



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to the Present)

*Ertuğrul DÜZGÜN^a, Fügen DURLU ÖZKAYA^b

^aGümüşhane University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Gümüşhane/Turkey

^bGazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara / Turkey.

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:11.11.2014

Kabul Tarihi:25.02.2015

Anahtar Kelimeler

Türk Mutfağı
Mutfak kültürü
Tarihsel gelişim

Öz

Günümüzde dünyanın pek çok yerinde sosyal, kültürel, ekonomik ve inanç bakımından çok sayıda toplum bulunmaktadır. Bu toplumların sayılan farklılıklardan dolayı süreç içerisinde birbirlerinden farklı mutfak kültürleri oluşmuştur. Farklı coğrafyalarda ve iklimlerde yaşamış, pek çok medeniyetle kültürel etkileşimde bulunmuş olan bu toplulukların kültürel etkileşimlerini incelemek araştırmanın amacını oluşturmuştur. Bu amaçla ilk yerleşimin görüldüğü yer olan Mezopotamya'dan başlanarak günümüze kadarki kronoloji anlatılmış, ardından ise varlığını halen sürdüren uluslararası mutfakların gelişimleriyle ilgili bilgiler verilmiştir. Bununla beraber Türk mutfağının Anadolu topraklarındaki gelişim serüveni de anlatılmıştır. Çalışmanın son bölümünde ise ülkeler için kültürel bir miras olan mutfak kültürünün kaybedilmemesi için turizm sektörüne yönelik öneriler getirilmiştir.

Keywords

Turkish Cuisine
Culinary culture
Historical development

Abstract

Today, in many parts of the world, there are many societies as a social, cultural, economic, and religion belief. Due to the differences mentioned in this community, different culinary cultures from one another in the process formed. Lived in different geographies and climates, many cultural civilization to examine the interaction of these communities who have been in the cultural interaction has been the aim of the research. For this purpose, where the first settlement was described chronology seen starting from Mesopotamia to the present day. Then information provides relating to the development of international cuisine still maintaining the assets. However, development of adventure in Anatolia Turkish cuisine is also described. The final section of the study was cultural heritage of the countries of the culinary culture of the not for lack of suggestions for the tourism sector.

*Sorumlu Yazar

ertugrulduzgun@gumushane.edu.tr (E. Düzgün), fugen@gazi.edu.tr (F. D. Özkaya)

GİRİŞ

İnsanların en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; mutfaklar, toplumların gelenek ve göreneklere, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirmişlerdir. Bunlara ek olarak, toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadelelerin ve göçlerin oluşturduğu gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önem teşkil etmiştir.

İnsanlığın evriminde beslenme biçiminin önemli rol oynadığı bilinmektedir. Canlıların çevresiyle olan ilişkisinde yiyecek arama, gıda tüketimi ve gıdaların biyolojik süreçlerdeki kullanımı gibi faktörler öncelik kazanmıştır (Durlu-Özkaya, 2009).

Anadolu topraklarının Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında bulunuyor olması, burada yaşamış olan toplulukların yemek kültürlerine de yansımıştır. Örneğin, Orta Asya'da yaşayıp göçebe yaşam tarzını benimsemiş olan Türk kabilelerinin kullandığı et ve mayalanmış süt ürünleri, tahıl ambarı olan Mezopotamya'daki ürünler, sebze ve meyveleriyle ünlü Akdeniz ve çevresindeki ürünler, Güney Asya ve Hindistan bölgesinden dünyaya yayılan hoş baharatlar ile birleşerek zengin ve özgün bir mutfak kültürünü doğurmuştur. Bu zenginleşme döneminde özgün olma noktasına dikkat edilerek, kültürün bir belirleyicisi olan mutfakın kültür kimliği haline getirilmesine yönelik davranışlar sergilenmiştir. Mutfaklardaki bu özgünlüğü de içine alan konuyla ilgili birçok tanımlama yapılmıştır. Scarpato (2002) mutfak, tükettiğimiz tüm yiyecek ile içecekleri içeren ve gıda olarak adlandırılan her şeyi içine alan çok geniş kapsamlı bir disiplin olarak belirtmiştir. Gvion ve Trostler (2008) de, belirli bir bölge ve halkla bütünleşmiş olan bir yemeği hazırlanırken kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri, sunma şekilleri ve yeme yöntemlerinin toplamı olarak açıklamışlardır. Horng ve Tsai (2011) ise, ülkelerin veya bölgelerin kendilerine has sofralar kültürlerinin oluşmasını sağlayan ürün, yemek ve yemek pişirme yöntemleri olarak sıralamışlardır.

Bireylerin yaşamlarının devamlılığını sağlayabilmeleri için gereken en önemli ihtiyaçlardan biri olan yeme-içme gereksinimi Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisinde de giderilmesi gereken zorunlu adımların ilkidir (Aymanıy ve Sarioğlu, 2007: 8). Zaman içerisinde bu zorunlu adımın geliştirilmesinde yardımcı unsur niteliğinde olan kap kacak kullanımı, çatal-bıçak gibi ekipmanların icadı ve sofraların düzeninin oluşması gibi adımlar atılmıştır. Bununla beraber yemeğin sadece zorunlu ihtiyacın giderilmesi olarak görülmemesi, onun bir kültür göstergesi olduğu varsayımıyla, yemeği bir sanata dönüştürme kavramı ilk çağlardan başlayarak günümüze kadar devam eden önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Konuyla ilgili Türk mutfakından örnek vermek gerekirse, geçmişte özellikle artan göç ve dinsel hareketlerle birlikte yeni özellikler edinmiş olan Türk mutfak, Osmanlı döneminde de bu coğrafyadaki birçok değişik mutfak kültüründen etkilenmiş ve bunun sonucunda da zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Buradan hareketle de Türk mutfakından söz

ederken; Bizans, Avrupa, Çin, İran, Arap ve Akdeniz mutfaklarıyla etkileşim sağlayarak geliştiğini söylenebiliriz.

MUTFAKLARIN TARİHSEL GELİŞİMİ

İnsanlığın ilk yaşam belirtilerini vermeye başladığı tarihten itibaren zorunlu bir ihtiyaç olarak karşımıza çıkan yemek ihtiyacı ve bu ihtiyacı karşılamaya yönelik olarak gelişen mutfak kavramı, çeşitli dönemler içerisinde farklı evrelerden geçmiştir.

İlk çağlar, insanın hayatta kalabilmek için yediği ve hatta genellikle ne işe yaradığını ve ne olduğunu bilmeden yediği, tek amacının hayatta kalmak olduğu dönemdir. Henüz ateş bulunmadığı için pişirme yöntemleri keşfedilmediğinden, bu dönemde etin yumuşaması için belirli bir süre bekletildiği bilinmektedir. Bu yüzden bahsi geçen dönemde leş yemenin bile başka bir tercih olmadığı zamanlarda faydalanılan ilkel bir zaman dilimi olduğu söylenebilir (Dilsiz, 2010:9). İnsanın sadece et ve otlarla beslenme alışkanlığını kazanmış olması o dönemde başka bir tercihinin olmamasındandır (Gilles ve Olivier, 2007:10).

Ateşin kullanılmaya başlamasıyla beraber insanlar yediklerini pişirip yemeye; lezzet artırıcı ve çığnemeyi kolaylaştırıcı yöntemler geliştirmeye yönelmişlerdir. Bunun için öncelikle yabancı bitkileri ehilleştirme yoluna gitmişlerdir. Üretilen bitkileri de saklayarak yeri geldiğinde kullanmışlardır. Bitkilerden fayda sağlayan dönem insanı, avcılığın yanı sıra ekip-biçme ve toplayıcılık faaliyetlerine de yönelmişlerdir (Çiğirim, 2001: 50). Bunun sonucunda da insanlar ekmiş oldukları ürünlerin karşılığını alabilmek için yerleşik hayatı benimsemeye başlamışlardır. Tarih kronolojisinde Neolitik Çağ olarak adlandırılan bu dönem, insanlık tarihinin en önem arz eden dönemlerinden biridir. Çünkü yerleşik hayatın yani bugünkü kırsal ve kentsel yerleşimin temellerinin atıldığı dönemdir. Bu dönemde meydana gelen değişim ve gelişmeler, insan hayatını kolaylaştıracak birçok gelişmeyi de beraberinde getirmiştir (Sevin, 2003:45). Bilim dünyası tarafından madenciliğin ilk defa ortaya çıktığı ve beşiğinin de Anadolu toprakları olduğu gerçeği bugüne kadarki buluntular sonucunda kabul görmüş bir gerçektir (Bilgi, 2004: 3). Ayrıca yine bu döneme rastlayan, tarihteki en eski tapınma yeri olarak literatüre girmiş olan Göbeklitepe de Mezopotamya bölgesinin ilk yerleşimlere ev sahipliği yaptığının göstergesidir.

İnsanlar yerleşik hayat düzenini benimsedikten sonra, yemek yemeyi karın doyurma zamanı olarak algılamaktan ziyade, sofralar kurma ve sofrada değişik yiyecekleri bir arada tatma geleneği de gelişmeye başlamıştır (Merdol, 1998:137). Neolitik dönemi ise Kalkolitik Çağ takip etmiştir. Geç Neolitik dönemin niteliğinde olan Kalkolitik Çağ'da, başta bakır olmak üzere birçok maden işlenmiş ve insanlığın kullanımına sunulmuştur (Başak, 2002: 13). Madenlerin eritmeye başlanmasıyla beraber insanların ihtiyaç duyduğu kullanım kolaylığı sağlayan aletlerin üretimine başlanmıştır. İnsanların cevher sayesinde bakırı eritmelerine olanak sağlayan teknolojiyi geliştirmeleri ihtiyaç duydukları kadar metal üretmelerine olanak vermiştir. Böylelikle bakır, ilk dökme örneklerini balta ve keski gibi aletlerin yapımında vermiştir (Bilgi, 2004: 10). Tunç Çağı'na girilmesiyle birlikte döküm için çok parçalı ve kapalı kalıpların kullanımına başlanmıştır. Bunlar sayesinde aynı kalıpların birden fazla defa kullanılabilmesi sağlanmıştır (Erginsoy,

1997: 1142). Demir Çağında ise birçok madenci toplum bulunmaktadır. Urartular ise bu dönemin en fazla gelişme gösteren topluluğudur. Bu dönemde daha değerli madenler gelişme göstermiştir. Genelde; altın, gümüş, demir, bakır gibi madenlerde veya tunçtan yapılmış olan eserlerde çeşitlenmeler bulunmaktadır (Çilingiroğlu, 1997: 107). Ardından ise Ortaçağ ve sonrasındaki toplulukların gelişimleri söz konusu olmuştur. Özellikle Ortaçağda Anadolu topraklarında gelişme gösteren Roma ve onun bir uzantısı olan Bizans imparatorluklarının varlığından da söz edilebilir.

Türk mutfağı ise geçmişten günümüze gelinceye dek çeşitli evrelerden geçmiştir. Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı Saray Mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olmak üzere çeşitli tarihsel süreçlerden geçmiştir (Toygur, 2001: 54). Göçebe yaşam tarzını benimsemiş olan Türkler tarihsel süreçte birçok farklı toplumla etkileşim haline girmişlerdir. O yüzden Türk yemek kültürünü sadece bu dönemler ile sınırlamak mümkün olmayabilir. Bahse konu olan etkileşimler ise; Kutadgu Bilig, Orhun Yazıtları, İbn-i Batuta Seyahatnamesi, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Babürname ve Kanunnameler gibi Türk tarihi için önem arz eden yazılı kaynaklardan anlaşılabilir.

14.yüzyılda Orta Asya'yı gezerek Seyahatnamesine not eden ünlü gezgin İbn-i Batuta Türklerin yeme-içme alışkanlarından şu şekilde bahsetmektedir: "Türkler ekme ve buna benzer katı yiyecekler yemezler. Bulgur denilen darıdan yapılan yemeği pişirirler. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar, kaynayınca bulgurdan içine bir parça atarlar, evde et varsa lime lime edip onu da içine katarlar ve birlikte pişirirler. Yemek üstüneyse kısrak sütünden yapılmış kımız adlı içkiyi içerler" (Gürsoy, 2004: 83).

Göçebe yaşam tarzını benimsemiş olan Selçuklular yarı göçebe olarak Anadolu'ya gelmiş, ziraata ve tarıma oldukça elverişli olan bu topraklarda zamanla yerleşik hayata geçerek kendilerinden önceki toplulukların tecrübelerinden de faydalanarak tarımla daha fazla ilgilenmeye başlamışlardır. Ancak Anadolu Selçuklularından günümüze mutfaklarıyla ilgili çok sınırlı bilgi ulaşmıştır (Şahin, 2008: 45). Çünkü gösterişten uzak ve sade yaşam tarzları mimaride olduğu gibi mutfak adaplarına da yansımıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda ise; Türk mutfak kültürü önemli bir gelişme kat etmiştir. Geçmişe bakıldığında Türk mutfağına en çok ilginin gösterildiği ve gösterişli zamanları altı asırdan fazla hüküm süren Osmanlı İmparatorluğu zamanında yaşandığı söylenebilir. Osmanlıda yemekler, genel olarak Köy (taşra) Mutfağı ve Şehir Mutfağı olarak iki bölümde toplanabilmektedir. Bu iki mutfağın birleşimini sağlayan ve bugünkü Türk mutfağının temelini oluşturan ise Saray Mutfağı olmuştur (Aktaş ve Özdemir, 2007:25). Osmanlı mutfağı, 15. Yüzyıldan itibaren İstanbul'daki sarayda ve saray çevresinde yaşayan seçkinler grubu tarafından şekillendirilmiştir. Bu şekillendirme, mutfaklarda kullanılan malzemelerden pişirme tekniklerine, yemek çeşitliliğinden yemek yeme alışkanlıklarına, yemek zamanındaki görgü kurallarına ve mutfak inşalarına kadar birçok konuyu kapsamaktadır (Yerasimos, 2007: 12).

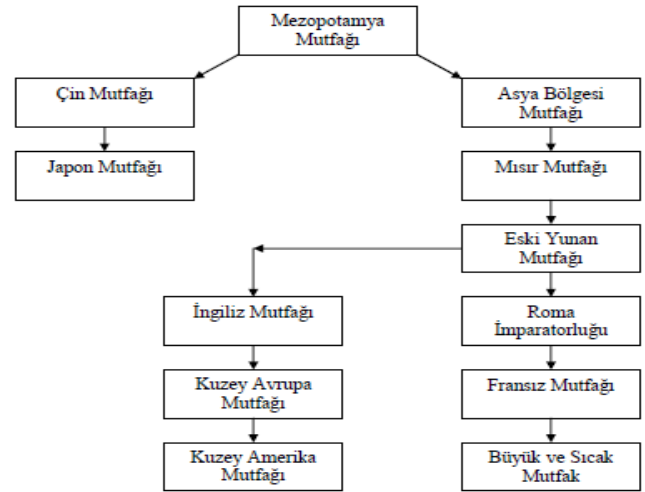
ULUSLARARASI MUTFAKLARIN KÜLTÜREL ETKİLEŞİMİ

Mutfak kavramı ile ulusların yalnızca mutfaklarına ilişkin yiyecek ve içecekleri değil aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, pişirimi, tüketimi, saklanması ve servisine yönelik teknikler, servis esnasında tercih edilen araç ve gereçler, mutfağın konumu ve mimarisi, toplu yemek törenleri ve bu noktada gelişen inanç ve uygulamaları da kapsayan, öznel bir kültürel yapı akla gelmelidir (Durlu-Özkaya ve Kızılkaya 2009:266).

Davis ve McBride (2008) mutfak hazırlıklarını "heykel sanatı ya da dans gibi kültürün ifade ediliş yöntemlerinden biridir" şeklinde yorumlamaktadır. Tüm toplumlarda değişik kültürel yapı ile karşımıza çıkan mutfak kavramı, insanlığın beğenisine bağlı olarak gelişen, ilk çağdan günümüze kadar gelmiş olan bilimsel bir sanat durumundadır (Çiğirim, 2001:49). Özetle insanoğlu dünden bugüne, diğer bütün canlılardan farklı olarak en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenmeyi bir sanata dönüştürmektedir (Baysal ve Küçükaskan, 2007:4).

Mezopotamya bölgesinde ortaya çıkan bu yemek pişirme sanatı Çetin (1993)'in oluşturduğu şekilde de görüleceği üzere, sonraları Çin ve Asya Mutfakları olmak üzere dünya genelinde iki ana mutfağa ayrılmıştır. İlerleyen süreçte de Çin Mutfağı Japon Mutfağının oluşumunu sağlamıştır. Diğer tarafta ise Asya mutfağı Mısır mutfağının gelişimini sağlarken, Mısır mutfağının Eski Yunan mutfağını etkilediği, Eski Yunan mutfağının ise Roma mutfağının temellerini oluşturduğu, buna bağlı olarak gelişen Roma mutfağının da zengin Fransız mutfağının oluşumunda katkısının olduğu, Fransız mutfağının ise büyük ve sıcak mutfağın oluşumunu desteklediği söylenebilir. Eski Yunan mutfağının sayılan mutfakların gelişmesine sağladığı katkının yanı sıra İngiliz mutfağıyla da etkileşime girdiği, gelişme gösteren İngiliz mutfağının da Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını etkilediği söylenebilir.

Şekil 1: Mezopotamya Mutfağının Etkilediği Mutfaklar



Kaynak: Çetin,1993.

Yemek pişirme sanatının Mezopotamya'da temellerinin atılmasından ardından zaman içerisinde mutfaklar birbirlerinden ayrılmaya başlamışlardır. Bu ayrımın ilki Asya ve Çin mutfağı olarak gerçekleşmiştir. Kimi araştırmacılar bu ayrımın ilk olarak Anadolu ve Çin mutfağı olarak ikiye ayrıldığını belirtmektedir. Bu şekilde bakıldığında Çin mutfağının yalnızca Japon mutfağını

etkilediği görülürken, Anadolu mutfağının Mısır mutfağının gelişimine katkı sağladığı, onunda birçok ülke mutfağının temellerini dayandırmış olduğu Eski Yunan (Grek) mutfağına etki ettiği söylenebilir. Akabinde ise Eski Yunan mutfağı Roma mutfağını etkilemiş ve derken bundan Fransız mutfağı etkilenmiş ve devamında ise Fransız mutfağı İngiliz mutfağına ilham vermiştir. Bütün bu etkileşimler sonucunda da, milletlerin kendi öz benliklerini yansıtan mutfak kültürlerinin oluşumu gerçekleşmiştir (Çiğirim, 2001:50). Bu mutfak kültürlerinin oluşum kaynağının Mezopotamya bölgesi olduğu ve bu bölgenin de Anadolu'da bereketli topraklar olarak adlandırılan coğrafyada yer aldığı söylenebilir.

Yarış (2014)'a göre dünyadaki bütün mutfakların temelinde Mezopotamya mutfağının doğrudan etkisi vardır. Çünkü ilk yerleşik hayatın başladığı ve tarımın ilk defa yapıldığı topraklar olan Mezopotamya, mutfak sanatları da dahil olmak üzere bilginin her alanında medeniyetlere ev sahipliği yapmış; Türkiye, Irak, İran ve Suriye gastronomisinin bugünkü durumuna gelmesinde etkili olmuştur. Ayrıca bölge halkının ticaretle uğraşmaları sebebiyle sıklıkla seyahat ettikleri ve gittikleri yerlerden yeni şeyler getirdikleri için bölgenin birçok mutfağı içerisinde alan bir sentez oluşturmaktadır. Topraklarına Asur, Pers, Yunan, Roma, Bizans, Emevi-Abbasi, Arap uygarlıkları, Selçuklu ile Osmanlıların izler bıraktığı bu topraklarda yaşanan kültürel etkileşimler bölgenin mutfak kültürüne de etki etmiştir.

Türkiye'ye dünya uygarlık mirası açısından bakıldığında dünyanın en çeşitli, en görkemli ve en zengin kültürüne sahip olan bir açık hava müzesi gibi olduğu görülecektir. İtalya denince akla ilk gelen uygarlık Roma, Yunanistan dendiğinde akla ilk gelen ise Helen Uygarlığıdır. Ancak Türkiye dendiğinde akla birbiri ardına sıralanmış çeşitli medeniyetlerin oluşturduğu muhteşem miras gelmektedir. Başta Hitit, Frigya, Likya, İon, Lidya, Roma-Bizans, Selçuklu ve Osmanlıların olmak üzere birçok uygarlığın bıraktığı o muhteşem miras bu topraklar dâhilinde bulunmaktadır (Batman ve Çınar, 2008:189).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda altı asır boyunca hüküm süren Osmanlı önemli bir yere sahiptir. Çok ulusluluk, çok dinli anlayış ve üç kıtaya yayılan toprak hâkimiyetiyle Osmanlı İmparatorluğu, zenginliğini mutfak kültüründe de göstermiş ve mutfakta da kendine özgü bir imparatorluk oluşturmuştur. Türklerin et ve et ürünlerinin ağırlık kazandığı mutfağı ile yöresel Anadolu mutfakları süreç içerisinde birbiriyle kaynaşmış ve yeni bir sentez oluşturmuştur. Ege adaları ve kıyılarındaki zeytinyağı ve balık, güneyden gelen et yemekleri mezeler ve şerbetli tatlılar, Bizans ve Roma mutfak kültürünün de etkisiyle adeta bir potada erimiştir. İmparatorluğun geniş alanlara yayılmasıyla birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de bu potaya dâhil olarak Anadolu mutfak kültürünü daha da zenginleştirmiştir (Gürsoy, 1995: 43).

Bahsedilen bu kültürlerle etkileşim içerisinde olan Türk mutfağı bu konuda kendini geliştirmiştir. Günümüzde dünya mutfakları içerisinde önemli bir konumda bulunan Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın üç büyük mutfağından biri olarak gösterilmektedir.

SONUÇ

Toplumların herhangi bir yiyeceği nasıl yediği ya da o ürünü neden yemediği konuları, o toplumun mutfak kültürleriyle ilgili ipuçları vermektedir. Mutfaklar, geçmişten günümüze gelen en önemli kültür halkalarıdır. Mutfak kültürü en zor değişen ve toplumların kültürel değerlerini en uzun süre içerisinde barındıran önemli bir etken olma özelliğini taşımaktadır. Toplumların mutfak kültürleri, içinde yaşadıkları bölgenin coğrafi şartları, tarım özellikleri, sosyo-ekonomik durumları, dini özellikleri ve diğer toplumlarla ilişkilerine göre şekillenir. Mutfak kültürü bu özellikler içerisinde kendine yer bulmaktadır. Bu durum iki türlü gerçekleşir; mutfaklar ya etraflarında bulunan etmenlerden faydalanıp onlarla etkileşim haline girerek kendi özgün kültürlerini oluşturur ya da bu etkileşim içerisinde kaybolarak başka kültürlerin etkisinde asimile olur. Bu noktada mutfak kültürünün nasıl geliştiğini anlayabilmek, diğer toplum kültürleriyle etkileşimini inceleyebilmek ve günümüze kadar nasıl geldiğini tespit edebilmek için onun temelini inmek gerekmektedir.

Yaşamın sürekliliğini sağlayan en önemli ihtiyaçlardan olan yeme-içme insanoğlunun varoluşundan beri büyük önem arz eden bir uğraş olarak karşımıza çıkmıştır. Bu uğraş insanoğlunun gelişimine, yaşadığı yerin iklimine ve coğrafyasına bağlı olarak çeşitlenmiş ve gelişme göstermiştir. Öncelikle ilkel toplumların avcılık ve toplayıcılıkla başladığı bu uğraş, taştan aletlerin icadı ve ateşin keşfi ile devam etmiştir. Ancak bu insanlar mutfaklarındaki tecrübelerini Neolitik Dönem'de kazanmışlardır. Neolitik Dönem'e gelindiğinde insanoğlu avcı-toplayıcılığın yanı sıra tarıma da yönelmiştir. Bu sayede de üretim ortaya çıkmış ve insanlar ettikleri bu ürünleri bekleyebilmek için bugünkü şehir hayatının temellerini oluşturan yerleşik yaşama geçmişlerdir. Bu dönemde insanlar sadece et ağırlıklı beslenmeyi bırakıp değişik bitkileri, hayvansal ürünleri ve baharatları karıştırarak yemek yapmaya başlamışlardır. Neolitik dönemde özellikle Mezopotamya ve Anadolu önemli bir rol oynamıştır. Çünkü bu döneme ait en eski kaynaklar Mezopotamya bölgesinde ortaya çıkmıştır. Özellikle bugünkü Güneydoğu Anadolu'da Şanlıurfa ili sınırları içerisinde bulunan Göbeklitepe bunun en önemli örneğini teşkil etmektedir. Sonraki dönemlerde ortaya çıkan yeniliklerin dünyaya bu topraklardan yayılması Anadolu'nun etkinliğini belirgin bir şekilde artırmıştır.

Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en büyük üç mutfağından biri olarak gösterilen Türk mutfağının, dünya mutfakları içerisindeki yerini tespit edebilmek için diğer mutfak kültürlerine ve bu mutfak kültürlerinin geçmişine bakmak gerekmektedir. Medeniyetler beşiği ve aynı zamanda tarımın ilk yapıldığı yer olarak bilinen Mezopotamya bölgesi, ikliminin çeşitliliği ve onlarca medeniyetin mirasına sahip olması gibi sebeplerle zengin bir mutfaka sahip olmuştur. İlk olarak bu bölgede ortaya çıkan yemek pişirme sanatı, sonradan Çin ve Asya Mutfakları olarak dünya genelinde ikiye ayrılmıştır. Sonrasında sık sık mutfak kültürleri bakımından birbirlerine benzetilen Çin Mutfağı, Japon Mutfağının temelini oluşturmuştur. Diğer taraftan ise Asya mutfağının gelişim serüveni başlamış, o da Mısır mutfağına katkı sağlamıştır. Benzer şekilde Mısır mutfağının da Eski Yunan(Grek) mutfağını etkilediği, bu mutfağın da Roma ve Fransız mutfaklarını oluşturduğu; Fransız mutfağının ise

büyük ve sıcak mutfağın oluşumuna katkı sağladığı söylenebilir. Ayrıca Eski Yunan mutfağının İngiliz mutfağıyla da etkileşime girdiği, bu etkileşim Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını da etkilediği söylenebilir.

Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarından etkilenecek zenginleşen Türk mutfağı özellikle Osmanlı döneminde geniş coğrafyalara ulaşmış ve bu coğrafyalardaki pek çok mutfak kültürünün zenginliğini de bünyesine katarak dünyanın sayılı mutfakları arasına girmiştir. Türk mutfağının en fazla bu dönemde gelişme sağlamasında Osmanlı saray mutfağının rolü oldukça büyüktür. Günümüze gelindiğindeyse, tüm dünyada kıtalar arası ürünlerin pazara girmiş olması, Avrupa ve özellikle de Fransız mutfağının popüler oluşu, Türk mutfağının da yönünü Batı'ya doğru çevirmesine neden olmuştur.

Türkiye'nin tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan medeniyetlerin beşiği Anadolu'da bir ülke olarak en büyük zenginliği tarihi ve kültürel miraslarıdır. Yedi coğrafi bölgenin tamamında farklılık gösteren mutfak kültürü, tabiat şekilleri, yaşam tarzları gibi unsurlar, korumak ve sürekliliğini sağlamak zorunda olduğumuz ana değerlerimizdir. Çeşitli uygarlıklardan beslenerek oluşmuş yöresel kültürlerimiz sadece o bölgeye has tatlar olarak kalmamalı, bu değerlerden öncelikle Türk halkının haberdar olması sağlanmalı, ardından tüm dünyaya tanıtımı yapılarak yönünü Batı'ya çevirmiş olan mutfağımızın kültürel değerlerini kaybetmesi engellenmelidir. Bu durum turizm sektörü açısından da önem arz etmektedir. Çünkü yemek kültürü sürdürülebilir turizmde büyük bir öneme sahiptir. Turistler son dönemlerde bir bölgede meşhur olmuş ve orayla bütünleşmiş yiyecekleri yerinde tadabilmek, üretim yerlerini ve aşamalarını gözlemleyebilmek için o bölgeleri tercih etmeye başlamışlardır. Ayrıca yemek kültürünü görmek için buralara gelen turistler bölgede bulunan alternatif turizm kaynaklarının gelişimine de katkı sağlayabileceklerdir.

KAYNAKÇA

- Aktaş, A. ve Bahattin Ö. (2007) *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi* (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aymankuy, Y. ve Sarıoğlu, M. (2007). Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya, 31-33.
- Başak O. (2002). *Diyarbakır Arkeoloji Müzesi ile Cahit Sıtkı Tarancı Müzesi'nde Bulunan Türk İslam Dönemine Ait Bir Grup Madeni Eser*, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Van.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, Yayın No: 3, 12-20, Ankara.
- Batman, O. ve Çınar O. (2008). *Kültür Turizmi*. Cevdet Avcıkurt ve Necdet Hacıoğlu (Ed.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* (s.189-208) Ankara: Nobel Yayınevi.

- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım 2.Baskı.
- Bilgi Ö. (2004). *Anatolia Cradle of Castings, (Çev. CAROL Stevens Yürür), Anadolu Dökümün Beşiği, İlk Metal Bakır*, İstanbul, 2004,3.
- Çiğirim N. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*, Ankara, Yayın 28, Şubat 2001.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi*. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Adana.
- Çilingiroğlu, A. (1997). *Urartu Krallığı Tarih ve Sanatı*, İzmir,107.
- Davis, M. and McBride, A. (2008). The state of American cuisine. A White Paper Issued By The James Beard Foundation Based On Surveys Conducted As Part Of The 2007 James Beard Foundation's *Taste America National Food Festival*. America.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul.
- Durlu-Özkaya, F. (2009). "Türk mutfağında zeytinyağı", *Zeytinyağı*, ed. Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya, Semih Ötleş, Bölüm 15. 252-263, Eflatun Yayınevi, Bölüm 11, ISBN: 978-605-4160-04-4, Ankara.
- Durlu-Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). *Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. Van.
- Erginsoy, Ü. (1997). "Maden Sanatı", *Eczacıbaşı, Sanat Ansiklopedisi, II*, İstanbul.
- Gilles F., and Olivier E. (2007). *Dünya Mutfakları Atlası*, Eylül 2007.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, (1.Baskı), İstanbul: Sofra Yayınları.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. (1.Baskı), İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Gvion, L., and Trostler, N. (2008). From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: The changing nature of ethnicity in American restaurants. *The Journal Of Popular Culture*, 41, 6, 950-974.
- Hong, J.-S., ve Tsai, C.-T. (2011). Exploring Marketing Strategies for Culinary Tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3), 277- 300.
- Merdol, T. K. (1998). Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*. No:22. Birinci Baskı.

- Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies In Search of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Sevin V. (2003). Eski Anadolu ve Trakya (Başlangıcından Pers Egemenliğine Kadar), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Şahin, H. (2008) *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı, Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Toygır, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler*, Ankara, Yayın No:29, Eylül, 13
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Gastronomi Turizmi Bilim Dalı, Mardin, 2014.
- Yerasimos, M. (2007). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (3.Baskı). İstanbul: Boyut Yayın Grubu.

Extensive Summary

Culinary Culture from Mesopotamia to the Present

Anatolia's geographic situation, being at the crossroads of Africa, Asia and Europe, has been reflected in the culinary culture of the societies who lived here. Turkish cuisine along with Chinese and French cuisine is considered one of the world's top three kitchens. In order to identify Turkish cuisine among other countries' kitchen, it is necessary to examine culinary history and culture of others.

The food needs of the humanity that emerges as a necessity dates back to the first signs of human life. The concept of cuisine has been developed to meet the food needs of the humanity which has passed through different stages in the various periods. During the given period, certain improvements have been made in the kitchen such as the use of pots and pans as auxiliary elements, the invention of kitchen equipments like cutlery and the formation of table layout. Moreover, starting from the earlier ages until today, transforming cooking into art has been considered important fact for not only meeting the basic needs

of human being but also presuming that it is an indicator of culture. The Neolithic period has been effective in this approach in which sedentism started and Mesopotamia has been an important geographic location during this time.

The art of cooking which first emerged in Mesopotamia region was split into two main kitchens later on which are known as Chinese and Asian cuisine throughout the world. Following this, Japanese cuisine was developed based on Chinese kitchen. On the other side, Asian cuisine had enabled the development of Egyptian cuisine which influenced Antique Greek kitchen. Antique Greek cuisine constitutes the base of Roman cuisine and rich French cuisine was formed in relation with Roman kitchen. French cuisine is said to support the formation of large and hot kitchen. As mentioned above, apart from the contributions Antique Greek cuisine made in the formation of different cuisines, British kitchen was also one of those that was influenced by it which affected North European and North American cuisines.

Turkish people, who adopted nomadic lifestyle, like many other civilizations settled in Mesopotamia and have gone through different periods in history known as Central Asia, Principities and Seljuk, Ottoman Empire and Turkish Republic. Among these different periods, Turkish cuisine advanced the most during Ottoman time.

When Turkey is examined from the perspective of history of civilization, it can be said that the country is like an open air museum having the most magnificent and richest culture heritage in the world. When Italy is concerned, Roman Empire is the first civilization that would be considered and likewise Hellenistic civilization would be thought of when speaking of Greece. However when Turkey is concerned, great cultural heritage can be envisioned formed by various civilizations throughout the history. In Anatolia there are so many cultural heritage sites left by the civilizations as listed in chronological order starting with Hittite, Phrygian, Lycian, Lydian, Ionian, Roman-Byzantine, Seljuk and finally Ottoman Empire.

The concept of cuisine is not just about the food and beverage of the nations, but also the preparation, consumption, cooking, preserving and serving techniques of such food and beverages.

Moreover, the equipment used in service, the location and the architecture of the cuisine, beliefs, practices and ceremonies in relation with it and a subjective cultural structure should be considered.

Turkey is very rich in terms of historical and cultural heritages as Anatolia hosted many civilizations throughout the history. The country has seven different geographical regions and the gastronomy varies in each one, lifestyles, natural life should be preserved as they serve as a great value.