



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUTFAK KAVRAMI

Mehmet Sarıoğlu - Gülhan Yalın

İnsanlar için temel ihtiyacı oluşturan beslenme olgusunun boyutu olan mutfak kültürünü, tarihsel süreç içerisinde zaman, toplumsal yapı, gelir durumu ve toplumların örf ve adetleri gibi faktörler oluşturmakta ve mutfakların farklı evreleri olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, toplumda yaşanan göç olayları da mutfaklarda etkileşim yaratmıştır. İnsanoğlunun geçirdiği değişimler beslenme alışkanlıklarının temelinde rolü bulunmaktadır. Arapça bir kelime olan "matbah" yani dilimize mutfak olarak geçen kavram, yemeklerin hazırlandığı mekan olarak ifade edilmektedir.

O halde mutfak kavramı; yemeklerin üretimi, hazırlanması, sunumu ve saklanmasına kadar her türlü işlevin yapıldığı yerdir denilebilir.

Davis ve McBride (2008) çalışmasında mutfak kavramını ulusların kendilerine özgü bir şekilde yemek hazırlaması olarak ifade etmektedir.

Aktaş ve Özdemir (2012) e göre mutfak kavramı iki boyutta incelenirse, bunlardan birisi kültürel boyuttur ki, bu sadece yemeğin yapılışı değil aynı zamanda yapımından tüketimine kadar geçen süreçte kullanılan ekipmanlar, yemeğin nasıl yendiğini, törensel günlerdeki özellikler gibi bir topluma ait olan kültürü ifade etmektedir. Diğer boyut ise fiziksel boyuttur ve bu ise yiyeceklerin hizmet açısından bir işletmede tüketilmesi olarak tanımlanmaktadır.

Mutfaklar yemeklerin hazırlanmasından tüketimine kadar süreçle ilgili mekanlar olarak tanımlanmaktadır.

Mutfak kavramı fiziksel boyutta incelendiği zaman aşağıdaki faktörler dikkat çekmektedir.

Yiyecek maddelerinin saklanması

Yiyeceklerin hazırlık sürecinin yapılması

Yiyecekleri pişirme teknikleri

Yiyeceklerin tüketimi

Bütün bu süreç için gerekli olan mekan Mutfak kavramı aynı zamanda kültür unsuru ile etkileşim halindedir.

Yiyecek maddelerinin hazırlanması, pişirilmesi, sunumuna kadar süreçte toplumların kendi kültürel değerleri doğrultusunda yapılmasıdır.

Toplumların sahip oldukları mutfaklar, geçirdikleri yaşamsal dönemler ve yaşanan coğrafyanın özellikleri ile toplumlararası etkileşim sayesinde oluşmaktadır. Zaman içerisindeki bu değişimler mutfak kültürlerine de yansımaktadır.

Dolayısıyla mutfak kavramını tanımlarken yalnızca yemek yapılan yer değil, şeflerin algılarına ve deneyimlerine başvurdukları yer olarak da tanımlanabilmektedir.

İlk çağlardan günümüze kadar insanoğlu bir takım değişimlere ayak uydurmak zorunda kalmıştır. Bu değişimler teknolojik, sosyolojik faktörlere bağlı olarak mutfakları şekillendirmiş ve bu doğrultuda beslenme alışkanlıklarına da yön vererek, toplayıcılık ve avcılığa dayalı olan mutfaklar zamanla ticari mutfaklara dönüşmüşlerdir.

Özellikle Anadolu toprakları bünyesinde barındırdığı pek çok medeniyete ev sahipliğinin yanı sıra Asya, Avrupa ve Afrika kıtaları içinde coğrafik konumda olması nedeniyle bu topraklarda yaşayan toplulukların mutfak kültürlerine de büyük katkı sağlamıştır.

Mutfaklardaki bu orijinallik ile ilgili birçok farklı tanımlama yapılmıştır. Scarpato vd., (2003) mutfak, besin olarak ifade edilen tüm yiyecek ve içecek ile ilgili kapsamlı bir düzendir demiştir. Gvion ve Trostler (2008) de, herhangi bir bölgeye özgü olan yemekler ve onların nasıl hazırlandığı ve nasıl yendiği ile kullanılan malzemeler olarak tanımlamıştır. Horng ve Tsai (2011) ise, ulusların veya yörelerin kendilerine özgü olan sofrada adabını, yemekleri ve hazırlama süreçlerini açıklamıştır.