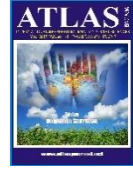




ATLAS INTERNATIONAL REFEREED JOURNAL ON SOCIAL SCIENCES

ISSN:2619-936X



Article Arrival Date:11.08.2018

Published Date:17.10.2018

2018 / October

Vol 4, Issue:13

Pp:1117-1123

Disciplines: Areas of Social Studies Sciences (Economics and Administration, Tourism and Tourism Management, History, Culture, Religion, Psychology, Sociology, Fine Arts, Engineering, Architecture, Language, Literature, Educational Sciences, Pedagogy & Other Disciplines in Social Sciences)

AKDENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ

HISTORICAL DEVELOPMENT OF THE MEDITERRANEAN KITCHEN CULTURE

Ümit Can KAYA

Yüksek Lisans Öğrencisi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, umitkayacan.95@windowslive.com, Ankara/ Türkiye

Dr. Öğr. Üyesi. Melek YAMAN

Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, meleky@gazi.edu.tr, Ankara/ Türkiye

ÖZET

İnsanoğlunun varoluşundan bu yana sahip olduğu mutfak kültürü, sürekli bir gelişim ve değişim içinde olmuştur. Akdeniz bölgesi, gerek coğrafi açıdan önemli bir yerde olması, gerekse verimli topraklarında yetişen yiyecek maddelerinin çeşitliliği nedeni ile önemli bir konuma sahiptir. Sahip oldukları bu özellikler nedeniyle Akdeniz bölgesi ticaretin, savaşların ve göçlerin yoğun olarak yaşandığı bir bölge haline gelmiştir. Bu durum Akdeniz mutfak kültürünün oldukça fazla etkilenmesini beraberinde getirmekle birlikte, Akdeniz bölgesinin içinde barındırdığı birçok farklı bölgenin mutfak kültürünü de farklı açılardan etkilemiştir. Bu çalışmada Akdeniz mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ve değişimi, kronolojik bir şekilde incelenmeye çalışılmış ve günümüzde ki değişimlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada nitel veri toplama yöntemlerinden doküman analizi kullanılmıştır. Akdeniz bölgesinin mutfak kültürünün kökenleri, tarih, arkeoloji ve antropoloji gibi bilim dallarında verilen eserlerden faydalanılarak ortaya konmaya çalışılmış, incelemeler sonucunda Akdeniz mutfak kültürünün zaman içinde belli değişimlere uğramış olduğu ve bu değişimlerin etkisiyle eskiye kıyasla yeni bir mutfak kültürü ve düzenine ulaştığı saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Akdeniz, Mutfak, Kültür, Yiyecekler

ABSTRACT

The culinary culture that human beings have had since their existence has been in constant development and change. The Mediterranean region has an important position due to its geographical location and the diversity of foodstuffs grown on its fertile soil. Because of these features, the Mediterranean region has become a region where trade, wars and migrations are experienced intensively. This situation brings with it the Mediterranean culinary culture is highly affected, but has affected the culinary culture of many different regions of the Mediterranean region from different angles. In this study, the historical development and change of the Mediterranean culinary culture is tried to be examined in a chronological way and it is aimed to examine the changes in the present. In this study, document analysis was used among qualitative data collection methods. The origins of the culinary culture of the Mediterranean region have been tried to be revealed by using the works given in the fields of history, archeology and anthropology, as a result of the investigations, it has been determined that the Mediterranean culinary culture has undergone certain changes over time and it has reached a new culinary culture and order with the effect of these changes.

Key Words: Mediterranean, Kitchen, Culture, Food

1. GİRİŞ

Mutfak kültürü kavramsal olarak insanların açlık hissini gideren yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini barındıran, buna bağlı olarak mekanı ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan birikimsel, bütünsel ve kendine özgü kültürel bir yapıyı oluşturmuştur (Sağır, 2012: 2680).

Bu kavram çerçevesinde Akdeniz mutfak kültürüne bakıldığında son derece zengin bir geçmişe ve içeriğe sahip bir mutfak kültürü olduğu görülmüştür. Bölgeye çeşitli etnik grupların egemen olması, savaşlar, göçler, farklı inançların yayılması, çeşitli doğal afetler, iklim üzerinde yaşanan değişimler, ticaret ve yeni keşifler gibi etmenler bu zenginliğe önemli katkılarda bulunmuştur. Akdeniz bölgesinin geçmişinden bugüne sahip olduğu zengin kültürüyle bu konuda önemli bir yerde olduğu görülmüştür (Güler, 2007: 19).

Akdeniz insanoğlunun kıyılarına ulaşmasından milyonlarca yıl önce oluşumunu tamamlamıştır. İnsanoğlunun yeni yerleşim yerleri, besin ve diğer hayati kaynaklar aramaya başlamasıyla birlikte 'karalar arasında bir deniz' haline gelmeye başlamıştır. Günümüz Roma'sı yakınındaki bir avcı kampından edinilen bulgulara dayanarak, ilk insan toplulukları Akdeniz'i sınırlayan topraklara günümüzden 435.000 yıl öncesinde yerleşmiştir (Abulafia, 2012:31).

Bilimsel araştırmalara göre ilk insansılardan itibaren insanların yaklaşık 3.500.000 yıldır var olduğu düşünüldüğünde; Akdeniz'i keşfetmesinin geç bir olay olduğu ve yaklaşık son 13.000 yıldır yerleşik yaşama geçtiği, kırsal ve kentsel yerleşimlerin bu dönemde başladığı saptanmıştır. Bu yüzdendir ki beslenmesinde neleri sevip neleri sevmediği ya da beslenme hakkındaki tercihleri kesin olarak belirlenemediğinden Akdeniz mutfak kültürü hakkında ancak son 13.000 yıla dair bilgi ve bulgulardan yola çıkılarak yorum yapılmıştır. (Uhri, 2016: 17; Sevin, 2003: 45).

Yaşanan bu gelişmeler günlük hayat ile birlikte şüphesiz kültürü de değiştirmiştir. İlk topluluklarda yaşam, avcılık ve toplayıcılık üzerine kurulmuştur. Mutfak kültürü bu yaşam algısının içinde yabani yiyecek toplama, balıkçılık, tarım ve hayvancılık olmak üzere dört temele sahip olmuştur. Bu ilk toplulukların değişen yaşam şartlarıyla paralel olarak mutfak kültürlerinin de değiştiği görülmüştür. İnsanlar yerleşik yaşama geçen tarım toplulukları haline geldikçe atalarından kalan avcılık ve toplayıcılık özelliklerini geçmişte bırakmıştır. Bu dönüşüm süreciyle ifade edilmek istenen, günlük hayattaki değişimler yemek kültürünü değiştirmiş, değişen mutfak kültürünün ise toplumları değiştirdiği görülmüştür (Sağır, 2012: 2679)

2.AKDENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ

İnsanların, yaşamları boyunca beslenmek durumunda olması, ilk çağlardan bu yana yemek yeme faaliyeti ile ilgili bir takım kuralların oluşmasına sebep olmuştur. Bu kurallar bütünü, zaman geçtikçe toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek o toplumun kendine has olan mutfak kültürünü ortaya çıkartmıştır (Halıcı, 1999: 10).

Bir bölgenin mutfak kültürünü incelerken arkeoloji başvuru bilim dallarından biri olmuştur. Ancak arkeologların bulduğu yiyecek kalıntıları bozulmaya karşı dirençli türlerle sınırlı kalmıştır. Bu bağlamda birçok yiyecek maddesi organik maddelerden oluştuğundan kolayca çürüdüğü gözlemlenmiştir. Ulaşılabilen yiyecek kalıntılarının en belirgin sınıfını inorganik maddeler ve aynı zamanda çürümeye karşı dirençli olduğundan hayvan kemikleri oluşturmuştur. (Outram, 2008: 35)

Akdeniz mutfak kültürünün tarihsel gelişimi incelendiğinde ilk izlerin Cebelitarık'ta bulunduğu gözlemlenmiştir. İncelemelerde Cebelitarık insanların yaşadıkları toprakların deniz kıyılarına yakınlığı ve buna bağlı olarak yiyecekleri arasında deniz yumuşakçaları ve kabukluları, hatta deniz kaplumbağası ve ayı balığı bulunması dikkat çekmiştir. Antalya'da Karain Mağarasında bulunan bitki ve kemik kalıntıları da burada yaşayan Akdeniz halkının ahlat yemişi, kuzugöbeği mantarı, acı bakla, sarı mercimeğe benzeyen bir baklagil olan mürdümük o dönemden kalan ve hala varlığını sürdüren yiyecek maddelerindedir. MÖ

11.000 yılında Sicilya'ya yerleşen insanların burada tilki, tavşan ve geyik avladığı, aynı zamanda bol miktarda deniz yumuşakçaları tükettiği, neredeyse aynı dönemlerde Karain Mağarasında bulunan hayvan figürleri de bu bölgede yaşayan insanların ortak bir beslenme piramidine sahip olduğunun kanıtı olmuştur (Abulafia, 2012: 32-33; Işın, 2018: 12-16).

MÖ 8000 yılları civarında küresel bir ısınma oluşmuş; bunun sonucunda çevredeki bitki ve hayvan varlığında, insanları kimi zaman geleneksel avlarının peşinden harekete geçirten, kimi zaman da başta deniz ürünleri olmak üzere alternatif gıda türlerinin arayışına yönelten değişimlerle sonuçlanmıştır (Abulafia, 2012: 35-37).

Bu yiyecek arayışında olan göçebe Akdeniz insanları denize kısmen uzak olan elverişli tepelere göçmüşler ve yerleşimden yerleşime zikzaklar çizerek kendilerine uygun yerleri bulmaya çalışmışlardır. Bunun sonucunda insan varlığı, hayvanların sayısı üzerinde çok etkili olmuştur. Ağırlıklı olarak deniz ürünleri ve yabani yemişleri tüketen bu insanlar gittikleri yerlerde var olan yabani atları avlayıp yemeye başlamışlardır. Bunun en önemli kanıtı ise avladıkları at etinden oluşan ziyafetlerini mağaralara resmetmeleri olmuştur. Mağaralarda giderek azalan at figürleri, at popülasyonunun azaldığına işaret etmiştir (Abulafia, 2012: 35-37).

Akdeniz mutfak kültürünün temellerinden biri olan zeytinyağının, MÖ 6000'li yılların başında, bugün Suriye ve Lübnan'ın bulunduğu bölgeden dağıldığı saptanmıştır. Sağlık, aydınlatma ve yemek alanlarında kullanılan zeytinyağı, Akdeniz halkı için çok önemli bir hale gelmiş, hatta adına kutsallık atfedilmiştir (Gürsoy, 2014:44; Közleme, 2012: 66).

MÖ 5000 yıllarında, aletler daha rafine hale gelmiş fakat hayvan ekonomisi ve tahıl ekimi henüz ortaya çıkmıştır. Bakır Taş Çağı'nda beslenme deniz ürünleri üzerinde yoğunlaşmış, deniz yumuşakçaları trança ve orfoz balıkları tüketilmiştir. Bu dönemin ardından gelen zamanlarda sığır, keçi, koyun ve domuzun evcilleştirmesi; et, süt, aletler için kemik ve zaman içinde giysi yapımında kullanılan iplik açısından istikrarlı bir kaynak oluşturmuştur. Mevsim döngülerinin farkına varan insanoğlu bu dönemde yaklaşık 5000 yıl önce tanıştıkları yabani tahılları ekmeyi, biçmeyi ve öğütüp bir ürün elde etmeyi öğrenmiştir. Bugün kullanılan ekmek buğdayının oluşması yabani tahılların diğer yabani tahıllarla melezleşmesi ile ortaya çıkmıştır. Yarı yabani gemik buğdayından başlayıp, erken dönem, buğday ve arpa üretimiyle çeşitli tipte tahılın yetiştirilmesiyle sonuçlanmıştır. Akdeniz halkı yarı yabani olan gemik buğdayını muhafaza etmek için henüz yeşilken ateşte kavurma yöntemini bulmuş ve bu yöntem Anadolu'da firik buğdayı yapmak için kullanılan yöntem haline gelmiştir. Bu yıllarda yapılan aletler daha çok savaşlarda kullanılan aletleri içermiştir. Bu savaşlar sonucunda Anadolu halklarından bir kaç bin kişilik bir topluluk Kıbrıs'a yerleşmiş, Anadolu'dan getirdikleri bilgileriyle topraklarını ekmişler ve hayvan sürüleri oluşturmuşlardır. Bu hayvan sürülerinin ve tahılların kökenleri Akdeniz'deki yabani bitki ve hayvan türleriyle ilişkisi bulunmamaktadır. Bu da göstermektedir ki bu halklar Akdeniz bölgesine getirdikleri bu tahıl ve hayvan türleri ile Akdeniz mutfağına bir yenilik getirmiştir. Buğday, arpa ve mercimek ekmişler ve yemek için bu ürünleri kullanmışlardır (Abulafia, 2012: 36-37; Gürsoy, 2014: 18, Uhri, 2016: 25-27: Işın, 2018, 27).

MÖ 3000-2500 yılları arasında Akdeniz halkı et ve tahıl tüketmiş, yanı sıra kabuklu yumuşakçalar, ton balığı ve yunus etiyle beslenmişlerdir. Kaplumbağa eti de beslenmelerinde önemli bir yer tutmuştur. MÖ 1700'lü yıllarda koşullar iyileşmiş ; bu dönemde sığır ve domuz eti, atalarının gözdesi olan kaplumbağa güveçlerine tercih edilmiştir.. Bu yıllarda Akdeniz halkının ister saray ister ticari kullanım için olsun zeytinyağı, tahıl ve diğer yiyecek-icecek maddelerini muhafaza etmek için devasa kavanozlar ürettiği gözlemlenmiştir. Şarapta bu yiyecek-icecek maddelerinin içinde önemli bir yer tutmuştur. Profesyonel anlamda ticarete gemi kullanımı bu dönemde oldukça hızlanmıştır. Doğu Akdeniz bölgesinden Mısır'a

gönderilen bir ticaret gemisinde bulunan zeytinyağı, şarap ve sığır bu dönemde yapılan yiyecek-içecek ticaretinin ve Akdeniz bölgesi beslenmesinin temellerini göstermiştir. MÖ 730 yılına bakıldığında zeytinyağı, şarap ve tahıl ticaretinin bu tarihlerde daha baskın olduğu, aradan geçen zamanda sığır etinin beslenmede ve ticarete bir yer teşkil etmediği görülmüştür (Abulafia, 2012: 47-48).

MÖ 3. yüzyıla gelindiğinde Akdeniz ticaretinde rağbet gören belli başlı yiyecek-içecek maddeleri olduğu görülmüştür. Karadeniz'den fındık; Khios (Yunanistan)'tan peynir; zeytinyağı, incir, bal ve yabandomuzu, geyik ve keçi eti ticaret gemileriyle Akdeniz'e getirilmiştir (Abulafia, 2012:189). Akdeniz insanının atalarından gelen hayvan yetiştirme becerisini ilerleyen dönemlerde sürdürmemesinin kanıtı olarak diğer bölgelerden et ithal etmesi gösterilmiştir.

Gürsoy (2014), Akdeniz'in bir içdeniz ya da büyük bir göl olarak düşünüldüğünde, bulunabilen besin maddelerinin hep aynı olduğunu söylemiş, bu sebeple 7. yüzyıla kadar Akdeniz beslenme kültürünün değişmediğini belirtmiştir. Temel oluşturan bu besin maddelerini ise tahıl, dolayısıyla undan yapılan hamur işleri, ekmek, şarap ve zeytinyağı olarak sıralamıştır (Gürsoy, 2014: 130-131).

7. yüzyılda Akdenizliler İslam dini ile tanışmışlardır. Bu tanışmayı sağlayan en önemli topluluk 711 yılında İber Yarımadası'nı fetheden Endülüs Emevileri'dir. Neredeyse bütün yarımada'yı fetheden bu devlet 11. yüzyıldan sonra gerileme dönemine girmiş ve nihayet 1492 yılında tüm topraklarını kaybederek bölgeden çekilmiştir. Her ne kadar bölgeden çekilmiş olsa da Akdeniz'in en önemli ülkelerinden olan İspanya'nın mutfak kültürüne önemli bir miras bırakmıştır. Arapların İber Yarımadası'na getirdikleri 'pirinç, şeker, patlıcan, turunç ve susam gibi ürünler İspanya mutfağını derinden etkilemiştir. 'Köfte, badem ezmesi, bademli kurabiye, koz helvası, üzüm pekmezi ve meşhur pirinçli safranlı paella yemeği' Endülüs döneminden İspanya'ya kalan mirası oluşturmuştur. İslam dininin domuz etini yasaklamasıyla da koyun, keçi ve tavuk eti tüketimi çoğalmıştır. (Gürsoy, 2013: 49; Işın, 2018: 154).

Arapların 827-1091 yılları arasında hükmettikleri bir Akdeniz adası olan Sicilya'nın bazı yemek isimlerinin Arapça olarak süregelmesi bu besin ortaklığının bozulduğunun bir göstergesi olmuştur. Örneğin, Rikota peyniri içeren bir tatlı olan 'cassata' yuvarlak tepsi anlamına gelen 'quas' kelimesinden, helva benzeri bir şekerleme olan bal, susam ve bademden yapılan 'cubbaita' tatlısı ise adını 'qubbayt' kelimesinden almıştır (Işın, 2018: 317-318).

Araplar bu katkılarının yanı sıra Akdeniz bölgesinde fethettikleri bölgelere 'patlıcan, ıspanak, salatalık, limon, turunç, muz ve şeker kamışı' gibi o zamana kadar bilinmeyen birçok yeni yiyecek maddelerini götürmekle birlikte muhtemelen bu maddelerin yetiştirilmesine yarayacak olan ileri tarım ve sulama teknolojilerini de Akdeniz halklarına öğretmişlerdir (Işın, 2018: 152-153).

1191-1192 yılına gelindiğinde Akdeniz'de baharat ticareti başlamıştır. Avrupalı devletlere Frenk kimyonu, kimyon ve kişniş gibi baharatlar yüksek vergi oranlarıyla satılmıştır. 1390'lı yıllara gelindiğinde Akdeniz bölgesinden diğer bölgelere pamuk, rafine şeker, pirinç, badem ve hurma ithal edilmiştir. Kurutulmuş meyveler ve tahıl yine bu dönemde ve bu dönemden sonraki yıllarda ticarete önemli bir yere sahip olmuştur (Abulafia, 2012: 287,423).

Osmanlı Devleti 1453 yılına kadar kozmopolit yapısını koruyan Akdeniz bölgesinin kapılarını, İstanbul'un fethinin sonucunda Gelibolu yarımadasına deniz üssü kurulmasıyla birlikte aralamıştır. 1500'lü yıllara gelindiğinde Suriye, Mısır, Cezayir, Tunus, Kıbrıs fethedilmiş ve bu yüzyılın sonlarında Girit adasının da fethedilmesiyle birlikte, Ortaylı'nın (2013) deyiimiyle Osmanlı Devleti ' Akdeniz bölgesinin son muhteşem imparatorluğu ve onu

bütün kültürleri ve mirasıyla birlikte barındıran ve çağdaş dünyaya taşıyan bir Akdeniz İmparatorluğu' haline gelmiştir (Işın, 2018: 246; Ortaylı, 2013: 35).

Bu durum Osmanlı Devletinin, Akdeniz mutfak kültürünün diğer mutfak kültürlerinden etkilenmesinde ve diğer mutfak kültürlerini etkilemesinde önemli bir noktada yer almasıyla sonuçlanmıştır. 16. ve 17. yüzyıllarda Akdeniz bölgesini önemli bir ticaret noktası haline getiren Osmanlı Devleti, Akdeniz bölgesinden elde edilen ve ticaret yoluyla bu bölgeye gelen yiyecek maddelerini Avrupa'ya özellikle İspanya, Fransa ve İtalya gibi dönemin güçlü Akdeniz ülkelerine ihraç etmiştir. Bu yiyecek maddeleri arasında 'kuru incir ve üzüm, buğday, şeker, baharat, sadeyağ, susam, safran, bal, mumlu balık yumurtası ve Kıbrıs'ın incirkuşu turşusu' önemli bir yer tutmuştur. Bu mutfak kültürü etkileşiminin nedenleri arasında Osmanlı'nın fethettiği yerlere durumları iyi olmayan insanlar için yiyecek-içecek dağıtımını yapan hayır kurumları açmış olması, atamış olduğu devlet memurlarını, dönemin mutfak kültürünün zirve noktasının yaşandığı merkez olan İstanbul'dan tayin etmesi sayılmıştır (Işın, 2018: 247).

3.AKDENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜNDE MEYDANA GELEN DEĞİŞİMLERİN GÜNÜMÜZE YANSIMASI

Akdeniz mutfak kültürünün ilk izlerine bakıldığında etin önemli bir yer tuttuğu açıkça görülmüştür. Ancak bu durum günümüzde farklılık göstermiştir. Doğu Akdeniz bölgesinin, coğrafi olarak Orta Doğu'ya yakınlığı münasebetiyle halen oldukça fazla tüketmekte olduğu et, Batı Akdeniz bölgelerinde o kadar fazla tüketilmemekte olduğu saptanmıştır. Av etine olan ihtiyaç gün geçtikçe azalmış ve dolayısıyla mutfaklarında av eti ile yapılan yemekler ortadan kalkmıştır. Sonuç olarak Batı Akdeniz iklimin elverişliliği ile tarımsal gıda ürünlerine yönelirken, Doğu Akdeniz coğrafyanın etkisiyle hayvansal gıdalara yakınlaşmıştır.

Diğer bölgelerden gelen tohumları değerlendirmesini çok iyi bilen Akdeniz insanı, günümüzde de bölgenin verimli toprakları sayesinde meyve-sebze yetiştiriciliğinde önemli bir rol oynamakla birlikte, mutfak kültürlerini de bu çevrede geliştirmiştir (Şengül ve Türkay: 2016: 93). Deniz ürünleri Akdeniz halkı için her zaman en önemli besin kaynaklarından biri olmuştur. Mevcut durumda eskisi kadar çok tüketilmemek ile birlikte önemini hala sürdürmekte olduğu görülmüştür. Kaplumbağa eti tüketen eski Akdeniz halkı süreç içerisinde bu alışkanlığını kaybetmiştir. Bu iki durumun nedeni daha önce açıklandığı üzere, Akdeniz halkının yabanıl keçi ve sığır gibi hayvanları evcilleştirmesidir. Bu sayede besin yelpazeleri genişlemiş ve yeni besinleri diyetlerine eklemiştir.

2000'li yıllara gelindiğinde aradan geçen uzun zamandan sonra Akdeniz mutfak kültürü domuz eti ve yağından soyutlanarak başka bir boyut kazanmıştır. Artık Akdeniz mutfağı temelde balık, zeytinyağı ve sebzededen yana zengin bir mutfak olmuş ve Kuzey Avrupa diyetlerinden daha sağlıklı görülmeye başlanmıştır. Bölgesel Akdeniz mutfaklarına ilgi, Avrupa ve Kuzey Amerika'nın her yerine yayılmıştır (Şengül ve Türkay: 2016: 92; Öney Tan: 2016:3).

Akdeniz mutfağı bütün bu gelişmelerden sonra, Afrika ve Arap mutfaklarının etkisiyle tahıl ve baharat, Ege ve Balkan mutfaklarının etkisiyle sebze, meyve, süt türevleri ve kendi geçmişinden getirdiği zeytinyağı, üzüm suyu ve deniz ürünleri gibi yiyecek malzemelerinin temel taşı olduğu bir mutfak haline gelmiştir (Öney Tan: 2016: 3)

4.SONUÇ

Akdeniz mutfak kültürü son derece zengin bir geçmişe ve içeriğe sahip olmuştur. Bölgeye çeşitli etnik grupların egemen olması, savaşlar, göçler, farklı inançlara mensup insanlar, çeşitli doğal afetler, iklim üzerinde yaşanan değişimler, ticaret ve yeni keşifler gibi etmenler bu zenginliğe önemli katkılarda bulunmuştur. Akdeniz mutfak kültürü bütün bu etmenlerin

etkisiyle günümüze kadar birçok değişikliğe uğramıştır. Elde edilen veriler bu durumu destekler nitelikte olmuştur. Geçmişten günümüze Akdeniz mutfağının daha sağlıklı olarak gelişimi bir yaşam tarzı olarak kabul edilmesini sağlamıştır. Bu kabul edilme durumu sağlık alanındaki otoritelerin de önerileriyle sadece Akdeniz bölgesinde değil tüm dünyada kabul görmüştür. Bu şekilde dünyanın en önemli ve en zengin mutfaklarından biri haline gelen Akdeniz mutfağının üstünlüğünün en önemli sebebi geçmişten beri önemli bir ticaret bölgesi olması ve oldukça elverişli topraklara sahip olmasıdır.

Sonuç olarak Akdeniz bölgesinin somut göstergelerinden birisi olan mutfak kültürü bütün dünyanın ilgisini çeken yapısıyla önemli bir konuma sahiptir. Toplumun kendi kültürel zenginliklerinin farkında olmalarını sağlamak ve yapılacak diğer çalışmalara zemin hazırlamak gerekmektedir. Bu konumunu sağlamlaştırmak için kendine has yapısının korunması ve gelecek kuşaklara doğru bir şekilde aktarılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Abulafia, D. (2012). Büyük Deniz, Akdeniz'de İnsanlık Tarihi, İstanbul: Alfa Basım Yayın Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti., 31-33, 35-37, 47-48, 189, 287, 423.

Güler, S. (2007). "Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel bir Değerlendirme". I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 4-5 Mayıs 2007, 18-28, Antalya.

Gürsoy, D. (2013). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti., 49.

Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti., 18, 44, 130-131.

Halıcı, N. (1999). Siniden Tepsiye: Klasik Türk Mutfağı, İstanbul: Numune Matbaacılık Ltd. Şti. İstanbul., 10.

Işın, M. (2018). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları., 12-16, 27, 152-153, 246, 317-318.

Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din, İstanbul: Rağbet Yayınları., 65-66.

Ortaylı, İ. (2013). Üç Kıtada Osmanlılar, İstanbul: Timaş Yayınları., 35.

Outram, A. (2008). "Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler" (Ed. Paul Freedman), Yemek Damak Tadının Tarihi, 35, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., İstanbul.

Öney Tan, A. (2016). "Antalya ve Batı Akdeniz'de Mutfak Kültürü", EXPO 2016, 23 Nisan-30 Ekim, 1-44, Antalya.

Sağır, A. (2012). "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı", Turkish Studies: International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, 7 (4), 2675-2695.

Sevin V. (2003). Eski Anadolu ve Trakya: Başlangıcından Pers Egemenliğine Kadar, İstanbul: İletişim Yayınları, 45.

Şengül, S. & Türkay, O. (2016). "Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi", Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4 (1), 86-93.

Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması 2010: Beslenme durumu ve alışkanlıklarının değerlendirilmesi sonuç raporu, (2014), T.C. Sağlık Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Uhri, A. (2016). Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri, İstanbul: Ege Yayınları., 17, 25-27.

Yeşil, S. (2013). "Kültür ve Kültürel Farklılıklar: Liderlik Açısından Teorik Bir Değerlendirme", Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 12 (44), 52-81.

