



JRTR

JOURNAL OF RECREATION AND TOURISM RESEARCH
ISSN: 2148-5321

KUZEY AFRIKA ÜLKELERİNİN GASTRONOMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF THE NORTH AFRICAN COUNTRIES IN TERMS OF GASTRONOMY

Muhabbet ÇELİK^a Fügen ÖZKAYA^b

Özet

Afrika ülkeleri kendine has doğası ve iklimi ile benzersiz bir mutfak kültürüne sahiptir. Yüzyıllar boyunca farklı kültürlerle etkileşim içinde olan Afrika mutfağı, kendine has yiyecekleri ile araştırılması gereken bir mutfağa sahiptir. Bu bağlamda araştırmanın amacı; Kuzey Afrika Bölgesi ülkelerinin tarihini, mutfak kültürünü, sofrada ve servis şekillerini, özel yemek pişirme tekniklerini, yiyecek-içecek ritüellerini ve öne çıkan yemekleri hakkında bilgi edinmek oluşturmaktadır. Çalışma konu ile ilgili yapılan çalışmaların olmamasından dolayı gereklidir. Ayrıca çalışma, Kuzey Afrika ülkeleri mutfak kültürünün diğer bölge mutfaklarından benzerliklerini tespit etmek ve literatüre katkı sağlaması açısından oldukça önemlidir. Kuzey Afrika ülkeleri mutfak kültürünün daha çok Asya mutfağına yakın olduğu görülmektedir. Kuzey Afrika mutfağında genellikle çok çeşitli meyveler, sebzeler, tahıl ürünleri, küçükbaş hayvan etleri, baharatlar, çorba, güveç, salata ve hamur işleri sofraları süslemektedir. Mısır gibi Nil nehrine kıyısı olan bölgelerde daha çok balık tüketilmektedir. Ülke mutfaklarında baharat kullanımı oldukça yaygındır. Arap mutfak izlerini taşıyan Fas mutfağında ise tuz ve şeker bir arada kullanılmaktadır. Bölgede Arap kültürünün hâkim olması nedeniyle İslam dinin etkileri yeme alışkanlıklarını şekillendirmiş ve alkollü içeceklerin yerini çay ve nane çayları, meyve şerbetleri almıştır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Kuzey Afrika Ülkeleri Mutfağı, Sofra Adabı

Abstract

African countries possess unique culinary cultures characterized by their distinct nature and climate. The African cuisine, which has interacted with various cultures over centuries, harbors a cuisine worthy of exploration with its distinctive foods. In this context, the aim of the research is to acquire information about the history, culinary culture, table manners and serving styles, special cooking techniques, food and beverage rituals, and prominent dishes of the North African region countries. The necessity of the study arises from the absence of previous research on the subject. Additionally, the study is highly important for identifying similarities between North African culinary culture and other regional cuisines and contributing to the literature. It is observed that the culinary culture of North African countries is more closely related to Asian cuisine. In North African cuisine, tables are adorned with a variety of fruits, vegetables, grain products, small livestock meats, spices, soups, stews, salads, and pastries. Regions with access to the Nile River, such as Egypt, tend to consume more fish. The use of spices is widespread in national cuisines. In the Moroccan cuisine, influenced by Arab cuisine, salt and sugar are often used together. Due to the dominance of Arab culture in the region, the influences of the Islamic religion have shaped dietary habits, replacing alcoholic beverages with tea, mint tea, and fruit syrups.

Keywords: Culinary Culture, Cuisine of North African Countries, Table Manners

Makele Geliş Tarihi: 20.07.2024 Makale Kabul Tarihi: 29.08.2024

Sorumlu Yazar (Corresponding Author): Muhabbet ÇELİK (muhabbet.celik@bozok.edu.tr)

^a Yozgat Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yozgat/Türkiye (muhabbet.celik@bozok.edu.tr), ORCID: 0000-0002-6534-5283

^b Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Ankara/Türkiye (fugen.ozkaya@hbv.edu.tr), ORCID: 0000-0003-2893-9557

2□

1. Giriş

Dünyanın en büyük ikinci kıtası olan Afrika Kıtası, insanoglunun ilk yerleştiği yerleşim alanlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Eskiden beri süregelen sömürgecilik hareketleri kıtanın çeşitli kültürlere ev sahipliği yapmasına neden olmuştur. Dolayısıyla farklı kültürlere ait örf- adetler, mutfak kültürleri, yaşam şekilleri ve yiyecekler kıta insanları tarafından benimsenmiştir. Köle ticaretiyle de Afrika ülkeleri kültürleri dünyanın farklı ülkelerine taşınmıştır. Afrika, yarısından fazlasının çöllerle kaplı olması nedeniyle kısıtlı tarım alanlarına sahiptir. Bu nedenle zorlu şartlara uyum sağlayabilen ve doyuruculuğu yüksek olan tahıl ürünlerinin tüketimi yaygındır (Yılmaz, 2016: 208).

Gıda tüketimi Akdeniz'e kıyısı olan Kuzey Afrika bölgelerinde, Afrika'nın orta kesimlerinde ve Güney Afrika ülkelerinde birbirinden farklılaşmaktadır. Akdeniz kıyısındaki Kuzey Afrika ülkelerinde beslenme kültüründe balık ve et ürünleri ile baharat çeşitliliği ön plana çıkmaktadır. Hububat kaynaklı gıda ürünleri, özellikle de makarna türevleri bu bölgelerde yaygın olarak tüketilmektedir. Tatlı kültürü özel günlere mahsus olan Afrika mutfağında yemeklerden sonra meyve tercih edilmektedir. Kuzey, güney, batı, orta ve doğu olarak bölümlere ayrılarak incelenen mutfak kültürü içinde özellikle Fransız, İspanyol ve Arap etkilerinin bir birleşimi olan Akdeniz mutfağının benzer pişirme teknikleri ve lezzetlerine sahip mutfak, Kuzey Afrika mutfağıdır. Kuzey Afrika mutfağına Fenikeliler I. yüzyılda sosisi getirmişlerdir. Kartacılar buğday ve irmiği, Berberiler ise kuskusu Kuzey Afrika mutfağına getirmişlerdir. Özellikle kuskus bölgenin temel beslenme malzemelerinden biri haline gelmiştir. Hemen hemen bütün yemeklerde kullanılan zencefil, safran, tarçın, karanfil gibi baharatlar yine Arap mutfağının etkileri olarak ifade edilmektedir. Osmanlı Türkleriyle Kuzey Afrika mutfağına giren tatlı hamur çeşitleri özel günlerde sofraları süsleyen diğer lezzetlerdendir. Bölgede Müslüman nüfus çoğunlukta olduğundan alkol ve domuz eti tüketilmemektedir. Çay ve kahve ise önemli bir sosyal etkinlik olarak değerlendirilmektedir (Prepared Foods, 2009).

Bu araştırmada, Kuzey Afrika ülkelerinin tarihi, coğrafyası, Kuzey Afrika ülkelerinin mutfak kültürü ve sofrada adabı, Kuzey Afrika'da mutfak ve yemek pişirme yöntemleri, mutfak aletleri ve mutfağı özgü terimler, Kuzey Afrika mutfağı gastronomi sözlüğü, Kuzey Afrika'da yiyecek-içecek ritüelleri ve Kuzey Afrika mutfağına özgü yiyecek ve içeceklere ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Bu çalışmada araştırma yöntemlerinden biri olan tarama ve doküman incelemesi

yapılmıştır. Doküman analizi, araştırma verilerinin birincil kaynağı olarak çeşitli dokümanların toplanması, gözden geçirilmesi, sorgulanması ve analizi olarak tanımlanabilen bilimsel bir araştırma yöntemidir (Sak vd., 2021). Araştırmada veri kaynağı olarak tez ve makaleler, yerli ve yabancı kitaplar, Kuzey Afrika ile ilgili gastronomi ve internet sayfalarındaki E-kaynaklar kullanılmıştır. Yapılan tarama sonucunda Kuzey Afrika ülkeleri ve mutfak kültürü ile ilgili yapılan çalışmaların olmadığı ve konu ile ilgili yerli ve yabancı kaynakların yetersiz olduğu belirlenmiştir. Dolayısıyla araştırma ilgili literatüre katkı sağlaması açısından oldukça önemlidir. Ayrıca araştırma Fas, Cezayir, Tunus, Libya, Mısır ve Sudan ülkelerinin mutfak kültürü hakkında bilgi toplaması ve hangi mutfak kültürlerinden etkilenip etkilenmediğini tespit etmek açısından da gerekli görülmektedir.

2. Kavramsal Çerçeve

Çalışmanın bulgular kısmında, Kuzey Afrika Ülkeleri ile ilgili genel bilgiler, Kuzey Afrika Ülkelerinin Mutfak Kültürü yer almaktadır.

2.1. Kuzey Afrika Ülkelerine İlişkin Genel Bilgiler

Afrika, Avrupa'nın güneyinde, Atlantik Okyanusu'nun doğusunda, Hint Okyanusu'nun batısında ve Antarktika'nın kuzeyinde bulunmaktadır. Eski dünya karalarından olan Afrika, 30.218.000 km² yüz ölçümü ile tüm kıtalar arasında Asya ve Amerika kıtalarının ardından üçüncü sırada yer almaktadır. Afrika Kıtası'ndaki ülkelerin 54 tanesi Birleşmiş Milletler ve diğer ülkeler tarafından tanınmaktadır. On altıncı yüzyıl başlarında Avrupa ülkeleri tarafından köle ticaretiyle sömürülmeye başlanan Afrika kıtası, 1884-1885 yılları arasında Berlin Batı Afrika Konferansı ile Avrupalı devletler tarafından kâğıt üzerinde paylaşılmıştır. İkinci Dünya Savaşından sonra sömürgeci yönetimlerden kurtulup bağımsızlıklarını kazanmaya başlamıştır (Tepeciklioğlu, 2012).

Afrika, tüm yeryüzü toprağı içinde İslamiyet'in Arabistan Yarımadası'ndan sonra ilk yeşerdiği kara parçası olmuştur. Mekke'de dinini yaşayamayan ve baskı altında kalan Müslümanlar, ilk önce Afrika'ya hicret ederek buranın güvenli ortamına sığınmıştır. Başlarında Osman bin Maz'un bulunan bu ilk grup, yaklaşık 615 yılında Afrika'ya ayak basmış ve ilk Müslüman topluluk böylece bölgeye ulaşmıştır. Sonraki yüzyıllarda da Afrika, İslam'ın Avrupa'ya geçişinde köprü rolü oynayarak Endülüs-İslam medeniyetinin kuruluşuna zemin hazırlamıştır (Dağ, 2015).

Kuzey Afrika kıtasında yer alan ülkeler Mısır, Libya, Tunus, Cezayir, Fas ve Sudan olarak

karşımıza çıkmaktadır. “Dünyanın Anavatani” olarak anılan Mısır, Nil Nehri boyunca uzanan kadim medeniyeti ve 7000 yıllık tarihiyle Orta Doğu'nun önemli bir siyasi ve kültürel merkezi olarak bilinmektedir (El-Khouly, 2018).

Diğer bir Kuzey Afrika ülkesi olan Libya Akdeniz kıyısında bulunmaktadır. Libya'nın doğusunda Mısır, batısında Cezayir ve Tunus, güneyinde Nijer ve Çad, güneydoğusunda ise Sudan bulunmaktadır. Yaklaşık 5 milyon nüfusa sahip olan Libya'nın neredeyse tamamı Araplar tarafından oluşmaktadır ve nüfusun %97'si Sunni Müslüman'dır. Ülkede resmi dil Arapçadır ve İngilizce de büyük şehirlerde herkesçe bilinmektedir. Ekonomisi petrole dayanmasına rağmen halkı tam anlamıyla refaha kavuşamamıştır (Tontuş, 2014). Diğer bir Kuzey Afrika Ülkesi olan Tunus ise batısında Cezayir, doğusunda Libya ve kuzeyinde Akdeniz bulunmaktadır. Tunus doğal zenginliği ve stratejik konumu nedeniyle sırasıyla Berberiler, Kartacalılar ve Romalılar tarafından fethedilmiş, Araplar tarafından fethedildikten sonra ise halkı Müslüman olmuş ve İslam ülkeleri arasında yer almıştır. Tunus'ta Osmanlı hâkimiyeti 1574'de başlamış ve 1881'te Bardo Antlaşması ile Fransızların egemenliğine girerek buradaki varlığı son bulmuştur. Tunusluların Fransız sömürüsüne karşı ilk bağımsızlık gösterileri 1938'de başlamış ve 1957'de tam bağımsızlıklarını elde edene kadar devam etmiştir (Aydın, 1997). Tunus, 162.155 km² yüzölçümü ve yaklaşık 12.000.000 nüfusa sahip bir ülkedir ve halkın % 99'u Suni Müslümandır (U.S. Department of State, 2022).

Diğer bir Ülke olan Fas, hem Akdeniz'e hem de Atlas okyanusuna kıyısı olan bir Kuzey Afrika ülkesidir. Tarihte zaman zaman İspanyolların ve Fransızların himayesine girmesine rağmen Osmanlı himayesine girmeyen tek Kuzey Afrika ülkesidir. 35 milyon nüfusa sahip olan Fas'ın çoğunluğu Berberiler (Arap olmayanlar) ve Mağribiler oluşturmaktadır. Halkın büyük çoğunluğunu Müslümanlar oluşturmaktadır (Sussman, 2017).

Tarihi kaynaklarda Siyahlar Ülkesi (Biladu's-Sudan) olarak geçen Sudan ise Kızıldeniz kıyılarından başlayarak Batı Afrika'ya kadar uzanan geniş bir alana yayılmaktadır. Daha sonra Bilad kelimesi çıkarılarak bu bölgeye sadece Sudan denmiştir. Bugünkü Sudan eskiden Doğu Sudan olarak adlandırılan bölgedir. Mısır'ın 639'da Müslümanlar tarafından fethedilmesinden sonra bu ülkeye yerleşen Müslümanlar kısa süre sonra ticaret için Sudan pazarlarına gitmeye başlamış ve Sudanlılar da İslam'ı ilk olarak bu tüccarlar sayesinde tanımışlardır. Kavalalı Mehmed Ali Paşa tarafından Sudan 1821'de fethedilerek

Osmanlı egemenliğine girmiş, fakat Sudan'da halkı hiç memnun etmeyen bir siyaset gütmüştür. 1881'de Muhammed Ahmed El-Mehdi önderliğinde ayaklanan Sudan halkı, Osmanlı ordularını yenmiş ve bağımsızlığını kazanmıştır. Ancak bu kez de 1889'da İngiliz işgaline uğramış ve işgal 1 Ocak 1956'ya kadar sürmüştür (Oruç, 2008).

Akdeniz kıyısında, Fas ve Tunus'un arasında yer alan bir diğer Kuzey Afrika Ülkesi Cezayir'dir. Kuzey Afrika'nın Mağrip bölgesinde Akdeniz kıyısında yer alan bir ülkedir. Kuzeydoğuda Tunus, doğuda Libya ve batıda Fas, güneybatıda Batı Sahra, Moritanya ve Mali, güneydoğuda Nijer ile komşu olan ülkenin tahmini nüfusu 37,9 milyondur. Arapça adı olan Al Jazair adalar anlamına gelmektedir. Resmi adıyla Cezayir Demokratik Halk Cumhuriyeti olarak geçen Cezayir, Kuzey Afrika'da bulunan, Afrika'nın Sudan'dan sonra ikinci büyük ülkesidir (Embassy of Algeria, 2016).

3. Kuzey Afrika Ülkelerinin Mutfak Kültürü

3.1. Sofra Adabı ve Öğünler

Kuzey Afrika hem güneybatı Asya'ya hem de Güney Avrupa'ya yakın bir bölgedir. Yüzyıllar boyunca, Kuzey Afrika diğer ülkelerden gelen insanlar tarafından işgal edilmiştir. Farklı zamanlarda, Fenike, Yunan, Roma, Türk ve Araplar bölgede söz sahibi olmuşlardır. Her millet kendileriyle birlikte farklı gelenekler, inanışlar ve yiyecekler getirmişlerdir ancak bu milletler arasında en büyük etki bırakanlar 600'lü yıllarda bölgeye gelen Araplar olmuştur. Kuzey Afrika mutfağının çeşitlenmesinde erken Bedevi, Berberi ve Arap halklarının etkileri görülmektedir. Eski dönemlerde ilk olarak bu bölgede tarım yapıldığı düşünülmektedir. Antik Mısır İmparatorluğunun yazıyı kullanması nedeniyle o döneme ait kesin bilgilere ulaşılmaktadır (Giovanucci, 2008). Mısır'da bazı yemekler firavunlar zamanına kadar gitmektedir. Berberi yemeği olan ve ırmık buğdayının topçuklar halinde şekillendirilip buğday unuyla kaplanmasıyla yapılan Kuskus, göçebe Berberilerin en meşhur yemeklerinden biridir. Kuzey Afrika'nın diğer ülkelerinde yapılışı bir gelenek haline gelmiş ve neredeyse tüm yemeklere eşlik eden bir yiyecek olmuştur (Wignet ve Chalbi, 2004).

Kuzey Afrika mutfağına bakıldığında, çok çeşitli meyveler, sebzeler, tahıl ürünleri, küçükbaş hayvan etleri, baharatlar, çorba, güveç, salata ve hamur işleri sofraları süslemektedir. Bölgede Arap kültürünün hâkim olması nedeniyle İslam dinin etkileri yeme alışkanlıklarında da görülmektedir. Bölgede domuz etinin yenmemesi ve alkolün çok tüketilmemesi dinin yeme-içme alışkanlığı üzerindeki etkisinin bir kanıtıdır. Bunun

yanında yemeklerin pişirilmesi ve tüketimi de Arap kültürüyle uyumludur. Kuzey Afrika mutfağı birçok çeşidi kendi mutfaklarına dâhil etmişlerdir (Wignet ve Chalbi, 2004: 15; Kılınç ve Kılınç, 2015: 294).

Baharatların çeşitliliği ve taze olmaları Kuzey Afrika yemeklerinde çok önemlidir. İnsanlar genellikle semt pazarlarında taze öğütülmüş baharat ve otlar satın almaktadır. Satıcılar, muhteşem kokularıyla birlikte gökkuşağına benzer şekilde baharat çeşitlerini yan yana sergilemektedirler. Pazarlarda baharatların dışında taze meyve ve sebzeler, otlar, balıklar, taze ve kuru fasulye ve mercimek, tahıl ve zeytinyağı satılmaktadır. Anadolu'da olduğu gibi Kuzey Afrika'da da misafir ağırlamak önemli bir gelenektir. Konuklar için bir yemek hazırlanırken, misafirlerin yemekten zevk aldığından emin olmak için büyük çaba harcamaktadırlar. Misafir masalarının zengin olması misafire verilen değer bir göstergesidir. Kuzey Afrika sofrada bakıldığında; yemekler geleneksel olarak yuvarlak, ahşaptan oluşan masalarda, büyük tepsiler içinde servis edilmektedir. Farklı desenlerle süslenmiş tepsiler, bakır, pirinç ve gümüşten yapılmaktadır. Hane halkı veya misafirler tepsinin etrafına dizilmiş minderler üzerinde oturmaktadırlar. Çatal ve bıçak kullanımı giderek yaygınlaşmasına rağmen yemekler daha çok elle yenilmektedir.



Şekil 1. Kuzey Afrika ülkeleri sofrada

Kaynak: Wignet ve Chalbi, 2004: 27

Yemeğe başlamadan önce misafirlerin ve aile üyelerinin ellerini yıkadığı dekoratif bir kap bulunmaktadır. Bu kabın içerisinde özellikle parmakları yıkamak için limon suyu bulunmaktadır. Eller kurutulduktan sonra üzerine birkaç damla kokulu su serpilmiştir. Elle yemek ustalığı gerektirmektedir. Tepside bulunan ortak yemeğin içinden yalnızca sağ elin başparmağı ve ilk iki parmaklar kullanılarak yemek yenmektedir. Duayla başlayan yemek, yine duayla sona ermektedir. Ev sahibi yemekten önce Bismillah Allah adıyla diyerek Allah'ın rahmetini istemekte ve yemekten ilk lokmayı alarak ritüeli başlatmaktadır. Yemek sonunda ise misafirler Hamdülillah Allaha Hamdolsun diyerek

yemeği sonlandırmaktadırlar (Wignet ve Chalbi, 2004: 15). Her ne kadar bölge mutfakları birbirine yakın olsa da isim ve reğeteleri farklılık göstermektedir. Libya, Fas, Tunus ve Mısır mutfakları, Kuzey Afrika ülkeleri arasında belirgin farklılıklar gösteren mutfaklardır. Bu mutfaklar arasında tarihęesi en eskilere dayanan mutfak Mısır mutfağıdır.

Mısır: Mısır mutfağının en belirgin özelliği sıvı yağın ve baharatın bolca kullanıldığı yemeklerinin olmasıdır. Nil nehrinin sunduğu olanaklar nedeniyle balık açısından daha şanslı bir ülkedir fakat diğer ülkelere nazaran sebze ve meyveler bu mutfakta daha az kullanılmaktadır. Ülkede en çok tüketilen yiyecek ekmek ve türevleridir. Mısır'da kahvaltı genellikle çay ve fuul (fasulye püresi) ülkenin ulusal yemeği olan baharatlı fasulyeden oluşmaktadır. Öğle yemeği genellikle meze veya atıştırmalıklarla başlamaktadır. Bu atıştırmalıklar fındık, zeytin, meyve parçalarından oluşabileceği gibi aynı adı taşıyan bir toprak kapta hazırlanmış lezzetli bir güveç ve kuskus yemeği de olabilmektedir. Yemekten sonra tatlı tüketilmektedir. Tatlılarla birlikte nane çayı servis edilmektedir. Akşam yemeği ise, birkaç meze, doyurucu bir çorba, et veya balık yemeğinden oluşmaktadır (Mallos, ve Malcolm, 2013: 12-13).

Libya: Bedevi ve Arap mutfak kültürünün izlerini taşıyan diğer bir mutfak Libya mutfağıdır. Libya mutfağında özellikle baharatların yoğun olarak kullanıldığı çorbalar, Akdeniz'de avlanan deniz ürünleri, et yemekleri ve diğer Kuzey Afrika ülkelerinde olduğu gibi kuskustan yapılan yemekler popülerdir. Akdeniz çanağında olmasının verdiği avantajla meyve ve sebzeler de bol bulunmaktadır. Yemeklerde en çok kullanılan baharatlar acı toz biber, safran, nane ve kişniştir. Müslüman nüfus çoğunlukta olduğundan kahve ve çay en çok tüketilen içeceklerindedir. Yemekler genellikle ızgara, haşlama veya kızartma şeklinde pişirilmektedir. Ülkede acı sos ve zeytinyağında pişirilen balık yemekleri de yaygın olarak tüketilmektedir. Yemekler genelde yer sofrasında ve elle yenmektedir. Arpa unu ve domates sosuyla yapılan yerel bir yiyecek olan Bazeen'in özelliği elle yenilmesidir (Kılınç ve Kılınç, 2015: 297).

Tunus: Libya mutfağı gibi Akdeniz mutfak kültürünü etkisinde kalan diğer bir mutfak Tunus mutfağıdır. Yüzyıllar boyunca farklı medeniyetler bölgede hâkimiyet sürmüşlerdir. Bu nedenle Tunus mutfağında Romalıların, Arapların, Türklerin, Fransızların ve Berberilerin izleri görülmektedir. Tunus mutfağının diğer Kuzey Afrika ülkelerinin mutfağından ayıran en büyük etken, yemeklerinin çok baharatlı olmasıdır. En

çok kullanılan baharatlar, anason, safran, tarçın, kimyon, kişniş, rezene, zencefil, siyah biber, beyaz biber, toz pul biberdir. Ayrıca diğer mutfaklara nazaran yemeklerin çoğunluğunda Harissa (yerel bir baharat) kullanan mutfaktır. Bölge mutfağında en çok zeytinyağı, kuzu eti, deniz ürünleri, domates, makarna, hamur işleri ve bakliyatlar büyük yer tutmaktadır. Meyvelerden limon, portakal, incir, şeftali, ayva; taze yeşilliklerden ise maydanoz, nane, biberiye, fesleğen yemek tariflerinde sıkça kendilerine yer bulmaktadır. Ülke mutfağında balık yemekleri oldukça yaygındır. Özellikle tora balığı, kalamar, ahtapot, hamsi, yılan balığı, sardalye, uskumru, çipura ve levrek gibi balıklar tüketilmektedir. Yemeklerde koyun ve kuzu etleri, tavuk, hindi, güvercin, bıldırcın gibi hayvanların etleri kullanılmaktadır. En yaygın içeceklerin ise boza ve nane çayı olduğu bilinmektedir (Kılınç ve Kılınç, 2015: 297-298).

Fas: Arap ve Berberi mutfağının izlerini taşıyan diğer bir Kuzey Afrika mutfağı da Fas mutfağıdır. Ülkede mutfağa verilen önem oldukça büyüktür. Bu nedenle ülkenin birçok yerinde ülkenin mutfak kültürünü yansıtan restoranlar bulunmaktadır. Özellikle bu restoranlar dünyada bilinen Fas mutfağını ortaya çıkartmışlardır. Fas mutfağının en önemli özelliği şeker ve tuzu bir arada kullanmasıdır. Et, deniz ürünleri, ekmek çeşitleri, baharatlar, zeytinyağı, sebze ve meyveler mutfağının temel malzemelerini oluşturmaktadır. Dana ve kuzu etinin yanında deve eti, tavşan eti de sıkça kullanılmaktadır. Soğuk sıkma ve doğal sıkma zeytinyağları, limon turşusu, kuru meyveler ve ağır baharatlar bu mutfağın temel özelliklerindedir. Mutfakta sıkça kullanılan baharatlar arasında zencefil, safran, nane, kimyon, zerdeçal, anason, karabiber, acı biberler, susam ve kişniş gelmektedir. İslam dinini etkileri Fas mutfağında da görülmektedir. Alkollü içeceklerin yerini çay ve nane çayları, meyve şerbetleri almaktadır. Tajin diğer ülkelerde olduğu gibi Fas mutfağında da sıkça yapılan ve kuskusla servis edilen ana yemektir. Üç öğün yenilen yemeğin en önemlisi öğlen yemeğidir. Akşam yemekleri daha sade genelde çorba gibi yiyeceklerle geçirilmektedir. Kahvaltılarda ise fuul, ekmek, zeytin, tatlı, çay ya da kahve tüketilmektedir. Meyveler çoğu zaman çayın yanında servis edilmektedir. Ekmek tüketmeyi seven Faslılar genelde ekmeklerini kendileri pişirmektedirler. Bayram gibi özel günlerde ise beyaz ekmek yaptıkları bilinmektedir. Sofra adabı diğer Kuzey Afrika ülkeleriyle benzer olan Fas kültüründe, davetlerde kadın ve erkeklerin birbirinden ayrı odalarda yemek yediği bilinmektedir (Holland, 2006: 313).

Cezayir: Geleneksel Cezayir mutfağı ise Berberi, Türk, Fransız ve Arap lezzetlerinin renkli birleşiminden oluşmaktadır. Zencefil, safran, soğan, sarımsak, kişniş, kimyon, tarçın, maydanoz ve nane Cezayir mutfağında en çok kullanılan baharatlardır. Cezayir et ve sebze ağırlıklı bir mutfaktır. Yemeklerde ağırlıklı olarak kuzu eti, kıyı kesiminde de balık (sardalya) ve deniz ürünleri (karides, kalamar, ahtapot vb.) tüketilmektedir. Geleneksel yemeği olan Kuskus, kuzu ve tavuk eti, balık ve sebzelerle yapılan tencere yemekleriyle birlikte servis edilmektedir. Cezayir mutfağında kuskus, ekmek veya hamur işi, nohut ve çorba şeklinde tüketilen mercimek en yaygın yiyecekleridir. Neredeyse tüm Cezayirlier günlük olarak tahıl ve baklagil tüketmektedirler. Türk mutfağında olduğu gibi Cezayir mutfağında da baklavanın ayrı bir yeri bulunmaktadır. Akşam yemeklerinden sonra ikram edilen Baklava şurup yerine balla tatlandırılmaktadır (Park, 2011; Türker ve Ayyıldız, 2020: 55-56).

Cezayir 'de de diğer Kuzey Afrika Ülkeleri gibi üç öğün yemek yenmekte ve bütün öğünler kahve ile sonuçlanmaktadır. Kırsal yerlerde elle ve yer sofrasında yenilen yemekler, şehirlerde masalarda yenilmektedir. Kahvaltıda ekmek, tereyağı ve kahve tüketilmektedir. Öğlen yemeklerinde salata, yoğurt, yumurta gibi hafif yiyecekler tercih edilmektedir. Akşam yemeklerinde pilav, kuskus, sebze yemekleri ve et yemekleri tüketilmektedir (Jacob ve Ashkenazi, 2007: 12).

Sudan: Kültürü ve coğrafyası kadar çeşitli olan Sudan mutfağında temel olarak un ve tahıllar, bakliyatlar, bamya, baharatlar, süt ve süt ürünleri, muz, hurma, yer fıstığı, domates, patates, kabak, küçükbaş hayvanların etleri ve balık malzemeleri kullanılmaktadır. Mutfak kültürü Osmanlı ve Arap kültüründen etkilenmiştir. Sudan mutfağının vazgeçilmez lezzetleri olan köfte ve hamur işleri bu etkileşimin ürünleri olarak bilinmektedir. Sudan mutfağına sarımsak, soğan, kırmızıbiber, ekmek ve diğer baharatlar Osmanlı mutfağından girmiştir. Kissra olarak bilinen ekmek, mısır veya buğday unu ile yapılan lapa (Asseeda), sığır veya koyun bacağındaki etten oluşan Kawari, kavrulmuş un, hurma ve baharatlar ile yapılan Elmussalammiya çorbası ve Mudafara peyniri en çok bilinen Sudan yiyeceklerini oluşturmaktadır (Kılınç ve Kılınç, 2015:316; Ayyıldız ve Durlu-Özkaya, 2019).

4. Kuzey Afrika'da Mutfak ve Yemek Pişirme Yöntemleri

Akdeniz ikliminin sıcak olmasından dolayı açık alanlara açılan bir ev yapısına ihtiyaç duyulmuştur. Kırsal ve kentsel alanlardaki evlerin çoğu, açık bir avlu etrafında inşa

edilmiştir. Avlular bazen aile bireylerinin serinlenmek için oturdukları bazen de lezzetli yemeklerin hazırlandığı mekânlardır. Kuzey Afrika’da oldukça eski zamanlardan beri yemekler genellikle avluda hazırlanmaktadır. Kadınlar, yiyeceklerini kavururken, ızgarada pişirirken veya salamura gibi mutfağa yönelik tüm hazırlıklarını hep bu alanda yapmaktadır. Hane nüfusunun fazla olduğu ailelerde evlerin kapalı mutfakları vardır ancak pişirme yine de açık bir mekânda yapılmaktadır. Mutfaklar geniş bir alanı kaplamaktadır. Genelde evin arka bahçesine bakan iki büyük pencere, bakır bir musluk, taştan bir lavabo ve baharatların muhafaza edildiği büyük tezgâhlar her mutfakta bulunmaktadır. Mutfak zeminleri taşla kaplıdır. Taş tezgâh ve soba (fırın) temel mutfak mobilyalarıdır (Diane, 2007: 357).

Delikli tezgâha benzeyen ve üzerinde yemek pişirmek için kullanılan soba üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde ızgara ve kavurma yapılmaktadır. İkinci bölüm haşlama ve kaynatma işlemleri için uygundur. Diğer bölümde ise ekmek pişirilmektedir. Bu bölümlerin altı odun ateşi yakmak için uygundur (Diane, 2007: 357). Yemekler kazanda, ateş üzerine konmuş tencerelerde veya demir ızgara üzerine konmuş kaplarda pişirilmektedir. Bunun yanında Afrika’da geleneksel hale gelmiş bir diğer pişirme yöntemi (muz yaprağına sararak) buharda pişirme yöntemidir. Bu yöntemle pişen yemeklerin daha lezzetli olduğu düşünülmektedir. Haşlama, kavurma, kızartma ve kül üzerinde pişirme diğer pişirme yöntemlerini oluşturmaktadır (Nenes, 2009: 506).

Ekmekler tandır, tanür diye isimlendirilen kilden veya topraktan yapılan bölümlerde pişirilmektedir. Kullanılan mutfak gereçleri çok modern olmasa da Akdenizli aşçılar her zaman küçük teçhizat kullanarak sofistike yemekler üretebilmektedirler. Bu yemekler genellikle bakır kaplarda servis edilmektedir (Helstosky, 2009).

4.1. Kuzey Afrika’da Yiyecek-İçecek Ritüelleri

Her Kuzey Afrika ülkesinin kendi ulusal tatilleri olmasına rağmen, aynı ülkelerin, aile ve arkadaş gruplarının bir araya gelip birlikte kutladıkları ortak İslami dini bayramları da bulunmaktadır. Bu tür etkinliklerde yemek daima merkezi bir rol oynamaktadır. Misafirlere, karşılamayı müteakip yiyecek ve içecek ikram edilmektedir. Yapılan ikramı geri çevirmek ev sahibine hakaret sayılmaktadır. Müslümanlar ay takvimi kullanırlar ve buna göre her yeni ay “yeni ay” ile başlar. İslami ay takvimi, 365 günlük Batı takviminden yaklaşık 11 gün daha kısadır. Her yıl, tüm İslam ayları bir önceki yıla göre 11 gün erken başlar, bu nedenle Müslüman bayramlarının ve festivallerinin tarihleri bir yıldan diğerine

değişiklik göstermektedir (Wignet ve Chalbi, 2004: 14).

Ramazan boyunca iftar adı verilen akşam yemekleri aile üyelerinin birlikte zaman geçirdikleri öğünlerdir. Genelde ramazan ayında hurma, pilav ve baharatlı yemekler akşam yemeklerini oluşturmaktadır. Ülkedeki Hindular ise Diwaini ya da Işık Festivalini kutlamaktadırlar. Bu günde Hindular küçük bir porsiyon fasulye, tavuk eti, balık veya mercimekli kuzu yemektedirler. Genelde festivalde kullanılan yemekler 15 farklı baharat içermekte ve ekmek eşliğinde sunulmaktadır. Gün batımından sonra aileler ve arkadaşlar, sebzedden, nohuttan ve tahıllardan oluşan bir Fas çorbası olan (harira gibi) başka bir yemek için bir araya toplanmaktadırlar (Wilbert, 2004: 35).

Tunus'un Kairouan şehri için Hz. Muhammed'in doğum gününü kutlamanın özel bir önemi bulunmaktadır. İnançlarına göre, Tunus Müslümanları bu şehri yedi kez ziyaret ederse, hacı olabilmek için gerekli dini yükümlülüğünü yerine getirmiş olacaklardır. Hacılar, çok uzaklardan, Mouled veya Moulid an Nabi olarak adlandırılan keyifli olayı gözlemlemek için Tunus'a gelmektedirler. Bu günlerde şehir halı ve çelenklerle süslenmektedir. Mouled aynı zamanda ziyafet zamanıdır. Herkes şenliklerin başlangıcını belirtmek için Mouled'in sabahı, tatlı bir puding olan Assida yemektedir. Bu kutlamanın diğer bir yemeği Makroot, küçük pastalarla doldurulmuş ve balla ıslatılmış başka bir favori yiyeceği oluşturmaktadır (Wignet ve Chalbi, 2004: 15).

Mısır'daki şenliklerde ise katmerli ekmek, sarımsak ve et suyu ile lezzetlendirilmiş et (fetah) ve pilav, bulgur ya da pirinçle doldurulmuş tavuk sunulmaktadır. Cezayir vahasında çölün verimli bir bölgesi olan Taghit'te yaşayan yerli halk, Ekim sonunda hasat gününü kutlamaktadır. Diğer Cezayir şehirleri kiraz ve domates hasadını yöresel yemeklerle zenginleştirmektedir (Wignet ve Chalbi, 2004: 15).

4.2. Kuzey Afrika Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler

Kuzey Afrika mutfağıyla ilgili bilinenlerin çoğu Antik Mısır kültürüne dayanmaktadır. Eski Mısırlıların yazıyı kullanmaları sayesinde o döneme ait yaşam, kültür ve mutfakla ilgili pek çok bilgiye ulaşmak kolaylaşmıştır. Eski Mısırlıların dünya mutfak kültürüne büyük katkısı olmuştur. Arpa, maya, zeytinyağı, susam yağı, baklagiller Mısırın dünya mutfağına bıraktığı yiyeceklerdir (Cusack, 2000:210).

Kuzey Afrika coğrafyasının en önemli ve ünlü lezzetlerinden biri Tagine (tajin) yemeğidir. Tagine, Türk mutfağındaki güveci andıran ve birçok farklı boyu mevcut pişirme kaplarına verilen genel bir isimdir. Bu yemek ismini içinde pişirilen kaptan

almaktadır. Tagine genellikle Kuskus'la servis edilmektedir. Kuskus Türk mutfağındaki kuskustan oldukça farklıdır. Buharda birkaç dakika pişirilip başka bir kaba alınan kuskusa tuz ve yağ eklenmektedir. Tagine yemeğiyle birlikte servis edilmesi bir gelenek haline gelmiştir. Diğer bir yemek domates ve bol baharatla pişirilen bezelye yemeği Fuul'dur. Fuul her öğün yenebilen geleneksel bir yemektir. Ayrıca Ramazan sofralarını da süslemektedir. Özellikle fas mutfağında popüler olan Meşui (kuzu eti yemekleri) her mutfakta yapılmaktadır. Sebze yemekleri oldukça popülerdir. Domates, biber, koyun/kuzu eti ve yumurtadan yapılan Ojja, tadılması gereken bir sebze yemeğidir. Baharat Kuzey Afrika mutfağıının olmazsa olmazıdır. En çok kullanılan sarımsak ve baharattan oluşan acı sos Harissa özellikle Tunus yemeklerinin vazgeçilmez tadını oluşturmaktadır. Kuzey Afrika mutfağıında tüketilen diğer bir yiyecek mısır unundan yapılan (Kissra) ekmektir. Ayrıca balık yemekleri, tahıl çorbaları, et ve sebze yemekleri bolca tüketilmektedir. Kuzey Afrika mutfağıının bilinen diğer yemekleri; Hurmalı kuzu tagine, Arpa kavurma, Makroud, Harcha, Fasülye çorbası, Portakal ve turp salatası, Susamlı daldırma, Hummus, Basboussa (revani tatlısı) ve Balık tava'dır. Türk mutfağıında olduğu gibi helva, künefe ve baklava bilinen tatlı çeşitlerini oluşturmaktadır (Wignet ve Chalbi, 2004; Halland, 2006; Kılınç ve Kılınç, 2015).

Kuzey Afrika da içecek olarak kahve, hibisküs çiçeğinin yapraklarıyla yapılan karakadeh çayı ve nane çayı içilmektedir. Kahve, oldukça şekerli ve içine çekilmiş kakule konularak içilmektedir. Ayrıca çemenotu, anason gibi çeşitli bitki çayları da tüketilmektedir. Alkol tüketimi yüksek bir seviyede olmamasına rağmen bölgede birçok yerel şarap çeşidi bulunmaktadır (Wignet ve Chalbi, 2004; Halland, 2006).

5. Sonuç ve Öneriler

Yüzyıllar boyunca bir ticaret merkezi olarak önem taşıyan ve pek çok medeniyete ev sahipliği yapan Kuzey Afrika mutfağı, kendine özgü bir kültür geliştirmiştir. Öyle ki doğusundaki Mısır, batısındaki Fas ve Cezayir mutfağı ile dünyanın en zengin mutfakları arasında olmayı başarmıştır. Mısır, Fas ve Cezayir mutfaklarında görülen zenginlik, bu bölgenin dünyadaki en çeşitli mutfaklardan biri olmasını sağlamıştır. Tarih boyunca baharat pazarlığına ev sahipliği yapan bölgede bol baharatlı yemekler ön plana çıkmaktadır.

Kuzey Afrika ülkelerinde sıklıkla yapılan yemeklerden biri kuskus'tur. Geleneksel bir yemek olan kuskus'un Berberi yemeği olduğu bilinmektedir. Ayrıca Tajine, şakşuka,

harira, l'hamd marakad, mechoui ve b'stilla böreği Kuzey Afrika mutfağının öne çıkan lezzetlerindendir. Bölge, siyasi, sosyal, iklim ve coğrafi şartlar nedeniyle diğer mutfaklardan etkilenmiş ve bunun sonucunda kendine has bir mutfağa sahip olmuştur.

Anadolu'da olduğu gibi Kuzey Afrika'da da misafir ağırlamak önemli bir gelenektir. Yemekler yer sofrasında ve elle yenilmektedir. Bölgede Arap kültürünün hâkim olması nedeniyle İslam dinin etkileri Kuzey Afrika'da yiyecek-içecek ritüellerine de yansımıştır. Ramazan ayında iftar yemeği olarak hurma, pilav ve baharatlı yemekler tüketilmektedir. Ülkedeki Hindular ise Diwaini ya da Işık Festivalini kutlamaktadırlar. Bu günde Hindular küçük bir porsiyon fasulye, mercimekli kuzu, tavuk eti veya balık tüketmektedirler.

Yapılan araştırmalarda turistlerin bir ülkeyi ziyaret etme tercihlerinde mutfak kültürünün önemli bir etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte daha farklı deneyimler elde etmek isteyen turistler, farklı lezzetlere ve yemek kültürlerini tanımaya yönelmişlerdir. Dolayısıyla ülkelerin veya bölgelerin sahip olduğu farklı yöresel lezzetlerini koruyarak tanıtması oldukça önemlidir. Bu bağlamda Kuzey Afrika mutfağının Türk mutfağı ile olan benzerliklerine dikkat çekilerek gerekli tanıtım yapılabilir. Arap ve Akdeniz mutfaklarının etkilerini taşıyan Kuzey Afrika mutfağı, işletmeler ve yerel yönetimler tarafından Afrika lezzetlerinin keşfi açısından çeşitli yenilikçi girişimlerle tanıtılabilir. Örneğin, Türk ve Afrika yöresel yemeklerini harmanlayan restoranların sayısını artırarak, bu iki zengin mutfağın birleşiminden doğan yeni tatlar sunulabilir. Bu tür bir yaklaşım, farklı lezzet deneyimleri arayan turistler için cazip alternatifler yaratabilir.

Yapılan literatür taraması sonucunda Afrika mutfağı ile ilgili bilimsel çalışmaların olmadığı tespit edilmiştir. Bu konuda Kuzey Afrika mutfak kültürü diğer Afrika ülkelerinin mutfak kültürleri ile karşılaştırılarak farklı çalışmalar yapılabilir.

Kaynakça

- Aydın, M. Z. (1997). Sosyo-kültürel Açından Bugünkü Tunus, *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, Tunus Ülke Raporu, İstanbul, İTO yayınları.
- Ayyıldız, S ve Durlu-Özkaya, F. (2019). Doğu Afrika Ülkeleri Mutfak Kültürü, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*,7(96), 299-316.
- Cusack, I. (2000). African Cousins: Recipes for Nation Building, *Journal of African Cultural Studies*, 13(2), 207-225.
- Dağ, A., E. (2015). Afrika'da Müslüman Azınlıklar, İHH İnsani Yardım Vakfı, Pelikan Basım, 11-189.
- Diane, L.(2007). Integrating African Cousins and Identity in Tigray, Highland,

- Ethiopia, *Journal of Social Archaeology*, 7 (3), 357.
- El-Khouly, M., M. (2018). Egypt, Springer International Publishing AG, Cairo, Egypt, 7-26.
- Embassy of Algeria (2016). Algeria's History, <https://www.algerianembassy.co.in/news/algeriahistory> adresinden 25.08.2024 tarihinde alınmıştır.
- Erdoğan, P. (2008). Akdeniz Mutfakları, İtalya, Fransa, İspanya, Kuzey Afrika, Ortadoğu, Türkiye, Yunanistan, Balkanlar, İstanbul; Alfa Yayınları.
- Genç, H. Oktar, T ve Varlı, A.(2010). Ortadoğu ve Kuzey Afrika Ülkelerinde Ekonomik Dönüşüm, İstanbul Ticaret Odası Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Merkezi, İstanbul.
- Giovanucci, P. (2008). Literature and Development In North Africa, New York, Taylor And Francis Publishing Group.
- Helstosky, C. (2009). Food Culture in the Mediterranean, Food Culture Around The World, Bloomsbury Publishing, London.
- Holland, M. (2016). Yemek Atlası, Otuz Sekiz Mutfakta Dünya Turu, (Çeviren Saliha Nilüfer) Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 313- 324.
- Jacob, J and Michael, A. (2007). The World Cookbook For Students, Afganishtan to Cook Islands, London, Greenwood Press, 1(5), 12-13.
- Kılınç, O. ve Kılınç, U. (2015). "Afrika Mutfağı", Uluslararası Gastronomi, Temel Özellikler- Örnek Menüler ve Reçeteler, Detay Yayıncılık, Ankara, 276-303.
- Mallos, T, ve Malcolm, L. (2013). The Little Moroccan Cookbook More Than 80 Delicious Recipes, Australia, Murdoch Books, 20-23.
- Nenes, M.F. (2009). International Cuisine, John Wiley and Sons Inc, Canada, 506.
- Oruç, Ş. (2008). İstanbul Ticaret Odası Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Şubesi Sudan Ülke Raporu.
- Prepared Foods. (2009). A Taste of Regional African Cousine, Culinary Cretations, <https://www.preparedfoods.com/articles/107807-article-a-taste-of-regional-african-cuisine> adresinden 25.08.2024 tarihinde alınmıştır.
- Park, S., J., Y. (2011). Algeria (içinde Ken Albala) Food Cultures of the World Encyclopedia, <https://books.google.com.tr/books?> adresinden 25. 08.2024 tarihinde alınmıştır.
- Sak, R., Şahin Sak, İ. T., Öneren Şendil, Ç., ve Nas, E. (2021). Bir Araştırma Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), 227-250. <http://doi.org/10.33400/kuje.843306>.
- Sussman, S. (2017). <https://encyclopedia.ushmm.org/content/tr/article/jewish-population-of-french-north-africa> adresinden 18. 10. 2017 tarihinde alınmıştır.
- Tepeciklioğlu, E., E. (2012). Afrika Kıtasının Dünya Politikasında Artan Önemi ve Türkiye-Afrika İlişkileri, Yaşar Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Bölümü, *Ankara Üniversitesi Afrika Çalışmaları Dergisi*, 1(2), 60-61.

- Tontuş, H., Ö. (2014). Kuzey Afrika Libya, <http://www.satirk.gov.tr/images/pdf/ust/libya.pdf> adresinden 08. 10. 2017 tarihinde alınmıştır.
- Türker, N ve Ayyıldız S.(2020). Dünya Mutfak Kültürleri, Cezayir Mutfağı, Beta Yayınları, İstanbul, 55-56.
- U.S. Department of State. (2022). Report on International Religious Freedom: Tunisia. www.state.gov/reports/2022-report-on-international-religious-freedom/tunisia adresinden 10.08.2024 tarihinde alınmıştır.
- Wignet, M ve Chalbi, H. (2004). Cooking the North African way Lerner Publications Company, America 41-42.
- Wilbert, J. (2004). Journey Through North Africa, Ingredient Challenges Cullinary Prepared Foods, 35-38.
- Yılmaz, H. (2016). Dünya Mutfakları I. Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 208-210.

Etik Kurul İzni

Araştırmada etik kurul onayı veya yasal/özel izin gerektiren herhangi bir durum olmadığından etik onaya ihtiyaç duyulmamıştır.

Katkı Oranı Beyanı

1.Yazar: % 50

2.Yazar: %50

Çıkar Çatışması Beyanı

Çalışmanın yazarlar arasında veya herhangi bir kurum kuruluş ile çıkar çatışması bulunmamaktadır.