



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEMEK KÜLTÜRÜMÜZÜN MİZAHİ YÖNLERİ

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Türk mutfak kültürü, sadece yemeğin yapılmasına ilişkin maddi kültürden oluşmamaktadır. Yemek yemeye ilişkin bir çok manevi değerler, tutumlar, davranışlar da zengin mutfak kültürümüzde görülmektedir. Kuşkusuz bu hususlar, Anadolu'da uzun bir tarihsel gelişim içinde birikmiş bir kültürdür.

Erikleme

Anadolu'da Niğde'de 'Erikleme' denen bir gelenek var. Bağlık bahçelik yerlerde insanlar birbirlerine gelir, gider, yer, içer, muhabbet ederler. Örneğin bir aile, yemeğe konuklar çağırmıştır. Konuklar eve gelince önce bahçeye buyur edilirler. Orada birlikte oturup sohbet edilirken bahçedeki meyve ağaçlarından bir şeyler atıştırılır. Konuklar ev sahibi tarafından ağaçlardan bir şeyler yemeğe teşvik edilir.

Örneğin çağla, badem vs. olmamış ham yeşil haldeki şeyler konuklarca bol bol yenilir. Böylece karınları şişer, yemek yiyecek halleri kalmaz, ya da yemeği çok az yerler. Bu da ev sahibinin yararına olur, fazla masraf etmemiş olur. Aslında bunu konuklar da bilirler ve ev sahibiyile birbirlerine 'Erikleme' şakası yaparlar, gülerler.

Arkası Yufka

Yufka, ince, hafif anlamındadır. Anadolu'da yine ev sahibi konuklara yemek ikramı sırasında 'Arkası yufka, onun için bununla karnınızı iyice doyurun' der. İlk ikram edilen yemekten daha iyi daha güzel yemeğim yok, yani bundan sonraki hafif şeyler. Bu nedenle bununla yetinin anlamında şaka yaparlar. Fakat bu da bazen bir şaka olarak söylenir. Bir de bakarsınız ilk servisin arkasından pek çok ikramlar gelir. Bu kez de konuklar arkası yufka dediğin de bu muydu? diye gülerler. Bu da Türk konukseverliğinin bir yönüdür.

Ay Çöreğinde Osmanlı Parmağı

1683 yılında Türklerin Viyana Kuşatmasında Türk topları Viyana önlerinde gümbürdediğinde, ekmek yapmakta olan fırıncı, öyle bir irkılmış ki, elindeki hamuru yere düşürmüştü. Hamur yerde yarım ay biçimini almış ve (Kürosant) ay çöreği böyle doğmuş. Hollanda'da Amsterdam'daki bir fırında satılan ay çörekleri Avusturyalı bir kişi tarafından oraya getirilmiş ve tanıtılmış.

Koyun Sevgisi

Biz Türkler koyun etini severiz ve koyunun her tarafını değerlendiririz. Bir başka kültürde hiç koyun eti yenmeyebilir. Bir yazarımız bu konuda bir anısını anlatıyor: "Bir gece geç vakit büyük bir işkembecide atıştırıyordum. Bir turist çift içeri girdi. Kadın, yemekler hakkında bilgi istedi. O gösterdi ben açıkladım. 'O çorba' dedim.

Koyun midesinin ufak ufak parçalar halinde çorbası... şu mu, o da koyun beyininin haşlanmış... Şu mu, o da koyunun ayaklarının kesilmiş parçalarından yapılmış yemek. O mu? O da kokoreç. Koyunun yavrusunun bağırsağının ufak ufak kesilerek yapılmış yemeği. Oradaki koyunun ciğerinin ufak ufak doğranarak ... 'Kadın yüzüme bakarak ufak ufak kesilmiş koyun olmayan bir yiyecek yok mu diye sordu. Sonunda yaprak sarma ve yoğurt yediler. Tabi ben yaprak sarmanın piriçli koyun kıymasından yapıldığını söylemedim.' "

Kadın Adaları

Kadınbudu köfte, dilber dudağı, hanım göbeği... Türk yiyeceklerinde neden hanımla ilgili organ adı verilmiş? Eh... At, avrat, silah demişiz de ondan.

Sığırcıkların Ağzını Bağlama

Yazarlarımızdan Nizamettin Özbek, Erzincan'dan konumuzla ilgili şu örneği vermektedir:

"Dutu ağaçta ve kurutulma sırasında kuşlardan korumak çok zordur. Duta en çok tebelliş olan kuş da 'Cayık (Sığırcık)'lardır. Bizim çocukluğumuzda kimi hocalar okuyarak ya da muska yazarak bu kuşların ağzını bağlar, dut yemelerine engel olurlardı. Bu bakımdan dut mevsiminde çoğu köylülerin (özellikle kadınlar) ilk işi, nefesi kuvvetli bir hocaya giderek cayıkların ağzını bağlatmak olurdu."

Cacık Yemeği

Yurt dışında bir ülkede bir yabancı aile, Türk kültürünü seven, ona hayran bir ailedir. Bu aile bir gün o yörede bulunan Türk diplomat ve memurlarını eve yemeğe davet etmiş. Evin hanımı o gün bir de Türk yemeği yapmış ve konuklara bunu bir sürpriz olarak ikram edecekti. Yemekler yenilir içilirken sıra Türk yemeğine gelmiş. Masanın ortasına büyük bir tencere içinde 'Cacık' getirmişler.

Sonra onları kaselere koyarak konuklara ikram etmişler. Konuklar Türk yemeği olarak ikram edilen cacığı görünce gülmeye başlamışlar. Çünkü cacık, bir yemek değil, yemekte bir salata, garnitürdür. Bu inceliği yabancı hanım bilmediği için onu Türk yemeği olarak ikram etmiş.

Sosyete Tuttu

Lahmacun'un yalnız ses güzelliği değil, zeka ve yaratıcılığı da geliştirdiği söyleniyor.örnek olarak Ahmet usta gösteriliyor.Giderek kızışan lahmacun piyasasında nasıl atak yapabileceğini düşünürken, lahmacun üstüne lahmacun yiyen ve dolayısıyla hızla şışmanlayan Ahmet Usta'nın beyninde şimşek akmış.

- Bu lezzetli meretin diyeti neden olmasın...

Formülünü de o anda bulmuş...İnce hamur üstüne piliç kıymasından yapılırsa pekala daha düşük kalorili olabilir, diye düşünmüş.şık ve anlamlı da bir ad uydurmuş yeni ürüne: "Lightmacun"

#### Cheeseburger Lezzeti

Yazar Elizabeth Rozin Amerikan yemek kültürünün simgesi olarak:

"Cheeseburger, patates kızartma ve bir bardak kolayı ele alarak diyor ki:

- Aslında bu mny oluşturan malzemenin hiçbiri Amerikan kökenli değildir.Sığır eti ve peynir Avrupa'ya ait gıdalardır.Ekmek Ortadoğu, ketçap Güneydoğu Asya, domates Meksika, kola Afrika, şeker Hindistan, patates Peru kökenlidir.Amerika'nın yaptığı bütün dünyanın besinlerini ve tatlarını karıştırarak yeni bir lezzet ve beslenme tarzı elde etmektedir.Neticede... Bizim rnleri karıştırıp Amerikan lezzeti diye bize yediliyor, parayı da bir güzel götürüyorlar.