



Journal of Recreation and Tourism Research

Journal home page: www.jrtr.org

ISSN:2148-5321

AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVİRİMİ'NE

Mustafa AKSOY^a

Nurhayat İFLAZOĐLU^b

Cihan CANBOLAT^c

^aGazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yrd. Doç. Dr. (maksoy@gazi.edu.tr)

^bGazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gast. Mut. San. (nurhayat-iflazoglu@hotmail.com)

^cGazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Arş. Gör. (canbolatcihan@gazi.edu.tr)

ÖZET

Aşçılık iyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve bunlardan tat almayı da gerektiren bir tür sanat olarak tanımlanır. Antik Yunan'da Tapınlara bağışlanan kurbanları kesen kasaplara "mageiros" denilmiştir ve bu sözcük sonraları aşçılar için kullanılmıştır. Şehirleşmenin artması, refah ve ticaretin geliştirilmesi misafirperverliğin ötesinde bir ihtiyacı doğurmuş, şehirlerde ücretli konaklama imkanı sunan tesisler ortaya çıkmıştır. Bunun sonucunda da ortaya çıkan yemek ihtiyacının karşılanması için aşçılık profesyonel bir meslek halini almıştır.

Bu çalışmada Antik Yunan, Roma, Ortaçađ, Gotik ve Rönesans Dönemleri, Fransız Mutfak Sanatının Gelişimi ve Fransız Devrimi ve Sanayi Devriminin Mutfak Sanatının Gelişimine etkileri ışığında aşçılığın Avrupa'da ortaya çıkışı ve gelişim süreci dönemler esas alınarak incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: aşçılık tarihi, gastronomi tarihi, Careme, Escoffier.

ABSTRACT

EUROPEN CULINARY HISTORY: ANCIENT GREEK FROM THE INDUSTRIAL REVOLUTION

Cooking is defined as an art of selection of the best food, preparing and serving it; and cooking art requires to taste of them. In ancient Greece, the butchers who sacrifice for the temples was called as "mageiros". This word has then used for cooks. Increasing the popularity of urban areas, developmental milestones in the areas of prosperity and trade has created the needs for accomodation facilities, beyond the hospitality. Meeting the food needs of the guests or visitors has been emerged at the end of this process; and it has come along with the professionalism in the field of cook and culinary.

Within the concept of this study, under the lights of Ancient Greek, Rome, Medieval Times, Gothic and Renaissance, emerging and development of French Culinary Art and the effects of Frenc and Industrial Revolutions on cousine, revealing of cooking art in Europe has been investigated.

Keywords: cook history, history of gastronomy, Careme, Escoffier.
