



YEMEK KÜLTÜRÜNDE COĞRAFYANIN İZLERİ

Gürhan CANDAN¹

İnsanların da tüm canlılar gibi yaşamak için beslenmek zorunda oldukları bir gerçektir. Bu ihtiyaç, atalarımızın, insanlık tarihinin önemli bir kısmında avcı-toplayıcı bir yaşam sürmesine neden olmuştur. Bu dönem, insanın yalnızca hayatta kalabilmek için ve hatta genellikle ne işe yaradığını ve ne olduğunu bilmeden yediği, tek amacının hayatta kalmak olduğu dönemdir (Düzgün, ve Özkaya, 2005:41-47). Avcı- toplayıcı insan, zaman içinde yerleşik yaşama geçerek ihtiyaç duyduğu besinleri belirli ölçüde ve kademeli olarak kendisi üretmeye başlamıştır. Bu süreçte beslediği ve avladığı hayvanları, ürettiği ve topladığı gıda maddelerini depolamayı, korumayı ve pişirmeyi öğrenmiş, onların farklı şekillerde tüketilebileceğini keşfetmiştir. Nihayetinde besin üreticiliği çoğu yerde avcı-toplayıcılığın yerini almıştır (Kottak, 2008:285. Aktaran: Beşirli, 2010:161).

Toprağa kök salan insan ve onun meydana getirdiği medeniyetler, köksaldıkları coğrafyadan fazlasıyla etkilenmeye ve ondan yararlanmaya başlamıştır. Farklı fiziki koşullar, flora ve fauna, toplumların yaşam biçimlerinin şekillenmesinde rol oynamıştır. Bu “yaşam biçimlerinden” biri de yeme içme alışkanlıklarıdır. Kuşkusuz yaşanan çevre ve onun unsurları, yeme içme alışkanlıklarının oluşmasında büyük bir etkidir. Sözelimi Coğrafi Keşifler’den önce Avrupalı köylüler büyük olasılıkla kassava, pomeloya da ejder meyvesi gibi yiyecekleri hiç görmemişler veya tatmamışlardır. Ya da tropikal kuşağın yerlileri büyük olasılıkla enginar ya da kerevizi hiç tüketmemiştir. Yani insan uzunca bir süre, yalnızca içinde bulunduğu coğrafyanın nimetleri ile bütünleşik bir hayat sürmüştür. Dünya’nın çeşitli yerlerine yayılan topluluklar, buldukları bölgelerle özdeşleşmiş yeme-içme alışkanlıkları geliştirmiş, bunlar zamanla o toplumların kültürel desenlerine ait birer motife dönüşmüştür.

GELİŞİM - ETKİLEŞİM

Bir kültürün yeme alışkanlıkları öncelikle onu elde edebileceği doğal kaynaklar tarafından belirlenmektedir (Tez, 2015:9. Aktaran: Yılmaz ve Önçel, 2018). Yemek kültürü bu nedenle coğrafyadan coğrafyaya değişen bir olgudur (Çetin, 2006:17. Aktaran: Yılmaz ve Önçel, 2018).

- Orta kuşağın yüksek enlemlere yakın kesimlerinde düşük sıcaklık koşullarına sağladıkları uyum nedeniyle tahıllar, kökler, balık, av etleri, sığır yaygındır.

¹ Uğur Okulları Coğrafya Ege-Akdeniz Bölge Sorumlusu
Coğrafya Eğitimi Derneği Yönetim Kurulu Üyesi



Herkes İçin Coğrafya

SAYI: 1



(İskandinavların ünlü pişmemiş somonu gravlaks)

Bu kuşağın yemeklerine yakından bakıldığında patatesli yemeklerin, ekmek çeşitlerinin, etli yemeklerin ve bazı sebzelerin temel besin kaynakları olduğu görülmektedir. Tahılın hegemonyası alkollü içkiler üzerinde de görülmektedir. Örneğin, bira ve viski bu kuşağın yaygın alkollü içkileridir.

• Orta kuşağın daha alçak enlemlerine ve tropikal kuşağa yaklaşıldığında pirinç, mandıra ürünleri(süt, peynir, yoğurt), sebze ve meyvelerin ağırlığı hissedilmeye başlanır. Örneğin Muson Asyası ülkelerinin çoğunda pirincin temel gıda maddesi olması, Ortadoğu'nun meşhur pilavları, İtalya'nın risottosu, İspanya'nın paellası, Orta Asya Türklerinin etli pilavları geniş bir yelpaze oluşturur.



(Akdeniz mutfağının vazgeçilmezlerinden karides[solda] ve İtalyan mutfağının ünlülerinden makarna[sağda])



Herkes İçin Coğrafya

SAYI: 1

Alkollü içkilerde tahıllar, yerini üzüm ve çok sayıda meyveye bırakmıştır. Şarap, rakı ve likör gibi. Bu kuşakta etkili olan iklim özellikleri kuşak içinde de belirgin farklılıkların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Akdeniz Havzası'nda zeytinyağlı yiyeceklerin yaygın tüketimine karşın orta Asya'da hamur işi ve koyun etinin yaygın tüketilmesi gibi.

•Tropikal kuşağa gelindiğinde temel besin kaynaklarının patates, bazı bölgelerde deniz ürünleri, tavuk, kassava, av etleri, yer fıstığı, sorgum, pirinç gibi ürünlerden oluştuğu görülür. Tropik meyvelerin sayısı ise oldukça fazladır.

Yemek pişirme sanatının Mezopotamya'da temellerinin atılmasından sonra zaman içerisinde mutfaklar birbirinden ayrılmaya başlamıştır. İlki Asya ile Çin mutfağı olarak gerçekleşmiştir. Kimi araştırmacılar bu ayrımın ilk olarak Anadolu ve Çin mutfağı olarak ikiye ayrıldığını belirtmektedir(Düzgün ve Özkaya, 2015). Bir başka araştırmaya göre Dünya'daki bütün mutfakların temelinde Mezopotamya mutfağının doğrudan etkisi vardır. Çünkü ilk yerleşik yaşamın başladığı ve tarımın ilk defa yapıldığı topraklar Mezopotamya ve çevresidir. Ayrıca bu bölgede yaşayanların ticaretle uğraşmaları bu kültürün geniş bir çevreyi etkilemesine neden olmuştur(Yarış,2004.Aktaran: Düzgün ve Özkaya, 2015).

Ekonomik ilişkiler ve ticaret yolları, göçler, keşifler, savaşlar gibi süreçler aynı zamanda yemek kültürünün de yayılmasını sağlayan belirleyicilerdir(Beşirli, 2011:139.Aktaran: Kaypak ve Uçar,2018). Bugün Avrupa ve Asyalıların standart ürünlerinin birçoğu bu keşiflerden sonra bilinmeye başlanmıştır. Dünya'daki füzyon mutfakların oluşmasının temelinde bu etkileşimlerin yattığı söylenebilir. Malezya, Singapur, Endonezya, G. Afrika, Hindistan, Avustralya, Meksika, Karayipler füzyon mutfaklar için gösterilebilecek tipik örneklerdir.

Günümüze ulaşmış bazı kaynaklar, örneğin seyahatnameler, yazdıkları dönemin sosyo-kültürel özelliklerini anlatan önemli belgelerdir. Örneğin İbn Battuta, Seyahatnamesi'nde gezdiği ve gördüğü coğrafyalardaki izlenimlerini detaylı bir şekilde aktarmış ve bu detayların bir kısmını yeme- içme kültürüne ayırmıştır. BattutaTürklerin et, süt ve bulgur gibi tahılları, Hintlilerin, çokça ekmek ve çeşitli baharatları tükettiğini, Bangladeş ve Afganların neredeyse sadece pirinç ile beslendiklerini, Türklerin at ve koyun eti, Afrikalıların deve eti, Çinlilerin domuz ve köpek eti, Bizanslıların ise domuz etini tükettiklerini belirtmiştir(Yılmaz ve Önçel, 2018).



(Belçika'da yerel pazardan bir görüntü)



(Slovenya'dan bir yerel Pazar görüntüsü)



(Hollanda'dan bir yerel pazar görüntüsü)

Diğer yandan Evliya Çelebi, Seyahatnamesi'nde benzer konulara vurgu yapmış, 17. yüzyıla ilişkin bazı özelliklerin tıpkı Battuta'nın yaptığı gibi günümüze taşınmasına öncülük etmiştir. Evliya Çelebi, anlatılarından birinde Gaziantep çevresinde üzüm, badem ve fıstık üretildiğini, bunun Arabistan ve Hindistan'a ihraç edildiğini belirtmiştir (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram, Tiryakioğlu, 2017). Diğer yandan Türkler Anadolu'ya göç etmeleri ile birlikte, buradaki yemek kültüründen etkilenmişlerdir. Örneğin, tavukgöğsü ve kazandibi gibi tatlılar Romalılardan kalmadır(www.kültür.gov.tr, 2008.Aktaran:Güler, 2010: 27). Balık, zeytin, zeytinyağlı yemeklerin pek çoğu Bizanslılardan geçmiştir. Domatesin Türk mutfak kültürüne yerleşmeye başlaması ise oldukça geç olmuştur. Ancak 1800'lü yılların başında domates kullanımı yaygınlaşmıştır(Güler,2010: 27).

Yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü olgusu sadece karın doyurmaktan ibaret değildir(Sağır, 2012: 26-76. Aktaran: Kaypak ve Uçar, 2018). Birçok farklı anlam yüklenerek toplumsal bir işlevselliğe bürünmüştür. Yaşam amaçlı yemek, ona verilen önemle farklı bir hal alarak toplumların kültürel bir parçası olmuştur(Kaypak ve Uçar, 2018).



(Napoli ile özdeşleşmiş ünlü pizzası)



(Halep'in ünlü kebabı)



(Biri Ürdün'den diğeri Suriye'den iki farklı humus sunumu)



(Orta Anadolu'nun kuzu etiyle yapılmış güveci)



(Artvin köylerinden ev yapımı ekmek ve tereyağı)

Gastronomi kültürü, hükümdar ve onun çevresi, dini liderler ve tüccarların mutfaklarında gelişmiştir. Bunların ortak noktaları, servet, kültür ve boş zamana sahip olmaları, iyi yemek talepleri nedeniyle yaratıcı aşçıların çalıştırılmasıdır(Kaypak ve Uçar, 2018).

GELENEKSEL GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİNİN BAZILARI

Bilindiği gibi bazı yiyeceklerin ömürleri kısadır. Örneğin et ve balık gibi ürünler, sebzeler ve tahıllara göre doğal çevre koşullarına karşı daha dayanıksızdır. Bu nedenle "teknoloji öncesi" zamanlarda insanoğlu bir şekilde başının çaresine bakmayı bilmiştir. Çeşitli koruma yöntemleri geliştirmiştir.



Herkes İçin Coğrafya

SAYI: 1

Kurutma: Etlerin, balıkların ve sebzelerin kurutularak daha uzun süre saklandığı bilinmektedir. Örneğin,Orta Asya’da göçebe yaşam süren Türkler bu konuda iyi bir tecrübeye sahiptir. Burada etler öncelikle tuzlamak suretiyle kurumaya bırakılmış ve uzun ömürlü olmaları sağlanmıştır.

Tuzlama: Yiyeceğin uzun ömürlü olması için uygulanan bu yöntem eski çağlara dayanır. “Çinlilerin Milat’tan önce 6000’lerde Xiechi Gölü’nden tuz ürettiği, Mısırlıların Milat’tan önce 2800’lerde tuzlanmış balık ihraç ettiği, Neolitik dönemde ise etin tuzlanarak saklandığı bilinmektedir” (Akbulut,2013). Günümüzde popülaritesi devam eden bu yöntem et ve balıkların yanı sıra zeytin gibi ürünlerin saklanması da kullanılmaktadır. Çeşitli sebzelerin turşusunu kurarken de tuzun koruyucu özelliğinden faydalanılır.

Tütsüleme: Etlerin odun ateşinin dumanı ile kurutulması yöntemi olup et ateşe kesinlikle değdirilmez. Duman ete hem lezzet katar hem de onun uzun ömürlü olmasını sağlar. Tütsüleme yöntemi, bilinen en eski et koruma/ saklama yöntemlerinden biridir. Zaman içinde tütsüleme işlemi öncesinde tuzlanarak bir ön aşama geliştirilmiştir. Tütsülenerek lezzet katılan çeşitli peynirler de mevcuttur. Özellikle soğuk iklim bölgelerinde gerek balık gerekse av etleri olumsuz iklim koşullarında ihtiyaç duyulduğunda tüketilir. Tütsülenmiş gıda dendiğinde günümüzde ilk olarak İskandinav ülkeleri, Alaska, Kanada, Japonya, Rusya gibi ülkeler gelmektedir.

Kavurma(Pişirme): Türk Kültürü’nde Yaygın bir saklama şeklidir. Etlerin doğranarak kendi iç yağıyla kavrulması ve donunca testileri dondurularak saklanmasıdır.

Dondurma: -18 derecenin altındaki sıcaklıklarda Mikroorganizmaların üreyememesi sebebiyle uzun soluklu bir gıda koruma yöntemidir. Geçmiş de çok eskiye dayanır. Öyle ki Milat’tan önceki devirlerde bu yöntemin kullanıldığını yazan çeşitli kaynaklar vardır.

Toprağa Gömme: Günümüzde Anadolu’da hala yaygın olarak uygulanan toprağa gömme yöntemi, farklı besin maddeleri için kullanılmaktadır. Testiler içine et, peynir, yoğurt ,tereyağı ya da elma, patates gibi tarım ürünleri gömülerek saklanmaktadır. Doğu Anadolu (Hakkâri, Van, Kars, Bitlis), Güneydoğu Anadolu (Diyarbakır, Batman), Orta Anadolu (Sivas, Yozgat, Kayseri), Karadeniz (Amasya, Giresun, Tokat) gibi bir çok bölgede yaygın olarak yukarıda bahsedilen ürünler gömülerek muhafaza edilmektedir.

Yıllarca bozulmayan bal ve zeytinyağının içine konan bazı gıdalar, uzun süre saklanabilmektedir. Ayrıca çok eski olmasa da konserve yöntemi de özellikle günümüzde yaygın olan bir başka saklama biçimidir.



(Önce salamura edilmiş ardından zeytinyağına batırılmış balık eti)

İNANÇ COĞRAFYASINDA YEMEK KÜLTÜRÜNDEN KESİTLER

Toplumsal hayatta din gibi farklı kültürel unsurlar da yeme – içme alışkanlıklarımız üzerinde etkilidir. Din, nelerin yenilip yenilemeyeceği, yılın belli günlerinde nelerin ve nasıl bir yenilebileceğini, günün hangi zamanlarında yemek yenileceği gibi alışkanlıklarda etkili olabilmektedir (Kaypak ve Uçar,2018). Müslümanlarca kutsal sayılan Ramazan ayında günün belli saatlerinde(gün doğumu- gün batımı arası) yiyecek ve içecek tüketilmemesi, Musevi inancındayeme- içmeye sınırlandırmalar getirilmesi ya da bazı gıdaların tüketiminin övülmesi (TsomGedalya oruç günü, AsaraBetevet Orucu, Taanit Beherot Orucu, Pesah hamur Orucu, Şavuot Bayramı'nda sütlü tatlı yeme geleneği, Tişa Beav'da oruç tutma ritüeli, (www.turkyahudileri.com) beslenmenin zamanlaması ile ilgili çeşitli örnekler oluşturmaktadır.

Yukarıda sözü edilenler beraberinde farklı grupların birbirlerine yakınlık ve antipati duymasına yol açar. Hiç et yemeyen Hintli, et yemenin helal olduğu İslamiyet dinine mensup birinden kendini ayırır. Aynı Müslüman, et yeme konusunda Hıristiyan ile aynı noktada buluşurken; domuz yememek konusunda Musevilere yakınlık duyar (Hatemi, 1996:126.Aktaran:Beşirli, 2010).Benzer bir durum aynı dinin farklı mezhepleri, hatta aynı mezhebe mensup olup farklı topluluklar için de geçerlidir. Orta asya coğrafyasında atın ve at sütünden elde edilen kırmızın besin olarak tüketilmesi bunun en tipik örneğidir (Beşirli, 2010). Din aynı zamanda bazı besinlerle ilgili ritüeller oluşturarak dini kimliğin oluşmasını sağlamaktadır. Birçok dinde bulunan kurban ritüelinde bunların en önemlilerinden biri olduğu söylenebilir(Gürhan, 2017).



Herkes İçin Coğrafya

SAYI: 1

VAZGEÇİLEMİYEN TATLAR

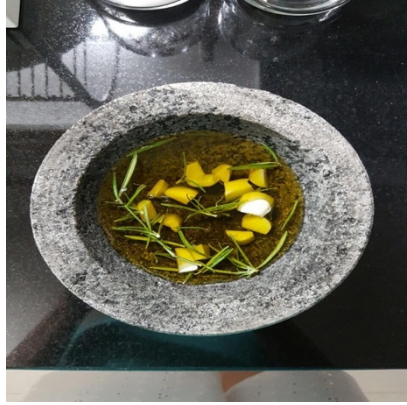
Bazı tatlar vardır ki bırakın onlardan vazgeçmeyi, uğruna sarp dağlar okyanuslar aşılmış, onlara ulaşmak için nice eziyetler çekilmiş ve sayısız insanın bu uğurda kanı dökülmüştür. Yüzyıllarca onun ticareti, günümüzün petrolü kadar önemli olmuştur. Tahmininiz baharatsa; evet ondan söz ediyoruz.

Sağlık, kozmetik ve gıda alanlarında çeşitli şekillerde kullanılan baharatların ilk olarak Uzakdoğu'da kullanıldığı kabul edilmektedir.

Sanskritçe'de "Bharat" kelimesi Hindistan demek, yani Hintliler, ülkelerini bu kelimeyle adlandırmışlardır. Ancak ülkenin isminin baharattan geldiği sanılmasın. Bu isim Hint Kralı Bharata'dan gelmektedir. Belki baharatların ismi Hindistan'dan geliyor denilebilir.

Fakat Mezopotamya ve Mısır'da dabaharat kullanımının ilkçağa kadar dayandığı bilinmektedir. Bu, gerek yazılı kaynaklardan gerekse mumyaların üzerinde yapılan araştırmalardan anlaşılmıştır.

Görüldüğü üzere baharatın kullanımı ve popülaritesi çok eskilere dayanmaktadır.



(sarımsak, biberiye ve zeytinyağı)

Baharatın Avrupa yolculuğu ise başlı başına bir konudur. Yemeklerini çeşnilendirmek isteyen ve baharatı çok seven Avrupalılar, uzun yıllar boyunca baharatı Çin ve Hindistan'dan getirtmek için büyük bedeller ödemiştir. Tabii diğer yandan bu bedeli kasasına koyanlar da olmuştur. İpek ve Baharat yollarının denetimini ellerinde bulunduran tüccarlar ve devletler bu sayede önemli sayılabilecek gelirler elde etmiştir. Bunlar arasında ilk akla gelenler: Çinliler, Araplar, Venedikliler, Cenevizliler, Memlûklüler, Osmanlılardır.

Avrupa'nın baharata olan düşkünlüğü içinde karabiberin ayrı bir yeri vardır. Zaman zaman bir takas aracı olarak kullanılan karabiber, dönemin Avrupa'sında sofraların göz bebeği olmuştur. Özellikle Ortaçağ'da çok pahalı olan baharatlar zengin ailelerin (krallar, tüccarlar, din adamları vb.) prestij sembollerinden biri olmuştur. Yani öyle her önüne gelen baharatlı yemek yiyemezmiş...



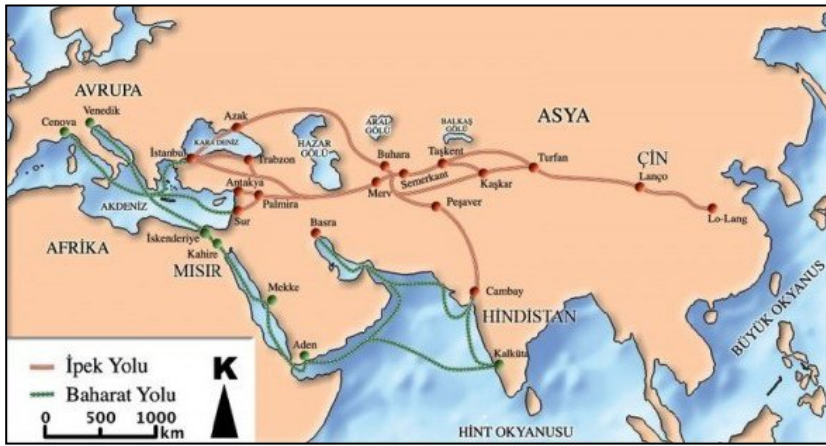
Herkes İçin Coğrafya

SAYI: 1

Baharat ticaretinin kökeni Milattan Önceki dönemlere rastlansa da Ortaçağ'dan itibaren altın çağını yaşamaya başlamıştır denebilir. Hatta altın çağı demek bile öneminin kavratılması açısından yetersiz kalabilir. Zira zaman zaman kıymeti altın ve elmasla boy ölçüşecek düzeye ulaşmıştır.

Çinliler tarafından başlatıldığı düşünülen baharat ticareti sonraları başka toplumların da zenginlik kaynağına dönüşmüştür.

Baharat Yolu'nun önem kazanmasıyla birlikte uzun ve meşakkatli kervan yolculuğu yerine bu yol tercih edilir hale gelmiştir. Baharat Yolu'nun hegemonyası 1400'lü yıllara yani Coğrafi Keşifler'e kadar sürmüştür. Bu yol, basitçe Hindistan ile Akdeniz limanları arasındaki ve oradan da Avrupa'ya uzanan güzergahlardır.



Bu güzergahların belli başlı kesimleri çeşitli zaman dilimlerinde belli başlı toplumların denetimi altına girmiştir. Örneğin; Hindistan ile Kızıldeniz arasında Hintliler ve Araplar sahibiyken, 1000–1400'lü yıllar arasında Akdeniz'deki taşımacılık faaliyetleri Venediklilerden sorulmuştur. Venediklilerden sonra Akdeniz'deki üstünlüğü Osmanlılar ele geçirmiştir. Venedik ve Osmanlılar'ın hakimiyeti, baharatı ucuza almak isteyen diğer Avrupalılar'ı Coğrafi Keşifler için harekete geçiren önemli kıvılcımlardan biri olmuştur.

Nitekim 15. Yüzyıl boyunca süren girişimler meyvelerini vermiş, İspanyollar, Portekizliler, Fransızlar ve Cenevizliler tüm Dünya'ya damgalarını vurmuştur.

Kruvasan Fransız toplumunun, kebab Arap toplumunun, hamurlu tatlılar Türk toplumunun, fastfood Amerikan toplumunun, pizza İtalyan toplumunun ulusal kimliği ile özdeşleşmiştir. Özbek için samsa ve Uygurlar için Türkistan pilavı toplulukların etnik kimliklerinin bir göstergesidir (Beşirli, 2010:169).

Eğer coğrafya, toplumların yemek kültürüne bu denli etki etmeseydi bazı yemekler ülkelerin milli değerlerine dönüşebilir miydi ?



Herkes İçin Coğrafya

SAYI: 1

KAYNAKLAR

Beşirli,H.,2010,Yemek, Kültür Ve Kimlik,Milli Folklor,Yıl 22,Sayı:87

Düzgün,E.,Özkaya,D.,F.,2015,Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü,Journal of Tourism and Gastronomy Studies3/1,41-47

Kaypak,Ş.,ve Uçar,A.,2018,Antakya Kenti'nin Yemek Kültürüne Bakışı, International Journal of Academic Value Studies,4,190-202

Yılmaz,A., ve Önçel,S.,Yolal,M.,2018,İbn Battuta Seyahatnamesi'nde Yeme-İçme Kültürünün Değerlendirilmesi,GeoJournal of Tourism and Geosites,Yıl:11,Sayı:22,470-479

Gökırmaklı,Ç.,Balcı,F.,Bayram,M.,Kaplan,M.,Bayram,Ö.,Tiryakioğlu,A.,2017,Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi,Journal of Tourism and Gastronomy Studies,59-69

Güler,S.,2010,Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları,Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,Sayı:26,24-30

Gürhan,N.,2017,Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme, İnsan Ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi,Cilt:6,Sayı:2,1204-1223

www.turkyahudileri.com/index.php/tr/yahudilik/106-musevi-dini-bayramlari-ve-kutsal-gunleri

www.uralakbulut.com.tr/wp-content/uploads/2013/07/tuz.pdf