlulu geleneksel evlerin yerini çok katlı apartmanlara bırakması ve şehirleşme bu dönüşümde belirleyici rol olmuştur. Ulaşım araçlarının değişimiyle birlikte at, eşek gibi geleneksel taşıma unsurlarının bakım ve barındırılması güçleşmiş, bununla beraber ithal edilen otobüs ve kamyonlar bu işlevi üstlenmeye çalışsa da yolların elverişsizliği bu süreci zorlaştırmıştır.

Zamanla bağcılık gerilemiş, birçok bağ bakımsız kalmış ve harap olmuştur. Ancak bu geçici duraksama kalıcı bir vedaya dönüşmemiştir. Belediyelerin yol ıslah çalışmaları ve halkın bireysel ulaşım araçlarına sahip olmasıyla birlikte 1980’li yıllardan itibaren bağcılık yeniden canlanmaya başlamıştır.

Kayseri bağları Talas’tan başlayarak Ali Dağı’nın kuzey yamaçlarından Argıncık, Hisarcık ve Hacılar eteklerine, oradan Yılanlı Dağı ve Erciyes’e bakan düzlükler boyunca uzanırdı. Tala-saltı, Çaybağları, Karadere, Kergah, Gediris, Mahrumlar, Yazıbağları gibi birçok alan bu bağcılık alanlarını oluştururdu. Bu bölgelerin bir kısmı şehirleşme sebebiyle kooperatif yerleşimlerine veya gecekondü bölgelerine dönüşmüştür. Günümüzde de bağcılık kültürü Kayseri halkının yerleşmiş bir yaşam kültürü olarak devam etmektedir.⁹¹

⁸⁹ Evci, Kayseri ve Kayseri Sofrası, s. 10-11.

⁹⁰ Akkor, Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı, s. 44-45.

⁹¹ Evci, Kayseri ve Kayseri Sofrası, s. 11-12.



COĞRAFI İŞARET TESCİLİ NEDİR VE TESCİL SÜRECİ NASIL İŞLEMEKTEDİR?

Coğrafi işaret, tüketiciler için herhangi bir ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile, kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen ham maddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır.¹ 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu’nun 34’üncü maddesine göre; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenini bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünleri ifade eden işaretlerdir. Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilmekte olup gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri gibi birçok ürün coğrafi işaret tesciline konu olabilmektedir.² Sınai mülkiyet hakları koruması dünyanın her yerinde tescil ettirilen ülke sınırlarında geçerli olmaktadır.³ Coğrafi işaretli ürünler, kültürel ve yöresel birikimlerden oluşan, nitelik olarak özel ürünlerdir. Bulundukları coğrafyaya dair doğal, kültürel, sosyal ve ekonomik değişkenlerin önemli ve değerli nitelikleri dolayısıyla tescillenmesi sürecini de içine alan bu kalite ölçeği esasen kültürel zenginliğin de bir ifadesi konumundadır.

Tescil sürecinde başvuru hakkına, coğrafi işaret tesciline konu olan ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler, tüketici dernekleri ile yörede ya da bölgede bulunan kamu kurum ve kuruluşları sahiptir.⁴ Kayseri’ye özgü ürünlerin coğrafi işaret tescil süreçlerini birçok farklı kurum yürütmekle birlikte genel anlamda bu süreci bütün aşamaları ile yürüten başlıca kurumlardan biri Kayseri Ticaret Odasıdır. Bunun dışında ilçe belediyeleri tarafından başvuru süreci yürütülmüş ve yürütülmekte olan ürünler de bulunmaktadır.

Kayseri özelinde 2025 yılı itibarıyla coğrafi işaret tescil süreci tamamlanmış toplamda 32 ürün bulunmaktadır. Kayseri’nin 8 adet menşe işaretli ürünü, 24 adet mahreç işaretli ürünü bulunmaktadır.

MAHREÇ İŞARETİ VE MENŞE ADI

Menşe Adı

Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerek-

¹ “Coğrafi İşaret Nedir?”, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fraf-i%C5%9Faret-nedir>

² “Coğrafi İşaret Nedir?”, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fraf-i%C5%9Faret-nedir>

³ “Avrupa Birliğinde Coğrafi İşaret”, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/avrupa-birli%C4%9Finde-co%C4%9Fraf-i%C5%9Faret>

⁴ “Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Hazırlama ve İnceleme Esasları”, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://www.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaret>

mektedir. Bu çerçevede menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir.⁵ Bir ürünün menşe adı alabilmesi için aşağıdaki şartları taşıması gerekmektedir.

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge ya da çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürün olması;
- Tüm özellikleri veya esas niteliği veya özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü coğrafi unsurlardan kaynaklanan bir ürün olması;
- Üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemlerinin tamamıyla bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması gerekmektedir.⁶

Mahreç İşareti

Belirgin bir niteliği, ünü veya özelliği itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir. Ham maddesi veya üretim, işleme aşamalarından biri yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir.⁷ Mahreç işaretine sahip ürünler belirlenen özelliklerden en az birini bulundurması halinde ait oldukları bölgenin dışında da üretilebilmektedir.⁸

Geleneksel Ürün Adı

Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen, ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması halinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanır:

- a) Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.
- b) Geleneksel ham madde veya malzemeden üretilmiş olması.⁹

⁵ “Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı”, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>

⁶ Şahin ve Meral, *Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler*, Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, 2011, Sayı:5.

⁷ “Coğrafi İşaret” (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>

⁸ Oraman, Yasemin, “Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler”, *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 2015, s 76.

⁹ “Coğrafi İşaret” (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>

KAYSERİ COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER (1997-2025)

AKKIŞLA GİLABURUSU

1980'li yıllardan beri Akkışla ilçesinde yetiştirilen Akkışla gilaburusu, *Viburnum opulus* türüne ait olup yaklaşık 1,5-4 metre yüksekliğe kadar büyüeyebilen, çok yıllık çalı formunda bir bitkidir. Akkışla gilaburusu, Akkışla ilçesinden geçen Kesdoğan kaynak suyunun etrafında doğal yaşam alanında ve kapama olarak adlandırılan bahçelerde yetiştirilir. Ürünün hem sulamasında hem de salamurasında Kesdoğan kaynak suyu kullanılır. Bu geleneksel üretimin sonucu olarak her yıl Akkışla ilçesinde festival düzenlenmektedir. Eski dönemlerde 40-50 litrelik içi sırlı toprak küplerde salamura edilirken günümüzde toprak küplerin yerini 20-30 litrelik büyük bidonlar almıştır. Akkışla gilaburusu 12.02.2021 tarihinde menşe işareti almıştır.



BÜNYAN EL HALISI

Kayseri'nin Bünyan ilçesinin halıcılıkta adını duyurması, Bünyan'ın yerleşim yeri olarak büyümesiyle başlar. XVIII. ve XIX. yüzyıllarda nüfusun artmasıyla halı üretimi artarken halıcılığın atılım yapması XX. yüzyılda (1914-1916 yıllarında) gerçekleşmiştir. Bünyan halıcılığının temeli Orta Asya kökenli olup, zaman içerisinde Anadolu'daki sosyal, ekonomik, kültürel değişimlerin zorlamasıyla gelişim evresini tamamlamıştır. 1908-1909 yıllarından itibaren Bünyan halılarında malzeme olarak suni boyalarla boyanmış fabrikasyon yün ipliği ile pamuk ipliği kullanılmaya başlanmıştır. Bünyan halılarının cm²'sinde ortalama 16-30 ilmek bulunmaktadır. Halının ilmek sayısı ne kadar fazla olursa, kalitesi o nispette iyi olur. Türklerin en sevdiği renk olarak bilinen kırmızı rengin zenginlik ve asalet sembolü olması, bu rengin sık kullanılmasına neden olmuştur. Bünyan el halısı 14.11.1997 tarihinde mahreç işareti almıştır.



BÜNYAN GİLABURUSU

Gilaburu, latince ismiyle *Viburnum opulus*, Anadolu'da doğal olarak bulunan yabani meyvedir. Bünyan'da yetişen gilaburu ise diğerlerine göre daha sulu, iri taneli ve kırmızı renklidir. Bünyan gilaburusu çalı görünümünde, boyu 3,5 m ile 4,5 m'ye kadar ulaşan küçük bir ağaçtır. Ağaç başına meyve verimliliği yaklaşık 15-25 kg'dır. Dikimden 3 ila 4 yıl sonra meyve vermeye başlar. Yaz sonunda küresel şekilde, demet halinde meyveleri oluşur. Bünyan gilaburusunun çiçek şekli birleşik şemsiye olup her bir çiçek durumu 5-10 cm çapındadır. Dış kısımdaki verimsiz çiçekler 15-20 mm çapında, beyaz renkli ve gösterişlidir. İç kısımdaki verimli çiçekler ise açık yeşilimsi beyaz renkli çatı şekillidir ve 5-6 mm çapındadır. Bir çiçek durumunda 11-18 verimsiz çiçek ile 350-550 verimli çiçek bulunmaktadır. Her bir çiçek durumu 25-50 meyveli olup bir meyve salkımı oluşturmaktadır. Bünyan gilaburusu gösterişli beyaz çiçekleri, parlak kırmızı meyveleri ve sonbaharda kızıla dönen yaprakları ile süs bitkisi olarak da yetiştirilmektedir. Bünyan gilaburusu menşe işaretini 22.10.2018 tarihinde almıştır.



DEVELİ CIVIKLISI

Cıvıklı yapımında kullanılacak et orta yağlı koyun eti olmalıdır. Yaklaşık olarak 100 gr'da 21,3 gr yağ ihtiva etmelidir. Cıvıklı yapımında Erciyes Dağı'nın yaylalarında yetiştirilen ve yağlı kuyruklu koyunlar sınıfına giren koyunların eti tercih edilmektedir. Özellikle yöreye has 7 çeşit yabani kekik, keven ve şifalı dikenler (çoban çökerten), alıç ağacı yaprakları koyun etinin aromasına büyük ölçüde etki etmektedir. Cıvıklı yapımında eti kullanılan koyunların yörede tamamen doğal koşullarda yetiştirilmiş olması ve kullanılan malzemenin belirli kıstaslar içermesi (demre biber, tatlı soğan vs.) de cıvıklının ayırt edici özelliğidir. Cıvıklı fırını diğer fırınlardan farklı bir mekanizmaya sahiptir. Özellikle cıvıklı yüzeyinin ve malzemesinin eşit oranda pişmesini sağlamak için oluşturulan bu fırın yapısının en belirgin özelliği; iyi bir ısı yalıtımı sağlayan ve hızlı ısınıp geç soğuyan od taşı (Erciyes Dağı'na has), kaya tuzu, cam parçaları ve bims (pomza madeni) kullanılmasıdır. Cıvıklı malzemesinin kendine has bir hazırlanışı vardır. Öncelikle kuşbaşı, sonrasında çift bıçak metoduyla kıyılan malzemelerin harmanlanması ve dinlendirilmesi cıvıklının lezzetini önemli ölçüde etkilemektedir.

Develi cıvıklısı 26.03.2009 tarihinde mahreç işareti almıştır.



ERKİLET KEDİ BACAĞI

Kocasinan ilçesinin Erkilet Mahallesi'nde çok sayıda bağlık alan bulunur. Çabuk bozulan bir ürün olmasından dolayı hasat edilen üzümlerin hemen tüketilmesi veya işlenmesi gerekir. Bölgede uzun yıllardır bağ bozumundan sonra üzümlerin değerlendirilmesi için cevizli pekmez sucuğu üretilmekte olup şeklinin kedi bacağına benzemesinden dolayı bu ürün, yöre halkı tarafından Erkilet kedi bacağı olarak adlandırılmış ve bu adla ünlenmiştir. Erkilet kedi bacağı, üretiminde iri cevizler ile beyaz üzümlerin kullanılması sonucu dolgun ve açık renkli bir görünüme sahip olur.

08.10.2020 tarihinde mahreç işareti almıştır.



KAYSERİ CİRGALAN BİBERİ

Kayseri Cırgalan biberi, Kayseri’de yetiştirilen ve yerel popülasyon özelliği gösteren biberin (*Capsicum annuum*) kurutulup öğütülmesiyle elde edilen toz kırmızı biberdir. Adını Kayseri ilinin Kocasinan ilçesine bağlı Cırgalan Mahallesi’nden almıştır. Biber meyvesi 8-12 cm uzunluğunda, 4 loblu ve orta acılıktadır. Kayseri Cırgalan biberi bitki boyu 40-50 cm seviyesine ulaşır. Her bitkiden ortalama 30-50 adet meyve hasat edilebilir. Meyve et kalınlığı 1,5-2 mm arasında değişir ve ilk olumda yeşil, hasat olumunda ise parlak kırmızı renge sahiptir. Toz kırmızı biber haline getirilmiş 100 gram Kayseri Cırgalan biberinde skovil indeksi (acılık değeri) 275-310 aralığında, yağ miktarı 9-12 gram aralığındadır. Ürün toz kırmızı biber haline getirildiğinde kiremit tozu rengini alır. Kayseri Cırgalan biberi hafif alkali, az tuzlu, az kireçli, fosfor ve potasyum yönünden zengin topraklarda yetiştirilir. Ürünün hasat olumu için uygun sıcaklık 18-30 °C ve ideal nem oranı da %50-70’dir.

Menşe işaretini 06.10.2020 tarihinde almıştır.



KAYSERİ MANTISI

Kayseri ismiyle özdeşleşmiş mantının yoğurma işlemi uzun sürer ve sert bir hamur hazırlanır. Bezelere bölünen hamur 15-20 dakika dinlendirilir. Ekmek tahtası üzerinde veya düz bir yerde, oklava ile 1-1,2 mm kalınlıkta açılan hamur, üzerine un serpilerek tekrar oklavaya sarılır. Oklavanın ucundan çekilerek çıkarılır ve 1-1,5 cm genişliğinde dikdörtgen parçalar halinde kesilir. Bu parçalar, tahtanın bir köşesine konulur, kurumaması için üzerine un serpilir. Küçük küçük kesilen hamur, içine baharat ve soğanla hazırlanan yağsız kıyma konularak bükülür.

Kayseri mantısının şekli, diğer mantı çeşitlerinden farklıdır. Kayseri mantısı tepesinden bükülür. Kayseri'nin yerlileri bunun nedeninin mantının Kayseri'nin diğer bir simgesi olan Erciyes Dağı'nın zirvesine benzetilmesinden ileri geldiğini söylerler. Etli mantı oldukça zahmetlidir. Kadınlar bu işi birkaç kişi ile dayanışma halinde yapmaktadırlar.

Kayseri mantısı mahreç işareti 10.06.2009 tarihinde almıştır.



KAYSERİ PASTIRMASI

Evliya Çelebi'ye göre pastırma, XVII. yüzyılda padişaktan cephedeki askere kadar herkesin tükettiği ve ekonomik değere sahip bir gıdadır. Evliya Çelebi, pastırma hakkında oldukça ayrıntılı bilgi verir. Ayrıca padişahlara hediye olarak Kayseri pastırmasının götürüldüğünü, Kayseri sucuğunun da çok kıymetli olduğunu belirtir. Daha sonraki dönemlerde de Anadolu'da pastırma yapımı giderek gelişir ve çeşitlenir. XIX. yüzyıla ait bir yemek kitabında pastırmalar; Kayseri pastırması, çemenli Kayseri pastırması, Rumeli pastırması, Çerkez pastırması, tavuk pastırması olmak üzere beş farklı çeşidiyle sıralanır.

Halk arasında “pastırma sığağı” denilen sıcaklar, eylül ayının ortasında başlayıp sonbahar sonuna kadar devam eder. Hava açık, güneşli, rüzgârsız ve nemsiz olduğu zamanlarda pastırmanın kurumması ve olgunlaşması için gereken koşullar sağlanmış olur. Nemsiz ve açık havada kuruyan pastırma nemlenmez. Gündüz sığağını alan pastırma gece soğur ve dengeli olarak bozulmadan kurur.

Kayseri pastırması mahreç işaretini 25.06.2002 tarihinde almıştır.



KAYSERİ SUCUĞU

Kayseri'ye özgü olarak yapılan kaliteli sucuk üretimi için; orta yaşlı ve kasaplık hayvanların eti kullanılmalı, et yağdan ve sinirden arındırılmış olmalı, etler iyice soğutulmuş olmalı, sert kıvamlı sığır, koyun ve kuyruk yağı dışında yağ kullanılmamalıdır. Sucuk üretimine uygun olduğu belirlenen soğutulmuş etler baharat, tuz ve sarımsak ilavesiyle çekilir, 0-4°C'lik soğuk depoda 8-12 saat bekletilerek dinlendirilir (etler kuşbaşı halinde olmalı). Daha sonra bu karışım, yağ ile beraber çekilerek kıyma haline getirilir. Kıyma, sucuk içi yoğurma makinesinde biraz sıvıyağ eklenerek sığırın ince bağırsaklarına veya yapay kılıflara doldurulur. Dolum yapılırken mümkün olduğu kadar sıkı doldurulmalı, hava boşluğu bırakılmamalıdır. Dolumdan sonra sucuklar kuruması için, beşli-altılı birimler halinde, birbirine değmeden asılır. Yüzeyleri basınçlı su ile yıkanır ve olgunlaştırılmak üzere olgunlaştırma odalarına alınır.

Kayseri sucuğu mahreç işaretini 25.06.2002 tarihinde almıştır.



KAYSERİ YAĞLAMASI

Kayseri yağlaması; coğrafi sınırdaki “şebit” adı verilen lavaş ekmek üzerine kıymalı harç konularak yapılan ve sarımsaklı ya da sade yoğurtla servis edilen bir yemektir. Yöre halkının uzun yıllardır, özellikle yaz aylarını geçirdiği bağ evlerinde ekmek ihtiyacını karşılamak için yoğurdukları hamurları bazlama veya şebit gibi çeşitli şekillerde sac üzerinde pişirerek tükettikleri bilinir. Bu gelenekten doğan Kayseri yağlamasının Kayseri mutfak kültürü içinde önemli bir yeri bulunur ve sıkça üretilip tüketilir. Bu sebeple Kayseri yağlamasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Mahreç işaretini 12.07.2021 tarihinde almıştır.



PINARBAŞI UZUNYAYLA ÇERKES PEYNİRİ

Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes peyniri tam yağlı inek veya koyun sütünden üretilen, sütün kaynama noktasında fermente peyniraltı suyu eklenerek asit ve ısı etkisiyle pıhtılaştırılan, oluşan pıhtıya sepetlerde kalıp halinde şekil verilen, dış yüzeyi iri kaya tuzu ile tuzlanan, kısa sürede kabuk bağlayan, taze olarak veya üretildiği alanda kuzey rüzgârlarına maruz bırakılarak on beş gün kadar doğal ortamında dinlendirildikten sonra tüketilen, uzun süre dayanabilen, yarı sert, geleneksel bir peynirdir. Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes peyniri imalatı mera ve yaylalarda serbest olarak otlatılan koyun veya ineklerin sütlerinden geleneksel yöntemlerle imal edilir. Coğrafi alandaki kuzeydoğu rüzgârının etkisiyle peynir olgunlaştırılır ve bu yöntemle yarı sert, esnemenen kırılan karakteristik özelliğini kazanır.

Menşe işaretini 14.04.2021 tarihinde almıştır.



SOĞANLI BEZ BEBEKLERİ

Soğanlı köyünde 60-65 yaş arası kadınların günümüzde de giydiği yöresel kıyafetlerin; 20-70 cm boyunda, 1 cm eninde tahta ve sac iskelet üzerine giydirilmesi ile hazırlanan bez bebeklerdir. Ürün tamamen yerel özelliklere sahip çeşitli motif ve pullarla süslenmekte ve el işi üretim tekniğiyle hazırlanmaktadır. Ağaç ve çember iskelet havlu parçaları ile desteklenir. Siyah yün ip veya orlonla saçları örülür. Pazen, basma, patiska ve tülbentle baş kısmı yapılır. Aynı kumaşlardan kutnu, kadife ve tül den dikilmiş şalvar, elbise, işlik, önlük, entari ve gelinlik giydirilir. Elinde mini su testisi, tahta kirmen, mini bebek, tahta yaba veya kolunda kolçak ile süslenir. Renkli ispirotolu kalem, asetatlı kalem veya batık boyası ile yüz hatları çizilir.

Mahreç işaretini 05.01.2005 tarihinde almıştır.



TOMARZA KABAK ÇEKİRDEĞİ

Kayseri'nin Tomarza ilçesi ve köylerinde yetiştirilen yazlık kabak grubunun çerezlik veya çekirdek kabakları Cucurbita pepo L. botanik sınıfı içinde yer almaktadır. Toprak istekleri bakımından kabak bitkisi hafif, derin ve volkanik tüf topraklarda daha iyi yetişmesi nedeniyle ilçe topraklarında verimli olarak yetiştirilebilmektedir. Tomarza kabak çekirdeği hasat sonrasında meyveden uzaklaştırıldığı ve güneş ışığında doğal olarak kurutulduğu için nem almayan depolarda uzun süre (1-2 yıl) saklanabilme özelliğine sahiptir. İlçede çiftçiler kendi tohumluklarını kendileri üreterek kullanmaktadırlar. Tohum üretiminde tarlalardaki en sağlıklı kabaklardan alınan çekirdekler kullanılmaktadır.

Menşe işaretini 23.09.2014 tarihinde almıştır.



YAHYALI EL HALISI

Yahyalı halısı, ülkemizde üretilen el halılarının en ünlülerinden biridir. Halıcılık ilçe ekonomisinin en önemli unsurlarından olmasına rağmen, ham madde ve işçilik maliyetinin artması, ekonomik kriz, makine halılarının çoğalması gibi nedenlerle halı üretiminde hızlı bir düşüş gerçekleşmiş ve gün geçtikçe halı tezgâhları azalmıştır. Yahyalı halıları %100 yüнден yapılması, boyasının kökboyası olması, ilmek sayısının sıklığı ve modelleri ile tanınmaktadır.

Gelepler; yeşil asma yaprağı, kahverengi ceviz kabuğu, ceviz yaprağı, kırmızı cehri, narpuz otu, gri ve siyah balçık çamuru, sütleğen otu, boyaşili otuyla boyanır. Yahyalı halı ve kilimleri kullanıldıkça parlar ve ipeksi bir görünüme kavuşur.

Mahreç işaretini 14.11.1997 tarihinde almıştır.



YAMULA PATLICANI

Kayserinin Yemliha kasabası ve çevresinde yayılım gösteren ve uzun yıllar bu yöre insanının önemli bir geçim kaynağı olarak yetiştirilen, sevilen ve bölgenin kültürüne yerleşen bir üründür. Yamula patlıcanının tanıtımı için 1997 yılından beri ağustos ayı içerisinde festivaller düzenlenmektedir. Türkiye’de yetişen birçok patlıcan tipi ve çeşidinden farklı morfolojik yapısı ile kendisine has aroma ve tat özellikleri gösteren, bunun yanı sıra yörede yıllardır yetiştirildiğinden belirli düzeyde saflaşan dolayısıyla homojen bir yapı kazanan, bir anlamda köy çeşidi özelliği kazanan Yamula patlıcanının; Eskişehir Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından 2007 yılında morfolojik özellikleri tanımlanarak özellik belgesi doldurulmuştur. Kasabaya özgü topraklarda yetişen Yamula patlıcanı menşe işaretini 25.02.2010 tarihinde almıştır.



ÖZVATAN ÇİÇEK BALI

Özvatan'da arıcılığın geçmişi eski yıllara dayanır. Yöre halkının geçim kaynaklarından biridir. İlçede su kaynaklarının bol olması, buna bağlı olarak floranın zengin olması ve rakımın değişken olmasından dolayı çiçeklenme süresinin fazla olması gibi faktörler arıcılığa elverişli bir ortam oluşturur. Bölgenin flora yapısında 103 çeşit çiçekli bitki ve 50'ye yakın ağaç türü bulunur. Özvatant çiçek balını, dillerinin daha uzun olması sebebiyle derin tüplü çiçeklerin nektarlarından daha fazla yararlanabilen Kafkas melezi arısı yapar. Sonuç olarak yörede yaygın olarak ekimi yapılan yem bitkileri ile çemen bitkisinin nektar ve polen bakımından bal arıları açısından cezbedici olmasından dolayı balların büyük kısmında bu taksonlara ait polenler gözlenir.

Menşee işaretini 16.11.2020 tarihinde almıştır.



İNCESU KARA EVREK ÜZÜMÜ

Kara evrek üzümü *V. vinifera* L.nin kültür çeşidi olup, sürgün ucu tipi açık, sülükleri 2S+O+2S şeklinde aralıklı olarak dizilen ve çekirdek kenarında çıkıntı olmayan bir üzüm türüdür. İlçe topraklarının alüvyal, koluvyal kahverengi, kireçsiz kahverengi ve az miktarda organik topraklardan oluşması, tuzluluk sorununun olmaması ilçede yetiştirilen üzüm çeşitleri için uygun toprak yapısı oluşturmaktadır. Bölgenin iklim faktörleri de yörede yetişen üzüm çeşitleri bakımından elverişlidir.

Kara evrek üzümü menş e işaretini 26.08.2016 tarihinde almıştır.



KAYSERİ KATMERİ

Kayseri katmeri; buğday unu, su ve tuz karışımıyla hazırlanan hamurun içine tahinli harç koyularak açılan yufkaların birkaç kez katlanıp açılmasıyla üretilen hamur işidir. Kayseri katmerinde tahinin baskın tadı hissedilir ve yufka katmanlarının tel tel olduğu gözlemlenir. Kayseri katmeri günlük olarak üretilir ve tüketilir. Kayseri katmerinin üretimi, özellikle yufkaların açılıp katlanması suretiyle katmanlı yapı oluşturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Kayseri katmerinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Kayseri katmeri Mahreç işaretini 20.08.2021 tarihinde almıştır.



KAYSERİ KURŞUN AŞI ÇORBASI

Kayseri kurşun aşı çorbası, köftelik bulgur, ırmik ile yapılan bulgur köfteleri ve kuzu kuşbaşı et, yeşil mercimek, nohut, kuru soğan, salça ve çeşitli baharatlar kullanılarak üretilen koyu kıvamlı bir çorbadır. Her mevsim tüketilmekle birlikte, içeriğindeki bileşenlerin fazlalığından dolayı ağırlıklı olarak kış aylarında tercih edilir. Günlük olarak tüketilir. Ancak hazırlanan bulgur köftelerinin, daha sonra pişirilmek üzere gıda mevzuatına uygun olarak dondurucuda muhafaza edilmesi mümkündür. Kayseri kurşun aşı çorbasının üretiminde çok sayıda bileşen kullanıldığı için çorba kâsesinin kurşun gibi ağır olması nedeniyle “kurşun aşı” adını almıştır.

Mahreç işareti 22.11.2021 tarihinde almıştır.



KAYSERİ FIRIN AĞZI KEBABİ

Kayseri fırın ağzı kebabı; kuyruk yağı, domates, yeşilbiber, sarımsak ve kekikle harmanlanan kuşbaşı ve pirezola et parçalarının 3 - 3,5 saat taş fırında pişirilmesiyle üretilen kebaptır. Kayseri fırın ağzı kebabı, fırının ağız kısmına yakın olan en serin yerinde yavaş yavaş pişer. Sıcak pide ile birlikte servisi yapılır. Kayseri fırın ağzı kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Mahreç işareti 06.04.2022 tarihinde almıştır.



KAYSERİ NEVZİNESİ

Kayseri nevzinesi; un, yağ, ceviz içi, tahin, sirke ve kabartma tozu ile yapılan hamurun pişirildikten sonra üzerine üzüm pekmezli şerbet gezdirilmesi suretiyle üretilen Kayseri'ye özgü yöresel bir tatlıdır. Üretimde; bitkisel yağ, tereyağı ve zeytinyağı karışımı kullanılır. Kayseri nevzinesi 6-7 cm kare şeklinde kesilerek soğuk olarak servis yapılır. Sert kıvamlı hamurlu yapısı, piştikten sonra üzerine şerbet döküldüğünde de korur. Yerken ağızda dağılır. Bu özelliklerini koruyabilmesi için günlük üretilip tüketilmesi tavsiye edilir. Kayseri'de bayram, düğün ve misafir tatlısı olarak bilinen nevzine, aynı zamanda kız isteme merasimlerinde ve ramazan ayında iftar sofralarında da önemli bir yere sahiptir. Yeni doğum yapmış gelinlere nevzine ikram etmek, eskiden beri süregelen Kayseri geleneklerinden biridir.

Geçmişe eskiye dayanan, Kayseri geleneklerinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Kayseri nevzinesinin coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Mahreç işaretini 22.11.2021 tarihinde almıştır.



KAYSERİ TANDIR BÖREĞİ

Kayseri tandır böreği; elde açılan yufkaların tahinli harçla tekrar açıldıktan sonra, her bir katın arasına kıymalı harç koyulup fırında pişirilmesiyle üretilir. Üç kat yufkadan oluşan börek, fırından çıkarılınca üzerine su serpilir ve bir bez ile kapatılır. Kare şeklinde dilimlenen Kayseri tandır böreği günlük olarak üretilir ve tüketilir. Evlerde fırın bulunmadığı eski zamanlarda mahalle fırınlarında ve tandırlarda pişirilen Kayseri tandır böreğinin Kayseri mutfak kültürü içinde önemli bir yeri bulunur. Üretimi, özellikle hamurunun hazırlanması ve açılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Kayseri tandır böreğinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Mahreç işareti 12.07.2021 tarihinde almıştır.



KAYSERİ YAĞ MANTISI

Kayseri yağ mantısı; ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu, yoğurt, tuz, süt, zeytinyağı, beyaz şeker, kuru maya ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılıp 6-8 cm'lik kareler halinde kesildikten sonra içine kıymalı harç koyulup çiçek şeklinde kapatılarak kızartılması suretiyle yapılır. Servisi sıcak olarak ve üzerine salçalı sos ile sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılır. Kıymalı harç çiğ kıymadan yapılır.

Kayseri yağ mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Mahreç işaretini 20.01.2022 tarihinde almıştır.



KAYSERİ TEPŞİ MANTISI

Tepsi mantısı, adından da anlaşılacağı üzere, Kayseri mantısından biraz büyük ve kelebek denilen tabir ile sıkılarak tepsilere dizildikten sonra fırınlanan ve kendine has sosu ile servis edilen Kayseri'ye özgü bir mantı çeşididir.

Geçmişe eskiye dayanan bu mantı çeşidinin en önemli özelliği eskiden büyük tepsilere yapılması ve bütün aile üyelerinin aynı tepsiden mantıyı yemesidir. Kalabalık aile yemeklerinde çok tercih edilmektedir.

Mahreç işaretini 05.04.2022 tarihinde almıştır.



DEVELİ GACERİ

Develi gaceri, Kayseri'nin Develi ilçesinde yetiştirilen ve gernik olarak adlandırılan *Triticum turgidum* L. var. *dicoccum* çeşiti buğdaydan elde edilen kavuzlu buğdaydır. Gacer, $2n=28$ tetraploid kromozom içeren AABB gen grubuna dâhil bir buğdaydır.

Develi gaceri, doğal tozlaşmanın dışında genetik olarak hiçbir müdahale edilmemiş emmer buğday sınıfındandır. Develi gaceri buğdayının başağı, her birinde tek dane bulunduran ve tek başakçıkların karşılıklı iki sırasından oluşan kavuz adı verilen kılıfla kaplı olmasından dolayı hastalıklara ve mantarlara karşı dirençlidir. Başak taneleri beyaz, tüylü ve mumsu yapıya sahip olup büyüme habitusu dik gelişen yapıdadır. Develi gaceri eski bir *Triticum turgidum* L. var. *dicoccum* buğday çeşidinden üretildiği ve genetiği değiştirilmediği için, yüksek tane kalitesine sahip protein ve mineral içeriği zengin bir buğdaydır.

Mahreç işareti 22.06.2022 tarihinde almıştır.



KAYSERİ GÜL BAKLAVASI

Kayseri gül baklavası; buğday unu, yoğurt, süt, zeytinyağı, yumurta, tuz ve beyaz şeker kullanılarak elde edilen hamurdan yapılır. Hamurun ince yufkalar açılması, arasına ceviz içi eklenip katlanarak gül şekli verilmesi, tereyağı ve zeytinyağı karışımı ile yağlanması, pişirilmesi ve üzerine şerbet dökülmesi suretiyle üretilen baklavadır. Servisi, soğuk olarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Kayseri gül baklavası, Kayseri geleneklerinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Mahreç işaretini 07.06.2022 tarihinde almıştır.



KAYSERİ ÇEMENİ

Kayseri’de çemen, yöre halkı tarafından geçmiş yıllarda “çaman” olarak telaffuz edilmiştir. Kayseri’de henüz endüstriyel üretimin olmadığı çok eski zamanlarda evlerde, “çaman yapmak” ifadesi yerine, bileşenlerin birbirine katılıp karıştırılması suretiyle çemen üretimi yapılması için “çaman karmak” ifadesi kullanılmıştır.

Kayseri çemeninin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Günün her öğününde ve ikram sofralarında yer alır. Ekmek ve çeşitli unlu mamullerin üzerine veya arasına sürülerek tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Mahreç işaretini 26.07.2023 tarihinde almıştır.



TALAS ZİNCİDERE KURU KAYMAĞI

Talas Zincidere kuru kaymağı; inek sütünün tekniğine uygun olarak süt yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilen, gözenekli, süngerimsi yapıya sahip, genellikle rulo şeklinde sarılan, beyaz ya da sarı renk ve tonlarında renge sahip bir süt ürünüdür.

Talas Zincidere kuru kaymağı; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür. Kayseri ili Talas ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Talas Zincidere kuru kaymağının; üretildiği Kayseri ili Talas ilçesi ile ün bağı bulunur.

Mahreç işaretini 21.08.2023 tarihinde almıştır.



KAYSERİ SUCUK İÇİ

Kayseri sucuk içi; kuzu ve dana eti, sarımsak, acı ve tatlı toz kırmızıbiber, kimyon, kekik, zencefil, karanfil ve tuz kullanılarak Kayseri ilinde üretilen hazırlanmış et karışımıdır. Üretimde kullanılan etin karışım oranları %10-20 kuzu ve %80-90 dana olup, hayvanların göğüs kısmından elde edilen yağlı ve yumuşak döş etidir. Kayseri sucuk içi, sucuk üretmek amacıyla kullanılamaz. Pişirilerek tüketilir.

Mahreç işareti 11.03.2024 tarihinde almıştır.



TALAS ÇÖREKOTLU ÇÖMLEK PEYNİRİ

Talas çörekotlu çömlek peyniri; yeterli mayalanma sıcaklığına getirilen sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermentasyona uğratılmasının ardından ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıda ile temasa uygun çömleklere/kaplara sıkıca basılmasının ardından olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilmektedir. Beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve gözeneksiz yapıda, tat olarak tuzlu ve kendine has tadı bulunan, çörekotu tat ve kokusuna sahip bir peynirdir.

Mahreç işareti 12.03.2024 tarihinde almıştır.



KAYSERİ BÖREK AŞI ÇORBASI

Kayseri börek aşı / Kayseri börek aşı çorbası; buğday unu, tuz, yumurta ve su ile yoğrulan hamurun kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan iç harç ile doldurulması ve bu hamurun hazırlanan çorba suyu içine, kesme un çorbalığı ve yeşil mercimek ile birlikte eklenerek pişirilmesi suretiyle Kayseri ilinde üretilen sulu yemektir. Kayseri börek aşı / Kayseri börek aşı çorbası Kayseri ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Börek aşı hakkındaki yöresel bilgi birikimi, hamurun yoğrulması, iç harcın hazırlanması, şeklinin verilerek doldurulması ve pişirilmesi aşamalarında önemli bir rol oynadığı için, ürün coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Özellikle ramazan ayı iftar menülerinde olmak üzere sofralarda yer alır. Kayseri ilinde evlerde ramazan ayı hazırlığı olarak yapılır ve derin dondurucuda saklanır. Dondurulmuş olarak satışı da mevcuttur.

Mahreç işaretini 27.05.2024 tarihinde almıştır.



KAYSERİ KAVURMASI

Kayseri kavurması; büyükbaş hayvan (sığır) karkas etlerinin kemiksiz olarak ve doğrandıktan sonra belirli oranlarda tuz ve bu etlerin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilmesi/kavurulması ile hazırlanan ısıtılmış işlem uygulanmış, işlenmiş bir et ürünüdür. Kayseri kavurması üretiminde, karkas etleri halk arasında kuşbaşı olarak da bilinen boyutları 7 cm'yi geçmeyen parçalar halinde bıçakla ve/veya makine ile doğranmış şekilde kullanılır. Kayseri kavurması tüketicilerin isteğine bağlı olarak soğuk ya da sıcak olarak tüketilir ve servisi yapılır. Ayrıca çeşitli yemek vb. gıdaların hazırlamasında bir bileşen olarak kullanılır. Kayseri kavurmasının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz. Ayrıca üretimde sakatat vb. bileşenler de kullanılamaz. Kayseri kavurması; Kayseri ilinin adıyla özdeşleşmiş bir kavurmadır. Kayseri kavurmasında; özellikle karkas etlerinin hazırlanması ve pişirilmesi/kavurulması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen Kayseri kavurmasının, Kayseri ili ile ün bağı bulunur.



COĞRAFİ İŞARET TESCİLİNE ADAY ÜRÜNLER (BAŞVURU YAPILAN ANCAK ONAYLANMAMIŞ OLANLAR)

1. Bünyan Bez Bebeği Oynar Gelin (2022)
2. Felahiye Silahtar Üzümlü (2023)
3. Felahiye Çiçek Balı (2023)
4. Felahiye Tandır Ekmeği (2023)
5. Gesi Ceviz Topacı (2023)
6. Gesi Cevizi (2021)
7. Mancusun Manda Kaymağı (2022)
8. Yeşilhisar Çerezlik Ayçiçeği Çekirdeği (2021)
9. Felahiye Çömlek Peyniri (2023)
10. Develi Zile Kaftan Elbisesi (2024)
11. Gömeç Fasulyesi (2023)
12. Sultan Sazlığı Berdisi (2024)
13. Hacılar Dokuması Bezi (2025)
14. Kayseri Purov (2025)
15. Pöç Kebabı (2025)
16. Develi Cevizli Pidesi (2024)

GASTRONOMİ ALANINDA KAYSERİ’DE YAPILAN ETKİNLİK VE PROJELER

KAYSERİ GASTRONOMİ TURİZMİ ÇALIŞTAYI

(Lezzetlerin Dilinden Kayseri’yi Tanımak)

16-17 Kasım 2019 tarihlerinde yapılan bu çalıştayda Kayseri adeta lezzetin başkenti haline geldi. Kayseri Büyükşehir Belediyesi’nin ev sahipliğinde düzenlenen Gastronomi Turizmi Çalıştayı, yerli ve yabancı gastronomi uzmanlarını, şefleri ve yazarları Kayseri’de bir araya getirdi. Etkinlik, şehrin yalnızca tarihi ve doğal güzellikleriyle değil aynı zamanda derin ve köklü mutfak mirasıyla da öne çıkabileceğini kanıtladı.

Çalıştayda, Kayseri’ye özgü yüzlerce yemek masaya yatırıldı. Katılımcılar, mantıdan pöç, fırın ağzından kurşun aşına, Develi cıvıklısından nevineye kadar çok sayıda lezzeti hem tattı hem de bu lezzetlerin hikâyelerini dinledi. Özellikle pastırma ve sucuğun Kayseri mutfağındaki yeri üzerinde durularak bu ürünlerle yapılan özgün yemek tarifleri dünya mutfak sahnesine taşınmak üzere önerilerle sunuldu.

Kayseri Büyükşehir Belediyesi’nin öncülüğünde hazırlanan bu çalıştay, sadece iki günlük bir etkinlik olmanın ötesine geçerek kalıcı bir mirasa dönüştürüldü. Bu çalıştayda sunulan veri ve dokümanlar hazırlanarak kapsamlı kitap haline getirildi. Çalıştayı tüm detaylarını belgeleyerek Kayseri’nin gastronomik potansiyelini geleceğe taşıyan bir kaynak haline geldi.



KAYSERİ GASTRONOMİ GÜNLERİ ETKİNLİKLERİ

(Lezzetin Renkleriyle Bir Şölen)

Gastronominin festivale dönüştüğü bu özel günlerde, ikincisi düzenlenen Kayseri'de gastronomi etkinlikleri yapıldı. Bu etkinliklerde Kayseri, adeta açık hava mutfağına dönüştü. Türkiye'nin dört bir yanından gelen katılımcılar, Recep Tayyip Erdoğan Millet Bahçesi'nde kurulan stantlarda Kayseri mutfağının enfes örnekleriyle buluştu.

Etkinlik boyunca ünlü şefler gastroşovlarla hünelerini sergilerken, çocuklara özel etkinlikler ve tiyatro gösterileri renkli anlara sahne oldu. Panellerde ise gastronomi eğitimi, yerel kalkınma, kadın kooperatiflerinin rolü ve sürdürülebilir mutfaklar gibi birçok başlık derinlemesine ele alındı.

En dikkat çeken etkinliklerden biri de "Ev Hanımları Yöresel Yemek Yarışması" oldu. Üç farklı kategoride düzenlenen yarışmada, mutfak kültürünü yaşatan ev hanımları yarışmaya büyük ilgi gösterdi. Katılımcılar, hafta boyunca düzenlenen şehir turları ile Kayseri'nin tarihi dokusunu ve kültürel zenginliğini de yakından tanıma fırsatı buldu.

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu'nun Kreatif Şehirler Ağı Listesi'nde yer alan Kayseri, bu etkinlikle yerini daha da sağlamlaştırdı. Gastronomi Günleri, hem içerik hem katılım açısından örnek bir organizasyon olarak kayıtlara geçti.



TÜRK MUTFAĞI HAFTASI ETKİNLİKLERİ

(Asırlık Tariflerin Yeni Yolculuğu)

2024 yılında Kayseri’de düzenlenen Türk Mutfağı Haftası, dopdolu bir programla gerçekleştirildi. Etkinlikler, Kayseri’de “Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı” başlığı altında düzenlenen panellerle açıldı.

Panelin ana teması “Sürdürülebilir ve Atıksız Türk Mutfağı” idi. Erciyes Üniversitesi akademisyen Dr. Mustafa Ülker moderatörlüğünde yapılan oturumda, mutfağın geleneksel kökleri ile modern gastronomi yaklaşımları buluşturuldu. Katılımcı olarak yer alan ünlü şefler, otel yöneticileri, diyetisyenler ve gastronomi dernekleri, Türk mutfağının gelecek vizyonuna dair değerli fikirler sundular.

Kayseri, bu etkinlikte yalnızca ev sahipliği yapmakla kalmadı; binlerce yıllık yemek kültürünü, medeniyetlerin mutfağını yansıtan tarifleriyle uluslararası ölçekte bir kez daha görünür kıldı. Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nün destekleriyle de Türk Mutfağı, Kayseri Mutfak kültürü artık sadece sofrada değil kültürel bir anlatı olarak da dünyaya sunuluyor.



MUTFAK SANATLARI MERKEZİ (MSM)

Kayseri'nin gastronomideki yükselişini somutlaştıran en büyük adımlardan biri, Mutfak Sanatları Merkezi'nin açılması oldu. Kayseri Mutfak kültürünün geliştirilmesi ve UNESCO gastronomi Yaratıcı Şehirler Ağı listesine girmek amacıyla Mutfak Sanatları Merkezi projesi tamamlanmış oldu. Recep Tayyip Erdoğan Millet Bahçesi'nde kurulan yaklaşık 3600 metre-karelik alanda 3 katlı yapısı ile hizmet veren bu merkez, Kayseri'nin mutfak mirasını yalnızca yaşatmakla kalmıyor, aynı zamanda eğitiyor, geliştiriyor ve geleceğe taşıyor. Restoran bölümü, uygulamalı mutfak sınıfları, eğitim salonları ve çocuklara özel oyun alanıyla her yaş ve kesime hitap eden merkez; şehrin kültürel, eğitimsel ve turistik vizyonuna büyük katkı sağlıyor. Tesisde Kayseri mutfağının yemeklerinin hizmeti verilmesinin yanında Kayseri mutfağını yerli ve yabancı bütün misafirlere tanıtmak amacıyla hizmetine devam etmektedir.

Tesisin zemin katında; tatlı, döner, köfte ve et işleme imalathaneleri bulunmaktadır. Tesisin giriş katı, gelen misafirler için hazırlanmış olup aynı zamanda 150 kişiyi ağırlayacak kapasitededir. Restaurant bölümünde; çocuk oyun alanı, pastırma, sucuk ve hamur işleme atölyeleri yer almaktadır. Gelen misafirler yemeklerini yerken aynı zamanda yemeklerin nasıl yapıldığını da görmektedirler. Mutfak kısmı 4 bölümden oluşmaktadır. 1. bölüm olan fırın kısmında ekmek ve pide pişirilmektedir. 2. bölümde güveç ve tava yemekleri yapılmaktadır. 3. bölüm tatlı, organik içecekler bölümü ve son olarak 4. bölümde yöresel yemeklerin yapıldığı kısım bulunmaktadır. Aynı zamanda Kayseri'ye ait coğrafi işaretli ürünler de bulunmaktadır.

Tesisin 1. katında eğitim atölyelerinde aşçılık eğitimi verilerek Milli Eğitim Bakanlığı onaylı sertifikalarını alan öğrencilere iş imkanı da sağlanmaktadır. Verilen eğitimlerde Türk mutfağı ve Kayseri mutfağı yemeklerinin yapımı hem uygulamalı hem de teorik olarak anlatılmaktadır.

Usta şeflerin menüleriyle lezzet tutkunlarını ağırlayan merkezde, geleneksel tarifler çağdaş sunumlarla buluşuyor. Etkinlikler arasında yöresel yemekler başta olmak üzere ünlü şefler eşliğinde katılan misafirlerle beraber workshoplar yapılmaktadır.





MSM MÜTEFAK
SANATLARI
MERKEZİ

KAYSERİ MUTFAĞI - (KAYTUR EV YEMEKLERİ)

“Ev Tadında Bir Gastronomi Deneyimi”

Kayseri'nin yerel mutfağını şehrin tam kalbinde deneyimlemek isteyenler için ideal bir adres. Recep Tayyip Erdoğan Millet Bahçesi'nde hizmet veren restoran, geleneksel tatları modern sunumla birleştiriyor. UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Kreatif Şehirler Ağı Ulusal Listesi'nde yer alan Kayseri Büyükşehir Belediyesi yönetiminde gastronomi merkezi olma yolundaki çalışmalarını hızla sürdürüyor. Bu kapsamda, Büyükşehir'e bağlı KAYTUR A.Ş. restoranları da Kayseri'nin eşsiz lezzetlerini en iyi şekilde misafirlerine sunuyor.

Yenilenen Yüzüyle KAYTUR Ev Yemekleri

Türkiye'nin en büyük millet bahçelerinden biri olan Recep Tayyip Erdoğan Millet Bahçesi içinde hizmet veren Kayseri Mutfağı, KAYTUR Ev Yemekleri olarak yenilenen konseptiyle lezzet tutkunlarına kapılarını açtı.

Zengin menü seçenekleriyle KAYTUR Ev Yemekleri'nde, yöresel ve ev sıcaklığını hissettiren lezzetler sunuluyor: Mercimek çorbası, yayla çorbası, tereyağlı pirinç pilavı, iç pilav, patates püresi, yoğurtlu makarna, salça soslu makarna, taze fasulye, türlü yemeği, ana yemeklerden; su böreği, içli köfte, kaburgalı kuru fasulye ve nohut, patlıcan ve biber dolması, etli yaprak sarma, kadın budu köfte, fırında special tavuk but, tavuk sote, terbiyeli tavuk, İzmir köfte, kıyma sote, patlıcan kebabı, acılı güveç, sac kavurma, testi kebabı ve kuzu tandır (iç pilavlı), tatlılardan; fırın sütlaç, ev baklavası, kabak tatlısı bulunmaktadır.

Lezzetin yanında, KAYTUR misafirleri kendilerini evlerindeymiş gibi hissedecekleri samimi ve sıcak bir ortamda ağırlanıyor. Aile sıcaklığındaki bu mekanlarda, sağlıklı ve doyurucu ev yemekleri ile öğle ya da akşam yemekleri keyfe dönüşüyor.

Kayseri'nin gastronomi alanındaki gelişimini destekleyen KAYTUR Ev Yemekleri, hem şehrin yerlilerine hem de ziyaretçilere unutulmaz bir tat deneyimi sunuyor.



KAYSERİ'DE GLÜTENSİZ BESLENMENİN ADRESİ: GLÜTENSİZ KAFE

Kayseri Büyükşehir Belediyesi tarafından insan ve sağlık odaklı hizmet vizyonu doğrultusunda projelendirilen Glütensiz Kafe, 2021 yılının Ağustos ayında KAYTUR A.Ş. tarafından hizmete açıldı. Şehrin merkezinde, Kocasinan ilçesi Mimarsinan Mahallesi Tuna Caddesi'nde faaliyet gösteren kafe, glütensiz beslenmeyi tercih eden, glüten intoleransı olan bireyler ve çölyak rahatsızlığı olan vatandaşlar tarafından yoğun ilgi görmektedir. Dışarıya bağımlı kalmadan glütensiz tüm ürünlerin kendi üretimi olan bu kafe, İç Anadolu Bölgesi'nin açıldığı zamana kadarki ilk ve tek glütensiz kafesidir.

Glütensiz Kafe, "Glütensiz üret, sağlıklı tüket" sloganıyla misafirlerine zengin bir menü sunmaktadır. Menüde glütensiz ekmek, simit, pide çeşitleri, glütensiz pizzalar, lahmacunlar, glütensiz tatlılar, kahvaltılıklar ve ızgara seçenekleri gibi gıdalar da bulunmaktadır. Ayrıca, paketli glütensiz ürünler satışa sunulurken, evde veya iş yerinde güvenle tüketilebilecek seçenekler sağlamaktadır.

Kafenin işleyişi, sağlıklı ve güvenli glütensiz beslenmeye olan bağlılığıyla öne çıkmakta olup çalışanların tamamı glütensiz beslenen kişiler arasından seçilen personellerden oluşmaktadır. Üstelik kafeye gelen misafirlere, uzman bir diyetisyen tarafından glüten ve çölyak hastalığıyla ilgili ücretsiz bilgilendirme yapılabilmektedir. Böylece kafe, yalnızca yemek sunmakla kalmayıp farkındalık ve bilinçlendirme işlevi de görmektedir. Ayrıca şehir dışına talep ve istekte bulunan vatandaşlarımıza kafedeki ürünlerden kargo yoluyla gönderi de yapılabilmektedir.

Glütensiz Kafe'nin yiyecek ve içecek ürünlerinde kaliteyi garantilemek için belediyenin Doğal Ürünler Bahçesi ve Pazarı'ndaki ürünler kullanılmaktadır. Kafe, özellikle çölyak hastaları ve glütene hassasiyeti olan bireylerin güvenle beslenebileceği bir mekan olarak tarladan sofraya felsefesiyle kurulmuştur. Doğal Ürünler Bahçesi ve Pazarı'ndaki üreticilerin çoğunun ziraat ve gıda mühendislerinden oluşmakta olup ürünlerin kafe mutfağında özenle işlendiğini ve sağlıklı bir şekilde vatandaşlarla buluşturulmaktadır.

Glütensiz Kafe'nin açılması "insan ve sağlık odaklı sosyal sorumluluk projesi" olarak nitelendirilmektedir. Bu proje, Kayseri'nin zengin mutfağıyla gastronomi alanındaki önemini pekiştiren bir adım olarak görülmektedir. Şehir, UNESCO tarafından desteklenen "Yaratıcı Şehirler Ağı Ulusal Listesi" ne girerek gastronomi alanında önemli bir merkez olma başarısını göstermiştir.



KAYSERİ’NİN UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI SÜRECİ

UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI PROGRAMI (UCCN)

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network), UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) Türkiye Milli Komisyonu’nun kendi tanımlamasıyla; UNESCO tarafından 2004 yılında yaratılmış olup, çeşitli bölgelerden, farklı gelir seviyeleri, kapasite ve nüfusa sahip şehirleri yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getiren bir girişimdir.

Şehirler tarihi ve kültürel geçmişleri ve çeşitli kültür aktörlerini bir arada bulunduran dinamik yapılarıyla yaratıcılığın yeni boyutlarını üretmeye ve keşfetmeye muktedirler. Program, yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmeyi amaçlamakta ve bu sebeple UNESCO’nun kültürel çeşitlilik ideallerini desteklemektedir.¹

Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirler tarafından kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirecekleri yaratıcı endüstri sektörü tercihlerine göre seçilebilecek sekiz tema etrafında şekillendirilmiştir. Bu temalar edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi, medya sanatları ve mimari olarak belirlenmiştir. Hâlihazırda, Yaratıcı Şehirler Ağı’nın 350 üyesi bulunmaktadır.

Kentsel alanlar, kültür ve yaratıcılığı sürdürülebilir kalkınma ve kentsel dönüşüm için itici bir güç haline getirmeyi amaçlayan yeni stratejiler, politikalar ve girişimlerin geliştirilmesi için başlıca üreme alanlarıdır. Şehirler, inovasyon ve sosyal uyumun yanı sıra vatandaşların refahı ve kültürler arası diyalogun teşvik edilmesi yoluyla ekonomik büyüme, sağlık krizleri, çevresel etkiler ve sosyal gerilimler gibi küresel çağdaş zorluklara yanıt vermektedir. İnsanlara, yerel topluluklara ve paydaşlara odaklanan sürdürülebilir kalkınmanın teşvik edilmesinde şehirlerin oynadığı önemli rol, 17 hedefi arasında ‘şehirleri ve insan yerleşimlerini kapsayıcı, güvenli, dirençli ve sürdürülebilir kılmak’ gibi özel bir hedefi de içeren 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi’nde özellikle kabul edilmektedir. Ayrıca kültür ve yaratıcılığı eylem için temel kaldıraçlardan biri olarak tanımlamaktadır.²

Bu nedenle UCCN, özellikle şehir düzeyinde kültür ve yaratıcılık odaklı politikaları, stratejileri, planları ve girişimleri teşvik ederek ve canlandırarak, üye şehirleri aracılığıyla 2030 gündeminin uygulanmasında Üye Devletleri etkin bir şekilde destekleme konusunda UNESCO’nun küresel çabalarına katkıda bulunmaktadır. Ayrıca UCCN, stratejik hedeflerinin ve faaliyetlerinin örgütün öncelikli eylem alanlarıyla uyumunu sağlar.

UNESCO Kültür Politikaları ve Sürdürülebilir Kalkınma Dünya Konferansı - MONDIACULT 2022, kültürün stratejik rolünü daha fazla kabul etmiş ve kültürü “küresel bir kamu malı” olarak yeniden teyit etmiştir. MONDIACULT 2022 Bildirgesi, özellikle UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı

¹ “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı”, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slu-g=UNESCO%20Yarat%CC%86%CC%B1%20S%CC%A7ehirler%20Ag%CC%86%CC%B1>

² UNESCO Creative Cities Network”, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://www.unesco.org/en/creative-cities/creativity-and-cities?hub=80094>

da dahil olmak üzere yerel paydaşları ve ortakları dahil etmek ve harekete geçirmek için daha güçlü çabalar çağrısında bulunarak, yerel düzeyde kamu politikalarında kültürün sistematik bir şekilde sabitlenmesini savunmaktadır.³

Kültür ve yaratıcılık her şeyden önce yerel düzeyde korunur, yaşanır, uygulanır ve günlük olarak yenilenir. Bu nedenle, kültür sektörlerini canlandırarak, yaratıcılığı ve kültür profesyonellerini destekleyerek, vatandaşların kültürel katılımını teşvik ederek ve kamusal alana yeni bir bakış açısıyla yaklaşarak, kamu yetkilileri özel sektör ve sivil toplumla işbirliği içinde bir fark yaratabilir ve yerel nüfusun pratik ihtiyaçlarına uygun daha sürdürülebilir bir kentsel kalkınmayı destekleyebilir.

Çok düzeyli işbirliği ve bilgi paylaşımı, kentsel kalkınma için yaratıcılıktan yararlanmak ve dünya çapında yerel düzeyde ortak zorluklara yeni çözümler üretmek için çok önemlidir. Bu bağlamda, UNESCO’nun Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlerin akran öğrenimi ve işbirliğine dayalı girişimlerden yararlanmaları, kültürel varlıklarından tam olarak yararlanmaları, bunları ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel boyutlarda sürdürülebilir, kapsayıcı, dengeli kalkınma için kurucu parçalar olarak kullanmaları için benzersiz fırsatlar sunmaktadır.⁴

KAYSERİ’NİN AĞA KATILIM İÇİN HAZIRLIK SÜRECİ VE BAŞVURU SÜREÇLERİNDE YAŞANANLAR

28 Eylül 2020 tarihinde yapılan ilk toplantısıyla kurulan Kayseri Büyükşehir Belediyesi UNESCO komisyonu ile yürütülen başvuru çalışmaları çerçevesinde 25 Şubat 2021 tarihinde UNESCO Türkiye Milli Komisyonu ile ilk toplantı gerçekleştirilmiştir.

Birleşmiş Milletler 2030 Kalkınma Planı çerçevesinde şehrimizde gerçekleştirilen projeler ve çalışmalarla ilgili ayrıntılı raporlar oluşturulmuş ve bu raporların her biri şehrimizin kültürel yapısına ilişkin akademik verilerle birleştirilmiştir. Düzenli olarak yapılan toplantılar neticesinde, yapılan saha araştırmaları ve kültürel verilerin başvuru dosyasına entegrasyonu sağlanarak 2021 yılı başvuru formuna işlenmiştir.

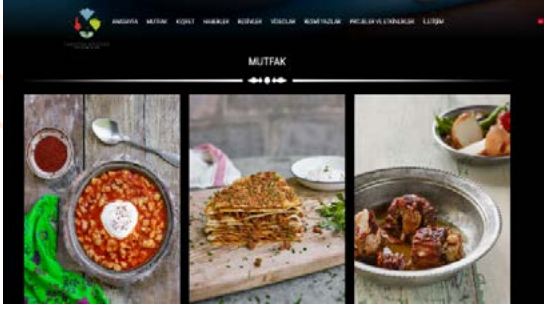
Aynı süreçte şehrimiz genelindeki bütün paydaşlarımızı bir araya getirdiğimiz önemli toplantılar gerçekleştirilmiştir. Bu toplantılardan en önemlisi Danışmanımız Namık Kemal Döleneken’in paydaşlarımıza Yaratıcı Şehirler Ağı’nı açıkladığı 1 Nisan 2021 tarihinde gerçekleştirilen paydaş bilgilendirme toplantısıdır. Bu çalışma öncesinde Kayseri Ticaret Odası, Meslek Kuruluşları, Sanayi Odası, Üniversiteler, STK ve Sektör temsilcileri ile iletişime geçilerek Yaratıcı Şehirler Ağı paydaş toplantısına davet edilmiştir. Toplantı esnasında ise şehrimizin bütününde yapılan gastronomi çalışmalarına ilişkin ortak değerlendirmeler yapılmış, eksiklikler tespit edilerek dosya hazırlığı için önemli bir nokta olan gelecek projeler belirlenmiştir.

Başvuru dosyası için oldukça önemli olan web sayfası çalışması ve logo çalışması da aynı süreçte hazırlanarak başvuru için hazır hale getirilmiştir. Logoya ek olarak şehrimizin sloganı

³ UNESCO Creative Cities Network“, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://www.unesco.org/en/creative-cities/creativity-and-cities?hub=80094>

⁴ UNESCO Creative Cities Network“, (Erişim Tarihi: 18.09.2025), <https://www.unesco.org/en/creative-cities/creativity-and-cities?hub=80094>

“Tarihten Kültüre Lezzetler Diyarı” olarak belirlenmiştir. Sosyal Medya hesaplarında yapılan bütün çalışmalar ve etkinlikler paylaşılmıştır.



Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehri Kayseri'nin Logo ve Web sitesi Çalışması <http://kayserigastronomi.com/>

Türkiye Milli Komisyonuna son başvuru tarihi olan 31 Mayıs 2021 tarihine kadar hazırlanan başvuru dosyamız 28 Mayıs 2021 tarihinde UNESCO Türkiye Milli Komisyonuna gönderilerek komisyon tarafınca gerekli kontrolleri yapılmıştır.

29 Mayıs 2021 tarihinde ise başvuru dosyası için UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Genel Sekreter Yardımcı Tolga Korucu beyefendi ile başvuru dosyası revize toplantısı yapılmıştır. Revize toplantısı sonrası son değişiklikler de yapılarak 30 Mayıs 2021'de komisyon mektubunu alabilmek için dosya en son hali ile UNESCO Türkiye Milli Komisyonuna gönderilmiştir.

UNESCO'nun merkez şehri olan Paris'e gönderilecek dosyanın seçim sonuçları 15 Haziran 2021 tarihinde belediyemize bildirilmiştir. Gastronomi şehri başvurularında yaşanan yoğunluk nedeniyle ve dosyamızın güçlü bir dosya olması sebebiyle milli komisyon Kayseri'yi Ulusal Listeye bir gastronomi şehri olarak almış ve 2023 yılı Yaratıcı Şehirler Ağı başvurularında şehrimizin dosyasına Paris'e gönderilme konusunda öncelik tanınacağını yazılı olarak bildirmiştir.

Sonuç olarak Kayseri, UNESCO Türkiye Milli Komisyonu tarafınca Yaratıcı Şehirler Ağı Ulusal Listesine bir gastronomi şehri olarak girmeye hak kazanmıştır.

Uluslararası listeye girmek için 2023 yılında ise daha önce 2021 yılında hazırlanan dosyanın üzerine eklemeler yapılmıştır. 2021 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı başvuru dosyasında projelendirilen Kayseri Mutfak Sanatları Merkezi ve Kayseri Gastronomi Festivaline 2021 yılında adımlar atılarak ORAN Kalkınma Ajansı'nın SOGEP programı kapsamında Kayseri Mutfak Sanatları Merkezi Eğitim Bölümü projelendirmesi hayata geçirilmiştir. Türkiye'nin 100. yılı kutlamaları çerçevesinde ise 2023 yılında Kayseri Gastronomi Günleri'nin birincisi düzenlenmiştir.

2023 yılının ilk 6 aylık sürecinde ağa yeniden başvuru yapılmıştır. Bu sayede şehrimizin Milli Komisyon tarafından açılan Yaratıcı Şehirler Ağı Ulusal Listesindeki yeri garanti hale gelmiştir.

SLOW FOOD TOPLULUĞU VE ARCH OF TASTE SÜRECİ

TÜRKİYE’DE SLOW FOOD HAREKETİ: TARİHİ, GİRİŞİMLERİ VE ETKİLERİ

Slow Food Felsefesine Genel Bakış: İyi, Temiz, Adil Gıda Slow Food hareketi, 1986 yılında İtalya’da Carlo Petrini tarafından, endüstriyel fast food kültürünün yükselişine ve modern yaşamın hızına bir tepki olarak başlatılmıştır.¹ Hareketin uluslararası boyuta ulaşması, 1989 yılında Paris’te Slow Food Manifestosu’nun imzalanmasıyla resmileşmiştir.² Bu manifestonun yayınlanması, Slow Food felsefesini İtalya sınırlarının ötesine taşımış ve hızlı yiyecek kültürüne karşı bir direniş olarak konumlanmıştır.³ Hareketin temel prensipleri “iyi, temiz ve adil” gıda etrafında şekillenmektedir.⁴ «İyi» gıda; kaliteli, lezzetli ve sağlıklı besinleri ifade ederken; «temiz» gıda; çevreye, hayvan refahına veya insan sağlığına zarar vermeyen sürdürülebilir üretim yöntemlerini, ekosistemin ve biyoçeşitliliğin korunmasını vurgular. «Adil» gıda ise üreticilere insancıl koşullarda yaptıkları iş için adil bir karşılık ödenmesini ve adil ticareti savunur.⁵ Bu prensipler, bilimsel ve geleneksel bilgi arasında bir diyalog oluşturarak, gıda üretim zincirinin her aşamasında tüketici ve üretici sağlığını, ekosistemi ve biyoçeşitliliği korumayı hedefler.⁶ Başlangıçta McDonald’s’a karşı basit bir protesto olarak doğan bu hareketin, “iyi, temiz ve adil” gıda gibi kapsamlı bir felsefeye evrilmesi, küresel gıda sistemindeki yapısal sorunlara dair derinlemesine bir anlayışı yansıtmaktadır. Bu gelişim, hareketin yalnızca mevcut sisteme karşı çıkmakla kalmayıp, aynı zamanda yeni bir gıda paradigması inşa etme ihtiyacını fark ettiğini

¹ Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği - DergiPark, (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2025), <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1645527>

² Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği - DergiPark, (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2025), <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1645527>

³ SLOW FOOD HAREKETİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İLE İLİŞKİSİ: FOÇA ÖRNEĞİ Nigar ALİYEVA - AVESİS, (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2025), <https://avesis.deu.edu.tr/dosya?id=85c0358f-051a-4bb5-b2aa-8ab6ff590d01>

⁴ Slow Food (Yavaş Yeme) Hareketi’ni Keşfetmek: Geleneksel ve Sürdürülebilir Beslenmeye Dönüş - Sağlık Bilimleri Fakültesi - Beslenme ve Diyetetik (... - İstanbul Gelişim Üniversitesi, (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2025), [https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-\(ingilizce\)-haber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-donus](https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-(ingilizce)-haber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-donus)

⁵ Slow Food (Yavaş Yeme) Hareketi’ni Keşfetmek: Geleneksel ve Sürdürülebilir Beslenmeye Dönüş - Sağlık Bilimleri Fakültesi - Beslenme ve Diyetetik (... - İstanbul Gelişim Üniversitesi, (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2025), [https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-\(ingilizce\)-haber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-donus](https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-(ingilizce)-haber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-donus)

⁶ Slow Food (Yavaş Yeme) Hareketi’ni Keşfetmek: Geleneksel ve Sürdürülebilir Beslenmeye Dönüş - Sağlık Bilimleri Fakültesi - Beslenme ve Diyetetik (... - İstanbul Gelişim Üniversitesi, (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2025), [https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-\(ingilizce\)-haber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-donus](https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-(ingilizce)-haber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-donus)

göstermektedir. Bu durum, Slow Food'u sadece bir mutfak tercihi olmaktan çıkarıp, güçlü etik ve çevresel temellere sahip sosyo-kültürel bir harekete dönüştürmektedir.

TÜRKİYE'DE SLOW FOOD'UN ÖNEMİ VE KAPSAMI

Küresel ölçekte Slow Food, 160'tan fazla ülkede binlerce yerel topluluk (convivia) aracılığıyla faaliyet göstermektedir.⁷ Türkiye'de de hareket, son yıllarda önemli bir ivme kazanmış, «iyi, temiz ve adil» gıda prensipleri hem üreticiler hem de tüketiciler tarafından giderek daha fazla benimsenmiştir.⁸ Türkiye'deki Slow Food faaliyetleri, sadece gastronomik tercihlerle sınırlı kalmayıp yerel üretim, biyoçeşitliliğin korunması, sürdürülebilir turizm ve kırsal kalkınma gibi alanlarla derinlemesine etkileşim halindedir.⁹ Hareket, tüketicileri gıda üretimi, sürdürülebilirlik ve biyoçeşitlilik konularında eğiterek farkındalık yaratmayı hedeflemektedir.¹⁰ Türkiye bağlamında yerel üretime ve kırsal kalkınmaya yapılan bu güçlü vurgu, Slow Food'un sadece bir gastronomi akımı olmanın ötesinde, sosyo-ekonomik dayanıklılık ve kültürel mirasın korunması için kritik bir araç olduğunu göstermektedir. Türkiye'nin hızlı kentleşme ve sanayileşme süreçlerinin getirdiği zorluklar karşısında, Slow Food'un yerel üreticileri ve geleneksel yöntemleri desteklemesi, kırsal topluluklara ekonomik bir can simidi sunmakta ve gıda ile kültürel mirası korumaya yardımcı olmaktadır. Bu yaklaşım, küreselleşmenin yerel topluluklar üzerindeki olumsuz etkilerini hafifletmeye yönelik proaktif bir kalkınma stratejisi olarak işlev görmektedir.

SLOW FOOD TÜRKİYE'NİN KURULUŞU VE TARİHSEL GELİŞİMİ

Bu bölüm, Slow Food hareketinin Türkiye'ye gelişini, ilk adımlarını ve önemli dönüm noktalarını, yerel toplulukların oluşumunu ve hareketin gelişimindeki kilit aşamaları kronolojik olarak ele almaktadır.

⁷ Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği - DergiPark, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1645527>

⁸ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁹ Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği - DergiPark, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1645527>

¹⁰ Yavaş Yemek "Slow Food", (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1280/Yavas-Yemek--Slow-Food-.html>

Küresel Hareketin Türkiye'ye Gelişi ve İlk Adımlar

Slow Food hareketinin Türkiye'deki yolculuğu, 2000 yılların başından itibaren gönüllü yerel gruplar ve yerel üreticilerle tüketicileri bir araya getiren projelerle başlayıp, Slow Food kurucusu Carlo Petrini'nin 2006 yılında Gökçeada'yı ziyaretiyle resmîyet kazanmıştır.¹¹ Bu ziyaret, aynı yıl Gökçeada'da Slow Food topluluğunun kurulmasını hızlandıran bir katalizör görevi görmüştür.¹² Gökçeada'daki ilk çalışmalar, ekolojik temelli gastronomik faaliyetlere odaklanmış ve yerel halk arasında farkındalık yaratmayı amaçlamıştır. Bu çabalar, Gökçeada'yı bir organik tarım merkezi ve «Cittaslow» (sakin şehir) olarak konumlandırma hedefiyle yürütülmüştür.¹³ Carlo Petrini'nin bizzat Gökçeada'yı ziyaret etmesi, Slow Food hareketinin küresel yayılımında doğrudan katılımın ve yerel adaptasyonun ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, hareketin büyümesinin sadece bürokratik bir genişlemeden ziyade, yerel toplulukları ilham vererek ve harekete geçirerek tabandan gelişmeyi teşvik eden bilinçli bir stratejiyi yansıttığını göstermektedir. Gökçeada gibi sembolik ve önemli bir konunun seçilmesi, hareketin prensiplerini somut bir şekilde sergileme ve bu prensiplerin yerel düzeyde nasıl uygulanabileceğini gösterme amacını taşımıştır.

Türkiye'deki İlk Topluluklar ve Önemli Dönüm Noktaları

Gökçeada'daki bu ilk adımların ardından, Türkiye'de Slow Food'un erken dönem conviviaları (yerel birlikleri) kurulmuştur. Başlangıçta hareket, İzmir Bardacık, Fikir Sahibi Damaklar (Defne Koryürek tarafından İstanbul'da kuruldu) ve Yağmur Böreği olmak üzere üç convivia ile faaliyet göstermiştir.¹⁴ Nedim Atilla, İzmir Bardacık conviviumu ile ilişkilendirilmiştir.¹⁵ Bu kuruluşlar, hareketin ilk yerel yayılımını temsil etmektedir. Her convivium en az beş üye ile kurulmaktadır. Önemli bir dönüm noktası, İzmir'in Çeşme ilçesine bağlı Germiyan Mahallesi'nin 2016 yılında Türkiye'nin ilk "Slow Food Köyü" olarak ilan edilmesidir.¹⁶ Bu unvan, mevcut değerlerin korunmasını, "iyi, temiz ve adil" ürünlerin üretimini ve Germiyan ekmeği ile Kopanisti peyniri gibi

¹¹ Slow Food Ve Türkiye, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1411/Slow-Food-Ve-Turkiye.html>.

¹² Slow Food Ve Türkiye, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1411/Slow-Food-Ve-Turkiye.html>.

¹³ Slow Food Ve Türkiye, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1411/Slow-Food-Ve-Turkiye.html>.

¹⁴ Nuh'un Ambarı, Nedim Atilla, TEDxBursa - YouTube, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), https://www.youtube.com/watch?v=Kl_jFoATGoc

¹⁵ Nuh'un Ambarı, Nedim Atilla, TEDxBursa - YouTube, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), https://www.youtube.com/watch?v=Kl_jFoATGoc

¹⁶ Slow Food ve Cittaslow Akımları - Microfon Blog, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://blog.microfon.co/slow-food-ve-cittaslow-akimlari-%EF%BB%BF/>

geleneksel ürünlerin bilinçli bir şekilde yetiştirilmesini vurgulamıştır.¹⁷ Bu girişim, iki yıllık bir sürecin ardından sertifikalı ürünlerin yetiştirilmesiyle geleneksel üretim yöntemlerine sembolik bir dönüşü işaret etmiştir.¹⁸ Daha yakın zamanda, Seferihisar'daki Orhanlı Kocaköy'de bulunan Sevilma Zeytin Bahçesi, 2024 yılında Türkiye'nin ilk Slow Food Çiftliği olarak tescillenmiştir.¹⁹ Bu çiftlik, dünya genelindeki 25 Slow Food Çiftliği'nden biri olarak, agroekolojik prensiplere dayalı, iyi, temiz ve adil gıda üretimine adanmış en büyük küresel çiftlik ağı içinde öncü bir örnek olmayı hedeflemektedir.²⁰ Slow Food Türkiye Şefler Birliği (Cooks' Alliance) ise 27 Haziran 2022 tarihinde Gastronometro'da resmi olarak faaliyete geçmiştir. Bu gelişme, şefleri yerel üreticilerle buluşturma ve sürdürülebilir uygulamaları teşvik etme yolunda kritik bir adım olmuştur.²¹ Germiyan'ın "Slow Food Köyü" olarak tanınmasının ardından, Sevilma Zeytin Bahçesi'nin "Slow Food Çiftliği" olarak belirlenmesi, hareketin Türkiye'deki stratejik odağının derinleştiğini ve genişlediğini göstermektedir. Bu sıralı gelişim, bir bölgenin genel olarak Slow Food prensiplerine olan bağlılığının kavramsal olarak tanınmasından, belirli, agroekolojik üretim birimlerinin doğrudan desteklenmesine ve tanıtılmasına doğru bir ilerlemeyi ifade etmektedir. Bu durum, Slow Food Türkiye'nin daha somut, pratik uygulamalara yöneldiğini ve "iyi, temiz ve adil" gıdanın tedarik zinciri tarafına odaklandığını ortaya koymaktadır.²²

Slow Food Türkiye topluluklarının ilk kurulanı Bodrum Yavay Gari topluluğudur, 2024 yılı itibarıyla 43 farklı bölgede aktif olarak faaliyet göstermektedir. Hareketin temel amacı, iyi, temiz ve adil gıdaya erişimi teşvik ederken, yerel bilgi, biyoçeşitlilik ve topluluk temelli üretim sistemlerini korumaktır.

¹⁷ Slow Food ve Cittaslow Akımları - Microfon Blog, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://blog.microfon.co/slow-food-ve-cittaslow-akimlari-%EF%BB%BF/>

¹⁸ Temiz ve Adil Üretim: Türkiye'deki İlk 'Slow Food' Köyü Germiyan Seçildi - Onedio, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://onedio.com/haber/temiz-ve-adil-uretim-turkiye-deki-ilk-slow-food-koyugermiyan-secildi-711099>

¹⁹ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

²⁰ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

²¹ [slowfoodturkey.org](http://www.slowfoodturkey.org/home/), (Erişim Tarihi: 3.06.2025), 2025, <http://www.slowfoodturkey.org/home/>

²² Slow Food Ve Türkiye, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1411/Slow-Food-Ve-Turkiye.html>

SLOW FOOD TÜRKİYE’NİN YAPISI VE TEMEL İLKELERİ

Bu bölüm, Slow Food hareketinin Türkiye’deki organizasyonel çerçevesini, operasyonel birimlerini ve temel felsefesinin tutarlı bir şekilde nasıl uygulandığını detaylandırmaktadır.

Organizasyonel Yapı

Convivia (Yerel Birlikler) ve Şefler Birliği (Cooks’ Alliance) Slow Food, “convivia” olarak bilinen yerel birlikler ağı aracılığıyla faaliyet göstermektedir.²³ Bu birlikler, Slow Food prensiplerini yerel düzeyde uygulayan gönüllü, tabandan gelen gruplardır.²⁴ Türkiye’de şu anda resmi olarak listelenen altı convivium bulunmaktadır: Ankara, Antalya, Halfeti, Kars, Gaziantep Bölgesi ve İzmir Bardacık.²⁵

Tarihsel olarak, hareket İzmir Bardacık, Fikir Sahibi Damaklar ve Yağmur Böreği olmak üzere üç convivium ile başlamıştır.²⁶ Bu durum, zaman içinde coğrafi bir genişleme ve büyüme yaşandığını göstermektedir. “Slow Food Türkiye Şefler Birliği” ise hareketin kritik bir bileşenidir. Bu birlik, toplulukları desteklemekte, yerel üretimi teşvik etmekte ve sürdürülebilir bir gelecek inşa etmek için çalışmaktadır.²⁷ Haziran 2022’de faaliyete geçen Şefler Birliği, şefleri yerel üreticilerle bir araya getirmeyi, restoranlarda mevsimsel yerel ürünlerin kullanımını teşvik etmeyi ve sürdürülebilir gastronomi konusunda farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır.²⁸ Şefler, üretimden tüketime uzanan zincirde, ürünlere ve üreticilere hak ettikleri değeri vermede önemli bir köprü görevi görmektedir.²⁹ Coğrafi olarak dağılmış convivialar ile merkezi ancak yerel düzeyde aktif olan Şefler Birliği’nin bu ikili yapısı, Slow Food’un stratejik bir yaklaşımını ortaya koymaktadır. Bu yaklaşım, hem geniş topluluk katılımını hem de hedeflenen profesyonel etkiyi bir araya getirerek, hareketin gıda değer zinciri boyunca erişimini ve etkisini en üst düzeye çıkarmaktadır. Convivia’lar yerel katılımı ve doğrudan eylemi teşvik ederken, Şefler Birliği mutfak profesyonellerinin etkisini kullanarak “iyi, temiz ve adil” ürünler için pazar talebi ve görünürlük oluşturmaktadır. Bu iki yönlü strateji, Slow Food’un hem taban düzeyinde (topluluk oluşturma, doğrudan üretici desteği) hem de pazar/profesyonel düzeyde

²³ Slow Food - Söyleşi - Fethiye Days - Fethiye’deyiz yerel blog, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://fethiyedays.com/slow-food-soylesi/>

²⁴ Slow Food - Söyleşi - Fethiye Days - Fethiye’deyiz yerel blog, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://fethiyedays.com/slow-food-soylesi/>

²⁵ Convivia - Slow Food, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/convivia/>

²⁶ Nuh’un Ambarı, Nedim Atilla, TEDxBursa -YouTube, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), https://www.youtube.com/watch?v=Kl_jFoATGoc

²⁷ slowfoodturkey.org, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <http://www.slowfoodturkey.org/home/>

²⁸ slowfoodturkey.org, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <http://www.slowfoodturkey.org/home/>

²⁹ The First Event in Collaboration with Slow Food Cappadocia has been Held - sdgkapadokya, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://sdg.kapadokya.edu.tr/en/the-first-event-in-collaboration-with-slow-foodcappadocia-has-been-held/>

(tüketim alışkanlıklarını etkileme, sürdürülebilir ürünlere talep oluşturma) etkili bir şekilde faaliyet göstermesini sağlamaktadır.

Slow Food'un “İyi, Temiz, Adil” Gıda Prensiplerinin Türkiye’deki Uygulamaları

«İyi, temiz ve adil» gıda felsefesi, Türkiye’deki tüm Slow Food faaliyetlerinde tutarlı bir şekilde uygulanmaktadır.³⁰ Bu prensipler, biyoçeşitliliğin korunması amacıyla yerel çiftçilerin ve geleneksel gıda üreticilerinin desteklenmesini, çevreye, hayvan refahına veya insan sağlığına zarar vermeyen sürdürülebilir üretim yöntemlerinin sağlanmasını ve adil ticaret ile üretici haklarının savunulmasını içerir.³¹ Hareket ayrıca, tüketicileri gıda üretimi, sürdürülebilirlik ve biyoçeşitlilik konularında eğiterek bilinçli tüketim kararları almalarını teşvik etmekte ve işlenmiş gıdalara olan bağımlılığı azaltmayı hedeflemektedir.³² «İyi, temiz ve adil» prensiplerinin Slow Food Türkiye’nin operasyonlarının her alanına, yerel pazarlardan politika savunuculuğuna kadar, bu denli yaygın bir şekilde entegre edilmesi, yüzeysel bir katılımdan ziyade sistemsal bir değişime derin bir bağlılığı ortaya koymaktadır. Bu durum, hareketi etik tüketim ve üretim için önemli bir güç olarak konumlandırmakta ve gıda sisteminde temel bir dönüşüm hedeflediğini göstermektedir.

Cittaslow (Sakin Şehir) Hareketi ile İlişkisi

Slow Food felsefesi, doğal olarak Cittaslow (Sakin Şehir) gibi ilgili kavramların gelişimine yol açmıştır.³³ Bu iki hareket, farklı olsalar da yerel kültürü teşvik etme, geleneksel değerleri koruma ve kentsel çevrelerde sürdürülebilir kalkınmayı destekleme gibi benzer amaçları paylaşmaktadır.³⁴ Örneğin, Gökçeada, Slow Food hareketinin bir uzantısı olarak Cittaslow unva-

³⁰ Slow Food (Yavaş Yeme) Hareketi’ni Keşfetmek: Geleneksel ve Sürdürülebilir Beslenmeye Dönüş - Sağlık Bilimleri Fakültesi - Beslenme ve Diyetetik (... - İstanbul Gelişim Üniversitesi, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), [https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-\(ingilizce\)-ha-ber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-d-onus](https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-(ingilizce)-ha-ber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-d-onus)

³¹ Slow Food (Yavaş Yeme) Hareketi’ni Keşfetmek: Geleneksel ve Sürdürülebilir Beslenmeye Dönüş - Sağlık Bilimleri Fakültesi - Beslenme ve Diyetetik (... - İstanbul Gelişim Üniversitesi, accessed on June 3, 2025, [https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-\(ingilizce\)-ha-ber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-d-onus](https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-(ingilizce)-ha-ber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-d-onus)

³² 5 Maddede Slow Food Akımı Hakkında Merak Edilenler - HIS Travel, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hisglobal.com.tr/blog/5-maddede-slow-food-akimi-hakkinda-merak-edilenler>

³³ SLOW FOOD ve CİTTASLOW KAVRAMLARININ SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AÇISINDAN ÖNEMİ, https://www.researchgate.net/publication/378103852_SLOW_FOOD_ve_CİTTASLOWLARININ_SURDURULEBİLİR_KALKINMA_ACISINDAN_ONEMI_-_SLOW_, ResearchGate, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), 2025.

³⁴ SLOW FOOD ve CİTTASLOW KAVRAMLARININ SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AÇISINDAN ÖNEMİ, https://www.researchgate.net/publication/378103852_SLOW_FOOD_ve_CİTTASLOWLARININ_SURDURULEBİLİR_KALKINMA_ACISINDAN_ONEMI_-_SLOW_, ResearchGate, (Erişim Tarihi: 3.06.2025).

nını almıştır.³⁵ Bu sinerji, Slow Food felsefesinin yerel topluluklara ve belediye yönetimlerine yayılmasına yardımcı olmakta, ekogastronomi kavramını günlük yaşama entegre etmektedir.³⁶ Slow Food ve Cittaslow arasındaki bu yakın ilişki, Türkiye’de sürdürülebilir yaşama yönelik daha geniş ve entegre bir yaklaşımı ifade etmektedir. Bu yaklaşımda, gıda kültürü, bütünsel kentsel ve kırsal kalkınmanın temel taşı olarak kabul edilmekte, daha dirençli ve topluluk odaklı bir geleceğin inşasına katkıda bulunmaktadır. Bu işbirliği, sürdürülebilir gıda sistemlerinin tek başına var olamayacağını ancak daha geniş kentsel planlama, kültürel koruma ve topluluk refahıyla derinlemesine iç içe olduğunu göstermektedir.

TÜRKİYE’DEKİ TEMEL SLOW FOOD GİRİŞİMLERİ VE PROGRAMLARI

Bu bölüm, Slow Food’un Türkiye’deki misyonunu gerçekleştirmek için uyguladığı başlıca operasyonel programları ve girişimleri detaylandırmaktadır.

Yeryüzü Pazarları (Earth Markets) Slow Food Yeryüzü Pazarları

Slow Food prensiplerine bağlı kalarak küçük ölçekli üreticileri doğrudan tüketicilerle buluşturmak üzere tasarlanmış uluslararası bir pazar ağıdır.³⁷ Bu pazarlarda üreticiler yalnızca kendi ürettikleri ürünleri satar ve ürünlerinin yerel, taze ve mevsimsel kalitesini kişisel olarak garanti ederler. Türkiye’de öne çıkan örnekler arasında Mayıs 2025’te açılan Kapadokya-Uçhisar Yeryüzü Pazarı ve Tarsus Yeryüzü Pazarı bulunmaktadır.³⁸ Kapadokya pazarı, Kapadokya Üniversitesi ve yerel yönetimlerin desteğiyle küçük ölçekli çiftçileri desteklemeyi, biyoçeşitliliği teşvik etmeyi ve Slow Food prensipleri hakkında farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır.³⁹ Bu pazarın iki haftada bir cumartesi günleri kurulması planlanmakta olup, Emir ve Dimrit üzüm-leri, Ayhan patlıcanı, Nevşehir simidi, Gacer ekmeği, Çırgalan toz biberi, Kuru kaymak ve Topaç sarımsağı gibi yerel ürünleri içermektedir.⁴⁰ Bu pazarlar, doğrudan üretici-tüketici ilişkilerini güçlendirmekte, farkındalığı artırmakta ve yerel ekonomileri destekleyerek ekolojik ayak izinin

³⁵ Slow Food Ve Türkiye, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1411/Slow-Food-Ve-Turkiye.html>.

³⁶ Yavaş Yemek “Slow Food”, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1280/Yavas-Yemek--Slow-Food-.html>

³⁷ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

³⁸ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

³⁹ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁴⁰ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

küçülmesine katkıda bulunmaktadır.⁴¹ Yeryüzü Pazarları, Slow Food'un "iyi, temiz, adil" felsefesinin somut fiziksel dışavurumları olarak işlev görmektedir. Bu pazarlar, küçük üreticilerin pazar erişimindeki zorluklarını doğrudan ele alırken, aynı zamanda tüketicileri eğitmekte ve sadece ticari işlemlerin ötesinde topluluk bağlarını güçlendirmektedir. Bu durum, pazarların sadece satış noktaları olmaktan öte Slow Food ahlakını somutlaştıran topluluk merkezleri ve eğitim platformları olduğunu göstermektedir. Böylece, alternatif ve dirençli gıda sistemleri inşa etmek için pratik bir model sunulmaktadır.

Slow Food'un küresel modeline uygun olarak Türkiye'de şu an 6 aktif Yeryüzü Pazarı bulunmaktadır:

- ◆ Tarsus
- ◆ Adana
- ◆ Kastamonu
- ◆ Foça
- ◆ Muğla
- ◆ Kapadokya

Nuh'un Ambarı (Ark of Taste)

Slow Food'un kaybolma riski taşıyan gıda ve tarımsal biyoçeşitliliğin küresel kataloğudur.⁴² Bu katalog, yüzlerce bitki türünü, hayvan ırkını ve geleneksel gıda ürününü (ekmek, peynir, şarküteri ve tatlılar gibi) tespit etmektedir.⁴³ Türkiye'de bu program, ülkenin zengin tarımsal biyoçeşitliliğini korumak için hayati bir rol oynamaktadır. Türkiye'den Nuh'un Ambarı'nda listelenen 138 ürün bulunmaktadır.⁴⁴ Bunlar arasında Emir ve Dimrit üzümleri, Ayhan patlıcanı, Nevşehir simidi, Kuru kaymak, Topaç sarımsağı,⁴⁵ Tarsus sarı ulak zeytini,⁴⁶ Adana topağı zeytini, Eski Kars kaşar peyniri, Akçabelen çetmi fasulyesi, Aksaray tulum kebabı, Alaplı fındığı, Altınöz biberi ve Armola gibi önemli yerel ürünler yer almaktadır.⁴⁷ 2025 yılında Kayseri'ye

⁴¹ Yerel Gıda Ve Sürdürülebilir Yaşam Hareketi: Slow Food, Marketing Türkiye, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.marketingturkiye.com.tr/haberler/yerel-gida-ve-surdurulebilir-yasam-hareketi-slow-food/>

⁴² Nuh'un Ambarı, Nedim Atilla, TEDxBursa - YouTube, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), 2025, https://www.youtube.com/watch?v=Kl_jFoATGoc

⁴³ Nuh'un Ambarı:: slowfoodturkey.org, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <http://www.slowfoodturkey.org/tr/nuhun-ambari/>

⁴⁴ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁴⁵ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁴⁶ Tarsus Sarı Ulak Olive Festival in Turkey - Slow Food, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/tarsus-sari-ulak-olive-festival-in-turkey/>

⁴⁷ Prodotti dell'Arca del Gusto in Turkey - Slow Food Foundation, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.fondazione-slowfood.com/en/nazioni-arca/turkey-en/>

özgü Gacer buğdayı ve Çırgalan biberi de listeye dahil edilmiştir. Proje, bu ürünlerin yok olma riskine dikkat çekmeyi, nesillerinin tükenmesini önlemeyi ve kurumları ile tüketicileri önemleri hakkında bilinçlendirmeyi amaçlamaktadır.⁴⁸ Yerel üreticileri desteklemek ve geleneksel ürünleri tanıtmak amacıyla “Türkiye Nuh’un Ambarı Üretici Listesi” sürekli güncellenmektedir.⁴⁹ Nuh’un Ambarı’nda yer alan çok sayıda Türk ürünü,⁵⁰ Türkiye’nin muazzam ancak kırılgan tarımsal biyoçeşitliliğini vurgulamaktadır. Bu durum, ülkeyi Slow Food’un koruma çabaları için kritik bir küresel sıcak nokta olarak konumlandırmakta ve hedeflenen koruma stratejilerine acil ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir. Bu «risk altındaki» ürünlerin yüksek sayısı, Türkiye’nin geleneksel gıda çeşitliliği açısından zengin olmasına rağmen, modern tarım uygulamaları, sanayileşme ve değişen tüketim alışkanlıkları nedeniyle biyoçeşitlilik kaybına karşı oldukça hassas olduğunu ortaya koymaktadır. Bu nedenle, Slow Food’un Nuh’un Ambarı programı, Türkiye için sadece kültürel bir girişim değil aynı zamanda kritik bir ekolojik ve ekonomik müdahale niteliğindedir.

Ürün Seçimindeki Kriterler Nelerdir?

1. Aday ürün mutlaka yerli türler (bitki çeşitleri, yöreye özgü hayvan ırkları), yabani türler (geleneksel hasat, işleme ve kullanım çerçevesi içinde olmalı) ve işlenmiş ürünler kategorilerinden bir gıda ürünü olmalıdır.
2. Ürünler belirli duyuşsal özelliklere sahip olmalarının yanı sıra yerel gelenekler ve kullanım şekilleriyle de ilişkili olmalıdır.
3. Ürünler belirli bir yöre ile bir topluluğun ortak belleği, kimliği ve geleneksel bilgisi ile bağıntılı olmalıdır.
4. Ürünler sınırlı sayıda üretilmelidir.
5. Ürünler yok olma tehlikesi altında olmalıdır.

Bir ürün Nasıl Aday Gösterilir?

Bu konuda uzman, özel becerilere sahip ya da Slow Food üyeliği şartı olmaksızın isteyen herkes bir ürünü aday gösterebilir. Kendi yörenizden ya da başka topluluklara ya da ülkelere ait ürünleri de aday gösterebilirsiniz. Aday ürün başvurusu için Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı’nın ya da Mutfak Dostları Derneği’nin web sayfasında yer alan formu doldurmanız yeterlidir (<http://www.mutfakdostlari.org.tr/haberler/essedra>).

Nuh’un Ambarı’nda yer alacak ürünün adı her üretici tarafından kullanılan genel bir ad olmalı, herhangi bir üretici ya da kuruma ait patentli, tescilli, ticari marka vs. olmamalıdır.

⁴⁸ Nuh’un Ambarı, slowfoodturkey.org, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <http://www.slowfoodturkey.org/tr/nuhun-ambari/>

⁴⁹ Nuh’un Ambarı, slowfoodturkey.org, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <http://www.slowfoodturkey.org/tr/nuhun-ambari/>

⁵⁰ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

Nuh'un Ambarı ürünlerinde Slow Food logosunu adını ve markasını kullanmak yasaktır. Slow Food markasının ve "Nuh'un Ambarı" (Ark of Taste) adının nasıl kullanılacağına ilişkin kurallar Slow Food Uluslararası Tüzüğü'ndeki Slow Food Logolarının Kullanımı ekinde belirtilmiştir.

ÜRÜN ADI	BÖLGE (VARSA)	ÜRÜN KATEGORİSİ
Emir ve Dimrit Üzümleri	Kapadokya	Meyve, kuruyemiş ve meyve konserveleri
Ayhan Patlıcanı	Kapadokya	Sebze
Nevşehir Simidi	Nevşehir	Tahıl ve unlar
Kuru Kaymak	Kapadokya	Süt ve süt ürünleri
Topaç Sarımsağı	Kapadokya	Sebze
Tarsus Sarı Ulak Zeytini	Tarsus, Mersin	Meyve, kuruyemiş ve meyve konserveleri
Eski Kars Kaşar Peyniri	Kars	Süt ve süt ürünleri
Akçabelen Çetmi Fasulyesi	Akçabelen	Baklagiller
Alaplı Fındığı	Alaplı	Meyve, kuruyemiş ve meyve konserveleri
Altınözü Biberi	Altınözü	Sebze
Armalo	Ege	Süt ve süt ürünleri
Gacer Buğdayı	Kayseri	Tahıl
Çırgalan Biberi	Kayseri	Sebze

Tablo 1: Türkiye Nuh'un Ambarı'nda Yer Alan Önemli Ürünler

Türkiye'den Nuh'un Ambarı'nda toplam 138 ürün listelenmektedir.⁵¹

Presidia (Koruma Grupları)

Presidia, kaybolma riski yüksek olan geleneksel ve zanaatkar gıda üretimlerini korumak için tasarlanmış daha yoğun bir Slow Food programıdır.⁵² Presidia kapsamındaki üreticiler, zararlı kimyasalların kullanımından kaçınarak ve agroekolojik prensiplere bağlı kalarak üretim yapmaktadır.⁵³

Bu model, küçük ölçekli üreticileri desteklemekte, onları daha adil pazarlara bağlamakta ve izolasyonun üstesinden gelmelerine yardımcı olmaktadır. 31 Ayrıca, ürünlerde Slow Food salyangoz logosunun kullanımını teşvik ederek sıkı üretim protokollerine uyulduğunu belirtmektedir.⁵⁴

⁵¹ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁵² Presidia - Slow Food, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/presidia/>

⁵³ Presidia - Slow Food, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/presidia/>

⁵⁴ Presidia - Slow Food, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/presidia/>

Türkiye’den önemli Presidia ürünleri arasında Boğatepe gravyeri, Divle obruk peyniri, Ege Kadim Üretim Havzaları’ndan natürel sızma zeytinyağı (Örfene Zeytinyağı) ve Siyez bulguru bulunmaktadır.⁵⁵ Örneğin, Örfene Zeytinyağı Presidiumu, Ege Bölgesindeki zeytin ormanlarını ve biyoçeşitliliği koruma amaçlı dört yıllık bir çalışmanın sonucunda ortaya çıkmıştır.⁵⁶ Presidia’lar, Nuh’un Ambarı’ndan daha derin ve eyleme dönük bir bağlılığı temsil etmektedir. Bu program, sadece ürünlerin tanımlanmasının ötesine geçerek aktif müdahale ve pazar desteği sağlamaktadır. Bu durum, Slow Food’un tehlike altındaki gıda geleneklerinin ekonomik sürdürülebilirliği ve kültürel devamlılığı için doğrudan bir katalizör olarak rolünü göstermektedir. Presidia’lar, mirasın sadece belgelenmesi değil aynı zamanda bu ürünlerin üreticileri için sürdürülebilir geçim kaynakları oluşturarak onların varlığını ve kültürel önemini güvence altına almayı amaçlamaktadır.

PRESİDİUM ÜRÜNÜ ADI	BÖLGE	ÜRÜN KATEGORİSİ
Boğatepe Gravyeri	İç Anadolu Bölgesi	Süt ve süt ürünleri
Divle Obruk Peyniri	Doğu Anadolu Bölgesi	Süt ve süt ürünleri
Ege Kadim Üretim Havzaları Natürel Sızma Zeytinyağı (Örfene Zeytinyağı)	Ege Bölgesi	Yağ
Siyez Bulguru	Karadeniz Bölgesi	Tahıl ve unlar

Tablo 2: Türkiye’deki Slow Food Presidia Ürünleri

Tematik Yapılar ve Girişimler

Slow Food Türkiye toplulukları, aşağıdaki uluslararası tematik gruplarda aktif olarak yer almaktadır. Slow Food Youth Network’in kurulumu ile bu sayımız 7’ye ulaşacaktır.

- ◆ Slow Wheat
- ◆ Slow Food Aşçı Dayanışması
- ◆ Slow Bean
- ◆ Slow Olive
- ◆ Slow Cheese
- ◆ Yeryüzü Pazarları Koordinasyonu
- ◆ Slow Food Farm
- ◆ Slow Wine

Bu tematik ağlar; üretici, şef, gençlik ve iletişim kanallarını bir araya getirerek, Türkiye’nin farklı bölgelerinde kolektif eylem ve savunuculuk kapasitesi oluşturmayı hedeflemektedir.

⁵⁵ Biyolojik Çeşitliliği Destekleyen Ege’nin Zeytin Ormanlarını Korumak İçin Çalışıyoruz, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://dogadernegi.org/orfenepresidium/>

⁵⁶ Biyolojik Çeşitliliği Destekleyen Ege’nin Zeytin Ormanlarını Korumak İçin Çalışıyoruz, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://dogadernegi.org/orfenepresidium/>

Eğitim ve Farkındalık Çalışmaları

Eğitim ve farkındalık, Slow Food hareketinin misyonunun merkezinde yer almaktadır.⁵⁷ Hareket, tüketicileri gıda üretimi, sürdürülebilirlik ve biyoçeşitlilik konularında eğiterek bilinçli seçimler yapmalarını sağlamayı amaçlamaktadır.⁵⁸ Slow Food Türkiye; seminerler, atölye çalışmaları ve gıda profesyonelleri ile eğitimciler için eğitim programları dâhil olmak üzere geniş bir yelpazede eğitim faaliyetleri düzenlemektedir.⁵⁹ Çiftçi pazarları, gıda sistemlerinde biyoçeşitlilik ve gıda sürdürülebilirliği gibi konularda seminerler bu faaliyetlere örnek teşkil etmektedir.⁶⁰ “Slow Food Eğitimi El Kitabı” gibi özel eğitim materyalleri, liderlere ve eğitimcilere Slow Food prensiplerini uygulamaları için pratik tavsiyeler sunmaktadır.⁶¹ Okul bahçeleri de etkili öğrenme araçları olarak teşvik edilmektedir.⁶² Kapadokya Üniversitesi gibi akademik kurumlarla yapılan işbirlikleri kilit öneme sahiptir. Üniversite, etkinliklere ev sahipliği yapmakta ve Slow Food prensiplerini müfredatına ve araştırmalarına entegre etmektedir.⁶³ Türkiye’de eğitime ve akademik ortaklıklara verilen bu güçlü önem, Slow Food’u uzun vadeli davranışsal ve sistemsel değişim hedefleyen bir bilgi üretme ve yayma kuruluşu olarak konumlandırmaktadır. Bu stratejik yatırım, daha bilinçli bir gıda kültürü oluşturarak hareketin hedeflerinin sürdürülebilirliğini sağlamayı amaçlamaktadır.

Slow Food Türkiye Network önceliklerinden biri, gıda sistemleri üzerine yaygın eğitim programları geliştirmektir. Gerçekleştirilen eğitim başlıklarından bazıları:

Choco Future (Choco Lab & KGTU iş birliğiyle kakao ve çikolata farkındalığı)

Slow Food Çiftlikleri Eğitimi: Bu eğitimler yerel üreticiler, şefler, öğrenciler ve politika yapıcılarla iş birliği içinde uygulanmaktadır.

⁵⁷ Yavaş Yemek “Slow Food”, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1280/Yavas-Yemek--Slow-Food-.html>

⁵⁸ Yavaş Yemek “Slow Food”, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1280/Yavas-Yemek--Slow-Food-.html>

⁵⁹ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁶⁰ Slowfood Etkinlikler - sdgkapadokya, accessed on June 3, 2025, <https://sdg.kapadokya.edu.tr/slowfood-etkinlikler/>

⁶¹ Slow Food Eğitimi El Kitabı – kapadokyayayinlari - Kapadokya Yayınları, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://kapadokyayayinlari.kapadokya.edu.tr/urun/slow-food-egitimi-el-kitabi/>

⁶² Education - Slow Food, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/education/>

⁶³ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

TÜRKİYE'DEKİ ÖNEMLİ SLOW FOOD PROJELERİ VE ETKİNLİKLERİ

Anatolivar Projesi

Anatolivar Projesi, Avrupa Yeşil Mutabakatı hedefleri doğrultusunda Türkiye'deki zeytin üreticisi toplulukları desteklemek için sivil toplum kapasitelerini güçlendirmeyi amaçlayan önemli bir girişimdir.⁶⁴ Projenin ana hedefleri arasında, özel eğitimler, teknik destek ve ağ oluşturma fırsatları aracılığıyla Sivil Toplum Kuruluşlarını (STK'lar) ve zeytin üreticilerini güçlendirmektir.⁶⁵ Proje, Türkiye'nin altı ana zeytin üretim bölgesine odaklanarak sürdürülebilir ve iklim dostu üretim süreçlerini teşvik etmektedir.⁶⁶ Beklenen sonuçlar arasında STK kapasitesinin artırılması, zeytin sektöründeki çevresel zorluklar hakkında farkındalığın yükseltilmesi ve sürdürülebilirlik için ortaklıkların güçlendirilmesi bulunmaktadır.⁶⁷ Anatolivar Projesi, Slow Food Türkiye'nin daha geniş Avrupa sürdürülebilirlik çerçeveleriyle (Avrupa Yeşil Mutabakatı) stratejik etkileşimini göstermektedir.⁶⁸

Tarsus Sarı Ulak Zeytin Festivali

Kasım 2024'te düzenlenen Tarsus Sarı Ulak Zeytin Festivali, Tarsus, Mersin'e özgü yüksek kaliteli sarı ulak zeytin çeşidini ön plana çıkaran özel bir etkinliktir.⁶⁹ Festivalin temel amacı, sarı ulak zeytinlerinin korunması ve yetiştirilmesinin önemi hakkında farkındalık oluşturmak ve Türkiye'de sürdürülebilir zeytin üretimini teşvik etmektir. Festivalin önemli özellikleri arasında zeytin ürünleri için canlı bir pazar, iklim değişikliğinin etkilerini ve çözümlerini tartışan "İklim Krizi Çağında Zeytinler" paneli,⁷⁰ deneyim paylaşımı için bir Üreticiler Forumu ve tadım etkinlikleri ile atölye çalışmaları yer almaktadır. Festival, Slow Food toplulukları (örn. Tarsus Gıda Mirasının Korunması Slow Food, Slow Food Ölmez Ağaç, Edremit Körfezi) ve yerel belediyeler arasındaki işbirliğini vurgulamaktadır.⁷¹ Tarsus Sarı Ulak Zeytin Festivali, Slow Food'un kültürel kutlamayı kritik çevresel söylemle (iklim krizi) nasıl bütünleştirdiğine bir örnektir. Bu etkinlik, yerel bir gastronomi etkinliğini, geleneksel tarım merceğinden küresel zorlukları ele almak için bir platforma dönüştürmektedir. Bu durum, hareketin sadece eski

⁶⁴ "Anatolivar - Slow Food", (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/funded-projects/anatolivar/>

⁶⁵ "Anatolivar - Slow Food", (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/funded-projects/anatolivar/>

⁶⁶ "Anatolivar - Slow Food", (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/funded-projects/anatolivar/>

⁶⁷ "Anatolivar - Slow Food", (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/funded-projects/anatolivar/>

⁶⁸ Daha fazla bilgi için: [slowfood.com/funded-projects/anatolivar](https://www.slowfood.com/funded-projects/anatolivar/)

⁶⁹ "Tarsus Sarı Ulak Olive Festival in Turkey - Slow Food", (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/tarsus-sari-ulak-olive-festival-in-turkey/>

⁷⁰ "Tarsus Sarı Ulak Olive Festival in Turkey - Slow Food", (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/tarsus-sari-ulak-olive-festival-in-turkey/>

⁷¹ "Tarsus Sarı Ulak Olive Festival in Turkey - Slow Food", (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slowfood.com/blog-and-news/tarsus-sari-ulak-olive-festival-in-turkey/>

yöntemlere nostalji duymakla kalmayıp, geleneksel bilgiyi iklim dayanıklılığı için bir temel olarak kullanarak geleceğe yönelik sürdürülebilir çözümler bulma çabasını göstermektedir.

Sevilma Zeytin Çiftliği

Türkiye'nin İlk Slow Food Çiftliği Seferihisar, Orhanlı Kocaköy'de bulunan Sevilma Zeytin Bahçesi, 2024 yılında Türkiye'nin ilk Slow Food Çiftliği olarak belirlenmiştir.⁷² Dünya genelindeki sadece 25 çiftlikten biri olan bu çiftlik, agroekolojik prensiplere dayalı; iyi, temiz ve adil gıda üretimine adanmış en büyük küresel çiftlik ağı içinde öncü bir örnek olmayı hedeflemektedir. Bu girişim, agroekolojik çiftçileri destekleyerek ve onları daha geniş yerel ve küresel bir birey, topluluk ve profesyonel ağına bağlayarak küresel gıda hareketine yeni bir ivme kazandırmaktadır.⁷³ Türkiye'nin ilk Slow Food Çiftliği'nin kurulması, özellikle agroekolojiye vurgu yapmasıyla, sürdürülebilir üretime yönelik somut, sahada uygulanabilir modellere stratejik bir geçişi işaret etmektedir. Bu durum, savunuculuğun ötesine geçerek doğrudan uygulamaya yöneldiğini ve gelecekteki tarım uygulamaları için bir örnek teşkil ettiğini göstermektedir. Bu çiftlik, sürdürülebilir gıda üretiminin nasıl başarılabileceğine dair somut, tekrarlanabilir bir model sunarak, diğer üreticiler için yaşayan bir laboratuvar ve güçlü bir örnek teşkil etmektedir.⁷⁴

Uluslararası Konsey Toplantıları ve Diğer Etkinlikler

Türkiye, küresel Slow Food hareketi için giderek daha önemli bir merkez haline gelmiştir. Kapadokya, 22-25 Mayıs 2025 tarihleri arasında Slow Food Uluslararası Konseyi toplantısına ev sahipliği yapmış, bu toplantıya 24 ülkeden 44 Slow Food lideri katılmıştır.⁷⁵ Bu toplantı, gelecek yıl için küresel ana stratejileri belirlemiş ve Türk aktivist ağının güçlü ivmesini takdir etmiştir.⁷⁶ Uluslararası Konsey'in yıllık toplantısını Türkiye'de yapma kararı, hareketin ülkede daha da genişlemesine verdiği önemi vurgulamaktadır.⁷⁷ Diğer önemli ulusal ve yerel etkinlikler arasında, Anadolu, Kıbrıs ve İtalya'dan küçük ölçekli peynir üreticilerini bir araya getiren "Slow

⁷² Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁷³ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁷⁴ 5 Maddede Slow Food Akımı Hakkında Merak Edilenler - HIS Travel, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.hisglobal.com.tr/blog/5-maddede-slow-food-akimi-hakkinda-merak-edilenler>

⁷⁵ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025) <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁷⁶ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025) <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁷⁷ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

Peynir Bodrum” (7-10 Nisan)⁷⁸ ve Türkiye’nin dört bir yanından çiftçilerin, çobanların ve gıda üreticilerinin ilk buluşması olan “Toprak Ana Anadolu” (2-11 Eylül) yer almaktadır. Bu etkinlik, Anadolu’nun gıda biyoçeşitliliğini kutlamayı amaçlamıştır.⁷⁹ Ayrıca her yıl Toprak Ana Günü de kutlanmaktadır.⁸⁰ Kapadokya’da Slow Food Uluslararası Konseyi’ne ev sahipliği yapılması, Türkiye’nin küresel hareket içindeki stratejik öneminin arttığını göstermektedir. Bu durum, Türkiye’yi sadece bir katılımcıdan, özellikle geleneksel tarımsal biyoçeşitlilik açısından zengin bölgelerde, gelecekteki genişleme için tanınan bir lider ve model haline getirmektedir. Türkiye’nin deneyimleri, yerel gelenekleri küresel sürdürülebilirlik hedefleriyle bütünleştirme konusunda, daha geniş uluslararası hareket için değerli dersler olarak görülmektedir.

Slow Wheat Şanlıurfa 2025

Türkiye’den doğan Slow Wheat girişimi, geleneksel tahıl türlerinin korunması, yerel buğday çeşitlerinin yeniden kullanıma alınması ve üretici-şef-araştırmacı iş birliklerinin geliştirilmesini amaçlayan bir etkinliktir. 2025 yılı Haziran ayı içinde Şanlıurfa’da düzenlenen Uluslararası Slow Wheat Etkinliği, bu ağın somutlaştığı önemli bir adım olmuştur. Etkinlik; atalık buğdaylar, taş değirmenler, tandır teknikleri, çiftçi deneyimleri ve mutfak uygulamaları gibi temaları bir araya getirmiştir.

Aşçı Dayanışması

Slow Food Türkiye Aşçı Dayanışması, 2022 yılında kurulmuş, birinci yıl kutlamasını ise 23 Ekim 2023 tarihinde İstanbul’da şefler, üreticiler ve topluluk temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirmiştir. Bugüne dek sirke üzerine duyusal analiz atölyeleri, üretici buluşmaları ve ulusal festivallerde katılımcı etkinlikler düzenlemiştir.

Muğla Düğün Yemekleri 2025

27-29 Haziran 2025 tarihlerinde, Muğla’nın Menteşe ilçesinde Muğla Büyükşehir Belediyesi ve Menteşe Belediyesi ev sahipliğinde, Slow Food Aşçı Dayanışması üyesi Türk ve Yunan şeflerin katılımıyla uluslararası bir buluşma gerçekleştirmiştir. Yaklaşık 50 ila 60 katılımcının yer aldığı bu etkinlikte, dayanışma ağının üyeleri bir araya gelerek ortak pişirme atölyeleri, yerel ürün tanıtımları ve üretici buluşmaları yoluyla gastronomi üzerinden kültürel etkileşimi ve diyalogu güçlendirmeyi hedeflemektedir. Etkinlik, Slow Food’un sınır ötesi iş birliklerini geliştirme vizyonu ile uyumludur.

⁷⁸ “Toprak Anaya Giden Yolda ilk adımlar - Slow Food”, (Erişim Tarihi: 3.06.2025) <https://www.slowfood.com/press-releases/toprak-anaya-giden-yolda-ilk-adimlar/>

⁷⁹ “Toprak Anaya Giden Yolda ilk adımlar - Slow Food”, (Erişim Tarihi: 3.06.2025) <https://www.slowfood.com/press-releases/toprak-anaya-giden-yolda-ilk-adimlar/>

⁸⁰ Slowfood Etkinlikler - sdgkapadokya, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://sdg.kapadokya.edu.tr/slowfood-etkinlikler/>

Kayseri Slow Food Topluluğu ve Amacı

Kayseri’de 2024 yılında 20 üye ile ilk kez bir Slow Food topluluğu kurulmuştur. Topluluğun amacı Kayseri’de yürütülen organik üretimin yaygınlaştırılması, tanıtılması ve sürdürülebilir kırsal kalkınmanın desteklenmesidir. Ayrıca kültürel kimliği ve biyolojik çeşitliliği korumaktır. Yavaş yemek kültürü (Slow Food) sadece gıda üzerinden değil aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması adına da önemli bir harekettir.



Kayseri’de Kapadokya Organik Tarım Üreticileri Birliği Derneği tarafından 2012 yılında başlayan organik tarım hareketi kurumların ve yerel yönetimlerin de vermiş olduğu destekler sayesinde aralıksız, 13 yıldır sürdürülmektedir. Üretici sayısı ve üretim alanı 8 üretici 80 dekarla başlayan çalışmalar 2025 yılında 35 üretici 600 dekar alanla devam etmektedir. Agroekolojik, sertifikalı organik, temiz ve sağlıklı gıdanın üreticiden tüketiciye ulaştırılmasını hedefleyen çalışmalar sayesinde 2013 yılında Kocasinan Belediyesi ile işbirliği yapılarak Kayseri’de bir Ekolojik pazar kurulmuştur. Böylece sertifikalı organik yöntemlerle üretilen meyve ve sebzelerin sezonunda aracısız olarak tüketiciye ulaştırılması sağlanmıştır. Aralıksız olarak 13 yıldır sezonluk olarak hizmet eden Kocasinan Organik Pazarı Anadolu’nun en başarılı organik Pazar

modelidir. Burada elde edilen organik ürünlerin Kayseri'nin kadim mutfak kültürü ile birleştirilerek Kayseri gastronomisine hizmet etmesi amaçlanmaktadır.

Bu amaca hizmet etmek üzere Kayseri'de KAPTAR Derneği ve KAÇEM Kooperatifi önderliğinde kurulan ilk Slow Food topluluğu olarak sürdürülebilir ve bilinçli bir gıda tüketimi anlayışı, uluslararası ağlarda Kayseri mutfağının tanıtılmasına yönelik çalışmalar yapmak üzere bir takım etkinlikler gerçekleştirilmiştir.

Topluluğun ilk çalışması, Slow Food kavramının ve kurulan Slow Food topluluğunun Kayseri'de tanınması kapsamında Kayseri Büyükşehir Belediyesi Doğal Ürünler Bahçesi'nde, 27/09/2024 tarihinde Kayseri Büyükşehir Belediyesinin katkılarıyla, Kayserili ünlü şeflerimiz tarafından yöresel ve organik ürünlerimiz kullanılarak hazırladıkları Yamula Patlıcanı Güveç, Gacer Bulgur Pilavı, Gömeç Fasulyesi gibi geleneksel yemeklerin basına tanıtımı yapılmıştır.

Kayseri Slow Food topluluğu olarak, Ark of taste (Nuhun Ambarı) listesine Kayseri'ye ait ata buğdayı Gacer ve coğrafi işareti bulunan Çırgalan biberi kazandırılmıştır. Böylece Kayseri'nin tohumları uluslararası platformlarda duyurulmuş ve kayıt altına alınmıştır.

Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, ORAN ve Kayseri Otelciler Derneği işbirliği ile 2024 yılında "Slow Food Kayseri Buluşması" etkinliği düzenlenmiştir. Slow Food öneminin vurgulandığı ve turizm fakültesi öğrencilerin yoğun olarak katıldığı panelde şefler, yerel mutfakların önemi üzerinde durdu. Panelin ardından etkinlik, atölye çalışmaları ile devam etmiştir.

SLOW FOOD TÜRKİYE'NİN ETKİSİ VE GELECEK VİZYONU

Bu bölüm, Slow Food'un Türkiye'deki daha geniş etkisini analiz etmekte ve gelecekteki stratejik yönelimlerini özetlemektedir.

Yerel Üreticilere, Kırsal Kalkınmaya ve Biyoçeşitliliğe Katkıları

Slow Food, Yeryüzü Pazarları aracılığıyla doğrudan pazar erişimi sağlayarak yerel üreticilere önemli katkılarda bulunmakta, onları ekonomik olarak güçlendirmekte ve topluluk ilişkilerini geliştirmektedir.⁸¹ Hareket, yerel üretimi teşvik ederek, benzersiz bölgesel ürünleri koruyarak ve küçük kasabaların hızlı kentleşmeye karşı gelişmesine yardımcı olarak kırsal kalkınmayı desteklemektedir.⁸² Hareket, "yerel üretimin yerel kalkınma anlamına geldiğini" vurgulamaktadır.⁸³ Biyoçeşitliliğin korunması, Slow Food'un temel misyonlarından biridir. Bu, Nuh'un Ambarı (risk altındaki 138 Türk ürününü kataloglama) ve Presidia (Örfene Zeytinyağı, Boğatepe Gravyeri, Divle Obruk Peyniri, Siyez Bulguru vb. geleneksel ürünleri aktif olarak koruma) gibi

⁸¹ Yerel Gıda Ve Sürdürülebilir Yaşam Hareketi: Slow Food | Marketing Türkiye, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.marketingturkiye.com.tr/haberler/yerel-gida-ve-surdurulebilir-yasam-hareketi-slow-food/>

⁸² Türkiye'de Slow Food - Anadolu Gıda Politikaları Araştırma Merkezi (AGPAM), (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://agpam.org.tr/turkiye-de-slow-food>

⁸³ CITTASLOW KENTLERİ İÇİN SLOW FOOD ÇALIŞMALARININ ÖNEMİ IMPORTANCE OF SLOW STUDY WORK FOR CITTASLOW CITIES - DergiPark, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/715317>

programlar aracılığıyla açıkça görülmektedir.⁸⁴ Slow Food Türkiye'nin yerel üreticiler, kırsal kalkınma ve biyoçeşitlilik koruma üzerindeki çok yönlü etkisi, hareketin bütünsel bir kalkınma aktörü olarak rolünü göstermektedir. Bu durum, birbirine bağlı sosyo-ekonomik ve çevresel zorlukları eş zamanlı olarak ele alıp sistemsel dayanıklılığı teşvik ettiğini ortaya koymaktadır. Bu entegre yaklaşım, Slow Food'un bu unsurları birbirine bağımlı olarak gördüğünü ve yerel ekosistem genelinde olumlu dalgalanma etkileri oluşturma yeteneğine sahip olduğunu, böylece daha sürdürülebilir ve dirençli topluluklara yol açtığını göstermektedir.

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Üzerindeki Etkisi

Slow Food prensipleri, Türkiye'de sürdürülebilir gastronomi ve turizm girişimlerine giderek daha fazla entegre edilmektedir.⁸⁵ Hareket bölgeleri yüksek kaliteli, benzersiz ve sürdürülebilir gastronomi turizmi destinasyonlarına dönüştürmeyi amaçlamaktadır.⁸⁶ Bu, restoranlarda ve konaklama tesislerinde yerel tariflerin, ürünlerin kullanımının artırılmasını teşvik ederek, yerel gıda üreticilerinin turizmden elde ettikleri faydaları artırmayı içermektedir.⁸⁷ Türk Mutfağı Haftası kapsamında düzenlenen Kapadokya Gastronomi Festivali gibi etkinlikler, klasik Türk mutfağında iyi, temiz ve adil gıda kullanımına vurgu yapmaktadır.⁸⁸ Slow Food Türkiye, sürdürülebilir gastronomi turizmini aktif olarak şekillendirerek, sadece yerel gıdaları tanıtmakla kalmayıp, aynı zamanda Türkiye'yi bilinçli gezginler için bir destinasyon olarak stratejik bir şekilde konumlandırmaktadır. Bu yaklaşım, kültürel ve doğal mirası korurken önemli ekonomik değer katmakta, böylece küresel turizm pazarında benzersiz bir rekabet avantajı oluşturmaktadır. Bu durum, Slow Food'un basit gıda tüketiminin ötesine geçerek, Türkiye'nin zengin mutfak mirasını ekonomik fayda için kullanma ve turistlerin özgünlük ile sürdürülebilirliğe değer veren bir kesimini çekme konusunda stratejik bir hamle yaptığını göstermektedir.

⁸⁴ Slow Food (Yavaş Yeme) Hareketi'ni Keşfetmek: Geleneksel ve Sürdürülebilir Beslenmeye Dönüş - Sağlık Bilimleri Fakültesi - Beslenme ve Diyetetik (... - İstanbul Gelişim Üniversitesi, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), [https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-\(ingilizce\)-ha-ber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-d-onus](https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-(ingilizce)-ha-ber-slow-food-hareketi-ni-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-d-onus)

⁸⁵ Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği - DergiPark, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1645527>

⁸⁶ Slow Food Who We Are - sdgkapadokya, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://sdg.kapadokya.edu.tr/en/slow-food-who-we-are/>

⁸⁷ The First Event in Collaboration with Slow Food Cappadocia has been Held - sdgkapadokya, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://sdg.kapadokya.edu.tr/en/the-first-event-in-collaboration-with-slow-foodcappadocia-has-been-held/>

⁸⁸ Türk Mutfağı Haftasında Slow Food Liderleriyle Kapadokya'da Buluşuyoruz - sdgkapadokya, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://sdg.kapadokya.edu.tr/turk-mutfagi-haftasinda-slow-food-liderleriyle-kapa-dokyada-bulusuyoruz/>

Gelecek Stratejileri ve Potansiyel Gelişim Alanları

Kapadokya’da düzenlenen Slow Food Uluslararası Konseyi toplantısı, geleceğe yönelik kilit bir odak noktası olarak “agroekolojik geçişi” vurgulamıştır.⁸⁹ Bu agroekolojik, çiftçileri desteklemeyi ve onları daha geniş yerel ve küresel ağlara bağlamayı içermektedir.⁹⁰ Gelecek planları, Slow Food’un uzun süreli deneyimlerini bölgeye ve ülkeye fayda sağlayacak işbirlikçi projelere dönüştürmek için kurumsal katkıların devamını içermektedir.⁹¹ Hareket ayrıca, tarım arazilerinin miras alanı olarak belirlenmesi ve korunması, yerel üreticilere ve kooperatiflere düşük faizli uzun vadeli kredi imkanları sağlanması, gıda lojistiğinin iyileştirilmesi, profesyonel makine desteği, doğrudan yerel pazarların kurulması ve geleneksel ürünler için coğrafi işaretlerin vurgulanması gibi politika değişikliklerini de savunmaktadır.⁹² Politika değişikliklerini savunmaya ve agroekolojik geçişe odaklanmaya yönelik bu yönelim, Slow Food Türkiye’nin sadece tabandan gelen bir hareketten ziyade sistemsal bir değişim aktörüne dönüştüğünü göstermektedir. Bu durum, uzun vadeli sürdürülebilirlik için ulusal tarım ve gıda politikalarını etkilemeyi amaçladığını ortaya koymaktadır. Bu, Slow Food’un yerel çabaların önemli olmakla birlikte, sistemsal değişimin politika yapıcılarla etkileşimi ve ulusal önceliklerde bir kaymayı gerektirdiğini göstermektedir.⁹³

Literatür listesi

Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği - DergiPark, accessed on June 3, 2025, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1645527>

2. Slow Food (Yavaş Yeme) Hareketi’ni Keşfetmek: Geleneksel ve Sürdürülebilir Beslenmeye Dönüş - Sağlık Bilimleri Fakültesi - Beslenme ve Diyetetik (... - İstanbul Gelişim Üniversitesi, accessed on June 3, 2025, [https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-\(ingilizce\)-ha-ber-slow-food-hareketini-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-donus](https://sbf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-beslenme-ve-diyetetik-(ingilizce)-ha-ber-slow-food-hareketini-kesfetmek-geleneksel-ve-surdurulebilir-beslenmeye-donus)

Slow Food Ve Türkiye, accessed on June 3, 2025, <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1411/Slow-Food-Ve-Turkiye.html>.

SLOW FOOD HAREKETİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İLE İLİŞKİSİ: FOÇA ÖRNEĞİ Nigar ALİYEVA - AVESİS, accessed on June 3, 2025, <https://avesis.deu.edu.tr/dosya?id=85c0358f-051a-4bb5-b2aa-8ab6ff590d01>

⁸⁹ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁹⁰ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁹¹ Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://www.slow-food.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

⁹² Türkiye’de Slow Food - Anadolu Gıda Politikaları Araştırma Merkezi (AGPAM), (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <https://agpam.org.tr/turkiye-de-slow-food>

⁹³ slowfoodturkey.org, (Erişim Tarihi: 3.06.2025), <http://www.slowfoodturkey.org/home/>

5 Maddede Slow Food Akımı Hakkında Merak Edilenler - HIS Travel, accessed on June 3, 2025, <https://www.hisglobal.com.tr/blog/5-maddede-slow-food-akimi-hakkinda-merak-edilenler> (PDF) SLOW FOOD ve CİTTASLOW KAVRAMLARININ SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AÇISINDAN ÖNEMİ - SLOW FOOD and CITTASLOW CONCEPTS IMPORTANCE FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT - ResearchGate, accessed on June 3, 2025, https://www.researchgate.net/publication/378103852_SLOW_FOOD_ve_CITTASLOWLARININ_SURDURULEBILIR_KALKINMA_ACISINDAN_ONEMI_-_SLOW_FOOD_and_CITTASLOW_CONCEPTS_IMPORTANCE_FOR_SUSTAINABLE_DEVELOPMENT

slowfoodturkey.org, accessed on June 3, 2025, <http://www.slowfoodturkey.org/home/>
Yavaş Yemek “Slow Food”, accessed on June 3, 2025, <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1280/Yavas-Yemek--Slow-Food-.html>

Slow Food Türkiye Cooks’ Alliance, accessed on June 3, 2025, <http://www.slowfoodturkey.org/Türkiye’de-Slow-Food-Anadolu-Gıda-Politikaları-Araştırma-Merkezi-AGPAM>, accessed on June 3, 2025, <https://agpam.org.tr/turkiye-de-slow-food>

Global Leaders of the Slow Food Movement Meet in Cappadocia, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/blog-and-news/slow-food-global-leaders-meet-in-cappadocia/>

Basın Bülteni – Slow Food #menuforchange Kampanyası, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/press-releases/basin-bulteni-slow-food-menuforchange-kampanyasi/>

Slow Food - Söyleşi - Fethiye Days - Fethiye’deyiz yerel blog, accessed on June 3, 2025, <https://fethiyedays.com/slow-food-soylesi/>

CITTASLOW KENTLERİ İÇİN SLOW FOOD ÇALIŞMALARININ ÖNEMİ1 IMPORTANCE OF SLOW STUDY WORK FOR CITTASLOW CITIES - DergiPark, accessed on June 3, 2025, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/715317>

Yerel Gıda Ve Sürdürülebilir Yaşam Hareketi: Slow Food | Marketing Türkiye, accessed on June 3, 2025, <https://www.marketingturkiye.com.tr/haberler/yerel-gida-ve-surdurulebilir-yasam-hareketi-slow-food/>

Türk Mutfağı Haftasında Slow Food Liderleriyle Kapadokya’da Buluşuyoruz - sdgkapadokya, accessed on June 3, 2025, <https://sdg.kapadokya.edu.tr/turk-mutfagi-haftasinda-slow-food-liderleriyle-kapadokyada-bulusuyoruz/>

The First Event in Collaboration with Slow Food Cappadocia has been Held - sdgkapadokya, accessed on June 3, 2025, <https://sdg.kapadokya.edu.tr/en/the-first-event-in-collaboration-with-slow-foodcappadocia-has-been-held/>

Yerel lezzet turları örneğinde Slow Food Hareketi - DergiPark, accessed on June 3, 2025, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2991406>

19. www.hasascibasiahmetozdemir.com, accessed on June 3, 2025, <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1411/Slow-Food-Ve-Turkiye.html#:~:text=2006%20y%C4%B1l%C4%B1nda%20Carlo%20Petrini’nin,2006%20y%C4%B1l%C4%B1nda%20toplulu%C4%9Fun%20kurulmas%C4%B1yla%20h%C4%B1zlanm%C4%B1C5%9Ft%C4%B1r.>

20. Nuh’un Ambarı | Nedim Atilla | TEDxBursa - YouTube, accessed on June 3, 2025, https://www.youtube.com/watch?v=Kl_jFoATGoc

21. Convivia - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/convivia/>
22. Slow Food ve Cittaslow Akımları - Microfon Blog, accessed on June 3, 2025, <https://blog.microfon.co/slow-food-ve-cittaslow-akimlari-%EF%BB%BF/>
23. Temiz ve Adil Üretim: Türkiye'deki İlk 'Slow Food' Köyü Germiyan Seçildi - Onedio, accessed on June 3, 2025, <https://onedio.com/haber/temiz-ve-adil-uretim-turkiye-deki-ilk-slow-food-koyugermiyan-secildi-711099>
24. Türkiye'nin ilk Slow Food Çiftliği Sevilma Zeytin Bahçesi, accessed on June 3, 2025, <https://sevilma.com/en/turkiyenin-ilk-slow-food-ciftligi-sevilma-zeytin-bahcesi/>
25. Agroecology Archives - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/topics/agroecology/>
26. Dünyanın dört bir yanında Terra Madre - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/press-releases/dunyanin-dort-bir-yaninda-terra-madre/>
27. Slowfood Etkinlikler - sdgkapadokya, accessed on June 3, 2025, <https://sdg.kapadokya.edu.tr/slowfood-etkinlikler/>
28. Tarsus Sarı Ulak Olive Festival in Turkey - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/blog-and-news/tarsus-sari-ulak-olive-festival-in-turkey/>
29. Nuh'un Ambarı:: slowfoodturkey.org, accessed on June 3, 2025, <http://www.slowfood-turkey.org/tr/nuhun-ambari/>
30. Prodotti dell'Arca del Gusto in Turkey - Slow Food Foundation, accessed on June 3, 2025, <https://www.fondazione-slowfood.com/en/nazioni-arca/turkey-en/>
31. Presidia - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/presidia/>
32. Biyolojik Çeşitliliği Destekleyen Ege'nin Zeytin Ormanlarını Korumak İçin Çalışıyoruz, accessed on June 3, 2025, <https://dogadernegi.org/orfenepresidium/>
33. Presidia in Turkey - Fondazione Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.fondazione-slowfood.com/en/nazioni-presidi/turkey-en/>
34. Education - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/education/>
35. Turkish Archives - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/languages/turkish/>
36. Slow Food - Ali ÇAKIR, accessed on June 3, 2025, <https://www.trakyalicakir.com/slowfoodtrakya>
37. Slow Food Eğitimi El Kitabı - kapadokyayayinlari - Kapadokya Yayınları, accessed on June 3, 2025, <https://kapadokyayayinlari.kapadokya.edu.tr/urun/slow-food-egitimi-el-kitabi/>
38. Slow Food Who We Are - sdgkapadokya, accessed on June 3, 2025, <https://sdg.kapadokya.edu.tr/en/slow-food-who-we-are/>
39. Anatolivar - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/funded-projects/anatolivar/>
40. Toprak Anaya Giden Yolda ilk adımlar - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/press-releases/toprak-anaya-giden-yolda-ilk-adimlar/>

41. FAO'ya (Gıda ve Tarım Örgütü) göre besi hayvanları cinslerinin %17'si yok olma riski altındadır. Slow Food (Arca del Gusto) Lezzet Gemisinde bu 340'a çıkmıştır fakat daha yapacak çok şey var., accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/press-releases/faoya-gida-ve-tarim-orgutu-gore-bes-i-hayvanlari-cinslerinin-%17si-yok-olma-riski-altindadir-slow-food-arca-del-gusto-lezzet-gemisinde-bu-340a-cikmistir-fakat-daha-yapac/>

42. Sürdürülebilir bir kümes hayvanları yetiştiriciliği için alternatif çözümler mümkün - Slow Food, accessed on June 3, 2025, <https://www.slowfood.com/press-releases/surdurulebilir-bir-kumes-hayvanlari-ye-tistiriciligi-icin-alternatif-cozumler-mumkun/>

43. Slow Food bir Biyoçeşitlilik Gözlemevi açtı, accessed on June 3, 2025, [https://www.slowfood.com/press-releases/slow-food-bir-biyocesitlilik-gozlemevi -](https://www.slowfood.com/press-releases/slow-food-bir-biyocesitlilik-gozlemevi-)

KAYNAKLAR

- A Concise Dictionary of Akkadian,
- Akkor, Yunus Emre, *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Alfa Basım, 2016
- Albayrak, Asuman, M. Ülkü Solak, Ahmet Uhri, *Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları, İstanbul
- Albayrak, İrfan, *Kültepe Metinlerinde Geçen Besin Maddeleri, IV. Kayseri ve Yöresi Tarih Sempozyumu Bildirileri*, 2003, 60
- Albayrak, İrfan, *Kültepe'den Değişik Bir Masraf Listesi*, *Archivum Anatolicum*, C. 5, S. 1 2002
- Atıcı, Levent, *The Secondary Products Revolution in Light of Textual Evidence from Kültepe-Kanesh Central Turkey*, ed. H. Greenfieldpp, *Animal Secondary Products: Domestic Animal Exploitation in Prehistoric Europe, the Near East and the Far East*, Oxbow Books Press, Oxford, 2014
- Bilmez, Emre, *Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği* Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2022
- Cahen, Claude, *13. Yüzyılın Başında Anadolu'da Ticaret*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: 2016
- Çılgınoğlu Hakkı, Oğuz Çam, *Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği*, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6. Cilt, 1. Sayı 2021
- Dercksen, J. Gerrit, *Observations on Land Use and Agriculture in Kaneš*, C. Michel ed.
- Donbaz, Veysel, *Old Assyrian Terms for Bread akalu, kirrum*, H. Behrend, D. Loading, M. Roth ed., *DUMU.É.DUB.BA.A Studies in Honor of Ake W. Sjöberg*, Philadelphia: University of Pennsylvania Museum, 1989
- Emre, Kutlu, *Hitit Sanatında Kültepe/Kaniş'in İzleri*, F. Kulakoğlu, S. Kangal ed., *Anadolu'nun Önsözü Kültepe Kaniş-Karumu*, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri: 2011
- Erdoğan, Mustafa, *Kayseri'de ve Kayseri Arkeoloji Müzesindeki Hitit Dönemine Ait Eserler*, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2022

Eren, Firdevs Yönet, *Gastronomi Uzmanlarının Bakış Açısıyla Türk Mutfağının Uluslararasılaşma Sorunları ve Çözüm Önerilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma* Yayımlanmış Doktora Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2022

Evcı, İsmail, *Kayseri ve Kayseri Sofrası*, Kayseri, Mazaka Yayıncılık, 2007

Evliya Çelebi, *Seyahatname*, 3. Cilt

Fairban, Andrew, *Preliminary Archaeobotanical Investigations of Plant Production, Consumption, and Trade at Bronze Age Kültepe-Kanesh*, L. Atıcı, F. Kulakoğlu, G. Barjamovic, A. Fairbairn ed., *Current Research at Kültepe/Kanesh: An Interdisciplinary and Integrative Approach to Trade Networks, Internationalism, and Identity*, Lockwood Press, Atlanta:2014

Fairban, Andrew, Fikri Kulakoğlu, Levent Atıcı, *Archaeobotanical Evidence for Trade in Hazelnut Corylus sp. at Middle Bronze Age Kültepe c. 1950–1830 BC*, Kayseri Province, Turkey, *Vegetation History and Archaeobotany*, C. 23, S. 2, 2014

Florioti, H. Hande Duymuş, *Asur Sarayında Beslenme*, *Tarih Okulu Dergisi*, Sayı XXXIV, Haziran 2018

Gökçek, Gürkan, *Kültepe Metinlerinde Geçen Kaplar*, *Archivum Anatolicum-Anadolu Arşivleri*, 6 2, 2003

Gürlek, Ahmet, *Develi Mutfak Kültürü*, Develi Belediyesi Kültür Yayınları, 2004

Gürsoy, Deniz, *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi* İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2016

Güveloğlu, Ali, *Eski Doğu Topluluklarında Beslenme ve Damak Tadı*, ed. İ. Albayrak, H. Erol, M. Çayır, Cahit Günbattı'ya Armağan, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara:2015

Hasdemir, Hülya Kara, *Kültepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde Eski Anadolu'nun Mutfak Kültürü*, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, Aralık 2020, Cilt 6, Sayı 4

İbn Battûta, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, A. S. Aykut, Çev.. İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2000

Kılıç, Yusuf, H. Hande Duymuş, *M.Ö. II. Bin Yılda Anadolu'da Besin Maddeleri Hitit Öncesi Topluluklarda ve Hititlerde*, ed. S. Sertçelik, H. Eroğlu, M. Sarı Güven, Prof Dr. Yavuz Ercan'a Armağan, Turhan Kitapevi, Ankara 2008

Kılıçhan, Reha, Harun Çalhan, *Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma* *Spices the Magic of Cuisines: Determination of Spice Consumption Habits in Kayseri Province*, *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 2015

Kızıldemir Ögür, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, *Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler*, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14. Cilt, 3. Sayı 2014

Larsen, M. Trolle, *The Old Assyrian City-State and Its Colonies*, Copenhagen: Akademisk Forlag, 1976

Mevlanâ, *Mesnevî*, A. Gölpınarlı, Çev., Cilt 6, İnkılâp Kitabevi, İstanbul:1985

Mevlanâ, *Dîvân-ı Kebîr*, A. Gölpınarlı, Çev., Yükselen Matbaası, İstanbul:1957

Michel, Cecile, *A Table Avec Les Marchands Paléo-Assyriens*, ed. H. Waetzoldt and H. Hauptmann, *Assyrien im Wandel der Zeiten, Compte rendu des Rencontres Assyriologiques Internationales CRRAI 39*, Heidelberg Orientverlag, Heidelberg 1997

Oktay, Serdar, *Gastronomi Bilimine Giriş*, İstanbul, Der Yayınevi, 2018

Öz, Esmâ, *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık*, Ankara, Türk Tarih Kurumu, 2014

Özgüç, Tahsin, *Asur Ticaret Kolonilerinin Merkezinde Yapılan Yeni Araştırmalar*, Ankara:1959

Özgüç, Tahsin, *Kültepe Kaniş/Neşa*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2005

Özşeker, Demet Bağır, *Gastronominin Tarihsel Gelişimi, içinde; Gastronomi ve Turizm*, ed. Doç. Dr. Hülya Kurgun, Yrd. Doç. Dr. Demet Bağır Özşeker, Ankara, Detay Yayıncılık, 2016

Öztürk, Betül, Sırma Güven, *Gastronomi Kavramı, İçinde: Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, ed., Prof. Dr. Atilla Akbaba, Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Çetinkaya, Ankara, Detay Yayıncılık, 2020

Polat, M. Sait, *Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçukluları'nda İktisadi Hayat*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul:1997

Sevim, Sezai, Yusuf Alper Güllü, *Anadolu Selçuklu Dönemi Yerli ve Yabancı Kaynaklarında Anadolu'da Gıda ve Gıda Üretimi Üzerine Bir Değerlendirme*, *TESAM Akademi Dergisi*, 2019, Ocak sayısı

Solmaz Yasemin, Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1. Cilt, 3. Sayı, 2018

Strabon, *Geographika*, Çev. Adnan Pekman, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul: 2015

Sürücüoğlu Metin Saip, Ayşe Özfer Özçelik, Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 2008

Şengül, Serkan, Oğuz Türkay, *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*, Ankara, Detay Yayıncılık, 2017

Uhri, Ahmet, *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*, Ege Yayınları, İstanbul:2016

Uzunağaç, Ömer, *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*, İstanbul Kitabevi, 2015

Üzülmez, Meral, Yöresel Mutfak ile Destinasyon ve Gastronomi Turizmi Arasındaki İlişkiye Yönelik Bir İnceleme *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3. Cilt, 1. Sayı 2021

Yalçın, Ayhan, *Baharat Dünyası: Baharat ve Popüler Otlar Ansiklopedisi*, Geçit Kitabevi, İstanbul, 2000

Kayseri Gastronomisi

Kayseri mutfağı, Orta Asya'dan gelen göçmen kültürü ve eski medeniyetlerin etkisini bir arada taşır. Kayseri mutfağının kökleri yalnızca yakın dönem Türk mutfak kültürüyle sınırlı değildir; Anadolu'nun en eski uygarlıklarından olan Hititlere kadar uzanmaktadır.

Kayseri mutfağı, bölgenin Türk mutfak kültüründeki temel karakteristiklerin betimlenmesinde ve yemeklerin kültürel kökenlerinin ortaya çıkarılmasında belirleyici bir özelliğe sahiptir. Kökenlerini 7 farklı medeniyetten alan Kayseri, Türkiye'nin İpek Yolu güzergâhındaki ana bağlantı rotalarından biridir. 6000 yıllık kültürel geçmişin verdiği zenginlik ve devinimden Kayseri mutfağı da nasibini almıştır. Uğruna savaşlar çıkan, tarihi İpek Yolu'nun varlığı Asur Ticaret Kolonileri ile başlamıştır. Bu dönemde şehrin ticari kimliği baharat, temel besin maddeleri vb. malzemelerin ticaretinin yapılması ile oluşmaya başlamıştır. Hitit Uygarlığı ve süregelen diğer uygarlıkların bu ticari yapılanmayı devam ettirmesi, günümüze kadar gelen kültürel zenginliğin bir yansıması olarak kabul edilebilir. Roma Uygarlığı döneminde krallar şehri olarak bilinen Kayseri toprakları, Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nden sonra kral yolunun daha sonrasında ise İpek Yolu'nun önemli güzergâhlarından biri olarak kullanılmış ve ev sahipliği yaptığı medeniyetlerin gastronomi kültürünü de günümüze kadar getirmiştir.

