**Karadeniz ve Güneydoğu Mutfak Kültürü:**

**Mutfak kültürü sadece yemekten ibaret değildir**

**Yürütücüler:** Gökhan Aker, Berk Terzihan

**Proje Konusu:** Dünya kültür mirasının en önemli bölümlerinden birini oluşturan mutfak kültürü, tarih boyunca hayat bulduğu coğrafyaları renkli bir şekilde yansıtan çok katmanlı kültürel bir zenginliktir. Mutfak kültürünün en temel unsuru olan “yemeğin” en belirleyici özelliği hem zorunluluk hem de bir zevk olmasıdır. Mutfağın önemli olmasının bir diğer sebebi de: bir ulusal mutfak, sadece ulusal ekonominin ürünü değil, aynı zamanda bir dünya görüşünün ürünüdür. Buna örnek olarak Çinlilerin yemekte çatal, bıçak kullanmamasını söyleyebiliriz. Çinlilerin bu tarz bir sofra adabına sahip olmalarının sebebi nesnelerin özüne saygı duymaları ve bu özü bozmamaya çalışmasındandır. Yani mutfağın ideolojik bir boyutu da vardır. Bir ulusun kimliğini oluşturan mutfak nasıl ülkeden ülkeye farkediyorsa: İtalyan Mutfağı, Fransız Mutfağı, Çin Mutfağı vb... Mutfak içinde bulunduğu coğrafyaya bağlı olarak ulus içinde de değişkenlik göstermektedir. Türk Mutfağı diye düşününce en çarpıcı ve zıt olarak kabul edebileceğimiz iki mutfak Karadeniz ve Güneydoğu Mutfağıdır. Bu sebeplerle projemizin konusunu bu iki bölgeye indirgedik. Bölgesel mutfak kültürünün evrensel özelliği “üretilenlerin tüketilmesi” ilkesidir. Bu ilkeye ilişkin olarak Karadeniz kıyı kesimlerinde balık çıkarıldığı için balığın tüketilmesi ama karadenizin iç kesimlerinde ise daha çok dağ otları ve sebze ağırlıklı bir mutfak görüyoruz.

 Mutfağın kültürel değerinden dolayı toplumsal bi boyutuda bulunmaktadır. “Toplumsallık” her zaman ve kaçınılmaz olarak “kural” üretir. Çünkü kural olmadan birçok kişi bir arada bir işi yapamaz. Birlikte yemek yemek de bu nedenle her zaman bir takım kurallar ve sonuçta bir “sofra adabı” getirmiştir. Sofra adabı ile ilgili olarak rakı sofrasının kendine has kurallarının olmasını söyleyebiliriz. Mutfak kültürünün diğer alt başlıkları ise ortak yenen yemekler ve bazı özel yemeklerin hikayesi olarak sayabiliriz. Mutfak kültürünün oluşumunda coğrafi özelliklerin yanı sıra sosyoloji, antropoloji ve ekonomi gibi sosyal bilimler ile dinin de etkisi olduğunu dikkate almak lazım. Projemizde Mutfak Kültünü, yöresel lezzetleri, sofra adabını ve mutfak kültürünün oluşumunda sosyal bilimlerin etkisini ele alacağız. Mutfak Kültürünün herkes tarafından duyulan fakat hakkında detaylı bir bilgi sahip olunmaması da projemizi herkes tarafından ilgi çekeci kılan bir başka sebeptir.

**Proje Uygulaması**

Öncelikli olarak Karadeniz ve Güneydoğu Mutfağı ile ilgili bilgi alabileceğimiz Türkiye’deki gurme ve yazarlarla röpotajlarımızı yapacağız. Röportaj yapmak için şimdiden iletişime geçtiğimiz isimler: “Yemek Kültürü” kitabının yazarı Murat Belge, Mutfak Sanatları Akademisi kurucusu, Mehmet Aksel ve gurme olarak da Mehmet Yaşin. Bu isimlerle yapacağımız röportajları ağustos ayı içerisinde bitirmeyi planlıyoruz. Bu röportajlarla eş zamanlı olarak da İstanbul içerisindeki Karadeniz ve Güneydoğu Mutfaklarının temsilcileri olan restoranlara gideceğiz. Gitmeyi planladığımız restoranlar: Karadeniz Mutfağı’nın temsilcisi olarak “Pafuli Restoranı” ve Güneydoğu Mutfağı’nın temsilcisi olarak da “Kaşıbeyaz Restoranı”. Bu restoranlardaki mekan sahipleri ve şef aşçılarla görüşmelerde bulunacağız. Bu ziyaretler daha sonra yapacağımız Karadeniz ve Güneydoğu gezilerinde bize iyi bir referans olmasının yanısıra mutfakların karşılaştırma açısından bir fikir verecek. Röportajlarımızı ve restoran gezilerimizi tamamladıktan eylül ayının başı ile beraber Doğu Karadenize gideceğiz. Burada çok sayıda yerel esnaflarla görüşüp yerel lezzetlere odaklanacağız. Karadeniz gezisinden gelen birikim ve analizle beraber. Ekimin 2.haftasında da durağımız Güneydoğu Bölgesi olacak. Güneydoğu içerisinde de yerel lezzetleri tadabileceğimiz yerlere ve esnaflara uğrayacağız. Mutfak kültürü projemizi hem gurme, aşçı, mekan sahibi gibi daha profesoyonel boyutta hem de esnaf gibi daha amatör boyutta ele alacağız. Projemizin amaçları “mutfak kültürü” kavramını öğretmek, Karadeniz ve Güneydoğu Mutfaklarını karşılaştırmak ve yöresel lezzetlerin zaman içinde kaybolduğuna işaret ederek, kaybolan yöresel lezzetlerimize sahip çıkma bilincini aşılamak.