

AFRİKA YEMEK KÜLTÜRÜ T. C. CUMHURBAŞKANLIĞI, ANKARA 2018

(Ed. Prof. Dr. Suna TİMUR AĞILDERE)

Kitap Yazarları: Prof. Dr. Suna Timur Ağildere, Prof. Dr. Figen Durlu Özakkaya, Doç. Dr. Mustafa Aksoy

KİTAP TANITIMI

Doç. Dr. Menekşe Cömert

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
menekşe.comert@hbv.edu.tr

Afrika Yemek Kültürü kitabı, Cumhurbaşkanlığı himayelerinde, Dışişleri Bakanlığı, Ankara'da bulunan 34 Afrika Büyükelçisi Eşleri Derneği (ASHOM), Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Başkanlığı Türk Tarih Kurumu, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi (AHBVÜ) Akdeniz Havzası ve Afrika Medeniyetleri Uygulama ve Araştırma Merkezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi (AHBVÜ) Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi (AHBVÜ) Edebiyat Fakültesi Mütercim-Tercümanlık Bölümünün ve kitapta yer alan görsellerin tasarımı Arkeoloji Bölümünün işbirliği ile hazırlanmıştır.

Türkiye'nin Afrika kıtası ile beş yüzyıla dayanan kültürel ilişkileri ve bu ilişkilerle var olan bir dostluğu bulunmaktadır. Ayrıca Türkiye'nin 2005 yılında başlatmış olduğu Afrika açılımı ile bu ilişkiler daha da güçlenmiştir.

Afrika Kıtası eşsiz coğrafi özellikleri ve benzersiz doğası ile oldukça etkileyici bir konumda bulunmaktadır. Tarih boyunca pek çok medeniyete de ev sahipliği yapmıştır. Bununla birlikte dünyada eşine zor rastlanan somut ve somut olmayan en zengin kültürel mirasa da sahiptir. Bu özellikleri nedeniyle pek çok çalışmaya konu olmuş ancak yemek kültürü ile ilgili gerek dünyada gerekse Türkiye'de yapılan sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu nedenle yapılan bu çalışma önemli bir açığı dolduracak ve yol gösterici kaynak olacaktır. Gerek kitabın sahip olduğu zengin içeriği, gerekse Afrika'nın bölgelerine ayrılarak her bölgedeki mutfak kültürünün detaylı olarak incelenmesi ve bölgelerde yapılan yemeklerin geleneksel reçetelerine yer verilmesi oldukça yararlı bir kaynağı ortaya çıkarmıştır.

Afrika'da 54 ülke bulunmaktadır. Bununla birlikte kıtada 2000 farklı dil konuşulmakta ve farklı topluluklar yaşamaktadır. Farklı dinlerin yer alması ve farklı yerel inanışların var olması da yemek kültürünü etkilemektedir. Ayrıca coğrafi farklılıklar yetiştirilen ürün çeşitliliğine etki etmekte ve farklı bölgelerin farklı yeme içme alışkanlıkları zengin bir mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır. Kitap içerisinde beş farklı bölgenin yemek kültürü ve ellinin üzerinde özgün yemek kültürünü yansıtan reçetelere yer verilmiştir. Afrika kıtasında yer alan ülkelerin yeme-içme alışkanlıkları ve kültürel alışkanlıklardan bahsedilmektedir; Kuzey Afrika Ülkeleri Mutfağı, Batı Sahraaltı Afrika Ülkeleri Mutfağı, Orta Afrika Ülkeleri Mutfağı, Doğu Sahraaltı Afrika Ülkeleri Mutfağı ve Güney Afrika Ülkeleri Mutfağı olarak ayrılmıştır.

Afrika Yemek Kültürü kitabıyla, Afrika kıtası insanının sahip olduğu ürünleri kullanarak eşsiz bir mutfak kültürü yarattığı anlaşılmaktadır. Ayrıca bu kitap sadece o kültürün yiyecek ve içecekleri hakkında bilgi vermemekte aynı zamanda inanışları ve ritüelleri hakkında da bilgi sahibi olmaya katkı sağlamaktadır. 'Aynı sofrada yemek yiyenler birbirlerine ihanet etmezler' diyen Afrika Atasözü ile başlayan bu kitap aslında sofranın o kültür için ne kadar önemli olduğunu da bu Atasözü ile ortaya koymaktadır. Afrika mutfak kültürünün anaerkil bir görünüm sergilediği anlatılmaktadır. Her hanede anneden kıza aktarılan birbirinden çeşitli geleneksel ev yemekleri tariflerinin bulunduğu ifade edilmektedir. Bu tariflerin Afrika Kıtası'nın somut olmayan kültürel mirasının da önemli bir parçası olduğu anlaşılmaktadır. Kuzey Afrika bölgesinin önemli bir yemeği olan 'kuskus' yemeği, 'ne kadar aile varsa o kadar kuskus çeşidi vardır' sözüyle betimlenmesi somut olmayan kültürel miras için en güzel örnek olarak düşünülmektedir. Bu kitap dinler, diller ve kültürlerin buluşma noktasında yer alan Afrika Kıtası'nın çok kültürlü ortak lezzet mirasının tanınmasına önemli katkılar sağlayacaktır.