

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

Gastronomi Anabilim Dalı

**GASTRONOMİ TARİHİ VE KÜLTÜRÜ AÇISINDAN  
BAHARATIN DEĞERLENDİRİLMESİ**

Yüksek Lisans Tezi

**Kadir ÖZDEMİR**

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN

**İstanbul – 2022**



## TEZ TANITIM FORMU

**Yazar Adı Soyadı** : Kadir ÖZDEMİR

**Tezin Dili** : Türkçe

**Tezin Adı** : Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Baharatın Değerlendirilmesi

**Enstitü** : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

**Anabilim Dalı** : Gastronomi

**Tezin Türü** : Yüksek Lisans

**Tezin Tarihi** : 22/07/2022

**Sayfa Sayısı** : 71

**Tez** : Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN

**Danışmanları**

**Dizin Terimleri** : Baharat, Gastronomi Kültürü, Gastronomi Tarihi

**Türkçe Özet** : Baharatın gastronominin oluşumuna ve gelişimine olan katkısı incelenmiştir. Baharatın gastronomi üzerindeki etki ettiği konulara değinilmiştir.

**Dağıtım Listesi** : 1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne  
2. YÖK Ulusal Tez Merkezine

*İmzası*

*Kadir ÖZDEMİR*

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

Gastronomi Anabilim Dalı

**GASTRONOMİ TARİHİ VE KÜLTÜRÜ AÇISINDAN  
BAHARATIN DEĞERLENDİRİLMESİ**

Yüksek Lisans Tezi

**Öğrencinin Kadir ÖZDEMİR**

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN

**İstanbul – 2022**

## BEYAN

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğu, kullanılan verilerde herhangi tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez olarak sunulmadığını beyan ederim.

Kadir ÖZDEMİR

.../.../2022



**İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE**

Kadir Özdemir'in Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Baharatın Değerlendirilmesi adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi anabilim dalı, Gastronomi bilim dalında YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan

*İmza*

*Dr. Öğr. Üyesi Murat AY*

Üye

*İmza*

*Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN*  
(Danışman)

Üye

*İmza*

*Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU*

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

... / ... / 2022

*İmzası*

*Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ*

Enstitü Müdürü

## ÖZET

İlk insandan bu yana toplumlar hayatta kalabilmek için yeme içme ihtiyaçlarını karşılamaya çalışmışlardır. Bu çaba altında yapılan bütün çalışmalara günümüzde modern adı ile gastronomi olarak ifade edilmektedir. Gastronominin tarihi ve kültürü incelenmiş ilk insandan günümüze kadar geçirdiği evrelere değinilmiştir. Gastronomi de insanların yaşayışlara etki etmiştir. İnsanları bir arada tutmuş ve kültür haline gelmiştir.

Baharatların tarihi de neredeyse gastronominin tarihiyle aynı zamanlarda başlamıştır. İlk çağ insanları da kokulu otları çeşitli amaçlar için kullanmışlardır. Baharatlarda zaman içerisinde gelişim göstermiş, hatta orta çağ dönemlerinde dünyanın en önemli gıda maddesi haline gelmiştir. Gelişen teknoloji ve nakliye imkanları sayesinde baharatlar bütün dünyaya yayılmaya başlamış ve toplumlar baharatları kullanarak kendi yemek kültürlerini oluşturmada etkin bir şekilde baharatlardan faydalanmışlardır.

Baharatın gastronominin gelişimine katkıları oldukça fazladır. Hazırlanan yemeklere kimlik kazandırmada baharatlar hazırlanan gıda maddesine farklı bir boyuta taşımaktadır. Temel hammadde olarak kullanılan ana maddelere türeterek çeşitlilik açısından mutfağa zenginlik katmaktadır.

Dünyada baharat olarak ilk hardal kullanılmıştır. Eski dönemlerin en kıymetli baharatı karabiberdir. Mutfaklarda baharat kullanımı yemeklere kimlik kazandırdığı gibi ulusal mutfaklarında oluşmasını sağlamıştır. Asırlar boyu gelişim gösteren gastronomi artık bir bilim dalıdır. Gastronomi adı altında yapılan bütün yerel ve akademik çalışmalar bilimseldir. Gastronomi için yapılan bütün faaliyetler sürdürülebilir olması için yapılan hamlelerin doğru olması gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Baharat, Gastronomi Kültürü, Gastronomi Tarihi

## SUMMARY

Since the first humans, societies have tried to meet their food and drink needs in order to survive. Today, all the studies carried out under this effort are expressed as gastronomy with its modern name. The history and culture of gastronomy has been examined and its stages from the first human to the present are mentioned. Gastronomy has also influenced the lives of people. It has kept people together and has become a culture.

The history of spices also began almost at the same time as the history of gastronomy. Ancient people also used fragrant herbs for various purposes. Spices also developed over time, and even became the most important food item in the world during the medieval times. Thanks to the developing technology and transportation opportunities, spices have started to spread all over the world and societies have effectively benefited from spices in creating their own food cultures by using spices.

The contribution of spices in the development of gastronomy is quite high. Spices carry the prepared food to a different dimension by giving identity to the prepared dishes. They add richness to the cuisine in terms of diversity by deriving the main ingredients used as basic raw materials.

Mustard was first used as a spice in the world. The most precious spice of ancient times is black pepper. The use of spices in the kitchens not only gave the dishes an identity, but also enabled them to form in their national cuisines. Gastronomy, which has developed for centuries, is now a science. All local and academic studies carried out under the name of gastronomy are scientific. In order for all activities for gastronomy to be sustainable, the moves must be correct.

**Keywords:** Spice, Gastronomic Culture, Gastronomic History



## İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
SUMMARY .....	ii
İÇİNDEKİLER .....	iii
KISALTMALAR .....	iv
TABLolar LİSTESİ.....	v
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vi
ÖNSÖZ.....	vii
GİRİŞ .....	1

### BİRİNCİ BÖLÜM GASTRONOMİNİN TARİHİ VE KÜLTÜRÜ

1.1. Gastronominin Tanımı ve Kavramları.....	3
1.1.1. Gastronominin Tanımı .....	3
1.1.2. Gastronominin Oluşumu ve Gelişimi .....	4
1.1.3. Gastronominin Kavramları.....	5
1.2. Gastronominin Tarihi.....	6
1.2.1. Gastronominin Tarihsel Gelişimi.....	6
1.2.2. Modern Gastronominin Başlangıcı .....	8
1.3. Gastronomi Kültürü .....	10
1.3.1. Gastronomiyi Kültürünün Oluşumu.....	10
1.3.2. Gastronomiyi Kültürünün Sınıflandırılması ve Sıralaması.....	12
1.3.3. Türk Mutfak Kültürü ve Oluşumu .....	12

### İKİNCİ BÖLÜM BAHARATLARIN TARİHİ VE SINIFLANDIRILMASI

2.1. Baharatların Tanımı ve Genel Özellikleri.....	15
2.1.1. Dünyada ki Baharat Üretimi .....	16
2.1.2. Baharatların Tarihi .....	19
2.2. Mitolojide Baharatlar .....	20
2.3. Baharatların Yetiştirilmesi .....	21
2.4. Baharatların Sınıflandırılması.....	21
2.4.1. Taze Baharatlar .....	22
2.4.2. Kurutulmuş Baharatlar .....	22
2.4.3. Dünya’da Baharatlar .....	22
2.4.4. Türkiye’de Baharatlar .....	23
2.5. Baharatın Gastronominin Gelişimine Etkileri .....	24

2.5.1. Baharatların Mutfaklara Girişi .....	24
2.5.2. Türk Mutfağında Baharatların Kullanılmaya Başlanması .....	25
2.5.3. Baharatların Kültürlere Etkisi .....	26
2.6. Baharatların Altın Olduğu Dönemler .....	27
2.6.1. Baharat Savaşları .....	27
2.6.2. Baharatların Yolculuğu ve Coğrafi Keşiflere Etkisi .....	28
2.7. Baharatların Gelişimi ve Yaygınlaşması .....	30
2.8. Baharat Ticaretleri .....	31
2.9. Dinin Baharat Üzerine Etkileri .....	32

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **GASTRONOMİNİN TARİHİ VE KÜLTÜRÜ AÇISINDAN BAHARATIN DEĞERLERNDİRİLMESİ**

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi .....	33
3.2. Araştırmanın Kapsam ve Kısıtları .....	33
3.3. Araştırmanın Varsayımları .....	34
3.4. Araştırmanın Yöntemi ve Metodolojisi .....	34
3.4.1. Araştırmanın Evren ve Örneklemi .....	35
3.4.2. Araştırmada Kullanılan Yöntemler ve Veri Toplama Araçları .....	35
3.5. Araştırmada Kullanılan Nitel Araştırma Yöntemi.....	36
3.5.1. Araştırmanın Geçerlilik ve Güvenilirliği.....	36
3.6. Bulgular.....	37
3.6.1. Literatür Taraması ve İçerik Analizi Sonuçları .....	37
3.6.2. Baharatın Gastronominin Oluşumuna Katkısı .....	41
3.6.3. Gastronomide Baharatın Birleştirici ve Ayrıştırıcı Olması .....	42
3.6.4. Gastronominin Gelişiminde Baharatın Katkısı .....	44
<b>SONUÇLAR VE ÖNERİLER .....</b>	<b>47</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>50</b>

## KISALTMALAR

<b>ISO</b>	:	Uluslararası Standartlar Örgütü
<b>YY</b>	:	Yüzyıl
<b>MÖ</b>	:	Milattan Önce
<b>BM</b>	:	Birleşmiş Milletler



## TABLÖLÄR LİSTESİ

<b>Tablo 1.</b> Baharat Olarak Tanımlanan Bitkiler.....	17
<b>Tablo 2.</b> Baharat Karışımları.....	18



## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Baharatın Değerlendirilmesi.....	38
Şekil 2. Baharatın Gastronominin Oluşumuna Katkısı.....	42
Şekil 3. Gastronomide Baharatın Birleştirici Ve Ayrıştırıcı Olması .....	43
Şekil 4. Gastronominin Gelişiminde Baharatın Katkısı .....	45



## ÖNSÖZ

Gastronomin en önemli unsurlarından bir tanesi de baharatlardır. Gastronomi tarihi ve kültürünün incelendiği bu çalışmada baharatın temellerine değinilmiş ve gastronominin en vazgeçilmez temellerinden birisi olduğuna değinilmiştir. Yapılan yiyeceklerde kimlik oluşturmada pay sahibi olan baharatların genel özelliklerine değinilmiştir.

Gastronomi tarihi ve kültürü açısından baharatların değerlendirilmesi adlı bu çalışmada yüksek lisans tez çalışmam boyunca benden hiçbir şekilde yardımını ve desteğini esirgemeyen sevgili hocam ve danışmanım Dr.Öğr. Üyesi Murat Doğan hocama sonsuz teşekkürü bir borç bilirim ve saygılarımı sunuyorum.

Hayat boyu en büyük yol arkadaşım ve hayatta ki en büyük dayanağım sevgili annem Mergube Çakır ve çok sevdiğim beni büyüten merhum **dedem Kemal Çakır'a** sonsuz sevgi ve saygılarımı sunuyorum. Bu çalışmamı da merhum **dedem Kemal Çakır'a** armağan ediyorum. Hayatta en büyük beklentilerinden biri de benim diplomamı aldığını görmektir. Bugün yanımda olamasan da kalbim seninle ve bu çalışma en çok senin içindi nurlar içinde yat inşallah...

## GİRİŞ

İnsanoğlunun ilk beslenme ürünleri orman bitkileri ve meyveleri olmuştur. Hem kendi içgüdüleri hem de hayvanları takip ederek yenilebilecek meyve ve bitkileri deneme yanılma yoluyla bulmuşlardır. Tek tanrılı kitaplarda yazan bilgilere göre insanoğlu yeme içme serüveni yaradılışının altıncı gününde başlamıştır. Bundan sonra pişirme olayı başlamıştır ve bu başlangıç bölgesinin Mezopotamya olduğu bilinmektedir (Seçim, 2018).

Gastronomi kavramı son zamanlarda çok fazla kullanılıyor olsa da ilk defa 18.yy başlarında tanımlanmaya başlamıştır. Yemek ve mutfak olguları tarih boyunca zamanla evrim geçirmiş ve gelişim göstermiştir. Gastronomi de tarih boyunca çeşitli amaçlarca kullanılmış ve tanımlanmıştır ve kültür haline gelmiştir (Göynüşen, 2011).

Tarih ve kültür olmadan gastronomiyi ifade etmek mümkün değildir. Gastronomi sınırları insanların sofraya düzenlerinden ne yiyeceklerine kadar her detayı içinde barındıran ve sürekli gelişim içerisinde olan bir bilim dalıdır. Gastronomi bir bilim dalı olmuş olsa da mutfak resim ve müzik gibi bir sanattır. Gastronomi aslında en temelinde sanat ve bilimin en güzel buluştuğu zirve noktadır. Mutfak çağdaş zevkleri baz alarak yada bazen bu zevklerin çok önüne geçerek çağdaşlara yön verir (Aksoy, İflazoğlu, & Canbolat, 2016).

Kültür; insanların geçmiş nesillerden beri öğrendikleri davranışların ve inançlarının, bu inanç ve davranışlar bütünüünün toplumsal olarak yaşanması ve gelecek nesillere aktarılmasına denir. İlk insanlardan bu güne kadar var olan yaşamış tüm insanların yapmış olduğu davranışlar ve inanışlarının gelecek nesillere aktarılması kültür olarak ifade edilmektedir. İnsan davranışları sonucu ortaya çıkan ve gelecek nesillere aktarılan kültür kavramı insanların davranış biçimlerini ve inançlarını etkilemektedir. Toplumda yetiştirilen yeni neslin terbiyesini geçmişimize ait olan kültür birikimiyle vermemiz mümkün olabilmektedir (Kasar, 2021).

İlk insanların ortaya çıkmasından itibaren insanlar fizyolojik ihtiyaçlar hissetmeye başlamışlar ve bunların giderilmesi için çeşitli arayışlar ve çalışmalar yapmışlardır. İnsanların hayatlarını devam ettirebilmek için yedikleri yiyecekleri hazırlamak için giriştikleri çabada aldıkları ve aktardıkları her bilgi birikimi ise mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Solmaz, Altuner, 2018).

Bahar olarak da bilinen baharat Arapçada koku anlamına gelmektedir. Kelimenin çoğul anlamda kullanılması ise kokulu otlar anlamında baharat olarak adlandırılmaktadır. Baharatlar tarihleri boyunca insanlığı sadece gıda ürünlerinde değil kültürel, politik, ekonomik ve dini yönden de etkilemiştir. Eski medeniyetlerde baharatlar ile kokulu otlar birbirine karıştırılsa da günümüzde bu ikisi arasındaki ayırım net olarak yapılabilmektedir. Baharatlar yüzyıllardır insanların yedikleri yiyeceklerin lezzetini ve aroması artırmak için kullanılmaktadır. Fakat kullanım alanı bununla sınırlı değildir. Sağlık için tedavi amaçlı şifalı otlar olarak da kullanılmaktadır (Ayyıldız & Sarper, 2019).

Dünya üzerinde yetişen 750.000-1.000.000 arası baharat olduğu düşünülmektedir. Bu kadar çok baharat çeşitliliğine rağmen tüketilen kısmının sadece %1-10 arasında olması şaşırtıcıdır. Yüzde dilim olarak az gibi gözükse de aslında insanların ve diğer hayvanların tükettiği baharat çeşit sayısı bakımından oldukça yüksektir. Gıda maddesi olarak kullanılan baharat çeşitlerinden daha fazlası tıbbi amaçlı da kullanılmaktadır (Göncü & Akın, 2017).



# BİRİNCİ BÖLÜM

## GASTRONOMİ TARİHİ VE KÜLTÜRÜ

### 1.1. Gastronominin Tanımı ve Kavramları

Araştırmada ilk olarak gastronominin tanımı ve kavramları olmak üzere iki alt başlık şeklinde ayrılarak incelenmeye başlanmıştır. Literatür taramasının ardından İstanbul şehrinde üniversitelerde görev yapan gastronomi alanındaki akademisyenler yardımıyla uzman görüşü eklenmiştir.

#### 1.1.1. Gastronominin Tanımı

Gastronomi kavramı ilk olarak 1801 tarihinde Fransa da bir şiir başlığı olarak kullanılmıştır (Scarpato, 2002).

Gastronomi, Yunan dilinde gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin bir araya gelerek meydana getirdikleri sözcüktür (Özdemir, 2019).

Bir başka kaynağa göre ise; Yunanlı şair Arcestratus, Akdeniz bölgesinde yaşayan insanlar için bölgedeki yiyecek ve içeceklerle ilgili onlara rehberlik edebilecek bir yemek kitabı yazmıştır. MÖ 5.yy'da yazdığı bu kitabın adı ise çeşitli kaynaklarda "*Gastronomia*" olduğu görülmektedir. Bundan dolayıdır ki gastronomi kelimesini ilk olarak Yunanlı şairin kullandığı kabul edilmektedir (Santich, 2004). Ayrıca Antik Yunan da malzemeleri hazırlayan yemek pişiren kişilere mageiros da denildiği de kayıtlarda yazmaktadır. Mageiros ilk başlarda hayvanları kesip pişirilecek hale getiren ve sebzeleri hazırlayıp yemekleri düzenleyen görevleri üstlenirken popülaritesi artmış ve özel davetlerde yemek hazırlayan konumuna gelmiştir. Bir diğer karşıt görüş ise mageirosun aslında aşçı değil fırıncı olduğu yönündedir. İki durumda da insanlara yemek hazırlayan yiyecekleri çeşitli ekmekleri pişirten kişilere denildiği yönünde fikir birliği bulunmaktadır (Montagne, 1977).

Gastronominin tanımı tarih boyunca çeşitli şekillerde anılmaya ve kullanılmaya devam etmiştir. Her kaynak ve her kültür gastronominin tanımını kendince yorumlamış ve bu kelimenin üstüne aynı amaca hizmet etmiş olsa da hep farklı anlamlar yüklemişlerdir. Her kültürün ve her toplumun üzerinde mutabık kalacağı ortak fikir birliği ise gastronominin iyi yemek sanatı ve bilimi olduğu konusudur.

Burada ki bazı karşı düşünceler ise iyi yemek yemenin bazen kaliteli masa sandalye ve gümüş çatal bıçak ile mümkün olacağını savunun kesimidir (Katz, 2003).

Profesyonel anlamda ise gastronominin asıl temellerini ortaya atan isim aslında Jean-Anthelme Brillat-Savarin'den başkası değildir. Lezzetin Fizyolojisi adlı kitabıyla gastronomi alanında ilk profesyonel çalışmaları yapmış ve bunun bir yemek sanatı olduğu konusunu tüm dünyaya duyurmuştur. Bu eserin amacı olarak gastronominin temel prensiplerini ele almak olduğunu söylemiştir. Sonuç olarak diğer bilimlerle ilişki kurmasını ve bilim dalı olarak ele alınmasını sağlamak olduğunu savunmaktadır (Scarpato, 2000).

### **1.1.2. Gastronominin Oluşumu ve Gelişimi**

Ateşin bulunması insanlık tarihi adına en büyük başlangıç adımlarından biridir. Birçok konuda insanlığı ileri taşımış olsa da en çok fayda sağladığı durumlardan biri de insanlığın beslenmesine doğrudan etki etmesidir. Ateşin bulunması sonucu insanlar yediklerini pişirmeye ve lezzetlerini artırmaya ve bu konuda çeşitli deneme yanılma yöntemleri yaparak yiyecekleri lezzetli hale getirmeye çalışmışlardır. Yemek pişirmenin günümüz koşullarına en yakın halinin Mezopotamya bölgesinde başladığı bilinmektedir. Pişirme tekniklerinin yaygınlaşması sonucu Anadolu ve Çin topraklarına da sıçramasıyla Anadolu ve Çin mutfakları olarak ikiye ayrılmış ve bölgelerinin mutfak kültürleri oluşmaya başlamıştır (Dilsiz, 2010).

Gastronomi kavramı üretim, tüketim ve üretim ile tüketimin ikisini beraber ele alan üç ayrı kavram üzerindedir. Birinci olarak üretim boyutu hammaddenin ekilmesi işlenmesi ve depolanıp satışa çıkarılıp mutfağa getirildikten sonra hazırlanması sürecini incelemektedir. İyi bir yemek hazırlanması için, pişirilme, sunumu ve masa kurma düzeni, yemek yeme ile ilgili örf ve adetler aynı zaman da yemek hazırlama ile ilgili bilim ve sanat konuları da üretim boyutunun içerisinde yer almaktadır. İkinci olarak yemek yemekten keyif alıp hoşlanmak, yemek yeme konusunda abartılı davranıp lüks gıdalar ve ortamlar aramak tüketim boyutunun kapsamındadır. Son olarak ise üretim ve tüketim boyutunda ki mesele hazırlık aşamasından sofraya oturuncaya kadar ki evleri de kapsamaktadır. Masa düzeni, kullanılan çatal bıçak takımları ve yemek öğünleri gibi detaylar ile de ilgilenmektedir (Özdemir, Altınar, 2009).

Harrison gastronomiyi 1982 yılında dört ana alana ayırmıştır. Bunlar teorik, teknik, bilimsel ve uygulamalı gastronomidir (Gillespie, 2001).

Teorik gastronomi tariflerin oluşturulması ve reçetelerin düzenlenmesi, teknik gastronomi işlem sırasında kullanılacak ekipmanların belirlenmesi ve sonuca olan etkilerinin açıklanması, bilimsel gastronomi kullanılan hammaddelerin besin değerlerinin hesaplanması ve yenilebilecek gıdaların belirlenmesi ve son olarak uygulamalı gastronomi ise yiyeceklerin hazırlanması ve sunumunu konu almaktadır (Hatipoğlu, 2014).

### 1.1.3. Gastronominin Kavramları

Gastronomide ki bazı kavramlar şu şekilde açıklanabilir.

**Gastronom;** Yemek yemeyi seven, bu konuya meraklı ve yemeğin iyisinden anlayan kişilere gastronom denilmektedir. Ayrıca bu kişiler konu hakkında uzman ve sanatçı kişilerdir (Şengül & Kurnaz, 2021).

**Gurme;** Yemeği hazırlarken kullanılan malzemelerin uyumunu bilen, pişirme teknikleri konusunda iyi derecede bilgi sahibi ve yemeği pişirken ona sevgisini ve ruhunu verebilecek aynı zamanda hazırlayan kişilere bunu yansıtabilecek kişilere gurme denir (Şengül & Kurnaz, 2021).

**Gurman;** Yemekten beklentisi sadece karnını doyurmak olan, yemek kültürüne ve sanatına önem vermeyen, hijyen ve hazırlık aşamalarından herhangi bir konuda bilgi sahibi olmayan kişilerdir (Şengül & Kurnaz, 2021).

**Degustatör;** Yiyecek ve içeceklerin tadımını yapan, tat, koku, kalite ve renk değerlendirmesi yapabilen uzman kişiliklerdir. Daha çok bar kısmı ile birlikte çalışıp içecekler ile ilgilenirler (Şengül & Kurnaz, 2021).

**Gastonomi Kimliği;** Tarih ve çevresel faktörlerin etkisiyle oluşan mutfak kültürü, yiyecek ve içeceklerde üstün olan lezzet bileşenleri, doku ve lezzetleri üzerine olan etkileri olarak ifade edilmektedir (Harrington., 2005).

**Nörogastromi;** 2006 yılında Gordown Shepherd tarafından ortaya atılan bu kavram lezzetlerin ortaya çıkmasında kokuların önemini vurgulamakta ve aynı zamanda insan beyninin lezzeti anlamasına neden olan sistemi nörogastromi olarak tanımlar (Çevik, 2020).

## 1.2. Gastronomi Tarihi

Beslenme tüm canlıların hayatta kalmaları için gereklidir. Beslenme eylemini gerçekleştiremeyen canlı organizmanın hayatta kalması mümkün değildir. Bu beslenme ihtiyacını karşılamak için insanlık var olduğu gün bu yana arayış ve gelişim içerisinde. İnsanlık hayatta kalmak ve neslini sürdürebilmek için barınmak, ısınmak ve yeme içme ihtiyaçlarını karşılayacak malzemeleri aramış ve doğru şekilde kullanmanın yollarını bulmaya çalışmıştır. İnsanlığın ilk zamanlardan bu yana yeme içme tarihi incelendiğinde ilk insanların önce toplayıcı sonrasında avcılıkla yiyecek arama yöntemlerini kullandıklarını bilinmektedir. Medeniyetlerin gelişmeye başlaması ve yerleşik toplumların oluşmasından itibaren tarım uygulamaları başlamış ve kendi ürettiklerini tüketmeye başlamıştır. Bununla birlikte artık ihtiyaç fazlası üretimleri saklamak ve bir sonraki üretimde kullanmanın yollarını aramaya başlamıştır. Tarımın gelişmesi ile yerleşik hayatta iyice istediğini bulan insanoğlu avcılıkla karşıladığı et ihtiyacını hayvanlarını evcilleştirerek elde etmeye çalışmıştır. Hayvan evcilleştirmede sağladığı başarı sayesinde evcilleştirilen bu hayvanların tarım endüstrisinde kullanmaya başlamasıyla tarım üretimini hem iş gücü olarak azaltmış hem de endüstriyel üretimin ilk adımı atmış olmaktadır (Boratav, 1980).

Yemek yeme ihtiyacı fizyolojik ihtiyaçlarımızdan bir tanesidir. Tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar olan yazılı bütün kaynaklarda buna rastlanmaktadır (Tikkanen, 2007).

### 1.2.1. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

İnsanlık var olduğu ilk dönemlerde doğadaki her canlı gibi başka canlılar tarafından yenilme ya da kendi türleri tarafından yenilme tehlikesini yaşamıştır. Sürekli olarak av olma korkusu yaklaşık 15.000 yıl önce tarımın ortaya çıkması ve gelişmesiyle zaman içerisinde ortadan kalkmıştır. Tarımın gelişmesi ile birlikte daha sofistike bir yaşam başladığı söylenebilir. Paleolitik Çağda insanlık zaten ateşi bulup kullanmaya başlamıştır. Aynı dönemde avcılık, balıkçılık ve savunma ve ev inşa etmek için önce taştan sonra metalden kesici ve delici aletler yaptıkları bilinmektedir. Diğer hayvanlara kıyasla fiziksel yapısı zayıf olan insanlık zihinsel özellikleri ve merak duyguları sayesinde doğa ile baş etmenin yollarını bulup hayatta kalmanın ve

gerekli besinleri bulmanın yollarını bulmuşlardır. Avcı toplumlarda diyet önemli ölçüde et besinini gerekli kılıyordu. Bunun sonucunda insanoğlunun çok fazla miktarda et yemesi gerekiyorken günümüzün uzmanlarının arkeolojik kazılar sonucu ortaya çıkardıkları delilleri incelemeleri sonucunda bunun böyle olmadığı varsayımını ortaya atmaktadırlar. Araştırmalara göre bu avcı toplayıcı toplumda yaşayan insanların aslında çok fazla et tüketmedikleri bir kısmının ise vejetaryen olduklarını düşünmektedirler (Anderson,2005).

Yemek pişirmek bilimsel anlamda tarihteki ilk kimyasal işlemdir. Yemek pişirmek bilim açısından devrim niteliğinde bir adım olmuştur. Tat gelişimi ve değişikliğine yol açan ve yediklerimizi daha kolay sindirmemize yarayan pişirme yöntemi, biyokimyasal yöntemlerin deney ve gözlem yolu ile keşfedilmesidir. İnsanoğlu ateşin gıda maddeleri üzerinde etkisini fark ettiği anda pişirme sanatını geliştirmeye başlamıştır aslında. Ateşi kontrol altına almayı başardıktan sonra insanlığı bir araya getiren etkenlerden olmuştur. Çünkü ateşin gücünü kontrol edebilmek iş gücü ve birliktelik gerektirmektedir. Yemek pişirmek ateşin toplumsal çekiciliğine beslenmeyi de katarak gücünü artırmıştır (Armesto,2007).

Yemek pişirmeyi bir meslek haline getirip günümüzdeki aşçılık olayını ilk ortaya çıkaran topluluklar Yunanlılardır (Dalby, Grainger 2001).

Yunan topluluklarının aşçılık konusunu ortaya attıkların da o kişilerden beklentileri, damak tadını bilen her malzemenin en iyisini nerede bulacağını bilen deneyimli kişiler olmasıdır (Bober, 2003).

Milattan önce 5. yy dönemlerinde Avrupa kıtasında bulunan devletlerarasında sulh ilan edilmiş ve antlaşmalar sağlanmıştır. Antik Yunanistan'ın aslında bu dönemlerde altın çağını yaşadığı söylenebilir. Bozulmayan ekonomi ve yetişen kalifiye insan sayesinde yaşam refahı yükselmiş ve sanat ile birlikte modern Batı dünyasının ilk temelleri atılmıştır. Refah düzeyinin artması halkı sınıf anlamında zengin ve fakir olarak iki kutba ayırmış olsa da refahın etki ettiği alanların başında mutfak gelmektedir (Civitello, 2004).

Yunan kültüründen sonra mutfak gelişimini bir başka Avrupalı güç olan Roma İmparatorluğu ele almıştır. Roma İmparatorluğunun 476 yılına kadar Avrupa'da en etkin güç konumunda olması o döneme kadar Avrupa Mutfağını da etkilemiştir.

Fakat 476 yılında dağılan Roma İmparatorluğundan sonra Avrupa'daki dönem, yeni bir çağın başlangıcı olan Orta Çağdır. Orta Çağdan sonra Avrupa Mutfağı farklı şekillerde yeniden modellenmeye başlamıştır. Kavimler göçünün akabinde Orta Çağ ile birlikte Avrupa'ya çok sayıda farklı milletler gelmeye başlamıştır. Anglo-Saksonlar, Slavlar, Bulgarlar, Avarlar, Hunlar, Vikingler, Vandallar ve Kumanlar gibi pek çok topluluk kıtaya göç etmiştir. Göç hareketleri yine devam etmiş ve sonraları Yahudi ve Müslüman toplumlarından göç eden insanlar olmuştur. Yaşanan bu göç dalgaları ve doğu ile olan ticaretten ötürü Avrupa mutfakları diğer mutfaklardan büyük ölçüde etkilenmiş ve seçici bir özellik kazanmıştır (Rao, Monin, Durand, 2005).

Mutfakların gelişimini sürdürüyor olsa da Orta Çağ'da Avrupa'da baş gösteren kıtlık sorunu bu gelişimi durdurmuş ve bu çağda beslenme sadece hayatta kalmak için besin tüketilmesi ile sınırlıdır. Kıtlık Orta Çağ'da en yaygın dönemini yaşamıştır. Kıtlığın haricinde toplumsal ayrışmanın ve sınıf bilincinin de net bir şekilde hissedildiği bir dönemdir. Sınıfların bu derece belirgin çizgilerle birbirinden ayrılması her kesimin kendi bütçesine göre mutfak kültürü oluşturmasına sebep olmuştur. Hatta lüks gıdalar olarak kabul edilen hayvansal gıdaların soylu kesimlerin haricinde ki kişiler tarafından tüketilmesi de yasaklanmıştır. Orta Çağ'da ki bir diğer önemli husus ise Kilise'nin her şey ve her toplum üzerindeki etkisi ve her karara doğrudan etki etmesidir. Beslenme konusu da bu durumdan nasibini almıştır elbette. Bu etki yaş ve cinsiyete göre kimin kaç öğün tüketeceği ve ne kadar hangi gıdalar ile besleneceğini dahi kapsayacak kadar kapsamlı bu karardır (Spang, 2007).

### **1.2.2.Modern Gastronomin Başlangıcı**

Günümüz dünyasında en büyük ülke gastronomisi olarak gösterilen mutfak Fransız gastronomisidir. Modern gastronominin başladığı ülkelerden bir tanesi de bu gününün en popüler mutfaklarından Fransız Mutfağıdır. Diğer Avrupa ülkelerinde olduğu gibi Fransız mutfak kültürü de Roma İmparatorluğunun yıkılmasından sonra şekillenmiştir. 16.yy ortalarına kadar geleneksel mutfak için sıradan belirli malzemelerin kullanıldığı basit mutfak iken 1533 yılında Fransız Mutfağı için devrim niteliğinde ve çağ atlatacak bir gelişme olmuştur. Fransız veliahdı prensi II.Henry'nin Floransalı Catherine de Medici ile evlenmesi sonucu Catherine'nin Fransız Sarayına gelirken yanında getirdiği hizmetkarlarının arasında kendi özel

aşçıları da bulunmaktaydı. İtalyan Mutfak kültürünü beraberinde getiren Catherine Fransız Mutfak kültürünü tamamen temelden etkileyerek değişikliğe uğramasını sağlamıştır. Bu sayede Fransız Mutfağı birçok yeni malzeme ile tanışmıştır. Fransız mutfağına mantar, makarna, enginar, kavun ve karpuz gibi malzemeler girmiş ve kullanımı yaygınlaşmıştır. Yemeklerde kullanılan malzemeleri değiştirip yeni tatlar ortaya çıkarmasının yanında yemeklerde kullanılacak yeni çeşit çatal kaşık gibi ekipmanlar ile sofraya adabına da etki etmiştir (Clark, 1975).

Rönesans dönemi de gastronomi için atılım yapacak derece gelişim gösterdiği dönemlerden biridir. Rönesans döneminde varlıklı insanların hayatlarına yansıyan refah düzeyi mutfaklarını da genişletmiştir. Aileler mutfakların orta kısımlarına ekonomik güçlerine göre büyük küçük şömineler yaptırmaya başlamışlardır. Bu şöminelerde yakılacak odunları koyma yerleri ve günümüzün kömür ızgarasına yakın mazgallar, mazgalların altında da köz ve külün toplanacağı kaplar bulunurdu. Yemeklerini kazanlarda pişirirlerdi ve bu kazanları asmak için demir zincir askılar bulunurdu. 17. yy ortalarında döküm sobaların icat edilmesine kadar yemeklerini bu şekilde pişirmeye devam etmişlerdir. Döküm sobalar ve ocakların icadından sonra kazanlar sobanın ve ocakların üzerine konularak ya da içine asılarak pişirilmeye başlanmıştır. Kutlama yemeklerinde ve ziyafetlerde ev sahibinin nüfuslu insanlara kendi evinde ikram ettiği yemeklerde bu ekipmanlar gösterişli duruyor ve heyecan verici bir görüntü oluşturuyordu (Malaguzzi, 2008).

17. yy sonlarına doğru Fransa'da ortaya çıkan Rafine Mutfak ile başlayan lezzet ve mutfak üzerine yapılan çalışmaların sonucunda insanların yeme içme alışkanlıklarının değişmesi ve bundan beklentilerinin artık sadece karnını doyurmak olmaması farklı mutfak türlerine ihtiyaç doğurmuş ve ortaya çıkmalarını sağlamıştır. Bu yeni mutfak akımları; Nouvelle Cuisine, Cuisine Classique, Haute Cuisine, Füzyon Mutfak, Moleküler Gastronomi ve Note by Note Cuisine olarak sıralanabilir (This, 2005).

Ev içi tüketimler ile beraber ev dışı tüketimlerinde artması, kadınlarında çalışma hayatına başlamalarıyla birlikte restoranların hızla çoğalması gastronominin gelişmesinde katkı sağlamıştır. Artan bu restoranlar yeni akımları da beraberinde getirmiştir. Mutfak akımları dışında tüketim alışkanlıkları da ortaya çıkmıştır. Bunlar; fast food, slow food ve street food gibi akımlardır (Özdoğan, 2016).

Son yıllardaki gastronominin bu hızlı gelişimi ve değişimi küresel çapta en değerli kavramlardan biri olmasını sağlamıştır. Değişen ve gelişen bu dünyada gastronomi de sosyo-kültürel bir aktivite haline gelmeye başlamıştır. Tabii ki bunda dünyada ki teknolojik gelişmeler, yemek yapmaya ayıracak zamanın kısıtlı olması ve boş zamanda yemek yiyerek eğlence aramanın etkisi rol oynamaktadır. Toplumların yemek yerken bu lüks ihtiyacı sonucu bunları karşılamak için estetik unsurlarla gastronomi kavramını ön plana çıkaracak, sağlıklı, hijyenik ve otantik yemek ihtiyaçlarını karşılayacak restoranlar açılmaya başlanmıştır (Yılmaz & Şenel, 2016).

### **1.3. Gastronomi Kültürü**

Günümüz dünyasında yeme içmeye olan ilgi her geçen daha fazla bir şekilde artarak devam etmektedir. Gastronomi kültürüne verilen önem ve ilginin artması kültürel çekiciliği de beraberinde getirmektedir. Kültürel çekiciliğin ana faktörünü oluşturan gastronomi mirası kavramı, ülkelerin kendi kültürel değerlerinin kapsamında değerlendirilmektedir.

Gastronomi kültürü ilk olarak Mezopotamya bölgesinde oluşmaya başlamıştır. Tarımın başlangıç bölgesi olan ve birçok bilginin ve medeniyetlerin başlangıcı olan bölge gastronominin de başladığı bölgedir. Günümüzde Türkiye, İran, Irak ve Suriye gibi ülkelere ev sahipliği yapan bölgenin günümüz gastronomisinin oluşması ve bugün ki gelişimine olan katkıları çok büyüktür. Bu bölge sadece tarım ile değil ticaret yollarının da üzerinden geçtiği kesiştiği bölge olduğu için birçok kültürün biriktiği ve toplandığı bölgedir. Ticaret için başka bölgelere giden ve başka medeniyetlerden gelen insanlar sayesinde bilgi çeşitliliği ve kültür birikimi o dönemin zirve bölgesi konumunda olmasını sağlamaktadır. Bu bölgede hüküm sürmüş büyük imparatorluklar ise; Persler, Asurlular, Yunanlılar, Romalılar, Bizanslılar, Emevi-Abbasiler, diğer Arap uygarlıkları, Selçuklular ve son olarak Osmanlı imparatorluğudur. Her imparatorluk bir kültür getirmiş ya da var olan kültüre katkı sağlamıştır (Düzgün & Özkaya, 2015).

#### **1.3.1. Gastronomi Kültürünün Oluşumu**

Gastronomi kimliği kavramını ilk ortaya atan kişi Harrington'dur ve be sayede gastronomi kültürünün oluşmasına vesile olmuştur. Bu kavramı tanımlamış ve bölgede ki yeme içme özelliklerinin çevre ve kültürün etkisinde şekillendiğinden



bahsetmiştir. Gastronomi kimliğini etkileyen en önemli iki unsur ise çevre ve kültür de kendi içinde alt başlıklara ayrılmaktadır. Çevre; coğrafya, iklim, bölgeye özgü yiyecekler ve dışarıdan gelecek yeni ürünlerin bölgeye uyumu gibi iken kültür ise; tarih, inanç, gelenek ve görenekler, etnik çeşitlilik ve değerler olarak ayrılmaktadır. Bölgeye özgü çevresel ve kültürel özellikler destinasyonun mutfağının kendine özgü özelliklerinin şekillenmesinde etkili olmaktadır (Nebioğlu, 2017).

Destinasyona özgün kimlik oluşturmada bölgenin benzersiz özelliklerinin ve bileşenlerinin arasındaki uyum ve etkileşimler sayesinde mümkün olabilmektedir. Bu konuya en iyi örnek şarapçılık da ortaya çıkmaktadır. Sadece o bölgede üretilen üzümlerden üzüm adıyla şarap üretilmesi konuya örnek verilebilir (Harrington, 2005).

Yiyecek ve içeceklerin üretimi, taşınması, işlenmesi, saklanması ve tüketimi aşamalarında oluşan farklı yöntemler farklı toplumların mutfak ritüelleri kazanmasını sağlamaktadır. Bu destinasyonun gastronomi kimliğini ortaya koymaktadır. Gastronomi kültürü ve kimliği toplumdan topluma farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklardan oluşan özelliklerde o bölgenin zamanla yemek kültürü simgesi haline gelmiş taklit edilemezdir (Beşirli, 2010).

Gastronomi kültürünün oluşmasını sağlayan bir diğer sınıflandırma ise; etnik çeşitlilik, tarih, coğrafya, yaygın lezzetler, mutfak görgü kuralları ve yemek reçetelerinden oluşmaktadır (Danhi, 2003).

Gastronomi kültürünü ve kimliğini özel kılan bir diğer durumda taklit edilemeyişidir. Gastronomi kimliğinin kullanılışı, rakip destinasyonların taklit edişinin güçlüğü rekabet açısından da çok önemlidir. Ayrıca rekabette üstünlük sağlaması sürdürülebilirlik için de önemlidir. Farklı bir bölgenin bu gastronomi kimliğini taklit etmesi için tüm koşulları aynı düzeyde sağlaması gerekir ki buda imkansızdır (Harrington, Ottenbacher, 2010).

Başarılı, hafızalarda kalacak ve özgün gastronomi kimliği destinasyon ile iç içe geçmiş bir bütündür (Fox, 2007).

### **1.3.2. Gastronomi Kültürünün Sınıflandırılması ve Sıralaması**

Mezopotamya bölgesinde ortaya çıkan yemek pişirme eylemi temelleri atıldıktan sonra ayrışmalara başlamıştır. İlk olarak Asya mutfağı ve Çin mutfağı olarak ayrılmaktadır. Çin mutfağı da Japon mutfağının temelleri atmış oluşum ve gelişim aşamalarına etki etmiştir. Asya mutfağının uzantısı günümüze kadar dayanmaktadır. Asya mutfağı Mısır mutfağının oluşumunu sağlarken Mısır mutfağı da Eski Yunan mutfağının temellerini atmıştır. Orta Doğudan Avrupa kıtasına geçişte de bu şekilde sağlanmıştır. Yunan devletlerinden sonra Avrupa'da hüküm süren güç olan Roma İmparatorluğu Yunanlılardan mutfak kültürünü alarak kendi mutfak temellerini oluşturmuştur. İçerisinde farklı milletleri barındıran Roma İmparatorluğu da Avrupa mutfağının temellerini oluşturmaya başlamıştır. Bundan sonraki aşamada Fransız mutfağı oluşmaya başlamış gelişerek günümüzün büyük sıcak mutfağının temeli atılmıştır. Yunan mutfağının bir diğer kolu Britanya'da farklı şekilde oluşmaya başlamış ve o da günümüzün Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarının temelini atmıştır. Bazı kaynaklara göre ise ilk mutfak ayrımının Çin ve Anadolu mutfakları arasında olduğu savunmaktadır. Çin mutfağının sadece Japon mutfağını etkilediği ve Anadolu mutfağının dünya mutfağının temellerini attığını söylemektedir. Fakat Mezopotamya bölgesinin mutfak kültürlerinin oluşum kaynağı olduğu konusunda fikir birliği bulunmaktadır. Bereketli bölge olarak anılan bölgenin tüm dünyanın beslenmesine ve mutfak kültürüne doğrudan etkisi vardır. Ayrıca Mezopotamya bölgesi tarımın ilk yapıldığı bölgedir (Düzgün & Özkaya, 2015).

### **1.3.3. Türk Mutfak Kültürünü ve Oluşumu**

Türk mutfak kültürünün oluşmasında birçok etken mevcut iken en büyük pay Osmanlı İmparatorluğudur. Yaklaşık 600 yıl hüküm süren bu koca imparatorluk bıraktığı onca mirasın için de bir de mutfak kültürünü bırakmıştır. Birçok ulus ve birçok farklı dini inançlı insanları bünyesinde barındırması ve üç kıtada hüküm sürmesi kültür zenginliğini mutfak kültürüne de yansımış ve kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Türklerin Orta Asya'dan gelen et kültürlerine Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklulardan sonra burada yetişen sebze ve meyveleri et ürünleriyle harmanlayarak yeni bir beslenme biçimi oluşturmuşlardır. Ege bölgesinin vermiş olduğu ürün zenginliği ile Roma ve Bizans mutfaklarıyla da iç içe geçerek kaynaşmış dünya da eşsiz bir mutfak haline gelmiştir. Bu kadar karışım

ve sentezin sonucu olarak oluşan bu yeni mutfak da her geçen gün kendini geliştirmeyi başarmış ve yeni akımlara uyarak ve pişirme teknikleri konusunda gelişmiş mutfakların tekniklerini de alarak modern bir mutfak haline gelmiştir. Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en iyi ve en büyük üç mutfağı arasındadır (Gürsoy, 1995).

Türk mutfağında tarihsel süreç içerisinde oluşumu ve sınıflandırılması vardır. İlk olarak başlayan ayırım ise Türklerin islamiyetten önceki beslenme alışkanlıkları ve sonrasında islamiyetten sonra ki beslenme alışkanlıkları olarak iki temel gruba ayrılmaktadır. İslamiyetten önceki beslenme kültürü Orta Asta Türk mutfağı olarak kalmış ve islamiyete geçmeyen Türklerin beslenme devam ettikleri kültürleridir, sonrasında belirgin herhangi bir değişim söz konusu değildir, tabi ki yerleşik hayatın verdiği imkan ve zor zamanlar için stoklanan gıda malzemeleri haricinde kültür ve teknik fark yok sayılmaktadır. Asıl değişimi islamiyetten sonra yaşamışlardır. İslam dininin emir ve yasaklarında domuz eti ve alkole karşı kesin hükümler bulunmaktadır. Tek tırnaklı ve yaban hayvanlarının da yenmesi caiz değildir (Ertaş, Gezmen, 2013).

Orta Asya kültüründen dolayı et ve süt ürünleri ağırlık beslenen Türklerde islamiyetin kabulünden sonra deniz ürünlerinde de bir sınırlama olmuştur. İslamiyete göre balık eti tüketilebilmektedir fakat bazı kabuklu ve yumuşakça olan ıstakoz, ahtapot ve midye gibi deniz ürünlerinin tüketilmesi inanç gereği haramdır. Türklerin Anadolu'ya göçü ve burada Bizans, Rum ve Yunan mutfaklarıyla etkileşime girmesi sonucu bol miktarda deniz ürünü olması deniz ürünlerinin haram olmayanlarının tüketimini artmıştır. Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı devletinde aynı şekilde devam etmiştir. Mutfak kültürünün en üst seviyesini Osmanlı döneminde ulaşımlardır. Gerek imparatorluğun sınırları gerekse ekonomik gücü olsun beslenme kültürünü zirveye çıkarmıştır. Osmanlı mutfağı da kendi içerisinde ikiye ayrılmaktadır. Saray mutfağı ve halk mutfağıdır. Saray mutfağı dönemin bütün lezzetlerini en bol şekilde her türlü besini tüketebilirken halk mutfağı kültür olarak saray mutfağına benzese de ekonomik olarak saray mutfağına göre zayıf kalmaktadır. Osmanlı devletinden sonra yerine kurulan Türkiye Cumhuriyeti mutfağı ise alaturka ve modern olarak ikiye ayrılır. Alaturka mutfak imparatorluktan miras kalan yedi bölgenin yöresel yemekleri

iken modern mutfak ise Avrupa kıtasından gelen teknikleri ve şeflerin etkisiyle oluşmuş modern mutfaktır (Solmaz, 2018).



## İKİNCİ BÖLÜM

# BAHARATLARIN TARİHİ, ÖZELLİKLERİ VE KÜLTÜREL ETKİLERİ

### 2.1. Baharatın Tanımı ve Genel Özellikleri

Baharat; çeşitli bitkilerden elde edilen çekirdek, tohum, yaprak ve meyve gibi bölgelerinden elde edilen aromatik bitkilerdir (Üner,1998).

Bahar kelimesinin Arapçada ki karşılığı koku anlamına gelmektedir. Çoğul anlam ifade eden baharat ise kokular anlamına gelmektedir. Eski Türkçe de ise baharata ıssı ot denilmiştir (Yerasimos, 2014).

Eski uygarlıklar da tüm aromatik tat veren bitki ürünleri ot olarak tek tanım halinde olsa da günümüzde otlar ile baharatlar arasında net bir ayırım ve tanım farklı vardır. Nane, fesleğen, reyhan, kişniş ve maydanoz gibi küçük ve aromatik yapraklı ılıman bitkiler ot olarak belirtilirken, çiçeklerden ve tomurcuklardan elde edilen kuru kırıntı malzemeler, meyveler, tohumlar baharat olarak tanımlanmaktadır. Bu baharatlara örnek olarak; karabiber, karanfil, tarçın, gibi tropik kök sap bitkileri verilebilir (Narsimhan, 2009).

Baharatlar genellikle tropik bölgelerde yetiştirilmektedir. Güney ve Güneydoğu Asya baharat yetiştiriciliği için en uygun bölgedir. ISO'nun tanımına göre baharat ve çeşniler doğal bitkilerden ve karışımlardan elde edilen, dışarıdan her hangi bir madde ilave edilmemiş ve gıdalara aroma kazandırmak, tatlandırmak ve çeşnilendirmek için kullanılan maddelerdir. Ancak bu yapılan baharat tanımı öğütülmüş ve tane parçacıklı baharatlar için geçerlidir (Pruthi, 1980).

Baharatlar gıda işletmelerinde ya da evlerimizde hazırladığımız yemeklere lezzet katmak amacıyla bitkilerden elde edilmiş kurutularak ya da taze olarak kullanılan bir çeşit gıda maddeleridir. Yemeklerde kullandığımız bu baharatlar tek başına kullanılacağı gibi karışım haline getirilip yeni ve farklı tatlar oluşturularak da kullanılabilir (Yankey, 2014).

Baharatlar ilk ne zaman kullanılmaya başlandığı bilinmemekle beraber tarihi insanlık tarihinin yeme içme dönemleri kadar eskidir. Baharatların kullanımı yemekleri lezzetlendirmek olsa da ilk kullanım dönemlerinde yiyeceklerin

muhafazasında yaygın olarak da kullanılmıştır. İlk dönemlerinde yemeklerin haricinde sağlık için de kullanılmıştır. Hastalıkların tedavisinde baharat karışımları kullanılmaktadır (Gadekar, Thomas, Anjaneyulu, Pragati, 2006).

Merkezi Cenevre’de bulunan Uluslararası Standartlar Örgütü (ISO) baharatları gıdalara lezzet vermek amacıyla kullanılan içerisinde yabancı madde içermeyen doğal tatlandırıcılar olarak tanımlamıştır (Peter, 2006).

Baharatlar doğrudan beslenme aracı olarak kullanılmazlar, lezzet ve aroma vermek için az miktarda kullanıldıkları için besin grupları açısından herhangi bir grupta yer almazlar. Ancak lezzet açısından ve hazmı kolaylaştırdığı için beslenme konusunda faydalı bir gıda maddesidir (Akgül, 1993).

Baharatlar bazı kaynaklarda tıbbi ve aromatik bitkiler olarak aromatik bitkiler sınıfında adlandırılırken, bazı kaynaklarda ise doğrudan baharat olarak adlandırılmaktadır (Valdes, Mellinas, Ramos, 2015).

Baharatlar gıda sanayisinin haricinde tıp, kozmetik, parfümeri ve kapsül benzeri formlarda ki ürünlerde de kullanılmaktadır (Jessia, Gassana, Kouassi, 2015).

### **2.1.1. Dünyada ki Baharat Üretimi**

Baharatların birçoğu tropikal bölgelerde yetişmektedir. Baharatların büyük bir kısmı elle hasat ediliyor ve bu yüzden maliyetleri çok artmaktadır. Baharatlarda ki çeşitli tat ve kokular uçucu yağlarında bulunmaktadır. Kurutulmuş baharatlar ile taze baharatlar arasında ki fark buradan gelmektedir. BM Gıda ve Tarım Örgütüne göre Dünyada baharat üretiminde önde olan ülkeler ise 2011 verilerine göre 109 çeşit baharatı ile dünyada kullanılan baharatın %70’ini üreten Hindistan birinci sıradadır. Sonrasında sırası ile Bangladeş, Türkiye, Çin, Pakistan, İran, Nepal, Kolombiya, Etiyopya ve Sri Lanka gelmektedir. En büyük üreticilerden olan Bangladeş ise Hindistan’ın ürettiği baharatın %10’una yakınına kadar baharat üretebilmektedir. Türkiye’de dünya baharat ticaretinde önemli bir yerdedir. Dört mevsimi aynı anda yaşayabilen ülkemizde de çeşitli baharatların üretimi ve satışı yapılmaktadır. Ülkemizde ise en çok üretilen baharatların başında kekik, nane, pul biber, isot ve adaçayı gelmektedir. Dünya üzerinde her yıl iki milyon tonun üzerinde baharat üretilmektedir. Bu da baharatın insan beslenmesinde ne kadar çok tüketildiği ve ona verilen önemi göstermektedir (Green, 2015).

**Tablo 1.** Baharat Olarak Tanımlanan Bitkiler

<b>Baharatların İsimleri</b>			
Adaçayı	Anason	Ardıç	Aspir Çiçeği
Bayazbiber	Biberiye	Cedvar	Çam Fıstığı
Çemen Otu	Çörek Otu	Çörtük Otu	Defne Yaprığı
Dereotu	Fesleğen	Frenk Kimyonu	Hardal
Haşhaş Tohumu	Havlıcan	Hindistan Cevizi	Hint Cevizi
İsot	Kakule	Karabiber	Karanfil
Kebabiyeye	Kekik	Kırmızıbiber	Kırmızı Karabiber
Kimyon	Kişniş	Kuş Üzüümü	Mahlep
Maydanoz	Melisa Otu	Mercan Köşk	Meyan Kökü
Nane	Pul Kırmızıbiber	Reyhan	Rezene
Safran	Salep	Sarımsak	Sater
Soğan	Sumak	Susam	Tarçın
Tarhun	Vanilya	Yenibahar	Zencefil
Zerdeçal			

**Kaynak:** (Türk Gıda Kodeksi Tebliği (Tebliğ No;2013/12)., 2022)

Baharat karışımlarının oluşturduğu yeni tatların baharatlar ile karışması söz konusu olabilmektedir. Bu karşıklığın önüne geçebilmek adına en çok kullanılan baharat karışımları aşadındaki tabloda ki gibidir.

**Tablo 2.** Baharat Karışımları

<b>Baharat Karışımının Adı</b>	<b>Karışımın İçeriği</b>
Chinese Five Spice	Çin ve Tatvan da yaygın olarak tüketilen bu karışım karanfil, tarçın, rezene, anason ve zencefilden oluşmaktadır.
Dukkah	Orta Doğu ve özellikle Mısır'da yaygın olarak kullanılan bu karışım susum tohumu, kimyon tohumu, kavrulmuş fındık ve fıstık, kuru kişniş, deniz tuzu ve muskat karışımından oluşmaktadır.
English Mixed Spice	Tarçın, karanfil, hint cevizi, zencefil ve yeni bahardan oluşan bu tatlı karışım tatlı yemeklerde ve pastacılıkta kullanılmaktadır. ABD ve İngiltere yaygın kullanıldığı ülkelerdir.
Garam Masala	Hindistan'da tavuk yemeklerinde sıklıkla kullanılan bu baharat beyaz ve kaarbiber, karanfil, kırmızıbiber, kimyon tohumu, tarçın, yıldız anason, kişniş ve muskattan oluşur.
Harissa	Listedeki diğer karışımlara göre farkı ıslak olan sos kıvamındaki bu karışım kurutulmuş chili biberi, sarımsak, deniz tuzu, karaman kimyonu ve zeytinyağından oluşmaktadır.
Köri	Dünyanın en meşhur baharat karışımı kişniş, zerdeçal, kimyon, rezene, zencefil, sarımsak tarçın, karanfil, hardal tozu, yeşil kakule, siyah kakule, muskat ve kırmızıbiberden oluşan 13 farklı baharatın ortak lezzetidir.
Zahter	Susam tohumu, yabani kekik ve sumaktan oluşan bu karışım görünüş olarak yaban kekiğine benzer ve baharat olarak kullanılmasının yanı sıra çayı da yapılmaktadır.

**Kaynak:** (Arabella Boxer, 1999)



Baharatlar hem tüm dünyada ve ülkemizde şifalı besin amaçlı kullanılmayacak türde olsalar bile hazırlanan yiyeceklere lezzet katmak ve aroma vermesi adına tercih edilip kullanılmaktadır (Bulut, 2019).

### **2.1.2. Baharatların Tarihi**

Baharatların kullanımı ilk çağlara kadar dayanmaktadır. Baharatlar yiyeceklerde kullanılmaya başlanmadan önce kötü ruhları ortadan kaldırmak ve dinsel törenlerde kullanılırdı. Daha sonrasında hastalıkların tedavisinde etkin olarak kullanılmaya başlamıştır. Mutfakta kullanılmaya başlaması lezzet vermesinin ötesinde koruyucu madde olarak kullanılmıştır. Tuz ilk olarak kullanılan baharat olduğu bilinmektedir. Baharatlar geliştikçe ve kullanımı arttıkça lezzet vermek için de yiyeceklere katılmaya başlanmıştır. Eski Mısır'da ölen insanları mumyalamak için bile baharatlar kullanılmıştır (Demircioğlu, Yaman, Şimşek, 2007).

Baharatları insanlar yedikleri yiyeceklere ne zaman katmaya başladığı tam olarak bilinemesi de Amerikalı arkeologlar, insanların yakaladıkları hayvanların etlerine lezzet katmak için Mezolitik dönemde bazı bitkileri baharat olarak kullandıkları bilinmektedir. Susamın çok eski zamanlarda şarap yapımında kullanıldığı ve yemeklere katıldığı ve susam yağının kullanıldığı bilinmektedir. Soğan ve sarımsak ise yüzyıllardır insan beslenmesinde de çok önemli ve değiştirilemez bir yeri vardır. Mezopotamya'da ki kayıtlarda rezene, safran, kekik ve hardalın kullanıldığı yazmaktadır (Yiğit, 2016).

Yemeklerde genellikle kurutulmuş şekilde kullanılan baharatlar yiyeceklere lezzet vermenin ötesinde besin kalitesini de korumaktadır. Rengin ve kokusunun da hoş gider hale gelmesini de sağlamaktadır (Fırat, Tunçil, Çelebi, Çevik, & Öner, 2018).

Baharatları insanoğlunun binlerce yıldır yemeklerine aroma katmak, lezzetini artırmak ve düzenlemek kullandığı doğal bitkilerdir (Yeşilada, 2019).

Dünya mutfaklarında ve Türk Mutfağında kullanılan baharatların birçoğu Kolomb öncesi dönemlerde kendi ürünlerini kendilerinin yetiştirdiği bilirse de kullanılan bahar ürünlerinin büyük bölümü Asya ülkelerinden gelmektedir. Avrupalılar için bu lezzetli ürünlerin uzak diyarlardan geliyor olması ve gizemli kökenleri sayesinde otürü birçok seyyaha Asya turuna çıkma ihtiyacı hissettirmiştir.

Bundan dolayı da global anlamda ticaretinde öncülerinden olmuştur (Fumey, Etcheverria, 2007).

## 2.2. Mitolojide Baharatlar

İnsanlık tarihinde ki ilk beslenme alışkanlıkları incelenmeye başlandığında ilk olarak avcı toplayıcılıkla beslenmelerin olduğu görülmektedir. Bu toplumlar beslenmelerini yabani otlar ve evcil olmayan av hayvanlarından elde ettiği bilinmektedir. İnsanlık o dönemlerinde her gün farklı bitki ve hayvanlardan besin elde ettiği için zengin bir besin çeşitliliği ile beslemeye devam etmektedir. Homo Habilis toplulukları taştan yaptıkları kesici aletleri çok fazla geliştiremedikleri için genellikle ölü hayvan etlerini parçalayıp yedikleri bilinmektedir. Ürettikleri bu kesici aletleri savunma amacıyla kullanmaktaydılar. Homo Habilis topluluklarından sonra düzenli olarak avcılık yapan daha gelişmiş bir topluluk olan Homo Erectus topluluklarıdır. Bu topluluk ateşi de bulmuştur. İnsanoğlunun yeme içme devrimine ilk kez Homo Erectus topluluğu büyük bir devrim yapmıştır. Ateşin gelişmesi besinlerin daha sağlıklı yenmesinin ötesinde insanlığın yeme içme kültüründe ki en büyük devrimlerden biri de tarıma geçiş olmuştur. İnsanlık var olduğu günden bu yana sürekli gelişen bir topluluktur. Tarımın başlamasıyla insanlık üretim yapmanın haricinde ihtiyaç fazlası ürünlerini saklamak için çözüm önerileri aramaktadır. Baharatların kullanıma başlanması bunun akabinde başlamıştır (Şahin, 2021).

Doğada ki tüm canlılar tabiatın dengesinin bir ürünü konumundadır. Mitoloji ise tanrıların insanlara verdiği en değerli armağan olarak bitkileri işaret etmektedir. Yeryüzünde olan her şey gibi bitkilerde insanlığın hizmetindedir. İnsanoğlunun bitkiler ile teması var olduğu günden beri devam etmektedir (Gezgin, 2006).

Mitolojiye göre tanrıların insanlara bahşettiği en güzel ve kıymetli hediye bitkilerdir. Bitki ile insanoğlu arasında ki ilişki, insanlık tarihinin ilk günlerine kadar dayanır. İnsanların varlıklarını sürdürebilmesi ve sağlıklı bir şekilde beslenebilmesi için bitkilere ihtiyaç duymaktadır. Çünkü bitkiler olmadan bu durumun olması söz konusu bile değildir. Bitkiler insanlığın beslenmesinde de aynı zamanda vitamin ve mineral kaynağı olarak da kullanılmaktadır. Bunca faydanın haricinde bitkilerin insanlar için bir diğer ürünü baharatlardır. Çeşitli bitkilerden her birinin kendine has

yöntemiyle elde edilen bu baharatlar tat vermek, sindirime yardımcı olmak ve gıda muhafazalarında da kullanılmaktadır (Özata, Onur, Onurlar, & Sarper, 2019).

### **2.3. Baharatların Yetiştirilmesi**

Mutfak bitkileri yetiştirilmesi en kolay ve sonunda güzel bir ödül olan bitkilerdir. Gerekli olan en önemli iki şey yeterli güneş ışığı ve verimli iyi drene edilmiş topraktır. Bu bitkilerin yetişmesi için ılıman hava koşulları gereklidir, soğuk bölgelerde pencere pervazları ya da seralar soğuktan korunmak için yeterli olacaktır. Baharatları yetiştirirken duvara asılacak dekoratif saksılarda kullanılabilir. Bu saksılar seçilirken büyük boy olanları seçilmelidir. Baharat bitkisi geniş toprakları sevmektedir. Ayrıca su sever yapısı vardır toprağın kuru olmaması gerekir. Pek çok bitki türü kuru topraklarda yetişebiliyor olsa da baharatların bu koşullara dayanıklılığı azdır. Toprak asitliği ise 6,5 ile 7 arası idealdir. Kekik ve adaçayı gibi bitkilerde toprağa kireç karıştırmak yetişen ürünün gücünü artırmaktadır. Az asidik topraklar baharat yetiştiriciliği için uygundur. Bahçe bitkileri için geçerli olan genel ilkeler baharatlar içinde geçerlidir (Wyk, 2014).

### **2.4. Baharatların Sınıflandırılması**

Baharatların sınıflandırılması için genel kategoriler bulunmaktadır. Tat durumlarına göre, kullanım durumları, kullanım sıklığı ve Türkiye’de ki ve dünyada ki baharat durumları ayrıştırılabilir. Çok ayrı bölgelerde ve tatlarda olabilmektedirler. Tatlı, acı, keskin, tuzlu ve ekşi olabilmektedirler. Üretim yerleri ve iklimleri de çok farklı bölgelerde olabilmektedir. Aynı baharatın birden çok kategoriye ait özellikleri bulunabiliyor. Bir baharatı bir sınıfa aldığımızda sadece tek özellikli o sınıfa ait baharat olmamaktadır (Green, 2015).

Baharatları farklı şekillerde sınıflandırma çeşitleri vardır. En esas ayırma metotlarından biri de kullanım sıklığına göre baharatları ayırmaktır. Majör ve minör olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Majör baharatlar çok sık kullanılan, minör baharatlar ise kullanımı yaygın fakat çok sık olmayan baharatlardır. Majör baharatlara örnek olarak; karabiber, kırmızıbiber, zencefil, zerdeçal ve kakule örnek olarak verilebilir. Minör baharatlara ise; kimyon, kişniş tohumu, dereotu tohumu, çemen otu, safran, vanilya ve rezene örnek olarak verilebilir (Paksoy, 2016).

Baharatlar üretim şekilleri ve kullanım durumlarına göre sınıflandırılmaktadır. Günümüzde kullanım şekillerine göre taze ya da kurutulmuş olarak genel şekilde iki aynı türde kullanılmaktadır. Üretim şekillerine göre bitki yaprakları ya da tohumlarından üretilmek üzere yine iki farklı şekilde üretilmektedir (Akgül, 1993).

#### **2.4.1. Taze Baharatlar**

Doğanın insanlığa besin olarak vermiş olduğu temel besin zincirinde ki zenginliklerden bir tanesi de taze otlar ve baharatlardır. Bu imkanları insanlık çeşitli amaçlar için kullanmaktadır. Kokusundan ve lezzetinden yiyecek ve içeceklerinde aktif bir şekilde faydalanmaktadır. Yiyecek ve içeceklerinin haricinde sağlık ve güzellik amaçlıda faydalanmaktadır. Eski çağlardan beri pek çok imparatorluklarda da kullanılmıştır. Eski Roma, Çin ve Hindistan imparatorluklarında da kullanıldığı çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. Genel kullanım alanları ana yemeklerde lezzet ve tabak sunumlarında kullanılmalarının yanı sıra salata ve mezelerde kullanılmaktadır (Şahin, Kılıç, 2009):

Taze baharatlar ve yenilebilir çiçekler yemeklere lezzet katmak amacıyla kullanılacağı gibi dekor amaçlıda kullanılmaktadır (Brown, 2008).

#### **2.4.2. Kurutulmuş Baharatlar**

İnsanlık doğadan topladıkları veya kendilerinin yetiştirdiği bitkilerin kök ve yeşil yapraklarını kurutarak saklamaya çalışmıştır. Özellikle yenilebilir olanların kıymeti zamanla artmış ve lezzetli ve hoş kokulu olanlara ilgi artmıştır. Özellikle Anadolu'da da yaygın olarak kullanılan kurutularak saklama yöntemi Türk Mutfağında da çok uzun yıllardır kullanılan bir yöntemdir (Alçay, Yalçın, Bostan, & Dinçel, 2018).

Taze ot ve baharatlar üretildikleri mevsimlerde taze olarak tüketileceği gibi kurutularak mevsim dışında da kullanılabilir (Cemeroğlu, 2009).

#### **2.4.3. Dünya'da Baharatlar**

Dünya üzerindeki toplam bitki çeşitliliğinin sayısının yaklaşık 320 bin civarında olduğu düşünülmektedir. Bitki çeşitliliğinin yaklaşık 270 bin tanesinin ne olduğu bilinmemektedir. Bilinen bu bitkilerin 70-80 bininden insanlık bugün itibariyle faydalanmaktadır. Kullanılan bu bitkilerin yarısına yakını tıbbi amaçlı kullanılırken

süs amacı ve endüstriyel ürünlerde de kullanılmaktadır. Kullanılan bitkilerin yaklaşık 3 bin tanesi besin kaynağı olarak kullanılmaktadır. Üretilen ve kullanılan bu bitkilerin yeryüzüne dağılışı homojen bir şekilde dağılmamıştır. Her bitki ürünün yetişeceği iklim ve toprak yapısı birbirinden farklılık göstermektedir. En verimli topraklar orta kuşak olarak bilinen bölgelerdedir. Kutuplara doğru gidildikçe tür çeşitliliği azalmaktadır. Dünya üzerinde üretilen tüm baharatlar bu bitkilerden elde edilmektedir. Dünya üzerinde en çok kullanıldığı bilinen baharat çeşitleri ise; tuz, şeker, karabiber, köri, defneyaprağı, ada çayı, fesleğen, kekik, biberiye, tarçın ve acı biber tozu vb. olduğu bilinmektedir (Keykubat, 2016).

Baharatların asıl üretildikleri yerler olan ana vatanları ise karabiber Hindistan, tarçın Sri Lanka, muskat ve karanfil ise Çin ve Endonezya da yetiştirilmektedir (Gürsoy, 2012).

Dünyada en çok tüketilen baharatlar arasında fesleğen, sarımsak, köri, paprika ve pul biber kullanılmaktadır (Bulut, 2019).

#### **2.4.4. Türkiye’de Baharatlar**

Türkiye sahip olduğu verimli toprakları ve benzersiz iklimi sayesinde bitki çeşitliliği açısından zengin bir ülkedir. Dünya çapında bitki çeşitliliği açısından zengin bir ülke olmakla birlikte bio-çeşitlilik açısından da nadir ülkelerden biri olduğu kabul edilmektedir (Cakılcıoğlu, Türkoğlu, 2010). Güneyinde Akdeniz, kuzeyinde Karadeniz ve Sibiryaya batısında Avrupa ve doğusunda Asya bulunmaktadır. Türkiye ise her kesimden baharatın yetişebileceği ender ülkedir. Bu nedenle sanayisi gelişmiş ülkelerin bitkisel ilaç, bitki kimyasalları, gıda ve katkı maddeleri, parfümeri ve kozmetik malzemelerinin hammaddesini florasında barındırmaktadır (Bayram, Kırıcı, Tansı, Yılmaz, Arabacı, Kızıl ve Telci, 2010).

Coğrafi konumu ve etkin tarım imkanları sayesinde ülkemizde birçok bitki ve baharat yetiştirilmektedir. Dört mevsimi aynı anda yaşayabilmesi ve Mezopotamya bölgesinin Kuzey başlangıç bölgesinde bulunması itibariyle baharat cenneti ülkelerinin başında gelmektedir. Ayrıca yine coğrafi konumu sebebiyle tarihteki baharat yolunun üzerinde bir konumda olması sebebiyle geniş bir baharat repertuarına sahip bir ülke konumundadır (Omrak, 2020).

Türkiye’de en çok tüketilen baharatlar; karabiber, nane, zencefil, pul biber, kekik, karanfil, yenibahar, anason ve isot gelmektedir (Bulut, 2019).

## **2.5. Baharatın Gastronominin Gelişimine Etkileri**

Yemeklere lezzet vermek aynı zaman da koruyucu özellik katan baharatlar gastronominin gelişiminde etken rol oynamıştır. Özellikle hazırlanan yiyeceklere kimlik kazandırmak ve ulusal mutfakların oluşmasını sağlamıştır.

### **2.5.1. Baharatların Mutfaklara Girişi**

Baharatların mutfaklarda ne zaman kullanılmaya başlandığı bilinmese de Sümerlere ait MÖ 3700 yıllarında yazılı kayıtlarda ve MÖ 4000 yıllarında Çin kaynaklarında baharat kullanıma ait bilgiler yer almaktadır (Uçan, 2021).

Baharatın gıdalar ile ilgili olarak ilk kullanımı yazılı kayıtlarda Mısır’da yapılan kazılarda ortaya çıkmıştır. MÖ 1500 yılından kalma bu antik tablette yazılanların günümüz dillerine çevrildikten sonra hardal olduğu ortaya çıkmıştır. Hardalı hem yemeğe lezzet veren bir tat olarak kullanmışlar hem de koruyucu özelliklerinden faydalanmışlardır (Demirçivi, Altaş, 2016).

Baharat kullanılarak yemek pişirme kültürü Romalılar ve Müslümanlardan günümüze miras kaldığı belirtilmiştir. Daha da eskiye gidecek olursak baharatı Romalı askerler Yunan-Roma dünyasının en kuzey ve en batı bölgelerine kadar ulaştırmışlardır. Böylelikle kıtanın her tarafında baharat kullanımı yaygınlaşmıştır. Orta Çağ ve sonrasında Avrupa’dan farklı olarak baharat kullanımı özellikle Osmanlı Döneminde daha az tüketilmiş ve baharat konusu çok abartılmamıştır. Osmanlı saray mutfağında ki aşçılar genellikle kullandıkları malzemelerin doğal lezzetiyle yemek yapmayı tercih etmişler ve baharatı sadece ürünlerin lezzetini arttırmak için kullanmışlardır. Baharatın bu kadar doğru ve etkin kullanımı Osmanlı Mutfağını sofistike özellik kazanmasını sağlamış ve popüler hale getirmiştir (Lewicka, 2011).

Osmanlı mutfaklarında ne kadar pahalı baharatlar kullanılmış olsa da kullandıkları ölçülerde ve baharatlardan yaptıkları karışımlar konusunda çok fazla aşırıya kaçmadıkları ve lezzet dengesini hep tuttıkları görülmektedir. Osmanlı yemekleri Romalılar, Araplar ve Avrupalılar gibi çok keskin tatlarda yemekler

olmaktan hep kaçınılmıştır. Bu sadelik 18. yy sonrası daha artmış ve keskin tat özellikleri sofradan azalmaya başlamıştır (Yerasimos, 2014).

Baharat kullanımı mutfakta ki özgün olarak bakış açımızın en belirgin özelliklerinden biridir. Özellikle Türk Mutfağında her türlü besinin, her sebze ve meyvenin, kullanılan bütün et çeşitlerinin ayrı ayrı önemleri bulunmaktadır. Yemekleri hazırlarken kullandığımız hiçbir yardımcı gıdanın tadı ana malzemenin tadını bastırmamalıdır. Hatta ana malzemenin tadını daha da netleştirecek yardımcı gıdalar kullanılmaktadır. Bu nedenle Osmanlıdan günümüze mutfağımızda baharat çok dikkatli bir şekilde kullanılmaktadır. Hint Mutfağı ya da günümüzde ki modern mutfaklarda olduğu gibi ağır kokulu yemeğe asıl ismini veren gıda maddesinin önüne geçilmemektedir (Çetin, 2020).

Geçmişten günümüze kadar geçen sürede en fazla kullanılan baharatlar; tuz, karabiber, dağ kekiği, kırmızı toz biber, kimyon ve pul biber gelmektedir (Demirel & Karakuş, 2019).

### **2.5.2. Türk Mutfağında Baharatların Kullanılmaya Başlanması**

Orta Asya topraklarından Anadolu'ya göçen Türkler 2000 yılı aşkın tarihlerinden bu yana geniş bir mutfak kültürü ve mirasına sahip topluluktur. Orta Asya bölgesinde et ve süt ürünleri ağırlıklı beslenme ürünleri olan Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte tarım ürünleri de et ve süt ürünleri kadar kullanılmaya başlanmıştır. Bu gıda ürünlerini Güney Asya'nın zengin baharatlarıyla birlikte kullanılmaya başlanması mutfak kültüründe ki zenginliklerine zenginlik katmıştır (Güler, 2010).

İnsanlık tarihinde ne yediğini bilmeyen insan sadece hayatta kalmak için besin tüketse de toplumların gelişmesi sonucu beslenme kültürleri de gelişmiştir. Türk toplumunun et ağırlıklı beslenmeden ot ağırlıklı beslenmeye geçiş süreci tarımda ki ilerlemeler sayesinde olmuştur. Ekip biçilerek üretilen tarım ürünlerinin saklama yoluna giden insanoğlu baharatlardaki en büyük gelişmeyi burada yapmıştır. Saklama tekniklerinin kullanılması baharat kullanımı için devrim niteliğinde olmuştur (Ciğerim, 2001).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde baharatın kullanılması ve yaygınlaşması Mısır devletiyle olan ilişkilerden sonra gelişmeye başlamıştır. Uzak Doğu'dan ve

Hindistan toprakların gelen baharatlar Mısır üzerinden İstanbul'a ulaşırdı. İmparatorluk topraklarında ise baharat en çok İstanbul'da tüketilirdi. 18. Ve 19. yy'lar da en çok kullanılan baharat karabiberdir. Bütün kırmızı etli ya da kümes hayvanlarının etlerinden yapılan bütün etlerde kullanılırdı. Eski kaynaklarda karabiber fülül olarak da bilinmektedir. Karabiberden sonra en çok tercih edilen baharat ise safrandır. Safran ise pilav tarzı yemekler de daha çok tercih edilmektedir. Bir başka baharata ise misktir. Bunun diğerlerinden farkı en pahalı baharat olmasıdır ve ana yemeklerden ziyade tatlılarda tercih edilir ve koku vermesi amacıyla kullanılırdı (Yerasimos, 2002).

### **2.5.3. Baharatların Kültürlere Etkisi**

Kültürün tanımı genel olarak; insanların sosyal hayatlarında öğrendikleri inançlarının ve hayatlarının toplumsal açıdan ve aynı yöntemle yeni kuşaklara aktarılan davranış ve düşünce birimlerinin tamamı olarak yapılmaktadır. Dünyada doğanın doğal olarak oluşmasının yanı sıra insanların birikimlerinin sonucunda da meydana getirdiği birçok şeyde kültür olarak ifade edilmektedir. Kültür insanların benliğinin de hayatlarına yön veren bir yapı olmasının yanı sıra her alanda da önemli bir kavram olarak da bilinmektedir. Ayrıca bir toplumu diğer toplumlardan ayıran ve farklı kılan etkenlerin başında, o toplumların kendileri ile bütünleşmiş kültürleri gelmektedir (Kasar, 2021).

Mutfak kültüründe ise genel tanım şu şekilde yapılabilir. İnsanların hayatlarını devam ettirebilmek için yeme içme ihtiyaçlarını sürekli olarak gidermek durumdadır. Gerekli olan bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, muhafaza edilmesi ve tüketilmesi süreçlerinin tamamını kapsamaktadır. Yemeklerin yenilmesinin yanında yiyecekleri hazırlamada aşamasına ve kullanılan araç gereçlere, ürünlerin kalitesinden, yaşam kalitesinden, geçmiş ve yaşam dönemlerine, günümüze kadar farklı sebeplerle değişerek son haline gelinceye kadar geçirdiği bütün evreleri kapsamaktadır (Solmaz, Altın, 2018).

Üçüncü aşama olarak ise gastronomi kültürüne değineceğiz. Gastronomi kültür ile yemek arasındaki ilişkiyi oluşturup mutfak kültürünü oluşturur esasında oda günümüzde gastronomi kültürü olarak adlandırılmaktadır. Aynı zaman da yeme içme sanatı olarak da adlandırılan gastronomi bölgelerin mutfak geleneklerini de içinde



barındıran bir disiplindir. Baharatların burada ki etkisi gastronominin şekillenmesinde en büyük etkenlerden olmasıdır. Yemek lezzetleri ve tatlarına etkisi gastronomiyi şekillendirmektedir. Hammaddenin üretilmesi, yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesi geçmişten günümüze kadar insanları bir araya getiren ve etkileşime girmelerini sağlayan olgudur (Alonso, Krajsic, 2013).

## **2.6. Baharatların Altın Olduğu Dönemler**

Baharatların tarih boyunca hep değerli olduğu ama Orta Çağ döneminde altın kadar kıymetli olduğuna dair yazılı bilgiler bulunur. Hatta 4 kutsal kitaptan bir tanesi olan İncil'de bile bu duruma yer verilmiştir. M.Ö. 1000'li yıllarda Kraliçe Sheba, Süleyman peygamberi ziyarete gelirken ona hediye olarak altın ve değerli taşları getirirken baharatları da aynı değerde görüp hediye sandıklarının içine baharat da koydurduğu geçmektedir (Rorengarten, 1969).

8.yy'dan 15.yy'a kadar baharat çok değerli olma özelliğini hep korumuştur. Bu dönem içerisinde hükümdarlar birbirlerine karabiberi hediye olarak yolladıkları dönemin kayıtlarında yazıyor. Hatta bazı ticaret antlaşmalarında ödemeleri altın yerine karabiber ile yaptıkları bilgisi de bulunmaktadır (Tez, 2015).

Baharat yollarının farklı güçlerin elinde olması diğer tüccarları alternatif yollar bulmaya itmiştir. Baharatlar için topluluklar birbirleri ile savaş halinde bile olmuşlardır. Deniz yollarında İspanyol gemicilere üstünlük sağlayan Portekizli gemiciler Afrika kıtasının en ucu olan ümit burnunu keşfettikten sonra Hindistan'ın en güneyinden baharat getirmeye başlamışlar ve ticareti tekellerine alabilmek için bu güzergah da çalışan Arap tüccarların ticaret yapmasını yasaklamışlardır (Gül, 2021).

### **2.6.1. Baharat Savaşları**

Avrupalıların Orta Çağdan bu yana baharatlara değer vermişlerdir. Baharat ticareti üzerine çalışan Avrupalı tüccarlar, kıtalarında ki insanların baharatı hem yemeklere lezzet vermek hem de gıdaları korumak aynı zaman da bozulmuş gıdaların kötü kokularını bastırmada bir yöntem olarak kullanmaları baharat tüccarlarının daha fazla hammadde bulmalarını gerektiriyordu. Bu sebeple tüccarlarda hammaddeye daha kolay ve daha fazla ulaşmanın yollarını aramaktaydılar. Bunu sonucunda da Avrupalıların dünyayı fethetmek için bir sebep daha oluşmasını sağlamaktadır.

Bütün bu açıklamalar baharatın etkin olduğu dönemlerde günümüzün trüf mantarı ve havyarı gibi bakıldığına işaret etmektedir. Günümüzün bu prestij kaynağı gıdaları inşaları sosyal medyada ilgi odağı yaptığı gibi o dönemlerde de insanlar baharatları şeffaf kaplarda evlerinin duvarlarına asarak prestij ve üstünlük göstergesi olarak kullanmaktaydılar. Bütün bu önem ve maddi getirinin sonucunda özellikle Hindistan Avrupalı güçlü devletlerin odak noktası haline gelmektedir. Çünkü doğunun baharat başkenti konumunda ki ülke Hindistan'dır. Bu sebepten dolayı Hindistan Avrupalı devletler tarafından özellikle İngilizler tarafından defalarca kuşatılmış ve bu kuşatmalar sonucunda Birleşik Krallığın menfaatleri doğrultusunda zorunlu ticaret anlaşmaları imzalatılmış ve ülkenin baharat kaynaklarından faydalanılmıştır (Kronld, 2008).

Baharatlar dönem içerisinde en kıymetliden normale doğru sıralanmaya başlamıştır. Ulaşım ve üretim nedenleriyle zaman zaman baharata ulaşım sıkıntısı yaşanmıştır. En zor tedarik edilen ve olmadığı zamanlarda baharatlar krallar ve aristokrat aileler tarafından değerinin çok üzerinde bedeller ödenerek satın alınmaktaydı. Baharatın bir güç göstergesi ve prestij aracı olarak kullanıldığı bilinmektedir. Gerek baharat tüccarları arasında gerekse toprakta baharatı işleyen ve üreten çiftçiler arasında baharat savaşları olduğu bilinmektedir. Hatta büyük devler arasında bile örneğin; İngiltere-Hindistan arasında savaşlar olduğu bilinmektedir (Gürsoy, 2012).

### **2.6.2. Baharatın Yolculuğu ve Coğrafi Keşiflere Etkisi**

İlk gelişim gösteren mutfaklardan bir de Antik Yunan Mutfağıdır. Mutfağının ve Yunan aşçılarının gelişmesinin sebeplerinden biride Büyük İskender'dir. Büyük İskender Makedonyalı olmasına rağmen Yunan kültürüne hayran bir kişiliktir. Büyük İskender o dönemin bilinen dünyasını ele geçirip kendi hakimiyetini bütün cihana kabul ettirmeyi hayat felsefesi edinmiş bir liderdi. Doğuya yani özellikle Hindistan'a yaptığı seferlerde elde ettiği ganimetler içerisinde değişik tatlarda gıda maddelerini kendi topraklarına taşımıştır. Bu esrarengiz tatlar baharattan başkası değildi. Persler, Hintler ve Mısırdan oluşan büyük fetih bölgelerinden yeni bir kültür meydana getirmiştir. Bu kültürün adı Helenizmdir. Bu yeni kültür mutfağı da etkilemiş ve en belirgin etken yine baharat olmuştur (Civitello, 2004).

Arap Tüccarlar Romalı ve Yunanlı tüccarlara baharat temin etmişler fakat kaynağını saklamışlardır. Kaynakları saklamakla kalmayıp baharat toplamanın çok tehlikeli bir olduğunu ve kötü ruhların insanı ele geçirdiğine dair asılsız Batılı tüccarları korkutacak hikayeler uydurmuşlardır. Fakat 12.yy ve 15.yy da ki Arap yazarların eserlerinden bu hikayelerin asılsız olduğu anlaşılmaktadır. 16.yy da Portekizli ve 17.yy da Hollandalı tüccarlar Arapların baharat ticaretinde ki tekeline son vermişlerdir (Teuscher, 2006).

İnsanoğlu var olduğu günden beri ruhunda hep keşif isteği bulunan bir varlıktır. Yeni yerler yeni tatlar ve yeni bir sürü şeyi hep merak etmiş ve birçok keşfi bu sayede yapabilmiştir. Yeni Çağ'a kadar insanlık birçok ihtiyacını karşılamak için sayısız keşif yapmıştır. Fakat Yeni Çağ keşifler için bir seviye atlama dönemi olmuştur. Bu döneminde en büyük keşfi coğrafi keşiflerdir. Coğrafi keşiflerden sonra artık dünya daha küçük bir yer haline gelmeye başlamış ve kıtalar arası ürün nakliyesi daha kolay ve çabuk yapılır olmuştur. Aslında günümüzün küreselleşen dünyasının ilk adımları bu şekilde atılmış sayılabilir. Tabi ki bu keşif rastgele ve aniden olmamıştır. Arka planda bir sürü çalışma ve proje barındırmaktadır. En büyük etkenlerinden birisi ise Avrupa kıtasında ki aydınlanma çağıdır. Yapılan bu coğrafi keşifler o kadar etkili olmuştur ki günümüzde ki bazı sorunların temeli bile bu döneme kadar uzanmaktadır. Bu sebeple keşiflerin neden yapıldığı tam olarak anlaşılmadan bu günkü devrimsel, kapitalist ve küresel sorunları çözmek pek mümkün değildir. Global ticaretin günümüze en benzer şekilde başladığı dönemdir (Boorstin, 1996).

Ticaretin var olduğu günden yükte hafif pahada ağır olan baharat uzun mesafeli ticaretlerde en önemli unsur haline gelmiştir. Uzak doğudan gelen baharat Suriye ve Mısır'dan Anadolu ve Avrupa'ya taşımacılığı yapılmıştır. Coğrafi konumu, iklimi ve ticaret yollarının üzerimde olması nedediyle bu baharat ticaretinde Anadolu toprakları en önemli bölge olmuştur. Osmanlı Devletinin Orta doğu ve Dünya'ya hüküm sürdüğü dönemlerde bu yolların kontrolü tamamen Türklerin eline geçmiştir (Bilgin, 2004).

Ticaret yolları önemini kaybetti ve insanlar denizlerden ulaşım sağlamaya başladılar. Kıtalararası mal nakliyesi daha büyük tonajlarda ve daha az maliyet ve güvenlik açısından daha iyi bir yöntem haline gelmiştir. Bu nakliyelerde ki en değerli

unsurlardan birisi yiyecek ve içecek hammaddelerdir, bunlardan ön palana çıkanlardan biride hiç şüphesiz baharatlardır (Öngör, 1954).

Colombus, Vasco Da Gama ve Ferdinand Magellan gibi kaşifler dünya turuna çıktıklarında Asya bölgesinde ki zengin baharat kaynaklarına ulaşmak ve keşfedilmeyen başka kaynakları aramaya başlamışlardır. Hatta bu baharat arayışları birçok savaşı da beraberinde getirmiştir (Mete, 2017).

Günümüzden 600 yıldan fazlasına geriye gittiğimizde Avrupa kıtasının Afrika ve Asya kıtalarının fakir komşusu olduğunu görmekteyiz. Hammadde yönünden zengin olan Asya ve Afrika kıtasından Avrupa'ya mal gidiyordu. Avrupa'ya gönderilen hammaddeler yüzünden Avrupalıların bu bölgelere olan merakı her geçen gün daha artmaktaydı. Orta Çağ'dan kalan iki büyük yol vardı; birisi Asya'dan Avrupa'ya uzanan baharat yolu ve Afrika'dan Avrupa'ya uzanan altın yoludur. Keşifleri de yönlendiren ekonomik etkenlerin başında baharat ve altın gelmektedir. Roma ve Moğol imparatorluklarının hakim ve etkin olduğu dönemlerde güvenli olan baharat yolu bu devletlerden sonra güvensizleşmiştir (Lamb, 2010).

Ticaret yollarının güvensizleşmesi sonucu 13.yy sonlarına doğru Avrupalı, Arap ve Asyalı tüccarlar baharatları Kızıldeniz üzerinden Akdeniz'e getirerek buradan Venedik limanından Avrupa kıtasına yayılmasını sağlamaktaydılar (Arnold, 2000).

## **2.7. Baharatların Gelişimi ve Yaygınlaşması**

İnsanoğlu var olduğu günden bu yana sürekli beslenme ve barınma ihtiyacı hissetmiştir. İlkel göçebe ve mağara hayatlarından yerleşik hayata geçen insanlar yeme içme konusunda da yeniliklere açık olmuşlar ve gelişim göstermişlerdir. Özellikle ateşin bulunması ve tarım hayatının başlaması beslenme konusunda devrim niteliğinde özellikler olmuşlardır. Avlandıklarını pişirme ve kendi ürettiklerini yemeye başlayan insanoğlu değişik tatları bu aşamalardan sonra aramaya başlamıştır. Farklı tatların peşine gitmeye çalışan insanlık buldukları her çeşit ottan baharat ve farklı lezzetler oluşturmaya başlamışlardır. Elde ettikleri bu baharatlardan aynı gıda malzemeleriyle farklı yemekler yapmaya başlamışlardır. Bu durum ilk beslenme dönemlerinden günümüze kadar gelişerek devam etmektedir (Karaçar, Doğancili, & Ak, 2017).

## 2.8. Baharat Ticaretleri

Baharatların çok büyük bir kısmı ılıman ve tropik bölgelerde yetişmeye uygun oldukları için hep dünyanın belli yerlerinde üretilmiş ve uluslararası ticarete hep etken rol oynamıştır. Baharatın ilk kullanımı MÖ 2000 yıllarında Mısır da yemek tarifi kitaplarında ve tıbbi tedavi yöntemiyle kullanıldığı eski kayıtlarda ortaya çıkmıştır (Sharangi, Bhutia, 2018).

Baharatlar tüm dünyada kabul gören ve insanların ilgisini çeken gıda maddeleri oldukları için başta Hindistan olmak üzere tropikal bölgelerde üretilen baharatlar dünyanın pek çok bölgesi ile tüketim ve pazarlama üzerine antlaşmalar yapılmıştır (Clawla, 2016).

Dünya da bilinen ilk baharat ticareti Orta Çağda Çinlilerin Malezya ve Hindistan üzerinden Araplara baharat satışı ile başlamıştır. Araplarda Anadolu medeniyetlerine ve sonrasında Avrupa kıtasında ki ülkelere satılmıştır. Çok uzun süre Çin ve Arap tüccarların elinde bulunan baharat ticareti önce Portekizlilerin ve sonrasında Felemenklerin eline geçmiştir. Baharatlarda en çok ticareti yapılanlar ise; karanfil, tarçın, kakule, zencefil ve en değerli olan ve en fazla ticareti yapılan ise karabiberdir (Demircioğlu, Yaman, Şimşek, 2007).

Dünya mutfaklarında kullanılan baharatların çoğu Asya kıtasından dünyaya yayılmaktadır. Uzaklara özgü özgün tatlar olan baharatlar ekonomik açıdan zengin olan kuzey Amerika ve Avrupa kıtalarında çok değerli bir gıda maddesi haline gelmiştir. Bu nedenle de birçok seyyah baharat için Doğu'ya yolculuklar yapmıştır. Baharatlar ticari anlamda da ilk global ticaretin başlangıcına vesilen olmuşlardır. Baharatlar saklandıkları kaplarda yüzyıllar boyunca hep üç kere kilitleyip öyle muhafaza edilecek kadar değerli gıdalar olmuştur (Belge, 2018).

Avrupa kıtasına baharatın ilk geldiği dönem Bizans İmparatorluğu dönemidir. Haçlı seferleri sayesinde bilinen baharat çeşitleri de artmıştır. 14. yy da bilinen baharat yaklaşık olarak 300 çeşittir. Baharat yolunun denetim altına alınması rekabetlerin sertleşmesine neden olmuştur. Venedikli tüccar gemiciler bu rekabette üstün olan taraf olmuşlar 16. yy da daha fazla hammadde için keşiflere çıkmaya başlamışlardır. Sonrasında İngiliz ve Hollandalı gemicilerde baharat ticaretine

başladıklarında baharata ulaşmak daha kolaylaşmış ve fiyatı da düşmeye başlasa da uzun bir süre değerini korumaya başlamıştır (Robuchon, 2005).

Baharatın ticaretinin bir başka hususu ise şu şekildedir. Baharat yolları o dönemde Osmanlı ve İran devletlerinin elinde olduğu için karasal ulaşımı yapmak mümkün olmuyordu. Avrupa'ya baharat ulaşımı zorlaşmış ve akabinde otomatik olarak fiyatlarda yükselmiştir. Coğrafi keşifler kısmında da değindiğimiz gibi Avrupalılar özellikle de İspanyol ve Portekizli tüccarlar alternatifler aramaya başlamışlardır. Sonuç olarak baharat you denize inmiş oldu ve böylelikle taşımacılığı da gemilerle yapmaya başlamışlardır (Gül, 2021).

## **2.9. Dinin Baharatlar Üzerine Etkileri**

İslam dininde alkol yaradan tarafından yasaklanmıştır. Alkollü içeceklerin tüketilememesi sonucu insanları çeşitli alternatiflere yönlendirmiştir. İçinde çok az miktarda alkol bulunan kefir gibi içecekler bazı bölgelerde hastalığa tedavi amacıyla kullanımına izin verilmiştir. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmesi ve akabinde burada imparatorluk kurup hüküm sürmesiyle dünya mutfağının bütün zenginliklerini barındırdığı gibi özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde dünya mutfaklarına da etki etmiştir. Fakat kendisi de Arap Mutfağının etkilenmiştir. Baharatın etkin kullanılması ve özellikle acılı baharatlar Arap Mutfağının ikramıdır (Güler, 2010). Fakat içeceklerde de Arap Mutfağının etkisi sürmektedir. Alkollü içeceklere alternatif olarak baharat karışımlarından şerbetler yapılmaktadır. Bunlardan en önemlileri içerisinde kırk bir çeşit baharat bulunan demir hindi şerbetidir. Osmanlı padişahlarından Kanuni Sultan Süleyman'ın en sevdiği içecektir (Sarıoğlan & Cevizkaya, 2016).

# ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

## GASTRONOMİ TARİHİ VE KÜLTÜRÜ AÇISINDAN BAHARATLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

### 3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı gastronomi tarihi ve kültürü açısından baharatların değerlendirilmesidir. Gastronomi kavramının ortaya çıkışından sonra gastronomi kültürü de oluşmuştur. Baharatlar ise gastronomiyi oluşturan temel unsurdan birisidir ve gastronomi üzerindeki etkisi büyüktür. Dünya üzerinde yetişen birçok baharatın çeşitli kategorilerde sınıflandırılması, üretilmesi ve mutfak kültüründe kullanımı incelenmektedir. Tarihte ki ilk kullanılan baharatlardan günümüze kadar olan zamanda baharatın geçirdiği evreler ve gelişim aşamalarına da değinilmiştir. Ayrıca baharatın ilk ticaretine ve altın kadar değerli olduğu zamanlarda en kıymetlileri de araştırılıp bulunmuştur. Baharatın sadece yemeklere lezzet vermek değil aynı zamanda koruyucu özellikte kullanıldığı ve tüm yönlerinin bilim açısından fayda sağlayabilecek şekilde ortaya çıkarılması amaçlanmıştır.

Baharatlar gastronominin en temel dayanaklarından bir tanesidir. Dünya gastronomisinden baharatları çıkarıldığını düşündüğümüzde birçok ülkenin kendi kültürünü yansıtan özel yemekleri kendiliğinden kaybolmaktadır. Kendilerine has koku ve aroması ile yapılan yiyeceklere kimlik oluşturan baharatların yemeklerde ayırt edici özellikleri bulunmaktadır. Bu özelliklerin ispatlanabilir olması ve bilime katkı sağlaması adına bu çalışmada konu edinilmiştir.

### 3.2. Araştırmanın Kapsam ve Kısıtları

Araştırma kapsamının da araştırma makaleleri, derlemeler, lisansüstü tezleri, doktora tezleri, kongre bildirileri ve gastronomi ve baharatlar ile ilgili yazılmış kitapların taraması gerçekleştirilmiştir.

Literatür taraması yapıldıktan sonra İstanbul'da ki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde akademisyen olarak görev kişiler ile değerlendirme soruları olarak araştırma konusu ile ilgili uzman görüşüne başvurulmuştur.

Araştırmanın kısıtları ise gastronomi tarihi ve kültüründen açısından incelenirken tarih ve kültür açısından detaylı bilgi araştırması yapılmamıştır. Baharatın tarih ve kültür açısından gastronomi üzerinde ki etkisi araştırılmıştır. Uzman görüşü alınan akademisyenler konusunda ise İstanbul destinasyonu baz alınmış ve İstanbul ile kısıtlanmıştır.

Araştırmanın baharatlar konusunda ki kısıtlaması ise, bu çalışma baharatların gastronominin tarihi ve kültürü açısından değerlendirmektedir. Baharatların yetiştirme şekilleri, üretim, işleme ve satışı konusunda bilgi içermemektedir. Ayrıca baharatların besin değerleri konusuna da değinilmemiştir.

### **3.3. Araştırmanın Varsayımları**

- Baharatlar gastronominin gelişiminde pay sahibidir ve gastronominin gelişmesi de baharatların önem kazanmasını sağlamıştır.
- Baharatın gelişmesi ve yaygınlaşması ulusal mutfakların oluşmasını sağlamıştır.
- Gastronominin tarihinin ve kültürünün oluşmasında baharat etken rol oynamıştır.
- Baharatlar Orta Çağ'da gücün ve zenginliğin simgesidir.
- Baharatlar MÖ yıllardan beri kullanılmaktadır.

### **3.4. Araştırmanın Yöntemi ve Metodolojisi**

Bu bölümde araştırma ile ilgili kullanılan yöntemin açıklanması, araştırmanın yapılacağı evren ve örneklemin belirlenmesi, evren ve örneklem ile belirlenme kıstası ve belirleme türü belirtilmektedir. Araştırma yöntemi, veri toplama araçları, nitel araştırma hazırlıkları ve sürecin işleyişi ve yönetimi gibi yöntemler ve uygulanan metot ve materyaller açıklanacaktır.

Bu çalışma nitel araştırma yöntemlerinden olan genel literatür taraması, bireysel görüşme ve içerik analizi yöntemleri kullanılarak tasarlanmıştır (Karasar, 2021). Çalışma ile ilgili bir literatür çalışması daha önce olmamıştır. Fakat gastronomi tarihi ve kültürü ve baharatlar ile ilgili ayrı ayrı çalışmalar yapılmıştır.



Literatür incelemesi ve görüşmeler sonucu ortaya çıkan bilgiler ışığında baharatın gastronomi üzerindeki etkisi, öneminin ve rolünün belirlenmesi için içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan içerik analizi bir metnin sistematik şekilde incelenmesi olup tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir araştırma yöntemidir (Karasar, 2021).

#### **3.4.1. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi**

Araştırmanın evreni Türkiye'nin Marmara bölgesinde bulunan ülkenin en büyük kenti İstanbul'dur. Araştırma evreni olarak İstanbul tercihinin sebebi ülkenin her bölgesinden kültür barındırması nüfusun yaklaşık %19'unu barındıran İstanbul evren için en uygun şehirdir. Temsil etme bakımından her konuda olduğu gibi bu konuda da İstanbul en önde gelen şehir konumundadır. Araştırmanın örneklemini olarak İstanbul'da ki bütün üniversitelerin gastronomi ana bilim dalında çalışan akademisyenler oluşturmaktadır. Görüşmeye seçilen katılımcıların tartışılacak konuyla bağlantılı olacak şekilde ortak noktalarının olmasına özen gösterilmiştir.

#### **3.4.2. Araştırmada Kullanılan Yöntemler ve Veri Toplama Araçları**

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan "*Bireysel Görüşme*" yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırmalar bir alanda derinlemesine veri toplanmasını içeren bir araştırma türüdür. Görüşme, gözlem ve sonrasında doküman incelenmesi şeklinde yapılmaktadır (Gürbüz & Şahin, 2018). Araştırmanın amacı doğrultusunda gastronomi tarihi ve kültürü açısından İstanbul'da ki akademisyenlerle görüşme yapılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinde görüşme yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmaktadır. Bunun sebebi ise bu teknik belirli düzeyde sahip olduğu standartlığı ve esnekliği sayesinde, yazmaya ve doldurmaya dayalı testler ve anketlerdeki sınırlamayı ortadan kaldırdığı gibi aynı zamanda belirli bir konu hakkında derinlemesine bilgi verilmesi ve edinilmesine sayesinde dolaylı bu yöntem tercih edilmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2021).

### **3.5. Araştırmada Kullanılan Nitel Araştırma Yöntemi**

Nitel araştırma yöntemini gözlem ve görüşme yaparak elde edilen sonuçların analiz edilerek nitel veriler toplanarak algıların ve olayların doğal ortamında reel ve bütün olarak ortaya konulmasına yönelik nitel sürecin işlendiği araştırma olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2021). Nitel araştırma yöntemi disiplinler arası bütüncül bakış açısıyla konunun tamamını esas alarak araştırmanın problemini yorumlayıcı bir yöntemle ele alan çalışma şeklidir. Araştırmanın incelediği konunun kendi bağlamında ele alınarak ve insanların bu konuda ki yorumları ve olaylara bakışlarını ele almaktadır (Çoşkun, Altunışık, & Yıldırım, 2020).

#### **3.5.1. Araştırmanın Geçerlilik ve Güvenilirliği**

Araştırma sırasında elde edilen verilerin güvenilirliği ve araştırmanın temel unsuru olarak kabul edilmiştir. Nitel araştırmalarda verilerin doğru olarak verilmesi gerekmektedir ve aynı zamanda objektif olması ve argümanların literatür taramasıyla desteklenmesi gerekmektedir. Bu çalışmada katılımcılara yöneltilen sorulara verilen cevaplar değiştirilmeden araştırmaya aktarılmış ve böylece bilgi güvenilirliği ve geçerliliğinin sağlanması hedeflenmiştir.

Görüşme için hazırlanan sorular daha önceden ilgili literatür taraması yapılırken literatür doğrultusunda araştırmanın amacına yönelik olarak hazırlanmıştır. Araştırma 2021 yılı Kasım ayında başlamış ve 2022 yılı Mayıs ayında tamamlanmıştır. Bu amaçla çalışmanın içeriği üç farklı araştırmacıya verilmiş ve onlardan benzer çıkarımlar alınmıştır.

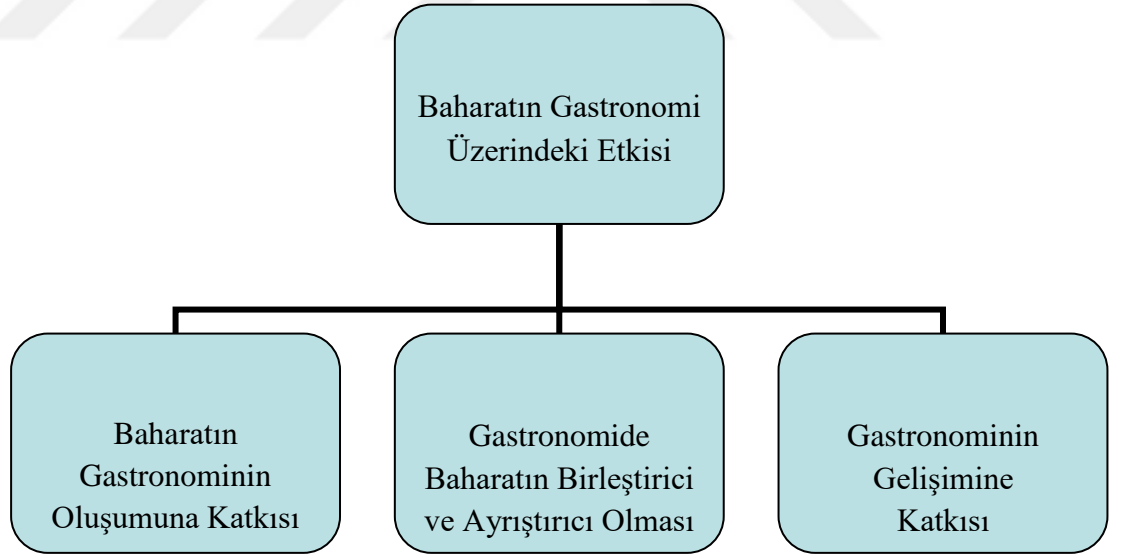
Araştırmanın yöntemlerinden olan içerik analizi bir metnin sistematik şekilde incelenmesi olup tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir araştırma tekniğidir (Karasar, 2021). Araştırmanın tekrarlanabilirliği, farklı zaman ve koşullarda aynı analizin yapılabilmesidir. Geçerli sonuçlar elde edilmesi ise aynı koşullarda başka bir araştırmacının da aynı sonuçları elde edebilir olmasından kaynaklıdır. Sonuçların güvenilirliği için çalışma tekrarlanabilir şekilde hazırlanmış ve geçerliliği için ise objektif olarak değerlendirilmiştir.

### 3.6. Bulgular

#### 3.6.1. Literatür Taraması ve İçerik Analizi Sonuçları

Literatür incelemesi ve görüşmeler sonucu ortaya çıkan bilgiler ışığında baharatın gastronominin üzerindeki etkisi, öneminin ve rolünün belirlenmesi için içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan içerik analizi bir metnin sistematik şekilde incelenmesidir. Bu teknik tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir araştırma tekniğidir.

İçerik analizi metnin içerisindeki anlamların keşfedilmesini amaçlayan bir analiz tekniğidir. Nitel araştırmalarda verilerin analizinde yaygın olarak kullanılmaktadır. İçerik analizinde amaç katılımcıların görüşleri, dosya ve belge incelenmesi yolu ile elde edilen verileri açıklayabilecek kavramlara ve ilişkilere ulaştırmaktır. Bu yaklaşımla görüşme ve gözlem sonucu elde edilen verilerin düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde okuyucuya sunmaktır (Yıldırım & Şimşek, 2021).



**Şekil 1. Gastronomi Tarihi Ve Kültürü Açısından Baharatın Değerlendirilmesi**

Araştırmanın genel teması baharatın gastronomi üzerindeki etkisinin değerlendirilmiştir. Araştırma literatür taramasının ardından uzman görüşü eklenmiştir. Literatür taraması ve uzman görüş alınırken sorulara verilen cevaplara göre gastronomi tarihi ve kültürü açısından baharatlar değerlendirilmiştir. Bu genel tema değerlendirilmiş ve değerlendirme sonucu üç alt başlık oluşmuş ve alt başlıklarda ayrı ayrı analiz edilmiştir. Bu alt başlıklar ise şu şekilde sıralanabilir. Gastronominin oluşumu ve gelişimi, gastronominin birleştirici ve ayrıştırıcı olması ve gastronominin gelişiminde baharatın etkisi olarak üçe ayrılmaktadır. Bu ana tema ve alt başlıklar oluşturulurken literatür taramasında elde edilen bilgiler ve uzman görüşünde sorulan sorulara verilen cevaplar analiz edilirken içerik yöntemi analizi kullanılmıştır (Çoşkun, Altunışık, Yıldırım, 2020).

Baharatlar kullanımı ilk çağlara kadar dayanmakta ve tarih boyunca çeşitli amaçlarla kullanılmaktadır. Bir kültür simgesi haline gelmiş olmasının yanı sıra birçok alanda kullanılmıştır. Yemek malzemesi olarak kullanılmasının dışında, hastalıkların tedavisinde de taze bitkilerle birlikte kullanılmış en önemli gıda maddelerinden biridir. Pek çok ülkenin hatta aynı ülke içindeki farklı şehirlerin kendine özgü baharatları mevcuttur. Son olarak gastronomi yiyecek içecek ve kültürle etkileşim gösterdiği gibi tıbbi bilimle de etkileşim halindedir. Tıp biliminin yetersiz kaldığı eski dönemlerde toplumlar çeşitli ot ve baharat karışımlarından kendilerine bitkisel ilaçlar yapmaktadırlar. Bu açıdan insan sağlığı ile de çok bağlantılı bir alandır (Beşirli, 2010).

Teknoloji her alanda olduğu gibi gastronominin de gelişmesine etki etmiştir. Dünyada ki bütün bilimlerde yükselme ve gerileme dönemleri olmaktadır. Gastronomi bilimi için ise 21. yy tam bir sıçrayış dönemi olmuştur. İnsanlık var olduğu günden bu yana olan bir olgu ne oldu da birden bu kadar popüler olmaya başladı sorusuna cevap olarak gelişimi ve çıkış noktasını şu şekilde açıklayabiliriz. Bilim olarak gelişim göstermesinde ki en büyük etken üniversitelerin gastronomi alanında bölüm açmaları olmuştur. Akademik olarak bir bölüm halinde eğitim vermesinin yanında akademik olan veya olmayan bir sürü yazılı ve görsel yayınların yapılması ve yazılması, çeşitli yemek programları, yarışmalar ve kadınlarında çalışma hayatına aktif olarak dahil olması ve dışarıda yiyecek ve içecek tüketmenin artmasıdır. Sektör çalışanlarının faaliyetleri ve sosyal medyanın gücünün de etkisi

tartışılmazdır. Gastronomi yerel düşünüp küresel işleyişe adapte etme çabası içerisinde ki bu da hızla yükselişine olanak sağlamaktadır. Gastronominin ortaya çıkışı çok eskilere dayanmakta fakat değeri ve önemi yeni yeni ortaya çıkmaktadır. Bu değeri gören ve fark eden bilim insanları sayesinde gastronomi bugün olduğu seviyeye ulaşmış ve daha da mesafe kat edecektir (Çevik, 2020).

Gastronomi multidisipliner bir bilimdir. Tarih, kültür, sanat ve bilim gibi birçok alanla ilişkilidir. Bu açıdan gastronomi, tarih boyunca insan var oldukça, olmak zorundadır. Tarih boyunca toplumun yaşantısını etkileyen her türlü faktör de, o toplumun kültüründe iz bırakmaktadır. Dolayısıyla gastronomi, tarih ve kültür ile birlikte değerlendirilmelidir (Belge, 2018).

Gastronomi aynı zamanda kültür aktarımıdır. Yaşadığımız toplumda tıpkı eski toplumlarda olduğu gibi elde birikimin gelecek nesillere aktarılması ve korunmasıdır. Gastronomi yiyecek içecek kültürünün bilim ve sanata dönüşmüş halidir. Gastronomi bilimi sadece yemek yapmakla bitmez o yemeği tüketmek ve sofrada adamı ve yiyeceğin ne zaman ve ne şekilde tüketileceği ile de ilgilenmektedir. Bütün bunları yaparken sürekli olarak her bilim de olduğu gibi gastronomide de merak söz konusudur. Merak sonucu oluşan araştırma istediği ve elde edilen sürekli yeni yiyecek içecek ürünlerinin de gelişerek aktarımını sağlamaktadır.

Gastronomi kültürel bir olgudur aynı zamanda çünkü ritüeller, kutlamalar ve paylaşımlar barındırır. Gastronomi kültürünün yüksek olduğu bölge ve şehirlerde de toplum değişikliği rahatlıkla görülebilir.

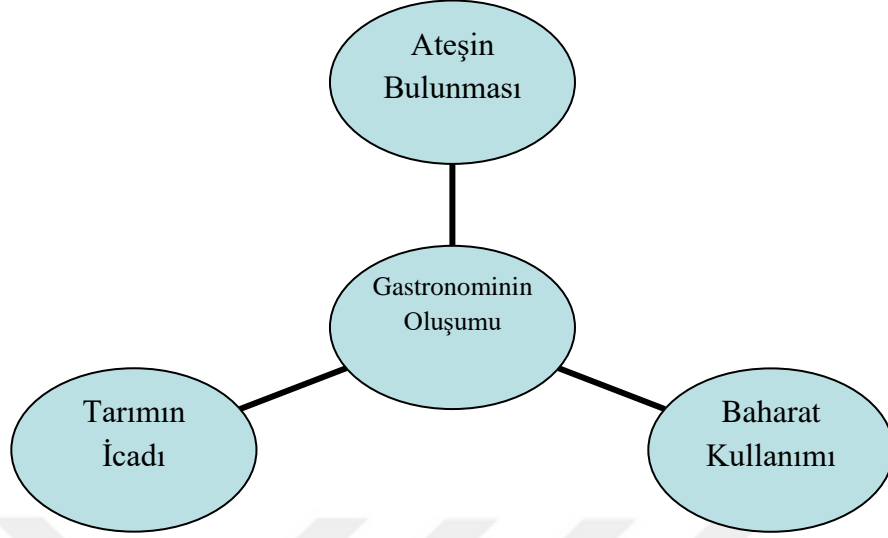
Gastronomi tarihi ve kültürü oluşması açısından baharatlar etkin rol oynamışlardır. Baharatlar da diğer tüm yiyecekler gibi insanlığın ilk çağlardan beri tükettiği gıda maddelerindedir. Baharatlarda deneme yanılma yoluyla bulunmuş, yokluktan türeterek tüketilen gıdalardan olmuştur. Gastronomi tarihi açısından baharatın en büyük etken olması örneğin yapılan her hangi sade bir et yemeğine o bölgenin özgü baharatları kullanıldığında gastronomi kültürü açısından gıda malzemesi o yöreye ait bir durumda olmaktadır. Çeşitli toplumlar ile özdeşleşen artık o bölgenin ürünü olarak bilinen malzemeler ve içeriğinde ki baharatlar ile birlikte o toplumun kültürünün tanınmasına ve yaşatılmasında büyük ve önemli roller üstlenmektedir. Gastronomi ise sembol anlamları taşıyan ve yiyeceğin lezzetini o

yöreye ait kılabilen yani yöreselleştirebilen, değışiklikleri sağlayabilen ve güzellik katan tüm ekler bütünüdür. Aynı malzemelerden ve aynı et ürünü türevlerinin bileşenlerinden oluşan kebab eti bu konuda aydınlatıcı bir örnek konumundadır. Adana kebab ile Urfa kebab arasında sadece iki bölgeyi birbirinden ayıran acı birer farkı yörenin kültürünün baharat ile etkileşimini gün yüzüne çıkarmaya ve aydınlatmaya yetebilecek bir örnektir. Pişirme teknikleri, o ülkenin coğrafyası ve ikliminde yetişen ürünler vb. gibi, baharatlar da bir milletin yemeklerinin farklılığını ortaya koyan en önemli etkenlerden biridir. Gastronomi tarih ve kültürü içerisinde baharatların oldukça önemli olduğu ortadadır.

Baharatlar zenginlik göstergesi olmasından, kralların birbirlerine değerli hediye olarak gönderilme ve coğrafi keşiflere kadar tarih boyunca bir sürü olaya ve olguya doğrudan etki etmiştir.

Gastronomiyi en çok etkileyen faktörlerinden bir tanesi de coğrafi özellikler olmuştur. Bölgelerin coğrafi özellikleri ve iklim koşullarının oluşturduğu ve sonuç olarak üretilebilen ürünlere göre gastronomi şekil almaktadır. Elde edilen bu ürünlere göre yiyecek ve içecekler hazırlanıp sunulmaktadır. Bu işleyiş ve hazırlamalar yapılırken toplumların kültür ve gelenekleri de dikkate alınmalıdır. Bu şekilde bu aktarım sürdürülebilir olması sağlanmaktadır. Toplumların sağlıklarının korunması ve gıda güvenliğinin de sağlanması temel amaçlar arasında yer alması gerekir (Arnold, 2000).

### 3.6.2. Baharatın Gastronominin Oluşumuna Katkısı



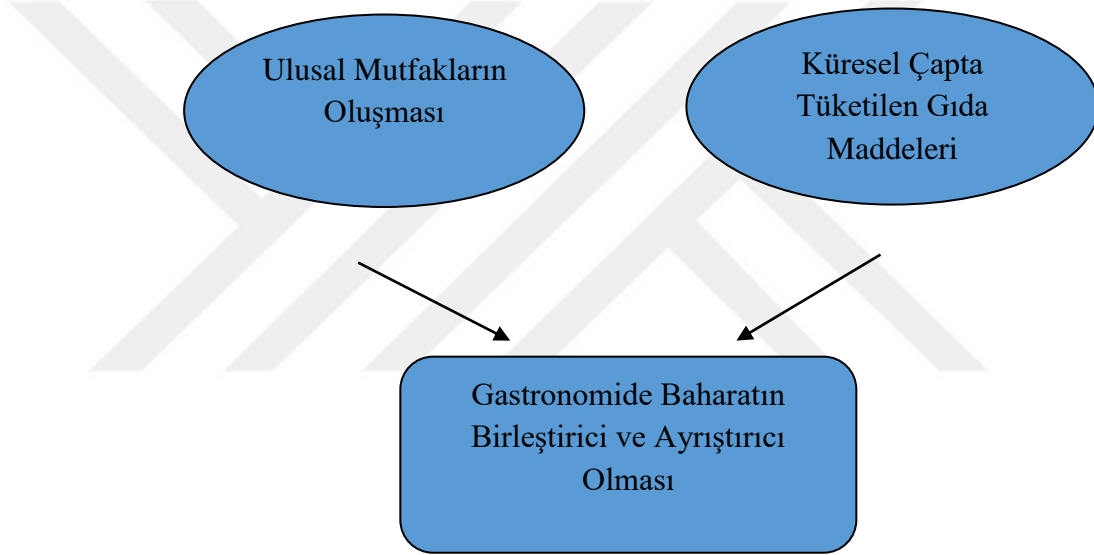
**Şekil 2. Baharatın Gastronominin Oluşumuna Katkısı**

Alt temalardan birincisi baharatın gastronominin oluşumuna katkısıdır. İnsanlık ile birlikte başlayan yiyecek içecek tarihinin ilk adımı ateşin bulunmasıdır. Ateşin icadından önce doğadan elde ettikleri ile beslenen topluluklar, ateşin icadıyla pişirmeyi öğrenmişlerdir. Ateş tarihin ilk kimyasal işlemidir. Ateşin icadı sonrası yiyecek tüketimi için bir büyük adım ise tarımın başlaması olmuştur. Avcı toplayıcılık ile toplanan sebze ve meyveler yabani ve gelişmemiş bitkilerdir. Tarım ile birlikte evcilleştirilmiş tohumlar hem kalite bakımından hem de miktar bakımından gelişim göstermiştir. Tarımın icadından sonra ki gastronomide ki en büyük atılım baharatların gıda maddeleri olarak kullanılmaya başlanmasıdır. Baharatın yemek yapımında kullanılmaya başlanması yemeklere kimlik kazandırmış ve gastronominin oluşumunda ki en büyük üç etkenden bir tanesi olmuştur (Katz, 2003).

Baharatın direk olarak gıda maddesi olarak tüketilmesi de yemeklere kullanılmaya başlandıktan sonra yemek hazırlığının temel taşlarından biri olmuştur. Yemeklere lezzet vermesinin haricinde koruyu gıda maddesi olarak da kullanılmaktadır. Gastronomide üretimden tüketime gastronomiyi bir bütün olarak ele alırsak her aşamasında baharata rastlanmaktadır (Yiğit, 2016).

İnsanlar zaman için de yemeği sadece hayatta kalmak için tüketmenin ötesine geçmişlerdir. Sosyal bir olgu gibi keyif aldıkları bir şekilde getirmişlerdir. Bu da günümüzün modern gastronomisinin başlangıcı olmuştur. Baharat ateş ve tarımın bulunuşundan farkı burada ortaya çıkmaktadır. Ateş ve tarım ürünleri gıda maddeleri zorunluk kadar önemli olsalar da baharat yemeğin hazırlaması aşamasında o kadar gerekli bir gıda maddesi değildir. Baharat yemekten keyif almak, lezzetini artırmak ve koruyucu madde olarak kullanılmaktadır. Bu sebeptendir ki gastronominin oluşumunda baharat üç temel unsurdan birisidir.

### 3.6.3. Gastronomide Baharatın Birleştirici ve Ayrıştırıcı Olması



### Şekil 3. Gastronomide Baharatın Birleştirici Ve Ayrıştırıcı Olması

Tarımın icadından sonra toplumlar bir arada yaşamaya başlamışlardır. Bir arada yaşamamanın beraberinden getirdiği bazı durumlar vardır. İlk Çağ için bunlardan bir tanesi ise birlikte yemek yemektir. Böylelikle günümüzün toplantıları, ziyafetleri ve şölenlerin de ilk başlangıçları böylelikle yapılmaktadır. Bunlar aynı zamanda gastronominin birleştirici özelliğinin ilk adımları da olmuştur.

Mezopotamya bölgesinde başlayan gastronomi toplumların etkileşimleri sayesinde buradan tüm dünyaya yayılmıştır. Temel yiyecek içecek bilgisi kazanan toplumlar kendi coğrafyalarına uygun yetişen ürünlerden ulusal mutfaklarını oluşturmaya başlamışlardır. Ulusal mutfakların oluşumun da hiç kuşkusuz



baharatların etkisi çok büyüktür. Yeni lezzetlerin ve yeni tariflerinde gelişmesine katkı sağlamıştır. Pek çok ülkenin hatta aynı ülke içerisinde bile birçok bölgenin kendine has baharatları vardır. Çeşitliliği ve ulusal olarak bütünlüğü bu baharat ayrımları ile sağlamaktadırlar.

Alt temalarda ikincisi olan gastronomide baharatın birleştirici ve ayrıştırıcı olmasıdır. Toplu yemekler, ziyafetler ve şölenler gastronominin birleştirici olmasının en büyük dayanağıdır. Ulusal mutfakların farklılıkları ise gastronominin ayrıştırıcı yönünü yansıtmaktadır. Bu fark ve birleştiriciliği gastronomide sağlayan dayanak baharatlardır. Küresel çapta tüketilen yemekler ile sadece ulusal olarak tüketilen gıda maddelerinde ki lezzet ayrışımını ve birleşimini sağlayan en büyük etken baharatlardır (Montagne, 1977).

Sohbetlerde, düğünlerde ve hatta cenazelerde sürekli bir ikram ve yeme içme faaliyetleri söz konusu olmaktadır. Kültürler arası etkileşim olduğunda her kültür diğerinden gastronomi adına birleştirici bir etkileşimde bulunmaktadır. Gastronomi alanında kendi yeniliklerini oluşturmak isteyen şefler bunu kasıtlı olarak yapmaya çalışıp füzyon mutfağı denemeleri yapmaktadırlar ki buda gastronominin en büyük birleştirici paydaşlarından birisidir. Buradaki çalışmalarda şefler küresel lezzetler ile baharatın gastronomi üzerinde birleştiriciliği ile ilgili çalışmalar yapmaktadırlar. Toplumların değerinin tanınmasını ve benimsenmesini sağlamasından dolayı birleştirici etki göstermektedir. Toplumların kültürlerini benimsetmesine ilave olarak farklı toplumları da bir araya getirmektedir. Aynı zamanda farklı bilimlerini de bir araya getirip sentez haline gelmelerine de katkı sağlamaktadır.

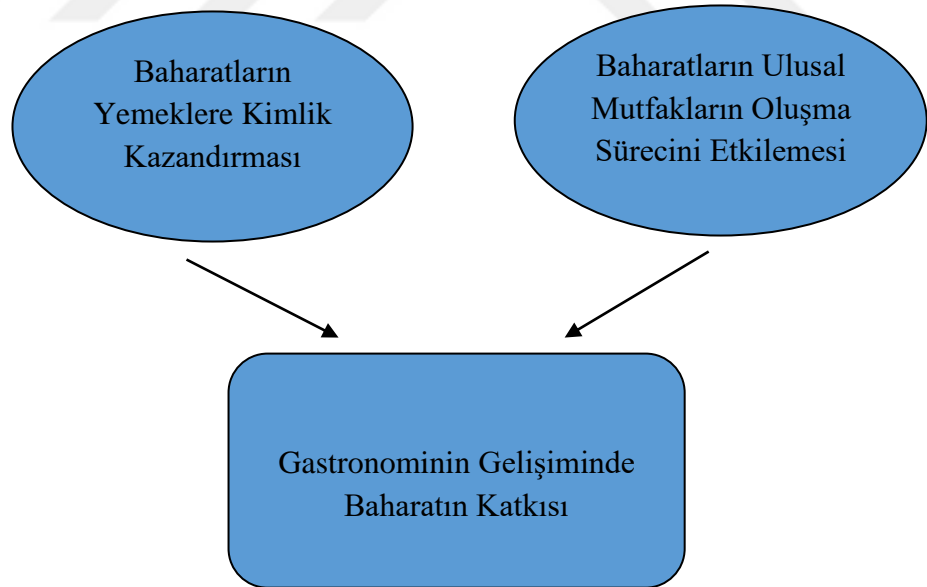
Gastronomi turizmi kapsamında destinasyonlar arasında ki rekabetten olan ayrışmalarda gastronominin ayrıştırıcı özelliğini ön plana çıkarmaktadır. Bu iki husus haricinde toplumlara genel bir kimlik kazandırarak birleştiriciliği yönünde bir aksi görüş bulunmamaktadır. Gastronomi, yeme içme faaliyetleri tam olarak hayatın içinde sosyalleştirmeye çalışan bir olgudur.

Ayrıştırıcı olduğu nokta ise etnik grupların sadece kendilerine has özellikleridir. Kendi kültürlerinin dışına çıkmayan ve sadece o coğrafi özellikte yetişen ürünlerin olduğu bölgeler kısmen ayrıştırıcı olarak düşünülebilmektedir.

Coğrafi işaretli ürünler, belirli bir bölgede yapılan yiyeceğin veya sadece o bölgede üretilen bir ürünün bölgenin karakteristik özelliklerini sergilediği ve belirtilen ad ile tanındığı ürünlere coğrafi işaretli ürünler denilmektedir (Karaca, 2016).

Destinasyonların sahip olduğu bu ürünlerin yöresel yiyecek ve içecekleri destinasyonu rakip destinasyonlardan farklılaştırdığı gibi Türk Mutfağı, Fransız Mutfağı ve Japon Mutfağı gibi ulus markalarının da oluşmasını sağlamaktadır. Ülkelerin kendi ulusal mutfakları kendi topraklarına has sadece o bölgelerde yetişen ürünlerden yiyeceklerini oluşturdukları zaman kaynağı kendi ülkesinden ve kendi mutfak kültürünün yöntemlerini uyguladığında hem kendi yöresel yemeğini oluşturmakta hem de destinasyonunun farklılaşmasını sağlamaktadır. Tüm bu nedenlerden dolayı bu ürünler korunma altına alınmaktadır. Bu üretim yöntemleri ve kaynakları kayıt altına alındığından dolayı sürdürülebilirliği de sağlamış olmaktadır (Hazarhun & Tepeci, 2018).

#### 3.6.4. Gastronominin Gelişiminde Baharatın Katkısı



**Şekil 4. Gastronominin Gelişiminde Baharatın Katkısı**

Son olarak üçüncü alt tema ise gastronominin gelişiminde baharatın katkısıdır. Gastronominin gelişiminin en büyük etkenlerinden birisi de hiç kuşkusuz baharatlardır. Hazırlanan yiyeceklerin belirli bir kimlikte ayırt edici olabilmesi

sağlayabilen en büyük etken baharatlardır. Yemeklere kimlik kazandırmasının yanında ülkelerin ve toplumların yöresel mutfaklarının da oluşmasına etki etmiştir. Yöresel mutfakların oluşması ve gelişmesi beraberinde gastronomi biliminin de gelişmesine doğrudan katkı sağlamıştır. İlk toplumlarda amaç sadece karın doyurmak ve hayatta kalmak için yapılan beslenme aktivitesi zaman içerisinde gelişerek sosyal bir olgu haline gelmiş ve insanlar farklı tat arayışı içerisinde girişmişlerdir. Pek çok toplumda baharatlar bu yeni lezzetleri ararken bunların ortaya çıkmasında ve yeni lezzetlerin oluşmasında büyük etken olarak rol oynamıştır (Spang, 2007).

Baharatlar asırlardır yediğimiz gıda ürünlerinde ana veya ara bileşen olarak kullanılmıştır. Gıda ürünlerinde kalite ve lezzet özelliklerinde tat, koku, aramo ve farklılıklarında önemli etkindir. Bu sayede baharatlar ürünlerin kalite özelliği açısından tanınmasına ve tercih edilmesine sebep olmaktadır.

Baharatların gastronomi üzerinde ki en büyük etkileri ana yemek malzemelerine farklı kimlikler kazandırarak yeni tatların oluşmasını sağlamaktadır. Baharatların gastronomide ki bir diğer büyük etkisi her kültürün öne çıkan baharatları olması sebebi ile ulusal mutfakların kendilerine has yemeklerinin oluşmasını sağlamıştır. Dini inanç açısından, inançlarına uygun olmayan yiyecek ve içecekleri tüketemeyen insanlar için o gıdalara yakın tatlarda içecek oluşturulması sağlaması ya da içecek çeşitliliği artırmaktadır (Belge, 2018).

Baharatların tarihide yiyecek ve içeceklerin tarihi ile aynıdır. Gelişim aşamaları da Orta Çağ dönemine kadar aynı düzeyde ilerlemekteydi. Fakat Orta Çağ döneminde baharatlar değerlerini çok fazla yükselterek altın kadar değer görmeye başlamışlardır. Baharatlar gıda malzemelerine tat ve aroma vermek için kullanılıyor olsalar da tarihte ki ilk kullanım amaçları dinsel törenler ve kötü ruhlardan korunmak amaçlıdır. Baharatlar bitkilerin yaprak ve tohumlarından elde edilebileceği gibi farklı baharatların belirli oranlar da karıştırılarak yeni baharatlar elde edilebilmektedir (Wyk, 2014).

Tarihte kullanılan ilk baharatın hardal olduğu bilinmektedir. En değerli baharat ise tarih boyunca karabiber olmuştur. Günümüzün havyarı ile eş değer görmüştür. Dünya'da en çok baharat üreten ülke Hindistan'dır, ülkemiz ise bu sıralamada dünya üçüncüsüdür. Baharatların yetiştirilebilmesi için en uygun olan ılıman iklimdir (Gürsoy, 2012).

Gastronomin her konuda gelişip günümüzün mutfaklarının temellerini atılması artık modern gastronominin doğuşunu sağlamıştır. Toplumların artık gastronomiden beklentileri boş vakitlerini hoşça geçirebilecekleri ve sosyal aktive olarak değerlendirilebilecek şekilde olmaktadır. Füzyon mutfağı, moleküler mutfak, yöresel mutfak ve fast food gibi birçok mutfak akımı ortaya çıkmıştır. Toplumların kültürlerinden ortaya çıkan gastronomi bilimi artık toplumların taleplerine göre şekil almaktadır. Yemek yemek artık fizyolojik bir ihtiyaç olmasının yanında sosyolojik de bir ihtiyaç haline gelmiştir. Gastronomide tüm bu gelişim ve değişmelerin temel dayanak maddesi baharatlardır. Çeşitlilik artmış ve yeni tekniklere ihtiyaç duyulmuş, pişirme teknikleri ve sunum anlamında da dolaylı yoldan gastronominin gelişimine katkı sağlamıştır (Düzgün & Özkaya, 2015).

## SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Gastronominin oluşumu ve gelişiminde üç önemli etken bulunmaktadır. Ateşin bulunması, tarımın icadı ve baharatların keşfidir. Gastronominin üç temel yapının üstünde gelişmiştir. Baharatın yemeklere kimlik oluşturması ve ayırt edici özellikleri konusunda belirleyici olmuştur. Gastronominin gelişmesi ve toplumların artık sadece karın doyurmak için yemekten ziyade yedikleri yemekten keyif almaya çalıştıkları döneme geçiş olmuştur. Bu dönemden sonrasında ise baharatların önemini artmıştır. Çeşitlilik ve farklı tatlar arayışına en belirgin karşılığı yemeklere baharatlar vermektedir. Baharatların gelişmesi ve yaygınlaşması çeşitliliği artırmasının yanı sıra ulusal mutfakların oluşmasının temellerini de atmıştır. Her toplum kendi kültürlerinde üretilen gıda maddeleri ile kendi ulusal mutfaklarını oluştururken iklimine uygun yetiştirebildiği baharatlar ile de mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır. Literatür taraması yapılırken baharatların mutfaklara girişi ve yaygınlaşması adlı başlıklar altında bu konulara değinilmiştir.

Baharatlar en güçlü ve önemli dönemlerini Orta Çağ'da yaşamışlardır. En kıymetli oldukları bu dönemde altın kadar kıymetli olmuşlar ve literatür taraması yapılırken Zeki Tez'in 'Lezzetin Tarihi' kitabında bu konuya değinilmiştir. Kralların birbirlerine hediye olarak gönderdikleri sandıkların içerisinde karabiberlerin olduğunu yazmaktadır.

Gastronomi tarihi ve kültürü yemekleri hazırlama biçimleri ve kavramları ile her zaman ilişki içerisinde olmuştur. Eski çağlardan bu günlere kadar gelmiş geçmiş bütün ünlü aşçıların ve gastronomi alanında akademik çalışma yapan bütün bilim insanlarının çalışmaları sonucu gastronomi bu günlere gelmiştir. Toplumları ilkel yeme içme yöntemleri ve pişirme tekniklerinden kurtarıp sürekli gelişen ve insanlığa sadece hayatta kalmak için hayattan da keyif alacak duruma getirmiştir.

Baharatların kullanılması da ilk insan topluluklarından günümüze kadar çeşitli amaçlarla kullanılmış ve kültürlerinde yer edinmiştir. Gastronominin gelişim göstermesinde etken rol oynamıştır. Baharatlar bazen dini ritüellerde, kimi zaman ise sağlık açısından çare olarak görülmektedir. Tüm bunlarla birlikte asıl kullanım alanı tabii yiyecek ve içeceklerin hazırlanması kullanılmıştır. Sümer ve Çin kayıtlarında MÖ 4000 ve 3700 yıllarında baharat kullanımı ile alakalı bilgilere rastlanılmaktadır.

Tez çalışmasına uzman görüş bildiren akademisyenlere göre ise gastronomi insanlık ile beraber başlamış ve yiyecek ve içecek ile ilgili her durumu içerisine almaktadır. Gastronominin gelişim göstermesi baharatların kullanım alanlarını artırdığı gibi baharatlarda gastronominin gelişiminde pay sahibi olmuşlardır şeklinde görüş birliği sağlamışlardır.

Bu konudaki önerilerim ise; gastronominin bu günün tüm yiyecek ve içecek sorunları ve hazırlanıp, sunulması ve tüketilmesinin de önüne geçmesi gerektiği yönünde olacaktır. Dünyanın şu an en büyük sıkıntılarında bir tanesi küresel ısınma sorunudur. Gastronominin buna önlem alması ve herhangi bir kıtlığa ve ürün yetiştirilmesinin sıkıntılı olduğu dönemlerde yeni beslenme alışkanlık ve beslenme ürünleri üzerinde çalışmalar yapması gerekmektedir. Bunlara ek olarak zor çevre koşullarında yetişen ve her ortama hızlı adapte olan bitki çeşitliliği kazanması gerekmektedir.

Baharatların gelişimi ve kullanımını konusunda ise ulusal mutfakların oluşmasını sağlayan yöresel baharatların her coğrafya da yetişmesinin sağlanması gerekmektedir. Gelişen dünya artık küresel bir köy haline gelmiş ve ulaşım, iletişim ve yeme içme benzeri konularında ki kültürler iç içe geçmiş durumdadır. Tabi ki bu genişlemeler yapılırken coğrafi işaretli ürünlerin kaybolmasına ve bu konuya hassasiyet göstererek ürünlerin sürekliliklerinin bozulmasına ve aksamasına müsaade edilmeden yapılmalıdır.

Betimleme yoluyla ve sosyal bilimler alanında olmak üzere literatüre katkı vermesi amaçlanan bu çalışma da araştırmaya katılan akademisyenlerin konu ile ilgili bilgi birikimleri ve geleceğe dair öngörülleri olduğu anlaşılmaktadır. Baharatların özellikle tarih ve kültür açısından değerlendirildiğin de ya da vurgu yapıldığında hem insanların baharat bilgisini artıracak ve hem de baharat kullanımlarında daha da bilinçli olmalarını sağlayacaktır. Akademik alanda ise Gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık bölümleri başta olmak üzere diğer turizmci alanlarında baharatları çeşitli yönleriyle ele alan araştırmacıların baharatlara olan bilgisine katkı sağlayacaktır.

Ayrıca baharat temeli restoranların açılmasına fikir olarak katkı sağlayarak ya da işletmecilerin bu yönde fikirlerinin oluşmasını sağlayabilir. Açılan bu restoranların yaygınlaşmasını ve baharatlara olan ilginin artmasını da katkı

sağlayabilir. Son olarak ise Türkiye’de üretilen baharatların bölgelere ayrılarak incelenmesini sağlayacak başka bir çalışmanın başlangıcı da olabilir.



## KAYNAKÇA

- Akgül, A. (1993). Baharat Bilimi ve Teknolojisi . *No:15* . Gıda Teknolojisi Yayınları .
- Aksoy, M., İflazoğlu, N., & Canbolat, C. (2016). Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimine . *Journal of Recreation and Torism Research*,3(2), 54-62.
- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2018). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi*,2(1), 85-90.
- Alonso, A. D., & Ksajic, U. (2013). Food Heritage Down Under: Olive Growers as Mediterranean 'Food Ambassadors'. *Journal of Heritage Torism* ,5(1), 158-171.
- Anderson, E. (2005). *Everyone Eats, Understanding Food and Culture* . New York : New York University Press.
- Arabella Boxer, B. F. (1999). *Dünya Mutfaklarına Lezzet Katan Baharatlar ve 170'den Fazla Tarif Lezzetli Baharatlar Kitabı*. (Ö. Akın, Çev.) İstanbul: Doğan Kitap.
- Armesto, F. F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*. (E. U. Akhan, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Arnold, D. (2000). *Coğrafi Keşifler Tarihi*. (O. Bahadır, Çev.) İstanbul: Yöneliş Yayınları.
- Ayyıldız, S., & Sarper, F. (2019). Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(7), 364-380.
- Bayram, E., Kırıcı, S., Tansı, S., Yılmaz, G., Arabacı, O., Kızıl, S., & Telci, İ. (2010). Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Üretiminin Arttırılması Olanakları. 437-457. Ankara: Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı .
- Belge, M. (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik . *Milli Folklor* , 159-169.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı 1453-1650*. İstanbul: Kitapevi Yayınları.
- Bober, P. P. (2003). *Antik ve Orta Çağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Boorstin, D. (1996). *Keşifler ve Buluşlar*. (F. Dilber, Çev.) İstanbul : İş Bankası Yayınları.



- Boratav, K. (1980). Tarımsal Yapılar ve Kapitalizm. *No: 454*. Ankara Üniversitesi Siyasal Bilimler Fakültesi Yayınları .
- Brown, K. (2008). Edible Flowers: From Garden to Plate-How to Grow and Cook Edible Flowers in 350 Beautiful Photographs. *Annes Publishing London* .
- Bulut, K. (2019). Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Aşçıların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Cemeroğlu, B. S. (2009). *Kurutma Teknolojisi: Meyve ve Sebze İşletme Teknolojisi* . Ankara : Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
- Chawla, S. (2016). Supply Chain Issues in Indian Spices Export to USA . *International Journal of Modern Sciences and Engineering Tecnology*.
- Çiğirim, N. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış.
- Civitello, L. (2004). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley&Sons.
- Clark, P. P. (1975). Thoughts For Food,I: French Cuisine and French Culture . *French Review* .
- Çakılcıoğlu, U., & Türkoğlu, I. (2010). An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants in Sivrice. *Journal of Ethnopharmacology*, 32, 165-175.
- Çetin, K. (2020). *Medeniyet Değerlerimiz Mutfak ve Yemek Kültürü*. İstanbul : Ravza Yayıncılık .
- Çevik, A. (2020). Gastronomi Alanında Yeni Bir Kavram: Gastrodiplomasi. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Tezi* . Aydın , Türkiye : Aydın Adnan Menderes Üniversitesi.
- Çoşkun, R., Altunışık, R., & Yıldırım, E. (2020). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı* . Sakarya : Sakarya Yayıncılık.
- Dalby, A., & Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. (B. Avunç, Çev.) İstanbul: Homer Yayınları.
- Danhi, R. (2003). What is Your Country's Culinary Identity . *Colinology Currents Winter* .
- Demircioğlu, Y., Yaman, M., & Şimşek, I. (2007). Kadınların Baharat Kullanımı Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(3), 161-168.

- Demirçivi, B. M., & Altaş, A. (2016). Üniversite Öğrencilerinin Baharata İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,3(2), 88-112.
- Demirel, H., & Karakuş, H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,2(1) 1383-1404.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizmi. (*İstanbul Örneği*).
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 41-47.
- Elizabeth, D. J., Gassara, F., & Kouassi, A. (2015). Spice Use in Food: Properties and Benefits. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 10, 79-88.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Fırat, Y. Y., Tunçil, E., Çelebi, N., Çevik, S., & Öner, N. (2018, 12 27). Kadınların Baharat Kullanımına Yönelik Alışkanlıkları, İnanışları ve Bilgi Düzeyleri. *Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 24.
- Fox, R. (2007). Reinventing The Gastronomic Identity of Croation Tourist Destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26, 546-559.
- Fumey, G., & Etcheverria, O. (İstanbul ). *Dünya Mutfakları Atlası* . İstanbul : Ntu Yayınları .
- Gadekar, Y. P., Thomas, R., Anjaneyulu, A. S., Shinde, A. T., & Pragati, H. (2006). Spices and Their Role İn Meat Products: a review. *Beverage and Food Word*, 33(7), 57-60.
- Gezgin, D. (2006). *Bitki Mitosları* . İstanbul : Sel Yayınları .
- Gillespie, C. (20011). *Europen Gastronomy into the 21 st Century ButterWorth*. Oxford U. K.: Heinemann.
- Göncü, B., & Akın, M. S. (2017). Baharat Çeşitlerinin Peynirde Kullanılması . *Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi* , 44-58.
- Göynüşen, S. E. (2011). Edirne'de ki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri. *Yüksek Lisans Tezi* . Edirne : Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .
- Green, A. (2015). *The Magic of Spice Blends: A Guide to The Art, Science and Lore of Combining Flavors*. USA: Quarry Books.

- Gül, M. S. (2021). Diploması Bağlamında Postkolonyalizm.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25-29.
- Gürbüz, S., & Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık .
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet Yayınları.
- Gürsoy, D. (2012). *Baharat ve Güç*. İstanbul : Oğlak Yayıncılık.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary Tourism: A Case Study of The Gastronomic Capital. *Journal of Culinary Science Technology*, 4, 14-32.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi . *Sakarya Üniversitesi*.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* , 372-389.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizminde Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Karaçar, E., Doğancılı, O. S., & Ak, S. (2017). Gastronomik Değerler Kapsamında Sinop Mutfağına Özgü Bir Değer: Nokul. Sinop: Sinop Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu.
- Karasar, N. (2021). *Bilimsel Araştırma Yöntemi Kavramlar İlkeler Teknikler* (37. Baskı b.). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 347-358.
- Katz, S. H. (2003). Encyclopedia of Food and Culture . *Charles Scribner's Sons* . USA .
- Keykubat, B. (2016). Tıbbi Aromatik Bitkiler ve İyi Yaşam . *Ticaret Borsası Ar-Ge Müdürlüğü* . İzmir .
- Kronld, M. (2008). *The Taste of Conquest The Rice and Fall of Three Great Cities of Spice* . America : Ballantine .

- Lamb, H. (2010). *Moğolların Efendisi Cengiz Han*. (G. Bozkurt, Çev.) İstanbul: İlgü Kültür Sanat Yayınları.
- Lewicka, P. B. (2011). Flavorings in Context: Spices and Herbs in Medieval Near Eats. *Rocznik Orientalistyczny* .
- Malaguzzi, S. (2008). Food and Feasting in Art. *Getty Publications* . California.
- Mete, O. (2017). *Baharatlar: Soframızın Lezzeti, Ağızımızın Tadı*. İstanbul : Alfa .
- Montagne, P. (1977). The New Larousse Gastronomique The Encyclopedia of Food Winw and Cookery . *Crown Publishers* . New York, USA.
- Narsimhan, S. (2009). Plants and Human Civilization: Indian Spices. *Comparative Civilizations Rewiew*, 60(8), 120-149.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 40-60.
- Omrak, H. (2020). Türkiyede Yetişen Baharatlar. *Tarım ve Orman Dergisi*.2(2), 15-18.
- Öngör, S. (1954). *Coğrafi Keşifler ve Tetkik Seyahatleri Tarihi*. İstanbul: Maarif Yayınevi.
- Özata, E., Onur, M., Onurlar, B., & Sarper, F. (2019). Science Direct Veri Tabanında Yer Alan Food Chemistry Dergisinde Baharatlar ile İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3014-3028.
- Özdemir, G. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Çalışma . *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1-14.
- Özdemir, G., & Altın, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *ESB Dergisi*, 1-14.
- Özdoğan, O. (2016). *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler* . Ankara: Detay Yayıncılık.
- Paksoy, G. (2016). Bazı Baharatların Ultrafiltre Beyaz Peynir Kalitesi Üzerine Etkileri. *Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*. Tekirdağ.
- Peter, K. (2006). Handbook of Herbs and Spices . *Woodhead Publishing* .
- Pruthi, J. S. (1980). *Spices and Condiments Chemistry Microbiology Technology* . New York : Academic Press.

- Rao, H., Manin, P., & Durand, R. (2005). İ nstitutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine As An Identity Movement In French Gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption, in Hjalager A.M. and Richards . *Tourism and Gastronomy London* , 3-20.
- Robuchon, J. (2005). *Larousse Gastronomique*. İstanbul : Oğlak Yayıncılık.
- Rorengorten, F. (1969). A Brief History of Spices . New York : Jove Publisher .
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training . *Hospitality Managemen, Vol.23*.
- Sarioğlan, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *ODU Journal of Social Sciences Research*, 237-250.
- Scarpato, R. (2000). New Global Cuisine: The Perspective of Postmodern Gastronomy. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi* . Melbourne : RMIT Universty.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies in Search of Hospitality . *Journal of Hospitality&Tourism Management*, 152-163.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 123-132.
- Sharangi, A. B., & Bhutia, P. H. (2018). *Underexploited Spice Crops, Present Status Agrotechnology and Future Research Directions* . USA : Apple Academic Press.
- Solmaz, Y. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme . *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 108-124.
- Solmaz, Y., & Altıner, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Spang, R. L. (2007). *Restoranın İcadı Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*. (B. S. Şener, Çev.) Ankara: Dost Kitapevi.
- Şahin, Ö., & Kılıç, B. (2009). Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Yenilebilir Çiçekler . 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya : Akdeniz Üniversitesi.
- Şahin, T. (2021). Eski Mısır Toplumunda Yeme ve Beslenme Kültürü. *Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi*,3(1), 129-130.

- Şengül, S., & Kurnaz, A. (2021). *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar*. Ankara: Detay Yayınları.
- Teuscher, E. (tarih yok). *Medicinal Spices: A Handbook of Culinary Herbs Spices, Spices Mixtures and Their Essential Oils*. . *Germany scientific Publishers* . Stuttgart , Almanya.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek İçecek ve Keyif Vericiler*. İstanbul : Hayy Kitap.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases. *British Food Journal* , 721-734.
- This, H. (2005). Modelling Dishes and Exploring Culinary 'Precisions' : The Two Issues of Molecular Gastronomy. *British Journal of Nutrition Vol, 93(1)*, 139-146.
- Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği*. (2022, Nisan 14). <http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr:9.5.17268&sourceXmlSearch=baharat&MevzuatIlişki=0> adresinden alındı
- Türk Gıda Kodeksi Tebliği (Tebliğ No;2013/12)*. (2022, Nisan 14). Resmi Gazete: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130410-19.htm> adresinden alındı
- Uçan, B. Z. (2021). Farklı Baharat Kombinasyonları İle Hazırlanan Raw Food Ürünlerinin Duyusal Analiz Yöntemi İle Değerlendirilmesi. *Yüksek Lisans Tezi*. Balıkesir, Türkiye : Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Üner, Y. (1998). Piyasada Satışa Sunulan Çeşitli Baharatların Bazı Patojenler ve Genel Mikrobiyolojik Kriterler Yönünden İncelenmesi. *Yüksek Lisans Tezi* . İstanbul Üniversitesi.
- Valdes, A., Mellinas, A. C., & Ramos, M. (2015). Use of Herbs Spices and Their Bioactive Compounds in Active Food Packaging. *RSC Advances*.
- Wyk, B.-E. V. (2014). *Culinary Herbs & Spices Of The World*. Chicago: University of Chicago Press.
- Yankey, J. (2014). Assesment of Microbiological Contamination of Some İndigenous Spices Sold in Selected Markets in Kumasi Metropolis. *Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Faculty of Agiculture; Department of Horticulture Africa* .
- Yerasimos, M. (2002). *Yüzyıllar Boyu Osmanlı Mutfağı* . İstanbul : Boyut Yayıncılık
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* . İstanbul : Boyut Yayınları .

Yeşilada, E. (2019). *İyileştiren Bitkiler* . İstanbul : Hayy Kitap.

Yiğit, A. (2016). Baharatlar Gıda Coğrafyası. *Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2137*. Eskişehir.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, H., & Şenel, P. (2016). Kitle İletişimde Gastronomi. H. Yılmaz içinde, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (s. 43). Ankara : Detay Yayınları.



