

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**HIZLA YAYGINLAŞAN VE GELİŞEN TÜKETİM
KÜLTÜRÜNÜN GELENEKSEL YEMEK
KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ; GAZİANTEP MUTFAĞI
ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

FATİH YILDIZ

GAZİANTEP
EYLÜL 2018

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**HIZLA YAYGINLAŞAN ve GELİŞEN TÜKETİM
KÜLTÜRÜNÜN GELENEKSEL YEMEK
KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ; GAZİANTEP MUTFAĞI
ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

FATİH YILDIZ

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
EYLÜL 2018

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**Hızla Yaygınlaşan ve Gelişen Tüketim Kültürünün Geleneksel Yemek
Kültürüne Etkileri; Gaziantep Mutfağı Örneği**

FATİH YILDIZ

Tez Savunma Tarihi: 24/09/2018

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı


(Unvanı, Adı ve SOYADI)
SBE Müdürü


Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Enstitü ABD Başkanı


Dr. Öğr. Üye. Oya ÖZKANLI

Bu tez tarafımda (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.


Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Dr. Öğr. Üyesi Hidayet SAĞLAM

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN





ÖZET

HIZLA YAYGINLAŞAN VE GELİŞEN TÜKETİM KÜLTÜRÜNÜN GELENEKSEL YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ; GAZİANTEP MUTFAĞI ÖRNEĞİ

YILDIZ, Fatih

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Eylül 2018, 129 sayfa

İnsan var oluşundan günümüze bütün canlılar gibi hayatta kalma çabası içinde olmuştur. Bu çabasını yerine getirebilmesi adına yapılan en önemli uğraşı beslenmedir. Beslenme sadece hayatta kalma ve çoğalma güdüsünü gerçekleştiren bir olay değil aynı zamanda medeniyetin gelişmesi de beslenmeye bağlıdır. Karnını doyuramayan bir toplumun icatlar yapabilmesi ve gelişebilmesi maalesef imkânsızdır. Beslenme, sadece karın doyurma değil aynı zamanda bir kültür olarak aktarılmaktadır. Yemek kültürünün devamlı gelişmesi ve değişmesi insanlık için iyi ve kötü sonuçlara sebep olmuştur. Özellikle sanayi devrimine kadar olumlu şekilde gelişen yemek kültürü bir anda endüstriyel bir üretim hattına dönüşmüştür. Daha fazla insanı doyurmak ve daha ucuza üretme güdüsü geleneksel gelişime son vermiştir. Bu değişim ülkemizde, gelişmiş ülkelere göre son yıllarda kendini göstermektedir. Alışveriş merkezleri ve zincir restoranların yaygınlaşması ile tüketim kültürünün toplum üzerinde etkisi artmaktadır. Gaziantep mutfağının geleneksel yapısını koruyor olması ve sanayi şehri olması nedeniyle geleneksel ve tüketim mutfaklarına ait kültüre sahiptir. Bu nedenle geleneksel Gaziantep mutfağının tüketim kültürü karşısındaki durumunu analiz etmek adına yüz yüze görüşmeler ile Gaziantep mutfağının değişimleri incelenmiştir. Yüz yüze yapılan görüşmelerde katılımcıların %28'i yöresel yemeklerin maliyetinden dolayı, %36'sı kolay hazırlanamadığından, %20'si geleneksel yemeklerin stoklanamadığından ve %16'sı da mevsimsel nedenlerden dolayı restoran menülerinde yer almadığını belirtmişlerdir.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel Mutfak, Gaziantep Mutfağı, Tüketim Kültürü, Yemek Tarihi, Gastronomi.

ABSTRACT**EFFECTS OF RAPIDLY SPREADING AND DEVELOPING
CONSUMPTION CULTURE ON TRADITIONAL FOOD CULTURE:
GAZIANTEP CUISINE SAMPLE**

YILDIZ, Fatih

M. A. Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Asst. Prof. Dr. Oya ÖZKANLI

September 2018, 129 pages

Human being, like all living things, has always been in a situation of survival struggle from existence to the present day. Nutrition is the most important effort to fulfill this struggle. Nutrition is not only an event that leads to survival and proliferation, but also the development of civilization depends on nutrition. It is unfortunately impossible for a society which can't feed their stomach to be able to invent and develop inventions. Nutrition is transmitted not only as a saturation but also as a culture. The continuous development and change of the food culture has resulted in good and bad results for humanity. The food culture which has developed in a positive way especially until the industrial revolution has suddenly turned into an industrial production line. The impulse to feed more people and to produce more cheaply put an end to traditional development. This change is manifested in our country in recent years compared to developed countries. The influence of consumer culture on our society is increasing with the expansion of shopping centers and chain restaurants. It has traditional and consumption cultures due to the fact that Gaziantep cuisine is preserving its traditional structure and it is an industrial city. For this reason, in order to analyze the situation of traditional Gaziantep cuisine against the consumption culture, changes in Gaziantep cuisine were examined with face to face meetings. During the face-to-face interviews, 28% of the participants stated that because of the cost of local dishes, 36% could not be prepared easily, 20% stated that traditional food could not be stocked and 16% did not participate in restaurant menus due to seasonal reasons.

Key Words: Traditional Cuisine, Gaziantep Cuisine, Consumer Culture, Food History, Gastronomy.

ÖNSÖZ

Beslenme dediğimiz yeme içme, hiç kuşkusuz sadece insanların değil, tüm canlıların en temel ve ayrılmaz biyolojik gereksinimlerinden birisidir. Canlı kalabilmek için tüm insanlar aynı yemeği yiyebilir, bunu kalori, yağ, karbonhidrat, protein ve vitamin şeklinde ölçüye dönüştürebilirler. Ama farklı halklar, çok farklı gıdalarla veya farklı mutfak kültürüne dayalı beslenmeyi benimseyebilirler. Gıda hammaddeleri farklıdır, onları saklama ve pişirme yöntemleri farklıdır, miktar ve çeşitleri farklıdır, lezzetleri farklıdır, servis biçimleri, araç gereçleri, gıdaların özelliklerine ilişkin inançlar hep farklılık göstermektedir. Her toplumun kendine özgü yeme alışkanlıklarının olmasının nedeni, o toplumdaki kültür düzeyinin, tabii kaynakların ve endüstriyel gelişmenin farklı olmasıdır. Bu farklılıklar insanlığın var oluşundan günümüze kadar değişmekte ve gelişmektedir. Belli dönemlerde göç, savaş ve turizm gibi nedenlerden dolayı insanlar bir birleriyle paylaşımlarda bulunmuşlardır.

İnsanlığın günümüze kadar tarihsel süreçte geçirdiği bu değişim ve gelişimin içinde, yemek kültürü ve mutfakın etkisi yadsınamayacak derecededir. Bu etki, insanın yemeği sadece karın doyurma olarak görmesinden, günümüzde bir sanat veya estetik bir yapı haline gelmesine kadar devam eden bir süreci kapsamaktadır.

Günümüzde sofralarımızda tükettiğimiz gıdaların çoğu endüstriyel bir üretimin parçası haline gelmişlerdir. Tarih öncesi çağlardaki gibi doğada yaşayanlarla veya insanların kendi çabalarıyla ürettikleri gıdalarla beslenmek günümüzde pek mümkün olmamaktadır. Endüstriyel gıdalar uzun süre stoklanabilmesi ve farklı iklime sahip bölgelerde yetişen gıdalara sahip olma gibi avantajları olmakla beraber insan sağlığını tehlikeye atacak duruma da getirmektedir.

Sanayi devrimiyle beraber değişen yemek kültür kendini bir pazara dönüştürmüştür. Artık insan sağlığı veya bir yemek kültürü amacı gütmeyen tamamen ticari amaçlar üzerine kurulu bir sistem haline gelmiştir. Bunun sonucunda

yerel olan geleneksel kültürü yok ederek yerine geçmektedir. Günümüzde birçok ülkede hızla gelişen tüketim kültürü bir kolaylıktan öte insan yaşamını tehlikeye sokan bir hal almıştır. Bu alıŐmamızda geleneksel mutfağa sahip Gaziantep'in hızla gelişen tüketim kültürü karşısındaki etkileşimlerin yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle yüz yüze görüşmelerle ortaya çıkarmaya çalışılmıştır.

Bu çalışmanın her aŐamasını hassasiyetle yöneten hem danıŐman hocam hem de eğitimimiz süresince bizlere ıŐık tutan bölüm baŐkanımız Dr. ÖĞr. Üyesi Oya zkanlı'ya teŐekkürü bir borç bilirim.

04/09/2018

Fatih YILDIZ



İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ.....	iii
RESİMLER LİSTESİ.....	vii
TABLolar LİSTESİ.....	ix
KISALTMALAR.....	x
BİRİNCİ BÖLÜM	1
GİRİŞ.....	1
1.1. Çalışmanın Konusu.....	3
1.2. Araştırmanın Amacı.....	3
1.3. Araştırmanın Önemi.....	4
İKİNCİ BÖLÜM	6
İNANLIK TARİHİ BOYUNCA BESLENME ve GASTRONOMİNİN GELİŞİMİ 6	
2.1. Beslenme ve Yemek.....	6
2.2. Yemeğin Gastronomiye Evrimi.....	12
2.3. İnsanlık Tarihinde Yemek Kültürü ve Mutfak.....	16
2.4. Tarihsel Süreçte İnsan ve Yemek Kültürü.....	21
2.4.1. Tarih Öncesi Dönem (M.Ö. 600.000- M.Ö. 3500).....	22
2.4.2. Medeniyetlere Yön Veren Mezopotamya Mutfak Kültürü.....	29
2.4.3. Sümerler ve Eski Mısır Dönemi Mutfak Kültürü.....	31
2.4.4. Antik Yunan ve Roma Dönemi Mutfak Kültürü.....	34
2.4.5. Çin İmparatorluğu Mutfak Kültürü.....	38
2.4.6. Ortaçağ İslam Mutfak Kültürü.....	41
2.4.7. Ortaçağ Avrupası Mutfak Kültürü.....	45
2.4.8. 1800'den Sonra Yemek Kültürü.....	49
2.4.9. Dışarıda Yemek: Restoranın Gelişimi.....	54
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	59
TÜKETİM KÜLTÜRÜ ve GAZİANTEP MUTFAĞI.....	59

3.1. Tüketim Kültürü	60
3.1.1. Kültür	60
3.1.2. Tüketim	62
3.2. Gaziantep Tarihi ve Gaziantep Mutfağı	67
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	74
GAZİANTEP İLİNDE YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE TÜKETİM KÜLTÜRÜNÜN YÖRESEL YEMEKLERE ETKİSİ	74
4.1. Araştırmanın Alanı	75
4.2. Araştırmanın Yöntemi	75
4.2.1. Belge Analizi	77
4.2.2. Gözlem ve Görüşme	79
4.3. Analiz	81
4.4. Bulgular	82
4.4.1. Belge Taraması	82
4.4.1.1. Kitap	82
4.4.1.2. Bildiri-Makale	86
4.4.1.3. Web Sayfaları	89
4.4.1.4. Restoran Menülerinde Geleneksel Gaziantep Mutfağına Ait Yemeklerin Belirlenmesi	93
4.4.2. Gözlem ve Görüşme	95
4.4.2.1. Görüşmeler Sonucunda Elde Edilen Bulguların Alt Kategorileriyle Birlikte Açıklanması	96
4.4.2.1.1. Gastronomik Kimlik	96
4.4.2.1.2. Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Yer Almasını Engelleyici Faktörler	97
4.4.2.1.3. Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Yer Almasını Kolaylaştırıcı Faktörler	99
4.4.2.2. Görüşmeler Sonucunda Elde Edilen Bulgular	100
SONUÇ	106
KAYNAKÇA	114
EKLER	125
ÖZGEÇMİŞ	129

RESİMLER LİSTESİ

Resim 2.1. İnsanların Dünyaya yayılışı (Diamond, 2013, s:31).....	18
Resim. 2.2. Bereketli Hilal (Diamond, 2013, s:177)	19
Resim 2.3. Thebes (Teb) kentindeki bir duvar resmi (Kaynak: http:// www. Topalkohol.cz/ clanky/historie-vina/).....	34
Resim 3.1. Bronz Çağında Gaziantep ve Çevresinde yer alan yerleşim alanları (Ryan vd., 2009).	69



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2.1. Mezopotamya Mutfağının Etkilediği Mutfaklar (Çetin, 1993) 30



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 4.1. Araştırma Yönteminin Veri Toplama Araçları Çerçevesinde Açıklanması.	76
Tablo 4.2. Belge Analizi Taraması Sonucu Ulaşılan Basılı ve Web Tabanlı Kaynaklar.	77
Tablo 4.3. Görüşme Katılımcılarına Ait Bilgiler	80
Tablo 4.4. Görüşmelere Ait Bilgiler.....	81
Tablo 4.5. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinin İncelenmesi Sonucu Gaziantep Restoranlarının Menülerinde Yöresel Yemek Bulundurmalarına Ait Bulgular	93
Tablo 4. 6. Görüşme Katılımcılarına Ait Bulgular.....	96

KISALTMALAR

Adı geçen eser	: a.g.e
Bakınız	: bknz.
Ekler	: E.
Kaynak kişi	: K.K.
Sayfa	: s.
Sayfalar	: ss.
Sayı	: S

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

İnsanın hayatta kalabilmesi ve hayatının devamını sağlayabilmesi için ihtiyaç duyduğu en önemli gereksinimlerden biri karnını doyurabilmesidir. Karın doyurma olayı insanlığın ilk görüldüğü topraklardan ve tarihlerden günümüze devamlı değişim ve gelişim içinde olmuştur. İlk zamanlar sadece doğadan toplayarak, hayvanların av artıklarından veya leşlerden giderilen bu zorunlu ihtiyaç zamanla yerini bir organizasyon içinde gerçekleştirilmeye bırakmıştır. Bu değişim insanlığın araç gereç kullanımını keşfetmesi ve bu aletlerle avlanabileceğini öğrenmesiyle daha doyurucu bir hal almıştır. En önemli gelişme ise ateşin bulunması olmuştur. Hem korunma hem ısınma hem de avlarının pişirilmesine yardımcı olacak olan bu ateş ile artık karın doyurmak günlük bir gereksinimden çıkıp teknik bir olaya yani pişirme teknikleri çeşitlerinin oluşmasına neden olmuştur. Bu değişimler öğrenilen ve aktarılan yani kültürel bir aktarıma dönüşmüştür. Bu değişimler zamanla bir yemek kültürünün oluşmasına ve daha sonraları birbirine yabancı olan milletlerin kendilerine özgü mutfak yapılarının oluşturmasına kadar ilerlemektedir. Bu değişim ve beraberinde getirdiği farklı oluşumlar ilerleyen dönemlerde farklı nedenlerden (göç, savaş, turizm vb.) kültürlerin birbirlerini tanımaları ve etkileşim içinde olmalarıyla bir kültürel alışverişin oluşmasına neden olmuştur.

Yukarıda belirtilen gelişmeler Sanayi Devrimi ile farklı bir şekil almıştır. Sanayi devrimi ile üretimin artması, üretilen mal ve hizmetlerin daha hızlı ulaşım imkânları ile dünyanın birçok yerine ulaştırılması insanlığın gıda konusunda yapabildiği büyük devrimlerden biridir. Bu değişimler özellikle iklim koşullarından dolayı yaşadığı bölgede yetişmeyen gıdaların farklı bölgelerden getirilmesi ile ürün çeşitliliğinin artmasına ve uluslararası gıda ticaretinin değerlendirilmesine neden olmuştur. Bu ticaretin gelişmesi ile depolama ve saklama koşulları gibi sorunların endüstriyel anlamda çözümü olan soğuk hava depolarının teknolojik gelişmeler ile artık evlerde olması (Buzdolabı) gıda ticaretini farklı bir yola sokmuştur (Teuteberg,

2008:258). Bu değişim ile yemek kültüründeki gelişimin durgunlaştığı ve tüketim kültürünün kendini göstermeye başladığı söylenebilir. Özellikle dondurulmuş gıda üretiminin ve satışlarının artması ile evde yemek yapmanın tercih edilmemesi etkili olmuştur. Bu değişim sonucunda günümüzün modern restoranlarının ortaya çıktığı ve yemek olgusunun artık karın doyurma özelliğinden çıkmıştır. Artık özel günlerde veya iş toplantılarında toplantıların bir sosyal olgu ve aynı zamanda prestij göstergesi olduğu söylenebilir.

Değişimler sonucunda gelişen bir yemek kültürünün hızla gerilemesi görülmektedir. Özellikle tüketim kültürünün küreselleşen ekonomik yapı ile birleşmesi sonucu ortaya çıkan çok uluslu şirketler daha ucuz daha hızlı sloganlarıyla yoğun iş hayatı içerisinde yemek ihtiyacının kolay bir şekilde giderilmesini sağlamışlardır. Bu durum artık yemek kültürünün gelişimin duraksadığı hatta gerilemeye başladığını kanıtlar niteliktedir. İnsanlığın ilk yıllarındaki gibi karın doyurma gibi bir ihtiyaç anlamına gelen yemek günümüzde de ilkel çağların modern versiyonlarını yaşamaya yüz tutmuştur.

Günümüzde tüketim kültürünün bir risk olduğunun ortaya çıkmasıyla bu durumu protesto eden akımlar ortaya çıkmıştır. Bunların en önemlisi Slow Food akımıdır. İtalya'da 1986'da başlayan Slow Food (Yavaş Yemek) akımının amacı, yalnızca yenilen şeyler konusunda yer ve mevsim duygusunu değil, geleneksel ya da en azından seri üretim ve kolaylık yöneliminden uzak pişirme yöntemini geri getirmektir. Standart üretime ve ambalajlanmaya elverişsizlik nedeniyle bir kenara itilmiş ürün cinslerini ve çeşitlerini korumak ve yeniden tanıtmaktır (Freedman, 2008:29). Bu nedenle Slow Food yemek kültürü için çok büyük bir devrimdir. Bulduğumuz durumu daha iyi anlatabilmek için Slow Food manifestosunun ilk satırlarına bakmakta yarar vardır. Manifesto şöyle başlamaktadır (Petrini ve Padovani, 2012:111)

İçinde bulunduğumuz yüzyıl dinamizmin ve ivmelenmenin etkisiyle, sanayi medeniyetinin yanlış şekilde yorumlanmasından doğmuştur. İnsan kendisini yorulmaktan kurtaracak makineleri icat etmekte ve bu makineleri bir yaşam stili olarak görmektedir. Bu yaklaşımdan bir çeşit kendine dönük yamyamlık türemiş, homo sapiens kendini yemeye, sindirmeye ve yok etmeye yönelmiştir.

Manifestodan da anlaşılacağı üzere Slow Food akımı insanlığın içinde bulunduğu durumun çok daha ciddi bir boyutta olduğunu anlatmaya çalışmaktadır.

Bu Fast Food yâda Fast Life diyebileceğimiz tüketim kültürü aslında insanlığın kendisini tükettiği bir sisteme dönüşmüştür.

Günümüz Türkiye'si maalesef hızlı bir tüketim kültürü etkisi altına girmiştir. Açılan alışveriş merkezleri (AVM) ile hızlı yemek (Fast Food) kültürü yaygınlaşmaktadır. Sadece AVM'ler değil birçok şehir merkezi, havaalanı, otogar ve iş merkezleri gibi insanların yoğun buldukları alanlarda hızla gelişmektedir. Kullanılan gıdaların dondurulmuş veya endüstriyel olmaları nedeniyle sadece hızlı ve ucuz olmaları dışında insanlara faydalı oldukları alanlar kısıtlıdır.

Bu tez araştırmamızda yukarıda bahsettiğimiz gelişmeler sonucunda ortaya çıkan tüketim kültürünün geleneksel yemek kültürümüz üzerinde nasıl bir etkiye sahip olduğunu araştırmak ve bu araştırmayı da Türk mutfağının en geleneksel ve geniş mutfaklarında olan Gaziantep mutfağı ile örneklendirilmek amaçlanmaktadır.

1.1. Çalışmanın Konusu

Tez çalışmasının konusu “Hızla Yaygınlaşan ve Gelişen Tüketim Kültürünün Geleneksel Yemek Kültürüne Etkileri: Gaziantep Mutfağı Örneği”dir. Çalışmada yemek kültürünün tarihsel gelişim ve değişimi, tüketim kültürü ve küreselleşme kavramlarının açıklanması, gelişmelerin araştırılması ve Gaziantep mutfağı ile tüketim kültürü arasındaki ilişkinin literatür ve yüz yüze görüşmelerle aktarılması yer almaktadır. Bu çalışmanın konusu olan kavramlar tarihsel süreç içerisinde araştırılarak zamanla mutfak kültürünün nasıl geliştiği izlenecektir. Tarihsel süreçte kültürlerin nasıl bir mutfak yapısını seçtikleri yer alacaktır.

1.2. Araştırmanın Amacı

Tarihsel süreçte gelişen ve değişen yemek kültürünün zamanla karşılaştığı değişikliklerin literatür taramalarıyla ortaya çıkarılması ve bu değişimin tarihsel süreçte mutfak kültürü oluşumunda nasıl bir etkiye sahip olduğunun belirlenmesi amaçlanmaktadır. Aynı zamanda teknolojik gelişmelerin gıda üretimine olumlu ve olumsuz katılarının günümüzde nasıl bir beslenme yapısına neden olduğu araştırılmaktadır.

Küresel Kapitalizmin yemek tüketim kültürü üzerindeki hızlı gelişen bir etkiye sahip olmasının, geleneksel yemek kültürü anlayışına sahip Gaziantep bölgesinde yaşayan üreticilerin üzerindeki etkilerinin ortaya çıkarılması da araştırmanın amaçları arasında yer almaktadır. Ayrıca Gaziantep mutfağı, son zamanlarda dünyada ve ülkemizde geleneksel yemek kültürünün küreselleşme ve hızla değişim sonucunda bozulması karşısında geleneksel yapısını bozmaması ve korumasının dinamiklerinin tespit edilmesi ve bu yapıya sahip Gaziantep'in tanıtılması da amaçlanmaktadır.

Gaziantep'te hizmet veren yöresel restoranların tespit edilip bu restoranların günümüz gelişmelerine nasıl ayak uydurduklarının araştırılması ve bu restoranların yöresel yemekleri menülerinde nasıl kullanıp bu yemeklerin nasıl hazırlanıp sunulmasının araştırılması ve bu restoranların günümüz teknolojik gelişmelerini yöresel lezzetlere uyarlayarak yöreselliği tüketim kültürü karşısında nasıl ayakta tutmaya çalıştıkları gözlenmeye çalışılmıştır. Günümüzde yaygın bir şekilde tüketim kültürü yöresel lezzetlerin yerini almaktadır. Bu değişim sahip olduğumuz değerlerin hızla yok olmasına neden olmaktadır. Yöresel mutfağımızın korunması için mevcut durumun tespit edilmesi ve sorunların çözümü için restoranların nasıl bir önlem aldıkları bu süreç için önemlidir.

1.3. Araştırmanın Önemi

Tüketim kültürüne karşı geleneksel yapısını bozmayan Gaziantep mutfağının incelenmesi ve bu sisteme karşı direnmesinin arkasındaki nedenlerin tespit edilmesi, Gaziantep Mutfağının geleneksel yemek kültürünün yaşayan bir örnek olduğunun tespit edilmesi ve yapının diğer bölgelere örnek olması araştırmanın önemini oluşturmaktadır. Gaziantep mutfağının Gastronomi Turizmi için bir destinasyon olmasına katkı sağlanması ve günümüzde Fast Food'a karşı bir akım olarak doğan Slow Food akımına Gaziantep mutfağının bir örnek olduğunu ulusal ve uluslar arası boyutta tanıtımın sağlanması açısından önem arz etmektedir.

Tüketim kültürünün oluşturduğu hızlı bozulma sadece ülkemizin değil dünyanın birçok ülkesinin geleneksel mutfağı için tehlike oluşturmaktadır. Geleneksel mutfakların artık yok olması, geleneksel yemeklerin yapılmaması veya geleneksel yemeklerde kullanılacak malzemelerin artık doğal yollarla üretilmemesi

geleneksel mutfaklar için büyük bir risk oluşturmaktadır. Bu risklerin şiddetinin ortaya çıkarılması adına yapılacak çalışmalar durumun ciddiyetini kavramamız adına önem arz etmektedir.

Tüketim kültürünün bir sonucu olarak ortaya çıkan küresel firmalar yerel restoranları tehdit etmektedir. Geleneksel mutfaklarda uzun uğraş ve maliyetlerden dolayı pahalı gelen yemeklerin, Fast Food zinciri restoranlarda daha ucuza ve daha hızlı, gösterişli bir şekilde sunulması geleneksel mutfakların sürdürülebilirliği için bir sorun oluşturabilmektedir. Sağlık açısından da risk oluşturan Fast Food tipi yemeklerin özellikle günümüzde genç yaştaki nüfustan uzak tutulması gerekirken maalesef yemek hizmeti sunan birçok işletme veya AVM'lerde işletmeler Fast Food tipi hizmet sunmaktadırlar.

Yukarıda saydığımız risklerden dolayı araştırmamızın sonuçları doğrultusunda, ülkemizin geleneksel mutfakları için Gaziantep mutfağının tüketim kültürüne karşı nasıl bir değişim veya direnme içinde olduğunun öğrenilmesi tüketim kültürüne karşı nasıl hareket edilmesi gerektiği hakkında bize bilgi vermesi önemli olacaktır.

Yöresel mutfak hizmetinde bulunan restoranların ise nasıl bir durumla karşı karşıya kaldıklarının öğrenilmesi ve duyurulması önem arz etmektedir. Yöresel yemeklerin restoran menülerinde de hangi oranda yer aldıkları ve talebin ne doğrultuda olduğunun tespit edilmesi sorunların çözümü için önemlidir. Günümüzde karşı karşıya olduğumuz bu değişimin uzun süreli devam etmesiyle yöresel lezzetlerin unutulmasına, talep edilmemesine ya da sadece özel günlerde yapılmasına neden olabilmektedir. Yöresel lezzetlerin sadece evlerde değil restoranlarda da yaygın bir şekilde yapılması mutfak kültürümüzün tanıtımına katkısı olacaktır. Mutfak kültürünün korunması ve geliştirilmesi bir Gastronomi şehri olan Gaziantep'in tanıtımına da katkısı olmasından dolayı bu araştırmanın önemlerinden birini oluşturmaktadır.

İKİNCİ BÖLÜM

İNSANLIK TARİHİ BOYUNCA BESLENME ve GASTRONOMİNİN GELİŞİMİ

2.1. Beslenme ve Yemek

Beslenme, bireylerin büyümesi, gelişmesi, sağlıklı ve üretken olarak uzun bir yaşam sürmesi için gerekli olan besinlerin alıp vücudunda kullanmasıdır. Bu besinlerin alınmadığı veya bu besinlerden birinin az veya çok alınmasından dolayı büyüme ve gelişmenin durduğu, sağlığın bozulduğu görülmektedir (Baysal, 2004:9). Beslenmenin amacı; kişinin yaşına, cinsiyetine, çalışma ve özel durumuna göre gereksinim duyulan enerji ve besin öğelerini gerekli miktarlarda elde edebilmesidir (Kılıç ve Şanlıer, 2007:32). Ancak beslenmenin fizyolojik olduğu kadar sosyolojik ve psikolojik bir olay olduğu da unutulmamalıdır.

Dünyadaki her canlı, hayatta kalmak ve yaşamını devam ettirebilmek için öncelikli olarak beslenme, barınma ve çoğalma gibi temel içgüdüsel ihtiyaçlarını karşılamak zorundadır. Bunlar, bütün canlıların ortak özelliklerindedir (Soylu, 1978:27). Beslenme, biyolojik gereksinimlerinin karşılanmasıyla birlikte, insanların birbiriyle iletişim kurdukları, eğlendikleri, sevinç ve üzüntülerini paylaştıkları, kutlamalar yaptıkları bir olgudur (Ciğerim, 2001:49-51). Yaşamın devamını sağlamak amacıyla tüketilen besinlerin hazırlanış şekilleri her toplumda farklıdır. Bu farklılıklar toplulukların birbirlerinden farklı kültürel değişimler göstermesine neden olmaktadır.

İnsanın beslenmesi biyolojik bir gereksinimdir. Hayatta kalması için gerekli olan enerjinin temini için gerekli besinlerin bulunması, insan tüketimi için dönüştürülmesi ve tüketim kültürü şekli, beslenmeyi temel biyolojik bir davranış olmaktan çıkarmakta, kültürel bir anlam katarak şekillendirmektedir. Yemek büyük

ölçüde biyolojik bir eylem olduğu düşünülmediğinden birçok sosyolog beslenmeye çok ilgi göstermemiştir. Birçok teorisyen insanın besin ihtiyacına ve bunun karşılanması için bir araya gelme aktivitelerine değinmişlerdir (McIntosh, 1996:1).

Beslenme ve cinsellik gibi temel doğal eğilimlerin genelliği, onları her coğrafyada ve tarihsel zamanlarda toplumları ve kültürleri inceleyen araştırmacıların temel konusu durumuna getiriyor. MÖ 4. Yüzyıldan bir Çinli bilginin sunduğu tanıtımda beslenme ve cinsellik bir arada yer alır: Gao Zu'ya göre, yeme içmeye ve cinselliğe duyulan iştah insanın doğasıdır (Chang, 1977:3). En temel anlamıyla karın doyurma işlevinden çıkmış olan aşçılık, gelişimleriyle toplumsal anlam kazanan, birikimi ve sunumuyla toplumsal statü ve güç sergileme durumuna yücelmiştir. Aşçılığı genellikle bir zanaat olarak yapılan ve yemek pişirme işini insan bilimleri alanına taşıyabilmek için onu arkeoloji ve sanat tarihi yaklaşımıyla bakarak incelemek gerekir (Bober, 2014:12).

Yemek hakkında pek çok dilde atasözü haline gelmiş bir deyiş vardır. Örneğin, bir Çin atasözünde, “Ne yersen, osun...” (Tez, 2012:72), İngilizler “ You are what you eat”, Almanlar “Du bist was Due isst” yani “yediğin neyse, sen osun” derler, Brillat-Savarin ise “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” (Saatçı, 2016:1); bununla bir kişinin yeme içme geleneği o kimsenin şahsiyeti ve gelir düzeyi hakkında yakından ilişkili olduğu söylenmeye çalışılır. Bu konuda önemli olan bir nokta vardır ki, o da ilk bakışta herkesin kendine özgü yeme alışkanlığı varmış gibi gözükken bir çevrede tüketilen gıdanın ve yeme içme şekillerinin; o toplumdaki kültür düzeyinin, yerel kaynakların ve sanayi gelişiminin bir göstergesi olmasıdır (Ünal, 2007:15). Beslenme de dediğimiz yeme içme, hiç kuşkusuz sadece insanların değil, tüm canlıların en temel ve en ayrılmaz biyolojik gereksinimlerinden birisidir ve insanoğluna daha yaratıldığı ilk günden itibaren eşlik etmiştir. Yaşamını sürdürürken aynı zamanda bir kültürel yapı oluşturmaya başlayan insan bunu tarihsel süreçte günümüze kadar getirmeyi başarmıştır.

18. yüzyılın yeme içme ustalarından Jean Anthelme Brillat-Savarin şunu söylüyor: “Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim.” Bu üstün cümleye sözcüğü sözcüğüne uyan ünlü oyuncu Edmund Kean'ın (1787-1833), oyunlarında girdiği rollerine uyan yemekleri yediği söylenir. Eğer âşık erkeği oynuyorsa koyun eti, katili oynuyorsa sığır eti, zorbayı oynuyorsa domuz eti yermiş

(Bober, 2014:13). Günümüzde bilimsel araştırmalar, ne yiyorsak gerçekten o olduğumuzu bambaşka kavramlardan yola çıkararak söylüyor. Oysa Brillat-Savarin'in söylediği bakış açısıyla, insanın yemediklerinin de kendisini tanımladığı aynı derecede doğrudur. Yasak yiyecekler ve oruç, perhiz gibi yemekten kaçınma, ister büyük ister küçük olsun, kültürel gruplaşmanın sınırlarını belirleyen etkili bir set görevi yapmıştır.

Damak tadı sadece belirli zengin bir kesime, Avrupa saray kültürüne, Abbasi ya da Çin geçmişine veya günümüze “yemeğe düşkün” yenilik meraklılarına özgü bir kavram değildir. Normal insanların yaşam tarihinde gerekli kalori alımı, kıtlık riski ve kentsel merkezlerin geçimi aslında sanayi öncesi dönemdeki yaşamın hassaslığı ve güçlüğü konusunda fikir veren konulardan olduğu söylenebilir. En basit anlamıyla yemek tarihinin önemi için sebep belirtmeye gerek yoktur. Yenidünya'nın keşfinden ortaya çıkan alışveriş, toplumların tek bir önemli besin kaynağına bağımlılığı (19. yüzyılda İrlanda ve patates örneğinde olduğu gibi) ya da modern savaş şeklinin sivil toplumun beslenmesine etkisi önemli konulardır. 20. yüzyıl ortalarında tarihçilerin toplumsal koşullara, özellikle de normal insanların tarihine ilgisi kaçınılmaz olarak köylülerin ya da işçilerin geçmişte nasıl yaşadıkları, ne kadar iyi ya da kötü beslendikleri, ekinlerinin, gıda teminin ve gıda fiyatlarının tahmin edilmez olmasıyla nasıl başa çıktıkları gibi soruları gündeme getirmiştir (Freedman, 2008:7).

Damak zevkinin gelişmesiyle ortaya çıkan yüksek mutfak olgusu, tüketilen gıda maddelerinin tür ve sayı olarak artması, yemeklerin hazırlanış şekli ile özgün yemek tariflerinin gelişmesi de tıpkı insanın diğer uğraşı alanları olan bilim, teknik düşünce ve en önemlisi sanat anlayışının gelişmesi gibi uzun bir süreçten geçmiştir. Damak zevki gelişmemiş eski toplumlar birçok farklı yemek tarifi ve pişirme teknikleri geliştirmekten öte, ilk olarak hayatta kalma açısından yaşamak için gerekli en önemli gıdaları almak, yani karın doyurmakla ilgilenmişlerdir. Bir diğer anlamda ilkel toplumlar karınlarını doyurmak için yerken, damak zevki gelişmiş toplumlardaki zengin kişiler bir bakıma yemek için yaşamışlardır. Damak zevkini ilk kez büyük çapta geliştirmiş olan Romalıların dedikleri gibi, insan genelde (“Non vivimus ut edemus, sed edemus ut vivamus”) “yemek yemek gayesiyle değil, yaşayabilmek uğruna yemiştir” (Ünal, 2007:16).

Toplumun varlıklı kesimlerinin mutfak zevklerine ilişkin söylemleri yakın zamana kadar bir tür tören antropolojisi sayılmaktaydı; örnek verilecek olursa gösterişli aşırılıklarıyla tanınan 15. yüzyıl Burgonya sarayında çalgıcılar pişirilmiş turtalar içerisine yerleştirilirdi ve yenilebilir tablolarla muharebeler, kuşatmalar ve alegoriler betimlenirdi. Bir diğer şekliyle mutfak tarihi genelde moda, dolayısıyla gösteriş tarihinin bir parçasından ibaret görülmüştür (Freedman, 2008:6). Ancak genel anlamda tarih öncesi zamanlarda beslenme insanı en çok uğraştıran işlerden birisidir. Gıda maddesine sahip olmak, ekilir biçilir toprak, otlak ve doğal kaynaklar kazanma uğruna verilen savaşlar, toprakların kan akmasına neden olmuştur. Binlerce kilometrelik göç yollarına düşülmüş, köle, özgür, çoluk çocuk, erkek, kadın farkı gözetilmeden insan emeği en fazla gıda üretiminde ve beslenme sektöründe kullanılmıştır. Beslenme çok geniş yelpazeye dağılan uğraşı sahalarını kapsar, çünkü gıda maddeleri mutfaklara girip mideye ininceye kadar çok uzun ve zahmetli işlemlerden geçer. İster avcılık ve toplayıcılıkla, ister tarımla uğraş olsun, ister Cornelius Tacitus'un yazdığına göre, eski Germenlerin yaptığı gibi, alın teri yerine kan dökerek komşularının tarımsal üretimini yağmalama şeklinde elde edilsin, gıda maddeleri bulma konusu insanlığın sürekli zamanının büyük bir çoğunluğunu almıştır (Ünal, 2017:15).

Yemekleri değerlendirmede kullanılan dil birkaç şekilde bize faydalı olmaktadır. Birincisi, lezzete ilişkin güzel hissin tarifinde kullanılmasıdır. Lezzet kavramı, hem kişiye özgüdür, hem de moda göre şekillenebilir. İkinci düzey özellikle şöenlerde ya da konuk ağırlamada, yemek yemenin görgü kurallarıyla ilgilidir. Yemek yemenin şekli, hız, yemek sırasında konuşma ve neşelenmenin hoş görülüp görülmediği gibi. Üçüncü düzey, mecazdır; örneğin, bireylerin ve toplulukların kişilikleri, yeme içme dünyasındaki sınıflandırmalardan esinlenerek tanımlanmaktadır (Zubaida, 2003:15). Toplumların çoğunda şenlik gibi gelenekleşmiş kültürel olayları yenilen yemeğin çevresinde olduğundan olay yenip içilen anılarla betimlenebilir. Tıpkı Afgan oymaklarında düğünlerde kaç kazan pilav pişirildiğine göre değer biçildiği gibi (Tapper, 1991:172).

Yemek kişisel ve toplumsal yanları olan ve birçok farklı etkileyicisi olan bir kültürel olgudur. İnsan biyolojik yapısı nedeniyle yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi sosyal yönüyle de içinde bulunduğu kültürün etkisi altında bir beslenme anlayışına sahiptir. Bu nedenle yaşanan içinde bulunduğu coğrafya yemek kültürünü

etkilemektedir. Hayat şeklindeki değişme ve dönüşüm yemek kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır. Bu bakımdan yeme içmede göçebe ve yerleşik biçimde farklılıklar görülmekte, bu farklılıklar yeme kültürüne de önemli ölçüde etki etmektedir (Çetin, 2006:108).

Yemek ve güç kavramları ilk aşamada her ne kadar bir arada konuşulması zor olsa da yemeğin kültürel ve simgesel anlamlarıyla düşünüldüğünde birbiriyle ne kadar ilişkili olduğu görülecektir. Ortaya çıkan bu güç temelli farklılaşmanın en temel görünümü yemeğin paylaşımı ve tüketimi konusundaki güç ilişkilerinde görülmektedir. Topluluk bireylerinin besin elde etme sürecinde yerine getirdikleri hareketler, grup içindeki önemli konumları, paylaşımında önemli rol oynamaktadır. Yemeğe katılan veya avdan pay alacak bireylere avlanan hayvanın neresinden ne oranda pay verileceği, avda yerine getirdiği önemli davranışlar ile belirlenmektedir. Gıda elde etme sürecinde, sürece değerli bir ekipmanla (av aletleri) katan bireyin de paylaşımında bu özelliği ile farklı bir konumda olması muhtemel olacaktır. Bu tanımlar doğrultusunda Alaska yerlilerine bakacak olursak, Alaska yerlilerinde rastlanan balina avcılığı geleneği; teknolojik, ekonomik, inançsal, büyüsel öğelerden oluşan karmaşık bir kültür yapısına örnek teşkil etmektedir. Av araç-gereçleri, av yerinin tespiti, avın bulunup takip edilmesi, vurulması, karaya çıkartılması, bölünüp dağıtılması, geleneğin teknolojik boyutunu oluşturur. Bu davranışlar, öylesine törensel inançlar ve gelenekler ağı ile örülmüştür ki balina avına çıkan bireylerin önderleri, Eskimo gruplarının da önderidir. Avlanmış balinanın bölüşülmesinde, tekne sahibinin, zıpkıncının ve öteki tayfaların paylarını belirleyen kesin ritüellere uyulur. Avlanıp karaya çıkartılan balinaya, avcının eşi tarafından simgesel olarak bir içki sunulmaktadır (Wells 1984:81-82).

Bir topluluğa ait olan beslenme kültürü, ailelerin sosyal ve ekonomik durumlarına göre değişebilmektedir. Kişilerin ekonomik durumları harcama düzeylerini ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu farklılaşma beslenme alışkanlıklarında da karşımıza çıkmaktadır. Hangi besinin ne kadar tüketildiği bireylerin sahip olduğu sosyal sınıflara göre değişmektedir. Bununla birlikte yemeğin pişirilme tekniği veya pişirmede ve sunumda kullanılan aletler de kişilerin sosyal sınıflarıyla bağlantılıdır. Grupların mutfaklarında görülen farklılaşma, aynı toplum içinde de, farklı sosyal sınıflarda ve statülerde görülebilir. Elit mutfak bilgisi

müşterek yiyecekler, tabaklar, çatal bıçaklar ve kurallarına bağlı uygulamalar ile elit olamayan mutfaktan ayırıştırılmaktadır (McIntosh, 1996:22).

Sosyal sınıfa ait bireyler, bireylerin tutum ve davranışlarını oluşturmada referans olma görevi görmektedir. Uygun davranış biçimleri için kişi, içinde bulunduğu sosyal sınıfın kurallarını dikkate almaktadır. Bu kurallar etrafında günlük hayatı oluşmaktadır. Kişilerin ait oldukları sınıfsal konumlarını belirleyen faktörlerin şekillendirdiği sosyal hayat öğrenilmiş davranış biçimleriyle biçimlenmektedir (Odabaşı ve Barış, 2006:310).

İnsanlık tarihi boyunca besinler tanrılara sunulan bir adak olarak yerini almıştır. Bu sunular bazen bir dileğin gerçekleşmesi sonucunda şükür veya teşekkür ifadesi, bazen de ise bir isteğin iletilmesi sürecinde gerçekleştiğini görmekteyiz. Her iki durumda da insanların tanrı karşısında acziyetinin gösterilmesi söz konusudur. Bu durum grupların veya toplulukların ellerinde olan en iyi yiyeceği sunmasını gerektirmektedir. Maslow' un ihtiyaçlar hiyerarşisinde beslenmenin önemi düşünüldüğünde önemi daha da artacaktır. İlkel topluluklarda hayvan ve bitkilerin yenilebilir olmasının yanında menüye alınmayan gıdalarında antropologlar, tabu inancına bağlı olduğunu açıklamaktadır. Başka gruplarda da nelerin yenilip yenilmeyeceğini farklı şekillerde inançlarıyla belirlenmiştir. Bu tek tanrılı dinlerde olduğu kadar çok tanrılı dinlerde de görülmektedir. İnsanı ölümsüz yapan “yaşam ekmeği”nin Ortadoğu’da eskiden beri var olan bir inanç olduğu görülür. Yaşam ya da ölümsüzlük ekmeği Gılgamış Destanı’na kadar uzanır. Gılgamış, destanda ölümsüz olmayı istemiştir. Tanrıların önünde ölümsüzlük sınavından geçtiği gün, onu uyanık tutsun diye yedi kutsal ekmeği yapar (Beşirli, 2010:165).

Son zamanlarda ise beslenme veya yemek kültürü gastronomiyle tanımlanmaya başlanmıştır. Bu tanım doğrultusunda gastronomi: yaygın anlamıyla yeme-içme ve sofraya bilimi olarak gastronomi terimi çok sık kullanılmaktadır. ”gastro”(mide) ve “nomos” (yasa, kural) sözcüklerinden oluşmaktadır. Gastronomi sözcüğü sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli yemek düzeni ve sistemi anlamına gelmektedir. Gastronomi daha çok tarladan sofraya kadar olan süreçleri işlemektedir (Tez, 2012:9). Gastronomi beslenme ve yemek olgusunu ayrı ayrı değil bir arada açıklamaktadır. Sadece karın doyurmak değil aynı zamanda, sağlıklı oluşu, nasıl üretildiği, hangi yöntemlerle işlenip saklandığı ve mutfağımıza nasıl geldiğini

inceler. Mutfakta ise pişirme tekniklerinden doğrama şekillerine hatta sofrada sunumuna kadar yemeği inceler. Gastronomi diğer bilim dallarıyla multidisipliner bir ilişki içerisinde olması nedeniyle insanlık tarihinde yemeğin önemi, yemek kültürü, yemek endüstrisi, yemek tarihi gibi konuları diğer bilim dallarıyla beraber inceleyebilmemizi sağlamaktadır. Sadece bir bakış açısıyla değil birçok bilimsel bakış ile konulara yaklaşabilmemizi sağlamaktadır. Tarih bilimi ile yemeğin tarihsel gelişimini incelerken antropoloji ile o tarihte yaşayan toplumların kültürel yapılarını ve kültürlerinin yemeği yâda yemeğin kültürü nasıl etkilediğini de inceleme imkânına sahip olmaktadır.

2.2. Yemeğin Gastronomiye Evrimi

Önceleri karın doyurmak ve hayatta kalmak için gerçekleştirilen bir eylem olan yemek aslında görüldüğü kadar basit bir oluşum değildir. Yetişkin insanların dili tat alıcı tomurcuklar ile donatılmıştır. Ve her tomurcuğun kendine ait bir görevi vardır. Bu tomurcukların her birinde elliye yakın tat alma hücreleri barınmaktadır. Tat duyusu koku duyusuyla sıkı bir ilişki içindedir. Ve koku tattan önce duyulara ulaşır (Pasini, 2001:95-96). Bu tat alma olgusu insanlığın ilkel zamanlarda belki de pek farkında olmadığı ama zamanla beslenmeyi tat duygusu üzerine inşa edecektir.

İlkel çağlarda insanların tüketim çeşitliliği az olması nedeniyle damak tatları çok kısıtlıydı. Ancak insanoğlu göçebe hayatın etkisiyle farklı yerlerde yaşayan insanların tüketim alışkanlarından etkilenerek ve tarım hayatına geçmesiyle hayvanların evcilleştirilip beslenmesiyle beraber farklı damak tatları oluşmaya başlamıştı. İnsanlar farklı tatları denemeyi istemektedir ancak damak kendi alışkanlığı dışındaki her lezzeti kolay kolay kabul etmez, böyle bir özelliği yoktur. Bu nedenle yiyecek endüstrisi ürününü marka haline getirirken devamlı aynı tatla alıcılara sunmak ister. İnsan ise kültürel sınırları içinde tanıdık gelen bu tatlara yönelir (Armesto, 2007:162). İnsan kültürel ve sosyal nedenlerden ötürü yeni yemekler, yeni tatlar kabullenebilir ancak tanımadığı tatlara ve yemeklere karşı bir güvensizlik bir korkuyla dikkatli yaklaşır. Bu yüzden yeniye duyulan merak devamlı aksamaya uğrayacaktır (Cowan, 2008: 205,210).

Karmaşık bir yapıya sahip olan tat insan vücudunda beş duyuyu birlikte harekete geçirmekte ve aynı zamanda toplumsal gizli bir zihnin etkisindedir.

Yenilecek yemekler ve yeme şekilleri aile içinde belirlenmiş olan öğrenilmiş toplumsal yapılar oluşturur. Her ne kadar zamanla etkisinin geçtiği düşünülse de sofranın ve yemeğin tadının kokusunun duygularda saklı kaldığı ve ufak bir etkiyle ortaya çıkabileceği açık bir gerçektir (Pasini, 2001:33-34). Bu nedenle yemek yemek aynı zamanda toplumsal bir olgunun oluşmasına farkında olmadan katkıda bulunmuştur.

Beslenme alışkanlıkları, geçmişin bilgisi ve yeni öğrenilenin birbirine karıştığı bir duruma sahiptir. Mutfak; geçmişte elde edilen bilgilere yeni bilgiler katarak elde edilen tadın ve kültürün oluşturulduğu bir alandır. Kültürel olmanın etkisinde, aynı zamanda zekâ ve hayal gücünün de gerekli olduğu bir oluşumdur (Certau, Giard ve Mayol, 2009:184).

Gıdaların ya da yemeğin ağız tadı, alışkanlık ve duyarlılığın odağında bir yere yerleştiğinden insanın kültürel alışkanlığından da bahsedilebilir. İnsanın yemek tercihi de diğer tercihleri gibi kendine has tanımlarının ve içinde yer aldıkları kültürün içinde ulunduğu gerçeğini bilmek gerekir (Mintz, 1996:35). Romalılar yemek yemeyi ve yapmayı çok severlerdi. Genellikle yeni fethettikleri yerlerde edindikleri kölelerden iyi yemek yapanları aşçı statüsüne geçirmişlerdir. Bu geçiş ile kölelerde prestij sahibi olmuşlardır. Kölelerin bu şekildeki zorunlu hizmetleri zamanla aşçılıkla birlikte sanata dönüşmüş, bununla birlikte aşçılık bir sanatçı kimliğe sahip olmuşlardır. Zamanla bu sanatçılara öyle değer verilmiştir ki yemek tarifleri yemeği yapan aşçının ismiyle birlikte anılmıştır. Abartılı bir tanım yapılacak olursa Roma İmparatorluğunun çöküşünde Romalıların ziyafete olan düşkünlüğünün ve abartılı ziyafet eğlencelerinin katkısı olduğu bazı kaynaklarda görülmektedir (Armesto, 2007:44).

Bu gelişmeler doğrultusunda yemek kavramı artık basit bir yaşam çabasından çıkmaktadır. Özellikle ulaşımın, sanatın gelişmesi ve aşçıların farklı bölgelerde yetişen gıdalara ulaşabilme kolaylığıyla hız kazanmıştır. Bu değişimin tarihsel sürecine bakıldığında karşımıza “Gastronomi” çıkmaktadır. Gastronomi yemek olayına farklı bir bakış getirmiştir. Artık yemek yapılacak gıdaların tarladan sofraya kadar olan gelişiminin kontrol dâhilinde olduğu bir anlayış ortaya çıkmıştır.

Kelime anlamı ile Gastronomi 'ye bakacak olursak, Gastronomi: kelime temeli Yunanca olan iki kelimedenden oluştuğunu görmekteyiz. Yunanlıların günlük

yaşamına ilişkin yeme-içme geleneklerinden bahseden iyi bir kaynağı kaleme alan Arthenaus gastronomi kelimesini eserinde açıklarken şöyle bahsetmiştir. Gastronomi; mide anlamına gelen Yunanca “gaster” kelimesi ve kanun anlamına gelen yunanca “nomos” kelimesinin bir araya gelmesiyle oluşmuş ve “mide kanunu” anlamına gelen bir kelime oluşmuştur (Ballı, 2016:7).

Mısır, Roma ve Yunan toplumlarında yemek ve yemek pişirme hakkında bazı yazıtlarla karşılaşmıştır. Ancak yemek hakkında ilk yazıların kimler tarafından yazıldığı tam olarak bilinmemektedir (Goody, 2013:136). Gastronomi kelimesi ilk olarak; Arthenaus’tan yüzyıl önce yaşamış olduğu tahmin edilen Arcestratus’a ait yeryüzünde yazılmış ilk yemek kitabı olarak bazı tarihçiler tarafından kabul edilen kitapta yer almıştır. Ne varki bu şiir olarak kaleme alınmış bir yemek tarifidir ve şiirin ismi “Gastronomi” (Görsoy, 2013:18-19). İlk çağlarda yemek hakkında bilimsel çalışma olarak anılan Apicius ve Athenaeus’a ait kitaplardır. Apicius’un kitabını Yunanlılar ait birçok kaynağın bir araya getirerek ortaya çıktığı söylenmektedir. Athanaeus, kitabını Apicius tan daha önce yazmış ve kitabında eski medeniyetlere ait adet ve geleneklere yer vermiştir. Bu kitap bununla birlikte yemek ve yemeğin hazırlanmasıyla ilgili bir kaynaktır. Kitap; “Yemek sanatının Ustaları” ya da “Uzmanların Şöleni” anlamındadır (Goody, 2013:136). En eski yemek yazıtları Mezopotamya’ya ait tabletlerde mevcuttur ve daha çok sağlıklı beslenme anlamına da gelen diyetetik içeriklidir (Baudan, 2006:14).

Ortaçağ damak zevki ve yemek farklılığı eski diyetetik diye bilinen sağlıklı mutfak bilimine bağlı olarak hayatını sürdürmüştür. Daha sonraları diyetetiğin yerini Gastronomi almış ve hızla gelişmiştir. Bu durum hakkında 1808 yıllarında Grimod de La Reyniere gastronominin moda olduğunu, kitaplara, salonlara, tiyatroya kadar girmiş olduğunu ve gastronomi kürsüsü bile kurulacağıyla ilgili umut taşıdığını yazmıştır (Baudan, 2006:238-239).

Yemek tarihi ile ilgili ilk çalışma Fransa’da 18. Yüzyılın sonunda ortaya konmuştur. Fransız yemek kültürü ile ilgili olan bu çalışma “Fransa’da Özel hayatın Tarihi” adlı yayındır. Yemek tarihi 19. Yüzyılda gazete yazarlarının da ilgisini çekmiştir. 19. Yüzyıl aynı zamanda Fransızların gastronomiye olan ilgilerinin yükseliş dönemi olduğu söylenebilir (Samancı, 2014:28).

Gastronomi terimi Charles Monselet'in “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak tanımladığı gastronomi, Fransız hukukçu ve şair Joseph Berchoux'un *Gastronomie ou L'Homme des champs a Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren literatüre girmiştir (Gürsoy, 2016:12).

Brillat-Savarin (1755-1826), gastronomiyi insanın beslenmesiyle ilişkili her şey hakkındaki açıklamalı bilgi olarak tanımlar. İnsanın besin olarak tanımladığı her malzemenin yemek pişirmek ve pişirme aşamaları gastronominin kendisidir diye tanımlar. Gastronominin amacının insan için gerekli ve yararlı bir beslenme şekli olduğuna ifade eder. Savarin gastronominin besin maddelerini sınıflandırdığı için tarih bilimiyle, besin maddelerinin bileşimini ve özelliklerini incelediği için fizikle, besinleri konularına göre ayırarak analizler yaptığı için kimyayla, gerekli malzemelerin karlı biçimde alımı satımıyla ilgilendiği için ticaretle, gelir kaynakları ve uluslararası alışverişle ilgilendiği için ekonomi politikle ve besin maddesinin en iyi şekilde tat ve hazzı önemseyerek yemeğe dönüştürdüğü için de aşçılıkla sıkı bağları olduğunu göz ardı etmeden kabullenilmesi gerektiğini savunur (Brillat-Savarin, 2016:53).

Tarihsel süreçte Gastronomi 19. yüzyılın başlarına geldiğinde ise aşçılık mesleğinin zenginlere verdiği hizmetin daha iyi olmasını ve gelişimini sağlamak ve yaygınlaştırmak için beslenme ile alakalı mesleklerin birlikte oluşturdukları bir alan olan yeme-içme edebiyatı olarak karşımıza çıktığı görülür (Boudan, 2006:234-235).

19. Yüzyılın sonunda gastronomi Charles Monselet tarafından “ bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz” olarak tanımlanmıştır. Joseph Berchoux tarafından yazılan (*Gastronomi ya da Tarladan Sofraya*) kitaptan 2 yıl sonra ise Charles Monselet “*Croze Magnan Gastronom Paris*” adlı eseriyle bu kelimeyi bir kez daha kullanmıştır. 1835 yılında ise Fransız akademisi “gastronomi” kelimesini sözlüğüne alarak resmen onaylamıştır. Bunların dışında dikkat edilecek bir diğer tanımlama ise 16. Yüzyılda Gargantuanın yazarı Rabelais'in “gaster” adıyla sahneye koyduğu oyun gösterilebilir (Maubourguet, 2005).

Gastronomi; mutfak kültürü içinde bulunan gıdaların, sofraya düzenlerini, pişirilme tekniklerini, tatlarını ve görsellikleri arasındaki ilişkiyi inceleyen bir sanatsal faaliyet olarak tanımlanabilir (Şengül ve Türkay, 2016: 89).

Gastronomi hakkında yapılan ilk tanımlamalar yemek hazırlama ile ilgili olsa da ileriki dönemlerde sanatsal yönlerinden bahsedilmiştir. Gastronomi; gıda bilimini, yemek sanatını ve lezzet ile beslenmeyi ortaya çıkarmıştır (Gökdeniz vd., 2015: 16). Gastronomi hakkında ilk zamanlarda “gösteriş için süslü ve kapsamlı yemekler” gibi tanımlamalar yapılırsa da ileri ki zamanlarda daha geniş ve sanatsal kavramları kapsayan tanımlamalar yapılmıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015: 265).

Gastronomi, birçok kişi tarafından haz ve mutlulukla tanımlanırken bazıları içinse sağlığın temel taşı olarak görülmektedir. Bu özelliğiyle her dönem önemini koruyan bir bilim olarak karşımıza çıkmaktadır (Uyar ve Zengin, 2015:315). Geniş anlamıyla gastronomi, insan beslenmesini ilgilendiren her konuda elde edilmiş bilgi birikim olarak tanımlanabilir (Saatcı, 2016:5).

Gastronomi; bütün yiyecek ve içecek çeşitlerinin imalatı, hazır hale getirilmesi, sunumu ve tüketimi olarak tanımlanabilir (Onur ve Onur, 2016:472). Bu tanımlar doğrultusunda, tarlada yetişen gıdanın yetiştirme sürecinden bir ürün olarak tüketimine kadar oluşan bütün süreçleri içerdiği söylenebilir (Sever vd., 2016:117).

Gastronomi, gıdaların tarihsel sürecinden itibaren bütün özelliklerinin anlaşılması ile günümüze uyarlanabilmesi bilimsel ve sanatsal bir şekilde katkı sağlayan bilimdir (Hatipoğlu, 2010:4).

2.3. İnsanlık Tarihinde Yemek Kültürü ve Mutfak

Mutfak, bir yandan fiziki bir kısım gibi düşünülebildiği gibi, bir yandan da kültürle ilişkisi düşünülen iki farklı kısma ayrılarak sınıflandırılabilir (Aktaş ve Özdemir, 2005:3). Mutfak, sadece gıdaların hazırlandığı ve sunulduğu yaşam alanındaki fiziksel bir alandan öte, bir hizmet alanı, bir ticari alanı olarak düşünülebilir. Fiziki bir kısım olarak tasvir edildiğinde mutfak, “her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazı durumlarda işletmenin türü gereği orada tüketildiği yerdir” (Kaya, 2000:52). Yemeklerin servis edildiği işletmeler olarak alındığında mutfak, “yiyecek ve içecek işletmelerinde istenilen miktarda, kalitede ve standartlarda gıda üretiminin yapıldığı yerlerdir” (Gökdemir, 2003:30).

Mutfak hakkında kültürle bir ilişki kurulacak olursa, “yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan ekipmanları, yemek hazırlama sanatının incelikleri,

yemek ritüellerini sunan bir kültürdür” denilebilir (Musmann ve Pahalı, 1999:4). Mutfak konusu bazı dönemlerde sadece gıdaların hazırlandığı ve sunulduğu yer olarak anılırken zamanla mutfağa yüklenen anlam bir ev mutfağından çıkıp bir topluluk mutfağına kadar gelişim göstermiştir.

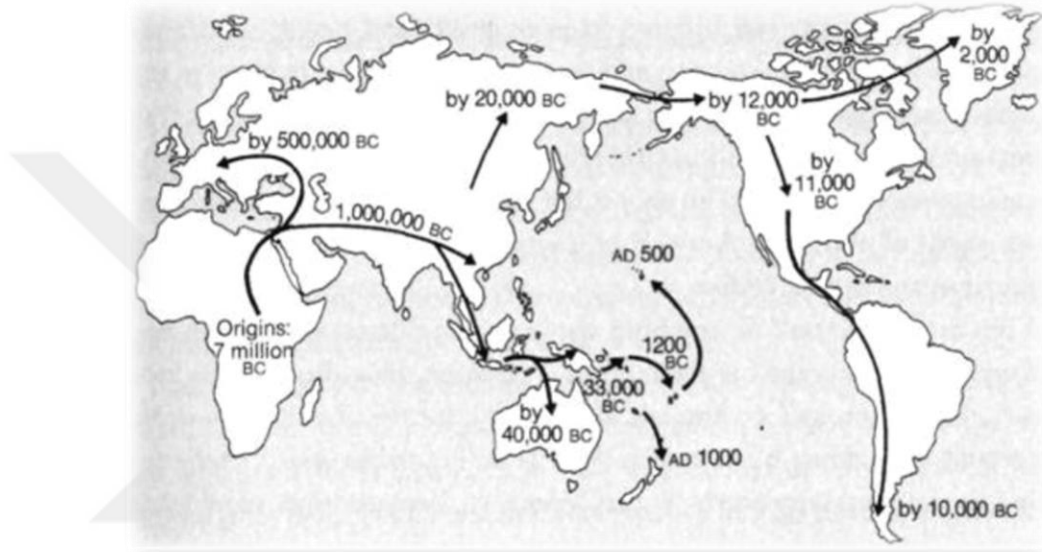
Atalarımız hakkında damak tatlarını inceleyecek olursak insanlık tarihinin gelişimine bakmamız gerekecektir. Bu tarihsel sürece bakacak olursak Doğu Afrika'nın iç kesimlerinde yaşamış olan en eski insanların varlığı 5 milyon yıl önceye kadar iner. Ancak besinler hakkında bir bilgiye sahip olabileceğimiz bir tarih değil maalesef. Bununla birlikte besinler hakkında en yakın 2 milyon yıl öncesinin iskelet morfolojisine ve diş yapısına dayanarak kaba çıkarsamalarda bulunabiliriz (Outram, 2008:40). İnsanlık tarihinin henüz tüm ayrıntılarıyla öğrenilememesi bizim beslenme konusunda da bazı çıkarımlar yapmamıza neden olmaktadır. Teknolojik gelişmeler sonucunda daha hızlı ve doğru bilgilere ulaştıkça günümüzde yaptığımız yorumlar zamanla değişebilir veya desteklenebilir duruma gelebilir.

Homo habilis'in yaşadığı dönemlerde ve daha sonraki insanların yaşadığı bölgenin bazı nedenlerden dolayı yaşamaya elverişsiz olması, insanların bazı durumlar için karar vermelerine neden olmuştur. Bu karar verme nedenleri olarak kıtlık, coğrafi sıkıntılar ve yeni yerler keşfetme istekleri söylenebilir. Bu göçlerin en büyük örneklerinden birini insanın Afrika sınırları dışına yayılan ilk atası, bir Güneydoğu Asya adası olan Cava'da bulunan fosillerin tanıklık ettiği ve genellikle Cava adamı olarak bilinen *Homo Erectus* ile görmekteyiz (Diamond, 2013:31). Hayatta kalma çabasına giren insan bulunduğu bölgede beslenme olanaklarını araştırmaya başlamıştır. Bu süreç ilk aşamada deneme yanılma yoluyla, hayvanların yedikleri bitkileri yiyerek veya onların beslenmelerinden arta kalanları yiyerek başlamıştır.

Yemek bir canlı için hayatta kalma içgüdüsünün bir refleksi olarak ortaya çıkmaktadır. Bu refleks öncelikli olarak hayatta kalma adına her şeyin gözden çıkarılması ve ne pahasına olursa olsun bu ihtiyacın giderilmesi anlamına gelmektedir. İnsanlık için yemeğin anlamı ilk zamanlar sadece kendisini hayatta tutan bir ihtiyaçtan öte bir şey değildir. İnsan karnını doyurdukça yemek gereksinimi içinde artık bir tercih oluşturmaya başlamıştır. Özellikle seçtikleri avların yağ oranının fazla olması bir tercih olmaya başlamıştır. Soğuk hava şartlarında sıcak

kalabilmek adına hayvanların yağlı olanlarını avlamaya başlamışlardır. Bu dönemden itibaren yemeğin önemi artık insan için daha fazla anlam teşkil etmeye başlamıştır (Boudan, 2006:56).

Resim 2.1’de görüldüğü üzere insanın atası beslenmek hayatta kalmak için farklı bölgelere göç etmek zorunda kalmıştır. Bu göç kolay bir şekilde hareket edilebilecek iklim ve coğrafi konuma sahip yol güzergâhlarından gerçekleşmiştir (Diamond, 2013:31).



Resim 2.1. İnsanların Dünyaya yayılışı (Diamond, 2013, s:31)

Bu göçlerin ilki Mezopotamya dediğimiz günümüz topraklarında; Dicle ve Fırat nehirleri arasında gerçekleşmiştir. İnsanlık Mezopotamya’dan bir kol ile Türkiye (Anadolu) üzerinden dünyaya yayılmaya başlamıştır. Bu yayılma bereketli hilal (*Fertile Crescent*) olarak bilinen Mezopotamya’dan yani Batı ve Ortadoğu uygarlıklarını doğduğu bölgeden başlamıştır (www.tr.wikipedia.org). İnsanlık tarihi içinde insanlığın önemli yol kat ettiği konumlardan biri ise, Güneybatı Asya’nın Bereketli Hilal (dağlık arazi hilal biçiminde olduğu için) olarak bilinen topraklara göç edip oraya yerleşmesidir. Şehirlerin, yazının, imparatorlukların, medeniyetlerin ve daha sayılamayacak derecede önemli bütün gelişmelerin çıkış yeri burasıdır. Gelişmelerin temelinde olan şeyse, çiftçilik yapmadığı halde tarım ürünü ve çiftlik hayvanı besleyerek yiyecek üretimi elde ederek beslenme olanağı, depolanmış yiyecek fazlası ve kalabalık nüfustur (Diamond, 2013:176).



Resim 2.2. Bereketli Hilal (Diamond, 2013, s:177)

Bereketli Hilal’de ortaya çıkan yeniliklerin ilki yiyecek üretimiydi. O yüzden de çağdaş dünyanın nereden başladığını anlamak isteyenler, Bereketli Hilal’de evcilleştirilmiş bitki ve hayvanların bu yöreye neden önemli ölçüde öne geçme olanağı sağladığı sorusuna bir yanıt bulmalıdır. Resim 2.2’de de görüldüğü üzere bu soruya kısaca coğrafik avantajları sıralanabilir. Ancak bu sorunun cevabı daha geniş bir araştırmaya ihtiyaç duymaktadır.

Tarih öncesi halkların damak tadını değerlendirmek zorlu bir uğraştır. Tarih öncesi insanlar, maalesef günümüze aktarabildikleri yazılı bir yemek ve mutfak kültürü bırakamamışlardır. Tarih öncesi uzmanlar bu konular hakkında yaptıkları araştırmalarda birincil bulgu kaynağı olarak arkeolojik kayıtlar kullanmaktadır. Yiyecek kalıntılarında hareketle insanların neler yediği ortaya konabilir. Ocaklar, fırınlar, pişirme kapları ve yemek tabakları gibi kalıntılar ile yemeklerin nasıl hazırlandığı ve tüketildiğine dair bir fikir sahibi olabiliriz.

Yemek kültürü ile ilgili yapılacak araştırmalarda sadece tarih ve arkeoloji gibi çalışmalara bağlı kalınması maalesef pek aydınlatıcı olmamaktadır. Çünkü arkeologların bulduğu yiyecek kalıntıları genellikle biyolojik bozulmaya dirençli türlerle sınırlıdır. Ne yazık ki, birçok yiyecek kalıntısı organik maddelerden oluştuğu için kolayca çürümektedir. 1960 ve 1970’li yıllarda Avrupa’da sosyolog ve etnologlar yiyecek seçimlerini pişirme tekniklerini ve sofrada adabını sosyo-kültürel bir

açından incelerken, tarihçiler bu yaklaşıma uzak kalmışlardır (Flandrin, 1999:18) bu durum yemek kültürünün anlaşılmasını zorlaşmasına ve gecikmesine neden olmuştur.

Tylor, 1871’de kültürü “kişinin, toplumun bir üyesi olarak kazandığı bilgi, inanç, sanat, hukuk, ahlak, adet, gelenek, alışkanlık ve yeteneklerin karmaşık bütünü” olarak tanımlar (Haviland, vd., 2008:103). Ralph Linton’a göre ise kültür, “öğrenilmiş davranışlar ve bu davranışların sonuçlarında meydana gelen bir bileşimdir. Onu bir araya getiren öğeler, belli bir toplumun üyelerince paylaşılır ve aktarılır. Beslenme, giyim şekli, sahip olunan dil, evlilik, cenaze ritüelleri, vb. içine alan bir kavramdır” (Meb, 2010:36).

Yemek kültürü yalnızca bir mutfağa ait fiziksel bir kalıntı değil içinde yer aldığı tarihin toplumsal yaşam ve kültürünün bilinmesiyle daha etkin anlaşılır. Geçmiş tarihlerde yaşamış insanların verdikleri kararlar veya tercihleri neden yaptıklarını anlamak için antropolojik bakış açısı gerekmektedir. Antropolojinin hem yapısalcı yaklaşımı ile hem de işlevselci yaklaşımı yemek kültürünü daha iyi anlamamızı sağlayacaktır. Yapısalcı düşüncenin kurucularından Levi-Strauss “Vahşiler (Yabaniler) adını verdiği araştırmasında, yiyecekler ile kültür arasındaki bağlantıyı: Çiğ-Pişmiş, Çiğ-Çürümüş, Dönüşmüş-Dönüşmemiş, Kültür-Doğa, Ateşte Kızarmış-Haşlama gibi ikili karşıtlık sistemini kullanarak açıklamıştır” (Goody, 2013:30-34). Bu modellemenin ana mantığında ayırt edici özelliklerin çift zıtlığı vardır. Pişmiş yemek çiğ yemeğin kültürel olarak dönüştürülmüş durumu olarak görülürken, diğer yandan çürük her ikisinin de (çiğ ve pişmiş olan) doğal olarak dönüşmüş bir şekilde karşımıza çıkar (Goody, 2013:35).

Yemek ve mutfak tarihi hakkında elde edilebilecek kalıntıların az olması ve bu araştırmalara yönelen bilim dallarının yetersiz olması dolayısıyla kesin yargılara varamamaktayız. Ancak çoğu araştırmalarda ortak olarak elde ettiğimiz verilerden biri en eski yaşam tarzlarından birinin “avcılık ve toplayıcılık” olduğunu belirtmektedir. Bu dönemlerde insan çevresinde yaşayan öteki hayvanlardan en güçsüzü olması nedeniyle hayatta kalabilmesi için ancak işbirliği içinde ya da tuzak kurarak avlanabilmesini gerektirmiştir. Bu durum insanların ilk olarak ot obur olduğu fikrini oluşturmaktadır. Ama doğada hayvanların çoğu bulduğu her şeyi yemeyi öğreniyor, öğrenmek zorunda kalıyor özellikle zayıf ve güçsüz bir durumda

ise. Bu durumda “et”ten ot”tan önce, “obur” olmasını sağlamaktadır (Belge, 2012:32-33). İnsan da hayvanların doğada avlanmadan önce kendinden daha zayıf olanları yemesi gibi bitkileri, daha zayıf ve kolay yakalanabilecek hayvanları veya avlardan kalanları yemek durumunda kalmıştır. Günümüz yemek zevkine uygun olmasa da insanlık tarihinde hayatta kalma sürecinin önemli bir parçası olmuştur. İnsan bu süreç sonrasında artık göçebe hayattan yerleşik hayata geçişi ile tarıma ilk adımını atmış ve artık üretime geçmeye başlamıştır. Bu durum sonucunda insan, hayvanları (At, inek, keçi, koyun vb.) ve bazı gıdaları (Buğday) evcilleştirerek yetiştirmeyi öğrenmiştir. Bu değişim beraberinde bazı sorunları da getirmiştir. Hayvanlar ile beraber yaşamaya başlayan insanların hastalanması karşılaşılan en büyük sorunlardan biridir (Standage, 2017:20-43).

Coğrafi (kıtlık) ve bölgesel koşulların (tarıma elverişsiz alanlar) etkisiyle bazı değişimlere neden olmuştur. Daha verimli topraklara göç ve yeni topraklarda karşılaşılan insanlarla bilgi ve teknoloji değişimi ve paylaşımı ile daha hızlı gelişime katkıda bulunmuştur. Bu süreç insanlık tarihinin sosyolojik, kültürel değişimine de katkıda bulunmuştur. Aidiyet ve ticaretin başlaması örnek olarak verilebilir. İnsanların sahip oldukları bilgi birikim ile alet ve ekipman üretmeleri işlerini kolaylaştırmış ve gelişimi hızlandırmıştır. İnsan bu değişim ve gelişim sürecinde yemek kültürünü devamlı geliştirmiştir. Yemeklerini pişirebilecek kap kacak ile bazı pişirme teknikleri geliştirmişlerdir. Yeni yerler keşfetmek ve oralara yerleşmek bazı sorunlara ve sıkıntılara sebebiyet vermiştir. Yerleşim alanlarının yeterli beslenme üretimi sağlayamaması savaflara ve istilalara neden olmuştur. Güçlünün zayıf olanı ele geçirmesi veya yerinden etmesine neden olunmuştur. Bu süreç ortaçağdan günümüze kadar farklı değişimler ile gelmiştir (Bates, 2013:84-115).

2.4. Tarihsel Süreçte İnsan ve Yemek Kültürü

Yeryüzünde bulunan bölgelere ait mutfak kültürünün kendine özgü belirleyici ve ayırt edici özellikleri vardır. Din ve inanışlar, iklim ve coğrafya, bölgeye ait bitki ve hayvan varlığı gibi kimi unsurlar o mutfağın ana özelliklerini oluşturur. Örneğin topluluğun yer aldığı coğrafyanın fiziksel durumu, tarıma dayalı bir beslenmenin kabul gördüğü yerleşik bir yapı mı yoksa hayvansal beslenmeye dayalı göçebe yapıda bir beslenmeyi benimseyeceğini belirler (Beşirli, 2010:159-169).

İnsanlık tarihinde kayıt edilen en eski mutfak kültürü Mezopotamya'da bulunduğu düşünülmektedir. Bu mutfak zaman içerisinde, Çin ve Anadolu mutfaklarını oluşturmuştur. Anadolu mutfağı da Antik Mısır, Antik Yunan ve Roma mutfaklarının temelini oluşturmaktadır. Bilinen tüm Avrupa mutfakları da Roma mutfağından türemiştir. Doğu Asya mutfaklarının temeli ise Çin mutfağıdır (Akgöl, 2012:86).

Yemek kültürünün değişim süreçlerini kronolojik olarak incelediğimizde başlıca bazı dönemler ortaya çıkmaktadır. Bu dönemleri Freedman: Tarih öncesi Dönem, Eski Mısır, Antik Yunan ve Roma Dönemi, Ortaçağ Dönemi, Rönesans Sonrası Dönem, 1800 Sonrası Dönem ve 19. ve 20. yy. Dönemi olarak sıralamıştır (Freedman, 2008:5). Bu çalışmada Freedman'dan farklı olarak Tarih Öncesi Dönem, Mezopotamya, Sümer ve Eski Mısır, Antik Yunan ve Roma, Çin İmparatorluğu, Ortaçağ İslam, Ortaçağ Avrupa, 1800'den sonra yemek, 19. ve 20. yy. yemek şeklinde sıralanmıştır.

2.4.1. Tarih Öncesi Dönem (M.Ö. 600.000- M.Ö. 3500)

Son zamanlarda, eski insanların nelerle karınlarını doyurdukları ve nasıl bir beslenme tipine sahip olduklarını bulmaya yarayan teknik araçların sayısı hızla arttı. Paleolitik dönemde bulunan bitkileri inceleyen bilimin (paleo-botanik) hızla gelişmesi bir devrim yarattı; arkeolojide uygulanan yeni teknikler de bu bilimin inceleyebileceği bitki ve tohumları bulabiliyoruz (Bober, 2014:29). Normal gömülme koşullarında bitkisel gıda kalıntıları pek fazla dayanmaz. Arkeologlar en iyi bitki kalıntılarını biyolojik bozulmaların engellendiği yerlerde karşılaşırlar. Sürekli su içinde kalma, kurutma ya da toprak donması gibi koşullar bozulmanın engellendiği durumlara örnek olarak verilebilir. Yemek pişirme sırasındaki yaşanan kazaların ya da daha büyük çaplı felaketlerin sonucunda ortaya çıkan durumda bazı bitkisel gıdalar karbonlaşır. Karbonlaşmanın etkisiyle biçimlerini korurlar ve topraktan çıkarılıp onlar hakkında çalışma yapılabilir. Tohumlar ve kuru yemişler bize nelerin yenildiğini anlatabilir ama kepek ve yabani ot tohumu gibi atık ürünler paleobotanikçilere daha da geniş bilgiler verebilir. Atık ürünlerden bitkinin nasıl işlendiğine ve saklandığına dair ipuçları çıkarılabilir (Bober, 2014:31).

Tarih öncesi çağlardan eski taş çağı yani paleolitik çağdan itibaren yer alınan araştırmalara baktığımız zaman genellikle avcılık-toplayıcılık dönemini

görmekteyiz. Bu dönemde elde edilen bazı bulgularda hem avcılık hem toplayıcılık yapıldığına rastlanılmaktadır. Türkiye’de yer alan Karain Mağarası’ndaki tespitlerde insanın elindeki sopanın ucunu sivriltmeyi ve ateşi bulduklarını göstermektedir (Gürsoy, 2013:13). Ateşi bulmaları ve av aletleriyle avlandıklarını bilmemiz bize yemek kültürünün oluşmaya başladığını göstermektedir. Bu dönemde insanlar avladıkları hayvanları ateş ile pişirmeye başlamışlardır. Bu pişirme yöntemlerini iki şekilde yapmışlardır. Ya üstünü pişirerek tadı ve görüntüyü değiştirip, yüksek ısıda pişirme yöntemiyle gıdanın kıvamını korumak veya artırmak, yada nemli bir ortamda tadını hatta görünüşünü değiştirmeden pişirerek sert olanı yumuşatmak yoğunluğunu azaltmak (Boudan, 2006:60). Bu iki örneğe bakıldığında ise birincisi en basit tanımla günümüzde “çevirme” dediğimiz “kuzu çevirme” gibi pişirme yöntemine örnektir. İkinci örnek ise genelde “haşlama tekniği” dediğimiz az suda pişirme tekniğine örnek verilebilir. Bunu da derinin içine kemik ve et parçalarını koyup deriyi diktikten sonra ateşte pişirerek yaptıkları tahmin edilmektedir (Gürsoy, 2013:17).

İnsanlık tarihine bakıldığında ilk yemek pişirme yöntemleri, eti doğrudan ateşe atıp “kızartma”, közün üzerinde “közleme”, iyice kızdırıldıktan sonra közün uzaklaştırılması sonucu kızgın taş ya da tuğlaların üzerine konularak pişirilme (tandır) gibi “kuru sıcakta pişirme” yöntemleridir. Pişmiş çömleğin henüz bulunmadığı bu dönemlerde Amerika yerlileri, kaynatma ve yemek pişirme işlemlerinde, ateşte kızdırılmış taşları ahşap, taş yada içi kille sıvanmış örme sepetten yapılı kaplar içine sırayla bırakılarak gerçekleştirmekteydiler (Bober, 2003:16).

Eski dönemlerden itibaren kullanılan gıda koruma teknikleri dumanla tütsüleme, kurutma, tuzlama, şaraba ya da sirkeye yatırma, reçele ya da marmelata dönüştürme, yağa yatırma vb. olup bunlardan ilk üçü su bıraktırmaya (dehidrasyon) yönelik tekniklerdir (Tez, 2012:10). Bu teknikler halen günümüzde kullanılmaktadır. Bu tekniklerin nasıl bir süreç sonucunda bulunduğu önemli bir araştırma konusudur.

Bazı kaynaklarda büyük boyuttaki hayvanların avlandığı ve bu avın bütün olarak kazığa geçirilerek kızartılmasının bu dönemde en iyi yöntem olduğunu, pişen kısımların kolayca kopartılıp yenildiği yani günümüzde ‘kuzu çevirme’ olarak nitelendirdiğimiz pişirme tekniği kullanılmıştır. Bu örnekler ilkel insanların yemek kültürü oluşturma uğraşlarının ilki olabilir. Paleolitik çağda yaşamış olan insan topluluklarından biri olan Güney Afrika’daki buşmanlar yada Filipinler’in

ormanlarında yaşayan ilkel kültürler gibi avcı-toplayıcılarla karşılaştırılarak varılmıştır (Gürsoy, 2013:13).

Avlanma ile ilgili etnoğrafik çalışmalarda avcılarının hayvanı avlamak için en önemli tercihleri olarak çoğu kez ne kadar et verdiğine değil ne kadar yağlı olduğuna dikkat ettiklerini görürüz (Outram, 2008:45). Enerji ihtiyacı açısından yağın önemli bir katkısı var. Bu dengeyi nasıl bir teknikle çözdükleri veya kavradıklarını anlamak zor olsa da bu yaptıkları ileriki dönemlerde insanlığın zor iklim koşullarında hayatta kalmalarını sağlamıştır. Bununla birlikte o dönem insanların enerji ihtiyaçlarının nelerden elde edebileceklerini öğrenmeleri aynı zamanda belirli zevk tercihlerini de doğurmuştur. Eskimo ve diğer Amerikan Yerli topluluklarına ilişkin etnoğrafik anlatımlar, bacak kemiklerinden elde edilen iç yağın omurgalardan ve kaburgalardan elde edilen yağa tercih edildiğini ortaya koymaktadır (Outram, 2008:46).

İster avcılık, ister leş yeme yoluyla olsun, alet kullanan *Homo habilis* döneminden itibaren beslenmede et tüketiminin büyük oranda artmış olabileceği anlaşılıyor. İnsansı beyninin diğer dönemlere göre fazla büyümekte olduğu bir dönemdir bu. Isınmak ve yemek pişirmek amacıyla ateşin ilk kullanılışı *Homo ergaster/erectus*'a dayandırılır. Ateş kullanıldığına dair kalıntıların tespit edildiği en eski yerleşim alanı Çin'de 500-240 bin yıl önceden kalma Zhoukoudian mağarasıdır. Evrim biyolojisi dışında bakıldığında yemek pişirmeye geçildiğinin ve damak tadı olayının yeni bir düzeye taşındığı düşünülmektedir. O günlerden itibaren insanlar sadece yiyecekleri ürünleri değil, hoşlandıkları pişirme teknikleriyle ilgili de tercihlerde bulundular. *Homo erectus* açısından her ne kadar ilk aşamada sadece çiğlik pişmişlik arasında bir karar söz konusu olsa da, kısa bir zaman sonra damak tadı tercihlerinde pişirme yönteminin teknolojisi ve tekniklerinde kullanılan malzemeler kadar önemli bir etken haline geldi (Outram, 2008:42).

Orta taş çağı olarak bilinen mezolitik dönemde ise insanlar halen avcı toplayıcıdır. Bu dönemde Gaziantep'te tam olgunlaşmamış, yarı sütlü buğdayın kabukları içinde, ateşte, alevde hafif kavrulmuş 'firik' adıyla bulgur yerine kullanıldığı görmekteyiz (Gürsoy, 2013:14). Firik günümüzde Gaziantep ve Kilis illerinde halen tüketilen bir ürün olmaya devam etmektedir. Genelde pilav olarak yapılır. Bu sadece bu illere değil Mezopotamya sınırları içerisinde bulunan diğer illerimiz için de geçerlidir.

Tarih öncesindeki avcı-toplayıcı atalarımızın tatlıya karşı düşkünlüklerinin olduğunu kesin biçimde söyleyebiliriz. Tatlılığı algılayan tat reseptörlerinin dilimizin ucunda olması tesadüfi bir olay değildir. Orada bulunmalarının en önemli nedeni insanın evrim sürecinde buna uyumlu elde edilmiş olan bir özelliktir. Avcı-toplayıcı toplumların ulaşabildiği karbonhidrat sınırlıydı ve özellikle bünyelerinde şeker bulunduran gıda maddeleri çok bulunmamaktaydı. Tarihöncesinin şeker kaynakları arasında meyveler ve böğürtlenler, bal, akçaağaç şurubu ve başka birkaç bitki özütü sayılabilir (Outram, 2008:47). Günümüzde her ne kadar kolay ulaşılabilse de insan sağlığı için çok tehlikeli bir boyuta geldiği de söylenebilir.

Avcılık bize insanın beslenme teknikleri ve beslenme biçimleri arasındaki bağlantıyla ilgili bir dizi etkileyici ihtimaller göstermektedir. Diğer yandan insan evrimi birtakım sınırlılıklar göstermektedir. Eğer gıda elde etmek için avcılık ve toplayıcılık çok iyi bir yol ise ve eğer bu durum insanın evrimsel gelişimiyle bağlantılı bir durum ise, neden daha çok besin elde etme yolunda avcılık-toplayıcılıktan vazgeçilerek tarıma geçildiği bir soru işareti olarak insanlık tarihimizde kalacaktır. Bu yeni besin elde etme şekli olarak tarıma dayalı beslenme şekli, insan eliyle ya da etkisiyle tamamen bağımsız bir şekilde yetişen bitkilerin toplanması veya beslenmek üzere hayvanların yakalanması değil, isteyerek ve belirli bir teknik ile bir şekilde besinin üretilmesini içermektedir. Bu durum ile kendimize iyilik mi yaptık yoksa kötülük mü bu soru halen tartışılmaktadır. Avcı-toplayıcı atalarımız bu kararlarıyla aslında insanlığı geri dönüşü olmayan bir çıkmaza mı soktular. Önceleri her ne kadar bitkileri kontrol altına alanların biz oldukları düşünülse de daha sonraları bizim hayatta kalabilmemiz tarıma bağlı olmuştur. Bu durum maalesef günümüzde beslenme kaynaklı karşılaştığımız büyük sorunların başlatıcısı olarak sayılabilir (Standage, 2017:20-23).

Avcı-toplayıcılık, jeolojik kaynaklara göre buzul çağının sonunda, yaklaşık 14 bin yıl önce, kuzey yarımkürede, buzul kütlelerinin geri çekilmesiyle büyük iklim değişiklikleri meydana geldi. Tundra ve küçük otlarla kaplı topraklar yıllar içerisinde ormanlarla kaplandı ve buna göre de insanlar avcılık ve toplayıcılık biçimlerini geliştirmeye mecbur kaldı (Beardsworth ve Keil, 2011:36). Belli bir süre sonra ise büyük ölçekli coğrafi değişiklikler ortaya çıktı ve tarımın ortaya çıkışı da 9 bin ile 11 bin yıl önce arasında değişen bir dönemde başlamış oldu. Dünyanın en eski tapınaklarından biri olduğu düşünülen (M.Ö. 10000) ve araştırmacıların titizlikle

araştırdıkları en kıymetli kültürel miraslarımızdan biri Göbeklitepe'dir. Göbeklitepe'de inanç, insanlık henüz kap kacakları keşfetmemişken ortaya çıkmıştır (Baldacchini, 2013:2). Tarıma ilk aşamada iklim olarak daha sıcak yerlerde geçişler olmuştur. Tarıma geçiş ilk zamanlarda bahçecilik olarak adlandırabileceğimiz birkaç tip bitki türünün evcilleştirilmesine dayanıyordu, evcilleştirme doğal olarak gerçekleşen oluşumun insan eliyle yapay bir şekilde yapılmasıyla doğal ile yapayın yer değiştirmesiydi. Yapay dönüşüm, insanların gıda kaynağı olan bitkilerini daha verimli hale getirmeleri, daha yenilebilir hale getirmelerini, işlemeye depolamaya ve hasat etmeye daha uygun hale getirmeleri ve hatta estetik olarak daha hoş bir hale getirmeleri olarak görülür (Beardsworth ve Keil, 2011:37). Bu masumane başlayan süreç zamanla değişime uğrayacak ve bahçecilikten tarıma doğru evrilecektir. Bu süreçte insanlar avcı-toplayıcı beslenme yapısını tamamen terk etmemişlerdir. Dengeli bir geçiş sürecinden bahsedilebilir. Hem bahçecilik hem de avcı-toplayıcı konumunda oldukları görülmektedir.

Yeni taş çağı olarak bilinen neolitik dönemde ise artık avcı toplayıcı olarak yani göçebelikten üreticiliğe dayalı bir yerleşik yaşama geçiş olmuştur. Artık tarım yapılmaya ve hayvan evcilleştirilmeye başlanılmıştır. Yakındoğu'da yaklaşık 10 bin yıl önce buğday ve arpa gibi tahıllar ilk kez ıslah edilmiştir. Yaklaşık 9 ile 8 bin yıl önce mısır ve fasulye gibi ürünler Orta Amerika'da, Çin'de ise ilk kez pirinç yetiştirilmiştir (Outram, 2008:52). Mutfak kültürümüzün en önemli gelişmelerinden biri olan kap kacak, kilin belirli aşamalardan geçirilip şekillendirilmesi sonrası, ateşte pişirilerek sertleştirilmesiyle elde edilmiştir. Kap kacakların insanlık tarihi için önemi, sırdan bir teknolojik gelişmenin dışında bir öneme sahiptir. Bu değişim her şeyin ötesinde üretim modeline dayalı yaşamın yerleşik hayata geçişin yaşantısının kurumsallaşmasını gösterir (Özdoğan, 2011:56-61).

Avcı-toplayıcı insanlar özellikle yılın belli dönemlerinde yağlara ve karbonhidratlara gerek duymuşlardır ve bu ihtiyaç bazı zamanlar giderilememiştir. Tarımın insanın hayatına girmesinden sonra beslenme şekli değişmeye başlamış ve bu değişim büyük çapta karbonhidrata sahip olma olanağı da sağlamıştır. Aynı zamanda bu elde edilen ürünler yıl boyunca kullanılmak üzere depolanabilecek karbonhidrat kaynaklarıydı. Dünyada insanların besinsel bitkileri ekip biçme yolunu birbirlerinden habersiz şekilde bulduklarına dair birçok örnek mevcuttur (Outram, 2008:52). Tarımın ortaya çıkışı ile birlikte dünyanın birçok yerinde tarıma dayalı

ürünler görülmektedir. Bunlara örnek verecek olursak; Güneybatı Asya'da (Filistin'de) yaklaşık 10 bin yıl önceye ve Orta ve Güney Amerika'da ise yaklaşık 8 bin yıl önceye dayanmaktadır. Bereketli Hilal olarak adlandırılan günümüz Türkiye-Suriye bölgesi, buğday, arpa, çeşitli baklagiller, üzüm bostan, badem gibi besinlerle bağlantılıyken; Kuzey Akdeniz çevresindeki bölge; zeytin, üzüm, incir ve tahıllarla karakterize olmuştur. Tropik Batı Afrika yer elması, patates ve mayaağacı gibi ekinlerle sarmalanmış buna karşın, Doğu Sahra altındaki bölge ise akdarı ve süpürge darısı ile ilişkilidir. Şu an Orta Amerika olan bölge mısır, fasulye, balkabağı ve domates gibi ana türlerin kaynağıdır. Beyaz patates Güney Amerika'nın And Dağları'ndan gelmiştir (Beardsworth ve Keil, 2011:38).

Çatalhöyük yaklaşık olarak MÖ 6500 yıl önce yaşamış gerçek bir kenttir. Çatalhöyük çok yönlü ekonomik gelişmesiyle, sahip olduğu zanaat dallarıyla, zengin din yaşamıyla, sanat alanında şaşırtıcı hünerleriyle ve etkileyici toplum örgütlenmeleriyle kent sayılmaya layıktır (Bober, 2014:35). Neolitik çağda yetiştirilmiş iki burçak türü Çatalhöyük'te evcilleştirilmiş hayvanları özellikle keçi ve koyunları beslemek için kullanılmıştır. Çatalhöyük halkı, verimli toprakları ve tarıma yetecek kadar su imkânı bulabildikleri ırmaklarla sulama sayesinde en az 14 farklı tüketilebilir bitkinin tarımını yapmıştır. Bölgede bitkilerin yaban atalarına rastlanılmamaktadır. Çatalhöyük'te evrilerek ortaya çıkan altı sıralı çıplak arpa bulunmuştur. En etkileyici olansa farklı yerleşim katlarında ortaya çıkan ekmeklik buğdayın bulunmasıydı, çünkü bu, yaban formu olmayan kırma bir türdür (Bober, 2014:41).

Tarım, insanların devamlı ve uzun bir süre yerleşik bir hayata geçmesini sağladı. İnsanların yemek bulmak için harcadıkları zaman dışında kalan zamanlarını farklı şeyleri keşfetmek için kullanılmasını sağladı. Bu gelişmeler sonucunda tarım, günümüzde sahip olduğumuz karmaşık ve sosyal statülere bölünmüş olan toplumsal yaşamımıza sebep oldu. Bu tarz örneklerin artırılabilceğini öngören arkeologlar, tarımın insanın gelişip değişiminde önemli etkiye sahip olduğunu söylüyorlar. Tarımla ilgilenen insanlar bahar döneminde biraz tohum ekerek birkaç ay sonra iyi bir hasat elde ettiklerinde, bunu gören diğer topluluklar, bunu örnek alarak tarıma girişmişler ve bu düşünce hızla yaygınlaşmaya, kabul görmeye başlamıştır. Fakat günümüzde avcı-toplayıcılık hakkında yapılan çalışmalar gösteriyor ki tarım, besin elde etmek için çok daha fazla emek ve yoğun bir çalışma gerektiriyor. Ayrıca taş

devri çiftçilerinin kemik yapılarında avcı-toplayıcı atalarında yer alan çürük diş, kötü beslenme izlerine ve bulaşıcı hastalığa göre daha fazla karşılaşıyor (Tübitak, 2004:6). Bu durum aslında insanlığın ilk aşamada tamamen masumene bir şekilde hayatta kalma içgüdüleriyle gerçekleştirdiği bir harekettir. Yerleşik hayata geçip tarıma dayalı beslenme geçişi sonradan sağlık açısından zorlayıcı bir özelliğe dönüşmüştür. Bu değişim ilk zamanlar fark edilmese de günümüzde bu değişimin hayatımızda nasıl bir sıkıntıya neden olduğu görülmektedir.

Neolitik dönemden itibaren diş çürüğü yaygın olarak karşılaşılan bir hastalık olarak ortaya çıkmıştır. Bu olay, beslenme ekosisteminde uygulanan bir değişim sonucunda ortaya çıkan bir durumdur. Unun ve şeker gibi gıdaların beslenme sistemimize girmesiyle beraber diş çürüğünün görülme sıklığı diğer dönemlere göre belirgin şekilde artmıştır (Özbek, 1985:347).

Mutfakta kap-kacak olarak kullanılan çanak-çömlek kil ile üretilmektedir. Ateşe dayanıklı ve su sızdırmaz özelliğiyle üretilen çanak çömleklerin geliştirilmesiyle, artık farklı besinlerin bir arada yani etin sebze ile pişirilebileceği 'nemli sıcakta pişirme' yöntemi olan 'haşlama' tekniği ortaya çıkmıştır (Tez, 2012:10). Bu durumun sonucunda artık katı gıdalar ile sıvılar ayrı kaplarda saklanabilmektedir. İlk yemek pişirme kap-kacakları olarak anılan bu kaplar halen Anadolu'da günümüz pişirme teknikleri içinde kullanılmakta olan güveç, testi ve 'kiremit' denen sırsız seramiklerdir (Gürsoy, 2013:16).

Tarihsel süreç içerisinde Tunç çağı ile birlikte hayvan evcilleştirme ve beslenmede değişiklikler yaşanmaya devam etmiştir. Önceleri hayvanları sadece etinden faydalanmak için beslemekte ve evcilleştirmeye devam edilmekteydi. Ancak bu durum bu dönemle beraber sadece etinden değil aynı zamanda sütünden ve yününden faydalanmanın da temellerini atmıştır. Böylece ortaya beslenmenin çeşitliliği gibi bir durum çıkmıştır. İnsanlar sadece protein veya karbonhidrat ile beslenmenin yanında farklı bazı ikincil ürünler ile birlikte beslenmeye başlamışlardır. İkincil ürünler olarak da süt, yün ve hayvan işgücünü sayabiliriz (Outram, 2008:55).

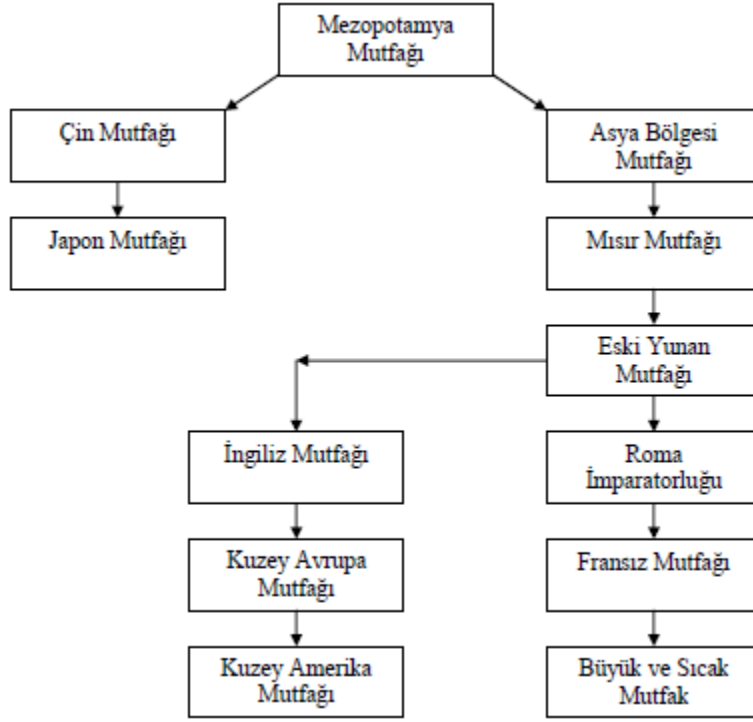
İnsanların tarıma geçişiyle birlikte kaçınılmaz olarak, insanın doğayla olan etkileşiminde ortaya çıkan farklılıklarla birlikte, insanların toplumsal ilişkilerinin şekillenmesinde de bazı ana değişimlere yol açmıştır. Kısmen yerleşik tarım, besin

stoklamanın gerçekleşmesine imkân sundu. Bu çeşit stoklamalar, gelecekte karşılaşılabilecek bir kıtlık ya da yoksulluklar için bir önlem olarak ortaya çıkmıştır. Ancak toplumsal anlamda stokların bahsettiklerimizden da öte bir anlama geldiği söylenebilir. Besin depolamaları üzerindeki kontrol gücünün topluluk içindekiler üzerinde sağladığı iktidar, böyle gruplar içinde artık mülkiyet kavramının daha da önemli olduğu anlamına gelmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011:41).

2.4.2. Medeniyetlere Yön Veren Mezopotamya Mutfak Kültürü

Fırat ve Dicle nehirleri arasındaki bölgeye Helenistik Dönem (M.Ö. 331–31) den itibaren Yunanlılar Mezopotamya “mesos (orta), potamos (ırmak)” (iki nehir arası) ismini vermişlerdir. Günümüzde de tarihçiler tarafından aynı isimle anılan bölge dünyanın en eski yerleşim yerlerinden biridir (Memiş, 1999:107).

Şekil 2.1. gösterildiği üzere, Mezopotamya topraklarında ilk karşımıza çıkan yemek pişirme kültürü daha sonraları Çin ve Asya Mutfaklarında görülmeye başlamıştır. Mezopotamya mutfak kültürünün ortaya çıkışı Çin Mutfağı ve Japon Mutfağının oluşumunu sağlamıştır. Bir diğer yandan, Asya mutfağı Mısır mutfağının oluşumuna katkıda sağladığı düşünülmektedir. Bununla birlikte bu değişim Mısır mutfağının Eski Yunan mutfağını oluşturmasına katkıda bulunduğu, Eski Yunan mutfağının ise Roma mutfağının temellerini oluşturduğu, buna bağlı olarak gelişen Roma mutfağının da zengin Fransız mutfağının oluşumunda katkısının olduğu, Fransız mutfağının ise günümüz yüksek mutfağın oluşmasını desteklediği söylenebilir. Eski Yunan mutfağının sayılan mutfakların gelişmesine sağladığı katkının yanı sıra İngiliz mutfağıyla da etkileşime girdiği, gelişme gösteren İngiliz mutfağının da Kuzey Avrupa’yı ve Kuzey Avrupa’nın da Kuzey Amerika mutfaklarını etkilediği söylenebilir (Çetin, 1993:74). Bu etkileşimlerin çoğunun göç, savaş ve kıtlıktan dolayı yaşandığı söylenebildiği gibi aynı şekilde insan evriminin aynı anda dünyanın farklı bölgelerinde oluştuğunu da söylenebilmesini sağlamaktadır. Bazı arkeolojik çalışmalar sonucunda farklı bölgelerde aynı veya yakın zaman diliminde mutfak kültürünün oluştuğu görülmektedir. Bu oluşum bir göç sonucunda birbirlerini mi etkiledi yoksa insanlığın ortak bir zihne mi sahip olduğu bir tartışma konusudur (Çetin, 1993:65).



Şekil 2.1. Mezopotamya Mutfağının Etkilediği Mutfaklar (Çetin, 1993)

Yemek pişirme kültürünün Mezopotamya'da ortaya çıkması sonrası toplumların kendi mutfak kültürlerini oluşturan özelliklerle mutfaklar birbirlerinden ayrılmaya başlamışlardır. Bu değişimlerin ilki Asya ve Çin mutfağı olarak ortaya çıkmıştır. Mezopotamya mutfağının Mısır mutfağının etkileşimine katkı sağladığı, onunda birçok ülke mutfağının değişimine ve gelişmesine olanak sağladığı ve Eski Yunan (Grek) mutfağına etki ettiği söylenebilir. Bununla birlikte Eski Yunan mutfağı Roma mutfağını etkilemiş ve Roma mutfağı da Fransız mutfağını etkilemiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015:43-44).

Mezopotamya mutfak kültürünün gelişmesiyle ortaya çıkan en önemli gelişmelerden biri de biranın bulunmasıdır. Bira; arpadan elde edilen maltın mayalanmasıyla yapılırdı. Bu topraklarda yaşayan herkesin belli bir bira alım miktarı olurdu. Biranın bulunması hakkında bilgi kaynaklarda belirtilmemektedir. Mısır'da da aynı şekilde biranın önemini görmekteyiz. Fakat buna rağmen, biranın Anadolu'ya Mezopotamya'dan geldiğini kabul etmeliyiz (Landsberger, 1944:425). Bira; Mısır'da suyun temiz olmamasından dolayı temiz su tüketiminin sağlanması için ortaya çıkan bir içecek olarak da görülebilir. Mısır piramit yapımlarında çalışan işçilerin günlük ücret ödemelerinde ekmek ve biranın kayıtları görülmektedir. Bir alkollü içecek

olarak değil günlük su ihtiyacının karşılanması için bulunan bira zamanla alkollü bir içki halini almıştır (Gürsoy, 2016:32).

2.4.3. Sümerler ve Eski Mısır Dönemi Mutfak Kültürü

Mısır mutfağı hakkında bilgi vermeden önce mısır mutfağına etki etmiş mutfak olan Sümer mutfağı hakkında bazı bilgiler vermek gerekir. Aşağı Mezopotamya’da konumlanmış olan Sümerlerin mutfak kültürü diğer topluluklara nazaran daha gelişmiş bir seviyedeydi. Balıkçılık yapılmaktaydı. Ayrıca yiyeceklerde tatlandırıcı olarak hurma kullanılırdı (Gürsoy, 2013: 21).

Sümerlerin günlük yemek öğünlerinde kullandıkları dikkat çekici diğer ürün ise susam yağıdır. Susam yetiştirme tarihi, arpa kadar eski değildir. Proto-Fıratlıların susamın yetiştirilmesini bilmedikleri söylenebilir. Bunu bize esasen susam kelimesinin etimolojisi de gösterir: Se-gis-i = Sümerce yağ ağacının, tanesi demektir. Susam manasına gelen bu kelimenin Akadça karşılığı ise Saman-sammi=nebat yağı kelimesi bütün diğer dillere yayılmıştır. Bu kelimeyi, Hurrice Sum-Sum, arapça sim-sîm veya sum-sum, Grekçe sesafnos, Türkçe susam ve yine Yunanca sesamites kelimesinden gelen simit kelimelerinde karşımıza çıktığını görüyoruz (Landsberger, 1944:425).

Sümerlerin bira konusunda özellikle Mısırlılara yardımcı oldukları söylenebilir. Bazı kaynaklarda MÖ 3000'lere tarihlenen Gılgamış Destanı'nda geçmektedir. Tarıma geçişle birlikte yerleşik hayata da geçen avcı-toplayıcılar tarımdan elde ettiklerini tahıl depolama yapmaya başlamışlar bu süreçte ise mayalanmanın keşfini ve alkollün bulunduğu söylenebilir. Bira, Anadolu ya da Orta Doğu kökenli olan şaraptan bile önce keşfedilmiştir (Tez, 2012:32). Bira üretimi hakkında sahip olduğumuz en eski belgeler 6 bin yıl öncesine kadar gitmektedir. O tarihlerde Anadolu'da, Fırat ve Dicle nehirleri arasında, Mezopotamya olarak isimlendirilen bölgede yaşayan Sümerler, tahminen tesadüf sonucunda arpayı mayalamayı bulup birayı icat etmişlerdir. Sümer dilinde yazılmış ve bira üretimini anlatan kabartma bir yazı-resim bu durumu bize açıklıyor. Kabartmada arpadan ve ekmek kırıntılarından biranın nasıl yapıldığı hakkında bilgiler ayrıntılı bir şekilde verilmiştir. Sümerler icat ettikleri bu içkiye kutsal bir anlam vermiş ve bunu tanrılarına sunmuşlar (Göktem, Hürriyet, 06.11.2010).

Tarihte yerleşik hayata geçip tarım ile ilgilenen tüm toplumlar gibi, Mısırlılar da ihtiyaç duyulan enerji ve besini büyük ölçüde tahıllardan sağlıyorlardı. Tahılların en önemlisinin arpa olduğunu söyleyebiliriz. Tespit edilebildiği kadarıyla tarımda diğer baklagillerden daha önce başlamış olan ve bir buğday türünden daha ucuza gelen arpa, Mısır'da yaşayan alt sınıfların ana besin olarak kullandıkları gıda olmanın yanısıra, bir içecek olarak içkisinin de kaynağıydı (Bober, 2014:61).

Eski Mısır'da sadece arpa veya buğday önemli bir yere sahip değildi. Aynı zamanda soğan da önemli bir ilgi görmekteydi. Soğan bazen evreni, bazen ölümsüzlüğü temsil etmekteydi ve Mısır' da ölenlerin sahip oldukları soğanları ile birlikte mumyalanması bir gelenektir. Mısır'dan, Hz. Musa'nın liderliğiyle kendilerini kurtaran Yahudiler geride bıraktıkları arasında, soğan, sarımsak, pırasa, hıyar ve karpuz hayıflanmışlardı (Belge, 2012:39). Bu nedenle soğanın da Mısır'da her dönem değerli bir gıda olarak kaldığı sonucu çıkartılabilir. Hem inançsal önemi hem de bir gıda olarak soğan insanlık tarihinde günümüze kadar gelen önemli besinlerdendir.

Mısır'da soğan ve biranın dışında bir diğer besin kaynağı ekmektir. Ekmek; insanların toplum içerisinde sosyo-ekonomik seviyeleri ne olursa olsun önemli bir etkiye sahiptir. Hem bu dünyada hem de diğer dünya için önemli ve değerli bir yere sahip olmuştur. Özellikle cenaze törenlerinde ekmek önemli bir yer edinir. Ekmeğin toplum içindeki önemini gösteren birçok örnek sayılabilir ancak bunlardan en önemli örnek ise işçinin ücretinin ekmekle ödemesidir; bir diğer örnek ise, Mısır dilindeki, ekmek türlerini belirten sözcüklerin fazlalığıdır. Eski Krallık döneminde (M.Ö. 2600- 2180) birçok ekmek çeşidiyle karşılaşılır. Yeni Krallık zamanlarında ise ekmek ve çörek çeşidi kırkı bulunmaktadır (Bober, 2012:62-63). Ekmeğin sadece Mısır'da değil birçok medeniyette hem kutsallığı hem de mutfak kültüründe vazgeçilmez bir yeri vardır. Bu kutsallık ekmeğin sadece bir besin değil bir nimet olarak korunması ve saygı gösterilmesi gerektiğini de savunur. Ekmek hem bir katık olarak her yemeğe eşlik etmekte hem de birçok dinde ritüellerde kullanılıp kutsallaştırılmıştır.

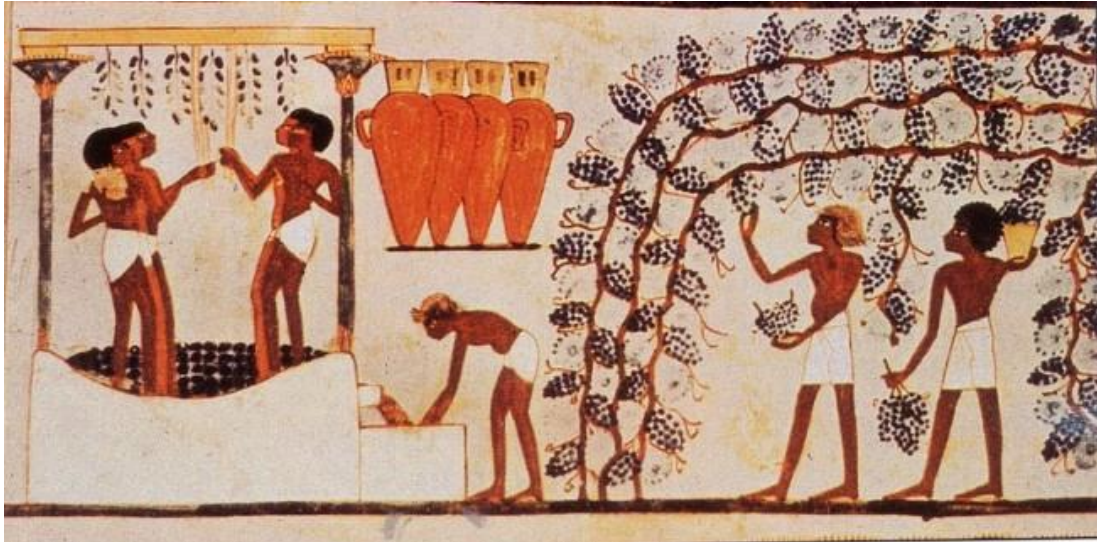
Eski Mısır medeniyetinde insanların kullandıkları bir diğer önemli gıda olarak zeytinden bahsedebiliriz. Zeytin ağacının M.Ö. 1600'lerde Nil Deltasında ekildiği ve oradan yayıldığı belirtilmektedir. Buna karşın, bazı kaynaklarda Mısır'da

zeytinyağı üretiminin daha önce başladığı söylenmektedir. Bu görüş, M.Ö. 2500 yıllarına ait Sakkarah Piramidi'nde görünen zeytin sıkma aletinin bulunmasıyla da arkeolojik olarak onaylandığı söylenebilir. Firavun III. Ramses'in Güneş Tanrısı Ra için yaptırdığı söylenen tapınağın aydınlatılmasında özellikle zeytinyağının kullanıldığı ve bu ışıklandırmada özel zeytinliklerin kullanıldığı belirtilmektedir (Ünsal, 2011:20).

Zeytinyağı üretim teknikleri hakkında bazı bilgilere arkeolojik çalışmalarla ulaşılabilmektedir. Antik Mısır'da karşımıza çıkan duvardaki resmedilen tasvirlerde çuvalların bükülerek sıkılması, Yunanlıların da aynı şekilde sıkma yöntemini kullandıkları ahşap ağırlıkla yapması ve Roma ve Bizans Dönemlerinde kullanılan ezme zemini üzerinde preslenerek yapılan sıkma teknikleri bu medeniyetlerin tarihsel olarak zamanla teknolojinin nasıl gelişim gösterdiğini görmek açısından önemlidir (Aydınoglu 2009:20).

Antik Mısırlılar M.Ö. 2000'lerde artık daha karmaşık üretim teknikleriyle farklı şaraplar üretebilmişlerdir. Bu gelişmelerle birlikte Babil'lerin yaptığı gibi teras tipi bahçelerde asmalar yetiştirmek için su kanalları kurmuşlardır. M.Ö. 3000. yıllarında ise Mısır Firavunlarının büyük depolarda şarap stokları vardı ve şarap, dini tören ve ritüellerde bolca kullanılıyordu. Antik Mısır'da şarap çeşitleri vardı ve bu çeşitler günümüzdeki gibi kırmızı ve beyaz şaraplardı. Bunların arasında en yaygın beyaz şaraptı. Antik Mısır'da birçok meyveden şarap yapıldığı bilinmekteydi. Özellikle üzüm, hurmadan ve arpadan şaraplar yapılıyor ve birçok yerde da hurma şarabının anlatıldığı görülmekteydi (Gürsoy, 2013:55).

Antik Mısır'da şarap hakkında birçok duvar resimleri vardır (Şekil 2.3). Bunların çoğunluğu şarabın yapılışı hakkındadır. Buna göre toplanan üzümler sepetlerle taşınıyor ve büyük fiçilerde çıplak ayaklarla eziliyordu. Ezilen üzümün suyu alt kısımda bir delikten çıkararak testiler içinde toplanıyor, buradan da fiçilere dolduruluyordu. Kapalı ağızlı geniş fiçilerde dinlendirilip mayalandırılan üzüm suyu, daha sonra şişelere doldurulup kil yada alçı ile kapatılıyordu. Şarabın tadını iyileştirmek için şişenin içine az miktarda karasakız konuluyordu (Tez, 2012:26).



Resim 2.3. Thebes (Teb) kentindeki bir duvar resmi (Kaynak: [http:// www. topalkohol.cz/ clanky/historie-vina/](http://www.topalkohol.cz/clanky/historie-vina/)).

2.4.4. Antik Yunan ve Roma Dönemi Mutfak Kültürü

Antik Yunanistan'da mutfak kültürü, sadeliği ve o günün tarımsal imkânsızlıklar nedeniyle tarımsal ürün yetersizliğiyle bilinir. Antik Yunan döneminde beslenme kültürü genel olarak, Akdeniz mutfağının üç ana ögesi olan buğday, zeytinyağı ve şarap üzerine kuruludur (Amouretti, 1989:21).

Klasik dönemde yapılan ticaretler ile yunan şehirleri gelişmeye başlamıştır. Bu gelişmeyle birlikte lüks ithal gıdaların yaygınlaşması; Hindistan'dan karabiber ithal edilmesi, yemek kültürünün çeşitlenmesine olanak sağladı. Daha önceleri İranlıları yemek meraklarından ötürü alay etmiş olsalar da sonradan gurmeliği benimsemiş oldular. Günümüze yemek hakkında yazılmış bir kitap ulaşmaması yemek kültürü hakkında kısıtlı yorum yapmamıza neden olmaktadır (Strong, 2002:10). Yunanlılar arasında en gelişmiş ve zengin olan Atinalılar, sıradışı yemeklere olan merakları dikkat çekicidir. Özellikle aşırı beslenmeden ölen domuz ve tavus kuşu yumurtası gibi sıra dışı gıdalara ilgi duymuşlardır (Tannahill, 1973:83). Bu örnekler verilecek bir diğer örnek ise, MÖ 3. Yüzyılda Britinya Kralı Nikomedes'in canının hamsi istemesi ve mutfak aşçısının hamsi bulamayınca şalgam dilimlerine tuz ve haşhaş tohumu ekip yalancı hamsi hazırladığı ve krala sunduğudur (Hosking, 2006:38).

Antik Yunan mutfak kültürüne bakacak olursak Mısır ve Yakınoğu mutfağından tarihsel süreçte farklı olduğunu göreceğiz. Helenler, dünyanın ilk duygusalları oldukları düşünülebilir; belli ki, mitos yazarı denilen derleyiciler ya da

arkeologlar olarak, kendi kökünü ve tarihini ciddi bir şekilde araştıran halk ilk olarak onlardır. Bu gelişimleri sonucunda Antik Yunan mutfak kültürü hakkında bilgi için artık ölüm ritüellerine veya duvarlarda yer alan resimli betimlere bakmak zorunluluğumuz olmadığını görmekteyiz. Elimize geçen bu belgelerin önemi aynı zamanda, gerçek bir mutfak kültürünün sanata dönüşmesini gördüğümüz kaynaklardan biri olmasıdır. Böyle bir geleneğin gelişmesi, her şeyden önce batı Yunan dünyasının Sicilya ve Güney İtalya'daki tarımca zengin yerleşimlerine, ayrıca Ptolemaioslar ve Roma dönemlerindeki İskenderiye kentsel merkezine de bağlıydı. Bütün antikçağın bugün için en değerli tek yazınsal kaynağı İskenderiye'den çıkmıştır. Bu kitap Athenaios'un Deipnosophistai ("Yeme İçme Uzmanları" ya da "Sofistler Yemekte" gibi çevrilebilir) isimli eseridir (Bober, 2014:109).

Homeros'un etkileyici bir dille şiirlerinde canlıymış gibi aktardığı antik çağın kahramanlık dünyasında gelişmiş insanlar misafirlerini, dostlarını ya da yabancıları anlatılanlar gibi ağırlardı. Bu destanların ilki olan İlyada, Akhaların Truva'ya karşı yürüttüğü zorlu savaş sırasında yaşanan ve öfkeli duygularla, kanlı şiddetle etkileyici acılarla dolu yaşananları aktarır (Grimm, 2008: 63). Bu anlatımlar bize aynı zamanda o dönemin yemek kültürü hakkında ayrıntılı bilgi vermektedir. İnançlar ile yemeğin bir arda geçtiği bir kayıt olduğu söylenebilir. Yemek artık sadece karın doyurmak değil aynı zamanda ilahi bir olgu olarak karşımıza çıkmakta ve törensel bir boyuta geçmektedir.

Daha sert bir şarap harmanla. Her konuğun eline birer kadeh tutuştur, burada çatımın altında en sevdiğim adamlar var. Biraz bekledi. Patroklos buyruğunu yerine getirirken, yüce dostu daağır bir kütüğü ateş ışığı gören biryere koydu, ardından bir koyun omurgasını, bir semiz keçi omurgasını ve yağların süzülmediği tam besili bir domuz sırtını yerleştirdi üstüne. Automedon'un tuttuğu etleri soylu Akhilleus dilimleyerek dörde böldü, güzelce parçalara ayırarak şişlere geçirdi ve Patroklos ocağı eşeledi, tıpkı ateşi harlayan bir tanrı edasıyla. Ateş tamamen yanınca ve alevler sönünce, kömürleri yaydı ve şişe geçirilmiş etleri közler boyunca uzatarak, payandalara doğru dayadı ve üstlerine temiz saf tuz serpti, kızarmış etler düz tabaklara dizilir dizilmez, Patroklos ekmekleri getirdi, yayvan hasır sepetler içinde sofraya koydu. Akhilleus etleri dağıttı. Ardından soylu konuğu Odysseus'la yüz yüze gelecek şekilde, taburesini öbür taraftaki duvara çekti, tanrılara adakta bulunmasını bildirdi dostuna ve Patroklos ilk dilimleri ateşin içine attı. El altında duran güzel şeylere uzandılar hep birlikte (İlyada, 9. 244-265) (Grimm, 2008:63).

Büyük İskenderiye Kitaplığı'nın yerle bir olması sırasında, Dorion'un "Balıklar Üzerine" adlı yapıtının elimizde kalan kısmına baktığımızda Gelalı Arkhestratos, altı ayaklı ölçüyle kaleme aldığı destanda Gastroloji üzerinde durur. Bu çalışmanın çevirisine baktığımızda:

Amia güzün, Ülker takımyıldızı inişteyken yakalanır. Nasıl istersen öyle pişir onu. Onu bunu katmaya gerek yok. Ne kadar çabalasan rezil edemezsin bu balığı. Ama dostum Moskhus, en iyi pişirme yolunu bilmek istersen, Derim ki incir yaprağına sar onu, bir tutam mercanköşk serptikten sonra, sakın peynir ya da başka saçmalık katayım deme! Koyuver yaprağın üstüne, sarıp sarmala bir güzelce, sonra hepsini kızgın köze göm. Şimdi doğrusunu istersen, güzelim Byzantion'da çıkar amia'nın en iyisi; Yakınlarında tutulanlar da kötü sayılmaz, Ama en denli uzaklaşırsan Hellespont'tan, o denli bozulur balık, bir de tuzlu Ege sularında çıkan vardır ki, aynı balık değildir artık. Tüm övgülerimi geri almak zorundayım o zaman.

Arkhestratos'tan günümüz aktarılan böylesi değerli ama bir o kadar az ve bölük pörçük öğütler içeren metinlerden anlıyoruz ki, yemek pişirme olgusu sadece tariflerden oluşmamaktadır. Önemli olan, özenli aşçıların ve damak tadını bilenlerin her şeyin "en iyisinin" nerede bulunacağı konusundaki deneyimleridir (Bober, 2014:110-111).

Yunanlılar garon, Romalılar garum olarak isimlendirdikleri ünlü balık sosları genellikle sardalya, hamsi gibi yağlı ve küçük balıklara yapılmaktaydı. Asya mutfaklarında da buna benzer sosların varlığı görülmektedir. Marmara adalarında uzun süre yaşayan Rumlar kolyoz karaciğerinden garoz adında bir balık sosu yaptıkları söylenir (Deveciyan, 1915:40).

Antik Yunanistan'da insanlar genelde günde 3 öğün yemek yerlerdi. (akratismós) Kahvaltı; Şarap ile birlikte yenen arpa ekmeği, (ákratos), bunun bazen incir ya da zeytinle birlikte eşlik edileni; (ariston). Gün ortasında ya da öğleden sonra yenilen öğle yemeği; (deĩpnon) günün en önemli öğünü; akşam yemeği, genelde hava kararmaya başlayınca yenirdi. Bu ana öğünlerin yanı sıra kimi zaman ikinci vakitlerinde (espérisma) gibi atıştırma da yapıldığı kaynaklarda görülür (Dalby, 1996:35).

Antik Yunanlılar çoğunlukla sofralarını masalarda kurarak yemeklerini yerlerdi. Masa düzeni yemeğin türüne göre değişirdi; günlük yemekler için sofraya hazırlanacaksa yüksek, ziyafetler için hazırlanacaksa alçak olurdu. Kayıtlarda karşımıza çıkan ilk masa tipi dikdörtgen şeklindeydi. Daha sonraları, M.Ö. 4. yüzyılda masalar yuvarlak şekilde yapılmaya başlandı. Ayak kısımlarına hayvan resimleri eklenmesiyle masalar daha estetik bir şekilde kullanılmaya başlandı. Bunun en çok görülen örneklerinden biri de aslanpençesi biçiminde olanlardı (Dalby, 1996:35).

Yemekler genellikle ekmek arası ya da kalın ekmek arası veya tabağa koyarak tüketilmekteydi. Aynı zamanda pişmiş topraktan ya da metalden yapılan kâse ve tabaklarda yüksek miktarda kullanılmıştır. Tabaklar ileriki zamanlarda daha önem kazanmış hatta Roma döneminde pahalı metal ve camlardan tabaklar yapılmaya başlanmıştır. Çatal uzun süre Yunan mutfağında kullanılmamış katı yiyecekler ise genellikle elle yenmiştir. Bıçaklar ise genellikle o dönemlerde birçok bölgede kullanıldığı gibi yalnızca et kesmek için kullanılmış, kaşık ise günümüzde kullanımıyla aynı şekilde sıvı içecekler ve çorba için kullanılmıştır (Wikipedia, 2018).

Antik Roma devleti, M.Ö. 509 yıllarında cumhuriyet olarak kurulmuş ve MÖ 27 tarihinde ise Jül Sezar'ın oğlu Octavian'ın başa gelmesiyle imparatorluk haline dönüşmüştür. Roma topraklarını Mısır, İspanya, Irak gibi uzak ülkelere kadar genişletmiştir. Bu genişleme zamanla yanlış yönetimler ve savaşlardan dolayı gerilemeye başlamış ve ikiye bölünmeye kadar gitmiştir. Bu bölünme ile Doğu ve Batı olarak bölünmüşlerdir. Doğu Roma başkentini Bizantion (İstanbul) yaparak ona Nova Roma ismini vermiştir. Batı Roma ise Hunların, Vizigotlar ve Vandalların saldırıları karşısında zayıflayıp dağılmışlardır (Işın, 2018:125). Roma'ya birçok uzak ülkeden tahıllar, karabiber, zencefil, tarçın, turşu, nar ve istiridye gibi gıdalar gelmekteydi (Ermatinger, 2004:45-47). Aynı şekilde Roma'da Avrupa'ya birçok sebze ve gıda göndererek onları yeni ürünlerle tanıştırmıştır (Mason, 2004:6).

Yemekler çoğunlukla elle yenilirdi bununla birlikte çorba için kaşık kullanılır ancak çatal kullanımı pek nadirdir (Grant, 1999:12). Etlerin lezzetini artırmak için hayvanların beslenmesine önem gösterilirdi örnek verilecek olursa: sütle besletilmiş salyangoz, kuruyemişlerle şişmanlatılmış yediuyur faresi ve incir ile

beslenmiş domuz sayılabilir (Tannahill, 1988:89). Karabiber ise baharatlar arasında en değerli olanıydı. Savaşlarda ganimet veya ödeme aracı olarak kullanıldığı görülmektedir (Ermatinger, 2004:45).

Roma mutfağında tatlı olarak şeker bilinmediğinden en önemli tatlandırıcı baldır. Balın dışında *defretum* diye bilinen bir tür pekmezde tatlandırıcı olarak kullanılırdı. Yağda kızartılan hamurun bala batırılıp servis edilen *globi* günümüzdeki lokmanın atası olabilir (Grant, 1999:57). Sebze olarak bir çok çeşit yetiştirdiklerini söyleyebiliriz bunlar: kereviz, lahana, pırasa, soğan, sarımsak, havuç, turp, pancar, şalgam, bezelye, börülce, bakla, mercimek, nohut, asma kabağı, acur, marul, hindiba, yabani enginar, kuşkonmaz, kuzukulağıdır (Janick v., 2007: 1441).

2.4.5. Çin İmparatorluğu Mutfak Kültürü

İlk Çin devleti M.Ö. 2000 yıllarında günümüzdeki Çin'in doğu bölgesinde kurulmuştur. İmparatorluk haline ise M.Ö. 221 yıllarında gelen Çin, zamanla topraklarını genişletmiş ve birçok etnik topluluğu da bünyesine almıştır. Komşularıyla uzun süreli savaşlar veren Çin aynı zaman da Hunlar, Türkler, Moğollar ve Mançular tarafında kontrol altına da alındığı dönemler olmuştur (Işın, 2018:163). Çin'in bulunduğu coğrafya ve çevresel koşullardan dolayı birçok farklı mutfak çeşitleri ortaya çıkmıştır. Bu farklılıklardan en önemlileri ise Kuzey ve güney mutfaklarında görülmektedir. Kuzey mutfak kültürü daha çok darı, buğday ve koyun etine dayalı bir yapıya sahipken, güney mutfak kültürü ise pirinç, sebze ve balık ağırlıklı bir beslenmeye sahiptir (Schafer, 1977:130).

Çin mutfağında yemeğe sembolik bir rol yüklendiği de görülmektedir. Çin toplumunun kültürel ve ahlaki davranışlarını kontrol eden eski metinlerde sofrada adabı ve öbür dünyada besin ihtiyaçları olacak olan atlarına büyük sunular bulunmaktadır. Bu kurallara uyanlar uygar, bu kural ve törelere uymayanların ise vahşi ya da barbar olarak kabul edilmiştir (Cohen, 2008:99-100). Çin'in en etkili inanç sistemi atalar kültürünün devam ettirilmesi ve ona olan bağlılıktır. Çinliler öncelikle yiyeceklerini atalarına sunar, daha sonra yerlerdi. Budistlerin et yememesinden dolayı mutfak kültüründe yapılan yemeklerde et olmayan ama görünüş itibarıyla ete benzeyen yemek çeşitleri oluşmaya başladı (Mote, 1977:216-218). Bunların dışında yemeklerin pişirilip veya pişirilmeden tüketilmesi de önemlidir. Yemek pişirmenin uygarlığı temsil ettiği ve ding denen üçayaklı kazanın devletin bir simgesi olarak

görülmektedir. Tahıl tüketen ve bu tüketimi ateş ile pişirerek yapanların uygar, tahıl yemeyen ve yediklerini pişirmeyen insanların ise vahşiler olarak görüldüğü söylenilebilir (Cohen, 2008:100).

Çin’de uzun süren ve sıklıkla karşılaşılan büyük tehlikelerden biri de kıtlıktır. Bu durum özellikle Güney Çin kesiminde birçok hayvan ve bitkinin yenmesine bunların mutfak kültürünün içine girmesine neden olmuştur. Çin’de özellikle tarıma değer verilmesini sağlayan ve tarım ürünlerinin sevilerek yenmesine neden olan şey büyük oranda kıtlıktır (Spence, 1977:261).

İlk yemek kitapları Yuan döneminde (1271-1368) ortaya çıkmıştır. Uzun bir aradan sonra geç Çing döneminde (1644-1911) Avrupa’nın etkisiyle de yemek kitaplarının yeniden yazıldığı görülmektedir (Buell vd., 2000: 78-79). Üst kademe yöneticilere hizmet veren mutfaklarda ise 128 günlük aşçı, 128 ziyafet aşçısı, 335 tahıl, sebze ve meyve aşçısı, 162 beslenme uzmanı, 94 buzcu, 62 turşucu ve 62 tuzcu aşçı olmak üzere 2271 aşçının çalıştığını görmekteyiz (Chang, 1977:27-41). Geniş ve kapsamlı bir mutfağa sahip olan Çin saray mutfağı bu konuda o dönemde bile uzmanlaşmaya gidildiğini göstermektedir. Bu mutfak yapısının M.Ö. 2. yüzyılda olduğunu düşünecek olursak mutfak ve mutfak organizasyonu konusunda epey bir gelişmenin olduğunu söyleyebilir.

Çin mutfak kültürünün temelinde yer alan önemli bir unsur vardır. Bu *fan-cai* olarak bilinen iki kategoriden oluşan bir ilkedir. Fan kelime olarak pirinç anlamına gelmektedir. Ancak sadece pirinç olarak değil tahıl ve ekmek, şehriye gibi diğer karbonhidratları da içine almaktadır. *Cai* ise *fan*’a çeşni katmak için kullanılır (Cohen, 2008:107).

Han döneminde ise halkın ve askeri kademedeki görev alanların temel besinleri soya fasulyesi, buğday çorbası ve haşlanmış tahıllardır. At etinin de yenildiği bir dönemin görüldüğü de kaynaklarda karşımıza çıkmıştır. Erişte ve mantı da Çin mutfağında özellikle Han döneminde özellikle Türklerin etkisiyle girmiştir (Huang, 2000:478).

Buğday kullanımının arttığı ve Türklerin etkisiyle kımız ve yoğurt kullanımının arttığı Tang Döneminde mutfak kültürünün gelişimi devam etmiştir. Kaymak ve bal yoğun talep gören ikililerden olmuştur. Koyun ve dana etinin

kullanımı ise halkta saraya göre daha az görülmektedir. Tavuk, ördek ve deniz ürünleri ise diğer ürünlere göre daha fazla talep ediliyordu (Schafer, 1977:85-140). Kullanım çeşitliliğinin Tang döneminde de artması Çin mutfağının geniş bir yelpazeye sahip olmasını sağladı. Bu geniş mutfak kültürü ile birlikte Fan-Cai temel yapısına sahip olan kültürün birçok çeşit yemeği menüsüne koymasına olanak sağladı.

Lokanta kültürü ve pirincin yaygınlaştığı dönem olan Sung döneminde ise ithal edilen yeni pirinç çeşitleriyle pirincin ucuzlamasına olanak sağladı. Şeker üretimin olduğu bir ülke olan Çin, tatlı tüketiminde sosyal sınıf ayrımı görmekteyiz. Bazı kaynaklarda tatlı yiyecekleri beğenenler barbarlar ve köylülerdi (Mazumdar, 1998:28-31).

Yuan dönemine ise daha çok Türk ve İran etkisini görmekteyiz. Bu dönemde daha çok şekerli börek, kavurma, ekşili çorba, tutmaç, helva, güllaç ve herise gibi yemekler görülmektedir (Buell, 2006:194-195). Yuan; mutfak kültürüne karşı bazı görüşler sunmuştur. Bu görüşlerde görgü kuralları da yer almaktadır. Özellikle miktarın kaliteden daha çok önemli olduğunu düşünen kişileri eleştirmektedir. Kendisinin katıldığı ziyafetlerde verilen yemeğin pahalı ama yavan olmasından dolayı üst düzey kişileri bile eleştirdiği söylenir (Cohen, 2008:132). Bu durum Çin'in belli dönemlerde özellikle kıtlık dönemleri dışında yemeğin kaliteli ve oranlı olmasının dikkat edildiğini ve bunun bir kültür çevresinde şekillendiğini göstermektedir. Bu bakış açısıyla Çin mutfak kültürü sanatsal bir denge içine girdiği de söylenebilir. Çinin yemeklerde de bir denge arayışında olması hayat şekillerinin etkisi veya hayatlarına etki eden bir olay olarak düşünülebilir. Ne yersen osun felsefesine yakın bir yaklaşım olarak görülebilir.

Ming dönemine bakacak olursak bu dönemin mutfak kültürü anlamında en etkili olduğu dönemler 16. yüzyılın ikinci yarısında karşımıza çıkar. Özellikle lüks yiyeceklerin çokluğu ve ziyafet kültürünün artan gösteriş ve ihtişamlı olması bu döneme denk gelmektedir (Mazumdar, 1998:39). Çin mutfağında günümüzde yaygın kullanılan az yağda kavurma işlemi özellikle bu dönemde karşımıza çıkmaktadır (Wilkinson, 2000:647-648).

Çin döneminde ise genelde bol çay tüketiminin olduğu her öğünde üç-dört çeşit yemeğin yer aldığı bir sofraya karşımıza çıkmaktadır. Misafir olduğu zamanlarda

ise yemek sayısının 16 olduğu ve lüks egzotik çeşitlerin daha çok sofralarda olduğu görülmektedir (Spence, 1977:277).

Genel olarak baktığımızda Çin mutfağının en iyi ve en nadir yemekleri bulup üretmek ve bunları üretirken bunların zevkine varmak gibi önemli bir düşünce yapısına sahiptir. Sağlık ve beslenme kaygısı her dönem karşımıza çıkmıştır (Cohen, 2008:132).

2.4.6. Ortaçağ İslam Mutfak Kültürü

Kuran-ı Kerimin ikinci suresinde ve farklı surelerde Allah (cc) Müslümanlara uyarılarda bulunmuştur. Özellikle “Size verdiğimiz rızıkların iyi ve temizlerinden yiyin” emrine uymaları ve leş, kan, domuz eti, usulünce kesilmemiş hayvanlar, sarhoş edici içecekler ve Allah’tan başkası adına kesilmiş canlılar haram kılınmıştır. Bu bağlamda ortaçağ İslam mutfağı aynı zamanda dini kurallarla helal ve haram olarak ikiye ayrılmıştır (Miller, 2008:135). Bu durum ortaçağ döneminde İslam’ın yer aldığı topraklarda daha mütevazı bir mutfak kültürü temelleri atılmıştır. İslamiyet öncesi Arap coğrafyasında yaşayanların sahip oldukları mutfak kültürü İslam’ın kabul edilmesiyle daha farklı bir şekle bürünmüştür. Bu değişim ilk zamanlar daha sade bir mutfağa hakim olmayı sağlasa da ileri dönemlerde daha çeşitli bir yapıya bürünecektir. İslam’ın gelişmesi ve fetihlerin de etkisiyle yeni yerler keşfedilmekte ve bu yeni yerlerdeki mutfak kültürünün bir kısmı İslam’a uygun olanlar kendi mutfaklarına eklenmektedir. Bu değişim ve gelişim bir kural ve sınır çerçevesinde şekillenmiştir (Miller, 2008:142).

İslam diniyle birlikte Araplar fetihler ile birlikte yeni topraklar elde ettiler. Önce Arabistan yarımadasını, sonra İran, Kuzey Afrika ve İspanyayı fethetmiştir (Özdemir, 2008: 317-323).

İslam’ın emir ve yasaklarının mutfak kültürü üzerine bir diğer etkisi de oruç, yeme-içme yasakları, kurban ve içki olarak sayılabilir. Ramazan ayı boyunca gün içerisinde hiçbir şeyin yenilip içilmemesi ve akşam okunan ezan ile gün içerisinde kaybedilen gıdaların alınabilmesi için dengeli bir sofraya hazırlanılmaya dikkat edilir (Gürsoy, 2016:109). Bu durum sahurda da gün içinde ihtiyaç duyulacak gıdaların hazırlanıp yenilmesine imkân verecek bir sofraya devam eder. Yeme içme yasaklarına bakacak olursak, yukarıda saydığımız gibi leş, domuz eti, kan ve

Allah'tan başkası adına kesilmiş olan gıdaların yenilmesi yasaklanmıştır. Bu yasaklanmalar birçok surenin ayetlerinde görmekteyiz. Bu surelere örnek verilecek olursa; En'am suresi, Nahl Suresi, Hac Suresi, Bakara Suresi ve Maide Sureleridir (Gürsoy, 2016:109-110). Bu surelere baktığımız zaman özellik Allah (cc) insanlara yemeleri ve uzak durmaları gereken gıdalar hakkında tavsiyeleri emirler ve yasaklarda bulunmaktadır. Bu kurallar çerçevesinde doğru yolda olacakları ve bu tavsiyelere uymalarının onlar için hayırlı olacağı belirtilmektedir. İçki yasağında ise özellikle Arapların 7. Yüzyılda Medine ve çevresinde hurmadan elde ettikleri bür, temr ya da fadih denilen şarap üretmektedirler. Fars kültüründe ise üzümünden yapılan şarap yapılıp tüketilmekteydi. Bunun üzerine İslam ile birlikte bu içkiler insanlara zarar veren ve yapılması hoş karşılanmayan etkilere sahip olmasından dolayı bazı surelerdeki uyarılarla yasaklanmıştır. Bu sureleri örnek verecek olursak: Nahl Suresi, Bakara Suresi, Nisa Suresi, Maide Suresi ve Muhammed Suresidir (Gürsoy, 2016: 112).

Peygamber Hz. Muhammed'in (a.s.) yediği yemeklere baktığımızda arpa ekmeği, kavut, arpalı pancar yaprağı yemeği, tirit ve herise yemekleridir (Köksal, 2010:59). Bunların dışında Arap coğrafyasına özgü olan hurma hem kuru hem de taze olarak yenilirdi. Özel gün ve bayramlarda da özellikle Müslümanlar peygamberin sevdiği yiyecekleri tüketmeye devam etmişlerdir.

Basit ve gösterişten uzak bir yemek kültürüne sahip olan Peygamber; hepsi basitçe hazırlanan tahıllar, et, süt, hurma ve diğer çöl meyvelerinden oluşan bir sofraya sahipti. Peygamberin en çok yediği gıdalar arasında et bulunurdu. Et genel olarak bakıldığında özellikle hac ziyaretinin bitişinin kutlandığı Kurban Bayramı sırasında da bir hayvan kesilerek bir bölümünün de yoksullara dağıtılması bir Allah (cc) emri olması nedeniyle de önemli bir yeri vardır (Miller, 2008:135-136).

Peygamberin tatlı yiyecekleri sevmesi ve sofrasında hurma ve bal gibi tatlıları bulundurması sonucunda özellikle bayram ve özel günlerde Müslümanların sofralarında ikram etmelerini sağlamıştır (Levanoni, 2005:216-217). Bu durumun dışında Peygamberin sahilik noktasından tam emin olunmasa da hadislerinde geçen "tatlı sevmek imandandır" ve "mümin helva gibidir" gibi benzetmelerde Müslümanların tatlılara olan ilgi ve sevgisini artırmıştır (Evliya Çelebi, 2006:289).

Asla altın ya da gümüş kaplarda bulunan yemeklerden yemek yemeyen bir peygamber öğretisi vardı. Hadislerde Peygamber Hz. Muhammed'in (a.s.) normal basit yemekleri bile iştahla tükettiği kıtlık ve yokluk zamanlarında özellikle Medine'ye göç döneminde bir lokma acı yaprak, en kötü şekildeki kuru hurma ve suya katılmış bir avuç arpayla yetindiği ve asla şikâyet etmeyip ve bu nimetleri veren Allah (cc) şükretmekten geri kalmadığı görülmektedir (Miller, 2008:136).

Müslüman ülkelerde genellikle Cuma günleri verilmekteydi bu gelenek Cuma günün tatil günü olmasından kaynaklanırdı. Cuma günü yapılan yemeklerden arta kalanlar dökülmez ve ertesi gün tekrardan sofraya getirilirdi. Ziyafetlerde yapılan yemeklerin içine sarımsak veya soğan konulmazdı (Gürsoy, 2013:65). Bu durum özellikle Peygamberin halka açık olan yerlerde hatta evde yemek yenilip topluluk içerisine çıkmak zorunda olanlara verdiği bir tembihti. Soğan veya sarımsaklı yemekleri yiyip toplum karşısına çıkan devlet yetkilileri veya görevlilerin karşısındaki insanları etkileyecek olumsuz şeylerden kaçınması için birer uyarıydı. Yoksa soğan ve sarımsağın yenilmesinde bir yasak veya haram gibi durumun olmadığı bilinmesi gerekir (Gürsoy, 2013:65).

Emevi Halifesi Muaviye'nin 7. Yüzyılda İslam'ın başkentini Şam'a taşınmasıyla birlikte mütevazi mutfak anlayışına sahip olan İslam mutfağı değişmeye ve çeşitlenmeye başladı. İran ve Bizans mutfağıyla tanışan İslam mutfağı sadelik ve basitlikten uzaklaşmaya başladı. Peygamberin vefatından sonra basit sade sofrası gösteriş ve şatafatın cazibesine kapılmıştır. Bu mutfak özellikle Müslüman üst kesimi etkilemiştir. Halk yine normal sade bir yemek anlayışına devam etmiştir. Emevilerin bu dine saygısız tavırları bazı Müslüman çevreler tarafından kabul görmemiştir. Bu durum karşısında Emevilere karşı bir ayaklanma gerçekleşmiş ve 750 yılında İbn Abbas'ın soyundan gelen ailelerin öncülüğünde kurulan muhalif kesim Emevileri yenmiştir (Miller, 2008:139-140).

Araplar genel olarak etkilendikleri mutfak kültürü İran mutfağı olduğu söylenebilir. Ancak sadece bir ülkeden değil savaş sonucunda elde ettikleri toprakların mutfak kültürlerini de kendi mutfak kültürlerin ekledikleri görülmektedir. Kafkaslardan aldıkları et yemekleri, Mısır'dan alınan kekler, Arika'dan kuskus gibi yemekleri kendi mutfaklarına ekledikleri söylenebilir. Bu dönemlerde ayrıca

yemeklerde dikkat edilen en önemli şeylerden biri de yemeklerde koku ve renktir (Gürsoy, 2016:104-105).

Araplar, fetihlerin hızla sürdüğü dönemlerde İran'ı fethedip Sasani İmparatorluğunun mutfak kültürünü kendi mutfaklarına eklemiştir. Bununla birlikte üst kademe yöneticiler gösterişli bir mutfağı da kendi kültürlerine taşımıştır (Perry, 2001: 96-99).

İran kökenli yemeklerin çok olmasına karşın El-Bağdadi'nin yemek kitabınca özellikle İranlıların en çok sevdiği pirince karşı aynı özen görülmemektedir. Ortaçağ Müslümanların mutfak kültüründe ekmek pirinçten daha çok tüketilmektedir. Bir ev sahibinin sofraya koyacağı ekmek çeşidinin fazlalığı ev sahibinin cömertliğini göstermektedir. Bu durum aynı şekilde ortaçağ Avrupa'sında misafirlerin önüne konulan ekmeğin çokluğu ev sahibinin cömertliğini göstermektedir (Miller, 2008:150). İran kültürü etkisinde kalan İslam mutfak kültürü her dönem bu etkinin altında kalmadığını görüyoruz. İran kökenli yemeklerin ilk dönemlerde fazla olması ileriki zamanlarda yemeklerin isimlerinde bulunun son ek ile hangi ülkeye veya kültüre ait olduğunu da göstermektedir. Özellikle yemek ismin sonunda *-ac* soneki o yemeğin İran kültüründen geldiğini gösterir. Bunun gibi İslam mutfağında farklı kültürden gelen yemekleri ayırt edici özelliklerle belirtilebilir (Miller, 2008:149).

İslam mutfağında özellikle 13. yüzyıllarına gelindiğinde Bağdat'ta Türk etkisi görülmektedir. Bu durumda İslam mutfağında hem Arap hem de Türk mutfağının birlikte yoğun bir şekilde etkisi ortaya çıkmıştır. Bu durum 15. yüzyıl yemeklerinin yer aldığı Şirvani'nin yemek kitaplarında görülmektedir (Gürsoy, 2016:106).

İslam mutfağının diğer ülke mutfaklarına karşı belli kurullarla sınırlanan bir sisteme sahip olmasına rağmen İran, Hint, Türk ve Bizans mutfaklarından etkilendiğini görmekteyiz. Sadece fetih mantığından ötürü mutfak kültüründe değişimler yaşanmamıştır. Devlet yönetim kademesinin kozmopolit olması da İslam mutfağına yeni yemeklerin girmesine ön ayak olmuştur (Nasrallah, 2007:336-342).

İslam mutfak kültürü Avrupa mutfak kültürünü güçlü bir şekilde etkilediği dönemler olmuştur. Özellikle 13. yüzyıldan 15. yüzyıla kadar önce Arap sonra da

Osmanlı mutfağı Avrupa mutfak kültürünü etkilemiştir. Özellikle Fransızların, İspanyolların, İngiliz ve İspanyolların mutfak kültüründe etki bırakan yemeklerle halen günümüzde karşılaşılabilir (Gürsoy, 2016:106).

Arapların fethettikleri topraklardan elde ettikleri mutfak kültürü tek taraflı değildi. Gittikleri bölgelere de yeni şeyler aktarmışlardır. Özellikle patlıcan, ıspanak, hıyar, limon turunç, muz, şeker kamışı gibi birçok yerde olmayan sebze ve meyveler yeni yerlere taşınmıştır (Işın, 2018:152).

2.4.7. Ortaçağ Avrupası Mutfak Kültürü

Hristiyanlığın Avrupa'da yaygınlaşması 12. yüzyıla kadar devam etmiştir. Özellikle haçlı seferleriyle birlikte Doğu'nun ticaret yollarını kontrol etme çabası Avrupa'nın beslenme yapısını etkilemiştir. O dönemlerde Orta Avrupa'da özellikle et, tereyağı ve biraya dayalı bir yemek kültürü hakimken, Akdeniz bölgelerinde ise daha çok ekmek, zeytinyağı ve şarabın yemek kültüründe ön planda olduğu söylenebilir (Flandrin ve Montanari, 1999:165-167). Hristiyanlığın etkisinde olan Avrupa haçlı seferleri ile hem dini hem de ticaret yollarını eline geçirmek istemekteydi. O dönemlerde Avrupa'da toprağı olan Endülüslerin güç kaybetmesiyle İspanya ve Portekiz'in toprakları ele geçirmesiyle Endülüslerden geriye kalan mutfak kültürü bu medeniyetlere kalmıştır ve günümüze kadar o ülkelerde etkisini sürdürdüğünü görebiliyoruz (Woolgar, 2008:146).

Ortaçağ beslenmesinde büyük bir etkisi olan kilise özellikle dini bayramlarda bazı kurallar koymaktadır. Bu kurallara uyulmadığında cezası ağır olmuştur. Katolik kilisesi dini günlerde et yemeyi yasaklamıştır. Aynı şekilde İngilizler Cuma günleri et yemenin yasak olduğu ve bu yasağı çiğneyenlerin idam edileceğı gibi kurallar koymuşlardır. Paskalya bayramlarından önce Büyük Perhiz sırasında tereyağı yenmezdi (Tez, 2012:18).

Avrupa mutfağında bazı dönemlerde aristokratlar ve halkın yediğı yemekler arasında epey farklılıklar olmaktadır. Sınıf ayrımının giderek katılaştığı zamanlarda asillerin gücü ateşte pişirilmiş büyük et parçalarıyla temsil edilirken, sebze ve meyvelere ise halka ait olduğu için küçümseniyordu (Flandrin ve Montanari, 1999:179-182). Ancak bir dönem daha vardır ki bu dönemde özellikle beslenme kültürünün içinde etkili bir gösterişi olan şölen ve perhiz önemli yer tutmuştur.

Ortaçağ'ın son dönemlerinde aristokrat çevrenin yemek kültüründe bazı farklılıklar olmuş, daha hafif etler, kümes hayvanları, domuz, kuşları ve süt danası tercih etmişlerdir. Hizmetçiler ise büyük miktarda sığır ve koyun eti tüketmişlerdir (Woolgar, 2008:195). İki örnekte de görüldüğü gibi bazı dönemlerde büyük parça etlerin daha ön planda olduğu dönemleri de görebiliyoruz. Bu durum daha çok Avrupa'nın daha gelişmediği dönemlerde et kıtlığının olduğu dönemlerde karşılaşılan bir durumdur. İkinci örnekte ise daha varlıklı dönemleri göstermektedir. Artık zengin varlıklı kişiler daha yumuşak etlere sahip körpe hayvanları talep etmişler.

Sınıf ayrımının yoğun bir şekilde görüldüğü Ortaçağ Avrupa'sında bu sınıf ayrımının insanların doğumundan itibaren ortaya çıktığına inanılırdı. Normal bir halk içinde doğan kişilerin beslenmesi de basit olmalıydı. Sebze, tahıl ve zayıf domuzlar, koyun ve sığırlarla beslenmeleri uygun görülmekteydi. Ama zenginlerin ise daha üstün etleri tüketmeleri gerekiyordu. Bunu nedeni olarak seçkin kişilerin daha akıllı ve hassa bir bünyeye sahip olduklarıydı. Bu konuda bazı gezginlerin fikirleri ortaya çıkmıştır (Flandrin ve Montanari, 1999:309-311).

Avrupa Haçlı seferleri ile Ortadoğu ve Asya mutfak kültürünü tanımış ve bir alışveriş söz konusu olmuştur. İtalya kendi mutfak kültürünü özellikle Marko Polo'nun Çinli aşçılardan öğrendiği yeniliklerle geliştirmiştir (Gürsoy, 2013:49). Özellikle bir birinden farklı kültürlere sahip olan ülkelerin farklı nedenlerle birbirleriyle tanışması veya etkileşime girmeleri mutfak kültürlerini zenginleştirme olanağı sağlamıştır. Bu etkileşim genellikle karşılıklı olmuştur. Bu etkileşimi düzenleyen faktörlerden biri özellikle ortaçağ Avrupa'sında kilise olmuştur. Kilisenin emir ve yasakları mutfak kültürünün gelişimini etkilemiştir (McGee, 2004:566).

Ortaçağ Avrupası'nda halkın temel yiyecekleri lapalar birçok farklı malzeme ile yapılıyordu. O bölgede en çok ne yetişiyorsa ana maddesi olarak kullanılıyordu. Özellikle yulaf lapası halen Avrupa'da tüketilen bir lapadır. Avusturya'nın bazı güney bölgelerinde kayın fındığı lapası, İtalya ve Romanya'da ise mısır lapası halkın en fazla tükettiği yemeklerdendir (Roeder, 1992:23-24).

Ortaçağ aşçılarının bir yemekte aradıkları en önemli özelliklerden biri baharat ve keskin tat tutkusuydu. Baharatların sevilme nedeni sadece kokusu veya

sindirim kolaylaştırıcı olmasından değil aynı zamanda renk vermelerinden dolayı da tercih edilmekteydi. Özellikle baharatla tanışmaları haçlı seferleriyle birlikte olduğu tahmin edilmektedir. Bu baharatlardan en önemlisinin de şeker olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda meyvelerden elde edilen çeşniler vardı. En çok sevilenleri; ekşi, asitli ve kekre tatlardı (Woolgar, 2008:175-177).

Avrupa mutfağının en belirgin özelliklerinden biri de ayrı hazırlanan soslarıdır. 14. yüzyılda baharatlı soslarıyla uzmanlaşmış Parisli aşçıların kullandıkları otlar genellikle, zencefil, safran, tarçın, kakule ve çeşitli otlardır (Tannahill, 1988:183). Bunun yanısıra sosların kıvamını ayarlamak için ise ekmeğin içi veya yumurta sarısı, dövülmüş ceviz gibi kuru yemişler kullanılırdı (McGee, 2004:582-584).

Avrupa'da öğün sayısı ve saatlerine bakacak olursak genelde günde iki öğün yemek yenilirdi. Kahvaltı ve akşam yemeğinden oluşmaktaydı. Kahvaltı sabah 9-10 gibi yenilirken, akşam yemeği ise 4-5 gibi yenilirdi (Wilson, 1993:8-10). Bu öğün sayısı sadece Avrupa'ya özgü değildi dünyanın birçok yerinde günde iki öğün yemek yenilmekteydi. Osmanlı döneminde de iki öğün yemek yenildiği bilinmektedir. Bizim kültürümüzde kahvaltı daha erken yenilen bir öğün olarak geçmektedir. Özellikle tarım toplumlarında daha erken saatlerde çalışmaya başlanması ve başlamadan önce karnının iyice doyurulması gerekmektedir (Yerasimos, 2014:19-34).

Kahvaltı ortaçağ Avrupa'sında her evde yapılamıyordu. Elitlere özgü bir şeydi. Kahvaltı çok çeşitli de değildi daha çok bir parça ekmeğin ile geçiştirilirdi. Bu durum 16. yüzyıldan sonra değişmeye başladı. Kahvaltıda çeşitler artmaya başladı. Büyük perhiz dönemlerinde sofrada ekmeğin, şarap, bira, tuzlama balık, tütülenmiş ringa bulunurdu. Perhiz dönemleri dışında ise tereyağı tabağı, tuzlama balık ve tereyağında yumurta olurdu. Çocuklara ise tavuk eti ya da haşlanmış koyun kemiklerinde et suyu çorbası hazırlanırdı (Woolgar, 2008:188).

Yemekler, o dönemlerde yine diğer ülkelerde olduğu gibi elle yenilmekteydi. Çatal özellikle Roma döneminde bilinmesine karşın pek kullanılmamaktaydı (Visser, 1991:189). Özellikle kaşık kullanılmaktaydı bu kaşıklar tahtadan yapılmaktaydı. Bıçak ise sofralara konulan bir şey değildi. Herkes kendi bıçağını yanında taşırdı (Gürsoy, 2013:29).

Ortaçağ Avrupa'sının son döneminde ticaretin yaygınlaşması ve teknolojik gelişmelerle yemek kültüründe de değişim ve gelişim getirdi. Mutfakta kullanılan malzemelerin çeşitliliği artmaktaydı. Yeni lezzetler, yeni tatlar keşfedildi. Bu dönem, aşçıların da saygınlık ve para kazandığı bir dönemdir. Özellikle Rönesans dönemi sanat alanındaki gelişmelerle birlikte yemek konusunda önce İtalya daha sonra Fransa'da yayılarak yükselme göstermiştir (Gürsoy, 2013:33-34).

Avrupa'nın Ortaçağ dönemi daha çok aristokratların yeni gıdalarla tanışma dönemi olarak görülmektedir. Bu dönemde birçok Avrupa ülkesi ürettikleri veya ticaretini yaptıkları ürünleri dünyaya tanıtmaya fırsatı buldu. Almanya, tereyağını İspanya safranını, Avrupa ise kurutulmuş meyveyi başka ülkelere yollama imkânı bularak mutfak kültürlerinin yaygınlaşmasını sağladı. Ulusların ortaya çıkması, her ülkenin kendini diğerinden ayırt edilmesini sağlayacak farklılıkları önemsemesi mutfak kültürünün de şekillenmesini sağladı (Kiple ve Kriemhild, 2000:262-267).

16. yüzyılda özellikle milli mutfaklar ortaya çıkmaya başlamıştır. Ülkeler kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmaya başladılar (Tannahill, 1973:242-243). 16. yüzyılda İtalyan mutfağı ve 17. yüzyılda ise Fransız mutfağı kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmaya başladılar (Strong, 2002:147). Bu durum sonucunda genel bir Avrupa mutfağından çıkılmaya başlanmış ve her ülkenin kendine özgü bir damak tadı ile birlikte oluşturduğu bir mutfak kültürü oluşmaya başlamıştır.

17. yüzyıldan itibaren Avrupa mutfağının Orta Doğudan gelen gıdalara olan ilgisi azalmaya başladı. Bekli de buna neden olan sebeplerden biri; ekonomik merkez olarak bilinen Akdeniz bölgesinin bu özelliğini kaybetmesidir. Ticari malların taşınma güzergâhı Atlas Okyanusu tarafına doğru kayması nedeniyle ticari mallar da ona göre değişmişe uğramıştır (Baudan, 2006:25,54,56). Ticaret yollarının değişimi ile beslenme türlerinde de değişiklikler görülebilmektedir. Ticaret güzergâhında yaşayan toplulukların mutfak kültürlerinde daha çok ticaretini yaptıkları yani ellerinde bol olan gıdalara bağlı olarak gelişir. Bu ticaret ağına bağlı olan ülkelerde bu gıdaları satın aldıklarında nasıl kullanıldığını o kültürlerden öğrenirler ve farkında olmadan kültürel benzeşmeler ortaya çıkabilir. Ticaret ağı yönü değişince ticarete kullanılan gıda türleri ve dolayısıyla beslenme şekli de değişecektir.

Dünya tarihinde en büyük değişimlere olanak sağlayan üç icat; barut, pusula ve matbaanın icadı, aynı zamanda Avrupa mutfağının da değişmesine neden oldu. Matbaa yemek kitapları ve yazılı dokümanların basılmasını sağladı, pusulayla kolaylaşan deniz yolculukları sağlandı ve barutla; insanlık için kötü bir tarihe neden olsa da, güç ile yeni gidilen yerleri kontrol altına alma ve yeni yerlerdeki gıdaları Rönesans'la birlikte masa düzeninden sofrada yer alan yemek çeşitlerine kadar birçok yeniliklerle karşılaşıldı. Yemekler önceleri sofraya hep birlikte getirilir çatal bıçak kullanımını çok nadir ve peçete gibi yardımcı malzemeler kullanılmazdı(Cowan, 2008:197).

Rönesans'ın etkisiyle mutfak kültüründe de bir yenilik ve modernleşme hareketi başladı. Bu etkiyle birlikte sofrada adabı ve ince zevkli hoş sohbetli yemek kültürleri ortaya çıkmaya başladı. Artık mutfakta pişen yemeklerin hem tat hem görüntü olarak uyumlu olmasına dikkat edilmeye başlandı. Bu durumda Aşçılık mesleğinin değerlenmesini sağladı. Bu dönem aynı zamanda farklı coğrafyalarda olan ürünlerin Avrupa'ya taşındığı da bir dönemdir; çay, kahve ve çikolata, Avrupa damak zevkine hızlı bir şekilde uyum sağladı (Cowan, 2008:198-214).

2.4.8. 1800'den Sonra Yemek Kültürü

Sanayi devrimiyle birlikte Avrupa'da ticaret genişlemiş, bazı ülkeler bu değişime ayak uydurabilirken bazıları geri kalmıştır. Özellikle Fransa'nın gecikmesi sonucunda Fransız Devrimi ile tanışmış ve bunun gibi birçok Avrupa ülkesi devrimlerde bulunmuştur. Bu durumların yaşandığı bir Avrupa'da mutfak kültüründe de bazı değişikler olmuştur. Bazı dönemlerde ekonomik sıkıntıların, kıtlıkların, savaşların yaşanmasıyla gerilemeler olurken bazı dönemlerde ise sanayileşme ve kentleşme ile günümüz modern dünyasının temelleri atıldığı da söylenebilir (Işın, 2018:359).

Modern beslenmenin yaygınlaşması biraz zaman aldı. İlk aşamada kırsal ticaret ve sanayinin genişlemesi ve böylelikle günlük yaşamda para kullanımının atmasıyla sağlandı. Daha sonra sömürgelerden gelen çay, kahve ve kakaonun önce zenginlere daha sonra katkı maddeli veya inceltilmiş şekilde halka inmesi sağlandı. 1770 itibariyle yaygınlaşan bu içeceklerden kahve özellikle kahvaltılarda bira ve un çorbalarının yerini almayı başardı (Teuteberg, 2008:235).

1789-1799 arasında süren Fransız Devrimi'ne sebep olan nedenlerden biri toplumun ekmek ve buğday sıkıntılarının artmasıdır (Flandrin ve Montanari, 1999:354). Halkın yaşadığı sıkıntılardan dolayı sofralarında yer alan gıdalar ile saray sofraları arasında epey bir fark vardı. Saray sofralarında halk sofralarından farklı olarak gıdalar genel olarak, dört çeşit çorba, dana çevirme, pizola, tavşan, tavuk kanadı, hindi ciğeri, koyun, dana çevirme, tavuk şnitzel ve keklikti (Oliver, 1967:300-301).

Fransız devrimi sonrasında gösterişli saray sofralarına karşı çıkılmış ve sade bir mutfak ve sadece kepek ekmeğinin yapılması kabul görmüştür. Devrimin ilk dönemlerinde halk ile yöneticiler sokaklarda kurulan sofralarda birlikte yemekler yiyorlardı (Strong, 2002:274).

1860'lara kadar olan sürece bakıldığında sebze ve taze meyve kullanımı maalesef yok denecek kadar azdı. Kullanım düzeyinin az olmasının birkaç nedeni olduğu söylenebilir. Öncelikle sebze ve meyvelerin karın doyurmaması ve tatlarının tek başlarına yavan olması. Bir diğer sebep ise sebzelerin özellikle saklamadan kaynaklı su kaybetmesi ve tazeliğini hızlı bir şekilde yitirmesidir. Son olarak da sebzeler yıkanmadığı zaman bakterilerden dolayı hastalıklara neden olması ve o dönemlerde bunun nedeninin bakteriler olduğunun bilinmemesi. Bu nedenlerden ötürü uzun bir süre sebze ve meyve tüketiminden uzak kalındığı söylenilebilir (Teuteberg, 2008:234).

Yukarıda bahsedilen durumun tarıma dayalı beslenmenin yoğun olduğu bir dönemde söylenmesi garipsenebilir. Ancak tarım döneminde daha çok uzun süre saklanabilecek ve karbonhidrat içerikli tahıllara dayalı bir tarım sistemi kabul görmüştü. Bahçecilik ise daha çok avcı-toplayıcı dönemlerde göçebe olan toplulukların tarım dönemine geçiş sürecinde kullandıkları yarı göçebe yarı yerleşik hayat konumundaki beslenme şekilleriydi ya da avlarının azaldığı ve mevsimin ekime elverişli olduğu yerlerde alternatif olarak tercih edilen bir beslenme kültürüydü. İleriki zamanlarda Ortaçağ Avrupa'sında da her ne kadar bahçecilik olsa da bu durum daha çok aristokrasinin tercih ettiği bir alandı (Standage, 2017:33-37).

Avrupalıların özellikle Fransız ve İtalyanların salata ve meyve gibi ürünlerin çiğ olarak tüketilmesi sağlığa zararlı olduğu düşünülmekteydi. Bu konuda Osmanlıların yaz dönemlerinde kavun, karpuz ve diğer sulu meyveleri çiğ yemeleri

ve şarap içememelerinden dolayı veba gibi hastalıklara yakalandıkları düşüncesi hâkimdi (Sestini, 1785:76-77). Bu durum aslında o dönemlerde Osmanlının meyveleri nasıl tüketilmesi gerektiğini Avrupa'dan daha önce öğrendiğini bize göstermektedir. Özellikle yaz mevsimlerinde bol su ihtiyacı olan vücudun kavun, karpuz gibi sulu meyvelerle giderilebileceğinin bilinmesi mutfak kültürü ve beslenme hakkında ileri bir seviyede olduğunu göstermektedir.

Batı Avrupa'da kırsal bölgede yaşayan halkın fakirleşmesinin en büyük nedenlerinden biri, tarımın modernleşmesi ve toprağın zenginlerin ellerine geçmesiydi. 1872 yılında Fransa'da ömrü boyunca birkaç kez et yemiş insanlar olduğu bilinmektedir (Conran, 2006:84). Bu durum belki de ülkemizdeki ağalık sistemine örnek verilebilir. Kırsal kesimden toprakların tek kişinin veya ne zengin kişinin elinde olması ve o bölgeyi onun yönetmesi mantığı aynı şekilde ülkemizde de uzun bir süre devam etmiştir. Bu durum sonucunda sadece ağanın topraklarını süren eken ve yıllık kirasını veya çok düşük ücrete çalışan halk mantığı ülkemizin tarım gelişimine engel olduğu söylenebilir. Çiftçilerin kendilerine ait olmayan toprak veya hayvanlarla çok kötü ücretlere çalıştırılması bireysel olarak çiftçiliğin gelişimini engellemiştir.

Restoranların ortaya çıkması ilk aşamada kemik suyuna çorbalarla başladı. Restoran "iyileştiren", "canlandıran" anlamına gelmektedir. Restoranlar zamanla sadece çorba değil farklı yemekler de sunan yerler olmaya başlamıştır (Işın, 2018:378).

Yazılı menüler önceleri ziyafetlerde kaşımıza çıkarken daha sonraları restoranların açılmasıyla menüler restoranlarda yerini aldı. Ardından evde yemek yeme olayının yaygınlaşmasıyla evlerde sürekli açık duran bir yemek masası olmaya başladı (Flandrin ve Montanari, 1999:389-390).

Sanayi devrimi öncesinde gıdalar zor sindirildikleri, yetersiz işlenmelerden dolayı ve başka gıdalarla birlikte zehirleyici özelliklerinin olduğu bilinmemesi nedeniyle karşılaşılan ölümlerden ötürü insanlığın yeterli ihtiyacını karşılayamıyordu. Çocuklarda karşılaşılan ölüm olaylarının yüksek olması gıda hijyeninden kaynaklanmaktaydı. Bu durum aynı zamanda iş görenlerin verimlerinde azalmaya neden olmaktaydı (Teuteberg, 2008:235).

Sanayinin gelişmesiyle birlikte gıda ürünlerinin farklı ülkelerden hatta deniz aşırı yerlerden gemi ve trenle kolay ve hızlı bir şekilde gelmesi ve farklı yerlere taşınabilmesi gibi kolaylıklar sağlandı (Davidson, 2006:133-134). Bu durum ile birlikte kendi ülkelerinde yetişmeyen ve uzun yol sürelerinden ötürü bozulma ve çürüme riski olan gıdalar artık daha hızlı ve güvenli bir şekilde ticaret ağında yer almaya başladı. Aynı zamanda demir yolu ağlarının gelişmesiyle ülke içinde farklı bölgelerde hızlı bir şekilde gıda taşınması sağlanmış oldu. Avrupa ülkelerinin sömürgelerinde elde ettikleri ucuz malların da getirilip ticaretinin yapılmasına olanak sağlandı.

Beslenmede ağırlıklı olarak kullanılan gıdalar tahıllar ve patates ağırlıklıydı ancak mevsimsel koşullardan ve patates hastalığı gibi sorunlardan dolayı gıda sıkıntıları da yaşanıyordu. Bölgelere göre halkın tükettiği diğer gıdalar ise: çavdar, karabuğday, yulaf, kestane, mısır, lahana, fasulye, süt ürünleri, sosis ve tuzlu balıktır (Flandrin ve Montanari, 1999:352-444).

Avrupa'da patates ekiminin artması özellikle kıtlık dönemlerinde besleyici özelliklerinin öğrenilmesinden sonra yaşandı. Patatesin yaygınlaşmasının bir diğer nedeni ise diğer sebzelere göre çok fazla malzeme kullanmadan doyurucu ve tadının nötr olmasından dolayı diğer gıdalarla uyumlu bir yemek yapılabilmesiydi. Patatesin ekiminden elde edilen mahsul diğer sebzelere göre dönüm başına daha fazla ürün vermekteydi. Patatesi değerli kılan bir diğer özellik ise ispiertonun patatesten yapılabilir olduğunun keşfedilmesidir. Patates içerdiği su nedeniyle fazla stoklanamayan bir ürün olduğundan fazla patateslerin ne yapılacağı bir problem oluşturmaktaydı. İspirto üretimiyle birlikte hem karınlarını doyuran bir ürün hem de sert bir içki için hammadde olacak ve posasıyla da domuzları besleyebileceklerdi (Teuteberg, 2008:236). Patatesin bu değeri belli dönemlerde düşüşe geçmiştir. Özellikle yöresel lezzetlere bağlı olunan et ve un tüketimin fazla olduğu yerlerde ve bira teknolojisinin gelişmesiyle tekrardan biranın yaygın bir içki haline dönüşmesi dönemlerinde patates önemini yitirdi.

Fransız mutfağının 18. yüzyılda gelişmesi ve standartlaşmasıyla birlikte kendini dünyaya kabul ettiren bir mutfak olmuştur. Avrupa'nın birçok ülkesinde Fransız aşçılar aranan ve tercih edilen aşçılardan olmuşlardır. İngiltere, Almanya ve İtalya gibi ülkelerin asil ve zengin insanları Fransız aşçıları tercih etmişlerdir

(Strong, 2002:231). Fransız mutfağının gelişip ünlenmesinin nedeni kilisenin etkisinden kurtulmasıyla birlikte artık yemeklerde görünüş ve lezzete önem veren bir mutfak oluşturmaya başlamasıdır. Bunu yaparken bir standartlaşma ve mutfak sistemi kurarak yapması Fransız mutfağının birçok ülkede ilgi görmesini sağladı. Özellikle o dönemde yetişen aşçıların icatları ve standartlaştırılmış bir sistematik bir mutfak başka yerlerde de kolay bir şekilde uygulanabilmesini sağlamıştır.

Aşçılık mesleğinin sadece iyi yemek yapabilme yeteneğine bağlı olmadığı ve artık estetik ve bilimsel tekniklerin de işin içine girdiği düşüncesi 19. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Özellikle Fransız aşçı Marie-Antoine Careme bu konuda en önemli adımları atmıştır (Ferguson, 2004:47-57).

19. yüzyılın ikinci yarısında önemli bir soruna çözüm üretilmeye çalışılıyordu. Önceleri en büyük gıda sorunun gıdaya olan ulaşılabilirlikti ama sanayi gelişimi ulaşım teknolojilerinin gelişmesiyle bu problem ortadan kalktı ancak bu durum farklı bir sorunun ortaya çıkmasına neden oldu o da stoklama ve paketleme sorunu. Eski zamanlarda kurutma, tuzlama, sirke, zeytinyağı veya alkole basma yöntemleriyle çözüm üretmeye çalışmışlarsa da artık bu teknikler yeterli değildi. Uzun bir uğraşın sonunda konservenin icadı ve sanayileşme ile otomatik kapatma makinalarının yaygınlaşmasıyla tam olarak kullanışlı olmaya başladı (Teuteberg, 2008:240).

Avrupa mutfağında yaşanan bu değişiklikler arasında özellikle kremalı, yumurtalı ve meyveli turtalar, kekler ve bisküvi tarzı ürünler de yer almaktadır. Ayrıca sufle, çikolatalar ve fondanlar da sayılabilir. İçeceklere de bakılacak olursa en önemli yeniliklerden biri de gazlı içeceklerdir. Suyun karbondioksit gazıyla karıştırılmasıyla elde edilen bu içecekler sonraları içine aroma vericiler katılarak çeşitlendirilmiştir (Işın, 2018:374-377). Daha önceleri eczanelerde öksürük şurubu gibi ilaçlar üreten eczacılar ilaçların acı olmasından dolayı özellikle çocuklara içirilmesi zor olmaktaydı. Bu nedenle aromalar katarak bunu tatlandırmak istiyorlardı. Bu çalışmalar sonucunda suya karbondioksit ekleme başarılı olunca ilaçlardan çok gazlı içeceklerde kullanılmaya başlandı.

Varlıklı İngiliz kadınlarının gelenekleri arasına 18. yüzyılda çay saati girmiştir. Çayla birlikte tereyağı sürülmüş ekmekler ve kekler servis edilmeye başlanmıştır (Lehmann, 2002:140-144).

Sanayinin hızla gelişmesiyle mutfak kültürü ve beslenmenin belirleyici özelliklerinden lezzetlilik ve zevk verici olmasına olan ilgi ambalaj tasarımının önemini artırmıştır. 1900'lerde dışarıda satılan ürünler açıkta satılmaktaydı ama 1960'ların başlarında plastiğin ortaya çıkmasıyla birlikte artık ürünler çekici bir ambalaja girmeye başladı. Paketleme ile birlikte ürünler üreticiden alıcıya ulaşana kadar hem hijyen hem de tazeliğini koruması adına önemli adımlar atılmış oluyor. Bununla birlikte geliştirilen aroma ve tat vericilerle de ürünlerin cazibesi artırılmış oluyor (Teuteberg, 2008:259). Daha önceleri sadece ürünlerin ulaşılabilirliğine önem gösterilirken sonraları gıdaların kalite ve uzun süreli stoklanabilmesi sorunu ortaya çıktı teknolojik gelişmelerle birlikte bu problemler konserve ve vakumlu sistemler ortadan kalktı. Daha sonra ise üretilen ürünlerin satılabilmesi problemiyle karşılaşan üreticiler için ambalaj ve paketlemeler etkili bir çözüm oldular. Bu değişimler günümüzde bile etkili bir satış pazarlama tekniği olarak devam etmektedir.

Sanayi devrimiyle birlikte fabrikalaşma ve kadınların da iş hayatına atılmasıyla birlikte insanların gün içinde yemek yapmaya zamanları kalmamaktaydı. Bu durum sonucunda dondurulmuş hazır gıdalar çözüm olması adına bazı çalışmalar yapılmıyordu. Bu sorunlara çözüm ilk olarak yapay soğutma sistemlerinin bulunmasıydı. 1859 yılında buz makinası bulundu. 1862 yılında ise dondurucular bulundu. 1877 de ise gemilere dondurularak koyulmaya başlandı. Bu gelişmeler daha çok endüstriyel anlamda çözümler üretebiliyordu. Tüketicilerin evlerinde kullanabilecekleri bir buzdolabı daha sonraları ABD'de üretildi. Dondurucuların gelişmesiyle birlikte önceden kolayca bozulan gıdaların tadı, kalitesi ve tazeliği artık sorun olmaktan çıkmıştır. Konserve ve soğuk zincir uygulamaları gıda sanayisi ve tüketiciler için bir dönüm noktası olmuştur (Teuteberg, 2008:257-258).

2.4.9. Dışarıda Yemek: Restoranın Gelişimi

İnsan tarih boyunca hareket halinde olmuştur. Bu hareket etme arzusu bazen mecburiyetten bazen isteği doğrultusunda gerçekleşmiştir. Tarih öncesi dönemlerde insanın bir yerden başka bir yere gitmesi demek besin kaynaklarını da yanında götürmesi yada gittiği yerde besin kaynağının olmasını gerektirmekteydi. Bu bağlamda insan hareketi beslenmeye sıkı sıkıya bağlantılıdır. Zaman ilerledikçe insanlar birlikte hareket etmekte bir yerden bir yere bazen merak duygusundan bazen turistik bazen de ticaret nedeniyle yollara koyulmaktaydı. Bu zaman dilimlerinde de

güzergâh üzerinde dinlenebilecekleri karınlarını doyurabilecekleri hanlar örnek olarak söylenilebilir.

Bu süreç insanın teknolojik gelişmeleri ile birlikte farklı boyutlara dönüşmeye başladı. Sanayi devrimi ve endüstriyel üretim ile kadın-erkek çalışma ortamlarının oluşması nedeniyle evlerde yemek yapma olanakları değişmeye başladı. Bazı durumlarda tamamen istek bazı durumlarda zorunluluktan dışarıda yemek yeme olayları artmaktaydı. İnsan gereksinimleri ile mutfak kültürü çoğu noktada birlikte hareket etmektedir. Dışarıda yemek yeme isteği ile birlikte ticari kuruluşların bu talebi karşılama imkânı doğmuştur (Dereli, 1989:7-21).

Hanlar, yemek tezgâhları ve yemek konusunda kolaylık sağlayan yerler dışında restoranın varlığı çok fazla olmamasıyla birlikte 250 yıllık bir geçmişe sahiptir (Shore, 2008:302). Restoran, günümüzdeki halindeki gibi yemek yenilebilir olmadan önceki halinde sadece şifalı et suyu içilen/yenilen bir yerdi. Şehirde kafeye gidilip bir kahve içilebilecek mekanlar gibi restorana gidilip şifalı et suları (bulyonlar) içilirdi. Bir sosyalleşme yeri özelliği olduğu gibi gidip şifa bulunan bir yerdi. İlk zamanlarda hassas bünyelerinden ötürü akşam yemeği yiyemeyecek durumda olanlar için uygun mekânlar olarak bilinirdi. Katı yiyecekler satmazlardı. Bundan dolayı ilk haliyle restoran oturup yemek için değil oturup ağır ağır et suyu içmek için gidilirdi (Spang, 2007:19-20). Restoranın günümüz haline gelebilmesi belki de restoran tarihinin son 50 yılında gerçekleşmiştir. Bu süreç öncesi daha sade ve az seçenek sunan bir yer olmaktan öteye pek geçememiştir.

Restoranlar hanlardan farklı olarak bir toplanma yeri değil sadece yemek yenilmek için gidilen bir yer olmuşlardır. Hanlar gibi yemek sunulan bir barınak değillerdi. Kahvaltı için açık tutulan mekânlarda değillerdir. Restoranlarda hizmet veren garsonlar sadece o işle görevlidirler. Hanlardaki gibi her işi yapan çalışanlar değil o alanda uzman olanlar tarafından hizmet verilir. Ayrıca bir menü ile misafirler istedikleri şeyi seçerek sipariş verebilir (Shore, 2008:301-302).

Restoranlar 1600'lü yıllarda Fransa'da ortaya çıkmış ve hızlı bir gelişim ile bütün Avrupa'ya yayılmıştır. Kurulduğu dönemlerde kahve, kakao ve şarap gibi hafif içeceklerin satıldığı yerler zamanla sadece içeceklerin içildiği bir yer değil aynı zamanda sohbetlerin ve dedikoduların yapıldığı yerler olmaya başlamıştır. Bu değişim zamanla restoranın da oluşmasına imkânlar sağlamıştır (Gürsoy, 2016:169).

Sanayi devrimi ile birlikte kentleşmenin yaygınlaşması ve çalışan sayısının artmasının yanı sıra kadınların da iş hayatına girmesiyle birlikte uzun çalışma saatleri nedeniyle evde yemek yapmaya zamanın olmaması insanları dışarıda yemek yemeye teşvik etmiştir. Bununla birlikte dışarıda daha ucuza, kısa sürede ve uğraşsız bir şekilde yemek yeme isteği gibi nedenler de restoranlara olan ilgiyi artırmıştır (Scalon, 1992).

Dışarıya olan ilgi özellikle Fransız Devrimi sonrası ortaya çıkan restoranlara karşılık bulmaya başladı. İlk zamanlarda her ne kadar restoran günümüzdeki gibi isteklerimiz tam anlamıyla karşılayan yerler olmasa da şifa dağıtan yerler olarak karşımıza çıkar. Daha sonraları ise özellikle ilk kuruluşundan 20 yıl sonra artık restoranlar sadece şifa için et suları sunulan bir yer olmaktan çıkmıştır ve artık insanların isteklerine zevklerine göre hizmet veren bir yer haline gelmiştir. Lokantalardan farklı olarak müşterileri bireysel olarak ilgilenildiği yerler haline gelmiştir (Spang, 2007:94).

Fransız restoranı kısa sürede sadece Paris değil ince zevklere sahip birçok uluslararası kültürün vazgeçilmezi oldu. Fransa'nın başlı başına bir ihracat kalemi oldu. Özellikle İngiltere'ye ihraç edilen bu kültür Londra restoranlarında Paris'te eğitim görmüş aşçıların hazırladığı menüler sunulmaya başlandı (Shore, 2008:301-302). Fransız Devriminin açlıklar ile ilgili bazı sıkıntılara neden olduğu da görülmektedir. Fransız devrimi ile birlikte işsiz kalan ünlü aşçıların başka ülkelere taşınarak, mesleklerini devam ettirmek için restoranlar açmaları, Fransa'da doğan restoranların birçok Avrupa ülkesine yayılmasının nedenlerinden olmuştur (Maviş, 2003:9).

İngiliz ve Amerikalı gezginlerin sık sık Fransa'yı ve restoranlarını övmeleri ve ilk fırsatta mutlaka gidilip görülmesi gereken yerler olduğu aynı zamanda ne kadar ucuz olduğu vurgusunda bulunuyorlardı. Restoranlar özellikle müşterilerin fiziksel ihtiyaçlarını karşılamakla birlikte insanların yabancı kültüre olan merakının giderilmesinin de kolay bir yoluydu. Açtığınız menüde o kültüre ait bir dokuyla karşılaşıyorsunuz. Bunu yapmak bir ülkeden başka bir ülkeye gitmekten daha kolaydı. Sadece o restorandan içeriye girmek yeterliydi (Spang, 2007:217).

Restoranların yaygınlaşması ve talep görmesinin birkaç nedeni var. Belirli saatlerde dışarıda yiyecek bulunabilen bir ortamın içine günün her saati açık olan ve

karınlarını doyurabilecekleri yer olarak çıkması, bir diğer neden ise lokanta tarzı yerlerde yemek ücreti genelde yemekten sonra ödeniyordu ve bu beklenmedik hesaplarla karşılaşılma riskine neden oluyordu ancak restoranlarda yemeklerin porsiyon fiyatlarının yazıldığı menüler bulunmaktaydı. Söyleyebileceğimiz bir diğer neden ise önceleri sunulan hizmetin standart olması yani verilen yemekler işletmenin belirlediği yemekler ve herkes tek masa etrafında oturmak zorunda olmalarına karşın restoranlar artık kişileri farklı masalarda kişiyi özel hissettirecek şekilde ve müşterinin menüden istediği yemeği isteyebileceği bir esnekliği sayesinde hızla yaygınlaştı (Gürsoy, 2016:171).

1780'lerde menülerin insanlar üzerinde hem heyecan hem de hayal kırıklığı uyandırabilecek bir durumu ortaya çıktı. Bazen balığın fiyatını görebiliyorsunuz ama gelen tabakta balığı göremiyorsunuz gibi durumlarla karşılaşıldı. Bu restoranın ilk dönemlerinde olsaydı belki basit açıklamalarla savuşturulabilirsiniz. Ama ileriki zamanlarda menülerin böyle kötüye gitmesi de karşılaşılan olumsuz gelişmelerdendi (Spang, 2007:245).

19. yüzyılın ilk yarısında özellikle restoran etkili bir değişime uğramıştır. Bu değişim özellikle yeni müşterilerin yeni yemeklerin gösteriştan uzak Pazar yerlerinde açılan restoranlarda buluşmasına dönüşmüştü. Bunlar bazı durumlarda etnik restoranlar olabiliyorlardı. Özellikle ABD'de Çin restoranlarının yaygınlaşması buna örnek verilebilir. Bu değişimler özellikle 19. yüzyılın sonuna doğru yapısal bir hal almaya başladı. Garsonluğun yerini self-servis almaya başlaması veya hesabın ödeme yerinin artık kasa denilen bir yerde yapılması. Bu değişim gibi 19. yüzyılın ortalarında ise orta sınıf için restoranlar ortaya çıktı ancak bu restoranlar geniş menülerinden daha çok self-servis ağırlıklıydı. Özellikle bar, kafeterya ve paket servisi mekânlarının karışımı gibi bir görümü vardı (Shore, 2008:318-320).

Restoranlar 19. yüzyılda yazılı metinlerde düş nesnelere olarak yer almaya başladı. Özellikle romanlarda ve gazetelerde mutfaklardan yükselen güzel kokular ile sokak aralarında göze çarpan saraylar olarak adlandırılıyordu. Bu durum bir eleştiri olarak karşımıza çıkıyor. Özellikle restoranların artık eskisi gibi masum olmadığı zenginlerin zevklerini fakirlerin gözlerine sokarak tehlikeli arzulara neden oluyordu (Spang, 2007:255).

Amerika'nın yenilikçi bakış açısıyla restoranlara farklı bir yön verildi. Tasarım, amacı ve müşteri kitlesi açısından uzun demiryolu yolculukları bir fırsat bilindi. Özellikle yataklı vagonların çıkmasıyla birlikte trenlere de restoranlar kurulmaya başlandı. Bu restoranlar daha çok yerel ürünlerin aşçılar tarafından hazırlandığı ve tecrübeli garsonlar tarafından servis edildiği bir seyyar restoran tipi ortaya çıktı (Shore, 2008:319).

Restoranların verdikleri hizmetlerine puan verilmesi 1900 yılında Michelin oto lastikleri sahipleri tarafında ortaya çıkmıştır. Müşterilerinin uzun yol kat edip lastiklerini sık sık değiştirmelerini sağlamak için farklı yemek tatlarının yer aldığı rehber oluşturdular. Bu durum günümüzde epey yaygınlaşıp restoranların kalitesini ve güzelliklerini belirleyen bir sisteme dönüştü. Restoranların en iyisi üç yıldızlı olmak kaydıyla iki ve bir yıldızlı derecelendirmeleri mevcuttu. Bir yıldız yolunuzun üzerinde uğramaya değecek bir yer olduğunu, iki yıldız o restoranda yemek için yolunuzu biraz değiştirebileceğinizi ve üç yıldız ise sadece o restoranda yemek için o yolculuğa çıkılabileceğini gösterir (Gürsoy, 2016:172).

20. yüzyılda ise restoranın değişimine en büyük katkıyı sağlayan şey otel işletmeciliği ve aşçıların birlikte hareket etmesiydi. Bu uyumun en iyi örnekleri Ritz ve Escoffier'in yetenekleriyle oluştu. İkilinin ortak hedefi zarif mutfağı zarif servis ile bir araya getirmektir. Lezzetli yemekler ve ihtişamlı gösteriler ile kısa sürede dünyada kabul gören bir akım başladı. Bu ikilinin ortaya çıkardığı akım klasik restoran anlayışını rotadan kaldırdı (Shore, 2008:325-326).

ABD'de yol kenarındaki lokantalar, büfeler, salaş lokantalar ve kır otelleri rahat, güzel, temiz ve sağlıklı yemek yenilebilecek yerler olarak klasik restoran türünün devam edilmesini sağladılar. Avrupa'da ise kafe, küçük barlar ve küçük kasaba restoranlar tekrardan eğlenceli yerler olmaya başladı. Standartlaşma ve sağlıklı ucuz mantığında olan yemek akımının yaygınlaşmasının karşısında ise "Yavaş yiyecek" akımı bir dirençle durmaktadır (Shore, 2008:331).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜKETİM KÜLTÜRÜ ve GAZİANTEP MUTFAĞI

İnsanlık tarih boyunca birçok değişime uğramıştır. Bu değişimler bazen iyi yönde olurken bazen de insanlık için kötü sonuçlar doğurmuştur. Bu süreçler içerisinde mutfak kültürü de bazen iyi bazen kötü anlamda gelişmelerle karşılaşmıştır. Avcı-toplayıcı olan insan göçebe yaşantısından vazgeçip yerleşik hayata tarıma dayalı bir besleme kültürüne geçmiştir. Günümüzde halen bu değişimin insanlık için iyi mi kötü mü olduğu tartışılmaktadır. Avcı-toplayıcı olarak kalsaydık daha mı iyi bir gelişim içinde olurduk soruları sorulmaya devam etmektedir. Bu soruların nedenlerinden biri, buğday ve mısır gibi gıdaları ve birçok sebze yi doğal oluşumlarına müdahale ederek yapay bir üretime mi çevirdik. İlk dönemlerde iyi gibi görünen bu değişim zamanla bizi toprağa yani o ürünlere mahkûm etti. Onlara bağlı bir yaşam ve ekonomi sistemimiz oluştu. Bu durum günümüzde halen devam etmektedir. Tarımın oluşumuyla mülkiyet ve sınırların ortaya çıkması savaşlar, hastalıklar ve kıtlıkların etkisiyle insanın zorlu mücadelesi farklı bir boyuta taşındı. Artık besin ve yeraltı kaynaklarının yoğun olduğu yerler güçlenmekte yada savaşarak yeni fetihler ile ele geçirdikleri yerlerdeki kaynakları sömürmeye başladılar. Bu süreç özellikle dünyanın gidişatını değiştirecek pusula, barut ve matbaa olmak üzere üç icat ile şekillendi.

Pusula, barut ve matbaa ile birlikte özellikle Avrupa hızlı bir gelişimin içerisine girmiştir. Bu durum mutfak kültürüne de büyük ölçüde etki etti. Barut ile güç kazanılıp geniş yerlerde yeni kültürleri kontrol altına alıp hem ticari hem de gıda sömürüsü, pusula ile deniz aşırı keşifler yapıp yeni yerlerde yeni gıda ürünlerinin kolay ve hızlı taşınmasının sağlanması, matbaa ile yemek kitaplarının basılması gibi

yenilikler ortaya çıktı. Bu süreç kıtlık ve savaşlarla zaman zaman olumsuz bir gelişime dönüştü diyebiliriz.

19. yüzyıl sonrasında ise Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi ile mutfak kültürü hızlı bir gelişim gösterdi. Seri üretim ve uzun süreli dayanabilmesi için ürünleri otomatik paketlenme makinaları ortaya çıktı. Fransız Devrimi ile de Restoranın ortaya çıkması ve dışarı da yemek ile mutfak kültürü uluslararası alanda sistematik bir değişimin adımlarını atmış oldu. Bu süreç üretilen ürünlerin bolluğu ve bu ürünlerin satılması gerektiği bir yola girince artık insan nesli için gıdalarda önemli olanın sağlık ve gerekli besin ihtiyacı değil pazarlama ve tüketim sürekliliğinin nasıl sağlanacağıdır. İnsanların yapabileceği en kötü şeylerden biri belki de kendi türünü yok etmeye bu kadar hevesli olmasıdır.

3.1. Tüketim Kültürü

3.1.1. Kültür

Kültür, insan türünün en ayırt edici özelliğidir. Kültür insanları hayatları boyunca öğrenmeye dayalı ve bireyler arasında aktarılabilen her şey olarak bilinir; ölüm törenleri, çiftçilik, düğün adetleri, alet yapımı, sanat ve cinsel davranışlar. Kültür yaşamımız boyunca bütün öğrenimlerimizi içerdiğinden sürekli değişebilir. Kültürün bütün katmanlarında dil aracılığıyla iletişim kurma yeteneği bulunmaktadır. Kültür dil diye adlandırdığımız simgesel iletişim aracılığıyla aktarılır. Kültür sadece toplumsal davranışları değil düşünme şekillerini de kapsar (Bates, 2013:47-48). Kültür ile ilgili sınıflamalar yapacak olursak “toplumsal olması, tarihsel olması, aktarılabilir olması, uygulanabilir olması, birlik içinde çokluk” gibi özellikleri sayabiliriz. (Turan, 1990:29-30). Saydığımız bu özellikler içinde de dilin önemi yadsınamaz.

Kültür, bir toplumla bağlantılı olan bireylerin, insanlığın öğrendiği bilgi, sanat, gelenek ve görenek gibi yetenek, beceri ve alışkanlıkları içeren komplikelerin bir bütünüdür (Güvenç, 1999:101). Malinowski’ye (1990:39) göre kültür, aletlerden ve tüketim mallarından, çeşitli toplumsal oluşumlar için yapılan yasalar, kurallar, insana ait fikir ve yeteneklerden, bunlarla birlikte inanç ve geleneklerden oluşur. Turhan’a (1972:56) göre ise kültür, bir toplum içerisinde mevcut her türlü bilgiyi, alışkanlıkları, o toplumun değer yargıları, genel davranışları, düşünce ve zihniyet ile

her tür tavır şekillerini içeren, o toplumun bireylerinin kabul gördüğü, onu diğer toplumlardan ayırt etme özelliği olan ve topluluk üyelerine bir yaşam şekli veren, maddi ve manevi değerler bütünüdür.

Bütün toplumların kültürel yapıları iki öğeden oluşmaktadır. Maddi öğeler ve manevi öğeler (Özkalp, 2009:91). Kültürün maddi yönü genellikle fizyolojik ihtiyaçların giderilmesi, manevi kültürü ise insan düşüncesinin, inançlarının ve değerlerinin kalıtımsal olması, insan yaşamını düzenleyen, geçmişten aktarılan değerler ve bu değerlerin inşa ettiği hayat tarzı ve manevi çevre olarak sayılabilir (Penpece, 2006:67).

Alt kültür, bulunduğu toplum içerisinde az veya çok değişerek yer aldığı toplumun kültürle tam olarak adapte olamamış, sosyal, ekonomik veya etnik grubun kendine özgü kurallara bağlı olarak yaşamasıdır (Güven, 1999:176). Alt kültürü başka bir ifadeyle tanımlayacak olursak, bölgelere göre içinde yaşadığı kültürün ana hatalarından temel anlamada büyük farklılıkların olmadığı düşük düzeyde farklılık ve çeşitliliğe sahip bir yaşam süren bir kültür anlamına gelir (Erkal, 1997:37).

Alt kültürün bir türü olan Karşı kültür, içinde bulunduğu toplumun değer yargıları, normları ve yaşam şekillerine yani içindeki toplumun kültürel yapısına ters düşen, tutum ve davranışlardır. Alt kültür içinde yer aldığı ana toplumun kültürel yapısını tam manasıyla yok saymazken, karşı kültür ana kültürün değerlerine, kurallarına ve yaşam şekillerine karşı çıkmayı içerir (Güven, 1999:176). Bu tanımlar doğrultusunda karşı kültür; değerler, kurallar ve yaşam şekilleri açısından toplumun beslendiği egemen kültürel değerlerini kabul etmeyen, onun yerine ise farklı kültürel bir sistem oluşturmaya çalışan kültürel oluşumlardır (Bostancı, 2003:121).

Bir diğer kültür türü olan seçkin kültür ise, genel olarak elitler veya seçkinlere ait kültürel yapıyı anlatan bir kültür biçimidir. Seçkin kültürü, bir toplumda içinde bulunan elitlerin sadece kendilerini ait olduklarını düşündükleri ve diğer kültür türleri karşısında daha değerli olduklarını düşündükleri bir kültürel ritüeller bütünüdür. Bu topluluk içinde bulunan kişiler, gelişmiş bir beğeni duygusuna sahip oldukları, kültürel olarak iyi bir bilgiye sahip oldukları, bilgileri ve maddi şartlarından dolayı genel bir çevre tarafından öne çıkarılmış ürünlerden bir seçme yapabildikleri düşüncesindedirler (Bostancı, 2003:125).

Halk kültürü ise, ana unsurlarını halkın içinden alan, bir toplumun yaşam şeklini oluşturan kültürel bir olgudur (Tellan, 2004:197). Bu manada halk kültürü, birlikte yaşayan insanların içinde buldukları toplumun karşılaştığı sorunları çözmeye yollarından oluşmaktadır. Bu üretilen çözümler zamanla sabit bir hale gelmekte ve toplumun bütün bireylerini kontrol edip ve bireylerin kültürlerini oluşturur (Güngör, 1995:35).

Kültürün sınıflandırmalarında son olarak açıklanacak olan kitle kültürü ise, modern üretim teknikleri yani fabrikalaşma ve teknolojik üretimin oluşturduğu bir kavramdır. Fabrikalaşma ve seri üretim ile birlikte ortaya çıkan yeni icatlar ulaşım ve kitle iletişim alanında büyük ilerlemeleri sağlamıştır. Bu değişim insanların hayat şekilleri ve tüketimlerini değiştirip büyük oranda etkisi altına almıştır. Bu durum 20. yüzyılın başından itibaren kitle toplumu ve bu toplumun sahip olduğu dünya görüşü, yaşam kuralları, inanç ve değerleri belirleyen kitle kültürü ortaya çıkmıştır (Türkdoğan, 1988:67-70).

3.1.2. Tüketim

Tüketmek terimi en eski kullanımlarında “yok etmek, harcamak, israf etmek, bitirmek” anlamlarına gelmektedir (Williams, 1976:68). Tüketmek olgusu insanlığın hayatı boyunca gerçekleştirdiği bir harekettir. İlkel çağlardan günümüze kadar insanlar hayatta kalmak için tüketmek zorunda kalmışlardır. Kimi zaman hayatta kalmak için kimi zaman zevk ve hazarımız için tüketimi gerçekleştirmişlerdir. Tüketimin oluşabilmesi için bir ihtiyacın olması gerekmektedir. İhtiyaç herhangi bir şeyin yoksunluğunun oluşturduğu bir stres durumudur. Yokluğu hissedilen şeyin, hayatta kalmayla olan etkisi veya yokluğun giderilmesinden dolayı kendini iyi hissetme yoğunluğu açısından, yokluğun yaratacağı stres hali daha güçlü olacaktır (Odabaşı ve Barış, 2010:21).

Tüketim; ister yasal bir ihtiyaç olsun ister yasal olmayan bir ihtiyaç olsun, bu durumun giderilmesi için göze alınan maddi ve manevi değerlerin bu amaç için kullanılması olarak belirtilebilir (Torlak, 2000:17). Aynı zaman da tüketim, kişilerin ihtiyaç ve isteklerini gidermek amacıyla üretilen mal ve hizmetlerin elde edilmesidir (Karalar, 2004:9).

Günümüzde tüketime bakacak olursak, geleneksel toplumlarda karşılaşılan ve amacın daha fazla mal ve hizmetlerin sahip olması isteğinden farklı olarak hissettirdiği duygularında tüketimi söz konusudur (Orçan, 2004:13). Bu tanımla bağlantılı olarak tüketim bir açıdan insanlar veya sosyal gruplar arasındaki sınırları belirtmekte, bir açıdan da sınırları oluşturmakta ve bu sınırları yeniden oluşturma aracı olarak tanımlanabilir (Yanıklar, 2006:28).

Tüketim kavramı yalnızca ekonomik anlamda ve yararcılık kavramı temelinde değil, aynı zamanda, gösterge, sembol ve işaretlerin de içinde bulunduğu sosyal ve kültürel bir olgu olarak görülür (Bocock, 1997:13).

Tüketimin konusu olan her şey ölçülebilir bir değer karşılığında tüketimin nesnesi olmaktadır. Bazen kültürel bir nesne ve inançsal bir değer bile pazarlanabilir ve bir metaya dönüşür. Bu durumda artık o kültürel unsurun nasıl bir geçmişi veya inançsal olarak önemi değil, önemli olan bir bedel karşılığında alınan ürünün kişiye verdiği haz duygusudur (Aydemir, 2007:278-279). Bireylerin haz ve arzuya olan zayıflıklarını bilen kapitalizm ve kültür endüstrisine yön verenler, bireylerin bu zayıflıklarından faydalanarak, hatta bunun üzerine bir sistem kurarak varlığını sürdürmektedir (Orçan, 2004:21).

Tüketimden eksik olmak, mutsuzluğa neden olmaktadır. Bu nedenle daha fazla tüketmek ve bununla da mutluluk elde etmek kişiye sanki vatani ödevi olarak zorla kabullendirilmiş gibidir (Baudrillard, 1995:97-98).

Tüketim, kişilerin kim oldukları, kim olmak istedikleriyle ilgili davranışları ve bu davranışlarını elde tutabilmek verdikleri çabaları etkilemektedir: Kimlik isteğinin gelişimini oluşturan olgularla iç içe girmiş bir durumdur. Bu açıdan tüketim, iktisadi olduğu kadar, aynı zamanda toplumsal, psikolojik ve kültürel bir olgu olma yolunda devam etmektedir (Bocock, 1997:36).

Tüketim kültürü üzerinde düşünülen üç perspektif bulunmaktadır. Bunlardan birincisine göre; maddi kültüre ait olan tüketim ürünleri, alışveriş yerleri, tüketim alanları aracılığıyla ürün birikmesine olanak sağlayan ve bu sayede kapitalist üretim sistemini genişlemeyi sağlamaktadır. Bu duruma karşı iki farklı bakış ortaya çıkar. Biri eşitçilik ve bireysel tercih özgürlüğünden ötürü savunurken, diğeri ise bu sistem ile daha iyi toplum olma yolundan çıkartılarak boş zamana ve tüketimi teşvik

ettirici özentiye neden olmayı sağladığı savunulur. İkinci perspektife göre; sosyolojik bir bakış açısıyla bakılan bir bakıştır. Kişilerin toplumsal birliktelik veya ayrışma yaratmak amacıyla ürünler üzerinde kullandıkları yollar üzerinde durur. Üçüncü perspektif, arzular, estetik hazlar ve tüketicinin kültürel hayalindeki duygusal hazlar sorununa değinir (Featherstone, 2013:38).

Tüketim kültürü, gerçek anlamda, tüketicilerin çoğunlukla faydacı özelliğinden daha çok statü oluşturma, başkalarıyla arasında fark oluşturma ve yenilik peşinde koşma gibi amaçlı ürün ve hizmetleri arzularadıkları, takip ettikleri, sahip olmaya çalıştıkları bir kültüre karşılık gelmektedir (Belk, 1998:105).

İnsanların modern dünyamızda hızla kendisinden uzaklaşması ve mutlu olamaması ve günümüz modern pazarlama teknikleri ile tüketimin arzulanması sonucunda insanların sürekli alışveriş isteğiyle durmadan satın alma güdüsünde olmaları ve satın alma sonucunda mutlu olunabileceğini düşündüren bir kültürün temelleri atılmıştır (Dolu, 1993:39). Tüketim kültürü olarak nitelendirebileceğimiz bu olgu 19. yüzyılda alt ve orta sınıfların arzu ve isteklerinin yönlendirilmesiyle ortaya çıkmıştır. Tüketim o dönemlerde alt ve orta sınıfların gerçekte sahip olmadıkları eksiklikleri giderdiği vaadini sunarak toplumu rahatlatan bir düşünce olarak ortaya çıkmıştır (Arık, 2009:11). Bazı düşünürlere göre ise tüketim kültürü özellikle, II. Dünya Savaşı sonrası oluşan tüketim çılgınlığından dolayı ortaya çıkmıştır (Erdem, 2009:292).

Bu ortaya çıkış özellikle Amerika'nın II. Dünya savaşı sonrası kazanımları ve ticari olarak dünya lideri yolunda attığı adımlardan oluşmuştur. Amerika'da fabrikaların hammadde ihtiyaç sıkıntıları olmadan artık bol üretime geçtiği dönemlerde ürünler bol ama insanların alışveriş isteğinin olmaması üretilen ürünlerin elde kalmasına neden oluyordu. Üretilen ürünler çok sağlamdı ve herkesin ulaşabileceği ürünlerdi. Bunun üzerine reklam ve sınıf farklılıkları gibi kavramları hayata geçirip insanların ellerinde olan ürünleri tekrar tekrar satın almaları hedeflendi. Üretilen ürünler eski kalitesinde üretilmeyip yeniden alımın oluşması sağlandı. Yada ellerinde o ürün olmayanların mutsuz ama o ürünü kullananların ise mutlu ve toplum içerisinde saygın kişiler tarafından kullanılan ürünler olduğu algısı yapıldı (Teuteberg, 2008:234-261).

Zamanla insanların satın aldıkları ürünlerde dikkat ettikleri şey içinde buldukları kültürel yapıya uyumlu hareket etmek gerekirken marka ve imajların ortaya çıkmasıyla “kültür” ile “tüketim”in yer değiştirdiği görülmektedir. Bunun sonucunda tüketimin ihtiyaçtan kaynaklı olarak sahip olma isteği dışında bir hareket olması ve kültürle de bir etkileşiminin olmadığı halde kültürle anılarak “tüketim kültürü” tanımlaması kabul görmüştür (Topçuoğlu, 1996:160-161). Don Slater, tüketim kültürünün özelliklerini sistematik bir şekilde açıklama yoluna gitmiştir:

- 1- Tüketici kültürü tüketmenin kültürüdür
- 2- Tüketici kültürü pazar toplumunun kültürüdür
- 3- Tüketici kültürü ilk olarak evrensel ve kişisel olmayan niteliklerdir
- 4- Tüketim kültürü, özgürlüğü özel yaşam ve özel seçim ile özdeşleştirir.
- 5- Tüketici ihtiyaçları ilke olarak sınırsız ve duyurulmazdır.
- 6- Tüketim kültürü post-geleneksel toplumda kimlik ve statü belirlemede ayrıcalıklı bir ortamdır
- 7- Tüketim kültürü, çağdaş güç deneyiminde kültürün öneminin artısını temsil eder (Aktaran: Odabaşı, 2006:46).

Tüketim kültürü terimini kullanmak, mal ve hizmetler evreninin ve bu mal ve hizmetlerin günümüz toplumunun anlaşılması önemli bir yerde olduğunu vurgulamak demektir. Bu vurgunun iki boyutu mevcuttur: Birinci boyutu, iktisadın kültürel boyutu ve maddi ürünlerin sadece fayda değil aynı zamanda “iletişim araçları” olarak kullanılmaları demektir. İkinci boyutu ise kültürel ürünlerin iktisat sistemi içerisinde hayat şekilleri, kültürel ürünlerin metalaştığı bir alanın oluşması, arz, talep, sermaye birikimi, rekabet, tekelleşme gibi piyasa kuralları içinde olmasıdır (Featherstone, 2013:152).

Tüketim kültürü hakkında farklı bir bakış açısı geliştiren Barthes, tüketim kültürünü çağdaş-mit üretim yapan bir yapı olarak tanımlamaktadır. Kültürel tüketime şekilde yaklaşıldığında “kültür” ürün ile isteğin, hayalle hazzın birleşmesi anlamına gelir. Bu birleşme sevgi, heyecan, zevk, özgürlük gibi kişisel tecrübelerin ürünler aracılığıyla nesnel şeylermiş gibi görünmesini sağlar. Belli toplumlar, sınıflar ve alt gruplar tarafından ortaya konulan bu ürünlerin mitsel özellikleri, global kültür içerisinde benimsenerek, farklı toplumların yerel değerleri içerisinde kültürel bir değer kazanıp onlara aitmiş gibi mitlere dönüşür (Sözen, 2001:185).

Tüketim kültürü toplumun güçlü değerleri, sadece tüketim alışkanlıkları tarafından tasarlanmamız, aynı zamanda onlar tarafından türetilmiştir. Bu durum sonucunda modern toplum artık maddeci, para sistemi içinde oluşmuş bir kültür olarak; “olmayı” dışarıda bırakarak “sahip olma” konumunu geçmiştir (Slater, 1997:24-25).

Tüketim kültüründe toplum içindeki bireylerin nesnelere olan arzuları aslında topluluğun eğiliminden kaynaklanmaktadır ancak bu arzulara olan eğilim aynı zamanda bireyselleştirici bir şekilde son bulmaktadır. Tüketim insanları birleştirir ama bu birleşim ayrı ayrı sınıf sınıf bir birleşimdir. Bu eğilim modern kültürün temelleri olarak görülmektedir. Tüketim kültürü aynı zamanda modernite idealiyle yani düşüncesiyle bağlantılıdır (Slater, 1997:9).

Tüketim kültürü, öncelikli olarak tarzın ön planda olduğu bir kültürdür. Tarzın bir meta olarak üretimi bu kültürün temel özelliğidir (Sarıbay, 1993: 50). Tarz üretimini sağlayan ve bunun satışını sağlayan da kitle iletişim araçlarıdır. Kitle iletişim araçları, toplum içindeki bireyleri etkileyerek oluşturulan tarzın herkes tarafında kabul görmesini sağlamaktadır (Toffler, 1981:219-220).

Sanayileşmenin hız kazandığı dönemlerde ortaya çıkan “tüketim toplumu” 1960’lı yıllarda en üst seviyeye ulaştığı gözlemlenmiştir. Tüketim toplumunun başını çeken ABD ve Batı Avrupa ülkelerinde 1967 yılında ekonomik durgunluk ve kriz ortaya çıkmıştır (Erkan, 1993:7). Bu durumun tüketim kültürünün gelişimini yavaşlattığı söylenebilir. Ancak ekonomilerin devamlılığı sürdürülebilmesi için reklam ve bazı iletişim kanalları aracılığıyla tüketim kültürü toplumu etkilemeye başlamıştır. Bu etki günümüze kadar devam etmektedir.

Tüketim kültürü bazı araştırmacılara göre İngiltere’de orta sınıflar açısından 18. yüzyılda, işçi sınıfı için ise reklamın, alışveriş merkezlerinin, toplu eğlencelerin ve boş zamanın geliştiği 19. yüzyılda gelişti söylenmektedir (Featherstone, 1996:187). Bazı araştırmacılara göreyse, tüketim kültürünün başlangıç zamanı, post-modern (1950-1980) döneme ait olduğu söylenmektedir (Hall ve Jacques, 1995:29).

Tüketimin hem günlük yaşam içerisinde olması, hem de kültürel değerler için önemli bir rol haline gelmesi, tüketim kültürü mantığının temelini oluşturmaktadır (Chaney, 1999:25). 20. yüzyıl kapitalist sisteminde tüketim, insanlar

arası iletişimin yerini alan ve çözüm üretilemeyecek sorunlardan kaynaklı olabilecek duygusal tepkilerin yönünü değiştiren bir araç haline gelmiştir (Willis, 1993:59). Tüketim yapmayı düşünmek ya da tüketim yapmayı devamlı düşünüp arzulamak, çoğunlukla tüketim yapma eyleminin gerçekleşmesinden daha etkilidir (Yanıklar, 2006:33).

3.2. Gaziantep Tarihi ve Gaziantep Mutfağı

Gaziantep, Güneydoğu Anadolu'nun nüfus olarak en büyüklerinden olmakla birlikte Fırat Nehrine akan Sacur Çayı'yla bağlantılı olan Ayınleben (Allaben) deresinin, Halep'in kuzeyinden itibaren yükselen yaylanın (Antep Yaylası) merkezi içinde kurulmuştur (Özdeğer, 1996:466).

Gaziantep ilinin tarihi, tarih öncesi devrilere kadar gitmektedir. Yontma Taş Devrinden günümüze gelen sürelerde bu bölgede yaşayan insan toplulukları bulunmaktadır. Halep vilayeti salnamesindeki kayıtlara göre, M.S. 1397-1398 yıllarında şehir ilk kurulduğu yer olan Dülükbaba'dan günümüzdeki yerine taşınmıştır (Bozgeyik, 1997:34). Tarih öncesi dönemlerde ekonomik ve siyasi büyük çoğunlukla Kuzey Suriye ile Mezopotamya'yı iç Anadolu'ya bağlayan yolların geçtiği yerlerde yapılmaktaydı ve buralar o dönemlerde Dülük bölgesi olarak anılmaktaydı (Özdeğer, 1996:466). Dülük, Fırat Nehri yatağı üzerinde Mezopotamya'dan gelen kervanların Apamea - Zeugma ile Germanici (Maraş) arasında kalan önemli bir kavşak konumundaydı (Babat, 1987:8).

M.Ö 1800-1200 tarihlerinde Dülük, Hitit Devleti yönetiminde olmuştur (Göğüş, 1997:24). M.Ö. 1500 tarihlerinde İran üzerinden gelen Mitanniler, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesine yerleştiler. Mitanniler özellikle Antep ve çevresinde bulunan Hitit kültürü hâkimiyetine geçerek küçük devlet üzerinde yönetim kurdular (Ceyhan, 1999:13).

Eski isimlerden biri Dülük olan Gaziantep, MÖ 300-280 yılları arasında Selokid'lerin kontrolü altında eyalet olan Dülük, Antiochia Ad Taurum adı altında, Antakya'ya bağlı olduğu bilinmektedir. Bizans döneminde ise Dülük'ün önemi ilerleki süreç içinde askeri bir konumda olmuştur. Herakleios döneminde başlayan uygulama ile Dülük, Telukh ismiyle anılan thema merkeziydi. 18. yüzyılın başlarında Antep önemli bir şekilde gelişip Dülük'ü geride bıraktı (Pamuk, 2009:30-31).

Hitit İmparatorluk Döneminde Dülük etkin bir kült yeri olmaktadır ve gök Tanrı Teşup'a ait bir tapınak bulunduğu söylenmektedir. Büyük İskender'in ölümünden sonra bölge Seleukidlerin yönetimi altına girmiştir. MÖ 2. yüzyılın ikinci yarısında Komagene İmparatorluğu, MÖ 30 yılında Roma İmparatorluğunun yönetimi altında olmuştur. Roma Dönemi'nde bölgeye gelen askerler tarafından Hititlerin gök Tanrısı Teşup, Roma'nın gök Tanrısı Jupiter ile özdeşleştirilmiştir (Başgelen, 1999:127).

Gaziantep'in coğrafi olarak bulunduğu konum ve çevresi en eski yerleşim alanlarında biridir. Yontma Taş Devri'nden günümüze kadar atalarımızın yerleştiği ve yaşadığı bir yer konumundadır. Bölgenin kültür tarihi MÖ 9000'lere yani Mezopotamya uygarlığına kadar ulaşmaktadır. Gaziantep'in tarihi Paleolitik Dönemden başladığı söylenebilir (Darkot ve Dağlıoğlu, 1982:64). Dülük içerisinde bulunan Kaber Tepesi'nde yapılan araştırmalarda, Şarklı mağarada on üç kültür katmanının en alt katmanı Paleolitik Dönemi oluşturmaktadır. Bölgedeki kireçtaşı şekilleri, prehistorik dönemde yaşamış atalarımız tarafından kullanılan çakmak taşı şekillerine benzerdir (Bostancı, 1983:49-51). Gaziantep, günümüzde Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yerleşim olarak en büyük merkezidir (Darkot ve Dağlıoğlu, 1961:64). Gaziantep tarih kayıtlarında Hititler tarafından kurulduğu belirtilmektedir (Özdeğer, 1982:5). İslam orduları tarafından Hz. Ömer zamanında fethedilen Gaziantep, şehrin etrafında bulunan su kaynaklarından ötürü pınar şehri anlamına gelen "Ayıntab" ismi verilmiştir (Yavuz, 1999:165).

Resim 3.1'de de görüldüğü üzere Gaziantep, Mezopotamya, Anadolu ve Mısır'ı birleştiren kesişme konumunda bulunması dolayısıyla günümüzden 7600 yıl öncesine kadar giden bir kültür merkezidir (Marchetti, 2012: 132-147). Ticaret güzergâhları içinde olan Gaziantep farklı ülke ve medeniyetlerin kültürlerini günümüz yaşamına getirmiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda Gaziantep mutfak kültürü de Neolitik, Bronz Çağı, Hitit, Helen, Roma, Bizans, Osmanlı, Selçuklu ve Cumhuriyet dönemine ait mutfak kültürlerinin izleri günümüze kadar gelmiştir. (Ersoy, 2007:309-319). Sonuç olarak Gaziantep mutfak kültürü aynı zamanda, Anadolu mutfak kültürünün etkisiyle son halini almıştır (Basan, 2014:256).

Gaziantep yemeklerini kategorize ettiğimizde birçok alt başlık görebiliriz. Bu başlıklar altında en fazla karşılaşılan yemek türü kebablar ve et yemeklerinde

olduğunu söyleyebiliriz. Gaziantep yemekleri, bulunduğu coğrafya itibariyle sadece et veya hamur işleri olmak üzere kısıtlı bir gıda çeşidi üzerine odaklanmamıştır (Öksüzoğlu, 2012). Örneğin, birçok yemek kültüründe arka planda kalan süt ve süt ürünleri Gaziantep mutfağında yemeğin temel malzemesi olmaktadır. Ana yemekler ve birçok yemek çeşidinde yoğurt, peynir, kaymak gibi süt ve süt ürünleri yer almaktadır. Bunların dışında ise patlıcanın Gaziantep yemek kültüründe ayrı bir yeri olduğunu görüyoruz. Yöresel söylemiyle “balcan” olarak bilinen patlıcan özellikle yaz mevsiminde yemeklerde bol miktarda kullanılmaktadır. Sadece mevsimsel değil aynı zamanda kurutulmuş patlıcan da yıl boyu mutfaklardan eksik olmamaktadır. Patlıcanın içi ve yeşil kabukları bile yemeklerde kullanılmak için kurutulmaktadır. Bu kurutulmuş malzemeden Antep mutfağına ait olan börk aşı ve mıcırık aşı olarak bilinen yemekler yapılmaktadır (Erduran ve Şerifoğlu, 2008:616-627).



Resim 3.1. Bronz Çağında Gaziantep ve Çevresinde yer alan yerleşim alanları (Ryan vd., 2009).

Gaziantep mutfağında yoğun bir şekilde kullanılan pilav; tok tutması, kolay hazırlanması ve besin değerinin yüksek olmasından ötürü sevilen bir üründür. Pilavlar sade ve farklı besinlerin katılmasıyla, hem ana yemek yanında tamamlayıcı, hem de tek başına tüketilebilmektedir. Gaziantep mutfağının en önemli yöresel pilavı firik

pilavıdır. Firik pilavı; tarlada daha olgunlaşmadan, yeşil iken toplanıp tütülenerek is kokusuyla farklı bir tada sahip firik buğdayı ile hazırlanır (Tan, 2012:290).

Gaziantep yöresel mutfağında en fazla karşılaşılan yemek olarak kebabları görmekteyiz. Kebablarda kullanılan et insanlığın ilk yerleşim olarak kullandığı coğrafyada olması ve hayvanların ilk evcilleştirilenlerden kuzu ve koyunun olması nedeniyle kuzu ve koyun gibi küçükbaş hayvan etleridir (Demirci ve ark., 2013:12).

Ticaret güzergâhı üzerinde bir konumda bulunmasından dolayı baharat çeşitleri ve toprağının bereketi ile birçok meyve yetişen Gaziantep farklı zıt tatların bir arada kullanıldığı bir mutfağa sahiptir. Baharat ve meyvelerin kullanıldığı birçok yemek bulunmaktadır bunlar arasında en çok bir araya geldiği yemek ise çorbalarıdır. Çorbaların ve etli yemeklerle birlikte reçel, pekmez ve bunun gibi tatlı yiyeceklerin kullanımı Ortadoğu'da yaygın bir gelenektir (Packard ve McWilliams, 1983:6-12). Anadolu'da epey kullanılan bir pişirme tekniği olan tava ve yahni yemekleri Gaziantep kültüründe de epey kullanılmaktadır. Tava; etli, salçalı, sebzeli ve meyveli özellikle kendi suyunda pişirilen yemekler iken, yahni yemekleri ise su eklenerek hazırlanma bir türüdür (Topuz, 2007:229-255).

Geniş bir yemek çeşitliliğine sahip olan Anadolu, aynı zamanda zengin bir mutfak kültürüne ev sahipliği yapmıştır. Mutfak kültürünün üretim yeri olan mutfak günümüze kadar evlerin dışında, bazı küçük evlerde evin alt katında ve bahçeye bakan bir şekilde yapılmıştı. Daha büyük yapılarda özellikle saray ve konaklarda ise mutfak, binadan uzakta ve bahçe içinde inşa edilmiştir. Mutfak olarak yapılan binada ocak için büyük bir yer, mutfağın iç kısımlarında tencere ve kazan koymak için bölmeler bulunmaktaydı (Cansız, 1996: 120).

Yıldırım (2012:1214)'ın Gaziantep'in sosyal ve ekonomik durumu üzerine yaptığı çalışmada geleneksel Gaziantep evlerinde mutfağın konumunu şöyle tanımlıyor:

Ayntab kaza merkezinde evlerin genel olarak avlu etrafına konuşlandırılmış yan yana veya fevkani ve tahtani olarak ifade edilen alt ve üst iki odadan oluştuğu görülmektedir. Bunun yanı sıra mutfak, hayvan olan evlerde ahır, yüküeri (kapaklı yatak dolabı) olarak kullanılan ve odaların birinin içerisinde mutlaka yer alan hazine veya hazne ile asma taht (üst odaların girişi önüne yapılan destekli ve geniş çıkıntı) evlerin diğer bölmeleridirler. Çoğunda su

kuyusu da bulunan evlerde ahır var ise kış ayları gözetildiğinden mutlaka oturma odası ya ahırın üstünde veya bitişiğinde yer alır.

Gaziantep'in yöresel mutfağı Türk ve dünya mutfakları içinde önemli bir konuma sahiptir (Aksoy ve Sezgi, 2015:79-89). Gaziantep'in sahip olduğu bu mutfak kültürü 2015 yılı Nisanında UNESCO yaratıcı şehirler sıralamasında Gastronomi ile 9. sırada seçilmiştir (Karakeçili ve Çetinsöz, 2017:321). Gaziantep mutfağının geçmişten günümüze gelenekselliği korunarak taşınması, kullanılan malzemeler arasında salçası, baharatları ve soslarıyla lezzetli ve güzel olmasıyla UNESCO tarafından Türkiye'de seçilen ilk şehir olmuştur. Gaziantep yemeklerinde genellikle haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere ve fırın gibi yerlerde uygulanan pişirme teknikleri kullanılmaktadır. Gaziantep mutfağının geniş bir yemek repertuarına sahip olduğu ortalama 475 çeşit yemek bulunduğu söylenebilir (Aksoy ve Sezgi, 2015: 79-89).

Dede Korkut Hikâyelerine konu olan; kara kavurma, yahni, borani, katmer Gaziantep mutfağında günümüzde halen yapılan yemeklerdendir. Ayrıca Ali Eşref Dede'nin 18.yüzyılda kaleme aldığı Yemek Risalesindeki ciğer (cartlak) kebabı ve taze peynir helvası Gaziantep mutfağının eskiden günümüze kadar gelen yöresel lezzetlerindendir (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016:91). Gaziantep'in sahip olduğu bu mutfak, zengin yemek kültürünü tamamlayan bakırcılık, kalaycılık, bıçakçılık, tenekecilik ve aktarlık gibi mesleklerin hala devam etmesiyle günümüze kadar korunarak gelmesini sağlamıştır (Serinkaya, 2017:27-41). Günümüzde halen devam eden bir meslek olarak bakırcılık 1500'lü yıllara dayanan geçmişiyle asırlardır Gaziantep'te tencere, tava, tabak ve tepsi gibi birçok önemli mutfak eşyalarının yapımını sağlamıştır (Özdemir ve Kaya, 2011:1151).

Anadolu kültüründe mutfak kap-kacaklarının sayısı ve çeşidi ile zenginlik doğru orantılıdır. Gaziantep'in geleneksel mutfaklarında batılılaşma ile gelen masada ve ayrı kaplarda yemek yeme alışkanlığının ortaya çıktığını söyleyebiliriz. Batılılaşma ile birlikte buna ayak uyduran Gaziantep bakırcılığı kapaklı sahan üretimine geçmiş ve bu sahanların bir prestij unsuru olarak özellikle varlıklı kişilerin evinde bulunduğunu söylenmektedir (Uğurluer, 2002:5).

Ülkemizde maalesef yöresel mutfaklarımızın çoğu günümüze kadar yeterli bilgiyle gelemeler. Mutfak kültürümüzün aktarımı sözlü olmasından dolayı çoğu

kültürel değerler unutulmuştur. Yazılı kayıtlarımız yetersizdir. Günümüzde birçok yöresel mutfaklar hakkında bilgi yok olmak üzeredir. Ancak bu mutfaklar arasından Gaziantep halkının mutfak kültürüne bağlılıkları sayesinde günümüze kadar gelen nadir mutfaklardan olduğu söylenebilir. Gaziantep'linin yemek tariflerini yıllarca değiştirmeden ve değiştirtmeden korumaları önemli bir fırsat olmuştur. Bu özelliği genelde evde yemek yapma geleneği sayesinde sürdürülebilmiştir.

Gaziantep mutfağının günümüze kadar gelmesine katkı sağlayan bir diğer faktör olarak özellikle evliliklerde yeni geline yemeklerin öğretilmesi konusu önemlidir. Yemek tarifleri dikkatli bir şekilde verilmekte ve her kim olursa olsun o tarife uymak zorundadır. Annelerin ise kız çocuklarına mutfak kültürünü benimsetmeleri Gaziantep mutfağının ömrünü uzatmıştır. Ancak günümüzde eskisi kadar yöresel yemeklere değer verilmemektedir. Özellikle yöresel yemeklerin yapılış zorluğu kullanılan malzemelerin mevsimsel takibinin zor olması gibi nedenlerden ötürü geleneksel mutfak unutulmaya başlanmıştır. Bayramlarda veya özel günlerde kadınların toplanıp birbirlerine yardımlarıyla yaptıkları yemekler günümüzde yapılmamaktadır. Günümüzde toplumsal kopuklukların sonucunda mutfak kültürü de maalesef olumsuz etkilenmektedir (Nahya, 2012:13).

Gaziantep, ülkemizin gelişmiş sanayi şehirlerinden birisi olmasına rağmen, kadınların çoğu iş hayatında yer almamaktadır. Genellikle ev hanımlarının sayısı çoktur. Kadınların ev hanımı olması da özellikle mutfakta üretilen geleneksel yemeklerin yapımının sürmesini sağlamıştır. Mutfak kültürünün etkisi çalışan kadınlar üzerinde de vardır, öyle ki yemekleri yapabilmek, en azından malzemeleri temin edebilmek için maddi durumu düşük ailelerin kadınlarından yardım almaktadırlar. Kadınlar arası dayanışma çoğunlukla kurutmalık, salça ve turşu gibi ürünleri kapsadığı gibi, yuvarlama gibi hazırlanması zor yemekler için de, kadınlar arası yardımlaşma bulunmaktadır. Bu sebeple yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi başta olmak üzere, mutfak, “kadınların alanı” olarak görünmektedir (Nahya, 2012:19). Birçok Türkçe çalışmada ülkemizde de yaygın olarak mutfak “kadınların alanı” olarak tasvir edilmiştir: Mutfak kadınların kontrolündedir. İyi yemek yapmak bir maharet işidir. Doğu Anadolu’da erkek evin tandırını yerine koyduktan sonra, eve yeni gelin geldiği zaman elini yıkayıp suyunu tandıra atarlarmış, böylelikle evine sadık olacağına inanılmaktaydı (Karpuz ve Karpuz, 2003: 404).

Gaziantep'te 'geleneksel mutfak' kültürünü devam ettirildiğini söyleyebileceğimiz yerler ise, geleneksel Antep evleri olarak bilinen, eski Antep evlerindedir. Günümüz Gaziantep'inde bu evler, şu anda şehrin merkezinde kalan, ilk yerleşim alanları olan Akyol, Alaybey, Bekirbey, Bostancı, Boyancı, Çukur, Düğmeci, Eyüboğlu, İsmetpaşa, Kanalcı, Karagöz, Karatarla, Kepenek, Kacaoğlan, Kozanlı, Kozluca, Seferpaşa, Suyabatmaz, Şekeroğlu, Tepebaşı, Tışlakı, Türktepe, Ulucanlar, Yaprak ve Yazıcık mahallelerinde bulunmaktadır (Kılıç, 2007:6). Geleneksel Gaziantep evlerine bakıldığında, sosyal ve ekonomik durumun, iklimin ve coğrafi özelliklerin etkili bir önemi olduğu görülmektedir. Gaziantep evleri çoğunlukla 3 farklı mimari şekilde yapılmıştır: konak tipindeki evler, açık eyvanlı evler ve katlar arası kot farkı bulunan evler. Konak tipi evler, iki katlıdır ve katlar arası bağlantılar iç merdiven aracılığıyla ulaşılmaktadır (Kılıç, 2007:8).

Günümüzde evlerde bulunan su tesisatından önce, ocaklıkların birer köşesinde telli dolaplar ve temiz suyun karşılandığı birer kuyu, taştan duvar içine yerleştirilmiş farklı büyüklükte olmak üzere üç adet ocak bulunurdu. Büyük olanı genelde açma ekmek yaparken kullanılırdı. Bu büyük ocak aynı zamanda çamaşır için sıcak su ihtiyacında da kullanılırdı. Küçükler ise çoğunlukla ateşin daha rahat kontrol edilebilmesi nedeniyle yemek yapmada kullanılırdı (Güzelbey, 2003:617).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

GAZİANTEP İLİNDE YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE TÜKETİM KÜLTÜRÜNÜN YÖRESEL YEMEKLERE ETKİSİ

Tüketim kültürünün dünyamızda yaygınlaşmasıyla birlikte özellikle gıda sektöründe birçok değişikliklerle karşı karşıya kaldığımızı görüyoruz. Bu değişimler zaman zaman iyi yönde seyrederken bazı durumlarda da gıda sektörünün insan sağlığı veya kültürel değerlere zarar verdiğinin görebiliyoruz. Bu durumlar karşısında özellikle hizmet sektörünün ülkemizde insan işgücü ağırlıklı olması ve tarihsel kültürel değerlerin gelenekselliğe olan bağlılığı nedeniyle uzun bir süre tüketim kültürüne direndiğini söyleyebiliriz. Ancak 20. yüzyıla girdiğimizde ülkemizde de tüketim kültürünün etkisini görmekteyiz. Özellikle teknolojik gelişmeler ile işletmelerin kullandığı ekipmanların değişimi ve sunulan hizmetin standartlaşması gibi yenilikler ile hizmet sektörümüz değişime uğramış, bu değişim günümüz modern dünyaya ayak uydurma konusunda iyi bir gelişim sağlamıştır. Ancak bu durum yöreselliğin-gelenekselliğin devam ettirilmesi noktasında maalesef bilinçsiz bir duruma neden olmaktadır. Artık işletmeler üretilen ürünleri makineleşme ile seri üretim veya otomasyon sistemlerine bağımlı hale getirmekte buna bağlı olarak özellikle hizmet sektöründe hizmet verdiği kültüre ait olan gelenekselin bozulmasına veya değişimine neden olmaktadır.

Bu değişimler özellikle çalışmamızın ana konusu olmakta ve yöresel mutfak konusunda ülkemizin en geniş mutfaklarından olan Gaziantep mutfağında nasıl bir şekilde etkilediği ve işletmelerin bu değişime karşı verdikleri tepkilerin neler olduğunu öğrenmeye çalışılmaktadır.

Çalışmanın bu bölümünde tüketim kültürünün Gaziantep mutfağında nasıl bir etkiye sahip olduğunun hizmet sektöründe bulunan restoranların incelenerek etkileyen faktörlerin ortaya çıkarılması amacıyla gerçekleştirilen araştırmalardan söz edilmektedir.

4.1. Araştırmanın Alanı

Tüketim kültürünün geleneksel mutfaklara etkisi konusunda araştırma alanı Gaziantep olarak belirlenmiştir. Yöresel mutfaklar incelendiğinde ülkemizde en geniş yöresel mutfak kültürüne sahip olan illerin başında Gaziantep gelmektedir. Ayrıca UNESCO tarafından “Yaratıcı Şehirler Ağına (Creative Cities Network)” dahil edilmiştir. Ülkelerin sosyal, ekonomik ve kültürel kalkınmalarına katkı sağlamayı amaçlayan bu ağa üye olan şehirler, yerel yaratıcılık, tanıtım ve görünürlüklerini artırmayı hedeflemekte, UNESCO’nun kültürel çeşitliliğin desteklenmesi doğrultusundaki görüşlerini paylaşmaktadır. Programa katılım, "el sanatları ve halk sanatı", "dizayn", "sinema", "gastronomi", "edebiyat", "müzik" ve "görsel sanatlar" alanında gerçekleştirilmektedir. Özellikle yöresel mutfak yapısı itibariyle önemli bir gelişme olan bu katılım Gaziantep mutfağının korunması ve gelecek yıllara aktarılmasını sağlamaktadır.

Araştırmanın konusu olarak UNESCO listesine giren “Gastronomi” alanı yani mutfak kültürüne dayalı bir çalışma olacaktır. Gaziantep mutfağının sahip olduğu yemek kültürüne bakacak olursak birçok yemekten bahsedilebilmektedir. Gaziantep mutfağına ait olduğunu düşündüğümüz yemekler Çorbalar, Kebaplar, Etli Yemekler, Köfteler, Dolmalar ve Sarmalar, Pilavlar, Börekler ve Lahmacunlar, Zeytinyağı Yemekler ve Aperatifler, Salatalar, Piyazlar ve cacıklar, Tatlılar, Reçeller ve Şuruplar, Turşular, Salamuralar ve Kuruluklar başlıklarıyla Ek.A.1’de listelenmektedir.

4.2. Araştırmanın Yöntemi

Tüketim kültürünün yöresel mutfaklara etkisinin, restoranlar kapsamında araştırılması amacıyla bu çalışmada üç farklı araştırma sorusu belirlenmiştir. Bu sorular;

- Gaziantep hakkında nasıl bir yöresel mutfaktan bahsedilebilir?
- Gaziantep mutfağı restoranlarda hangi seviyede yer almaktadır?

- Tüketim kültürünün Gaziantep mutfağını etkileyen faktörleri nelerdir?

Araştırma hakkında tespit edilen sorulara yanıt bulmak için nitel araştırma yöntemi seçilmiştir. Nitel araştırma tekniği insanların algılarını, deneyimlerini ve davranışların derinlemesine inceleyen, başka bir ifadeyle sosyal olguları bağlı buldukları çevre içerisinde daha ayrıntılı kavrayabilmek için kullanılan bir araştırma yöntemi olarak açıklanabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2011:41). Pozitivist bilimsel anlayışı, doğa bilimlerinde kullanılan araştırma tekniğine benzer bir şekilde, sosyal bilimler alanında yapılandırılmış bir metodoloji kullanmayı ve genellemeler yapılacak bilgiye ulaşmayı konu alır (Gürbüz ve Şahin, 2016:400). Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, konusu edilen olayın doğal ortamında gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya çıkarılmasının nitel bir sürecin kullanıldığı bir araştırmadır (Gürbüz ve Şahin 2016:401). Bu doğrultuda nitel araştırma araçları olarak Mülakat-görüşme, Odak grup görüşmesi, Gözlem, Belge incelenmesi, Yaşam hikâyesi, Kritik olay yöntemi ve Günlük sayılabilir (Gürbüz ve Şahin 2016:422-424). Bu çalışmada ise bu araçlardan, gözlem, mülakat-görüşme ve belge inceleme kullanılması planlanmıştır.

Tablo 4.1. Araştırma Yönteminin Veri Toplama Araçları Çerçevesinde Açıklanması.

Araştırmanın Amacı	Veri Toplama Aracı	Odak	Yanıt Sorular Aranan
1. Aşama	Belge Analizi	Gaziantep mutfağı ile ilgili doküman ve belgelerin incelenmesi	Gaziantep hakkında nasıl bir yöresel mutfaktan bahsedilebilir?
2. Aşama		Restoran menülerinde Gaziantep mutfağına ait yemeklerin belirlenmesi	Gaziantep mutfağı restoranlarda hangi seviyede yer almaktadır?
3. Aşama	Gözlem	Biçimlendirilmiş bir gözlem formu olmaksızın restoranda yapılan gözlem	Tüketim kültürünün Gaziantep mutfağını etkileyen faktörleri nelerdir?
	Görüşme	Restoran yöneticileri ve aşçılar ile yüz yüze görüşme	

Tablo 4.1. incelendiğinde araştırmanın üç aşamadan meydana geldiği ve araştırma soruları yardımıyla araştırmada veri toplama araçlarının kullanılmasının planlandığı görülmektedir. Birinci aşamada “Gaziantep hakkında nasıl bir yöresel

mutfaktan bahsedilebilir?” sorusuna yanıt aramak amacıyla belge incelemesi yapılmıştır. İkinci aşamada ise “Gaziantep mutfağı restoranlarda hangi seviyede yer almaktadır?” sorusuna cevap bulmak için Gaziantep’te hizmet veren restoranların menüleri incelenmiştir. Araştırmanın üçüncü aşamasında ise Gaziantep’te hizmet veren restoranların yöneticilerinden ve aşçılarından oluşan bir örneklem ile görüşmeler yapılmış ve tüketim kültürünün Gaziantep mutfağını etkileyen faktörlerin neler olduğu hakkında sonuçlar elde edilmeye çalışılmıştır.

4.2.1. Belge Analizi

Araştırmanın birinci aşamasında Gaziantep mutfağı ve yemekleri hakkında veri elde edilebilecek bilgi kaynaklarına ulaşılması amaçlanmıştır. Bu çerçevede Gaziantep mutfağı hakkındaki internet sitesi, bildiri-makale ve kitaplar taranmıştır. Bu bağlamda elde edilen internet sitesi, bildiri-makale ve kitap gibi kaynaklardan elde edilen bilgilerde Gaziantep mutfağının anlatıldığı yemekler ve mutfakla ilgili gelenekler hakkında bilgi alınmaya çalışılmıştır. Belge incelemesi yapılan kaynaklar ile ilgili bilgiler Tablo 4.2’te yer almaktadır.

Tablo 4.2. Belge Analizi Taraması Sonucu Ulaşılan Basılı ve Web Tabanlı Kaynaklar.

Kaynak Türü	Kaynak Adı	Sayfa Sayısı	Yazar ve Basım Yılı
Kitap	Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri	377	Özden Özsabuncu-2011
	En Güzel Antep Yemekleri	390	Şükran Sargın- 2013
	Annemin Antep Yemekleri	191	Elips Kitap-2009
	Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı	390	Tahir Tekin Özatan- 2014
	Güneşin ve Ateşin Tadı	287	Aylin Öney Tan (Editör)-2014
	Şiveydiz- Gaziantep Mutfağı	264	M. Ragıp Güzelbey (Editör)-2018
	Gaziantep’in Mahalli Yemek ve Tatlıları	120	Kollektif-1990
	Gaziantep Yemekleri	144	Aykanat, Başel, Öztürk, Özdemir-2005
Bildiri makale	Gaziantep’te Kültürel Hayat	6	Çetin Yıldız (2015). Fırat’tan Volga’ya Medeniyetler Köprüsü Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
	Gaziantep Yeme	19	Çiğdem Sabbağ (2015). Fırat’tan

	İçme Kültürü		Volga'ya Medeniyetler Köprüsü Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
	Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak	15	Z. Nilüfer Nahya (2012). Folklor/Edebiyat Dergisi Sayı:2012/1
	Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü	14	Pelin Yılmaz (2012) Folklor/Edebiyat Dergisi Sayı:2012/1
	Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi	10	Çağlar Gökırmak- Fatih Balcı- Mustafa Bayram- Mesut Kaplan- Özgür Bayram- Ahmet Tiryakioğlu (2017). Journal of Tourism and Gastronomy Studies. DOI: 10.21325/jotags.2017.138
	XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı	11	Zeynel Özlü (2006). Millî Folklor, Yıl 18, Sayı 72
Web Sayfaları	Kültür Portalı- Gaziantep Mutfağı		https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/gaziantep-mutfagi
	Gaziantep Kongre ve Ziyaretçi Bürosu		http://www.gcvb.org.tr/
	Gaziantep Büyükşehir Gastronomi		http://gastroantep.com.tr
	Gaziantep.net		http://www.gaziantep.net/mutfak/

Tablo 4.2'e bakıldığında belge taraması sonucunda Gaziantep mutfağı hakkında bilgi kaynağı olan 8 adet basılı kitaba ulaşılmıştır. Kitaplar kontrol edildiğinde kitapların hemen hemen hepsi yemek tariflerinden oluşmaktadır. Bu kitaplar yemek fotoğrafları ile desteklenmiştir. Kitapların çoğunda kullanılan fotoğraflar kitabı hazırlayanlar tarafından denenilen yemeklerin fotoğraflarıdır. Kitaplarda yöresel yemeklerin yanında ülkemize ait olan yemeklere de yer verilmiştir. Ayrıca kitaplarda özellikle kış aylarına hazırlık kısımlarında kurutmalar gibi mutfakların hazırlıkları hakkında da bilgiler verilmiştir.

Bildiri ve makalelere bakıldığında ise 6 adet yayınlara karşılaşılmıştır. Bu yayınların çoğu Gaziantep mutfağı hakkında olan bilgileri verirken öncelikli olarak Gaziantep tarihi hakkında bilgiler verilmiş daha sonra konu başlıkları ile ilgili olarak ya belirli bir ürün hakkında ya da genel olarak mutfak kültürü hakkında bilgiler

sunmuşlardır. Bu çalışmalarda daha çok turistik tanıtım ve bilgilendirmeler kullanılmıştır.

Web sayfaları hakkında taramalara baktığımızda web sayfaları olarak birçok Gaziantep mutfağı hakkında kişisel web sayfaları veya yemek tarifleri sunan internet siteleriyle karşılaşmaktadır. Ancak araştırmamız için ayrıntılı bilgi verebilecek siteleri çıkardığımızda 4 adet web sitesiyle karşılaşırız.

Belge analizi incelemesinin ikinci aşamasında ise yanıt aranılan soru “Gaziantep mutfağı restoranlarda hangi seviyede yer almaktadır?” sorusudur. Bu kapsamda Gaziantep’te hizmet veren restoran işletmelerinin menüleri incelenerek bu sorunun yanıtlanması planlanmıştır. Bu amaçla Gaziantep’te menü ulaşılacak restoranlar belirlenmiştir. Menülerine ulaşılması planlanan restoranlar Gaziantep ili sınırları içinde hizmet veren; franchising olarak hizmet vermeyen, diğer bir ifade ile menüsü bir merkez tarafından hazırlanmayan, menüde yer alan yemeklerin planlama ve hazırlanma yetkisine sahip olan restoranlar olarak belirlenmiştir. Elverişlilik örnekleme yöntemi ile 8 restoran işletmesinin menüleri seçilmiştir. Menü incelenmesi ile restoranlarda sunulan Anadolu mutfağı ve Gaziantep yöresel mutfağına ait yemeklerin belirlenmesi ve Gaziantep yöresel yemeklerinin restoranlarda ne oranda yer aldığı belirlenmesi ile bir durum analizinin sağlanması amaçlanmıştır.

4.2.2. Gözlem ve Görüşme

Araştırmada başvurulan veri toplama araçlarının üçüncüsü de gözlem ve görüşme yöntemidir. Uzuner (1999:180)’e göre; görüşme, genellikle iki kişi arasında gerçekleşen bilgi alma amaçlı bir sohbetir. Tekin (2006:101)’e göre; görüşme tekniği, araştırmanın konusu olan problemin bütün boyutlarını ele alan daha çok açık uçlu soruların kullanıldığı ve ayrıntılı yanıtların alındığı bir tür veri toplama aracı olarak açıklanmaktadır. Bu çalışmada görüşme yöntemi tercih edilmiştir.

Uzuner (1999:180)’e göre; görüşme yönteminde kullanılacak soru formunun yapılandırılmamış veya yarı yapılandırılmış olmak üzere iki farklı şekilde hazırlanabilir. Araştırma kapsamında ise yapılandırılmamış bir görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmede özellikle yöresel yemeklerin menülerde

bulundurulmasında karşılaşılan sorunlar ve kolaylıklar üzerinden görüşme gerçekleştirilmiştir.

Görüşme tekniğinin diğer aşaması ise katılımcıların belirlenmesidir. Yıldırım ve Şimşek (2011:131) Nicel araştırma tekniklerinde genel olarak olasılık temelli örneklem tekniği kullanıldığı, nitel yöntemlerde ise amaçlı örneklemin genel olarak kullanılmaktadır. Bu çalışmada amaçlı ve kartopu örnekleme yöntemleri kullanılmıştır. Gaziantep mutfağı konusunda, bağımsız bir restoran işletmesini işleten veya bu işletmede çalışan ve bu görüşmelere istekli olan kişiler seçilmiştir. Bir diğer örneklem yöntemi ise kartopu örneklem yöntemidir. Bu yöntem ile araştırma grubu içerisinde bir kişiye ulaşıp ondan da zincirleme bir şekilde onun tavsiyesiyle diğer katılımcılara ulaşılmıştır. Bu çalışmada da 14 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Gerçekleştirilen görüşmelerde anlatılanlar tekrar edilmeye başlandığında görüşmeler bitirilmiştir. Restoranlar üzerinde yürütülen nitel çalışmalar araştırıldığında görüşmelerin çeşitli örneklem sayıları ile yapıldığı görülmektedir. Örnek olarak, Harrington ve Ottenbacher (2010) tarafından gerçekleştirilen çalışmada örnekleme olarak 12 kişi seçilmiştir. Aynı şekilde Özdemir ve Nebioğlu (2015) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada ise örneklem olarak 12 kişi seçilmiştir. Bu doğrultuda çalışmadaki örneklem sayısının yeterli olduğu söylenebilir.

Tablo 4.3. Görüşme Katılımcılarına Ait Bilgiler

Görevi	Katılımcı Sayısı
Restoran İşletmecisi	6
Şef/Aşçıbaşı	8
Toplam	14

Katılımcılar 18.06.2018 tarihinde belirlenmeye başlanmıştır. İletişim bilgilerine ulaşılarak öncelikli olarak telefonla randevu alınmaya çalışılmıştır. Ulaşılamayanlar için ise işletmeye gidilerek konu hakkında bilgi verilmiştir. Görüşmeler işletmelerde yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler 14.07.2018-24.07.2018 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Çalışma sekiz restoranla gerçekleştirilmiş olup katılımcıların altısı restoran işletmecisi, sekizi şef/aşçıbaşı olmak üzere on dört kişi ile görüşülmüştür (Tablo 4.3.). Katılımcılarla yapılan görüşmeler ses kaydı ve gözlem notları tutularak gerçekleştirilmiştir.

Katılımcılar K1'den K14'e kadar numaralandırılmıştır. Gerçekleşen görüşmeler ile ilgili bilgiler Tablo 4.4'da yer almaktadır.

Tablo 4.4. Görüşmelere Ait Bilgiler

Katılımcı	Görüşme Süresi	Alınan Gözlem Notu
K1	35 dakika	4 Sayfa
K2	49 dakika	4 Sayfa
K3	33 dakika	3 Sayfa
K4	45 dakika	4 Sayfa
K5	36 dakika	4 Sayfa
K6	39 dakika	2 Sayfa
K7	46 dakika	2 Sayfa
K8	42 dakika	2 Sayfa
K9	48 dakika	3 Sayfa
K10	52 dakika	4 Sayfa
K11	34 dakika	2 Sayfa
K12	38 dakika	3 Sayfa
K13	47 dakika	4 Sayfa
K14	41 dakika	4 Sayfa
Toplam	585 dakika	45 sayfa

4.3. Analiz

Nitel araştırmalarda genellikle verilerin analizi, betimsel analiz ve içerik analizi yöntemleriyle gerçekleştirilmektedir. Betimsel analiz elde edilen verilerin özgün formuna bağlı kalınarak doğrudan alıntılar yöntemi ile kullanılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek 2011:253; Güler vd. 2013:134). İçerik analizi toplanan verilerin içeriğinde yer alan saklı bilginin ortaya çıkarılması için yapılan çalışmaların toplamını oluşturur (Özdemir 2010:328). Bu araştırmada her iki analiz yöntemi de kullanılmıştır.

Araştırmada Gaziantep mutfağına ait bilgiler 16.09.2017-01.04.2018 tarihleri arasında toplanan dokümanlar alan hakkında bilgi edinmek amacıyla araştırmacı tarafında kontrol edilmiştir. İşletmelerin belirlenmesi ziyaret edilmesi ve menüler hakkında yapılan araştırmalar sonucunda araştırmayı yapmak için saha çalışmalarına başlanılmıştır. Saha çalışmaları veri analizi için uygun ortam oluştuktan sonra görüşmeler 14.07.2018-24.07.2018 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Yüz yüze görüşme ile yapılan araştırmada ses kaydı ile görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Ses kaydı ile birlikte gözlem notları alınmıştır. Gözlem notları ve ses kayıtları dinlenip incelenmiş ve katılımcıların belli noktalarda

aktardıkları direk alınmış, bazı noktalarda ise yorumlama yapılarak analiz edilmiştir. Katılımcılara gönüllü katılımcı formu doldurularak izin alınmıştır.

4.4. Bulgular

Araştırmanın bulguları, belge analizi, yüz yüze görüşme ve gözlem bulguları olarak üç bölümde incelenecektir. İlk aşama da belge taraması incelenecektir.

4.4.1. Belge Taraması

4.4.1.1. Kitap

A. Dört Mevsim Gaziantep

Özden (Mermer) Özsabuncuoğlu tarafından yazılan bu kitap Yaşar Cevizli Mağazası basım hakkı ile 2011 yılında (5. Baskı) 377 sayfa olarak Gaziantep'te basılmıştır. Kitap incelendiğinde Gaziantep mutfağı ile ilgili hem yazılı hem de görsel kaynaklar görebiliyoruz. Metin içeriğine bakıldığında, ilk sayfalarda ölçülerin çevrilmesini gösteren grafiklerle karşılaşılmaktadır. Kitapta verilen yemek tariflerindeki yemek kaşığı, kahve fincanı, çay bardağı ve su bardağı gibi ölçülerin malzemelere göre gram karşılıkları da verilerek yöresel yemeklerin her mutfakta kolayca yapılabilmesini sağlamıştır. Verilen ölçülerin maalesef uluslararası ölçülere uygun verilmemesi tarifin her koşulda istenilen şekilde yapılamamasına neden olmaktadır. Konu yöresel mutfaklarla ilgili olunca yöresel lezzetlerin hassas tariflerinin uluslararası ölçülerle verilmesi önemli bir konudur. Ayrıca kitapta yemeklerde kullanılan bazı malzemelerin bir kilogramındaki tahmini sayısı ile ilgilide bir grafik bulunmaktadır. Örnek olarak, Antep patlıcanı 1 kilogramında 10-12 adet olacağı gibi bilgiler yer almaktadır. Ayrıca kitapta bir adet koyun karkasının yemek çeşidine göre parçalı fotoğrafı bulunmaktadır. Gaziantep mutfağında genelde küçükbaş hayvanlar kullanılmaktadır. Bunların arasında da koyun ilk sırada görülür. Bu nedenle tariflerde yer alan but, fileto, incik, göğüs, boyun gibi terimlerin en azından hayvanın hangi bölgesinde elde edilen parçalar olduğu bilinebilmekte ve böyle tarifler daha kolay şekilde yapılabilmektedir. Kitabın içeriğine bakıldığında kitap 12 bölümden oluşmaktadır. Çorbalar, Kebaplar, Etlı Yemekler, Köfteler, Dolmalar ve Sarmalar, Pilavlar, Börekler ve Lahmacunlar, Zeytinyağlı yemekler ve Aperatifler, Salatalar, Piyazlar ve Cacıklar, Tatlılar, Reçeller ve Şuruplar ve son

olarak Kışa Hazırlık: Turşular, Salamura, Kuruluklar başlıklarından oluşur. Her başlık içinde yemeklerde kullanılan malzemelerin listesi, hazırlanışı, notlar, mevsimsel bilgiler gibi tamamlayıcı notların da olduğunu görmekteyiz. Hemen hemen bütün tarifler fotoğraflarla desteklenmiştir. Fotoğraflar yöresel tabaklarda servis yapılarak ve burada fotoğraflar çekilerek yöreselliğin bütünlüğünü sağlamıştır. Son olarak kitapta dikkat çeken kısım ise kışa hazırlık başlığı altında bazı yöresel ve her mutfakta bol kullanılan ürünlerin nasıl yaptığı ile ilgili bilgilerinde olmasıdır. Örnek olarak nar ekşisi yapılışı, sumak ekşisi çıkarımı, yoğurdun yapılışı, Antep peyniri basma, yemeklik yoğurdun pişirilmesi, et sucuğu yapılması ve Aş tarhanası yapılması gibi tarifleri de görebiliyoruz.

B. En Güzel Antep Ev Yemekleri

Şükran Sargın tarafından yazılan bu kitap hayykitap basım evinden 2013 yılında 390 sayfa olarak İstanbul'da basılmıştır. Kitap incelendiğinde klasik yemek kitaplarında olduğu gibi tarif ve tarife ait fotoğraf bulunmamaktadır. Fotoğraflar; sadece kitabın başında bazı yöresel yemeklere ait olanlar görülmektedir. Kitabın başlangıç sayfalarında ise Antep mutfağına ait bazı yöresel bilgilere yer verilmektedir. Antep mutfağında kullanılan malzemeler, et çeşitleri, baharatlar, Gaziantep mutfağına ait ürünler hakkında kısa bilgiler yer almaktadır. Ayrıca Gaziantep mutfağına ait yöresel gıdaların isimleri yer almaktadır. Örnek olarak Daraklık: Pirzola, Dene: Tane, Balcan: Patlıcan, Çömçe: Kepçe gibi yöresel ağızlara ait tanımlamaları görebiliyoruz. Kitap içeriğine baktığımızda yemekler kitapta 21 başlıktan oluşmaktadır. Çorbalar, Salatalar, Piyazlar, Cacıklar, Ekşililer ve Soğuk Turşular, Pilavlar, Köfteler, Dolma ve Sarmalar, Yoğurtlu Yemekler, Etli Sebze Yemekleri, Etsiz Sebze Yemekleri, Fırın Yemekleri, Et Yemekleri, Kebaplar, Ekmek ve Börekler, Hafif Yemekler, Tatlılar, Atıştırmalıklar, Reçeller, İçecekler, Kış Hazırlıkları. Bu başlıklar incelendiğinde yemek tariflerinde, öncelikli olarak yemek hakkında kısa bilgiler verilmeye çalışılmıştır ayrıca malzemeler, kişi sayısı, yapılışı, bazı özel püf noktaları gibi bilgilendirici notları görebiliyoruz. Gaziantep mutfağına yabancı olanlar için yemeklerin tarihsel veya kısa bilgisi ilgi çekici olabilir. Kitap içeriğinde tariflerle birlikte fotoğrafların olmaması bu yemekleri bilmeyenler için biraz sıkıcı bir okumaya neden olabilir. Kitap sonlarına ise kışa hazırlık bölümü yer almaktadır. Burada da yöresel kış hazırlıklarının nasıl yapılacağı ile ilgili bilgilere rastlanılmaktadır. Örnek olarak: Antep peynirinin yapılışı, Kışlık yaprak basma, Ev

yapımı Antep salçası, Üzüm sirkesi, Nar ekşisi, Dolmalık kurutma ve Patlıcan kurutmasını görebiliyoruz.

C. Annemin Antep Yemekleri

Kültürtv tarafında hazırlanan bu kitap Elips Kitap basım evinden 2009 yılında 191 sayfa olarak Ankara'da basılmıştır. Kitap incelendiğinde, kitap genel görünüş itibarıyla klasik yemek kitaplarında olduğu gibi tarif ve fotoğraflardan oluşmaktadır. Kitap hiçbir bilgilendirme vermeden direk yemek tarifleriyle başlamaktadır. Kitap 10 başlıkta toplanmıştır. Bu başlıklar: Çorbalar, Et, Meyve ve Sebze Yemekleri, Kebaplar, Dolmalar ve Sarmalar, Köfte Yemekleri, Pilavlar, Hamur İşi Yemekler, Zeytinyağlı Yemekler, Salatalar, Turşular ve Mezeler, Tatlılar şeklindedir. Kitap içeriğine bakıldığında yemek tariflerinin hazırlanışı, malzemeler, kaç kişilik olduğu ve ortalama kaç dakikada hazırlanacağı gibi bilgiler vermektedir. Ancak kitap yöresel bir bilgi veya bir anlatıya sahip değildir. Tarifler kısa anlatımlarla açıklanmıştır. Bu konuda kitabın diğer yöresel yemeklere nazaran daha basit ve yüzeysel kaldığı görülmektedir. Yöresel mutfağı tanıtacak kitaplarda dikkat etmesi gereken noktalardan biri hazırlanan kitabın içeriğindeki yemekler hakkında en azından kısa tarihsel bir bilgi ile tarifin çekiciliğinin artırılması sağlanabilir.

D. Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı

Tahir Tekin Öztan tarafından derlenen bu kitap Oğlak basım evinden 2014 yılında 2 cilt olarak toplam 390 sayfa ile İstanbul'da basılmıştır. Kitap incelendiğinde uzun bir süre üzerinde düşünülmüş ve emek verildiği görülebiliyor. İki ciltten oluşan bu kitabın arkasında bu çalışma için 5 bin km gezildiği ve 5 bin yemek fotoğrafı çekildiği söylenmektedir. Ayrıca çoğu yaşlı Gaziantepli kadınlardan alınan tariflerle geçmişe ait geleneksel yemek tariflerine ulaşıldığını ifade etmektedir. Kitabın birinci cildine bakıldığında ilk sayfalarda Gaziantep hakkında genel bir bilginin verildiği daha sonra Gaziantep mutfağı hakkında bilgilerin yer aldığını görmekteyiz. Bu bilgiler aynı zamanda Gaziantep mutfağında kullanılan gıdaların da yer aldığı kısa ama yeterli bir tanıtımı da görebiliyoruz. Kitap toplamda 15 başlıktan oluşmaktadır ilk 13 başlık yemek gruplarının başlıkları, 14. başlık kaynak kişiler ve son bölüm ise reçete dizininden oluşmaktadır. Başlıklar; Çorbalar, Salatalar, Lahmacun ve Kebaplar, Köfteler, Dolmalar ve Sarmalar, Tavalalar ve Kavurmalar, Tencere Yemekleri, Yoğurtlu Yemekler, Pilavlar, Aşlar ve Buğulamalar, Börekler ve Diğer Hamur İşleri, Tatlılar, Şerbetler ve Reçeller, Kiler.

Kitap içeriğine baktığımızda kitapta yer alan tarifler, malzemeler, yapılışı ve kaç kişilik olduğu gibi bilgiler ve her tarife ait fotoğrafları görebiliyoruz. Kitabın kiler başlığı altında ise diğer yöresel kitaplarda gördüğümüz kışa hazırlık başlığına yakın olarak Gaziantep mutfağının geleneksel ürünlerinin yer aldığı, açıklandığı, nasıl yapıldığının yazıldığı bir bölümdür. Kitabın genel hatlarına bakıldığında Gaziantep mutfağını iyi yansıtan bir kitap olduğu söylenebilir. Ek olarak kitap içerisinde ölçü dönüşümü hakkında bir bilgi olmaması eksikler arasında sayılabilir. Çünkü tarifler genellikle mutfak içerisinde yer alan ölçü sistemine dayalıdır. Su bardağı, çay kaşığı gibi ölçülerin uluslararası karşılığının olmaması gibi eksiklerden sayılabilir.

E. Güneşin ve Ateşin Tadı

Editörlüğünü Aylin Öney Tan'ın yaptığı bu kitap Yapı Kredi Yayınları tarafından 2014 yılında (2. Baskı) 287 sayfa olarak İstanbul'da basılmıştır. Kitaba genel olarak bakıldığında ayrıntılı bir çalışma olduğu görülmektedir. Kitapta 163 tarif olduğu görülmektedir. Kitap içeriğinde 11 yemek başlığı görülmektedir. Son kısımlarda ise Gaziantep mutfak sözlüğü, ölçüler ve kaynakça yer almaktadır. Yemek başlıkları; Çorbalar, Yoğurtlu Yemekler, Mangaldan- Şişler, Kebaplar, Kıymalı, Köfteli, Tencere Yemekleri, Tavalar, Kebaplar, Etlili Sebzeli, Meyveli Tencere Yemekleri, Tavalar, Yahniler, Fırından- Lahmacunlar, Börekler, Dolmalar, Sarmalar, Pilavlar, Aşlar, Buğulamalar, Köfteler, Tatlılar, Helvalar, Sütlüler, Malzemeler ve Eşlikçilerden oluşmaktadır. Yemek tariflerine baktığımız zaman ise yemek hakkında kısa bilgi, yemek fotoğrafı, malzemeler, yapılışı, kaç kişilik olduğu ve mevsimi hakkında bilgilerin yer aldığını görüyoruz. Malzemeler ve eşlikçiler bölümünde ise daha çok baharatlar ve hangi yemeğin yanında nelerin yenilip içilmesiyle ilgili bilgilerin yer aldığını görmekteyiz. Gaziantep mutfak sözlüğü başlığı altında ise Gaziantep'e özgü gıdaların kısa açıklaması yer almaktadır. Son olarak ölçüler, sebze meyvelerin kg-adet karşılığı, salça ölçüsü ve yağ ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Genel olarak kitaba baktığımızda güzel ayrıntılı hazırlanan bir kitap olduğu söylenebilir. Kitap Gaziantep yöresel mutfağının tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılmasında yardımcı olabileceği düşünülmektedir.

F. Şiveydz- Gaziantep Mutfacı

Derlemesini M. Ragıp Güzelbey'in yaptığı bu kitap Gazikültür yayınları tarafından 2018 yılında 264 sayfa olarak Gaziantep'te basılmıştır. Kitap incelendiğinde Gaziantep'in mutfağında bulunan yemekleri ve tariflerini fotoğraf

görselleriyle desteklendiğini görmekteyiz. Uzun süreli bir çalışmanın ürünü olan kitap, Gaziantep'in sahip olduğu mutfak kültürünü bilimsel verilere dayalı bir şekilde anlatmaktadır. Kitapta yemek yaparken et ve malzeme seçiminin nasıl olması gerektiği, yemek pişirilmesinde ateşin hangi ayarda olması, baharatların ve diğer malzemelerin ne oranda kullanılacağı hakkında notlar bulunmaktadır. Börekler, cacık-piyaz-salatalar, çorbalar, dolma ve sarmalar, kebaplar, köfteler, lahmacunlar, pilavlar, sade ve salçalı tencere yemekleri, yoğurtlu yemekler, zeytinyağlı ve yumurtalı, tatlılar olmak üzere toplam 12 bölümden oluşan kitapta, her başlık altında kategorize edilen yemek tarifleri mevcuttur. Her bölüm öncesinde o bölüm yemeklerinde bilinmesi gereken hususlar hakkında açıklayıcı bilgiler yer almıştır. Kitabın Gaziantep mutfağına olan bir diğer katkısı ise her tarifin altında o yemeği farklı kılacak notlar verilerek okuyucu bilgilendirilmiştir.

4.4.1.2. Bildiri-Makale

A. Gaziantep'te Kültürel Hayat

Bu çalışmada yazar Gaziantep hakkında kısa bilgiler verdikten sonra Gaziantep'in kültürel hayatı hakkında bilgiler vermektedir. Örnek verilecek olursa Kız hamamında evlenecek gelin adayı düğünden bir gün önce akraba ve arkadaşları ile birlikte hamama davet edilir. Darbuka çalınır türküler okunduktan sonra gelin adayı, içerisine gül, misk, anber ve nazardan koruması için üzerliğin katıldığı su ile yıkanır. Yıkanma faslı bittikten sonra çeşitli meyveler, helva, sucuk, tarhana, fıstık gibi yiyecekler gelen konuklara ikram edilir. Erkeklerin düzenledikleri hamam gelenekleri damat hamamı, asker hamamı gibi isimler taşır. Bazen erkek hamamlarında da müzikli ve yeme-içmeli eğlenceler düzenlenir. Ayrıca çalışmada Gaziantep yöresine ait kalıplaşmış sözlerin içerisinde yemek ve mutfak ile ilgili bazı sözlere de karşılaşılır. "İki kaynar bir çoşar güzelin aşısı tez pişer." "Evine göre pişir aşımı, erine göre bağla başımı." gibi örnekler verilebilir.

B. Gaziantep Yeme İçme Kültürü

Bu çalışmada Gaziantep tarihi hakkında ayrıntılı bilgilere yer verilmiştir. Daha sonra Gaziantep'te yetiştirilen gıda ürünleri hakkında bilgiler verilmektedir. Beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürü başlığı altında da "Gaziantep, eti ve yağı bol baharatlı, salçalı bir beslenme alışkanlığına sahiptir. Genellikle domates ve biber salçasını birleştirerek yemeklerde kullanmaktadırlar. Yemeklerde kuzu ve koyun eti yaygın olarak

kullanılır. Tüm yemeklerde tereyağı ve sadeyağ tercih edilir. Yörede tatlandırıcı olarak bilinen koruk, sumak ekşileri ve nar pekmezi yemeklerde, salatalarda, piyazlarda bol miktarda kullanılmaktadır. Baharat olarak ise en çok, çördük, haspir, karabiber, susam, kekik, kırmızı biber, mahlep, tarçın, safran, sumak, tarhun tercih edilmektedir. Bunlardan Haspir; yoğurtlu yemekler ve hamur işlerinde, susam; pastalarda, safran; pilav börek ve tatlılarda, tarhun; köfte ve çorbalarda, sumak; salata, dolmalar ve piyazlarda kullanılmaktadır.” gibi bilgiler vermektedir. Gaziantep mutfağına özgü yemekler hakkında kısa bilgiler vermekte ve kışlıklar ve özel günlerde yapılan yemekler ile ilgili bilgilendirmeler vermektedir. Son olarak çalışmada bölgesel terimler ve tanımlar başlığı altında Gaziantep’e özgü yemek isimleri veya gıdaların yer aldığı bir bilgi görülmektedir.

C. Gaziantep’te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak

Bu çalışmada öncelikli olarak mutfağın bir ev içinde fiziksel konumu hakkında bilgi verilmiş daha sonra mutfağın sosyal hayat içerisindeki yeri anlatılmıştır. Geleneksel ve modern mutfakların tanımları yapılarak mutfağın yaşadığı değişimlere değinilmiştir. Daha sonra Antep’te geleneksel mutfak başlığı altında Gaziantep mutfağının geleneksel özelliklerinde bahsedilmiştir. Geleneksel evlerin fiziksel yapısında mutfağın yeri konumu ve şekli hakkında ayrıntılı bilgiler paylaşılmıştır. Daha sonra mutfak içinde yer alan inanç, bereket konuları hakkında bilgilerle Gaziantep mutfağının manevi kısmından bahsetmiştir. Gaziantep mutfağında kullanılan ekipmanlar malzemeler ile ilgili bilgilerden sonra kadının mutfak üzerindeki egemenliği ve mutfağın kadınlar tarafından kontrol edilip yönetilmesinin nasıl bir kültürel aktarım olduğu gibi bilgiler vermiştir. Sonuç olarak: Mutfak bölümünün yine gündelik yaşam ve insan ilişkileri düşünülerek; yöresel düzene bağlı olarak şekillendiği görülmüştür. Mutfaklar beklenenden büyüktür. Çünkü mutfak sosyal ilişkilerin yaşandığı ve yaşatıldığı bir alan olma işlevine sahiptir. Ancak mutfakların büyüklüklerinde ve diğer düzenleme özelliklerinde ekonomik farklılıkların belirleyici olduğu görülmüştür.

D. Menengiçten Şuruba: Gaziantep’te İçecek Kültürü

Bu çalışmada özellikle Gaziantep mutfağında bolca tüketilen menengiç hakkında bilgiler verilmektedir. Gaziantep mutfağı hakkında genel bilgilerinde yer aldığı çalışmada daha çok içecekler üzerinde durulmuştur. Kahve, Çay, Şuruplar/Şerbetler ve Meyve Suları, Ayran, Meyankökü Şerbeti ve Loğusa Şerbetinin Gaziantep mutfağında yerleri hakkında ayrıntılı bilgiler verilmektedir.

Sonuç olarak: Gaziantep'te içecekler sosyal hayatın merkezinde yer almaktadır. Buluşma, misafirlik, kabul günü, beş çayı gibi toplanmaların hepsinde yiyecek tüketimi her zaman görülmesi de içecek tüketimine rastlanmaktadır. Ayrıca, birlikte bir şeyler içmek bir gereklilik olarak görülmektedir.” Birlikte bir şeyler içmek” eylemi, hem içeceği tek başına içmek yerine sosyal bir ortamda tüketmeyi tercih etmek hem de bir araya gelince bir şeyler içme gereği duymak açısından ilişkilerin bütünleyicisi konumundadır. Servis edilme biçimleriyle de ilişkilerdeki statü farkları ve hiyerarşik ilişkiler gözlenebilmektedir. Çalışmadan çıkarılan son sonuç ise içeceklerin meyankökü şerbeti ve menengiç kahvesinde olduğu gibi şehre aidiyetin simgesi olmaları ve şehirde yaşayanların bu içecekleri Antep'e özgü olarak görüp sahiplenmeleridir.

E. Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi

Bu çalışmada Gaziantep mutfağının Unesco tarafından yaratıcı şehirler ağına geçmesinin önemli olduğunu ancak Gaziantep mutfağı tarihi hakkında bir çalışmanın olmamasından dolayı böyle bir çalışmanın yapıldığı söylenmektedir. Bu çalışmada Gaziantep mutfağı için önemli olan bazı gastronomik değerlerin geçmişlerinin araştırılarak Gaziantep mutfağı açısından önemlerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Antep Tırnaklı Pidesi, Antep Nohut Dürümü, Antep Bulguru, Antep Kahkesi ve Antep Pekmezi ele alınarak, bu ürünlerin geçmişi hakkında bilgiler sunulmuştur. Sonuç olarak çalışmada konu olan beş ürünün Gaziantep için sosyo-ekonomik açıdan önemli olduğu ve uzun süredir tüketildiği belirlenmiştir.

F. XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı

Bu araştırma genel yapısıyla tarihsel bir araştırmayı kapsamaktadır, miras kayıtları verilerine dayalı bir şekilde XVIII. yüzyılın ikinci yarısında Gaziantep'te kullanılan mutfak malzemeleri ve fiyatları değerlendirilmiştir. Bu amaçla mutfak malzemelerindeki benzerlik ve farklılıklar incelenmiş ve değerlendirilmiştir. Günümüzde artık kullanılmayan bu malzemelerle ilgili kayıtlar, Gaziantep'in kültürel yapısını zenginliğini ortaya koymasından büyük bir öneme sahiptir. Mutfakta kullanılan bazı materyaller şunlardır: Mutfak kazanları (Acem ve kuzu kazanı), Acem lengeri, Fağfur (Çin işi) ve İznik orijinli eşyalar, Barak tas, sini, cezve, satıl, maşrapa ve sefer tası. Gaziantep'te yapılan bakır eşyalar sahan, tas, sini, güğüm, cara, leğençe, havan, çömçe, kepçe, kevgir, ağızlık ve filcan (fincan) zarfıdır.

4.4.1.3. Web Sayfaları

A. Kültür Portalı- Gaziantep Mutfağı:

Türkiye Kültür Portalı sadece Gaziantep için değil 81 ilimizin tanıtımının yer aldığı bir web sayfasıdır. Burada ister kategoriler altında istenirse şehir seçilerek o şehir hakkında kültürel bilgilere ulaşılabilmektedir. Geleneksel mutfaklar menüsünden Gaziantep sayfası ziyaret edildiğinde Gaziantep mutfağı hakkında genel bilgileri görebilmekteyiz. Ayrıca Gaziantep mutfağına özgü yemeklerin isimleri ve tarifleri de yer almaktadır. Site içeriğinden örnek verecek olursak: Gaziantep mutfağına ait yemeklerin özelliklerine bakacak olursak: 1- Yemeklerde kullanılan baharatlar diğer mutfaklara nazaran farklıdır. Örneğin; yoğurtlu yemeklerde haspir (safran) veya nane, bazı yemek ve çorbalarda tarhın, ciğer kebabında kimyon, aşurede rezene, sütlaçta tarçın kullanılır. 2 – Birçok mutfakta iki çeşit ekşi kullanılırken, Gaziantep mutfağında yedi çeşit ekşi bulundurulur ve yemeğine göre kullanılır. Limon, limon tuzu, koruk, koruk pekmezi, sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi. Örneğin: Bamyaya koruk, sarmaya erik, lahana ve pancar sarmasına nar ekşisi, sulu salataya sumak ekşisi kullanılır. 3 – Birçok faydası olan taze sarımsak birçok yemekte kullanılır, hatta sarımsak aşısı diye tek başına bir yemek ya da yarı yarıya katıldığı bakla tavası vardır. Bu tanımlama ile Gaziantep'in mutfak kültürü hakkında geleneksel bilgilerin verilmesi mutfağın korunmasına ve tanıtılmasına katkı sağlayacaktır. Kaynak ulaşım linki olarak ise: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/gaziantep-mutfagi> sitesi ziyaret edilebilir.

B. Gaziantep Kongre ve Ziyaretçi Bürosu

Site genel amacı olarak Gaziantep hakkında tarihi bilgiler, müzelere, oteller, konferans salonları ve Gastronomi hakkında içeriklere sahiptir. Gastronomi hakkında olan sayfaya girildiğinde Gaziantep mutfağı hakkında bilgiler. Kısaca tanımı ve Türk mutfak geleneklerine olan katkılarına dikkat çekilmektedir. Gaziantep mutfağının 400'ün üzerinde yemeğe sahip olması ve Gaziantep yemeklerinin genel özellikleri gibi bilgilere yer verilmektedir. Gaziantep, Avrupalı Seçkin Destinasyonlar Projesi'nin (EDEN) 2015 yılı Ulusal Destinasyonu "Yerel Gastronomi ve Turizm" teması ödülünü almıştır. Ayrıca, Gaziantep Mutfağı, UNESCO Yürütme Kurulunun aldığı karar doğrultusunda 116 şehrin katılımı ile kurulan Yaratıcı Şehirler Ağı Listesine 11.12.2015 tarihinde girdiği gibi Gaziantep mutfağının önemini

destekleyici uluslararası ödül ve belgeler hakkında bilgileri de belirtmektedir. Sayfanın alt kısımlarına inildiğinde Gaziantep yemeklerini görebiliyoruz. Ancak bu fotoğraflar maalesef tıklayınca o yemek hakkında bir bilgi ekranı karşımıza getirmiyor. Sadece fotoğrafın büyütülmüş şeklini görebiliyoruz. Bu sayfa ise <http://www.gcvb.org.tr/gastronomi.html> üzerinden ulaşılabilir.

C. Gaziantep Büyükşehir Gastronomi

Gaziantep Büyükşehir belediyesi tarafında hazırlanan bir sayfa olarak hizmet vermektedir. Hem Türkçe hem de İngilizce dil desteği bulunmaktadır. Ana sayfasında “Gaziantep Mutfağı”, “Malzemeler”, “Gelenekten Profesyonele Gaziantep Mutfağı”, “Kültür Kenti”, “Gastro Haber”, “Galeri” ve “İletişim”, gibi menü başlıkları görülmektedir. Gaziantep mutfağı başlığına girdiğimiz zaman: “Gaziantep Mutfağının Ana Hatları”, “Yemekler”, “İçecekler”, “Örgütlenme”, “Projeler/ Ar-Ge gibi başlıklar görmekteyiz. Her alt başlık içinde Gaziantep mutfağı hakkında ayrıntılı bilgi ve fotoğrafa ulaşılabilir. Örgütlenme menüsü içinde Gaziantep Mutfak kültürünü araştıran, yemeklerin tespit ve tescillerini yapan ana kurum Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüdür ibaresi yer almaktadır. Ayrıca Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi (MUSEM) ve Sanat ve Meslek Eğitimi Kursları Merkezi’nde (GASMEK) Gaziantep Mutfak Kültürü ile ilgili eğitimler üniversite ile koordineli bir şekilde olduğu iletilmektedir. Gaziantep’te ayrıca Emine Göğüş Gaziantep Mutfak Müzesi ile mutfak kültürünün tarihi değerleri de sergilenmekte ve yeni nesillere aktarılmaktadır. Ayrıca bunların dışında birçok dernek ve kurumların Gaziantep mutfağına katkıları hakkında bilgilerde yer almaktadır. Malzemeler menüsünde ise “Tarımsal Ürünler”, “Besicilik”, “Alet Edevat” gibi alt başlıklarla Gaziantep mutfağına katkı sağlayan bir diğer kaynak olan tarım ve hayvancılık hakkında bilgiler yer almaktadır. Gelenekten Profesyonele Gaziantep Mutfağı altında ise “Profesyonel Gaziantep Mutfağı”, “Geleneksel Mutfak ve Toplumsal Gastronomi” gibi hem geleneksel mutfağın yaşatılması hem de günümüze uyarlanarak modern mutfaklara adapte edilmesi gibi bilgiler yer almaktadır. Verilen kurslar ve mutfak kültürü tanıtımı için ünlü şeflerin Gaziantep’e davet edilerek Gaziantep mutfağına özgü yemek veya tatlıların yapılmasını sağlamak gibi projeleri de görebilmekteyiz. Kültür kenti menüsünde ise Gaziantep hakkında tarihsel bilgiler ve el sanatları gibi

kültürel bilgilerin yer aldığını görüyoruz. Bu sayfa ise <http://gastroantep.com.tr/index.html> linkinden ulaşılabilir.

D. Gaziantep.net

Bu sayfa incelendiğinde ise ana sayfada Gaziantep hakkında Turizm kültür, Gaziantep el sanatları ve Gaziantep mutfakları hakkında bilgilerin yer aldığını görebiliyoruz. Gaziantep mutfağı sayfasına girdiğimizde ise Gaziantep mutfağı hakkında kısa bilgi ve kategorilere ayrılmış şekilde Gaziantep yemeklerini görebiliyoruz. Kategorilere baktığımız zaman, Kebaplar, Et yemekleri, Yoğurtlu yemekler, Tatlılar, Pilavlar, Sebze yemekleri, Köfteler, Börekler, Salata ve Piyazlar, Dolmalar ve Çorbalar olmak üzere 11 alt başlıkta toplanmıştır. Ancak her menüde sadece bir yemeğe yer verilmesi yetersiz bir tanıtıma neden olmaktadır. Fotoğrafların olması bile yeterli görülmemektedir. Bu sayfa ise <http://www.gaziantep.net/mutfak/index.html> linkinden ulaşılabilir.

Bu bölümde elde ettiğimiz bulgular; belge analizi ile Gaziantep hakkında nasıl bir yöresel mutfağa sahip olduğu sorusuna yanıt aranmıştır. Yapılan analizde öncelikli olarak doküman, belge ve dijital ortamda yapılan taramalarla Gaziantep mutfağının yöreselliği tespit edilmeye çalışılmıştır. Öncelikli olarak kitapların taranmasıyla, Gaziantep mutfağı hakkında yazılan kitapların çoğunun Gaziantep mutfak kültürünü iyi bir şekilde aktarabildiğinden bahsedilebilir. Bazı kitaplarda her ne kadar yetersiz bilgiler olsa da çoğunda Gaziantep'in sahip olduğu yöresel lezzetler görsel ve yazılı metinlerle ayrıntılı bir şekilde anlatılmaya çalışılmış ve gelecek nesillere aktarılması noktasında etkili olabileceği düşünülmüştür. Bu kitaplar sayesinde Gaziantep'in yöresel mutfağı orijinal tariflerle gelenekselliğinin devam ettirilmesi amaçlandığı görülmektedir. Tariflerde yöresel malzemelere dikkat edilmesi ayrıca bir artıdır. Kitapların bazılarında o yöreye özgü malzemelerin uluslararası ölçüler ve modern karşılıkları ile günümüzde de yaşatılmasına kolaylık sağlanmıştır. Kitaplara verilen emek ve özverinin ciddi bir şekilde yapıldığı görülmektedir. Bu kitapların farklı dillerde de yayınlanması uluslararası arenada Gaziantep mutfağının tanıtımına katkı sağlayacaktır. Sadece bireysel bir yemek kitabı olmaktan çok bir coğrafyanın bir bölgenin hatta bir ülkenin sahip olduğu değerlerin yazılı bir şekilde kayıt altına alınması bu konuda önemlidir. Türk mutfak kültürünün belki de en zayıf yönlerinden biri yazılı kaynakların günümüze kadar

gelememesi veya yazılı olarak kayıt altına alınmamasıydı. Ama bu durum Gaziantep mutfağı için aşılabilir bir durumu geldiği söylenebilir.

Bir diğer belge analizi olarak araştırmamıza kattığımız makaleler ise akademik çevre tarafından Gaziantep yöresel mutfağının tanıtılması ve literatür olarak kayıtlara geçmesi açısından önemlidir. Gastronomi konusunda araştırma yapıldığında da yöresel mutfaklar hakkında bilgilere ulaşmak önemlidir. Sadece yemek tariflerinden oluşan bir mutfak tam olarak yansıtıldığı düşünülemez. Ayrıca gastronominin multidisipliner bir yapıda olmasının etkisiyle farklı bilim dallarının da yemek kültürüne katkı sağlayacağı yadsınamayacak bir gerçektir. Özellikle yöresel mutfakların kaynaklarının bilimsel olarak araştırılması ve kaydedilmesi gelecek nesillere aktarıldığında daha elle tutulur bilgi ve birikime imkân verecektir. Bir mutfağın oluşması sadece yemeklerle değil aynı zamanda tarihsel süreç içerisinde sosyal ve ekonomik yapıya da bağlıdır. Evlerin inşa sürecinden kadın veya erkeklerin rollerine kadar hatta dini inançlarına kadar etki etmektedir. Bu açıdan bakıldığında akademik makalelerin önemi daha fazla olacaktır.

Yazılı kaynaklar ne kadar önemliyse bir mutfağın tanıtımında teknolojik gelişmelere adaptasyon oranı da o kadar önemlidir. Sadece kendimiz için değil dünya için de kültürümüzün korunması ve tanıtılması gerekmektedir. Bu açıdan web sayfalarına bakıldığında Gaziantep yöresel mutfağını tanıtıcı bazı web sayfaları da inceleme konumuz olmuştur. Her daim yazılı yayınlara ulaşamayabilir ancak günümüz teknolojik gelişmeleriyle dünyanın öteki ucundan ve anında bir mutfak kültürü hakkında bilgi edinilmelidir. Hem uluslararası hem de ulusal ortamda hızlı bir şekilde kültürel bilgiye ulaşılabilmesi adına web sayfaları da yöresel mutfaklara katkı sağlayabilmektedir. Bu doğrultuda araştırılan web sayfalarının çoğunun yeterli olduğu sadece bir tanesinin kısa bilgiden öteye geçemediğini görebilmekteyiz. Buna rağmen resmi kurumların oluşturduğu web sayfaları Gaziantep mutfağının tanıtımında ve gelenekselliğinin devam ettirilmesinde etkili oldukları görülmüştür. Web sayfaları yabancı dil desteği sayesinde birçok ülkeden de geleneksel Gaziantep mutfağı hakkında bilgiye ulaşabilmekte ve tanıtımının yapılmasına katkı sağlayabilmektedir. Web sayfalarında sadece mutfak hakkında değil diğer kültürel ve tarihsel bilgilerle tamamlayıcı alt bilgilere yer vermeleri Gaziantep mutfağının tanıtımını bütünleştirmektedir. Turizm açısından da önemli bir yeri olan mutfak turistik faaliyetlerin tercih edilme nedenlerinden biri olma yolunda hızla

ilerlemektedir. Bu nedenle internet üzerinden de sahip olduğumuz geleneksel mutfak değerlerini ne kadar iyi yansıtabilirsek bir cazibe ögesi olarak da mutfak kullanılabilir. Günümüzde tüketim kültürü aracılığıyla hızla gelişen Fast-Food yemek kültürü maalesef yöresel mutfakları tehdit etmektedir. Uluslararası ve ulusal çevreye hızlı, doğru ve kendine özgü bir şekilde mutfak kültürümüzü aktarabilirsek en azından mutfak kültürü konusunda bir adım atmış oluruz. Bu doğrultuda modern teknikleri ve gelenekseli bir arada kullanarak yöresel mutfağımızın korunması, tanıtılması ve geliştirilmesine olanak tanınmalıdır.

4.4.1.4. Restoran Menülerinde Geleneksel Gaziantep Mutfağına Ait Yemeklerin Belirlenmesi

Çalışmanın bu aşamasında Gaziantep'teki yiyecek içecek işletmelerinde Gaziantep'in yöresel yemeklerine ne oranda yer verildiğinin tespiti amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda Gaziantep'te hizmet veren restoranlardan toplanan menüler belge analizine tabi tutulmuştur. Tablo 4.5'de görüldüğü üzere restoran menüleri incelenmesi sonucunda elde edilen bulgular aşağıdaki tabloda verilmiştir. Menülerinde yöresel yemeklerin de yer aldığı 8 adet yiyecek içecek işletmesi belirlenmiştir. Bu işletmelerin çoğu restoran veya lokanta olarak kendilerini tarif etmektedirler. Bu işletmeleri "R" yani restoran olarak kodlayıp 1-8 arasında numaralandırmalar ile kodlanmıştır.

Tablo 4.5. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinin İncelenmesi Sonucu Gaziantep Restoranlarının Menülerinde Yöresel Yemek Bulundurmalarına Ait Bulgular

İncelenen Restoran	Yemek Kategori Sayısı	Menü Kalemi Sayısı	Yöresel yemek sayısı	Toplam Yemekler İçerisinde Yöresel Yemek Oranı
R1	9	73	21	%28,76
R2	10	61	23	%37,70
R3	5	20	10	%50
R4	3	10	4	%40
R5	3	25	15	%60
R6	4	10	5	%50
R7	7	50	18	%36
R8	7	39	10	%25,64
Ortalama	6	36	13,25	41

Tablo 4.5'de araştırılan 8 adet restoranın ortalama yemek kategori sayısı 6 olduğu görülmektedir. Bu yemek kategorilerini fazla olduğu restoranların genelde

yöresel yemeklerden çok Türk mutfağında yer alan yemeklerin daha fazla olduğu ayrıca bir işletmenin dünya mutfaklarından (İtalya) yemekleri de menülerinde yer verdiği görülmektedir. Ağırlıklı olarak kebab, lahmacun, çorba ve salatalardan oluşan menülere tatlılar ve içecekler eşlik etmektedir. Her restoranın Gaziantep'te en az 1 adet yemek çeşidinde ünlü olduğu ve bu çeşitte kendisini tanımladığını görmekteyiz. Araştırmamızda bir restoranın yemekten çok tatlısıyla da meşhur olduğunu öyle tanındığını söylenebilir. Yöresel lezzetlerinde büyük çoğunluğu kebab, lahmacun, çorba ve tatlılardan oluşmaktadır.

Menü kalem sayılarına baktığımız zaman ise bir alanda kendini geliştirmiş olan işletmelerin menü kalem sayılarının daha az olduğu ve bu kalemlerin çoğunluğu Gaziantep mutfağına özgü yuvalama, beyran, baklava gibi yöresel lezzetlerden oluştuğunu söyleyebiliriz. Bu işletmelerin lüks yapılardan çok daha salaş olarak tabir ettiğimiz şekilde normal esnaf lokantası gibi hizmet verdikleri ve işletmenin iç dekorasyon ve konfor konusu ikinci planda olduğu sunulan yemeklerin tat konusunda iddialı olması ön planda olduğu söylenebilir. Menü kalemi fazla olan işletmelerin daha lüks ve birçok mutfağı sunmaya çalıştığı söylenebilir. Bu nedenle menüleri içinde yöresel yemekler ikinci planda kalmaktadır. Gaziantep'in turistik açıdan önemli bir pazara sahip olduğu söylenebilir. Özellikle gastronomi turizmi rotalarının merkezinde olması nedeniyle farklı illerden farklı damak zevkine sahip turistler de gelmektedir. Bu durum büyük işletmelerin gelen turistlerin bazılarında Gaziantep yemeklerinin yağ ve baharat konusunda ağır gelmesinden dolayı Türk mutfağına ait başka yemeklerin eklenmesine neden olduğunu görmekteyiz. Daha küçük işletmelerin yöreselliğe daha katı şekilde bağlı oldukları, yemeklerin orijinallerinin böyle olduğunun ve başkalarına göre değiştirilmeyeceğini de belirtmektedirler. Bu doğrultuda büyük menülere sahip olan işletmelerin yöresel yemek bulundurma oranı esneklikten ötürü az olduğu küçük işletmelerin ise yöreselliğe daha bağlı olmaları ve sundukları yemeklerin içeriğinin değişimi gibi konularda daha katı oldukları söylenebilir.

İşletmelerin genel yemek kalemleri içerisinde yöresel yemek sayılarına baktığımız zaman ise restoranlarda yadsınamayacak kadar yöresel yemeklerin yer aldığını söyleyebiliriz. Ancak bu yöresel yemeklerin çoğu hızlı ve kolay hazırlanabilen yemekler olduğu görülmektedir. Özellikle Gaziantep mutfağına ait tencere, sulu yemekler ve hazırlanması bir gün öncesinden başlanan yemeklerin

menülerde fazla olmadığını görmekteyiz. Bu durumun nedenlerinden biri gün boyunca tencere yemeğinin ocak üstünde beklemesinden kaynaklı hem hijyen hem de yemeğin formunun bozulması gibi etkenlerin olduğu görülmektedir. Sulu yemeklerden genellikle çorba (beyran, lebeniye vb.) kategorisine girebilecek yemeklerin daha fazla olduğu görülmektedir. Ayrıca et ağırlıklı yemeklerin daha fazla olduğu görülmektedir. Gaziantep mutfağında bulgurun da yeri çok fazla olmasına rağmen bulgur ile yapılan yemeklerin daha çok içli köfte gibi yine önceden hazırlanması kolay veya saklama koşullarının daha uygun olduğu ürünler ve kebab lahmacun gibi kısa sürede hazırlanabilecek yemekler olduğunu görüyoruz.

Toplam yemek sayıları içerisinde yöresel yemeklerin yüzdelerine baktığımızda ise bu oranın menüler içerisinde ortalama % 41 oranında olduğunu görmekteyiz. Bu oranın bünyesinde yöresel yemekler sunduğunu söyleyen işletmeler için yeterli bir oran olduğu söylenemez. Sadece görüntüden ibaret bir menüleri olmadığı, menülerinde yer alan yöresel lezzetlerin orjinaline uygun şekilde üretilmesi ve sunulmasına da dikkat edildiğini görmekteyiz. Mevsimler duruma göre bazı değişikliklerin olduğu görülmektedir. Et konusunda veya tatlılarda kullanılan kaymak konusunda mevsimine göre bazen mevsimine göre menüde yer alan yemeğin bulunmadığı da söylenebilir. Ama genel olarak yöresel yemeklerin oranları tatmin edici düzeyde olduğu söylenebilir. Bu sayıların artırılması için daha çok mutfak teknolojisine uyum sağlamak gerektiğini de söyleyebiliriz.

4.4.2. Gözlem ve Görüşme

Görüşme katılımcılarına ait bulgular Tablo 4.6'da yer almaktadır. Katılımcıların hepsi erkektir. Katılımcıların görevlerine bakıldığında genelde işletme sahibi veya aşçı başı oldukları görülmektedir. Toplam çalışma süreleri 5 ile 42 yıl arasında değişmektedir.

Tablo 4. 6. Görüşme Katılımcılarına Ait Bulgular.

Katılımcı No	Cinsiyet	Görevi	Toplam Çalışma Süresi (Yıl)
K1	Erkek	İşletme Sahibi	30
K2	Erkek	İşletme Sahibi	24
K3	Erkek	Aşçı Başı	22
K4	Erkek	Aşçı Başı	10
K5	Erkek	Aşçı Başı	5
K6	Erkek	Aşçı Başı	12
K7	Erkek	Aşçı Başı	18
K8	Erkek	İşletme Sahibi	36
K9	Erkek	Aşçı Başı	27
K10	Erkek	Aşçı Başı	21
K11	Erkek	İşletme Sahibi	30
K12	Erkek	İşletme Sahibi	42
K13	Erkek	Aşçı Başı	24
K14	Erkek	İşletme Sahibi	41

4.4.2.1. Görüşmeler Sonucunda Elde Edilen Bulguların Alt Kategorileriyle Birlikte Açıklanması

Elde edilen bulgular ışığında Gastronomik Kimlik, Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Yer Almasını Engelleyici Faktörler, Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Yer Almasını Kolaylaştırıcı Faktörler olmak üzere 3 alt kategori saptanmıştır. Görüşmeler sonrasında elde edilen bulgulara bakıldığında Gastronomik kimlik başlığı altında toplayabileceğimiz 4 alt kategori, yöresel yemeklerin restoranlarda yer almasını engelleyici faktörler 8 alt kategori, yöresel yemeklerin restoranlarda yer almasını kolaylaştırıcı faktörler 5 alt kategoriden oluşmaktadır.

4.4.2.1.1. Gastronomik Kimlik

Görüşmeler sonucunda Gastronomik kimlik kategorisine bağlı olarak; Gaziantep yöresel mutfağına özgü yemekler, Gaziantep mutfağı gelenekleri, Gaziantep ilinin sahip olduğu çevre ve Gaziantep mutfağının kültürel yapısı alt başlıklar olarak ele alınabilir.

Gastronomik kimlik, bir bölgenin yeme içme ile ilişkili özelliklerinin çevre ve kültür olmak üzere iki temel faktör tarafından oluşturulmaktadır. Bu kısımda çevre faktörü altında coğrafya, iklim, mikro iklimler, yöreye ait ürünler ve yeni ürünlerin yöreye uyumu yer alırken; kültür faktörü altında tarih, etnik çeşitlilik, deneme yanılma, gelenekler, inançlar ve değerler yer almaktadır (Harrington,

2005:129-152). Gaziantep mutfağının hem ulusal hem de uluslararası alanda ne kadar tanınmış olduğuyula alakalı bir ana kategoridir. Gaziantep mutfağının geçmişten günümüze kadar yöresel tatlarını koruyarak getirebilmesi ve günümüzde bu mutfağı koruyup tanıtımının yapıp yaşatılmasına yardımcı olarak bir gastronomik kimlik kazandırmamız gerekmektedir. Bu doğrultuda günümüzde hem resmi kurumların yaptıkları tanıtım ve geliştirme çabaları hem de özel işletme ve kurumların Gaziantep mutfağına olan ilgileri gastronomik kimlik oluşturma noktasında ilerlediğimizi göstermektedir. Özellikle Gaziantep denildiğinde baklava ve fıstık ürünlerinin Gaziantep'le özdeşleşmesi bu konuda önemli bir örnektir.

Bu başlıklara bakıldığında, Gaziantep yöresel mutfağına özgü yemekler, uzun yıllar boyunca Gaziantep'te üretilip tüketilmiş ve Gaziantep ile bütünleşmiş yemeklerden bahsedilebilir. Bu yemeklerin de günümüzde sürdürülebilir bir şekilde sonraki nesillere aktarılması gerekmektedir. Gaziantep mutfağı gelenekleri alt başlığına baktığımız da ise karşımıza Gaziantep'te yaşayan halkın oluşturduğu örf ve adetlerin yemek pişirme ve yeme davranışları üzerindeki etkisi olarak tanımlanabilir. Günümüzde Gaziantep mutfağında geleneksel yemeklerin çoğu evlerde halen yapılmaya devam edilmektedir ve bu devamlılığı sağlayan kadınlardır. Kadınların geleneksel yemekleri örf ve adetler doğrultusunda nesilden nesle kadın aracılığıyla aktarılmıştır. Gaziantep ilinin sahip olduğu çevre ile de Gaziantep'in coğrafik konum ve iklimden bahsedilebilir. Gaziantep'in bulunduğu coğrafya ile daha çok et ağırlıklı bir mutfağın oluşmasına neden olmuştur. Hayvancılık ve tarımın yaygın olduğu dönemlerde oluşan bu mutfak günümüzde de devam etmektedir. İklim koşulları altında yetişen ürünler mutfak kültürünün ayrılmaz parçası haline gelmiştir. Son olarak sayabileceğimiz alt başlık ise Gaziantep mutfağının kültürel yapısı ise Gaziantep'te yaşayan halkın yöresel mutfak üzerinde oluşturduğu etki ve halk ile mutfak arasındaki etkileşimin kuvvetli olmasıyla günümüze kadar gelmesi sayılabilir.

4.4.2.1.2. Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Yer Almasını Engelleyici Faktörler

Görüşmeler sonucunda elde edilen yöresel yemeklerin restoranlarda yer almasını engelleyici faktörler kategorisine bağlı olarak; yöresel yemeklerin özellikleri, yöresel yemeklerin sunumun zor olması, yöresel yemeklerin

hazırlandıktan sonra saklanma zorluğu, yöresel yemeklerin maliyet kaygısı, yerel ürünlere olan erişilebilirlik sıkıntısı, turist davranışlarına ilişkin olumsuz yaklaşımlar, bölge halkının yemek yeme davranışları, işletmelerin modern ekipmanlara sahip olamaması alt başlıklar olarak ele alınabilir.

Yöresel yemeklerin restoranlarda yer almasını engelleyici faktörlere baktığımızda karşımıza çıkan ilk alt faktör ise yöresel yemeklerin özellikleridir. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında emek ve zaman alıcı özelliklerin ağırlıklı olması sayılabilir. Yemeklerde kullanılan gıdaların ağır içerikli olmasıdır. Yağlı ve baharatlı yemek sayısının fazla olması bunlardan bazılarıdır. Ayrıca ürün çeşitliliğinin kısıtlı olması ve sunumlarının zor olması engelleyici faktörler olarak sayılabilir.

Yöresel yemeklerin hazırlandıktan sonra saklanması ve uzun süre bekletilmesinden kaynaklanan bazı zorluklar söz konusudur. Bir diğer alt kategori ise yöresel yemeklerin maliyet kaygısı olarak söylenebilir.

Menülerde yer alan yöresel yemeklerin maliyetlerinin çok olmamasına ve kolay bulunabilir olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu durum işletmelerin menülerine ekleyecekleri yöresel yemeklerin maliyet baskılarına neden olmaktadır.

Bir diğer alt başlık olarak yerel ürünlere olan erişilebilirlik sıkıntısıdır. Yöresel yemeklerde kullanılan ürünlerin mevsimlere göre zor bulunabilirliği mevcuttur bu nedenle sabit bir menüye sahip olan işletmeler her mevsim o yemeği yapabilmeye durumunda olmak zorunda kalmaktadırlar. Bir diğer alt kategori ise erişilebilirlik olarak belirlenmiştir. Özellikle turizm dönemleri açısından bakıldığında işletmelerin turistleri etkileyecek yöresel yemeklerin turistik dönemler dışında fazla talep görmemesinden kaynaklı sorunlarla karşılaşabilirler. Bu nedenle işletmeler menülerinde yer verdikleri yöresel lezzetlerin sadece yabancı turistler için değil aynı zamanda bölge halkının da her dönem talep edecekleri yemekler olmasına dikkat etmek zorunda kalmaktadırlar.

Bir diğer alt faktör ise turist davranışlarına ilişkin olumsuz yaklaşımdır. Bu durum özellikle Akdeniz ve daha hafif yemeklerin olduğu mutfaklara aşına olan turistlerin Gaziantep yöresel yemeklerini tüketmeyeceği korkusudur. Gaziantep mutfağının biraz et ve baharat konusunda ağır olması turistlerinde bu damak zevkine

yabancı olmaları ve tercih etme konusunda kararsız olmaları da olumsuz bir faktör olarak görülmektedir.

Diğer bir alt kategori ise bölge halkının yemek yeme davranışları olarak sayılabilir. Bölge halkının genel olarak evde yemek yeme kültürüne sahip olması özellikle evde yiyebildikleri yemeklerden çok evde yapılmayan yemekleri dışarıda yeme eğilimleri daha fazla olması yöresel yemeklerin işletmelerde bulundurmaya engelleyecektir. Evde yiyebileceği yemeklere dışarıda para vermek istememektedirler. Daha çok farklı veya kolay hazırlanabilecek yemekleri tercih ettikleri söylenebilir.

Bir diğer faktör işletmelerin yöresel yemekleri yapımını kolaylaştırıcı, uzun süre saklanabilmesini veya formunun sabit kalmasını sağlayıcı ekipmanların her işletmede olmaması bir engelleyici faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Bazı işletmeler vakum makinaları gibi yeni modern mutfak ekipmanlarıyla bu sorunları çözebilmişlerdir. Ancak her işletme bu makinaları alabilecek bütçeye veya bunları kullanacak profesyonel çalışanlara sahip değildir. Son olarak engelleyici faktör olarak tüketim kültürünün gelişmesiyle artık hızlı ve kolay yemek olgusunun gelişmesi olarak söylenebilir. Özellikle Fast-Food tarzı işletmelerin sayısının artması ve günümüz modern insanının yemek için harcayacağı süre gittikçe azalmaktadır.

Günümüzde seri üretim yapar gibi yemeklerin bir an önce hazırlanması maalesef yöresel yemeklerin restoranlarda yer almasını engellemektedir. Özellikle işletmeler ülkemize veya Gaziantep'e ait hızlı hazırlanabilen yemeklere yönelmekle soruna çözüm üretmeye çalışmışlardır. Yöresel Fast-Food ile çözüm bulmaya çalışan işletmeler bir noktaya kadar faydalı oldukları söylenebilir ama uzun süreli olarak yöresel mutfakların belirleyici özelliklerinden olan yemeklerin unutulmasına neden olabilirler.

4.4.2.1.3. Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Yer Almasını Kolaylaştırıcı Faktörler

Görüşmeler sonucunda elde edilen Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Yer Almasını Kolaylaştırıcı Faktörler kategorisine bağlı olarak; küresel ilgi, turistik ilgi ve stratejisi, ulusal ve uluslararası festival veya günler, turistik davranışların yöresel yemeklere olan ilgisi, kolaylaştırıcı örnekler alt başlıklar olarak ele alınabilir.

Yöresel yemeklerin restoranlarda yer almasını kolaylaştırıcı faktörlere bakıldığında ilk olarak karşımıza küresel ilgi faktörü çıkmaktadır. Gaziantep yöresel mutfağına olan ilginin son zamanlarda dünya genelinde artması olarak söylenebilir. Yurt dışından gastronomi turizmi için gelen turistler için hazırlanan gastronomi rotaları içinde Gaziantep'in olması da bu faktörün etkisini artırmaktadır.

Bir diğer kolaylaştırıcı faktör olarak turistik ilgi ve stratejisi söylenebilir. Gaziantep mutfağı için gelen turistlerin sayısının artması en büyük kolaylaştırıcı etkilerden sayılabilir. Ayrıca yerel yönetimlerin yöresel yemeklerin turistik faaliyetleri artırıcı özellikte olmasını keşfetmeleriyle yöresel mutfakların uluslararası arenalarda tanıtımının yapılması için projeler oluşturmalarıdır. Ayrıca ülke içinde festivaller veya günler gibi organizasyonların sayısının artması da kolaylaştırıcı bir faktör olarak sayılabilir. Yerel olarak yemek kursları ile yöresel yemeklerin doğru bir şekilde öğrenilmesinin sağlanması veya ilginin artmasına katkı sağlayıcı bir faktör olarak sayılabilir. Diğer kolaylaştırıcı faktör olarak da turistik davranışlarının yöresel yemeklere olan ilgileri olarak sayılabilir. Turistlerin Gaziantep mutfağına özgü yöresel lezzetleri tatmak için Gaziantep'e gelebilmekte ve turistik faaliyetin başlangıç nedeni yöresel yemekler bile olabilmektedir. Son olarak sayabileceğimiz kolaylaştırıcı faktör, kolaylaştırıcı örneklerdir. Gaziantep'te yöresel yemek hizmeti verip başarılı olan işletmelerin diğer işletmelere bu konuda ön ayak olmaları söylenebilir. Bu işletmelerin başarısını sağlayan sistemlerin diğer işletmelere örnek olarak onlarında bu sistemleri kullanarak yöresel yemekleri menülerine eklemelerine olanak sağlamaktadır.

4.4.2.2. Görüşmeler Sonucunda Elde Edilen Bulgular

Araştırma kapsamında elde edilen bulgularda işletmelerin yöresel yemekleri bünyelerinde bulundurmalarını engelleyici ve kolaylaştırıcı faktörler olmak üzere iki kategoriye ayırmaktadır. Görüşmeler sonucunda elde edilen bulguların derlenmesi sonucunda elde edilen bulgulara baktığımızda işletme yöneticilerinin ve Aşçı başı/Şeflerin söylemleri de bu iki kategoride değerlendirilmektedir.

- **Yöresel yemeklerin işletmelerde yer almasının engelleyici faktörler**

Yöresel yemeklerin içeriğinde bulunan gıdaların baharatlı ve yağlı olması. Özellikle et ağırlıklı bir beslenme içinde baharat ve yağ kullanımının çok olmasında dolayı yöresel yemeklerin içeriğinin ağır olması söylenebilir (K9, K12).

Yöresel yemeklerin içeriğini ağırlaştırıcı bir unsur olarak kullanılan etin genellikle koyun gibi küçükbaş etlerin kullanılması sonucunda etin kokusunun rahatsız edici olabilmesi. Özellikle Gaziantep dışından gelen ve büyükbaş hayvan etiyle beslenme kültürüne alışkın olanların koyun etinin kokusunun olması (K4, K5).

Yöresel yemeklerin işletmelerde yer almasının engelleyen bir diğer faktör olarak yöresel yemeklerin hazırlanmasında uzun bir zamana ihtiyaç duyulması ve fazla emeğe gerek duyulması (K2, K6, K9, K12, K14).

Yöresel yemeklerin sipariş verilmesinden sonra hazırlanması diğer yemeklere göre daha uzun sürede hazırlanması nedeniyle ön hazırlığa gerek duyulması. Özellikle grup halinde veya kalabalık şekilde gelen kişilerin verdikleri siparişte yöresel yemek sipariş eden misafirin diğer yemekleri sipariş edenlere göre daha geç yemeğe başlamasına neden olmaktadır. Grup içinde herkesin aynı anda yemek yemesini sağlamaya çalışıldığında da diğer misafirlerin de uzun süre beklemelerine neden olmaktadır. Bu durum da bazı misafirlerin istemediği bir durumdur (K1, K2, K3, K7, K8).

Yöresel yemeklerin bir kısmının da tencere yemeği olması nedeniyle yemeklerin daha önceden hazırlanması gerekliliğini doğurmakta ve gün boyunca yemeğin beklemesinden kaynaklı hijyen ve formunun bozulmasına neden olacaktır bu durumda sipariş veren misafir açısından olumsuz bir durum oluşturmaktadır (K11, K13, K14).

Yöresel yemeklerin stoklanamaması, ısıtılıp tekrar sunulamaması, kalan yemeklerin daha sonra değerlendirilememesi, alkollü içeceklerle uyumlu olamaması ve kalabalık bir gruba servis edilme zorluğu da sık karşılaşılan problemlerdendir (K2, K3, K6, K8, K9, K10, K11, K12).

Yöresel yemeklerin hazırlandığı gün içerisinde tüketilme gerekliliği nedeniyle daha çok işletmeler ertesi gün de stoklanabilir yemekleri tercih etmek zorunda kalmaktadırlar (K1, K4, K5, K13, K14).

Yöresel yemeklerin sonradan tekrar ısıtılmasıyla orijinal tat ve lezzetini kaybetme özelliğinden dolayı sorunlar yaşanmaktadır (K10, K11, K13).

İşletmelerde hazır ürün kullanımının artması yöresel yemeklerin kullanımını kısıtlamaktadır. Özellikle aşçıların hazır dondurulmuş ürünlere olan ilgisinin artması yöresel yemeklerin zahmetli hazırlığıyla karşılaştırıldığında yöresel yemeklerin hazırlanması ikinci plana alınmaktadır (K6, K9, K10).

Maliyet kaygısının da aynı zamanda yöresel yemeklerin işletmelerde kullanılmasını engelleyici bir özelliği olduğu söylenmektedir. Bazı yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin pahalı olması maliyeti artırmaktadır. Ayrıca işletmelerin yüksek maliyetli yemeklerin kar oranının düşmesine istedikleri fiyata satamamalarına neden olmaktadır (K4, K12, K13).

Yöresel yemeklerin tüketim kültürü etkisiyle ortaya çıkan Fast food tarzı yemeklere nazaran daha pahalı olması ve talep edilirken fiyat faktörünün de halen büyük bir tercih nedeni olması olumsuz bir faktör olarak söylenebilir. Özellikle fast food ürünlerin maliyetinin geleneksel yemeklere nazaran belirgin bir maliyet farkının olması olumsuz faktörlerden biri olarak söylenebilir (K1, K4, K8, K10)

Yöresel yemeklerin her mevsim hazırlanabilir olmaması diğer bir olumsuz faktördür. Bu durum maliyetleri de artırıcı bir özelliğe sahiptir (K14).

Turistlerin yemek tercihlerinde fiyatlara dikkat etmeleri ve özellikle yöresel yemeklerin diğer yemeklere göre daha pahalı olması tercih edilmesini etkilemektedir (K8).

İşletmelerin rekabet için sundukları ikram ve indirimler sonucunda hizmet kalitesinin düşmesine neden olabilmektedir (K3).

Yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan gıdaların her zaman erişilebilir olamaması. Her mevsim ve her an bulunabilir olamaması yöresel yemeklerin işletmelerde yer almasını engellemektedir (K1).

Yöresel yemeklerin orijinal tarifini yazılı bir şekilde bir standart reçeteye sahip olamaması nedeniyle yapılırken aynı tat ve şekli tutturma zorluğu olması nedeniyle işletmelerin yöresel yemeklerin standartlaştırılması maliyetli olması ve reçetelerin restoranlara ulaşma zorluğunun olması (K2, K5, K6).

Bazı turistlerin daha önceki kötü deneyimlerinden dolayı yöresel yemeklere olan önyargıları nedeniyle tercih etmemeleri (K11).

Turistlerin yöresel yemekleri deneme konusunda çekingen davranmaları. Bu durum özellikle hijyen konusunda etkili olmaktadır (K12).

Genç turistlerin tüketim kültürü altında daha çok fast food beslenme yapısına sahip olmaları nedeniyle yöresel yemeklere de ilgileri maalesef az olmaktadır (K7).

Yöresel yemeklerin özellikle yabancı dile isminin çevrilmesinde yaşanan zorluklar ve personellerin yöresel yemek özelliklerini anlatırken yetersiz olmaları (K9).

Yöresel yemek üretiminde ihtiyaç duyulan ekipmanların pahalı olması. Özellikle günümüzde vakum makinası gibi yöresel yemeklerin malzemelerini önceden hazırlayıp vakum makinasıyla havasının alınıp dondurulması ve sipariş geldiğinde ürünlerin birleştirilip yemeğin hızlı ve sağlıklı bir şekilde hazırlanmasını gibi kolaylaştırıcı ürünlerin pahalı ve kullanımının zor olması (K3).

- **Yöresel yemeklerin işletmelerde yer almasını kolaylaştırıcı faktörler**

Kolaylaştırıcı faktör olarak yöresel mutfaklarına dünya genelinde ilgi duyulması. Bu durum sonucunda hem yabancı turistlerin hem de yerli turistlerin turizm faaliyetlerini yerine getirirken yemek faktörünün artık önemli bir yere gelmesi (K10, K11).

Yöresel yemeklerin tencere yemekleri ağırlıklı da olmasından dolayı kullanılan sebzelerin özellikle bölge içinde ucuz ve kolay bulunabilir olması yemeklerin maliyetlerini de düşürmektedir (K5, K6, K9).

Yöresel yemeklerin belediyeler ve resmi kurumlar tarafınca işletmelerde sunulmasının destekleyici olmaları kolaylaştırıcı bir faktör olarak sayılabilir (K4).

Yöresel yemeklerin proje ve festivaller aracılığıyla tanıtılması ve tanıtılan yemeklerin işletmelerden halk tarafından bilinirliği arttığında talep edilmesi kolaylaştırıcı bir faktör olarak sayılabilir (K8, K14).

Yöresel yemeklerin kurs ve aşçılık eğitimlerinde ön plana çıkarılması yöresel yemeklerin bilinirliğini artırmaktadır (K7).

Yöresel yemeklerin yerel kurumlar tarafından teşvik edilmesi ve işletmelerin menülerine eklenmesinin desteklenmesi kolaylaştırıcı bir faktör olarak sayılabilir (K1, K2).

Daha önceden gelen turistlerin yöresel yemek tavsiyesinden bulunup yeni gelen misafirlerin ilgisinin yönlendirilmesinin sağlanması kolaylaştırıcı bir faktör olarak sayılabilir (K10, K14).

Yöresel yemeklerin özellikle baklava gibi tatlıların sadece işletmede değil paketlenip istenilen yerlere götürebilmesi de kolaylaştırıcı bir faktör olarak sayılabilir (K3, K5, K6).

Yöresel yemekleri işletmelerinde üreten işletmelerin sağladıkları başarılar sonucunda bölgedeki işletmelerin bu işletmeleri örnek alarak yöresel yemek sunma motivasyonlarını artırabilmektedir (K12).

Yöresel yemek konseptinin günümüzde benimsenip yöresel restoranların sayısının artırılması kolaylaştırıcı bir faktör olarak sayılabilir. Özellikle işletmelerin yöresel faktörlere göre tasarlanması veya yöresel kıyafetlerle servis personelinin çalıştırılması kolaylaştırıcı bir etki olarak sayılabilir (K8, K9).

Görüşmelerin dışında literatür taramasıyla benzer çalışmalara bakıldığında çalışmamızı sonucunu destekleyen sonuçlara ulaşmaktayız. Yurtseven ve Kaya (2011) tarafından yapılan çalışmada turistlerin yöresel yemek tüketimlerindeki birincil motivasyon faktörü otantizm olarak açıklanmaktadır. Gaziantep'te de işletmelerin restoranlarının tasarımını veya servis araçlarını otantik şekilde bakır kaplarda servis ederek oluşturmaya çalıştıkları görülmektedir.

Ayrıca Reynolds (1993) tarafından gerçekleştirilen çalışmada Bali'de hizmet veren restoranların yöresel yemekleri sunmalarının giderek azaldığı belirtilmektedir. Aynı şekilde Yurtseven ve Kaya (2011) tarafından yapılan çalışma da Gökçeada'da hizmet veren restoranlarda yöresel yemeklerin %47 oranında yer aldığı; Kızılırmak vd. (2014) tarafından Uzungöl'de yapılan çalışmada da yöresel yemeklerin restoranlarda yeterince bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu

çalışmalarda yöresel yemeklerin restoranlarda yeterli miktarda yer verilmeme nedenlerinden biri de restoranların turistlerin ilgisini çekebilecek kolay hazırlanabilen yemeklerin tercih edilmesidir. Bu durumda en etkili faktörlerden biri tüketim kültürünün oluşturduğu hızlı ve kolay tüketim mantığıdır. Dondurulmuş ürünlerin kullanımının arttığı hazır sosların ve ürünlerin bollasığı bir sistemi ortaya çıkartan ve yaygınlaştıran tüketim kültürüdür.

Yöresel yemeklerin restoranlarda yer almasını engelleyici faktörlere bakacak olursak öncelikli olarak yöresel yemeklerin hazırlamasının yoğun emek istemesi, hazırlama ve pişirme sürecinin uzun olması gibi nedenler öne çıkmaktadır. Görüşme bulguları da yöresel yemeklerin bu konulardan dolayı yetersiz kaldığını göstermektedir. Tüketim kültüründe yöresel yemeklerde olduğu gibi uzun pişirme ve emek olmaz. Yöresel yemeklerin bu durumu hakkında benzer çalışmalar bulunmaktadır. Aslan vd. (2014) tarafından Nevşehir’de yapılan çalışmada Nevşehir’in yöresel yemeklerinin hazırlanışının zahmetli olduğunu belirtilmektedir. Bununla birlikte bazı yöresel yemeklerin 7-8 saat pişme süresine sahip olması, diğer bir engelleyici faktör olarak belirtilmektedir. Bu örneklerin dışında özellikle Türk mutfağına ait yemeklerin diğer mutfaklar karşısında ne kadar zor ve zahmetli hazırlanığını gösteren çalışmalar vardır. Özdemir (2003) Türk ve Fransız mutfaklarının İtalyan mutfağına göre hazırlama ve pişirme aşamalarının daha fazla emek gerektirdiğini saptamıştır.

Araştırma sonuçları maliyet kaygısının yöresel yemeklerin restoranlarda tercih edilmesini engelleyen faktör olduğunu ortaya çıkarmıştır. Yöresel yemekleri hazırlamakta kullanılan gıdaların pahalı olması ve yöresel yemeklerin restoranlarda istenilen oranda satılamayacağı maliyet kaygıları olarak söylenebilir. Bu konuda Aslan vd. (2014) tarafından yapılan çalışmada yöresel yemeklerin yapıldığı gün tüketilmesi gerekmektedir bu nedenle satılamayan yemeklerin restoran maliyetlerini yükselteceği söylenebilir. Başka bir çalışmada, Özdemir vd. (2015b) tarafından şefler üzerinde yapılan çalışmada yöresel ürünlerin maliyetlerinin yüksek olması, şeflerin yöresel ürünlere ilişkin tercihlerinde etkili bir faktör olarak görülmektedir. Her ne kadar yöresel mutfaklar üzerinde yapılmış bir çalışma olmasa da Türk mutfağı üzerine yapılan çalışmada, Seyitoğlu ve Çalışkan (2014, s.31) da Türk mutfağındaki yemeklerin orijinal reçetelerinin yüksek maliyetli olduğunu belirtmektedir.

SONUÇ

İnsanlık tarih boyunca birçok değişime maruz kalmış veya değişimin ana nedenlerinden biri olmuştur. Biyolojik bir gereksinim olan beslenme bütün canlıların hayatta kalmalarını sağlayan en önemli unsurdur. Beslenme piramidinin en alt kısmında olan insan uzun uğraşlar sonunda en üst kısma çıkmayı başarmıştır. Bu süreç epey sancılı ve zorlu geçmiştir. Bu süreç başlamadan önce doğada yaşayan her canlı gibi hem av hem de avcı konumundaydı. İlk zamanlarda hayvanlardan arta kalanlardan beslenen insan daha sonraları hayvanları taklit ederek onların yediklerini yiyip, yemediklerinden uzak durarak hayatta kalmayı devam ettirmiştir. Daha sonraları en büyük özelliğimizden olan beynin daha ön plana çıktığı dönemlerde ise toplayıcılık evresiyle tanışmış ve kendini geliştirerek aletler icat ederek avcılıkta yapmaya başlamıştır. Saklanıp korunmaya muhtaç olan bir canlıyken avcı konumuna geçmeyi başarmıştır. Bu süreç ile avcı-toplayıcı insan modelinin ortaya çıktığı söylenebilir. Uzun bir süre birçok sebepten ötürü; kıtlık, mevsimsel değişiklik, yeni yerler bulma isteği, gibi nedenlerle göçebe yaşamıştır. Bu süreç içerisinde kendi içinde gruplar, topluluklar ve belli kurallar geliştiren insan bir kültür sistemi inşa etmiştir. Bu kültür, hem sosyal hayatın kontrol, hem de beslenme ile ilgili olabilmektedir. Göçebe bir hayat sürerek avcılık- toplayıcılık yapan insan gıdalarını çiğ tüketmek ve stoklayamadan avladığı yerde tüketmek zorundaydı. Bazı araştırmalarda insan tarih öncesi dönemde kızgın kayalar üzerinde pişirme veya kurutma tekniklerini kullanarak besinlerini tüketim kolaylığını artırmış veya saklama koşullarını uzatarak depolanabilir hale getirebilmiştir.

Ateşin bulunmasıyla çiğden pişmişe doğru bir geçisin başlaması insanlığın fizyolojik gelişimi için büyük bir adım olmuştur. Ama pişirildiğinde besinlerin içeriğindeki karbonhidratların daha kolay ve etkili bir şekilde vücuda etki etmekteydi. Ateş ile etlerin sebzelerin pişirilmesi sonucunda insanlığı besinlerden daha fazla faydalandığı görülmektedir. Ateşin bulunmasıyla günümüzde haşlama olarak bildiğimiz su içinde pişirme tekniği ile kuzu çevirme olarak gelenekselleşen kazığa geçirme tekniklerinin ilk geliştirilen pişirme tekniklerinden olduğu söylenmektedir. Ateşin bulunması ve alet yapımının artmasıyla hızla beslenme piramidinde yükselen insan, bulunduğu yerlerde kıtlık, iklimsel koşullar ve nüfus artışından kaynaklı olarak buldukları yerlerin besinlerinde azalmalardan dolayı durmadan göç etmişlerdir. Bu göç sürecinde avcı toplayıcı olmaları yanında aynı

zamanda bahçecilik diyebileceğimiz yerleşik hayata geçmeden önceki evreye gelinmiştir. Av hayvanlarının azaldığı dönemlerde sebze ekimleri yapılarak beslenme ihtiyaçları karşılanmıştır. Bu göçlerin Mezopotamya olarak bildiğimiz topraklara gelindiğinde ise artık daha bereketli daha uygun bir coğrafyaya geldikleri söylenebilir. Burada kendi kendine yetişen buğdaylarla tanışan insan zamanla bu topraklarda daha uzun kalarak yerleşik hayata adım atmaya başlamıştır. Zamanla hem hayvanları hem de bitkileri evcilleştirmeye başlanmıştır. İlk hayvanların at, domuz ve keçi, bazı kaynaklarda ise köpek olduğu söylenmektedir. Kendi besinlerini kendilerinin bulduğu hayvanları alıp bizim beslememiz sayesinde artık avcılık güdülerini kaybetmeye ve daha sakin canlılara dönüştüğü söylenebilir. Bitkilerden ise öncelikli olarak nasıl tohum ekimini bulduğumuz tartışılan bir konudur. Bazıları tesadüfen buğday tohumlarının üzerine su dökülmesiyle filizlenen başağın daha büyük ve iri olduğunun görünmesiyle evcilleştirmenin başladığını, kimi kaynaklarda ise bahçecilik yapan insanın ekim işini zaten bildiğini söylemektedir. Doğada kendi başına yetişen buğday insana gerek duymadan ve zayıf başak iskeletine sahip bir şekilde zamanı geldiğinde başakla rüzgârlar sayesinde kırılarak etrafa savrulmakta ve kendi kendine çiftleşmeyi gerçekleştirmekteydi. Ama insanın buğdayı evcilleştirmesiyle doğaya karşı yaptığımız belki ilk müdahale başlamış oldu. Artık buğday başakları daha kalın ve kendi kendine etrafa tohumlarını saçamaz hale geldi, rüzgârın etkisiyle tohumları etrafa savrulamaz hale gelmiştir. Artık buğday bize muhtaç bir hale gelmiştir. Bu dönemde bazı kabileler yerleşik hayata geçmeyip farklı yerlere göç ettiği bilinmektedir. Bu göçler yeni medeniyetlerin oluşumunu sağlamıştır. Yerleşik hayata geçen insan tarım ve hayvancılıkla uğraşmaya başlamıştır. Tarımla birlikte karbonhidrat tüketimi artan insanlıkta bazı hastalıklar görünmeye başlamıştır. Arkeolojik kazılarda tarımla birlikte insanlıkta özellikle diş çürümeleri gibi hastalıkların ortaya çıktığı görülmektedir. Hayvancılık ve ahır sistemiyle birlikte de hayvanlarla yaşayan insanlarda hayvanlardan geçen hastalıklardan ölümlerin başladığı da görülmektedir. Tarım ile birlikte gıda ürünleri artan ve gelişen topluluklar başka bir tehlike ile de karşı karşıya kalmışlardır. Günümüzde de büyük sorunlara neden olan mülkiyetçilik kavramı ortaya çıkmıştır. Bazı göçebe kabileler kıtlık dönemlerinde yerleşik hayata geçmiş olan köylere saldırmak zorunda kalmışlardır. Böylece savaşların da ortaya çıktığı söylenebilir. Önceleri kabile halinde olan insanlar artık daha kalabalık nüfuslar halinde yaşamak zorunda kalmışlar, çocuk doğumları artmaya başlamıştır. Göçebe iken sadece

yanlarında seyahat edebilecek yaşa kadar gelen çocuklarla göç eden kabileler farkında olmadan nüfus kontrolü yapmaktaydılar. Ancak yerleşik hayatta artık çocukların büyümelerini beklemeye gerek olmadan ikinci çocuk doğumları gerçekleşebilir hale geldi. Göçebe haldeyken buldukları yerlerin kabile nüfus sayısını besleyip beslemeyeceğine göre nüfus artışı yapılırken, artık buna dikkat edilmemeye başlandı. Bu durum nüfus artışlarını ve bu artış insanların daha çok çalışmalarını gerektirdi. Bu değişim insanlığın önce tarım ile buğday gibi ürünleri kendine muhtaç bırakmasıyla başlamış olsa da ileriki dönemlerde insan hayatta kalabilmek için buğdaya muhtaç hale gelmiştir. Günümüzde bile tarıma muhtaç bir beslenmeye bağlıyız.

Tarıma geçiş ile birlikte insanlık için iyi mi yoksa kötü mü olduğu bir tartışma konusudur. Göçebe kalsaydık daha mı iyi olurduk soruları halen sorulmaktadır. Orta çağ dönemlerine kadar tarımla beslenen insan özellikle üç icatla farklı bir gelişim evresine geçmiştir. Pusula, barut ve matbaa ile yemek konusunda farklı bir çağ açılmıştır. Pusula sayesinde okyanus aşırı yerlere giderek yeni gıdalar yeni ürünler bulunmuştur. Barut ile elinde güç bulduran toplumlar yeni yerler fethetmiş ve o toplumların gıda ve kültürlerini almıştır. Matbaa ile birçok yemek kitabı veya dergi basılarak yemek kültürü aktarımı sağlanmıştır.

Sanayi devrimi ile artık gıdalar fabrikalarda üretilmeye başlanmıştır. Paketleme ve seri üretim imkânı ortaya çıkmıştır. Kadın ve erkeklerinde artık çalışmasıyla birlikte evde yemek yapmak için gerekli zaman kalamamış bu durumda hazır ve dondurulmuş ürünlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu durum aynı zamanda mutfak kültürünün tüketim kültürüne dönüşmesine olanak sağlamıştır. Böylece mutfak kültürü fabrikalar ve üretime dayalı bir hale gelmiştir. İnsan dışarıda yemek kavramıyla yani restoranlarla tanışmaya başlamıştır. Restoranlar ilk aşamada şifalı çorbaların yani et sulu çorbaların satıldığı ve gelir düzeyi daha düşük olan insanların tercih ettiği yerler iken restoranların gelişmesiyle her türlü yemeğin müşterilerin bir menü içinden seçerek sipariş verdikleri restoranlara dönüştüler. Bu durum her ülkenin kendine ait bir restoran kültürünün oluşmasına neden oldu. Özellikle restoranın çıkış yeri Fransa olmasından kaynaklı olarak restoran kültürünün dünyaya buradan yayılması Fransızların bu konuda öncü olmasını sağladı. İngiltere gibi Avrupa ülkelerinde açılan restoranlara Fransa'da eğitim almış veya Fransız

aşçılar getirilip çalıştırıldı. Bu durum zamanla her ülkenin kendi mutfak kültüründe yer alan yemeklerinde sadece evde değil artık dışarıda da üretilmesine olanak tanıdı.

Günümüzde de Türk mutfak kültürü restoranlarda yaşatılmaktadır. Araştırmamızın konusu da olan restoranlar ve özellikle tüketim kültürü iç içe girmiştir. Tüketim kültürü dediğimiz olgu genel olarak mutfak kültürü üzerinden bakacak olursak insanların beslenmelerini haz ve zevklere dayalı, hızlı ve kültürel bir yapıya sahip olmayan sistemlerle yapmaları olarak tanımlanabilir. Özellikle uluslararası bayilik sistemiyle çalışan ve fast food tarzı hizmet veren yerlerde yenilen yemekler olarak tanımlanabilir. Bu sistemin yemek kültürümüze verdiği en büyük zarar kolay hazırlanıp kolay satılmasından ötürü geleneksel yemeklerin önüne geçmesidir. Özellikle Gaziantep gibi yöresel mutfağa sahip olan bir yerde bile artık aileler alışveriş merkezlerinde fast food yemekte veya genç nüfus bu tarz yerlerde hem vakit geçirmekte hem de beslenmektedir. Mutfak kültürü her toplumun coğrafik koşulları ve besin üretim çeşitlerine dayalı bir gelişim sürecinden geçerek günümüze gelmiştir. Ama tüketim kültürünün getirdiği beslenme tek tip ve o bölgedeki insan beslenme kültüründen çok zıt veya farklı olarak beslenme yapısını da bozabilmektedir. Tüketim kültürünün bir diğer olumsuz yanı insanlar üzerinde oluşturduğu markalaşma ile sınıf ayrımcılığıdır. Yenilen yemekler tüketilen gıdaların markaları toplum içinde bir statü veya sınıf oluşturmaktadır. Bu durum toplum içindeki bireylerin o ürünleri tükettince statülerinin artacağı gibi etkilere de neden olmaktadır. Tüketim kültürünün restoranlarda yöresel yemeklerin tercih edilmeme sebebi olarak görülmektedir. Bir diğer engelleyici faktör olarak erişilebilirlik söylenebilir. Özellikle yöresel yemeklerde kullanılan ürünlerin her mevsimde kolay ulaşılabilir olamaması restoranlarda yöresel yemeklerin yer almasını zorlaştırmaktadır. Özellikle turistlerin daha çok ilgisini çeken yöresel yemekler turist davranışlarına olan inanışlar da bir diğer engelleyici faktörlerden biri olarak sayılabilir. Turistlerin bilindik yemekleri tüketmek istemeleri ve bunun yanında hijyen konusunda emin olamadıkları yöresel yemeklerden uzak duracakları düşüncesi de mevcuttur.

Gaziantep yöresel yemek olarak her ne kadar 400'e yakın sayıda olsa da restoranlarda ağırlıklı olarak kebab, baklava ve çorba çeşitleri (beyran) gibi yemeklere rastlanmaktadır. Bu durum tüketim kültürünün etkisi olarak sayılabilir. Hızlı ve kolay yapılabilir olmaları veya üretiminden sonra uzun süre bekleme

olmaması bu ürünleri daha çok ön plana çıkmaktadır. Yöresel fast food kültürü olarak tanımlanabilir.

Araştırmada yöresel yemeklerin restoranlarda tercih edilmesini olumlu yönde etkileyebilecek kolaylaştırıcı faktörler de olduğu görülmüştür. Önemli bir kolaylaştırıcı faktör uluslararası düzeyde turistlerde yöresel gastronomiye karşı artan ilgileridir. Araştırma sonuçları özellikle gastronomi hakkında bilgi sahibi olmak isteyen turistler için seyahat acenteleri ve tur operatörleri tarafından gastronomi turları düzenlendiği ve bu konuda yoğun bir talebin olduğu görülmektedir. TÜRSAB'ın (2015) gastronomi turizmi hakkındaki raporu önemli bir kaynak olarak görülebilir. Bu araştırmada yer alan verilerde dünya genelinde gastronomi amacıyla seyahat etmek isteyen turist sayısının son yıllarda büyük bir artış gösterdiğini belirtmektedir.

Yöresel yemeklerin restoranlara yer almasını kolaylaştırıcı bir diğer faktör ise turistlerin yerel yemek tüketimi konusundaki motivasyonlarının yüksek olmasıdır. Araştırma bulguları turistlerin Gaziantep yöresel yemeklerini tüketmek isteme nedenlerini merak ve tat olarak açıklamaktadır. Turizm planlamalarında yerel gastronomiye de yer verilmeye başlanmış olması ile birlikte proje ve etkinliklerin olması günümüzde ve gelecek yıllarda Gaziantep'te restoranlarda daha fazla oranda yöresel yemeğin kullanılabilmesi için önemli bir kolaylaştırıcı faktör olmaktadır. Bu durumda bile yöresel yemek sunumu gerçekleştirerek başarı göstermiş olan bazı yöresel restoran örneğinin olması da önemli bir kolaylaştırıcı faktördür.

Sonuç olarak araştırmanın amacı tüketim kültürünün yöresel yemeklere olan etkisinin tespit edilmesidir. Bu çalışmada özellikle yöresel yemeklerin restoranda yer alma düzeylerine bakıldığında birçok sebebin kaynağında tüketim kültürünün hızlı ve kolay olduğunu görmekteyiz. Bunun dışında da birçok sebep tanımlanmıştır. Genel olarak görüşmelerde elde edilen bulgulara bakıldığında maliyet, yapımının zor olması, teknik malzeme eksikliği, gençlerin tek tip beslenme kültürüne sahip olması, aynı gün içinde tüketilmediğinde stoklanamaz oluşu, bekletilince formunun bozulması gibi yöresel yemeklerin restoranlarda yer almasını engelleyen faktörler bulunmaktadır. Bu engelleyici faktörlerin birçoğu tüketim kültürünün olumsuz yönlerinin yansıması olarak değerlendirilebilir.

Yapılan belge analizleri sonucunda, kitaplarda Gaziantep mutfağını tanıtıcı bilgilerin yeterli olduğu görülmektedir. Ancak Gaziantep mutfağının sadece yemek tarifleri noktasında bir standardın olmadığı görülmektedir. Farklı kitaplarda farklı tarifler görülmektedir. Ayrıca yemek tariflerinin dışında Gaziantep mutfağı hakkında kültürel bilgiler yer almamaktadır. Kitaplarda kullanılan resimlerin genelde kitap hazırlık aşamasında tariflerin denenmesi sonucunda çekilmiş olması tariflerin geçerliliğini göstermektedir. Kitaplarda yer alan tariflerde yöresel malzemelere dikkat edildiği görülmektedir. Kitapların bazılarında yöresel ürünlerin ölçüleri hakkında uluslararası ölçüler ile verilmiştir. Kitapların hazırlanmasında verilen emek ve özverinin ciddi bir şekilde yapıldığı görülmektedir. Bu kitapların farklı dillerde de yayınlanması uluslararası arenada Gaziantep mutfağının tanıtımına katkı sağlayacaktır. Sadece bireysel bir yemek kitabı olmaktan çok bir coğrafyanın bir bölgenin hatta bir ülkenin sahip olduğu değerlerin yazılı bir şekilde kayıt altına alınması gerekmektedir.

Makale ve bildiriye bakıldığında ise Gaziantep mutfağı hakkında yapılan çalışmaların çoğunun Gaziantep'e ait yemeklerini tanıtmaya amacıyla oldukları görülmektedir. Sadece yemek tariflerinden oluşan bir mutfak tam olarak yansıtıldığı düşünülemez. Ayrıca gastronominin multidisipliner bir yapıda olmasının etkisiyle farklı bilim dallarının da yemek kültürüne katkı sağlayacağı yadsınamayacak bir gerçektir. Özellikle yöresel mutfakların kaynaklarının bilimsel olarak araştırılması ve kaydedilmesi gelecek nesillere aktarıldığında daha elle tutulur bilgi ve birikime imkân verecektir. Çalışmamız için ele aldığımız makaleler ise Gaziantep kültürü, Gaziantep tarihi ve turistik öğelerin yer aldığı yayınlardır. Bu çalışmalarda odak noktaları dışında mutfak ve yemek hakkında da bilgiler verildiğini görmekteyiz. Özellikle bir bölgeye ait mutfak kültürünün anlatılması için sadece yemek hakkında bilgilerin değil aynı zamanda tarih, kültür ve turistik bilgilerinde verilmesi tamamlayıcı olacaktır.

İnternet siteleri üzerinden yapılan taramalarda da yine diğer belge analizlerinde karşılaştığımız sorunlardan olan sadece yemek tariflerinin olmasını tespit ettik. Genelde internet sitelerinde yemek tarifleri ve fotoğraflar dışında pek bir bilgiye ulaşılamadı. Özellikle çoğu sayfada aynı yemek tarifinin bulunması ve bu tarifte yer alan yazım hatalarının bile düzeltilmeden kopyalanması tespit edildi. Çalışmamıza aldığımız internet sayfalarının çoğunun resmi kurumlar tarafından

hazırladığı görülmektedir. Sayfalar ayrıntılı tarihsel, kültürel ve mutfak hakkında ayrıntılı bilgi vermektedirler. Her daim yazılı yayınlara ulaşamayabilir ancak günümüz teknolojik gelişmeleriyle dünyanın öteki ucundan ve anında bir mutfak kültürü hakkında bilgi edinilmelidir. Hem uluslararası hem de ulusal ortamda hızlı bir şekilde kültürel bilgiye ulaşılabilmesi adına web sayfaları da yöresel mutfaklara katkı sağlayabilmektedir. Bu doğrultuda araştırılan web sayfalarının çoğunun yeterli olduğu sadece bir tanesinin kısa bilgiden öteye geçemediğini görebilmekteyiz. Buna rağmen resmi kurumların oluşturduğu web sayfaları Gaziantep mutfağının tanıtımında ve gelenekselliğinin devam ettirilmesinde etkili oldukları görülmüştür. Özellikle farklı dil destekleriyle daha verimli olabileceklerdir.

Restoran menülerinin incelenmesi sonucunda elde edilen bilgiler, geleneksel Gaziantep mutfağına ait yemekler sunan seçilmiş 8 restoranın geleneksel yemeklerinin menüler içinde yer alma oranının yetersiz olduğu görülmektedir. Yöresel yemekler ortalama olarak menüler içerisinde %41 oranında yer almaktadır. Bu yemeklerin çoğunun da kolay hazırlanabilen yöresel yemekler oluşturmaktadır. Kebap, lahmacun, tatlı ve çorba gibi hızlı hazırlanan yemeklerin yer aldığını tespit ettik. Özellikle restoranda yer alan yemeklerin sayısı arttıkça yöresel yemek sayısının azaldığı ve restoranın yöresel mutfaktan daha çok Türk mutfağı ağırlıklı bir yapıya dönüştüğü görülmektedir. Restoran menülerinde yer alan yemeklerin özellikle acı ve yağlı gibi baskın özelliklerde olan yemeklerin turistler tarafından pek tercih edilmediği görülmüştür. Bu nedenle bazı yemeklerin orijinal tariflerinde düzenlemeler yapılmıştır.

Gözlem ve görüşmelerde işletmelerden 14 kişi ile görüşülmüştür. Görüşmede işletme sahibi ve aşçılarla görüşülmüş ve hepsi erkektir. Günümüzde aşçılık mesleğinin yaygınlaşmasıyla kadınların da artık işletme mutfaklarında çalıştığını görmekteyiz. Ancak bu çalışmada maalesef kadın işletmeci veya aşçıyla görüşemedik. Gaziantep mutfağının nesilden nesile aktarımcısı olarak özellikle kadınların rolü büyüktür. Bu nedenle işletmelerde de yöresel yemekleri kadın aşçılar tarafından yapılması gerektiğini düşünüyoruz. İşletme sahiplerinin çoğu babadan devraldıkları bu mirası günümüzde devam ettirmektedirler. Bu nedenle yeni açılacak olan işletmelere de örnek olabilecek bir birikime sahip oldukları söylenebilir. Ancak bu konuda işletme sahiplerinin yeniliklere daha açık olması gerekmektedir.

Görüşmeler sonucunda yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer almasını zorlaştıran faktörler:

- Yöresel yemeklerin et ağırlıklı olması, yağlı ve baharatlı olması
- Yöresel yemeklerin hazırlanmasında uzun bir zamana ihtiyaç duyulması
- Yöresel yemeklerin saklanma ve beklenme süresinin olmaması
- Yöresel yemeklerin maliyetlerinin yüksek olması
- Yöresel yemeklerin fast food tarzı yemeklere göre pahalı olması
- Yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yiyeceklerin her zaman ulaşılabilir olmaması
- Yöresel yemeklerin standart reçetelerinin olmaması
- Yöresel yemeklerin yabancı dile çevrilirken yaşanan zorluklar
- Yöresel yemeklerin yerel halk tarafından evde yapılıp yenmesi
- Yöresel yemeklerin sadece turistik dönemlerde talep edilmesi

Görüşmeler sonucunda yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer almasını kolaylaştıran faktörler:

- Yöresel yemeklere günümüzde hem ulusal hem de uluslararası ilginin olması
- Yöresel yemeklerde kullanılan yiyeceklerin yöresel olması nedeniyle ucuza alınabilmesi
- Yöresel yemeklerin festival ve tanıtım günleri sayesinde bilinmesi ve işletmelerde talep edilmesi
- Aşçılık kurslarının artması sonucunda yöresel yemeklere olan ilginin artması
- Turistler tarafından tavsiye sonucunda merak uyandırması
- Gaziantep'te uzun süre hizmet veren işletmelerin olması diğer işletmelere örnek olabilmesi.

Çalışmamız sonucunda Gaziantep'in sadece yazılı olarak bir yöresel mutfığa değil yaşayan bir yöresel mutfığa sahip olduğunu görmekteyiz. Ancak yöresel yemeklerin daha iyi tanıtılabileceğini düşünmekteyiz. Özellikle resmi kurumların tanıtım, reklam ve işletmelere yöresel lezzetlerin sunulması için teşviklerin yapılması gerekmektedir. İşletme aşçılarının da özellikle Gaziantep mutfığına ait yemeklerin tanıtılması için menülerinde yer alma zorunluluğu getirmeleri gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- A. Avcı, S. Erkoç, & E. Otman içinde, Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği (s. 28). Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktaş, A. ve Özdemir, F. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Amouretti, M., C. (1989). *Le Pain Et L'huile Dans La Grèce Antique. De L'aire Au Moulin*, Belles Lettres, Paris
- Anonim. (2009). *Annemin Antep Yemekleri*. Elips kitap, Ankara.
- Antik Yunan Mutfak kültürü:
[https://tr.wikipedia.org/wiki/Antik_Yunanistan%27da_mutfak_k%C3%BClt%C3%BCr%C3%BCr](https://tr.wikipedia.org/wiki/Antik_Yunanistan%27da_mutfak_k%C3%BClt%C3%BCr%C3%BCr%C3%BCr) son erişim : 10.06.2018.
- Arık, B. (2009). İnsan ve Toplumunu Bir Arada Düşünmedikçe Popüler Kültürü Tartışamayız. (Der: Enderhan Karakoç). *Medya ve Popüler Kültür Elestirel Bir Yaklaşım*. Literatürk, Konya.
- Armesto, F., F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*. İletişim yayıncılık, İstanbul.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Vol. 2, No. 4, s.3-13.
- Aydınoglu, Ü. (2009). *Dağlık Kilikia Bölgesinde Antik Çağda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Üretimin Arkeolojik Kanıtları*. Ege Yayınları, İstanbul.
- Babat, A. (1987). Antik Dolichenos Kültü. *I. Gaziantep Tarihi ve Kültürel Değerleri Sempozyumu Bildirileri*, Gaziantep.
- Baldacchini, G. (2013). *Religions, Christianity and Shroud. Collegamento pro Sindone*. February, 1-3.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4/Special issue1 (2016). Ss. 3-17.

- Basan, G. (2014), *The Complete Book of Turkish Cooking: All the Ingredients, Techniques and Traditions Of An Ancient Cuisine*. Hermes House. 256p.
- Başgelen, N. (1999). *Dünya Kültür Mirasında Gaziantep*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.
- Baudan, C. (2006). *Mutfak Savaşları*. (Y. Avunç, Çev.) Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Baudrillard, J. (1995). *Bir Tüketim Kuramı Üzerine*, Çev. O. Kunal, Cogito, Sayı,5, Güz: 89–102.
- Baysal, A. (2004). *Beslenme*. Hatiboğlu Yayınları, Ankara.
- Beardsworth, A., Keil, T. (2011). *Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet Yemek Sosyolojisi*, Phoenix Yayınları, Ankara.
- Belge, M. (2012). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Belk, R., W. (1998). *Third World Consumer Culture. Research in Marketing, Supplement Marketing and Development: Toward Broader Dimensions*, Ed.E.Kumcu-A. F.Fırat, Greenwich: JAI Press Inc: 103-126.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22 (87), 159-169.
- Bober, P., P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Bocock, R. (1997). *Tüketim*, Çev. İmren Kutluk, Dost Yayınları, Ankara.
- Bostancı, E. (1983). “*Dülük Şarklı Mağara Kazısı*”, V. Kazı Sonuçları Toplantısı. İstanbul.
- Bozgeyik, B. (1997). *Her Yönüyle Gaziantep*. 2. Baskı, Gaziantep Sehitkamil Belediyesi Kültür Müdürlüğü Yayınları, No:4, Gaziantep
- Bozkurt, G. (1999). *İnsan ve Kültür*, Remzi Kitabevi, 8.Basım, İstanbul.
- Brillat-Savarin, J., A. (2016). *Lezetin Fizyolojisi Ya Da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (Çeviren: Heval Bucak)Oğlak Yayıncılık. istanbul.
- Bronislaw, M. (1990). *İnsan ve Kültür*, Çev. Fatih Gümüş, Verso Yayınları, Ankara.
- Buell, P ve Eugene A. Cw Charles, P. (2000). *Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as seen in Hu Szu-Huis Yin-Shan Cheng-Yao*, Kegan Paul, Londra.
- Buell, P., D. (2006). *Steppe Foodways and History, Asian Medicine*, cilt:2.
- Bülent, T. (2004). Üretim ve Tüketim Süreci Açısından Popüler Kültür ve Medya İlişkisi: Kurtlar Vadisi Örneği”, *Bilim Ve Aklın Aydınlığında Eğitim*, Yıl 5, Özel Sayı 57, *MEB Yayınları*, Ankara.
- Cansız, İ. (1996). *Şer’iyye Sicillerine Göre XIX. Yüzyıl Sonlarında Yozgat Sancağı*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- Certau, M. D., Giard, L., ve Mayol, P. (2009). *Gündelik Hayatın Keşfi II*. Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.

- Ceyhan, E. (1999), Gaziantep Tarihi, GTO Kültür Yayınları, Gaziantep.
- Chaney, D. (1999). *Yaşam Tarzları*. (Çev: İrem Kutluk). Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Chang, K., C. (1977). *Avcient China, Food in Chinese Cultura*, Yale University Press, New Haven.
- Chang, K., C. (1977). *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* New Haven, s. 3.
- Ciğerim, N. (2001). *Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar-2000*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 28. Ankara: 49-61.
- Cohen, J., W. (2008). Kusursuz Denge Arayışı, İmparatorluk Çin’inde Damak Tadı ve Gastronomi. *Yemek Damak Tadının Tarihi* içinde. Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul.
- Conran, C. (2006). *La Ceuillette: Foraging for Edible Wild Plants in Southern France*. Prospect Books, Totnes.
- Cowan, B. (2008). *Yeni Dünyalar, Yeni Tatlar Rönesans'tan Sonra Yemek Modaları*. Yemek Damak Tadının Tarihi içinde (N. Elhüseyni, Çev.). Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış, *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık Yıl 18. sayı.72. s-107-117.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi*. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Adana.
- Dalby, A. (1996). *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londra. ISBN 0-415-15657-2.
- Darkot, B, ve Dağlıoğlu, H., T. (1961). “*Ayıntap*”, İslam Ansiklopedisi, C. II, M.E.B. Yayınevi, İstanbul.
- Darkot, B. ve Dağlıoğlu, H., T. (1982). “*Ayntab*”, D. İ.A, C.4, İstanbul.
- Davidson, A. (2006). *The Oxford Companion to Food*, 1. Basım. Oxford University Press, Oxford.
- Demirci, S., Baştanlar, E., K., Dağtaş, N., D., Pişkin, E., Engin, A., Özer, F., ve Togan, İ. (2013). Mitochondrial DNA Diversity of Modern, Ancient and Wild Sheep (*Ovis gmelinii anatolica*) from Turkey: New Insights on the Evolutionary History of Sheep. *PloS one*, 8(12); e81952.
- Dereli, A., M. (1989). *Ticari Mutfak. Ders notları-1*. TURBAN Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü. Cilt:1, No:1, 9 – 21. Ankara.
- Deveciyan, K. (1915). *Balık ve Balıkçılık*, Dersaadet Yayınları, İstanbul.
- Dolu, Ş. (1993). *Medya ve Tüketim Çılgınlığı*. Düşünen Adam Yayınları, İstanbul.

- Düzgün, E. ve Özkaya, D., F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, s. 41-47.
- Erdem, T. (2009). Kapitalizm. (Ed: Tefvik Erdem). *Feodaliteden Küresellemeye Temel Kavram ve Süreçler*. Lotus Yayınevi, Ankara.
- Erduran, Ç., Ö. ve Şerifoğlu, Ö., F. (2008). *Anadoluda Patlıcan Kültürü ve Yemekleri*, Yemek Kitabı I. Cilt, Tarih- Halkbilimi- Edebiyat, (Edit: MSabri Koz) 3. baskı, Bayrak Matbaası, 616-627.
- Erkan, H. (1993). *Bilgi Toplumu ve Ekonomik Gelişme*, Türkiye İş Bankası Yayınları, Ankara.
- Ermatinger, J., W. (2004). *The Decline and Fall of the Roman Empire*, Greenwood Press, Westport CT.
- Ersoy, R. (2007). *Gaziantep'te Edebi-Kültürel Geleneğin Tarihi Seyri, Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar*, (Selahattin Özpallabıyıklar), 309-319.
- Evlıya Çelebi. (2006). *Evlıya Çelebi seyahatnamesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı- Robert Dankoff vd. cilt 1-10, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Featherstone, M. (1996). *Postmodernizm ve Tüketim Kültürü*. Çev.: Mehmet Küçük. Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Ferguson, P., P. (2004). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, University of Chicago Press, Chicago.
- Flandrin, J., L. (2007). *Beğeniye Göre Ayırım. Özel Hayatın Tarihi 3-Rönesans'tan Aydınlanma'ya*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Flandrin, J., L. ve Montanari, M. (1999). *Food: A culinary History from Antiquity to the Present*. Columbia University Press, New York.
- Freedman, P. (2008). *Yemek Damak Tadının Tarihi*. Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. Pinhan Yayıncılık, İstanbul.
- Göğüş, M., O. (1997). *İlk İnsanlardan Bugüne Çeşitli Yönleriyle Gaziantep*, Cihan Ofset Gaziantep.
- Gökdemir, A. (2003). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Uğuz, S., Ç. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3/1 (2015). Ss. 14-29.
- Göktem, L. (2015). Biranın Kısa Tarihi, *Hürriyet*, <http://webarsiv.hurriyet.com.tr/2000/11/06/258243.asp>, 06.12.2015 son ulaşım
- Grant, M. (1999). *Roman Cookery*, Serif, Londra.
- Grimm, V. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. *Yemek Damak Tadının Tarihi* içinde. Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul.
- Güler, A., Halıcıoğlu, M., B. Ve Taşgın S. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık, Ankara.

- Güngör, E. (1995). *Türk Kültürü ve Milliyetçilik*, Ötüken Nesriyat, İstanbul.
- Gürbüz, A. ve Şahin, F. (2016). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. 3. Baskı. Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2016). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Güzelbey, C., C. (2003). *Gaziantep Mutfağı Yemek Kitabı I –Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. Hazl. Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Hall, S. ve Martin, J. (1995). Yeni Zamanlar İçin Manifesto'dan. İçinde *Yeni Zamanlar 1990'larda Politikanın Değişen Çehresi*. Çev.: Abdullah Yılmaz. Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Harrington, R., J. (2005). "Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavours in Wine and Food", *Journal of Culinary Science and Technology*, Vol. 4(2/3).
- Harrington, R., J. ve Ottenbacher, M., J. (2010). Culinary Tourism: A Case Study of the Gastronomic Capital. *Journal of Culinary Science and Technology*, No. 8.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Haviland, W., A., Prins, Haralde, E., L., Walrath, D. ve Mcbride, B. (2006). *Kültürel Antropoloji*. Kaknüs, İstanbul.
- Hosking, R. (2006). *Authenticity in the Kitchen: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Book, Totnes.
- Huang, H., T. (2000). *Acience and Civilisation in China* cilt:6, 5. Kısım. Cambridge University Press Cambridge.
- Işın, P, M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. YKY, İstanbul.
- Janick, J., Harry, S., P., Dadvid, C., P. (2007). *The cucurbits of Mediterranean Antiquity: Identification of Taxa from Ancient Images and Descriptios*. *Annals of Botany*.
- Karagigoğlu, Ş.ve Akbaba, A. (2016). Gaziantep'i ziyaret eden Gastroturistler üzerine bir araştırma, *Jornal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), ss. 87-95
- Karakeçili, G. ve Çetinsöz, B., C. (2017). Gaziantep Yöresinde Bayram Yemekleri Geleneği. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan 2017, Gaziantep.
- Karalar, R. (2004). "Tüketim ve Tüketici". Genel İşletme. Editör: Güneş N. Berberoğlu. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.

- Karpuz, H. ve Emine K. (2003). *Anadolu Türk Evinde Mutfak Yemek Kitabı I – Tarih- Halkbilimi-Edebiyat*. Hazl. Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*, Güneş Ofset, Antalya.
- Kılıç, E. ve Şanlıer N. (2007). Üç Kuşak Kadının Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. *Kastamonu Eğitim Dergisi*,15(1),31-44.
- Kılıç, E., N. (2007). *Geleneksel Gaziantep Evlerinin İç Mekan Süslemelerinin Araştırılması*, Gazi Üniversitesi, Mobilya ve Dekorasyon Eğitimi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), s.75-83.
- Kiple, K., F. Ve Kriemhild, C., O. (2000). *The Cambridge World History of Food*, 2. Cilt. Cmbridge University Press, Cambridge.
- Köksal, H. (2010). *Rivayetler Işığında Hz. Peygamber Döneminde Gündelik Hayat ve Kadın*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Landsberger, B. (1944). Mezopotamya’da Medeniyetin Doğuşu (Çeviri Mebrure O. Tosun). *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*. Cilt: II, Sayı: 3. ss: 425.
- Lehmann, G. (2002). *Meals and Mealimes, 1600-1800*. Prospect Books, Totnes.
- Levanoni, A. (2005). Food and Cooking During the Mamluk Era: Social and Political Implications. *Mamluk Studies review* 9/2.
- Marchetti, N. (2012), Karkemish on the Euphrates: Excavating a City’s History.”*Near Eastern Archaeology* 75.3: 132-147.
- Mason, L., (2004). *Food Culture in Great Britian*, Greenwood Press, Westport CT.
- Maubourguet, P. (2005). *Gastronomi Larousse*. Oğlak yayınları, İstanbul.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. (1.Basım). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Mazumdar, S. (1998). *Sugar and Society in China: Peasants, Technology, and the World Market*, Harvard University Asia Center, Harvard.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, Scribner, New York.
- McIntosh, A. (1996). *Sociologies of Food And Nutrition*, Plenum Press, New York.
- Meb. (2010). *Türk Milli Eğitim Sistemi İçerisinde Ortaöğretim Akademisi*. Meb Yayınları, İstanbul.
- Memiş, E. (1999). *Genel Tarih*. Genişletilmiş 2. Baskı, Günay Yayıncılık, Konya.
- Miller, H., D. (2008). Tüketim Zevkleri, Ortaçağ İslam Mutfağının Doğuşu, *Yemek Damak Tadının Tarihi* içinde. Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul.
- Mintz, S., W. (1996). *Şeker ve Güç*. Kabalcı Yayınevi, İstanbul.

- Mote, F., W. (1977). *Yuan ve Ming, Food in Chines Culture*. Yale University Press, New Haven.
- Mussmann, K., D. ve Pahalı, C. (1999). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, *Açık Öğretim Fakültesi*, Yayın No:397, Eskişehir.
- Mustafa, E., Burhan, B., ve Filiz B. (1997). *Sosyoloji Sözlüğü*, Der Yayınları, İstanbul.
- Mümtaz, T. (1972). Kültür Değişmeleri, Milli Eğitim Basımevi, 2. Baskı, İstanbul.
- Naci, B., (2003). *Toplum ve Kültür, Sosyolojiye Giriş*, Editör: İhsan Sezal, Martı Kitap Yayınevi, 2. Baskı, Ankara.
- Nahya, Z., N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Cyprus International University. Folklor/Edebiyat Dergisi*, cilt:18 Sayı:69/1
- Nasrallah, N. (2007). *Annals of the Caliph's Kitchens, Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth –Century Baghdadi Cookbook*, Brill, Leiden.
- Odabaşı, Y. (2006). *Tüketim Kültürü Yetinen Toplumdan Tüketen Topluma*. Sistem Yayıncılık, İzmir.
- Odabaşı, Y. ve Barış, G. (2010). *Tüketici Davranışı*, MediaCat Yayınları, İstanbul.
- Odabaşı, Y. ve Gülfidan B. (2006). *Tüketici Davranışı*, 6.Baskı, (MediaCat) Kapital Medya Hizmetleri A.Ş., İstanbul
- Oliver, R. (1967). *Gastronomy of France, Wine and Food Society*, Eorld Publishing Company, Cleveland.
- Onur, N. ve Onur, F. (2006). *Chapter 37: Potential of Gastronomy Tourism within Culture Toruism and Developing*. Global Issues and Trends in Toruism, (Editors: Cevdet A., Mihaela S. D., Necdet H., Recep E., Abdullah S., Nuray T.), St. Kliment Ohridski University Press.
- Orçan, M. (2004). *Osmanlı'dan Günümüze Modern Türk Tüketim Kültürü*. Kadim Yayınları, Ankara.
- Outram, A., K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler. *Yemek Damak Tadının Tarihi* kitabı içinden bir bölüm. Oğlak Güzel Kitaplar, İstanbul.
- Özbek, M. (1985). Yakındoğu Tarih Öncesi Toplumlarında Bazı Diş Patolojileri ve Anomalileri, *Antropolog Dergisi*, Sayı 12, Ankara, D.T.C.F.
- Özdeğer, H. (1966). *Gaziantep*, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, C.13, 466-469, İstanbul.
- Özdeğer, H. (1996). “*Gaziantep*”, D.İ.A., C.13.
- Özdeğer, H. (1996). *Gaziantep*, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, C.13, İstanbul.
- Özdemir, B. (2003) Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma, *Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 4, Sayı 1-2, s.37-58.

- Özdemir, B. ve Nebioğlu, O. (2015). Uygulamada Menü Analizi Nasıl Yapılmaktadır? Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Şeflerinin Görüşleri, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 26, Vol 2.
- Özdemir, B., Aydın, A., Çalışkan, O. ve Yılmaz, G. (2015b). The Impact Of Chefs' National Cuisine Perceptions On Their Intention To Purchase Local Food, *International Tourism and Hospitality Management Conference*, Saray Bosna – Bosna Hersek.
- Özdemir, M. ve Kaya, F., O. (2011). Günümüzde Gaziantep İlinde Bakırcılık. *University of Gaziantep Journal of Social Sciences*, 10(3), 1149-1170.
- Özdemir, M., N. (2008). Abbasi Halifeleri ile Büyük Selçuklu Sultanları Arasındaki Münasebetler. *Türkiye Araştırmalar Dergisi*, sayı:24.
- Özdoğan, M., (2011). *Çanak Çömleksiz Neolitik*, (Ed: N. Karul). Arkeoatlas Tarihöncesinden Demir Çağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası. Doğan Burada Dergi Yayıncılık, İstanbul.
- Özkalp, E. (2009). *Sosyolojiye Giriş*, Ekin Basım Yayın, Bursa.
- Özsabuncu, Ö. (2011). Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri. 5.Baskı. G. M. Matbaacılık, İstanbul.
- Öztan, T., T. (2014). *Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Packard, D., P. ve McWilliams, M. (1993). *Cultural foods heritage of Middle Eastern Immigrants*. Nutrition Today, 28(3), 6-12.
- Pamuk, B. (2009), *Bir şehrin Direnişi Antep Savunması*, İstanbul.
- Pasini, W. (2001). *Aşk ve Yemek*. İletişim Yayınları, İstanbul.
- Penpece, D. (2006). *Tüketici Davranışlarını Belirleyen Etmenler: Kültürün Tüketici Davranışları Üzerindeki Etkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş: Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Perry, J. (2001). The Historical Role of Turkish in Relation to the Persian of Iran, Iranthe Caucasus5.
- Petrini, P. ve Padovani, G. (2012). *Slow Food Devrimi*. Sinek Sekiz Yayınevi, Ankara.
- Reynolds, P., C. (1993). Food and Tourism: Towards and Understanding of Sustainable Culture, *Journal of Sustainable Tourism*, Vol. 1, No. 1, s.48-54.
- Roeder, C. (1992). Charles Roeder's Notes on Food and Drink in Lancashire and Other Northern Counties, *Petits Propos Culinaires* 40.
- Ryan, J., Kapur, S., ve Akça, E. (2009). Application of Soil Analyses as Markers to Characterise a Middle Eastern Chalcolithic – Late Bronze Age Mound. *Turkish Academy of Sciences Journal of Archaeology (TUBA-AR)*.12: 65-76.
- Saatcı, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* kitabı içinde bölüm. (ed.: Yılmaz, H.). Detay Yayıncılık, Ankara.

- Samancı, Ö. (2014). Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış.
- Sami, G. (1999). *Toplumbilim*, Ezgi Kitabevi, Bursa.
- Sargın, Ş. (2013). *En Güzel Antep Yemekleri*. Hayykitap, İstanbul.
- Sarıbay, A., Y. (1993). Postmodernite ve Kültür Olarak İslam-Kültürel Bir Çözümleme, *Türkiye Günlüğü*, Sayı:25, Ankara
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. Cilt 26. Sayı2. Güz. Ss. 264-278.
- Scalon, N. (1992). *Restaurant Management*, Van Nostrand Reinhold, New York
- Schafer, E., H. (1977). *Tang Food in Chinese Cultura*, Yale University Press, New Haven.
- Serafettin, T. (1990). *Türk Kültür Tarihi*, Bilgi Yayınları, İstanbul.
- Serinkaya, E., Y. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *Artium*, 5(1), 27-41.
- Sestini, D. (1785). *Opuscoli*, Firenze.
- Sever, G., N., Özkan Buzlu, M. ve Yıldız, G. (2016). Makro Çevre Unsurlarının Yazılı Plan ve Politika İfadelerinden Hareketle Gastronomi Turizmine Bakışı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4/Special issue1. (2016). Ss. 725-730.
- Shore, E. (2008). Dışarıda Yemek- Restoranın Gelişimi. *Yemek Damak Tadının Tarihi* içinde. Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul.
- Slater, D. (1997). *Consumer Culture and Modernity*, Polity Press, Cambridge.
- Soylu, G. (1978). Anadolu'nun Prehistorik Devirlerinde Avcılık İzleri. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, sayı:8, 27-31.
- Sözen, E. (2001). Popüler Kültür Retorigi. *Doğu Batı Dergisi*. Sayı:15.
- Spang, R., L. (2007). Restoranın İcadı- Paris ve Modern Gastronomi Kültürü. Çev: Bahadır Sina Şener. Dost Kitapevi Yayınları, Ankara.
- Spence, J. (1977). *Ching, Food in Chinese Cultura*, Yale University Press, New Haven.
- Standage, T. (2017). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. Maya Kitap, İstanbul.
- Strong, R. (2002). *Feast: A History of Grand Eating*, Pimlico, Londra.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4/Special issue1. Ss.86-99.
- Tan, A., Ö. (2014). *Güneşin ve Ateşin Tadı, Gaziantep Mutfağı*. YKY, İstanbul.
- Tan, Ö., A. (2012). *Güneşin ve Ateşin Tadı, Gaziantep Mutfağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

- Tannahil, R. (1973). *Food in History*, Stein and Day, New York.
- Tannahil, R. (1988). *Food in History* (2. Baskı), Penguin, Londra.
- Tannahill, R. (1988). *Food in History*. Stein and Day, New York.
- Tapper, N. ve Tapper, N. (1991). *Bartered, Brides: Politics, Gender and Marriage in an Afghan Tribal Society*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Tekin, H., H. (2006). Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme, *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, Cilt: 3, Sayı: 13.
- Teuteberg, H., J. (2008). Modern Tüketim Çağının Doğuşu. 1800'den Sonra Yemek Yenilikleri. *Yemek Damak Tadının Tarihi* içinde. Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. Hayy Kitap, İstanbul.
- Toffler, A. (1981). *Üçüncü Dalga*, (Çev:A.Seden), Altın Kitaplar, İstanbul.
- Topçuoglu, N., N. (1996). *Basında Reklam ve Tüketim Olgusu*. Vadi Yayınları, Ankara.
- Topuz, G. (2007). *Gaziantep Mutfak Kültürü, Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar*, Selahattin Özpallabıyıklar), 229-255.
- Torlak, Ö. (2000). *Tüketim: Bireysel Eylemin Toplumsal Dönüşümü*, İnkılâp Yayınları. İstanbul.
- Tübitak, (2004). Bilim ve Teknik Dergisi Beslenmenin Evrimi, Kasım 2004, BTD Araştırma Grubu
- Türkdoğan, O. (1988). *Değişme, Kültür ve Sosyal Çözülme*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul.
- Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) (2015). Resmi Web Sayfası "Gastronomi Turizmi Raporu" http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf (erişim tarihi: 01.07.2018).
- Uğurluer, M. (2002). *Gaziantep Mutfak Kültüründe Bakır*, Gaziantep Müze Dostları Derneği, Gaziantep.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizmi İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl:3, Sayı:17, Eylül 2015. ss. 355-376.
- Uzuner, Y. (1999). Niteliksel Araştırma Yaklaşımı. *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 1081, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 601. Eskişehir.
- Ünal, A. (2007). *Anadolunun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*, Homer kitapevi, İstanbul.
- Ünsal, A. (2011) *Ölmez Ağacın Peşinde-Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*. (8. Baskı) Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

- Visser, M. (1991). *The rituals of Dinner*, Penguin Books, Londra.
- Wells, C. (1984). *Sosyal Antropoloji Açısından İnsan ve Dünyası*, Çev. Bozkurt Güvenç, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Wilkinson, E., P. (2000). *Chinese History: A Manual*, Harvard University Press, Harvard.
- Willis, S. (1993). *Gündelik Hayat Kılavuzu*. (Çev: Aksu Bora, Asuman Emre). Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Wilson, C., A. (1993). Meals and Meal Times: Then and Now, *Petits Propos Cluniarises* 45.
- Woolgar, C., M. (2008). Şölen ve Perhiz, Ortaçağ Avrupa'sında Yemek ve Damak Tadı, *Yemek Damak Tadının Tarihi* içinde. Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul.
- Yanıklar, C. (2006). *Tüketim Sosyolojisi*. Birey Yayınları, İstanbul.
- Yanıklar, C. (2006). *Tüketimin Sosyolojisi*. Birey Yayıncılık, İstanbul.
- Yavuz, N. (1999). *XVI. Yüzyılda Antep Vakıfları*, Cumhuriyetin 75. Yılına Armağan, Gaziantep, (Editör: Yusuf Küçükdağ), 165-172, Gaziantep.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayıncılık, İstanbul.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Yıldırım, M., A. (2012). XIX. Yüzyılın son Çeyreğinde Ayntab'ın Sosyal ve Ekonomik Durumundan Bir Kesit. *Gaziantep University Journal of Social Sciences* (<http://jss.gantep.edu.tr>). 11(4):1205-1225 ISSN: 1303-0094.
- Yurtseven, H., R. ve Kaya, O. (2011) Local Food in Local Menu: The Case of Gökçeada, *Tourismos: An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, Vol. 6, s.263-275.
- Zubaida, S. (2003). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.

İnternet Kaynakları:

- www.tr.wikipedia.org (Erişim tarihi: 10.05.2017)
- <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/gaziantep-mutfagi> (Erişim tarihi: 01.06.2018)
- <http://www.gcvb.org.tr/gastronomi.html> (Erişim tarihi: 05.07.2018)
- <http://gastroantep.com.tr/index.html> (Erişim tarihi: 05.07.2018)
- <http://www.gaziantep.net/mutfak/index.html> (Erişim tarihi: 11.08.2018)

EKLER

EK A.1. GAZİANTEP MUTFAĞINA AİT YEMEKLER (Özsabuncu, 2011)

Çorbalar		
Bulgurlu Alaca Çorba	Bulgur Çorbası	
Öz Çorba	Yoğurtlu Çorba	
Dövmeli Alaca Çorba	Malhuta Çorbası	
Un Çorbası	Ekşili Malhuta Çorbası	
Yoğurtlu Dövmeli Çorba	Maş Çorbası	
Lebeniye	Kıymalı Çorba	
Pancarlı Lebeniye Çorbası	Tarhana Çorbası	
Düğün Çorbası	Şirinni Çorba	
Tavuk Çorbası	Ezo Gelin Çorbası	
Keme Çorbası		
Kebaplar		
Kuşbaşı Kebap (Antep Terbiyeli)	Maraş Taraklığı	
Kıyma Kebabı	Altı Ezmeli Kebap	
Altı Ezmeli Kıyma Kebabı	Yeni Dünya Kebabı	
Keme Kebabı	Elma Kebabı	
Simit Kebabı	Ayva Kebabı	
Frenk Kebabı	Sebzeli Kebap	
Sarımsak Kebabı	Patlıcan Kebabı	
Cartlak Kebabı	Soğan Kebabı	
Etli Yemekler		
Beyran	Kızartma	Et Paçası
Kara Kavurma	Fırında İncik	Tirit
Ciğer Kavurması	Yuvarlama	Ekşili Ufak Köfte
Ahıtmalı Köfte (Yoğurtlu)	Yoğurtlu Ufak Köfte	Ayvalı Ufak Köfte
Ahıtmalı Köfte (Salçalı)	Ayvalı Taraklık	Et Sote
Damat Kebabı	Orman	Saçma Tavası
Vişne Kebabı	Halep Kebabı	Taraklık Tavası
Yoğurtlu Ekmek Kebabı	Kelle-Paça	Kamış Kebabı
Bakla Tavası	Ayvalı Tas Kebabı	Yoğurtlu Taze Bakla
Arap Tavası	Yarım Tava	Boranı
Etki Kuru Fasulye	Yoğurtlu Kuru Fasulye	Domates Tava
Bezelye	Taze Börülce	Taze ve Kuru Bamya
Yoğurtlu Taze Fasulye	Bahar Dolması	Yeni Dünya Tavası
Çir Aşısı	Elma Aşısı	Elma Tavası
Yoğurtlu Elma Aşısı	Ayva Tavası	Kabak Musakkası
Kabakla	Mutanıya	Yoğurtlu Mutanıya
Kabak Oturtması	Keme Tavası	Yoğurtlu Keme Aşısı
Kıymalı Ispanak	Taze Pirpirim Aşısı	Sarımsak Tavası
Sarımsak Aşısı	Soğan Aşısı	Unut Beni

Yoğurtlu Soğan Aşı	Şiveydiz	Taze Soğan Aşı
Yoğurtlu Patates	Çağla Tavası	Çağla Aşı
Alinazik	Çilbir	Doğrama (Dorgama)
Patlıcan Musakka	Kazan Kebabı	Vali Doması (Kör Dolma)
Damat Dolması	Karnıyarık	Parmak Kebabı
Börek Çorbası		
Köfteler		
Etlı Çiğ Köfte		Fırın Yapması
Süzek Yapması		Yağlı Köfte
Haveydi Köfte		Kısr
Tene Katması		Ufak Simit Köftesi
Yumurtalı Köfte		Topaçlı Köfte
Malhotalı Köfte		Malhotalı Yapma
Sini Köftesi		Patatesli köfte
Patatesli Yapma		Arap Köftesi
Soslu Arap Köftesi		Cacıklı Arap Köftesi
Omaç		İçli Köfte
Dolmalar ve Sarmalar		
Bulgurlu Acur Dolması		Firikli Acur Dolması
Bulgurlu Taze Patlıcan Dolması		Pirinçli Taze Patlıcan Dolması
Kösesefer Kabağı Dolması		Bulgurlu Kabak Dolması
Pirinçli veya Bulgurlu Taze Biber Dolması		Haylan Kabağı Dolması
Kolay Dolma		Bulgurlu Taze Yaprak Sarması
Peynirli Taze Yaprak Sarması		Karışık Dolma
Karışık Kuru Dolma		Pirinçli Taze Yaprak Sarması
Bulgurlu Pancar(pazı) Sarması		Pirinçli Pancar(pazı) Sarması
Lahana Sarması		Mumbar Dolması
Pilavlar		
Pirinç Pilavı	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Havuçlu Pilav
Kemeli Pilav	Özbek Pilavı	Tavuklu Pilav
Buhara Pilavı	Etlı Pilav	İç Pilav
İncik Pilavı	Meyhane Pilavı (Bulgurlu ve Pirinçli)	Kıymalı Pirinç Pilavı
Domatesli Pirinç Pilavı	Bulgur Pilavı	Kıymalı Bulgur Pilavı
Üstü Kapamalı Pilav	Simit Aşı	Şehriyeli Bulgur Pilavı
Domatesli Bulgur Pilavı	Mercimekli Aş	Malhotalı Aş
Börülceli Aş	Çiğdemli Pilav	Buğulama
Yaprak Aşı	Dövme Aşı	Firik Pilavı
Anam Aşı	Üstü Kapamalı Firik Pilavı	Börk Aşı
Azik Aşı	Kazak Kalpağı	
Börekler ve Lahmacunlar		
Pirinçli Börek		Sebzeli Peynirli Börek
Açık Peynir Böreği		Şekerli Peynir Böreği
Yeşil Zeytin Böreği		Lor böreği
Çökelek Böreği		Zebzeli Börek
Yaz Lahmacunu		Soğanlı Lahmacun

Kemeli Lahmacun	Zeytinli Lahmacun	
Sarımsaklı Lahmacun		
Zeytinyağlı Yemekler ve Aperatifler		
Zeytinyağlı Patlıcan Dolması	Zeytinyağlı Biber Dolması	
Zeytinyağlı Yaprak Sarması	Muhammara	
Biberli Ceviz	Buzlu Ceviz İçi	
Asma Yapağı Ekşilemesi	Köylü Kavurma	
Abugannuş	Öcce	
Mençe	Kabak Mençe	
Pancar Kavurması	Kabak Kavurması	
Patlıcan Böreği	Humus	
Müçver	Yumurtalı Patlıcan	
İmambayıldı	Karışık Kızartma	
Yeşil Zeytin Mıhlaması	Keme Mıhlaması	
Zeytinyağlı Saçma Tavası	Zeytinyağlı Türlü	
Salatalar, Piyazlar ve Cacıklar		
Antep Salatası (Avrat Salatası)	Bekçi Piyazı	Çiğ Köfte Salatası
Domates Piyazı	Çoban Salatası	Çingene Salatası
Maydanoz Salatası	Maş Piyazı	Yarpuz(Su Nanesi) Piyazı
Maydanoz Cacığı	Fasulye Piyazı	Nohut Piyazı
Patates Piyazı	Kekik Salatası	Bezirgan Piyazı
Pirpirim Piyazı	Pirpirim Cacığı	Patlıcan Salatası
Soğan Piyazı	Terbiyeli Turp	Turp Salatası
Yumurta Piyazı	Kereviz Cacığı	Dört Mevsim Cacığı
Börülce Piyazı	Aş Otu Piyazı	Yeşil Zeytin Piyazı
İspanak Salatası	Köşger Salatası	Hıyar Cacığı
Pancar Cacığı	İspanak Cacığı	Bahar Cacığı
Tatlılar		
Sade Kadayıf	Cevizli Kadayıf	Antep fıstıklı Kadayıf
Ağzlı Kadayıf	Peynirli Kadayıf	Kurabiye
Antep Fıstıklı Kurabiye	Elmalı Kurabiye	Gerebiç
Kalbur Tatlısı	Kuş Tatlısı	Şıllık
Şam Tatlısı	Tulumba Tatlısı	Hanım Göbeği
Kuymak	Nişe Helvası	Lokma
Pişi	Yoğurtlu Tatlı	Un Helvası
Peynirli Un Helvası	İrmik Helvası	Bastık
Peynirli İrmik Helvası	Sütlaç	Zerde
Zerdeli Sütlaç	Aşure	Katmer
Şekerli Yumurta	Demir Tatlısı	Altıntop
Şirin Tarhana	Tarhana Eritmesi	Bastık Kızartma
Reçeller ve Şuruplar		
Ayva Reçeli	Pekmezli Ayva Reçeli	Vişne Reçeli
Kuru Kayısı Reçeli	Taze Kayısı Reçeli	Keçibot Reçeli
Kabak Reçeli (şekerli)	Kabak Reçeli (pekmezli)	Haylan Kabağı Reçeli
Havuç Reçeli	Sarı Kiraz Reçeli	Çilek Reçeli
Turunç Reçeli	İncir Reçeli	Portakal Reçeli

Gül Reçeli	Mandalina Reçeli	Vişne Şurubu
Zerdali Şurubu	Koruk Şurubu	Mandalina Şurubu
Portakal Şurubu	Limon Şurubu	Gül Şurubu
Turşular, Salamuralar ve Kuruluklar		
Biber Turşusu	Sarımsak Turşusu	
Havuç Turşusu	Karışık Turşu (Biber ve Turşuluk Acur)	
Karnabahar Turşusu	Kekik Salamura	
Yeşil Zeytin Salamurası	Asma Yaprığı Salamurası	
Zahter		



ÖZGEÇMİŞ

Fatih Yıldız 1984 yılında Diyarbakır'ın Ergani ilçesinde doğdu. İlk ve orta öğrenimini Diyarbakır'da tamamladı. 2012 yılında Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunda lisans eğitiminden mezun oldu. 2014-2016 yıllarında Acıbadem Üniversitesinde Öğretim Görevlisi olarak çalıştı. 2016 yılından beri Kilis 7 Aralık Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulunda Öğretim Görevlisi olarak çalışmaya devam etmektedir. 2018 yılında yüksek lisans eğitiminde hazırlanmış olduğu bu çalışmayla nihai sonuca ulaşmış ve çalışmalarına devam etmek istemektedir.

VITAE

Fatih Yıldız was born in 1984 in Ergani, Diyarbakır. He completed his primary and secondary education in Diyarbakır. In 2012, he graduated from Mersin University, School of Tourism and Hotel Management. Between 2014 and 2016 he worked as a lecturer at Acıbadem University. He has been working as a lecturer at Kilis 7 Aralık University, Tourism and Hotel Management Vocational School since 2016. In 2018, he has reached his final result with his master's degree education and wants to continue his studies.