

# Mutfağın Tanımı ve Mutfağın Tarihsel Gelişimi



# Mutfağın Tanımı ?

Mutfak dilimize Arapça'dan gelmiş bir kelimedir ve yemek pişirilen yer olarak tanımlanmaktadır.

Arapça'da "matbah" kelimesinden gelen kelime Türkçe'de mutfak olarak telaffuz edilerek günümüze dek bu şekilde kullanılmıştır.

Mutfak, birçok uzmanın meşgul olduğu besin maddelerinin satın alınarak beslenme koşullarına göre üretiminin yapıldığı ve tüketime hazırlandığı bölüm olarak otel işletmelerinin en önemli birimlerindedir.

Mutfakta üretilen yiyecekler; mutfağın fiziksel alanı, araç-gereçler ve insan gibi üç üretim faktöründen meydana gelmektedir.



Yemeklerin temelini oluşturan mutfak kavramını, kültür olarak ve yemeklerin üretildiği fiziksel alan olarak iki farklı açıdan incelenmesi gerekmektedir.

**Bir kültür olarak mutfak**, yiyecek ve içeceklerin hazırlanılmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törenlerini gösteren ve bunların tümünü içerisine alan bir millete ait olan kültüre denmektedir.

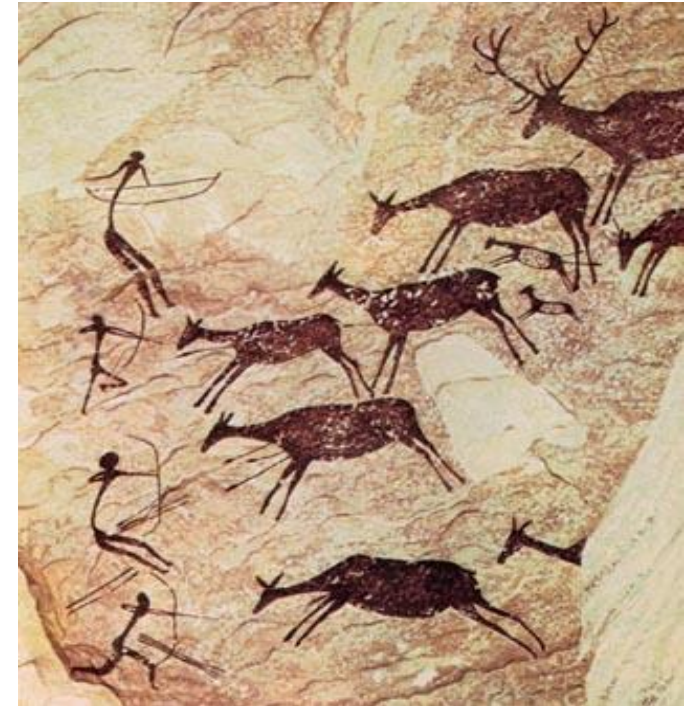
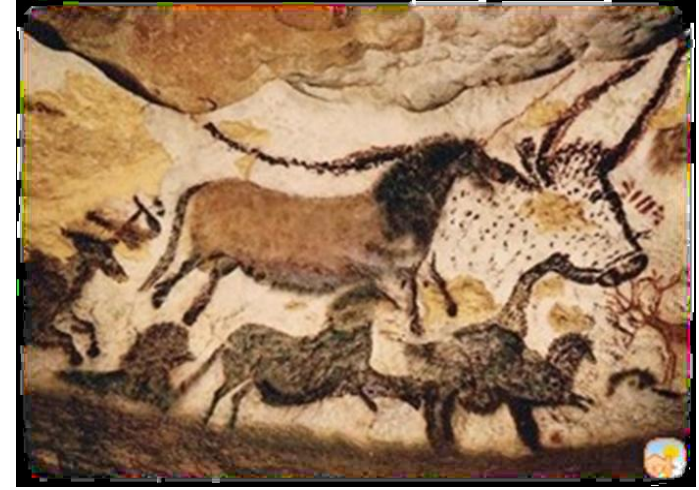
Bu tanımlamaya göre Türk mutfağı, Fransız mutfağı, Meksika mutfağı, İtalyan Mutfağı, Hindistan Mutfağı gibi dünya çapında ün yapmış mutfaklar örnek olarak verilebilir.

**Fiziksel bir alan olarak mutfak**, hedeflenen miktar, kalite ve standartlarda yiyecek üretiminin yapıldığı alanlar şeklinde tanımlanabilir.



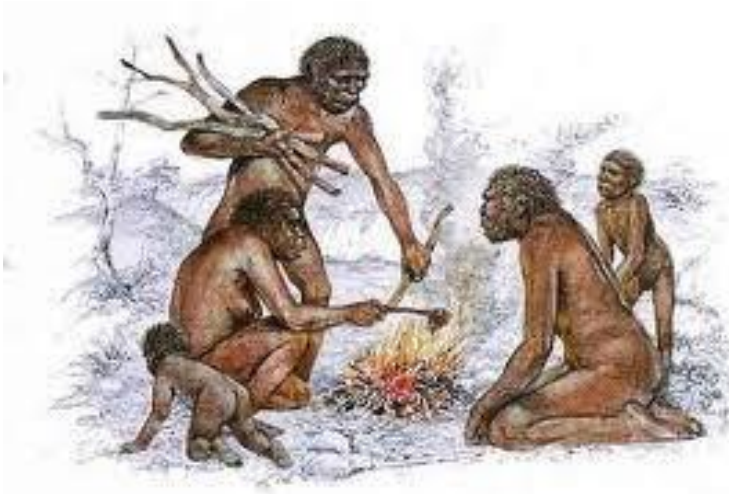
# Mutfağın Tarihsel Gelişimi

Beslenme, insanların temel gereksinimlerinden bir tanesidir. Tarih öncesi çağlarda insanlar beslenme gereksinimlerini biriktirdikleri bitki kökleri, meyve, bal ve avladıkları hayvanların etleriyle sağlamışlardır. İnsanların mağara duvarlarına çizdikleri av sahneleri ve hayvan resimleri beslenme şekillerinin birer göstergesi olarak ifade edilebilir.



Tarih öncesi ile ilgilenen bilimcilerin yaptıkları incelemeler insanoğlunun mağara devrinde bile beslenme gereksinimlerini karşılamak için ayrı bir yer, araç-gereç kullandıklarını göstermektedir.





Ateşin keşfinden sonra insanlar, buldukları yiyecekleri pişirmeye başlamışlardır. Ateş sayesinde pişirme yöntemleri bulunmuş, insanlar buldukları besinleri pişirmeyi, ısınmayı ve aydınlanmayı öğrenmişlerdir



Yerleşik hayata geçtikten sonra toprağı işlemeye ve hayvanları evcilleştirmeye başlamışlardır. İnsanlar değişik tatlar arayışına girip, yeni malzeme birleşimleri ve pişirme metotları denemişlerdir.





Hayvanları ehlileştirmeyi öğrenen insanlar, hayvanlardan elde ettikleri ürünlerin yapı ve tatlarını değiştirmeyi öğrenmişlerdir. Asyalılar ilk kez, inek sütünden tereyağı ve peynir elde etmişlerdir. Bazı toplumlar üzümünden şarap üretmeyi öğrenirken, bazı toplumlar ise, yiyeceklerin lezzetini değiştirebilmek için kokulu otlar ve baharatlar kullanmışlardır

Bu gelişmeler mutfak mimarisinden mutfak yönetimine kadar pek çok konuda değişime neden olmuştur





Genellikle avlu biçiminde olan Antik Yunan evlerinde odalar, merkezi bir avlunun etrafına inşa edilmişti. Bu yerleşimin orta kısmında kalan bölüm, mutfak olarak kullanılmaktaydı. Roma İmparatorluğu Döneminde üst sınıf Romalıların donanımlı mutfakları bulunuyordu. Ancak alt sınıfların evlerinde mutfak olmadığından dolayı yemekler halk mutfaklarında pişiriliyordu. Yapılan araştırmalara göre, Romalı bir ailenin evinde mutfak, ana binaya eklenmiş ayrı bir oda şeklindeydi.





Genç Ortaçağ başlarında Avrupa'daki mutfaklar yaşama alanlarının dışına tamamıyla çıkarak ayrı bir odaya taşınmıştır. Böylece, oturma odalarının içerisinde duman olması engellenmiştir.



Ticaretin ve tarımda uygulanan yeni yöntemlerin gelişmesinin ardından krallar, derebeyler ve manastırlar zenginleşmişlerdir. Kalelerde ve derebeylerin şatolarında şölenler ve ziyafetler vermeye başlanmıştır. Düzenlenen eğlenceler, yemek, içki, dans ve müzik eşliğinde gerçekleşmiştir. Bu sayede mutfak daha çok önem kazanmış, yemek pişirme sanatı gelişmiştir.





Aşçılara yüksek ücretler ödenmiş ve Ortaçağ'da mutfakla ilgili yaşanan olumlu gelişmeler Avrupa'yı özellikle de Fransız mutfağının gelişmesine olanak vermiştir

Ticari mutfağın gelişimiyle birlikte yiyecek hizmet işletmelerinde üretim teknikleri kullanılmaya başlanmıştır

Endüstriyel mutfaklar Sanayi Devrimi ile birlikte ortaya çıkmış ve bu dönemdeki teknolojik ilerlemeler mutfaklarda büyük ve köklü değişimlere olanak vermiştir. I. Dünya Savaşı süresince endüstriyel mutfak sayesinde milyonlarca hizmet personeli ve halkın beslenebilmeleri sağlanmıştır. Endüstriyel yemek hizmetinin savaş sırasında işçilerin verimini arttırdığının bazı işverenler tarafından fark edilmesi sonucu bu sistem geliştirilerek sürdürülmeye devam edilmiştir

İş yerlerinde yemek hizmetinin verilmeye başlanmasıyla da kitlelerin evin dışında yemek yeme deneyimi kazanmalarına yol açmıştır



# Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türk mutfağı, Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türklerin Anadolu'da kurmuş oldukları imparatorluğun, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin ve birçok ülkenin özelliklerini barındıran bir mutfak olarak gelişmiştir.

Orta Asya'da yaşayan Türkler'in yaşamı, tarıma ve hayvancılığa bağlıydı. Tarım şartları yetersiz duruma geldiği dönemlerde beslenmelerini buğday unundan hazırlanmış olan hamur işleri, süt ve süt ürünlerinden sağlıyorlardı. Et ve etten yapılan yiyeceklerinde protein kaynağını en çok koyundan alıyorlardı. Bu hayvanlar aynı zamanda süt üretimi için de kullanılmaktaydı. Yoğurt ve peynir gibi yiyeceklerin ilk tüketicileri olan Türkler, hayvanın sütünü doğal haliyle tükettikleri gibi süttten yoğurt, kefir, kımız ve peynir gibi süt ürünleri ile sütlü yoğurtlu yemek ve tatlılar üretmekteydiler



Orta Asya'daki Türk yemekleri Selçuklular döneminde yerini Anadolu yemeklerine bırakmıştır. Bu dönemde, Türk Mutfağı daha çok önem kazanmış ve Selçuklulara özgü bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Selçuklular döneminin beslenme şekli et, un ve yağ oluştuyordu. Bu besin maddeleri diğer besin maddeleri ile karıştırılarak çeşitli pişirme teknikleri geliştirilmiştir.

Bu dönemde kuşluk ve zevale (akşam yemeği) adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabah ile öğlen arasında kalan zaman diliminde gerçekleştirilirken, zevale havanın kararmasından önce gerçekleşen ve sofrada birçok çeşidin bulunduğu yemektir. Günümüzde “brunch” adı verilen yemek yeme şekli Türkler'in yıllar önce uyguladıkları kuşluk yemeği olarak adlandırılabilir.





Orta Asya'dan beri toplumu birlik ve beraberlik altında tutmaya çalışan Selçuklular, sosyal hayata önem vermişlerdir. Anadolu'da vakıf kurumlarını geliştirerek vakıflarda kurulan imarethaneler birer halk ve kamu mutfağı olmuşlardır. İmarethanelerde çoğunlukla iki öğün (kuşluk ve zevale) verilerek aş evlerinden her insanın faydalanması sağlanmıştır. Gıda maddelerini muhafaza etme konusuna önem veren Selçuklular döneminde ilk kez pastırma ve sucuk geliştirilmiştir



Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş bir coğrafyaya hakim olması ve bünyesinde çok farklı kültürleri barındırması Türk mutfak kültürünün gelişmesine önemli katkı sağlamıştır. Bu dönemdeki saray mutfağı genel olarak köy mutfağı ve kent mutfağının birleşiminden meydana geliyordu. Sarayın en önemli kısımlarından biri olan mutfağın en çok geliştiği ve Türk yemek kitaplarının yazıldığı dönem Osmanlı dönemidir.



İlk Türk yemek kitabı Melceü't-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı), İstanbul'da taşbaskısıyla (lito) 1844 yılında (hicri 1260) basılmıştır.



15. yüzyılda Fatih Sultan Mehmet, saray mutfağını geliştirmek için Topkapı Sarayı'nda büyük mutfaklar yaptırdı. Marmara Denizi'ne bakıyor olan bu mutfakların dikkat çeken en önemli özellikleri sayısız kubbe ve bacalara sahip olmasıdır. Bu mutfaklara “Yeni Saray” adı verilmiştir. Mutfağın en önemli kısmı, padişahın yemeklerinin pişirildiği yer olan Kuşhane Mutfağı'dır. Valide Sultan, şehzadeler ve harem halkının yemekleri Has Mutfak tarafından hazırlanıyordu. Sarayda bulunan diğer mutfaklar ise; Harem Mutfağı, Kapağası Mutfağı, Divan-ı Hümayun Mutfağı, Zülüflüler ve Enderun Ağaları Mutfağı, Sarayın En Aşağı Tabaka Görevlileri Mutfağı, Cariyeler Mutfağı, Divan-ı Hümayun Küçük Memurlar Mutfağı'dır. Ayrıca şekerçiler, tatlıcılar, kahveciler, helvahane, yağhane de saray içerisinde bulunan diğer birimlerdir



17. yüzyılda saray mutfağında günde ortalama 5000 kişiye yemek hazırlandığı bilinmektedir. 19. yüzyılda Abdülaziz (1861-1876) döneminde saray halkına günde 500 tabla yemek çıkarılmıştır. Her tablada toplam 12 kap yemek bulunduğu göz önüne alınırsa günde 6000 kap yemek servis edilmektedir.

Osmanlı Devleti 19. yüzyılda batı uygarlıklarıyla olan yakın ilişkilerinden dolayı Avrupa'dan özellikle İngiliz ve Fransız mutfaklarından etkilenmeye başlamıştır. En başta sofrada yemek yenilmesine gidilmiştir. Önceleri mindere oturularak sını üzerinde ortak bir tencere üzerinde tüketilen yemek yeme şekli zamanla sandalye, masa ve herkesin kendine ait kullandığı tabak, çatal, bıçak ve su takımları kullanılarak değişmiştir.



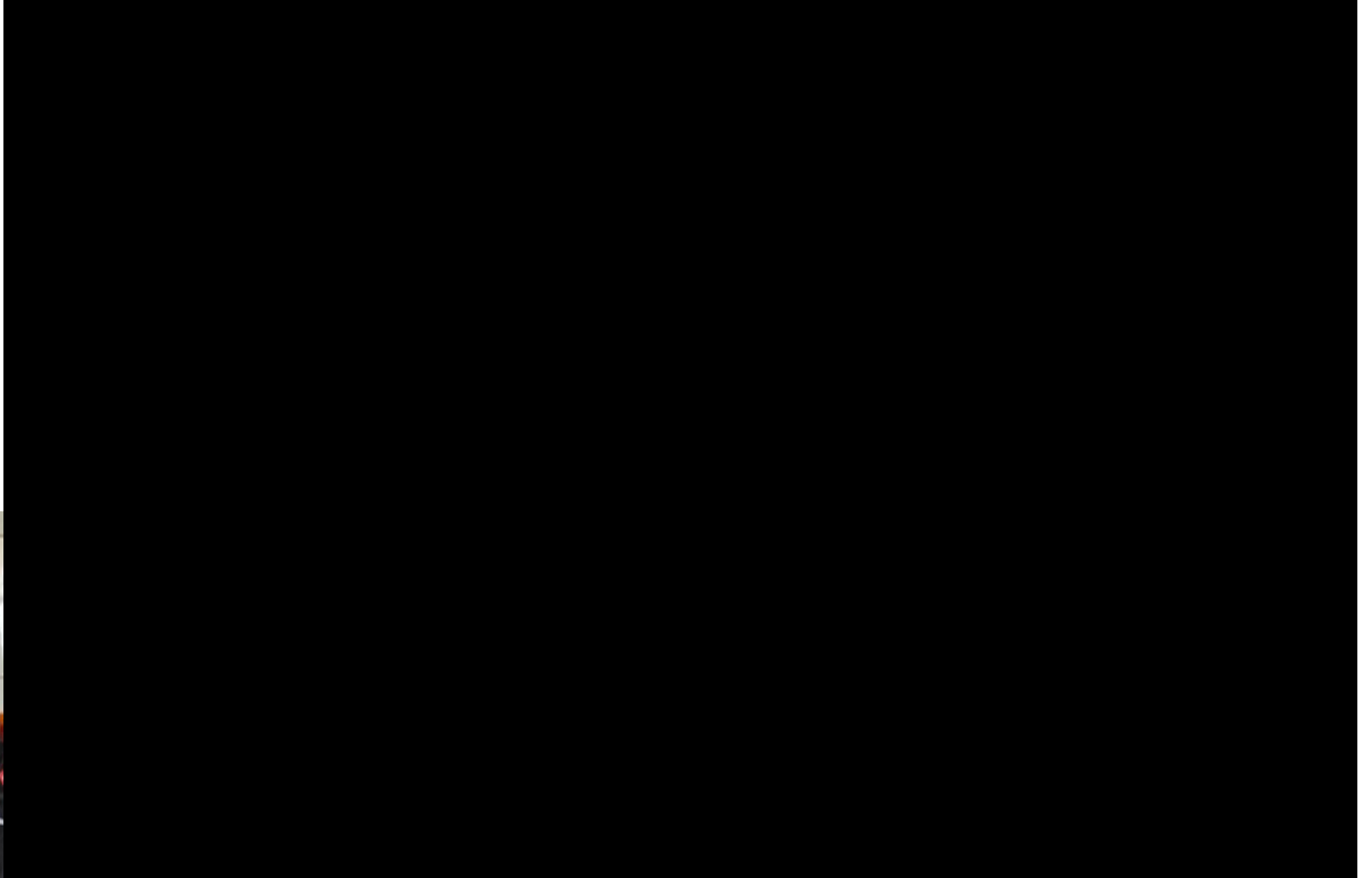
Batı ülkeleri ile olan karşılıklı ticaret, savaş, teknolojik gelişmeler, Orta Asya'dan başlayıp Anadolu'da sona eren göç sonrasında birçok ulus ile meydana gelen ilişkiler yiyecek çeşitlerinin tanınmasına ve yayılmasına olanak sağlamıştır. Bu etkileşim toplumların yemek kültürlerinde de değişikliğe yol açmıştır. Okuryazarlık oranının artmasıyla eğitim seviyesinin yükselmesi sayesinde yabancı mutfaklara ait yemek tariflerini içeren kitap ve dergilerin okunmaya başlanması Türk mutfağının çeşitlenmesini sağlayan bir diğer faktördür.

# Günümüz Mutfaqları





# Profesyonel Mutfak Eđitimleri



# Profesyonel Mutfak Eđitimleri

