



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TARİHSEL GELİŞİMİ

Mehmet Sarıoğlan - Gülhan Yalın

Dünyanın en eski mutfaklarından birisi olan Türk mutfağında geleneksel kültürün hakim olduğu ve zengin yemeklerin bulunduğu bir mutfak kültüründen söz edilmektedir. Dünyanın üç büyük mutfaklarından birisi de Türk mutfağıdır.

Türk mutfağının bu zenginliği Anadolu topraklarında büyümesi ve farklı kültürlerden etkilenmesi ile ifade edilmektedir.

Bunun yanı sıra sahip olduğu jeopolitik konumu onun mutfak yapısını da doğrudan etkilemiştir. Kendi bünyesine kattığı et ve süt ürünleri Orta Asya'dan, tahıl grupları Mezopotamya bölgesinden, meyveler ve sebzeler Akdeniz ve baharatlar da Güney Asya bölgesinden gelmektedir.

Özetle Türk mutfak kültürü geçirdiği evrimlerle, pek çok medeniyetlerden etkilenmiş, sahip olduğu coğrafi özellikler, flora ve fauna gibi faktörler neticesinde de çeşitlenmiş ve dünya mutfakları arasında yer almasını sağlamıştır. İnsanoğlu hayatı boyunca varlığını devam ettirme konusunda biyolojik gücüyle değil, kendi kültürü ile sağlamıştır.

Kültür insan emeğiyle oluşmuş ve gelecek nesillere aktarılan her şey olduğu gibi mutfakla ilgili konularda da ayrılmaz bir unsurdur.

"İnsanların yaşam tarzı kültürdür" ifadesi insanları bir arada tutmayı sağlayan, onların gelenek ve göreneklerini, inançlarını, yeme içme davranışlarını da içine alan bir kavramdır.

Bu kavram içerisinde mutfak ve kültür ilişkisi her an birbirine bağımlı ve her daim varlığını sürdüren bir unsur olarak ifade edilmektedir. Çünkü insanların yemekle olan etkileşimleri sonucunda bir takım alışkanlıklar kazanmaları ve gelecek nesillere aktarmaları sonucunda mutfak kültürü kavramı ortaya çıkmıştır. Bu doğrultuda, toplumların kültürlerini incelerken, en temel nokta yemek kültürü ve öğelerini ele almak gerekir.

Bununla ilgili de alanyazında birçok çalışmanın olduğu görülmektedir. Her dönemde Türk mutfak kültürü ilgi konusu olmuş ve çalışılmıştır. Bunun nedeni ise tarihsel süreç boyunca birçok medeniyetten etkilenen bir sentezle köklü bir mutfak oluşudur denilmektedir.

Türk mutfağının zenginliği yukarıda belirtildiği üzere yaşanan coğrafya, medeniyetlerden etkilenme gibi unsurlardan kaynaklandığı ifade edilmektedir. Sadece yemeklerin çeşitliliği değil, onların hazırlanması, pişirme yöntemleri, sunumu, gelenek ve göreneklere sahip olması da bir mutfak kültürü kavramının olduğunu da göstermektedir.

Türk mutfağı iki şekilde ele alınmaktadır.

Bunlar, "Klasik Türk Mutfağı" ve "Halk Mutfağı" dır. Saray ve konak mutfaklarıyla şekillenen ve İstanbul mutfağı ifadesi kullanılan mutfak, Klasik Türk mutfağı olarak adlandırılmaktadır.

Yöresel Anadolu mutfağı yani diğer bir ifadeyle yedi bölgenin de özelliğini taşıyan mutfak halk mutfağı olarak adlandırılmaktadır.

Halk mutfağının özelliği bölgesel olup, belirli bir bölgeye özgü olan yiyeceklerin o bölgenin geleneklerine göre hazırlanması ile oluşmaktadır.

Halıcı (2009) da yapmış olduğu çalışmasında Türk mutfak kültürünü tarihsel süreçlerine göre sınıflandırmaktadır. Bu süreçler;

Orta Asya mutfağı

Selçuklu mutfağı

Osmanlı mutfağı

Cumhuriyet dönemi mutfağı

Türk mutfağının çeşitlenmesi ve şekillenmesinde bu dönemlerde yaşayan medeniyetlerin kültürleri etkili olmuştur.