ERCİYES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Mutfak, Kültür ve Türk Mutfak Kültürü

Arapça'da **"matbah"** kelimesinden gelen **"Mutfak"** kelimesi yemek pişirilen yer olarak tanımlanmaktadır.

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

Matbah-ı Amire
(Topkapı Sarayı)

- **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 kültürdür.

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

YEMEK KÜLTÜR İLİŞKİSİ

Kültür, toplumları oluşturan bireylerin ortak yaşam ve davranış şekillerinin bir bütünüdür.

Kültür, geçmiş kuşakların yüzyıllar içinde edine gelmiş olduğu bilgi, tecrübe ve değerler bütününün günümüz insanlığına bıraktığı mirasıdır.

YEMEK KÜLTÜR İLİŞKİSİ

Yemek yemek insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en önemli olgudur.

Yemek ile ilgili alışkanlıklar toplumdan topluma farklılıklar gösterse de her toplum için ortak olan “yemek yemek” her toplumun kendi içinde kendine özgü sosyal bir işlev görmektedir.

YEMEK-KÜLTÜR İLİŞKİSİ

Milletlerin yemek kültürünün oluşmasını etkileyen faktörler;

- Coğrafi konum,
- İklim,
- Tarihsel geçmişi,
- Din,
- Küreselleşmedir.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türk mutfağı, 10. yüzyılda başlayan göçlerle daha da önemlisi İslamlaşma süreci ile birlikte yeni özellikler kazanmış ve Osmanlı döneminde ise, bu coğrafyadaki pek çok mutfak kültüründen etkilenmiş zengin bir mutfak kültürüdür.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Dünya çapındaki genel kabule göre **Türk mutfağı**, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın üç büyük mutfağından birini oluşturmaktadır.

Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde Osmanlı döneminin büyük etkisi vardır.

Osmanlı mutfağı, hakimiyetindeki Arap dünyası, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Ege Adaları ile Kafkasya ve Acem kültüründen etkilenerek zenginleşmiştir.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türk Mutfak Kültürünün Temel Davranış Şekilleri

- Ailecek yenilen akşam yemekleri,
- Ekmek ve çorba,
- Yemek sonrası içilen çay,
- Ramazan ayında toplu yemek davetleri,
- Yemeğin hızlı bir şekilde yenmesi,
- Türk yemek alışkanlıklarının sosyal bağları kuvvetlendiren yönü,
- Fazla olan veya güzel kokan yemeklerden başkalarına verilmesi bir göz hakkı olarak düşünülmektedir.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Günümüzde Yeme- İçme Alışkanlıkları

ERCİYES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Teşekkürler