



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETNİK MUTFAKLAR

THY Skylife

Osmanlı İmparatorluğu'nu oluşturan etnik topluluklar, ortak bir değer yaratarak harmanlaşmışlardır. Dolayısıyla yemek alışkanlıklarındaki ortak anlayış ancak nüanslarla birbirinden ayrılır.

Bu topraklarda yaşayan bütün etnik topluluklar, aralarındaki dini, sosyal ve kültürel farklılıklara rağmen yemeklerini neredeyse aynı tariflerle pişirirler. Ancak dinsel ve sosyal geleneklerden kaynaklanan birkaç yemek çeşidi, etnik toplulukların mutfak kültüründe farklılık yaratır. Özellikle son zamanlarda basılmış yemek kitaplarında bu durumu daha açık olarak görmek mümkün.

BEREKETİN KALBI ANADOLU

Takuhi Tovmasyan, "Sofranız Şen Olsun" adlı yemek kitabında, çocukluk yıllarından itibaren gözlemlediği Ermeni aile sofralarındaki kültürü ve yemek alışkanlıklarını roman tadında yazmış. Kitaptaki yemeklerin birçoğunun, Türk yemekleriyle aynı ismi taşıdığı göze çarpar. Aynı durumu Sula Bozis'in hazırladığı "İstanbul ve Kapodokyalı Rumların Yemek Kültürü" kitabında da görüyoruz. İstisnai olarak İspanya'dan 500 yıl önce Osmanlı İmparatorluğu'na gelen Sefaradların (İspanyol Yahudi toplulukları) yemek alışkanlıkları, bu topraklar için farklı bir yemek kültürü olarak hayatımıza girmiştir. Etnik toplulukların İstanbul'daki yemek kültürü ile Anadolu'daki yemek kültürleri ise kendi içinde önemli farklılıklar sunar. Bu durumu daha iyi anlamak için bu toprakların derin tarihini incelemek gerekir.

Balkanlar, Akdeniz çanağı, Asya ve Ortadoğu bölgeleri dünyanın bereket üçgenini oluşturuyor. Bu bereket üçgeninin kalbi ise Batılılar tarafından "Küçük Asya" olarak adlandırılan Anadolu topraklarıdır. Henüz bilinçlenmeye başlayan uzun uygarlık yürüyüşündeki insanlık, zamanla bereketli toprakların aslında dünyanın gıda ambarı olduğunu keşfetti. Tarih, yalnızca bu nedenden ötürü en acımasız savaşlara sahne oldu. Anadolu'daki yaşam kültürlerinin derinliği veya zenginliği büyük ölçüde coğrafi ortamının yaratmış olduğu çekiciliğinden kaynaklanmıştır.

DİN VE BESLENME ALIŞKANLIKLARI

Turizm ve Kültür Bakanlığı'nca basımı ve dağıtımı yeni yapılan "Türk Mutfağı" adlı yemek kitabında, Stefanos Yerasimos'un eşi Marianna Yerasimos, Osmanlı döneminde "Rum cemaati mutfakları" makalesinde, kilisenin belirlemiş olduğu oruç günlerinin 180 gün olduğunu ve bu dönemde dini bütün Rumların yılın neredeyse yarısını gıdadan arınmış katı perhizle beslenerek geçirmek zorunda olduklarını anlatıyor. Bu perhiz dolayısıyla, deniz kenarında yaşayan Rumlar için kansız deniz mahsulleri önemli bir besin kaynağı oluştururken, kırsalda yaşayanlar sebze, meyve ve bakliyatları temel gıda olarak kullanmışlardır. Osmanlı İmparatorluğu'nu oluşturan insan toplulukları, ortak bir değer yaratarak harmanlaşmışlardır. Dolayısıyla yemek alışkanlıklarındaki ortak anlayış ancak nüanslarla birbirinden ayrılır.

KÜLTÜRLER ARASI AKTARIM

Ülkemizde etnik toplulukların yeme alışkanlıklarındaki en önemli farklılıklar, dini kurallar tarafından belirlenen beslenme usullerinden kaynaklanır. Öte yandan İstanbul'da her dinden ve etnik topluluktan oluşan toplum, asırlar boyu sürececek yaşam kültürünü beraber oluşturmuş; bu süreçte en önemli yeri de zeytinyağlı yemekler almıştır. Zira günümüzde halâ zeytinyağlı yemek kültürü Anadolu'dan daha ziyade İstanbul'da yerleşmiştir.

Anadolu'dan gelen Müslümanlar, dinen yasak olmamasına rağmen deniz mahsullerini sofralarından uzak tuttular. Fakat Balkanlar'dan gelen Müslümanlar deniz mahsulü tüketicilerdi.

Osmanlı dönemi İstanbulu'nda Balkanlar'dan gelen etnik toplulukların özellikle süt ve hamur işlerinde önemli katkıları bulunuyor. Terbiyeli yemek kültürü, Rumeli mutfağından İstanbul mutfağına aktarılan bir pişirme yöntemidir. Sayısız örneklemeler yapmak mümkündür. Fakat İstanbul'da yaşayan etnik topluluklar ile Anadolu'da yaşayanların mutfak kültürleri arasındaki farklar oldukça derindir. Mutfakların karakterini önce coğrafyadaki doğa şartları belirler. Bugüne kadar böyleydi; bundan sonraki asırlarda da doğa şartlarının gelişen bölgesel mutfaklara mutlaka birçok etkisi olacaktır. Önemli olan bu noktaya kadar geline sürecin geleceğe doğru aktarılmasıdır.