

# Mutfakta Bilim Var-Nisan 2024

Murat Doğan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,  
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,  
[mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr),



## [CITATION]

Doğan, M., (2024). İstanbul Mutfağı:  
Kadim Kùltürlerin Buluştuğu Bir Mutfak. *Hotel  
Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (4) , İstmag Magazin  
Gazetecilik, İstanbul.

**2024 Nisan**

# İSTANBUL MUTFAĞI: KADİM KÜLTÜRLERİN BULUŞTUĞU BİR MUTFAK

Doç. Dr. Murat DOĞAN\*

Değerli okurlarım uzun zamandır İstanbul mutfağı üzerine çalışmalar yapıyorum. Araştırmalarımı derinleştirdikçe, başlıkta da belirttiğim gibi İstanbul mutfağının birçok kadim medeniyetten beslendiğine şahit oldum. Bizim için İstanbul mutfağının yeşermeye başladığı tarih Fatih'in İstanbul'u fethettiği tarihtir. Fatih İstanbul'a azığında Orta Asya'nın göçebe mutfak kültürünün, Selçuklu mutfak kültürünün ve Anadolu mutfak kültürünün oluşturduğu sentez bir mutfak getirmişti.

Bu arada Fatih'in çok fazla bilinmeyen bir sözünden bahsetmek istiyorum. Fatih İstanbul'un fethi sonrası yöneticilere hitaben şunları söylemiştir. “*Bundan sonra yeni Doğu Roma imparatoru benim.*” Fatih'in sözünden anlaşıldığı gibi Fatih Bizans'ın birçok kadim kurumunu devralmıştır. Bu kurumlardan biri de Bizans mutfak kültürüdür diyebilirim.

Sonuç olarak tarihsel süreçte Bizans mutfak geleneklerinin birçok bileşeni İstanbul mutfağına aktarılmıştır. Bunların birkaçından bahsetmeyi düşünüyorum. İlk olarak şunu söyleyelim. Osmanlı Bizans'tan aldığı birçok ürünü ve tekniği değiştirmiş ve başkalaştırarak kendine mal etmiştir. Bu vesileyle tartışılan bir kaç konuya da değinmiş olacağım. Bunların en başında baklava ve tavukgöğsü tatlısı geliyor.

Evet, baklava tartışmasına ben de dâhil olayım. Yunanlıların bize ait, bizim de (Türkler) bize ait dediğimiz, dünyaca ünlü olan şerbetli o tatlı, baklava. Görüşlerimi size aktarmaya başlamadan önce şunları söylemekte fayda var. Bu konuyla ilgili sırasıyla Arap, Bizans ve Osmanlı kaynaklarını detaylı olarak inceledim. İlk etapta, tarihi ve günümüz baklavasını karşılaştırdığımızda; ilk haliyle günümüzün çıtır çıtır ve lezzetli hali birbirine hiç benzemez. Benim kanaatim baklavanın ilk neşvü nema bulduğu (ortaya çıktığı) coğrafya bugün Suriye ve Irak'ı da içine alan coğrafyadır. Bu konuyla ilgili yazılı ve olguya dayanan kanıtlar mevcut. Olguya ait olan kanıtlar benim şahsi çıkarımım. Şeker yani şeker kamışı tarımını profesyonel anlamda ilk yapanlar Araplar olmuş. Bu bağlamda da şekeri ve şeker şurubunu mutfaklarında bolca kullanmışlar.

Değerli okurlarım sizi bilimsel verilerle fazla sıkmak istemiyorum. İsterseniz biraz da konunun hikâyesini konuşalım. Araplar günümüz baklavasına benzeyen şuruplu bir tatlı yapıyorlardı. Komşuları Bizans'ta onlardan gördükleri bu tatlıyı yapmaya başladılar. Hatta Fatih İstanbul'a aşçıları getirdiğinde onlarda baklavanın ne olduğunu biliyordu. Şimdi sıra Osmanlı'nın baklavayı günümüzün en lezzetli tatlısına nasıl dönüştürdüklerinin hikâyesine gelsin. Burada devreye kadim geleneklerinizin en önemlilerinden biri olan Orta Asya göçebe mutfak geleneği giriyor.

Konar ve göçer Türk topluluklarının mutfakları portatif ve pratik olmak zorundaydı. Sadece bir örnek vereceğim. Göçebe bir Türk ailesi yanında hepimizin yakından tanıdığı sac tava aparatını her daim taşımaktaydı. Aile konakladığı yerde un ve suyu karıştırıp hamur yapar. Açtığı yufkalar sac üzerinde pişirilir. Sonrasında sacın çukur kısmı çevrilir, yemek o kısımda pişirilir. İşte baklava için en önemli püf noktası, Türk ekmek yapma tekniği olan yufka açmadır. Osmanlı sarayında aşçıları kadim bir gelenek

---

\* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

olan yufka açma tekniği ile incecik katlarda yufkalar açmış ve günümüzün çıtır çıtır lezzetli baklavası ortaya çıkmıştır.

Bir diğer tartışma konusu ise tavukgöğsü tatlısıdır. Bizans mutfağında buna benzer bir tatlının olduğu ve Apicius adlı Antik Roma yemek kitabında “*blancmange- blonmonji*” benzeri bir muhallebinin yapıldığı öne sürülmektedir. Ancak ilgili kitabı incelediğimizde bu tarifin olmadığı anlaşılacaktır. Ancak tavukgöğsü tatlısı için rahatlıkla şunu söyleyebilirim. Bu tatlı, Arap mutfağının muhallebi kategorisinde bir tatlısı olarak ortaya çıkmış. İstanbul mutfağında ilk zamanlar Tavukgöğsü tatlısı olarak üretilmiş. Sonrasında ise bu tatlı kazandibine dönüşmüştür. Bu dönüşümle ilgili anlatılan birkaç şehir efsanesi de mevcuttur. Bunlardan biri şu şekildedir. Tavukgöğsü tatlısı yapan çarsı esnafı kazanın dibinde kalan tavukgöğsü tatlısını önceleri kendileri ve çevresi tüketmiş hoşlarına gitmiş. Sonrasında ise bunu inovatif yeni bir ürün olan Kazandibi tatlısına dönüştürmüşler. Bir başka anlatıma göre ise saray aşçıları Helvahane' de bu tatlıyı tavukgöğsü yaparken tesadüfen keşfetmişler.

Sonuç olarak İstanbul Mutfağı ve kültürü Osmanlı başkentinde birçok medeniyet pınarından beslenerek günümüze kadar gelmiştir. Konunun derinliği nedeniyle bir sonraki yazımda da İstanbul mutfağı ile devam etmeyi düşünüyorum.

Sağlıcakla kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

img

# hotel restaurant & hi-tech

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Nisan / April / 2024

ISSN : 1305-1792 | Fiyat 80 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

Raffles İstanbul  
Yönetici Şef Vekili

**Okan Aydemir:**  
"Kendimi en güvende  
hissettiğim yer,  
mutfak"

Turizmde yeniden  
**SENET DÖNEMİ**

**YENİ**  
Canopy by  
Hilton Seychelles

Otelcilikte  
2024 teknoloji  
**TRENDLERİ**

**Deneysel  
Mekanlar**

- \*Perran Ocakbaşı
- \*AZUR Restaurant
- \*Sushi Mori Etiler
- \*Pizzeria Pera
- \*Alezzi Yacht

*iş'te kadın röportaj*

**Sezen Akyazı:**  
"Turizmde şanslı  
kadınlardanım"

**TÜRSAB**  
**Turizm Yüzyılı**  
projesini başlattı

**KONOVEN**  
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS

**zorman**  
www.konoven.com





62

### iş'te kadın

50 Akyazı: Turizmde şanslı kadınlardanım

### marka

54 Katsan Gıda, yeni yatırımları ve ihracat hedefleriyle büyüyor

56 Geleneğin yenilikle buluştuğu yer: ROOTS

58 IBAKTECH'in en heyecan veren teknolojisi Konoven yatırımıyla geliyor!

60 Barry Callebaut Türkiye'den yeni ürün

### şefin gözünden

62 Aydemir: Kendimi en güvende hissettiğim yer, mutfak

### gastro etkinlik

66 Gastronomi sektörü 4. kez yetenek avına çıktı

68 Sinangil'den "60 Yıllık Tarifler" kitabı



94

70 ANKA - Yemek Birleştirir kitabı depreme ithaf edildi

72 GTD'den Gizli Denetleme ve Müşteri Deneyimi etkinliği

74 UFS ve BigChefs'ten gelecek imzalı menü iş birliği

### gastro güncel

76 Gıda israfında atıksız mutfak yaklaşımının önemi

78 Tartıcı: Gıda ve tarımda sürdürülebilirliği nasıl sağlayabiliriz?

80 Doğan: Kadim kültürlerin buluştuğu bir mutfak

### fuar

82 IBAKTECH 2024 hedefini açıkladı

### sektörden

84 Sektörel buluşmalar

### gastro aktüel

86 Gastronomi sektöründen haberler

### yeni mekan

92 İstanbul'a yepyeni ocakbaşı: Perran

94 Hem restoran hem mekan hem yat hem club: Alezzi Yacht

95 Yeniden doğan şıklık: AZUR Restaurant

96 Türkiye'nin en yeni lezzet adresleri

98 Şehrin kalbindeki İtalyan: Qarivo Pizza & Pasta

100 Sushi Mori Etiler'de hizmete girdi

102 Hem tanıdık hem yepyeni: Pizzeria Pera

### HoReCa teknoloji & sistemleri

104 Otellerin devası güneş, ısıtma sorununu da çözüyor

106 Mercanoğlu: Geleceğin otel teknolojilerinde de taahhüt sahibiyiz

108 Protel, otelcilik sektöründe 2024 trendlerini açıkladı

110 HoReCa teknoloji ve sistemleri

www.hotelrestaurantmagazine.com





Istanbul Gelişim Üniversitesi  
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

Doç. Dr.

## Murat Doğan

### İstanbul mutfağı: Kadim kültürlerin buluştuğu bir mutfak

Değerli okurlarım, uzun zamandır İstanbul mutfağı üzerine çalışmalar yapıyorum. Araştırmalarımı derinleştirdiğim, başlıkta da belirttiğim gibi İstanbul mutfağının birçok kadim medeniyetten bestlendiğine şahit oldum. Bizim için İstanbul mutfağının yeşermeye başladığı tarih Fatih'in İstanbul'u fethettiği tarihtir. Fatih, İstanbul'a ağızda Orta Asya'nın göçebe mutfak kültürünün, Selçuklu mutfak kültürünün ve Anadolu mutfak kültürünün oluşturduğu sentez bir mutfak getirmişti.

Bu arada Fatih'in çok fazla bilinmeyen bir sözünden bahsetmek istiyorum. Fatih, İstanbul'un fethi sonrası yöneticilere hitaben şunları söylemiştir: "Bundan sonra yeni Doğu Roma İmparatoru benim." Fatih'in sözünden anlaşıldığı gibi, Fatih, Bizans'ın birçok kadim kurumunu devralmıştır. Bu kurumlardan biri de Bizans mutfak kültürüdür diyebilirim.

Sonuç olarak, tarihsel süreçte Bizans mutfak geleneklerinin birçok bileşeni İstanbul mutfağına aktarılmıştır. Bunların birkaçından bahsetmeyi düşünüyorum. İlk olarak şunu söyleyelim. Osmanlı, Bizans'tan aldığı birçok ürünü ve tekniği değiştirmiş ve başkalaştırarak kendine mal etmiştir. Bu vesileyle tartışılan birkaç konuya da değinmiş olacağım. Bunların en basında baklava ve tavukgöğsü tatlısı geliyor.

#### "Baklava tartışmasına ben de dahil olayım"

Evet, baklava tartışmasına ben de dahil olayım. Yunanlıların bize ait, bizim de (Türkler) bize ait dediğimiz, dünyaca ünlü olan şerbetli o tatlı, baklava.

Görüşlerimi size aktarmaya başlamadan önce şunları söylemekte fayda var. Bu konuyla ilgili sırasıyla Arap, Bizans ve Osmanlı kaynaklarını detaylı olarak inceledim. İlk etapta, tarihi ve günümüz baklavasını karşılaştırdığımızda; ilk haliyle günümüzün çıtır çıtır ve lezzetli hali birbirine hiç benzemez. Benim kanaatim baklavanın ilk neşvü nema bulduğu (ortaya çıktığı) coğrafya bugün Suriye ve Irak'ı da içine alan coğrafyadır. Bu konuyla ilgili yazılı ve olguya dayanan kanıtlar mevcut. Olguya ait olan kanıtlar benim sahsi çıkarımım. Şeker yani şeker kamışı tarımını profesyonel anlamda ilk yapanlar Araplar olmuştur. Bu bağlamda da şeker ve şeker şurubunu mutfaklarında bolca kullanmışlar.

Değerli okurlarım, sizi bilimsel verilerle fazla sıkmak istemiyorum. İsterseniz biraz da konunun hikâyesini konuşalım. Araplar, günümüz baklavasına benzeyen şuruplu bir tatlı yapıyorlardı. Komşuları Bizans da onlardan gördükleri bu tatlıyı yapmaya başladılar. Hatta Fatih, İstanbul'a asılcılarını getirdiğinde onlar da baklavanın ne olduğunu biliyordu. Şimdi sıra Osmanlı'nın baklavayı günümüzün en lezzetli tatlısına nasıl dönüştürdüklerinin hikâyesine gelsin. Burada devreye kadim geleneklerimizin en önemlilerinden biri olan Orta Asya göçebe mutfak geleneği giriyor.

Konar ve göçer Türk topluluklarının mutfakları portatif ve pratik olmak zorundaydı. Sadece bir örnek vereceğim. Göçebe bir Türk ailesi yanında hepimizin yakından tanıdığı sac tava aparatını her daim taşımaktaydı. Aile konakladığı yerde un ve suyu karıştırıp hamur yapar. Açtığı yufkalar sac üzerinde pişirilir. Sonrasında sacın çukur kısmı çevrilir, yemek o

kısımda pişirilir. İşte baklava için en önemli püf noktası, Türk ekme yapma tekniği olan yufka açmadır. Osmanlı sarayında aşçılar kadim bir gelenek olan yufka açma tekniği ile incecik katlarda yufkalar açmış ve günümüzün çıtır çıtır lezzetli baklavası ortaya çıkmıştır.

#### "Bir diğer tartışma konusu olarak, tavukgöğsü"

Bir diğer tartışma konusu ise, tavukgöğsü tatlısıdır. Bizans mutfağında buna benzer bir tatlinin olduğu ve "Apicius" adlı Antik Roma yemek kitabında "blancmange- blonmonji" benzeri bir muhallebinin yapıldığı öne sürülmektedir. Ancak ilgili kitabı incelediğimizde bu tarifin olmadığı anlaşılmaktadır. Ancak tavukgöğsü tatlısı için rahatlıkla şunu söyleyebilirim. Bu tatlı, Arap mutfağının muhallebi kategorisinde bir tatlısı olarak ortaya çıkmış. İstanbul mutfağında ilk zamanlar tavukgöğsü tatlısı olarak üretilmiştir. Sonrasında ise bu tatlı kazandibine dönüşmüştür. Bu dönüşümle ilgili anlatılan birkaç şehir efsanesi de mevcuttur. Bunlardan biri şu şekildedir: Tavukgöğsü tatlısı yapan çarşı esnafı kazanın dibinde kalan tavukgöğsü tatlısını önceleri kendileri ve çevresi tüketmiş, hoşlarına gitmiş. Sonrasında ise bunu inovatif yeni bir ürün olan kazandibi tatlısına dönüştürmüşler. Bir başka anlatıma göre ise, saray aşçıları Helvahane'de bu tatlıyı tavukgöğsü yaparken tesadüfen keşfetmişler.

Sonuç olarak, İstanbul mutfağı ve kültürü Osmanlı başkentinde birçok medeniyet pınarından beslenerek günümüze kadar gelmiştir. Konunun derinliği nedeniyle bir sonraki yazımda da İstanbul mutfağı ile devam etmeyi düşünüyorum.