



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖÇ VE YEMEK

Mehmet Sarioğlu - Gülhan Yalın

İnsanın doğası gereği yemek yeme içgüdüsel bir gerekliliktir.

Bireylerin beslenme davranışları yaşamının ötesinde kültürel bir semür. Göçler öncesindeki beslenme alışkanlıkları, yaşadıkları bölgelerdeki değişiklikleri ortaya çıkarmıştır. Her bölge coğrafi özelliklerine bağlı olarak bir gastronomi haritası çizilebilmektedir.

Fakat insanların değişen hayat görüşüne bağlı olarak birçok alışkanlık gibi beslenme alışkanlığı da değişim göstermektedir. Bu sebeptendir ki çocukluk döneminden itibaren bilindik tatlar ve yöresel yemeklerimiz unutulmaya yüz tutmaya başlar.

Dünya üzerinde değişiklik gösteren mutfak kültürü özellikle 1989 Büyük Göç' e kadar birçok mutfakta olduğu gibi Bulgaristan Türklerinin mutfak kültürünü de etkisi altına almıştır.

İnsanlar sürekli yaşadıkları yerlerden, bir takım faktörlerden ekonomik, kültürel gibi sebeplerden dolayı başka coğrafyalarda yaşamaları göç kavramı ile açıklanmaktadır.

Göçün önemli kültürel sonuçları arasında gidilen coğrafyaya farklı yemek içme davranışları kazandırması olmaktadır. Göç ve yemek ilişkisi literatürde oldukça fazla incelenmiştir.

Avustralya ya ticaret, iş, ekonomik, barınma sebeplerinden dolayı göç eden insanların yeme içme kültürüyle yerli halkın karşılıklı etkileşimi sayesinde mutfak kültürünün oluştuğunu belirtmişlerdir. oluştuğunu belirtmişlerdir.

Möhring (2008) bir çalışmada, İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra özellikle Batı Almanya'ya göç eden Çin, İtalyan, Yunan ve Yugoslav, halklarının 1960'larda etnik restoranları kurmuş ve bu restoranların 1980'lerde popüler hale gelerek Almanya mutfağını etkilediğini ifade etmiştir.

Lane (2010), yapmış olduğu çalışmada Amerika'da bulunan Michelin Yıldızlı Restoranların nasıl ortaya çıktığını araştırmış ve sonucunda İngiltere'den göç eden aşçıların oldukça fazla rolü olduğunu belirtmiştir.

Türk mutfak kültüründe ki değişimlerde de göçün etkileri açıkça görülmektedir. Orta Asya'dan Anadolu topraklarına göç eden halk beraberinde tarhana, kurutulmuş et ve yoğurt gibi yemekleri getirirken, Akdeniz'e yapılan göç esnasında ise sebzeler ve meyveler, Mezopotamya'daki göç durumunda ise tahıl ürünlerini Türk mutfak kültüründe görmek mümkündür.

Türk mutfak tarihi süreci içerisinde değişime uğramasında gibi göçlerin de yarattığı etki yadsınamaz bir gerçektir. Türk mutfak kültürü Kuzey Çin'de Balkan ülkelerine kadar kültürlerarası etkileşim ve farklı yemeklerin zenginleştirilmesi ile meydana gelmiştir.

Türkler, göç ettikleri coğrafyalardan kendilerine aldıkları çeşitli besin kültürünü Balkanlara da getirmiş, Balkan Yemek Kültürünün oluşumuna oldukça katkı sağlamıştır. Dolayısıyla Balkan ülkelerinde Türk mutfak kültürü giderek çoğalmaya devam etmiştir.