



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Nazmiye Çiftçi

Bugün yeryüzünde, sosyal, kültürel, dini ve ekonomik yönden birbirinden farklı; çeşitli coğrafi ve iklim özelliklerinde yaşayan çok sayıda topluluk bulunmaktadır.

Bu ayrılıklar farklılıkları da beraberinde getirmektedir.

Farklı olan her kültür, bulunduğu coğrafyadan, yaşadığı iklimden, gelenek ve göreneklerinden bir şeyler katarak kendi mutfağına özgü bir tarz ortaya çıkarmaktadır. Bunu bazen bölgesel, ülkesel, kıtalar arası görmek mümkünken bazen de yöreden yöreye bambaşka bir tarzın ortaya çıktığı görülmekte ve bu, ülkeye ilişkin mutfak kültürünün oluşmasını sağlamaktadır.

Yeme içme insanın doğasıyla alakalı bir durum olmasına rağmen, toplumlar mutfak kültürleriyle öne çıkmaktadırlar. Bir toplumun neyi yediğı, neyi yemediğı, mutfaklarında kullandıkları özgün araç ve gereçler, yetiştirdikleri tarım ürünleri, kullanılan kavram ve terimler, yemeklerin hazırlanma ve servis edilme yöntemleri, yemekli törenler, öğünler, dini inancı vb. mutfak kültürünün belirleyicileri olarak görülebilmektedir.

Savaşların, göçlerin ve ticaretin mutfak kültürünün oluşumunda ve değişiminde etkin olduğu da görülmektedir. Amerika'nın keşfi ile oradan gelen yeni ürünler, gelişen sanayi, Batı'nın kültür ihracı, küresel mutfak ve iletişim imkânlarının kolaylaşması ile bu değişim son 500 yılda çok daha hızlı olmuştur.

Dünyada hemen her mutfağı diğer mutfaklardan ayıran temel sayılacak bazı özellikleri bulunmaktadır. Mutfaklar arasındaki farklılıkları ortaya çıkaran sebepler; din ve inanışlar, bölgeye has hayvan ve bitki çeşitliliğı, toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiğı gündelik yaşam tarzları, mutfağın temel belirleyici konumunda olabilmektedir. Yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri; beslenme ve kültürünü, yiyeceklerin çiğ veya pişmiş halde tüketilme şekillerini belirleyebilmektedir.