



Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler (Turkish Cuisine and an assessment on its Future)

*Sibel ÖNÇEL^a

^aAnadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir, Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:16.08.2015

Kabul Tarihi:10.11.2015

Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı
Türk mutfak kültürü
Beslenme
Tarihsel gelişim
Turizm

Öz

İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en önemli şey yemektir. Yemek yeme alışkanlıkları toplumdaki farklılıklar göstermektedir. Bir toplumun yaşam şekli o toplumun beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Yaşam şeklinin değişmesi, beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde önemli bir etkidir. Ateşin bulunuşu, insanlık tarihinin yükselişini gösteren en önemli bulgudur. Ateşin keşfedilmesi ilk yemek pişirme yöntemlerinin de ortaya çıkmasını sağlamıştır. Ateşte pişirilerek dayanıklılığı artırılmış toprak kaplar, ilkel mutfakın ilk insan yapımı gereçleridir. İlk insanlar, madeni işlemeyi öğrendikten sonra madenden yapılmış kapları kullanmaya başlamışlar, yaşadıkları mağaralarda araç gereçlerini ayrı bir yerde saklamışlardır. Araç gereçlerini ayrı bir yerde saklamaları, o dönemlerde bile mutfak düşüncesinin oluştuğunu göstermektedir. Teknolojinin gelişmesi insan hayatını her anlamda kolaylaştırmıştır. Gelişmelerin özellikle yemek hazırlama konusunda hayatı kolaylaştırması, zahmet gerektiren yiyeceklerin zamanla unutulmasına neden olmuştur. Bu bakımdan teknolojik gelişmelerin özellikle yemek kültürüne olumlu etkileri olduğu kadar olumsuz etkileri de olmuştur. Bu çalışmada, Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, mizahi yönleri, sağlıklı beslenme içinde Türk mutfak kültürü, turizm işletmelerinde Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin öneriler sunulmuştur.

Keywords

Turkish cuisine
Turkish food culture
Nutrition
Historical development
Tourism

Abstract

Nutrition is one of the most important things necessary for the survival of human beings. Dining practices vary in different communities all around the world. Life practices of a communities also reflect food culture of that community. Moreover, any changes in the life practices of a community is an important aspect of changes in the nutritional practices and culture. Invention of fire is an important point in the rise of human civilization. This innovation also led to new cooking practices. Pottery, which was strengthened by heat, were the early manmade kitchenware of the history. Further, man started to use metal pots and pans after learning how to process metal, and keep them in a specific area in their caves. This is the proof of a kitchen even in the earlier periods of human history. On the other hand, advances in the technology have facilitated life in every aspect. Although these improvements have resulted in ease of life, they have also caused negligence of food that are difficult to prepare. It can be commented that technology has resulted in both negative and positive impacts on the food culture. This study offers an assessment of the historical development of Turkish cuisine, humorousness of the cuisine, Turkish food culture in terms of healthy nutrition, and proposes suggestions on the promotion and marketing of Turkish cuisine.

*Sorumlu Yazar

sguler@anadolu.edu.tr (S. Önçel)