



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEMEK VE KÜLTÜR

Malatya Valiliği

Yemek, önemli bir kültür unsuru ve tecrübesi olduğu gibi kültür incelemelerinin de temel konularından biridir. Bilindiği gibi kültür insanın doğaya kattığı her şeydir. Sosyal antropoloji, kültürün maddî ve maddî olmayan unsurlardan oluştuğunu öne sürer. Bu unsurlar hayatta her zaman iç içe geçmiş durumdadır. Maddî ve sosyal yapıyı birbirinden ayırmamız neredeyse imkânsızdır. Bu genel çerçeveden bakıldığında gündelik hayatımızda hazırlayıp pişirip yediğimiz yemeğin de maddî kültür boyutu olduğu kadar, aynı zamanda maddî olmayan kültür boyutu da vardır.

Yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi yemek kültürünün maddi boyutunu oluştururken damak tadı dahil yemek ile bağlantılı tüm alışkanlıklar, beklentiler, gelenekler, görenekler, tarzlar, tatlar, beğeniler, tercihler, pratikler, sözler, ifadeler, simgeler, imgeler ve çağrışımlar da kültürün maddî olmayan boyutunu oluşturur. Yemek kültürünün bu oluşturucu unsurlarıyla sadece mutfakta, yemek odasında, lokantada değil hayatın her alanında karşılaşırız. Yemek somut bir nesnedir, ancak etrafında gelişen olaylar ve ilişki ağları yemekle ilgili kültürü oluşturur. Sokakta yürürken burnumuza gelen bir sarma kokusu yaprağından dolayı bağları bahçeleri çağırıştırırken, buralara ait anılarımız da bir bir gözümüzün önüne gelir.

Yemek, sadece yeme ihtiyacımızı gideren bir alışkanlık unsuru olarak tanımlanamaz; aynı zamanda kültürel bir tanıtım aracı olarak da vasıflandırılabilir. Mutfaklarını turizm potansiyellerinin temel unsuru haline getirerek global bir kimliğe sahip olmak isteği, ülkelerin öncelikli hedefleri arasındadır. Bu bakış açısı ile ülkeler bir taraftan mutfaklarını ve yemek alışkanlıklarını küresel ölçekte yaygınlaştırmışlar, öte yandan başka kültürel değerlerini de diğer toplumlara taşımışlardır.

Anadolu'da yapılan bazı mağara kazılarında MÖ 16 000 ile 12 000 tarihleri arasında dibekler, öğütme taşları ve boynuzdan yapılmış oraklar bulunmuştur. Bu bilgilerden yola çıkarak, ekip biçme ve tahıl öğütme evresinin çok eskiye dayandığı öngörüsünde bulunabiliyoruz. İnsanlar zamanla yaşadıkları mağaralardan çıkıp yaptıkları evlerde yaşamaya başladılar. Yemek pişirme kültürünü hazırlayan ilk basamak böylece hazırlanmış oldu. Duvara gömülü fırınlar, bölümlere ayrılmış mutfaklar ve ocaklar yapıldı. Önceleri taş, ahşap ve kemikten yapılan mutfak eşyalarının yerini topraktan yapılan çanak ve çömlekler aldı. Yenilik ve gelişmeler birbirini izledi. Zamana bağlı olarak yemek kültürü içinde bazı yeniliklerin olması ve değişmesi ne kadar olağan ise yemek kültürünün yozlaşması ve yok olması da o kadar doğal bir sonuçtur. Yemek kültürü gibi değerler yaşadığı yere önem veren insanlar için son derece önemlidir ve korunmalıdır. Yemek kültürünün korunması da bu kültürün yaşatılması ile mümkündür.

Yemek kültürlerinde, yaşanan coğrafyaya mahsus özel farklılıklar olmakla birlikte benzerlikler de vardır. Farklılıklardaki ayrıntılar bazı yöreleri diğer yörelere göre ayrıcalıklı konuma getirmiştir. Onların yalnızca o ülkedeki değil yeryüzündeki konumu, coğrafyası, iklimi, bitki ve hayvanlar âlemi daha uygun, daha çeşitli ve daha bereketli oluşu bu ayrıcalığı sağlamıştır.

Bunun uzantısında oluşan mutfak kültürü de haliyle daha zengindir.

