

## Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması

### Comparison of Gastronomic Elements of the Ottoman Palace Cuisine With Today's Turkish Cuisine

**Dr. Aysu HATIPOĞLU**

Sakarya Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü  
E-posta: aysuhatipoglu@gmail.com

**Prof. Dr. Orhan BATMAN**

Sakarya Üniversitesi  
İşletme Fakültesi  
E-posta: obatman@sakarya.edu.tr

#### Öz

Son yıllarda mutfak kültürü ve yerel mutfakların korunması ile ilgili gerek ulusal gerekse uluslararası proje ve uygulamaların hızla arttığı görülmektedir. Öte yandan içinde padişah, hanedan halkı, yüksek rütbeli bürokratlar, cariyeler ve çok sayıda hizmetlinin yaşadığı Topkapı Sarayı'nda tüketilen gıda maddeleri ve yenilen yemeklere olan merak da günden güne artmaktadır. Mutfak kültürünü koruma ve yeni nesillere aktarma fikri doğrultusunda hazırlanan ve sadece "Saray Mutfağı"ni kapsayan bu çalışma ile öncelikle Osmanlı Saray Mutfağı'na ait gastronomik unsurlardan hangilerinin halen kullanıldığı, hangilerinin ise yok olmuş olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Sonrasında ise söz konusu gastronomik unsurlar, günümüz Türk Mutfağı ile kıyaslanmaya çalışılmıştır. İçerik analizi ve literatür taramasından elde edilen veriler ile hazırlanan bu çalışma ile Osmanlı Saray Mutfağı ve günümüz Türk Mutfağı arasında pek çok fark tespit edilmiş; bu sayede söz konusu mutfaklarla ilgilenen araştırmacılara katkı sağlanması amaçlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Osmanlı Saray Mutfağı, Gastronomi, Türk Mutfağı

#### Abstract

A rapid increase is observed in both national and international projects and applications regarding the protection of cuisine cultures and local cuisines in recent years. On the other hand, there is also a gradual increase in the interest regarding the foodstuff and food that used to be consumed in the Topkapı Palace, where sultans, dynasty, high-grade bureaucrats, bondswomen and a number of servants lived. Being prepared in line with the idea of protecting the cuisine culture and handing it down the next generations and involving only the "Palace Cuisine", this study primarily tried to determine which gastronomic elements of the Ottoman Palace Cuisine were still used and which of these elements disappeared. And then the study tried to compare the aforementioned gastronomic elements with today's Turkish Cuisine. This study, which was prepared with the data that were obtained from the content analysis and the literature review, determined a number of differences between the Ottoman Palace Cuisine and today's Turkish Cuisine and thus, it was used in an attempt to contribute to researchers dealing with the aforementioned cuisines.

**Key Words:** Ottoman Cuisine, Gastronomy, Turkish Cuisine