



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORTA KARADENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Kenan Pala

Türkiye'nin zengin mutfak mirasının her bir parçası, kendine özgü lezzetler, pişirme yöntemleri ve yemek kültürleriyle doludur.

Bu mutfak zenginliği, coğrafi çeşitlilik ve tarihi derinlikle beslenirken, her bölgenin kendine özgü tatları ve tarifleri bulunmaktadır.

Orta Karadeniz Bölgesi, bu renkli tablonun içinde kendine özgü bir yere sahiptir ve geleneksel mutfağıyla bölgenin zengin kültür kimliğini yansıtmaktadır.

Orta Karadeniz, denizi ve dağlarıyla yeşille mavinin buluştuğu bir coğrafyadır.

Bu coğrafi özellikler ile tarım ve hayvancılık ürünleri yörenin yemek kültürünü etkilemiştir.

Bölge halkı, doğal kaynaklarını kullanarak özgün tarifler oluşturmuş, geleneksel yemekleri kuşaktan kuşağa aktarmış ve Orta Karadeniz'e özgü bir mutfak mirası oluşturmuştur.

Orta Karadeniz Mutfak Kültürü, bölgenin tarihi, coğrafi ve kültürel özelliklerinin bir yansımasıdır. Yerel ürünlerin ustalıklı kullanıldığı, yöresel lezzetlerin ön planda olduğu bu mutfak, hem damak zevkini tatmin etmekte hem de bölgenin kültürel kimliğini beslemektedir.

Yemekler sadece birer besin kaynağı olmanın ötesine geçerek, aynı zamanda bir yaşam tarzını, bir kültürü ifade etmektedir.

Bir yörenin mutfak kültüründen söz edildiğinde, oraya özgü mutfak gereçleri, pişirme araçları, yiyecek ve içeceklerin isimleri ve hazırlanışları, yiyecek saklama ve kışa hazırlık yöntemleri, sofrta ritüelleri ve özel günlerde hazırlanan yöresel yemekler akla gelmektedir.

Bütün olarak ele alındığında yöresel mutfak kültürlerini şekillendiren ve etkisi altına alan önemli unsurlar bulunmaktadır.

Bunlar; bölgenin başlıca gıda üretim tarzlarını, coğrafi konumu ve özelliklerini, yetiştirilen tarımsal ürünleri, sosyoekonomik konumu ile iç ve dış göçleri içermektedir. Bununla beraber mutfak kültürü, yöre sakinlerinin coğrafi şartlar doğrultusunda yetiştirdiği yiyecek ve içecekleri, bunlarla yapılan yemekleri, yemeğin pişirilme ve sunulmuş biçimini kapsamaktadır.

Yemek hazırlama, pişirme veya yeme sırasında ortaya çıkan davranışlar, ritüeller ve inançlar yukarıdaki açıklama kapsamında değerlendirilmemektedir.

Yemek kültürünü yörede oluşan gelenek ve göreneklerle incelemek daha doğru olacaktır. Bu nedenle mutfak kültürü, yemek bileşenlerinin elde edilmesi, yemeğin hazırlık, tüketim ve saklama süreçlerinin yanı sıra yemek boyunca oluşan tüm davranış kalıpları, rutinler, ritüeller ve inançları da barındıran bir olgu olarak değerlendirilmelidir. Bu değerlendirme, yörelere ait mutfak kültürlerinin turizm açısından önemini sadece ürünlerden kaynaklanmadığını, aynı zamanda bu ürünlerin ortaya çıkmasına neden olan süreçlerden ve bu süreçlerde ortaya çıkan her türlü folklorik değerden kaynaklandığını da vurgulamaktadır.

Türk misafirperverliği, Orta Karadeniz mutfağının zenginliğine önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Sünnet törenleri, nikah merasimleri, mevlitler, iftar yemekleri, hidirellez, aşure günü, kandiller, ölü evine yemek götürme gibi birçok dini ve folklorik ritüel yöre mutfağının kültürel özelliğine etki etmiştir.

Orta Karadeniz mutfağı genellikle basit ve pratiktir. Karalahana, fasulye, alabalık, mısır unu, iç yağı ve tereyağı yaygın yemek bileşenleridir. Yemekler, bu bileşenlerin ayrı ayrı veya çeşitli kombinasyonlarda ve prosedürlerde pişirilmesiyle yapılır.

Kıyıda iç kısımlara doğru ilerledikçe yörenin en önemli ekonomik faaliyeti tarımın yanında hayvancılığın da artış gösterdiği görülmektedir. Bu değişim süt ürünleri ve bal gibi hayvansal ürünlerin yöre mutfağında kıyı bölgesine oranla daha çok yer tutmasından anlaşılmaktadır.

Dağlık bölgelerde hayvancılık en ciddi geçim kaynaklarından biri olsa da, et ürünlerinin yöresel mutfakta çok az yeri vardır. Bunun nedeni, özellikle kış aylarında hayvanları besleyecek kadar ot bulmakta güçlük çekilmesi ve Karadeniz'de hayvanların etinden çok sütü için beslenmesidir.

Sonuç olarak, bölgesel mutfakta et yemekleri azdır. Et, köfte ve köfte benzeri yemeklerde kıyma olarak kullanılır. Özellikle kemikli etler veya sıyrılmış kemik, karalahana ve kuru fasulye gibi yemeklerde kullanılır.

