

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ANADOLU DÜĞÜN YEMEKLERİ: KÜLTÜREL VE GASTRONOMİK BİR İNCELEME

Deniz GÜÇLÜ¹
Kocaeli Üniversitesi
Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu
Orcid ID: 0000-0001-7040-4068

Zeynep GENÇ²
Kocaeli Üniversitesi
Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu
Orcid ID: 0000-0002-4184-5937

Sorumlu Yazar: Deniz GÜÇLÜ
E-mail: deniz.beyaz@kocaeli.edu.tr

Geliş Tarihi: 16.12.2025
Kabul Tarihi: 09.06.2026

Özet

Düğünler, tarih boyunca her toplumda önemli sosyal ve kültürel olaylar olmuştur. Bu törenler, sadece iki insanın birleşimini değil, aynı zamanda toplumun geleneklerini, inançlarını ve kültürel mirasını da yansıtır. Düğün yemekleri de bu bağlamda özel bir anlam taşır. Her kültürde farklılık gösteren bu yemekler, hem toplumsal statü ve zenginliği gösterme aracı olmuş hem de bölgesel mutfakların çeşitliliğini ortaya koymuştur. Geçmişten günümüze düğün yemekleri, kültürel değişimlerle şekillenmiş ve gastronomik açıdan da zenginleşmiştir. Ortaçağ'da Avrupa düğünlerinde genellikle av etleri ve büyük ziyafetler tercih edilirken, Osmanlı İmparatorluğu'nda düğün sofralarında pilav, et yemekleri ve tatlılar ön plana çıkmıştır. Geleneksel Asya düğünlerinde ise pirinç ve deniz ürünleri temel besin kaynakları olarak yer almıştır. Modern zamanlarda ise düğün yemekleri, globalleşmenin etkisiyle daha çeşitlenmiş, farklı kültürlerden lezzetler düğün sofralarına eklenmiştir. Vegan ve vejetaryen menülerden uluslararası mutfaklardan esinlenen tabaklara kadar geniş bir yelpaze sunulmaktadır. Ayrıca yerel tatlar ve organik ürünlere olan ilgi, düğün yemeklerinde sürdürülebilirlik ve doğallık trendlerini de beraberinde getirmiştir. Bu inceleme, düğün yemeklerinin sadece birer gastronomik öğe olmadığını, aynı zamanda kültürel hafızanın ve toplumsal aidiyetin birer yansıması olduğunu vurgulamaktadır. Çalışmamızda antik ve tarihi metinler, arkeolojik veriler, etnografik ve antropolojik araştırmalar ışığında düğün yemeklerinin gastronomik ve kültürel önemi tartışılacaktır.

Anahtar Sözcükler: Gastronomi, Düğün Yemekleri, Gastronomi Tarihi, Yemek ve Kültür

ANATOLIAN WEDDING FOODS FROM PAST TO PRESENT: A CULTURAL AND GASTRONOMIC EXAMINATION

Abstract

Weddings have been significant social and cultural events in every society throughout history. These ceremonies reflect not only the union of two people but also the traditions, beliefs, and cultural heritage of the society. Wedding feasts hold a special meaning in this context. Differing in every culture, these meals have served both as a means of demonstrating social status and wealth, and as a showcase of the diversity of regional cuisines. From the past to the present, wedding feasts have been shaped by cultural changes and have become richer gastronomically. While game meats and large banquets were generally preferred at European weddings in the Middle Ages, rice, meat dishes, and desserts were prominent at wedding tables in the Ottoman Empire. In traditional Asian weddings, rice and seafood were the main food sources. In modern times, wedding meals have become more diverse due to the influence of globalization, with flavors from different cultures being added to wedding tables. A wide range is offered, from vegan and vegetarian menus to dishes inspired by international cuisines. Furthermore, the interest in local flavors and organic products has brought about sustainability and natural trends in wedding meals. This study emphasizes that wedding meals are not merely gastronomic elements, but also reflections of cultural memory and social belonging. In our study, the gastronomic and cultural significance of wedding meals will be discussed in light of ancient and historical texts, archaeological data, and ethnographic and anthropological research.

Keywords: Gastronomy, Wedding Foods, History of Gastronomy, Food and Culture

1. GİRİŞ

Evlilik, tarih boyunca farklı toplumlar arasında sosyal, hukuki, dini ve kültürel açıdan onaylanan, bireyler kadar aileler ve topluluklar arasında da bağlar kuran temel bir kurumdur. Sevgi, sadakat ve ortak yaşam ideali etrafında şekillense de tarihsel süreçte ekonomik, toplumsal ve siyasal işlevler de üstlenmiştir. Düğün ise bu birliğin toplumsal, dini ve kültürel düzlemde ilan edilip kutlandığı törensel bir pratik olarak evliliğin görünür ve kolektif boyutunu temsil eder.

Düğün yemekleri, evliliğin bu toplumsal boyutunun en önemli unsurlarından biri olup misafirperverliği, dayanışmayı ve kültürel kimliği simgeler. Anadolu örneğinde düğün yemekleri; tarihsel kökenleri, bölgesel çeşitliliği, sosyal statü göstergeleri, ritüelleri ve sembolik anlamlarıyla yalnızca beslenmeye değil, kültürel mirasın aktarımına da hizmet etmektedir. Zaman içinde malzeme kullanımı, sunum biçimleri ve tüketim alışkanlıkları değişse de düğün yemekleri, geçmiş ile bugün arasında süreklilik kuran önemli bir gastronomik ve sosyokültürel unsur olmaya devam etmektedir.

2. DÜĞÜN YEMEKLERİNİN TARİHSEL KÖKENLERİ

2.1. Hititlerde Düğün Yemekleri

Hititlerde düğün yemekleri, dönemin tarım ve hayvancılık temelli ekonomisine ve dini inançlarına uygun bir şekilde düzenlenmekteydi. Düğünler, geniş katılımlı sosyal etkinlikler olduğundan, yemekler genellikle ziyafet tarzında büyük sofralarda sunulmaktaydı. Ancak Hititlerin dini ve kültürel yapıları göz önüne alındığında, bu yemekler yalnızca bir beslenme etkinliği değil, aynı zamanda kutsal bir ritüelin bir parçası olarak değerlendirilmektedir.

Hitit düğünlerinde, tanrılara adak olarak hayvan kurban etmek yaygın bir uygulama değilken, özellikle koyun, keçi ve sığır gibi hayvanlar bu törenlerde kullanılmaktaydı. Kurban edilen hayvanların etleri, tanrılara sunulduktan sonra toplulukla paylaşmakta ve düğün yemeğinin ana bileşenini oluşturmaktaydı. Bu etler genellikle haşlanmış veya açık ateşte pişirilerek sunulmaktaydı.

Hititler, tahıl üretiminde gelişmiş bir toplum olduğundan, düğünlerde bol miktarda buğday, arpa ve diğer tahıllardan yapılan yiyecekler ikram edilmekteydi. Ekmek, Hitit mutfağında önemli bir yer tutmakta olup, farklı çeşitlerde ekmekler düğün sofralarında yer almakta idi. Ekmekler, ayrıca tanrılara sunulan adaklar arasında da yer almakta idi. Hitit düğünlerinde şarap ve bira hem kutlama hem de ritüel amaçlı içecekler olarak tüketilmekteydi. Şarap, üzüm bağlarıyla meşhur olan Hititler için önemli bir yer taşımakta ve dini törenlerde de kullanılmaktaydı. Bira ise daha yaygın bir içecek olup, muhtemelen düğün sofralarında bol miktarda tüketilmekteydi.

Hitit mutfağında sebzeler ve baklagiller de büyük bir önem taşımakta olup, mercimek, nohut gibi baklagiller ve çeşitli sebzeler düğün yemeğinde sunulan yan ürünler arasındaydı. Bu yemekler, et ağırlıklı sofrayı tamamlayan lezzetli ve besleyici unsurlar olarak kabul edilmekteydi. Hititlerde tatlı olarak genellikle bal kullanılmakta olup, doğal bir tatlandırıcı olarak meyvelerle veya unlu mamullerle birleştirilerek basit tatlılar yapılmaktaydı. Bal ve kurutulmuş meyveler, düğün ziyafetlerinin sonunda sunulan tatlılar arasında yer alabilmekteydi. Düğün yemekleri, yalnızca toplumsal bir kutlama değil, aynı zamanda tanrılara teşekkür ve duaların bir parçası olma niteliği taşımaktaydı. Bu nedenle, yemekler dini ritüellere uygun bir şekilde hazırlanmakta ve sunulmaktaydı. Kurban etinin tanrılara sunulması ve sonrasında topluluğa dağıtılması, bu bağlantının önemli bir göstergesi olmaktadır (Özer, 2022; Sandıkcıoğlu, 2007). Hititler döneminde düğün yemeği, et, tahıl ve içeceklerin bolca bulunduğu, dini ve sosyal boyutları olan bir ziyafet niteliği taşımaktaydı. Bu ziyafetler, Hitit toplumunun zengin tarım ve hayvancılık mirasını yansıtan yemeklerle kutlanmaktaydı.

2.2. Antik Yunan'da Düğün Yemekleri

Antik Yunan'da düğün yemeği, genellikle bol çeşitli yiyecek ve içecekler içeren büyük bir ziyafet şeklinde kutlanmaktaydı. Bu ziyafet, gelin ile damadın yeni hayatlarının başlangıcını kutlamak ve evlilik birliğini topluma duyurmak amacıyla düzenlenirdi. Antik Yunan toplumunda düğün yemeği, hem sosyal hem de dini bir olay olarak önemli bir yer tutmaktaydı. Düğünlerde, özellikle varlıklı ailelerin organizasyonlarında, kurban edilen hayvanların etleri önemli bir yere sahipti. Genellikle sığır, koyun ve keçi gibi hayvanlar, tanrılara adak olarak sunulmakta ve bu etler ziyafette ikram edilmekteydi. Kurban töreni, düğün yemeğinin hem dini hem de toplumsal bir parçasını oluşturuyordu; tanrılara sunulan kurbanlardan sonra etler misafirlere dağıtılırdı. Etler, genellikle ızgara veya haşlama olarak hazırlanırdı. Ekmek ve tahıl ürünleri, Antik Yunan mutfağının temel bileşenlerinden olup, düğün yemeklerinde de önemli bir yer tutardı.

Çeşitli tahıllardan yapılmış ekmekler, özellikle de buğday ve arpa ekmeği, düğünlerde sunulurdu. Ekmek, evliliğin bereketli ve uzun ömürlü olacağını simgeleyen kutsal bir unsurdur. Bal,

Antik Yunan'da tatlıların temel bileşeni olup, düğün ziyafetlerinin vazgeçilmez unsurlarındandır. Bal ile tatlandırılmış kekler ve kurabiyeler, düğün sofralarının önemli bir parçasını oluştururdu (Deighton, 2000). Ayrıca, meyveler, özellikle incir ve üzüm gibi tatlı meyveler, düğün yemeklerinde ikram edilirdi. Tatlılar, kutlamanın zenginliğini temsil ederken, misafirlere de keyif vermek amacıyla sunulurdu. Sebzeler, düğün yemeklerinde genellikle et ve ekmekle birlikte servis edilmekteydi. Antik Yunan'da yaygın olarak yetiştirilen sebzeler arasında soğan, sarımsak, lahana, pırasa ve enginar bulunmaktaydı; ayrıca mercimek, fasulye ve nohut gibi baklagiller de düğün sofralarında yer alabilirdi. Bu tür yiyecekler, ziyafetin daha dengeli ve besleyici olmasını sağlamaktaydı (Bober, 2014).

Şarap, Antik Yunan düğünlerinin en önemli içeceğiydi ve toplumsal, dini bir anlam taşımaktaydı. Düğünlerde bol miktarda tüketilen şarap, genellikle suyla karıştırılarak hazırlanır ve büyük kaplarda (krater) misafirlere sunulurdu. Şarap, bereketin ve neşenin simgesi olarak içilirken, tanrılara (özellikle Dionysos'a) adanarak kutsanırdı; düğün yemeklerinde şarap içme ritüelleri de (symposion) düzenlenirdi (Standage, 2014). Meyveler, özellikle düğün ziyafetlerinin sonunda tatlı olarak sunulmaktaydı. Üzüm, incir, elma ve nar gibi meyveler yaygın olarak kullanılırdı (Friedell, 1999). Özellikle nar, bereket ve doğurganlığın sembolü olarak önemli bir yere sahipti ve yeni evli çiftin gelecekteki mutluluğu için sembolik anlamlar taşıdığı düşünülüyordu.

Düğün yemekleri, genellikle gösterişli sofralarda ve uzun masalarda düzenlenirdi. Misafirler, yerlerde dizilmiş yastıklara oturarak sofralarda bir araya gelirdi. Yemek esnasında şarkılar söylenir, danslar yapılır ve bazen komedi unsurları içeren eğlenceler düzenlenirdi. Düğün yemeği, evlilik birliğinin toplum tarafından kabulünü simgelemekle kalmaz, aynı zamanda aileler arası bağları güçlendiren önemli bir etkinlik olarak da değerlendirilmektedir. Yemek boyunca gerçekleştirilen ritüeller ve sunulan yiyecekler, evliliğin kutsanması ve çiftin gelecekteki refahı için önemli sembolik anlamlar taşımaktaydı. Antik Yunan'da düğün yemekleri, zengin ve çeşitli yiyeceklerin eşliğinde, toplumsal ve dini ritüellerle dolu kayda değer bir törendi. Etler, ekmekler, tatlılar ve şarap, bu tür törenlerin vazgeçilmez unsurlarını teşkil etmekteydi. Düğün yemeği yalnızca bir ziyafet olmaktan öte, toplumsal bir kutlama ve tanrılara sunulan minnetin bir ifadesi olarak kabul edilmekteydi.

2.3. Antik Roma'da Düğün Yemekleri

Antik Roma'daki düğün yemeği, cena nuptialis olarak bilinen ve büyük bir toplumsal olaya dönüştürülen zengin bir ziyafet olarak tasarlanmaktaydı (Kapka ve Genç, 2024). Bu yemek, hem çiftin evlilik birliğinin kutlanması hem de ailelerin ve dostların bu özel günü birlikte kutlaması anlamına gelmekteydi. Düğün yemeği, Roma'nın hem aristokrat hem de orta sınıfında önemli bir yer teşkil etmekteydi; ancak zengin ailelerin düğünleri her zaman daha gösterişli olmaktadır.

Düğün yemeği genellikle gelinin veya damadın evinde icra edilmekteydi. Büyük bir sofrada misafirler ağırlanmakta, yemek sırasında Roma kültürüne özgü çeşitli eğlenceler ve ritüeller gerçekleştirilmektedir. Gelin ve damat, yemeğin odak noktası olmakta ve yemek esnasında misafirlerle birlikte vakit geçirmektedirler. Bu kutlama genellikle düğün töreninden sonra başlamaktaydı ve gece boyunca devam etmekteydi. Antik Roma düğün yemekleri, dönemin gastronomik alışkanlıklarına uygun olarak geniş bir yiyecek yelpazesine sahip olup lüks yemeklerle zenginleştirilmektedir.

Düğün ziyafetlerinde çeşitli etlerin önemli bir yeri bulunmaktaydı. Romalılar, özellikle varlıklı kesim, et tüketimine büyük önem vermektedir. Koyun ve kuzu eti ziyafetlerde en sık tercih edilen etler idi. Antik Roma'da domuz eti, düğün gibi büyük etkinliklerde tercih edilirdi. Tavuk, kaz ve güvercin gibi kümes hayvanları da yaygın olarak tüketilmekteydi. Daha soylu ailelerin düğünlerinde geyik ve tavşan gibi av etleri prestij göstergesi olarak ikram edilmekteydi (Bober, 2014). Roma İmparatorluğu'nun kıyı şehirlerinde, özellikle varlıklı ailelerin düğünlerinde balık ve deniz ürünleri, sofralarda yer alırdı. Özellikle kabuklu deniz ürünleri (istiridye, midye) ve çeşitli balıklar özel soslarla pişirilerek sunulmakta idi.

Ekmek ve tahıl ürünleri, Antik Roma düğünlerinde önemli bir yer tutmaktaydı. Roma'da ekmek, temel besin kaynaklarından biriydi ve düğünlerde özel olarak hazırlanmış ekmekler ikram edilmekteydi. Özellikle buğdaydan yapılan beyaz ekmek (panis), düğün ziyafetlerinde sıklıkla tercih edilmekteydi. Ayrıca, çeşitli tahıl yemekleri de sofrada yer almakta idi (Güçlü, 2024a).

Düğün sofralarında çeşitli sebzeler ve meyveler bolca sunulmakta olup, Roma mutfağında popüler olan sebzeler arasında kuşkonmaz, enginar, salatalık, marul, zeytin ve soğan bulunmaktadır. Meyveler, genellikle düğünlerde tatlı olarak sunulmakta olup, elma, armut, incir, nar ve üzüm gibi meyveler sıkça sofralarda yer almakta idi. Nar, doğurganlık ve bereket sembolü olarak düğünlerde sıklıkla tercih edilmektedir. Düğün yemeklerinin son bölümünde Romalılar, çeşitli tatlılar ikram etmekteydi. Tatlılar arasında bal ile tatlandırılmış kekler, kurabiyeler ve meyveli tatlılar önemli bir yer

tutmakta idi (Apicius, 2022). Ayrıca, dulcia domestica adı verilen ve hurmaların içinin balla doldurulup kızartılması yoluyla yapılan özel bir tatlı, düğün sofralarında sıklıkla sunulmaktaydı (Matyszak, 2020).

Şarap, Antik Roma düğünlerinin vazgeçilmez bir parçası olarak yer almakta idi. Düğün yemeklerinde bolca tüketilen şarap, tanrılara yapılan adaklarda da kullanılmakta idi. Genellikle su ile karıştırılarak içilen şarap, Romalıların kutlamalarda en sık tercih ettiği içecek olmakta idi. Özel düğünlerde ise kaliteli bağlardan seçilen Falernian gibi lüks şaraplar sunulmakta idi (Standage, 2014).

Antik Roma düğün yemeği, zengin çeşitli ve lüks yiyeceklerle dolu büyük bir şölen olarak gerçekleştirilmektedir. Et, balık, sebzeler, meyveler ve tatlılar, misafirlere ikram edilmekte ve yemek sırasında bolca şarap tüketilmektedir. Düğün yemeği, sadece çiftin evliliğini kutlamakla kalmayıp, aileler arasında toplumsal ve ekonomik bağların güçlendirilmesi amacıyla da önemli bir araç niteliğini taşımaktadır. Hem yemek hem de eğlenceler, Romalıların zengin kültürel ve dini inançlarıyla iç içe geçmiş önemli bir töreni temsil etmektedir.

2.4. Bizans İmparatorluğu'nda Düğün Yemekleri

Bizans İmparatorluğu'nda düğün yemeği, evlilik töreninin tamamlayıcı ve kutlama niteliğindeki bir unsuru idi. Bu yemek, hem toplumsal hem de dini açıdan mühim bir yere sahipti. Bizans düğün yemekleri, antik Roma geleneğinden ilham almakla birlikte, Hristiyanlık inançları ile şekillenmiş ve Bizans toplumunun sosyal sınıflarına göre farklılık göstermiştir. Ziyafetler, özellikle aristokrat sınıfın evliliklerinde oldukça ihtişamlı bir şekilde düzenlenmekteydi.

Düğün yemeği genellikle gelin veya damadın evinde ya da bir ziyafet salonunda icra edilmekteydi. Ziyafet, büyük bir toplumsal olaya dönüşmekte ve genellikle geniş aile, arkadaşlar, komşular, hatta bazen resmi ve kilise görevlileri de katılmaktaydı. Düğün yemeği, özellikle varlıklı ailelerde daha ihtişamlı tertiplenirken, orta sınıf veya fakir aileler için daha sade bir kutlama düzenlenmekteydi.

Bizans toplumu, Roma İmparatorluğu'nun mirası üzerine kurulduğundan dolayı, ziyafet ve kutlamalar toplumsal yaşamın önemli bir parçası olarak addedilmekteydi. Düğün yemekleri, yalnızca evlenen çift için değil, aileler arası bağların güçlendirilmesi ve toplumun evlilik kurumuna onay verdiği bir etkinlik olarak değerlendirilmektedir. Bu yemekler, yeni kurulan birliğin kutlandığı, misafirlerin ağırlandığı ve yeni bir hayata başlangıç ritüellerinin icra edildiği sembolik bir an olarak kabul edilmektedir (Bober, 2014).

Bizans düğün yemekleri, dönemin sosyal ve ekonomik koşullarına bağlı olarak çeşitlilik göstermekteydi; ancak özellikle varlıklı ailelerin düzenlediği düğünlerde sofralar son derece zengin ve bol içerikliydi. Bu tür düğünlerde koyun ve kuzu eti başta olmak üzere domuz eti, tavuk ve diğer kümes hayvanları ile çeşitli av etleri önemli bir yer tutmaktaydı. Bizans İmparatorluğu'nun denizle kurduğu güçlü ilişki sayesinde balık ve deniz ürünleri de düğün sofralarının vazgeçilmezleri arasındaydı; özellikle kıyı kentlerinde tuzlanmış balıklar ve taze balık çeşitleri sıkça sunulmaktaydı. Mevsimine göre seçilen sebzeler ve meyveler sofraları tamamlamakta, meyveler çoğu zaman tatlı niyetine ikram edilmekteydi. Bizans mutfakının temel unsurlarından biri olan ekmek ise düğünler için özel olarak hazırlanmış beyaz ekmekler şeklinde servis edilmekteydi. Bal ve şeker kullanılarak yapılan tatlılar, düğün sofralarının ayrılmaz bir parçasını oluştururken, şarap da bu yemeklerin vazgeçilmez içeceği olarak öne çıkmakta, özellikle kaliteli şaraplar tercih edilmekteydi (Rice, 1998).

Bizans düğün yemeklerinde bazı sembolik ritüeller icra edilmekteydi. Çiftin birlikte ekmek kırması ya da ortak kadehten şarap içmesi gibi ritüeller, birlikteliği simgelemekteydi. Düğün yemeği, Bizans'ta aileler arası sosyal ilişkilerin güçlenmesi ve yeni bir birlikteliğin toplum tarafından onaylanması anlamına gelmekteydi. Zengin aileler, düğün ziyafetlerini gösteriş amacıyla kullanarak sosyal statülerini öne çıkartırken, daha fakir aileler için düğün yemeği daha mütevazı, fakat bir o kadar anlamlı bir kutlama olarak değerlendirilebilmekteydi. Bizans düğün yemekleri, sunulan özenle hazırlanmış çeşitli yemek ve içeceklerle, ailelerin ve dostların bir araya geldiği büyük bir kutlama şeklinde gerçekleştirilmektedir.

2.5. Osmanlı İmparatorluğu'nda Düğün Yemekleri

Osmanlı düğün yemeklerinin genel yapısı, çeşitli ve bol miktarda yiyecek içermekteydi. Zengin ailelerin düğünlerinde et yemekleri, pilavlar, tatlılar ve içecekler geniş bir yelpazede sunulurken, daha mütevazı ailelerin düğünlerinde yine geleneksel ve sade yemekler ikram edilmekteydi. Düğün yemekleri, genellikle misafirlerin uzun bir süre boyunca ağırlandığı, yemekten sonra eğlencelerin ve gösterilerin yapıldığı sosyal etkinlikler şeklinde düzenlenmekteydi (Seçim, 2018).

Osmanlı düğünlerinde yemekler belirli bir düzen ve hiyerarşi içinde sunulmakta, sofraların zenginliği hem ailenin toplumsal statüsünü hem de misafirperverliğini yansıtmaktaydı. Düğün

yemekleri genellikle meze ve çorbalarla başlamakta; zeytinyağlı yaprak sarma başta olmak üzere çeşitli zeytinyağlı sebzeler, turşular, yoğurtlu salatalar ve peynir çeşitlerinden oluşan meze tabakları küçük ve paylaşıma uygun porsiyonlar hâlinde ikram edilmekteydi. Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahip olan çorbalar ise düğün sofralarının vazgeçilmez başlangıcı olarak mercimek, tarhana, şehriye ve özellikle koyun ya da kuzu etiyle hazırlanan düğün çorbası şeklinde sunulmaktaydı. Sofraların en gösterişli bölümünü oluşturan ana yemeklerde kuzu, koyun ve tavuk eti ağırlık kazanmakta; bu yemeklerin çeşitliliği ve bolluğu ev sahibinin itibarı açısından büyük önem taşımaktaydı. Ana yemeklerin yanında zeytinyağlı enginar, fasulye ve patlıcan gibi sebze yemekleri ile peynirli, ıspanaklı ve kıymalı börekler sofraları tamamlamaktaydı. Tatlılar ise Osmanlı düğün sofralarının en gözde unsuru olup, baklava, güllaç, helva ve zerde gibi tatlılar düğünün ihtişamını simgeleyen ikramlar arasında yer almaktaydı (Karaman, 2023). İçecek olarak ise genellikle nar, gül, vişne ve demirhindi gibi meyve ve çiçeklerden hazırlanan şerbetler ile ayran tercih edilmekte; alkollü içkiler çoğunlukla saray çevresi ve varlıklı ailelerin düğünleriyle sınırlı kalmaktaydı (Haydaroğlu, 2003).

Osmanlı düğünlerinde yemek, yalnızca bir beslenme ihtiyacı değil, aynı zamanda sosyal statü göstergesi olarak da önemli bir yere sahipti. Özellikle zengin aileler, düğünlerdeki yemek organizasyonlarına büyük bir özen göstermekte ve çok sayıda kişiyi ağırlamaktaydılar. Sofraların ne kadar çeşitli ve zengin olması, ev sahibinin cömertliği ve prestijini yansıtmakta önemli bir rol oynamaktaydı. Düğün yemekleri, misafirleri bir araya getirmenin ve ailelerin bağlarını güçlendirmenin en temel yollarından biri olarak görülmekteydi. Düğün sofralarının ardından müzik, dans ve eğlenceler düzenlenmekte ve zengin düğünlerde davul ve zurna eşliğinde yapılan halk dansları, mehter takımı gösterileri ve meddahların sunduğu hikâyeler, düğünlerin sosyal faaliyetleri arasında yer almakta olup, konuklar hem yemekleri hem de eğlenceleri keyifle takip etmekteydi. Osmanlı düğün yemekleri, zengin bir mutfak kültürünün yansıması olup, büyük çeşitlilik ve görkem taşıyan unsurlar ile karakterize edilmektedir. Et yemekleri, pilavlar, tatlılar ve şerbetler, yalnızca damak zevkine hitap etmekle kalmayıp, aynı zamanda düğünlerin ihtişamını simgeleyen unsurlar olarak tarih boyunca önemli bir yer tutmuştur. Düğün yemekleri, yalnızca bir kutlama değil, aynı zamanda toplumsal bağların güçlendiği, konukların onurlandırıldığı ve ev sahiplerinin cömertliklerinin sergilendiği önemli bir ritüel olarak değerlendirilmektedir.

2.6. Türk Halk Kültüründe Düğün Yemekleri

Türkiye'nin farklı bölgelerinde düğün gelenekleri çeşitlilik gösterir. Karadeniz bölgesinde horon ve tulum ile kutlanan düğünler, Doğu Anadolu'da halay ve davul-zurna ile yapılan kutlamalar dikkat çeker. Ege ve Akdeniz bölgelerinde zeybek oyunları, Trakya ve Balkanlar'da ise kaşık oyunları ve roman havası ön plandadır. Türk halk kültüründeki düğünler, toplumsal dayanışma, sevgi ve paylaşımın simgesi olarak algılanır. Geleneksel ritüellerin yaşatıldığı bu kutlamalarda aileler ve toplum, yeni bir hayatın başlangıcını sevinçle kutlar (Şişman, 2017).

Türk düğün yemekleri, Türk mutfağının zengin bir parçasını oluşturur ve kültürel çeşitlilik, misafirperverlik ve cömertliği yansıtır. Düğün yemekleri, sosyal yapı, bölgesel gelenekler ve düğünün büyüklüğüne göre değişiklik gösterir. Düğünlerde sunulan yemekler, davetlilere lezzetli bir ziyafet sunmanın yanı sıra düğünün ihtişamını göstermek için özenle hazırlanır. Yemekler genellikle bol ve çeşitlidir, topluca pişirilir ve herkesin doyabileceği büyük sofralar kurulur (Özer, 2020).

Türk düğün yemekleri, çeşitli et yemekleri, pilavlar, çorbalar, tatlılar ve yan yiyeceklerden oluşur. Yemeklerin içeriği, bölgelere ve düğün türlerine göre değişmekle birlikte Türkiye'nin her yerinde benzer yemekler bulmak mümkündür.

Türk düğünlerinde yemekler belirli bir geleneksel düzen içinde sunulmakta ve sofraların temelini çorbalar oluşturmaktadır. Düğün yemekleri genellikle kuzu ya da koyun etiyle hazırlanan ve yoğurt ile limonla tatlandırılan düğün çorbası ile başlamakta; mercimek çorbası hafif bir başlangıç olarak, tarhana çorbası ise özellikle bazı bölgelerde geleneksel bir düğün yemeği olarak tercih edilmektedir. Ana yemeklerde et ağırlığı belirgin olup, etli pilav düğün sofralarının vazgeçilmez unsurlarından biri olarak kuzu ya da tavuk etiyle hazırlanmakta, badem, kuş üzümü ve kestane gibi malzemelerle zenginleştirilmektedir. Bunun yanında baharatlarla kavrulan kuzu veya dana etinden yapılan kavurma, özellikle kırsal alanlarda öne çıkarken; Adana kebabı, kuzu şiş ve tavuk şiş gibi kebab çeşitleri özellikle Güneydoğu ve Doğu Anadolu düğünlerinde sıkça sunulmaktadır. Zeytinyağlı ya da etli dolma ve sarmalar, büyük fırınlarda pişirilen kuzu etli güveçler ve fırın yemekleri de düğün sofralarının temel yemekleri arasında yer almaktadır. Pilav, ana yemeklerin tamamlayıcısı olarak sofralarda önemli bir yere sahip olup, etli pilavın yanı sıra kuş üzümlü ve bademli pirinç pilavları ile bazı bölgelerde bulgur pilavı tercih edilmektedir. Yan yemeklerde mevsim yeşillikleriyle hazırlanan

salatalar, yoğurtlu ve zeytinyağlı mezeler ile turşular damak dengesini sağlamak amacıyla sunulmaktadır. Tatlılar ise Türk düğünlerinin en gözde ikramları arasında yer almakta; baklava başta olmak üzere güllaç, kadayıf, un ve irmik helvası ile özellikle Ege Bölgesi'nde lokma sıklıkla ikram edilmektedir. İçecek olarak ise yoğurt, su ve tuzla hazırlanan ayran ile Osmanlı mutfağından miras kalan çeşitli şerbetler düğün sofralarında yer almaktadır (Ceyhun Sezgin ve Onur, 2017). Türkiye'nin farklı bölgelerinde düğün yemekleri kültürel farklılıklar göstermekte; Doğu Anadolu'da et ve pilav ağırlıklı sofralar ile kavurma ve bulgur pilavı öne çıkarken, Güneydoğu Anadolu'da kebab çeşitleri, Karadeniz'de ise karalahana çorbası, mısır ekmeği ve hamsili pilav düğün sofralarının karakteristik lezzetleri arasında yer almaktadır.

2.7. Günümüzde Düğün Yemekleri

Günümüzde düğün yemekleri, geleneksel düğünlerde olduğu gibi hâlâ düğün ritüelinin en önemli unsurlarından biri olmayı sürdürmektedir. Ancak bu süreç, geçmişe kıyasla daha sistemli, planlı ve profesyonel bir çerçevede yürütülmektedir. Modern düğün organizasyon firmaları, çiftlerin beklentileri, bütçeleri ve düğün konseptleri doğrultusunda menü planlamasından sunuma, servis düzeninden mekân dekorasyonuna kadar pek çok detayı bütüncül bir anlayışla ele almaktadır. Bu durum, düğün yemeklerini yalnızca karın doyurmaya yönelik bir ikram olmaktan çıkararak, estetik ve deneyim odaklı bir organizasyon unsuruna dönüştürmüştür.

Modern düğünlerde menü çeşitliliği dikkat çekici biçimde artmıştır. Kokteyl menüleri, açık büfeler, tabak servisleri ve set menüler, düğünün türüne, davetli sayısına ve mekâna göre tercih edilmektedir. Geleneksel Türk mutfağına ait yemekler hâlâ önemini korumakla birlikte, bu lezzetler modern sunum teknikleriyle yeniden yorumlanmaktadır. Özellikle etli pilav, kavurma, çorba ve baklava gibi klasik düğün yemekleri, kırsal ve büyük aile düğünlerinde kültürel sürekliliğin bir göstergesi olarak varlığını sürdürmektedir. Bunun yanı sıra, modern düğünlerde hafif başlangıçlar, ara sıcaklar ve uluslararası mutfaklardan esinlenen alternatifler de menülere eklenmektedir.

Ana yemeklerde kırmızı et, beyaz et ve balık seçeneklerinin sunulması, misafirlerin farklı damak zevklerine hitap etmeyi amaçlamaktadır. Tatlılarda ise geleneksel şerbetli tatlılar ile modern pastalar ve hafif tatlılar bir arada sunulurken hem geleneksel hem çağdaş beklentiler karşılanmaktadır. İçecek servisinde de benzer bir çeşitlilik görülmekte; alkolsüz içeceklerin yanı sıra, düğünün konseptine uygun olarak alkollü içecekler ve kokteyl barları yer alabilmektedir.

Sunum ve servis anlayışı, modern düğün yemeklerinin en ayırt edici özelliklerinden biri haline gelmiştir. Masa düzeni, dekoratif unsurlar, servis ekipmanları ve profesyonel garson hizmeti, düğünün genel atmosferini ve algılanan kalitesini doğrudan etkilemektedir. Böylece düğün yemekleri, günümüzde yalnızca bir geleneksel zorunluluk değil; kültürel mirasın modern yaşam tarzı ile harmanlandığı, estetik, sosyal ve gastronomik bir deneyim alanı olarak değerlendirilmektedir (Güçlü, 2024b).

3. DÜĞÜN YEMEKLERİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

Düğün yemekleri, bir bölgenin yerel gastronomisiyle derin bir bağlantıya sahiptir ve aynı zamanda gastronomi turizminin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Özellikle bir bölgenin düğün yemekleri, o bölgenin damak zevkini, geleneksel yemeklerini ve mutfak kültürünün zenginliğini etkili bir şekilde yansıtmaktadır. Bu durum, düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından son derece önemli bir çekicilik unsuru olabileceğini göstermektedir. Yerel yemeklerin ve lezzetlerin sunulduğu düğünler, bölgeyi ziyaret eden misafirlere yöresel lezzetleri tatma fırsatı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda onlara o bölgenin kültürel dokusunu deneyimleme imkânı sunar. Bu nedenle, düğün yemekleri ve yerel gastronomi, turistlerin bölgeyi ziyaret etmeleri için büyük bir motivasyon kaynağı oluşturabilir ve böylece bölgenin tanıtımına katkı sağlayabilir (Ademoğlu ve Özkaya; 2021).

Düğün yemekleri, bir bölgenin yerel gastronomik mirasının önemli bir parçasını oluşturur. Her bölgenin kendine özgü yemekleri ve gelenekleri bulunmaktadır ve düğün yemekleri bu özgünlüğü yansıtır. Bu yemekler genellikle yöresel malzemelerle hazırlanır ve geleneksel pişirme metotları kullanılır. Bu durum, düğün yemeklerinin sadece bir ziyafet olmanın ötesinde, bir kültürel mirasın taşıyıcısı olduğunu gösterir. Yerel gastronomi ile bağlantılı olan düğün yemekleri, turistler için bölgenin kültürel dokusunu keşfetme ve deneyimleme fırsatı sunar (Sularoğlu, 2024).

Gastronomi turizminin hızla gelişmesiyle birlikte düğün yemeklerinin turizmdeki etkisi de artmaktadır. Bir bölgenin kültürünü ve lezzetlerini yansıtan düğün yemekleri, turistlerin ilgisini çeken önemli bir unsurdur. Aynı zamanda gastronomi turizmi, yerel yemeklerin ve geleneksel düğün yemeklerinin tanıtılmasını sağlayarak kültürel alışverişi destekler. Düğünler, gastronomik deneyimin

yanı sıra bölgenin sosyal yapılarını, gelenek ve göreneklerini de ziyaretçilere aktarma fırsatı sunar. Dolayısıyla düğün yemeklerinin gastronomi turizmindeki rolü, bir bölgenin turizm potansiyelini ve çekiciliğini artırıcı bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021).

SONUÇ

Düğün yemekleri, tarihsel süreç içerisinde toplumsal yaşamın önemli bir bileşeni olmuş ve her dönemde kültürel ile gastronomik unsurların bulunduğu özel bir alan olarak kendini göstermiştir. Bu yemekler, yalnızca misafirleri ağırlamak ya da topluluğu doyurmak amacı taşımaksızın, aynı zamanda toplumsal statü, zenginlik, gelenek, inanç ve kimlik gibi unsurların bir yansıması olarak da önemli bir anlam kazanmıştır. Antik çağlardan günümüze kadar geçen süreçte, düğün sofraları hem bir ritüel unsuru hem de toplumsal paylaşım aracı olarak ön plana çıkmıştır.

Araştırmalar, düğün yemeklerinin kültürel sürekliliği kadar değişime de açık olduğunu ortaya koymaktadır. Antik Yunan'dan Osmanlı İmparatorluğu'na, Cumhuriyet'in ilk yıllarından modern günümüze uzanan bu keşif yolculuğunda, düğün sofralarının içerik ve biçim açısından zenginleştiği gözlemlenmiştir. Bu yemekler, yalnızca farklı kültürlerin damak tadını değil, aynı zamanda o dönemin ekonomik durumlarını, dini inançlarını ve sosyal yapısını da yansıtmaktadır. Örneğin, Antik Yunan döneminde zeytin ve ekmekle başlayan sofralar, Osmanlı döneminde et yemekleri ve tatlılarla zenginleşmiş, günümüzde ise küreselleşmenin etkisiyle uluslararası mutfakların izlerini barındırmaya başlamıştır.

Günümüzde düzenlenen düğün yemeklerinde, geleneksel tatların yanı sıra modern gastronomi akımlarının etkisi oldukça belirgindir. Sürdürülebilirlik, yerel ve organik ürünlerin kullanımı ile vegan ve vejetaryen menüler gibi yenilikçi yaklaşımlar, düğün sofralarına yeni bir boyut katmıştır. Ancak bu yenilikler, geçmişin izlerini tamamen silmemiş, bilakis geleneksel tatlarla harmanlanarak yeni bir gastronomik deneyim oluşturmuştur.

Düğün yemekleri, yalnızca bir kutlama unsuru değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın bir parçası olma özelliği taşımaktadır. Bu yemekler, bir topluluğun kimliğini, tarihini ve değerlerini geleceğe aktaran önemli bir araç olarak faaliyet göstermektedir. Tarihte olduğu gibi günümüzde de düğün sofraları hem bireysel hem de kolektif bir anlam taşımaya devam etmektedir. Bu inceleme, düğün yemeklerinin yalnızca mutfak kültürünün bir yansıması olmadığını, aynı zamanda bir toplumun tarihsel ve kültürel gelişimindeki rolünü vurgulamaktadır. Nihayetinde, düğün yemekleri geçmişin geleneklerini sürdürebilirken, günümüz gastronomisinin dinamizmini de gözler önüne seren bir alan olarak önemini korumaktadır. Bu sofistike denge hem kültürel belleklerin korunmasına hem de gastronominin geleceğine dair önemli ipuçları sağlamaktadır.

KAYNAKÇA

- Ademoğlu, A., & Özkaya, F.D. (2021). Özel gün ve tören yemekleri: Ethnic Foods Dergisi üzerine bir inceleme. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2), 248-257.
- Apicius, M. G. (2022). *Mutfak Kültürü Hakkında On Kitap*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Bober, P. P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemekleri'nin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, ÖS-IV, 203-214.
- Çam, O., & Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192. <https://doi.org/10.37847/tdad.885081>
- Deighton, H. J. (2000). *Eski Atina Yaşantısında Bir Gün*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Friedell, E. (1999). *Antik Yunan'ın Kültür Tarihi*. Ankara: Dost Kitabevi.
- Güçlü, D. (2024a). Antik Roma akşam yemeğinin lezzetli dünyası: Gastronomik zenginlikler ve sofistike lezzetler. *ASES VIII. International Social Sciences Conference*, 12-13 Nisan, İzmir, 436-445.
- Güçlü, D. (2024b). *Geçiş Dönemlerinin Dijital Kültür Ortamında Değişim ve Dönüşümü (Doğum, Evlenme, Ölüm)* (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Kocaeli Üniversitesi.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Kapka, E., & Genç, Ö. (2024). Antik Roma beslenme kültüründe öğle yemeği (prandium). *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(2), 772-784. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.1195404>
- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-610. <https://doi.org/10.31795/baunsobed.1354735>

- Matyszak, P. (2020). *Antik Roma'da 24 Saat*. İstanbul: Kanes Yayınları.
- Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies - Social*, 15(8), 3677-3690. <https://dx.doi.org/10.47356/TurkishStudies.46346>
- Özer, E. Z. (2022). *Hitit ve Orta Anadolu Mutfak Kültürlerinin Analjisi Üzerine Gastroarkeolojik Bir Araştırma* (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi.
- Rice, T. T. (1998). *Bizans'ta Günlük Yaşam*. İstanbul: Göçebe Yayınları.
- Sandıkciöğlu, T. (2007). *Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132. <https://doi.org/10.24288/jttr.452330>
- Standage, T. (2014). *Altı Bardakta Dünya Tarihi*. İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi.
- Sularoğlu, G. (2024). *Özel Gün ve Törenlerdeki Gastronomi Uygulamaları: Çorum Kültürü* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Kapadokya Üniversitesi.
- Şişman, B. (2017). Çağdaş kentin düğün algısı ve düğün organizasyon şirketleri. *T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi*, 20-23 Kasım, Ordu, 319-328.