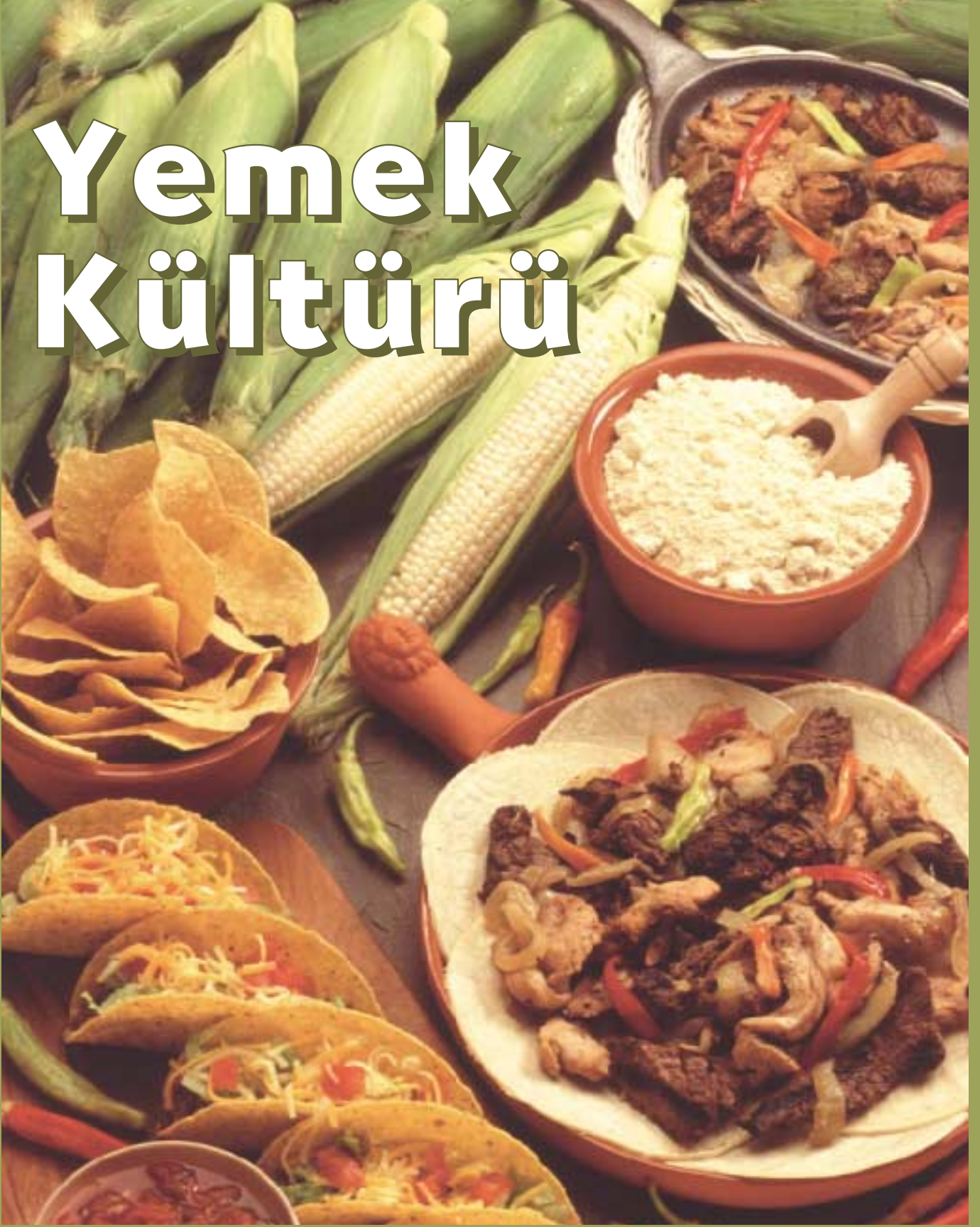


Yemek Kültürü



Karnımız acıktığında yemek yiyoruz. Yerken, çoğumuzun gözünden kaçan bir şey var: Yediğimiz yemekler ve onları nasıl yediğimiz, bizim kültürümüzün bir parçası.

Yemek kültürü ve bu kültürün tarihi, insanın karnını doyurmasından farklı bir şeyi içeriyor. İnsanlar açlıklarını bastırmaktan çok, yiyip içmeyi temel işlevinin ötesine taşıyarak, daha anlamlı bir hale getirmişler. Yemek yemek bazen kutsal bir şey olabilir. Birçok kültürün zeytin, hurma,

koyun eti, mayasız ekmek gibi kutsal yiyecekleri var. Domuz, geyik, tavşan gibi bazı hayvanların yenilmesinin yasaklanmış olduğu toplumlar da bulunuyor. Çoğu zaman zenginle yoksul arasındaki farkı belirler yemekler. Yemek kültürü toplumsal tabakalaşmanın göstergelerinden biri.

Havyar zengin, kuru fasulye, bulgur pilavıysa daha yoksul sofraları akla getirir.

Doğadaki canlılar arasında yalnızca insan, yemek yemeyi bir gereksinim, bir güdü olmaktan çıkarmış, kültürel bir olguya dönüştürmüştür. Yemek yemenin bir zevk haline geldiğini çok eski çağlardan beri görüyoruz. Sözelimi, arkeolojik bir kazıda bulunan kırık bir seramik parçası bile, ait olduğu dönemin yeme içme alışkanlıkları hakkında ipucu verebilir bize. Kenarları yukarı doğru yükseliyorsa ve çorba kaşığı gibi yukarı dönükse içine sıvı bir yiyecek konuyor demektir. Çevrede bu tabak biçimine çokça rastlanması, o çağda o bölgede yaşayan insanların sulu yemek alışkanlığı olduğunu gösterir. Tabağın altına da bakabiliriz: Eğer yuvarlakçaysa, kül içine gömülebildiğini ya da sac ayağı üzerine konabildiğini düşünebiliriz. Dibinin kalınlığı ya da kararmış olmasından yola çıkarak hafif ateşte mi, yoksa güçlü bir ateşte mi kullanıldığı hakkında fikir sahibi olabiliriz. Kenarları yayvan ve düz olan antik bir tabak, pişirildikten sonra soğutulmuş yenen bir yemek için kullanılmış olmalıdır. Dibi düz bir tabaksa pişirildikten sonra bir yere konup, kolayca sallanmadan bir süre bekletilen bir yemek, sözelimi et, et sote için kullanılmış olabilir. Genelde bulunan tabak çanakların boyunun günümüzdekinden pek farklı olmadığını görebiliriz. Bu da doyumluk bir porsiyonun geçmişten bugüne dek fazlaca değişmediğini gösterir.

Mutfak malzemeleri toplumların yaşam biçimlerini, teknolojik düzeylerini, hatta ekonomik durumunu da gösterebilir. Sözelimi, Türkler



Yemek yemek kimi zaman toplumsal bir iştir. Düğünlerde ya da bayramlarda topluca yenen yemekler, insanların bir araya gelmesi için iyi bir fırsat olur.

geçmişte göçebe yaşam biçimine alışık olduklarından, mutfak araçlarında uzun süre çeşitlilik yoktu. Et yemeklerine düşkün olduklarından, kesici aletlere gereksinim duyuyorlardı. Böylece savaş aletlerini mutfakta da kullandılar. Savaş yerine mutfakta kullanılan pek az aletten biri kaşıktır. Türklerin kaşığa verdiği önemin bir göstergesi olarak kaşıkla ilgili deyimlerin ve atasözlerinin çokluğuna dikkat etmek gerek. "Kaşık düşmanı", "pilavdan dönenin kaşığı kırılın", "herkes kaşık yapar ama sapını ortaya takamaz" gibi örnekleri çoğaltmak mümkün.

Göçer olmayan ve kentleşmeye çabuk geçmiş toplumlarda mutfak aletlerinin çeşitliliğini görebiliriz. Çeşitli araç gereçler, bunları mutfak

İnsanların yediği şeyler çok çeşitli. Bu yiyeceklerin kimi, üzerlerinde hiçbir işlem uygulanmadan tüketilir. Buna en iyi örnek meyveler. Öte yandan pek çok lezzetli yemek, değişik yiyeceklerin bir arada pişirilmesiyle yapılır.



içinde koyabilecek bir yer, asılacak duvarlar ya da saklanacak çekmeceler ister. Sözelimi Fransız mutfağındaki araç gereç çeşitlemesi oldukça kabarıktır.

Farklı malzemelerin karıştırılmasıyla yemek pişirme evresi, yemek kültürlerinde önemlidir. Baharat kullanımı yalnızca lezzet için değildir, etin temizliğini ve bozulmadan kalmasını da sağlar. Baharatlar, ayrıca yazın terlemenin azalmasını, kışınsa vücut sıcaklığının artmasını sağlar. Yiyeceklerin tek tek tüketilmelerinin yanı sıra karıştırılarak tüketilmeleri, yemeklerin çeşitliliğini ve damak zevkinin geliştiğini gösteriyor. Dünyanın en gelişmiş mutfaklarından biri olarak kabul edilen Fransız mutfağı, soslarıyla da ünlüdür. Sözelimi, mayonez Fransız buluşudur. Türk mutfağında ağırlıklı olarak kullanılan soğan, yemek olarak Fransız mutfağında çıkar karşımıza.

Türkler farklı malzemelerin bir araya getirilmesiyle hazırlanan yemekleri yapmayı ve yemeyi, yüzyıllar içinde yayıldıkları coğrafyalarda karşılaştıkları halklar sayesinde öğrendiler diyebiliriz. Türk mutfağında yer alan Çerkez tavuğu Kafkaslar'dan geçerken öğrenilmiş. Aynı şekilde "tavuk göğsü" tatlısı da Balkanlar'dan gelmiş. Yayıldıkları coğrafyada değişik yemekleri kültürlerine ekleyen Türkler, her şeye karşın ete

Yemek yemek yalnızca karın doyurmak demek değil, aynı zamanda kültürel bir olgu.



ve ekmeğe olan düşkünlüklerini korumuşlar. Nedeniyse Türklerin çok eskiden beri hayvancılıkla uğraşması. Yemek alışkanlıkları da bu doğrultuda gelişmiş. Bu düşkünlük, balığa karşı hiçbir zaman aynı ölçüde olmamış. Oysa insanoğlunun yediği en eski yiyeceklerden birisi balık. Balığın avlanması, diğer av hayvanlarına göre daha kolay ve daha tehlikesiz. Balık ve diğer deniz ürünleri, denizden çıktıktan sonra kısa sürede tüketildiği için, diğer yiyeceklerden daha sağlıklı ve mikrop içermeyen besinlerdi. Avrupa'da veba, tifo, kolera, çiçek gibi hastalıkların salgın olarak yayıldığı dönemlerde beslenen ya da avlanan hayvanlar, mikrobu etlerine alıp çok uzaklara taşıyabiliyordu. Sağlıklı ve temiz görünen hayvanlar, onları yiyen insanlara hastalık bulaştırıyordu; oysa balıklar hastalığa neden olan mikroplar taşıyorlardı.

Bazı yemekler bugün bazı uluslarla anılıyor. Günümüzün dünyasında kültürler ve toplumlar kaynaştıkça, ülkeler arasındaki farklar hızla azalıyor. Yine de hâlâ, patates deyince Almanlar, pirinç deyince Çinliler, makarna deyince İtalyanlar geliyor aklımıza. Yemekler ve yemek yeme geleneklerini biraz da coğrafya belirliyor aslında. Sözelimi, Akdeniz kıyısında yaşayan ülkelerin yemek yeme alışkanlıkları ve yedikleri, birbirinden çok da farklı değil. Akdeniz bölgesinde yetişen zeytin ve bunlarla yapılan zeytinyağlı yemekler, birbirine benzerlik gösteriyor. Oysa Akdeniz mutfağıyla, Uzakdoğu mutfağı arasında dağlar kadar fark var. Yalnızca bu kadar uzak coğrafyaları düşünmeyelim. Aynı ülkenin, dağlık bölgelerinde, ovalarında ve deniz kenarlarında yaşayanlar, pişirdikleri yemekler ve yemek yeme gelenekleri açısından birbirinden ayrılabilirler. Deniz kıyısında balık, midye, kalamar gibi denize özgü yiyecekler daha bol tüketilirken, iç bölgelerde tarıma ya da hayvancılığa dayalı yeme alışkanlıkları daha gelişmiş olabilir.

Günümüz dünyası hızlı bir dünya. Bu dünyada uzun uzun yemek yapıp yemek için fazlaca zaman olmadığını düşünenler hamburger, tost gibi ayaküstü atıştırılan yiyecekleri seçiyor. Yine de rahatlıkla söyleyebiliriz ki, insanların yeme alışkanlıkları ülkeden ülkeye, toplumdan topluma çeşitlilik göstermeyi sürdürüyor.

Gökhan Tok

Kaynaklar

Anger, B., İnsanlığın İki Yüzyı, Kaynak Yayınları, 1994
Emiroğlu, K., Gündelik Hayatımızın Tarihi, Dost Kitabevi, 2001
<http://www.kultur.gov.tr/kultursanat/b-hosmanli3html>