

T. C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

RESTORANLARDA KÜLTÜREL KİMLİK VE İÇ MEKAN TASARIM
İLİŞKİSİ, TÜRK KÜLTÜRÜNÜ YANSITAN BİR RESTORAN
MODELİ ÖNERİSİ

HAZIRLAYAN

Beste ŞAHİN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

Prof. Dr. Adnan TEPECİK

ANKARA - 2023

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 13/12 / 2022

Öğrencinin Adı, Soyadı: Beste ŞAHİN

Öğrencinin Numarası: 21910113

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Adnan TEPECİK

Tez Başlığı: Restoranlarda Kültürel Kimlik ve İç Mekân Tasarım İlişkisi, Türk Kültürünü Yansıtan Bir Restoran Modeli Önerisi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 79 sayfalık kısmına ilişkin, 13.12.2022 tarihinde tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %8'dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 13 /12 / 2022

Öğrenci Danışmanı
Prof. Dr. Adnan TEPECİK

TEŞEKKÜR

Çalıőmam sırasında desteğini esirgemeyen tez danışmanım, kıymetli hocam, Prof. Dr. Adnan TEPECİK'e, çalıőmam süresince benden manevi desteklerini esirgemeyen aileme ve dostlarıma da sonsuz teőekkürlerimi sunarım.

ÖZET

Beste Şahin, Restoranlarda Kültürel Kimlik ve İç Mekân Tasarım İlişkisi, Türk Kültürünü Yansıtan Bir Restoran Modeli Önerisi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2023

Günümüzde insanların vakit tasarrufunda bulunmak amacıyla sosyalleşerek keyif ile eğlenceli zaman geçirmek için restoranlara gittikleri ve vakit geçirerek yemek yemeyi tercih ettikleri görülmektedir.

Bugün artan restoran çeşidi ve ihtiyacı en üst düzeyde olup yurtdışında Türk yemekleri sunulan restoranlarda yemek yiyen yabancıların menşei ülkeye gitme isteği uyandırılabilirken unsurların tespit edilerek, bu yerler üzerinden gastronomi ve turizm yanında değişik konularda da tanıtım veya reklam yapmak mümkün olmaktadır.

Farklı bir kültür etkisi geliştiren Anadolu Selçukluları, kendine özgü ve Türk kültürü olan bir sanat ortamı yaratmayı başarmışlardır. Gelişen Anadolu mimarisıyla oluşan tasarım anlayışı, günümüze kadar gelmekle beraber, gelecek kuşaklara da bu kültürle farkındalık içinde aktarılmasını sağlamak için gastronomi iyi bir araçtır. Gastronomiyi kullanılarak restoranlarda tüm bu tarihi görsel, duyuşsal ve düşünsel birikimleri içeren oluşumları beş duyuya hitap edecek şekilde görülmesini sağlamak mümkündür.

Bir Türk restoranının mekânsal yapısının hangi özellikleri kapsayacağı, yüzeylerde kullanılacak malzemeler, aydınlatmalar, kullanılan renkler, hareketli ve sabit mobilyalar ile diğer mekânı yaratan özelliklerin kriterlerinin nasıl olması gerektiği konusunda bir öneri olarak bu tez hazırlanmıştır.

Zevk ve kavramların kişilere göre değişiklik göstereceği de göz önüne alınmakla beraber bir Türk restoranının nasıl kültürel değerler ile oluşturulacağı konusunda hazırlanan bu tez, bir Türk restoranının, müşteriler tarafından tercih edilmesi için gereken unsurlardan birisinin de iç mekanlarda bulunması gereken özelliklerin neler olacağını değerlendirilmesi sonucu tezin araştırma içeriğinde yer almıştır.

Çalışmanın sonuçları incelendiğinde iç mimarlar tarafından Türk restoran tasarımı yapılması aşamasında mekân ve kullanıcı ilişkisinde ne gibi unsurlar olması gerektiği tespit edilmesi beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: İç mekân tasarımı, Türk Mutfağı, Kültür, Restoran

ABSTRACT

Beste Şahin, The Connection Of Cultural Identity And Interior Design In Restaurants, A Proposal Of A Restaurant Model Reflecting The Turkish CultureBaşkent University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy and Culinary Arts Master Program with Thesis, 2023

It is a modern and cultural phenomenon that people increasingly go to restaurants to save time or have a pleasant time by socializing.

Globalization and increases in income have both increased the number of restaurants around the world and many types of cuisines and restaurants that appeal to different tastes have emerged. Recently, Turkish cuisine has come to the fore in the category of "World cuisines", which is used to describe foreign food cultures. However, it is a fact that the Turkish restaurants are far from reflecting the characteristics and richness of Turkish culture. Nevertheless, it is widely accepted that restaurants offering world cuisines should not only offer their guests the pleasure of food, but also contribute to the promotion of the country by increasing the interest in the culture, history and tourism of the country.

Anatolian Seljuks, who managed to develop a cultural influence unique to Anatolia constitute the distinctive element of Turkish culture. It is possible that Turkish restaurants, inspired by Anatolian culture and architecture, contribute significantly to the promotion of Türkiye and its culture by reflecting its cultural background.

This thesis has been prepared as a suggestion on how the spatial structure of a Turkish restaurant aiming to reflect the Turkish culture should be, the distinctive features that should be present in the interior, the materials to be used on the surfaces, the lighting, the colours used, the mobile and fixed furniture and other criteria that create the space.

In the conclusion part of the study, there are determinations regarding the elements that should be highlighted by interior architects during the design phase of a Turkish restaurant.

Key words: Interior design, Turkish Cuisine, Culture, Restaurant.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ	vii
1. GİRİŞ.....	1
1.1.Yöntem.....	7
1.1.1. Araştırmanın modeli.....	7
1.1.2. Veri toplama yöntemi	9
1.1.3. Araştırmanın geçerliği ve güvenilirliği	10
2. RESTORAN KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ	11
2.1. Yeme İçme ve Mutfak Kültüründe Tarihi Süreç	11
2.2. Restoran Kültürü Kavramı	13
2.3. Geçmişten Günümüze Restoran Kültürü.....	15
2.4. 18.Yüzyıl'da Restoran	16
2.5. 19.Yüzyıl'da Restoran	17
2.6. 20.Yüzyıl'da Restoranların Durumu ile Fast Food ve Slow Food Çatışması ...	17
3. KÜLTÜR VE TOPLUMSAL KİMLİK İLİŞKİSİ.....	20
3.1. Kimlik Kavramı.....	20
3.2. Kültür Kavramı	22
3.3. Kültür ve Uygarlık İlişkisi	23
3.4. Kültürün Kimlik ve Toplumsal Kültüre Etkileri	24
4. MEKAN-KÜLTÜR-KİMLİK BAĞLAMINDA RESTORAN TASARIMI	27
4.1. Tasarım-Kültür ve Toplumsal Kimlik İlişkisi	27
4.2. Mekân-İnsan İlişkisi.....	28

4.3. İçmimarlıkta Kültür.....	29
4.4. Mekan Kavramı.....	30
4.5. İç Mekân Tasarım Öğeleri ve Algısal Anlamları.....	31
4.5.1. Simgesel algı	32
4.5.2. Görsel algı.....	32
4.5.3. Seçimleyici algı.....	33
4.5.4. Duyusal algı	33
4.5.5. Mekansal algı	34
4.5.6. İç mekanda görsel algıyı etkileyen tasarım öğeleri.....	35
4.5.6.1. Biçim	35
4.5.6.2. Renk	36
4.5.6.3. Malzeme.....	37
4.5.6.4. Doku.....	38
4.5.6.5. Işık.....	38
5. GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ANADOLU VE TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ	40
5.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı	41
5.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı	46
5.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı.....	49
5.3.1. Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı ayırımında saray mutfağı.....	50
5.3.2. Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı ayırımında halk mutfağı	52
5.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı	54
6. TÜRK KÜLTÜRÜ VE MİMARİSİ İSLAMİYET'TEN ÖNCE VE SONRASI	58
6.1. İslam Öncesi Türk Kültürü ve Mimarisi.....	58
6.2. İslam Sonrası Türk Kültürü ve Mimarisi	60

6.2.1. Türk mimari öğeleri	63
6.2.2. Türk süsleme sanatı.....	64
6.2.2.1. Çini.....	65
6.2.2.2. Kilim	66
6.2.2.3. Ahşap	67
7. BULGULAR	68
7.1. Türk Mutfağı Kültürü	68
7.2. Tematik Kültüre Sahip Restoranlara Bakış	69
7.3. Türk Kültürünü Yansıtan Bir Restoran Model Önerisi.....	69
8. SONUÇ ve ÖNERİLER	83
KAYNAKLAR.....	87

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 1. Restoran Modeli Önerisi- Zemin Kat Planı	79
Şekil 2. Restoran Modeli Önerisi- Asma Kat Planı	80
Şekil 3. Restoran Modeli Önerisi- Üç Boyutlu Çizim Görünüş A	81
Şekil 4. Restoran Modeli Önerisi- Üç Boyutlu Çizim Görünüş B	81
Şekil 5. Restoran Modeli Önerisi- Üç Boyutlu Çizim Görünüş C	82
Şekil 6. Restoran Modeli Önerisi- Üç Boyutlu Çizim Görünüş D	82

1. GİRİŞ

İnsanların yemek yeme alışkanlıkları, teknolojinin gelişmesi yanında ticaretin uluslararası düzeyde yapılmaya başlanması ve toplumların birbiri ile iletişim sonucu gelişerek değişikliklere uğramıştır. Evlerimizde yapılan yemeklerin yenmesinden ziyade dışarda restoranlara veya yeme içme yerlerine takılmanın nihai sonucu ise restoranların ve diğer yeme içme mekanlarının kültür ve kimlik bağlamında yeni baştan yapılanmasına sebep olmuştur.

Yeme içme mekanlarına ait ilk örnek yerlere Fransa'da rastlanmaktadır. Fransa'da 1600'lü yıllar içinde önce kafeler kurulmuş sonrasında da tüm Avrupa'ya yayılmıştır. Kafeler günümüzdeki restoranlara benzememekle beraber günümüz restoranlarının temelini bu kafeler oluşturmuştur. 1760 yılında, Boulanger adlı kişi, insanların açlık çektiği süreçte, "sağlığa iyi geldiği" ve "çok besleyici" olduğu sloganı ile Fransa kralı 15. Louis döneminde yaptığı çorbaları sattığı yerler açarak "restore eden (tazelik, dinçlik veren)" manasında "restaurers" ismini vermiştir. Türkçe olarak "lokanta" ise "lokal" kelimesinden türetilmiş ve "locanda" kelimesi kökünden gelmektedir (Gürsoy, 1995).

Tarihte restoran konseptinin gelişimi süresinde, sanayi devriminden önce insanlar yemek ihtiyaçlarını evde pişirerek karşılarken, teknolojinin hayata olan etkisiyle, zaman içinde insanların bilinç ve arzularının gelişmesiyle birlikte değişime uğramıştır. İlk başlarda asıl amacı şifa kazandırmak olsa da sonrasında ihtiyaç sebebi ile gösteri ve eğlence mekanına dönüşü restoranın doğuşuna neden olmuştur.

Kimlik teriminin genel anlamı, "bir insanı sosyal bir varlık olarak insana özgü işaret, nitelik ve özelliklere sahip kılan tüm koşul" olarak ifade edilmektedir.

Kültür ise bir toplumun gelenek ve göreneklerini, inançlarını, fikirlerini, bilimsel ve sanatsal faaliyetlerini içererek toplumun kuşaktan kuşağa birikimiyle oluşmaktadır. Toplum, kullanılan coğrafi konuma, dile ve sosyal yapıya göre kendi kültürünü oluşturmakta ve bunun sonucunda farklı kültürel yapılar ortaya çıkmaktadır.

Kültürel kimlik ise; "yaşam tarzlarına sahip çıkma biçimi; ortak bir yazgıya katılma, bu yazgıyı paylaşma ya da değiştirme duygusu; sürekli olarak kendi görüntüsünü yansıtan, eğitim yoluyla kişiliğini oluşturmasını ve çalışarak bu kişiliği geliştirmesini

sağlayan kolektif bir bende yansılama biçimi” olarak tanımlanabilmektedir (Şahin & Altuğ, 2021).

Çağdaş sosyoloji teorisyeni olan Anthony Giddens’e göre, sosyolojik bir incelemenin mütemmim cüzü; “tarihsel duyarlılık, antropolojik bir içgörü ve eleştirel bakış açısı”dır. Tarihsel duyarlılık deyince akla ilk gelen içinde yaşanan toplumda farklılıkların tespit edilmesidir. Bu tespitten sonra ise antropolojik içgörünün aynı toplumda var olan farklılıkları kabul edilmesi için bir araçtır. Bu iki bileşen ortaya çıkarıldığında ise eleştirel bakış açısı oluşacaktır. Anthony Giddens’e göre asıl gerekli olan ise “sosyolojik hayal gücü”dür. Bu yolla başkalarının hareketlerini ve hareketlerini dayandırdıkları olguları ortaya koyabiliriz.

Her milletin belli bir restoran tarzı belirlenmiş olmakla beraber Türkiye Cumhuriyeti’nin yurt dışında veya yurt içinde belirgin kültürel temaya sahip bir restoran tarzı yoktur.

Bu yaklaşımla Türk restoranının nasıl olması gerektiği hususunu sosyolojik manada tanımlamak için öncelikle Türk toplumunun tarihsel sürecini bir perspektif içinde değerlendirilmek gerektiği ortaya çıkmaktadır. Bu değerlendirmeyi yaptıktan sonra bir Türk restoranının nasıl bir içmimari oluşumda olması gerektiği ortaya çıkacaktır.

Bu değerlendirme yapılırken dünyada ve ülkemizde halihazırda bulunan diğer milletlere ait restoranlar ile benzerlikler ve farklılıklar belirlenmesi de diğer bir başlangıç noktası olmuştur.

Bu çerçevede;

İnsanoğlu, kendine özgü bir boşluk yaratmak için suretiyle doğal çevresine sınırlar çeker. Bu boşluğa mekân denilmekte ve mimariyi diğer yapı eylemlerinden ayırmaktadır. Mekân, biçimsel olup insanın yaşantısını konu edinmektedir. Tekrar açıklamak gerekirse mekân; boşluk sınırlanması yanında içindeki hareketle birlikte tanımlanabilir (Akın, 2008).

Mekân, sosyo-kültürel bir anlam taşıması, “fiziksel bir dönüştürme” hareketi sonucunda oluşmasıdır. Hem insan hem de doğal mekân daima değişim halinde olup bu değişim hızı yanında boyutları kültürün belirleyici unsurlarındandır (Can, 1998).

İnsanların yaşam alanını şekillendiren iç mimarinin ürettiği her değer, kültürün organik yapısıyla doğrudan ilişkilidir. Bu sebeple, tasarım ve kültür arasındaki ilişki doğru değerlere dayanmalıdır.

Tasarım sürecinde, iç tasarımın doğru kurgulanması için mekân duygusu sağlayan fiziksel, psikolojik ve sosyal faktörler dikkate alınmalıdır. Bu araştırmada şu sorulara cevap aranacaktır:

-Yurtdışında Türk yemekleri sunulan restoranlarda, Türk kültürünün yansıtılması nasıl sağlanır,

- Türk yemekleri sunulan restoranlarda, Türk kültür özellikleri ve öğelerinden hangileri kullanılmalı,

- Türk yemekleri sunulan restoranlarda yemek yiyen yabancıların menşei ülkeye gitme isteği nasıl uyandırılır,

- Türk yemekleri sunulan restoranlarda, tematik diğer ülkelerin restoranları gibi algıda seçicilik yaratılarak Türk kimliği nasıl tanıtılır,

- Unutulmaya yüz tutmuş örf adetler, gelenek ile görenekler ve geleneksel Türk mutfağının lezzetlerinin etkileşimde oldukları dünya milletlerinden ve teknolojik gelişmelerden etkilenmeden gelecek nesillere aktarılması nasıl sağlanır.

Bir Türk restoranını oluşturabilecek kriterlerin belirlenip açıklanması hem mekânsal olarak hem içmimari öğeleri bakımından, hem yeme-içme anlamında, hem de sunum açısından kullanılan araç gereçler bağlamında bir model oluşturulması hedeflenmektedir.

Bu çerçevede yapılacak çalışmada; Türk restoranında kültürel faktörlerin mekân ortamını oluşturan fiziksel faktörlere yansımalarından bahsedilecek, biçim, malzeme, renk, doku ve aydınlatma özellikleri belirlenerek araştırmanın temeli oluşturulacaktır. Dolayısı ile bu özellikler mekân tasarımında görsel algıyı etkileyecektir.

Belirtilen bu unsurların her biri kendi içinde araştırma konusu olmakla birlikte, araştırmada ele alınarak nasıl olması gerektiğine göre hazırlanacak Türk restoran tasarım önerisinde sunulacaktır.

Ek olarak belirtmek gerek ki bu konuda herhangi bir bilimsel eser ve bir araştırma bulunmamakta olup bu açığın tamamlanması hedeflenerek bu tez konusu seçilmiştir.

Sonuç olarak ise, tasarımcının temasının kişisel bir yorum olarak, kullanıcının hissedeceği duygu ile mekânı algılayıp anlayacağıdır.

Dünya da yer alan mutfaklar arasında önemli ve bilinen bir mutfak olarak Türk mutfak kültürünün kendi kültürel özelliklerini kapsayacak diğer duyulara da hitap edecek

tematik değerlere sahip bir ortamda sunulması konusunda zafiyet ve gerçek Türk değerlerini kapsamayan mekanların çoğunlukta olması problemi tezin sorunsalıdır.

Araştırmanın Amacı;

Bu çalışmada öncelikle mekân ile kimlik kavramları arasında var olan ilişki irdelenecek ve hangi kavram ile kuramların var olduğu, bir mekan oluşturma aşamasında ele alınması gereken temel kavram ve kuramlara dayanılacağı belirlenecektir.

Literatür tarama tekniğinden yararlanılarak oluşturulacak söz konusu çalışmada, mekân-kimlik etkileşimi yönünden yapılacak çalışma ile daha sonra yapılacak çalışmalara temel teşkil etmesi amacıyla kurgulanmıştır.

Bu hususta literatür taraması yapılmasına karşılık bu konuda veya benzer araştırmaya ilişkin veriye ulaşılamamıştır.

Bu çerçevede; araştırmanın temel amacı, eski Türk restoranları ile ilgili çok fazla kaynağın olmamasından ve mevcut olanların topluca bir eserde yer almamasından kaynaklanan soruna çözüm üretebilmektir. Tez, bu alandaki tarihi süreci, diğer ülkelerdeki Türk restoranlarının durumuna yönelik bir araştırma ile bir Türk restoranı nasıl olması gerektiği yönünde bir öneri hazırlanmasını kapsamaktadır

Gelecekte yol gösterici bir ilerleme olması bakımından genç nesilden oluşan Gastronomi ve Mutfak sanatları lisans bölüm ve programlarında okuyan öğrencilerin bilinçlendirilmesi amacıyla bu bölüm ve programlarda Bir Türk Restoran tasarımı konusunda birtakım donelerin ortaya konması araştırmanın ana konusu olup amaçlar;

-Yurtdışında Türk yemekleri sunulan restoranlarda, Türk kültürünün yansıtan öğelerin belirlenmesi,

- Türk yemekleri sunulan restoranlarda, Türk kültürü özellikleri ve öğelerinin hangilerinin restoran mekânında kullanılabileceğinin belirlenmesi,

- Türk yemekleri sunulan restoranlarda yemek yiyen yabancıların menēei lkeye gitme isteği uyandırılabilir unsurların tespit edilerek tanımlanması,

- Türk yemekleri sunulan restoranlarda, tematik diğer ülkelerin restoranları gibi algıda seçicilik yaratılarak dünyaca bilinen Türk kimliğini oluşturan kriterlerin belirlenmesi,
 - Unutulmaya yüz tutmuş örf adetler, gelenek ile görenekler ve geleneksel Türk mutfağının lezzetlerinin gelecek nesillere aktarılması,
- şeklindedir.

Dünyada önemli mutfaklar arasında yer alan Türk mutfak kültürünün genel özellikleri yanında değişim ve gelişim evrelerini, kültürel çeşitliliği ve Türkler tarafından tarih boyunca yenen yiyecekler ile ilişkisini birlikte inceleyerek bu konuda ayrıntılı bir literatür çalışmasıyla birlikte tüm bu özellikleri kapsayacak ve beş duyuya hitap edilecek şekilde, kültür değerlerini hissettiren bir ortamda sunulması amacıyla bir mekân tasarlanması problemi, tezin hazırlanma amacıdır.

Araştırmanın Önemi;

Türk Mutfağı kökleri araştırıldığında Orta Asya'ya dayanmaktadır. Özgünlüğü yanında sahip olduğu kültürel zenginlik ile ürün çeşitliliği, dünya mutfakları arasında oldukça büyük ve sayılı mutfaklarından biri olmasını sağlamıştır (Güler, 2010).

Bu tür çalışmaların Kültür ve Turizm bakanlığının katkıları ile artırılarak devam etmesi, geçmişten bugüne değişen beslenme alışkanlıklarımızın tekrar geleneksel Türk mutfak yemeklerinin yer aldığı, geleneksel Türk kültürünü yansıtan mekanlarda sunulması, Türk yemeklerinin yanında Türkiye'nin de etkin bir şekilde tanıtılmasını sağlayacak ve gastronomi turizmini çoğaltacaktır.

Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılığı;

Araştırmanın kapsamı iç mekanlarda beş duyuyu etkileyecek şekilde kültürel kökenleri içeren tasarımın ele alınması, öncelikle mekân ve mekân tasarımında tematik Türk kültürünü yansıtan öğelerin Türk yemekleri sunan restoranlarında nasıl kullanılacağı konuları araştırılmıştır. Mekânın tanımı yapılarak ve mekânı oluşturan yüzeyler ve öğeler tarihsel süreç incelenerek belirlenmesi hedeflenmektedir.

Öncelikle mimari mekân ve iç mekân kavramlarındaki hususlar genel manada açıklanacaktır. Sonrasında araştırmanın kapsamına yönelik restoranlarda geleneksel Türk lezzetlerini kapsayan yemeklerin sunumun tüm duyu organları ile hissedilmesi amacıyla iç mekân tasarımı açısından Türk kültürünü içeren tasarım öğeleri kullanılarak faktörlerin açıklanması planlanmıştır.

Kültür ve kimlik hakkındaki kavramsal araştırma, uygarlık ve mekân ilişkisi hakkında yönlendirici olsa bile ikisinin de odak noktası insandır. Araştırmanın kapsamında, restoran kavramı, restoran tarihi ve Türk kültürü konuları ele alınacaktır. Bu suretle içeriğe uygun olarak geleneksel Türk yemeklerinin sunulduğu bir Türk Restoranında ne tür mekânsal öğeleri içermesi gerektiği ile ilgili açıklamalar yapılması projelendirilmiştir. Böylece araştırma konusu sadece yemek değil tasarım açısından da değerlendirilecektir.

Bu çerçevede;

Araştırmanın evreni dünya restoranlarıdır.

Araştırmanın örnekleme ise, Türk kültür bulguları olan restoranlar olup tarihi öğeler yorumlanarak Türk yemekleri sunulan restoranlarında mekân olarak nasıl kullanılabileceği üzerinde durulacaktır.

Türk tarihindeki mimari ve sanatsal unsurları Türk yemekleri ile birlikte örneklem olup günümüzde yeme içme yapılan toplu yerler olarak restoranlarda tarihi motif, öge ve mimari olarak neler yer alması gerektiği konusunda bir öneri yapılmaya çalışılacaktır.

Bu çalışmada, literatür taraması ve birkaç mekân incelemesi ile kısıtlı kalmıştır.

Ancak literatür taraması ile elde edilen verilerin detaylı incelenmesi ve yorumlanması sonucunda ulaşılan bilgiler ışığında konuyla ilgili bir öneri geliştirilmesi sağlanmıştır.

Nitelik tartışmalarında odaklanılan konu, nitel araştırmalar ile elde edilen bilginin doğru ve bilimsel sonuçlu bir şekilde değerlendirilmesi araştırmanın diğer bir sınırlılığıdır. Zira elde edilen veriler, verileri elde eden araştırmacının yaptığı değerlendirmelere bağlı olup sonuçlar sezgisel, kişisel ve bireysel yeterlilik ile değerlendirilmekte olup aynı sonuçlarla değerlendirme yapanların farklı olması ile değişik sonuçlara ulaşılması da mümkün hale gelmektedir (Kaya, 2003).

Araştırma; belirlenen tez süresi ile sınırlıdır.

Varsayımlar;

- Araştırmanın kavramsal çerçevesini oluşturmak amacıyla taranan kaynakların yeterli ve güvenilir olduğu varsayılmıştır.
- Araştırmada kullanılacak bilimsel araştırma yöntemleri araştırmanın amacına uygun olup araştırmanın amaçlarından Yurtdışında Türk yemekleri sunulan restoranlarda, Türk kültürünü yansıtan öğelerin tespit edilerek belirlenmesi, yemek yiyen yabancıların menşei ülkeye gitme isteği uyandırılacak unsurların tespit edilerek belirlenmesi, literatür taraması ile internet kaynakları üzerinden tespit edilebilmektedir
- Araştırma konusunda yer alan Türk kültür özellikleri ve öğelerinin hangilerinin restoran mekanında kullanılabileceğinin tespiti ile tematik diğer ülkelerin restoranları gibi algıda seçicilik yaratılarak dünyaca bilinen Türk kimliğini oluşturan kriterlerin belirlenmesini sağlayabilecek hususları araştırmacı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında aldığı eğitim dışında içmimar olarak 22 senedir serbest çalıştığından ve restoran tasarlama konusunda da teknik donanımı, bilgisi ve becerisi, söz konusu araştırmayı yürütmeye ve tamamlamaya yeterlidir.

1.1 . Yöntem

Araştırmanın bu bölümünde araştırma modeli, veri toplama teknikleri ve veri analizine ilişkin bilgiler verilecektir.

Son yıllarda özellikle yöntem bilim yani metodolojinin bir parçası olarak doküman analizinden bahseden tezler ve makalelerde artış gözlenmektedir.

1.1.1. Araştırmanın modeli

Çalışma, araştırma yöntemleri arasında yer alan “nitel araştırma modeli” ile yapılmıştır. Son yıllarda anılan araştırma yöntemi, sosyal bilimlerde en fazla tercih edilen yöntem olarak bilinmektedir. İnsan ve toplum yapısı değişken bir yapıdadır. Bu nedenle araştırmanın anılan alanla ilgili doküman incelenmesi yapılarak çalışılması gerekmiştir. Fen

bilimleri alanında devam eden paradigma değişimi, bilimler arasındaki etkileşim çerçevesinde sosyal bilimleri de etkilemektedir. Gerçekliğin tek bir bakış ağısıyla bütünüyle kavranamayacağı tespit edilen hususlardır. Sosyal olgular, özellikle kendine özgü, bütüncül bir şekilde araştırılması gerektiğinden nitel yöntem ön plana çıkmaktadır.

Nitel araştırmaların en büyük özelliği “süreç odaklı” olması ve “sonucun” tali hedef olmasıdır. Nitel araştırmalarda incelenen konu, nitel araştırma yöntemleri ile üretilen bilginin tabiatı ile alakalı bir tartışma yaratmaktadır (Mays & Pope, 2000).

Nitel araştırmaların kökeni ve geçmişi incelendiğinde antropoloji, sosyoloji, insan bilimlerinin değerlendirilmesinden ortaya çıkmaktadır (Creswell & Creswell, 2017).

Nitel araştırmalarda toplanan verilerin, sayılarla ifade edilmesi güçtür. Bazı durumlarda sayısal analizler yapılırsa da asıl amaç yapılan araştırmadaki konuyu inceleyen araştırmacıya tamamlayıcı ve gerçekçi sonuçlar iletebilmesidir. Sosyal bilimler alanında araştırmalar yapan araştırmacılar, nitel araştırma yöntemlerini genellikle tercih ettikleri belirlenmiş bir husustur.

Araştırmanın Amacı Yeme içme kültüründe Türk yemeklerinin yapılarak sunulduğu yerlerde mimari ve dekorasyon olarak da kültürümüzün yer aldığı restoranlar inşa edilmesine yönlendirmektedir. Bu sayede Türk kültürünün de yansıtıldığı restoranın tanımı açıklanarak ve büyüklüklerine göre bu mekanların muhtemel dekorasyonun nasıl olacağı konusunda bir görüş ve çizim yapılması amaçlanmaktadır.

Türk kültürünün yansıtılacağı bir restoranda Türk yemekleri dışında yapılacak tasarım ile Türk özellikleri taşıyan materyaller ve görseller hakkında da gerekli olan temel bilgiler verilerek ilerde bu konuda araştırma yapması muhtemel akademisyen veya yatırımcılara nereden başlanacağı konusunda bilgi sağlayacak nitelikte olacaktır. İç mekân tasarımında Türk motif ve diğer Türk mimari özelliklerinin yer aldığı restoranlarda müşteriler açısından ilginin çekilerek yemekler kadar mimarinin ve Türk sanatının da sunulmasını sağlamak çalışmanın ana konusudur.

Araştırmada; günümüz restoranlarından Türk kültürünün yansıtıldığı restoranlara yemek yemeye veya içmeye giden ve bu arada da eğlenerek keyifli zaman geçirmeyi hedefleyen insan kitlesine Türk kültür ve sanatı açısından da neler görmesi gerektiği konusunda bir öneri belirlenmiştir.

Bu sebeple gastronomi turizmi açısından müşteri olarak bu restoranı tercih ederek gelenler aynı zamanda ticari olarak benzer restoranlar yerine tercih edilerek geldikleri Türk

restoranından etkilenerik, menşei ÷lkeye gitme isteği uyandırmasıyla da restoran olarak benzerlerine göre öne çıkaracaktır.

Bu çerçevede de Türk kùltürüne ait öğeler hazırlanacak tasarım içerine aktararak yapılacak tasarımın mekân olarak incelenmesi ve kullanılan hususların anlatılması ana konulardan biridir.

1.1.2. Veri toplama yöntemi

Veri toplama işleminin öncesi, konu hakkında bilgi sahibi olunması amacıyla daha önce yayınlanmış yazı, makale kitap ile çeşitli web sayfaları incelenmiştir.

Araştırma amaçları dahilinde verilerin toplanması aşamasında, çok sayıda görsel ve yazılı geniş bir kaynak taraması yapılmıştır. Basılı kaynaklara ek olarak, yazılı kaynaklar incelenerek, süreli yayınlar ve makaleler üzerinde durulmuştur.

Türklerin var oluşundan bugüne kadar mimari gelişmesi, kùltürü, yeme içme konularında ulaşılabilen, erişime açık internet siteleri incelenmiştir. Daha önce bu alanda tez veya doktora konularında yapılmış bir çalışma bulunmamıştır. Bu çerçevede elde edilen bilgiler ile bir Türk restoranında mimarisinde Türk öğeleri olarak neler olması gerektiğine ilişkin sorulara muhtemel cevaplar aranmıştır.

Nitel araştırma, bilindiği üzere, insanın kendi potansiyelini anlayarak, sırlarını çözerek yarattığı sosyal yapılar ile sistem derinliklerinin keşfedilmesi amacıyla geliştirilmiş bilgi üretme şeklidir. Nitel yöntem, bir üst terim olarak tanımlama, çözme, yorumlama ve anlamlandırılarak ilgili terimlere ulaşılması için uygulanan tekniklerden oluşmuş süreçlerin tamamıdır (Morgan, 1996).

Nitel araştırma yönteminde çoğunlukla “gözlem, görüşme, doküman analizi kullanılmaktadır. Ayrıca bunun yanında da insan ile ilişkili algı ile olaylar, sosyal gerçeklik ve doğal ortam içinde detay incelenmesini esas olarak kabul eden nitel araştırma, farklı disiplinleri kapsayan bütüncül bir yapıdadır.

Bu çerçevede; konunun derinlemesine incelenmesi, istenilen hedeflere ulaşabilmesi ve literatüre de katkı sağlamak amacıyla bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi kullanılmıştır. Nitel araştırmadaki “veri toplama teknikleri ve araştırma yöntemi” önemli bir

husus olup çalışmanın tasarlanması ve araştırmacının yetkinliği ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır. Doküman analizi, genelde öteki araştırma yöntemlerinin tamamlayıcısı olduğu kabul edilmekle beraber bağımsız bir yöntem olarak da kullanılabilceğinden hareketle, doküman olarak tez, makale, sanat kitapları, sosyoloji ve tarih kitapları incelenmiştir. Ulaşılan yazılı dokümanın hangilerinin önemli olduğu, araştırma esnasında değerlendirilmiş ve araştırmaya dahil edilmiştir.

Araştırmada, mekân, motif, sanatsal değerler ve restoran konusunda Türklerin geçirdiği evreler yönünden yapılan literatür taraması sonucunda kullanılarak güncel kaynaklar ile elde edilen bilgilerden yararlanılmıştır.

1.1.3. Araştırmanın geçerliği ve güvenilirliği

Bir ölçme aracı veya tekniği ile ölçülecek değişkeni ne derece de doğru ölçtüğü konusundaki orana “geçerlilik” denir.

Güvenirlik ise bir ölçme aracında ise aynı kişi veya gruba tekrar tekrar yapılan ölçümler sonucunda tutarlı olmasıdır.

Bilimsel araştırmalar sonunda toplanan verilerin, inandırıcılığı çok önem arz eden ölçütlerdendir. İnandırıcı olması için bir araştırmada ise, geçerlik ve güvenilirlik ölçütünün bulunması beklenmektedir. Veri toplama yöntemlerinden birden fazlası kullanılması sonucu tespit edilen bulgularda da geçerlik ve güvenilirlik önemlidir. Araştırmalar esnasında veri toplama araçları da araştırma modeli ile veri analizi test edilerek sonuçlar geçerli ve güvenilir ise kullanılmalıdır. Nitel araştırmaya yönelik yapılan eleştirilerden birisi güvenilirliğin nicel araştırmadaki gibi tanımlama ve test olmamasıdır. Nitel araştırmada bir olgunun “varlığına ve anlamına” yönlenmesine karşılık nicel araştırmada “ne derece var olduğuna” yönelinmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2008).

Araştırmacı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında aldığı eğitim dışında içmimar olarak serbest çalıştığından, teknik donanımı, bilgisi ve becerisi ile geçerli ve güvenilirliği olan bir araştırma yürütmesi ve tamamlanması beklenmektedir.

2. RESTORAN KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ

Yeme-içme, insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için daima yapması gereken bir eylemdir. Yani yaşamın devamı için ilk insandan başlayarak günümüze kadar yemek yeme ve sıvı tüketme insanın daima yaptığı bir iştir (Hatipoğlu & Batman, 2014).

2.1. Yeme İçme ve Mutfak Kültüründe Tarihi Süreç

Tarihi sürece bakıldığında ilk çağlarda yaşayan insanlar, doğa ortamında buldukları bitki türleri ile yemek yeme ihtiyaçlarını giderdikleri, arkeolojik bulgular nedeniyle düşünülmektedir. Et yemeye başlama süreçlerinin ise hiçbir surette tam öğrenilemeyecek olsa da kendilerine saldıran hayvanları taş sopa ve diğer yaptıkları aletler ile öldürdükten sonra gerçekleştiği düşünülmektedir. Ancak et yemeye başlandıktan sonra yemek pişirilmesi ve yenmesi konusunda önemli ilerlemeler olduğu değerlendirilmektedir ki bu gelişmelerden bir tanesi de ateşin bulunarak yenen şeylerin pişirilmesi bunlardan bir tanesidir. M.Ö. 6000-5500 yıllarını kapsayan geç neolitik dönemde, yemek kültürü açısından en belirgin buluş yemek yemede kullanılmak üzere çanak ile çömleğin kalımlılarının arkeolojik kazılarda bulunmasıdır (Gürsoy, 2004).

Ateşin bulunmasıyla birlikte mutfak kültürü de ortaya çıkmaya başlamıştır. Ateşin bulunması ve kullanılmaya başlamasını müteakip toplanan veya avlanan malzemelere pişirme işlemi yapılarak hazırlanan yemekler yenmiştir. Avcı toplayıcı ilk insan toplumlarında avlanmak, savunmak ve saldırmak için kullanılan aletlerin yanında yetiştirilen ürünlerden başak ve benzeri ürünlere ait in kalıntılar ile mağara duvarlarına yapılan resimlerde rastlanmıştır. Zira ilk insanlar yaşamını devam ettirebilmesi için yedikleri et ve diğer malzemeleri bu zamana göre çok ilkel şekilde alet ve araçlar ile yapmışlardır. Bu aletler ve araçların yardımı ile yapılan ürünler saklanmak için yer yaparak yemeklerini de buralarda yiyerek mutfak anlayışı ortaya çıkmaya başlamıştır. Mutfak; insanoğlunun sağlığa uygun bir ortamda, ayrıca pişirilen yemeklerin erzakları ve araç gereçlerin depolandığı yer olarak tanımlanmaktadır.

İnsanın dünyada varoluşuyla birlikte beslenme ve barınma başta olmak üzere temel ihtiyaçları olarak ortaya çıkararak insanlar tarafından çözülmeye çalışılmıştır. İlk çağlardan

bugüne kadar geçirdiği evrelerde ilk önce “beslenme ihtiyacını” yaşadığı dönem içinde farklı yöntemler ile gidermiştir. İnsanoğlu, avcı-toplayıcı olarak başladığı yaşam sürecinde çevresindeki bitki ve hayvanları tüketmekle başlamış, bazen hayvan leşlerini dahi tüketerek hayatta kalmıştır. Zaman içinde ise insanoğlu tüketici olmanın yanında oldukça uzun ve zorlu bir süreçte üretici olarak da var olmuştur. İnsanoğlunun ateşi, alet yapmayı öğrendikten sonra her ikisini de kullanmayı ve faydalanmada çeşitlilikler yaratarak farklı teknikler geliştirerek yararlanmıştır. Avlanmada da stratejileri geliştirilmiş, hayvanların uygun zaman ve koşullarda avlanması konusunda uzmanlaşmıştır. İnsanlar aynı zamanda yaşadığı ortamın iklimsel hareketliliğini de izleyerek uygun ekonomik faaliyetlerde bulunmuştur. “Paleolitik Dönem”de insanoğlu avcı-toplayıcı yaşam sürmüştürken “Neolitik Dönem”de ihtiyacı olan besinini üretmiştir. Önceleri yarı göçebe olarak yaşayan insanoğlu, zaman içinde de yerleşik hayata geçmiştir (Mithen , 1999).

İnsanoğlu, Neolitik dönemde taşlardan alet yaparak yararlanmış ki bunu ihtiyacı olan amaçlara uygun tasarlamıştır. Paleolitik Dönem’den Neolitik döneme geçiş bin yıllarca sürmüş ve yarı yerleşik bir yaşam sürdürmeye başlandıktan sonra yerleşik yaşama geçilmiştir. Paleolitik Dönem’de insanlar çanak çömlekleri taştan yapmış, sonraki dönemde bir toprak türü olan kile şekil vererek ateşte pişirerek mutfak ve ritüellerde kullandığı kaplar yapmıştır. Ayrıca tahıl üretilmesi ve hayvan yetiştirilmesi yanında yaşanan alanlarda da mimari yapılanma başlamıştır. Evler sadece barınma yerleri olmaktan çıkarak mutfak alanları dahil diğer yaşam alanları da düzenlenmeye başlanmıştır. Mutfak alanlarının dizayn edilmesi aşamasında ocak ve fırınlar için yerler yanında kiler ve ambar alanları yapılmıştır (Frangipane , 2002).

Beslenme ekonomileri, insan gelişiminden daha geç dönemde ortaya çıkmıştır. Öncelikle hayvan soyları insanlar tarafından ölçsüz avlanması sonucu sayıları azalmış ve nesillerinin tükenmesi sonucunda hayvansal kaynaklı yaban yiyeceklerine ulaşmada güçlük yaşanması üzerine hayvancılık ekonomisi oluşmuş, hayvansal kaynakların azalması sonucu bitkisel yiyeceklere yönelmesi, tahıl ürünü yetiştirilmesine yöneltmiştir. Tarım yapılması konusunda tarım üretimi yapılan alet teknolojisi gelişmesi de yiyecek üretimine ivme kazanmıştır (Diamond, 2010).

Bu sebeple de “Bereketli Hilal (Levant (Doğu Akdeniz Kıyıları), Kuzey Suriye, Güneydoğu Anadolu ve Batı İran)”, olarak tanımlanan bu bölgede ilk defa tarım ile ilgili verilere ulaşılmıştır (Çıvgın, 2016).

Neolitik dönemde insanoğlu günlük yaşamayı ve yarın endişesinden kısmen kurtulmayı başarmıştır. Bunun yanında salt tüketiciler ve asalak bir üreticiliğe geçerek beslenme malzemelerinin üretim ile depolanmasını denetimine almıştır. Bu süreçteki beslenme açısından bir taraftan klasik balıkçılık ve avılık diğer taraftan ise düşük bir bilinç seviyesi ile tarımda hayvanların evcilleştirilerek kullanılması olarak belirlenmiştir.

Avcılık-balıkçılık hiçbir zaman bu süreçte yerini kaybetmemekle beraber bu dönemde klasik avılık, insanların beslenme faaliyeti içinde ilk sırasını kaybederek ikinci sıraya düştüğü elde edilen verilerde görülmüştür (Soylu, 1980).

Neolitik Dönemin başında yaşayan insanlar yerleşik düzene geçerek arpa, buğday, mercimek gibi tahıllar yanında hayvan olarak keçi, koyun ve domuz evcilleştirilerek yetiştirmişlerdir. Neolitik Dönemin ortalarında mısır, nohut, fasulye yanında hayvanlardan sığır, tavuk, geyik evcilleştirilmiş böylece besin menüsü genişletilmiştir. Aynı zamanda insanlar besin bulamayacakları zamanlar için besinleri depolama ve uzun süre saklamayı öğrenmişlerdir. Yemek için kullanılan besin maddeleri çoğaldıkça insanlar yaşadıkları yerlere özgü olan bitkileri yetiştirmeye ve hayvanları ehlileşmesi sonucunda da bölgeye özgü mutfak kültürü oluşarak çeşitlenmiştir (Bellwood, 2008).

İnsanlar ilk yerleşik düzene geçtiklerinde kilden yaptıkları çanak-mleği kullanmaya başlamaları ve yiyecek malzemelerini açtıkları kuyularda saklamaya başlamaları ile bölgesel mutfak kültürü yıllar içinde zenginleşmiştir. Daha sonraki dönemde silah yapmak amacıyla bakır, tunç ve demirin kullanımı, mutfak araç gereçlerine de yansımaları sonucu yörelere özgü mutfak kültürlerindeki yiyecekler ve yemekler çeşitlenerek zenginleşmiştir (Sürücüoğlu, zelik, & zfer, 2011).

Anlaşılacağı üzere insanoğlu ilk günden bugüne kadar yaşamak için zorunlu bir yemek malzemeleri ve ürünlerine ihtiyaç duymuş, bu ihtiyaı karşılamak içinde mutfak kavramı gelişerek tarihsel süreçte çeşitli dönemlerde farklı evreler geçirmiştir.

2.2. Restoran Kültürü Kavramı

Restoran; "Hasta ya da bitkin birine gücünü yeniden kazandırma özelliğine sahip yemek ya da ilaç. Konsome ve keklik orbası yapılan yerler" olarak tanımlanmıştır. Aynı Şekilde 1739 yılına ait sözlükte de benzer tanım söz konusudur (Française, 1835).

1751-1772 yılları arasında yazılan Diderot-d’Lambert Ansiklopedisinde de restoran sözcüğü tıbbi bir terim olarak kullanılmakta, sıhhi ilaç, sıhhi iksir, sıhhi yiyecek anlamlarına gelmekte ve aynı sözcük onarıcı niteliğiyle kendisinden sonra ortaya çıkacak “restorasyon” sözcüğünün de temelini oluşturmuştur. Kısacası bir tas et suyuyla başlayan bir sağlıklı beslenme olgusu bu dönemden itibaren dikkat çekmiştir. Ayrıca, 1858 yılından itibaren de hazır yiyecek teknolojileri ile üretilmiş ürünlerde tıbbi saflığa dikkat çekilmektedir (Spang, 2007).

Yemek pişirilip servis edilmesi ve bundan para kazanılması kendi içinde geniş kültür değerlerine sahip olmasına karşılık 17. yüzyıl başına kadar restoran kavramı ortaya çıkmadığı kaynaklarda belirtilmektedir. Bu yıllara kadar han ve yemek yapılan yerlerde her zaman servis edilecek malzeme üretilip tamamı gelene servis edilmesine karşılık, ilk restoran, Boulanger tarafından Paris’te 1765-1766 yıllarında açılmış ve gelen müşteriler menülerden seçim yaparak istedikleri yemekleri yiyebilme anlayışı ortaya konmuştur (Morgan, 1996). Bu dönemde restoran tanımı; hastalanan ve bitkin düşen kişilere eski gücüne tekrar kazanması niteliğine sahip yiyecek ve ilaçlar verilen yer olarak tanımlanmıştır. Restoranlar, bulyon ve çorba kelimeleri karşılığı olarak da kullanılmıştır (Spang, 2007).

Bu yerlerin girişlerine asılan “restoran” kelimesi, zaman içinde halk tarafından, “yemek seçeneklerinin sunulacağı tesisler”, olarak tanımlanarak literatürde yerini almıştır. İlk ismi ile ünlenen restoran ise Grand Toveme de Loundres adıyla 1782 yılında Paris’te açılmıştır. "Grand Toveme de Loundres" yemek isimlerinin yazılı olduğu listelerde müşteriye tercih hakkı sunularak, belli saatler arasında ve tek kişilik masalarda ikram edilmiştir (Maviş, 2005).

Beslenme, insanın yaşamını sürdürebilmesi için en gerekli şeydir. Genel manada mutfak; “insanın beslenme gereksiniminin karşılandığı yer” olarak tanımlanmaktadır. İlk yeryüzünde insanın görülmesinden günümüze kadar beslenme ihtiyacının karşılanması şekli, çok fazla evreden geçmiş, giderek de her toplum biçimine ve yaşadığı yere göre gelişme göstermek suretiyle günümüze kadar gelmiştir.

İnsanoğlu yaşamın başında çok uzun süre sadece avlanarak ve toplayarak yaşamını idame ettirmiş ancak yerleşik düzene geçmesinden sonraki süreçte yerleştiği çevredeki koşullara uyum sağlamıştır. Bu bölgede toplumun gelişmişlik düzeyine göre de mutfak kültürü oluşmuştur (Özbek, 2013).

Özellikle ulaşımın geliştiği, dünyada sanayileşmenin başlayarak yaygınlaştığı son 100-150 yıllık zaman diliminde, insanoğlunun beslenmesi küreselleşmesine sebep ve insanın beslenmesine yönelik ihtiyacı ilk insandan günümüze kadar çeşitli şekillerde karşılanmıştır (Uhri, 2011).

2.3. Geçmişten Günümüze Restoran Kültürü

İnsanların yerleşik düzene geçerek toplulukları oluşturması, tarihte pek çok dönemde var olan “toplu yemek yeme” kültürünün çoğalmasına sebep olmuştur. Tarihsel kalıntılar incelendiğinde, insanlığın varoluşundan bu yana toplu halde yemekler yendiği, tüm işlerin toplu yemek yenmesi esnasında halledildiği kayıt arasında bulunmaktadır. Tarihsel belgeleri olan eski Mısır’daki tapınaklar ve mezarlardaki figürler incelendiği zaman toplu yemeklerin hazırlanarak sunulduğu görülmektedir. Tarihi süreçte krallıklar ve imparatorluklar orduları beslemek ve şehir halkına moral vermek için toplu yemekler yaptıkları, Roma imparatorluğu döneminde ise en yoğun toplu yemeklerin yapıldığı, bilhassa seferlere çıkılmasından önce veya sefer dönüşlerinde şenlikler düzenleyerek binlerce kişiye ziyafet verildiği, bilinmektedir.

Antik çağlarda, Roma’da ilk toplu yemek yenen yerler yapılmıştır. İnsanlar, Thermopolium’lardan yeme ve içme ihtiyaçlarını satın alarak karşılamışlardır. O dönemki Roma’da fakir kesimin evlerinde yemek pişirmek için yer bulunmamaktaydı. Yaşam alanları genelde bina şeklinde odalardan ve ahşap olarak mevcuttu. Yemek pişirmenin yangın çıkarma ihtimalini azaltmak için evde yemek pişirme yasaklandığından, halk yemek yeme ve içme ihtiyaçlarını gidermek için Thermopolium’ları kullanmışlardır. Ancak buralarda servis edilen yiyecekler lezzetsiz ve verilen şaraplar usulüne uygun şekilde servis edilmediğinden antik dönem yazarları tarafından çoğu kez eleştirilerek anlatılmıştır (Söylemez, 2015).

2.4. 18.Yüzyıl'da Restoran

18. yüzyılda başlayan ve günümüz restoranlarının oluşmasını sağlayan Fransa kralı 14. Louis'nin lüks ve gösterişli döneminden sonraki Paris'e gelen kişilerin yemek ihtiyaçlarını kendi kendilerine kaldıkları yerlerde veya toplu yemek yapılan yerlerden getirttikleri, tarih kitapları ile o dönemde yazılmış yazılarda belirtilmiştir.

Müteşebbis olan kişiler tarafından, insanların her gün yemek yemesi gerektiğini düşünerek, yemeklerin hazırlanarak sunulduğu bir dükkâna giderek parasını vererek yiyeceğini düşünmesi sonucunda restoran açma ve işletme fikri oluşmuştur.

Ayrıca açılan restoranların, yemek yemeye insanların kendi işlerine ve boş zamanlarına göre belirleyebilmeleri, yemek için hazırlanan yemekler arasında seçtikleri yemekleri istedikleri miktarda yiyebilmelerini ve bedelini ödeyebilmelerini, bilhassa restoranın bulunduğu yerde yaşamayan ve seyahat edenler açısından faydalı ve toplumsal gelişmelere ciddi katkıları olmuştur (Brillat-Savarin, 1949).

İlk restoran açıldıktan sonra gerçekleşen Fransız devrimi sonrasında Fransa'da bulunan aşçılar işsiz kalmaları sonucunda dünyadaki birçok yere göç etmişlerdir. Bu aşçılar, yerleştikleri ülke ve bölgelerde birer restoran açarak işletmişlerdir. Fransız devrimi sonrası yıllarda bilhassa yeni umutlar ile ABD'ye göç eden insanlar arasında ciddi sayıda aşçı da giderek restoran kültürünün ABD'de yaygınlaşmasını sağlamışlardır (Walker & Lunndberg , 2001).

Restoranlarda sunulacak yemekler konusunda hazırlanan menüler ile restorancılıkta yeni bir akım ortaya çıkmasına sebep olmuştur. 19.cu yüzyıl başlarında, Fransız mutfağının kurumsallaşmasında öncülük eden Marie-Antoine Carême (1784-1833) açtığı ve yumuşak bir uyum ile ustalık ve düzeni hedefleyen "Grande Cuisine" dönemini başlatmıştır. Bu klasik mutfak dönemi olarak adlandırılan yıllarda aristokrat sınıf tarafından beğenilen ve ilgilenilen, çok süslü ve çok sayıdaki pişmiş yemeğin sunumunun yapıldığı bir süreçtir. Restorancılığı etkileyen bir diğer isim de "Aguste Escoffier" olup 28 Ekim 1846 tarihinde Villeneuve-Loubet'de doğmuş, Monte Carlo'da 12 Şubat 1935 yılında vefat etmiştir. Fransız şef, lokantacı ve yemek muharriri olup Otel mutfaklarında Klasik ziyafet menüleri oluşturmuştur (Denizer, 2005).

2.5. 19.Yüzyıl'da Restoran

Ferdinand Point sektöründe ünlü bir isim olmasıyla beraber Fransa'da restoran işletmeciliğine büyük katkı sağlayan kişi olarak bilinmektedir. “Modern Menü (Nouvelle Cuisine)” fikrini 1900'lerin başlarında akıllara kazıyarak öncülük eden Point kendine ait “La Pyramide” isimli restoranda yıllar boyu hizmet vererek aşçılar yetiştirmiştir (Bourdain, 2004).

O yıllarda klasik menü anlayışına bir yenilik getirerek daha da basitleştirecek bir biçimde üç veya en fazla altı çeşitten oluşan sade ve ulaşılması kolay bir menü geliştirip hizmete sunmaktadır. Dönemin modern mutfak anlayışına hitap etmesi açısından pişirilirken besin değerlerinin kaybolmadığı ve mevsimlik ürünlerden oluşan yemeklerin hazırlanmasına yönelik hizmet verilmeye başlandığı da bilinen gerçeklerdendir. O yıllara değin gösterişli restoran anlayışından ve menü çeşitliliğinin ihtiyaç gereksiniminden fazla olmasından ziyade bu çeşitliliği azaltarak belli başlı yiyeceklerin ve içeceklerin hizmete sunulması ile akıllara kazınmıştır.

2.6. 20.Yüzyıl'da Restoranların Durumu ile Fast Food ve Slow Food Çatışması

19.ve 20. yüzyılda devletlerin sömürgeciliğinin yükseldiği bir dönem olması yanında birçok teknolojik yenilikler olduğu bir tarih aralığıdır. Bu süreçte yemek yeme alışkanlıklarında da büyük değişiklik olmuştur. Gıda üretimi, tarlada ekin yetiştirme ile başlayarak tedarik aşaması yanında dağıtım ve reklam dahil tamamı her aşamada, büyük firmalar tarafından yapılmaya başlandı ve küçük üreticiler işi bırakarak büyük şehirlere göç etti. Günümüzde halen büyük firmaların elinde olan yemek endüstrisi, gıda üretimini ikinci sırada kalacak şekilde tamamen pazar odaklı ve kazanç sağlamaya yönelik olarak tüketimi teşvik eden büyük firmalar kazançlarını çok yükseltmişlerdir. Yerli üreticilerin yok edildiği bu sektör büyük besin üretici firmalar kökleşmişlerdir.

Restoranların açılmasını hızlandıran ve sayısının çoğalmasına sebep olan diğer bir olay da ikinci dünya savaşıdır. Savaşın bitiminden sonra yiyecek endüstrisi çok hızlı bir şekilde gelişerek hızla büyümüştür. Bu büyüme sonunda butik beslenmeden kurumsal beslenmeye geçiş etkili olmuştur. Zira açılan fabrikalar ile okulların her biri kendilerine

yiyecekleri pişirmek üzere mutfak kurmuşlardır. Bunun dışında araç yolları üzerine kurulan konaklama tesislerinde de yemek yeme yerleri gelen talep üzerine artmıştır (Maviş, 2005).

Ancak Amerika’da başlayarak tüm dünyaya yayılan, “hızlı yiyecek servisi (fast food)”, sunan restoranlar zinciri vardır ki tüm dünyada tutulmuştur. 1930’lu yıllarda arabaların çoğalması ile başlayan ve otomobillere seçilen menülerin verilmesi ile gerçekleşen bu sektör kısa zamanda çok yüksek rakamda satışlar yapmayı başarmıştır. En fazla bilinen hızlı yiyecek servisi olan şirket Mc Donald’s 1937 yılında ilk hizmet vermeye başladığı yeri açmış ve 3 yıl sonra 1940 yılından itibaren de şube sayısını artırmış ve 1952 yılında ilk franchise işletmesini vermiştir (Ritzer, 1993).

Daha sonra “Pizza Hut”, “Sbarro” ve “Taco Bell” gibi benzeri şubeler veya franchise işletme veren zincir işletmeler açılmıştır. McDonald’a benzeyen yerlerin açılması başarı olarak değerlendirilmiştir (Schlosser , 2004).

Dünya da hızlı yemek tüketimi çoğalması sonrasında karşı bir hareket olarak çıkan “yavaş yemek (slow food)” yeme tarzı başlamıştır. Amerika’da restorancılık tarihi başlangıcından itibaren incelendiğinde, tarihsel sürecinin 1900’lü yıllar içindeki halkın sevdiği ve bir yaşam biçimi olarak benimsediği restorancılık, işletmelerin hazırladığı özel menüler yanında hızlı servis ile insanlara ulaşılmasını sağlamak için şubeler açmaları ve son aşamada da arabaya servis şeklinde farklı ve insanları zaman kazanması konusunda faydalı olan uygulamalar ile yaygınlaşmışlardır.

Ancak 1970’li yıllarda yavaş yaşayan insanlar bölgesi olan Akdeniz havzasındaki İtalya’da halktan çok fazla taraftar bulan “yavaş yemek (slow food)”, akımı başlamıştır (Camillo, 2006).

Carlo Petrini söz konusu akımın öncüsü olup yazdığı “Slow Food” kitabında; hızlı yemeklerin zevkten yoksun olduğunu belirterek bundan zevk almayanlar tarafından aksi bir görüş olarak hazırlanış, sunuş ve yemek anlayışı olarak “yavaş yemek” fikrinin ortaya çıktığını ve her geçen gün taraftarlarının çoğaldığını, belirtmiştir (Petrini & Watson, 2001).

Salyangoz sembolü ile tanımlanan “Yavaş yemek (slow food)” akımı, “fast food” anlayışının tamamen karşıtıdır. İyi ve lezzetli bir yemeği, keyifli şekilde yemek gerektiği düşüncesi ile karşıt akım olarak kurulmuştur. Petrini'nin savunduğu fikre göre, “slow food” akımı sofraya ile sınırlı değildir. Aynı zamanda tarımdan sofraya yemeğin gelmesine kadar olan süreci kapsar.

Son yıllarda yavaş yemeğe artan rağbet çerçevesinde ; “Yemek bir tek açlık gidermek için yenmediği” ve “bölgesel ürünler ile bunların yemek olarak pişirilmesinde kullanılan yöntemlerin her ülke insanı tarafından son süreçte önemsendiği” , “yeme içme amacıyla yapılan turistik seyahatlerin artarak her ülkedeki yöresel ve özgün yemeklerin önemsenmeye başladığı” ve “turistlerin bu akım sayesinde, her yörede yapılan bölgelere göre egzotik ve tarihsel süreçte yapılan yemekleri yemeye yöneldiği”, vurgulamıştır (Caldwell, 2006; Van Esterik, 2006).

Hızlı yemek yeme akımı, bu konudaki çalışmaların çoğalmasıyla yiyecek sektöründe bir dönem artmasına ve kısmen devam etmesine karşılık, yavaş yemeği tercih ederek yemek yemekten keyif alan akımın ortaya çıkmasından sonra kişiler arasında hızla tercih sebebi olmuştur.

20. Yüzyıla gelindiğinde, eski usulde çalışan restoranlar veya “fast food” tarzında çalışan restoran işletmelere bakıldığında, restoran konusunda dahil olduğu yeme-içme sektörünün çok büyüdüğü görülmektedir (Davis & Lockwood, 1994).

3. KÜLTÜR VE TOPLUMSAL KİMLİK İLİŞKİSİ

Mekân ile kimlik ilişkisi denildiğinde, karşımıza kültürel yapının biçimlenmesi için etkileşen önemli konulardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu ilişki sayesinde yapısal çevrenin değişimi tarihsel süreçte dönüşüme uğramıştır. Kültür ve kimlik, zaman içinde bir toplumda yaşayan insanlar tarafından oluşturulur. Kültür; insan-mekân ilişkisi içinde gelişerek, toplumdaki insanların inançları algılamaları toplumsal ve tinsel değerleri yanında oluşturulan normlarıyla toplumun estetik anlayışı yanında yaşama tarzını oluşturur.

Mekânın belirleyici niteliği, insanın çevresiyle ilişkisinde meydana gelen kültürel kimliğin var oluşudur. Kültürlerin en önemli yaşamsal ifadeleri, mekânlardır. Mekân tasarımında beklenti, aslen yüklendiği anlam ile var olmasıdır. Restoranlar bu açıdan değerlendirildiğimizde anlam bakımından en belirgin mekân örnekleridir. Zira yemek yeme, insanoğlunun temel gereksinimi olup var oluşundan beri yemek yemektir. Çok eski çağlardan günümüze kadar uzaman süreçte yemek kültürü değişerek ve gelişerek toplumun yaşam biçimini oluşturmuştur. Toplum kültür yapısının beslenme alışkanlıkları ile ilişkilidir. Bu nedenle de her toplumdaki yemek kültürü, farklıdır. Bunun nedeni ise kazanılan alışkanlıklardır. Yemek kültürü çağımızda bir endüstri haline gelmiş bir sektördür. Yemek hizmetinin çeşitliliği ve insanların isteklerinin artmasıyla üretimden tüketime dönüşen bir zincir sanayi olmuştur. Küreselleşen dünyada yeme içme mekânlarının tasarlanması süreci, iç mimarların yapacakları tasarımları hem işletmeci hem de müşteri isteklerine cevap verebilmesini sağlamak için mekân-kültür-kimlik kavramlarını özümsemeleri gerekmektedir.

3.1. Kimlik Kavramı

Kimlik; “Toplumsal bir varlık olan insanın kendine özgü olan semptom, özellik ve nitelik gibi kişiye özgü ve belirli bir varlık olması için bulunması gereken özellikler” olarak tanımlanabilir. Ancak kimliğin oluşması, her türlü iç ve dış etken ile ilişkidir (Tanilli, 2006).

Kimlik; “kişiyi kişi yapan niteliklerin tümü” olarak da düşünülebilir.

Kişi, önyargısız olması yanında art düşüncesi de olmadan evrensel kültüre açık olarak yaklaşması halinde, kendine özgü kültüre sahip olabilir. Bireylerin toplum içinde kişilik

oluşumu, değerler yanında kimlik gelişimini de sağlar. Yani evrensel kültürde insan ve insana bağlı değerleri anlayan kişi, “kültürlü kişi” demektir. Bu da kişilerin kişisel kimliğinin oluşmasını sağlar (Erinç, 2004).

Bir kişinin kişisel kimliğinin oluşması halinde toplum içinde, kendini fark ettiren ve topluma rağmen olumlu olarak farklılaşan birey olarak tanımlanabilir. Kişinin toplum içindeki konumu ise topluma uyum sağlayan bir bireyden ötesi olarak algısı yanında düşüncesi ve davranışlarıyla daha üst edimleri tanımlamaktır.

Bir insan, bölgesel, ulusal topluluğu ile bu topluluk tarafından oluşturulan estetik değerler yanında ahlak kurallarının dil ile doğal sürecinde özdeşleşmesi, bu topluluk tarihi içinde oluşan gelenekleri, töreleri ile bunlara bağlı olan yaşam tarzları, ortak bir kadere razı olma, bu kaderi toplumdakiler ile paylaşarak değiştirme hissiyatı, daima kendi görüntüsü olan ve eğitimle kişiliğin oluşturması, çalışarak bu kişiliği geliştirmesini sağlayan kolektif bir ben 'de yansınımına biçimi, ise kültürel kimliktir (Bronfenbrenner, 1979).

Tolstoy'un, Balzac'ın, Gogol'un, Dostoyevski'nin, Chopin ve Tchaikovsky gibi yazar ve sanatsal kimlikleri olan kişilerin yaşadıkları kentlerde fiziksel, mekânsal, kültürel ve toplumsal bir bütün olarak şahıslarına münhasır kimlikleri vardır.

Günlük yaşam içerisinde kişiler karşılaştıkları ve etkileşime girdikleri her varoluşun bir anlamda da kültürün izdüşümleridir. Yaşanılan çevrede yapılan seçimler, seçilmiş ürünlerden kullanılması, içinde yaşadığımız toplumun kültürüyle etkileşim sonucunda şekillenmektedir. Bu nedenle iç mekân ve içini oluşturan öğeler, yapılan seçimlerin oluşturduğu görsellikle oluşur. Dolayısıyla bir mekânı oluşturma aşamasında seçilen öğelerin niteliği, toplum ile içinde yaşayan kişilerin kültürlerinin bir yansımasıdır. Sonuç olarak insanın çevresiyle olan ilişkisi sonucu kültürel kimliği oluşacak ve bu da mekânın belirleyici niteliği olacaktır. Mekanlar görüldüğü üzere toplumsal kültürlerin en önemli yaşamsal ifadeleridir (Erinç, 2004).

3.2. Kültür Kavramı

Kültür: “insana özgü bilgi, inanç ve davranış bütünü ve bu bütünün parçaları olan her tür maddi ve manevi yaratımlar” olarak tanımlanır (Acıpayamlı, 1978).

Diğer bir tanımlama ile kültür; “bireysel ve toplumsal yaşantının oluşabilmesi için düşünce, semboller, dil, ahlak, kuramlar, aletler, makineler, bilim, gelenek, kanunlar, kurallar, teknikler, felsefe ve sanat eserleri gibi sayılabilecek bütün maddi ve tinsel ürünlerin tamamı” denilebilir.

Kültür bu anlamıyla ise, “toplumu oluşturan insanların birlikte oluşturduğu ve kabullendikleri kurum ile değerler” denebilir. Kısaca kültür, “bir topluluğun yaşama tarzı”dır (Mümtaz, 2020).

Günlük yaşam içinde var olan kişiler, her karşılaştığı kişiler ile etkileşime giren her varoluş ile birlikte kültür izdüşümleri taşır. Yaşanılan çevrede yapılan seçimler, seçilen ürünlerin kullanımı da genellikle içinde yaşanan toplumun kültürü şekillenmektedir.

İç mekân ile mekânı oluşturan öğelerdeki görsel özellikleri, genellikle belirtilen seçimler sonucu oluşan görselliktir. Yani mekânı oluşturan öğelerde bulunan özellikler toplum ile toplumda yaşayan kişilerin kültürlerinin belirleyicisidir. Buna göre de kültür kavramı aşağıda yer alan önermelere göre bakış açısı belirlenerek kültürün irdelenmesi, bilimsel açıdan geçerli bir inceleme olacaktır (Akarsu , 1988).

- Kültür, bireyin üyesi olduğu toplumdaki öğrendiği bilgi, gelenek, görenek, davranış, yasa, sanat, uygulama, zanaat gibi özdeksel ve tinsel ürünlerden oluşan bütündür (Acıpayamlı, 1978),

- Kültür, eğitim görmüş ve bu eğitimle beğenisi, savunma ve eleştirme gücü gelişmiş bir kişilik kazanmış durumda olma, bir toplumun, kendi iç yasalarına göre, biçim kazanması ve gelişmesi durumudur,

- Kültür, tarihin sürekliliği içinde insanlar yoluyla ve insanlarda gerçekleşen tinsel biçimlenme süreci; insanın tinsel başarıları ve yaratışlarıdır,

- Tüm olarak tinsel ve törel yaşam; geniş bir toplumun bütün alanlarında ortak olan dinsel, ahlaksal, estetik, teknik ve bilimsel nitelikteki toplumsal olayların bütünüdür (Akarsu, 1988).

- Kùltür, her türlü araç, bilgi, düşünce ve toplumsal örgütlenmenin-yapılanmanın tümüne birden verilen addır (Erkman, 1987),
- Kùltür, insanın insanlıkla ilgili en genel bilgisidir (Erkman, 1987),
- Kùltür, insanoğlunun kendi için, kendi mutluluğu, rahatı ve potansiyel güçleri adına, kendinin var ettiği, var edebildiği her şeydir (Erinç, 2004),
- Kùltür, bireylerin, çevrelerinde bulundurdıkları veya bulundurmamak istedikleri görsel, kavramsal ve düşünsel her türlü varoluştur.

Kùltür kavramı sadece toplumsal bakış açısı ile değeriendirilmesi halinde eksik olacaktır. Kùltürün oluşmasını sağlayan değerielerin kökenine bakıldığında, felsefi açıdan da değerieler bulunduğu görölmektedir. Bu açıdan değeriendirildiğinde, kendi doğası; “bilginin özüne inilmek suretiyle kişinin kendisini oluşturmak amacıyla toplum kùltürünü değeriştirmek suretiyle kendine uygun şekilde yeni baştan yapılandırması sonucu oluşturduğu”, kùltürdür (Hançerlioğlu, 2000).

Böylece kişinin gerçekliğinin biçimlenmesi, sahip olduğu kimlik değerieleri yanında enformasyon düzeyi ile toplumsal konumu ve erdemiyle olmaktadır (Timuçin, 1994).

Kùltürün bir de tarihsel olgu olarak değeriendirilmesi gerekmektedir. Kùltürün insan etkinlikleri hem maddi hem de manevi değerielerini ortaya koyan bir işlevi söz konusudur. Bu tanımlama çerçevesinde hem içmimarlıkta hem de sanat ile günlük yaşamda kùltür, “insan” olarak değeriendirilmektedir (Erkman, 1987).

3.3. Kùltür ve Uygarlık İlişkisi

Uygarlık kùltür kelimesinin karşılığında bazen de uygarlık yerine kullanılan bir tanımlama değildir. Kùltür kadar olmasa da uygarlığın da birden fazla tanımlaması mevcuttur. Uygarlık, “bir toplumun veya bir ülkenin maddi ve manevi varlıklarının, düşünce, sanat çalışmalarıyla ilgili özelliklerin tümü” olarak tanımlanmaktadır (Hançerlioğlu, 2000) .

Ayrıca; “Bilim ve tekniğin ilerlemesi sonucunda yaratılmış olan yaşam koşullarının yanında meydana gelen yaşamsal ortamda kolaylık sağlanması, yaşam biçiminin daha bir incelenmesi” olarak da açıklanmaktadır (Aytaç, 1981).

Uygarlık bunlar yanında; “barbarlığın karşıtı doğal hal durumu” olarak kullanılabilir.

Kültürle ilişkili olarak uygarlık tanımı; “kalabalık toplumların tüm bölümlerinde ortak olan teknik, bilimsel, dinsel, ahlaksal ve estetik özellikli toplumsal olayların tamamı” olarak tanımlanabilir.

Uygarlığın son olarak sözlük tanımı da “politik, toplumsal ve ekonomik yapıların biçimlendirildiği ve bu değerler üzerine kurulmuş değerler sistemi”dir (Aytaç, 1981).

Görüldüğü üzere, uygarlık; “kültür oluşturan ekonomik, politik ve toplumsal yapıların değerler sisteminin sonucunda, adalet anlayışının, felsefe, edebiyat, sanat yanında din, ahlak olgularıyla biçimlenmiş toplumsal yapı” diyebiliriz.

3.4. Kültürün Kimlik ve Toplumsal Kültüre Etkileri

İlk defa 1793 yılında basılmış bir Alman sözlüğünde “Kültür kavramı”, yer almıştır (Moles, 1983).

Kültür, yukarıda bahsedildiği üzere kişilerden meydana gelen toplumdaki yapı oluşumudur. Bu haliyle de insanoğlunun özdeksel ve tinsel sürecine yaptığı etkiyle toplum tarafından oluşturularak nesiller boyunca taşınan, bu süreçte de davranış ile düşünce yapısıyla yaratıcı faaliyetlere dönüşmesidir (Kongar, 1981).

Kültürün teknolojiyle direk alakalı olan bilimle yakın ilişkisi söz konusudur. Toplumsal çevre, teknolojik gelişmeyle meydana gelen değişim sonucunda üretim ilişkilerinde farklılaşmayla sanayi kentleri oluşarak hızla büyümesine sebep olmuştur.

Pitirim Sorokin’e göre, toplum kültürünü başlatan, dışarıdan topluma taşıyan veya yaratan üst ve orta tabakadır. Bundan sonra ise zamansal olarak gecikmeli kültür, alt tabakanın kültürüne yansır. Yeni kültür olguları, üst tabakalardan alt tabakalara doğrudur. Toplumun alt tabakaları, yukarı tabakayı taklit etmektedirler. Kültür olgusu bir toplumda çözülmeye başladığında ise terse dönerek üst sınıflar alt tabakaları örnek almaya başlar (Sorokin, 1972).

Kültür, genel olarak birleştirici değil, ayrıca da ayırıcı özelliğe sahiptir. Kültür, karşıtlarını da yaratmakta olup egemen kültür karşıtı olarak başkaldıran bir kültür varlığından veya seçkinler kültürüne karşıtı kitle kültüründen bahsedilebilir (Moles, 1983).

Sosyalleşme fert ve toplum ilişkisini ifade etmekte olup kültür ile kişilik arasındaki ögedir. Zira sosyalleşme, sosyal boyutta ferdin varoluşu ile başlayan bir süreçtir. Fert ve toplum açısından ayrı bakılması gerekmekte olup fert, toplum açısından sosyalleşirken, toplum da ferdin sosyalleştirildiği alanda yer alır. Fert açısından bakıldığında sosyalleşme, genç yaşlarda olmakla beraber şahsiyet oluşarak geliştiği ileri yaşlarda yavaşlama söz konusu olmakla beraber sosyalleşme kesilmeyerek devam eder (McAullife, 1985).

Kişilik ve kültür birbiri ile yakın ilişkili olup birbirleri ile uyumludur. Kişiliğin kültüre uymadığından söz etmek mümkün değildir. Her toplumu oluşturan kişiler arasındaki kültürel süreçlere ve olgulara uyma oranlarına bakıldığında farklılıklar söz konusudur. Ama bunu kültür ve kişilik kavramları arasında bir ilişki olmadığından veya birbirlerinden farklı olduğunu anlamamak gerek. Bu durum kültüre uyum konusunda farklılıkları gösterir. Zira toplumda uyum gerektiren konularda her bireyin uyumu farklıdır.

Sonuç olarak; kültür konusu kimlik ile kişilik kavramları birbiri ile ayrılmaz şekilde ilişkilidir. Bu girift ilişki içinde kültür kişiliği etkilerken, kişilikte kimliği etkilemektedir. Bu nedenle kimlik ve kişilik kavramları, kültür başlığı altındaki alt başlıklar olarak kabul edilir. Bu alt başlıklar sayesinde söz konusu silsilede kurgulanış tespit edilebilmektedir. Toplum kavramının ele alınış biçiminde kurucu öğelerin nelerden kaynaklandığı veya kavramların nerelerden beslendiğini bilmek, düşünceler belirtilirken kültürün etkilerinin ortaya çıkışının ne şekilde olacağı ve kültürün varlık alanı içerisinde bu çıkışın nasıl özümsemiştiğini konusunu anlamayı sağlamaktadır. Bu durumda kültürel değişim ile etkileşim tespit edilerek insan üzerinde yaptığı etkiler, her alanında toplumsal yaşam içinde görülebilmektedir.

Güncel tarih açısından bu teorik yaklaşım da doğrulanabilen birçok veri söz konusudur. Günümüzde farklı kültürler, homojen bir kültür oluşturarak kendisini kabul ettirebilmeye çalışmaktadır. Bu çalışmada etkileşim toplumda izlenen TV dizilerinden, filmlerden ve kullanılan bilgisayar programlarından yapılmakta, giyim ile beslenme tarzlarından, kadın haklarına, eşcinsellerin özgürlüklerine kadar her alanda herkesin aynı düşünmesini sağlamaya yönelmektedir. Derinlemesine yapılacak analizle kişilik ve kimlik arasındaki söz konusu ilişkiyi zaman kültür ile ortaya koyan bu durumun, milli ve mahalli

kültürlere sızmanın önlenmesi şeklinde bir reddediş yanında benimsenmeyi ihtiva etmektedir.

Neticede kültür, kişilik ile kimlik arasında bağlantı tam olarak görülmektedir. Ancak bu restleşme, çelişkiler içerisindeki farklı bireysel tutumlar oluşabileceği gibi, sosyal iç bağlantıyla belirlenen toplumsal inşa süreci sonucunda gerçekleştiği görülmektedir (Tatar, 2006).

4. MEKAN-KÜLTÜR-KİMLİK BAĞLAMINDA RESTORAN TASARIMI

İnsanların mekânla uğraşı yani insan-çevre ilişkileri, insanoğlunun varoluşundan beri olmakla beraber bu konu ile ilgili akademik çalışmalar günümüze yakın bir tarihi süreçte karşımıza çıkmaktadır. İnsanoğlu ve çevre arasında oluşan algıya yönelik çalışmalar 1960'tan sonra başlamakla beraber, doğal çevreyi insanın tanınması ve öğrenmesi belli ilkeler belirlenmesi ile ilk çağlarda başlamıştır. İnsanlar tarafından yaşanan çevrenin öğrenilmesi ile kodlanması da mimarlar ile kültür coğrafyacıları aracılığı ile yapılmıştır. Şimdilerde bu tarz çalışmalar sosyoloji, psikoloji, edebiyat, kentsel bilim vb. gibi birçok disiplin alanına girerek çok geniş bir kapsamda kavramsal ve kuramsal açıdan çok boyutlu çeşitlilik yaratmaktadır (Göregenli, 2010).

4.1. Tasarım-Kültür ve Toplumsal Kimlik İlişkisi

Her nesil, bir sonraki nesile, kendisinden önceki nesillerden öğrendikleri bilgiler eşliğinde kendisinin kültürüne ve bir bütüne olan katkılarını aktarmaktadır. Bu sebeptendir ki kültür, insanoğlunun bulunduğu toplumunun devamı için bıraktığı mirasıdır. Her bir birey kültürü, toplumsal bir ürün olup kendinden önceki kuşakların çabaları ve yaşadığı tecrübeleri sonucu oluşan bir birikim olarak devralmaktadır.

Kültür insanlar arasında oluşan etkileşimlerden dolayı daima canlı kalarak gelişmektedir. Kültür nesilden nesile aktarılması esnasında sürekli olarak değişerek ve gelişen bir mirastır. Kültür ancak mutabık kalınan bir eylem sonucu gerçekleşir. Böylelikle toplumsal şartlar ve gereksinimler değiştikçe geleneksel çözüm yolları da değişir. Şartların değişmesiyle meydana gelen ihtiyaçlar karşılanıp yeni bir yol çizilerek ve yöntemler geliştirilerek araçlar oluşturulur.

Toplumda yeni ihtiyaçlar çıktıkça oluşan sorunlar karşısında insanoğlunun geliştirdiği yeni fikirler ve icatlarla değişim olur ve bu doğrultuda kültürde değişime uğrar. Her toplumun kültürü, kendi öğeleri ile dengeli ve tutarlı bir bütünlüğü örgütler. Bu da demek oluyor ki, toplumlarda ekonomik hayatlar doğrultusunda da oluşan örf ve adetler, ahlak, töre, aile, hukuk, sanat gibi birtakım değer yargıları ile birbirini tamamlayan bir

bütünü temsil etmektedir. Toplum tarafından benimsendiği düşünölen kural ve davranışlar költürü oluşturmaktadır.

Böylelikle toplum halinde yaşayan insanların yazılı veya yazılı olmayan kuralları bir simge gibi költürün bütönlüğünü ve devamlılığını getirmektedir. Kurallar bu sayede költürel bir birikim oluşturarak yeni nesillere aktarılmaktadır. İnsanlar bu tür kurallar sayesinde költür öğelerini oluştururlar ve uyum içinde yaşarlar. Költür toplumların belirleyici karakteristik özelliklerinden olup, toplumu oluşturan bireyler de bağılı buldukları költürel özelliklerine göre bir tür yaşam tarzı belirlemektedirler.

Değişik ölkelerde yaşayan insanların költür belirleme yöntemi sonucu ortaya çıkan bazı belirgin ve somut karakteristik özellikleri bulunmaktadır. Bu somut özellikler; ölkeye ait yemekler, müzikler, yöresel kıyafetler ve yöresel türde icra ettikleri dansları olarak da söylenebilir.

4.2. Mekân-İnsan İlişkisi

Herhangi bir mekân tasarımı sürecini ele alacak olursak, mimarlık ve içmimarlık ile beraberinde beşerî bilimlerin de işbirliği içinde olması gerekmektedir. Mimarlık ve içmimarlık ile psikolojinin ilişkisine bakacak olursak; insanoğlu kendi eylemlerini oluşturabilmesi için uygun yapının meydana gelmesinde tasarımcının insan davranışlarını anlamaya çalışarak bir psikolog edasında “insan-çevre-davranış” etkileşimini de dikkate alarak ilgili alanları tasarlaması gerekmektedir.

“Mimarlık ve içmimarlığın; psikoloji, çevresel psikoloji, sosyoloji, sosyal psikoloji, vb. insan bilimleri ile iş birliği yapmasının amacı, tasarım sürecindeki bilgi toplama ve çözümleme aşamasının mimara yardımcı olacak nesnel verileri sağlamasıdır” (Duru & Alkan, 2002).

4.3. İçmimarlıkta Kültür

Dünya üzerinde birçok farklı toplum bulunmaktadır. Toplumların farklı olma nedenlerini araştıran bilim adamları, kültürlerdeki farklılıktan kaynaklandığını belirlemişlerdir. Kültür çok yönlü bir kavramdır. Bilim adamları, dini inanışların, coğrafya ve iklim koşullarının, ekonomik ve sosyal yapıların, dünya görüşlerinin yanında başka birçok öğenin yarattığı etkilerin, toplumlarda farklılık yarattığını belirlemişlerdir.

Dönemden döneme ve toplumdan topluma ehemmiyeti değişen kültür unsurları, her dönemdeki mimari yapılar ile mekânların yapımında belirleyici asıl faktörleri oluşturmuştur. Mekân ve kültür tarih boyunca arasındaki ilişki üzerine yapılan çalışmalar neticesinde geçmişini anlayarak geleceğe ışık tutulması düşünülmüştür. Bu yönde yapılan ilgili çalışmaların çeşitliliği ve çok yönlülüğü, gelecekte yapılacak tasarımlara ait yapım yöntemi, malzeme vb. konularda günümüzde de olduğu gibi rehber olacaktır. Bu yüzdendir ki kültür kavramı kendi alanındaki tesirinin yanı sıra bu alanda da önemli olmaktadır.

Mekân, kendi başına boş bir hacime nitelik kazandırırken, yüzeylere uygulanan değişken işlemler neticesinde o mekânı farklı kimliklere büründürebilmektedir. Bir tür bütünlük algısı hedeflenerek mekânda yatay ve dikey elemanları oluşturması ile de bilinen zemin, duvar, tavan gibi temel alanlar tasarlanırken mekânın örgütlenmesi açısından gereksinimlerine göre de oluşturduğu eylem bakımından önemli bir rol üstlenmektedir. Bir kişinin ihtiyaçları bir mekânı düzenlemede en başta gelen belirleyici unsur oluşturmaktadır. İçmimar tarafından mekân oluşturulmadan önce ise başta fiziksel ardından sosyal ve en son olarak da psikolojik gereksinimlerin tespit edilerek projelendirilmesi zorunluluğu bulunmaktadır. Mekânın kullanıcısı, aynı mekân içinde belirli eylemlerine karşılık bulabilmesi ise içmimarın algılamasına ve tespitlerine bağlı olacaktır. Farklı kişilerin kültür birikimlerinden oluşan yapı taşları, içmimar tarafından kullanım alışkanlıklarının tespiti ile mekân düzenlenmesine yansıtılmalıdır.

4.4. Mekân Kavramı

Mekân mimarlık sözlüğünde “İnsanı çevreden belli bir ölçüde ayıran ve içinde eylemlerini sürdürmesine elverişli olan boşluk” olarak tanımlanmaktadır (Doğan, 1995).

İnsanoğlu var olduğu günden beri mekân kurma isteği vardır. Bir yer oluşturmak için yapılan arayış sırasında bazen doğanın zorlu koşullarına karşı mücadele ederek, bazen de içinde bulunduğumuz doğadan esinlenerek kendimize ait öğelerle tanımlı bir alan yaratırız (Urry, 2015).

Mekân, kelimesi “kevn” yani “var olmak”, demektir. Aynı zamanda “bulunulan çevre, ortam, yaşanan dünya ve kâinat, oturulan yer” anlamlarına gelmektedir. Bir mekânı tanımlayarak içinde yaşayan insanın da yaşam biçimini tanımış oluruz ve doğru orantıda bir insanı gözlemleyerek de içinde yaşadığı mekân hakkında tahmin yürütebiliriz. Zira insanlar, yaşamakta olduğu hayatının çok büyük kısmını kapalı alanlarda, az bir kısmını ise açık alanlarda geçirir. Bir insanın öncelikle bir mekândan beklentisi, içinde bulunarak aradığı huzurun beraberine kullanım kolaylıkları sağlayan ve ihtiyaçların karşılanmasıdır. Dolayısı ile bir mekâna, insanın odak noktası olması niteliğinde benimsenerek tüm çevre faktörlerini de kapsayan bir alan olarak, bütündür, diyebiliriz.

İnsan, kendine özel bir boşluk yaratmak için sayısız boşluk ile doğal çevresini sınırlar. Bu boşluk, mekân olarak adlandırılmakta ve mimarisi ile diğer yapı eylemlerinden ayrılmaktadır. Mekân hem insanın yaşantısını yansıtır hem de biçimseldir. Böylelikle mekân, bir boşluğun sınırlanması ile kalmayıp içinde yaratılan hareketle birlikte tanımlanmaktadır (Akın, 2008).

Tarihte asırlardır mekânın ne olduğu ve neresi olacağı konusunda cevaplar aranarak yapılan zorlu çabada; tarihçiler, filozoflar, mimarlar, sosyologlar ve antropologlar gibi birçok disiplini ilgilendiren bilim insanları tarafından sorgulanmış, düşünülmüş ve kurgulanmıştır.

4.5. İç Mekân Tasarım Öğeleri ve Algısal Anlamları

Bir insanın sergilediği davranış biçimi ile o insanın bulunduğu sosyal ve fiziksel çevre arasında bir etkileşim meydana gelmektedir. Algı, pek çok alanda çalışılmasına ve ortak çalışma alanı olması yanında asıl psikolojinin temel çalışma alanlarının başında gelmektedir.

İnsanoğlu yapay çevresi ile uyumundan bahsedebilmek için, insanın etrafında oluşan fiziksel birtakım etkilere karşı fizyolojik, biyolojik ve psikolojik açıdan bir denge oluşturması sonucunda müdahale etmesiyle mümkündür. Doğal olarak insanın çevresini bu nedenlerden dolayı algılaması gerekmektedir (Aydıntan, 2001).

İç mekân algılamasını tanımlamak gerekirse; “bakıldığında kendisi ile çevresinde gördüklerinin birbirlerine göre konumlarını algılaması” şeklindedir. Bir insan bilindiği üzere içinde yaşadığı bir mekân ile daima etkileşim içindedir. Bir mekânın bünyesinde yer alan tüm fiziksel faktörler kullanıcılarını daima uyarmaktadır. Mekân; yüzeyledeki form, renk, sınırlılık, doku gibi özellikleriyle kavranmaya çalışılmaktadır (Aydıntan, 2001).

Fiziksel çevre; kişinin içinde yaşadığı ortama yansıttığı gelenek, görenek kültür ve değer yargısını ileterek etkileyen bir ortam olarak tanımlayabiliriz. Bu da diğer tanımlamalar gibi birden fazla anlamı bünyesinde bulundurmaktadır. Yaşanılan bir mekân ve insan arasındaki etkileşim tamamen bireysel olup o mekâna yüklenen anlamlar ise duruma, zamana ve şahsa göre değişkenlik göstermektedir.

Algılama; “dış dünyada soyut veya somut nesnelere ilişkin olarak alınan duyumsal bilgi”, olarak tanımlanmaktadır (İnceoğlu, 2010).

Bahsi geçen duyumsal bilgi insanoğlunda bulunan beş duyu organı aracılığı ile oluşan “duyma, tatma, görme, koklama, dokunma” ile birlikte hissedilerek meydana gelmektedir.

Bir başka deyişle algılama, çevrede olup bitenin duyu organları aracılığı ile zihinsel bir proses ile idrak etmesi biçiminde gerçekleşen faal bir süreç olup objektif dünyanın duyular aracılığıyla hafızaya iletilmesidir (Köktürk, 2010).

Bir bireyin kendine ait gereksinimleri içgüdüsel veya o bireyin bilgi birikimi ile edinilen deneyimlerin algılama şeklinde önemli bir yer edindiği bilinen gerçeklerdendir. (İnceoğlu, 2010).

Bir mimari mekânın kendi çevresi ve etrafındaki diğer mekanlar ile olan arasındaki ilişki de algısal durumu etkileyen başka önemli parametrelerdendir. Mekânın üç boyutlu halinin salt varlığı insanda bulunan duyularla tanımlanarak mekânsal veya çevresel algıyı oluşturmaktadır (Özen, 2006).

4.5.1. Simgesel algı

Simge, bir objenin belirli bir özelliğini, ifade etmek için kullanılmaktadır. Bir şeyi ifade etme şekli olan simge, insanda zihinsel bir evreye ulaşarak bir bütünü ve sembolü olduğu şeyi bulmaya yönlendirmektedir.

Uluslararası açıdan bilindik işaretler, uzunca bir müddet bir nesne ile veya oluşan bir olay ile ilişkilendirilmesi sonucu semboller olarak adı koyulur. Simgesel algı, “önemli bir verisi olan sembol ve simge birey için değeri ve anlamı olan öğrenilmiş bir “uyarıcı” olup soyut bir özelliğe sahiptir ve kültür ile arasında oldukça yakın bir ilişki vardır. Zira semboller ve simgeler aracılığıyla aktarılan anlamlar, bireyin içinde yaşadığı toplumun ortak değerlerini ve kültürünü de yansıtmaktadır” (İnceoğlu, 2010).

4.5.2. Görsel algı

Dış çevre hakkında ilk izlenimler ve ilişki %80 görme aracılığıyla oluşturulur (Kayapa & Tong, 2011).

Görsel algı; “görsel duyumdan gelen verilerle, herhangi bir olayın veya nesnenin zihinsel imgesinin elde edilmesi” olarak tanımlanmaktadır. Bir mekânda bulunan dokunun, formun ve rengin görsel algılamaya hitap etmesiyle bir izlenim oluşmaktadır (Erniş, 2012). Görsel algılama, her ne kadar biyolojik açıdan bir süreçse de bu durumun işleyişi aşamasında psikolojik birçok faktör de etkilidir (Sarıçiçek, 2012).

Bir bireyin gereksinim ve güduları doğrultusunda seçim yaparak o bireyin, çevresindeki görüntü karmaşası içerisinde görme sürecini gerçekleştirerek görsel algılama durumu başlamaktadır (İnceoğlu, 2010).

Görsel algılama durumunda bilişsel süreçlerin etkili olmasıyla birlikte bu durumu yine bireyin kendine ait bilgi, deneyim, yaşam şekli ve kültür seviyesi şekillendirmektedir.

4.5.3. Seçimleyici algı

Algılama süreci esnasında duygusal algılardan oluşan tepki ve eğilimler bir araya gelerek nesneyle olan ilişkiyi algılamada iyi veya kötü, sevme veya sevmeme, korku veya cesaret gibi duygusal nitelikteki davranma biçimlerinin etkisiyle gerçekleşmektedir (İnceoğlu, 2010). İnsanın hayat tecrübesi yardımı ile de meydana gelen algılama süreci, sezgilerin ve duyguların gösterdiği eğilim ve tepki sayesinde de etkilenmektedir. Bu doğrultuda seçimleyici algı; “her insanın olayları, nesnelere, durumları, içine doğduğu toplumsal ve kültürel ortam, içinde yer aldığı ilişkiler, içine girdiği etkileşim biçimleri, bireysel gereksinimler, beklentiler, değer yargıları ve benzerlerine göre farklı biçimde algılaması eğilimidir” (İnceoğlu, 2010).

4.5.4. Duyusal algı

Algılama; çoğu zaman zihinsel bir bilinç ve sezgisel bir duyum ile farkına varmak olarak da tasnif edilebilir. Duyumsal algı; görme, koklama, işitme, tat alma ve dokunma gibi duyu organları aracılığıyla çevreden alınan birtakım verileri oluşturan herhangi bir nesne, bir tür olay, duyulan bir ses veya alınan bir lezzet vesilesi ile deneyimlenmesi olarak açıklanabilir (Yazıcıoğlu, 2010).

Bilişsel algı ise; bir bireyin kendi kendine elde ettiği birtakım bilgi içeren verileri psikolojik ve zihinsel bazı dönüşümler neticesinde kavramsallaştırılma eylemiyle kodlama, anımsama, çözümlenme ve depolama deneyimi oluşturan bir algılama süreci olarak tanımlanmıştır (Özen, 2006).

Tüm duyuların ve bilişsel eylemlerin yaşanılan süreçlerde bir bütünü oluşturmasıyla yalnızca gelişigüzel imgelerle değil; aynı zamanda bütün duyuların senkronize bir şekilde bireysel olarak mekânsal bir bilinç oluşturması bilimsel bir gerçektir (Merleau-Ponty, 2020).

Bir bütünü oluşturan tüm bu algılama süreci, insanoğlunun yaşam serüvenindeki bir tür ürün olarak edindiği kavramsal dünyası ile hissi, mana içerikli ve kültürel veriler gibi birçok boyutu içine alarak kapsamaktadır.

4.5.5. Mekânsal algı

Mekân algısı; davranış biçimlerinin bir bütünü olarak psikolojik açıdan temel oluşturmak adına, bir kişinin herhangi bir mekân içerisinde veya o kişinin kendi çevresinde kısaca bir süre veya ayrıntılı bir müddet içerisinde edindiği bilgiler eşliğinde bir takım deneyimlerin kazanılması doğrultusunda o mekânın idrak edilmesi şeklindedir. Aynı zamanda edinilen tüm bu deneyimler belli bir harekete ve sürece bağlı kavramlar eşliğinde değişime uğramaktadır. Ayrıca bir kişinin mekân içinde konumlanması şekli o kişi ile arasında gerçekleşen mekânsal ilişkileri çözümlemesiyle arasında bir bağ olduğu gözlemlenmiştir (Özen, 2006).

Bir mekân, fiziksel açıdan renkle, biçimle, işaretle, malzemeye, büyüklükle, mobilyayla, vb. somut öğelerin birbirleri arasındaki etkileşimi ile oluşmaktadır. Tüm bu somut veriler ise zihinsel bellekteki yerini oluştururken psiko-sosyal birtakım durumlarla yorumlanarak bir bireyin kolektif belleğinde o mekân ile ilgili bir anlam meydana gelmektedir. Bireyin içinde bulunduğu çevresi arasında işleyen bu anlamlı süreç neticesinde oluşan ve bu sürece yüklenen anlamlar sayesinde mekânlar, çevresel faktörlerin etkisi ile birtakım imgelere dönüşmektedir. Dolayısıyla ile bu çevresel imge tesirinde kalınarak kimlik, yapı ve yüklenen anlam ile birlikte üç bileşen meydana gelmektedir (Lynch, 2015).

“Mekânsal Algı” kavramına açıklık kazandırmak için, mekânın somut parametreleri ile kişiye ait psikolojik birtakım faktörler arasında kurulan ilişkiyi kapsayan ve tüm bu çevre bileşenlerinin kişi üzerinde kalan toplam etkisinin saptanması konusu da ayrı bir unsur oluşturmaktadır (Göler, 2009).

Bir mekânı idrak etme şekli; o mekânda bulunan donatılar olarak aksesuar, mobilya, zemin, duvar, tavan gibi tüm bu bileşenlerin kişide bıraktığı görsel etkileri ve yüzeylerde oluşturulmuş tasarım öğeleri olarak kullanılan form, renk, doku ve çizgisel ifadelerin kişide bıraktığı uyarıcı özelliklerinin de etkisi altında kalarak bunların her birine bir tür anlam yüklenmesiyle oluşmaktadır (Dommelen, 1971).

Sonuç olarak kişi üzerinde duyumsal ve aynı zamanda zihinsel oluşan bir sũreç sonrasında mekânın algılanması yine o kişi tarafından gerçekteşmektedir. Bũylelikle kişilerin kũltũr birikimleri ve hayat deneyimlerini de kapsayarak içinde bulunduğu psiko-sosyal durumu da o mekânın fiziksel faktũrlerini algılamayı doğrudan etkilemektedir. Son olarak belirtmek gerekirse bir mekânın kişilerin hafızalarında yer edinmesi ve belli başlı kodların oluşturulması için doğru algılamaya yũnelik oluşturulacak fiziksel ve zihinsel faktũrler ȳnem arz etmektedir.

4.5.6. İç mekânda gȳrsel algıyı etkileyen tasarım ȳğeleri

Bireyin bulunduğu çevrede, gȳrsellięin sınırları, gȳrsel algılamada ȳnemli bir etkendir. Kişilerin gũncel olağan ortamlarında yaşadığı, gezdiki veya bulunduğu yerler ile her zaman gȳrsel iletişim içindedir. Bu sũreç gȳrsel algıya dayalı uyarıların ȳrgũtleniři ile kişisel mekânı algılayıp anlamlandırmasını doğrudan etkiler.

4.5.6.1. Biçim

Nesnelerin, dış gȳrũnũřũne biçim denir. Bir mekânın iç tasarımı aşamasında ise oluşturulacak o mekân ile ilgili algı yaratan birtakım ilkeler kılavuz olarak benimsenmektedir.

Bunlar;

Yakınlık ilkesi: Nesnelerin birbirleri arasındaki mesafe yakınladığı takdirde bir gruplaşma eğiliminde bulunurlar.

Benzerlik ilkesi: Yakınlık ilkesinde bahsedildiği gibi nesnelerin birbirlerine benzemeleri bir tũr grup algısı oluşurmaktadır.

Devamlılık ilkesi: Kendi içinde belli bir organize yapının devam etmesi sonucu meydana gelen algısal oluşumla birlikte geniş ȳlçekte yarattiki biçimsel formu temsil etmektedir.

Kapalılık ilkesi: Devamlılığı olan bir biçimin bir alanı çevreleyerek oluşturduğu sınırlama ile meydana getirdiki durum da bir birim olarak ȳzel bir anlam teşkil etmektedir.

Çevreleme ilkesi: Belli bir ölçütle devam eden nesnelere çevrelediği ve grup algısı yaratarak meydana getirdiği durumdur.

şeklindedir (Erkman, 1987).

İç mekânlara biçimler, bir varoluş niteliğinde değer kazandırır. Bu kazanımlar bulunduğu mekâna kattığı sıcaklık, sempatiklik, samimiyet, konfor ve hareketlilik gibi birtakım farklı anlamlar yükleyerek hissedilmesini sağlamaktadır. Yani biçim iç mekânda algılanarak, bulunduğu boşlukta somut bir şekilde var olan üç boyutlu formları ile kişiyi düşündürücü etkiye sahip olmaktadır (Ünal, 2013).

Aslında iç mekânın kendisi de biçimdir ve üç boyuttur. Mekânın oluşumunu kavrama şekline etki eden bu üç boyutlu biçim, o mekânı oluşturan öğelerin algılamasıyla gerçekleşir. Bir başka deyişle, mekândaki hacmi oluşturan düşey ve yatay akslara dayalı olarak gerçekleşen en, boy, yükseklik gibi ölçü birimine de etki eden nesnel formlar yardımıyla oluşan biçim, aynı zamanda kişide genişlik, derinlik ve yükseklik algılarına hizmet eder (Göler, 2009).

4.5.6.2. Renk

Renk; “elektromanyetik dalgalardan oluşan ışığın kendi öz yapısına ve nesnelere üzerindeki yayılımına bağlı olarak göz üzerinde yaptığı etki” olarak çağdaş bilimde açıklanmaktadır (Dinçer, 2011).

Oluşturulan görsel çevrede rengin algılanmasına yardımcı olan fiziki unsurlar ile psikolojik olguların birbiri arasındaki etkileşim ile de bağlantılı olarak meydana geldiği sonucuna varılmaktadır (Aydıntan, 2001).

Rengin algılanmasını sağlayan bir başka unsur ise ışıktır. Şu bir gerçektir ki renk oluşumunu sağlayan ışık, var olmadığı surette rengi algılamak mümkün değildir. Çünkü rengin duyu organlarına hitap etmesi için, bir enerji kaynağı olan ışığın yardımı gerekmektedir (Aydıntan, 2001).

Tüm bu bilimsel veriler ile birlikte renk ve insan psikolojisi arasında doğru orantıda bir ilişki olması durumundan da bahsedebiliriz. Rengin, bir insanın sahip olduğu kültür düzeyinden de etkilenecek gerek ekonomik durumu gerekse sağlık durumunu da kapsayarak

geçmişini ve anılarını ve aynı zamanda anlık psikolojik durumunu yaş faktörü ile birlikte kişide yaratan algı ile mekâna olan etkilerinden de bahsetmek mümkündür (Göler, 2009).

Renk aynı zamanda insanlar üzerinde yarattığı psikolojik etki ile kişide soğukluk ya da sıcaklık hissi uyandıran bir oluşuma da sahiptir. Renk kendi içinde çok geniş kapsamda bilimsel birtakım disiplinlere konu olan bir unsur olmakla beraber, psikolojik açıdan renklerin her insan için neler ifade edeceği de önemli bir husustur.

4.5.6.3. Malzeme

Malzemenin tanımı; somut anlamda bir şey yapmak veya bir ürünü oluşturmak için gerekli olduğu düşünülen kullanılacak nesne hatta nesnelere olarak bilinmektedir. Bir iç mekânın oluşumunda ise malzeme, kendine has nitelikleri ile beraber içinde bulunduğu çeşitliliği açısından da en önemli unsurlardan olarak kabul edilmektedir (Göler, 2009).

Bir iç mekânın tasarımında uygulanabileceği düşünülen genel malzemeler, niteliklerine göre günümüzün teknolojisi etkisi ile de beraber doğal veya yapay cinsinde olabilecek şekilde ahşap, metal, taş, plastik, cam vs. gibi ürünler olup tasarımcı tarafından mekânın tarzına göre tercih edilerek kullanılmaktadır. Bununla birlikte her bir malzemenin konumlanacağı mekânda varlığıyla yarattığı ayrı ayrı etkiler oluşturduğunu da söylemek mümkündür. Bir mekân oluşturulurken izlenen tasarım aşaması ile beraber birkaç malzemenin bir arada kullanılması ile harmanlanan ve kendi içinde yarattığı uyum ve uygunluğu yine o malzemelerin özellikleri ve nitelikleri sonucunda gerçekleşir. Her bir malzemenin tasarlanan iç mekânda yaratacağı görsel etkinin çeşitliliği ve önemi birkaç malzemenin bir arada kullanılmasıyla oluşmaktadır (Göler, 2009).

Malzemelerin, fiziksel, kimyasal, mekanik ve teknik özellikleri yanında renkleri, ebatları, çeşitlilikleri ve dokuları gibi her bir malzemeye göre değişkenlik gösteren özellikleriyle de bir tür görsel etki yaratmaktadır. Bahsi geçen bu özellikler ile malzeme bulunduğu mekânda; duyular rehberliğinde genişlik ve derinlik, aydınlık ve karanlık, soğuk ve sıcak, yumuşak ve sert gibi hislerle görsel ve sezgiye dayalı bir şekilde algılamaya yönelik etkiler oluşturmaktadır (Göler, 2009).

Sanal birtakım etkilerin yaratılması durumundan da bahsedilecek olursa, malzemenin şeffaflığı veya yansıtma özelliklerine dayanarak mekânda bir tür illüzyon oluşturmak da

mümkündür. Ayna bir malzeme olarak bu durum için verilecek bir örnek oluşturmakla beraber, mekânda yarattığı derinlik hissinden dolayı tercih edilmektedir. Dolayısı ile malzeme algısal anlamda kişinin kendisine birtakım yanılsamalar da yaratabilmektedir (Yener & Ülker, 1999).

Malzemenin aldatıcı etkisi ile görsel anlamda kişi ve mekân arasındaki bağlantıyı oluşturmak da mümkün olabilmektedir (Gezer, 2012).

4.5.6.4. Doku

Kurgusu oluşturulmuş bir iç mekânda yüzeylerin üzerindeki doku, o mekândaki algıya görsel açıdan etki etmesiyle beraber bulunduğu mekâna karakteristik bir özellikte yüklemektedir. Aynı zamanda görme duyusu ile algılanan dokunun mekâna yansıttığı fiziki biçim ile beraber dokunma duyusu ile de hissettirdiği algıyı hafızalara kaydetmektedir (Leland, 2006).

Mekan içinde bulunduğu yüzeylerle okunmakla beraber, o mekanda her yüzey görerek ve dokunularak hissedilir. Mekanlardaki yüzeylerde yer alan dokular, yine o mekânı anlatan unsurlar açısından hem görseldir hem de nesnel olma özelliğine sahiptir (Gezer, 2012).

Dokunun mekandaki yüzeylere bir tanımlama getirdiği düşünülmektedir. Getirdiği bu tanımlama ile içmimari açıdan kişinin algısında şekillenen oluşuma destek veren renk, ışık ve biçim de yardımcı unsurlar olarak bilinmektedir (Gezer, 2012).

İçmimari mekân algısında yer alan doku, aynı zamanda bir bütünü temsil eden mekân ile yalın hal olan ve o mekânda konumlanan malzeme arasında karakterize bir ilişki oluşturan bir tür kavram niteliğindedir (Mowday , Steers , & Porter , 1979).

4.5.6.5. Işık

Işık; ana öğeyi etkileyerek aynı zamanda ışığın kendisi ile etkileşim halinde olan cisimler ve renkler algılanarak görülmesi durumunu meydana getiren fiziksel bir enerji olarak tanımlanmaktadır. O halde ışığın, aynı zamanda bir enerji kaynağı olarak da bir iç mekân

tasarımında hacmin ve yüzeylerin algılanmasında çok büyük bir görevi bulunmaktadır (Aydıntan, 2001).

Bir mimar, içmimar veya sanatçı bir mekânda oluşturacağı tasarımı kapsayan türde renk, malzeme, ışık gibi tasarım elemanlarını kullanarak, bir mekân ve sanat eserine, istediği etkiyi yükleyerek biçime anlam ve ifade kazandırabilmektedir (Ünal, 2013).

Işığın ne şekilde kullanılacağı konusu da bir iç mekânda biçim, malzeme kadar önemli durum oluşturmaktadır. Işığı yansıtan bir öge olan aydınlatma ise ışık düzeyinin şiddeti ile mekânda yaratılmak istenilen etkiyi oluşturmaktadır. Doku ile doğrudan ilişkisi olan ışığı iletmeye yarayan aydınlatma, yüzeylerdeki form, renk ve malzemeyi doğru şekilde algılanmasını sağlayan mekandaki en önemli öğelerden biridir (Göler, 2009).

5. GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ANADOLU VE TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ

Toplumlarda buldukları coğrafyaya bağlı olarak yemek ile beslenme alışkanlıkları şekillenmektedir. Yıllar içinde de yaşam biçimi olmakta, yani kültür oluşmaktadır. Toplumların yıllar içinde kabullenip geliştirdikleri ve sahip oldukları kültürle ilgili olarak beslenmeleri oluşur. Her toplum kendisine özgü yemek düzeni vardır. Bu düzen, kültüre bağlı olarak şekillenmekte ve toplumun kültür incelenmesi esnasında mutfak kültürü de önemli bir yer aldığı ortaya çıkmıştır. Buldukları coğrafya ile yakından ilişkili olarak Türklerin de yemek kültürü olmuştur (Baykara, 2001).

Türkler, çeşitli kültürlerle ilişkileri sonucu meydana gelen etkileşim dışında değişen coğrafyanın, iklimin ve yerel ürünlerin kullanılmasının bir yansıması olarak yeme içme alışkanlıklarını yıllar içinde çok defa değiştirmişler ve bugün kullanılan Türk mutfağına ulaşmışlardır. Modern Türk Mutfağı'nın zaman içinde oluşmasına bakacak olursak; Türkler, on birinci yüzyıla kadar sınırlarında yaşadığı Çin'den, Orta Asya'daki yaşamdan, İslamiyeti Türklerin kabulünden sonra Arap kültüründen son olarak da Anadolu'da Türkler gelmeden önceki dönemde yaşayan Hitit; Yunan ve İran gibi medeniyetlere ait yeme içme alışkanlıklarından da etkilenmiştir (Roden, 2007).

Bunun sonucunda ise günümüz modern Türk Mutfağı, sentez bir özellik taşımaktadır. Bu nedenle Türk mutfağı'nın çözümlenebilmesi için ilk önce Orta Asya'dan başlayan ve Anadolu'ya gelene kadarki dönemlerin incelenmesi gerekmektedir (Güldemir, 2014).

Türkler göçerken buldukları bölgelerde yaşayanlar ile iletişime girerek kendi yemek kültürlerini de benimsetmişlerdir. Türklerin Anadolu'ya gelmesi ve yurt edinmesini müteakip, birikim halindeki beslenme alışkanlıklarını devam ettirmeleri dışında Anadolu'daki yemek kültürlerini de benimsemiş ve mutfaklarına katmışlardır (Kartari, 1986).

Türkler, Anadolu'daki hakimiyetleri esnasında Anadolu Mutfağına katkı sağlayarak yeniden şekillenmesini sağlamışlar ancak bölgesel yemeklerden de etkilenmişlerdir (Baysal, 1998).

Önce Selçuklu daha sonra da Osmanlı İmparatorluğu, balkanlardan başlayan ve Afrika'ya kadar uzanan bölgeyi yönetmiş, sonucunda da yöre halkları ile olan iletişimleri sonucu birçok farklı öğeyi benimsemişler ve spontane bir şekilde modern Türk Mutfağına

kadar gelen zengin mutfak kültürünü kazanmışlardır (Ünver Alçay, Yalçın, Bostan, & Dinçel, 2015).

Birçok yemek otoritesi, Türk Mutfağının, Fransız mutfağı yanında Çin mutfağı ile de yarışabilecek güçte bir dünya mutfağı olarak da kabul etmektedir (Tez, 2015).

Dünyanın en iyi mutfakları arasında Türk Mutfağının sayılma sebeplerin bir tanesi de Türklerin Orta Asya'dan göçerek Anadolu'ya kadar gelmeleri esnasında elde ettikleri göçebe yaşam kültüründeki pratiklik ile yerleşik yaşamda kullanılan tarımsal gıdaları sentezlemeleri yanında gıdaların fermantasyonu ile saklama amaçlı kurutulması gibi farklı uygulamalar yapmış olmalarıdır. Bu uygulamalar sonucunda birçok gıda ürününün uzun süre kalmasını sağlamış olmaları sonucunda da lezzetli yemekler elde edilmesidir. Bu da diğer bölgelerde yaşayan toplumların beslenmesinden farklı olarak zengin bir yemek kültürü ortaya çıkmasını sağlamıştır (Aydoğdu & Mızrak, 2017).

Türklerin, mutfakta kullandıkları bitkisel malzemelerin çok fazla olma sebebi Asya üzerinden göç ederek Anadolu'ya gelmeleridir (Arlı, 1982).

Mezopotamya'da kullanılan baharatlar ile çiğ etin lezzetlerinin Asya'dan gelen malzemelerle sentezlenmeleri yanında Anadolu'da yetişen birçok bitki ile hayvanların ürünleri, Akdeniz ile Karadeniz bölgelerinde yetişen bitkiler ve deniz ürünleri harmanlanmak suretiyle günümüz zengin Türk mutfak oluşmuştur (Faraqhi, 2000).

Türk Mutfağı incelenmesi halinde tarihsel gelişiminin Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak evrelerden oluştuğu tespit edilmiştir (Toygar, 2001; Duzgun & Durlu Özkaya, 2015).

5.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

İlk Türk kavimleri Orta Asya'da Ural Altay Dağları arasındaki yer alan steplere yerleşmişler ve atlı göçebe kültürü ile yaşamışlardır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008).

Tarih boyunca hayvancılık, Türklerin en önemli ekonomik kaynağı olmuştur. Orta Asya'da, M.S. 6 ile 8. yüzyıllara ait mezarlarda arkeologlar tarafından koyun ve at etinin çok tüketildiği, bunlar dışında da sığır ve geyik etleri yendiğine dair bulgulara ulaşılmıştır. Ancak zaman içinde at eti ile geyik eti tüketiminin azalmış hatta ortadan kalkmıştır. 8. yüzyıl

sonrasında ulaşılan mezarların içinde kuş ve balık kemikleri bulunmuş olup yemek kùltüründeki değişimi göstermektedir (Ögel, 1982).

Türk kavimlerinde yenen hayvanların eti dışında hayvanın sakatatları; “yürek, böbrek, dalak, beyin işkembe, ciğer, kelle ve kalın bağırsak” da kullanılmıştır. Kesilen hayvanların et ve yenecek diğer malzemeleri "tandır" denilen kuyular içinde veyahut ta kor ateş üzerinde çevrilerek pişirilmesini müteakip yenmiştir.

Ayrıca eti saklamak için, hayvanların etleri parçalanarak küçültülmesi sonrası eritilen kuyruk yağı içine konulmak suretiyle pişirilerek topraktan küplere doldurularak saklanmakta ve buna da kavurma denmekteydi. Bunun dışında et önce tuzlanarak sonra da baharatlandırılarak güneş işığında kurutulması sonucunda “pastırma” ve “sucuk” denen yiyecekler elde edilmekteydi. Günümüzde de özellikle köylerde kış mevsiminde tüketilmek üzere yapılmaktadır (Sürücüoğlu, Özçelik, & Özfer, 2011).

Türklerin Orta Asya'daki yaşamında yerleşik düzene geçemedikleri dönemde besin maddesi olarak buğday ve süttten elde edilen un, yoğurt gibi ürünler kullanmışlardır. Kullandıkları at yanında koyun ve sığır etleri yemişler içki olarak da kısarak süttünden hazırlanan kımız içmişlerdir (Kızıldemir, Öztürk, & Sarıışık, 2017).

Anadolu da yaşayan insanlar, çok eski dönemlerden bu yana kışın bir ürün bulamadıklarından tüketmek için yiyeceklerin bir kısmını değişik şekillerde saklamaya çalışmıştır. Besini, işleme tabi tutarak çeşitli şekillerde dayanıklı hale getirerek saklamışlardır. Kış ekmeği, tarhana, erişte, sebze, peynir, peksimet, meyve ve et kurutması gibi gıdaların saklamaya elverişli dayanıklı hale getirilmeleri bu dönemde söz konusu olmuştur (Bilgin & Samancı, 2008).

Orta Asya Türklerinde konargöçer yaşama uygun olmadığından ve bakımı zor olduğundan büyükbaş hayvancılık fazla yaygın olmamıştır. Ancak Türklerin kùltüründe büyükbaş hayvancılık her zaman yer almıştır (Közleme, 2012).

Buğday ise Türklerin ikinci ekonomik kaynağıdır. Buğday unuyla yapılan hamur ürünleri yiyecekler her daim tercih edilen yemeklerden olmuştur (Güler, Türk Mutfak Kùltürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, 2010).

Buğdayın yanında tarımı yapılan tahıllar, burçak, darı, susam, pirinç, arpa olmuştur. Türk boylarından Oğuz boyu, bu süreçte yerleşik hayatı tercih ederek ziraatçılık ve balıkçılık yaptığı bilinmektedir. Türklerin bazı boyları M.Ö. 1. yüzyıl ortalarından itibaren ziraat yapmaya başlamıştır. Yapılan kazılarda Türklerin bu tarihlerden itibaren kurganlarda

bulunan “Ezme Taş” denilen aletler, bu tarihten beri tarım yapıldığını göstermiştir (Sürücüoğlu, Özçelik, & Özfer, 2011).

Orta Asya'dan bu yana, dinsel törenler yaptıklarında sunmak üzere et pişirmeleri ve bunun belli şekillerde yapılması yanında sofraya sunumu, özel törenlerde hazırlanan ziyafet sofralarında sofranın hazırlanması ve sunulmasında kullanılan mutfak araç ile gereçlerine Türklerin verdiği değer çok fazladır. Orta Asya'da yapılan kazılar sonucunda çıkan ağız geniş, düz tabanlı kulpsuz kaplar, içki kadehleri çeşitli fincanlar, kaşıklar, kulplu güveçler, küçük bıçaklar ve farklı çeşitteki mutfak eşyaları bulunması, ilk çağlarda bile Türklerin bayağı gelişmiş mutfak kültürü olduğunu göstermiştir (Abalı, 2017).

Anadolu'da ilk tarımsal faaliyetlerin M.Ö. 8300'lü yıllarda yapıldığı, Çatalhöyük'te yapılan arkeolojik kazılar sonucunda da M.Ö. 7000'lü yıllarda tarımsal faaliyetlerde bazı yenilikler olduğu, M.Ö. 6000'lerde ise 14-15'ten fazla bitki yetiştirildiği görülmüştür.

Kazılarda ayrıca palamut kapsülleri bulunmuş olup palamut kapsüllerindeki asit kullanılarak yoğurt yapımında yararlanıldığı düşünülmektedir. Ancak Türkler arasında gıda olarak sütün yanında süttten elde edilen ürünler, yenilip içilmiştir. Bilhassa Türklerden hayvancılık ile uğraşanlar için hayvandan elde edilen yağ temel besin maddesiydi. Tereyağı, yoğurttan temin edilirdi. Hayvanların aynı zamanda iç ve don yağları da küplere basılmak suretiyle yemeklerde kullanılmıştı. Bu nedenle Anadolu'da bu ürünlerin Türkler ile gelmiş olabileceği değerlendirilmektedir (Güler, 2010).

Zira anılan tarihlerde Anadolu'da ayran, tereyağı, peynirin bilindiğine dair bulgular bulunamamıştır. Yapılan kazılar sonucunda "Medeniyetlerin beşiği" olarak tanımlanan Anadolu'da çıkan mutfak eşyalarından mutfak kültürünün temellerinden birinin de Türklerle ait olduğu belirlenmiştir. Aynı zamanda Anadolu mutfak kültürünün Türklerin Orta Asya'dan bölgeye gelerek yerleşmesiyle zenginleşmiştir.

Göçebelikten vazgeçerek yerleşik yaşama geçmesiyle tarımla uğraşmayı çoğaltan Türkler, buğday, çavdar, arpa ve darıyı yetiştirdiği başlıca ürünler olarak sayabiliriz. Zaman içinde buğdayı temel besin maddesi olarak Türkler tarafından çoğunlukla ekmekleri buğdaydan yapmışlardır (Közlme, 2012).

Her ne kadar Orta Asya'da göçebe olarak yaşam süren Türklerle ait mutfak kültürleri hakkında bilgiler kısıtlı olsa da Türklerle ait ilk yazılı kaynaklar arasında Orhun Abidelerini sayabiliriz. Söz konusu yerlerde Türk mutfak kültürü hakkında bir takım yazılı bilgiler bulunmuştur. Orhun Abidelerinde; “geyik ile tavşan eti yendiği”, “Bilge Kağan'ın ölen

kardeşinin yas töreni için konuklar davet ettiği ve ölü yemeği verdiği” betimlenmiştir. Orhun Abidelerinde “tok”, “aç”, “azuk” gibi yiyeceklerle ilgili terimlerde yer almaktadır. Ayrıca Orhun Abidelerinde bahsedilen balık avcılığı, yer alan balıkçılık ile ilgili motiflerden Anadolu’dan önce de Türkleri tatlı su balıkları avladığını göstermektedir.

Çin’de yaşayan halkın temel besini olan pirinç, Orta Asya’da Türkler tarafından o tarihte öğrenilerek bu zamana kadar yetiştirilmiş ve yemeklerde kullanılmıştır (Gürsoy, 2005).

Türkleri, o dönemde sebzelere ilgisi pek olmamakla beraber sebze olarak kabak, soğan, sarımsak, şalgam, pancar, dağ ıspanağı, pırasa, havuç, turp, patlıcan, salatalık kullanılmıştır.

Bunların yanında meyve ve kuruyemişe de Türkler ilgi göstermiştir. En fazla kullanılan meyve ve kuruyemişler; “dut, fıstık, fındık, armut, elma, kavun, karpuz, kayısı, erik, şeftali, içde, üzüm ve ceviz” sayılabilir. Ayrıca üzümünden “pekmez, sirke ve şarap” yapılmış ve Türk mutfağının baş katkı malzemeleri olarak yer almıştır (Alpargu, 2008).

Türkler tarafından “burçak” denen ve batıya doğru göç sürecinde “börülce” olarak isim alan baklagil dışında; “bezelye, bakla, fasulye, nohut ve mercimek” de baklagiller olarak kullandıkları tespit edilmiştir (Gürsoy, 2005).

İslam öncesinde Türk Kültürü hakkında bazı kaynaklarda; Orta Asya Türklerinde içki olarak “kıymız” içildiği ayrıca halk tarafından içki olarak kıymız dışında bazı hububat türleri yanında üzümünden şarap elde edildiği, içki ürettiği ve halk tarafından içildiği yönünde bilgiler mevcuttur. Marko Polo’nun seyahatnamesinde de at etinin yenilip kanının içildiğinden bahsedilmektedir (Kılıç & Albayrak, 2012).

Eski Türk kültüründe göçebe yaşamdan dolayı yoğurt önemli bir yeri tutmuştur. Yoğurt, Türklerin ürünü olup dünyaya aynı isimle yayılmıştır. Türk yemeklerinin bir kısmında da yoğurt kullanılmaktadır. Bunun yanında savaşa gidenlerin, giderken erzak olarak aldığı ve yediği bir ürün olan “kurut” da kurutulmuş koyun sütünden yapılmış yoğurttan oluşan bir tür peynirdir (Yılmaz, 2000).

Orta Asya Türklerin çadırları incelendiğinde mutfak olarak her daim yer yapmışlardır. Kaşgarlı Mahmud’un “Divan-ü Lügat-it Türk” de mutfakta kullanılan malzemeler olarak; etlik (et çengeli), ıvrık (ibrik), bardak, selçi, biçek (aşçı bıçağı), soku kova, (havan) susgak (susak), tewsi (tepsi), saç, şiş, yanında, toprak ile ahşap eşya olarak; tekne, tuzluk, yasgaç

(yasdığaç), küp, çanak, çömçe, kaşuk, ve deriden yapılan mutfak eşyaları olarak; tagar (dağarcık), tulkuk (tuluk), sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), sayılmıştır (Genç, 2008).

Tüm kültürlerdeki gibi mutfak kültüründe dini inanışlara, iklim ve çevreye göre belirlenmiştir. Türk mutfak kültürü incelendiğinde ortaya çıkan en bariz gerçek, Orta Asya'da İslamiyetten öncesi ve sonrası etkileşimler sayesinde ciddi değişimlere uğramıştır.

Türklerin Orta Asya mutfak kültüründeki bazı yiyecek ve içecekler, İslamiyet'in etkisiyle, din tarafından yasaklandığı için bu yiyecek ve içecekler, Türk mutfağında kullanılmaktan sar-ı nazar edilmiştir. İslam'ın kabul edilmesiyle Türkler, mutfak kültürlerini korumakla beraber dini yasaklar ile dinin gerekliliğine bağlı davranmışlar, bazı yiyecek içeceklerden vazgeçmişlerdir.

Ekmek, göçebelikten yerleşik hayata geçildikten sonra da Türkler arasında, daha çok tüketilmesi yanında israfından ve yerlere atılmasından “günah” sayılarak kaçınılmış ancak kutsal bir mahiyete büründürülmüştür (Közleme, 2012).

Ayrıca yemek adabı da değişerek; “yemeğe besmele ile başlanmaya”, yemek sonunda “sofra duası yapılmaya”, başlanmıştır.

İslamiyet'in etkisi ile Türklerin yiyecek ve içecekleri;

“Balık yemekleri, etli yemekler, buğday ve buğday unundan yapılan yemekler”,

“Süt ürünleri ile yapılan yemekler”

“Hamur işleri (erişte ve şehriye), tutmaç, pirinç yemekleri”,

“Sebze yemekleri”,

“Darı yemekleri”,

“Üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut, ığde, fıstık, ceviz”,

“Şaraplar (içki), boza, kımız ve kumlak veya bal şarabı”,

günümüze ulaşan kaynaklarda yer alan yiyecek ve içecekler listesinde bulunmaktadır.

Bunun yanında, İslamiyet'te at kanı içmek “haram” kabul edildiğinden içilmekten vazgeçilmesine karşılık kımız, şarap gibi bazı içkilerin içilmesi yasaklanmış olmasına karşılık devam edilmiştir. İslamiyet etkisine giren Türk mutfağı, bugüne ulaşan mutfak kültürünün ana hatları bu şekilde oluşmuştur ve Anadolu'da bu Mutfak kültür öğelerinin bir kısmının devam ettiğini gözlemlenmektedir.

Türk mutfak kültürü unsurlarından biri olarak sayabileceğimiz bir husus da yemek yeme adabıdır. Türk topluluklarında, sofrada adabı, tarih sürecinde bir disiplin ve sosyal bir düzen içinde şekillenmiştir. Türklerde yemek yenmesi sadece yeme ve karınların doyurulması bir olay olmaktan daha ziyade topluluk düzeni, disiplin ve onurları kurtaran bir araç, sembol özelliği taşımaktaydı.

Toplu halde yenen yemekler esnasında herkesin yeri ve ateşte kızarmış bir hayvanın hangi yerinden yiyeceği, atalarından aktarılan miras ile bilinmekteydi. Bunu belirleyen de sofraya oturanların atalarının yapmış olduğu hizmet ile yapmış olduğu bahadırılık derecesi idi. Yemek masasındaki topluluk üyeleri tarafından bu kast sistemi nesiller boyunca taşınarak sürdürülmekteydi. Torunların da kendi hizmetler ile gösterecekleri cesaret sonucunda yapacakları kahramanlıklar ile pay haklarını yükseltmekte veyahut tam aksi olarak kötü hareket sonucu paylarını kaybetmekteydiler. Ancak on birinci yüzyıl öncesinde Türklerin sofrada adabı hakkında detaylı bilgi bulunmamaktadır.

5.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı

Anadolu'nun fethi aşamasında çok fazla zorlanan Selçuklular, zengin bir kültürün oluşmasına öncülük etmişlerdir. Selçuklu mutfağında yemek, usul ve adetleriyle devletin yıkılmasından sonra da devam eden ve 20. yüzyıla kadar süren dokuz yüz yıllık bir zamanı içine aldığından bahsetmek mümkündür.

Bu mutfak kültürünün geleneksel Türk mutfağının bir devamı olduğu, günümüze kadar gelen yazılı kaynaklarda yer almakta ve bugünkü mutfak kültüründe de izlerini görmektedir (Közleme, 2012).

Selçuklu mutfağında, İslami anlayışta beslenmeye geçilmesi sürecinde, geleneksel gıda maddelerinin kullanımında ve israf edilmemesi için bir kısıtlama yanında sadelik görülmektedir (Gürsoy, 2004).

Türk tarihi ve İslam tarihi yönünden Selçuklu devri bir dönüm noktası olup dünya tarihinde de ciddi etkileri olmuştur. Türkler, Selçuklu döneminde de hayvanlardan ve bitkilerden elde ettikleri ile yemek yapmaya devam etmiş olup günümüze kadar da bu tarz korunmaktadır. O zamandan bu zamana kadar büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etlerinden yararlanılmış, sütleri kullanılmış, diğer kümes hayvanları yanında tarımsal ürün olarak

yabani otlar, bitkiler, ağaçlar ve meyveler ile beslenilmiştir (Şanlıer, Cömert, & Özkaya Durlu, 2012).

Selçuklular döneminde, Türk Mutfak kültürü incelendiğinde, yapılan yemek çeşitlilikleri artmış ayrıca yemek pişirilmesi ile muhafaza teknikleri geliştirilmiştir. Selçuklular döneminde, yemeklere kuşluk ve akşam (zevale) yemeği denilmekte ve iki öğün yemek yenmekte idi (Doğdubay & Giritlioğlu, 2011).

Yemeklerde, doyurucu ve tok tutucu olduğundan yağlı ve hamur işi tercih edilmekteydi. Akşam yemeği ise çok çeşitten olur, bol yapılı ve hava kararmadan yenirdi. Selçuklular zamanında, yemeklerin ana ürünleri; et, un ve yağ olmuştur. Bu çerçevede; “Kuzu, erkeç, keçi, at, tavuk etleri” en fazla tüketilen etler olmuştur. Bunlara kuş ve balık eti de ilave edilebilir. Selçuklularda, kesilen hayvanın sakatatı dahil tüketilmiştir. Sebzelerin kullanılarak yapıldığı yemekler ise pek tercih edilmemekle beraber az da olsa pişirilmiştir (Gürsoy, 2004; Çetin, 2008).

Selçuklular döneminde her yemeğin yanında ekmek, ana besin kaynağı olarak yer almakta olup tüketilmesi özelliği ise Orta Asya Türk mutfağında ayıran temel bir farktır (Közleme, 2012).

Selçuklularda; yemek esnasında sofraya olarak kırıntılar yere dökülmemesi amacıyla yere bir örtü yayılır, üstüne yaklaşık 40 cm yüksekliğinde altlık ile üzerine sini konur, yemekler arasında sulu yemek var ise tahta kaşıklar ile içilir, elle yemek yememeye özen gösterilir, bazen de yufka ekmeği kaşık gibi kullanılırdı (Eralp, 2010).

Selçuklular dönemindeki yetiştirilen tahıl ürünlerinden buğday ile pişirilen ekmek, sofralarda ciddi bir beslenme ürünü olmuştur. Ancak çavdar ekmeği, arpa ekmeği, kepek ekmeği ve mısır ekmeğini de tüketilen diğer ekmekler olarak sayabiliriz (Özgüdenli & Uzunagaç, 2014).

Genel olarak Selçuklu mutfağı incelendiğinde, gelenek ve görenekleri yanında göçerek geldikleri Anadolu'dan kazandıkları yöresel adet ve yemek kültürleri ile oldukça zenginleşmiştir.

Göçebe geleneğinden beri Türkler tarafından tüketilen et, süt, süt ürünleri, tahıl ile unlu mamuller ve değişik türlerde sebzeler kullanılarak yapılan yemekler yanında değişik meyveler, tatlılar, şerbetler, turşular, Selçuklu döneminin ana mutfak malzemelerini oluşturmuştur (Şahin, 2008; Közleme, 2012).

Günümüzdeki yemek yeme alışkanlığı içinde yer alan tatlının bu denli önemli oluşu o dönemlerden geldiği düşünülmektedir. 11. yüzyılda en çok bilinen ve tüketilen tatlısı pekmezdir. Kavrulmuş arpa ve buğday unundan elde edilen “talkan” ile karıştırılarak pekmez yendiği belirtilmektedir. Aynı dönemde şimdi yenen sütlaca benzer bir tatlı yanında, mısır unundan bir çeşit irmik helvası, ekmeğin tatlısı ve bal ile tatlı ihtiyacı giderilmiştir.

Selçuklular Dönemi'nde İslamiyette günah sayılmasına rağmen üretilerek tüketilen tek ürün içkidir. Bu dönemde yapılan ve içilen içkilerin üretildiği meyve suları ve şerbetler incelendiği zaman alkollü içkilere “içgü” dendiği, alkollü içecek olarak; “arpa, buğday, üzüm, bazı bitki ve meyve”, pürelere şarap yaptıkları, buğdaydan “buhsun” adını taşıyan ve birayı andıran içki ürettikleri, tabii ki Türklerin milli içkisi “kımız” yapılarak tüketilmiştir.

Bu dönemde besinleri saklamak için salamura, kurutma, salça tuzlama gibi yöntemleri kullanmaya devam etmişlerdir.

Yemek ve içmek hakkında sağlıkla ilişkilendirilme ve tavsiyeler hakkında ilk yazılı bilgiler bu döneme rastlamaktadır. Sofra adabı olarak belirlenen ve uyulacak kurallar dair bilgiler 11. Yüzyılda “Yusuf Has Hacib” tarafından yazılan “Kutadgu Bilig siyasetnamesi” içinde de yer almıştır.

Selçuklularda görgü kuralları incelendiğinde; yemeğe büyüklerin başlaması, yemeğin içine el sokulmaması aksinin hoş karşılanmaması, herkesin kendi önünden yemesi, yemek sağ el ile yemeğe sokulmadan yenmesi ve sofrada artık bırakılmaması, başkasının önündeki lokmalara dokunulmaması, çok obur olunmaması, ağzına alınan lokmaların küçük olması, sıcak yemeğe üflenmemesi, yemeğe başlamadan ve sofradan kalkınca ellerin yıkanması, ev sahibini memnun etmek için ikram edilen yemeğe mutlu ve istekli olarak elini uzatıp yenilmesi, yanında “besmele” ile başlanıp “Hamd” ile bitirilmesi söz konusudur (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008).

Türk mutfak kültürü temelleri milattan öncesine dayanmakta olup mutfak yapısı, yemekleri, araç gereçleriyle sofranın düzeni ile adabı Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nde gelişerek zenginleşmiştir (Genç, 2008).

5.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

Selçuklu Türklerinin 12. yüzyıldan sonra Anadolu'ya gelişleri ile gelişen Türk mutfağı, Osmanlılar döneminde on dördüncü ve on beşinci yüzyılda çevresel ilişkiler ile gelişmiş, on altıncı ve on yedinci yüzyıllar ise saray ile konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişmesi sonucunda yapılan yemekler ile günümüzde dünyanın sayılı mutfaklarından sayılması söz konusu olmuştur (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008).

Görüldüğü üzere Osmanlı döneminde, beylikten İmparatorluğa uzanan süreçte Türk Mutfak kültürü daha da gelişerek imparatorluk içinde elde edilen et, tahıl ile sebze meyve ürünlerinden üretilen yemekler ile en görkemli dönemleri olmuştur. O dönemde, diğer devletlerden Osmanlı devletini değişik sebepler ile gelen yabancı devlet görevlileri ile birlikte gelen eşrafi, yedikleri yemeklerden etkilenmiştir (Şanlıer, Cömert, & Özkaya Durlu, 2012).

Türk mutfak kültürünün Osmanlı İmparatorluğu zamanında gelişmesi, hem eskiden gelen yemek pişirme alışkanlıklarının geliştirilmesi, hem de çok uluslu bir imparatorluk oluşu sayesinde, olmuştur (Toygur, 1993).

Bunun yanında padişahların hoşuna gidecek yemeklerin üretilmesi, saraylarda verilen ziyafetler sayesinde daha gösterişli yemeklerin yapılması amacıyla saray aşçıları birbiri ile yarış yapmaları sonucunda Türk mutfağının saray kısmının zenginleşmesini sağlamıştır (Belge, 2001).

Osmanlı mutfağının oluşumu ve etkili mutfaklar;

- Orta Asya Türk mutfağından et ve süt ürünleri yoğunluklu mutfağın etkisi,
- İran ve Arap mutfaklarının etkisi,
- Anadolu'da yetişen bitkiler ile önceki kültürlerin (Roma, Bizans) etkisi,
- İslamiyet etkisi,

şeklinde belirlenebilir (Bilgin & Samancı, 2008).

5.3.1. Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı ayırımında saray mutfağı

Osmanlı mutfağı, incelemeye başlandığında ilk yapılacak ayırım “saray mutfağı” ve “halk mutfağı” şeklindedir (Güler, 2008).

Saray mutfağı, örgütlenmesi, çeşitlilik damak zevkindeki incelik ve beslenme kültüründe ciddi bir çağ atlamak olarak tabir edilecek damak çatlatacak lezzetlere ulaşılması açısından Türk mutfakları arasında, Osmanlı saray mutfağı zirveye oturmuştur (Közleme, 2012).

Kalabalık yemekler yenen bu saray mutfakları için mutfakta yeni yeni yemekler üretilmiş, değişik lezzetlere ulaşılmıştır. Saray mutfağında o dönemden gelen kayıtlara ve tarih kitaplarına göre 1200 civarında kadrosu mevcuttur. Saray mutfağı, saray çevresi dışında gelen konukların yemek ihtiyaçlarını karşılamışlardır (Yılmaz, 2000).

Osmanlı saray mutfak kültüründe;

“Muhallebi, zülbiye, lokma, baklava, kadayıf, zerde, halkiçini” olarak adlandırılan tatlılar yer almıştır. Ayrıca “helvahane” içinde bilinen tüm meyvelerden reçeller yapılmıştır.

Bunların yanında ise;

“deva-i misk, cevriş Kızılıçık, ayva ve mesir,” gibi birçok türde macun olarak yapılan tatlılar arasında yer almıştır (Gürsoy, 2004).

Saraydaki içecekler konusunda da değişik kaynaklarda;

“Sade su, limon suyu (ab-ı Limon), boza, kahve, hoşaf ve şerbetler” olarak sayılabilir. O dönemde resmi olarak alkollü içkiler bulunmadığından çok çeşitli hoşaf ve şerbet kültürü oluşturulmuştur (Bilgin & Samancı, 2008).

1453 yılında İstanbul’un fethetmesiyle, kurulan sarayda, mutfakta yapılan değişikliklerle saray mutfağı, halk mutfağından ayrılmıştır (Ertaş & Karadağ , 2013).

Kaynak zenginliği bakımından Fatih Sultan Mehmet Dönemi Topkapı Saray Mutfağı en zengin mutfaktır. Fatih Sultan Mehmet Dönemi'nde Türk mutfağı saray ve halk olmak üzere çok ince bir şekilde ayrılmasına karşılık bu ayırımında hak ve hukuka saygı söz konusu olmuştur (Yerasimos, 2005).

İstanbul'un fethinden sonra yaptırılan Topkapı sarayı 1478 yılında tamamlanması ile Fatih Sultan Mehmet Osmanlı Devleti teşrifat usulü, protokolü ile birlikte yemek yeme adabı

ile birtakım kanunları kapsayan ünlü kanunnamesini ferman olarak yayınlamıştır (Ünver, 1948).

Daha fazla incelemek gerekirse;

Söz konusu olan Topkapı Sarayı'ndaki mutfak "Matbah-ı Amire" ismi ile anılmaktaydı. Büyük bir teşkilatlanma olup mutfakta padişah ve hanedan mensupları yanında saray personeline yemek pişirilmekteydi. Saray Mutfağı, Padişah, Valide Sultan ve Divan halkı şeklinde isimlendirilen ayrı ayrı sofralar hazırlanmış ve ayrı ayrı yemekler çıkarılmıştır (Öztuna, 1978).

Bu dönemde mutfak işleyişi kurallara bağlanarak bunlar en üst seviyelerde ve sert olarak uygulanmıştı. Saray mutfağında kullanılan araç ve gereçlere bakıldığında padişah sofralarına yapılan ikramlarda yemeklerin ikram kapları genelde gümüş siniler ve gösterişli mutfak araç, gereçleri ile yapılmaktaydı.

Saray mutfağı düzen ve kurallarıyla yapılanmış bir örgüt olarak, saray ikinci avlumsunun iki yanında kurulmuştur. Matbah-ı Amire yönetimi altında Divan Mutfağı, Ağalar Mutfağı, Has Mutfak, Helvahane, Kiler, Fırınlara, Kalayhane, Şemafer Karhanesi, yemekler için gerekli malzemelerin geldiğinde mutfaklar için pişirme öncesi hazırlıkların yapıldığı yerler gibi birimlerden oluşmaktadır.

Ayrıca mutfakta Acemioğlanlardan seçilerek görevlendirilen aşçılar, Şakirtlik (çıraklık), Halifelik (kalfalık) kademelerinde yetiştirilerek Ustalık (aşçılık) mertebesini daha sonra da Aşçıbaşı olarak Baş aşçıbaşı altında çalışırlardı (d'Ohsson, 2020).

Kendi içinde düzenlenen kuralları içindeki mutfağın hazırladığı "sofra" da belli bir düzende olurdu. Sofrada yere serilen bir örtü, yerde diz üstünde sehpa ve üstüne de yemek kaşık, çatal ile ekmek konan "sini" adlı tepsi konarak oluşturulan sofrada yemek yenirdi (Reyhanlı, 1983).

Osmanlı yemek kültürü içinde Sofra düzeni dışında şölenler de söz konusuydu. "Şenlik" yapıldığında şölenler yer alırdı. "Protokol için düzenlenen şenlikler" ve "halk için düzenlenen şenlikler" olmak üzere iki grupta düzenlenen şenliklere katılan halk için hazırlanan yemek, saray mutfağından getirilerek, borular ile davullar eşliğinde yemek yenirdi (Güler, 2010).

5.3.2. Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı ayırımında halk mutfağı

Osmanlı döneminde halk mutfağı incelendiğinde; Anadolu halkının örf adeti ile birleşmiş, düğün, sünnet, cenaze gibi toplumsal törenler ve törenlere bağlı yenen yemekler ve sunulan içecekler bakımından yemek anlayışı da yılların birikiminden oluşan kültürünün bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu'daki halkın mutfağı hakkında bilgileri; Çatalhöyük'te kazılarda bulunan mercimek ile bulgur tanelerinden, Dede Korkut hikayelerinde yer alan, "katmer, ayran, tutmaç yufka, kavurma vb., yiyeceklerin anlatımından, "Divan-ü Lügat-it Türk"te bahsedilen, "helva, pilav, zerde, baklava ve börek" tanımlamalarından öğrenmekteyiz. Görüleceği üzere Orta Asya'dan ve Selçuklulardan izler, Osmanlı Anadolu mutfağında söz konusudur.

Orduda, Konaklar ile imarethaneler yanında Saray ile Halk yemek kültürü arasında yemek yemede büyük fark yoktur. Ancak kadınlar ile erkekler arka arkaya düzenli bir şekilde iki kez, yemek yenmekteydi.

Osmanlıda konak, kasır ve yalılarda padişah ve erkanı, ulema, bir sofraya etrafında toplanarak sosyalleşmekteydiler. Bu nedenle saray mutfağı daima çok fazla değişik yemek ve çok lezzetli olmaları aşçı başları tarafından sağlanmıştır. Halk mutfağında ise insanlar günlük enerji ihtiyacını karşılayıp çalışabilmek için yemek yemeyi hedeflemişler, yiyecekleri de ona göre hazırlamışlardır. Halk mutfağı Orta Asya'dan ve Selçuklulardan bu güne kadar modern dünya özellikleri dışında değişim fazla olmamakla beraber eski lezzet ve tatların kaybı söz konusudur.

Türk Halk Mutfağında, bölgesel farklılıklara rağmen ürünler, kültürel anlayışlar çoğu yerde birleşmektedir. Bölgelere göre Türk halk mutfağı ile Saray Mutfağına ait olduğu düşünülen, birleşen, ayrılan, sayısız yemek bulunmakta olup bir kısmı yazılı kaynaklara geçmiş ancak diğerleri zaman içinde reçeteleri olmadığından unutulmuştur (Halıcı, 1986).

Osmanlı Halk mutfağında;

Baklagiller ve tahıllar; "bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut",

Sebzeler; "pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan",

Yağlar; "zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ",

Otlar ve baharatlar; "misk, safran, eflak tuzu, sakız, tarçın, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, sirke, fülül (karabiber), kişniş, nane, kimyon, karanfil, anber",

Hayvansal gıdalar; “tavuk, peynir, bal, süt, yumurta, karides, sığır işkembesi, av kuşları, paça, kaz, yoğurt, kaymak, istiridye, balık”,

olarak sıralanabilir (Faraçhi, 2000).

17.Yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfaklarında olmayan ürünler olan muz, portakal, mandalina, ananas, domates gibi ürünler halk tarafından tanınarak tüketimi yaygınlaşmıştır. Bu rnlerin yaygınlaşması sonucunda Avrupa ile yapılan ticaret, artmıştır.

18. Yüzyılda başlayan gerileme döneminde, Türk mutfak kültüründeki zenginlik devam etmiş ve o yıllarda yazılan eserlere bakıldığında “Osmanlı döneminde 200'e yakın yemek olduğu”, belirtilmiştir (Kılıç, 2017).

Bu yıllara ait elli adet yemek ismi ile tarifleri tespit edilmiştir. Ancak ngrlen kaynaklara geğmemiş daha birçok yemek reğetesi olup, bu sayı bütün tarihte var olup unutulana yemeklerimizi bildirmekten uzaktır (nver, 1948).

Batı ile temasa başlayan Osmanlı, batıdan etkilenererek Osmanlı Saray ve İstanbul mutfağı, 19. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlayarak 20. Yüzyıl başında geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak uygulamalarının söz konusu olduğu mutfak kültürüne geğmiştir (Ögel, 1982).

Osmanlı piyasasında, Batı'dan getirilen ürünlerin çoğalması ile damak tadı etkilenmiştir. Osmanlı toplumunun beslenme alışkanlıklarında tüketim anlayışında meydana gelen değişim yansımış, patates, okolata, domates, kakao gibi rnler Osmanlı sarayı ile elit kesim tarafından kullanılmaya başlanmış, daha sonra da 19. yüzyılda da halk mutfağı sofralarında kullanılmaya başlamıştır.

19. Yüzyılın sonuna gelindiğinde, yabancı ziyaretçilerin yazdıkları anıları incelendiğinde, saray mutfağında, Fransız mutfağı ağırlıklı olmak üzere yemekler pişirilmeye başlanmış, et ile pilavlar lezzetlendirilmesi amacıyla kullanılan yaş ve kuru meyveler mutfak geleneğinde kullanımı azalmıştır. Ancak bu seferde baharat eşitleri, dereotu, maydanoz, nane gibi unsurların kullanılması artmıştır (Kızıldemir, ztrk, & Sarışık, 2017).

Bu kapsamda 19. Yüzyıla gelindiğinde Batı etkisiyle yer sofralarından vazgeçilerek masa ve sandalye kullanılmasına, yemeklerin masa üstünde servis edilmesine ve yenilmesine başlanmıştır. Fakat domuz eti hiçbir zaman Osmanlı mutfağına girmemiştir (Gürsoy, 2004).

Sofralarda lüks ve gösterişten kaınılmakla beraber yabancı devlet temsilcileri için yapılan ziyafetler tam aksi şekilde olurdu. Yemek kısa sürede yenerek kalkılırdı. Sarayda

altın, gümüş ve porselen tabaklar kullanılmakla beraber seçkin zümrenin sofralarında da bulunmaktaydı (Bilgin & Samancı, 2008).

Osmanlı döneminde, özel gün ve kutlamalar haricinde; “toplular yemek sofraları, konuk sofrası, düğün sofraları, aile sofrası, sayılı gün sofraları, sünnet sofraları, ramazan sofraları, muharrem ayı sofraları, hamam sofraları, saray sofraları gibi değişik sofralar türleri”, bulunmaktaydı ve çok fazla masraflı ziyafetler yapılabilirdi. Ziyafetler esnasında servis edilen yemek çeşitleri, mevsime göre; “çorba, köfte, kebab yanında pilav çeşitleriyle tatlı olarak baklava, lokma, kadayıf ve sütlü tatlılar” şeklinde oluşturulan menülerden oluşurdu (Ciğirim, 2000; Ak, 2007; Bey, 1995).

Bu tür kutlamalar, Osmanlıda meydanlarda yapılmak suretiyle saray ile halkın kaynaşmasını sağlarken Avrupa’da şatolarda soyluların davet edildiği yemekler, surlar içinde yapılırdı (Közleme, 2012).

Sonuç olarak on yedinci yüzyılın bitiminde özellikle halk ve saray mutfak ayrımı kalkmış yeni bir mutfak olarak bugün bildiğimiz “Osmanlı mutfağı”, mutfak olarak ortaya çıkmıştır (Araz, 2009).

Bu mutfak, bu dönemin ekonomik şartları ve yeni iletişime geçilen toplulukların kültürel katkıları ile sentez olmak suretiyle on sekizinci yüzyılda gelişmiştir. Bu 1850’li yıllardan sonra dünya da ticari mallarda değişim, teknolojik gelişmeler sayesinde hızlanarak çoğalmasıyla, Yeni Dünya’dan gelen ürünler mutfaklara girmiş ve mutfak kültüründe değişimi başlatmıştır. Osmanlı mutfağında bu süreçte Batı etkisinde kalarak tekrar değişim ve gelişim sürecine girmiştir. Yani Osmanlı mutfağında iktisadi zorunluluklar ve çok kültürlülükten başlayarak, Antik, İran ve Arap etkileri taşıyan eski alışkanlıkların birçoğu geride bırakılarak yeni sentezlere başlamıştır (Yerasimos, 2005).

5.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Cumhuriyet dönemi iki bölüme ayrıldı: İstanbul’da saraylar, konaklar ve aşçılar üçgeninde gelişen ve artık sadece İstanbul’un evlerinde var olan Klasik Türk Mutfağı ve bugün Anadolu’nun tümünde devam eden Türk Halk Mutfağı. Ancak restoran ve otellerde Batı yemeklerinin kullanıldığı hibrit mutfaklar söz konusudur (Halıcı, 1999).

Klasik Türk mutfağını oluşturan hususlar, Orta Asya'dan günümüze kadar Anadolu'da yaşanan süreçte ortaya çıkmıştır. Hâlihazırdaki mutfak kültürü, o dönemlerden bugüne gelmiştir. Mutfak kültürü oluşurken geçmişteki yemeklerin bir kısmı unutulurken bir kısmının da adları değişmekle beraber bazı yerel mutfaklarda uygulandıkları bilinmektedir.

Cumhuriyet döneminde, geçmiş yıllardan gelen birikimi ile var olan Osmanlı mutfak kültürü halen sürdürülmektedir. Ancak diğer ülkeler ile olan irtibatlar sonucunda da önemli değişimlerde söz konusudur (Samancı, 2016).

Osmanlı İmparatorluğu son yıllarında Avrupa devletleri ile olan sıkı ilişkisi ve Avrupa devletlerinin sömürgeci faaliyetleri sonucunda Türk mutfağı da nasibini alarak Osmanlıdan gelen geleneksel Türk mutfak kültüründe de farklılaşmalar olmuştur.

Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu'nun gastronomi kültürünü korumakla kalmamış, aynı zamanda büyük değişimler geçirmiştir. 19. yüzyılın sonlarında ortaya çıkan geleneksel (alafranga) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi, Cumhuriyet döneminin şehir merkezli Türk mutfağında daha da belirginleşmiştir. Kent merkezli Türk mutfak kültürü, modern sofraya düzeni, görgü ve alışkanlıkları sergilerken, merkezden uzak kırsal kesimlerde geleneksel mutfak uygulamaları devam etmiştir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbul'da bulunan Avrupa tarzı restoranlar, Cumhuriyet döneminde yaygınlaştı. 1950'li ve 60'lı yıllarda İstanbul, Anadolu bölgesinin mutfağını yansıtan yemeklerle tanışmıştır. 1980'den sonra Türkiye ekonomisinin açılmasıyla birlikte ithal gıdalar şehirlere girmeye başlamış ve 1990'dan sonra Türkiye'de geleneksel gıda üretimi ve pişirme şekli hem kentsel hem de kırsal alanlarda hızla değişmiştir.

Bu durum klasik Türk mutfağındaki sebze zenginliğini ortaya çıkarmaktadır. Meyveler etli, etsiz, yahni, bastı, dolma şeklinde yemek olarak hazırlanabilmekte; ayrıca hoşaf, şerbet, komposto, şurup olarak değerlendirilmektedir. Sütlü ve tatlı türleri kazandibi dahil çeşitli örneklerle doludur. Hamur işleri tatlı ve tuzlu çeşitleriyle klasik Türk mutfağında önem taşımakta, özellikle açma hamurlar hiçbir dünya mutfağının sahip olamayacağı zenginlik taşımaktadır (Doğanbey & Arlı, 1982).

Mutfakta yeni yemek teknikleri ve malzemelerinin kullanımı Cumhuriyet döneminde 19. yüzyılın sonlarında Avrupa sofraya düzeni ve adabı ile birlikte şehir merkezli Türk mutfak kültüründe hız kazanmıştır. 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında İstanbul'da yayınlanan yemek kitapları, Batı Avrupa mutfağından izler taşımaktadır. Tariflerde geleneksel (alafranga) ve modern (alafranga) mutfak ayrımı Cumhuriyet'in ilk gününden

günümüze kadar devam etmiştir. 19. yüzyıl sonlarında kadınlara yönelik olarak basılan dergi, gazete ile kitaplarda ev idaresi, sofraya düzeni ve alafranga yemek tariflerini modern Osmanlı kadınlarına öğretmeyi amaçlayan yaklaşım, Cumhuriyet'le birlikte yemek öğretimini anlatan kitaplar ve kız enstitüleri ile taçlandırılmıştır (Doğanbey, 1989).

Fransız mutfağı kaynaklı yemek ve tatlı tarifleri İstanbul'un seçkin gastronomisi arasında kabul görmeye başlarken, Türk mutfağına adaptasyon süreci ancak 20. yüzyılda tamamlanabilmiştir. Bu değişim İstanbul'da gelişen Türk mutfağında gözlemlenirken Anadolu'nun yöresel mutfaklarını etkilememiştir. Akdeniz, Karadeniz, Ege, Güney ve Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Marmara bölgelerinde yöresel gastronomi gelenekleri devam etmektedir.

Özgün coğrafi ve kültürel mirasıyla ortaya çıkan yöresel mutfaklar, Osmanlı İmparatorluğu coğrafyasında gelişmiş ve günümüzde de Türkiye coğrafyasında varlıklarını sürdürmektedir. Türkiye genelinde pişirme teknikleri ve yemek çeşitleri aynı olsa da her yörenin kendine has lezzet farklılıkları ve yemek çeşitleri bulunmaktadır. Doğu Anadolu'da koyun eti, süt ürünleri, buğday ve fasulye öne çıkarken, Güneydoğu Anadolu'da bulgur, acılı kebab ve baklava gibi şerbetli tatlılar öne çıkıyor. Güneydoğu'daki en popüler tatlar acı, ekşi, grenadin ve şekerdir. İç Anadolu bölgesi mutfağı, baklagiller ve yenilebilir otların yanı sıra ağırlıklı olarak tahıllara dayalıdır. Ayrıca kuru meyveler, pekmez, haşhaş ezmesi ve tahin de yemeği zenginleştirmektedir. Karadeniz yöresinde mısır, karalahana ve hamsi otantik yemeklerin ana malzemesidir. Ege bölgesinde, Akdeniz'e has bir beslenmeye hakimdir, daha çok balık, tüketiminin olduğu Akdeniz'e has bir yemek alışkanlığı hâkimdir. Burada zeytinyağı kullanımı yaygındır. 1980'li yıllarda Türkiye'nin dışarı açılması, piyasa ekonomisinin çapı, şehirlerin yoğun göç alması, kadınların iş dünyasının geniş yayılması ve medyanın yaygınlaşması Türk mutfağındaki değişimleri barındıran sebeplerdir. Anadolu kent kültürünün bir parçası olan gönüllüler, elektrikli fırınlar ve buzdolapları 1960'lardan beri var. Buna bağlı olarak pişirme de değişmiştir. Kentsel ve kırsal alanlar arasındaki beslenme gözlemlerindeki fark, bugüne kadar önemli bir sosyal fark olmaya devam etmektedir. Cumhuriyet döneminden günümüze kadar Türkiye'nin mutfak gelenekleri birçok değişikliğe uğramıştır. Günümüzde de şehir ve köy arasındaki yemek alışkanlıklarının farkı, önemli bir sosyal fark olarak hâlâ devam etmektedir. Domates salçası, kırmızıbiber, margarin, ay çiçek yağı gibi yeni malzemeler geleneksel mutfakta artık yaygın şekilde kullanılmaktadır.

Aynı zamanda Batı kökenli bazı yemek ve tatlılar Türk yemeklerinin bir parçası haline gelmiş, egzotik fast food kullanımı yaygınlaşmıştır. Köfte, balık ekmek, lahmacun, pide gibi bazı geleneksel Türk yemekleri de fast food olarak uyarlanmıştır. Şehirlerde yemek yeme sığınağı, kırsal alanlara göre yenilik ve değişime daha duyarlıdır ve uluslararası mutfaklardan örnek sunan restoranlar açılmaktadır.

Medyada yayınlanan yemek programları, dergilerde ve gazetelerde mutfak alanlarında yapılan yeniliklerin topluma tanıtılmasını sağlamakta ve bu alandaki değişimlerin kırsal kesimlere de duyulmasını sağlamaktadır.

Günümüzde Türk mutfak kültürüne ait özellikler azalmasına rağmen varlığını korumaktadır.

6. TÜRK KÜLTÜRÜ VE MİMARİSİ İSLAMİYET'TEN

ÖNCE VE SONRASI

Türkler tarih boyunca dünyanın farklı yerlerindeki uygarlıklar ile kıyaslandığında hep var olmuşlardır. Türk toplulukları Orta Asya'dan başlayıp Anadolu'ya kadar uzanan süreç kapsamında yaşamış oldukları alanlara daima bir uyum sağlayabilmiş ve binlerce yıl sürdürülebilir bir şekilde var olmuşlardır (Taşağıl, 2020).

6.1. İslam Öncesi Türk Kültürü ve Mimarisi

İslamiyet öncesi döneme bakıldığında Türk tarihi ve kendine özgü kültürünün oluşumu ve şekillenmesi coğrafyaya ve iklime göre olmuştur. Düşünce tarzı, dini yapısı, dünya görüşü, örf ve gelenekleri bir toplum olan eski Türk yaşayışında etkileyen faktörlerdendir. Yapılan araştırmalara göre Türkler, Bozkır kültüründe yaşamışlar ve gelişim ile içerik yönünden diğer toplum kültürlerinden farklılaşmışlardır. Bazı yazarlara göre de Türkler tarihlerinde en büyük devrimi ormanlardan çıkarak bozkırlara göçerek ve orada yaşayarak yapmışlardır.

Jean-Paul Roux, Türklerin yaşamı hakkındaki kitabında; “Türklerin avcılık ve toplayıcılık uygarlığından yetiştiriciliğe, rengeyiği kültüründen at kültürüne böylece geçiş yaptıklarına işaret eden” belirlemeleri vardır (Roux, 2007).

Türk Bozkır kültürünün geliştirildiği bölgenin Andronovo (MÖ. 2000-900 yılları arasında Altay ve Tanrı dağları, Batı Sibirya ve Hazar'ın kuzeydoğusuna kadar uzanan bölgede yaşamış Tunç Çağı toplumları için kullanılan terim) kültür sahası olarak ifade eden bazı yazarlar, bu coğrafyada bol otlak olduğundan besiciliğe ve ziraata elverişli bir alan olduğunu ifade etmektedirler. Aynı yazarlar; “Kültürün üç temel dayanağı olup bunlar coğrafi çevre, insan unsuru ve cemiyet” olarak tanımlamaktadırlar (Kafesoğlu, 2013).

Türklerin İslamiyet öncesindeki bir yaşam tarzı olan konar göçerlik, Türk kültüründe çok önemli bir yer tutmakla beraber o dönemlerde Türk devletlerin yönetim şekli genelde ikili sistem formatındaydı (İkili yönetim teşkilatında; ülkenin doğusunda Kağan, batısında

ise Yabgu unvanı ile Hükümdarın kardeşi bulunurdu. Yabgu iç işlerinde serbest, dış işlerinde ise doğu da bulunan Kağan'a bağlı olurdu) (Hey'et, 1996).

En fazla bu durum Göktürklerde belirgin olmuştur. Türkler, Uygurlar döneminde yerleşik hayata geçmeye başlamıştır. İslamiyet öncesi döneme bakıldığında Türklerde “devlet” ülke (toprak), hakimiyet (egemenlik), halk (millet) ve siyasi teşkilatlanma olmak üzere dört ana unsurdan oluşmaktadır: Bunlar içinde Hakimiyet unsuru “emretme hak ve yetkisi” bulunmakta ve bu yetkinin ise Tanrı tarafından verildiği inancı hâkim olup buna “kut” denirdi (Şahin, 2010).

Türkler yaşamış oldukları coğrafya sebebi ile eski çağlar döneminde Batı Asya'nın ve Doğu Avrupa'nın bozkırlarında bulunmalarından dolayı oluşan ilk kültür ve medeniyetleri de doğal olarak bozkır kültürü şeklinde adlandırılmıştır. Bu alanda yapılan çalışmalar doğrultusunda araştırmacılara göre Bozkırda Türk kültürü, aynı zamanda at ve demir üzerine kurulu olduğu tespit edilmiştir (Şahin, 2018).

Bozkır kültürünün beraberinde konar göçer kültür yapısının etkisi nedeniyle eski Türklerde bilhassa Hun ve Göktürk dönemleri öncesinde çok fazla mimari eser bulunmasa da evlerin yapımında genelde kerpiç kullanılmıştır.

Uygur devletinin kurulması ile Orta Asya'da yerleşilen yerlerde şehirler inşa edilerek ev, tapınak ve diğer ihtiyaç duyulan tesisler yapmışlardır. Bu dönemde Türklerin kendine has özellikleri ile inşa ettikleri yapılar, tek katlı olacak şekilde uygulanması ile beraber Maniheizm ve Budizmin etkisiyle de mimari yapılar oluşturularak da birtakım farklılıklara sahip olduğu da söylenebilir. Uygurlar yerleşilen bölgelerde yönetimin olduğu başkente “Ordu-balık” yanında “Beşbalık” ve “Turfan” adını verdikleri şehirleri de inşa etmişlerdir.

Türkler, İslamiyet öncesi dönemde yazlık ve kışlık saray olmak üzere iki ayrı saray kullandıkları kaynaklarda yer almaktadır. Evlerin inşasında ise farklı malzemeler uygulanmış olup Hazar Türklerine ait evler ahşaptan oluşturulmuştur. Buna karşılık hakan sarayı ile kaleler, taş ve pişmiş kerpiçten inşa edilmiştir. Ancak Atilla'nın sarayı da ahşaptan yapıldığı bilinmektedir. Bu bilgiler eşliğinde İslamiyet öncesi Türkler, kentlerden ziyade askeri kaleler yaptıkları, şehir denen yerlerinde kale şehirler olarak tanımlamak gerekmektedir (Hey'et, 1996).

Bilhassa Uygurlar döneminde kurulan “Ordu-balık” kenti, İdil Bulgarlarının başkenti olan Bulgar şehri, Tuna Bulgar şehirleri arasında konumlanmış saraylar ve su tesisleri de Türklerin mimari eserleri olarak sayabiliriz. Bu dönemde Türkler genelde yerleşkelerde

konumlandığı yapıları daha ziyade çamur, toprak (kerpiç) ve ahşaptan inşa etmişlerdir. Bu malzemeler yanında inşa ettikleri yapılarda meşe kalasları, sıkıştırılmış toprak, tuğla ve taş gibi malzemelere de yer vermişlerdir (Kafesoğlu, 2013).

İslamiyet öncesi Türkler döneminde, Orta Asya'daki yarı göçebelik döneminde dahi Türkler arasında “ev” kavramını biliyorlardı. Türkler tarafından Anadolu'da inşa edilen evlerin kullanım bölgeleri ve şekli, Orta Asya'da kullandıkları çadırlar ile paralellik göstermiştir. Çadır, göçebe yaşam şartlarına göre uygun olmakla beraber kalıcı konut mimarisinde kullanılan inşaat tekniği ve uygulanan yapı malzemeleri üzerindeki etkisi de çok fazla olup aynı zamanda edinilen kültürün mimari yapılar üzerindeki etkileşimine de imzasını atmaktadır.

Eski Türkler döneminde bozkır yaşamı ile göçebe hayat tarzı modeli nedeniyle günlük kullanımlarına yarayan objeler dışında çok da fazla sanatla uğraşma eğiliminde olamamışlar.

Uygurlar döneminde artık yerleşik hayata geçilmiş, sonucunda da ev, tapınak ve saray mimarisinde ciddi gelişmeler yaşanmıştır. Uygurlar tarafından “etrafi surlarla çevrili şehirler” yanında “kubbeli mezar” yapıları ile ilk Türk türbelerini inşa etmişlerdir.

Uygurların “Maniheizm ve Budizm” gibi dinleri benimsemelerinden dolayı duvar süsleme (fresk) ve kâğıt resimleri ile “minyatür” sanatı da gelişmiştir. Uygurlar döneminde icra edilen resim sanatına “bezeklik”, icraatçı olan resamlara ise “bedizci” denmekteydi. İslamiyet'ten sonra ise icra edilen resim sanatına “tasvir”, icraatçı olan ressama ise “musavvir” denmiştir (Turan, 1990).

6.2. İslam Sonrası Türk Kültürü ve Mimarisi

İslamiyet sonrası döneme ait kültür ile uygarlığın ne olduğu konusunda bilgileri destanlardan öğrenmekteyiz. İslamiyet sonrası dönemde Orta Asya ve Azerbaycan'da bahsi geçen ve öne çıkan destanlar; “Satuk Buğra Han Destanı”, “Manas Destanı”, “Cengizname”, “Dede Korkut Destanları” olarak sayabiliriz (Hey'et, 1996).

Türklerin İslamiyet'i kabul etmesi ile beraberinde gelen sonraki süreçte; “Türkistan, Afganistan, Harezm, İran, Irak, Horasan, Suriye, Kuzey Hindistan, Azerbaycan ve Anadolu”da yapı çeşitliliği olarak “Cami, mescit, minare, türbe, kümbet, saray, medrese,

hastane, han, hamam, şadırvan, çeşme, kale ve köprü” gibi birçok mimari eser yaparak kullanmışlardır. Ancak bunların neredeyse hepsi zaman içinde yıpranarak ve oluşan istilalar esnasında harap edildiğinden çok azı zamanımıza ulaşmıştır.

Türk-İslam devletleri, yaşadıkları çağda kullandıkları lisanları ile beraber bilim ve sanat alanındaki eserleri yaşadıkları döneme göre dünya çapında ileri bir seviyeye çıkmıştır. Bilhassa Selçuklular döneminde bir dönüm noktası olmuştur. Selçuklular döneminde hamam kervansaray ile çiftlikler yanında “Belh, Tus, İsfahan Nişapur, Herat, Basra ve Amul”da açılan medreseler yanında Nizamiye Medresesi aracılığıyla da uygun ders içerikleri o dönemdeki tüm İslam ülkelerinde uzun yıllar okutulmuştur. Bu medreselerde dini dersler yanında matematik, astronomi ve dil konularında da eğitim verilmiştir (Hey’et, 1996).

Türk-İslam sanatının temelleri öncelikli olarak Karahanlı devleti ile atılmış olup mimari alanda “Karahanlılar, Gazneliler, Büyük Selçuklu, Anadolu Selçuklu ve Beylikler” de inşa edilen yapılar olarak değişik tiplerde “camiler, kervansaraylar, medreseler ile türbeler” ön plana çıkarak inşa edildiği görülmektedir.

Yani dini eserlerin yer aldığı mimaride; cami, mescit, türbe, kümbet, medrese, külliye, sivil mimaride; saray, köşk, ev, köprü, çeşme, hamam, imarethane ve tavhane, askeri mimaride; kale, sur, burç, hisar, kışla, ordugah, tersane, sağlık ile ilgili mimaride; bîmarhane, bîmaristan, darüşşifa, şifahane, maristan, darülaifiye, ticari mimaride ise; kervansaray, ribat, bedesten, han, kapan ve çarşılar gibi yapılar yapıldığı görülmüştür (Ögel, 2001).

Özellikle Gazneliler döneminde uygulanan üstün bir tasarım tarzı ile Cami inşasında yaptıkları minareler dikkat çekici olma özelliğine sahiptir.

Büyük Selçuklu camilerinde ise bir yapı örtüsü olarak kubbe önem kazanmaya başlamış, yapıyı oluşturan plan ise kubbeye göre tasarlanmıştır. Anadolu Selçuklularında ise yapı kriterleri olarak çok sütunlu bir şekilde veya bazilikal tarzda planlanan cami tiplerinde çeşitlilikler söz konusu olmaya başlamıştır. Beyliklerde ise cami boyutlarında küçülmeler dikkatleri çekmektedir.

Türkler, türbe ve mezar anıtlarına çok önem vermişlerdir. Mezar anıtları İslam dünyasında Türklerin geliştirdiği bir tür yapı tekniği olarak Anadolu’da yaygın biçimde uygulanmıştır. Özellikle Karahanlılar dönemine ait olan “Arap Ata Türbesi, Ayşe Bibi ve Balaci Hatun Türbeleri” Türk mimarisinin ilk önemli eserleridir (Kafesoğlu, 1984).

İlk Türk-İslam devletleri eğitime önem verdiklerinden medrese yapımını önemsemişlerdir. İlk başta Karahanlılar döneminde oluşturulan medreseler, Büyük

Selçuklular zamanında ise özellikle “Nizamiye Medreseleri” ile zirve yapmıştır. Medreseler ile ilgili Anadolu’daki en güzel örnekleri ile Anadolu Selçuklular döneminde yapılanlardan günümüze de miras kalabilmiştir.

Heykel sanatı açısından bakıldığında İslamiyet’ten sonraki Türk devletlerinde hayvan figürlerinden oluşan heykeller yapılarda kullanılmıştır. Selçuklularda bu konuda öne çıkan "aslan, kartal, çift başlı kartal ve koç heykelleri" yapılarda çokça kullanılmıştır. Ancak İslamiyet’te resim ve heykel kullanılmasının haram olduğuna dair fetva ile diğer dini görüşler üzerine kullanımı önce azalmış sonra da sadece şekiller kullanılmaya başlanmıştır (Turan, 1990).

Osmanlı Döneminde, Osmanlılar önceki Türk devletlerinin, özellikle de Selçuklulara ait sanat unsurlarından esinlenip geliştirmiş, dışarıdan esinlendikleri unsurları da sentezleyerek kendilerine özgü bir şekilde yeni üsluplar yaratmışlardır.

Türk Kültür Coğrafyası üzerindeki Osmanlı sanat anlayışı, bilhassa kullanılan üsluba göre kendine has genel anlayışını da kapsayarak özellikle mimari alandaki konumu üç döneme ayrılmaktadır. Bunları şu şekilde sıralayabiliriz;

- **Erken devir Osmanlı sanatı:** Kapsadığı dönem 1300-1500 yılları arasındadır. Bu dönemde “tek kubbeli, çok kubbeli, merkez kubbeli ve ters T planlı camiler” yoğun bir şekilde görülmektedir.
- **Klasik devir Osmanlı sanatı:** Kapsadığı dönem 1500-1718 yılları arasındadır. Bilhassa İstanbul’un fethiyle birlikte döneme etkisini göstermeye başlamıştır. Bu devirde büyük külliye mimarisinin hafızalara kazıyacak şekilde ön plana çıktığı görülmektedir. Ayrıca Osmanlı sanatının en görkemli diyebileceğimiz yapıları bu dönemde damgasını vurarak inşa edilmiştir. Aynı zamanda bu dönem Osmanlı mimarisinin klasik devri “Mimar Sinan Dönemi” diye de adlandırılır. Mimar Sinan dışında o süreçlerde Mimar Hayrettin Sedefkar Mehmet Ağa gibi önemli mimarlar da yetişerek döneme etkisini bırakmıştır. Fakat dönemin en ünlü mimarı olan “Mimar Sinan” Kanuni Sultan Süleyman, 2. Selim ve 3. Murat dönemlerinde tarihteki bilinen yerini oluşturarak, baş mimar olarak görev yapmıştır.
- **Geç devir Osmanlı sanatı:** Kapsadığı dönem 1718’lerden 1930’lara kadar devam eden yıllardır. Özellikle Lale devri dönemi ile Osmanlı’nın Batı’ya açılmasındaki etkenler sonucu olarak o devirde sanat anlayışında Batı’nın etkileri yoğun bir şekilde

görülmüştür. O periyottaki dönemin etkisinde kalınan Batı sanat üslûplarına göre de kendi içinde yaratmış olduğu çeşitliliğe göre “Lale devri, Türk barok ve rokoko üslubu, ampir üslubu, seçmeci (eklektik) dönem ve neo-klasik dönem” olarak ayrılmaktadır.

Sonuç itibariyle Osmanlı sanatında geç devir olarak nitelendirilen Batılılaşma döneminde mimariye giren “barok, rokoko ve ampir” üslupları ile yapılan “saray, kasır ve köşkler” padişahın ve sarayın çevresinin Batı hayranlığına oluşan etkiyi yansıtmaktadır. Batı’nın etkileri özellikle Avrupa’ya eğitim alması maksadı ile gönderilen öğrenciler ve aynı zamanda Avrupa’dan Osmanlı’ya gelip ziyarette bulunan birçok mimar, ressam aracılığı ile artmıştır (Ersoy, 2018).

İslamiyet’ten sonraki evrelerde Türk devletlerinde resim ve heykel yapma geleneği bir süre merak uyandırır da daha sonraları özellikle de Osmanlı devletinde resmin ve heykel uğraşlarının dinle bağdaşmadığı düşüncesi ağır bastığından bu meziyetler terkedilerek resim, heykel ve gravür sanatları kendi kulvarında çok da fazla gelişmemiştir. Batının resim ve heykel sanatına ait etkileri Türkiye’deki yerini büyük bir gecikme ile ancak ve ancak 19. yüzyılda kendini göstermiştir (Turan, 1990).

Geçmişte o devirlerde Abdülaziz dönemine gelinceye kadar verilere göre padişahlardan hiçbiri ne kendi heykelini ne de bir başkasının heykelini diktirmemiştir (Turan, 1990).

Sultan Abdülaziz, Batı’ya doğru yaptığı seyahatler esnasında görmüş olduğu kralların heykellerinden etkilenerek 1871’de Fuller adındaki bir sanatçıya kendinin at üzerinde bir heykelini yaptırdığı bilinmektedir (Ersoy, 2018).

Heykel sanatının büyük bir merakla yaygınlaşmaya başlaması ise 1883’te “Sanayi-i Nefise Mektebi”nin açılmasıyla olası hale gelmektedir. Resim ile ilgili sanat eserleri ise 19. yüzyıldan itibaren Osmanlı Devleti’nde bir ivme kazanmaktadır.

6.2.1. Türk mimari öğeleri

Türkler Anadolu’ya geldiklerinde, bölgede herhangi bir yapılanma faaliyet alanı söz konusu olmamakla beraber, o dönemde Anadolu’da yapı Türkler ile başlayarak yerleşik bir düzen haline gelmektedir. Sanıldığı gibi aksine Orta çağ da Anadolu coğrafyası, Roma veya

Helenistik dönemin refah ve teknolojik yaşam örgüsünde olduğu gibi olmayan bir şekildehydi.

Selçukluların Anadolu'ya gelerek yerleşmeleri ile Anadolu da kültür birikimi yanında birlikte getirdikleri Orta Asya'dan başlayarak Anadolu'ya kadar uzanan birikimlerinden kaynaklı olduğu, tespit edilmiş hususlardandır (Ramazanoğlu, 1998).

6.2.2. Türk süsleme sanatı

Anadolu Selçuklularında mimari eserlerde kullanılan süslemeler, yapıların belli kısımlarında gruplaşmıştır. Söz konusu bölgeler, ana giriş kapıları, dış yüzey ve pencereler olarak belirleyebiliriz. Süslemeyi oluşturan öğeler, geometrik şekiller ki bunlar üçgen, dörtgen, çokgen veya yıldızlar gibi soyut bir anlatım olarak uygulanmıştır.

Doğadan alıntı olarak alınan bitki ve hayvan figürleri ise başka bir süsleme grubu olup yapının “dini ve sosyal yapısını” açıklamaktadır. Yapılar üzerinde konumlanan yazılar ise; yaptıran ile yapan kişilerin adları, yapılış veya onarım tarihleri ve dinsel içerikli kutsal sözler bütünlüğünden oluşmaktadır (Berkay, 2005).

Anadolu Selçuklu mimarisi tüm Anadolu da karakteristik çizgileri ile gelişimini sürdürerek tekerrür etmeden, sürekli olarak her ne kadar malzeme ve biçimde olduğu gibi olsa da süsleme çeşitliliğinde de başarılı bir ölçü tutturmuştur. Selçuklu sanatı ve mimarlık anlayışı, sürekli olarak plan ve form konusunda kendi gelişmelerini yapmış ve tekrarı ise söz konusu olmamıştır. Ana tasarım esasları korunarak yapılan süsleme sanatındaki öğelerde geniş bir repertuvara sahip olmuştur (Altun, 1997).

Özellikle geometrik biçimler, sistemli bir şekilde düzenlenmek suretiyle çeşitli formlar ortaya konularak buna bir üslup olarak “kapalı ve açık sistemler” şeklinde adlandırmışlardır. Kapalı geometrik sistemlerde oluşan motif kendi sınırları içinde biterek ve bütünleşerek oluşmaktadır. Buna karşın açık geometrik sistemler de ise oluşan çizgiler sonsuza değin sürecek biçimde olup sınırsız olma özelliğine sahiptir (Seçkinöz, 1986).

Geometrik süsleme; “bezeme tarzının kapsamına giren motif ve kompozisyonların, çeşitli yapıların bezemesinde kullanımı” olarak tanımlanabilir. Türk İslam anıtları incelendiğinde mimariyi süsleyen biçimler; "kırık ve düz çizgiler, yıldız, çokgen ve öteki formların birleşmesiyle çok çeşitli kompozisyonlar" yapabildiği görülmektedir. Bu

geometrik süslemeler bir tür özgün kültür oluşturmakla beraber belirli sayıda geometrik şekil ile gerçekleşmesi mümkün olup, bu şekillerden oluşan düzenleme sayısı ise sayılamayacak kadar çok olduğu tespit edilmiştir (Mülayim, 1983).

6.2.2.1. Çini

Çini sanatı topraktan elde edilen kil ile fırınlarda pişirilerek oluşturulmaktadır. Çiniye “sırça” da denilmektedir. Türk süsleme sanatı incelendiğinde çinicilik özel bir yere sahiptir. İlk olarak Uygurlar zamanında mimaride çini kullanıldığı arkeolojik incelemelerde tespit edilmiştir. Ancak çinicilik bir sanat anlayışı olarak en yoğun kullanıldığı dönem Osmanlı'nın ilk yıllarından başlayarak süre gelen süreçte geliştirildiği kayıtlarda bulunmaktadır. Osmanlı'da çini üretim merkezleri olarak bilinen İznik ve Kütahya bölgeleri olup icra ettikleri en güzel örnekler ise “Yeşil Türbe, Sultan Ahmet Cami ve Topkapı Sarayı” olarak bilinmektedir.

İslamiyet'ten önce Çin sınırlarında yaşayan Orta Asya'daki Türklerden olan Uygurlar, Kaşgar'da çok erken zamanda öğrendikleri sırlı tuğla ve kiremit tekniğinin, İslam mimarisine "Hakani" Türkler tarafından getirildiği düşünülmektedir. İlk devir “Hakani” mimarisinde, duvarlara muhtelif şekillerde kesilerek oyulmuş keramik olarak da adlandırılan kısımlar, yeşilimtrak-mavi renkte uygulanan sırlı tuğlalar ile birlikte kullanılıyordu.

Anadolu Selçuklu döneminde çini sanatı, birçok yüzeyde çok geniş ve zengin bir içerikle sanatları ile dikkat çekici olacak şekilde yapısal alanlarda kullanılmıştır (Ersoy, 2018).

Orta Asya'dan Anadolu'ya doğru gelişen süreç içinde, Türk süsleme sanatı, sosyal, kültürel, coğrafi ve tarihsel etkenler sayesinde sürekli bir etkileşim halinde olarak gelişmiştir. Dönemin Selçuklular mimarisinde, zengin geometrik desenler dekoratif sanatlar şeklinde önemli bir rol oynamıştır. 15. yüzyılın sonlarında, Çin bulutu ile “çintemaniler” süslemelerdeki belirgin duruşlarını sergilemektedir. 17. yüzyılın ortalarında, Türk süsleme sanatları, batı etkisiyle de klasik motif özellikleri de entegre olmuş bir şekilde görülmeye başlanmıştır. 18. yüzyıla gelindiğinde, “Türk Rokokosu” denilen süsleme tarzı ortaya çıkmıştır. 19. Yüzyıl sonlarında ise “klasik motifler” tekrar kullanılmaya çalışılmakla beraber “Neo-Klasik” denilen bu akım ile duraklama dönemine girilmiştir (Şengül , 1990).

Selçuklulardan, Osmanlı ve günümüze kadar Anadolu'da Türk süsleme sanatları içinde yer alan motifler, farklı şekillerde pek çok alanda bir tasarım ögesi olarak günlük yaşamın içinde kullanılmıştır (Turan, 1990).

Çin sınırlarında yaşayan Türkler, çok erken dönemlerde öğrendikleri sırlı tuğla ve kiremit tekniği uygulamaları Anadolu'da da birçok yapıda uygulaması görünen bu teknik İslam'dan önce Kaşgar'da da bilinmesiyle İslam mimarisine "Hakani Türkleri" tarafından getirildiği anlaşılmaktadır.

6.2.2.2. Kilim

Türklerin mimari geleneğinde süs önemli olmakla beraber yaşanılan alanlarda ise ciddi bir yer tutmaktadır. Yerleşilen yerlerin bezenmesi süslü dokuma kumaşları yanında halıyla süslenmesi, oranın bir tür mimari bir obje olarak görülmesinden dolayıdır.

Orta Asya'dan başlayıp Anadolu'ya kadar gelirken Türkler, yaşadıkları topraklarda yaptıkları mimari yapılarda mimari bezeme bir gelişme içerisinde olmuştur. Pazırık ve Noin-Ula'da çıkan dokumalarda, geometrik örgeler ve düzenler ile daha geç tarihlerde Türkistan'da mimari bezemede yer alan düzenlemeler arasındaki benzerlik, sanatsal bezeme geleneğinde süreklilik olduğunu göstermiştir (Berkay, 2005).

Renkleri ile beraber motif çeşitliliği açısından da Anadolu Türk kilimleri, oluşturduğu kompozisyon özellikleri bakımından dünya çapında önemli ve kendine özgü bir sanat anlayışı ile bilinmektedir. Anadolu Türk kilimlerinin belirgin en önemli özelliği ise, üzerindeki motifler rehberliğinde Türk halkının yaşam döngüsü içerisinde sergilediği duygu, düşünce ve gözlemlerini, yani adeta sözsüz bir anlatım şekli ile anlatmak istediklerini sonraki nesillere aktarmasıdır.

El dokumalarının en önemli unsurlarından biri ise, her biri başka bir anlam ifade eden motifler olup zaman içinde kuşaktan kuşağa gelişerek günümüze kadar gelmektedir. Motifi, "çeşitli biçimlerde bir araya gelerek oluşan desen ve kompozisyon" olarak da tanımlayabiliriz.

Her yörede yaşayan insan grupları, doğal çevresindeki nesnelere, insan bedeni, hayvan ve bitki türlerini konu alarak dokuma teknikleri ile kilim veya halı üzerine uygulamıştır.

Her biri ayrı bir hikâye oluşturan dokumalarda kullanılan bezemeler; “geometrik, bitkisel, figürlü, nesneli, sembolik (soyut) ve yazılı bezemeler” şeklinde sayılabilir (Ersoy, 2018).

6.2.2.3. Ahşap

İnsanoğlunun varoluşundan itibaren doğada bulunan taş ile beraber ilk eline aldığı malzeme ahşap veya ağaç olduğu bilinmektedir. İlk başlarda avladıklarını pişirmek için kullanılan ağaç malzemesi ile zaman içinde değişik türde amaçlar için ürettikleri eşyalardan mimariye kadar geniş bir alanda kullanılmıştır (Bozer , 2007).

İnsanlığın kültürel tarihi içerisinde, adeta zengin bir anlam dünyası olan ağaç malzemesi, kullanılabilecek bir ürün olarak Anadolu için de vazgeçilmez bir unsurdur. Anadolu coğrafyasının hemen hemen tüm zaman diliminde vazgeçilmez bir unsur olarak kullanılan ahşap, Anadolu Selçuklu mimarisinde de önemli bir yer verilen bir tür malzeme olarak tercih edilmiştir. Tarih boyunca ahşabı bir malzeme olarak hemen hemen her yerde kullanan Türkler, Anadolu'ya geldiklerinde de bu zanaatı beraberlerinde getirmişlerdi. Büyük Selçukluların, ahşaba son derece önem verdikleri bilinen hususlardan olup Karahanlılar döneminde “Kaşgarlı Mahmut” tarafından yazılan “Divan-ü Lügat-it Türk”de ahşap kapı terminolojisindeki zenginlikten bahsedilmektedir (Aslanapa, 1984).

Ahşap malzeme, özelliği gereği doğal hava şartları koşullarından da çok fazla etkilenerek çabuk deforme olabileceğinden uzun yıllar önce yapılmış olan ahşap yapıları ve objeleri günümüze kadar gelememiştir.

Bilhassa mimari eserlerde kullanılan ahşap malzemeler, bu tür bozulmadan daha çok etkilenmiştir. Ahşap malzemesi geçmiş dönemlerde, yapılarda mimari bir eleman olarak sütunlarda, mihraplarda, kapılarda ve sanduka gibi yerlerde çokça tercih edilen bir malzeme olma özelliğine sahiptir. Zaman içindeki teknik ilerlemeler sonucunda ahşap bir malzeme olarak birtakım işlemlerden geçirilerek ömrü kısmen artırılmıştır (Öney, 1992).

Orta çağ Anadolu'sundan günümüze kadar ahşap üretiminde kullanılan teknikler; “kündekari”, “çakma ve yapıştırma”, “oyma”, “kakma”, “Tarsi”, “Kafes oyma ya da ajur” ve “boyama” teknikleri şeklindedir (Yalgın, 1983).

7. BULGULAR

Bu araştırmada, araştırmaya konu alanla ilgili dokümanların incelenmesi yapılarak çalışılmıştır.

Birçok eser taranmış ve bunlara dayalı eserlerin incelemesinden elde edilen veriler toplandığı ve yorumlandığı nitel bir araştırmadır.

7.1. Türk Mutfağı Kültürü

Türk mutfağı kendine özgü tarzı ile birlikte dünyanın en köklü mutfakları arasında yer almayı başarmaktadır. Dünyanın en zengin mutfak kültürüne sahip olan Türk mutfağı, bu zenginliği Türklerin Orta Asya'dan başlayıp günümüze kadar uzanan köklü bir tarihi geçmişine borçlu olmaktadır (Güler, 2010).

Tarihsel sürece bakıldığında, Türklere özgü bir yaşam biçimi olan göçebe hayat, yerleşik bir düzene geçilmesi ile beraberinde getirdiği fetihlerin gerçekleşmesi ile birlikte genişletilen coğrafya, içinde buldukları birtakım ticari faaliyetler ve yaşanan göçler gibi faktörler, farklı kültürlerle etkileşimine sebebiyet vermektedir. Tüm bu sebep sonuçlara rağmen, Türk mutfağı bugünkü bildiğimiz şekli ile kendi zenginliğine ulaştığı bilinen gerçeklerdendir (Solmaz & Altınar, 2018).

Türk mutfağının geniş ölçekteki kültür geçmişi sayesinde sahip olduğu zenginlik ve çeşitliliğe ulaşmasında Osmanlı mutfağının da büyük bir etkisi olduğu bilinmektedir. Osmanlı mutfak kültürünün Türk mutfağı üzerindeki bu etkiden dolayı, Türk mutfağını anlayabilmek için Osmanlı mutfak kültürünü ayıran unsurları detaylı bir biçimde incelenmesi gerekmektedir (Seçim, 2018).

Asırlar boyu farklı etkenlerin gelişimi ile zenginleşen Osmanlı mutfağı ile ilgili yapılan çalışmalara bakılacak olursa; Osmanlı mutfağının sahip olduğu çeşitliliğin genellikle savaşlar, göçler, fetihlerle birlikte büyüyen toprakları ile üzerinde yaşayan toplumların farklı etnik kökenlere sahip olması gibi sebeplere bağlanabilir (Faroqhi & Neumann, 2016).

Osmanlı mutfağının gelişim süreci incelenirken sadece mutfağın içinden gelen unsurlar ile değil, gıda tedariki ve bununla ilgili temas halinde olan alanların da incelenmesi, Osmanlı

mutfak kültürünün oluşumu ve oluşumuna etki eden faktörlerin anlaşılmasına katkıda bulunacağı düşünülebilir.

7.2. Tematik Kültüre Sahip Restoranlara Bakış

21.yüzyılda tematik kültüre sahip restoranların artış göstermesi, restoran çeşitliliğinin artmasına ve geleneksel bir imaja sahip restoranların da bir restoran çeşidi olarak sayılmasına imkân tanımıştır. Munoz ve Wood, Choi ve Henneberry, Czarniecka-Skubina, Nowak, Boyce ve Sukalakamala, gibi yazarlar geleneksel restoran üzerinde yaptıkları araştırmaların sonuçlarında bölgesel gıdaların ve restoranların artış göstermesini o toplumların kültürel yapısına, geçmişteki kökenine ve göç olgusuna bağlamaktadırlar.

İnsanlar tarih boyunca önemli göçler yaşamış, yaşadıkları topraklarda bazı yönlerden asimile olmalarına karşılık kültürlerini ve geleneklerini sürdürebildikleri gözlenen hususlardandır.

Bu göçler sırasında yemek kültürünün, “kültürel kimliği oluşturan öğelerden biri olması sebebiyle iyi muhafaza edilen unsurlar arasında konumlanmaktadır. Göç ile yaşadıkları topraklardan uzaklaşan insanlar, alışageldikleri yiyeceklerden ve kendilerine ait yemek tariflerinden kolayca vazgeçememiştir” (Aksatan, 2016).

Bu bağlamda, Türk özelliklerini taşıyan bir restoran açılması oldukça önemlidir. Ancak açılacak restoranın yemekler dışında mimari yapısı ve iç dekorasyonu da Türk tarihi içermeli ve yemeğe gelenlere beş duyu ile Türkiye’de bulunduğunu hissettirmelidir (Teyin, Aslan, Ümit, Pekerşen, & Nizamlioğlu, 2017).

7.3. Türk Kültürünü Yansıtan Bir Restoran Model Önerisi

Yaşadığımız toprakların tarihi geçmişine bakıldığında, Türklerin konargöçer hayattan yerleşik düzene geçtiği dönem Karahanlı devleti ile başlamış olup mimari alanında Karahanlılar, Gazneliler, Büyük Selçuklu, Anadolu Selçuklu ve Beyliklerde mimari yapılar yapılmıştır. Ancak, Selçukluların Anadolu’yu fethinden sonra başladığı bilinen gerçeğe dayanarak, hala üzerinde varlığını sürdürdüğümüz bu topraklarda yaşamımızı devam ettiriyorsak

bunu Anadolu Selçukluların uygarlıklarını bulduğumuz topraklar üzerinde kurmasına borçluyuz.

Yerleşik düzene geçilmesiyle birlikte Anadolu Selçuklular, üzerinde bulduğumuz topraklarda, kendi kültürlerini (Türk Kültürünü) gerek yeme-içme olarak, gerekse de mimari ve sanat olarak dönem coğrafyasının etkileriyle jeolojik yapı gereği kendilerine özgü yaşamsal kurguları ile hayata geçirmişlerdir.

Kültür, sanat, mimari ve yeme-içme gibi birçok zenginlik ve çeşitlilik içeren miras birikimlerinin yer aldığı bu toprakların Anadolu Selçuklulara ait oluşumlarından esinlenilerek bu tez hazırlanmıştır.

Orta Asya'dan beri oluşmakta olan Türk kültürü o dönemde sadece kilim, çadır gibi göçer malzemelerinde şekil bulmuşken Selçuklulara gelindiğinde cami, kervansaray, medrese vs. gibi yapılarda, Türk mimari şekiller olarak görülmeye ve gelişmeye başlamıştır.

İnsanlığın varoluşundan beri var olan ve asırlara dayanan Türk tarihi ve geçmişi incelendiğinde, yerleşik düzene geçilmesi ile bizlere kadar kalabilen eserlerin bırakılması ve kurulduğu dönemden bugüne biz Türklerin her türlü zorluğa ve dış güçlerin müdahalesine rağmen, bu topraklarda yaşamını ve kültürünü idame ettirmesinde kurulan devletlerden en çok katkıyı sağlayan Anadolu Selçuklu devleti olmuştur. Bu süreçte en önemli katkı Anadolu Selçuklu Devleti tarafından yapıldığından dolayı bu döneminden itibaren yeme içme ve mimari konu alınarak bir tarihi başlangıç süresi belirlenmiş ve söz konusu bu tezde günümüze uyarlanacak bir restoran önerisi düşünülmüştür. Sonuç olarak da “restoranlarda kültürel kimlik ve iç mekân tasarım ilişkisi” adı altında bir Türk restoranı konsepti belirlemek için en az Çin, Arap ve Batı kültüründen etkilenmiş olan Anadolu Selçuklu dönemi eserleri dikkate alınarak tasarım oluşturulmuştur.

Tarihte yerleşik düzene geçen tüm ulus-milletler kendi kimlik, kültür ve sanat oluşumlarını gösterebilmek için mimari unsurları kullanmışlardır. Anadolu Selçuklular da bu inanışla Anadolu'ya yerleşme döneminde herhangi bir yapı faaliyeti ile karşılaşmalarından dolayı sosyo-kültürel tarihini içeren niteliklerini yansıtan etkili tasarım öğelerini içeren kendi oluşumları olan sanatlarını malzeme, biçim, üslup, renk ve doku bakımından inşa etmeye başlamışlardır.

Farklı bir kültür etkisi geliştiren Anadolu Selçukluları, kendine özgü ve Türk kültürü olan bir sanat ortamı yaratmayı başarmışlardır. Gelişen Anadolu mimarisiyle oluşan tasarım anlayışı, günümüze kadar gelmekle beraber, gelecek kuşaklarında bu kültürle farkındalık içinde

aktarılmasını sağlamak için gastronomi iyi bir araçtır. Gastronomi kullanılarak restoranlarda tüm bu tarihi görsel, duyuşsal ve dūşūnsel birikimleri içeren oluřumları beř duyuya hitap edecek řekilde gōrūlmesini saėlamak mūmkūndūr.

Bir içmimar, bir mekânı tasarlarırken yaratılmak istenen atmosferin kimliğini oluşurmada, ūslup ve stil kavramları doğrultusunda, teknik birtakım ūzelliklerin de yer aldığı malzeme, renk, desen ve ışık ile mekân kurgusuna etkili olan faktōrleri de kullanır.

Tasarımcı gerekli bilgiler ve ūğretiler eřliėinde çevresinde olup bitenlerden de etkilenererek, tasarımı yapılacak mekânın kendini ifade edebileceėi sosyo-kūltūrel anlamda tūm beklentileri ve gereksinimleri saptar. Sonra sembolik veya soyut, mantıksal veya sezgisel bilinçaltı birtakım yōntemlerle esinlendiėi tūm bu dıřa vurumlar ile mekânların etkili bir biçimde algılanmasını saėlar. İmimarın gōrevi estetik açıdan mekânların algılanabilmesi için belirlenen çizginin farklı tasarım ūėelerinin bir araya gelmesiyle oluřturduėu atmosfer ile istenilen ruhu ifade edebilmektir.

Geçmiřte her dōnemde olduėu gibi gūnūmūzde de teknoloji ve bilim birtakım gereksinimlerin belirleyici unsurları olmuřtur. Geliřen dūnya ile iç mekân tasarımında kullanılan malzemelerin de evrimleřtiėi gerçeėine dayanarak, istenilen atmosferi yaratmak adına kullanılan tūm tasarım ūėeleri de gūncel bir anlayıřa sahip olmuřtur. Bununla birlikte insanoėlu bulunduėu çevreye ait birtakım bilgilere ulařmak ve algılamak için beř duyu (gōrme, koklama, iřitme, tat alma ve dokunma) kullanmaktadır. Bir mekânı algılamak ise ūncelikle gōrsel duyu vesilesi ile gerçekleřmektedir. Bulunduėu ortamı algılamayı doėru bir řekilde gerçekleřtirmek için ise doėru malzeme, renk, form ve tasarım bileřenleri olması gerekmektedir. Bir Tūrk restoranında ise doėru tasarım kriterlerinden sonra kiřiye etkileyecek olan unsur “tat almak” olacaktır. Lezzetli tatlar eřliėinde bulunduėu ortamda aidiyet hissi algılamaya da “iřitme” duyusu eřlik edecektir. Bu anlamda tez kapsamında, mekânın kullanıcıya hitap etmesi için beėenilmesi olasılıėı da gōz ūnūne alınarak yukarıda bahsi geçen tūm bu ūlūtler hesaba katılarak yaratılmak istenen gerekli atmosferin doėru bir řekilde algılanmasını da saėlayacak řekilde bir “Tūrk restoranı” tasarımı ūnerisi yapılmaktadır.

Bir arařtırmaya gōre i mimaride renk, tasarımın en gūclū ūėelerinden biri olmakla beraber tasarımın kimliėini de oluřtururken kūltūr ve coėrafi bōlgenin etkileri ile kiřilerin ūzerinde birtakım izlenimlerin hissedilmesiyle mekânsal algıya da gūclū bir etkisi bulunmaktadır (Manav, 2010).

Bu çerçevede “renk” konusunda da Türk tarihinde belirgin unsur bulunmaktadır. Tarihi mimari bilgiler eşliğinde, geçmişte çeşitli inanışlara ve anlamlara sahip olan “Türk Mavisi” olarak da adlandırılan, aynı zamanda Türk çini bezemelerindeki süslemelerde figür ve motif olarak yoğun bir şekilde kullanılan Turkuaz rengi, Türklerle özdeşleştiği bilinen hususlardandır. Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) ve Ekonomi Bakanlığı’nın organize ettiği ve 2022 yılı itibariyle Türkiye Markası İletişim Kampanyası’nda yer alan Turkuaz rengin önemine istinaden örnek bir Türk restoranı mekânının öncelikle dış cephe doğramalarında, Turkuaz rengi kullanılmıştır. Zira hedef kitleleri etkileyecek bir renk olması, uzaktan bakıldığında Türk markası algısı oluşturması, restoranın bir Türk lokantası olduğunun uzaktan da algılanması adına Türklüğü anımsatan renklerden olan Turkuaz rengi tercih edilmiştir. Kapı ise hem giriş yerinin vurgulanması açısından hem de Turkuaz rengine kontrast bir etki yaratmak adına Orta Asya’dan Anadolu’ya kadar her yerde tercih edilen ve Türk kapıları ile mobilyalarında kullanılan eskitme “doğal ceviz rengi” kullanılmıştır. (Şekil 6)

Restoranda kullanılan malzemenin iç mekân tasarımının biçimlendirmesinde yarattığı etki doğrultusunda, restoran mekanına girişte dış cephe doğrama etrafında bulunan söve içinde tuğla dekorları kullanılmıştır. (Şekil 6)

“Türk kemeri” adı ile anılan iç mekânda mihraplarda ve dış cephelerde kemerlerin niş bölümlerinde bulunan turkuaz ve kobalt mavisi rengi içeren tuğla dekorları sanat tarihimiz açısından önemli örnekler teşkil etmektedir. Kökeni Hakanilere dayanan sonrasında da Selçukluların bu uygulamayı sürdürdüğü Türkiye sınırları içerisinde bulunan ve günümüze kadar uzanan tarihi eserlerde de görülmektedir. Yapılardaki taş bezemelerinin yer aldığı yüzeylerde geometrik düzlemler eşliğinde çinili tuğla örgüleri de süslü bir görünüm kazandırmaktadır.

Tasarlanan mekandaki görsel zenginliği artırılmasına bir vurgu oluşturmak adına dış cephe doğramanın etrafı söve altında da Anadolu Selçuklulara ait geometrik şekilli motiflerle çini seramik kullanılmıştır. (Şekil 6)

Taş, jeolojik kaynaklar eşliğinde Anadolu Selçuklu mimarlığı açısından temel ve esas alınan bir malzeme olmuştur. Kervansaray gibi yapılarda orta çağ kimliği barındıran tarzı ile kendine özgü bir kütleli yalınlığıyla yüksek taş duvarlar arasında özellikle yapıya giriş kısmında yer alan taş kapılar üzerindeki yoğun süslemeler ile yaratılan antik görünüm Anadolu’ya özgü karakteristik bir mimariye sahip olmuştur. Bu yalınlık arasında yükselen baskın ve çarpıcı bir nitelikte bulunan taş kapılar, yapıya girişi sembolize etmekle beraber aynı zamanda davetkar bir üsluba sahiptir. Anadolu Türk mimarisine ait karakteristik bir özelliği

taşması açısından tasarlanan mekânın bir duvarında da bu yapı özelliği tasvir edilmiştir. İç mekânda yüzeylerde tasarım amaçlı kullanılan malzemeler tercihe göre doğal malzemeler olabilmekle beraber, teknolojinin imkanları doğrultusunda aynı özellikleri görüntü olarak verilebilen fakat içerik olarak karakterleri değiştirilmiş yapay malzemelerde kullanılabilir. Dolayısı ile tasarlanan mekândaki duvarda oluşturulan görüntü taş görünümlü plakalardan oluşup, ortadaki taç kapı örneği ise bir duvar kâğıdı şeklinde düşünülmüştür. (Şekil 3)

İç mekân tasarımında rengin insan psikolojisi üzerindeki etkisi de göz önüne alınarak, malzemenin dokusunun da bireyde yarattığı etki görsel ve duyuşsal algı açısından önem kazanmaktadır. Bu doğrultuda tasarlanan mekândaki bir duvarda kullanılan taş dokusunun verdiği soğukluk hissi karşısında tam karşısında kalan diğer duvarda ise hem renk anlamında zıtlıklar oluşturması açısından hem de tekstil yüzeylerin kişiye verdiği sıcaklığı hissettirmek adına iri desenli ve rengarenk oluşuyla bireyde yaratacağı etkiye de bir farkındalık oluşturmak için Anadolu kilimi bir duvar kâğıdı olarak kullanılmıştır. (Şekil 5)

Bu görsel vurgu ile Türk süslemelerinin geometri sanatının mimari yüzeylerde olduğu gibi, bu mimari mekanların içini süsleme amaçlı kullanılan bir mimari obje oluşturmak adına kilim, halı ve dokuma kumaşlar da Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türklerin en önemli unsurlarındandır. Her biri ayrı bir hikâyeye oluşturan bu renkli kalabalığın arasında yer alan motiflerin içerdiği kilimler Türklerin en eski geleneksel öğelerindendir.

Dünya perspektifinden bakıldığında özgün bir ifadeyle belli bir yere sahip olan Anadolu kilimleri, içerdiği kompozisyonlarla Türk ulusuna ait olmakla beraber gelecek nesillere de aktarılması açısından önem arz etmektedir. Bu farkındalığa vurgu yapmak adına tasarlanan mekânda biraz da günümüz tasarımları yanında arz-talep ve güncel oluşumlar dikkate alınmasıyla birlikte, bir anlamda da sanatsal bir soyutluk katmak adına desenleri irileştirilmiş ve renklerin daha canlı olacak şekilde bir seçim yapılmıştır.

Tasarlanan mekânda zeminde tercih edilen öğeler ise bir tarafta taş kaplama olan duvar ve diğer tarafta kilim desenleri içeren duvar kâğıdı kaplı bir diğer duvar ile aralarında geçiş sağlamak için her iki malzemeyi ortak payede birleştirmek adına taş görünümlü seramik ve kilim desenli karo çini mozaik zemin döşemeleri kullanılmıştır. (Şekil 4)

Desenli karo çini malzemesi, Selçuklulara ait çini sanatından esinlenilerek oluşan malzeme içeriği, desen ve renk kombinasyonları açısından da dönüştürülmüş olmakla beraber günümüze uyarlanan el yapımı bir sanattır.

Zeminde, mekânın bir tarafında bulunan taş kaplı duvardan “L” şeklinde bir uzantı gibi görünmesi açısından aynı renk ve benzer desene sahip bir seramik döşeme malzemesi seçilmiştir. Zemin döşemesinin orta bölümünde adeta bir göbek deseni oluşturan karo çini mozaığın etrafındaki bordür Selçuklu motiflerinden esinlenilmiştir. Bordür içerisindeki 20x20 karo mozaığın deseni ise kilimlerin içerisinde bulunan “bereket” motifi tercih edilmiştir. (Şekil 4)

Mekandaki diğer unsurların renklerini de içinde barındıran bu döşeme aynı zamanda restoranın yeme-içme alanının merkezinde yer alarak oturma bölümünün sınırını tanımlamaktadır.

Türklerin Anadolu’yu bir yurt olarak benimsediği dönemlerde, Anadolu coğrafyasında çok çeşitli işlevlerde kullanılan ağaç da bir malzeme olarak vazgeçilmez bir unsurdur. Ahşap malzemesinin işlenmesi ve süslenmesi, bir zanaat olarak Anadolu’ya Türklerin beraberinde getirdikleri bir sanat anlayışıdır.

Dolayısı ile tasarlanan mekânın tavanında ortalıkmış bir vaziyette düz bir ahşap düzlemin üzerinde süsleme amaçlı çıtalarla oluşturulan karolajın hem zeminde kullanılan 20x20 karo mozaiklerin izdüşümünü oluşturmakta hem de mekâna bir malzeme olarak sıcaklık vermektedir. (Şekil 4)

Anadolu Selçuklular döneminde ahşabın üzeri boyanarak müdahale edilme yönteminin de bulunduğu üzere, tavanda merkezde bulunan ceviz ağacından yapılmış olan dekorun etrafında turkuaz rengine boyanmış ahşabın bir kontur oluşturarak dış cephe doğramasına da renk bakımından eşlik etmesi sağlanmaktadır. Zira turkuaz renginin Selçuklular tarafından zamanında sevilerek birçok yerde kullanıldığı ve sanatlarında adeta bir mühür veya imza olarak kullanıldığı, bilinen gerçeklerdendir. (Şekil 4)

Anadolu Selçuklu dönemine bakıldığında, kendilerine özgü en dikkat çekici sanatsal yapı ürünü olan çini seramikler içerisinde vazgeçilmez renk unsuru etkisini bırakan turkuaz rengi dışında kobalt mavisi, mor, krem, yeşil, siyah ve kahverengi tonlarının uyumlu ve estetik, desen ve figürlerle dolu tasvirler birçok çalışmalarda yer almaktadır. Tasarlanan restoran mekânında dördüncü ve son kalan duvarda ise renk olarak kobalt mavisi bir duvar boyası tercih edilmiştir. Bu tercihin yapılma sebebi duvarın üzerindeki sövenin alın kısmındaki çini bordüründe bulunan kobalt rengini vurgulamak ve söve altında yer alan tuğla dekorunun içinde yer alan bir renk olmasından kaynaklanmaktadır. (Şekil 4)

Aynı zamanda ortamda bulunan diğer tonlamaları ön plana çıkarması hedeflenmekle beraber, mekânda kullanılan diğer malzeme türlerinden olan kilim desenli duvar kâğıdı, farklı motifleri ile sövelerde kullanılan çiniler ve hareketli mobilyalarda kullanılan renkler ile aralarında bir geçiş sağlamak adına tercih edilmiştir.

Bir diğer sebep ise kobalt rengi, mutfak nişi etrafında oluşturulan Selçukluların tasarım esaslarından olan tekrarı ile sonsuza değin genişleyebilecek bir geometri dizinini meydana getiren bir süsleme yöntemi olmasıdır. Ayrıca metal bir dekorasyon malzemesi olarak günümüzde farklı yüzeylerde çok fazla tercih edilmesinden dolayı “bakır tonunda” bir paravan detayı oluşturulmak adına, bu düzenek ön plana çıkarılmıştır. (Şekil 4)

Anadolu Selçuklu mimari süslemelerinde kullanılan ve bu süslemeleri oluşturan desen ve motifler, köşeli geometrik (üçgen, kare, dikdörtgen, çokgen, yıldız vs.) soyut anlamları içeren şekiller olmakla beraber, doğadan da esinlenilerek hem bitkisel hem de hayvan figürlerini sanatlarında icra etmekteydiler. Tasarlanan mekânda her iki çini tarzına da tasvir etmek adına mutfak tezgâhı bankosunun önünde ve içinde “kobalt mavisi”nin de bulunduğu “yaprak ve çiçek motifleri” içeren çini seramik kaplama kullanılmıştır. (Şekil 4)

Tasarlanan mekandaki hareketli mobilyalara değinmek gerekirse, mekânda sağlı ve sollu olacak şekilde duvar diplerinde eski Türk evlerinde bulunan “sedir” mantığında oturma grupları kullanılmıştır. Oturma eyleminin gerçekleştiği sedirler, geleneksel Türk yaşamında geçmişten günümüze, tarihin her sürecinde yer alan bir oturma elemanıdır. Türklerle özdeşleşen “sedir grubuna” dikkat çekmek adına tasarlanan geleneksel öğeleri içeren restoranda tefriş olarak yer verilmiştir.

Sedirlerin üzerindeki ve sedir alanında bulunan masa önündeki sandalyelerde, duvarda kullanılan kilim motifinin içinde yer alan hareketli semboller ve karışık renklerden oluşan skalaya uyum sağlaması açısından, kilimin içindeki renkleri barındıran fakat kilim motifinin hareketliliğine karşın zıtlık oluşturması hedeflenen düz ve çizgili kumaşlar tercih edilmiştir.

Yapılan bu tercih ile tasarlanan mekâna hem renk hem de motif olarak sıcaklık kazandırması ile bir çeşit sempatik türde atmosfer kazandıran bu detaylar arasında da bir uyum yakalamak mümkün hale gelmektedir. Oturma alanlarındaki bu hareketli oluşumun aksine sedir önünde konumlanan masalarda ise tamamen düz bir ceviz cinsinden ağaç kaplama düşünülerek hem tavan hem de mekânda bulunan WC ve giriş kapısındaki ahşap detaylara uyum sağlaması planlanmıştır. (Şekil 4)

Mekandaki bir diğ er oturma düzeneğini oluşturan tam da merkezde bulunan masa sandalyeler ise turkuaz renginin tonlarını barındırarak tavandaki turkuaz rengindeki ahşap dekora ters bir iz düşüm detayı oluşturmaktadır. (Şekil 6)

Merkezdeki masaların üst tablasında kullanılan motifler kenarlardaki masaların dü z deseninin aksine bir hareketlilik kazandırmakla beraber, günümüze ulaşmış tek Anadolu Selçuklu Sarayı yapısı olan Kubadabad Sarayı Külliyesi'ne dikkati çekmek adına kazılarda çıkan çini motifleri adeta tarihsel bir kanıt içeriği oluşturması açısından bu masalar üzerinde kullanılmıştır. Bununla birlikte merkezde bulunan bu hareketli desenlere sahip masaların etrafında dü z, desensiz ve sade formda turkuaz tonlarında sandalyeler yer almaktadır.

Tasarımda kullanılan tüm oturma düzeni yeme-içme eylemini rahat bir şekilde oluşturmak adına günümüz standartlarına uygun ergonomik ve rahatlık hissi veren özelliklere sahip olacak şekilde tercih edilmiştir. Bir diğ er detay olarak bahsetmek gerekirse tüm masa ayaklarında tercih edilen koyu bakır tonundaki metal malzeme ise, mutfak nişinin etrafındaki metal malzemeye uyum sağlayarak eşlik etmesi amacıyla kullanılmıştır.

Son olarak tasarım önerisi yapılan restoranda kullanılan aydınlatma armatürlerine değ inecek olursak, geçmişte kullanılan aydınlık fenerlerinin mekânda yarattığı loş atmosferin aksine günümüze uyarlanmış fakat dikkat çekici olmayan ve yeterli ölçüde ışık veren türde aydınlatmalar tercih edilmiştir.

Tavanda iç mekânda genel aydınlık düzeyine ulaştırabilecek spotların haricinde restoran alanının tam merkezinde sarkıt olacak şekilde hammaddesi bakır rengi metal olan daireler etrafında sarkan kordonların uçlarındaki ampullerle oluşan dekoratif bir aydınlatma elemanı kullanılmıştır.

Bir diğ er konu ise, tüm yeme-içme işletmelerinde olduğu gibi tematik bir restoran mekânında da sadece müşterinin ilgisini çekecek tasarım detayların bulunduğu bir yer olması yetmemektedir.

Bunun yanında; restoranın mutfağının konumu, işleyişi, temizliği ve yenecek yemeklerin sunumu da önemli olup yemek yemeye gelen müşteriler tarafından önem verildiğ inden, restoran işletmecisi ve çalışanlar tarafından dikkate alınması gerekmektedir.

Ergonomi, günümüzde her hususta önemi büyüktür. Restoran mekanının hizmet kısmında da müşterilere yönelik ergonomik detaylar önemsenererek mekânın mutfağında da dikkate alınması gerekmektedir.

Bir mutfağın hizmet ettiği restoranın kalbi olma niteliğine sahip olduğu hususu esas alınarak bulunduğu mekânın başarısının da direkt olarak etkileyeceği bilinen gerçeklerdendir.

Yetersiz bir restoran mutfağı işlerin aksamasına yol açacağı gibi hijyen açısından da sorunlar yaratabilmektedir. Bir restoranda hijyen hem çalışanlar açısından hem de müşteriler açısından en baş sırada önem verilmesi gereken konu olmaktadır. Her restoran mutfağının yerleşimi bulunduğu alana göre değişkenlikler göstereceği mutlak gerçektir. Ancak, işleyişin aksamaması açısından, her bölüm, kendi içinde doğru bir şekilde örgütlenmesi için, gerekiyor ise profesyonellerden de yardım alınarak, istenilen kurgunun kullanışlı bir şekilde oluşturulması gerekmektedir. Aynı inanişla tasarlanan restoranda alan olarak orta ölçekli bir restoran fakat birinci sınıf hizmet verebilen bir işletmenin yerleşim planında da görüldüğü üzere mutfak çalışma alanı restoranın yüzde kırkını oluşturmaktadır. Buradan yola çıkarak ana mutfak restoran yemek salonu ile aynı katta olup, hazırlama mutfağı ve personel odaları asma katta planlanmıştır. (Şekil 1 ve 2)

Kaliteli yemek servisi vermenin yollarından olan diğer konular ise, özellikle açık mutfaklarda kullanılan malzemelerin(tavan-duvar-zemin) doğru seçimi ve hem yeme-içme alanında hem de pişirme bölümündeki havalandırmanın yeterliliği o mekâna tekrar gelme isteği uyandırmada etkin sebep olarak bazı yazarlarca belirtilmektedir (Aksatan, 2016).

Tez konusu içeriğinde tasarlanan örnek geleneksel restoranda, açık mutfak, tercih edilmiştir. Özellikle yabancı ülkelerde insanların bilmediği bir yerde ve bilmediği bir yöreye ait yiyecekler yerken mutfakta neler olup bittiğini görmesi güven açısından önemli olduğu düşüncesi bilinen gerçeklerdendir. Bu sebeptendir ki açık mutfak hem çalışanların hijyenini koruyabilmesi için hem de restoran müşterilerinin hijyen kontrolünü sağlayabilmesi için yapılmış doğru bir tercih olmaktadır. Açık bir mutfakta tavan yüksekliği çalışmalardan dolayı oluşacak ses ve pişen yemeklerden dolayı oluşacak koku açısından da önem arz etmektedir. Sesi en aza indirmek için tavan kodunu da çok düşürmeden ve akustik açıdan doğru bir malzeme türü olacağından taşıyıcı asma tavan projede tercih edilmiştir.

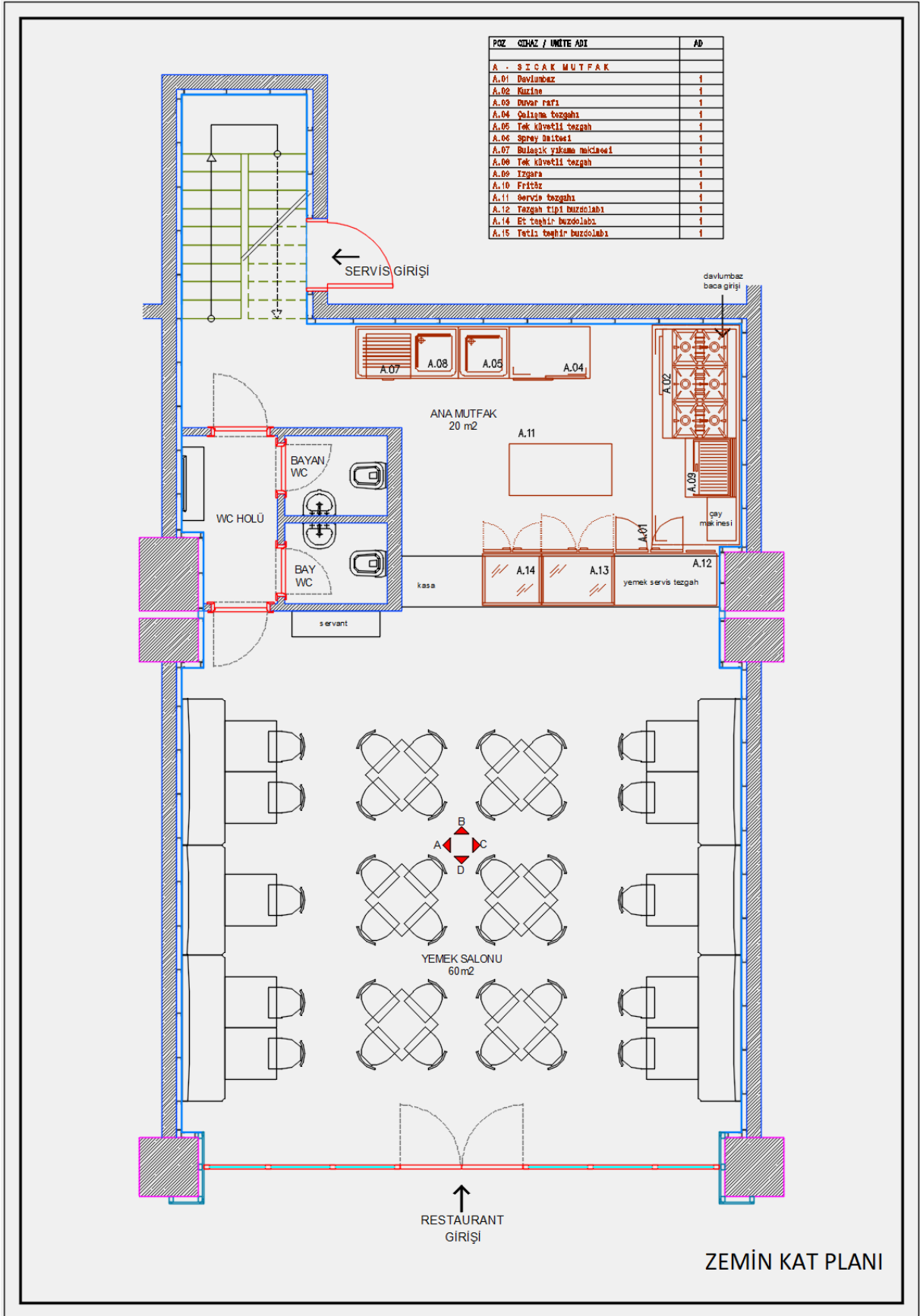
Kokuyu en aza indirmek için ise açık mutfak kullanımını da dikkate alarak boyutları büyük emiş gücü kuvvetli büyük bir davlumbaz tercih edilmiştir. Ayrıca restoranda çok fazla dekora yer verildiğinden, müşterilerin yalın bir şekilde içeriye girip ayırt edebilmesini sağlamak ve çalışanların da dikkatini dağıtmamak açısından mutfak alanında herhangi bir renk ve tasarım düşünülmemiştir. (Şekil 4)

Bu vesile ile temizliğinde kolay olabileceğinden tavana kadar beyaz seramik ve tavanda da beyaz karo asma tavan tercih edilmiştir. Bu temiz ve yalın görüntüye destek verilmesi ve çalışanlarında hem konforunu sağlaması hem de oluşabilecek kazalara karşı bir etki yaratmak adına aydınlık seviyesi yüksek günümüzde de oldukça yaygın olan Led aydınlatmalar tercih edilmiştir.

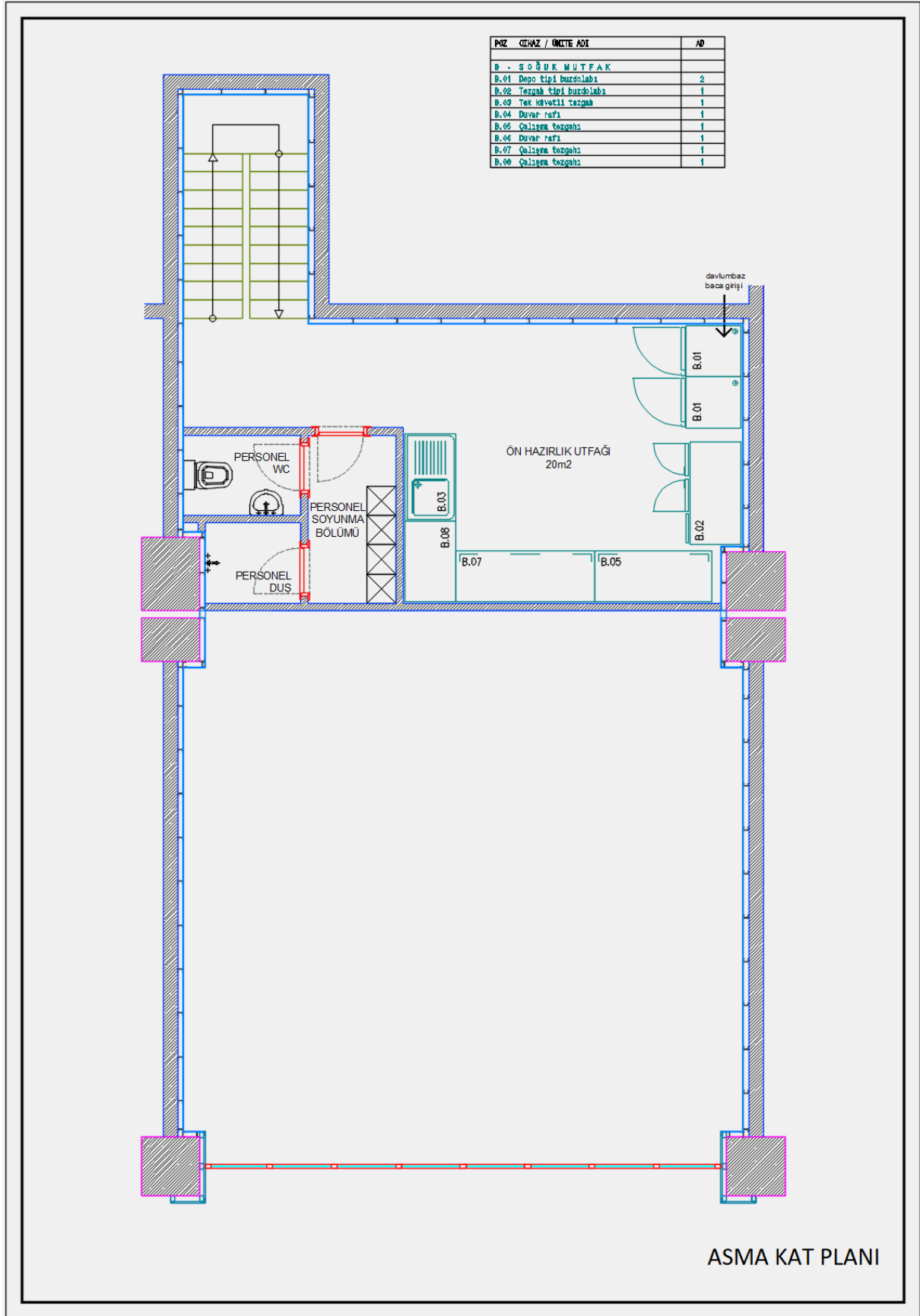
Tüm verilerin haricinde restoran tasarımında geleneksel değerlerin mimari açıdan önemi büyük olsa da özellikle uluslararası bir uygulamada yerel bir mutfak kültüründe müşteriye sunulan yemek ile ilgili geleneksel birtakım değerlerin örtüşmesi gerekmektedir. Selçuklular döneminde genişleyerek zenginleşen ve bugüne kadar uzanan Türk mutfağında kullanılan araç-gereçlerin ve sofraya düzeninin temelleri milat öncesine dayanmaktadır. Türk mutfak yemekleri arasında, yapı taşını oluşturan kebab kültürü günümüzde de tüm dünya tarafından bilinmekle birlikte doğru bir şekilde lanse edilmesi gerekmektedir.

Türk yemek kültüründe kullanılan kap-kacaklar açısından kendi standardını oluşturan bakır kaplar gelenekselliği yansıtmakta doğru bir seçim olacaktır. Bakır kapların restoran tasarımında mekânda aksesuar olarak duvarlarda kullanılması ise bu gelenekselliğe dikkat çekmek içindir. Aynı zamanda bakır kaplar haricinde Selçuklulara ait motiflerin içerdiği porselen kaplarda bu gelenekselliğe büyük destek olacaktır.

Önemli bir coğrafyaya sahip olan ve tarihsel bir süreç geçirmiş olan Türk mutfak kültürünün yurtdışında doğru tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması hedeflenerek bu tez çerçevesinde söz konusu çizim yapılarak teze katılmıştır.



Şekil 1: Restoran Modeli Önerisi - Zemin Kat Planı



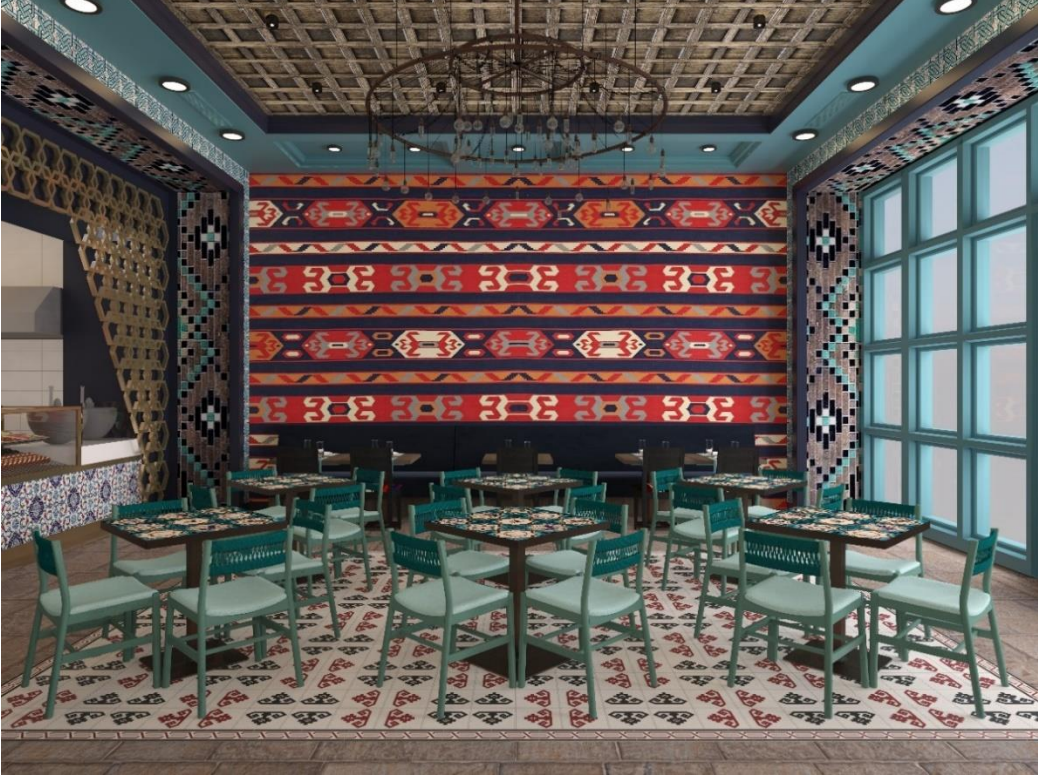
Şekil 2: Restoran Modeli Önerisi - Asma Kat Planı



Şekil 3: Restoran Modeli Önerisi - Üç Boyutlu Çizim Görünüş A



Şekil 4: Restoran Modeli Önerisi - Üç Boyutlu Çizim Görünüş B



Şekil 5: Restoran Modeli Önerisi - Üç Boyutlu Çizim Görünüş C



Şekil 6: Restoran Modeli Önerisi - Üç Boyutlu Çizim Görünüş D

8. SONUÇ ve ÖNERİLER

İnsanoğlunun sağlıklı bir şekilde uzun ve kaliteli yaşaması, ancak insanoğlunun genetik yapısı yanında çevresel koşullardaki olumlu etkisiyle mümkündür. İnsanoğlunun kaliteli yaşam üzerine genetik yapısı, iklim, rakım, beslenme, sosyoekonomik düzey gibi çevresel etmenlerin etkisi çok fazladır. Burada en önemli unsur, beslenme olup yörelere ve gıdalara göre bu kaliteli yaşam artmakta ve azalmaktadır.

İnsanoğlu varoluşundan, günümüze gelinceye kadar geçen süreçte doğada yaşam mücadelesi vermiştir. Bilhassa avcı toplayıcılıktan yerleşik döneme geçtiği Neolitik Dönemin başına kadar tamamen doğa koşullarında yaşamıştır. Bilhassa yerleşik düzene geçilmesinden sonraki yaşam koşullarında meydana gelen düzenlemelerin ve teknolojinin de gelişmesine bağlı olarak yaşam kalitesi zamanla değişkenlik göstermiştir.

Türk mutfağının da bu tür kaliteli yaşamda etkisi büyüktür. Çünkü çok geniş bir malzeme ile vücuda fazlaca gıda girmesini sağlamaktadır.

Eğer tarih boyunca incelersek, Anadolu Mutfak Kültürü, Anadolu'da yer alan kavimlerin gelişmişlik düzeyleri ile çevresel koşullarına bağlı olarak, her dönem kendine özgü özellikleri ile şekillenmiştir.

İlk avcılık- toplayıcılık dönemi tüm dünyada aynı şekilde olmakla beraber sonraki dönemlerde topluluklar buldukları yerlerin çevre koşulları yanında bilgi ve teknolojik düzey ile bağlı olarak gelişme göstermiştir. Anadolu Mutfak Kültürü yüksek gelir düzeyine sahip olanların bu dönemde saray ve konaklarda daha kaliteli olan besinlerle beslenmeleri yanında halk çevresinde bulabildiği besinler ile beslenmiştir. Besinlerinin önemli bir kısmı un ve unlu mamuller olarak belirleyebiliriz. Her dönem halkın çoğunluğu, düzenli ve yeterli beslenmediği yapılan incelemelerden tespit edilmiştir.

Günümüzde teknoloji düzeyi çok yükselmiştir. Yani insanoğlu doğayı ve yaşamı şekillendirebilmektedir. İnsan yaşadığı çevreyi ve ürettiği her şeyi, insan doğasına ve özelliklerine uygun hale getirebilmektedir. Son yüzyılda bilhassa kadınlar çalışma hayatına dahil olduğundan restoranlarda yemek yiyerek hayatını idame eden aile sayısı hızla artmaktadır.

Besin kullanımında 1996 yılından itibaren giderek artan düzeyde, “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar” mutfaklarda kullanılmaya başlaması ile de “sağlıklı ve lezzetli besin” bulmak maalesef güçleşmiştir. Ayrıca hava, su, toprak kirlenmesi insan

popülasyonundaki artış ile paralel olarak çoğalmaktadır. Sağlıksız pişirme kapları ile yemek pişirme veya pişirilen yemeğin saklanması da ayrı bir sorundur. Bu süreçte değişen pişirme yöntemleri, sağlıklı besin yetiştirme konusunda zaafiyet sonucunda da sağlıklı yemek yapılması ve doğal ürünler ile beslenmek çok zorlaşmıştır (Galip, 2014).

Değişen ve sanayileşen dünya düzeninde, fastfood ile hazır gıdaların klasik ev yemeklerinin yerini alması sonucunda, sağlıksız beslenme süreci dünya ile birlikte Türkiye’de de başlamıştır. Dünya’da bilhassa sağlığına önem veren kişilerin; “sağlıklı, besleyici, probiyotik ve fonksiyonel gıdalar” ile beslenmeye çalıştığı günümüzde, Türk mutfak kültürü içinde yer alan yiyecekler büyük önem arz etmektedir.

Cumhuriyet dönemine gelindiğinde teknolojik gelişim, bayanların iş hayatına kanalize olarak mutfaklarda daha az zaman geçirmesi ve Avrupa ülke mutfakları ile etkileşim sonucu Türk mutfağında geçmişten gelen kültürel değerler kısa bir sürede kaybolarak eski tatların bir kısmı günümüze ulaşamamasına sebep olmuştur (Hatipoğlu & Batman, 2014).

Ancak son süreçte beslenmede geçmişte yediğimiz yemeklere ciddi bir dönüş yaşanmaktadır. Bunun en güzel göstergesi de Osmanlı Mutfağı ile yöresel yiyecek maddelerinden faydalanılarak yapılan yemeklerin tekrar ön plana çıkmasıdır.

Yiyecek içecek işletmeleri tarafından Türk mutfağına ait yemeklere dönülmesi ve özüne uygun ve kaliteden taviz vermeden hazırlanması sonucunda sağlıklı beslenme yönünde ilerlenmesi gerekmektedir. Beslenme konusundaki zenginliği ile bilinen Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan yöresel mutfakların ve geleneksel gıdaların uluslararası alanda tanıtılması amacıyla sadece tat değil diğer duyu organlarına da hitap etme hedefli olarak tarih içindeki kökenlerini de içeren Türk kültür ve motiflerini yansıtan yerlerde ve mekanlarda sunulması, kültürel zenginliğimizin bilinirliği artırılmasında önemli bir noktadır.

Bu çerçevede, Türk mutfağında yer alan yemeklere bakıldığında, dünya da yer edinmiş ve Türk kültürünü yansıtan bir unsurlardır. Aynı zamanda evrensel kültür ortamı içinde yer alan mutfaklardan birisidir. Türk mutfak kültürün bu kadar gelişmişliği ve oluşan yemek zenginliği, tarih içinde yaşanan sürece, çok fazla iklime sahip coğrafi koşullara, kültürel birikimine, ekolojik ve ekonomik yapısı ile örf adetlerine yanında tarihsel süreçte dünya da var olan diğer milletlerin etkileşim içinde olarak kültürlerinden faydalanmış olmasına borçludur (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008).

Türk mutfağının oluşumunu tanımlamak gerekirse; Türklerin tarihi sürecinde yer alan insanların beslenmek için kullandığı yiyecekler ve içecekler ile hazırlanma, korunma ve

pişirilme süreçleri ile bu aşamalarda kullanılan araç-gereçlerin yemek yeme de kullanılması sonucu edinilmiş alışkanlıklarıdır. Bu kapsama mutfakla ilgili olarak gelişen tüm işlemler ve inanışlar da ilave olarak tanımlanabilir (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008).

Türk mutfağı, asırlar süren gelişimi sonucunda yemek çeşitliliği, pişirme teknikleri, sofraya düzenleri ile yemekleri sunma usul ve şekilleri ile kendine özgü olarak bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Arman, 2011).

Bunun sonucunda da yemek ihtiyacı karşılanması amacıyla birçok ve çeşitte restoran açılmıştır. Bugün artan restoran çeşidi ve ihtiyacı en üst düzeyde olup bu yerler üzerinden gastronomi ve turizm veya değişik konularda tanıtım ve reklam mümkün olmaktadır.

Bir mekân oluşturmak için mutlaka onu her taraftan engeller ile sınırlamak gerekmez. Bir mekânın, bir hacimden ayrılmasını sağlayan en önemli unsur bu noktada ortaya çıkmakta olup mekânı oluşturan sınırlama, fiziksel olabileceği gibi sadece başka duyularla da algılanabilecek şekilde olabilir. Örneğin sadece zeminde yer alan bir doku görsel de olabilir. Burada artık önemli olan mekânın net veya flu olarak sınırlarının oluşturulması ve bunun algılanmasıdır. Mekân algısı incelenirken öncelikle görme duyusu kaynaklı olarak algılanmaya önem ve ağırlık verilse ve diğer duyumlama şekilleri fazla önemsenmese de algılama, tüm duyulardan farklı oranlarda etkileneceği bilimsel bir gerçekliktir.

Psikolojik olarak mekân algısı; “kişinin mekân içerisinde veya çevresinde kısa veya uzun süreli deneyim kazanması ve bu doğrultuda mekânın hatırlanması” olarak tanımlanabilir.

Mekân kavramı, hareket ve zaman kavramlarına da bağlı olarak olup gelişmelere yani değişikliklere açıktır. Ayrıca zaman içinde kişi, mekân içinde kendi konumunun mekânsal ilişkilerini çözmesi ile de bağlantılı olduğu da bilinen gerçeklerdendir (Özen, 2006).

Bu çerçevede bir içmimar, bir mekânı tasarlarlarken yaratılmak istenen atmosferin kimliğini oluşturmada, üslup ve stil kavramları doğrultusunda, teknik birtakım özelliklerin de yer aldığı malzeme, renk, desen ve ışık mekân kurgusunu etkili olan faktörleri de kullanması devreye girerek, geçmişte her dönemde olduğu gibi günümüzde de teknoloji ve bilim birtakım gereksinimlerin belirleyicisi olmuştur.

Gelişen dünya ile iç mekân tasarımında kullanılan malzemelerin de evrimleştiği gerçeğine dayanarak, istenilen atmosferi yaratmak adına kullanılan tüm tasarım öğeleri de güncel bir anlayışa sahip olmuştur. Bununla birlikte insanoğlu bulunduğu çevreye ait birtakım bilgilere ulaşmak ve algılamak için beş duyuyu (görme, koklama, işitme, tat alma ve dokunma) kullanmaktadır.

Bir Türk restoranında ise doğru tasarım kriterlerinden sonra kişiyi etkileyecek olan unsur “tat almak” olacaktır. Lezzetli tatlar eşliğinde bulunduğu ortamda aidiyet hissi algılamaya da “işitme” duygusu eşlik edecektir. Bu anlamda tez kapsamında, mekânın kullanıcıya hitap etmesi için beğenilmesi olasılığı da göz önüne alınarak yukarıda bahsi geçen tüm bu ölçütler hesaba katılarak yaratılmak istenen gerekli atmosferin doğru bir şekilde algılanmasını da sağlayacak şekilde bir “Türk restoranı” tasarımı önerisi yapılmaktadır.

Önemli bir coğrafyaya sahip olan ve tarihsel bir süreç geçirmiş olan Türk mutfak kültürünün yurtdışında doğru tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması hedeflenerek bu tez çerçevesinde söz konusu çizim yapılarak teze katılmıştır.

Görüldüğü üzere mevcut bilgi, teknik ve teknolojik düzeyde, uzmanlardan oluşmuş bir heyetin titiz bir çalışması ile Türk Anadolu Mutfağına ait yemeklerin sunulabileceği ve Türk Kültürü ile ülkemiz yıllardır var olduğu turistik değerlerin tanıtımı çerçevesinde, “müşteri ve personel memnuniyeti” öncelikli olmak üzere iyi tasarlanmış, hoş görünümlü, güvenli, işlevsel, temiz, iyi bir Türk restoranı tasarlayıp inşa edilmesi mümkündür. İnsan yeter ki yapabilme isteğine, iradesine ve yeteneğine sahip olsun.

KAYNAKLAR

- Abalı, İ. (2017). *İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları*. Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi, s. 383-392.
- Acıpayamlı, O. (1978). *Halkbilim Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Ak, K. (2007). Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kaplar. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akarsu, B. (1988). *Felsefe Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: İnkılap Kitapevi.
- Akın, U. (2008). Kültür ve Mekân Etkileşimi: Beyoğlu Örneği, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksatan, M. (2016). Etnik Temalı Restoranlarda Otantiklik: Yönetici ve Tüketici Bakış Açılarına Yönelik Karşılaştırmalı Bir Çalışma. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Alpargu, M. (2008). *12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Altun, A. (1997). *Sanatın Ortaçağı*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Araz, N. (1989). Türk Yemek Geleneği. *I. Milletlerarası Yemek Kongresi*. (s. 31). Ankara.
- Araz, N. (2009). *Osmanlı Mutfağı, İçinde Hünkar Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 19-33). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aslanapa, O. (1984). *Türk Sanatı I-II. Kervan Yayınları Sanat Tarihi Dizisi: 1*. İstanbul: Kervan Kitapçılık ve Basın Sanayi A.Ş.
- Aydıntan, E. (2001). Yüzey Kaplama Malzemelerinin İç Mekan Algısına Anlamsal Boyutta Etkisi Üzerine Deneysel Bir Çalışma. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi, Mimarlık Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.

- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Tırkiye Mutfak Kşltşrşnşn Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi. *Uluslararası Tşrk Dşnyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1). s. 15-25.
- Aytaç, H. (1981). *Sanat ve Uygarlık*. Ankara.
- Baykara, T. (2001). *Tşrk Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatşrk Kşltşr Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (1998). *Tşrk Yemek Kşltşrşnde Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yşnşnden Değişmeler*. Tşrk Mutfak Kşltşrş Ėzerine Araştırmalar. Ankara: Tşrk Halk Kşltşrşnş Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:3.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kşltşrş*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bellwood, P. (2008). *First Farmers (The Origins of Agricultural Societies)*. Blackwell Publishing, USA, s. 109-110.
- Berkay, H. (2005). *Tşrkiye Tarihi 1, Osmanlı Devletine Kadar Tşrkler*. İstanbul: Cem Yayınevi.
- Bey, A. (1995). *Osmanlı adet, merasim ve tabirleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Bilgin , A., & Samancı , Ė. (2008). *Tşrk Mutfağı*. Ankara: Kşltşr Sanat Edebiyat Yayınları.
- Bourdain, A. (2004). *Mutfak Sırlar*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Bozer , R. (2007). *"Ahşap Sanatı"*, Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dşnemi Uygarlığı II. Ankara: Kşltşr ve Turizm Bakanlığı.
- Brillat-Savarin, J. (1949). *The Physiology of Taste*. New York: Counterpoint Pres.
- Bronfenbrenner, U. (1979). *The Ecology of Human Development*. İngiltere: Harvard University Press.
- Caldwell, M. (2006). Tasting the Worlds of Yesterday and Today: Culinary Tourism and Nostalgia Foods in Post-Soviet Russia, Fast Food/Slow Food- The Cultural Economy of the Global Food System. Rusya: Alta Mira Pres.
- Camillo, A. (2006). An Exploratory Study of the Historical Development of Trend Analysis of Restaurant Cuisine. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*. ABD: Oklahoma State Ėniversitesi.

- Can, A. (1998). İstanbul Kent Dokusunda Bir Tür Konut Tercihi ve Kültürel Yapı Etkileşimi; Rumelihisarı Örneği. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul, Türkiye: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çiğirim, N. (2000). *Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Creswell, J., & Creswell, J. (2017). *Araştırma tasarımı: Nitel, nicel ve karma yöntem yaklaşımları*. Ankara: Bilge yayınları.
- Çetin, A. (2008). *Karahanlı - Selçuklu - Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Çıvgın, İ. (2016). Bereketli hilal'de hayvan evcilleştirme sürecinin evrimi ve kültürlerarası karşılaşmalar (M.Ö.10.000-7000). *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. C. 8, s. 463-488.
- Davis, B., & Lockwood, A. (1994). *Food and Beverage Management*. İngiltere: Butterworth-Heinemann Publication.
- Denizer, D. (2005). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay yayıncılık.
- Diamond, J. (2010). *Tüfek, mikrop, çelik*. Ankara: Tübitak Yayınları.
- Dinçer, A. (2011). Konutlarda Mekan Tasarımı Kriterlerinin Görsel Algılama Açısından İncelenmesi. İstanbul: Haliç Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*.
- Doğan, H. (1995). *Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü*. İstanbul: Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları.
- Doğanbey, N. (1989). "Türk Mutfak Kültürü. I. Milletlerarası Yemek Kongresi. (s. 127). Ankara.
- Doğanbey, N., & Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri* (s. 128-131;). Ankara : Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2011). *Mutfak Turizmi, Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, 2. Baskı. Ankara: Nobel yayıncılık.
- d'Ohsson, I. M. (2020). XVLLL. *Yüzyıl Türkçesinde Örf ve Adetler*. İstanbul: 1001 Temel Eser No: 3.
- Dommelen, D. (1971). *Designing and Decorating Interiors*. ABD: John Wiley & Sons Inc.,

- Duru, B., & Alkan, A. (2002). *Giriş: 20. Yüzyılda Kent ve Kentsel Düşünce*, 20. Yüzyıl Kenti. Ankara: İmge Yayınları.
- Duzgun, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1. s. 41-47.
- Eralp, E. (2010). Türkiye Selçukluları Mutfağı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, . Ankara: Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara Üniversitesi.
- Erinç, S. (2004). Kültür Sanat Sanat Kültür. Ankara: Ütopya Yayınları.
- Erkman, F. (1987). Göstergelime Giriş. İstanbul: Alan Yayıncılık.
- Erniş, Y. (2012). Fiziksel Elemanların Yüzer Yapılarda Mekan Algısına Olan Etkileri: Çevre Ve İnsan Davranışı İlişkisi Bağlamında İrdelenmesi, *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Ersoy, A. (2018). *Türklerde Sanat*. Ankara: Pegem Akademi.
- Ertaş, Y., & Karadağ, G. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*. 2 (1), s. 117 -136.
- Faraçhi, S. (2000). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*. İstanbul: Tarih Vakfı.
- Faroçhi, S. & Neumann, C. (2016). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*. İstanbul: Alfa.
- Française, A. (1835). *Dictionnaire De L'académie Française*. fransa: Paris Firmin Didot frères.
- Frangipane, M. (2002). *Yakındoğu 'da Devletin Doğuşu*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Galip, A. (2014). Geleneksel Mutfak Kültürünün Beslenme Açısından Önemi. *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 3, s. 32-43.
- Genç, R. (2008). *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları. Cilt. I.
- Gezer, H. (2012). Mekanı Kavrama Sürecinde Algılama Bileşenleri. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11(21), s. 1-10.
- Göler, S. (2009). Biçim, Renk, Malzeme, Doku ve Işığın Mekân Algısına Etkisi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: Mimar Sinan G.S.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Göregenli, M. (2010). *Çevre Psikolojisi: İnsan Mekân İlişkileri*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*: 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.
- Güler, S. (2008). *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean*. Girne, KKTC: Girne Amerikan Üniversitesi.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, s. 26, 24- 30.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2005). *Yemek Üzerine Denemeler*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. THKATV Yayınları.
- Halıcı, N. (1986). *Türk Halk Mutfağı. I. Milletlerarası Yemek Kongresi* (s. 123). İstanbul, Ankara ve Konya: Kültür ve Turizm Bakanlığı,.
- Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepsiyeye, Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Gategourmet –usaş yayınevi.
- Hançerlioğlu, O. (2000). *Felsefe Sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, s. 11.
- Hey'et, C. (1996). *Türklerin tarih ve kültürüne bir bakış*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Inceoğlu, M. (2010). *Tutum, Algı, İletişim*. İstanbul: Beykent Üniversitesi Yayınları.
- Kafesoğlu, İ. (1984). *Türk millî kültürü*. (3. Baskı). İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Kafesoğlu, İ. (2013). *Türk milli kültürü*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Kartari, A. (1986). *Azeri ve Fırat Havzası Mutfak Kültürlerinin Karşılaştırmalı İncelemesi*. İstanbul: Belleten, Türk Folkloru Yayınları.
- Kaya, Y. (2003). İşbirliği ve Çatışma. *Toplumsal Yapı*, (Ed: Yaşar Kaya). s. 193-208.
- Kayapa, N., & Tong, T. (2011). “Sanal Gerçeklik Ortamında Algı”, *Sigma 3. Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences*, 348-354.
- Kılıç, E. (2017). Yabancı Seyyahların Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimleri Üzerine (16. ve 17. Yüzyıl). *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, 4 (8):, s. 97-117.

- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic*, 7(2). s. 707-716.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2017). Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler. *VI. Ulusal: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, (s. 349-356, Gaziantep). Gaziantep.
- Kongar, E. (1981). *Toplumsal Değişme*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Köktürk, E. (2010). Mekân Algısı ve Mekân İlişkisi Üzerine. *Mekânsal Planlamada Jeodezi Sempozyumu*. İzmir: Türkiye Ulusal Jeodezi Komisyonu (TJUK).
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. Türk Mutfak Kültürü ve Din. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Leland, M. (2006). *Mimarlığın Öyküsü, Öğeleri ve Anlamı*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Lynch, K. (2015). *The Image of The City*. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Manav, B. (2010). İç Mimaride Renk Kullanımı, İlk İçmimarların Mesleki Uygulamaları ile Günümüzdeki Yaklaşımlar Üzerine Bir İnceleme. Gazi Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, Sayı: 5, s. 139-149.
- Maviş, F. (2005). *Menü Planlama Tekniği*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. s. 110-123.
- Mays, N., & Pope, C. (2000). Qualitative research in health care: Assessing quality in qualitative research. *British Medical Journal*. 320 (1), 50-52.
- McAullife, K. (1985). *Making of a Mind*. New York: Omni, N.Y., V.
- Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçuklularında Meslekler*. Ankara: TTK Yayınları.
- Merleau-Ponty, M. (2020). *Algılanan Dünya Sohbetler*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Mithen, S. (1999). *Aklın Tarih Öncesi*. Ankara: Dost Kitabevi.
- Moles, A. (1983). *Kültürün Toplumsal Dinamiği*. İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları.
- Morgan, D. (1996). *Kalitatif Araştırma Olarak Odak Gruplar*. Sage Yayınları, Thousand Oaks., 16.
- Mowday, R., Steers, R., & Porter, L. (1979). Örgütsel Bağlılığın Ölçümü. *Mesleki Davranış Dergisi*. 14. 224-247.

- Mülayim, S. (1983). *Anadolu Türk Mimarisinde Geometrik Süslemeler (Selçuklu Çağı)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Mümtaz, T. (2020). *Kültür değişimleri sosyal psikoloji bakımından bir tetkik*. Ankara: Altınordu Yayınları.
- Oral, M. (1957). "Selçuk Devri Yemekleri II". *Türk Etnografya Dergisi*. 2. 73-76.
- Ögel, B. (1982). Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (s. 15-18). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12:.
- Ögel, B. (2001). *Türk Kültürünün gelişti Çağları-I*. İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları: 2170.
- Öney, G. (1992). *Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları*. Ankara: İş Bankası.
- Özbek, M. (2013). *Beslenme Kültürü ve İnsan*. Ankara: Alter Yay. Rek. Org. Tic. LTD. ŞTİ.
- Özen, A. (2006). Mimari Sanal Gerçeklik Ortamlarında Algı Psikolojisi. *Bilgi Teknolojileri Kongresi IV*. Denizli: Akademik Bilişim.
- Özgüdenli, G. O., & Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 1 (1). s. 43-72.
- Öztuna, V. (1978). *Büyük Türk Tarihi*, 11. Cilt,. İstanbul: Ötüken Yayınevi.
- Petrini, C., & Watson, B. (2001). *Slow Food*. ABD: Chelsea Green Publishing Company.
- Ramazanoğlu, G. (1998). *Orta Asya'da Türk Mimari*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Reyhanlı, T. (1983). *İngiliz Gezgincilerine Göre XVII. Yüzyılda İstanbul'da Hayat*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Ritzer, G. (1993). *The McDonaldization of Society*, Thousand Oaks. ABD: Pine Forge Pres.
- Roden, C. (2007). *Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon*. New York.
- Roux, J. (2007). *Türklerin Tarihi, Pasifik'ten Akdeniz'e 2000 Yıl*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2016). *Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sarıçiçek, A. (2012). *Algı*, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Tıbbi Psikoloji Dersi Notları, 2012. İzmir.

- Schlosser, E. (2004). *Hamburger Cumhuriyeti*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Seçim, V. (2018). Evaluation of Seljuk and Ottoman Cuisine in terms of Gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, s. 122-132.
- Seçkinöz, M. (1986). *Süsleme Resmi ve Süsleme Sanatları Tarihi*. Ankara: TTK. Basımevi.
- Solmaz, Y., & Altınar, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*.1(3). s. 108-124.
- Sorokin, P. (1972). *Bir Bunalım Çağında Toplum Felsefesi*. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Soylu, G. (1980). Prehistorik devirlerde beslenme sorunu. *Ankara Üniversitesi DTCF Dergisi*, 12. s. 437-450.
- Söylemez, H. (2015). Antik Roma'da Yaşam ve Roma Ailesinin Bir Günü, Eski Çağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü. *Bitirme Tezi*. Antalya.
- Spang, R. (2007). *Restoranın İcadı Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*. Çev. Bahadır Sina Şener. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Sürücüoğlu, M., & Özçelk, A. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi 38. *İcanas Kongresi*. (s. 1289-1310). Ankara.
- Sürücüoğlu, M.; Özçelik, A. & Özfer, A. (2011). Paleolitik Çağlardan Günümüze Beslenme Alışkanlıkları. *VI. Yaşlılık Kongresi*, (s. 131-143). Yozgat.
- Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*. Türk Mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, H. H. (2018). *Türk Adı ve İslamiyet öncesi Türk Tarihinin Panoraması*. Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi. 5(18). 512-532.
- Şahin, M. (2010). *Türk Tarihi ve Kültürü*. Ankara: Okutman Yayıncılık.
- Şahin, M., & Altuğ, F. (2021). *Yerel ve Bölgesel Kalkınmada Değişen Dinamikler: Teori, Politikalar ve Uygulamalar*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Şanlıer, N.; Cömert, M., & Özkaya Durlu, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor*, 24(94), s. 152-161.
- Şengül, Z. (1990). *Süsleme Sanatı 100 Türk Motifi*. İstanbul: Geçit Kitabevi.
- Tanilli, S. (2006). *Yaratıcı Aklın Sentezi (Felsefeye Giriş)*. İstanbul: Alkım Kitabevi.
- Taşığıl, A. (2020). *İdil Bulgar Hanlığı*. İstanbul: İslam Ansiklopedisi.

- Tatar, T. (2006). *Küreselleşme ve Kültür*. Malatya: Yedi renk Yayın ve Matbaacılık.
- Teyin, G., Aslan, N., Ümit, S., Pekerşen, Y., & Nizamlioğlu, F. (2017). Turizm sektöründe etnik restoranlar: İstanbul örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/Special issue 2*. s. 77-87.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Tezcan, M. (1982). Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim-1 Kasım 1981).(s. 118). Ankara.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Timuçin, A. (1994). *Felsefe Sözlüğü*. İstanbul: BDS Yayınları.
- Toygar, K. (1993). *Mutfak Dostları Yurdaer Kalaycı'nın Sevdası*. Ankara.
- Toygar, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Yayın No:29.
- Turan, Ş. (1990). *Türk Kültür Tarihi: Türk Kültüründen Türkiye Kültürüne ve Evrenselliğe*. Ankara: Bilgi Yayınevi, 110-140.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi*. Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi. İstanbul: Ege Yayınları, Kitap Matbaacılık San. Tic. LTD. ŞTİ.
- Urry, J. (2015). *Mekânları Tüketmek*. İstanbul: Ayrıntı Yayınlar.
- Ünal, B. (2013). Mobil Konutların İç Mekan Tasarımlarının Görsel Algı Açısından İrdelenmesi: Geçici Afet Konutları Örneği. Ankara: Atılım Üniversitesi, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Anabilim Dalı.
- Ünver Alçay, A. A., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *ABMYO Dergisi*, s. 83-93.
- Ünver, S. (1948). *Tarihte 50 Türk Yemeği*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarih Enstitüsü.
- Van Esterik, P. (2006). *From Hunger Foods to Heritage Foods: Challenges to Food Localization in Lao PDR, Fast Food/Slow Food-The Cultural Economy of the Global Food System*. ABD: Alta Mira Pres.

- Walker, J., & Lunndberg , D. (2001). *The Restaurant: from Concept to Operations*. New York: John Wiley & Sons.
- Yalgın, S. (1983). *İnşaat Sektöründe Genişletilmiş Perlit Kullanımı*. Ankara: Etibank Matbaası.
- Yar, H. (2008). *Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri*. Yayınlanmamış *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yazıcıoğlu, H. (2010). *Kentsel Mekân Olarak Caddelerin Mekânsal Karakterinin Yürünebilirlik Bağlamında İrdelenmesi Bağdat Caddesi Örneği*, *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Yener, N., & Ülker, B. (1999). *Mekanda Yüzeylerin Algılanması ve Malzeme. Kuram ve Uygulama. Mimari Biçimlendirmede Yüzey Ulusal Sempozyumu*, (s. 410-421). Ankara.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2000). *İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Kitapları.