



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UFAK YİYECEKLER, BÜYÜK LEZZETLER

THY Skylife

Çağımızın önemli yemek kültürü araştırmacılarından Alan Davidson bu tarz beslenme yönteminin Asya'nın batısında, Ortadoğu, Kuzey Afrika ve Yunanistan'da çok yaygın olduğunu vurguluyor. Sofraları tabaktaki iştahlı görüntüleriyle süsleyen bu ufak lezzetlere, tüm bu coğrafyalarda 'meze' adı veriliyor. Meze, Farsça bir kelime olup tadımlık veya bazen çeşni anlamına geliyor. Söz konusu tadımlık ise bu çerçevede sofrada bulunması gereken atıştırmaların sınırları çiğ yiyecekten soğuk ve sıcak yiyeceklere kadar uzanır. Lezzetçiklerin çeşitliliği çok zengindir. Akdeniz çanağında bulunan birçok ülkenin mutfak kültüründe bu atıştırmalara meze adı verilmiştir. Bir dönemler Arapların hâkimiyeti altında yaşamış İspanyollar, bu gelenekten etkilenmelerine rağmen sofradaki tadımlıklara 'tapas' adı vermişler. Fransızlar 'hors d'oeuvres', İtalyanlar 'antipasti', İngilizce konuşulan ülkelerde 'appetizers', Ruslar 'zakuski', Kuzey Avrupa 'smörgasbord' gibi isimler kullanılıyor. Her ülkenin kendi doğal mutfak kültürü içinde, yemek öncesi tadımlıklar, bölgesel etkilerle kendilerine özgü bir çeşitlilik ve algılama oluşturuyor.

Yemeklerin Uvertürü

Tarihte toplayıcı kültüründe yaşayan insanlar, henüz pişirmenin icat olmadığı dönemlerde, ancak doğadaki meyve ve sebzelerle beslenmek zorundaydı. Bu nedenle içgüdüsel bir beslenme modelinde topladıkları yiyecekleri ortaya dökerek yemekten başka çareleri yoktu. Bu tarzdaki beslenme hayatın devamı için zorunlu bir seçimdi. Günümüzde hâlâ bölgesel coğrafyada doğanın ekseninde yaşamaya devam eden topluluklar ufak lezzetlerle donatılmış sofralarda beslenmelerine devam ediyor. Farsçada tadımlık anlamında kullanılan meze, zaman içinde farklı boyutlar kazanarak Akdeniz ülkelerine, Balkanlara kadar Türkler sayesinde çok sevilen bir sofraya kültürü olarak yayıldı.

İştah arttırıcılar olarak gastronomi kültüründe yer alan bu minik ama etkisi güçlü lezzetler, zeytinden havyara kadar uzanan geniş bir alanı kapsar. Mezeler, yapımı çoğunlukla kolay, düşük maliyetli, mevsimsel, yapısında damakta keskin, çeşnili ve görüntüsüyle etkileyici minik tabaklarda ve kâselerde masa üzerine serpilmiş bir şekilde sunulan yiyeceklerdir. Sonsuz çeşitliliğe sahip olan mezeler, bölgesel gelenekler ve mevsimlerin doğrudan etkisi altında.