

T.C.
NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

İTALYAN MUTFAĞININ GÜNÜMÜZ
MUTFAĞINA ETKİLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Selin GÖKMEN

Enstitü Anabilim Dalı : Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Enstitü Bilim Dalı : Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Kamil Serkan UZYOL

Aralık-2022

T.C.
NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

İTALYAN MUTFAĞININ GÜNÜMÜZ
MUTFAĞINA ETKİLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Selin GÖKMEN

ORCID ID: 0000-0002-3610-3314

Enstitü Anabilim Dalı : Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Enstitü Bilim Dalı : Gastronomi ve Mutfak Sanatları

“Bu tez 28/12/2022 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Oybirliği ile kabul edilmiştir.”

Jüri üyesi	Kanaati	İmza
Dr. K. Serkan UZYOL	Başarılı	
Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZER	Başarılı	
Dr. Öğr. Üyesi Özlem Ateş DURU	Başarılı	

Enstitü Müdürü
Onay

BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Selin GÖKMEN

28/12/2022



ÖNSÖZ

Bu tezin yazılması aşamasında, çalışmamı sahiplenerek titizlikle takip eden danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Kamil Serkan UZYOL'A değerli katkı ve emekleri için içten teşekkürlerimi ve saygılarımı sunarım.

Tez boyunca yanımda olan, yardımlarını esirgemeyen tüm hocalarıma ve meslektaşlarıma teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Bu günlere ulaşmamda emeklerini hiçbir zaman ödeyemeyeceğim annem Esin GÖKMEN ve babam Selçuk GÖKMEN, kardeşim Seçil GÖKMEN'E sevgilerimi sunarım.

Tez için kullandığım görseller tarafıma ait olup okul hayatım boyunca yaptığım çalışmalardır. Bu çalışmalar da bana destek veren, her zaman yanımda olan, mutfakta elim, kolum, ayağım olmuş saygıdeğer meslektaşım ve sevgili arkadaşım Ecem KATAR'A tez boyunca bana her zaman moral verdiği için sevgilerimi ve teşekkürlerimi sunarım.

Selin GÖKMEN

28/12/2022

İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR	ii
TABLO LİSTESİ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1: BESLENME, MUTFAK VE KÜLTÜR	6
1.1 Mutfak	6
1.2 Beslenme	6
1.3 Kültür	7
BÖLÜM 2: İTALYAN MUTFAĞI VE TÜRK MUTFAK TARİHİ	9
2.1 İtalyan Mutfağının Tarihsel Oluşumu	9
2.1.1 Slow Food Akımı	12
2.1.2 Günümüzde İtalyan Mutfağı	13
2.2 Türk Mutfağının Tarihsel Oluşumu	13
2.2.1 Selçuklu, Beylikler ve Orta Asya Mutfağı.....	15
2.2.2 Osmanlı Dönemi Mutfak	18
2.2.3 Cumhuriyet Dönemi	22
BÖLÜM 3: İTALYAN VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	24
3.1 İtalyan Mutfak Kültürü	24
3.2 Türk Mutfak Kültürü.....	29
BÖLÜM 4: PİZZA, MAKARNA, ANTİPASTİ, RİSOTTO VE TİRAMİSU	33
4.1 Pizza	33
4.2. Makarna.....	34
4.3 Antipasti	37
4.4. Risotto	39
4.5. Tiramisu	39
BÖLÜM 5: İTALYAN MUTFAĞINA AİT 5 RESTORANIN İNCELENMESİ VE BULGULAR	40
BÖLÜM 6: İTALYAN MUTFAĞINA AİT TARİFLERİN TÜRK MUTFAĞINDA YAPILAN TARİFLER İLE KARŞILAŞTIRILMASI	46
SONUÇ VE ÖNERİLER	56
KAYNAKÇA	59
EK-1 DESTEKLEYİCİ GÖRSELLER	63

KISALTMALAR

- ABD** : Amerika Birleşik Devletleri
- DOC** : İtalyan şarabını etiketleme ve yasal olarak koruma sistemi
- IGP** : Coğrafi işaret koruması.
- DOP** : Mozzarella koruma, menşei işareti. Etiket.
- Vb.** : Ve benzeri
- ÇK** : Çay kaşığı
- YK** : Yemek kaşığı
- L** : Litre
- SB** : Su bardağı
- ÇB** : Çay bardağı
- MI** : Mililitre
- Gr** : Gram

TABLO LİSTESİ

- Tablo 1** : Şefler Hakkında Bilgiler
Tablo 2 : Restoranların İtalyan Mutfağı Hakkında Menü Oluşturması
Danışman Şef Tercih Edip Etmediklerinin Belirlenmesi
Tablo 3 : İtalyan Mutfağının Restoranlara Ne Oranla Yansıtıldığı
Tablo 4 : Makarna, Pizza, Antipasti, Risotto ve Tiramisunun Tercih Oranları



Nişantaşı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yüksek Lisans Tez Özeti

Tezin Başlığı: İtalyan Mutfağının Günümüz Mutfağına Etkileri	
Tezin Yazarı: Selin GÖKMEN	Danışman: Dr.Öğr.Üyesi Kamil Serkan UZYOL
Kabul Tarihi: 28.12.2022	Sayfa Sayısı: iv (kapak)+ v(ön kısım) +62 (tez) +9 (ek)
Anabilim dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bilim dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları
<p>Mutfak ideolojisi; toplumun kültürel farklılıkları, dinsel farklılıklar, coğrafi etkenler, tarım ürünleri, maddi durumun birleşmesinden oluşur. Farklıklar nedeni ile farklı mutfak kültürleri ortaya çıkmaktadır. Gazete, dergi veya gastronomi turizmi sayesinde farklılıklar diğer kültürler ile etkileşime geçmektedir. Bir ülkenin yöresel lezzeti başka bir ülkede popüler hale gelmekte, tanıtılmakta ve sürekli tüketilen, tercih edilen bir ürün haline almaktadır. İtalyan mutfağı ve Türk mutfağı arasında da bu kültürel geçişler gözlemlenmiştir. İtalyan mutfağına ait olan Tiramisu, makarna, risotto ve pizza gibi ürünlerin Türk mutfağında tercih edildiğı ve İtalyan mutfağını yansıtan restoranların açıldığı gözlemlenmiştir. İki ülkenin coğrafi ve iklimsel benzerliğinden ötürü pek çok ürünün benzer olduğu araştırma sırasında gözlemlenmiştir. Bu ürünlerden bazıları domates, patlıcan, sarımsak ve fesleğendir. İki ülkenin kültürel etkileşiminin Osmanlı Devleti zamanına dayandığı gözlemlenmiştir. İtalyan mutfağının Türk mutfağına kattığı yiyecekler incelendiğinde bazı farklar gözlemlenmiştir bu farkların kültüre, dini inanca, damak tadına, alışkanlıklara bağılı olarak değıştığı saptanmıştır. Örneğın Tiramisu İtalyan mutfağında kahve likörü ile hazırlanır dinsel farklılıklar nedeni ile Türk mutfağında bazı tarif ve restoranlarda granül kahve ile hazırlandığı gözlemlenmiştir. Araştırmanın amacı; mutfakların birbirlerine ne kadar benzediğı, ülkelerin kendilerine ait yiyecekleri nasıl bu kadar diğer ülkelerde var edebildikleri, yemeklerde herhangi bir değışim olup olmadığının belirlenmesidir. Elde edilen sonuçlar sayesinde mutfak gelişimin artırılması ve desteklenmesidir. Araştırma yöntemi olarak; Yabancı kaynak taraması, restoran incelemesi, mutfak deneyimleri ve gözlemler ile tez hazırlanmıştır. İstanbul ilinde bulunan 5 restoran baz alınmıştır. Tezin kapsamı ve içeriğı doğrultusunda yapılan araştırmalar sonucunda mutfak kültürü oluşumunun kültürel farklılıklara bağılı olduğu saptanmıştır. İtalyan mutfağı Türk mutfağına birçok lezzet, farklılık kattığı ve Türk mutfağında benimsenen lezzetler belirli kıstaslar sonucu ufak değışimlere uğradığı gözlemlenmiştir. Mutfak gelişimi açısından bu etkileşimler önemlidir.</p>	
Anahtar Kelimeler: İtalyan Mutfağı, Türk Mutfağı, Benzerlikler ve Farklılıklar	

Nişantaşı University Graduate Education İnstitute Abstract of Master's Thesis

Title of the Thesis: The Effects of Italian Cuisine on Today's Cuisine	
Author: Selin GÖKMEN	Supervisor: Assist Dr. Kamil Serkan UZYOL
Date: 28.12.2022	Nu. of Pages: iv (cover)+ v (pre txt) + 62 (main body) + 9 (app)
Department: Gastronmy And Culinary Arts	Subfield: Gastronomy And Culinary Arts
<p>Culinary ideology; It consists of the cultural differences of the society, religious differences, geographical factors, agricultural products, and material situation. Different culinary cultures emerge due to differences. Thanks to newspapers, magazines or gastronomic tourism, differences interact with other cultures. The local flavor of one country becomes popular in another country, is promoted and becomes a preferred product that is constantly consumed. These cultural transitions have also been observed between Italian cuisine and Turkish cuisine. It has been observed that products from Italian cuisine such as Tiramisu, pasta, risotto and pizza are preferred in Turkish cuisine and restaurants reflecting Italian cuisine are opened. Due to the geographical and climatic similarity of the two countries, it was observed during the research that many products were similar. Some of these products are tomatoes, eggplant, garlic and basil. It has been observed that the cultural interaction of the two countries dates back to the time of the Ottoman Empire. When the foods that Italian cuisine added to the Turkish cuisine were examined, some differences were observed. For example, Tiramisu is prepared with coffee liqueur in Italian cuisine, and it has been observed that it is prepared with granulated coffee in some recipes and restaurants in Turkish cuisine due to religious differences. Purpose of the research; how the cuisines are similar to each other, how the countries can have their own food in other countries, whether there is any change in the dishes. Thanks to the results obtained, the development of the kitchen is increased and supported. As a research method; The thesis was prepared with foreign literature review, restaurant review, culinary experiences and observations. Based on 5 restaurants located in Istanbul. As a result of the researches carried out in line with the scope and content of the thesis, it has been determined that the formation of culinary culture depends on cultural differences. Italian cuisine has added many flavors and differences to Turkish cuisine, and the tastes adopted in Turkish cuisine have undergone minor changes as a result of certain criteria. It has been determined that these interactions are important in terms of kitchen development. It has been observed that culinary cultures that do not develop, change and are not open to innovation are on the verge of being forgotten.</p>	
Key words: Italian culinary, Turkish culinary, similarity and differences	

GİRİŞ

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir (Beşirli, 2010:159). Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi beslenmenin önemi düşünüldüğünde daha açık olarak anlaşılmaktadır (Beşirli, 2010: 163).

Yemek ile hayatta kalan insan, tükettiği besin öğelerini ateş ile pişirmeye başladığı tarihten beri yemeğin bir kültürel öğe olarak nesiller arası aktarıldığı bildirilmektedir (Bingör, 2016: 47).

Hayatı sürdürebilmek için insanların beslenme halinde olmaları ilk çağdan itibaren yemek tüketimi ile ilgili bazı kuralların konulmasına neden olmuştur. Kurallar, toplulukların kendilerine özgü yargı, inanç, din, tören, gelenek ve göreneklerine etki ederek kendi kültürel mutfak ve beslenme alışkanlıklarını meydana getirmektedir (Solmaz ve Altınar, 2018: 109).

Besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmekte olduğu bildirilmektedir (Beşirli, 2010: 159). Genellikle gün içerisinde üç kere olan beslenme eylemi ihtiyaç gidermenin yanı sıra, aidiyet, kimlik, kimi zaman sınıfsal farkların gösterimi olarak kabul edilmektedir (Bingör, 2016:157).

Yemek; toplumsal ve bireysel yönleri olan, pek çok etkileyicisi bulunan kültürel bir unsurdur (Beşirli, 2010: 161). Ulusal mutfak, ulusal ekonominin ürünü değil, dünya görüşünün ürünüdür. Bu konuyla ilgilenen Levi Strauss şunları söylemektedir; 'Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir.' (Belge, 2016: 1). Ulusal mutfak, bir ulusal giysi gibi hayat anlayışını, dünya görüşünü, tarihi yansıtabilmektedir (Belge, 2016: 4).

Yemek kültürünü etkileyenler; bireylerin kültürel kökenlerinin ortaya çıktığı ve zaman içinde doğal kaynaklar, inançlar, etnik köken, teknolojik gelişimler gibi değişkenlerdir (Wahlqvist ve Lee, 2007: 2). Yaşam içindeki değişim ve dönüşüm yemek kültürünün değişmesine sebep olmaktadır (Beşirli, 2010; 163).

Düzgün'e (2014) göre; İnsanların en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenme sistemi birçok mutfak kültürü oluşturmaktadır. Mutfaklar tarihsel olarak bakıldığında; toplumun gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere bağlı olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirdikleri bildirilmektedir.

Farklı gelişim evrelerinin farklı mutfak kültürlerinin oluşmasına öncülük ettiği gözlemlenmiştir. Düzgün'e (2014) göre; dünyanın pek çok yerinde kültürel, inanç, ekonomik ve sosyal bakımdan farklı çok sayıda toplum bulunmaktadır. Bu toplumların sayılan farklardan ötürü zaman içerisinde birbirlerinden farklı mutfak kültürleri oluşturmuş oldukları bildirilmektedir. Kültür, bir insan topluluğunun, bir ulusun ya da halkın değer ve düşünce birliğini meydana getiren sanatsal, teknik, düşünsel, felsefi tüm üretim ve varlıklarını kapsayan, topluluğun, halkın ya da ulusun diğerlerinden farklı kılan kendine özgü karakteristik unsurlarının tümü olarak belirtilmektedir (Solmaz ve Altın, 2018;109).

Gıda; stiller ve teknik ülke kültürüne adapte edildikçe birer kültürel öge ve norm haline gelebilmektedir (Aldemir, Işkın ve Şengel, 2020:973).

Savaşlar, ticaretler ve bütün insan davranışları toplumlar arası kültürel alışverişe neden olmaktadır. Pişirme teknikleri veya gıda ürünleri bu alışverişler nedeni ile kültürler arasında geçiş yaşamaktadır, her bir uygarlık ve kültürde farklı yorumlarla yeni tatlar kazanılmıştır. İnsanların beslenme tercihini oluşturan ve sınırlandıran birçok psikolojik, ekonomik, inanç ve sosyal unsur olmasına rağmen dünya pazarında hızla yer bulan, mesafeleri aşan ve kültürleri bir araya getiren yemektir (Nützenadel ve Trentmann, 2008: 1).

Raymond Grew'e (1999) göre yiyeceklerin yapılması ve dağıtılması tüm uygarlıkların ortak davranışdır ve bu davranışları gerçekleştirme şekilleri o uygarlık ile ilgili bilgi vermektedir (Grew, 1999: 2).

Dünyada her mutfağın temel sayılan bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar o mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özellikler olarak tanımlanır. Bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü bitki ve hayvan varlığı ile sınırlıdır (Şavkay 2000:11). Dini farklardan ötürü yemek kültürüne yansıyan birkaç örnek; Musevilerin dini kitapları yenilmesine müsaade eden ve yenilmesi yasak olan yiyecekleri açıkça belirtmiştir. 4. Leviler, 11. bölüm "Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar (Yasa, 14:3-21)" şeklinde düzenlenmiş, hangi hayvanların yenilip yenilmeyeceği açıkça ifade edilmiştir (Beşirli, 2010: 166). İslamiyet'te de Musevilik'in bazı kurallarının kabul edildiği bilinmektedir. Domuz etinin yasak olması bunlardan biridir. Dinlerin bazı yiyeceklere özel önem vermesi, bazılarında yasaklar getirmesi farklı kültürel kimliklerin oluşmasında, farklı grupların birbirine yakınlık veya antipati duymasına yol açmaktadır. Hiç et tüketmeyen

Hintli, et yemenin helal olduğu İslam dinine mensup birinden kendini ayırmaktadır. Müslüman, domuz yememek konusunda Musevilere benzer (Hatemi, 1996:126).

Kültürlerin yayılması; teknolojiyle birlikte gelişen iletişim araçları, her coğrafyadan insanın birbiri ile daha kolay iletişim kurmasına, siyasal, ekonomik, sosyal ve kültürel alanlarda bilgi sahibi olmasına imkân sağlamaktadır bu sayede kültür etkileşimi gerçekleşmektedir. Bu araçlar insanları bilgilendirme işlevi görürken diğeryandan ise kültürel dönüşümlerin yaşanması ve aktarılmasında önemli işlevlere sahiptir (Karaduman, 2017: 1).

Kültürler arası etkileşimin hızla artması gastronomi alanına da etkilemiş, farklı mutfaklara ait teknikler, malzemeler ve tarifler hem ev mutfaklarında hem de profesyonel mutfaklarda kullanılmaya başlanmıştır (Scarpato, 2002: 64; Aksoy ve Üner, 2016: 9).

Ülkeler arasındaki sosyal, ekonomik ve siyasî işbirliğinin önemli unsurlarından biri olan turizm aynı zamanda kültürel ve sosyal değerlerle toplumların birbirlerini daha iyi tanımalarını sağlayan bir endüstridir (Şanlıer, 2005: 214).

Çırağan Sarayı'nda hizmet veren İtalyan restoranı veya İnan Kıraç'ın sekreterinin işlettiği İtalyan restoranı basında yer almakta, ürünlerin İtalya'dan getirildiği ise özellikle belirtilmektedir (Bingör, 2016: 113). Özellikle vurgulanan İtalya'dan malzemelerin geldiği ise tezde savunulan yerel ürün kullanımına dikkat çekmektedir.

Bingör tarafından 2016 yılında yapılan çalışma incelendiğinde; gazete taramasından elde edilen veriler kapsamında anahtar kelime taraması yapıldığında 110 kez rastlanan "Fransız" kelimesinden sonra en çok karşılaşılan yabancı mutfak adı 98 ile "İtalyan"dır. Bingör (2016) araştırması doğrultusunda hazırladığı tablo 2 ve 3 incelendiğinde görülen (Bingör, 2016: 106-107) İtalyan yazısı 29, İtalyan kelimesi adet olarak 98, pizza 73, makarna 36, risotto 15, parmesan 10, spagetti 9, carpaccio 6, tiramisü 4 ayrı yerde anahtar sözcük olarak vurgulanması ve araştırılması İtalyan mutfağının araştırıldığı ve gazetelerde yer verildiğinin göstergesidir. Zaman içerisinde İtalyan mutfağı, İtalyan restoranı, İtalyan yemekleri, balzamik sirke, risotto, cappuccino, pizza, parmesan, balzamik sirke espresso gibi kelimeler, bu sözcükleri öğrendiğimiz 1990'lı yıllardan bu yana menülerde, alışveriş yapılan mağazalarda alıştığımız kavramlara dönüşmüştür (Bingör, 2016: 133). Mekân tanıtımı yazıları, farklı ülke yemeklerinin neler olduğunu açıklayan köşe yazıları carpaccio, risotto gibi çeşitli İtalyan yemeklerinin neler olduğunu gazetenin okuyucuya açıklanması nasıl yol gösterdiğini gözler önüne seren bir örnektir (Bingör, 2016: 118). Bir süre sonra benzer mekân tanıtımlarında menü ayrıntılarından

bahsedilirken bahsi edilen İtalyan yemeklerinin ne olduğunu belirtme gereği ortadan kalkmış, bunun yerine ‘bildiğimiz pizza standartları’ gibi ifadeler kullanılmıştır (Bingör, 2016:118). Bu ifadelerde görülmekte olan toplum olarak İtalyan mutfağına hızlı adapte olduğumuzdur. Toplum bünyesine işleyen İtalyan mutfak kültürü zaman içinde halk dilinde benimsenmiş olduğu ve ‘bildiğimiz şekli’ gibi ifadeler kullanılarak Türk mutfak kültürüne adapte edildiği görülmektedir.

Günümüzde sosyal medya kullanımının kültürlerin yayılmasına etkisi olduğu gözlemlenmiştir. Sosyal medya, günümüz kültürünü kökten değiştirmeye devam etmektedir (Atwal, Bryson ve Tavilla, 2019: 454). Türkiye nüfusunun %70.8 sosyal medya kullanıcısı ve Türkiye %54,5’lik oranla dünya ortalamasının üzerinde olduğu belirtilmektedir (Nakilcioğlu, 2022:9). Tüketicilerin büyük bir çoğunluğunun sosyal medyada yapılan paylaşımlara ve yorumlara, önem verdiği ve yapılan yorumlardan etkilenecek yemek tercihi esnasında karar verme süreçlerini etkilediği, bu sebeple sosyal medya ile yemek imajı arasındaki ilişkinin önemli olduğu belirtilmektedir (Keskin ve Baş, 2015: 68; Nakilcioğlu, 2022: 1.).

Sosyal medya ‘sevilene’ etki yaparak; hayat tarzlarını değiştirmekte, sevgileri, nefretleri, algıları, gündelik yaşamları, siyasi-sosyal düşünceleri kendi gücüne göre biçimlendirmektedir. Bu sebeple sosyal medyanın kültürle bir arada anılması doğaldır (Geçer, 2013: 28-67).

İstanbul’da sayılamayacak kadar fazla İtalyan restoranı olmasının nedeni, ‘yemek konusunda İtalya olmamıza’ az kalmasıdır, az kalmasının sebebi yine ‘İtalyan mutfağının’ popüler hale (Bingör, 2016:135) gelmesi olarak ön görülmektedir. İtalyan mutfağının yayılması konusunda; Batılı ülkelerde çalışanların sahip olmak istedikleri, Batı ülkelerinde görmüş oldukları ve keşfettikleri lezzetleri yaşadıkları ülkelerde kolay bir şekilde ulaşmak istemeleridir. Örnek olarak ‘mükemmel pizza’ ile bütünleşen New York’un İtalyan pizzacısında üretilenlere benzer pizzaların İstanbul’da tüketilebilmesidir (Bingör, 2016: 117). İtalyan restoranı olgusunun yükselişinde de yönlendirme gücü ortaya konmuştur (Bingör, 2016:158). Kimi restoran sahipleri küresel bağlamda popülerleşen İtalyan mutfağına önem vermeyi seçmiştir (Bingör, 2016: 158).

Toplumların kültürel kimliği; kebab Arap toplumunun, kruvasan Fransız toplumunun, fast food Amerikan toplumunun, hamurlu tatlılar Türk toplumunun, pizza İtalyan toplumunun ulusal kimliği ile özdeşleşmektedir (Beşirli, 2010: 169).

Zaman içerisinde kültürlerin yayılması ile toplumun belirli bir bölümü ulusal olarak özdeşleşen ürünleri örneğin “carpaccionun üstündeki rokayı” alışık olduğu bir yemek kültür alanı olarak benimseyerek bahsetmektedir (Bingör, 2016:160). Bir başka açıdan ise Batı mutfak kültürüne aşına lezzetlere benzer lezzetlerin var olması (Bingör, 2016:122-123) yayılan kültürel olguların benimsendiğinin ve uygulandığının göstergesidir. Örnek olarak Refika Birgül’ün ‘Güllaç Üzerine Çeşitlemeler’ adı altında kaleme aldığı ‘Lazanyamtrak Güllaç’ reçetesi yerel ürünlerin Batı mutfağı ile harmanlanmasına bir örnektir (Bingör, 2016:122-123). Erişteden “risotto” yapmak (Bingör, 2016: 123) ise İtalyan mutfağına ait tekniklerin Türk mutfağına entegre edilmeye çalışıldığının bir göstergesidir.

Çalışmanın konusu; mutfak kültürü oluşumunun hangi faktöre bağlı olduğu, yemek kültürünün oluşmasındaki faktörlerin neler olduğu, farklı kültürlerle ait yemeklerin nasıl yayıldığı ve yayılırken hangi değişimlere uğradıklarının araştırılmasıdır. Tezin amacı; İtalyan mutfağı ve Türk mutfağı arasındaki benzerliklerin ve farkların neler olduğu, İtalyan mutfağının Türk mutfağına neler kattığının belirlenmesidir. Türk mutfağının gelişimine katkı sağlamak amacıyla araştırmaya bağlı olarak gastronomi turizminin Türk mutfağına neler kazandıracığının belirlenmesi ön plandadır. Araştırma sonucunda elde edilen veriler ile öneri kısmı oluşturulmuştur.

Araştırmanın önemi; kültür sayesinde toplumun içerisine yerleşmiş olan normların mutfak kültürüne yansması ve gelişip, değişen dünya standartlarında kültürel farklardan ötürü mutfakların nasıl var olduğunun anlaşılması bu sayede gelecek yıllarda daha gelişmiş, küreselleşmiş bir mutfak kültürüne sahip olunabilmesinin sağlanmasıdır. Farklı kültürlerden nasıl, ne şekilde ve ne kadar etkilenildiğinin, kültürel değişimlerin sebepleri ve sonuçlarının belirlenmesi, geçmişten günümüze yaşanan değişimler süregelen zaman diliminde geleceğe yol gösterici bir niteliktedir.

Araştırma yöntemi; çeşitli ülke mutfakları ve sayısız yemek olduğu için araştırma da sadece İtalyan ve Türk mutfağındaki değişim ve gelişimler ele alınmıştır. Literatür taraması, restoran incelemesi, mutfak deneyimleri ve gözlemlerden yola çıkılarak tez hazırlanmıştır. Restoran incelemesinde İstanbul ili sınır olarak belirlenmiştir. Bölüm 5, restoran incelemesinden elde edilen verilerle hazırlanmıştır ve yöntem kısmını oluşturmaktadır.

Kültürler etkileşim gösterilen süre boyunca toplumun bir parçası olan yemekte çevre kültürlerin etkisinden uzaklaşamaz (Sandıkçıoğlu vd.2016:11).

BÖLÜM 1: BESLENME, MUTFAK VE KÜLTÜR

1.1 Mutfak

Ateşin bulunmasından itibaren günümüze varıncaya dek yemek pişirme hakkında yüzlerce yıllık bilgi birikimi olmuştur (Mil vd. 2016:1).

Mutfak kavramı; özel bir alan içerisinde uygulanan uygulamalar ile gelişmiştir. Günümüzde bu uygulamalar sayesinde mutfak kavramı bir sanat olarak görülmektedir. Hatta bilimle ilişkilendirilmektedir. Yemek üretmek; menüye uygun ve planlanmış yiyecek ve içeceklerin tedarikinden, yiyecek ve içeceklerin ön işlemlere tabi tutulmasından, yiyeceklerin uygun tekniklerle doğranmasından, şekilsel ve tatsal değişimlere uğrayarak uygun araç ve gereçler eşliğinde sunuma hazırlanıp sunulmasından oluşur (Mil vd. 2016:1).

Toplumun yemek pişirme şekli ve yöntemi, bilinçsizce bir dili tercüme etmesi gibidir demiştir ünlü antropolog Lévi Strauss. Mutfak incelemeleri ne yenildiğinin ya da ne üretildiğinin değil aslında toplumun ne gibi bir fikre sahip olduğunu ve dünya görüşleri hakkında bilgi verir ve toplumların bu şekilde anlaşılabilirliği vurgulanır (Sandıkçioğlu vd. 2016:4).

Mutfağın ortaya çıkması; ilk insanların doğada buldukları tüketebilecekleri yiyecekleri saklamaları ve yenilerini üretmeyi başarmaları ile yerleşik düzene geçmişlerdir. Yerleşik düzene geçtikten sonra da koloniler oluşturmaya ve topluluk olmaya başlamışlardır. Yapılan araştırmalarda tarih öncesi zamanlarda, mağara içlerinde yemek için ayrı yer oluşturulduğu ve çeşitli araç gereçlerin buralarda muhafaza edildiği gözlemlenmiştir. Bu şekilde mutfak ilkelde olsa ortaya çıkmıştır. Zaman ile farklı kültürler farklı bölümler halinde mutfakları düzenlemişlerdir. Yemek pişirmek için hayvan mideleri, ateş, taş kullanılmıştır. Çömlek üretimi ile yemekler kaplar ile pişmeye başlamıştır (Sandıkçioğlu vd. 2016: 4).

1.2 Beslenme

Canlıların beslenmesinin temel nedeni sağlıklı ve dinç olmak istemeleridir. Bu sayede büyüyüp gelişip aynı zamanda aktivitelerini yerine getirebileceklerdir. Aynı zamanda günlük gereken enerjide depolanmış olacaktır (Akın, 2014: 13-14).

Beslenme kavramı aslında birçok sosyal ilişki kurmamıza sağlar. Ailenin bir arada sofraya oturması; birlik ve beraberlik, saygı, sevgi, dayanışma ve güveni sağlamaktadır. Dini görevleri yapmak, sevap almak, törelere bağlı kalmak için kişiler ve toplum beslenme ve gıda hakkında pek çok farklılık sağlamaktadır (Göde vd. 2015: 3).

İnsanlar yaşamak için, sağlıklı olabilmek adına beslenmeye ihtiyaç duyarlar. Fakat bu beslenme ihtiyacı farklılıklar göstermektedir. Bireyin yaşı, cinsiyeti, büyüme hızı, genetiği, yaşadığı çevresi, hastalığı, ilaç kullanımı, hamile olması veya emzirmesi kişinin beslenmesini tetikler ve değiştirir (Erdoğan, 2005:5).

Beslenirken kişinin amacı, dengeli, düzenli veya yeteri kadar beslenmek, yemek yerken zevk almak, mutluluk duymak, töresine veya dinine uymak, çevresine karşı saygınlık itibarını korumak ya da kazanmak olabilir (Köksal, 2001: 4).

Yiyecekler besleyici olsa bile kişinin yemek zevkine, alışkanlığına ve damak tadına uyum sağlar biçimde olması gerekmektedir (Akın, 2014:17.).

Teknoloji sayesinde ticaretin daha uzak mesafelere taşınmaya başlanması, boş vakitlerin çoğalması, kişisel ihtiyaçların değişmesi, tatil gezilerinin ve turizmdeki artış ile tüketicilerin bilgiye ulaşmasının kolaylaşması besin tüketimi farklılıklarına yol açmıştır ve değişikliklere sebep olmuştur (Akın, 2014:17).

Besin tüketim alışkanlığı; insanın günlük tükettiği öğün miktarı ve sayısı, ana ve ara olmak üzere tükettiği besinlerin türleri, yiyeceklerin satın alımı, tüketilecek yiyeceğin hazırlanması, pişmesi ve servis edilmesi gibi davranışların bir bütünüdür (Göde vd 2015:9).

1.3 Kültür

Kültür; belirli değişiklikler ile insana adapte olmuş bir yaşam stilidir. Birçok farklı tanımı vardır. Genel hali ile toplumun veya halkın maddi manevi oluşumlarının bir bütünüdür. Yemek, içmek, giyinmek, barınmak ve korunmak için temel ihtiyaçların oluşması için kullanılan araç ve gereçlerin tamamı, din, siyaset toplumsal kurum ve kuruluşlar, inanç, beceri, gelenek, duygu ve düşünceler, tutumlar, davranışlar ve yaşam şekilleri kültürel unsurlardır (Sandıkçioğlu vd. 2016: 3).

Mutfak kültürü; yiyecek içecek çeşitlerini, bunların hazırlanmasını, saklanmasını ve tüketilmesini, yemek için gerekli olan ekipmanı, araç ve gereci, mekânı ve tüketen kişinin

gelenek ve göreneğini, inanışını, maddi ve manevi durumunu kaplayan bir bütündür. Özgün bir kültürel oluşumdur (Sandıkçıoğlu vd. 2016:1).

Toplumlardaki gelişim ve değişim ile insanların yaşam şekillerinde de değişimler gözlemlenmektedir. Değişimler gıdanın nasıl tüketildiğini ve alışkanlıklarını da etkiler. Hızlı ve doğrudan bir etkidir (Göde vd. 2015: 4).

Sağlıklı yaşam amacının artması organik gıdanın tüketimini arttırmıştır. Köylerde göç sebebi ile yaşamın azalması beraberinde işyerlerinin faaliyetlerini durdurması tüketicinin ihtiyaçlarını seyyar satıcı vasıtası ile karşılamasına neden olmuştur. Teknolojik gelişim ve değişimler, küresel etkiler, tüketicilerin bazı gıdalardan ayrılmalarına veya yeni tüketimlere sebep olmuştur (Göde vd. 2015: 4).

Kişinin canının istediğini tüketmesi ya da mutlu olduğu biçimde beslenmesi, deneyimler ve alışkanlıklar, dinsel farklar, gelenek ve görenekler, inançlar, toplumlarda ve kişilerde farklılık göstermektedir. Bu farklılıklar toplumların özgün mutfak oluşturmalarına ve çeşitli beslenme kültürlerinin oluşmasına yol açmıştır (Baysal, 2013: 1).

Yaşam standartlarının değişmesi, kişilerin yeme ve içme biçimlerinde de değişiklik göstermiştir. Geleneksel evde yemek yeme alışkanlığı ya da toplu bir arada beslenme alışkanlığı yerini dışarıda mekân da yemek yemeye ve bireysel yemek tüketimine bırakmıştır (Göde vd. 2015: 9).

Kültür ne kadar topluma dayatılsa da aslında bireysel olduğu da kaçınılmaz bir gerçektir. Yaşam standardı; belirli bir statüyü, farklı hayat tarzını, kısıtlı bir alanı kapsarken günümüzde ise bireysel olmayı, özgürlüğü, ifade özgürlüğünü, kişisel bilinci kapsar haldedir. Bireyselliğin işareti; beden, giysiler, konuşmalar, boş zamanlar, tercihler, tükettikleri, yaşadığı alan, iş yeri, kullandığı araç, tatil planı, beğendikleri ve üslubun bir seçkisidir (Göde vd.2015: 10).

Anadolu'nun neredeyse tamamında keşkek yapılır. Bir yemek çeşididir. Kimi zaman düğünlerde kimi zaman cenazelerde, bayramlarda yapılır. Farklı durumlarda yapılması bir sosyokültürel etkidir. Töre, din, alışkanlıklar ve toplumun baskısı ile değişiklik gösterir. Keşkeğin içine konulan malzemelerde de farklılıklar bulunur. Hristiyan kesim keşekte et bulunduğu için oruç zamanları tüketmezler, Müslüman kesim ise içerisinde domuz eti varsa tüketmezler. Bu farklar kültürün yemekleri ne denli etkilediğinin bir göstergesidir. Dünyanın dört bir yanında farklılıkları ile beraber geçim süren pek çok toplum vardır. Her toplumda bu derece farklar gözlemlenmektedir (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 52).

BÖLÜM 2: İTALYAN MUTFAĞI VE TÜRK MUTFAK TARİHİ

2.1 İtalyan Mutfağının Tarihsel Oluşumu

İtalya, yemek kültürünü pizza ve makarna anlayışı olarak dünyaya ihraç eden ülkedir (Ramsay, G. 2010:32). İtalyan mutfağında her zaman mevsimsel, kaliteli ve taze ürünler kullanılır (Capatti, 2011:1).

İtalyan mutfağının hikayesi, ülkenin kendi hikayesiyle ayrılmaz bir şekilde bağlantılıdır. Antik Romalılar, yollar inşa etmenin, ülkenin dört bir yanına temiz su getirmenin ve şimdiye kadar bilinen en büyük imparatorluklardan birini yaratmanın yanı sıra, ilk gerçek Avrupa mutfağını geliştirmekle de mükelleftirler. Gıda ve çiftçilik konusunda bilgiliydiler ve İtalya'nın doğal zenginliklerinden Akdeniz ve Adriyatik'ten balık ve deniz ürünleri, yamaçlardan av hayvanları ve kırsaldan şehre her gün taşınan taze meyve ve sebzelerden yararlanmada hızlıydılar. Çiftlikler keçi, kümes hayvanları ve kuzu yetiştirdi ve Romalılar eti, özellikle domuz etini mükemmel jambon üretmek için kullandılar (Pils vd. 2011: 6).

Roma İmparatorluğu çöktüğünde, İtalya'nın kuzeyindeki barbar istilaları, mutfağı da dahil olmak üzere kültürünün çoğunu yok etmiştir. Tersine, güneydeki, özellikle Sicilya'daki Sarazen istilası, pirinç, ıspanak ve badem gibi yeni etkiler ve yeni malzemeler getirmiştir. Daha sonra Avrupa ülkeleri ile kurulan ilişkiler sayesinde yeni bir ekonomik, politik, kültürel ve akademik gelişme dönemi olan Rönesans gelişmeye başlamıştır ve onunla birlikte yemek pişirme sanatı da gelişim göstermiştir. Napoli, Floransa ve Milano'nun aristokrat aileleri, iyi yemek ve çorba, et, av eti, kümes hayvanları, balık, kabuklu deniz ürünleri, sebze, özenle hazırlanmış turtalar, çok çeşitli peynirler ve her türlü meyve içeren sofralarda ziyafet verdikleri bildirilmektedir. Gelişen baharat ticareti, şeflerin denemeleri için yeni lezzetler getirmiştir (Pils vd. 2011: 6).

Domates, biber, patates, mısır ve çikolata Yeni Dünya'dan ithal edildikleri 18. yüzyıla kadar İtalyan sofralarında bulunmamaktadır. Amerikan hindisi ve Yemen kahvesi İtalyan mutfağında 18. yüzyıldan sonra tüketilmeye başlanmıştır. Bu dönemde yemek kitaplarının şefler tarafından hazırlanan abartılı ve kozmopolit yemeklerden ziyade yerel ve yöresel yemeklere ağırlık vermeye başlaması (Pils vd. 2011:7) mutfaklarına sahip çıktıklarının bir işaretidir.

Ülke 1861'e kadar birleşik olmadığı için İtalyan mutfağının oluşmasında bir milletten söz edilmemektedir. İtalya, 1861 öncesinde birkaç küçük devlet ve beylikten oluşmaktadır. Bu devlet ve beylikler İtalyan mutfağının oluşmasına ve yerel varyasyonların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Hareketliliğin arttığı bu günlerde bile İtalyanlar, hayatın her alanında olduğu kadar kendi eyaletlerine, memleketlerine ve hatta köy yemeklerine son derece sadık oldukları bildirilmektedir (Pils vd. 2011: 7).

Carpaccio; çiğ sığır filetosudur. Yaklaşık elli yıl önce efsanevi Giuseppe Cipriani, Venedik'teki Harry's Bar'da kontes Amalia Nani Mocenigo'nun onuruna ilk carpaccio'sunu yarattığı bildirilmektedir. Barında düzenli bir misafir olan soylu kadın kansızdı ve sonuç olarak doktoru çiğ etten zengin bir diyet yemesini tavsiye ettiği bu nedenle carpaccio'nun ortaya çıktığı bildirilmektedir. Tabakta hâkim olan renkler kırmızı (et) ve beyaz (mayonez) nedeniyle Cipriani, yaratılışına bu renkleri özellikle değer veren ve resimlerinde sıklıkla kullanan ünlü Rönesans ressamı Vittore Carpaccio'nun adını verdi. Bu günlerde carpaccio, biraz zeytinyağı, limon, tuz ve karabiberle marine edilmiş son derece ince çiğ et, balık veya sebze dilimlerini ifade etmektedir. Pişirilmediğinden, carpaccio için yalnızca en yüksek kalitede, kendi kendine olgunlaşmış özgün tatlara sahip malzemelerden hazırlanması özellikle önemlidir. Roka, parmesan ve sarımsak ile carpaccio'ya ek lezzet katılabilmektedir (Pils vd. 2011: 23). Günümüzde tüm dünyada başlangıç olarak ya da şarap yanında tüketilen bir yiyecek halini almıştır.

Pizza'nın bu kadar tanınır olmasındaki en büyük etkenin kraliçe olduğu bildirilmektedir. Kraliçe'ye özel hazırlanan Margherita Pizza İtalya bayrağını da temsil etmektedir. Kraliçe'nin bu lezzeti sevmesi ve saray mutfağına taşınması ile pizza fakir mutfağından çıkıp saray mutfağına geçiş yapmıştır. Pizza Margherita bayrağı temsil etmektedir, fesleğen ile yeşil, domates ile kırmızı, peyniri ile beyaz olan bayrak alanları temsil edilmiştir. Pizza, köylülerin mutfağının bir parçasıdır. İhtiyaçtan doğmuş, birkaç basit malzemeden lezzetli, doyurucu bir yemek hazırlamanın yolu olarak ortaya çıktığı bildirilmektedir. İlk yazılı pizza tarifi 1858'e kadar uzanıyor, ancak Napolililer 18. yüzyılın başında zaten pizza tükettikleri bildirilmektedir. Domatesli pizza hamuru ilk olarak 17. yüzyılın sonunda Napoli'de belgelenmiştir. Pizza'nın dünya çapında yayılması Napoli'de değil, çok uzaklardaki New York City'de başladığı bildirilmektedir. 1905'te Signore Lombardi, New York'un Little Italy semtinde ilk pizzacıyı açtığı bildirilmektedir. (Pils vd. 2011: 28.).

Parmigiano Reggiano herhangi bir eski peynir değildir; Emilia'nın özü ve İtalyan mutfağının temelini oluşturmaktadır. 12. yüzyılda Benedictine rahipleri tarafından

yaratıldığı bildirilmektedir. 40 kg'lık bir peynir yapmak için yaklaşık 500 litre süt gerekmektedir. Pıhtılaşan süt bakır kaplarda karıştırılır ve şekillendirilip bir kalıba yerleştirilir, kalıp içinde 55°C'ye ısıtılır. Tekerlekler, 30 gün boyunca tuzlu suda yüzer, daha sonra olgunlaşması için uzun ahşap raflara yerleştirilir. Gerçek Parmesan kabuğundan ayırt edilmektedir. Parmesan kabuğu; ince ve soluk sarı bir renktedir. Parmigiano-Reggiano'nun markası yakılarak belirtilir eğer marka varsa gerçek peynirdir (Barrell ve Wright, 2015: 15).

Pirinç; Venedik'e Doğu'dan gelmiştir. Hızla çorbalar, salatalar, tatlılar ve risotto için temel bir malzeme haline gelmiştir. Bu egzotik tahılın yetiştirilmesi, 16. yüzyılda İtalya'da başlamış ve daha çok kuzey kesiminde üretilmektedir (Barrell ve Wright, 2015:105). Ünlü Osso Buco alla Milanese'yi yaratan safranlı bir risottotur (Barrell ve Wright, 2015: 105).

İtalya'nın yemek tutkunlarının kalbi olan Emilia-Romagna'nın başkenti olan Bologna, mutfak müzesine, Slow Food hareketinin desteklediği bir pazara sahiptir ve Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma, balzamik sirke gibi değerli yerel ürünler için tarih boyunca bir ticaret kapısı olmuştur (Barrell ve Wright, 2015: 11).

Risotto; birçok çeşidi bulunan klasikleşmiş bir lezzettir. Efsaneye göre risotto, büyük gotik katedralinin yapım aşamasındayken Milano'da 1574'te doğmuştur ve usta cam işçisi boya pigmentlerini geliştirmek için safran kullandığı bilinen, bir düğünde bir çömlek pirincine safran eklediği bildirilmektedir. Konukların yanıtı 'risus optimus, Latince'de 'mükemmel pirinç', daha sonra risotto olarak kısaltıldığı bildirilmektedir. İtalya'nın daha soğuk kuzeyinde, ısısını makarnadan çok daha uzun süre koruduğu için ve daha yaygın olarak servis edilmektedir (Barrell ve Wright, 2015: 105).

İtalya'ya fesleğen Asya üzerinden geldiği bildirilmektedir. İklim koşulları daha elverişli olduğu için Ligurya bölgesinde daha çok yetiştirilir. Fesleğen yemeklerde kullanılırken diğer malzemelerle birlikte pişirilmemeli, bunun yerine pişirme işleminin sonunda eklenmelidir (Pils vd. 2011: 14).

Osso bucco; risotto milanese ile servis edilen, şarap eşlikçisi ile nefis bir akşam yemeğidir. Milan, Osso buco'nun (kelimenin tam anlamıyla delikli kemik) doğum yeri olduğu bildirilmektedir. Nispeten ucuz ve yapımı kolay olan bu yemek, geleneksel olarak evde bir kömür stufa (soba) üzerinde pişirilmektedir. (Barrell ve Wright, 2015: 81).

Focaccia, Ligurya'da çok popüler bir ekmek türü, mayalı hamurdur. Doğru pişirildiğinde içi yumuşak, dışı gevrek olur. Taze incirle birlikte başlı başına bir yemek olarak

tüketildiği bildirilmektedir. Ayrıca kahvaltı, ara öğün veya aperatiflerle birlikte de tüketilmektedir. Cenova ve çevresinde, sabahın erken saatlerinden itibaren çok sayıda panetterie ve focaccerie bu lezzetli ekmeği hazırlamaktadır. Birçok yerli, sokakta yürürken ekmeği doğrudan torbadan tüketmektedir. Ligurya'daki Orta Çağ kasabası Recco, focaccia çeşitlerinin doğum yeri olarak bildirilmektedir. Manuelina Maggio'nun bu özel ekmeği ilk kez pişirdiği bildirilmektedir. Ligurya rivierası'nda üretilen, bu bölgeye özgü zengin, yumuşak peynir olan stracchino ile doldurulmuş, yağlı basit bir mayalı hamur olarak da bilinmektedir. 1976'dan beri, Recco gastronomi konsorsiyumu, 1995'ten beri korunan bir ticari marka olan focaccia col formaggio'yu içeren etkinlikler düzenlemektedir. Recco, her yıl mayıs ayının dördüncü pazar günü, Sagra della focaccia olarak adlandırılan Focaccia Festivalini kutlamaktadır. Gün boyunca fırıncılar lezzetli focacciarını ücretsiz olarak dağıtmaktadır (Pils vd. 2011: 27).

Uluslararası nam salmış tiramisù; Alba Campeol tarafından yapıldığı belirtilmektedir. Alba; 'İlk çocuğum Carlo'ya hamileyken gerçekten çok yorgundum ve enerjim yoktu. Kayınvalidem Savoiardî bisküvilerini kahveye batırarak denememi önerdi. Bana çok fazla enerji verdiği için bunu çok beğendim, bu yüzden onu bir tatlıya dönüştürmeye karar verdim. Farklı şeyler denedim, yumurta ve krema ile denemeler yaptım ama mascarpone peynirini eklediğimde yemekten gerçekten memnun kaldım ve adını Tiramisù [tiramisù'nun Treviso lehçesi] koydum.' Belirtmektedir (Barrell ve Wright, 2015: 61).

2.1.1 Slow Food Akımı

İlk başlangıç noktası Roma da bulunan İspanyol merdivenlerine Mc Donalds açılması ve bu restoranın açılmasına karşı tepkilerin oluşması ile protestolar başladığı bildirilmektedir. Protestocu Carlo Petrini önderlik ederek 1986 yılların da bu akım başladığı bildirilmektedir. Protestonun amacı yemek alışkanlıklarının değişmesi, düzeni bozması ve görsel zevki zedelemesidir. İtalyan toplumu kendi yaşam tarzlarına özgün bu akımı ortaya çıkarmışlardır (Petrini ve Padovani, 2011: 110).

Bu akım geleneklerin bozulmasına ve kaybolmasına, yemek kültürünün değişmesine, hızlı olmaya, tat duygusunun kaybına yol açtığına, ne yenildiğinin unutulduğuna, alışkanlıkları ve inancı bozduğuna, seçimlerin değiştiğine dair başlatılmış bir düşüncedir (Göde vd. 2015: 8). Kâr amacı olmayan bir restoranın ülkeye hâkim olması istenmemiştir. Bu akım postmodernizmin karşıtı, yaşam kalite standartların artmasına, yemek yerken kültür, estetik bakış ve yemeğe kimlik katmak adına yapılmış bir çaba olarak görülmektedir (Göde vd. 2015: 8).

2.1.2 Günümüzde İtalyan Mutfağı

İtalyan gastronomisinde bölgeciliğin yansıması olarak; ossobucco'nun Milano'ya özgü bir spesiyalite olduğu, saltimbocca'nın Roma'dan geldiği ve Margherita pizzasının Napoli'de icat edildiği bilinmektedir (Pils vd. 2011: 7).

İkinci Dünya Savaşı'nı takip eden yıllarda, güneydeki yoksul kırsal topluluklardan kuzeydeki daha zengin şehirlere yoğun bir göç yaşandı ve bilinmektedir. Göçmenler mutfak geleneklerini yanlarında getirmiş yeni evlerinin mutfaklarını zenginleştirmişlerdir ancak kırsal topluluklar yok olmuş ve mutfak gelenekleri kaybolmaya başlamıştır (Pils vd. 2011: 7).

Buna ek olarak, bu yıllar Avrupa'da Anglo-Amerikan kültürünün artan bir egemenliğine tanık oldu ve İtalya da bir istisna değildir. Fast food, hazır ürünler ve süpermarketlerin hepsinin etkisi görülmektedir. Bununla birlikte dar görüşlülük İtalya'da sanayiden ziyade çiftçiliğin olduğu ve geleneklerine kararlılıkla bağlı olduğu güneydeki kırsal topluluklarda görülmektedir (Pils vd. 2011: 7).

Genişleyen turizm endüstrisi ve dünyada İtalyan restoranlarının olağanüstü yayılmasıyla birlikte, otantik geleneksel ülke yemeklerinin ve geleneklerinin tamamen kaybolmadığı anlamına gelmektedir (Pils vd. 2011: 7).

Son yıllarda, ekolojik kaygılar ve sürdürülebilir kalkınma, malzemelerin kalitesinin önemini ve geleneksel yerel ürünler ile tarifler arasındaki yakın bağı daha da önemli hale getirmektedir. Üretim yöntemleri ve tedarikçilerin rolü hakkındaki sorular, mutfak geleneğini koruma fikrini desteklemektedir. Böylece, bir yanda üreticiler ve yetiştiriciler, diğer yanda aşçılar ve tüketiciler arasındaki yakın ilişkinin faydalarını vurgulanmaktadır (Capatti,2011: 15).

2.2 Türk Mutfağının Tarihsel Oluşumu

Dünyanın seçkin mutfakları arasında ilk üçte yer alan Türk Mutfağı, geçmişten bu yana kalıcı kültür unsurlarına sahip mutfaklardan biridir (Solmaz ve Altınar, 2018: 108). Dünyanın sayılı mutfakları içerisinde lezzetli yemeklerin bulunduğu, çeşitlilik yönünden de zengin olan Türk mutfağı yer almaktadır (Birer, 1990: 251). Yüzyıllara varan gelişimi içinde Türk mutfağı, pişirme tekniği, yemek çeşitliliği, sofraya düzeni, servis usulleri ve kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine has bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Arman, 2010: 5).

Türk mutfak kültürünün oluşmasında; MÖ 200'lü yıllardan bugüne kadar pek çok coğrafyada, çeşitli devletler kurulması, farklı medeniyetler ile etkileşim halinde olunmasından ötürü kültürel yapı bakımından zengin olması etken rol oynamıştır. Dolayısıyla bu zenginlik yeme içme alışkanlıklarına ve mutfak kültürüne de yansımıştır (Solmaz ve Altınar, 2018:108-124). Konaklanan alanların beslenme alışkanlıkları, ürünleri ve düzenleri benimsenmiş ve kendi içlerine empoze edilmiştir (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 63). Türk mutfak kültürü nitelikli oluşunu, coğrafi şartlarına, ekolojik ve ekonomik şekline, kültürel unsurlarına, tarihi olaylarına, örf-adet ve diğer kültürlerle etkileşim içerisinde olmasına borçludur (Solmaz ve Altınar, 2018:109). Türk mutfak kültürüne bakıldığında, Türklerin 10. ve 11. Yüzyıla doğru Orta Asya'dan günümüze uzanan tarihi bir süreci bulunmaktadır. Anadolu ve Asya kıtalarının sunduğu mahsul fazlalığı, farklı kültürler ile olan etkileşimler, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde ortaya çıkan tatlar, Mezopotamya'da şekillenen Anadolu mutfağı gibi faktörler Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya çıkaran unsurlardır. Konar göçer kültürden, Selçuklu ve Osmanlı dönemine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze gelişerek ve olgunlaşarak gelmiştir (Güler, 2010: 24-25).

Türkler Cilalı Taş devrinde Orta Asya'ya yerleştikten sonra Ural ve Altay dağları arasında (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 192), Asya'nın step alanlarını vatan olarak kabul etmişlerdir. Bu yüzden İslamiyet öncesi Türk tarihi sadece Orta Asya ile sınırlanılmayıp, Kafkas, Macaristan ovaları ve Karadeniz kesiminin kuzeyine kadar süren geniş bölgeyi kapsamakta olduğu bildirilmektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014:192). Türklerin 10. Yüzyıl itibari ile İslamiyet'e geçmeleri ile birlikte, İslam ülkeleri ile kurulan bağ gelişmiş, bu durum Türklerin batıya doğru İran ve Anadolu bölgelerine göç etmelerine sebebiyet oluşturmuştur (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014:192). Batı kesimlerine göçlerin başlaması ile mutfaklar değişmeye ve gösterişli olmaya başlamıştır (Sandıkçıoğlu vd, 2016: 88). Batıya, denize doğru hareket ettikçe, Türk mutfağı, yalnızca Türkiye'nin genişleyen sınırlarının farklı sakinlerinden ve manzaralarından değil, aynı zamanda Çin'den yakın ve uzak ülkelerle ticaret yoluyla da ilham alan bir yemek kültürlerinin kaynaşmasını kapsamaya başlamıştır (Akın, 2015: 7).

Türklerin; Anadolu ve Orta Asya da hüküm sürmeleri, yıllar boyunca sunulan çeşitlilikler, etkileşimler, Selçuklu zamanındaki yeni oluşumlar, Osmanlı Devleti'nde saray mutfağının gelişmesi pek çok yeniliği getirmiştir, yenilikler ile mutfak kültürü oluşmuştur (Sandıkçıoğlu vd. 2016:3). Türk mutfağından söz ederken İran, Çin, Arap,

Avrupa ve Akdeniz'in etkilerinin görüldüğü bir mutfaktan bahsedilmektedir (Közleme, 2012: 1).

Ülkemizin Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının ortak noktasında bulunması, yemek kültürümüze de yansımaktadır. Orta Asya göçebe Türklerinin et ve mayalanmış süt ürünleri, Anadolu'nun tahılları, Akdeniz bölgesinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Közleme, 2012: 2).

Türkler geçim kaynaklarını tarım ve hayvancılığa adanmış bir millet olarak görülmektedir. Bu özellikleri beslenmelerini de etkilemektedir. Türk yemekleri kullanılan malzeme açısından sınıflandırıldığında büyük bir kısmının hayvansal ürünlerden oluştuğu gözlemlenmektedir. Bu nedenle Türk yemeklerinin lezzeti olumlu yönde etkilenmiştir (Birer, 1990: 252).

Türk Mutfağının kendine has nitelikler kazanmasında tarihsel birikimi ve çeşitliliğinin yanı sıra coğrafi özelliği ile değişkenliğinin, sosyal düzeni simgelemesinin etkisi büyüktür (Şanlıer, 2005: 213).

Anadolu'daki yemekler, bitkiler, yemişler, araçlar, kap kakaklar sadece Anadolu'daki insanlara özgü bir icat değildir. Komşu ülkelerden de etkilenilmiştir. Komşuluk bağlantıları nedeniyle pek çok lezzet ve içecek çeşidi intikal etmiş, çoğu ürün ise Anadolu'da içselleştirilmiştir. Anadolu'da bulunan lezzetler, geçmişten günümüze kadar gelişim sergilemiş ve çeşit olarak fazlalaşmıştır. Uygarlık zamanlarında Türkler farklı lezzetler ortaya çıkarmışlardır. Bütün uygarlık aşamalarında yapılan yemekler bugün uyguladığımız yemeklere ve alışkanlıklara etki etmiştir (Birer, 1990:255).

Günlük yemeklerin yanı sıra, belirli zamanlarda özellikle tören günlerinde sunulan yemekler Türklerin ikram konusundaki cömertliklerini göstermektedir. Törenler; düğün, cenaze, sünnet gibi kutlama ve matem günlerini kapsamaktadır (Birer, 1990:255).

2.2.1 Selçuklu, Beylikler ve Orta Asya Mutfağı

Türkler Cıvalı Taş döneminde Orta Asya'ya yerleştikten sonra Ural ve Altay dağları arasında (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 192), Asya'nın bozkırlarını yaşam alanı olarak kabullendikleri bildirilmektedir.

Göktürkler tarafından yönetilmek istemeyen yirmi dört boydan oluşan Oğuz Türkleri, ilk önce Seyhun nehrinin orta rotasına yakın ve Aral Denizi'nin doğu kıyısı boyunca, şu an batı Kazakistan bozkırlarının olduğu konuma yerleştikleri bilinmektedir (Akın, 2015:8). Bu göç Oğuzlara yeni fırsatlar sağladı, çünkü büyük sürüleri olmayanlar çiftçilik yapabildi ve balık avlayabildiler. Hunlardan kalma alışkanlık olan at yetiştirme ön planda

iken koyun, keçi, deve ve büyükbaş eklenmiştir (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 4-23). Orta Çağ'da Türkler Orta Asya'da iyi bir yerleşim göstermişlerdi bu sebepten bölge kaçınılmaz olarak "Türkleşti" ve bölgeye "Oğuzların ülkesi" anlamına gelen Oğuzeli adı verildiği bildirilmektedir (Akın, 2015:8).

Orta Asya'da, 5. ve 9. Yüzyıllarında bulunan gömütlerden yola çıkılarak bulunan verilere göre, çoğunlukla at ve koyun eti tüketildiği bunun yanı sıra geyik ve sığır etlerinin de yenildiği neticesine varılmıştır. Zaman içerisinde at ve geyik eti tüketimi sona ermiştir. 9. Yüzyıl sonrasında gömütlerde kuş ve balık kalıntılarının bulunması yemek kültür bakımından değişikliklerin olduğunun kanıtıdır (Solmaz ve Altınır, 2018: 111).

Atlı göçebe yaşamının yaygın olduğu dönemlerde Türklerin ilk besin kaynakları buğday ve süttten elde edilen un ve yoğurt gibi mahsuller ile binek olarak yararlandıkları hayvan etleri, tükettikleri içkinin de kıymız (kısrak süttünden hazırlanan bir fermente içecek) olduğu bildirilmektedir (Solmaz ve Altınır, 2018: 111).

Türklerin göç halinde olmaları nedeni ile uzun süre dayanan yiyeceklere sahip olmaları gerekmektedir. Bu sebeple kurutma işlemi yapmaktadırlar. Sığır veya at etlerini kuruturlar ve göç esnasında tükettikleri bildirilmektedir. Bu alışkanlık sebebi ile pastırma günümüze dek gelmiştir ve göçebe yaşamdan miras olarak kalmıştır (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 5).

Göç esnasında tüketmek için etleri, sonbahar ve kış mevsiminde hayvanlar kesilir, et ufak halde parçalanır, kuyruk yağı eşliğinde pişirme işlemi uygulanır ve küpler içerisinde kavurma halinde saklanmaktadır. Etin tuz ve baharat eşliğinde asılmış halde kurutulmasına kavurma işlemi denmektedir. Bugün hâlâ sucuk ve pastırma gibi ürünler kış hazırlığı olarak yapılmaktadır (Solmaz ve Altınır, 2018: 112). Aynı zamanda göçebe yaşamdan öttürü sebze ve meyveler kurutulularak veya konserve yapılarak yüzyıllardan beri kullanılmıştır (Birer, 1990:253).Türklerin, Orta Asya'dan itibaren özel törenlerdeki ziyafetleri ve dini törenlerde etleri pişirme şekilleriyle mutfakta kullandıkları ekipmanlara verdikleri önem ve özveri görölmektedir. Orta Asya'da yapılan kazı çalışmalarında elde edilen altı düz, ağzı geniş kulpu olmayan kap ve içki bardaklarının ortaya çıkması Türklerin mutfak anlayışı olarak ileri seviyede oldukları görölmektedir. Orta Asya'ya ait fincan, kaşık, küçük bıçak, kulplu güveç ve çeşitli mutfak ekipmanları da kanıt niteliğindedir. (Solmaz ve Altınır, 2018: 112).

Kaşgarlı Mahmud'a ait olan Dıvânu Lugâti't-Türk'te mutfak araç ve gereçleri bahsedilmektedir. Bunlar, bardak, susgak (susak), etlik (et çengeli), selçi biçek (aşçı

bıçağı), saç, kova, tewsı (tepsi), ıvrık (ıbrık), soku (havan)ve şiş; çömçe, kaşuk, çanak, küp, tekne, yasgaç (yasdıgaç), tuzluk vb. ahşap ve topraktan üretilmiş ekipmanlar; sarnıç (su tulumu), sanaç, tulkuk (tuluk), tagar vb. deri ile üretilmiş mutfak ekipmanları bulunmaktadır (Demirgöl, 2018:109).

Selçuklu Türk mutfağı; Orta Asya'da gördükleri kültürleri beslenme alışkanlıklarına yansıtılmışlar, sade ve gösterişsiz bir mutfak kültürünü benimseyip devam ettirmişlerdir. Selçuklu döneminde mutfak kutsal kabul edildiği için önem gösterilmiştir (Solmaz ve Altın, 2018: 112).

Anadolu Selçukluları döneminde pek çok yiyecek ve yemek adları değişmeden Selçuk döneminde de devam etmektedir. Yufka, paça, etli pide, hoşmerim, tutmaç, pekmez, boza, pastırma, sucuk ismi değişmeden tüketilen yiyeceklerdir (Solmaz ve Altın, 2018: 112). Eti en fazla yenen hayvanlar; kuzu, koyun, erkek, keçi, oğlak, at, tavuk, kuş ve balık olarak listelenebilir. Kalye, biryan, borani, tandır, çevirme kebablar bu dönemde en çok yapılan ve birçoğu Selçuk Name'de de adı geçen yemeklerdir (Solmaz ve Altın, 2018: 112).

Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabah ile öğle arasında yapılmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 196). Yağlı ve hamur işi gibi tok tutan yiyecekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit fazladır ve hava kararmadan yenmektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 196).

Daha sık tahta kaşık tercih edilir ve suyu çok olan yemekler bu kaşıklar ile tüketilmektedir. El kullanılarak yemek yenmeyen Selçuklu dönemi mutfak anlayışında yufka ekmeğinin kimi zaman kaşık görevi görerek kullanıldığı bildirilmektedir (Sürücüoğlu, Saip, Özfer, 2008: 69).

Adabımuşeret gereği, yemek yemeye önce büyükler başlar, elin yemek ile teması hoş karşılanmaz, herkesin kendi önünden yemesi, yemeğin sağ el ile yenilmesi, yemek öncesi ve sonrası elleri yıkamak ve sofrada artık bırakmamak, "besmele" ile başlanıp "Hamd" ile bitirilmesi yemek adabının bir göstergesidir (Sürücüoğlu, Saip, Özfer, 2008: 69).

Kalye (patlıcan, kabak ve kıyma ile yapılan sebze yemeği), herise (keşkek), borani (ıspanak ve pirinç ile yapılır), pilav, tirit (et suyuna doğranmış ekmeğe aşı), çorbalar (en önemlisi tarhana), yahni, kebablar (şiş kebab), kelle paça, pastırma, balık, bulamaç (un, Şeker ve yağ ile pişirilir) ve av yemekleri tüketilen yemeklerdir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014:197).

Süt, içildiği gibi, yoğurt, kefir, peynir ve kıyma yapımında da kullanılmaktadır. Mayalanmış kırsak sütünden elde edilen kıyma, eski Türklerin en önemli içkileri arasında yer almaktadır (Baysal, 1993a:32).

Yoğurt, hemen tüketilmeyecekse kurutularak kışın tüketilmek için saklanmaktadır. 'Kurut' adı verilen kurutulmuş yoğurt, Anadolu'da hala görülmektedir (Yılmaz, 2002: 52).

Farklı toprakları vatan olarak kabul eden ve yerleşen Türk uygarlıklarının mutfak anlayışında rastlanan hususlardan olan tarım ve hayvancılığın, yerleşme yerine bağlı olarak coğrafi konumdan etkilendiği görülmektedir. Yerleşilen bölgenin beşerî, fiziki ve ekonomik durumu yemeklerimizin ortaya çıkışını, yayılışını ve yaygınlığını belirlemektedir. Buna sonuca göre Türk yemeklerinin çeşitli bölgeler ve yerleşme yerleri arasında değişiklikler göstermesi doğaldır (Birer, 1990: 254).

Türkler Anadolu'ya yerleştikten sonra batı ve doğu etkileşimi devam etmiş ve hız kazanmıştır. Bu etkileşimlerin sebepleri; siyasi güç, çıkarlar, fetihler ve iki ülke arası ya da toplum arası olan evliliklere dayanmaktadır. Fethedilen yerlerde bulunan yeni ürünler ülkeye getiriliyor bitkiler ise bu topraklarda üretilmeye çalışılıyordu. Karşılaşılan ürünler ve ekilmiş bitkiler eğer yetişirlerse şehirlere getiriliyor ve burada halka arz ediliyordu bu sayede şehir halkının damak tadı gelişip yenilenmektedir (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 63).

2.2.2 Osmanlı Dönemi Mutfak

Osmanlı dönemi mutfak kültürünü tanımlamak adına İngiliz yazar Julia Pardoe 19. yüzyılda İstanbul'u ziyaret ettiğinde şöyle yazmıştır: "Fazla yemek diye bir şey yoktur. Osmanlılar yaşamak için yer ama yemek için yaşamazlar. Ayrıca bu kadar farklı yemeğin servis edilmesinin sebebi de budur. Herkesin sevdiği şeyi bir kerede bulabilmesi için." (Akın, 2015:13).

Osmanlı İmparatorluğunun büyük bir coğrafi alana hükmetmesi sayesinde Güney, Kuzey, Batı ve Doğu bölgesine ait mahsuller ve Roma, Ortadoğu ve Avrupa (Fransız ve İtalyan) mutfak anlayışının Türk Mutfağına etki etmesi, Anadolu mutfak anlayışının zenginliğini oluşturmaktadır (Solmaz ve Altın, 2018: 111).

Osmanlı'nın Akdeniz'e, Ege denizine ve Karadeniz'e sınır olması, Türk mutfak anlayışında deniz kültürünün oluşmasına olanak sağlamıştır. Balık çeşitleri olarak lüfer, çipura, hamsi, levrek, uskumru ve palamut Türk mutfağında tüketilen deniz canlılarıdır (Solmaz ve Altın, 2018: 11).

Sultan Mehmed İstanbul'u aldıktan sonra ilk işlerinden biri, 1856 yılına kadar padişahların evi olacak olan Topkapı Sarayı'nı inşa etmek oldu. Sarayda yaklaşık 1.200 kadar mutfak personeli bulunduğu bildirilmektedir (Akın, 2015:12). Saray mutfağının gelişiminin ilk adımı o zamanlarda atılmıştır. Osmanlı Devleti altın çağında 1926'da saray arşivlerinden alınan aylık bir listede 44 dolarlık tavuk, 11 kilo safran, 61 kaz, 116 midye, 400 balık, 87 ıstakoz, 3 gram misk, 6 kilo zeytinyağı, 6 kilo karabiber, 7 galon pekmez, 49 kilo eflak tuzu, 1 kavanoz ödünç mayalı darı içeceği, 7 kilo nişasta, 616 koyunun baş ve paçaları, 649 yumurta, 180 işkembe bulunmaktadır. Bu malzemeler ve daha birçoğu coğrafyanın etkisi bir araya getirilmiştir (Akın, 2015:13). Mısır'dan şeker, pirinç, baharatlar, erik ve hurma; Girit'ten kokulu elmalar, Japonya ve Madagaskar kıyılarından beyaz kehribar (şerbet için) Milano'dan peynir ve Sakız Adası'ndan sakız getirilmiştir. Damıtılmış sakızlı ve tarçınlı ekmek, kehribar helva, damıtılmış çiçek esansları ile tatlandırılmış tatlılar, misk kokulu dondurma ve safranlı pilav bu zengin mutfağın örneklerinden birkaçıdır (Akın, 2015:13).

Sandıkçıoğlu (2016) göre; çeşitli peynirlerin İtalya'dan getirildiği belirlenmiştir. Bu bağlamda İtalyan mutfağının Türk mutfağına girişinin Osmanlı zamanına kadar dayandığı görülmektedir (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 13).

Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ayrılmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014:199). Damak zevki bakımından incelik sağlayan, beslenme kültürü ve çeşitlilik olarak fazla olan Saray mutfağı, Osmanlı mutfağının temelini oluşturmaktadır (Közleme, 2012: 131). Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişimine bağlı olarak Saray mutfağı da doğru orantılı bir şekilde gelişim sağlamıştır. Bu gelişimin başlıca sebebi padişah ve soyluların kasır, konak ve yalıda kurulan sofraya etrafında görüşmeyi sosyal aktivite olarak görmüş olmalarıdır (Birer, 1990:254).

Saray mutfağı İran, Çin, Arap, Akdeniz ve Avrupa'dan etkilenmiştir (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 63). Saray mutfağında, tuz katılmamış tereyağı ile pişen koyun ve kuzu, balık ve tavuk ile yapılan kebab, külbastı, yahni, köfteler ve kızartmalar sofrada yer alan lezzetlerdir. Bunlar dışında, genellikle pirinç pilavı çeşitleri, baklagil ve tahıl ile yapılan ve et suyu ile yapılan çorbalar da bulunmaktadır. Saray mutfağında, yaş ve kuru meyve ile hazırlanan hoşaf, şurup, şerbet gibi lezzetler ile etli dolma ve sebze tencere yemekleri, sütlü tatlılar, helvalar, baklava, kadayıf ve güllaç diğer lezzetlerdir (Solmaz ve Altın, 2018: 114). Saray mutfağında, kümes hayvanları dışında keklik, güvercin, kaz, ördek, hindi ve bildircin gibi av hayvanları ile hazırlanan yemeklerde bulunmaktadır (Solmaz ve Altın, 2018: 117).

Sarayda kullanılan baharatlar kimyon, karabiber, safran, hardal tohumu, sakız ve zencefildir. İmparatorluğun sınırları genişledikçe, anason, Hindistan cevizi, kakule, fesleğen, kereviz tohumu, kişniş ve Çin tarçını gibi yeni baharatların saraya girdiği bildirilmektedir (Akın, 2015:15).

Saray mutfağında, zerde, kadayıf, baklava, zülbiye, muhallebi ve lokma gibi çeşitli tatlılar bulunmaktadır. Helvahanede o dönemde elde edilen tüm meyveler ile reçeller hazırlanmaktadır. Bunlar dışında kızılıcak, ayva, deva-i misk, cevâriş ve mesir gibi macunlar da sarayda tüketilen diğer tatlılar arasında yer almaktadır (Gürsoy, 2004: 98-100). Farklı toprakların fethi ile Şam'da üretilen kuru meyveler, Mısır'da üretilen şeker, pirinç, mercimek, şehriye, nohut ve çeşitli baharatların etkisi ile mutfakta dönüm noktası yaşanmıştır (Sandıkçioğlu vd. 2016: 64). Mısır'ın fethi ile birçok baharatla tanışıldı. 18 baharat çeşidi varken iki yüzün üzerinde çeşide ulaşılmıştır (Sandıkçioğlu vd. 2016: 65).

Karabiber, Osmanlı saray mutfağında sık kullanılan baharat olduğu bildirilmektedir. Safran, karabiberden sonra en çok tüketilen baharattır. Gül suyu veya sirke ile çözdürülür daha sonrasında, pilav, yahni veya tatlılara katılarak kullanılmaktadır. Tat ve renk vermesi için kullanılmaktadır. 15.yüzyıl ve 16. yüzyılda et bulunan yemeklerde, kimyon, tarçın ve kişniş kullanılmaktadır. Bunun dışında malzemeye ve yemeğe göre karanfil, zencefil, kakule veya anason katılmaktadır. Sakız ise pilav, şerbet, macun ve tatlıların yapımında kullanılmaktadır. Taze ya da kuru otların kullanımı baharata göre daha azdır (Yerasimos, 2007: 53, 54). Fırsat ve olanaklar doğrultusunda yöresel halk mutfağı mevcudiyetini devam ettirmektedir. Yöresel yemekler; örf ve adetler, alışkanlık, maddi olanaklar çerçevesinde oluşmaktadır ve bu durum neticesinde özgün yemek pişirme yöntemlerini barındırmaktadır. Anadolu'ya özgü yemek kültürü, İmparatorluğun çevresindeki hoşgörülü ve zengin mutfak adetleri sayesinde gelişim göstermiş ve çeşit bakımından artmıştır. (Birer, 1990:254). Osmanlı sofrada adabına göre ana yemekten önce sininin üstüne konuk sayısı kadar kaşık konulur, sofrada ise salata, ekmek parçaları, zeytin, çeşitli turşular ve reçel bulunun iştah açan besinler bulunmaktadır. Yemek esnasında su içilmediği için su servisi masada olmaz, yemekten sonra şerbet ya da hoşaf içilmektedir. Yemek, ağzı kapatılan kaplar ile sininin ortasına getirilir daha sonra sini üzerinde açılır ve aynı kabın içerisinde herkes yemeği yemektedir. Yemek çeşitliliği fazladır ve ara verilmeden sofranın getirilmektedir. Genellikle sessizce yemek yenir daha sonra sini ve kaplar kaldırılmakta ve eller yıkanmaktadır (Ak, 2007: 5).

Mutfak geleneğinin görkemli olması, mutfak ekipmanlarına da etki etmiştir. Padişah sofrasında lezzetlerin sunulduğu gümüş sini ile görkemli mutfak ekipmanlarının yanı sıra

halkın yemek yapmak ve sunmak için kullandığı ekipmanlarda Osmanlı mutfak kültürünün gösterişli unsurlarındandır (Solmaz ve Altın, 2018:114).

17. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfaklarında portakal, muz, mandalina, domates ve ananas vb. görülmemiş mahsuller yayılmaya başlamıştır. Mahsullerin yayılma sebebi olarak; Avrupa ile ticaretin artması öne sunulmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 200).

19. Yüzyıl'a doğru Batı etkisi ile iskemle ve yemek masasında yemekler tüketilmiştir (Gürsoy, 2004: 137). Yemek yapımında önemli değişikliklerden biri yemeğin lezzetini arttıran salçanın kullanılmaya başlanmasıdır. Diğer bir değişiklik ise zeytinyağının yemek yapımında kullanılmaya başlanmasıdır. 19. Yüzyıl da kızartma için, salata, pilaki ya da deniz ürünleri yapımında veya dolma yaparken zeytinyağı tercih edilmeye başlanmıştır. Salça ve domatesin yemeklerde kullanımının yayılması 19.Yüzyıl ikinci yarısını bulmuştur (Sandıkçioğlu vd. 2016: 58).

Türk kahvesi, Türk mutfağının vazgeçemediği geleneksel bir öğedir 15. yüzyılın sonuna yakın yaygın bir meşrubat olarak tüketilen kahvenin, 16. Yüzyılda Yavuz Sultan Selim'in Mısır seyahatinden geldikten sonra Müslüman tacirler vasıtasıyla İstanbul'a getirildiği görüşü hâkimdir. Halk, kahve tüketimini kabullenerek Osmanlı kültürüne ait unsur haline dönüştürmüş, kahvenin gelenek ve görenekler içinde yer almasına imkân sunmuşlardır (Solmaz ve Altın, 2018: 114). 19. Yüzyıldan itibaren Batı etkisinde kalmaya başlayan Osmanlı saray ve halk mutfağı, 20. Yüzyıl başında geleneksel ve modern mutfak tekniklerini içinde bulunduran mutfak anlayışına uyum sağlamıştır (Solmaz ve Altın, 2018: 117). Batıda bulunan yiyecek ve içeceklerin Osmanlı pazarında yer alması tat alma oluşumunu etkilemiştir. Tüketim anlayışının değişmesi ile Osmanlı halkının yemek alışkanlıkları da değişmeye başlamıştır. Patates, Domates, domates salçası, kakao ve çikolata gibi ürünler Osmanlı sarayının elit kesiminin ve 19. yüzyılda yükselme gösteren orta sınıfın sofralarında yer almıştır. Turistlerin anılarından elde edilen bilgilere göre 19. Yüzyılın sonuna gelindiğinde Osmanlı saray mutfağında Avrupa'ya özgü özellikle Fransız mutfağına ait yemekler pişirilmiştir. Osmanlı saray mutfağında pilavları ve etleri lezzetlendirmek için kullanılan yaş ve kuru meyvelerin 19. yüzyıl mutfak geleneğinde kullanımı azalmıştır. Bunun yerine, maydanoz, baharat çeşitleri, dereotu ve kuru nane kullanımı yaygınlaşmıştır (Solmaz ve Altın, 2018: 117).

Osmanlı mutfağının günümüze yansıyan yemekleri olarak; aşure, peynirli pide, nohutlu pilav, ıspanaklı borani gibi standart yemeklerin sıralandığı 16. yüzyıl ortalarına ilişkin

saray mutfağı hesap defterlerinde açıkça görülmektedir. Yaprak sarma, tavuk dolması ve işkembe çorbası modern Türkiye'de ev yemeklerinin bir parçasıdır (Akın, 2015: 13).

2.2.3 Cumhuriyet Dönemi

Cumhuriyet döneminin asıl köklü değişimi sanayi sayesinde olmuştur. Şeker fabrikaları, un fabrikaları, süt ve süt ürünleri fabrikaları gibi pek çok Sanayi merkezi kurulmuştur. Gelişmekte olan gıda sanayisi beslenme alışkanlıklarını farklılaştırmıştır. Konserve üretimi ile salça, yağ sanayisi ile margarin, içecek sanayisi ile gazlı ve paketlenmiş içecekler vb. yeni ve farklı ürünler gündelik hayatta kullanılmaya başlanmıştır (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 87).

Dünya mutfaklarına ilginin artması Cumhuriyet döneminde yaşanmıştır. İthal ürünlerin Türk piyasasına girmesi Dünya mutfağını cezbedici hale getirmiştir (Sandıkçıoğlu vd. 2016: 87). Tereyağı ve kuyruk yağı gibi hayvansal yağların sağlığa etkisi nedeniyle tüketimi azalmış, Cumhuriyet döneminde sanayi gelişimi ile yiyeceklerde margarin, zeytinyağı ve Ayçiçek yağı kullanılmaya başlanmıştır (Solmaz ve Altın, 2018:117). Bir günde tüketilen yemek sayısı Batı etkisi ile değişime uğramıştır. Cumhuriyet'e kadar bir gün içerisinde iki kere öğün tüketilirken, Cumhuriyet döneminde modernleşme sürecinin etkisiyle üç öğünden oluşan kahvaltı, öğle ve akşam yemeği düzenine geçiş yapılmıştır (Solmaz ve Altın, 2018:117).

Cumhuriyet dönemi mutfak kültürü batı mutfaklarının etkisinde kalmıştır. Örneğin, İtalyan mutfağına özgü olan makarna ve Fransız mutfağına ait pasta Türk mutfağında yer edinmiş yiyeceklere örnektir. (Solmaz ve Altın, 2018:120).

Batı ile temasın başlamasıyla geleneksel Türk Mutfağı hızlı ve etkin bir değişim sürecine girmiştir. Günümüzde uyguladığımız Türk mutfağının devamlı bir halde değişime uğramasının başlangıcı, Batı ile ilişkilerin oluşmaya başladığı Tanzimat yıllarına dayanmaktadır. Batı Mutfağının etkileri öncelikle azınlıkların bulunduğu İzmir, İstanbul ve Ankara gibi şehirlerde görülmeye başlanmıştır. İstanbul'da açılan Tokatlıyan ve Pera Palas otellerinde çalışmaya başlayan Türk şefler Fransız mutfağına ait yemekleri Türk sofralarına getirmeye başlamışlardır. Batı mutfağının bütün özellikleri günlük hayatımıza girmiş bulunmaktadır. Görülen değişimin bir nedeni de hızlı sanayileşme ve ona bağlı kentleşmedir. Özellikle, yöresel mutfak sanayileşen kentlerde hızla değişmektedir, bazı yemek türleri azalırken bazı yöresel yemekler kendi yerel coğrafyasının dışına çıkarak ülkenin her tarafına yayıldığı görülmektedir. Güneydoğu Anadolu bölgesinden "çiğ ve içli köfte", Çukurova'ya özgü bulgurlu bir salata olan "kısır", Kayseri ve çevresinde

görülen "manti" bugün ülkenin birçok yerinde sadece ev yemeği olarak değil, ticari mutfaklar, toplu beslenme sağlayan kurum mutfaklarına da girmiş bulunmaktadır (Birer, 1990: 258). Türk mutfağından söz ederken, büyük yükün kadınlara ait olduğu belirtilmektedir. Kadın, mutfakta yapı taşı konumundadır. Kadın, kent ya da köy yaşamında yemek pişirmekle vaktinin çoğunu harcamaktadır. Hazır yiyecek, konserve üretimi, sanayi ve teknoloji alanında yaşanan gelişme yemek pişirme zamanını kısaltmıştır. Kadınların iş hayatına girme süreci 1950'den yaygınlaşmaya başlamıştır. İş hayatına atılan kadın, yemek sürecine zaman ayıramamakta ve bu nedenle hazır yiyecek tüketimine yönelim sağlamışlardır. (Birer, 1990: 258).

Okuma yazmadaki gelişim ve artış Cumhuriyetin ilanından günümüze kadar sürmüştür. Bu sayede pek çok kitap yazılıp, basılmıştır. Günümüz piyasasında binlerce yemek kitabı yer almaktadır. Kadınlara yönelik yazıları bulunan dergi ve gazetelerde Batı mutfağı yemekleri geniş bir şekilde ele alınmakta ve bu sayede Batı mutfağı tanıtılmaktadır. Özellikle kızların eğitilmesini sağlayan kız meslek liseleri ile turizm ve otel liselerinde verilen eğitimlerde çoğunlukla Batı Mutfağına ait yemekler öğretilmektedir (Birer, 1990: 258).

Osmanlı döneminden kalan alışkanlıkların yenilenmesi, gelişmesi ve insanların adapte olabilmesi için belirli dergiler, kitaplar ve makaleler çıkarılmıştır özellikle kadınlara yönelik evlerde üretim yapılması sağlanmaktadır. Mehmed Reşad tarafından 1921 senesinde yayımlanmış Fenn-i Tabâhat (Aşçılık Sanatı) isimli bilimsel ve aynı zamanda sistemsiz bilgiler içeren bir mutfak kavramına değinen kitaptır. Tarif kitabı olmak yerine mutfak düzeni, sofraya düzeni, temel gıdalar hakkında bilgi veren, gelişen ve yeni ortaya çıkan terazi, kıyma makinesi ve kuzine gibi modern mutfak araç ve gereçlerini anlatan bir eserdir (Sandıkçioğlu vd. 2016; 88). 1980'lerden itibaren Türkiye'nin dışa açılımı ve küreselleşmesi beraberinde Japon, İtalya ve Çin başta olmak üzere çeşitli uluslararası mutfak restoranlarının açılmasını sağlamıştır (Sandıkçioğlu vd. 2016: 98).

Dünyada değişmeye başlayan yaşam şartları mutfağa da yansır. Ahşap evden beton binalara, konak hayatından apartman dairesine kapanmak ev içi mutfak alanını küçültmüş, çarşı pazardan alınmakta olan hazır ve işlenmiş ürün sayısı artmış, yiyeceklerin kaliteleri gittikçe düşmüştür. Yemek yapmak için kısıtlı vakit olması ve mutfakta geçirilen sürenin azalması dışarıdan yemek siparişi vermeyi ve restoranlarda yemek yeme alışkanlığını yaygınlaştırmıştır (Sandıkçioğlu vd. 2016: 15).

BÖLÜM 3: İTALYAN VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1 İtalyan Mutfak Kültürü

İtalyan mutfağı; taze tatları, malzemelerin mükemmel kombinasyonları, iştah açıcı ve genellikle renkli görünümü ve dünyanın en sağlıklı diyetlerinden biri olma ünü ile dünyayı fethettiği bildirilmektedir (Pils vd. 2011: 6).

Kendine özgü nitelikleri olan toplamda 20 ayrı yaşam alanından oluşan İtalya'da her şehrin yemek üretme tekniği farklıdır (Sarıışık, 2016: 35).

İtalyan sofralarının üç ayrılmaz ögesi salata, şarap ve makarnadır (Mat, 2004: 1).

"İtalyan lezzetleri" kelimesi, pek çok kişinin aklına ravioli, pizza ve domates soslu makarnayı getirmektedir. İtalyan şefler peynir, makarna ve domates suyunu sıklıkla kullanmaktadır. Fakat, İtalyan mutfak kültüründe daha fazlası yer almaktadır (Bisignano, 2002: 7).

Parmesan ve mozzarella olmak üzere birçok peynir türü, cappuccino ve espresso gibi kahve çeşitleri ve şaraplar İtalyan mutfağında önemli bir yere sahiptir. Tatlılar arasında ise taze meyveler ile üretilen ve lezzetli İtalyan dondurması önemli bir yere sahiptir (Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017:220-221).

Gelenek göreneklerine bağlı, dengeli ama aynı zaman da modern ve sürdürülebilir, her daim yeniliğe açık bir mutfak anlayışına sahiptirler. İtalyanlar taze, günlük ve mevsiminde olan ürünleri mutfaklarında kullanmaktadırlar (Barrell ve Wright 2015: 9).

İtalya güney ve kuzey olmak üzere iki bölgeye ayrılmış durumdadır. Güneyde patlıcan, domates, balık, tahıl ürünleri, koyun ve keçi sütünden elde edilen peynirler ve zeytinyağı hakimdir. Kuzeyde ise tereyağı, et, parmesan, inek sütünden elde edilen peynirler, domuz ve pirinç hakimdir. İtalyan mutfağında bölge bölge farklı yiyecekler vardır. Kuzey doğu İtalya; sıcak et suyu bazlı çorbalar, kremalı sıcak polenta ve risotto İtalya'nın kuzeydoğusunda hüküm sürmektedir (Barrell ve Wright 2015: 9).

Güneyi zeytinyağıyla yemek pişirirken, kuzeyi mandıracılık için idealdir, bu nedenle tereyağı daha gelenekseldir, Pirinç kuzeyin temel gıdasıdır, daha sıcak güney ikliminde yetişen durum buğdayı ise makarna yapmak için kullanılır. Her bölgenin kendine has özellikleri vardır ve geleneksel tarifler nesilden nesile aktarılır. Pugliese, muhteşem sebze

mahsullerinden yapılan muhteşem yemekler nedeniyle 'yaprak yiyiciler' olarak adlandırılır. Piedmont, beyaz yer mantarı ile meşhurdur. Lombardiya, mascarpone'dan Gorgonzola'ya kadar İtalya'nın en ünlü peynirlerinin çoğuna ev sahipliği yapmaktadır, Emilia-Romagna, dünyaca ünlü parmesan peyniri ve balzamik sirke ile tanınmaktadır (Barrell ve Wright, 2015: 6).

Bazıları tarafından dünyanın en iyi zeytinyağını ürettiği düşünülen Toskana bölgesi, kümes hayvanlarının ve av hayvanlarının kalitesiyle de bilinir ve Toskanaların 'fasulye yiyenler' olarak anılmasına neden olan çok çeşitli fasulye yemekleri de bulunmaktadır. Abruzzi, yerel olarak "küçük şeytan" olarak bilinen acı biberin üretim yeridir. Campania'daki Napoli, yaklaşık altı yüzyıl önce kurutulmuş makarnayı icat ettiği bildirilmektedir. Sicilya ise tatlıları ile ünlüdür (Barrell ve Wright, 2015: 6).

İtalya'da öğünler sıra ile verilir. Sıralama; Aperitivo, antipasto, primo, secondo, contorno, formaggio, frutta, dolce, coffee ve digestivo. Aperatifler ile başlayıp meze ile devam edip ilk ve ikinci tabakla doyuma ulaştıktan sonra yanına eşlikçi salata ilave edilir, daha sonra şarap eşliğinde peynirler servis edilir, çeşitli meyve ve tatlılar ile tatlandıktan sonra kahve veya likörler ile servis bitirilir (Capatti, 2011: 16.).

1900'lü yıllardan beri başlangıç yemeği öğlen makarna ve akşam çorba şeklindeydi ancak 60 yıldır makarna öğle ve akşam yemeklerinde başlangıç olarak servis edilmektedir (Capatti, 2011: 16.).

Ramsay (2010) göre; İtalyanlar menü seçiminde oldukça titiz ve hassastır. Her elementi ince ince düşünür ve ona göre tercih ederler. Menü seçerken mevsimselliğe, tazeliğe ve dengeye önem göstermektedirler. Bir menü doyurucu bir başlangıçla başlıyorsa daha hafif eşlikçiler ile menü tamamlanır fakat menüde ana yemek daha doyurucu ise hafif başlangıçlar, sebzeler ile menü tamamlanmaktadır. Buna ek olarak; İtalyanlar menü geliştirirken ana yemeğin lezzetlerini tamamlayan ve menüyü tamamlayan contorni yani garnitürlere çok dikkat ederler; genellikle sebzelerden yapılırlar. İtalyan gastronomisinin kurallarından biri, örneğin bir başlangıç domates bazlı ise bu bileşen sonraki yemeklerde tekrar ortaya çıkmamalıdır. Örneğin; domatesli bruschetta başlangıç olarak tercih ediliyorsa ana yemekte domates soslu brodetto tercih edilmemektedir. Ek olarak, taze, mevsim sebzeleri satın almak her zaman daha iyidir. Kişisel zevkler ve ürünlerin mevcudiyeti, eşlik seçimini açıkça belirler, ancak genel olarak sebze bazlı olanlar tercih edilmektedir (Capatti, 2011:17).

Bazı yemekler, herhangi bir eşlik olmadan yapılacak kadar zengin ve eksiksizdir (Capatti, 2011:17). Şenlikli bir yemek genellikle dört öğünden oluşur, ancak lezzetleri çeşitlendirmek için eşlikçiler bulunmaktadır (Capatti, 2011:18).

Malzemelerin ve dolayısıyla tariflerin seçiminde mevsimsellik belirleyicidir. Kış yemekleri yaz yemeklerinden farklıdır ve tüm yıl boyunca aynı yiyecekler mevcut değildir. İtalya'da yazın makarna ve sebzeler sofraları dolduruyor, sonbaharın gelmesiyle özellikle av eti sofralarda yerini almaktadır (Capatti, 2011:20).

İtalyan mutfağında sosların önemli olduğu ve yemeklerin bir sos eşliğinde servis edildiği gözlemlenmiştir. İtalyan mutfak anlayışında yemeklere eşlikçi sos tüketimi yer almaktadır. Soslar ile alakalı ilk tarihi verilere MS 1. yüzyılda Apicius'un kaleme aldığı De Re Coquinaria'da (yemek sanatı) kitabında görülmektedir (Kırmızıkuşak, 2021:1190).

İtalya da her bölgede farklı türde zeytin ağacı vardır. Bu yüzden bölgesel olarak farklı aromalara sahip zeytinyağı bulunur. Örneğin; Ligurya'da zeytinyağı tatlımsı ve yumuşaktır, Toscana'da daha sert, daha yeşil renkli ve biraz keskin, Puglia'da aroma daha yumuşaktır (Evans vd. 2000;62).

Mozzarella, sadece biraz tatlılık içeren taze, narin bir beyaz peynirdir. Peynir yapılırken süt pıhtısı haşlanır ve yoğrulur veya gerilir, daha sonra toplar, örgüler veya diğer bölgesel olarak tipik şekiller halinde şekillendirilir. Çoğunlukla taze satılır, tuzlu suda paketlenir. Burrielli, süt dolu kil amforalarda saklanan küçük mozzarella toplarıdır. Mozzarella ve parmesan peyniri dünyanın hemen her bölgesinde ünlüdür, ancak esas olarak satılan bu peynirler İtalyan peynirlerinin yalnızca ucuz taklitleridir. Otantik mozzarella di bufala, Campania'nın Aversa, Battipaglia, Capua, Eboli ve Sessa Aurunca bölgelerinde üretilir ve 1990'lardan beri DOP (Korumalı Menşe İsmi) sertifikasyon işaretini taşır. DOP statüsüne sahip olabilmek için peynirin açık alanda yetiştirilen ve doğal yemle beslenen manda ineklerinin sütünden yapılmış olması gerekmektedir (Barrell ve Wright, 2015:14).

Manda sütü, tipik süt ineklerinin sütünden önemli ölçüde daha fazla kalsiyum, protein ve yağ içermektedir. Mozzarella di bufala, manda sütü ile yapılmaktadır. Bu nedenle birçok mağazada daha ucuz olan mozzarella fior di latte'yi bulmaktadır. Mozzarella fior di latte inek sütünden yapılır. İki tür mozzarella sadece lezzet bakımından farklılık göstermez: mozzarella di bufala, inek sütünden yapılır, %50'den fazla yağ içerir, %45 daha az suya sahiptir ve dilimlendiğinde ince katmanlı bir doku ortaya çıkar. Dolgular veya ünlü insalata caprese, bufalo mozzarellalı ve fesleğenli domates dilimleri için en uygun olanıdır (Barrell ve Wright, 2015:14).

İtalyan Yolu Pişirmek; İtalya, güçlü bölgesel geleneklere sahip bir ülkedir. Farklı iklimler ve manzaralar, her alanı ve orada yetişen yiyecekleri tanımlar. Bu çeşitlilik nedeniyle İtalya'da birçok yemek pişirme stili vardır. Makarna gibi bazı yiyecekler her yerde bulunabilir. Bununla birlikte, her bölgenin bu tarifleri hazırlama yöntemi vardır. Aileler ve topluluklar tarifleri nesiller boyunca aktarır. Bu gelenekler, İtalyan mutfağının zengin ve çeşitli kalmasını sağlar. En iyi İtalyan mutfağı basitçe yapılır. Çoğu tarif sadece birkaç malzeme ile hazırlanmaktadır. Bu genellikle yerel olarak yetiştirilenleri içermektedir. İtalyan halkı, malzemelerinin mümkün olduğunca taze olduğundan emin olmak için sık sık pazara gitmektedir. Ayrıca sadece mevsiminde olan meyve ve sebzeleri seçmektedirler (Roholt, 2014:4).

İtalyan yemeği: Pizza, pane ve makarnanın İtalya'da yaşayan İtalyanlardan daha fazla uluslararası yorumu bulunmaktadır ve bu basit olan bu mutfakın dünya çapındaki yeri ve önemi hakkında bir kriterdir (Barrell ve Wright, 2015: 6).

Fransız mutfağının aksine, İtalyan yemekleri büyük şefler geleneğinden değil, annelerden ve büyükannelerden geldiği bildirilmektedir (Barrell ve Wright, 2015:6).

İtalyan mutfağı; mütevazı ve aile odaklı İtalyan yemekleri, basit malzemelerin bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Mükemmel bir margarita pizzası, spagetti aglio e olio, sıfır ama yerel olarak yetiştirilmiş ve preslenmiş sızma zeytinyağı ile hazırlanmış bir caprese salatası gibi yerel ürünlerle ve basit malzemelerle hazırlanmış çeşitler bulunmaktadır. Tahıldan üzümüne, zeytininden yer mantarına kadar İtalya'nın ürünleri ülkenin mutfak haritasını oluşturmaktadır. İtalya; Slow Food akımının evi, mevsimlik ve bölgesel mutfağı, kök salmış tariflere odaklanan nihai yerel kültürdür (Barrell ve Wright, 2015: 6).

Üç ünlü tatlı dünya çapında İtalyan mutfağını temsil eder: tiramisù, panna cotta ve zabaione. Birçok gurme için, bu kremalı lezzetlerden hiçbiri olmadan, bir Akdeniz menüsü tam anlamıyla eksik sayılmaktadır (Pils vd. 2011: 90).

Panna cotta kelimenin tam anlamıyla 'pişmiş krema' demektir, Emilia-Romagna bölgesinden gelmektedir. Bu tatlı, her zaman taze meyve, karamel veya çikolatadan yapılan bir sosla servis edilmektedir. Diğer bölgelerde şarapla marine edilmiş meyvelerle de servis edilir (Pils vd. 2011: 90).

Aslen beyaz şarapla yapılan hafif, köpüklü bir krema olan Zabaione, Piedmont bölgesinin geleneksel bir spesiyalitesidir. Orada sadece tatlı olarak servis edilmez, aynı zamanda pişmiş karışık sebzelere eşlik eden şekersiz bir versiyonu da vardır. Bu narin şarap

köpüğünün adı, fırıncıların koruyucu azizi olan San Giovanni di Baylon'dan geldiği bildirilmektedir (Pils vd. 2011: 90).

İtalya; Bologna'daki bir spagetti al ragu'dan, Napoli'deki klasik bir pizza portofoglio'suna, Puglia'da elle şekillendirilmiş bir orecchiette'e, bir Piemontese vitello tonnato'suna, bir bölgeyi, bir şehri, bir orta çağ veya bir tepe köyünü tanımlayan tarifleri (Barrell ve Wright, 2015:6) içermektedir. Tarifler nesiller boyu aktararak günümüze kadar gelmiştir.

İtalya menşei ürün kullanma konusunda oldukça baskındır. Mutfaklarında olabildiğince kendilerine ait menşei ürünleri kullanırlar. Özellikle şarap ve zeytinyağı bu listenin başındadır. Örneğin; DOC (yüksek kaliteli şarap etiketi) ve IGP (coğrafi işaret etiketi) ürünleri, tat zenginliği açısından sadece ürünün hasat edildiği yerden gelmektedir (Barrell ve Wright, 2015:6).

İtalya da basit mezelerden, Massimo Bottura ve Norbert Niederkofler gibi büyük ustaların teknik zorluklarını içeren tariflere kadar (Barrell ve Wright, 2015:6) herkese hitap eden tarifler vardır.

Çorbalar; İtalyanlar genellikle çorbalarında sağlıklı olmasına önem verirler. Vitamin değerleri oldukça yüksektir. İyi bir çorba hazırlamak, doğru malzemeyi satın almakla başlar, zaman, özen ve dikkat gerektirir. Çorba kazanına giren malzemeler bölgesel olarak değişmektedir. Tüm çorbalar iki temel tarif üzerine kuruludur: sebze, erişte veya pirinç içeren bir et suyu olan brodo'da minestra veya zuppa; sık sık bir dilim ekmek üzerine dökülen kalın bir çorba çeşididir. Minestrone en ünlü İtalyan çorbasıdır ve sayısız varyasyonda bulunabilir. İtalya'nın kuzey bölgelerinde pirinç ve Parmesan ile, Toskana'da fasulye ve taze zeytinyağı ile, güneyde ise domates ve sarımsak ile hazırlanmaktadır (Pils vd. 2011: 34).

Dünya çapında bilinen bir yanlış olan; Bolognese sos dünya çapında Bolognese olarak bilinebilir, ancak İtalya'da her zaman ragu diye geçer. Spagetti ile değil, yassı tagliatelle bu sos için daha iyi bir araçtır (Barrell ve Wright, 2015: 53).

Bresaola, kuzey İtalya Alpleri'nde bir vadi olan Valtellina'da yüksek kaliteli sığır etlerinden yapılan kurutulmuş sığır etidir. Biber, tarçın, hindistan cevizi, sarımsak, defne yaprağı ve ardıç gibi baharatlar ve biraz tuz ile tüsülenen etler soğuk havada dinlendirilir. Uygun iklim koşulları sayesinde et, kurutma işlemi tamamlandıktan sonra bile yumuşak ve nemli kalır. Belirgin bir koyu kırmızı renge sahiptir ve son derece yumuşaktır. 1998'de Bresaola della Valtellina adını korumak, geleneksel üretimini korumak ve pazarlama ve

dağıtım çabalarını desteklemek için bir konsorsiyum kuruldu. Bresaola incecik dilimler halinde kesilir ve genellikle meze olarak ya tek başına, carpaccio tarzında zeytinyağı ve biberle servis edilmektedir (Pils vd. 2011: 24).

İtalyan mutfağı kuşkusuz ülkenin tarihi ve bölgelerinin gelenekleri ve ürünleri tarafından şekillendirilir, ancak ayrılmaz bir şekilde bağlantılı iki diğer faktör mevsimsellik ve basitlik eşit derecede önemli bir unsurdur. Tüm İtalyan tariflerinin mükemmel kalitesi, mükemmelliğin zirvesinde birkaç tamamlayıcı bileşenin dikkatli bir kombinasyonudur. Taze mozzarella, mükemmel olgun domatesler ve sızma zeytinyağı ile gezdirilmiş aromatik fesleğen yaprakları veya mükemmel şeker ve eskitilmiş balzamik sirke serpilip nane yapraklarıyla süslenmiş olgun çilekler tamamlayıcı bileşenlerden oluşan bir kombinasyon örneğidir. (Pils vd. 2011: 7).

İtalyan mutfağının ayrılmaz bir parçası olan domatesler, olgunlaşması için güneş ışığının zirvede olması gerekmektedir, taze enginar kalpleri sadece ilkbaharda bulunabilir. (Pils vd. 2011:7).

3.2 Türk Mutfak Kültürü

Asya ve Avrupa topraklarından konumlanan Türkiye, farklı ülkeleri bir arada barındıran keşişim noktasıdır (Heper, 2015: 53).

Kuzey yönünde Slav ve Karadeniz, doğu yönünde Kafkas ve İran, güney yönünde Arap ülkesi ile iç içedir. Akdeniz ve Ege denizi ise Türkiye'yi Akdeniz ülkeleri ile bir araya getirmektedir (Heper, 2015: 53).

Türk mutfağının amacı, yiyeni memnun etmektir ve basit yemekte bile iyi lezzeti sunmaya büyük özen gösterilmektedir. Yerel malzeme kullanımı ile mevsimlik ürün pişirme, Türk yemeklerinin ayırt edici özelliğidir (Akın, 2015:13).

Türklerin en önemli yönleri misafirperver olmalarıdır bu yönleri de mutfak kültürlerine fazlası ile işlemiştir. Bu yönleri Yusuf Has Hacib'in sözlerinde görülmektedir. *'Evin, barkın, sofrası ve tabakların temiz, odanın minderleri ile döşenmiş, yiyecek ve meşrubatların zengin olmalıdır. Misafirlerin istek ile yiyebilmeleri için yiyecek ve meşrubatların temiz ve lezzetli olmalıdır. Tüm konukların masadan doyarak kalkması için yemekleri mümkün mertebe temiz ve güzel yap. Dikkat et, herkese yiyecek ve meşrubat yetiştir; geciken varsa onu da yiyeceksiz bırakma, biri bitince diğeri hazır olsun. Yemek yenilen yerde meşrubatta olmalı, yiyecek ve meşrubat eşit miktarda bulunmalıdır. Yemek ile beraber*

meşrubat olmazsa yemekten keyif alınmaz. İster arpa suyu, ister mizab, istersen cülengbin (gülbalı) veya cülab (gül şerbeti) şerbetlerini ver. Yiyecek ve meşrubat faslı bitince kuruyemiş ve meyve ver. Hediye ver; gücün yeterse ipekli kumaş, mümkün ise tiş teri (diş kirası) ver ki gelenlerin ağzı kapansın. Bu ziyafet böylece tamam olur, kapıları aç, misafirler gitmek isterse artık onlara mâni olma.’ (Sandıkçioğlu vd. 2016: 7).

Türk Mutfağının genel özellikleri; (Çakıcı ve Eser, 2016: 217-218);

- Türk yiyecekleri tarih boyunca sosyal yapıya göre değişiklikler göstermektedir,
- Türk yiyecekleri hayvansal ürünlere ve tarıma dayanmaktadır,
- Türk yemekleri özel gün ve törenlere göre değişiklikler göstermektedir,
- Türk yemekleri bölgesel olarak değişiklik göstermektedir,
- Din ile örf ve adetler yemek çeşitliliğine etki etmiştir (Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017: 222).

Osmanlı Devleti döneminde özgün coğrafyalar, kültürel birikimler sayesinde ortaya çıkmış bölgesel mutfak, pişirme usulü ve yemek çeşidi bakımından aynı görünse de her kesimde özgün ve farklı tatlar bulunmaktadır (Sandıkçioğlu vd. 2016: 100).

Sert iklim koşulları nedeni ile Doğu Anadolu’da koyun ve dana eti, buğday ve baklagil ile çeşitlenmiş mutfak hakimdir. Güneydoğu bölgesinde bulgurdan oluşan içli köfte vb. yemekler, acılı kebab ve şerbetli tatlılar baklava ön plandadır. Güneydoğu bölgesinin en bilinen tatları ekşi, acı, nar ekşisi ve şeker içerikli tatlardır. İç Anadolu bölgesi buğday yatağı olduğu için baklagil, unlu mamuller ve çeşitli otlar ile tahıla bağlı mutfak hakimdir. Kayısı gibi kuru meyve, haşhaş, pekmez ve susam ezmesi mutfakta sık sık rastlanmaktadır. Karadeniz bölgesinde ise karalahana, hamsi ve mısır ön plandadır. Egede ise ot ağırlıklı, meyve ve sebze baskınlığı olan etin az tüketildiği balık tüketiminin çok olduğu Akdeniz’e özgü bir yemek düzeni vardır. Zeytinyağı eksik olmaz ve kullanımı yaygındır (Sandıkçioğlu vd. 2016: 100).

Türkiye’deki coğrafi bölgelerde değişik yemek çeşitleri olmasının yanı sıra her kesime özel yöresel yemeklerden oluşan bir tüketim şekli ve yemek yapma yöntemi bulunmaktadır. Değişiklikler iller arasında da fark etmektedir. Türkiye’de, yer alan bölgelerin iklimi ve yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler yöresel mutfak kültürünün zenginliğini ve çeşitliliğini sağlamaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018: 120).

Doğu Anadolu mutfağı, komşu milletler Suriye, Irak ve İran'inki gibi baharat çeşitliliği ile bilinmektedir. Kimyon, kişniş ve nane, dereotu, tarhun gibi otlar kullanılır. Fesleğen ve yeşil çemen gibi sonradan mutfak kültürüne dahil olan otlar geleneksel yemeklere yeni tat ve aromalar sağlamıştır. Batı Anadolu mutfağı, zeytinyağının bol kullanımı ve taze, yapımı kolay çeşnileriyle Akdeniz ve Ege etkisi göstermektedir. Hemen hemen her yemek tazelik ve canlılık veren taze otlar ile tamamlanmaktadır (Akın, 2015:10).

Sütlü çekirdeklerin tütsülenip dövülmesiyle elde edilen, eski adı surus olan özel firik buğdayı, Güneydoğu Gaziantep'in ünlü gastronomisinin değerlerinden biridir (Akın, 2015:10).

Türkiye'nin doğu ve güneydoğusunda, acı kırmızı pul biber, kimyon, kuru nane, sumak ve tarhun, bölge mutfaklarının baharat çeşitliliğini oluşturmaktadır. Bu bölgelerde çorba, tereyağı, kuru nane ve tarhun ile servis edilmektedir. Türkiye'nin doğusunda, taze kişniş salamura edilerek, bölgenin ünlü yoğurt çorbalarında kullanılan bir baharat oluşturulur. Güneydoğu bölgesinde bu aromatik bitkinin yerini aspir otu alır ve yoğurt çorbalarında da kullanılır (Akın, 2015: 16).

Orta Anadolu'da çemen adı verilen özel bir baharat karışımı kullanılmaktadır. Öğütülmüş çemen, karanfil, kimyon, yenibahar, tarçın, sarımsak, acı kırmızı pul biber ve biberden yapılan bir hamur olarak hazırlanır. Çemen, pastırmaya lezzetini veren ve etin korunmasına yardımcı olan baharattır (Akın, 2015:16).

Türkiye'de tatlılarda baharatlardan payını almıştır, gül yapraklarının damıtılması olan Gül suyu, süt bazlı tatlılarda sıklıkla kullanılmaktadır. Damla sakızı (sakız ağacından toplanan sertleştirilmiş reçine damlaları) gül suyunun ardından sıklıkla kullanılır ancak tarçın hemen hemen her tatlıya kullanılan baharattır. Salep, geleneksel olarak yapılan tüm dondurmalarda ortak olan yabancı orkide soğanlarından elde edilen ve onlara kıvamının yanı sıra lezzet veren bir baharattır. Kışın salep süt ve şekerle kaynatılarak bol tarçın ve zencefil serpilerek tüketilen kremi bir sıcak içecektir (Akın, 2015:16).

İlkbaharda yetişen ve soğansız olan yabancı rezene kuzu yemeklerinde, defne yaprağı ise balık ızgarasında ve güveçlerinde kullanılır. Taze reyhan ise bulgur yemeklerinde kullanılmaktadır. Kekik, yabancı olarak yetiştiği bölgelerde et ile kullanılmaktadır. Kuru nane, ulusal aroma olarak adlandırılabilir baharatlardan biridir, genellikle tereyağı ile hazırlanır ve çorbalar için bir sos olarak kullanılır. Taze nane, taze maydanozla birlikte Türkiye'nin güneydoğusundaki kebablarda kullanılmaktadır (Akın, 2015:16).

Bulgur, buğday, keşkek, tarhana, aşure, pekmez, içeceklerden ise; boza, kımız ve kahve Anadolu mutfağında yer almaktadır. Anadolu bölgesinin iklim özelliklerinin buğday ekimine elverişli olması sebebiyle, buğdaydan elde edilen un ve bulgurun kuru baklagil, et, sebze ve yoğurta eklenmesiyle oluşan yemekler, Anadolu Türk mutfak kültürünü şekillendirmektedir (Solmaz ve Altınar, 2018:121).

Süt, tek başına tüketilen bir besin olması dışında, süttten elde edilen peynir, yoğurt, kaymak, yağ ve bu ürünlerin kullanımı ile yapılan sütlü yoğurtlu yemeklerin çeşitliliği süttün Türk mutfağındaki önemini göstermektedir (Birer, 1990: 253).

Tarıma bağlı ekonomi sebebiyle hamur işi içeren yemeklerin fazla tüketildiği görülmektedir. En başta ise yoğurt, yağ ve et ile hazırlanan "Mantı" yer almaktadır (Birer, 1990: 253).

Süt; yağ, peynir, yoğurt, çökelek gibi süt ürünleri olarak ve sütlü yoğurtlu yemek şeklinde veya sütlü tatlı olarak Türk mutfağında tüketilmektedir (Solmaz ve Altınar, 2018: 111).

Amerikan ve Avrupa kültürlerinin aksine daha çok sulu olarak pişirilen yemekler tüketilmektedir. Sebzelerin ve tahılların çoğu kuşbaşı etli, soğanlı, kıymalı olarak bol su ile pişirilmektedir. Bu nedenle çorba çeşitliliğindeki artışın Türklerin sağladığı bir etki olarak bildirilmektedir (Birer, 1990: 253).

Güneydoğu bölgesinde hamur tatlıları yaygındır. Fıstıklı, şerbetli tatlılar bu yörede yaygın olarak yapılmaktadır. Baharatlı kebablarda yöreye ait bir özelliktir. Çiğ köfte, içli köfte ve kısır bu yöreye özgü yiyecekler arasında yer almaktadır. (Birer, 1990: 253).

Doğu Anadolu'da hayvandan elde edilen yağlar, Ege bölgesinde ise zeytinyağı kullanılmaktadır. Anadolu'nun batısında sebzeler ile hazırlanan yemekler yaygın olarak tüketilmektedir. Süt içeren tatlı çeşitleri, İstanbul ve Ege'de çok yapılmaktadır. Marmara bölgesi ve Karadeniz bölgesinde balık tüketimi yaygındır. Fındık, yemeklerin ve tatlıların hazırlanmasında kullanılmaktadır. Tahıl, pirinç ve hamur işi yemekleri yaygın olarak İç ve Doğu Anadolu kesiminde tüketilmektedir (Birer, 1990: 253).

Öyle bir toplum düşününki düğünden cenazeye her koşulda bir yemek anlayışına sahiptir buna en iyi örnek Yusuf Has Hacib'in eseri olan Kutadgu Bilig'de sünnet yemeği, küdenke (düğün yemeği), ad (ad- san alma yemeği), koldaş (arkadaş yemeği), toğum (doğum yemeği), yoğ/yuğ (ölü yemeği) adında şölen çeşitleri olduğu görülmektedir (Sandıkçioğlu vd. 2016:6).

BÖLÜM 4: PIZZA, MAKARNA, ANTİPASTİ, RİSOTTO VE TİRAMİSU

4.1 Pizza

Pizzanın ülke içinde yayılması ile diğer ülkelerde de tanınmaya başlamıştır ve şu an günümüzde pizza sevmeyen ve tüketmeyen kesim kalmamış derecededir. İtalya'da dondurulmuş pizza yerine taze yapılmış pizza tüketilmektedir. İtalyan mutfağında pizza ince hamur, kenar kısımlarının içi boş, ortası gayet sulu kalmış biçimde, malzemesi bol, ortası yumuşak kenarları gevrek, genellikle odun ateşinde pişmiş halde yapılmaktadır. İtalya peynir konusunda zengin olduğu için çeşit çeşit peynirli pizza bulunmaktadır. Bunun dışında taze tüketime önem verdikleri için sebze çeşitlerinde çok vardır örnek olarak mozzarellalı fesleğenli pizza. Fesleğen pizza piştikten sonra konur ve tazeliği bozulmaz son dokunuş olarak ise üzerine zeytinyağı gezdirilerek servis edilir. Genelde İtalya'da pizza restoranlarında çok büyük boyutlarda pizzalar yapılmaktadır ve bir dilimi rahatlıkla doyurabilmektedir. Tarihsel olarak güney İtalya'da Campania bölgesinde bulunan Napoli, domates sos ve pizzanın geldiği yerdir (Carliccio's 2005:170).

Temelde iki tür pizza vardır; sipariş üzerine pişirilen yuvarlak pizza ve büyük dikdörtgen tepelerde pişirilen ve dilimler halinde satılan taglio pizza. Pizza taglio Roma'da ortaya çıktığı bildirilmektedir. Pizzayı bazen sabah ara öğünü olarak belki öğle yemeği için, hatta belki hafif bir akşam yemeği olarak tüketirler (Capatti, 2011:7).

Pizza çeşitleri;

- Prosciutto; domates sos ve mozzarella üzerine fırından çıkarıldığın da prosciutto crudo (çiğ jambon) ile kaplanır bunu yanı sıra prosciutto salsiccia (sosisli) olanı da vardır.
- Frutti di Mare; deniz ürünleri pizzasıdır. Genellikle kalamar, midye ve domatesli olarak hazırlanmaktadır.
- Mantar funghi; mantarlı ve mozzarellalı pizza, domatesiz hazırlanır.
- Marinara; domates, sarımsak, zeytinyağı ve kekik ile hazırlanır. Peynir içermez. Peynir içermemesinin nedeni olarak eski zamanlarda balıkçıların bu pizzayı deniz seferlerinde tüketmesine yorumlanır. Kolayca yapılması, saklanabilir olması ve fazla maliyet içermediği için denizcilere yönelik bir pizzadır.

- Napoletana; domates ve mozzarella ile hazırlanır. Malzemelerin Napoli'ye ait olması sebebi ile bu ismi almıştır. Unesco Napoli pizzasının somut olmayan kültür mirası ilan etmiştir.
- Quattro Stagione 'dört mevsim' anlamına gelir. Pizzanın her çeyreğinin farklı bir malzemesi var. İyi bir pizzacı aynı pizzada farklı lezzetleri karıştırmaz (Evans vd. 2000: 25).

4.2. Makarna

Makarna muhtemelen tüm primilerin en popüler ve en sevilenidir ve popülaritesi tüm dünyaya yayılmıştır. Uzmanlar, makarnanın sadece sağlıklı ve besleyici olmadığını, aynı zamanda huzur ve memnuniyet duygusuyla ilişkili bir madde olan serotonin içerdiğini söylemektedir (Contaldo, 2012: 22).

Bu günlerde piyasada 650'den fazla çeşit makarna şekli bulunmaktadır (Contaldo, 2012: 22).

Makarna, bölgesel çeşitlere bağlı olarak yumurta bazlı, sebze bazlı veya sadece su ve tuzla yapılabilir. Soslar da oldukça bölgeseldir ve damak zevkine göre değişmektedir. Örneğin, Güney İtalya'da soslar bol sarımsak ve acı biberli, balık bazlı ve domates bazlı olarak hazırlanmaktadır (Contaldo, 2012:23).

Kuzey İtalya'da soslar daha hassas ve et bazlı olma eğilimindedir; Ünlü bir örnek, Emilia Romagna bölgesinden Tagliatelle al Ragù'dur. Bu bölge ayrıca cappelletti ve tortellini gibi dolgulu makarnaları ve lazanya ve cannelloni gibi fırınlanmış makarnaları ile ünlüdür (Contaldo, 2012: 23).

Çoğu makarna iki gruba ayrılabilir: makarna freska (taze makarna) ve pastasciutta (kuru makarna) (Evans vd. 2000: 29).

Her şeklin genellikle gerçek bir anlamı vardır, Spagetti aslında küçük ipler anlamına gelir, tagliatelle, kesmek anlamına gelen tagliare kelimesinden gelir; orecchiette 'küçük kulaklar'; ve strozzapreti ise kısa şekilli bükülme anlamına gelir (Evans vd. 2000: 29).

İtalyanların, Marco Polo'dan beri değişmeyen gerçek bir makarna tutkusunun var olduğu bildirilmektedir. Bu %100 İtalyan spesiyalitesi, yasalara uygun olarak yalnızca durum buğdayı unundan yapılır. Makarna, net ağırlığı, üreticisi, türü ve adı (bucatini, farfalle, rigatont, vb.) belirtilen kapalı kutularda satılmalıdır (Capatti, 2011: 336).

Temel makarna hamuru; un ve yumurta sarısı ile yapılır. Sert bir hamur olduğundan kimi zaman hamura bir kaşık zeytinyağı veya su da eklenebilmektedir (Capatti, 2011: 243.).

Genelde 100 gram un için 1 yumurta sarısı kullanılmaktadır. Her 100 gram un ise bir kişilik porsiyon olarak değerlendirilmektedir (Capatti, 2011: 243.).

Taze makarnalar 3 veya 5 dakikaya varan pişme süresine sahiptirler. Kuru makarnalar 10-15 dakikaya varan daha uzun pişme süresine sahiptir (Capatti, 2011: 243.).

Makarna, taze olsun olmasın ve tüm biçimleriyle ülke genelinde benimsenmektedir ve tipik bölgesel soslarla tamamlanmaktadır (Capatti, 2011: 311.).

Taze makarna kuru makarnaya oranla daha çok sos çeker bu yüzden soslar servis esnasında koyulmalı ya da kıvamı ve miktarı ona göre ayarlanmalıdır. Makarnalar kuru veya taze olsun farklı şekillere sahiptir ve İtalya'da her şekle göre sos bulunmaktadır. Taze makarna, tagliatelle gibi daha ince şeritler halinde kesilmektedir. Daha küçük, tagliolini ve tagliatelline, daha ince olan soslarla tercih edilir. Daha geniş ve kalın olan fettuccine, et, sosis, mantar ve domates soslarıyla lezzetlidir (Capatti, 2011: 243.).

- Cannelloni, hamurun tüplere yuvarlanmasıyla yapılır.
- Bazı tarifler farklı un türleri ile yapılır. Un ve irmik karışımı ile hazırlanan orecchiette, Puglia bölgesinden geliyor. Onları yapan usta tarafından verilen çok özel bir parmak hareketi sayesinde küçük kabuklara benzemektedir ve sebze soslarıyla servis edilmektedir.
- Et, balık, sebze veya peynirle doldurulan tortelli, tortellini ve tortelloni, ister klasik tereyağı veya adaçayı sosları ile, ister lezzetini arttırmak için özel olarak seçilmiş tariflerle tüketilebilir.
- Kuru makarna, suyla karıştırılmış durum buğdayı ununun en basit bileşimine sahiptir. Tüm dünyada beğeni toplayan spagetti bunlardan biridir, domates, sebze, balık veya deniz tarağı sosları ile tüketilebilir.
- Otantik all'amatriciana makarnası yapmak için özellikle seçilecek olan Bucatini, uzun tüplerdir. Düz, 3 mm genişliğinde ve 26 cm uzunluğunda olan linguineler Ligurya'da çok yaygındır. Genel olarak, bu iki çeşit makarna, bir sebze veya balık bazlı soslar ile servis edilir.
- Penne kısa makarnadır. Penne; rigatoni veya tortiglioni gibi birkaç varyasyona sahiptir, ancak tüm penne makarnalar düz veya çıkıntılı olabilen silindirlerdir. Bu makarna çeşidi mutfakta sosu tutması açısından da önemli bir avantaja sahiptir.

- Merkezlerine sıkıştırılarak kelebek oluşturan farfalle; bezelye ile hazırlanan soslarla servis edilmektedir.

- Fusilli; Akdeniz sebze bazlı sosları ile hazırlanmaktadır (Capatti, 2011:243).

İtalyanlar taze makarna tüketseler bile bazen paketli ürünler almak zorunda kalabilirler bu durum da genellikle endüstriyel olarak üretilmiş taze makarnaları ve bunların kullanıma hazır ürünlerini satın alırlar (Capatti, 2011: 336).

Tagliatelle; Genellikle hem kuru hem de taze yumurtalı erişte ürünleri olarak bulunurlar. Pappardelle en geniş tagliatelledir. Bu lezzetli eriştelerin dilsel kökeni 'kişinin boğazını doldurmak' anlamına gelmektedir. En popüler yumurtalı erişte türlerinden biri olan tagliatelle yaklaşık 8 mm genişliğindedir. İsim anlamı İtalyanca tagliare, 'kesmek' fiilinden gelmektedir. Başlangıçta Bologna'da üretildiği bildirilmektedir ve et soslarıyla tüketilmektedir. Roma civarında, daha ince, daha kalın tagliatellelere Ligurya'da fettuccine veya trenette denir. Sebze, balık veya deniz ürünleri içeren krema veya tereyağlı soslar, pesto ile de servis edilmektedir. Tagliarellini yaklaşık 4 mm genişliğindedir. Yumurtalı eriştelerin en narin olan Tagliolini, sadece 1 mm genişliğindedir. Servis için tereyağı ve beyaz yer mantarı tercih edilmektedir (Pils vd. 2011: 38).

İtalyan mutfak kültüründe yemeklerde sos kullanımı yaygındır (Kırmızıkuşak, 2021:1190).

Roma'dan gelen spagetti a la carbonara 1950'den sonra yayılmış olduğu bildirilmektedir. Yağ veya tereyağı, guanciale (tuzlanmış ve kurutulmuş domuz yanağından pastırma) veya füme ile hazırlanabilir. Hemen hemen her restoranın ve her ailenin kendi carbonara tarifi vardır (Capatti, 2011:15).

İtalya'da öne çıkan soslar, ragù, pesto ve domates sosudur (Kırmızıkuşak, 2021:1190).

Pesto sos; genellikle soğuk olarak tüketilmektedir. Kıtalar arası ihracatlara bakıldığında başarılı şekilde ihraç edilen bir sostur. (Kırmızıkuşak, 2021:1191).

Pesto sos; fesleğen, sarımsak, parmesan, çam fıstığı, tuz ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır (Severini vd. 2008: 1045).

Domates ihracatı arttıktan sonra Akdeniz bölgesinde domates bazlı birçok sos türü üretilmiştir. Napoliten sos; İtalyan mutfağına özgü domates temelli soslara verilen addır. Napoli veya Napoletana adı ile de bilinmektedir. Genel olarak makarna üstünde veya yanında tercih edilmektedir (Kırmızıkuşak, 2021:1190).

İtalya'da, sos "la salsa" olarak bilinmektedir. Sos yapımında domatese ek olarak defne yaprağı, mantar, karabiber, et, kekik, havuç, zeytin, kereviz ve karanfil ilave edilmektedir.

İtalya harici ülkelerde, domates sosu et ve çeşitlerini içermeyen hazırlanmaktadır fakat isteğe bağlı olarak kıyma, sosis vb. et çeşitleri ile lezzetlendirilmektedir (Kırmızıkuşak, 2021:1190).

4.3 Antipasti

"Yemekten önce" anlamına gelen antipasti İtalyan başlangıç yemekleridir. Aromalı, lezzetli küçük mezelerdir. Sıcak, ılık veya soğuk antipasti, ekmek, salata ve bir kadeh şarapla birlikte hafif bir öğle yemeği için başlangıç olarak servis edilebilir (Ferguson, 2002:1).

Meze servisi yapma fikri, görkemli ziyafetleri tipik olarak bir dizi hafif yemekle başlayan, daha çeşitli olan eski Romalılara kadar uzanmaktadır. Bununla birlikte, yalnızca 1960'larda, modern İtalyan uygulamasının rutin olarak antipasti yemekleri ile yemeğe başlama uygulaması yaygınlaştığı bildirilmektedir (Contaldo, 2012:7).

Bu yemeklerden epeyce bulunsa bile amacı doyum değil, iştahı canlandırmaktır (Contaldo, 2012:7).

Bahsedildiği gibi antipasti bir tür başlangıçtır. İtalyan antipasti çeşitleri olarak; salamura zeytin, salamura soğan, dolma zeytin gibi çok çeşitli yerel spesiyaliteler bulunur. Mantar ve enginar, biber, patlıcan, kabak ve güneşte kurutulmuş domates gibi sebze ile hazırlanan antipasti çeşitleri bulunmaktadır. Ayrıca prosciutto veya pişmiş jambon, mortadella, bresaola, salam ve baharatlı sosis gibi soğuk etler veya zeytinyağı gezdirilmiş mozzarella tabakları veya domates dilimleri ile servis edilen alla caprese yer almaktadır (Contaldo, 2012: 7).

Pek çok İtalyan restoranının da size ilk sunulan şey, tuz, biberye ve kekik ile tatlandırılmış ve kabaca büyük parçalara ayrılmış bir rustik focaccio ekmeğidir (Contaldo, 2012:7).

Çoğu ülkede sadece bir meze servis edilir, ancak İtalyanlar genellikle cezbedici yemeklerden bir seçki yaparlar ve her birinden küçük miktarlarda salam, kurutulmuş et ve balık karışımıyla servis ederler. Bu tür yemeklerin ortak adı antipasti'dir (Moon, 1995:23).

Aşçı için antipasti sunmanın ana avantajı, yemeklerin çok azının büyük hazırlık gerektirmemesidir. Aslında, tabaklara konmaktan daha fazlasını gerektirmeyen çok çeşitli yiyecekler tercih edilebilir (Moon, 1995:23).

Mezeler, makarna bazlı başlangıçlar, tuzlu turtalar, mini volavan, terrin, muslar ve diğer tüm tarifler başlangıç olarak sunulur ve genelde resmi yemeklerde tercih edilir (Capatti, 2011: 110).

Antipasti çeşitleri;

- Caponata; Sicilya'dan gelen otlar ve sebzelerden oluşan ve yerel varyantları bulunan bir yemektir.
- Patlıcan Tonnato, maydanoz ve limonlu karides, siyah ve yeşil zeytin ile hazırlanan soğuk başlangıçlar bulunmaktadır.
- Panzanella, Pinzimonio, veya Bruschetta gibi sebze ağırlıklı, hafif başlangıçlar bulunmaktadır.
- Dolma Biber, kızarmış enginar ve aromalı sıcak haşlanmış zeytin sıcak sebze yemekleri arasında yer alır.
- Limonlu tarak ve sıcak maydanoz suyu ile hazırlanan deniz tarağı gibi balık versiyonları da bulunmaktadır.

Lezzetli ve sağlıklı olan antipasti, meze veya atıştırmalık olarak servis edilmektedir (Ferguson, 2002: 1).

İtalyan'ın balık antipastisi çeşitleri;

- Acciughe al verde (Piedmont); Sarımsak, maydanoz, limon suyu ve zeytinyağı ile marine edilmiş hamsi.
- Baccala mantecato (Veneto): Frenk soğanı, sarımsak ve yağ ile kurutulmuş morina.
- Bottarga (Sardunya): İnce dilimler halinde kurutulmuş, tuzlanmış ton balığı yumurtası, zeytinyağı ve limon suyu ile servis edilir.
- Moscardini (Liguria): Domates, biberiye ve sarımsakla kavrulmuş minik kalamar.
- Mussoli in salata (Friuli-Venezia Giulia): Maydanozlu limon suyu ve zeytinyağında buğulanmış midye
- Mustica (Calabria): Baharatlı biber turşusunda tuzlu hamsi.
- Pesce scabecciau (Sardunya): Sarımsak, maydanoz ve domates ile sirke turşusunda pişirilmiş küçük balık.
- Sfogie in saor (Veneto): Tatlı ve ekşi sirke ile kuru üzüm ve baharatlarla hazırlanan dil balığı çeşididir (Pils vd. 2011: 21).

4.4. Risotto

Lombardiya'dan Carnaroli, risotto pirincinin aristokrati olarak kabul edilir. (Antonio Carluccio buna 'pirincin Ferrari'si' der) ve Risotto Milanese geleneksel olarak sadece onunla yapılmaktadır. Arborio'dan daha uzun taneli ve daha hassas olan Carnaroli, son derece emici olan ancak sertliğini koruyan, çok kremi ama yapışkan veya yoğun olmayan bir risotto yapan çok yönlü bir tahıldır. Risotto Milanese yapımı için; tereyağı, Parmesan ve iyi yapılmış bir stok tercih edilmektedir. Genellikle sığır eti ile hazırlanan stok kullanılmaktadır. Sığır eti ile hazırlanan stok tarife zengin, derin bir aroma katmaktadır. Yerel varyasyonlara bağlı olarak tavuk suyu da kullanılabilir. Bir diğer önemli bileşen ise safrandır. Dünyanın en pahalı ve egzotik baharatlarından biri olan safran, İtalya'da az miktarda ancak çok yüksek kalitede yetiştirilmektedir. Zafferano (İtalyan safranı) dünyanın en iyileri arasındadır (Barrell ve Wright 2015; 105).

4.5. Tiramisu

Tiramisu; kahve ve liköre batırılmış ve tatlandırılmış mascarpone ile kaplanmış sünger kek veya savoiardi bisküvisinden oluşmaktadır. Üst katmanında kakao bulunmaktadır (Evans vd. 2000: 72).

Kelime anlamı olarak tiramisu 'al beni' anlamına gelir (Contaldo,2012: 230). Tiramisu adı, İtalyanca tira (çek/kaldır), mi (ben) ve su (yukarı) kelimelerinden gelir (Barrell ve Wright, 2015: 61).

Savoiardi bisküvileri, espresso ve mascarpone'dan oluşan bu zengin 'beni al' tatlısının kökenleri hararetle tartışılmış olabilir, ancak dondurmanın yanı sıra tartışmasız İtalya'nın en bilinen tatlı ikramıdır (Barrell ve Wright, 2015: 61).

Bazıları, kökenini Medici mahkemelerine atfetse de, 1960'lardan önce yemek kitaplarında yer almamaktadır. Bununla birlikte, bu kremalı pastanın kökenine dair çoğu açıklama, yaratılışını Le Beccherie restoranındaki Treviso'ya ait olduğunu vurgulamaktadır. Alba Campeol, kayınvalidesinin ona çok ihtiyaç duyduğu, destek vermek için kahveye batırılmış Savoiardi bisküvileri yeme tavsiyesinden esinlenerek tarifi bulduğu bildirilmektedir. Oğlu Carlo, bu tatlıyı Le Beccherie'nin menüsünün yıldızı yapmaya devam etmektedir (Barrell ve Wright, 2015: 61).

BÖLÜM 5: İTALYAN MUTFAĞINA AİT 5 RESTORANIN İNCELENMESİ VE BULGULAR

İstanbul ilinde bulunan İtalyan mutfağı üzerine çalışmakta olan 5 restoran incelenmiştir. Bu 5 restorandan elde edilen sonuçlar tablo ve açıklamalar halinde aşağıda belirtilmektedir. Restoranlar 1'den 5'e kadar olmak suretiyle tabloda değişmeden sıralanmıştır. Şeflere sorulan sorular tezin kapsam ve içeriğine yönelik hazırlanmıştır. Soruların amacı araştırmada elde edilen bilgilerin işlevselliğini ölçmektir. Şefler ile yapılan görüşmelerde sorulan sorular;

- Sizce İtalyan mutfağı günümüzde nasıl temsil edilmektedir?
- Sizce İtalyan mutfağı Türkiye'de layık olduğu şekilde uygulanmakta mı?
- En popüler bulunan ve denenmekte olan İtalyan lezzeti hangisidir?
- İtalyan mutfağı günlük mutfak anlayışımıza etkili midir?
- İtalyan mutfak tekniklerini günümüz mutfağında ne derece kullanmaktayız?
- Restoranlarda geleneksel bir İtalyan mutfak anlayışı hâkim mi?
- İtalyan mutfak kültürüne ait makarnanın Türkiye'de kullanımı, günlük mutfak anlayışımıza yansımaları hakkındaki fikirleriniz nelerdir?
- Sosyal medya kullanımının, yemek fotoğrafları paylaşmanın, öneri yapmanın, yemekler ve restoranlar üzerine etkileri hakkında düşünceleriniz nelerdir?
- İtalyan mutfağının bu kadar beğenilmesinin sebebi sizce mutfak kültürü anlamında benzer olmalarından kaynaklı mıdır?

Tablo 1
Şefler Hakkında Bilgiler

Değerlendirme ölçütleri	Restoran 1	Restoran 2	Restoran 3	Restoran 4	Restoran 5
Yaş(25-35,36-45, 46-55)	36-45	46-55	36-45	36-45	25-35
Eğitim durumu(aşçılık)	Üniversite	Üniversite	Üniversite (gastronomi)	Lise	Üniversite

veya gastronomi)					
Türk/Yabancı	Yabancı (İtalyan)	Yabancı (İtalyan)	Yabancı (İtalyan)	Türk	Türk
Kaç yıldır İtalyan mutfağı üzerine çalışmakta (1- 5,6-10,11- 15,16-20)	11-15	16-20	6-10	6-10	6-10

Tablo 1 incelendiğinde şeflerin %80'inin üniversite mezunu olduğu görülmektedir, %20 oranında ise üniversitenin gastronomi alanından mezun oldukları görülmektedir. Bu sonuç ile şeflerin %60'nin üniversite bitirmiş olmalarına rağmen meslek hayatları ile okul hayatlarının farklı olduğu, mesleği daha sonradan tercih ettikleri gözlemlenmiştir. Şeflerin %60'ı İtalyan uyruklu %40'ı ise Türk'tür. Şeflerin %60'ı 6-10 yıl arasında İtalyan mutfağı alanında deneyime sahip oldukları belirlenmiştir.

Tablo 2
Restoranların İtalyan Mutfağı Hakkında Menü Oluşturması İçin Danışman Şef Tercih Edip Etmediklerinin Belirlenmesi

	Restoran 1	Restoran 2	Restoran 3	Restoran 4	Restoran 5
Menü için yabancı (İtalyan) bir şef ile anlaştınız mı?	Hayır	Hayır	Hayır	Evet	Evet

Tablo 2 incelendiğinde restoranların %60'ının menü oluşturması için İtalyan bir şef ile anlaşma yapmadıkları bilgisine ulaşılmıştır. Bunun nedeninin İtalyan kültürüne hâkim, İtalyan uyruklu şefler ile çalışmalarına bağlı olduğu belirtilmiştir. %40 oranında ise İtalyan mutfağını iyi temsil edip uygulayabilmek adına İtalyan mutfağı üzerine hâkim şefler ile menü ve tarifler için anlaşıldığı belirtilmiştir.

Tablo 3
İtalyan Mutfağının Restoranlara Ne Oranla Yansıtıldığı

	Restoran 1	Restoran 2	Restoran 3	Restoran 4	Restoran 5
Sezonluk menü değişimi yapılmakta mı?	Evet	Hayır	Hayır	Evet	Evet
Ürünler İtalya'dan temin edilmekte mi?	Evet	Hayır	Evet	Evet	Evet
Orijinal tariflere sadık kalındı mı?	Evet	Evet	Evet	Evet	Evet
Türk damak tadına göre menüde değişimler yapıldı mı?	Evet	Evet	Evet	Hayır	Hayır
Geleneksel İtalyan mutfak kültürüne mi sadık kalındı yoksa özgün bir menü mü oluşturuldu?	Kısmen	Kısmen	Kısmen	Evet	Evet

Tablo 3 incelendiğinde restoranların %60'ının sezonluk menü değişimi yaptığı belirlenmiştir. %80 oranında ise İtalya'dan ürün temin ettikleri belirlenmiştir. Bunun nedeninin İtalyan mutfağını en iyi şekilde temsil etmek ve İtalya'da üretilen yemekler ile Türkiye'de üretilen yemeklerin aynı tada ulaşmaları olduğu restoranlar tarafından belirtilmiştir. Restoranların %100 orijinal tariflere sadık kalındığı belirlenmiştir. Restoranların %60'nın Türk damak tadına uygun değişiklikler yaptığı belirlenmiştir. Değişim yapan restoranların orijinal tariflere ek olarak Türk damak tadına uyum sağlayacak ekstra tarifler eklediklerini belirtmişlerdir. Örnek olarak; Pizza çeşitlerinde İtalyan mutfağın da görülen çeşitlerin yanı sıra Türkiye de tüketilen sucuk, sosis gibi ürünlerle hazırlanan pizzalar menüde yer almaktadır. Restoranların %40'nın Türk damak

tadına uygun değişim yapmadığı belirlenmiştir. Türk damak tadına uygun değişim olmamasının sebebini ise şefler İtalyan mutfağına sadık kalmak istemeleri olarak açıklamışlardır. Restoranların %60'nın kısmen sadık kaldığı, %40'nın ise geleneksel İtalyan mutfak kültürüne sadık kaldığı belirlenmiştir. Kısmen sadık olmalarının sebebini ise Türkiye'de restoran işlettikleri için Türk damak tadına uygun tariflere yer vermeleri, kendi restoranlarına ait özgün tarifler kullanmaları olarak belirtmişlerdir.

Tablo 4
Makarna, Pizza, Antipasti, Risotto ve Tiramisunun Tercih Oranları

	Restoran 1	Restoran 2	Restoran 3	Restoran 4	Restoran 5
Pizza	4	5	3	5	4
Makarna	4	3	5	5	5
Antipasti	1	1	2	1	5
Tiramisu	3	2	5	2	2
Risotto	1	1	1	1	5

Not: şeflere sipariş girdisi olarak 5 yiyecek arasından hangisinin daha sık sipariş edildiğini 1 ve 5 arasında puanlamaları istenmiştir. 1. Nadiren, 2. Az, 3. Orta, 4. Çok, 5. Sık sık.

Puan ölçeği doğrultusunda pizzanın %40, makarnanın %60, antipastinin %20, tiramisunun %20, risottonun %20 oranında sipariş verildiği belirlenmiştir. Oranlar karşılaştırıldığında makarnanın %60 oranı ile diğer çeşitlere kıyasla daha çok tercih edildiği belirlenmiştir. Risotto, tiramisu ve antipastinin diğer çeşitlere göre %20 oranında daha az tercih edildiği belirlenmiştir.

Yukarıda şefler ile yapılan görüşmelerde sorulan sorular belirtilmiştir. Sorulara verilen cevaplar tez araştırması sonucunda elde edilen bilgileri tasdik eden veya etmeyen olmak üzere derlenmiş ve bu derleme doğrultusunda yöntem kısmı oluşturulmuştur. Derleme esnasında şefler tarafından ifade edilen, tez için önem arz eden birkaç görüş sorusu ve cevabı ile aşağıda verilmiştir.

Restoran1 şefinin 'İtalyan mutfağının günümüzde nasıl temsil edildiği' ile ilgili görüşleri;

‘...İtalyan mutfak kültürü şu an çok revaçtadır. Türkiye’de son yıllarda makarna ve pizza üzerine kurulmuş bir İtalyan mutfağı görülmektedir fakat bu dağın sadece bir parçası gizli kalmış birçok lezzet gün yüzüne çıkmayı beklemektedir. İtalyan mutfak kültürünü günümüzde hak ettiği biçimde temsil eden restoranlar dışında bahsettiğim haliyle pizza ve makarna gibi tek düzede tutan pek çok işletmede bulunmaktadır...’

Restoran3 şefinin ‘Sizce İtalyan mutfağı Türkiye’de layık olduğu şekilde uygulanmakta mı?’ sorusuna cevabı;

‘...Bu soruda biraz kişisel bir yaklaşımda bulunmak istiyorum İtalyan kökenli bir şef olarak kısmen layık olduğunu düşünmekteyim. Türk mutfağını çok seviyorum ve baktığımda Türk mutfağına verilen özverili tutumun İtalyan mutfağına verilmediğini düşünmemekteyim. Türk şefler kendi yöresel ürünlerini temin edip, geleneksel hali ile hatta geleneksel sunumu da dahil (bakır kaplar vb.) hazırlarken İtalyan mutfağı kısmında buna çok sık rastlayamıyoruz. Bu kısmi olarak teknik bilmemek, ürün temin edememek, geleneksel halini öğrenmemiş olmak, İtalyan kültürünü anlamamış olmaktan geçmektedir. Şef yerine bir tüketici olarak baktığımda belli başlı yerlerde yemek yemeyi tercih etmekteyim...’

Restoran2 şefinin ‘Restoranlarda geleneksel bir İtalyan mutfak anlayışı hâkim mi?’ sorusuna yanıtı;

‘...Hayır diğer meslektaşlarım bana katılmayabilir fakat çok geleneğe bağlı kalınarak yansıtılan tabaklar ve menüler olduğunu düşünmemekteyim. Bunun en büyük sebebi geleneksel bir mutfak yaratmanın temelini kullanan malzemelerin bölgeye özgü olmasıdır. Örnek verecek olursam zeytinyağı ülkemizde de üretimi yapılmakta olan bir ürün lakin tat, koku, doku ve renk olmak üzere pek çok etmende farklılıklar gözlenmekte bu da ortaya çıkan ürünü fazlası ile etkilemektedir. Yurt dışından ürün temini yapılmaktadır fakat vergi yüksekliliği, lojistik sıkıntısı gibi bazı durumlar bizlerinde işini zorlaştırmakta bu yüzden yerel ürünler kullandığımız da olmaktadır...’

Restoran5 şefinin ‘En popüler bulunan ve denenmekte olan İtalyan lezzeti hangisidir?’ sorusuna cevabı;

‘Türkiye’de bakıldığında göze çarpan pizza ve makarna üzerine kurulmuş bir popülerlik bulunmakta bunun dışında restoranlar açısından baktığımızda ise şarap ile tüketimi sevilen antipasti ve peynir tabakları, tatlı kapanışlar için tiramisü, öğlen için pizza veya makarna, akşam yemeklerinde genellikle minestrone çorbası, osso buco gibi ana yemeklere eşlik eden risotto tercih edilir. Genele bakıldığında bolonez soslu spagetti,

pizza margherita, tiramisu, pesto soslu penne, napoletana soslu fettucini popülerlikte üst sırada olan ürünler arasında yer almakta, tüketicilerin sık tercihi olarak klasikleşmiş ürünlerdir.’

‘İtalyan mutfağı günlük mutfak anlayışımıza etkili midir?’ sorusuna verilen cevapları genelleme olarak belirtilmiştir;

Şeflerin genel bakışı etkili olduğu yönündedir fakat bunun farkındalık kazanmadığını açıklamışlardır. Bakıldığında İtalyan mutfak kültüründe yer alan makarnanın Türk mutfağında özellikle günlük hayatta sık tercih edilmesi bir etkidir. Bu etkiyi şefler kültür benzerliği olduğuna dikkat çekmişlerdir. Bilindiği üzere Türk mutfağında erişte yapımı ve tüketimi bulunmaktadır bu sebep ile makarna tüketimine yabancı kalınmadığı ve kolayca adapte olunduğu belirtilmiştir.

Restoran4 şefinin ‘İtalyan mutfak tekniklerini günümüz mutfağında ne derece kullanmaktayız?’ sorusuna görüşü;

‘...Restoran mutfaklarında tekniğe daha çok rastlanmaktadır fakat evlerimizde yemek yapılırken çok fazla teknik kullanıldığını düşünmemekteyim. Türk mutfağına baktığımızda anne tekniği diyebileceğimiz bir teknik anlayışı söz konusudur. Örneğin; göz kararı yemek yapımı. Ölçü ve tarif kullanılmadan, evde bulunan malzemelerin değerlendirildiği, tamamen el lezzetinin katıldığı belki beş yıldızlı otel restoranında bulunamayacak lezzetler ortaya çıkmaktadır. Bir şef olarak evde yemek yaptığımda ölçü veya tarife bağlı kalmadığım da olmaktadır. İtalyan mutfağı ve Türk mutfağı olarak kıyaslayacak olursam bir örnek olarak; Annemin yaptığı bolonez soslu makarnanın tadı hala damağımda ama bir şef olarak baktığımda teknikten ziyade anne usulü ile yapılan kıymalı makarnadır. Çoğunlukla yemeğin adı sabit bunun sebebi kültürümüze öyle geçmesi ama farklı teknikler ile üretim söz konusudur...’

Restoran5 şefinin ‘İtalyan mutfak kültürüne ait makarnanın Türkiye’de kullanımı, günlük mutfak anlayışımıza yansımaları hakkındaki fikirleriniz nelerdir?’ sorusuna görüşü;

‘Makarna; günlük mutfak anlayışımızda ana yemeğin yanına eşlikçi olarak verilmektedir. Türk mutfak tarihi ile kültürü açısından erişte yapımı ve tüketimine alışığızdır. Türk mutfağında İtalya’ya göre makarnanın kuru, paketlenmiş hali sıkça kullanılmaktadır. Bunun muhtemel sebebi pratik hazırlanması, kolay stoklanabilmesi, maliyet açısından ucuz olması, paketli halde uzun süre dayanması olduğunu düşünmekteyim. Restoranlara göre evlerde makarna pişirmek için birçok teknik uygulanmaktadır bu yöntemlerden hangisinin doğru olduğu tabii ki tartışılır.

BÖLÜM 6: İTALYAN MUTFAĞINA AİT TARİFLERİN TÜRK MUTFAĞINDA YAPILAN TARİFLER İLE KARŞILAŞTIRILMASI

Bu bölüm, üniversite dönemi boyunca İtalyan mutfağı dersi ve Türk mutfağı dersinde görülen tarifler ve tez yöntemi doğrultusunda gezilen restoranların tarifleri baz alınarak hazırlanmıştır. Ek-1 kısmında verilen destekleyici görseller üniversite döneminde uygulanmış tariflerdir.

PARMİGIANA Dİ MELANZENE

Malzemeler	TARİF
700 gr patlıcan uzunlamasına kesilmiş	<p>Patlıcan dilimlerini bir kevgir içine koyun, tuzlayın ve 1 saat süzölmeye bırakın. Bu sırada domatesleri 4 veya 5 fesleğen yaprağı, bir tutam tuz, karabiber ve şeker ile bir tencereye koyun ve sık sık karıştırarak yüksek ateşte 15-20 dakika pişirin. Tavayı ocaktan alın ve domatesleri ezin. 25 ml domates sosu elde etmek gereklidir. Fırını önceden 180°C'ye ısıtın. Patlıcan dilimlerini yıkayıp kurulayın. Yağın üçte birini bir tavada ısıtın ve patlıcan dilimlerini her iki tarafı altın rengi olana kadar kızartın. Gerektiğinde yağ ekleyin. Kâğıt havluların üzerine çıkarın. Dörtte bir domates sosunun dörtte birini kare bir fırın tepsisine (20 x 20 cm) dökün ve üzerini hafifçe üst üste gelecek şekilde bir kat patlıcan dilimleriyle örtün. Parmesan serpin, birkaç dilim mozzarella peyniri, fesleğen yaprağı ve 2 yemek kaşığı çırpılmış yumurta ile kaplayın. Malzemeler bitene kadar dönüşümlü olarak devam edin, domates sosuyla kaplanmış ve parmesan serpilmiş patlıcan dilimleri ile bitirin. Tereyağı serpin ve 30 dakika pişirin. Sıcak ve soğuk servis edilebilir.</p>
50 gr domates çekirdekleri alınmış	
1 çk şeker	
½ demet fesleğen	
10 yk zeytinyağı	
50 gr rende parmesan	
100 gr mozzarella dilimlenmiş	
2 yumurta	
25 gr tereyağı	
1'er çk tuz ve karabiber	

(Capatti, 2011; 605)

TÜRK MUTFAĞINDA YAPILAN MELANZENE

Malzemeler	Tarif
1 çay bardağı sıvı yağ kızartmak için	<p>Tarif</p> <p>Bostan patlıcan halka halka kesilir. Tuzlu suda bekletilerek karası çıkması beklenir. Kenarda domates sos hazırlanır. Doğranmış Domatesler tavada zeytinyağı ve sarımsak ile kavrulur. Kavrulduktan sonra üzerine 1yk salça eklenir rengi iyice kırmızı olsun diye. Altı kapatılmadan önce karabiber, pul biber ve tuz eklenir. Patlıcanlar önlü arkalı kızartılır. Kaşar rendelenir. 1 kişilik olacak şekilde tek tek sıralanır. Fırın tepsisine bir patlıcan, biraz sos konur ve tekrar kat çıkılır üç kat olduktan sonra üzerine kaşar serpilir. Üstü kızarana 180 °C fırında pişirilir.</p>
1 kg bostan patlıcan	
5 adet domates	
1 yk salça	
1'er çk tuz, karabiber ve pul biber	
1 diş sarımsak	
50 gr kaşar	

Tariflerden belli olduğu üzere patlıcan farklılığı, porsiyon farklılığı, sos ve teknik farklılıkları görülmektedir. Salça kullanımı Türk mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır bu neden ile tariflerde domates yerine ya da domatese eşlikçi olarak salça kullanımı olduğu ve İtalyan mutfağına özgün tariflerde de bu alışkanlıkların devam ettirildiği görülmektedir.

MILANESE RISOTTO

Malzemeler	Tarif
1,5 L et suyu	<p>Et suyunu kaynatın, kaynamaya devam etmesi için ısıyı azaltın. Bu adımı takip etmeye dikkat edin: çok soğuk bir et suyu risotoyu yapışkan hale getirecektir. Bir tavada dana iliğini tereyağı ile eritin. Soğanı ekleyin ve düşük ateşte, düzenli</p>
80g tereyağı	
20 gr dana iliği	

1 küçük doğranmış soğan	<p>olarak karıştırarak, 15 dakika veya soğan yarı saydam olana kadar soteleyin. Pirinci ekleyin ve pirinç taneleri yarı saydam olana ve tereyağı ile kaplanana kadar 1 ila 2 dakika ara vermeden karıştırmaya devam edin. Kullanıyorsanız şarap ekleyin ve buharlaşana kadar ateşte karıştırın. Bir kepçe sıcak et suyu ekleyin ve tamamen emilene kadar karıştırarak pişirin. Tamamen emilmesi için yavaşça karıştırarak, kepçe dolusu et suyunu yavaş yavaş eklemeye devam edin. Et suyunun pişirme aşamasında kaynamaya devam ettiğinden emin olun. Tüm bu adım için 15 ila 20 dakika sayın. Düzenli olarak karıştırmak, müstahzarı iyice emülsifiye etmek ve nişastayı pirinçten ayırmak önemlidir: Böylece kremi bir dokuya sahip bir risotto elde edeceksiniz. Bu arada suyu kaynatın, ısıya dayanıklı bir kaptaki safranın üzerine 2 yemek kaşığı dökün ve demlenmeye bırakın. Ara sıra pirincin pişme durumunu kontrol edin: tamamen ezilmeden yumuşak olmalıdır. Et suyunun son kepçesini eklerken demlenmiş safranı da ekleyin. Pirinç piştikten sonra tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın (Parmesan peynirinin tuzlu olduğunu unutmayın), ardından ocaktan alın. Kalan tereyağını, ardından Parmesan'ı karıştırın. Servis yapmadan önce üzerini örtün ve 5 dakika bekleyin.</p>
350 gr risotto pirinci	
12 cl beyaz şarap	
½ çk. çay kaşığı safran	
80 g taze rendelenmiş parmesan	
1 çk tuz ve karabiber	

(Capatti, 2011:394)

TÜRK MUTFAĞINDA YAPILAN MİLANESE

Malzemeler	Tarif
1 çk tuz	Aspir otu sıcak suda rengini vermesi için bekletilir.
1 adet soğan	Soğan ve sarımsak zeytinyağında kavrulur. Pembeleşince üzerine beyaz sirke dökülür kokusu çıkana kadar kavrulur. Kenarda et ya da tavuk stok ısıtılır. Stok yapmak için soğan, havuç kavrulur üzerine et ya da tavuk kemiği eklenir iyice karamelize edilir. Üzerine su eklenir ve 4 5 saat iyice pişirilir.
1 diş sarımsak	Soğan ve sarımsaklı tavaya tuz ve pirinç eklenir. Risotto pirinci bulunamazsa baldo pirinç. Kavrulur daha sonra stok eklenir ve çektikçe stok eklenmeye devam edilir. Aspir otu eklenir ve sarı rengi verilir. Yumuşadıktan sonra parmesan ve tereyağı eklenir iyice karıştırılır ve servise alınır.
1yk zeytinyağı	
2yk beyaz sirke	
300 gr baldo pirinç	
50 gr parmesan	
1yk tereyağ	
1 litre stok Stok için; kemik, 3 adet havuç, 3 adet soğan 2 litre su.	
1 yk Aspir otu	

(Pescatore, 2009:92)

Tariflere bakıldığı zaman pirinçte değişik görülmektedir. İtalyan mutfağına özgü arborio pirincin yerine Türk mutfağında kullanılan baldo pirincin yer aldığı görülmektedir. Bir diğer farklılık ise şarap yerine sirkede olmuştur. Dini inançlardan ötürü bu alternatif kullanılmaktadır. Safran yerine aspir otu kullanılmasının nedeni alım gücüne bağlı olarak değişmektedir.

RİSOTTO FUNGHİ

Malzemeler	
40 gr zeytinyağı	
80 gr burnuaz doğranmış soğan	
1 k kekik	
1 k biberiye	
2 diş sarımsak	
200 gr pirinç arborio	
40 ml beyaz şarap	
45 gr tereyağ	
50 gr parmesan	
300 ml stok	
100gr porcini mantarı	
100gr kestane mantarı	
100gr morel mantarı	
50 gr mascarpone	
1 tutam maydanoz	
1 k tuz ve karabiber	
	<p style="text-align: center;">Tarif</p> <p>Morel mantarını iyice yıkanır. Ilık suyun içerisine konular ve bekletilir.</p> <p>Tavada zeytinyağını ısıtılır.</p> <p>Mantarlar taze baharatlar ve sarımsak ile sotelenir.</p> <p>Soğanlar ayrı tavada sotelenir.</p> <p>Soğanlar sotelendikten sonra pirinçler eklenir ve opak bir renk alana kadar kavrulur.</p> <p>Biberiye eklendikten sonra 4 dakika kadar kısık ateşte kavrulur. şarap ilave edilir ve çektirilir.</p> <p>şarap çekildikten sonra kepçe yardımı ile stok eklenir. Pirinçler stoğu çektikçe azar azar kepçe yardımı ile stok eklenir, mantar suyu lezzet vermesi için ilave edilir. Risotto kıvam aldıktan sonra tereyağı, mascarpone ve parmesan ile bağlanır.</p>

(Capatti, 2011:393)

MANTARLI RİSOTTO

Malzemeler	Tarif
250 gr kültür mantarı	<p>Kültür mantarı temizlenir. Jülyen şeklinde doğrandıktan sonra sıvıyağ ile kavrulur. Kavrulduktan sonra soğuması için kenarda bekletilir.</p> <p>Soğan ve sarımsak tavada kavrulur.</p> <p>Kavrulan soğan ve sarımsağa pirinç ilave edilir. Pirinç opak renk aldıktan sonra stoktan kepçe yardımı ile azar azar ilave edilir. Kıvam aldıktan sonra kültür mantarları ilave edilir.</p> <p>Tereyağ ve parmesan ile bağlanır.</p>
10 yk Ayçiçek yağı	
1 tane soğan	
1 diş sarımsak	
1 l et veya tavuk stok	
300 gr baldo pirinç	
2 yk tereyağ	
50 gr parmesan	

İki mantarlı risotto tarifine bakıldığında olan değişimler; üç mantar çeşidi yerine bir mantar kullanılması, şarap kullanılmaması ve mascorpone kullanılmaması olarak görülmektedir. Şarap dini inançlardan ötürü isteğe bağlı kullanılır.

BOLONEZ SOSLU TAGLIATELLE

Malzemeler	Tarif
12 ml beyaz şarap	<p>Zeytinyağı ve tereyağını bir tencerede orta ateşte ısıtın, soğanı ekleyin. 2 dakikada bir karıştırarak 5 ila 10 dakika terletin. Kereviz ve havucu ekleyin, kapatın ve 5 ila 10 dakika daha pişirin: sebzeler yumuşamalı ve kenarlarından büzülmeye başlamalıdır. Sarımsak ekleyin ve 1 dakika daha pişirin.</p>
1 yk domates püresi	
1 diş sarımsak	

250 gr kıyma	Kıymayı ekleyin ve tahta kaşıkla parçalayın. Oldukça yüksek bir ısıya getirin, ardından 10 dakika kahverengileşmeye bırakın. Domates püresini ekleyin, bir dakika daha pişirin, 12 ml sek beyaz şarap ve 10 ml su ekleyin. Isıyı en aza indirin, kapatın ve sos çok kalınlaşırsa 10 ml su ekleyerek 20 dakika kadar pişirin.
2 ky tereyağ 2 yk zeytinyağı	
1 adet soğan	
1 adet havuç	
1 adet kereviz	
20 ml su	

(Capatti, 2011:61)

Malzemeler	<p style="text-align: center;">Makarna Hamuru</p> <p>İrmiği çalışma yüzeyine dökün ardından 20 santimetre çapında havuz şeklide açın. Bir kaptta yumurta sarılarını tuzla birlikte çırpın ve irmiğin içerisine dökün.</p> <p>Parmak uçlarınızla yavaş yavaş yoğurun. Çok yapışkansa un ekleyin, katıysa ıslak ellerle yoğururken biraz su ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar işleme devam edin. En az 1 saat dinlendirin.</p>
200 gr irmik (0 numara)	
2 yumurta sarısı	
1 yk zeytinyağı	
1 yk tuz	
Servis için; parmesan eklenebilir.	

(Capatti, 2011:312)

KIYMA SOSLU MAKARNA

Malzemeler	Tarif
1 paket makarna	<p>İstenilen makarna suda 15 dk yumuşayana kadar haşlanır. Sos için soğan, sarımsak yağda kavrulur. Kavrulan soğan ve sarımsağa kıyma ilave edilir. Kıyma kavrulduktan sonra üzerine domates ve salçalı su eklenir, kaynatılır.</p> <p>Kaynayınca tuz, karabiber ve pul biber eklenir.</p> <p>Servise hazır.</p>
1 tane soğan	
1 diş sarımsak	
150 gr kıyma	

2 kaşık salça (1 bardak su ile açılır)	
1 çk tuz, karabiber ve pul biber.	
5 adet domates	

Kıymalı makarna sosu Bolognese sostan esinlenerek yola çıkılmış bir tariftir. Bolonez sosa göre daha kısa sürede pişmektedir ve malzemelerde farklılıklar görülmektedir.

PESTO SOS

Malzemeler	Tarif
25 fesleğen yaprağı	Fesleğen yapraklarını çam fıstığı, tuz, karabiber ve sarımsakla birlikte mikserin kasesine koyun. Kısa bir süre orta hızda çalıştırın, parmesan ve pecorino ekleyin ve hızlıca tekrar karıştırın. 10 ml zeytinyağını ekleyin ve karışım homojen olana kadar karıştırılır.
40 gr çam fıstığı	
1 diş sarımsak	
25 gr parmesan	
25 gr pecorino (İtalyan peyniri)	
10ml zeytinyağı	
1çk tuz ve karabiber.	

(Capatti, 2011:82)

ISPANAK PESTO

Malzemeler	Tarif
Yarım kilo ıspanak	Ispanaklar yıkandıktan sonra mikserine alınır. Zeytinyağı, çam fıstığı eklenir ve çekilir. Kıvam alınca içerisine parmesan eklenir ve çektilir. Tuz eklenir ve servise hazır.
10 ml zeytinyağı	
20 gr çam fıstığı	
50 gr parmesan	
1 çk tuz	

Ispanaklı pesto, pesto sosundan yola çıkılarak farklılık olması ve değişiklik olması amacı ile üretilmiştir. Fesleğen yerine ıspanak alternatif olmuştur.

TİRAMİSU

Malzemeler	Tarif
2 yumurta sarısı	Yumurta aklarını temiz bir kaptan sertleşene kadar çırpılır. Farklı bir kaptan yumurta sarılarını ve şekerini berrak ve köpüklü bir karışım elde edene kadar çırpılır. Önce mascarpone sonra yumurta akını yavaşça yumurta sarılarına ilave edin. Dikdörtgen bir kalıbın altına saviordi ile kaplayın. Kahlua, espresso ve toz şekerini karıştırın ve saviordilerin üzerine gezdirin, derseniz saviordileri karışıma batırabilirsiniz. Mascarpone kreması ile kaplayın. Krema bitene kadar katmanlara devam edin. Kakao serpin buzdolabında en az 3 saat bekletin.
2 yumurta beyazı	
1 yk toz şeker	
200 gr mascarpone	
2 kaşık kahlua	
1 paket saviordi bisküvi	
1 kaşık espresso (100ml su ile açılır.)	
3 kaşık kakao	

(Capatti, 2011:1313)

TÜRKİYEDE YAPILAN TİRAMİSU

Malzemeler	Tarif
1 paket kedi dili	Süt, nişasta, un ve şeker tencerede kaynayan kadar pişirilir. Muhallebi kıvamında olunca içerisine vanilya eklenir. Soğumaya alınır soğuyunca içerisine labne eklenir ve çırpılır. Granül kahve süt, su ve şeker ile karıştırılır. Kedi dili kahveli karışıma batırılır ve tepsiye alınır üzerine muhallebi eklenir ve tekrar bir kat çıkarılır. En üst muhallebi katmanına kakao serpilir.
1 L süt	
2 yk buğday nişastası	
3 yk buğday unu	
1 sb şeker	
1 paket vanilya	
2 yk granül kahve (1 yk şeker, yarım bardak süt yarım bardak su ile açılır.)	
3 kaşık kakao	

KEK TABANLI TİRAMİSU

Malzemeler	Tarif
Kek için; 4 adet yumurta	<p>Kek için yumurta ve toz şekeri çırpılır. Un, kakao, kabartma tozu elenerek eklenir. Vanilin ilave edilip iyice karıştırılır.</p> <p>Orta boyutlu borcam da veya yuvarlak şekilde olan kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir ve soğumaya bırakılır. Muhallebi için; Süt, şeker, yumurtanın sarısı ve un bir tencereye alınır ve kaynayınca dek pişirilir. Vanilin eklenip, kaynatıp ocaktan alınır. Labne eklenip güzelce harmanlanana dek karıştırılır. Kahve, şeker ve kaynamış suyu karıştırılır.</p> <p>Pasta keki ikiye kesilir ve ayrılır. Kahvenin yarısı ile ıslatılır ve kremanın yarısı üzerine sürülür, yayılır. Diğer Pasta kekini kremanın üzerine kapatın, aynı işleme devam edin. İsteğe göre kremayı sıkın isteğe göre sürün. En son kakao serpilir.</p>
3 yk toz kakao	
1'er paket kabartma tozu ve vanilin	
1 sb toz şeker	
1 sb un	
Muhallebi için; 1 L süt	
1 yumurta sarısı	
7 yk un	
250 gr labne	
1 adet vanilin	
1 sb toz şeker	
Kahve karışımı için; 2 yk kahve, 1yk şeker, 1 sb su.	
Kakao	

Dini inançlardan ötürü likör yerine granül kahve tercih edilmiştir. Kedidili yerine alternatif olarak kek ile yapılan tarifler görülmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Tezin kapsamı ve içeriği doğrultusunda yapılan araştırmalar sonucunda mutfak kùltürü oluşunun kùltürel farklılıklarla bağlı olduğu saptanmıştır.

Yemek kùltürünün oluşmasında; inanç, ekonomik durumlar, sosyal, kùltürel etkilerin bir bütüne dayandığı yapılan araştırma sonucunda gözlemlenmiştir. Hangi yemeğin hangi malzemeler ile üretileceği, hangi araç gereçle hazırlanıp ne şekilde pişirileceği toplumdan topluma farklılık gösteren bir durumdur (Efendi ve Atay, 2020:569).

Her milletin, ülkenin yapısı ve alışkanlıklarına bağlı kendine özgü mutfağı vardır (Efendi ve Atay, 2020: 569). Araştırma sonucunda küreselleşme ile farklı ülkelerin yemek kùltürleri yayılmakta ve bu sebeple ülkelerin damak tatları, yemek tarzları, kùltürleri değişim ve gelişim gösterdiği belirlenmiştir.

Küreselleşmenin etkisi olarak görölen gastronomi turizmi sayesinde ülkeler arası etkileşimlerin arttığı belirlenmiştir. Ayrıca gastronomi turizmi gerek uluslararası gerekse ulusal düzeyde kazandığı büyük boyutlardaki yatırımlar sayesinde iş hacmini geliştirici, döviz sağlayıcı, gelir yaratıcı ve istihdam alanlarını arttırıcı bir nitelik kazanmıştır (şanlıer, 2005:214) Unutulmaya yüz tutmuş ya da unutulup gidilebilecek yemekleri kurtarmak, Türk Mutfağının özünü bozmadan ilerletmek, yerini korumak, sürdürmek için mutfağımızı turizmin ayrılmaz bir parçası olarak tanıtmak gerekmektedir (şanlıer, 2005:214).

Araştırma konusu olarak belirlenen İtalyan mutfağının, Türk mutfağında zaman içerisinde yer edindiği sonucuna varılmıştır. Osmanlı Devleti döneminde girilen siyasi ve ticari ilişkilerin, Cumhuriyet döneminde Batı etkisi ile artması sonucu restoran mutfaklarında rastlanan İtalyan mutfağı, Cumhuriyet Dönemi basılan yemek kitapları, gazeteler ile ev mutfaklarına ve gündelik yaşama dahil olmuştur.

Türk mutfağında benimsenen ve yaygınlaşan İtalyan lezzetlerinin belirli kıstaslar sonucu değişime uğradıkları belirlenmiştir. Bu değişimlerin sebepleri; alışkanlıklar, damak tadı, dini inançlar, ekonomik etkenler ve kùltürel unsurlar olduğu sonucuna varılmıştır. Dini etkenlerden ötürü alkol içeren tariflerin Türk mutfağında değişime uğradığı görölmektedir. İtalyan mutfağında tiramisü likör ile hazırlanırken Türk mutfağında granül kahve ile hazırlanan tariflere rastlanmıştır. Ülkeler farklı ülkelerden etkilense dahi kendi

yaşam tarzına özgü yenilikler getirmiş oldukları görülmektedir. Farklı mutfak kültürlerinin oluşumu bu etkenlere bağlıdır.

Araştırma süresince İtalyan mutfağı ve Türk mutfağı tarihi, yemekleri, kültürel oluşumu incelendiğinde iki mutfak arasında hem benzerlikler hem farklar olduğu gözlemlenmiştir. İklim olarak benzerlik sağlayan iki ülkede genellikle aynı sebze ve meyvelerin yetiştirildiği görülmüştür.

Türk mutfağı ve İtalyan mutfağı kısmında bahsedilen İtalyan'ın güney ve kuzeyi ile Türkiye'nin doğu ve ege bölgeleri arasında benzerlikler görülmüştür. İtalyan'ın güneyinde patlıcan, domates, balık, tahıl ürünleri, koyun ve keçi sütünden elde edilen peynirler ve zeytinyağı hakimken Türkiye'nin Ege bölgesinde bu ürünlerin kullanımının yoğunlukta olduğu gözlemlenmiştir. İtalyan'ın kuzeyinde tereyağı, et, inek sütünden elde edilen peynirler, pirinç hakimdir Türk mutfağına bakıldığında Doğu bölgesinde bu ürünlerin hakimiyeti görülmektedir.

Türk mutfağında yemeklere eşlik eden ve yemeğin tamamlayıcı olan bulunmamaktadır, yemeğin suyu sos görevi görmektedir. (Kırmızıkuşak,2021: 1196) İtalyan mutfağının Türk mutfağına girmesi ile beraber sos kullanımının arttığı gözlemlenmiştir. Türk mutfağında, Cumhuriyet döneminde domates temelli sosların tüketimi artmıştır (Kırmızıkuşak, 2021:1196) Cumhuriyet döneminde batı etkisi ile tanımaya başlanılan dünya mutfaklarının etkisi görülmektedir. Toplumlar kültürel etkileşim sonucunda diğer milli mutfakların soslarını benimsemişlerdir (Kırmızıkuşak, 2021:1197). Türk mutfağında küreselleşmenin etkisiyle sos kültürü yerleşmiştir (Kırmızıkuşak, 2021:1188). Tezde savunulan Türk mutfağının İtalyan mutfağından etkilendiğinin göstergesidir.

Şefler ile görüşmeler sonunda elde edilen bilgiler doğrultusunda geleneksel İtalyan mutfağının restoran mutfaklarında hâkim olduğu belirlenmiştir. Restoranların %80'nin tarifleri Türk damak tadına uygun hale getirdiği belirlenmiştir. Bu sonuç ile ülkelerin etkilendikleri tarifleri kendi kültürel doğrultularında değiştirdikleri belirlenmiştir. Tezde savunulan farklı ülkelerden etkilenirse bile ülkelerin kendi kültürel kimliklerinden uzaklaşmadığının kanıtı niteliğindedir

Tezde elde edilen sonuçlar baz alınarak öneri kısmı oluşturulmuştur. Öneri kısmı oluşturulurken Türk mutfağının gelişimi temel alınmıştır. Buna ek olarak restoran gezileri sonucu görülen eksiklerin giderilmesi, farklı ülke mutfaklarına ait yemeklerin doğru ve belirli standartlara bağlı olması amacı ile öneriler belirtilmiştir.

- Her ülke kendi mutfağını tanıtmalı. Gastronomi gezileri düzenlemeli, broşürler, dergiler ve reklamlar yapılmalıdır.
- Ülkeler; mutfağı, yöresi, kültürü hakkında yemek kitapları çıkartmalıdır.
- Ülkeler; değişime açık olmalıdır. Diğer ülkelerin lezzetlerini de mutfağına entegre etmelidir.
- Yöresel lezzetlerin sunulması adına iş imkanları üretilmeli ve bu imkanlar için maddi kaynaklar oluşturulmalıdır.
- Toplumlar, mutfak kültürü hakkında bilgilendirilmeli, gastronomi ve gastronomi turizmi anlatılmalıdır.
- Ülkeler arası ülkeni ve mutfağını tanıtmaya yarışmaları düzenlenmelidir.
- Restoran mutfakları daha sık denetlenmelidir. Dünya mutfağına ait restoranlara, mutfağına hâkim bir ekip gönderilmeli oradaki eksiklikler incelenmelidir. Menşei ürün kullanımı, doğru servis yapımı, ürünlerin tarife uygun olarak hazırlanması gibi konular incelenmelidir.
- Dünya mutfağı üzerine restoran açılması yerine belirli kısıtlamalar ile şeflerin işletme açması gerekmektedir. İtalyan mutfağı aşçısı, Uzakdoğu aşçısı gibi kategorize edilmiş belgeler düzenlenmelidir. Bu belgelere sahip olanların işletmelerine etiketler veya görsel materyaller düzenlenmelidir. Tüketiciler, bu işletmelere gittiklerinde doğru tariflerle hazırlanmış, o mutfağına ait lezzetleri tadacaklarını önceden bilmiş olacaklardır.
- Ülkeler arası aşçı değişim programları arttırılmalı, ülke mutfağına hâkim şefler diğer ülkelerde hem ülkelerini temsil edip şeflere aktarmalı aynı zaman da kendileri o ülkenin mutfağını öğrenmelidir.
- Ülkeler arası tarif değişimleri yapılmalı alanında başarılı şefler tarifleri incelemeli hatta yeni tarifler geliştirilmelidir. Geliştirilen tariflerin patentleri alınmalıdır.
- Bu alan da çalışan genç kesime burs imkânı, yurt dışı seyahat imkânı, kurs olanakları ve yeterli çalışma alanı temin edilmelidir.

Bu öneriler uygulandığında bütün ülke mutfakları belirli bir standarda bağlı olacaktır bu sayede gelişim sağlama ve küresel boyutta kültürlerin yayılması daha stabil ve etkili ilerlemesi ön görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akın, E. (2015). *Essential Turkish Cuisine*. Newyork: Abrams & Chronicle Books.
- Akın, G. (2014). *Sağlıklı ve Uzun Yaşam İçin Beslenme*. Ankara: Alter Yayıncılık.
- Aksoy, M. Ve E. Üner. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfacı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 9.
- Aldemir, T., M. Işkın ve Ü. Şengel. (2020). TV Yemek Programlarının Popüler Kültür Algısı ve Gençlerin Eğitim-Meslek Seçimlerine Etkileri. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(12), 971-986.
- Arman, A. (2010). *Türk Mutfak Kültürünün Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfacı Örneği*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Artusui, P. ve O. Ragusa. (2012). *Italian Cook Book*. Amerika Birleşik Devletleri: Martino Fine Books.
- Atwal, G., D. Bryson ve V. Tavilla. (2018). Posting Photos Of Luxury Cuisine Online: An Exploratory Study. *British Food Journal*, 121(2), 1-12.
- Barrell, S. ve S. Wright. (2015). *Italy From The Source: Authentic Recipes From The People That Know Them Best*. Australia: Lonely Planet.
- Baysal, A. (2013). *Genel Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Basım ve Yayım.
- Baysal, A. (1993a). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, 87, 159-169.
- Bingör, B. (2016). *Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci ve Bugünkü Durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi / J. Nutr. and Diet*, 19, 251-260.
- Bisignano, A. (2002). *Cooking The Chinese Way*. Amerika Birleşik Devletleri: Lerner Publications Company.

- Çakıcı, N. ve S. Eser. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 215-227.
- Capatti, A. (2011). *The Silver Spoon*. Amerika Birleşik Devletleri: Phaidon Press.
- Carluccio's, A. (2005). *Italia: The Recipes And Customs Of The Regions*. İtalya: Quadrille Publishing Ltd.
- Contaldo, G. (2012). *Gennaro's Italian Home Cooking*. London: Headline Home.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Efendi, M. ve H. Atay. (2020). Turist Rehberlerinin Gözlemlerinden Turistlerin Gastronomik Tercihlerinin Saptanması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 567-579.
- Erdoğan, E. (2005). *Beslenme ve Besin Teknolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Evans, M., G. Cossi ve P. D'Onghia. (2000). *World Food Italy: For People Who Live To Eat, Drink & Travel*. Australia: Lonely Planet Publications.
- Ferguson, C. (2002). *Antipasti: Delicious Italian Appetizers*. London: Ryland Peters & Small.
- Geçer, E. (2013). *Medya ve Popüler Kültür: Diziler, Televizyon ve Toplum*. İstanbul: Metemorfoz Yayıncılık.
- Genç, R. (2008). *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Girgin, K., Ö. Demir ve V. Çetinkaya. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 219-229.
- Grew, R. (1999). *Food in Global History*. Amerika Birleşik Devletleri: Westview Press
- Göde, M., N. Can, G. Arlı, O. Sezgin, O. Güldemir ve S. Ekincek. (2015). *Beslenmenin Temel İlkeleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Göde, G., S. Kayaardı, M. Uyarcan ve C. Söbeli. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216-226.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hatemi, H. (1996). *Beslenme ile Kültür İlişkisi, Sanat Dünyamız*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Heper, Ö. F. (2015). *Uluslararası Gastronomi-Türk Mutfağı*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Karaduman, N. (2017). Popüler Kültürün Oluşmasında ve Aktarılmasında Sosyal Medyanın Rolü. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2, 7-27.
- Keskin, S. ve M. Baş. (2015). Sosyal Medyanın Tüketici Davranışları Üzerine Etkisinin Belirlenmesi. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 17(3), 51-69.
- Kırmızıkuşak, D. (2021). Uluslararası Mutfaklarda Kültürel Etkileşim: Yaygın Kullanılan Soslar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1187-1203.
- Kızıldemir, Ö., E. Öztürk ve M. Sarıışık. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Köksal, O. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Yayınları.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Mat, C. E. (2004). *Dünya Mutfakları Dizisi-İtalyan Mutfağı*. İstanbul: Dönence Basım ve Yayın.
- Mil, B., H. Öney, E. Yıldız, M. Doğan, D. Ünlü ve F. Özkaya. (2016). *Temel Mutfak Teknikleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Moon, R. (1995). *Classic Italian Cuisine*. Newyork: Smithmark Publishers.
- Nakilcioğlu, S. (2022). *Sosyal Medya Gastronomi Bilgi Kalitesinin Destinasyon Yemek İmajına Etkisi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Nützenadel, A. ve F. Trentmann. (2008). *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*. Amerika Birleşik Devletleri: Berg Publishers.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Petrini C. ve G. Padovani. (2011). *Slow Food Devrimi*. İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.
- Pils, I., S. Pallmer ve M. Kurtenbach. (2011). *The Italian kitchen: Traditional And Contemporary Recipes For Perfect Italian Cuisine*. İngiltere: Love Food.
- Ramsay, G. (2010). *Gordon Ramsay's World Kitchen: Recipes from The F-Word*. Toronto: Key Porter Books.
- Roholt, C. V. (2014). *Foods of Italy*. Amerika Birleşik Devletleri: Bellwether Medya.
- Sandıkçıoğlu, T., H. Şahin, V. Başaran, O. Güldemir, Ö. Samancı, F. Soner ve A. Arıkan. (2016). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sarıışık, M. (2016). *Dünya Mutfakları I-Fransız Mutfağı*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

- Pescatore, D. (2009). *İtalyan Lezzetleri: Michelin Yıldızlı Santini Mutfağından Lezzetler*. İstanbul: Boyut Yayın.
- Scarpato, R. (2002). *Tourism and Gastronomy*. İngiltere: Routledge.
- Severini, C., M.R. Corbo, A. Derossi, A. Bevilacqua ve R. Giuliani. (2008). Use of Humectants For The Stabilization of Pesto Sauce. *International Journal of Food Science & Technology*, 43(6), 1041-1046.
- Solmaz, Y ve D. Altiner. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sürücüoğlu, S. M. ve A. Özfer. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. *İcanas Kongresi Bildiriler, Maddi Kültür, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları*, 4(3), 1289-1310.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: TC. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Yerasimos, M. (2007). *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Wahlqvist, M. Lee. (2007). Regional Food Culture and Development. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 16, 2-7.

Antipasti örneği
Bruschetta



Minestrone



PARMIGIANA DI MELANZANE



Risotto Alla Milanese

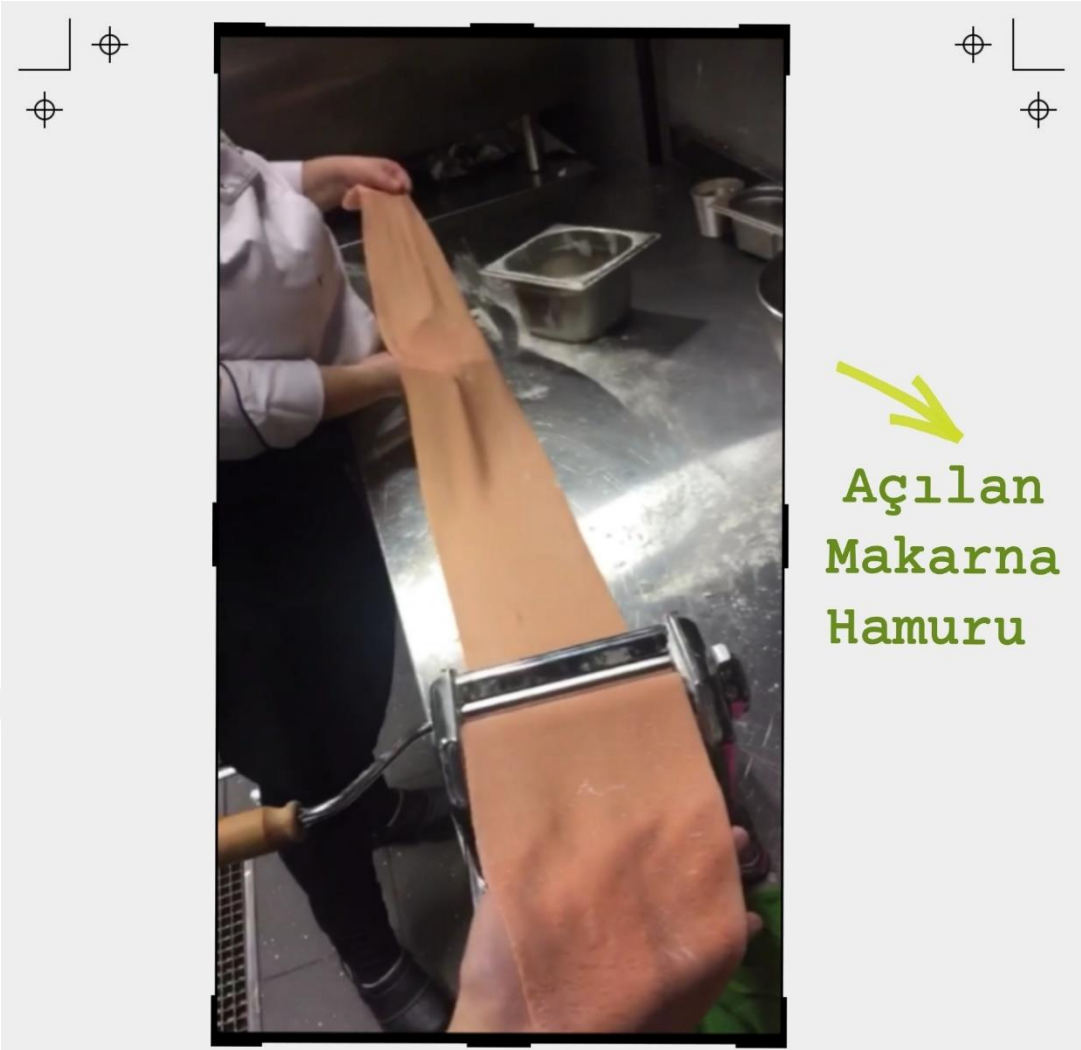
Ossobucco



Safranlı risotto



Risotto
Funghi



→
Açılan
Makarna
Hamuru

Ravioli



Pancarlı makarna
Hamuru





Makarnanın pişirilmesi



Bolonez soslu tagliatelle

Bolonez sos



Tagliatelle



→
Tortellini

Penne alla puttanesca



**Trofie alla
pesto**



MAKARNA ÇEŞİTLERİ



Linguini alla boscaiola



Kek tabanlı
Tiramisu

Tiramisu