



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜNYA MUTFAKLARI

Mehmet Sarioğlu - Gülhan Yalın

Dünya üzerinde farklı kültürlerle sahip, farklı coğrafi alanlarda yaşayan ve sosyo-ekonomik ve kültürel açıdan birbirinden farklı toplumlar bulunmaktadır. Bu farklılıklar ise toplumların yeme içme davranışında pek çok çeşitliliğe sebep olmaktadır. Bu çerçevede, her milletin kimliğine, örf ve adetlerine ve kültürüne özgü mutfak kültürü bulunmaktadır. Toplumların kültürel yapısına ek olarak teknolojik gelişmelerin beraberinde getirdiği kentleşme ve sanayi gibi unsurlarda mutfaklara etki etmektedir.

Bunların yanı sıra kadının iş hayatında daha fazla yer alması, farklı kültürlerle merak, turizm, moda ve ülkelerin farklı menüleri, sosyal medya, şefler ve bunun gibi birçok unsur ülkelerin mutfaklarını etkilemekte ve tanınmasına büyük katkı sağlamaktadır. Dünyada ün kazanmış mutfakların bir takım özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler; çeşitlilik, özgünlük ve tanınmışlıktır. Mutfaklarda ürün zenginliği çeşitlilik özelliğini vurgularken, yemeklerin belli bir bölgeye ait olması onun özgünlüğünü ve bir yemeğin diğer toplumlarca bilinmesi de tanınmışlığını ifade etmektedir.

Dünyanın üç büyük mutfağı Çin, Fransa ve Türk mutfakları literatürde kabul görmüş mutfaklar olarak karşımıza çıkmaktadır.

Her ülkenin birbirinden farklı beslenme alışkanlıkları bulunmaktadır. Fransız kahvaltı kültüründe kahvaltıda kahve, meyve suyu veya sıcak çikolata bulunmaktadır. Yiyecek olarak ise, baguette sofrada önemlidir ve genellikle tereyağı ile sunulmaktadır. Ayrıca croissant denilen açmaları ve pain au chocolat kullanılan pastaları sofralarında yer almaktadır. Fransızlarda öğle yemeği kültürü de oldukça önemlidir. Tıpkı Türk kültüründeki akşam yemeği değerinde görülmektedir. Fransızlar akşam yemeği de yerler fakat geçirirler ve çorba, salata ve balık özellikle sofralarında olmazsa olmazdır.

Dünyanın üç büyük mutfağından birisi de Çin mutfağıdır ve mutfak kültürü Uzakdoğu ülkeleri kaynaklıdır. Çin mutfağında beslenme kültürü sebze ağırlıklıdır ve insanlar yemeklerini özellikle wok adı verilen tavada pişirmekte ve kendilerine özgü olan çubuklarla yemektedirler ki özellikler de onları diğer milletlerden ayırmaktadır. Çin mutfağında olmazsa olmaz sofa fasulyesi ve onun türeyenleri olarak pilavlar önem arz etmektedir. Pilav Çinliler için doyurucu özelliğe sahiptir ve ekme bu kültürde itibar görmez. Çinlilerin kendilerine özgü olan yemeklerinde çubuk kullanmalarının sebebi, bıçak gibi diğer ekipmanlarla yemek yemenin saygısızlık ve günah olarak görülmesidir. Dolayısıyla yemeğe saygı duymak için de çubuk kullanılmaktadır.

Dünya mutfakları arasında önemli bir yer eden Fransız mutfağı ise, "dünyanın standart mutfağı" olarak ifade edilmektedir. Fransız mutfağının önemli bir konuma gelmesinde rolü olan bu şefler, özel günler için farklı yemekler ve soslar keşfetmişler ve kendi isimlerini koymuşlardır. Örnek olarak Nesle Düşesi "volovan'ı", Marki Bechamil ise "beşamel" sosu bulmuşlardır. Bununla beraber sadece isimlerini vermemişler aynı zamanda da standart bir reçete oluşturarak herkesin yararına sunmuşlardır. Fransız şeflerde hiç vakit kaybetmeden bu kültürü öğrenmişler ve Fransız mutfağının bugünlere ulaşması için zemin hazırlamışlardır. Başlarda mutfaklarında ağır bir beslenme kültürü hakimken, sonraları ise daha hafif yemekleri kullanmışlardır. Zaman ilerledikçe Fransız mutfağı XIV. Louis ve XV. Louis döneminde en üst seviyeye ulaşmıştır. Bu dönemdeki gelişme, ziyafet yemeklerinin ilk kez bir kurala bağlanmış olmasıdır. XIV. Louis mutfakların daha da gelişmesi için şeflerin yetiştirilmesinde önemli olan okulların açılmasında lider olmuştur.

Diğer ülkeler ise mutfak kültürlerini geliştirmek için şeflerini ya Fransa'ya göndermişler ya da Fransız şefleri kendi bünyelerine almak için oldukça fazla paralar ödemişlerdir. Bütün bu gelişmelerin sonucunda mutfak tarihine damga vuran Careme önemli olan okulların açılmasında lider olmuştur.

1789 yılında yaşanan Fransız ihtilali sırasında mutfaklarda bir durgunluk dönemi başlamış ancak bu durgunluk Fransızların mutfağa karşı olan ilgilerine engel teşkil etmemiş ve seçkinler yerine halk mutfağa el atmış böylece Brillant-Savarin, Alexandre Dumas, Chateaubriant Viskontu ve Grimod de la Reyniere, gibi isimlerin ve gurmelerin yetişmesine olanak sunmuşlardır. Brillant-Savarin bu dönemde halka Careme'in yeniliklerini kabul ettirmeye çalışmış ve restoranlar için 'Restoranların Yasal Kitabı' isimli kitap çıkarmıştır. Özetle şunu ifade edebiliriz ki; Fransız mutfağının dünya mutfakları arasında yer almasının nedeni, tarihsel süreç boyunca önemli şefler yetiştirmesi ve onların yarattığı yenilikler ile dünya mutfaklarına katkı sağlamasıdır.

İtalyan mutfağı ise, geçmişi Antik Roma'ya dayanmakta ve bu mutfak Avrupa'nın en eski mutfaklarından birisi olmaktadır. Roma halkının yemeğe olan düşkünlükleri yadsınamaz bir gerçektir. Avrupa ve İtalya mutfaklarının oluşmasında Romalılar olmazsa olmazlardır. Rönesans devrimi ile birlikte mutfaklar yeniden gözde olmaya başlamış, özel ve ilginç yemekler ile gösterişli ziyafetler yeniden ön plana çıkmıştır.

Devrim öncesi mutfaklarda genellikle temel gıda maddeleri görülürken, Rönesans ile birlikte çeşitlenip, saf bir hal almıştır.

Pek çok araştırmacı Fransız mutfağının gösterişli olmasındaki temel sebep olarak, İtalyanların zenginliği olduğunu söylemektedirler. Bu bulguya örnek, Catherine de Medici'nin Fransa Prensi II. Henry ile evlenirken elli aşçısını da yanında Paris'e getirmiştir. Böylece İtalyan mutfağı ile Fransız mutfağı içi içe girmiştir. Bu durumda sadece Fransız mutfağı etkilenmemiş aynı zamanda İtalyanlarda Fransız kültüründen bir şeyler almışlar ki bugün halen daha iki ülke sınırındaki yerlerde Klasik Fransız mutfağının izleri bulunmaktadır.

İtalyanların mutfak kültürleri de bölgeler arası farklılıklara sahiptir. Makarna yapımında Kuzeyliler yumurta

kullanırken, Güneyliler hamurda yumurta kullanmamaktadır. Ayrıca makarna yeme biçimleri de birbirinden farklıdır ki, güneyde yaşayanlar sadece makarna yerken, Kuzeyliler makarnanın yanında ya ekmek ya da polenta yemektirler.

Bugün İtalyan mutfak kültüründen bahsederken, herkesin ilk olarak aklına gelen şey makarna ve pizza olmaktadır ancak İtalyan mutfak kültüründe bunların yanı sıra pek çok şarküteri ve deniz ürünleri, sebze yemekleri ve çeşitli meyveler de yer almaktadır. Nitekim pizza yapımında kullanılan birçok sebze olduğu düşünülürse bu ürünlerin oldukça yüksek nitelikte ürünler olduğu da bir gerçektir. Deniz ürünlerinin mutfaklarda kullanımı genellikle balığın çeşitli versiyonları ve çorbalarda kullanımı ile görülmektedir. Bununla birlikte İtalyan mutfağında olmazsa olmaz peynir kültürü bulunmaktadır ve dünyaca bilinen birçok peynir çeşitliliğine sahiptirler. Bel Paese, Mozzarella ve Parmesan gibi pek çok peyniri yemeklerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. İtalyan mutfağında bölgesel farklılık ve çeşitliliğinin yanı sıra genel olarak Akdeniz mutfak kültürünün etkisi görülmektedir. Zaman içerisinde her bölge çeşitli faktörlere bağlı olarak mutfak kültüründe kendine özgü yemekleriyle ön plana çıkmıştır. Şunu belirtmekte fayda vardır ki Fransızların getirmiş oldukları yenilikler sayesinde İtalyan mutfağının ön plana çıkması yadsınamaz bir gerçektir.

Çin mutfağı 56 etnik topluluğu ve 10.000 türde yemek çeşitliliğini kapsayan geniş bir mutfaktır ve dünya çapında beğenilen mutfaklar arasında yer almaktadır. Ayrıca Çin halkı bir zamanlar zor durumlar yaşadıkları için kullanıma uygun olan bütün yiyecekleri ve değersiz ürünleri yeniden üretimde kullanarak mutfağına zenginlik katmıştır.

Bir felsefeye sahip olan Çin mutfağı sofrada özellikle renk, tat ve koku unsurlarını uyumlu bir şekilde kullanmasıyla diğer mutfaklardan ayrılmaktadır. Renkler konusunda sofrada olmazsa olmaz siyah, beyaz, yeşil, kırmızı ve sarı uyumlu ve dengeli bir şekilde kullanılır. Çin kültüründe Tao (yin-yang) prensibinin temel noktası zıtlık dengesi olduğu için mutfak kültürlerinde de bunu görmek mümkündür. Bu denge mutfak kültüründe sağlıklı beslenme için önemli anlam taşımaktadır. Ying -yang felsefesini açıklamak gerekirse, insan vücudundaki etkiye bakarlar ve dişiliği, edilgenliği ve soğuğu ifade ederken, "yin" felsefesinde tam zıttı olan erilliği, etkenliği ve sicağı vurgulamaktadır.

"Küçük bir balığı pişirmek gibidir bir ülkeyi yönetmek" sözü yemek pişirmenin ne kadar önemli bir görev olduğunu ifade etmektedir. Her ne kadar Çin mutfağının bir felsefi yönü olsa da diğer ülke mutfakları gibi bölgesel farklılıklar sergilemektedir. Örneğin, Çin'in güneyinde kalan bölgelerdeki mutfak kültüründe meyveler, deniz mahsulleri, et türleri ve sebzeler yer almaktadır.

Çin'in kuzey bölgesinde ise herkes tarafından tanınan Pekin mutfağı hakimdir. 13. yy 'dan beri mutfaklarında yapılan Pekin ördeği Çin Halk Cumhuriyetine özgü bir yemek olarak bilinen ve bölgenin tanınmasını sağlayan bir ulusal yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca sıklıkla tüketilen gıdalar arasında sebzeleri, ekmekleri ve tatlı gruplarını da görmek mümkündür. Batı bölgesinin mutfak kültüründe oldukça fazla baharat kullanımı görülmekte ve zıt tatları çok fazla kullanılmaktadır.

Genel olarak Çin mutfağında çoğunlukla tüketilen besin grubu olarak domuz eti ve ördek dikkat çekmektedir. Deniz ürünlerinden balık olarak ise sadece göllerde yetiştirilen alabalık ve sazan yaygın olarak tüketilmektedir. Çin halk cumhuriyeti mutfak kültürü için özet olarak şunu söyleyebiliriz ki, sahip olduğu yüzölçümüne ve yaşadığı zorlu süreçlere rağmen mutfaklarını zenginleştirmeyi başarmışlardır. Dünya mutfakları arasında yer almasının ve bilinmesinin nedeni kuşkusuz yemeğe duydukları saygıdan oluşmaktadır.