



## **Türkiye'nin Lezzet Coğrafyası Üzerine Bir Değerlendirme**

**Doç. Dr. Önder YAYLA**

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kadirli Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

### **Giriş**

Beslenme, canlıların hayatta kalması için gerekli olan bir süreçtir. Ancak, sadece enerji elde etmek ve yaşamı sürdürmek için yemek yemek, özellikle insanlar için tekdüze olabilmektedir. Ayrıca, insanları her gün yeterli miktarda gıda tüketmeye teşvik etmek de zorlu bir süreçtir. Bu nedenle, yiyecek ve içeceklerin tadı, gıdaların seçilmesinde genellikle en önemli faktörlerden biri olmuştur. Bu durum, coğrafi ve kültürel geçmişe bakılmaksızın, daha lezzetli gıdaların tercih edildiği anlamına gelmektedir. Her ne kadar sağlık, insanların gıda seçimlerinde önemli bir etken olsa da, lezzet gıda seçiminde daha öncelikli bir faktördür.

### **1. Lezzet**

Lezzet, bir yiyeceğin seçilmesi, kabul edilmesi ve tüketilmesinde önemli bir duyuşal özelliktir. Tüketiciler genellikle bir ürünü tercih etmelerinin en önemli nedenlerinden biri olarak lezzeti göstermektedir. Gıdalar hakkındaki ilk izlenimler, renk ve koku gibi duyuşal özelliklerle oluşur ve bu nedenle hoş olmayan gıdalar genellikle satın alınmaz veya tüketilmez. Lezzet, tükettiğimiz yiyeceklerden elde ettiğimiz duyuşal deneyimi tanımlamaktadır. Genel olarak, lezzet, bir yiyeceğin kokusu, tadı ve diğer uyarıcıların algılanması sonucu oluşan sinyallerin birleşimi veya etkileşimiyle ortaya çıkan bir his olarak tanımlanmaktadır. Lezzet, sadece tat alma ve koku alma yeteneğimizden değil, dokunma, görme, dokunma duyuşlarından da etkilenen son derece karmaşık bir fenomendir.

#### **1.1. Lezzet Algısını Oluşturan Unsurlar**

Lezzet algısı, gıda tüketimi sırasında tüm duyuşların (tat, koku, görme, işitme ve dokunma) entegre bir şekilde algılanması sonucunda ortaya çıkmaktadır. Tat ve koku genellikle



lezzet algısında merkezi bir rol oynamaktadır; ancak beş temel duyu da lezzet algısını etkilemektedir. Lezzet algısı genellikle görsel değerlendirmeyle başlamakta ve yeme süreci boyunca serbest bırakılan kimyasal uyarıcılarla birlikte oluşmaktadır. Lezzet algısı, uçucu aroma bileşenleri ve farklı gıda bileşenleri arasındaki etkileşimlere bağlı olarak şekillenmektedir. İnsanlar, yiyecek ve içeceklerin lezzetini artırmak için uzun zamandır katkı maddeleri veya özel aromalı bitkilerin kombinasyonları gibi yöntemlere başvurmuşlardır. Bu nedenle, yiyeceklerin ve içeceklerin lezzeti insanlar için büyük önem taşımaktadır.

## **1.2.Lezzeti Etkileyen Unsurlar**

Teknolojik ilerlemeler ve sanayileşme, gıdaların tüketicilere ulaşmadan önce çeşitli işlemlerden geçmesine neden olmaktadır. Hasat edilen gıdalar, çeşitli işlemlerden geçtikten sonra tüketiciye sunulmaktadır. Bu değişimlerin ışığında, insanların gıda seçimi yaparken, tüketim miktarlarını belirlerken, gıdaların hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması sırasında nelere dikkat etmeleri gerektiğinin farkında olmaları önemlidir. Bir gıdanın lezzeti, içindeki besin bileşenleri, ambalaj malzemesi, saklama süresi ve ortam koşulları gibi faktörlerden etkilenmektedir. Ayrıca, gıda içindeki lezzet bileşenleri, çeşitli kimyasal reaksiyonlara tabi olabilmektedir. Lezzet oluşumundaki farklılıklar, gıdanın bileşimi ve yapısı tarafından belirlenmekte ve duyu analizlerle ölçülebilmektedir.

## **2. Türk Mutfak Kültürü**

Beslenme, insanların en temel ihtiyaçlarından biridir ve bu ihtiyaç, mutfak kültürünün ortaya çıkmasını ve gelişmesini tetiklemiştir. Mutfaklar, tarihsel süreç içerisinde farklı evrim süreçleri yaşamış ve toplumların gelenekleri, sosyo-kültürel yapıları ve refah seviyeleri gibi faktörlere bağlı olarak şekillenmiştir. Her milletin ve ülkenin kendi yapısına, kültürüne ve geleneklerine göre bir mutfak kültürü vardır. Türk mutfacı da Orta Asya'dan başlayıp bugünkü topraklarda sona eren büyük göçler ve çeşitli kültürlerle etkileşim sonucu zenginleşmiş bir yemek kültürüne sahiptir. Türk mutfacı, pişirme teknikleri, sofraya düzeni ve kendine özgü servis şekilleriyle dünyanın en önemli mutfacılarından biri olarak kabul edilmektedir. Türk mutfacı, Türkiye'de yaşayan insanların



tükettiği yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması, yemek yeme alışkanlıkları ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamaları ve inançları kapsamaktadır. Türk mutfağındaki çeşitlilik, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürün çeşitliliği, farklı kültürlerle yaşanan etkileşimler ve tarihsel süreçte saraylarda gelişen yeni tatlar sonucunda ortaya çıkmıştır. Aslında Türk mutfağı, binlerce yıl süren evrim süreci sonucunda sentez bir mutfağa dönüşmüştür. Türk mutfağının şekillenmesinde farklı tarihsel dönemlerin etkisi büyük olmuştur. Ayrıca, Türkiye'de yaşamış olan diğer uygarlıkların da Türk mutfağının zenginleşmesinde etkileri bulunmaktadır. Türk mutfağının tarihsel gelişimi dört ana döneme ayrılabilir. Her dönem, Türk mutfağının gelişiminde ve çeşitliliğinde belirleyici bir faktör olmuştur.

## **2.1.Orta Asya Türk Mutfağı (1038'den önce)**

Orta Asya, Türklerin kökeni olduğu ve göçebe bir yaşam tarzının hâkim olduğu geniş bozkırlara ev sahipliği yapmaktadır. Bu bölgedeki topraklar tarıma uygun olmadığından, halk hayvancılıkla uğraşmıştır. Bozkır kültürü, Türk mutfağının çeşitliliği ve zenginliği üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Özellikle süt ve süt ürünleri bu mutfağın önemli bir parçasını oluşturmuştur. Orta Asya'daki göçebe yaşam koşulları, farklı kültürlerle etkileşime girilerek hem bu kültürlerin mutfaklarını etkilemiş hem de Türk mutfağını zenginleştirmiştir. Süt ve süt ürünleri temel besin kaynaklarından biri olarak kullanılmış ve yoğurt gibi ürünlerin yapımında kullanılmıştır. Orta Asya'da hayvancılıkla uğraşan Türkler, at, koyun, keçi, büyükbaş hayvanlar ve av hayvanları gibi kaynaklardan faydalanmışlardır. Ayrıca, buğday, arpa ve darı gibi tahıllar da önemli bir rol oynamıştır. Tarıma yönelmeyle birlikte bu tahıllar, hamur işleri ve yemeklerin yapımında kullanılmıştır. Türk mutfağının çeşitliliği, Orta Asya'da yaşanan bu tarım ve hayvancılık geleneğinin ve etkileşimlerin bir sonucudur.

## **2.2.Selçuklu Mutfağı (1038-1299)**

Selçuklular, Anadolu'yu fethederek Mezopotamya ve Anadolu'ya yarı göçebe bir yaşam tarzıyla gelmişlerdir. Bu dönemde Selçukluların etkisiyle milli ve İslami temelli bir kültür gelişmiştir ve mutfak kültürü de bu sürecin önemli bir parçası olmuştur. Selçuklular,



# *Herkes İçin Coğrafya*

Sayı:19

Anadolu'nun verimli topraklarına yerleşerek tarıma yönelmiş ve tarımsal ürünlerden daha fazla yararlanmaya başlamışlardır. Bu dönemde İslamiyet'in etkileri de mutfak kültürüne yansımıştır. Geleneksel ürünlerin kullanımı, israfın önlenmesi ve sadelik Selçuklu mutfağının dikkat çeken özellikleridir. Selçuklular, geleneklerini korurken, Anadolu'nun topraklarını ve iklimini kullanmayı ve İslamiyet'in etkilerini mutfaklarına entegre etmeyi başarmışlardır. Selçuklu döneminde tarımsal üretim faaliyetleri arttığından tahıllar, sebzeler, meyveler ve hayvansal ürünler önemli bir yer tutmuştur. Et, un ve yağ gibi temel malzemeler kullanılarak kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturulmuş ve bu ürünler yemeklerin sembolü haline gelmiştir. Selçuklu döneminde yemek çeşitliliği, pişirme ve yiyecek saklama tekniklerinde de önemli gelişmeler yaşanmıştır. Sabah ve akşam yemeği olarak adlandırılan iki ana öğün tercih edilmiş ve sofrada adabı kuralları da önemli bir yer tutmuştur. Selçuklular, et tüketimine önem vermiş ve genellikle koyun, kuzu, keçi, balık, kümes hayvanları ve av hayvanlarından çeşitli yemekler yapmışlardır. Ayrıca, tahıllarla yapılan ekmek çeşitleri ve sebzelerle yapılan yemekler de sıklıkla tüketilmiştir. Meyveler taze olarak tüketildiği gibi tatlandırıcı olarak da kullanılmıştır. Tatlılarında meyveler, bal ve pekmez kullanılmıştır. Bir bakıma Selçuklu mutfağı, göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçiş ve İslamiyet'in etkileriyle şekillenmiş, zengin ve çeşitli bir mutfak kültürünün temellerini atmıştır.

### **2.3.Osmanlı Mutfağı (1299-1923)**

Osmanlı İmparatorluğu, Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir role sahiptir. İmparatorluğun genişlemesi ve topraklarının yayılması, Osmanlı mutfağının gelişimine katkıda bulunmuştur. Sarayda yüksek rütbeli kişilerin bir araya gelerek yemek yemesi, aşçıların yeteneklerini sergileme fırsatı buldukları bir sosyal etkinlik olmuştur. Bu sayede Osmanlı mutfağı, lezzetli, zengin ve çeşitli yemeklerle tanışmıştır. Osmanlı mutfağının oluşumunda etkili olan faktörler arasında Orta Asya'daki beslenme alışkanlıklarının devam etmesi, göçler sırasında Arap ve İran kültürleriyle etkileşim, Anadolu'daki farklı kültürlerle tanışma, Anadolu topraklarında yetişen ürünlerin mutfakta kullanılması ve İslami inanç ve kültürün etkisi bulunmaktadır. Osmanlı mutfağı, Türk mutfak kültürünün en parlak dönemini 15. ve 18. yüzyıllar arasında yaşamıştır. Bu dönemde fetihlerin sonucunda sınırların genişlemesi ve farklı kültürlerle etkileşim, Osmanlı mutfağının



# *Herkes İçin Coğrafya*

Sayı:19

çeşitliliğine ve zenginliğine büyük katkı sağlamıştır. Ancak, 19. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nun ekonomik olarak zayıflaması, mutfak kültürünü de etkilemiştir. Osmanlı mutfağı, Saray mutfağı ve Halk mutfağı olmak üzere iki ana kategoriye ayrılmaktadır. Sarayda ve halk arasında hazırlanan yemekler arasında genellikle büyük farklılıklar bulunmamaktadır. Farklılıklar genellikle pişirme teknikleri ve kullanılan malzemelerle ilgilidir. Osmanlı mutfağında birçok farklı baharat kullanılmıştır. Kimyon, hardal, safran, kişniş ve tarçın en yaygın kullanılan baharatlardır. Bunların yanı sıra, nane, maydanoz, fesleğen, reyhan, sarımsak ve soğan da yemeklere lezzet katmak için kullanılmıştır. Amerika'nın keşfiyle birlikte patates, domates gibi yeni ürünler de Osmanlı mutfağına dahil olmuştur.

## **2.4.Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı (1923 sonrası)**

Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, 1923 yılında Cumhuriyet'in ilanı ile başlayan ve günümüze kadar devam eden süreci kapsamaktadır. Bu dönemde, Türk mutfağı üzerinde Tanzimat'ın ilanı sonrası başlayan batılılaşma hareketleri önemli bir etki yapmış ve Cumhuriyet'in ilanı ile birlikte bu süreç devam etmiştir. Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, Anadolu'nun farklı toplumlarını, medeniyetlerini ve devletlerini yansıtan ve birbirlerini etkileyen mutfak kültürlerinin bir birleşimi olarak ortaya çıkmıştır. Bu dönemde Türk mutfağında kullanılan besin malzemeleri, beslenme düzeni, araç-gereçler ve yiyecek hizmet sektörüyle ilgili olarak önemli değişimler ve ilerlemeler yaşanmıştır. Cumhuriyet döneminde çay, kahvenin yerini almıştır. Bu dönemde çayın daha çok tercih edilmesinin sebepleri arasında, çayın daha ekonomik olması ve Karadeniz Bölgesi'nde çay üretiminin başlaması yer almaktadır. 1950'lerde dış göçlerin artması, batı kültürüyle daha fazla etkileşimin yaşanması ve kentleşme sürecinin hızlanması Türk mutfağını önemli ölçüde etkilemiştir. Modernleşme süreciyle birlikte kadınların iş hayatına daha fazla katılması, evde yemek yapma süresini kısaltmış ve yemek yapma ve tüketme alışkanlıklarını değiştirmiştir. 1980'lerde kültürler arası etkileşimin artması, dünya mutfaklarının Türkiye'ye girişini sağlamış ve birçok yeni restoranın açılmasına yol açmıştır. Bu dönemde Türkiye'de çeşitli lezzetler sunan farklı mutfaklara ait restoranlar yaygınlaşmıştır. Batı kültürünün etkisiyle birlikte günlük öğün sayısı da değişmiştir. Cumhuriyet öncesi dönemde genellikle günde iki öğün yemek tercih edilirken,



modernleşme süreciyle birlikte bu sayı üçe çıkmış ve kahvaltılık, öğle yemeği ve akşam yemeği olmak üzere günde üç öğün yemek yenilir hale gelmiştir.

### 3. Türkiye'nin Lezzet Bölgeleri

Türkiye'nin 15 farklı lezzet bölgesi vardır (Bkz. Şekil 1) ve her bölgenin de kendine özgü bir lezzet anlayışı bulunmaktadır.



Şekil 1. Türkiye'nin Lezzet Bölgeleri

Lezzet bölgelerindeki illerin lezzet anlayışlarına ilişkin bazı önemli noktalar şöyledir:

1. Bölge: Gaziantep, Kilis, Hatay, Osmaniye, Şanlıurfa, Kahramanmaraş, Adıyaman, Adana, Mersin ve Malatya illerinden oluşur. Bu bölgede Gaziantep mutfağı ön plana çıkmaktadır. Bu bölgedeki benzerliklerin temelinde kültürel etkileşim yer almaktadır. Farklı kültürlerden gelen insanların uzun süredir bir arada yaşamaları, bu bölgenin lezzet anlayışının birbirine karışmasına yol açmıştır ve bu lezzet bölgesi diğer bölgelere göre daha geniştir. Bu bölgede göç faktörü en çok etkilenen unsurdur, özellikle son yıllarda Suriye'den gelen göçler ve Arap



# *Herkes İçin Coğrafya*

Sayı:19

- kültürü bu bölgede kendini hissettirmekte ve Hatay ilinin bu bölgeden lezzet anlayışı açısından farklılaştığı görülmektedir.
2. Bölge: Manisa, İzmir, Balıkesir ve Bursa illerini içerir. Bu bölgede Manisa mutfağı öne çıkar. Bu bölgenin kümelenmesinde coğrafyanın önemli bir etkisi vardır. Bölge, İç Ege Bölgesi'ne göre daha ılıman bir iklimi benimsemektedir. Bu nedenle domates gibi ürünlerin kullanımı bu bölgede daha yaygındır. İç kesimlerde ise iklim değişikliğiyle birlikte patates kullanımı artmaktadır. Coğrafi konum ve iklim, mutfak kültürünü etkileyen ve birleştiren temel unsurlardır. Öte yandan, Bursa, Balıkesir ve İzmir gibi yerlerde mutfak kültürü göçlerden etkilenmiş ve farklı mutfakların zamanla yeni bir mutfak kültürünün oluşmasına yol açmıştır.
  3. Bölge: Denizli, Uşak, Aydın ve Muğla illerinden oluşur. Bu bölgede Denizli mutfağı önemli bir yer tutar. Bu illerin bulunduğu bölgelerdeki dağların yükseklikleri 2. Bölgeye göre farklılık göstermektedir, bu da üretilen ürünlerin çeşitliliğini etkilemektedir. Özellikle Denizli'de koyun eti tüketimi diğer illerden ayrılmaktadır ve bu kültürel bir tercih olarak gösterilebilir. Diğer illerdeki dana eti tüketimi ise toplumsal değişimlerden kaynaklanmaktadır. Türkiye'de şehirleşmenin yoğun olduğu bölgelerde dana eti tüketimi artmakta ve ot yemekleri önemini kaybetmektedir. Ancak, bu durumun tek istisnası, Akdeniz'in doğusu ve Güneydoğu Anadolu'nun batısı gibi kültürel olarak koyun etinin yemeklerin vazgeçilmez bir parçası olduğu bölgelerdir.
  4. Bölge: Kastamonu ve Sinop illerini içerir. Bu bölgede Kastamonu ve Sinop'un lezzet anlayışları benzerlik gösterir. Bu bölgenin merkezi, her iki ilin de ortasına yakın bir konumdadır. Bu nedenle, iki ilin lezzet anlayışı birbirine oldukça benzerdir. Bu benzerlik, illerin kültürel olarak birbirlerine yakın iki şehir olmalarından kaynaklanmaktadır. Ayrıca, aynı iklim ve coğrafi özellikleri taşıyan bu bölge, lezzet anlayışını etkilemektedir.
  5. Bölge: Erzurum, Kars ve Artvin illerini kapsar. Bu bölgede Erzurum mutfağı öne çıkar. Bu bölgenin diğer lezzet sınıflarından ayrılmasının temel nedeni, fiziki coğrafyasının diğer yerlerden farklı olması ve iklim koşullarının daha zorlu olmasıdır. Ayrıca Erzurum ili, ülkenin doğusunda gelişmiş bir mutfak kültürüne



# *Herkes İçin Coğrafya*

Sayı:19

- sahiptir ve merkezi konumda olup diğer illeri kendi etkisi altına almaktadır. Bu durum, coğrafi olarak bir kavşak noktası olmasından kaynaklanan kültürel etkileşimden kaynaklanmaktadır. Bu etkileşim lezzet anlayışına da yansımaktadır.
6. Bölge: Kocaeli ve İstanbul illerini içerir. Bu bölgede Kocaeli mutfağı önemli bir rol oynar. Bölgenin lezzet anlayışı büyük ölçüde göçlerle şekillenmiştir. Hem içeriden hem de dışarıdan yoğun göç alan bir bölge olduğu bilinmektedir.
  7. Bölge: Kütahya, Eskişehir, Afyonkarahisar ve Konya illerini içerir. Konya'nın kuzeybatısı bu bölgenin lezzet anlayışına daha uygundur. Bu bölgedeki iller, Ege ve İç Anadolu bölgelerinin geçiş noktasında bulunmaktadır. Bu nedenle, coğrafi özellikleri her iki bölgeden farklılık göstermekte ve kendi aralarında kümelenmelere sebep olmaktadır.
  8. Bölge: Tokat, Amasya, Çorum, Yozgat ve Sivas illerinden oluşur. Tokat ve Sivas illeri bu bölgedeki lezzet anlayışında önemli rol oynar. Bu bölgenin lezzet anlayışı, İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgelerinden farklılaşmaktadır. Bu iller, üç bölgenin kesişim noktasında yer aldığı için farklı bir lezzet anlayışına sahip bir alan ortaya çıkmıştır. Özellikle Tokat ilinin merkezi konumda olması bu durumu açıklamada önemli bir faktördür. Ayrıca, Tokat ili sentez bir yemek kültürüne sahip olduğu için çevre illerle de ilişki içindedir.
  9. Bölge: Bitlis, Muş ve Ağrı illerini içerir. Bu bölgede Bitlis mutfağı öne çıkar. Bu bölgenin lezzet anlayışı üzerinde coğrafyanın etkisi büyüktür çünkü Türkiye'nin en yüksek rakımlı bölgelerinden birinde bulunmaktadır. Bu nedenle tarım ürünleri sınırlıdır veya kısıtlıdır. Bu üç il arasında kültürel olarak da bir bağ kurulmuştur ve benzer yaşam tarzına sahip toplulukların yeme alışkanlıkları da birbirine benzemektedir.
  10. Bölge: Niğde, Aksaray ve Nevşehir illerini kapsar. Bu bölgede Niğde mutfağı önemli bir yer tutar. Bu bölge, İç Anadolu Bölgesi ile Akdeniz Bölgesi arasındaki Toros Dağları'nın üst kısmına denk gelir. Hem Akdeniz ikliminden uzaklaşmaları hem de kültürel olarak birbirlerine yakın olmaları nedeniyle bu iller kendi aralarında kümelenmiştir. Ayrıca, farklı dinler ve kültürler ile tarihsel birikim, bu bölgenin bir araya gelmesinde önemli bir rol oynamaktadır.





# *Herkes İçin Coğrafya*

Sayı:19

11. Bölge: Zonguldak, Karabük ve Bartın illerinden oluşur. Zonguldak bu bölgenin lezzet anlayışında öne çıkar. Bu bölgedeki lezzet anlayışını şekillendiren en önemli faktör iklimdir. Coğrafi konumları lezzet anlayışlarını etkilemektedir. Diğer bir faktör ise bu illerin eski zamanlardan beri göç almasıdır, bu da lezzet anlayışlarının çevre illerden farklılaşmasına yol açmaktadır.
12. Bölge: Giresun, Trabzon ve Ordu illerini içerir. Trabzon ve Giresun illeri bu bölgedeki lezzet anlayışında önemli rol oynar. Ordu ili, bu bölgenin lezzet anlayışına benzese de kendine özgü özellikler göstererek ayrı bir sınıflandırmaya sahiptir. Bu şehirlerin coğrafi şartları, iklimi ve kültürel benzerlikleri, bu bölgelerin bir araya gelmesinin temel nedenidir.
13. Bölge: Mardin, Diyarbakır ve Elazığ illerini kapsar. Bu bölgede Mardin mutfağı öne çıkar. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin doğusunda yer alan bu iller, yükseltinin azalmaya başladığı bir bölgede bulunmaktadır. Ayrıca, farklı dini ve etnik toplulukların bir arada yaşaması, bu bölgenin lezzet anlayışını etkilemiş ve ortak bir mutfak kimliği oluşmasına yol açmıştır.
14. Bölge: Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli illerini kapsar. Bu bölgede Edirne mutfağı öne çıkar ve bölgedeki diğer illerin lezzet anlayışı da benzerlik gösterir. . Trakya, Türkiye'nin batısında Balkan Yarımadası'nın güneydoğusunda yer alması nedeniyle kültürel etkileşimin yoğun olduğu bir bölgedir. Ayrıca, coğrafi konumu gereği Anadolu'ya uzak olması, toplumda farklı bir lezzet anlayışının oluşmasına yol açmıştır. İstanbul'a yakın bölgelerde mekânsal kümelenmenin azalması, kendine özgü bir halk grubunun bir arada yaşadığının belirgin bir göstergesidir.
15. Bölge: Siirt ve Şırnak illerinden oluşur. Bu bölgede Siirt mutfağı önemli bir rol oynar ve Şırnak ile benzer lezzet anlayışına sahiptir. Bu bölgede, yükseklik seviyesi tekrar artış gösterirken, coğrafi konumları nedeniyle iki il de benzer bir lezzet anlayışına sahiptir. Hakkâri'nin bu kümeye dahil olmamasının temel nedeni yine coğrafyadır. Hakkâri'nin fiziksel coğrafyası, birçok tarım ürününün yetişmesine engel teşkil etmektedir. Ayrıca, bölgenin dış dünyaya kapalı olması ve batı kültürünün bu bölgeye yavaş yayılması nedeniyle, bölge kendi özgünlüğünü korumaya devam etmektedir. Ayrıca, terör gibi nedenlerle halkın diğer bölgelerle olan ilişkisi de sınırlıdır.



# *Herkes İçin Coğrafya*

Sayı:19

Bunlara ek olarak, Tokat, Erzurum ve Bitlis illerinin lezzet anlayışlarının buldukları bölgelerin merkezinde yer aldığı ve diğer bölgeler üzerinde etkili olduğu görülmektedir. Öte yandan, Ordu ili Karadeniz bölgesinde, kendi ilçeleriyle bağımsız bir küme oluşturma eğilimindedir. Bu bölgelendirme, Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerindeki lezzet farklılıklarını ve yöresel tatların çeşitliliğini göstermektedir. Her bölgenin kendi lezzet anlayışı, kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri ve özel yemeklerinin olması, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır.

## **Sonuç**

Bölgeler arasındaki lezzet farklılıkları, coğrafi, iklimsel ve kültürel etkenlerin bir sonucudur. Ayrıca Türkiye'nin farklı bölgeleri, kendi tarım ürünleri, hayvancılık faaliyetleri ve geleneksel lezzet anlayışlarıyla kendine özgü bir mutfağa sahiptir. Bu da Türk mutfağının çeşitliliği ve zenginliğini ortaya koymaktadır. Her bölge kendi yöresel tatlarıyla öne çıkmakta ve bu da Türk mutfağının zengin ve çeşitli bir yapıya sahip olmasını sağlamaktadır.

\*Çalışma yazarın doktora tezinden derlenmiştir. Lütfen detaylı bilgi için yazarın doktora tezini ve/veya *Coğrafya ve Lezzet: Seçilmiş Yemekler Üzerinden Türkiye'nin Lezzet Anlayışı* (Yayınevi: Nobel Bilimsel Eserler) kitabını okuyunuz:

Doktora Tezi Künyesi: Yayla, Ö. (2019). *Kullanılan Malzeme Yoğunluğuna Göre Türkiye'de Lezzet Bölgelerinin Oluşturulması*. Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.



## Kaynakça

- Abdi, H. (2002). What can cognitive psychology and sensory evaluation learn from each other?. *Food Quality and Preference*, 13, 445-451.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, (30), 33-52.
- Akkor, Y.E. (2016). *Osmanlı Mutfağı-Gelenekten Evrensele*. İstanbul: Alfa Yayıncılık.
- Akşin, S. (2012). *Kısa Türkiye Tarihi*. (15. Baskı). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Dü.) *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2008). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS 38)* (s. 143-158). Ankara: Korza Yayıncılık.
- Ateş, M., Ballar, E., & Pekcan, G. (1986). Sosyo-Ekonomik Yönden Farklı Semtlerde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemlerinin Saklanması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 15, 71-83.
- Auvray, M., & Spence, C. (2008). Multisensory perception of flavor. *Consciousness and Cognition*, 17(3), 1016-1031.
- Bayrak, A. (2006). *Gıda Aromaları*. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı. A. Bilgin, & Ö. Samancı (Dü.), *Türk mutfağı içinde* (ss. 71-93), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Choi, N. E., & Han, J. (2015). *How Flavor Works: The Science of Taste and Aroma*. Chichester, UK: Wiley Blackwell.



- Christensen, C. M. (1984). Food Texture Perception. C. O. Chichester, E. M. Mrak, & B. S. Schweigert (Dü), *Advances in Food Research* içinde (s. 159-199). Orlando, FL, USA: Academic Press.
- Denizer, D. (2008). Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler. *II. Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler Bildirileri*, 10-11 Nisan, Antalya.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu İ. (2011). Mutfak Turizmi. N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Dü.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Düzgün, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ekşi, A. (2014). Başlıca Gıda Katkıları ve Kullanılma Amaçları. M. Tayfur (Dü.), *A’dan Z’ye Gıda Katkı Maddeleri* içinde (s. 1-18). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ekşi, A. (2018). *Gıdaların Duyusallığı*. <https://www.labmedya.com/gidalarin-duyusalligi>, Erişi tarihi: 4 Haziran 2019.
- Eraslan, N. (2012). *Pişirme Yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfağı. H. Kurgun, & D. Bağırın Özşeker (Dü.) *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Fresquez, D. (2013). *A Taste of Molecules - In Search of the Secrets of Flavor*. New York, USA: the Feminist Press.
- Guichard, E., & Salles, C. (2016). Retention and release of taste and aroma compounds from the food matrix during mastication and ingestion. P. Etievant, E. Guichard, C. Salles, & A. Voilley (Dü.), *Flavor From Food to Behaviors, Wellbeing and Health* içinde (pp. 3-22). Duxford, UK: Woodhead Publishing, Elsevier.
- Gülal, M., & Korzay, M. (1987). *Yemek Pişirme*. İstanbul: Millî Eğitim Basımevi.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Güler, S., & Olgaç S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu



# Herkes İçin Coğrafya

Sayı:19

- Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Karadeniz, F. (2000). Lezzet Algılama Mekanizması. *Gıda*, 25(5), 317-324.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Közleme, O. (2012) “*Türk Mutfak Kültürü ve Din*”. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Krishna, A. (2012). An integrative review of sensory marketing: Engaging the senses to affect perception, judgment and behavior. *Journal of Consumer Psychology*, 22(3), 332-351. doi:10.1016/j.jcps.2011.08.003
- Kumar Verma, D., & Srivastav, P. P. (2019). Introduction to Rice Aroma, Flavor, and Fragrance. D. Kumar Verma, & P. P. Srivastav (Dü.) *Science and Technology of Aroma, Flavour, and Fragrance in Rice* içinde (s. 4-27). Waretown, USA: Apple Academic Press Inc.
- Laing, D. G., & Jinks, A. (1996). Flavour perception mechanisms. *Trends in Food Science and Technology*, 7(Special Issue on Flavour Perception), 387-389.
- Lindsay, R. C. (1996). Flavors. O. R. Fennema (Dü.), *Food Chemistry* içinde (s. 723-766). New York, USA: Marcel Dekker Inc.
- Oral, M. Z. (2008). Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri. M. S. Koz (Dü.), *Yemek Kitabı I* içinde (s.18-34). İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Orhun, D. (2019). Gastronomi ve Tatbilirlik. E. Yalçınkaya (Ed), *Koku ve Tat Algısı* içinde (199-204). Ankara: US Akademi.
- Orhun, D., & Akıllı, K. (2019). *Yedikleriniz Davranışlarınız Olur*. İstanbul: Velespit Yayınları.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. A. Dündar Arıkan (Dü.), *Türk Mutfak Kültürü* içinde (s. 86-106). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.



- Samancı, Ö., & Croxford, S. (2006). *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. İstanbul: PMP Basım Yayın.
- Serdaroğlu, M., & Değirmencioglu, G. Ö. (2002). Etin Önemli Bir Kalite Özelliği: Lezzet. *Gıda*, 27(4), 297-303.
- Simon, S. A., de Araujo, I.E., Gutierrez, R., & Nicoletis, M. A. (2006). The neural mechanisms of gustation: a distributed processing code. *Nature Reviews Neuroscience*, (7), 890-901.
- Small, D. M. (2008). Flavor and the Formation of Category-Specific Processing in Ol-faction. *Chemosensory Perception*, 1(2), 136-146.
- Smith, D. V., & Margolskee, R. F. (2001). Making Sense of Taste. *Scientific American*, 284(3), 32-39.
- Stevenson, R. J. (2012). The role of attention in flavour perception. *Flavour*, 1(2), 1-8.
- Sürücüoğlu, M. S. (1999). Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 23, s. 49-81, Ankara.
- Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A. Ö., & Hasipek, S. (2001). *Akdeniz mutfağı içerisinde Isparta mutfağının yeri*. Isparta'nın Dünü, Bugünü, Yarını Sempozyumu, Bildiriler Cilt:3, S.D.Ü. Basımevi, s.53-64, Isparta.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:34., Cilt :12, Birlik Matbaacılık, s.7-54. Ankara.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS 38)*. 1, s. 1289-1310. Ankara: Korza Yayıncılık.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. A. Bilgin, & Ö. Samancı (Dü.), *Türk Mutfağı içinde* (s. 39-55). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor*, 24(94), 152-161.



# *Herkes İçin Coğrafya*

Sayı:19

- Türkođlu, H., & Kozak, M. A. (2015). Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rollerine yönelik algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 207-220.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun en eski yemekleri: Hititler ve çağdaşı toplumlarda mutfak kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz mutfak, mesleğimiz aşçılık, sanatımız pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yılmaz, E., & İşleten, M. (2004). Gıda matrislerinden aroma maddeleri salınımının fiziksel esasları. *Gıda Mühendisliđi Dergisi*, 8(18), 25-29.
- Yılmaz, E., & İşleten, M. 2004. Gıda matrislerinden aroma maddeleri salınımının fiziksel esasları. *Gıda Mühendisliđi Dergisi*, 8(18), 25-29.