

ÇAĞLAR BOYUNCA İNSAN ve BESLENME



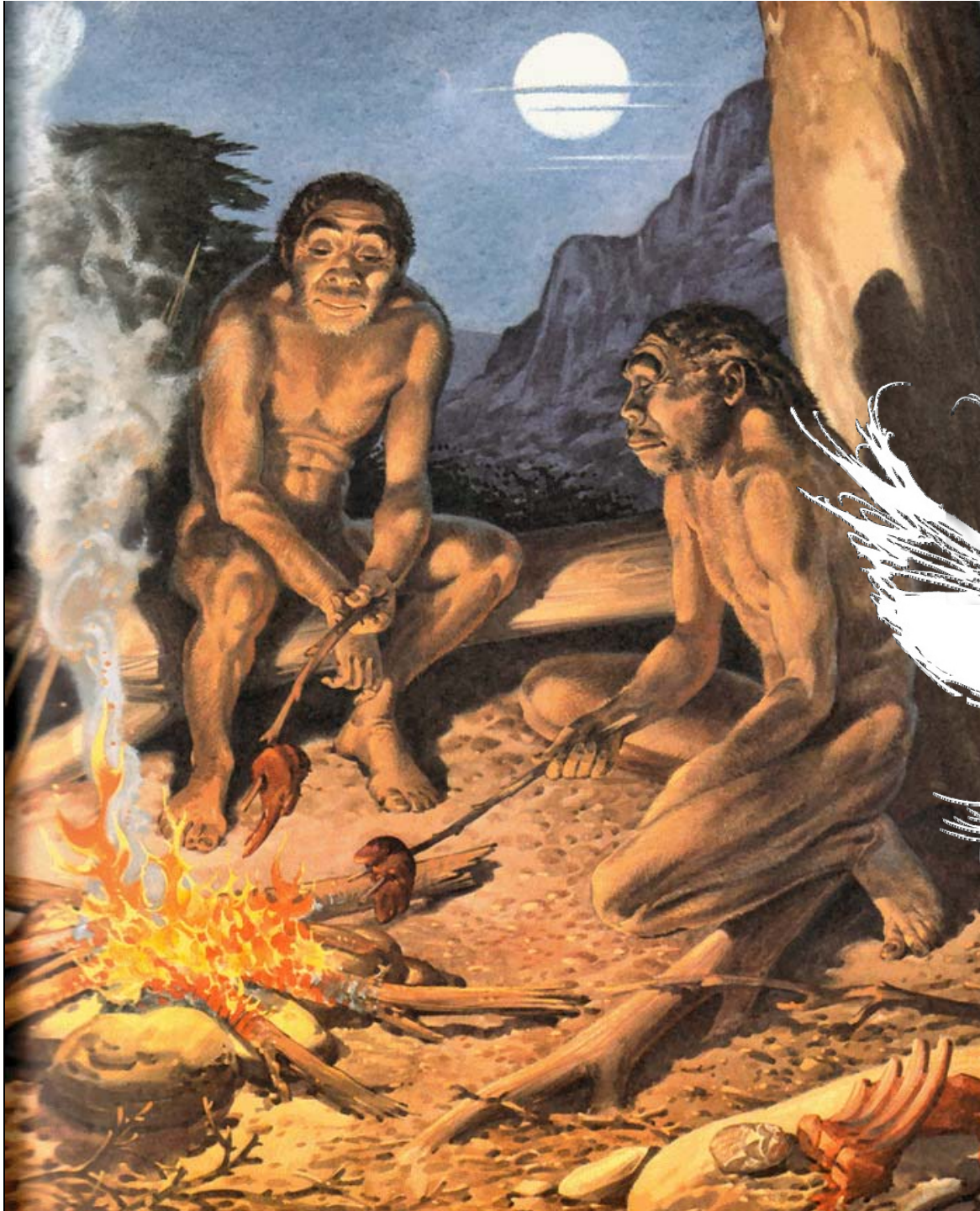


İlkçağlardaki insan için en büyük başarı taşlardan alet üretmesiydi, daha sonraki dönemlerde görülen önemli buluş ise ateşin keşfedilmesi ve onu yaşamlarına uyarlamalarıydı. Bilimsel çalışmalarda ateşin orta paleolitikle birlikte insan hayatına girdiğini görüyoruz. Bu dönemden önce ateş ile ilgili kanıtlar bulunmamakla birlikte kesin olarak ateşin olmadığını söyleyemiyoruz. Ateşin kullanımı insanın hayatına büyük kolaylık sağlamıştır. Ateşi avlanmada, alet yapımında, vahşi hayvanlara karşı korunmada, ısınmada ve gece karanlığını yemek aydınlanmada kullandıklarını görmekteyiz. Ancak bizi ilgilendiren kısmı besin öğelerini yiyecek üzerinde pişirilmesi ve yemek pişirme teknolojisinin geliştirilmesidir. Söylediğimiz gibi Orta Paleolitikte sadece ateş ve ocaklar insan hayatında önemli rol oynamıştır. Ocaklarında yapılaşarak farklılıkları kazanmışlardır, bunlar günümüzde piknikte kullandığımız taş ocaklar ve tandırlara benzetilebilecek modern ocaklar bunlara verilecek örneklerdendir.



KARAKUŞ





Neolitik çağdan itibaren gelişen nüfusla birlikte kalabalık topluluklarda birlikte yenilen yemekler olduğu görülmektedir. Bu da insanoğlunun mutfak kültürünün gerçek anlamda ortaya çıktığını bize gösterir. Seramiğin bulunmasıyla birlikte mutfak araç gereçleri oldukça gelişir. Kadın mezarlarında kadınların bu tür mutfak eşyaları ile birlikte mutfaklara ya da ocaklara yakın gömüldüklerini görmekteyiz. Burda yemek pişirenin kadın olduğunu söyleyebiliriz. Bu dönem ortaya çıkmasıyla birlikte tahılla beslenmeyi görmekteyiz. Sofraların önemli besini ekmeğdir. İnsanlar mutfaklara farklı malzemeler (nohut, fasulye, zira vb) katılarak yemek menülerini çeşitlendirmeye çalışmışlardır.

KARAKUŞ



Yemek Kültürünün Endüstrileşmesi

Yemek hizmetlerinin bir endüstri haline gelişi ise hem çok eski, hem de çok yenidir. Eskidir; çünkü insanoğlu eski çağlardan beri yemek üretmiş ve tüketmiştir. Yenidir; çünkü özellikle son 150 yıl içinde oldukça büyük bir değişim yaşanmıştır. Tarihin labirentinde kısa bir gezinti bile doğrular bunu...

Sözgelimi, İÖ 10 binli yıllarda Danimarka'da ve Orkney Adaları'nda kabilelerin büyük mutfaklarda yemek hazırlayarak topluca yemek yediklerine ilişkin bulgular var bugün elimizde. Yine, İÖ 5 binli yıllarda İsviçre gölleri civarında toplu yemek yenildiği konusunda kayıtlar bulunduğunu biliyoruz.

Eski Mısır tapınak ve mezarlarında yer alan figürler de bu dönemde insanların toplu yemek hazırlamayı ve sunmayı bildiklerini kanıtlıyor rahatlıkla. Bu resimlerde, hazırlanan yemeklerin pazarlarda satıldığı bile görebiliyoruz.

Mutlaka, o dönemlerde de yaptığı yemeklerin lezzetiyle diğerlerinden ayrılan ve parmakla gösterilen aşçılar vardı.

Yine İÖ'ye dayanan Çin kayıtlarında gezginlerin yollardaki hanlarda konakladığı ve yemek yedikleri belirtiliyor. Büyük Çin şehirlerinde ise yemek, pilav, içki gibi ürünlerin satıldığı bugünkü restoranların ataları sayılabilecek dükkânların olduğu yine aynı kayıtlardan günümüze ulaşıyor.

Hindistan'da ise yemek hizmeti veren birimler o kadar yaygınmış ki, hizmetlerin belirli bir çerçevede verilebilmesi ve kontrol edilebilmesi için özel düzenlemelerine bile gidilmiş.

İncil'de bile toplu yemek üretim endüstrisine ilişkin birçok kayıt var. Sözgelimi Pers Kralı Xerxes'in 180 gün süren bir şölen verdiği ve bayram nedeniyle 22 bin büyükbaş hayvan kestirdiğini İncil'de yazıyor. Yine İncil'de yer alan, Kral Salamon'un 700 karısı, 300 cariyesi ve hizmetkarı için günlük yiyecek tahsisatıyla ilgili satırlar oldukça ilginç. "Otuz ölçek un, on besili öküz, yirmi normal öküz, yüz koyun ve maddeleri."

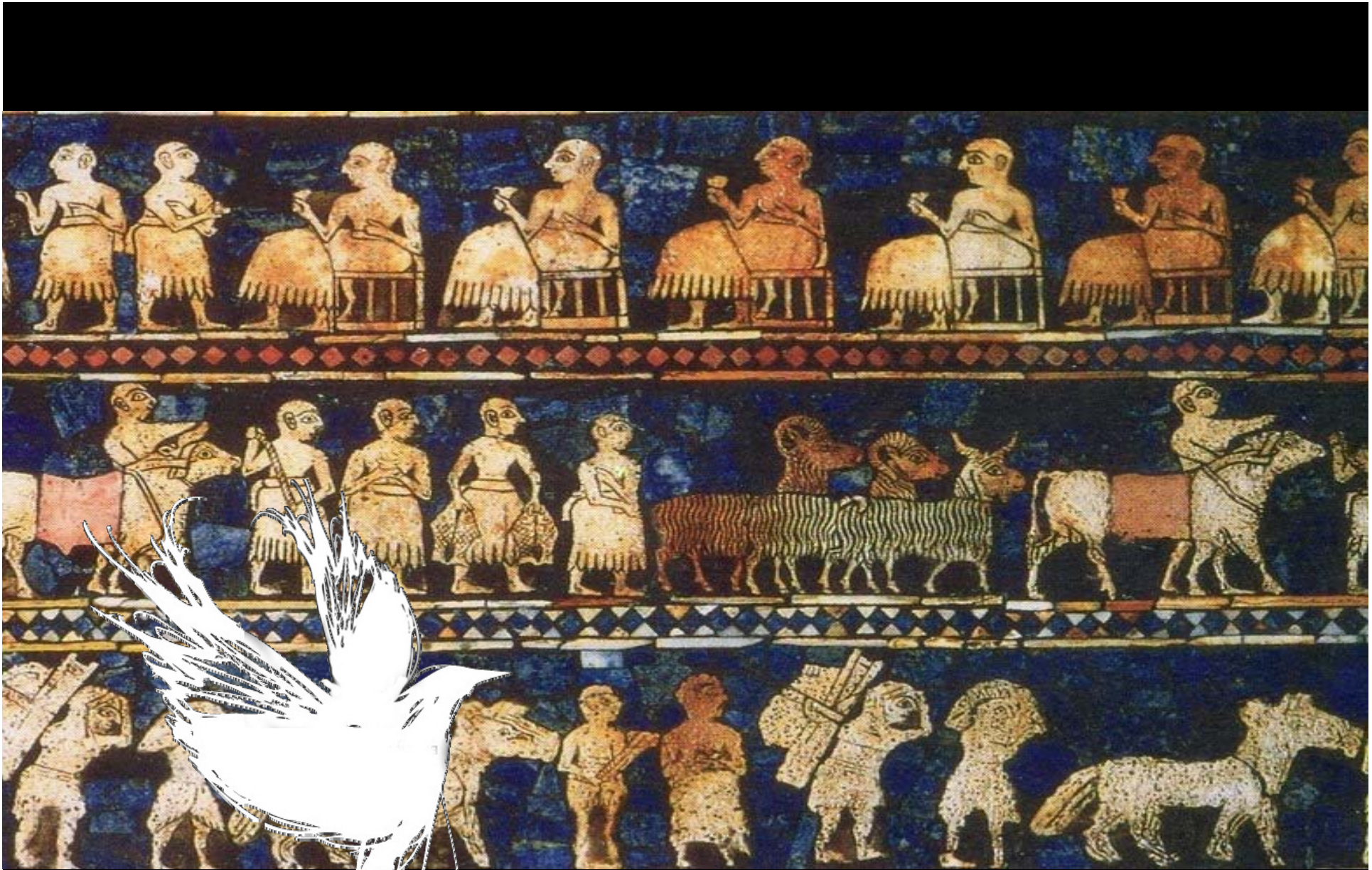
Görüldüğü gibi, yemek konusuna din kitapları bile kayıtsız kalamaz. İbri krallar da...

Asur Kralı Sardanapalus'un iyi ve güzel yemek sanatının destekleyicisi olarak muhteşem şölenlerden haz duyduğunu biliyoruz tarihi belgelerden.



KARAKUŞ





KARAKUŞ