



Çeçen Mutfak Kültürü ve Yeme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme (Evaluation of Chechen Culinary Culture and Eating Habits)

Melike ÖZKAN^a , *Hasan YETİM^b 

^a Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Turkey

^b İstanbul Sabahattin Zaim University, Faculty of Engineering and Natural Sciences, Department of Food Engineering, İstanbul/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:16.03.2018

Kabul Tarihi:31.08.2018

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Çeçen

Kültür

Mutfak

Yemek

Öz

Her toplumun mutfak, beslenme ve yeme içme alışkanlıkları, o toplumun kültürel yapısının bir sonucu olduğundan farklılıklar sergilemektedir. Ele alınan Çeçen mutfak kültürünü diğer toplumlardan farklı kılan da yaşam tarzlarındaki değişikliklerdir. Bu çalışmanın amacı; Çeçen mutfak ve yeme içme kültürünün tarihsel süreç içerisindeki durumunun ortaya konulmasıdır. Burada Çeçen yemekleri, mutfak kültürü, sofralarındaki yemek alışkanlıkları ve sofraya düzenleri ele alınmaktadır. Ayrıca Çeçenlerin tüketmiş olduğu yiyecek ve içecekler, bunların hazırlanma aşamasında, pişirme sürecinde, servisinde ve depolanmasında kullanılabilir olan tüm yöntem ve ekipmanlar akla gelmelidir. Literatür taraması sonucu, çeçen mutfağının birçok ilginç özelliklere sahip olduğu ve eski mutfaklar arasında önemli bir yer aldığı görülmüştür. Ayrıca yerel mutfakların etkilerini içinde barındıran köklü ve kendine has bir yapıda olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda çalışmada Çeçen yeme kültürünün geçmişten günümüze nasıl şekillendiği ve bu toplumun mutfak alışkanlıkları ile öne çıkan yemekleri ve tatlıları yapımında kullanılan malzemeleri ve tarifleriyle kapsamlı şekilde ele alınmaya çalışılmıştır. Sonuç olarak; gastronomi alanı açısından Çeçen mutfağına ait ve o toplumu farklı kılan yeme alışkanlıkları ve yemekleri ülkemizce iyi tanınıp ve bu doğrultuda doğru tanıtımı gerçekleştirilmelidir. Ayrıca bu alanda yeni açılımlara neden olabilecek farklı olgulara sahip olduğu görülmektedir.

Keywords

Gastronomy

Chechen

Culture

Cuisine

Food

Abstract

The culinary, nutrition and eating and drinking habits of each society differ from those of the society as a result of its cultural structure. The Chechen culinary artifacts that are different from other societies are variations in their lifestyles. The purpose of this study is; The introduction of the situation in the historical process of the Chechen kitchen and eating and drinking cultures. Here, Chechen dishes, culinary culture, dining habits and tableware are discussed. It should also come to mind that all the methods and equipment that are used by Chechens for food and beverages, during their preparation, during cooking, servicing and storage. The end result of the literature review is that the russian kitchen has many interesting features and has an important place among the old kitchens. It has also been found that it is a rooted and unique structure that contains the influences of local cuisines. In this context, it has been attempted in this study to comprehensively deal with how the Chechen eating culture has shaped the past from the past and the ingredients and recipes used in making the dishes and desserts that stand out with the kitchen habits of this society. As a result; the eating habits and foods belonging to the Chechen cuisine and that are different from the society in terms of the gastronomy area should be well known and accurately introduced in this direction. It also appears that this area has different phenomena that may cause new expansions.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: hasan.yetim@izu.edu.tr (H. Yetim)

Makale Künyesi: Özkan, M. ve Yetim, H. (2018). Çeçen Mutfak Kültürü ve Yeme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 352-363