



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

III. ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER VE TÜRK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU

SOBİTÜRK



Beslenme Kültürü/
Gastronomi

22-24 Ekim
2025



/mu_itbf



@SOBİTÜRK_marmara



BOYUKŞEHİR
GAZİANTEP

SESAL
LAB



Tam Metin Bildiri Kitabı

III. ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER VE TÜRK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU

Beslenme Kültürü/Gastronomi



22-24 EKİM 2025

TAM METİN

BİLDİRİ KİTABI

Editör: Prof. Dr. Sebahat DENİZ

ISBN: 978-625-5721-30-3

PA Paradigma Akademi Yayınları
Sertifika No: 69606

PA Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım
Fetvane Sokak No: 29/A
ÇANAKKALE
e-mail: fahrigoker@gmail.com

Kapak: Himmet AKSOY

Matbaa: Meydan / 99 Baskı
Sertifika No: 76711

Kitaptaki bilgilerin her türlü sorumluluğu yazarlarına aittir.
Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığından alınan bandrol ve
ISBN ile satılmaktadır. Bandrolsüz kitap almayınız.

Aralık 2025



DÜZENLEME KURULU BAŞKANI

Prof. Dr. Sevinç ARI, Marmara Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr. Sebahat DENİZ (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Halil İbrahim YAKAR (Gaziantep Üniversitesi - GBB Kültür Tanıtım ve Tasarım Anonim Şti.)

Prof. Dr. Leyla COŞAN (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Nuriye GARİPAĞAOĞLU (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Berat Bırfın BİR (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Mehmet AÇA (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Müjgan ÇAKIR (Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi)

Prof. Dr. Kemalettin KUZUCU (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. İlhan ŞAHİN (İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi)

Prof. Dr. Murat ULUSKAN (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Filiz ÇAMLIGÜNEY (Marmara Üniversitesi)

Prof. Dr. Halim Demiryürek (Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi)

Prof. Dr. Cenk SESAL (Marmara Üniversitesi - SESAL Laboratuvar Ar-Ge ve Danışmanlık Ltd. Şti.)

Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ (Abant İzzet Baysal Üniversitesi)

Doç. Dr. Siren ÇELİK (Marmara Üniversitesi)

Doç. Dr. Şule AKTAÇ (Marmara Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Sena SEZGİN (Marmara Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Burak ÖZSÖZ (Marmara Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Engin ÇETİN (Marmara Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Emin GEDİKLİ (Marmara Üniversitesi)

BİLİM / DANIŞMA KURULU

Prof. Dr. A. Oğuz İCİMSOY, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Abdülhamit TÜFEKÇİOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Bayram Ali KAYA, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Berat Bırfın BİR, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Burul SAGINBAYEVA, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Kırgızistan

Prof. Dr. Bülent BAYRAM, Kırklareli Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Cevdet YILMAZ, 19 Mayıs Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Danuta CHMIELOWSKA, Varşova Üniversitesi, Polonya

Prof. Dr. Erhan AFYONCU, Milli Savunma Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Ersen ERSOY, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Fehmi YILMAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hacı İbrahim DEMİRKAZIK, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK, Gümüşhane Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Haluk Harun DUMAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hamit COŞKUN, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hanife KONCU, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hasan BOYNUKARA, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hasan KAYA, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Kemalettin KUZUCU, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Leyla COŞAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Lütfi ÖZAV, Uşak Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mehmet Ali ÇELİKEL, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. M. Fatih KÖKSAL, İstanbul Kültür Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mehmet Serhat YILMAZ, Kastamonu Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Murat ULUSKAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mustafa BİLİCİ, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Müjgan ÇAKIR, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Nalan TÜRKMEN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Neslihan KESKİN KOÇ, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Nihat ÖZTOPRAK, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Nuran MUHAXHERİ, Priştine Üniversitesi, Kosova

Prof. Dr. Nuri TINAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Nuriye GARİPAĞAOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Okan YEŞİLOT, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Ozan YILMAZ, Sakarya Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Ömür CEYLAN, İstanbul Kültür Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Seyfüddin RZASOY, Azerbaycan Milli Elmler Akademiyası, Azerbaycan

Prof. Dr. Sueda ÖZBENT, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Suzan CANHASİ, Priştine Üniversitesi, Kosova

Prof. Dr. Umut KARABULUT, Pamukkale Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Ümran AY, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Vahit TÜRK, İstanbul Kültür Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Yasemin BALCI, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Yavuz BAYRAM, Samsun 19 Mayıs Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Erdiņ ARSLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Doç. Dr. Bünyamin AYÇİÇEĞİ, İstanbul Üniversitesi, Türkiye

Doç. Dr. Galina MİŞKİNİENE, Vilnius Üniversitesi, Litvanya

Doç. Dr. Melih ÇOBAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Doç. Dr. Nusret GEDİK, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Doç. Dr. Osman SEZGİN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Doç. Dr. Serkan ACAR, Ege Üniversitesi, Türkiye

Doç. Dr. Sinem ELKATİP HATİPOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Doç. Dr. Taalaybek ABDİYEV, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Kırgızistan

Dr. Sabohat BOZOROVA, Ali Şir Nevai zbek Dili ve Edebiyatı niversitesi, Özbekistan

HAKEM KURULU

- Prof. Dr. A. Oğuz İCİMSOY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Abdülhamit KIRMIZI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Abdülhamit TÜFEKÇİOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ahmet KANLIDERE, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ahmet ŞİMŞİRGİL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ali SATAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Asiye KAKIRMAN YILDIZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Aylin KOÇ GIANNOPOULOS, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Ayşegül Selcen GÜLER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Baki ASILTÜRK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Berat Bırfın BİR, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Burçak ŞENTÜRK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Bülent BAKAR, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Davut HUT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Dilek TURAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Erdal ŞAHİN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Erdiñ ASLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Erhan AFYONCU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. F. Nalan TÜRKMEN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Fehmi YILMAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Filiz DIĞIROĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Gülay BEZER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Gülden SAĞOL YÜKSEKKAYA, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Gülhanım ÜNSAL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Gülşen SEYHAN ALIŞIK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Hakan TAŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Hamza AKENGİN, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Haluk Harun DUMAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Hüseyin Sami ÖZTÜRK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. İshak ARSLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. İlyas KEMALOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Kemalettin KÖROĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Kemalettin KUZUCU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Leyla COŞAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. M. Said POLAT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mehmet AÇA, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mehmet Akif CEYLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mehmet Ali ÇELİKEL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mehmet Fatih AYSAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mehmet GÜNEŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Muhammet GÜR, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Murat KOÇ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Murat ULUSKAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mustafa BİLİCİ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Nuri TINAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Nuriye GARİPAĞAOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Okan YEŞİLOT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Ömer ZÜLFE, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Ömerül Faruk BÖLÜKBAŞI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Recep AHISHALI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Sebahat DENİZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Selman CAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Sevinç ARI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Sueda ÖZBENT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Şerafettin Can ERDEM, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Ufuk GÜLSOY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Uğur DEMİR, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Ümran AY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Üzeyir ASLAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Yasemin BALCI, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Yasemin TÜMER ERDEM, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Yüksel ÇELİK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Ahmet Emrah SİYAVUŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Ahmet ÖNAL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Ali ÇİFÇİ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Asil ÖZDOĞRU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Ashı FİŞEKÇİOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Atilla KARATAŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Bahattin YALÇINKAYA, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Celal ŞENOL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Deniz KURMEL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Derya OĞUZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Ekmel GEÇER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Elif KÖK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Elif YILMAZ ŞENTÜRK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Erdal YILMAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Esra KARTAL SOYSAL, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Göksel YIKMIŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Güler DOĞAN AVERBEK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Güssün GÜNEŞ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Habib TEKİN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Halil KURT, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. İlker YİĞİT, Marmara Üniversitesi, Türkiye

Doç. Dr. Mehlika KARAGÖZOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Melih ÇOBAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Nursel UYANIKER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Nusret GEDİK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Onur Kemal BAZARKAYA, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Osman COŞKUN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Serap DEVRAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Serdar Oğuzhan ÇAYCIOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Seval AKSOY KÜRÜ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Sevcan YILMAZ KUTLAY, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Simay İKİER, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Sine DEMİRKIVIRAN, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Sinem ELKATİP HATİPOĞLU, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Siren ÇELİK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Tuğba YILMAZ, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Üzeyir YASAK, Marmara Üniversitesi, Türkiye
Doç. Dr. Yunus UĞUR, Marmara Üniversitesi, Türkiye

SEKRETERYA

Arş. Gör. Semanur AĞCA, Marmara Üniversitesi
Arş. Gör. Zeliha YERLİ, Marmara Üniversitesi
Arş. Gör. İhsan TUNAY, Marmara Üniversitesi
Arş. Gör. Murat ESRİNGÜ, Marmara Üniversitesi
Arş. Gör. Şahin KILINÇ, Marmara Üniversitesi
Arş. Gör. Çağdaş Burak KARATAŞ, Marmara Üniversitesi
Arş. Gör. Büşra GÜLER, Marmara Üniversitesi

SUNUŞ

Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu (SOBİTÜRK), ilki “Cumhuriyet’in 100. Yılı” temasıyla 2023 yılında, ikincisi “Afet” temasıyla 2024 yılında gerçekleştirilmiş olan sempozyumların devamı olarak, 2025 yılında “Beslenme Kültürü / Gastronomi” temasıyla üçüncü kez gerçekleştirilmiştir. Sempozyuma ev sahipliği yapan Marmara Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültemiz, önceki sempozyumlarda olduğu gibi, bu yıl da, bilimsel birikime ve yaratıcı düşünceye sahip ulusal ve uluslararası katılımcıları bir araya getirerek, ülkemiz gastronomi alanına toplumsal, kültürel ve tarihsel bağlamda önemli katkılar sağlamayı amaçlamıştır.

Beslenme kültürü sempozyumumuz, tarih boyunca toplumların kimliklerini ve sosyal yapısını şekillendiren çok boyutlu bir olgu olarak ele alınmıştır. Osmanlı saray mutfağından, Anadolu’nun gastronomi kültürüne, beslenmenin nesiller arası aktarımından, dijital çağda gelişen yeni yemek ritüellerine; sosyolojik etkilerinden kültürel aktarım süreçlerine kadar birçok özgün konu, gastronomi konusunda uzman olan, yaklaşık 60 katılımcı tarafından derinlemesine tartışılmıştır. Gastronominin edebiyat, sanat ve kültürle etkileşimi, sürdürülebilirliğin ve hijyenin beslenmedeki rolleri, programın önemli başlıkları olmuştur.

Sempozyumda Türk Beslenme Kültürü üzerine farklı disiplinlerin bakış açılarıyla yapılan sunumlar, Türk Beslenme kültürünün birçok yönüyle incelenmesini sağlamıştır. Sunulan bildirilerin başlıca konuları; Türk beslenme kültürüne özgün yemek türleriyle ilgili yerel araştırmalar, Anadolu beslenme kültürüne dair somut örnekler, Türk yemek ritüelleri, Türk Dünyası yemek kültürü, kültürel dönüşüm sürecinde Türk mutfağının dönüşümü, Osmanlı Sarayı yemek kültürü, Türkiye coğrafyası ve coğrafyanın toprak yapısının yemek biçimlerini şekillendirmesi, beslenmenin kültürel kimlik ile ilişkisi, Türk Mutfağının başka ülkelerin mutfak kültürüne etkileri, Türk misafirperverliğinin mutfaktaki işlevi şeklinde özetlenebilir. Farklı bilimsel disiplinlerden gelen araştırmacıların Türk Beslenme Kültürüne bakışlarını sundukları bildirilerinin, ortak bir sempozyumda tartışılması, beslenme konusuna çok disiplinli yeni bir perspektif kazandıracaktır.

Sempozyum, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Marmara Üniversitesi ve Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi

iş birliğiyle yapılmaktadır. Bilimsel etkinliğimiz, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar Başkanlığı'nın sponsorlukları ve Sesal Laboratuvar ile Rektörlüğümüzün kıymetli destekleri ile gerçekleşmiştir.

Geleneksel hale gelmiş olan sempozyumumuz bilimsel yönüyle, T B TAK tarafından desteklenmeye layık görülmüştür. Sempozyumun beslenme kültürüne, disiplinler arası ve özgün yaklaşımlar kazandırmasını, toplumsal farkındalığı artırmasını diliyoruz.

Katkı sağlayan tüm kurum ve kuruluşlara, katkı sunan tüm paydaşlara, sempozyum bildiri kitabı sponsorumuz Aspava Restoran'ın sahibi Recep Şimşek'e, emeği geçen sempozyum düzenleme kuruluna, sekretery  ekibine, katılımcılara ve öğrencilerimize Ő kranlarımızı sunarız.

Prof. Dr. Sebahat DEN Z

 nsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Dekanı



İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

SOBİTÜRK 2025
III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu:



“Beslenme Kültürü/Gastronomi”

22 EKİM 2025 ÇARŞAMBA

AÇILIŞ PROGRAMI
Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu

09.00-09.30

Sempozyum Kayıt

09.30-09.50

Açılış Töreni

Saygı Duruşu ve İstiklal Marşı

09.50-10.20

Açılış Konuşmaları

Prof. Dr. Sevinç Arı (Düzenleme Kurulu Başkanı)

Prof. Dr. Sebahat Deniz (Dekan)

Prof. Dr. Mehmet Emin Okur (Rektör)

10.20-11.30

Davetli Konuşmacılar

Dr. Yasin Yıldız

Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanı

“Kültürel Varlıkların Korunması Kapsamında Saray Mutfakları”

Doç. Dr. Özge Samancı

(Özyeğin Üniversitesi)

“Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültürü”

Şef Aylin Yazıcıoğlu

“Çanakkale’deki Domatesten Domates Sorbeye:
Dünden Yarına Adil Gıda Dağılımı”

Plaket Takdimi

11.30-13.00

İKRAM

İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Dekanlık Koridoru

13.00-14.00

WORKSHOP

GZFA410

Doç. Dr. Didem Berber

Maltepe Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

“Güvenli ve Sürdürülebilir Gıdanın Temelleri: Hijyen ve Sanitasyonun Rolü”





İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

22 EKİM 2025 ÇARŞAMBA

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu I. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu II. Oturum	GZFA410 (Çevrimiçi) III. Oturum
---	--	---------------------------------------

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Berat Barın Bir	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Gülhanım Ünsal	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Nüzhet Cenk Sesal
---	--	---

14.15-14.30	Prof. Dr. Halûk Harun Duman (Marmara Üniversitesi) "Kopuz-Saz ve Kızın İzinden Türk Dünyası Yemek Kültürü"	Prof. Dr. Sueda Özbent (Marmara Üniversitesi) "Küreselleşen Dünyada Türk Beslenme Kültürü"	Prof. Dr. Elisabetta Marino (University of Rome Tor Vergata) "Lady Montagu's 'Oriental' Banquets: The Spectacularization of Food in the Turkish Embassy Letters"
14.30-14.45	Öğr. Gör. Dr. Nihan Abır (Türk Alman Üniversitesi) "Âdâb-ı Muâşeret Kitapları ve Romanlar Arasındaki Bağ: Batılı Yemek ve Sofra Kültürünün Aktarılmasında Edebiyatın Rolünü Ahmet Midhat Efendi ve Hüseyin Rahmi Üzerinden Okumak"	Doç. Dr. Marie Helene Sauner Leroy (Galatasaray Üniversitesi) "19. yy. Fransız Edebiyatındaki Yemek Alışkanlıkları ve Çevirileri. Paralel Derlemlerde Balzac'ın İnsanlık Komedi (La Comédie Humaine) Örneğinde İçecek ve Yemek Öğünleri"	Dr. Öğr. Üyesi Soner Atalan (Marmara Üniversitesi) "Gregoryan Muhiti Kıpçak Türkçesi Metinlerinde Yeme-İçme Söz Varlığı"
14.45-15.00	Arş. Gör. Furkan Abır (Marmara Üniversitesi) "Julia Pardoe'nin Sultanlar Şehri İstanbul'unda Sofra Kültürü ve Modernlik İmgeleri"	Dr. Öğr. Üyesi Halise Gülmüş Sırkanlı (Marmara Üniversitesi) "Batılı Kadın Seyyahların Gözünden Türk Mutfağı: Temsil ve Kültürel Aktarım"	Kanan Aghaslyev & Doç. Dr. Habib Tekin (Karabük Üniversitesi & Marmara Üniversitesi) "The Taste of Survival – Exploring Food and Empowered Womanhood in Sabrina Mahfouz's Chef"
15.00-15.20	Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	

15.20-15.40	KAHVE ARASI		
-------------	-------------	--	--

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu IV. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu V. Oturum	GZFA410 (Çevrimiçi) VI. Oturum
--	---	--------------------------------------

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Mehmet Ali Çelikel	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Mehmet Aça	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Ümrân Ay
--	--	--

15.40-15.55	Doç. Dr. Mihaela Badea & Doç. Dr. Diana Presadă (Ploiești Gaz Petrol Üniversitesi) "The Role of Food-Related Topics in Developing Students' English Communicative Skills"	Dr. Hilal İşçi Yiğit "Türk -Yunan İlişkilerinde Gastronomiye Çelik Tartışması: Türk Kahvesi – Yunan Kahvesi Örneği"	Doç. Dr. Otabek Yuldaşev & Doç. Dr. Mominjon Süleymanov (Namangan Devlet Üniversitesi) "Bazı Türk Halk İsimlerinin Dilökölojik ve Etimolojik Özellikleri"
15.55-16.10	Dr. Öğr. Üyesi Mahinur Gözde Kasurka (Marmara Üniversitesi) "Challenging Anthropocentric Consumption: Posthumanist Ethics in Margaret Atwood's The Year of the Flood"	Fatma Pekşen "Asya Esintili Şahi Pilav"	Tolgonay Sydykova "Türk Halklarının Gastronomik Doğal Zenginliklerinden: 'Beshbarmak'"
16.10-16.25	Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	Carla Fusco (Macerata Üniversitesi) "Culinary Hybridity and Cultural Negotiation: The Role of Nutrition Culture in Contemporary British Postcolonial Literature"





İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

23 EKİM 2025 PERŞEMBE

09.00-09.30

Sempozyum Kayıt

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu VII. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu VIII. Oturum	GZFA410 IX. Oturum
---	--	-----------------------

Oturum Başkanı:	Oturum Başkanı:	Oturum Başkanı:
Prof. Dr. Nuriye Garipagaoglu	Prof. Dr. Nuri Tınaz	Prof. Dr. Haluk Harun Duman

09.30-09.45	Doç. Dr. Ahmet Emrah Sıyavuş (Marmara Üniversitesi) "İklim, Toprak ve Ürün Coğrafyası: Teruar Kavramı Üzerinden Anadolu'nun Gastronomik Zenginliği"	Prof. Dr. Mehmet Ali Çelikel (Marmara Üniversitesi) "Sömürgecilik Sonrası İngiliz Romanında Yemek, Kültür ve Kimlik"	Doç. Dr. Abonoz Küçük (Giresun Üniversitesi) "Hamsinin Karadeniz Beslenme Kültüründeki Yerine Hamamizade İhsan Bey'in Hamsiname Adlı Eseri Üzerinden Bir Bakış"
09.45-10.00	Dr. Öğr. Üyesi Fatih Ocak (Marmara Üniversitesi) "Afet Sonrası Beslenme ve Toplum Sağlığı Hizmetlerinin Coğrafi Yönetimi: Mobil Aşevleri Üzerine Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) Destekli Bir Yaklaşım"	Dr. Öğr. Üyesi Cahit Bakar (Marmara Üniversitesi) "John Freely'nin İstanbul Anlatılarında Gastronomi ve Kültürel Kimlik İlişkisi"	Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Özkan (İstanbul Arslan Üniversitesi) "Sermet Muhtar Alus ve Refik Halit Karay'ın Yazılarında Yeme-İçme Kültürüne Karşılaştırmalı Bir Bakış"
10.00-10.15	Rabia Öz & Doç. Dr. İlker Yigit (Marmara Üniversitesi) "Lezzeti Haritalandırmak: Suriçi İstanbul'un Gastronomi Rotaları"	Dr. Öğr. Üyesi Rana Kahraman Duru (Marmara Üniversitesi) "Afetlerde Beslenme Kültürünün Çevirisi: Kültürel Bellek, Dayanışma ve Gastronomik Miras"	Arş. Gör. Büşra Güler (Marmara Üniversitesi) "Kalenderi Sofrası: Marjinal Süfi Beslenmesinin Biyolojik ve Kozmik Anlamı"
10.15-10.30	Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç

10.30-10.45

KAHVE ARASI

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu X. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu XI. Oturum	GZFA410 (Çevrimiçi) XII. Oturum
---	--	---------------------------------------

Oturum Başkanı:	Oturum Başkanı:	Oturum Başkanı:
Prof. Dr. Murat Uluskan	Prof. Dr. Fatma Nalan Türkmen	Doç. Dr. Nursel Uyaniker

10.45-11.00	Büşra Karayıl & Doç. Dr. Çağla Özer (İstinye Üniversitesi) "Malzeme ve Mutfak Kültürü Tasnif ve Tahlili Arşiv Taraması: Türk Folklor Araştırmaları (1949-1980)"	Dr. Filiz İşker "İklice'den 'Süryani Çöreği'ne Mardin'de Gastronomi Turizminin Yemek Kültürü Üzerindeki Etkileri"	Dr. Pallavi Narayan (Ahmedabad Üniversitesi) "Breaking Bread, Uncovering Silence: Turkish Cuisine and Cultural Memory Define Suman's At the Breakfast Table"
11.00-11.15	Arş. Gör. Şevval Belli (Marmara Üniversitesi) "Mütareke Dönemi İstanbul'unun Gıda Sıkıntısının Mizah Basımına Yansıması: Karagöz Gazetesi Örneği"	Muhammed Enes Aydemir (Marmara Üniversitesi) "Türk Misafirperverlik Kültürünün Mutfaktaki İşlevi: ASPAVA Kültürü Örneği"	Dr. Koziev Nadir (Buhara Devlet Üniversitesi) "Dünyayı Şaşırtıcı Komik Küçük Kek: Tarihi-Kültürel ve Gastronomik Araştırmalar"
11.15-11.30	Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	Dr. Khusen Khairullovich Juraev (Buhara Devlet Üniversitesi) "The History of 'Oshi Sofi' a Dish Of Bukharan Cuisine"





İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

23 EKİM 2025 PERŞEMBE

11.30-13.00

YEMEK ARASI
Selfiş Restoran

13.00-14.00

WORKSHOP
GZFA410

Prof. Dr. N. Cenk Sesal
Marmara Üniversitesi

“Gıda Atık Yönetiminde Sürdürülebilir Yaklaşımlar”

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu XIII. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu XIV. Oturum	GZFA410 XV. Oturum
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Ayşegül Selcen Güler	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Onur Kemal Bazarkaya	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Erdal Yılmaz
14.15-14.30 Prof. Dr. Mehmet Aça (Marmara Üniversitesi) “Gastronomiklik ve Yemek Davamız”	Doç. Dr. Yıldız Aydın (Dokuz Eylül Üniversitesi) “Der Türke ist nämlich häufig, jedoch wenig auf einmal”: Zur Begegnung mit kulinarischen Fremdheiten in Kelemen Mikes' Briefe aus der Türkei”	Doç. Dr. Esra Kartal Soysal (Marmara Üniversitesi) “Beslenme Kültürü, Epigenetik ve ‘Nesillerarası Sorumluluk”
14.30-14.45 Doç. Dr. Aşlı Fişekçioğlu (Marmara Üniversitesi) “Dijital Kültürde Statü Endişesiyle Dönüşen Türk Yemek Ritüelleri”	Dr. Öğr. Üyesi Esra Jorkowski Berberoğlu (Türk Alman Üniversitesi) “Von der Mangelware zur Massenkultur: Zeitenwende und Uwe Timms Die Entdeckung der Currywurst im Spiegel der kritischen Theorie Adomos”	Dr. Öğr. Üyesi Nurdane Şimşek Knoll (Marmara Üniversitesi) “Platon’da Gıda Etiği: Ruh, Ölçülülük ve Toplumsal Düzen”
14.45-15.00 Dr. Öğr. Üyesi Berrin Sarıtuğ (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi) “Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Balkan Mutfağı”	Prof. Dr. Leyla Coşan (Marmara Üniversitesi) “Die Osmanische Küche im 17. Jahrhundert im Spiegel des Reiseberichts von Arndt Gebhard von Stammer”	Tartışma ve Sonuç
15.00-15.20 Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	
15.20-15.40	KAHVE ARASI	





İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

Dr. İbrahim Üzümcü Konferans Salonu XVI. Oturum	Fen-Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu XVII. Oturum	GZFA410 (Çevrimiçi) XVIII. Oturum
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Halil İbrahim Yakar	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Kemalettin Kuzucu	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Leyla Coşan
15.40-15.55 Prof. Dr. Danuta Chmielewska (Varşova Üniversitesi) “Türk Mutfağının Polonya Beslenmesine Etkisi”	Prof. Dr. Sebahat Deniz (Marmara Üniversitesi) “Türk Mutfağının En Eski Beslenme Unsurlarından Biri Olan ‘Kavut’un Türk Kültüründen Yansımaları”	Doç. Dr. Omurzakova Jildız Kubançbekovna (International University of Kyrgyzstan) “Kyrgyz Gastronomic Identity in the Context of Bilingualism: Adaptation of Turkish Cuisine and Transformation of Culinary Traditions in the Context of Intercultural Interaction”
15.55-16.10 Sharshabaeva Tynara Amanbekovna (Kırgız Cumhuriyeti Ulusal Bilimler Akademisi) “Yemek Felsefesi: Özü ve İlkeleri”	Müjgan Üçer “Madımak Bitkisi ve Türk Mutfağındaki Yeri”	Dr. Corina Dobrota (University of Galati) “The Impact of Turkish Influences on the Romanian Culinary Vocabulary”
16.10-16.25 Tartışma ve Sonuç	Tartışma ve Sonuç	Dr. Orsolya Zay (Macar Araştırmaları Enstitüsü) “Making Bread in the 17th Century Baking Tools in the Ottoman Period in Hungary”

24 EKİM 2025 CUMA

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar Başkanlığı

YILDIZ SARAYI Kütübhane-i Hümayûn

KAPANIŞ OTURUMU XIX. Oturum

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Abdülhamit Tüfekcioglu
Milli Saraylar Başkan Yardımcısı

09.30-09.50

Ömür Tufan
(T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı)

“Osmanlı Saray’ında Şerbet Kültürü: Sultanların Şerbetleri ve Topkapı Saray’ında Şerbethane”

09.50-10.10

Kübra Erdoğan
(T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı)

“Topkapı Saray’ında Sofra Kültürü”

10.10-10.30

Dr. Öğr. Üyesi Nuriye Özlem Çuhadar
(Marmara Üniversitesi)

“Topkapı Saray Mutfakları Üzerine Mimari Değerlendirme”

10.30-10.50

Tartışma ve Sonuç





İnsan ve Toplum
Bilimleri Fakültesi

YILDIZ SARAYI
Kütübhâne-i Hümayûn
Değerlendirme Oturumu

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. İlhan Şahin

11.00-11.15

Prof. Dr. Fatma Nalan Türkmen

11.15-11.30

Prof. Dr. Nuriye Garipağaoğlu

11.30-11.45

Prof. Dr. İlhan Şahin

11.45-12.30

İKRAM

14.00-16.30

YILDIZ SARAYI GEZİSİ

17:00

GALA YEMEĞİ
DOLMABAĞÇE SAAT KULE



İçindekiler

Sebahat DENİZ - Türk Mutfağının En Eski Beslenme Unsurlarından Biri Olan “Kavut”Un Türk Kültüründen Yansımaları	1
Yasin YILDIZ - Kültür Varlıklarının Korunması Kapsamında Saray Mutfakları	21
Halûk Harun DUMAN - _Kopuz-Saz ve Kımızın İzinden Türk Dünyası Yemek Kültürü.....	41
Mehmet AÇA - Gastromilliyetçilik ve Yemek Davamız	55
Mehmet Ali ÇELİKEL - Sömürgecilik Sonrası İngiliz Romanında Yemek, Kültür ve Kimlik.....	65
Aslı FİŞEKÇİOĞLU - Dijital Kültürde Statü Endişesiyle Dönüşen Türk Yemek Ritüelleri	83
Ahmet Emrah SİYAVUŞ - İklim, Toprak ve Ürün Coğrafyası Teruar Kavramı Üzerinden Anadolu’nun Gastronomik Zenginliği	103
Badea MIHAELA, Presadă DIANA - _The Role of Food Topics in Developing Students English Communicative Skills	117
Cahit BAKIR - John Freely’nin İstanbul Anlatılarında Gastronomi ve Kültürel Kimlik İlişkisi	127
Mahinur Gözde KASURKA - Posthumanist Ethics of Consumption in Margaret Atwood’s <i>The Year of the Flood</i>	139
Danuta CHMIELOWSKA - Türk Mutfağının Polonya Beslenmesine Etkisi	149
Furkan ABİR - Julia Pardoe’nin <i>Sultanlar Şehri İstanbul</i> ’unda Sofra Kültürü ve Modernlik İmgeleri.....	161
Büşra KARAYIL, Çağla ÖZER - _Malzeme ve Mutfak Kültürü Tasnif ve Tahlili Arşiv Taraması: Türk Folklor Araştırmaları (1949-1980)	175
Muhammed Enes AYDEMİR - Türk Misafirperverlik Kültürünün Mutfaktaki İşlevi: ASPAVA Kültürü Örneği.....	187
Fatma PEKŞEN - Asya Esintili Alatlı Pilav.....	201

Türk Mutfağının En Eski Beslenme Unsurlarından Biri Olan “Kavut”un Türk Kültüründen Yansımaları

Sebahat DENİZ*

Özet

Kavut, Türk mutfığının en eski tahıl gıdalarından biridir. Sözlüklerde “kavut, kavud, gavut, gavud, kagut, kagurt, kogut, govut, gavıt, kavıt, govruk, goyut” gibi farklı ifadelerle yer alan kavut genel tanımıyla, kavrulmuş tahıldan dövülerek elde edilen una ve aynı zamanda bu una şeker, pekmez, şerbet, tatlı yemiş gibi çeşitli malzemeler karıştırılarak elde edilen yiyeceğe de verilen addır. Kavut, bütün Türk coğrafyasında bilinen bir üründür. Anadolu sahasının doğusundan batısına kuzeyinden güneyine tamamında görülmekle beraber özellikle doğu kısmında daha yaygın bilinen ve kullanılan bir gıda unsurudur. Bunun yanı sıra Türklerin yaşadığı diğer bütün coğrafyalarda (Türkistan, Balkanlar, Akdeniz vd.) da kavut bilinmektedir. Türk dünyasının çeşitli bölgelerinde kavutun bir Nevruz yiyeceği olarak yapıldığı da görülmektedir.

Kavutun yaygın olarak yapılışı; arpa ve buğdayın bütün olarak kavrulmasından sonra öğütülüp yağ, şeker, su (veya süt) ile kaynatılan şerbetle karıştırılarak helva haline getirilmesi şeklindedir. Ancak bazı yörelere göre farklılıklar göstermektedir. Oldukça besleyici özelliğe sahip olan kavutla yapılan gıdalar, yumuşak olmaları sebebiyle çocukların ve yaşlıların, besin değerinin yüksek olması sebebiyle lohusa kadınların beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Eskiden özellikle helva şeklinde yapılan kavutun, kavrulan tahılın aromatik kokusunun güzelliği sebebiyle misafir yiyeceği olarak da revaçta olduğu bilinmektedir. Ayrıca kavutun, yokluk dönemlerinde kurtarıcı bir gıda olduğu kabul edilmektedir.

Bir dilde bir unsur etrafında söz varlığı oluşması ve edebi ürünlerde kullanılması o unsurun o dili kullanan toplumun kültüründe önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahip olan kavutla ilgili de atasözü, deyim, tekerleme gibi söz varlıkları oluşmuştur. Ayrıca fıkra, şiir, hikaye gibi edebî ürünlerde de kavuta rastlanmaktadır. Bu bildiride kavutun Türk kültüründeki yeri ve önemi belirlenmiş, yörelere göre farklılıklar tespit ve tasnif edilmiş, Türkçede kavut etrafında şekillenen söz varlıkları ve kavuta rastlanan edebi ürünler örneklerle değerlendirilmiştir. Bu çalışmada, Türk mutfığının en eski ve unutulmaya yüz tutmuş beslenme unsurlarından biri olan kavutun, kültürümüzdeki yeri ve önemine dikkatleri çekerek, besin değeri oldukça yüksek olan bu gıdanın kaybetmekle karşı karşıya olduğu değeri tekrar kazanmasına ve modern mutfakla buluşmasına zemin hazırlamak hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Türk mutfığı, kavut, tahıl, şeker, meyve, söz varlığı*

* Prof. Dr., Marmara Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi
e-mail: sebahat@marmara.edu.tr

Reflections of “Kavut,” One of the Oldest Nutritional Elements of Turkish Cuisine, in Turkish Culture

Abstract

Kavut is one of the oldest grain-based foods in Turkish cuisine. In various dictionaries, it appears under several orthographic variants, including kavut, kavud, gavut, gavud, kagut, kagurt, kogut, govut, gavıt, kavıt, govruk, and goyut. In general terms, kavut refers to a flour obtained by roasting and pounding grains, as well as to the food prepared by mixing this flour with ingredients such as sugar, molasses, syrup, or sweet nuts. It is a product known throughout the entire Turkic world. Although kavut is found across Anatolia, from east to west and north to South, it is especially common and widely consumed in the eastern regions. Furthermore, kavut is known in other geographies inhabited by Turkic peoples, including Turkistan, the Balkans, and the Mediterranean basin. In several regions of the Turkic world, it is also prepared as a traditional food during Nevruz celebrations.

The typical preparation of kavut involves roasting whole barley or wheat, grinding it, and then mixing it with a syrup made of oil, sugar, and water (or milk) to form a halva-like dish. Nevertheless, regional variations exist. Foods made with kavut are notably nutritious; due to their soft texture, they are traditionally considered suitable for children and the elderly, while their high nutritional value makes them particularly important in the diet of postpartum women. Historically, kavut, particularly in the form of halva, was favored as a guest dish for its aromatic, roasted flavor. It has also been regarded as a life-saving food in times of scarcity and hardship.

The formation of lexical items and their appearance in literary works around a particular concept indicates the significance of that concept in the culture of the society using the language. Kavut, which occupies a prominent place in Turkish culinary culture, has given rise to various linguistic expressions, including proverbs, idioms, and tongue twisters. Moreover, it appears across numerous literary genres, including anecdotes, poems, and short stories. This paper identifies and classifies regional variations of kavut, examines its role and importance within Turkish culture, and evaluates linguistic expressions and literary references to kavut through illustrative examples. The study aims to draw attention to kavut, one of the oldest and nearly forgotten nutritional elements of Turkish cuisine, by highlighting its cultural and nutritional significance and by paving the way for its reintegration into contemporary culinary practices.

Keywords: *Turkish cuisine, kavut, grain, sugar, fruit, lexical heritage*

Giriş

İnsanoğlu yaratıldığından beri en önemli ihtiyaçlarından biri beslenme olmuştur. Toplumların içinde yaşadıkları coğrafya, o coğrafyada var olan bitki ve hayvan çeşitliliği, toplumun beslenme alışkanlıkları ve kültürünü oluşturur. Bu sebeple de dünya üzerinde farklı mutfak kültürleri oluşmuştur. Eskiden beri hayvancılık ve tarımla uğraşan Türklerin mutfak kültürünün temelini et ve süt ürünleri ile yağlı hamur işleri oluşturmuştur (Yaman vd., 2021: 492). Eski Türklerden beri bu özelliğin Türk mutfağında hâlâ devam ettiği, et ve ekmeğin sofraların baş tacı olduğu görülmektedir (Kut, 1996: 39). Türk mutfağının en eski tahıl gıdalarından biri “kavut”tur.

Literatürde kavutla ilgili yapılan çalışmalar oldukça az olup bunlar, genellikle kavutunun besin değeri, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri gibi daha ziyade gastronomi ve kimya alanıyla ilgili çalışmalardır. Bunların dışında şehir mutfakları üzerine hazırlanmış kitaplarda veya makalelerde “kavut” başlığı altında ele alınmış ve daha ziyade yapılarıyla ilgili bilgiler veren çalışmalar da mevcuttur. Ancak, kavutun kültürel değeri ve önemi ile dil ve edebiyat açısından değerlendirme çalışmaları yok denecek kadar azdır. Bu sebeple bu çalışma böyle bir ihtiyaca binaen hazırlanmıştır.

Etimolojik sözlüklerde kavut kelimesinin; “ka-”kökünden geldiği, bu kökten ka:g, ka:ğ, ka:b, ka:v kelimelerinin, bu kelimelerden de ka:g/ğ/v:ı/ur- fiilinin türediği ve kelimenin ka:g/ğ/v:ı/urt ve ka:ğ/v:(u)t şeklinde bugünkü hâlini almış olabileceği bilgisi yer almaktadır (Clauson, 1972: 610; Tietze, 2016: 180-181).

Dîvânu Lugâti t-Türk’te “qagut, qavut ve talkan” şeklinde 3 kez geçen (Kaşgarlı Mahmud, 2005: 392, 415, 524) kelimenin bütün Türk coğrafyasında bölgelere göre farklı ağız özellikleri gösterdiği ve kavut, kavud, gavut, gavud, kağut, koğut, kogut, gavıt, kavıt, kagurt, kovut, govut, govruk, goyut vs. gibi farklı şekillerde telaffuz edildiği görülmektedir.

Arapça “es-sevîyk/savîk”, Farsça “pist, püst, âbkâme ve kübîde” kavut unu karşılığında kullanılan kelimelerdir. Kaynaklarda Bedevî Arapların kavutu dağarcığa basıp özellikle zâd-ı râh (yol azığı) olarak kullandıkları belirtilmektedir (Tarama Sözlüğü, 1969: 4/2364-2365). Buradan hareketle *Mükemmel Osmanlı Lugâti*’nde Arapça “sevîk (c. esvîka)” kelimesi, “kavut dedikleri kavrulmuş un ki Bedevî Araplar “zâd-ı râh” derler” şeklinde tanımlanmıştır (Nazîmî Ali / Faik Reşad, 2002: 457).

Kavut kelimesinin sözlüklerde yer alan anlamlarına bakıldığında; güncel TDK Türkçe sözlükte “Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununa pekmez, şeker veya tatlı yemiş katılarak yapılan

yiyecek” ve “güneşte kurutulmuş peynir” olarak iki farklı anlamı verilen kavut hakkında, *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te “qagut” maddesinde; “Darıdan yapılan bir yemeğin adı. Darı önce kaynatılır, daha sonra kurutulur ve öğütülür, son olarak yağ ve şekerle karıştırılır. Bu, yeni doğum yapmış kadınlara verilen yemeklerden biridir, bkz. qavut.” şeklinde bilgi verilmiştir (Kaşgarlı Mahmud, 2005:392). Halk ağzından derleme yoluyla hazırlanan *Derleme Sözlüğü*'nde kavut, “Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl unu; kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununun şeker ya da tatlı yemişle karışımı, helva; kavrulduktan sonra öğütülen tahıl unu; kurutulmuş armuttan çekilerek elde edilen un; ince bulgur; kavrulmuş buğday; bulgur kepeği” olmak üzere altı farklı anlamda yer almıştır (*Derleme Sözlüğü*, 1975: 8/2695). TDK tarafından hazırlanan *Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü*'nde de kavut, “kavrulmuş hububat unu” olarak tanımlanmıştır (*Tarama Sözlüğü*, 1969: 2363)..

Clauson'ın Etimolojik Sözlüğü'nde kavutla ilgili olarak çeşitli kaynaklara atıfla “kavrulmuş buğdayın öğütülerek un haline getirilmesi; bu undan yapılan bir lapa; darıdan yapılan bir çeşit yiyecek; darı haşlanır, kurutulur ve ezilir; elde edilen un eritilmiş tereyağı ve şekerle karıştırılır; bu, doğum yapan kadınlar için bir besindir; darı unu (sawīq), eritilmiş tereyağı ve şekerle karıştırılarak yenir; kavrulmuş tahıldan yapılan un; buğday ve baklagillerden un yapılır ve yenir.” şeklinde tanımlara yer verilmiştir (Clauson, 1972: 610). Ayrıca, “Kuru dutun havanda dövülmesiyle elde edilen çerez”, “öğütülmüş dut kurusundan yapılan helva” (*Derleme Sözlüğü*, 1972: 6/2095) anlamları da yapılan alan çalışmalarından elde edilen bilgiler arasındadır. Bütün bu tanımlardan hareketle kavutun genel olarak “kavrulmuş tahıldan dövülerek elde edilen una ve aynı zamanda bu una şeker, pekmez, şerbet, kurutulup öğütülmüş tatlı yemiş gibi çeşitli malzemeler karıştırılarak elde edilen yiyeceğe verilen ad” şeklinde tanımlandığı görülmektedir.

Derleme Sözlüğü'nde ve yapılan alan çalışmalarından elde edilen bilgilere göre “kavut” bütün Türk dünyası coğrafyasında (Türkistan, Balkanlar, Akdeniz, vs.) bilinen bir üründür. Anadolu sahasının doğusundan batısına kuzeyinden güneyine tamamında görülmekle¹ beraber

¹*Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*'nde “kavut”la ilgili elde edilen bilgilerin kaynakları; Adana (Kadirli), Afyon (Dinar *Kızılköy, Sandıklı), Ağrı (Doğubeyazıt), Ankara (Polatlı-Şabanözü), Antalya (Kaş), Artvin (Yusufeli *Uşum Köyü-Erkinis-Şavşat), Bayburt, Bolu, Burdur (Çelte *Yeşilova), Bursa (İnegöl*Çeltikli köyü-Kurna), Çankırı, Çorum, Denizli (Çivril *Çöplü köyü), Diyarbakır, Düzce (Elemen Köyü), Elazığ (Ağın-Baskil-Keban), Erzincan (Cenciğe), Erzurum, Eskişehir (Alpı), Gaziantep (Kilis), Giresun, Gümüşhane (Bayburt, Şebinkarahisar), Isparta (İğdecik-İlyas, Keçiborlu, Şarkıkaraağaç *Bağıllı,*Gölkonak), İstanbul (Kartal), İzmir (Urla), Kahramanmaraş, Kars (Sarıkamış), Kastamonu (Araç-Karabüzey, Daday *Eldüren köyü), Kayseri, Kırşehir, Konya, Kütahya, Malatya, Manisa (Kemaliye *Alaşehir), Niğde (Bor), Ordu (Ünye), Samsun (Bafra), Sinop, Sivas (Ağrakos-Divriği *Eşke köyü, Gemerek *Çepni köyü-Gürün *Telin-Suşehri-Zara), Tokat (Artova-Karkıncık), Trabzon, Tunceli (Nazımiye), Van (Erciş), Yozgat (Yerköy), Kerkük yöreleridir. (*Derleme Sözlüğü*, 1972: 8/2695)

bugün daha çok Anadolu'nun doğu bölgesinde yaygın olarak bilinen ve kullanılan bir gıda unsurudur.

Kavutun Yapılışı ile İlgili Tarifler, Yörelere Göre Farklılıklar

Yukarıdaki tanımlarda da görüldüğü üzere kavut yapımıyla ilgili en genel uygulama, buğday ve arpa gibi tahıl tanelerinin belirli bir sıcaklıkta kavrulduktan sonra taş değirmende veya el değirmeninde öğütülerek elde edilen kavut ununa eritilmiş yağ (tereyağı), şeker ve su/süt karışımını katıp yoğurmak şeklindedir (Yaman vd., 2021: 492). Kavutun yaygın olarak yapımı bu şekilde olmakla beraber yörelere göre birtakım farklılıklar da arz etmektedir. Bu farklılıklarda, yörelerde yetişen tahıl ürünlerinin çeşitliliği de etkili olmaktadır. Kavutunun elde edilişindeki farklı uygulamalar şu şekilde sıralanabilir: Sadece buğday tanelerinin kavrulup el değirmeninde veya taş değirmende öğütülmesiyle; buğday taneleri yanı sıra bölgede yetişen tahıl çeşitliliğine göre arpa, mısır, nohut, ay çekirdeği, kabak çekirdeği vs. gibi tahılların ayrı ayrı kavrularak el değirmeninde veya taş değirmende öğütülüp birbirine karıştırılmasıyla; buğday, arpa gibi tahıl tanelerinin haşlanıp kurutulduktan sonra taş değirmende öğütülmesiyle; tahıl tanelerinin güneşte kavrularak el değirmeninde veya taş değirmende öğütülmesiyle; armut, ahlat (kocaş) gibi meyvelerin kurutulup yenilmeyecek kısımları alındıktan sonra dövülüp öğütülmesiyle elde edilen kavut unu ve armut, ahlat (kocaş) gibi meyvelerin kurutulup yenilmeyecek kısımları alındıktan sonra dövülüp öğütülerek elde edilen unun kavut ununa karıştırılmasıyla elde edilen un. Kavutunun elde edilişinde bu şekilde bazı farklılıklar olmakla beraber hepsinin de ortak yönü tahılın kavrulduktan veya haşlandıktan sonra taş değirmende öğütülmesidir. Çünkü unun, şerbet katılınca hamurlaşmaması esastır.

Kavutunun yapılışındaki bu farklılıklar, kavut unundan elde edilen yiyeceklerde de kendisini göstermektedir. Kavut unuyla yapılan gıda türlerinin; tatlı helva şeklinde; eğlencelik olarak un halinde; tatlı kuru meyvelerle tatlandırılmış çerez şeklinde ve kavut unuyla yapılmış, çorba, yağlı, tuzlu yemekler şeklinde olduğu görülmektedir. Kavut unuyla yapılan bu farklı gıdaların yörelere göre farklılıkları aşağıda verilen birkaç örnekle daha iyi anlaşılacaktır:

Türk Patent Marka Kurumu tarafından 2018 yılında tescillenen Van kavutu, Van havzasına has bir buğday olan tır buğdayından elde edilir ve Evliya Çelebi'nin bildirdiğine göre süt, darı ve tereyağı ile pişirilir. "Sütte bekletilmiş ve öğütülmüş kabuklu buğday unu ile tereyağının kavrulmasıyla üretilen Kavut'un besin değeri yüksek olup, tarihte erken kalkanların gıdası olarak bilindiğinden peygamber sofralarında yer bulmuş, yöre insanının hem kahvaltı hem de sahur sofrasından eksik olmamıştır." (Türk Patent Marka Kurumu, 2018). Kavrulmuş buğday

ununun sade yağda pişirilmesiyle elde edilen kahvaltılık bir yiyecek olarak da tarif edilir (Yiğiter, 2023:83).

Gümüşhane’de, tereyağı ve kavut unu kavrulup soğuk su ilave edilerek kaynatılıp tuz eklenerek çorba yapılır. Bunun kavurma eti de katılarak yapılmış şekli Bayburt kavut çorbası olarak Türk Patent Marka Kurumu tarafından 2020 yılında tescillenmiştir. Gümüşhane’de kavut unundan helva da yapılmaktadır. Önce kavut unu suda haşlanarak pişirilir. Sıcak bir hamur kıvamına geldikten sonra büyük bir kaba aktarılıp üzerine, önceden hazırlanmış şerbet dökülür ve kavut üzerine delikler açılarak hamurun şerbeti çekmesi sağlanır. Tereyağı eritilip kızgın haldeyken kavutun üzerine dökülerek kavut tatlısı, helva yapılır. Karadeniz mutfağında arpadan elde edilen kavut unundan lapa yapıp ortasına çukur açılır ve içi tereyağlı şerbetle doldurulur. Yerken biraz şerbetten biraz lapadan alınarak tüketilir (Yaman vd., 2021: 494).

Aksaray’da buğday, nohut, arpa, kenevir ve menengiç tohumlarının kavrulup öğütülmesiyle elde edilen kavut ununun üzerine pekmez veya süt dökülerek yenilir. Çankırı’da ahlat meyvesi dövülerek güneşte kurutulduktan sonra içine kavurğa, mısır ve kabak çekirdeği katılıp, öğütülerek elde edilen kavut unu öylece tüketildiği gibi şeker, su veya pekmez katılarak da yenilir. Erzurum’da çok tüketilen kavut ununa su eklenip karıştırılır, daha sonra üzerine tereyağı ve bal veya pekmez dökülerek tatlı olarak yenir. Ayrıca kavut ununa tuz eklenip kaynar su ilave edilerek katı bir karışım elde edildikten sonra ortasında açılan deliğe bal veya pekmez konularak üzerine, eritilmiş tereyağı dökülmesi de bir başka tüketim şeklidir. Yörede buna “haşıl” da denilmektedir. Erzurum’da ayrıca, kavut unu tereyağıyla kavrulup soğuk su ilave edilerek kıvam alıncaya kadar karıştırılmak suretiyle çorba şeklinde de tüketilmektedir (Yaman vd., 2021: 493-495).

Bolu’da kavrulmuş buğday ve leblebi ununa toz şeker karıştırılmak suretiyle eğlencelik çerez olarak tüketildiği gibi, arpadan elde edilen kavut ununa, önceden hazırlanan şerbet karıştırılıp suyunu iyice çektikten sonra küçük toplar haline getirilerek de yenir. Ayrıca kavut ununa kurutulup öğütülmüş olan ahlat ve kocaş (olgun küçük armut)ın karıştırılmasıyla ve biraz da şeker ilavesiyle elde edilen ve kızıl kavut denilen un, su ile yoğrulup ceviz büyüklüğünde toplar halinde de tüketilir.

Azerbaycan’da da kavrulmuş buğday, nohut vs. tahıl ununa, tatlandırması için şeker tozu vs. karıştırıp çerez olarak yenilir (Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügati, 2006: 3/192).

Kavutun Kullanım Alanları

Kavut, içeriğindeki ruşeym ve kepek içeren tam buğday ve/veya arpa unu sayesinde besleyici bir tahıl ürünüdür. Ayrıca, öğütme işleminden önce tahılların kavrulması sebebiyle oldukça aromatik bir lezzete sahiptir (Karaoğlu/Kotancılar, 2006: 233). Bu sebeple de hayatın pek çok yerinde kullanılan bir beslenme ürünü olmuştur. Yumuşak ve besleyici olması sebebiyle mama olarak **çocuklara**, kuvvet vermesi ve sütü çoğaltması için yeni doğum yapmış kadınlara (**lohusalara**) (Kaşgarlı Mahmud, 2005: 392), kolay çiğnemeleri ve kuvvet vermesi için dişsiz **yaşlılara** yedirilmiş²; besleyici olmasından dolayı iyileşmesi için **hastalara** da çorba olarak içirilmiştir (Yaman vd., 2021: 495).

Kavut, besleyici ve yumuşak olmasının yanı sıra kuvvet verici ve tok tutucu özelliğe de sahiptir. Aynı zamanda kullanıma hazır bir un olması sebebiyle tekrar kaynatma, pişirme, kavurma gibi herhangi bir işlem gerektirmemesi onun **yolculuk, savaş ve göç zamanlarında** tercih edilen bir gıda ürünü olmasını sağlamış ve yol azığı olarak da kullanılmıştır. Nitekim Kırgızların *Coodarbeşim Destanı*’nda yol azığı olarak kullanıldığı görülmektedir. Kıpçak beyi Er Töştük’ün olağanüstü dünyaya gelen ve dokuz yaşına kadar herkesten gizlenerek büyütülen oğlu Coodarbeşim, düşmanı öldürmek için uzak bir yolculuğa çıkar. Annesi onu, “Buradaki torbada seni rahatlatacak ve sana güç verecek kavut var, onu yersin. Atın Kiltorko için hazırladığım otu da başına bir şey geldiğinde ona yedirirsin.” deyip dualarla yolcu ede. (Kaya, 2015: 9-10). Yine *Manas Destanı*’nda, Almambet’in düşmana karşı harekete geçmeden önce alpları Sırgak ve Çuvak’a hitaben yapmış olduğu konuşmanın ardından alpların sakinleştikleri ve Manas’ın karısı Kanıkey’in hazırlayıp vermiş olduğu kavut, kavurmaçı, kurutulmuş et gibi yol azıklarından yiyip atlarını yemledikten sonra “Tanrı’ya tevekkül” diyerek atlarına bindikleri anlatılmaktadır (*Manas Destanı*, 2017: 106).

Türklerde kavut, her ne kadar günümüzde kaybolmaya yüz tutmuşsa da eskiden hemen her evin olmazsa olmazı gıda ürünlerinden biri olmuştur. Yazın hasat mevsimi sonunda buğday, arpa gibi tahıl ürünleri elde edildikten sonra, bir sonraki yaza kadar yetecek miktarda kavut unu öğütülüp hazırlanır ve kilerlerdeki yerini alır. Kavut ununun bu şekilde kullanıma hazır bir un

² Azerbaycan’da yapılan alan araştırmasında kavutun dişi olmayan yaşlılar için hazırlanan gıdalardan olduğu anlaşılmaktadır: “Kavut, kavrulmuş buğdayın (qovurga) un haline getirilmiş halidir. Daha sonra kavut ununa şekerli süt yahut pekmez katılarak yenir. Özellikle kavurğa yiyemeyen, dişleri olmayan yaşlılar için yapılmış bir çeşni türüdür. Ananemin (1895) dedem için sürekli yaptığı tatlıdır. (Mestan Seferova, 1947/Ağcabedi; Aziz Kasimova, 1958/Ağdam)”; “Buğdayı kavurup el değirmeninde çektikten sonra un haline gelir ve bu una kavut denir. İçine fındık, ceviz vd. konulduktan sonra yaşlı, özellikle dişi olmayan kişiler un halinde (mannı şeklinde) yerlerdi. Bizim yörede süt koymayız; un halinde kaşık kaşık yerdik. (Nazile Abbasova 1965/Ağdam)”. Bu bilgilerin derlenmesinde yardımcı olan Doktora öğrencim Günay Gasimova Çatalkaya’ya teşekkürü borç bilirim.

olması ve aromatik bir lezzete sahip olması, günlük hayatta acil durumlarda kurtarıcı olarak tüketilen bir gıda mahsulü olmasına vesile olmuştur. Özellikle misafirlik kavramının çok önemli olduğu ve **habersiz gelen misafiri** Tanrı misafiri olarak kabul eden Türk kültüründe, ona ikramda bulunabilmek için evde hiçbir yiyecek olmasa da hemen kavuttan bir yiyecek sunmak bir gelenek halini almıştır. Nitekim Evliya Çelebi de *Seyahatname*'sinde Van ilini anlatırken, orada yaşayan halkın her misafire süt, darı ve tereyağından yapılan kavut helvası ikram ettiklerini, kendisinin de yediğini ve tadını çok beğendiğini, çok lezzetli olduğunu belirtmiştir (Evliya Çelebi, 2000: 166).

Diğer taraftan kavut, her evde bulunması sebebiyle **yokluk zamanlarının da kurtarıcı gıdasıdır**. Ancak bir evde kavut ununun bulunmaması bir fakirlik ölçüsü olarak değerlendirilmektedir. Nitekim, bir Kırgız destanı olan *Eşimkul Menen Zuura*'da, çocukları olmayan yoksul Eşimkul ile Zuura'yı tedavi edip çocuk sahibi olmalarını sağlayan Hekim'e duydukları minnetin karşılığında ona verecek bir şey bulamamanın mahcubiyetiyle üzülerek Zuura'nın Hekim'e: "Ey hekim, fakirliğin gözü kör olsun bir kavut bile yok sana ikram edebileceğim." demesi de bir evde kavut bulunmamasının bir fakirlik işareti olduğunu göstermektedir (Gezer, 2017: 205-210). 1916 yılında, Rus baskısına dayanamayıp Ata Yurdunu bırakarak Çin'e kaçan Kırgızların, orada çileli bir hayat yaşadıkları, hatta zorda kalan ailelerin bir kâse kavut unu için kızlarını Çin ve Uygur zenginlerine vermek zorunda kaldıkları da kaynaklarda yer alan bilgiler arasındadır (Dıykanbayeva, 2014: 112-118).

Ramin Vekilov'dan derlenen bilgiye göre Azerbaycan'da I. Karabağ Savaşı'nda (1988-1994) ekmek bulunamadığı veya parasızlıktan ekmek alınamadığı için insanların kavut yaptıkları ve onunla ekmek yapıp veya öylece yiyerek karınlarını doyurdıkları Azerbaycan Türklerinin acı hatıraları arasında yer almaktadır.³

Kavut, Türklerde sadece zor günlerin değil aynı zamanda **düğün, bayram, eğlence** gibi mutlu ve sevinçli günlerin de yiyeceği olmuştur. Nitekim, Kırşehir'in Hacıbektaş bölgesinde buğday kaynatılıp kurutulduktan sonra, el değirmenlerinde öğütülür ve savrularak temizlenir. Bu savrulma işlemi esnasında ortaya çıkan kabuk kısımlarına kavut denir ve kuru üzüm, ceviz gibi kuru yemişlerle karıştırılarak çerez gibi yenir. Bu çerezin düğün geleneği içinde de tüketildiği görülmektedir. Düğünde bayrak kaldırılmasını takip eden gün, erkek evinden kız evine götürülen süslenmiş ikramlık hayvanın yanında, bir tepsinin içine hazırlanan kavut karışımı çerez de bulunur (Öçalan, 2005: 10-13). Diğer taraftan Uygurlarda da kavut çayı düğün

³ Ramin Vekilov, 1975 doğumlu/Kazah/Azerbaycan-Gürcistan bölgesi. (Derleyen: Günay Gasımova Çatalkaya, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Eski Türk Edebiyatı Anabilim Dalı Doktora öğrencisi.)

içecekleri arasında bulunmaktadır. Sarı Uygurlar olarak da bilinen Yuğurların, ay kasesine kavut, tereyağı, kaymak koyup üzerine demlenmiş sütlü çay doldurmak suretiyle yaptıkları kavut ayı en sevdikleri ayıdır. Kaynaklarda, Yuğurların düğün gelenekleri içinde gelin alınıp damat evine gelindiğinde misafirlerin önüne pişi ve kavut ayı getirildiğı belirtilmektedir (Davut/Canbuz, 1998: 470,474).

Eskiden ocukların da en önemli **eğlencelik**lerinden biriydi. Mesel Bolu’da leblebi tozunun içine şeker tozu karıştırılarak elde edilen kavuttan yapılan bu eğlencelik mahalle bakkallarında küçük şeffaf poşetlerde satılırdı. Kavutu yerken konuşmak veya ısıık almak imkansızdı. Dolayısıyla ocuklar bunu eğlenceye dönüştürür, kavut yiyen arkadaşlarını ağızındaki kavutu dışarı pşkrtsn diye güldürmeye çalışırlardı veya kavutu ağızına alan ocuk onu karşısındaki arkadaşının yüzüne pşkrterek şakalaşırlardı.⁴

Türk dünyasında Yenigün / bahar bayramı olarak kutlanan **Nevruz’da** hazırlanan özel yiyecekler arasında kavutun da bulunduğı bilinmektedir. Evlere bolluk bereket getirdiğine inanılan kavut, Türk dünyasının çeşitli bölgelerinde yapılmaktadır. Kırgızların, Nevruzda kutsal kabul ettikleri “smlk yemeğı” içine kavut kattıkları ve yeni yılın ilk gününde Nevruza zel olarak "Auz kc" denilen "kavut" yemeğı yaptıkları bilinmektedir (ay, 1988: 75).

Türklerde **Hıdrellez gelenekleri içinde** de kavuta rastlanmaktadır. Kars’ın ağlayan köyünde yapılan bir Hıdrellez ritüeli buna örnek verilebilir: Hıdrellezden bir gün önce geceden kavut pişirilir ve bir tabağı konulup üstü sıvazlandıktan sonra bir tekneye alınır, yanına ayna, tarak, makas ve at nalı konulur, sonra bir dilek tutularak kimsenin girmeyeceğı temiz bir odaya bırakılır ve ertesı gün olması beklenilir. O gece Hızır’ın eve gelip aynaya bakarak saçını tarayacağına, kavuttan yiyeceğine ve atına bineceğine ve böylece atının nalı da iz olarak kavutun üstünde kalacağına inanılır. Ertesi sabah güneş doğarken odaya gidilir ve kavutun üzerinde Hızır’a ait bir iz varsa dileğın gerçekleşeceğine ve o yılın bereketli geçeceğine inanılır ve kurban kesilip dağıtılır, kurban kesilmezse yılın uğursuz geçeceğine inanılır (Coşan/ztrk, 2023: 299-300). Safranbolu’da da Hıdrellez’den bir gün önce dut kurusu, mısır patlağı, kabak çekirdeğı ve şeker katılarak kavru lan ve dövülüp un haline getirilmek suretiyle hazırlanan kavut unu, küçük bez torbalara konularak gece gl dalına bağlanır ve sabah gün doğmadan oradan alınıp Hızır’ın dokunduğı inancıyla şıfa umularak yenilir (Irmak, 2024: 506-507).

⁴ Bolu, doğup büyüdüğümüz yer olması bakımından kavutla yapılan bu şakalaşmalar bizim de çocukluğumuzun eğlenceli tecrübeleri ve hatıraları arasında yer almaktadır. (Sebahat Deniz)

Tunceli yöresi inanç kültüründe de **Hızır orucu** denilen bir oruç tutulur; Şubat sonu Mart başına gelen ilk haftanın Salı günü başlayan bu oruç 3 gün sürer. Oruca başlamadan önce evin en yaşlı kadını kavut ununu besmeleyle eleyip bir leğene koyarak evin en güzel odasına bırakır ve Hızır'ın gelip bu una iz bırakması beklenir. Ardından üç günlük oruca başlanır ve üçüncü günün sonunda o undan lokma yapıp komşulara dağıtılır. Bir diğer uygulamaya göre de Hızır ayında Salı günü oruca başlanır, Perşembeyi Cumaya bağlayan gece kavut unundan lokma yapıp üstü kapatılarak bir odaya konur; Hızır'ın gelip bu lokmaya at izi, nal izi, el izi gibi bir işaret bir iz koyacağına ve eğer işaret koymuşsa o haneye bereket ve mutluluk getireceğine inanılır ve ertesi gün bu lokma komşulara dağıtılır (Geçim, 2024: 51-63).

Kavutun, **Ramazan'da oruç açarken** de tüketilen gıdalardan biri olduğu kaynaklardan anlaşılmaktadır. *Tarama Sözlüğü*'nde, XV. yüzyıl âlimlerinden Müfessir Hacı İvazoğlu Mehmed tarafından kaleme alınan va'z ve nasihatler içeren *Cinânü'l-Cenân* adlı eserinden iktibasla evliyaların, oruçlarını kavutla açtığına işaret eden “Evliyadan bazısın gördüm orucın açıcak avucına biraz kavut koyar, diliyle yalar.” ifadesine yer verilmiştir. Yine aynı yerde XIV. yüzyılda Şam'lı İmadüddin İsmail bin Ömer'in Arapça kaleme aldığı tarih kitabının Hızır bin Celalüddin tarafından 1438'de yapılan Türkçe tercümesi olan *Târih-i İbn-i Kesîr Tercümesi* adlı esere atıfla verdiği “Oruç tutardı, kavut getirdiler ve su getirdiler orucın sıya. Zait olmuşdı, sımadı orucunu, tamam etti.” şeklindeki bilgide kavutun su ile beraber orucu açmak için tüketildiğine işaret olunmuştur (*Tarama Sözlüğü*, 1969: 2364). Kavutun sadece oruç açmada değil aynı zamanda sahurda da tüketildiği bilinmektedir (Türk Patent Marka Kurumu tarafından 2018).

XIV-XV. yüzyıl âlimlerinden İznikli Hacı Hüseyinoğlu Musa (öl.1423)'nın, insanların yedi azasıyla işleyebileceği iyilik ve kötülükleri konu edinen eseri *Münebbihü'r-Râkîdîn*'den atıfla *Tarama Sözlüğü*'nde Hz. Peygamber'in eşi Safiyye'yi aldığı zaman onu hurma ve kavut ile davet ettiği belirtilmektedir (*Tarama Sözlüğü*, 1969: 2363).

Kavutla İlgili Türkçe Söz Varlığı ve Edebi Ürünlere Yansıması

Türk beslenme kültürünün en önemli gıda unsurlarından biri olan kavut, Türk dili ve edebiyatında da yer bulmuş, bazı atasözü, tekerleme gibi söz varlıklarının oluşmasına katkı sağlamış ve edebî ürünlerde yer almıştır.

Deyim

Kavut gibi dağılmak: “Birleştirilemeyen, toplanamayan, birbirine yapıştırılamayan, dağılan şeyler” için kullanılan bir deyimdir. Daha çok Sivas yöresinde kullanılan bu deyimın çıkış sebebi halk kültürü araştırmacısı Müjgan Üçer tarafından şu şekilde açıklanmaktadır:

Daha önce kavrulup öğütülerek hazır bulunan un, istenildiği zaman, daha çok kış akşamları, tatlandırıcı şerbetle karılarak bir tepsiye dökülür. Avuç içinde sıkılarak kolay yenilecek duruma getirilir. Elde sıkılmayan kavut dağılır. Bu sebeple dağılan şeylere “kavut gibi dağılıyor” derler.” (Üçer, 1994: 87)

Kavut akıllı: “Sersem, ahmak, kıt akıllı” anlamlarında kullanılan bir deyimdir. Bugün de hala Çankırı, Çorum taraflarında “sersem, ahmak” anlamında “kavut akıllı” tabiri kullanıldığı görülmektedir.⁵

Ağzına govut veren yoktur: Azerbaycan Türkçesinde bu deyim “söylediği sözlere kulak veren, dinleyen, verdiği öğüdü tutan yoktur” manasında kullanılan bir deyimdir (*Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügati*, 2006: 192).

Kül talkan (kavut) etmek: “Yıkıp dağıtmak, yerle bir etmek, un ufak etmek” anlamında kullanılan bir deyimdir. Bu deyimle Kırgızlar’ın *Manas Destanı*’nda rastlanmaktadır. Manas’ın Alevke Han’la savaşırken onunla karşılaştığı bir sahnede;

Manas’a yaklaştı ve “Ben burayı bırakıp gitmek istiyorum. Seninle mücadele etmek istemiyorum. Müsaade ediniz de ben gideyim.” dedi. Canını sağ bırakması için Manas’a yalvardı. Manas ona “Ey Alevke, Alevke! Yaralarımı açma! Seni bu Kırgız ülkesine kim gönderdi? Yaralarımı fazla dokunursan kalelerini kül talkan (kavut) ederim.” dedi. Manas’ın tehditlerini dinledikten sonra Alevke Han göç hazırlığı yapıp Kasgar’a hareket etti. (İnan, 2017: 26)

şeklinde bu deyimi kullandığı görülmektedir.

Atasözü

Kaba yelsiz kavut yenmez: “İnsanın sevinçli bir zamanında üzüntü sıkıntı çıkması; sevincin kursakta kalması” anlamında kullanılan bir deyimdir. Müjgan Üçer’in bu deyimle ilgili Sivas yöresinde üç farklı kişiden derlediği üç farklı bilgi mevcuttur. Bu bilgilerden birine göre; adamın biri tam kavut yiyeceği sırada esen kabayel yüzünden kavut dağılıp ağzına alamaması üzerine canı sıkılmış ve “kabayelsiz kavut yenmez” diyerek talihsizliğinden yakınmış. O zamandan beri de söylenir olmuş (Üçer, 1997: 88). Aynı durumu Andreas Tietze, *Tarihî ve*

⁵ Bu bilgi Şeyma Ebru Yanık’tan alınmıştır. (Şeyma Ebru Yanık: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Eski Türk Edebiyatı Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi.)

Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügâtî'nde, Pertev Naili Boratav'dan nakille; "Hoca merhûm bir rüzgârlı havada deve üstünde kavut yermiş. Fakat ağzına attıkça yel alır götürür, hiç boğazına gitmek kismet olmazmış." şeklinde yer vermiştir (Tietze, 2016: 180-181). Üçer'in derlediği bir diğer bilgiye göre; kavut yapılacak buğday, kaba yelde savrularak kabuklarından ayrılır; dolayısıyla kavut yapabilmek için kabayele ihtiyaç vardır. Bu sebeple kavutla kabayel arasında ilgi kurularak bu sözün söylendiği belirtilir. Üçüncü bilgide ise kışın yapılan kavuta kar katıldığı; karın yenebilir olması için de kabayel görüp bulgur bulgur olması gerektiği söylenmiştir (Üçer, 1997:88-89). Bu üç derlemeden ilkinde "*kaba yelsiz kavut yenmez*" sözü deyim anlamıyla kullanılırken, diğer iki derlemede ise bu sözün deyimden ziyade kavutun elde edilmesinde kabayelin gerekliliğine değinildiği anlaşılmaktadır. Bu da farklı bir deyim anlamıyla değerlendirilebilir. Dolayısıyla "*Kaba yelsiz kavut yenmez*" atasözü, "bir işte şartlar uygun olmayınca istenilen sonuca ulaşılmaz" anlamını da taşımaktadır.

Kavutu olan pekmeze katar, akli olan öğüt tutar / Kavutu olan pekmeze katsın, akli olan nasihat alsın: Öğüt tutmanın faydasına işaret edilen bu atasözü, *Dîvânü Lugâtî't-Türk*'te yer alan bir dördlükte "Oğlum öğüt algıl / Bilgisizlik keter / Talqân kimnig bolsa / Angar bekmes qatar" şeklinde geçmektedir (Kaşgarlı Mahmud, 2005: 525). Burada kavutun pekmeze karıştırıldığı zaman daha lezzetli ve faydalı olduğu örnek gösterilerek öğüt tutmanın da bilgisizliği giderdiği için onun gibi faydalı olduğu anlatılmaktadır. Kaynaklarda bu atasözünün Selçuklu çağına başlarında da kullanıldığı bildirilmektedir (Özbay vd., 2024: 7).

Tekerleme

Kavudu ye, dağı aş; haşılı ye, köşeyi dolaş: Kavutun en önemli özellikleri arasında besleyici, kuvvet verici ve tok tutucu oluşu vardır. Özellikle kavutun çok tüketildiği Erzurum ve çevresinde bu özelliğiyle ilgili dillerde *kavudu ye, dağı aş; haşılı ye, köşeyi dolaş* tekerlemesi çok söylenen bir söz olmuştur (Yaman vd., 2021: 495). Bu sözle kavutun, yiyene dağlar aşacak kadar kuvvet ve tokluk hissi verdiğine işaret edilmektedir.

Fıkra

Kavudun günlük hayatta çok tüketildiği yerlerde halkın yaşayışına da etki ettiği, fıkralara dahi konu olduğu görülmektedir. İspir'de anlatılan bir fıkra; "Salaçur'da (Aksu'da) delikanlılar yemekli bir eğlence (helfene) yapmak istemişler, aralarında para toplamışlar. Düşünüp taşınmışlar: Ne alsak acaba? ... et alsak kemiği çıkar, dut alsak sapı (poççıği) çıkar.

Yine bir gavut poşiriği, yine bir gavut poşiriği.” demişler.⁶ Anlatılan bu fıkradan hareketle Erzurum İspir’de kavutun hem kolay alınabilen hem vaz geçilemeyen eğlenceliklerden biri olduğu da anlaşılmaktadır.

Şiir

Türklerde beslenme kültürünün kadim unsurlarından biri olan kavutun şiire yansımış ilk örneklerine şimdiki tespitlerimize göre *Dîvânu Lugâti’t-Türk*’te yer alan bir dörtlükte rastlanmaktadır. Bu anonim dörtlükte “talkan” şeklinde geçen kavut, kavutun pekmeze karıştırılarak yenildiğine işaretle konu edilmektedir:

Oğlum öğüt algıl	(Oğlum öğüdümü dinle)
Bilgisizlik keter	((Ve) cehaletten kurtul)
Talqân kimnig bolsa	((Çünkü) kavutu olan kimse)
Angar bekmes qatâr	(Ona pekmez katar) [yani aklı olan kimse, nasihata değer verir.]

(Kaşgarlı Mahmud, 2005: 525)

Yukarıda zikredildiği gibi Kırgızlar’ın meşhur Manas Destanı’nda kavutun “kül talkan (kavut) etmek” deyimi halinde ve yine Kırgızların Eşimkul Menen Zuura destanında, yoksulluğun ifadesinde kullanılmıştır (Gezer, 2017:205-210).

Kırgızların meşhur şairi Kalık Akıev (1883-1953)’in babası Akı’nın vatanından ayrılışını ve gittiği yerde çektiği sıkıntıları dile getirdiği aşağıdaki şiirde, kavutun yoksulluğun gıdası olduğuna işaretle aç kaldıklarını, kimseyi tanımadıklarını, herkesten kavut istediklerini anlatmaktadır.

Başına düştü çok tasa,
Kavut sorarak herkesten,
Tam oldu divane.
Gittiği tanıdık halk değil,
Kadın, çocuk aç olsa,
Sormadan bırakmak akıllı işi değil. (Musaev/Taştemirov, 2008:113)

Âşık edebiyatında da yer alan kavut, âşıkların şiirlerine konu olmuştur. 20. Yüzyıl âşıklarından Âşık Mehmet Akçay (d.1951), aşağıdaki dörtlüğünde kavutun, memleketi olan Van’da kahvaltıda yenilen yiyeceklerden biri olduğuna işaret etmiştir.

⁶ “Dil-Kültür Bağlantısı Açısından İspir Mutfak Kültürü”, <http://www.ispir.gov.tr/dil-kultur-baglantisi-acisindan-ispir-mutfak-kulturu/erişim:28.12.2025>.

Âşık Çağlariyem deme de hele

Sabah olsun kahvaltıya ge hele

Murtuğanı kavudunu ye hele

Süt yağ kaymak peynir bal bizim elde (İşleyen, 2021: 224)

Bir başka Vanlı şair Âşık Celal Yenitürk (d.1952)'ün Van'dan ayrılırken yazdığı ve içinde kavutun da yer aldığı “Hoşça kal” başlıklı şiirinin bir dördlüğü Van'ın coğrafi işaretli yemekleriyle ilgilidir.

Keledoş sengeser asta kayganak

Cılbır şile kavut murtuğa kuymak

Umacaş helise bal peynir kaymak

Doyamadım hazım sen de hoşça kal (Yiğiter, 2023: 57)

Bayburtlu Âşık Celâli (öl. 1915) de bir şiirinde, kavutun yumuşak ve besleyici olmasından dolayı dişi olmayan yaşlılara ikram edildiğini vurgulamıştır.

Kara kavut der ki Mevlâ kerimdir

Nice dişsizleri mihmân eyledik (Kurnaz/Tatçı 2000: 252)

Alevi-Bektaşî inanç kültürü içinde de yer alan kavuta nefeslerde yer verilmiştir. Aşağıdaki nefeste Hızır orucunun ardından yapıp dağıtılan kavut lokmasından bahsederek kavutun kavrulmuş buğdaydan elde edildiğine de işaret edilmiştir:

Her Şubat ayında üç gün oruçla

Anarız Hızır'ı kavruk kavutla

Kutlarız Hızır'ı gelen konukla

Kurbanlar pişirip sunanımız var (Geçim, 2024: 56)

Klasik edebiyatta ise kavuta daha çok mesnevilerde rastlanmaktadır. XIV. yüzyılda yaşamış Mehmed adlı bir şairin 1398 (800) yılında kaleme alarak Yıldırım Bayezid'in oğlu Süleyman Çelebi'ye sunduğu ve Hozan hükümdarı Numan Şah'ın oğlu Ferruh ile Hıtaş hükümdarı Hümayun Şah'ın kızı Hüma arasındaki aşkı konu edinen 8702 beyitlik *İşknâme* adlı mesnevisinde kavutla ilgili aşağıdaki beyit tespit edilmiştir. Bu beyitte, hikâyenin kötü şahıslarından biri olan göçebe beyi Üç'un, Hüma'ya âşık olup Hümayun Şah'tan onu istemesi, Hümayun Şah'ın bunu kabul etmemesi üzerine onu tehdit edip Hüma'yı zorla yanına getirtmesi, onun kendi hatunu olmasını istemesi, Hüma'nın ise bunu kabullenmemesi üzerine aşağıdaki beyitlerde görüldüğü gibi azarlayarak onu zorla elde etmeye çalışması anlatılmaktadır:

Kakıdı didi itme gönlümi tar
 Ki bu giñ dünyede biñ dürlü iş var
 Gönülle gel benim gönlümü avut
 Bişirme hîle ocağında kavut
 Beni yalvartmağ ise yiter olur
 Kaçana kovan âhir yiter olur

(Yüksel, 1965: 245)

(Öfkelenerek: “Bin türlü iş olan bu geniş dünyada benim gönlümü dar etme; hîle ocağında kavut bişirip [beni daha fazla uğraştırma], gönüllü olarak gel de benim gönlümü avut. Beni yalvarttığın artık yeter, kaçanı kovalamak sonunda yeter” dedi.)

Aynı zamanda bu beyit, o dönemde kavutun çok bilinen ve ocaklarda en çok kavrulan tahıl ürünü olduğunu da düşündürmektedir.

Dârü’l-fünûn Kütüphanesi yazmaları arasında bulunan *Lehçe-i Erzurum* adlı bir risalede yer alan bir beyitte kavutun tarifi verilmektedir. Bu tarifte kavrulmuş buğday olan kavurganın ununa kavut, kurutulmuş yoğurda da keş ve kurut denildiği belirtilmiştir:

“Kavurga” oldu kavrulmuş olan buğday unu “kavut”

Yoğurdu kurutup dirler adına “keş” dahi “kurut” (Erik, 2022: 198)

Yapılan divan taramalarında şairlerin, kavut kelimesini pek kullanmadıkları tespit edilmiştir. Klasik Türk şiirinde kavut kelimesinden ziyade zâd-ı râh/reh (yol azığı) ifadesi kullanılmıştır. Daha önce de ifade edildiği gibi etimolojik sözlüklerde bedevi Arapların kullandığı belirtilen ve Farsça bir tamlama olan zâd-ı râh ifadesinin Osmanlı Türkçesi sözlüklerine, “sevîk” kelimesi karşılığında “kavut dedikleri kavrulmuş un ki Bedevî Araplar “zâd-ı râh” derler” şeklinde geçmiştir. Bu ifadenin geçtiği beyitlerde ise doğrudan kavut anlamında kullanıldığını söylemek pek mümkün değildir. Zira “zâd-ı râh”, yolculuğa çıkarken yol için hazırlanan bütün yiyecekler için kullanılan bir ifadedir. Ancak beyitte tarla, harman, buğday gibi kelimelerle birlikte geçmesi halinde bunu kavut anlamında değerlendirmek daha doğru olacaktır. Nitekim aşağıdaki beyitte 17. yüzyıl şairlerinden Nâ’îlî (öl.1666), “hûşe: başak”, “hürmen: harman”, “zâd-ı reh: yol azığı” ve “irtihal: göç, göç etme” kelimelerini bir arada kullanarak bir kavut mazmununu ortaya çıkarmaktadır. Beyitte kavutun, göç sırasında yol azığı olarak kullanılmasına işaret edilmektedir. Hz. Peygamber için yazılmış olan bir na’ttan alınan bu beyitte şair, âhirete göç ederken yanında yol azığı isteyen bir kimsenin, Hz. Peygamber yolunda çok dua etmesini ve dua harmanında buğday başağı bulunması yani ettiği

duaların makbul olması gerektiğini belirtmektedir. Zira başaksız harmanın faydasız olması gibi, kabul olmayan duanın da faydası yoktur.

Olsun yolunda hūşe-i ber-hırmen-i du‘ā
Ol kim ümīd-i zād-ı reh-i irtihāl eder (İpekten, 2019: 36)

Göç yolculuğuna çıkarken yanında yol azığı bulunmasını isteyen kimsenin, onun yolunda, duâ harmanında başağı olsun.

18. yüzyıl şairlerinden Erzurumlu Zihnî (öl.1795-1797?) de Nâ’ilî gibi, bir beytinde “mahsul, tarla (kiştzâr), zād-ı râh” kelimelerini bir arada kullanarak kavut mazmununu düşündürmektedir. Buğday, tarlanın mahsulüdür, oraya ekilip biçilir ve kavrulduktan sonra öğütülür. “Dünya âhiretin tarlasıdır” hadisini hatırlatan bu beyitte şair, herkesin bu fani tarlanın mahsulünden yani dünyalık şeylerden yükünü tuttuğuna işaretle kendisine onlar gibi yapmamasını, daha şimdiden sonsuzluk ülkesinin yani âhiretin yol azığını hazırlamasını tavsiye etmektedir. Tabii ki bu beyitte yol azığından maksat, yapılan ibadetler, hayır hasenat gibi Allah’ın rızasını kazanmaya yönelik yapılan amellerdir.

Mahsûl-i kiştzâr-ı fenâdan yükün tutar
Tut zād-ı râh-ı mülk-i bekâyı zamânede (Macit, 2018: 227)

Zihnî! Herkes bu fani dünya tarlasının mahsulünden yükünü tutar; sen şimdiden bekâ ülkesinin yol azığını hazırla.

15. yüzyıl şairlerinden Necâtî (öl. 1509) ise göç yolculuğu sırasındaki azığın önemine, sevgilinin derdini azık edindiğini söyleyerek değinmiştir ve yolculukta misafire yol azığının ne kadar lezzetli geldiğini söylemiştir. İnsan bu dünyada misafirdir ve bir gün gelecek asıl vatanına gidecektir. İşte bu yolculuğu esnasında âşığın yol azığı, sevgilinin derdidir. Beyitte ayrıca yoldan gelen misafire ikramda bulunmak özelliğine de işaretle bulunulduğu söylenebilir. Uzun süre yolculuk yapmış ve acıkmış bir kimseye ikram edilen yiyeceğin de ona lezzetli geleceği ifade edilmiştir. Bu beyit, Evliya Çelebi’nin yukarıda bahsi geçen Van yolculuğunda kendisine ikram edilen kavutun ne kadar lezzetli olduğunu söylemesini hatırlatmaktadır. Türk kültüründe gelen misafire ikramda bulunulmakla yetinilmez; misafir oradan ayrılıp tekrar yolculuğa çıkacağı zaman da yanına yol azığı konulur. Bu da misafiri mutlu eden bir gelenek olup acıktığında onu yediğinde yine aynı lezzeti alacaktır. Necâtî Bey,

Rihlet güninde derdüni dünyâyâ virmez
Zîrâ olur müsâfire zād-ı sefer leziz (Tarlan, 1997: 177)

(Göç gününde senin derdini dünyaya bırakıp gitmem, yanımda götürürüm; zira misafire yolculuk azığı lezzetli gelir.)

Şeklinde kaleme aldığı bu beytinde sevgilinin, yaşadığı yerden ayrılıp giden âşığına yol azığı olarak derdini verdiğini, âşık için bunun çok kıymetli ve lezzetli olduğunu söyleyerek âşığın sevgiliden gelen derdi dahi ne şekilde kabul ettiğini anlatmak istemiştir. Nitekim 16. yüzyıl şairi Bâkî (öl.1600) de, *(Ey sevgili!) Bu müptela can, senin yaşadığın yerden ayrılıp gitmeye kalktığında, senden ayrılmanın gamı, kederi, tasası ile feryadı onun yol azığı olur*, dediği aşağıdaki beytinde onu destekler mahiyettedir.

Kûyuñdan itse ‘ azm-i sefer cân-ı mübtelâ

Zâd-ı reh ana gussa vü nâle nevâledür

(Küçük, 1994: 152)

Klasik Türk edebiyatında kavut/zâd-ı râhın geçtiği bu tür örnekleri çoğaltmak mümkündür.

Sonuç

Bir dilde bir unsur etrafında söz varlığı oluşması ve edebi ürünlerde kullanılması o unsurun o dili kullanan toplumun kültüründe önemli bir yeri olduğunu göstermektedir. Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahip olan kavutla ilgili de atasözü, deyim, tekerleme gibi söz varlıkları oluşmuş, edebî ürünlerde yer almıştır. Ancak ne yazık ki Türk mutfağının en eski tahıl gıdalarından biri olan ve Türk kültüründe öylesine önemli bir yere sahip olan kavut, unutulmaya yüz tutmuş ve ülkemizin daha çok doğu bölgesine hapsedilmiş bir gıdadır. Besin değeri oldukça yüksek olan bu gıdanın bir proje dahilinde bütün Türk dünyasını kapsayacak şekilde saha çalışması yapılmak suretiyle kullanım coğrafyasının tespit edilmesi ve daha geniş kapsamlı edebî eser taramasının yapılması planlanan kavutun kaybetmekle karşı karşıya olduğu değeri tekrar kazanması ve modern mutfakla buluşması önem arz etmektedir.

Kaynakça

Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügati, (2006). “qovut”. Azerbaycan Milli İlimler Akademisi Yayını, Bakü: Şark-Garb Yayınları, Cilt:3, s.192.

Clauson, Sır Gerard (1972). *An Etymological Dictionary of Pre- Thirteenth-Century Turkish*, Oxford At The Clarendon Press.

Coşan, Aytaç - Öztürk, Yusuf (2023). “Nevruz, koç katımı, Hıdırellez üzerine bir inceleme Çağlayan köyü örneği”. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum*, Cilt:12, Sayı:34, s.295-307.

Çay, Abdülhalik (1988). *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.

Davut, Rahile - Canbuz, Komuna (1998). “Yuğur (Sarı Uygur)lar Üzerine Notlar”. (Aktaran: Alimcan İnayet), *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, Sayı:5, s. 466-478.

Dıykanbayeva, Mayramgül (2014). “1916 Yılındaki Kırgız Millî Mücadelesi: Ürkün”, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, Cilt: 3, Sayı: 3, s. 112-126.

“Dil-Kültür Bağlantısı Açısından İspir Mutfak Kültürü”, <http://www.ispir.gov.tr/dil-kultur-baglantisi-acisindan-ispir-mutfak-kulturu/> Erişim tarihi: 28.12.2025.

Erik, M. Altan (2022). *Halk Bilgisi Mecmuası (İnceleme-Çeviri Metin)*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları (e-yayın).

Evliya Çelebi (2000). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Bağdad-Basra-Bitlis-Diyarbakır-İsfahan-Malatya-Mardin-Musul-Tebriz-Van*. 4. Cilt, 1. Kitap, Haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Geçim, Ahmet (2024). *Alevilikte Hızır İnancı (Tunceli Örneği)*. İnönü Üniversitesi Alevilik Araştırmaları Enstitüsü Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi (basılmamış), Malatya.

Gezer, Şule (2017). *Kırgız Destanlarında Mitolojik Unsurlar*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi (basılmamış), Kayseri.

Irmak, Yılmaz (2024). “Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım”. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, Cilt: 17, Sayı: 46, s. 486-515.

İşleyen, Gökhan (2021). *Âşık Mehmet Akçay (Hayatı-Sanatı-Şiirleri)*. Iğdır Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Yüksek Lisans Tezi (basılmamış), Iğdır.

Karaoğlu, Mehmet Murat - Kotancılar, Halis Gürbüz (2006). “Kavut, a traditional Turkish cereal product: production method and some chemical and sensorial properties”. *International Journal of Food Science and Technology*, Sayı: 41, s.233–241

Kaşgarlı Mahmud (2005). *Dîvânü Lugâti't-Türk*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Kaya, Doğan (2015). *Kırgız Destanları*. Ankara: Salkımsöğüt Yayınları.

Kurnaz, Cemal-Tatçı, Mustafa (2000), *Bayburtlu Celâli ve Şiir Dünyası*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Kut, Günay (1996). “Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynakları”. *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü*. Haz. Samahat Arsel, İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları.

Küçük, Sabahattin (1994). *Bâkî Dîvânı Tenkitli Basım*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Macit, Muhsin (2018). *Erzurumlu Zihnî Dîvânı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. <http://ekitap.ktb.gov.tr/> erişim tarihi: 28.12.2025.

Manas Destanı, (2017). Terc: Abdülkadir İnan, Ankara: MEB Yayınları.

Musaev, S.-Taştemiroy, C. (2008). “Kalık Akiev (1883-1953)”, (çev: Gamze Doğan İnan), *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt:1, Sayı:3, s.112-116.

Nâ'ilî-i Kadîm (2019). *Dîvân*. Haz. Haluk İpekten, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, <http://ekitap.ktb.gov.tr/> erişim tarihi: 28.12.2025.

Nazîmî Ali - Faik Reşad (2002); *Mükemmel Osmanlı Lûgati*, (Haz. Nejat Birinci, Kâzım Yetiş vd.), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Öçalan, Muharrem (2005). “Unutulmaya Yüz Tutan Düğün Geleneklerimizden “Tohumkavut”un İşlevi, Anlamı Ve Kökeni Hakkında”, *Türk Kültüründe Ayrıntılar: Hediye Sempozyumu*, 16-17 Kasım 2005, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Merkezi, s.10-13.

Özbay, Gülçin - Semint, Serkan - Tüysüz, Vildan (2024), “A Research on Geographical Indicated Molassesin Türkiye”, *Anatolia Social Research Journal*, Cilt:3, Sayı: 1, s.6-17.

Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü (1969). “kavut”. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, Cilt: 4.

Tarlan, Ali Nihat (1997). *Necati Beg Divanı*, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Tietze, Andreas (2016). *Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati*, ed. Semih Tezcan, Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi (TÜBA) Yayınları, Cilt: 4 (K-L), s.180-181

Türk Patent Kurumu, Sayı: 40, Yayın Tarihi: 01.11.2018, Ankara.

Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü (1972). “goğut”, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, Cilt:6, s.2095; (1975), Cilt:8, s.2694-2695.

Üçer, Müjgan (1994). “Sivas Halk Mutfağında Buğday ve Un Orijinli Eski Yemekler”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar-Geleneksel Ekmekçilik Hamur İşleri Yemekler*. ed. Kâmil Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s. 86-97.

Yaman, Melek - Karaman, Esmâ - Keskin, Melike (2021) “Yöresel Tahıl Ürün Olan Kavutun’un Besinsel Değerlendirilmesi”, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, Vol. 5, Issue:3, p: 490-504.

Yiğiter, Nahide Fatma (2023). *Âşık Celâl Yenitürk’ün Hayatı, Sanatı ve Yayınlanmamış Şiirleri*, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi (basılmamış), Kırşehir.

Yüksel, Sedit (1965). *Mehmed Işk-nâme (İnceleme-Metin)*. Ankara Üniversitesi Basımevi.



Kültür Varlıklarının Korunması Kapsamında Saray Mutfakları

Dr. Yasin YILDIZ ¹

Özet

Osmanlı mutfak kültürü, imparatorluğun sosyal yapılanmasını, estetik anlayışını ve siyasî temsil biçimlerini yansıtan çok katmanlı bir kurumsal yapıdır. Saray mutfakları ise bu kültürel yapının hem üretim hem de teşkilat boyutunun somutlaştığı temel mekânlar olarak öne çıkar. Edirne Sarayı'ndan başlayarak Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire'sine, ardından 19. yüzyılın modernleşme dinamiklerini barındıran Dolmabahçe ve Yıldız Sarayı mutfaklarına uzanan süreç, Osmanlı mutfak geleneğinin mimari, teknolojik ve idari açıdan geçirdiği dönüşümü görünür kılmaktadır. Mutfak teşkilatının iâşe sistemi, üretim organizasyonu, sofrâ düzeni ve Helvahâne geleneği gibi bileşenleri tarihsel bağlamında incelendiğinde, saray mutfaklarının yalnızca yemek üretimi gerçekleştiren yapılar değil, aynı zamanda devletin temsil, ritüel ve günlük işleyiş mekanizmasının ayrılmaz bir parçası olduğu anlaşılmaktadır. Bu çalışmada, söz konusu tarihsel bağlam ile Millî Saraylar İdaresi Başkanlığı'nın günümüzde yürüttüğü restorasyon, koleksiyon yönetimi ve müzeleşme uygulamaları bir arada ele alınarak saray mutfaklarının üretim alanından kültürel anlatı mekânına dönüşüm süreci değerlendirilmektedir. Bu çerçevede saray mutfaklarının maddî mirası, çağdaş müzecilik anlayışı içerisinde yeniden yorumlanmakta ve kamuya aktarılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: *Millî Saraylar, Osmanlı Mutfağı, Matbah-ı Âmire, Helvahâne, İâşe sistemi, Saray Mutfakları, Kültürel Miras, Müzecilik.*

Within the Framework of Cultural Heritage Preservation: Ottoman Palace Kitchens

Abstract

Ottoman culinary culture represents a multilayered institutional structure that reflects the empire's social organization, aesthetic sensibilities, and political forms of representation. Palace kitchens emerge as principal spaces in which both the productive and administrative dimensions of this cultural framework became materially manifest. The historical trajectory extending from the Edirne Palace to the Matbah-ı Âmire of Topkapı Palace, and subsequently to the Dolmabahçe and Yıldız Palace kitchens shaped by nineteenth-century modernization dynamics, reveals significant architectural, technological, and administrative transformations within the Ottoman culinary tradition. When examined within their historical context, the provisioning system, organizational hierarchy, table etiquette, and the Helvahâne tradition collectively demonstrate that palace kitchens functioned not merely as sites of food production but as integral components of the state's mechanisms of representation, ritual,

¹ Dr., Millî Saraylar Başkanı, Millî Saraylar Başkanlığı, İstanbul/Türkiye E-posta: yasin.yildiz@millisaraylar.gov.tr, ORCID: 0000 0002 5199 0898.

and daily operation. In this study, this historical framework is considered alongside the contemporary restoration, collection management, and museological practices carried out by the Directorate of National Palaces, through which the transformation of palace kitchens from operational production sites into curatorial and interpretive spaces is assessed. Within this scope, the material heritage of palace kitchens is recontextualized through contemporary museology and made accessible to the public.

Keywords: *National Palaces, Ottoman Cuisine, Matbah-ı Âmire, Helvahâne, Provisioning System, Palace Kitchens, Cultural Heritage, Museology.*

GİRİŞ

Osmanlı mutfak kültürü, imparatorluğun sosyal yapısını, yönetim anlayışını ve estetik değerlerini yansıtan en kapsamlı kurumsal alanlardan biridir. Mutfak, Osmanlı saray yaşamında yalnızca beslenmeye yönelik bir işlev üstlenmemiş; üretim, teşkilatlanma ve temsil boyutlarıyla devlet düzeninin ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir. Bu yönüyle Osmanlı mutfağı, gündelik hayat pratiklerinin ötesine geçerek siyasî, iktisadî ve kültürel bir sistem olarak değerlendirilmelidir.

Saray mutfakları, bu sistemin merkezinde yer almış ve **Matbah-ı Âmire** olarak adlandırılan teşkilat yapısıyla saray hayatının sürekliliğini sağlamıştır. Padişah ve hanedan mensuplarından saray görevlilerine kadar geniş bir kesime hizmet veren bu yapı, aynı zamanda saray teşkilatının en kalabalık ve disiplinli birimlerinden biri olmuştur. Mutfak personelinin görev dağılımı, üretim ölçeği ve işleyiş biçimi, Osmanlı devlet anlayışındaki merkeziyetçi yapının mutfak organizasyonuna da yansıdığını göstermektedir.²

² Selçuk Bilge, “Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saray Mutfakları”, *Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi*, 2008, s. 145.



Görsel 1: Lala Mustafa Paşa'nın Ziyafeti, Gelibolulu Mustafa Ali, (Nusretnâme, Milli Saraylar Başkanlığı Koleksiyonu, nr. 1365, vr 34B).

Osmanlı saray mutfağı, yalnızca yemeklerin hazırlandığı bir alan değil; iktidarın temsil edildiği, ritüellerin şekillendiği ve toplumsal hiyerarşinin görünür kılındığı bir mekân olarak da işlev görmüştür. Sofra düzeni, yemeklerin sunum biçimi, kullanılan kaplar ve mutfakla ilişkili törenler, saray protokolünün ayrılmaz unsurlarıdır. Bu bağlamda mutfak kültürü, Osmanlı'da estetik ve temsil anlayışının gündelik hayata yansıyan önemli bir boyutunu oluşturur.

Saray mutfaklarının tarihsel gelişimi incelendiğinde, bu yapıların Osmanlı siyasal ve toplumsal dönüşümleriyle paralel bir seyir izlediği görülür. Edirne Sarayı'nda şekillenen erken dönem mutfak düzeni, İstanbul'un fethinden sonra Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire'sinde kurumsal ve mimari açıdan gelişmiş; 19. yüzyılda Dolmabahçe ve Yıldız Sarayı mutfaklarıyla birlikte modernleşme sürecinin etkilerine açık hâle gelmiştir. Bu süreç, mutfak mimarisi, teknik donanım ve organizasyon yapısında önemli değişimleri beraberinde getirmiştir.

Osmanlı mutfak kültürünün temel bileşenleri arasında **iaşe sistemi**, üretim organizasyonu, sofra düzeni ve **Helvahâne** geleneği özel bir yer tutar. Saray mutfaklarına gıda temini, imparatorluğun farklı bölgelerini kapsayan planlı bir sistem dâhilinde yürütülmüş; mutfak defterleri aracılığıyla üretim ve tüketim süreçleri ayrıntılı biçimde kayıt altına alınmıştır.

Helvahâne ise tatlı, şerbet, macun ve ilaç üretimiyle mutfak ile tıbbî bilginin kesiştiği özgün bir alan olarak öne çıkmıştır.³

Günümüzde saray mutfakları, tarihsel işlevlerini sürdürmekten ziyade Osmanlı mutfak kültürüne ait **maddî mirasın korunması ve sergilenmesi** bağlamında yeniden anlamlandırılmaktadır. Kültür varlıklarının korunmasına yönelik çağdaş yaklaşımlar, saray mutfaklarını üretim merkezleri olmaktan çıkararak birer kültürel anlatı mekânına dönüştürmüştür. Bu dönüşüm, mutfak yapıları kadar bu yapılarda kullanılan araç-gereçler, porselenler, gümüş sofr takımları ve arşiv belgelerini de kapsayan bütüncül bir miras anlayışını beraberinde getirmiştir.⁴

Bu çalışmada, Osmanlı saray mutfaklarının tarihsel gelişimi ve mutfak kültürü içerisindeki yeri ele alınmakta; söz konusu yapıların günümüzde Millî Saraylar İdaresi Başkanlığı tarafından yürütülen restorasyon, koleksiyon yönetimi ve müzeleşme uygulamaları çerçevesinde nasıl yeniden işlevlendirildiği değerlendirilmektedir. Saray mutfaklarının üretim alanından kültürel anlatı mekânına dönüşüm süreci, Osmanlı mutfak kültürünün korunması ve kamuya aktarılması bağlamında incelenerek, bu yapıların çağdaş müzecilik anlayışı içindeki rolü ortaya konulmaktadır.

Osmanlı Mutfak Kültürü ve Saray Teşkilatı

Osmanlı mutfak kültürü, imparatorluk yapısı içerisinde yalnızca gündelik beslenme pratiklerini değil, aynı zamanda devletin idari işleyişini, sosyal hiyerarşisini ve temsil anlayışını yansıtan kurumsal bir alan olarak şekillenmiştir. Saray mutfağı, bu kültürel sistemin merkezinde yer almış; üretim, dağıtım ve sunum süreçleriyle birlikte Osmanlı yönetim geleneğinin sürekliliğini sağlayan temel yapılardan biri hâline gelmiştir. Bu bağlamda mutfak, saray teşkilatının ikincil bir unsuru değil, doğrudan işleyişin parçası olan stratejik bir kurumdur.

Osmanlı saray mutfağı, **Matbah-ı Âmire**, yalnızca padişah ve hanedan mensuplarına değil; Enderun, Harem, Bîrun ve saray hizmetlilerine kadar uzanan geniş bir gruba hizmet vermiştir. Günlük üretim kapasitesi, mutfağın ölçeğini ve saray hayatındaki merkezi konumunu açıkça ortaya koymaktadır. Mutfak personelinin görev dağılımı, hiyerarşik düzeni ve disiplin

³ Arif Bilgin, “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları”, *Yemek Kitabı*, ed. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2003, s. 82.

⁴ Emre Madran, “Tarihi Miras Niteliğindeki Yapılara Müze İşlevinin Verilmesine Kullanılacak Değerlendirme Ölçütleri”, *Kent-Toplum-Müze: Deneyimler, Katkılar, Toplumsal Tarih Müzesi Kuruluş Sorunları Sempozyum Bildirileri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları, 2001, s. 106.

anlayışı, Osmanlı devlet teşkilatındaki merkeziyetçi yapının mutfak organizasyonuna da yansıdığını göstermektedir.⁵



Görsel 2: 1819 Tarihli Melling'in Gravüründen II. Avlu Ve Mutfaklar Detayı (Melling, Voyage Pittoresque de Constantinople et des Rives du Bosphore, İstanbul, 1969).

Saray mutfağı teşkilatı içerisinde yer alan birimler, işlevsel çeşitlilikleriyle dikkat çeker. **Has Mutfak**, padişaha ve hanedan üyelerine hizmet ederken; **Enderun mutfağı**, saray iç hizmetlilerine yönelik üretim gerçekleştirmiştir. **Kuşhâne**, sefer hazırlıkları ve özel durumlar için çalışmış; **Ekmekhâne**, sarayın temel besin ihtiyacını karşılamıştır. Bu birimlerin yanı sıra **Helvahâne**, saray mutfağının en özgün ve çok işlevli alanlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Helvahâne'de yalnızca tatlı ve şerbet üretimi yapılmamış; macun, ilaç ve çeşitli karışımlar hazırlanarak mutfak ile tıbbî bilgi arasında doğrudan bir ilişki kurulmuştur.⁶

Osmanlı mutfak kültürünün önemli bir diğer bileşeni **iaşe sistemidir**. Saray mutfaklarına gıda temini, imparatorluğun farklı bölgelerini kapsayan planlı ve denetimli bir sistem dâhilinde yürütülmüştür. Et, tahıl, yağ, şeker ve baharat gibi temel ürünler, belirli merkezler aracılığıyla saraya ulaştırılmış; bu süreç, devletin ekonomik ve lojistik denetim mekanizmalarıyla doğrudan ilişkilendirilmiştir. İaşe sistemi, yalnızca mutfağın sürekliliğini sağlamakla kalmamış; aynı zamanda Osmanlı yönetim anlayışının merkezi kontrol ilkesini de somutlaştırmıştır.⁷

Saray mutfağında yürütülen üretim süreçleri, ayrıntılı kayıt sistemiyle desteklenmiştir. **Matbah ve Masraf Defterleri**, hangi gün hangi yemeklerin pişirildiğini, hangi malzemelerin ne miktarda kullanıldığını ve personel dağılımını ayrıntılı biçimde belgelemektedir. Bu kayıtlar,

⁵ İsmail H. Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1945, s. 23.

⁶ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004, s. 252, Ek: 34.

⁷ Arif Bilgin, "Osmanlı Sarayının İaşesi 1489-1650", *Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi*, 2000, s. 19

Osmanlı mutfak kültürünün yalnızca pratik yönünü değil, aynı zamanda idari ve ekonomik boyutunu da gözler önüne sermektedir. Günümüzde bu defterler, Osmanlı gastronomi tarihi ve saray yaşamı üzerine yapılan akademik çalışmalar için temel kaynaklar arasında yer almaktadır.⁸

Osmanlı saray mutfağı, üretim kadar **temsil** işleviyle de dikkat çeker. Sofra düzeni, yemeklerin sıralanışı, kullanılan kaplar ve sunum biçimleri, saray protokolünün ayrılmaz parçalarıdır. Gümüş tepsiler, Çin ve yerli üretim porselenler, kristal kaplar ve özel sofr takımları, yalnızca estetik tercihleri değil; devletin ihtişamını ve düzen anlayışını da yansıtmaktadır. Bu yönüyle mutfak kültürü, Osmanlı'da iktidarın gündelik hayata yansıyan sembolik bir dili olarak değerlendirilebilir.

Sonuç olarak Osmanlı mutfak kültürü, saray teşkilatı içerisinde kurumsallaşmış, üretimden tüketime kadar uzanan çok katmanlı bir sistemdir. Saray mutfağı, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir alan değil; devletin idari yapısını, ekonomik düzenini ve kültürel temsil anlayışını görünür kılan temel kurumlardan biridir. Bu kurumsal yapı, saray mutfaklarının tarihsel gelişimini ve günümüzde üstlendiği kültürel miras rolünü anlamak açısından temel bir çerçeve sunmaktadır.

Osmanlı Saray Mutfaklarının Oluşum Evresi: Bursa ve Edirne

Bursa Sarayı ve Erken Dönem Saray Mutfağı

Osmanlı Devleti'nin kuruluş ve teşekkül döneminde başkentlik yapmış olan Bursa, saray yaşamının ve buna bağlı olarak saray mutfak kültürünün ilk örneklerinin şekillendiği merkezlerden biridir. Erken Osmanlı döneminde saray mutfağı, henüz ilerleyen yüzyıllarda görülecek ölçekte ve kurumsal karmaşıklıkta olmasa da saray teşkilatının temel ihtiyaçlarını karşılayan düzenli bir yapı sergilemektedir.⁹ Bu dönemde mutfak, daha çok işlevsel bir üretim alanı olarak değerlendirilmiş; saray yaşamının günlük ihtiyaçlarına yönelik bir organizasyon anlayışı hâkim olmuştur.

Bursa Sarayı'na ilişkin mutfak yapıları, mimari açıdan sınırlı ölçekte olmakla birlikte, saray mutfağının erken biçimlerine dair önemli ipuçları sunmaktadır.¹⁰ Üretim kapasitesi, padişah ve yakın çevresinin ihtiyaçları doğrultusunda şekillenmiş; henüz çok sayıda birimin

⁸ Bu tür çalışmalar için kaynak olarak bakınız: Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, C. IX, Sa. 13, 1979, s. 1-380.

⁹ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara: TTK Yayınları, s. 3-7.

¹⁰ Doğan Kuban, *Osmanlı Mimarisi*, İstanbul: YEM Yayınları, 2007, s. 75.

ayrıştığı, uzmanlaşmış bir mutfak teşkilatı ortaya çıkmamıştır.¹¹ Bununla birlikte, Bursa döneminde saray mutfağının iâşe temelli bir düzen içerisinde ele alındığı ve çevre üretim alanlarıyla doğrudan ilişki kurduğu görülmektedir.

Erken dönem saray mutfağında kullanılan araç-gereçler, pişirme teknikleri ve yemek çeşitliliği, büyük ölçüde Anadolu Selçuklu ve beylikler dönemi mutfak geleneğinin devamı niteliğindedir. Bu süreklilik, Osmanlı mutfağının ani bir kopuşla değil, mevcut kültürel birikimi dönüştürerek geliştiğini göstermektedir. Bursa Sarayı mutfağı, bu anlamda, Osmanlı mutfak kültürünün temel kodlarının oluştuğu bir geçiş alanı olarak değerlendirilebilir.

Edirne Sarayı Matbah-I Âmiresi: Gelenekselleşmenin Başlangıcı Ve Günümüzdeki Durumu

Osmanlı Devleti'nin Edirne'yi başkent olarak benimsemesiyle birlikte saray mutfakları hem mimari hem de idari açıdan daha gelişmiş bir yapıya kavuşmuştur. Edirne Sarayı'nda inşa edilen mutfak yapıları, Osmanlı saray mutfağının kurumsallaşma sürecinde önemli bir aşamayı temsil etmektedir. Bu dönemde mutfak, yalnızca üretim yapılan bir alan olmaktan çıkarak, belirli bir organizasyon ve iş bölümü içerisinde faaliyet gösteren bir kurumsal yapı hâline gelmiştir.¹²

Edirne Sarayı Matbah-ı Âmire'si, pişirme alanları, fırınlar, depolar ve yardımcı mekânlardan oluşan bütünlüklü bir kompleks olarak planlanmıştır. Bu düzenleme, saray mutfağının mekânsal olarak ilk kez sistematik biçimde ele alındığını göstermektedir. Mutfak yapılarının saray bütünlüğü içerisindeki konumu, üretim ve servis süreçlerinin düzenli bir akış içinde yürütülmesine olanak sağlamıştır. Böylece mutfak, saray yaşamının sürekliliğini sağlayan stratejik bir merkez hâline gelmiştir.¹³

Edirne döneminde mutfak teşkilatının büyümesi, saray nüfusunun artması ve saray törenlerinin çeşitlenmesiyle doğrudan ilişkilidir. Saray mutfağı, padişah ve hanedan mensuplarının yanı sıra, artan sayıda görevliye ve misafire hizmet vermeye başlamıştır. Bu durum, üretim ölçeğinin genişlemesini ve mutfak personelinin uzmanlaşmasını beraberinde getirmiştir. Pişirme, fırıncılık ve tatlı üretimi gibi alanlarda iş bölümü belirginleşmiş; mutfak teşkilatı daha karmaşık bir yapıya kavuşmuştur.¹⁴

¹¹ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara: TTK Yayınları, s. 25.

¹² İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara: TTK Yayınları, s. 28-31.

¹³ Doğan Kuban, *Osmanlı Mimarisi*, İstanbul: YEM Yayınları, 2007, s. 81-86.

¹⁴ Suraiya Faroqhi, *Food and Nutrition in the Ottoman Empire*, London: Variorum Reprints, 2000, s. 41-45.

Edirne Sarayı mutfakları, ilerleyen dönemlerde Topkapı Sarayı'nda geliştirilecek olan Matbah-ı Âmire düzeninin altyapısını oluşturmuştur. Mekânsal organizasyon, işlevsel ayrışma ve üretim mantığı bakımından Edirne, Osmanlı saray mutfağının kurumsal hafızasında belirleyici bir yere sahiptir. Her ne kadar Edirne Sarayı mutfak yapıları günümüze sınırlı ölçüde ulaşmış olsa da, tarihsel kaynaklar ve mimari izler, bu mutfakların Osmanlı mutfak kültürünün gelişiminde kritik bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

18. yüzyıl sonlarından itibaren Edirne Sarayı'nın terk edilmesiyle birlikte Matbah-ı Âmire de atıl kalmış ve zamanla büyük ölçüde harap olmuştur. 20. yüzyılın ikinci yarısında yapılan sınırlı kazı çalışmaları sonucunda, yapıya ait bazı temel kalıntıları, ocak izleri ve pişirme alanlarına ilişkin bulgular belgelenmiştir.¹⁵



Görsel 3-4: Edirne Sarayı Matbah-I Amire'nin Restorasyon Öncesi Ve Restorasyon Sürecindeki Görüntüleri

Onaylı projesi doğrultusunda 2009 yılında, TBMM'nin maddi desteği ve İstanbul Rölöve ve Anıtlar Müdürlüğü'nün kontrolörlüğünde restorasyon çalışmalarına başlanılan Matbah-ı Amire'de, 2012 yılı itibarıyla çalışmaların devam etmiştir. Millî Saraylar İdaresi Başkanlığı'na devrinden sonra çalışmaların hız kazandığı Edirne Sarayı'nda Matbah-ı Âmiresi önümüzdeki yıllarda orijinal işlevi ile yeniden sergilenmeye hazırlanmaktadır.

¹⁵ Mustafa Özer, "Edirne Yeni Saray Kazısı Saray-ı Cedîd-i Âmire 2010 Yılı Çalışmaları", *Sanat Tarihi Dergisi*, 23(1), 2014, s.39-66.



Görsel 5: Edirne Sarayı Matbah-ı Amire restorasyon sonrası görüntüleri.

Sonuç olarak Bursa ve Edirne saray mutfakları, Osmanlı mutfak kültürünün oluşum ve kurumsallaşma sürecini temsil eden iki temel aşamayı yansıtmaktadır. Bursa Sarayı, erken dönem saray mutfağının işlevsel ve yerel üretime dayalı karakterini ortaya koyarken; Edirne Sarayı, bu yapının kurumsallaşarak imparatorluk ölçeğinde bir mutfak sistemine dönüşmesinin ilk örneklerini sunmaktadır. Bu süreç, İstanbul’da inşa edilecek olan Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire’sinin tarihsel ve kurumsal zeminini hazırlamıştır.¹⁶



Görsel 6-7: Edirne Sarayı Matbah-ı Amire İç Mekân, (Milli Saraylar Fotoğraf Arşivi)

¹⁶ Halil İnalcık, *The Ottoman Empire: The Classical Age (1300–1600)*, London: Phoenix Press, 1994, s. 25–27.

Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire: İmparatorluk Ölçeğinde Bir Mutfak Sistemi ve Günümüzdeki Durumu

Osmanlı saray mutfak kültürünün en gelişmiş ve en kapsamlı örneği, İstanbul’da inşa edilen Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire’sinde karşımıza çıkmaktadır.¹⁷ Fatih Sultan Mehmed döneminde temelleri atılan ve 16. yüzyılda gerçekleştirilen genişletme faaliyetleriyle bugünkü bütüncül yapısına kavuşan bu mutfak kompleksi, Osmanlı saray mutfağının kurumsal olgunluğunu temsil etmektedir. Topkapı Sarayı mutfakları, yalnızca üretim kapasitesi bakımından değil; mekânsal organizasyonu, iş bölümü ve idari yapısıyla da imparatorluk ölçeğinde işleyen bir sistem olarak değerlendirilmelidir.¹⁸

Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire’si, sekiz büyük kubbeli ana mutfak yapısı etrafında şekillenen geniş bir kompleks hâlinededir. Bu yapı içerisinde Has Mutfak, Helvahâne, Kuşhâne, Ekmekhâne ve Kılar-ı Âmire gibi farklı işlevlere sahip birimler yer almaktadır. Söz konusu birimler, sarayın farklı kesimlerine hizmet verecek biçimde planlanmış; üretim, depolama ve servis süreçleri belirli bir düzen içerisinde yürütülmüştür. Bu durum, saray mutfağının rastlantısal değil, bilinçli bir organizasyon anlayışıyla kurgulandığını ortaya koymaktadır.¹⁹



Görsel 8: Topkapı Sarayı Matbah-ı Amire, (Milli Saraylar Fotoğraf Arşivi)

Topkapı Sarayı mutfaklarının en dikkat çekici özelliklerinden biri, üretim ölçeğidir. Saray mutfağında yalnızca padişah ve hanedan mensupları için değil; Enderun, Harem, Bîrun ve saray

¹⁷ Halil İnalcık, *The Ottoman Empire: The Classical Age (1300–1600)*, London: Phoenix Press, 1994, s. 62.

¹⁸ Suraiya Faroqhi, *Subjects of the Sultan*, London: I.B. Tauris, 2005, s. 120–124.

¹⁹ Halil İnalcık, *An Economic and Social History of the Ottoman Empire*, Cambridge: CUP, 1994, s. 285–288.

görevlileri için de günlük olarak yemek hazırlanmıştır.²⁰ Ayrıca elçiler, sarayda ağırlanan misafirler ve resmî törenler için düzenlenen ziyafetler de mutfak üretiminin kapsamına dâhildir. Bu durum, Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire'sini erken modern dönemin en büyük kurumsal mutfaklarından biri hâline getirmiştir.

Matbah-ı Âmire'deki işleyiş, sıkı bir hiyerarşi ve disiplin anlayışı üzerine kuruludur. Mutfak personeli, görev ve uzmanlık alanlarına göre ayrılmış; aşçılar, fırıncılar, tatlı ustaları ve yardımcı personel belirli bir düzen içerisinde çalışmıştır.²¹ Bu yapı, Osmanlı saray teşkilatındaki merkezîyetçi yönetim anlayışının mutfak organizasyonuna yansımaları göstermektedir. Üretimin sürekliliği ve kalitesi, sistemli bir denetim mekanizmasıyla sağlanmıştır. Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire'sinde yürütülen faaliyetler, ayrıntılı kayıt sistemiyle belgelenmiştir. Mutfak defterleri, günlük yemek listelerini, kullanılan malzemeleri ve üretim miktarlarını ayrıntılı biçimde ortaya koymaktadır. Bu defterler, mutfak yalnızca pratik işleyişini değil, saray ekonomisi ve iâşe sistemiyle olan ilişkisini de gözler önüne sermektedir.²²

Topkapı Sarayı mutfaklarının önemli bir bileşeni olan Helvahâne, saray mutfakının çok işlevli karakterini en açık biçimde ortaya koyan birimdir.²³ Helvahâne'de tatlı ve şerbet üretiminin yanı sıra macunlar, ilaçlar ve çeşitli karışımlar hazırlanmış; bu üretim mutfak kültürü ile Osmanlı tıbbî bilgisi arasında doğrudan bir ilişki kurulmasına imkân tanımıştır. Matbah-ı Âmire'nin alt birimlerinden biri olan Helvahâne, tatlı, reçel, macun, ilaç ve koku üretiminin yapıldığı özgün işlevine gönderme yapacak biçimde düzenlenmiş; burada şeker ve şerbet kapları, ölçü takımları, mermer hamur tekneleri ve ilaç yapımında kullanılan cam kaplar sergilenmektedir.

²⁰ Suraiya Faroqhi, *Food and Nutrition in the Ottoman Empire*, London: Variorum Reprints, 2000, s. 55.

²¹ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfakları*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004, s. 95-100.

²² Selçuk Bilge, “Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saray Mutfakları”, *Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi*, 2008, s. 82.

²³ Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfakları”, *Türk Mutfakları*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008, 80.



Görsel 9-10: Topkapı Sarayı Matbah-ı Amire, (Milli Saraylar Fotoğraf Arşivi)

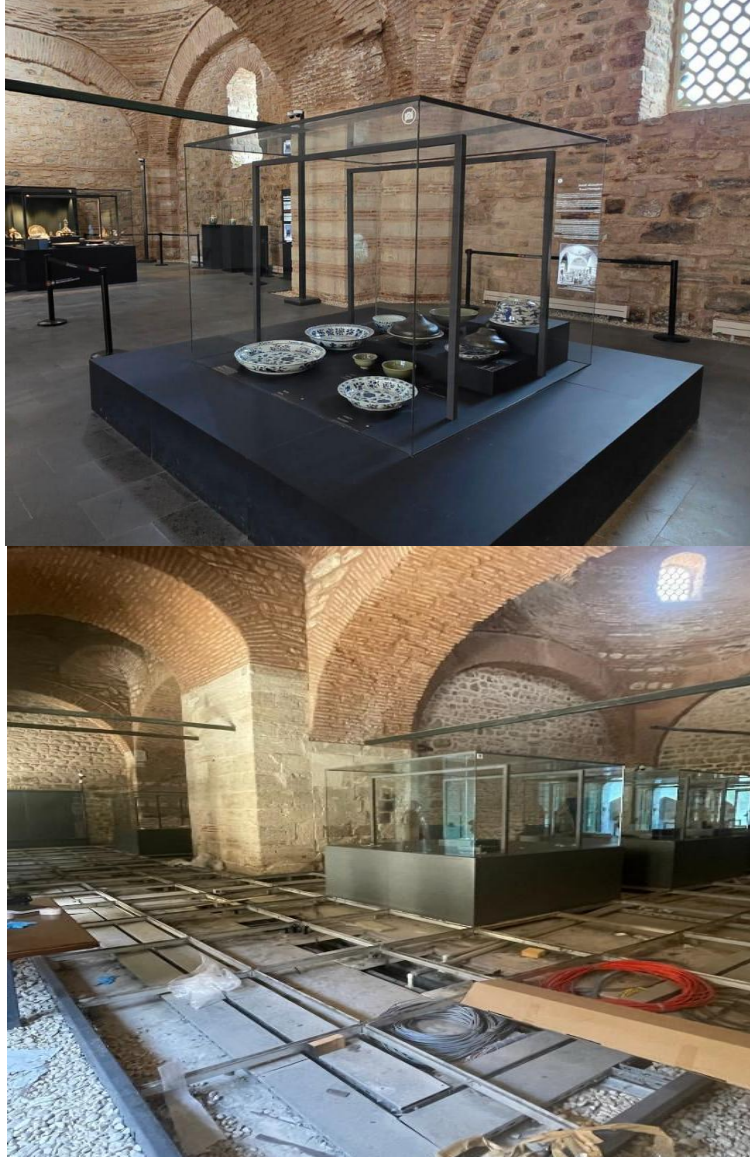
Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire teşkilatının en önemli unsurlarından biri de Sultan ve ailesine hizmet eden Kuşhâne Mutfağıdır. Topkapı Sarayı'nda Harem bölümünde yer alan **Kuşhane Mutfağı** ise, 2024 yılının Haziran ayında yeni sergileme düzeniyle ziyaretçilere açılmıştır. Bu mutfak, arşiv belgelerine göre padişahın özel sofrasının hazırlandığı alan olarak tanımlanır; saray mutfağından getirilen yemeklerin sunumu burada yapılmıştır. Sergilemede, saray koleksiyonundan tombak, gümüş ve bakır kaplar ile kaşıklar gibi mutfak ve sunum gereçleri yer almakta; ayrıca “kuşhane” adıyla bilinen özel tencerelerden gümüş örneklerine de yer verilmiştir. Ziyaretçilere daha güçlü bir görsel ve tarihî deneyim sunmak amacıyla o dönemde kullanılan malzemelerden de canlandırmalar yapılmıştır. Kuşhane Mutfağı'nın restorasyonu ve tekrar ziyarete açılması, saray içindeki **gizli hizmet mekânlarının** – özellikle mutfak ve hizmet birimlerinin – halka açılmasının bir örneğidir. Bu sayede sadece saray mimarisi değil, saray hizmet organizasyonu, mutfak kültürü ve sarayda yemek hazırlama ritüelleri de görünür hale gelmiştir.



Görsel 11: Topkapı Sarayı Kuşhane Mutfakı, (Milli Saraylar Fotoğraf Arşivi)

Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı Topkapı Sarayı'nda gerçekleştirilen restorasyon çalışmaları kapsamında saray mutfaklarını da ele almıştır. Özellikle mutfakların Marmara Denizi cephesinde yer alması ve bu cephedeki istinat duvarı ile ilişkisi nedeniyle, yapıların statik durumu ayrıntılı olarak değerlendirilmiştir. Yapılarda görülen statik sorunlar ağırlıklı olarak örtü elemanlarında yoğunlaşmaktadır. Kubbeli mekanlarda, filgözleri arasına yerleştirilmiş demir gergilerde korozyona bağlı kesit kayıpları ve buna eşlik eden örgü deformasyonları tespit edilmiştir. Sütun başlıklarında gözlenen kılcal çatlaklar için gerekli tetkikler yapılmış, riskli görülen alanlarda malzeme analizlerine bağlı olarak mikro enjeksiyon uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Duvar örgülerinin sağlam olduğu alanlarda özgün taş-tuğla almalı örgü sistemi derzli olarak bırakılmış, yapısal sorun tespit edilen bölümlerde ise güçlendirme ve sağlamlaştırma çalışmaları yapılmıştır. Mermer ve taş elemanlar ağırlıklı olarak kapı ve pencere söveleri ile II. Avlu revaklarına ait sütun, başlık ve kaidelerde yoğunlaşmaktadır. Bu elemanlarda görülen yüzey kirlilikleri, biyolojik oluşumlar ve çimento esaslı onarımlar temizlenmiş; çatlak bulunan mermer elemanlar uygun kenetleme sistemleriyle sağlamlaştırılmıştır. Döşeme kaplamalarında, özgün mermer ve altıgen tuğla kaplamalar bakım ve temizlik yapılarak yerinde korunmuş; özgünlüğünü yitirmiş geç dönem ekleri uygun malzemelerle yenilenmiştir. Metal elemanlarda yoğun korozyon tespit edilmiş; demir gergiler, lokma demir parmaklıklar, menteşeler ve diğer metal aksamlar mekanik ve kimyasal yöntemlerle temizlenmiş, ileri düzeyde bozulmuş elemanlar özgün yapım tekniklerine uygun olarak yeniden imal edilmiştir. Örtü elemanlarında ise kurşun kaplamalar, kubbe ve tonozlar incelenmiş; çatlaklar özgün malzeme ve tekniklerle onarılmıştır. Teşhir çalışmaları

kapsamında, mutfak yapılarında sergilenecek eserler vitrinler içerisinde düzenlenmiş, elektrik ve mekanik tesisatlar yükseltilmiş döşeme altından geçirilmiş, bilgi panoları ve gezi güzergâhları ile mekânsal deneyim zenginleştirilmiştir.



Görsel 12-13: Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire Restorasyon ve Tefriş Çalışmaları, (Milli Saraylar Fotoğraf Arşivi)

Günümüzde Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire bölümü, bugün Milli Saraylar Başkanlığı'nın yürüttüğü restorasyon ve teşhir düzenlemeleriyle Osmanlı mutfak kültürünü temsil eden zengin bir koleksiyonun sergilendiği müze alanı olarak işlev görmektedir. Bu bölümlerde, saray mutfaklarında kullanılan bakır, pirinç ve gümüş kaplar, tencereler, sahanlar, ibrikler, siniler, kahve cezveleri, fincanlar, mangallar ve yemek sunumuna ilişkin araç gereçler özgün mekân düzeni içinde teşhir edilmektedir. Restorasyon çalışmalarıyla birlikte mutfak yapıları, üretim merkezleri olmaktan çıkarılarak kültürel anlatı mekânlarına dönüştürülmüştür. Bu dönüşüm,

Osmanlı mutfak kültürünün çağdaş müzecilik anlayışı içerisinde yeniden yorumlanmasına olanak sağlamaktadır. Ziyaretçiler ayrıca mutfak personelinin örgütlenmesini, sarayda yemek hazırlık süreçlerini ve Osmanlı mutfak mimarisinin gelişimini açıklayan bilgi panoları aracılığıyla dönemin mutfak yaşamına dair bütüncül bir bakış elde etmektedir. Bu sayede Matbah-ı Âmire, hem **Osmanlı saray mutfaklarının teknik ve sanatsal boyutunu**, hem de **gündelik yaşam ve kültürel süreklilik açısından taşıdığı değeri** yansıtan özgün bir sergileme alanı hâline gelmiştir.



Görsel 14-15-16-17: Topkapı Sarayı Matbah-ı Amire İç Mekân (Milli Saraylar Fotoğraf Arşivi)

19. Yüzyılda Dönüşüm: Dolmabahçe Sarayı Mutfakları ve Günümüzdeki Durumu

19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde yaşanan siyasal, toplumsal ve idarî dönüşümler, saray yaşamı ve buna bağlı olarak saray mutfaklarının yapısını da doğrudan etkilemiştir. Bu dönüşümün mimari ve işlevsel açıdan en belirgin biçimde gözlemlendiği örneklerden biri Dolmabahçe Sarayı'dır. Dolmabahçe Sarayı mutfakları, geleneksel Osmanlı saray mutfağı anlayışının modern teknikler ve yeni temsil biçimleri doğrultusunda yeniden düzenlendiği bir geçiş evresini yansıtmaktadır.²⁴

Dolmabahçe Sarayı'nda mutfak yapıları, Topkapı Sarayı'ndaki içe dönük ve çok birimli mutfak sisteminden farklı olarak, daha rasyonel ve işlev temelli bir planlama anlayışıyla ele alınmıştır. Üretim alanları, depolama mekânları ve servis birimleri belirgin biçimde ayrıştırılmış; mutfak işleyişi hijyen, denetim ve verimlilik esasları doğrultusunda yeniden kurgulanmıştır.²⁵ Bu durum, mutfak mimarisinde teknik donanımın ve işlevselliğin ön plana çıktığını göstermektedir.

Dolmabahçe Sarayı mutfaklarında kullanılan teknik ekipmanlar, 19. yüzyılda saray yaşamında benimsenen modernleşme eğilimlerini yansıtmaktadır. Buharlı pişirme sistemleri, büyük ölçekli kazanlar ve Avrupa menşeli mutfak araçları, üretim kapasitesini artırmış; mutfak faaliyetlerinin daha hızlı ve kontrollü biçimde yürütülmesine olanak tanımıştır.²⁶ Aynı zamanda porselen servis takımları ve yeni sofra düzeni anlayışı, mutfak ile servis mekânları arasındaki ilişkinin yeniden tanımlandığını ortaya koymaktadır.

Dolmabahçe Sarayı mutfakları, organizasyon yapısı bakımından da dikkat çekicidir. Padişah ve hanedan mensuplarına hizmet eden mutfak birimleri ile saray görevlilerine yönelik mutfak alanları işlevsel olarak ayrılmıştır.²⁷ Sarayda düzenlenen resmî kabul ve ziyafetler, özellikle yabancı elçilerin ağırlandığı törenler, mutfak üretiminin çeşitlenmesini ve artmasını beraberinde getirmiştir. Bu bağlamda saray mutfağı, yalnızca beslenmeye yönelik bir alan değil, diplomatik temsilin de önemli bir unsuru hâline gelmiştir.

Dolmabahçe Sarayı mutfaklarında gözlemlenen dönüşüm, Osmanlı mutfak kültürünün Batı ile kurduğu ilişkiyi de yansıtmaktadır. Avrupa mutfağına ait pişirme teknikleri ve sunum

²⁴ Deniz Esemeli, *Osmanlı Sarayı ve Dolmabahçe*, İstanbul: Homer Kitabevi, 2002, s. 68.

²⁵ Halil İnalcık, *An Economic and Social History of the Ottoman Empire*, Cambridge: CUP, 1994, s. 745.

²⁶ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004, s. 145-150.

²⁷ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara: TTK, 1988, s. 210-215.

biçimleri, Osmanlı sofra geleneğiyle birlikte uygulanmış; bu durum saray mutfağında melez bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır.²⁸ Ancak bu süreç, geleneksel mutfak anlayışının bütünüyle terk edilmesi anlamına gelmemiş; Osmanlı mutfak kültürü, yeni unsurları bünyesine katarak varlığını sürdürmüştür.

Günümüzde Dolmabahçe Sarayı mutfakları, Osmanlı saray mutfak kültürünün 19. yüzyıldaki dönüşümünü belgeleyen tarihî mekânlar olarak değerlendirilmektedir. Bu alanlar, üretim işlevlerini yitirmiş olmakla birlikte, kültürel mirasın korunması ve sergilenmesi bağlamında yeniden işlevlendirilmiş; saray yaşamının modernleşme sürecine dair önemli ipuçları sunan kültürel anlatı mekânlarına dönüşmüştür.

2009 yılında bu yapılar, Milli Saraylar Tarihi Eser Deposu olarak kullanılmaya başlanmış, 2011 yılında müze vasfı kazandırılarak ziyarete açılmıştır. 2016 yılında, Milli Saraylar Başkanlığı tarafından restore edilerek “Saray Koleksiyonları Müzesi” çatısı altında yeniden işlevlendirilmiştir. Saray Koleksiyonları Müzesi; hem müze, hem sergi alanı, hem depo olarak çok amaçlı kullanımı ile orijinal bir müzecilik örneğidir. Saray Koleksiyonları Müzesi’nde, Osmanlı saray yaşamının gündelik unsurlarını belgeleyen geniş bir koleksiyon sergilenmektedir. Bu kapsamda **mutfak gereçleri, sofra takımları, porselenler, cam eşyalar, kahve ve çay servisleri, bakır kazanlar, sini ve mangallar**, müzecilik normlarına uygun biçimde teşhir edilmektedir. Ayrıca **Yıldız, Hereke ve Avrupa üretimi porselen ve kristal parçalar**, saray sofralarının zenginliğini yansıtan örnekler de sergilenen eserler arasında yer almaktadır. Ancak müzeyi diğer özelliklerinden ayıran en önemli kısmı depo alanıdır.



Görsel 18: Dolmabahçe Sarayı Mutfakları, Saray Koleksiyonları Müzesi, (Milli Saraylar Fotoğraf Arşivi)

²⁸ Özge Samancı-Arif Bilgin, “II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfacı”, *II. Mahmut Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul, 2010, s. 342.



**Görsel 19: Dolmabahçe Sarayı Mutfakları, Saray Koleksiyonları Müzesi İç Mekân,
(Milli Saraylar Fotoğraf Arşivi)**

Saray Koleksiyonları Müzesi'nin Depo alanında, Saray, köşk ve kasırların farklı mekânlarındaki depolarda muhafaza edilen tefrişte kullanılmayan eserlerin, uygun iklim koşullarında, ideal şartlarda ve aynı zamanda izlenebilir tek bir depoda korunması hedeflenmiş, olası bir deprem riski de göz önünde tutularak günümüz müzecilik anlayışına göre her tür objenin (porselen, cam, tekstil, ahşap, metal vs.) korunması için uygun şartların sağlandığı yeni bir depo düzenlenmiştir. 18 Ekim 2016 tarihi itibarıyla ziyarete açılan depo, ülkemizde bu anlamda düzenlenmiş ilk ve tek “depo müze” kimliğine sahiptir.

Sonuç

Osmanlı saray mutfakları, imparatorluğun idari yapısı, toplumsal düzeni ve kültürel temsil anlayışıyla doğrudan ilişkili kurumsal mekânlar olarak tarihsel bir süreklilik göstermektedir. Bu tarihsel süreç, saray mutfaklarının yalnızca yemek üretiminin gerçekleştirildiği alanlar olmadığını; devletin temsil, ritüel ve gündelik işleyiş mekanizmasının ayrılmaz bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır. Osmanlı mutfak kültürü, iâşe sistemi, üretim organizasyonu, sofrâ düzeni ve Helvahâne geleneği gibi bileşenleriyle birlikte ele alındığında, çok katmanlı ve kurumsal bir yapı olarak değerlendirilmelidir.

Günümüzde bu mirasın korunması ve kamuya aktarılması sürecinde Millî Saraylar İdaresi Başkanlığı, saray mutfaklarını hem mimari yapılar hem de koleksiyonlarla ilişkili kültürel alanlar olarak ele alan bütüncül bir yaklaşım benimsemektedir. Millî Saraylar bünyesinde yürütülen koruma, restorasyon ve müzeleştirme çalışmaları, Osmanlı mutfak kültürüne ait maddî mirasın belgelenmesini ve tarihsel bağlamı içerisinde sunulmasını amaçlamaktadır. Millî Saraylar tarafından yürütülen restorasyon projelerinde, saray mutfaklarının özgün mimari karakteri korunurken, bu mekânların müze işlevi kazanmasına yönelik çağdaş sergileme yaklaşımları benimsenmektedir. Üretim alanları, depolama birimleri ve servis mekânları,

tarihsel işlevlerine referansla ele alınmakta; mutfak eşyaları ve sofrta takımları, ait oldukları kullanım bağlamı göz önünde bulundurularak sergilenmektedir. Bu yaklaşım, saray mutfaklarının nesne merkezli sergilemenin ötesinde, tarihsel süreçleri aktaran mekânsal bir kurgu içerisinde değerlendirilmesine imkân tanımaktadır. Bu bağlamda Millî Saraylar'ın saray mutfaklarına yönelik çalışmaları, Osmanlı mutfak kültürünün gastronomik bir ilgi alanı olarak değil, kültürel mirasın önemli bir bileşeni olarak ele alınmasına katkı sağlamaktadır. Saray mutfakları, üretim merkezleri olmaktan çıkarak, Osmanlı mutfak kültürünün maddî ve mekânsal izlerini taşıyan kültürel bellek alanları olarak yeniden tanımlanmaktadır.

Bu çerçevede saray mutfakları, günümüzde üretim merkezleri olmaktan ziyade, Osmanlı mutfak kültürünü belgeleyen ve yorumlayan kültürel mekânlara dönüşmüştür. Millî Saraylar İdaresi Başkanlığı tarafından yürütülen çalışmalar sayesinde bu yapılar, Osmanlı mutfak kültürünün tarihsel sürekliliğini yansıtan ve çağdaş müzecilik anlayışı içerisinde yeniden değerlendirilen miras alanları olarak ele alınmaktadır.

Kaynakça

- Bilge, Selçuk. (2008). “Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saray Mutfakları”, *Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi*.
- Bilgin, Arif. (2000). “Osmanlı Sarayının İaşesi 1489–1650”, *Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi*
- Bilgin, Arif. (2003). “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları”, *Yemek Kitabı*, ed. M. Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, Arif. (2004). *Osmanlı Saray Mutfacı*, İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, Arif. (2008). “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı”, *Türk Mutfacı*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Barkan, Ömer Lütfi. (1979). “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, *Belgeler*, C. IX, Sa. 13.
- Esemenli, Deniz. (2002). *Osmanlı Sarayı ve Dolmabahçe*, İstanbul, Homer Kitabevi.
- Farooqi, Suraiya. (2000). *Food and nutrition in the Ottoman Empire*, London: Variorum Reprints.
- Farooqi, Suraiya. (2005). *Subjects of the Sultan*, London: I.B. Tauris.
- İnalcık, Halil. (1994). *The Ottoman Empire: The Classical Age (1300–1600)*, London: Phoenix Press.
- İnalcık, Halil. (1994). *An Economic and Social History of the Ottoman Empire*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Kuban, Doğan. 2007. *Osmanlı mimarisi*, İstanbul, YEM Yayınları.
- Madran, Emre. (2001). “Tarihi Miras Niteliğindeki Yapılara Müze İşlevinin Verilmesine Kullanılacak Değerlendirme Ölçütleri”, *Kent-Toplum-Müze: Deneyimler, Katkılar, Toplumsal Tarih Müzesi Kuruluş Sorunları Sempozyum Bildirileri*, İstanbul, Tarih Vakfı Yayınları.

Özer, Mustafa. (2014). “Edirne Yeni Saray Kazısı Saray-ı Cedîd-i Âmire 2010 Yılı Çalışmaları”, *Sanat Tarihi Dergisi*, 23(1).

Samancı, Özge & Bilgin, Arif. (2010). “II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı”, *II. Mahmud Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, İstanbul.

Uzunçarşılı, İbrahim Hakkı. (1945). *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Kopuz-Saz ve Kımızın İzinden Türk Dünyası Yemek Kültürü

Halûk Harun DUMAN^{1*}

Özet

Canlılar fiziki gereksinimlerini karşılamak ve hayatta kalmak için yemek zorundadır. İnsan vücudu yiyip içmeden ayakta kalacak ve varlığını devam ettirecek bir yapıda değildir. Sağlık için yemek ve beslenmek şarttır. Modern tıbbın babası sayılan Hipokrat (M.Ö. 460-370) binlerce yıl önce “Yedikleriniz ilacınız, ilacınız yedikleriniz olsun” sözünü boşuna söylememiştir. Tıpkı okuduklarımız, gördüklerimiz, yaşadıklarımız ve biriktirdiğimiz anılarımız gibi yedikleriniz de sizi siz yapar. Türkleri hareketli ve enerjik kılan, belli bir coğrafyaya hapsetmeyen en temel etken onların yemek kültürüdür. Türkler yedikleri yemekler sayesinde binlerce kilometrelik yolları rahatça kat ederler. Bu uzak yollar ile zor engelleri aşma azmini ve kararlılığını yediklerinden alırlar. Et, süt, tahıl, sebze ve meyveyi başlıca gıdaları yapan Türkleri diğer uluslardan ayıran en önemli özellik, bunları farklı formlarda -örneğin kurutarak ya da salamura ve turşu yaparak- yemeleri olur. “Türk kimdir?” sorusuna çeşitli yanıtlar verilebilir. Bu bildiride üzerinde duracağımız “Kopuz-Saz-Kımız”, ulusal kimliğin önemli somut belirteçleri olacaktır. “Türkler kopuz veya saz çalıp türkü söyleyen, kısırak sütünden kımız yapıp içen insanlardır” dersek bir tanımlama da biz yapmış oluruz. Bu iki gösterge Türk tarihinin karanlık dönemlerinden günümüze gelen en önemli nesnel unsurlardır. Benzer birleştirici göstergeler Türk Dünyasının yemek kültüründe farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmada söz konusu kültürün gelişim süreci ele alınacak; coğrafya, iklim, inançlar, gelenek-görenekler, sosyal-siyasal yapı ve sağlıklı yaşamın yemek kültürünü nasıl etkilediğine değinilecektir.

Anahtar Kelimeler: *kımız, kopuz, yemek, mantı, Türk dünyası*

Abstract

Living beings must eat to meet their physical needs and survive. The human body is not designed to remain standing and continue its existence without eating and drinking. Eating and nourishment are essential for health. Hippocrates (460-370 BC), considered the father of modern medicine, did not say the words ‘Let food be thy medicine and medicine be thy food’ in vain thousands of years ago. Just like what you read, see, experience and the memories you accumulate, what you eat also makes you who you are. The most fundamental factor that keeps Turks active and energetic, preventing them from being confined to a specific geography, is their food culture. Thanks to the food they eat, Turks can easily travel thousands of kilometres. They derive their determination and resolve to overcome difficult obstacles and long distances from what they eat. The most important feature that distinguishes Turks, whose main foods are meat, milk, grains, vegetables and fruit, from other nations is that they eat these foods in different forms, for example, dried or pickled. There can be various answers to the question, ‘Who are the Turks?’ In this paper, we will focus on ‘Kopuz-Saz-Kımız’, which are important concrete indicators

^{1*} Prof. Dr., Marmara Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, hadu@marmara.edu.tr, halukharunduman@gmail.com

of national identity. If we say, ‘Turks are people who play the kopuz or saz and sing folk songs, and who make and drink kımız from mare's milk,’ we would also be offering a definition. These two indicators are the most important objective elements that have come down to us from the dark periods of Turkish history. Similar unifying indicators appear in various forms in the culinary culture of the Turkish world. This study will address the development process of this culture; it will discuss how geography, climate, beliefs, customs and traditions, social and political structures, and healthy living have influenced food culture.

Keywords: *kumys, qopuz, food, Turkish ravioli, Turkic world*

Giriş

*Bir aşçım olsa da doldursa kazı,
Türlü nimetlerle güldürse bizi,
Öğlene teke, akşama kuzu
Sabaha kaymakla bal ister gönül
Karacaoğlan (17. yüzyıl)*

Günümüzdeki sazın atası sayılabilecek olan kopuz, Uygurlar (745-840) döneminden beri kullanılan telli bir müzik aletidir. Türkü söylerken ve ayinlerde çalınan kopuz, zaman içinde sapı, telleri ve gövdesi ile değişikliğe uğrar. Sibirya’dan Türkistan’a, Kafkasya’ya, Anadolu’ya, Balkanlara ve Avrupa’ya dünyanın dört bir yanına ulaşır. Kopuz ve sazın ardında muhteşem bir halk şiiri, halk öyküleri ve halk edebiyatı geleneği yatar. Duygu ve düşüncelerini söze döken halk ozanlarının en önemli yardımcısı kopuzdur. 14-15. yüzyıllarda yazıya geçirilen *Dede Korkut Öyküleri*’nde Dede Korkut, meclise kopuzuyla gelip değerli sözler söyler; küskünleri barıştırıp kavgaları yatıştırır. Kopuz, aynı zamanda toyların; yani eğlencelerin ve düğünlerin vazgeçilmez müzik aletlerinden biridir. İslamiyet’in ve Arap kültürünün müziği yasaklaması veya haram saymasına karşın Türkler tarihleri boyunca hiçbir zaman kopuz ve sazı terk etmez. “*Nerede bir Türk varsa orada bir kopuz veya saz vardır; nerede bir saz varsa orada türkü ve Türk vardır*” dersek yanılmış sayılmayız.

Kopuzdan Kımıza

Türkler için kutsal öneme sahip olan kopuz-saz gibi yine kutsallık atfedilen bir nesnel kültür unsuru da kımızdır. Türk dilinde “coumis, kumyz, kemurs” olarak da bilinir. Türk, Moğol ve Çin kökenli halklar tarafından tüketilir. Aramice/Süryanice “χmš” kökünden gelen “χaməş” kelimesinin ekşi, mayalanmış içki veya yiyecek anlamını taşıdığı ifade edilir. Ata rahat binmek

amacıyla eyer, gem ve üzengi geliştiren Türkler için at hem kanat olup onları uzaklara taşır hem de etiyle ve sütüyle besler, enerji verir.

Sibirya Taygalarında yaşayan Türklerin geyik etinden aldıkları enerjiyi bozkırda yaşayan Türkler de at etinden alır. Bozkır Türkleri atın etinin yanı sıra sütünün de kendilerine enerji verdiğini kısa sürede fark ederler. Bu nedenle atı hem binmek hem yük taşımak hem de etinden sütünden yararlanmak için beslerler. Ziya Gökalp (1876-1924) “Kendine Doğru” şiirinde kımız için şöyle der:

Atanın içkisi köpüklü kımız

Arpa suyu içme dedi bir Kırgız

Evinin yemişi erikle elma,

Komşunun bağından hurmayı alma! (Tuncay, 1978: 95-96)

Gökalp, bu dizelerde yiyecek ve içeceklerle “ulusal ve kültürel kimlik” arasındaki ilgiye dikkat çeker. Ona göre bira, Almanların içkisidir; kımızın yerini asla tutamaz. Bunun gibi Arapların meyvesi olan hurma da erik ve elma ile kıyaslanamaz, yani onların yerini tutmaz. Kimliklerini korumak isteyen Türkler kımız içmeli, erik ve elma yemelidir. Dünyadaki insanlar kımız içenler ve içmeyenler diye iki kısma ayrılrsa kımızı Türklerin tükettiği rahatça anlaşılır. Bu nedenle sazın, kımızın olduğu yerlerde yaşayan ve birden ona kadar benzer sayı isimlerini kullananların tamamı Türk soylu insanlardır.

Coğrafya ve iklimin toplumların tarihini, kimlik, kişilik ve karakterlerini belirlemede ne kadar önemli olduğu bilinen tarihsel bir gerçekliktir. Amasya ilimizde M.Ö. 24 yılında doğan ve 40 yıl yaşayan Romalı Strabon “coğrafya-insan”, “coğrafya-toplum” ve “coğrafya kültür” arasındaki ilişkileri ilk kez irdeleyen bilim insanıdır. Yalnızca 19 parçası günümüze kadar ulaşan 17 ciltlik *Geographumena* veya *Geographika (Coğrafya)* adlı eserin yazarıdır ve coğrafya biliminin isim babasıdır. Ondan yaklaşık 1300 yıl sonra yaşayan Tunuslu İbn Haldun (1332-1406) da *Mukaddime*’sinde coğrafyanın milletlerin kaderiyle olan bağıntıyı ayrıntılı ve net bir şekilde ortaya koyar. Coğrafyanın etkisinin en fazla görüldüğü alanlardan biri de yemek kültürüdür.

Türkler ve Yemek

Türk yemek kültürünün karakteristik özelliklerinden birini ve onun coğrafyayla ilişkisini vurgulayan en önemli husus ürünlerin kullanımındaki çeşitlilik ile maharettir. Etin yanı sıra süt ve süttten yapılan ürünler Türk mutfağının köşe başlarını tutar. O kadar ki at sütü dışında koyun,

keçi ve inek sütünden bin türlü peynir, yemek ve tatlı yapılır. Türklerin sütü ham madde olarak kullandığı ve “yoğurt” adını verdiği yiyecek bugün bütün dünyanın vazgeçemediği bir gıdaya dönüşmüştür. Yoğurt ve salatalıklarla yapılarak yaz sıcaklığında sofraya konulan cacığın verdiği iç ferahlığıyla rahatlama hissi de Türk yemek kültürünün niteliğini yansıtmaya açısından dikkate değerdir. İnsanoğlunun on iki bin yıl önce evcilleştirmeyi başardığı buğday, arpa gibi tahıllar Türk mutfağında et ve sütle buluşarak mucizevi yemeklere dönüşür. Türk dünyasında “Başbarmak-Beşbarmak-Beşparmak” olarak bilinen yemeğin bu kadar yaygın olmasının en temel nedeni de et-hamur birleşiminden meydana gelmesidir.

Yaşadıkları coğrafyanın kendilerine sağladığı fırsatları iyi kullanan Türkler, gerektiğinde yemek için topoğrafyayı değiştirir. Türkler Sibiryaya Taygalarında Ren geyiği ile beslenir. Dağlık kesimlerin at yetiştirmek, bozkırın ise koyun ve inek beslemek için uygun olduğunu keşfederler. Uygur Türkleri, günümüzden iki bin beş yüz yıl önce yer çekiminin gücünden yararlanıp Tanrı Dağları’nın doruklarından başlayarak Turfan bölgesine kadar uzanan beş bin yüz kilometre uzunluğundaki karırları yapar. Bu yer altı kanalları Taklamakan Çölü’nün yüz on metre altından almış kilometre boyunca uzanır. Bin yüz adet kuyudan gelen su yüzeye, yani tarım yapılabilecek alanlara arklarla yönlendirilir. Böylece sebze, meyve ve tahıllar üretilip yemeklerde kullanılır. Uygur ve Özbek mutfağında geçmişten gelen bu kültürün somut yansımaları görülür. Turfan Havzası’nda yetiştirilen türlü sebze ve meyvelerle lezzetli yemekler yaparlar. Bu sebzelerin turşu veya salamurasını da yaparak uzun süre kullanırlar. Meyveleri kurutur veya reçellerini yapıp her mevsim tüketirler. Beslenme alışkanlıklarında doğa onlar için sonsuz bir kaynak olur. Kendilerini besleyen, yuva yapıp güvende yaşadıkları doğa bu nedenle onlar için kutsaldır. Doğayla uyumlu yaşamak eski Türklerin Tanrısever (Tengrici) din anlayışlarının, inanç sistemlerinin temelini oluşturur. Yani birtakım insanların ve Arabist tarihçilerin yemeklerde sebze veya meyve kullanımını getirip Osmanlı dönemine bağlamaları yanlış, hatta *işkembeden* atılan bir bilgidir.

Yemek ister Türklerde olsun isterse diğer uluslarda olsun temelde bir kimya işidir. Kimyager, laboratuvarında yeni ve farklı ürünler için nasıl ham maddeleri birbirine katıp yeni ürünler elde ederse aşçılar da öyle davranır. El, göz, tat alma duyularına ve deneyimlere dayanan ölçüler zamanla hassas ölçülere yerini bırakır. Hangi ürünle neler yapılacağı konusunda uzman yeteneği ortaya çıkar. Geçmişten gelen tarifler onlara yol gösterir, fikir verir. Mutfakların kapıları her zaman yeni arayışlara, yeni keşiflere açıktır. Bu keşifleri gerçekleştirenler ise çoğunlukla kadınlar olur. Ninelerimiz el lezzetlerini kızlarına, onlar da kendilerinden sonra

gelenlere aktarır. Türk erkekleri arasında da dünyaca ünlü şefler çıkar, yeme-içme sektörüne isimlerini altın harflerle yazdırırlar.

Asistanım Merve Ünver Sheeraz’la yayına hazırladığımız *Türk Dünyası Yemek Kültürü* adlı araştırmada yemek kültürüyle birlikte Türklerin kısa tarihine de yer verdik. Eserde, Türkçenin 9 bin yıllık serüveni, Türklerin ana vatanları, kimlik ve kişilikleri ana çizgilerle anlatıldı. Bu bilgiler bize Türk yemeklerinin nasıl bir temele dayandığını göstermesi bakımından önemlidir. Müzelik veya antropolojik malzemeler dışında, 8. yüzyıldan kalma *Orhun Yazıtları*’ndan başlayarak yeme-içme ve beslenme ile ilgili kültürel bilgilerin yazılı kaynaklarda nasıl geçtiği tespit edildi. Bunun dışında ilerleyen yüzyıllarda yemekler ve aşçılık konusunda yazılmış özel kitapçıklara vurgu yapıldı.

Şüphesiz ki Türk Dünyası üzerine yapılacak herhangi bir çalışmada araştırmacılara yol gösterecek en önemli kılavuz yukarıda değinildiği gibi coğrafya olmalıdır. Biz de söz ettiğim araştırmamızın akışını coğrafi yakınlık ve bölgesel özelliklere göre belirledik. Türklerin yaşadıkları ve hâlen yaşamakta oldukları en uzak topraklar olan Sibiryâ steplerinden yola çıkıp Türkistan, İran, Anadolu ile Balkanlara uzanan geniş ve devasa dağılımı esas aldık. Göçler ve fetihlerle gelen kültürel karışımlar yemeklerde bize gerçek yüzünü gösterdi. Bunun yanı sıra beslenme kültüründeki ortak özellikleri belirlememizi de sağladı. Etin-sütün Türkler arasında nasıl ortak besinlere dönüştüğü ve bu ürünlerle benzer yiyecekler yapıldığı anlaşıldı.

Bozkır insanı olarak tanıtılan Türklerin, konargöçer yaşamlarında yemeğe verdikleri önem ve değer yerleşik düzende yaşayan çoğu toplumda görülmemektedir. *Yurt* adı verilen çadırlarını verimli yerlere kuran Türkler zamanlarının çoğunu yemek hazırlamak ve yemek için harcar. Ünlü yazar Lev Nikolayeviç Tolstoy’un (1828-1910) *İnsan Ne ile Yaşar?* adlı eserinde ilginç bir öykü vardır. Tolstoy, “İnsana Ne Kadar Toprak Lazım?” öyküsünde açgözlü Rus köylüsü Pahom’un yaşadıklarını konu eder. Pahom, arazi satın alma arzusuyla Volga taraflarında yaşayan Başkurt Türklerinin obalarına gider. Sonsuz bir hırsla dönen toprak alma arzusu ibretlik bir sonla noktanır. Öykünün bir kısmında Tolstoy, Başkurt Türklerinin yaşantısını birkaç cümle ile şöyle betimler:

Yedinci gün, Başkırların çadırlarını kurdukları yere ulaşırlar. Her şey tüccarın anlattığı gibiydi. İnsanlar bozkırlarda, bir nehrin kenarındaki keçe çadırlarda yaşıyorlardı. Ne çift sürüyorlar ne de ekmek yiyorlardı. Sığırları ve atları sürüler halinde bozkırda otliyordu. Taylar çadırların arkasında bağlı duruyor ve kısıraklar günde iki defa yanlarına götürülüyordu. Tayların sütü sağılarak bu sütün kımız yapılmıyordu. Kızıyı hazırlayanlar, peyniri yapanlar kadınlardı. Erkeklerin bütün yaptığı ise kımız ve çay içmek, koyun eti yemek ve kaval çalmaktı. Hepsisi iri yarı, neşeli insanlardı. (Tolstoy, 2005: 56)

Tolstoy'un dikkatinden kaçmadığı gibi Türkler için “yeme-içme-dinlenme-eğlenme” en önemli yaşam alışkanlıklarıdır. Yemeklerin bir seremoni ile sunulması, herkesin sofradaki yerinin belli olması, yemeğin hangi parçasının kime verileceğinin bilinmesi gibi hususlar onların yeme işini bir törene dönüştürdüklerini gösterir. Sözlü gelenekten aktarılan bu bilgiler kuşaktan kuşağa geçer.

Türklerin Yemek Âdetleri

Türklerin yemek yeme âdetleri zaman içinde farklı kültürlerle karşılaşmaları nedeniyle değişir. İranlılar ve Araplarla karşılaşınca daha fazla baharatlı yiyecek tüketilmeye başlanması buna örnektir. İslamiyet'in etkisiyle âdetlerin bazıları farklılaşsa da birçoğu varlığını aynen korur. At eti yeme, kırmızı içme, alkol kullanma, şarap içme, deniz kabukluları yeme vb. hususlar olduğu gibi devam eder. Bu, coğrafyanın onlara dayattığı bir beslenme şeklidir. Bütün çabalara ve zorlamalara rağmen Arapçanın Türkçeyi yok edemediği gibi sıcak ülkelerden gelen Arap âdetleri de Türklerin yemek kültürünü köklü şekilde değiştiremez. Arap-Fars âdetleri gibi İslami kurallar da toplumda yalnızca sosyolojik unsurlar olarak karşılık bulur. Günümüzde en muhafazakâr sayılan Erzurum-Konya gibi illerimiz aynı zamanda alkolün en fazla tüketildiği şehirlerdir. Türk insanı bunu garip karşılamaz, hatta hoş görür. Zira bu kırmızı içmek gibi atalardan gelen varoluşsal bir kültürdür.

Türkler, yalnızca Müslüman topluluklardan ibaret değildir. Aralarında Musevi, Hristiyan, Budist, Tanrısever (Göktengrici) olanlar da vardır. Onların yemek kültürlerinde alkol, şarap gibi “*dinen sakıncalı yiyecek ve içecekler*” ilk sırada yer alır. Örneğin, Gagavuz Türkleri belli zamanlarda ellerine yiyeceklerini ve şaraplarını alıp mezarlıklara giderek ölmüş atalarının şerefine yiyip içerler. Bu bir noktada bereketin devamlılığını gösteren bir ritüeldir. Müslümanlığın yasakladığı veya haram kıldığı müzik, resim, heykel ile dansı gönüllerince yapan ve kuşaktan kuşağa aktaran Türkler için yeme-içme yasakları bir tür teferruattır.

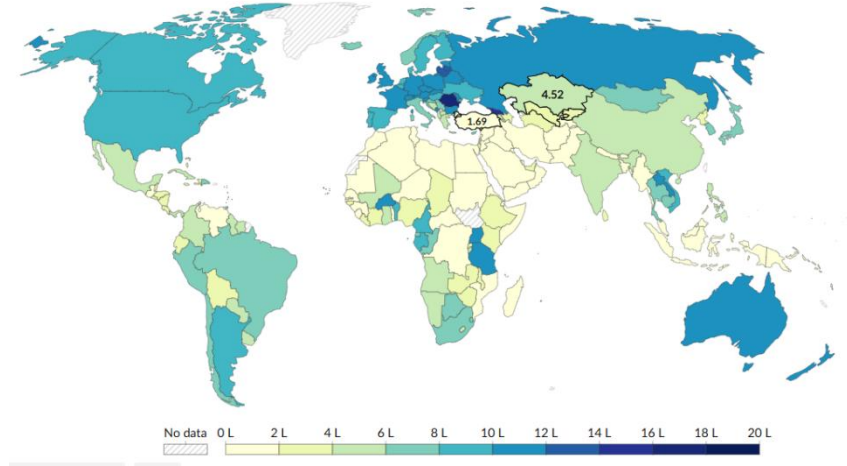
Türk mutfağı, aynı coğrafyayı paylaştığımız Pers, Bizans gibi imparatorlukların mutfağından hem etkilenir hem de onları etkiler. XVI. Louis zamanında Paris'e giden Türk elçisi Osman Ağa Fransızların kahveyle tanışmasını sağlar. 17. yüzyılda Viyana önlerinden geri dönen Türklerin bayraklarındaki hilal sembolü Avusturyalı pastacıların kruvasan yapmalarına ilham verir. Viyanalılar kruvasan yediklerinde Osmanlı ordularının yenildiğini hatırlar. Bu da yemeğin toplumsal bilinçle olan ilgisini gösterir.

Bazı yemek yazarları ve tarihçiler ısrarla Osmanlı mutfak kültürünü Türk mutfak kültüründen ayırmaya ve onun farklı olduğunu göstermeye çalışır. Oysa 1450'li yıllardan sonra

imparatorluk vasfı kazanan ve 1920’de sona eren Osmanlı İmparatorluğu en az beş bin yıllık Türk tarihi içinde 550 yıllık kısa bir “ara” dönemdir. Bu imparatorluk farklı etnik gruplardan oluşsa da halkın çoğu Türk’tür. Aydınlar saray ve çevresinde Arapça-Farsça-Türkçe ağırlıklı Osmanlı Türkçesini yazı dili olarak kullanır. Buna karşın halk, günlük konuşmada saf sayılabilecek bir Türkçe kullanır. İnsanlar birlikte yaşadıkları komşularının dilleri olan Ermeniceyi, Rumcayı, Arnavutçayı, Bulgarcağı iletişim sağlayacak düzeyde bilir. Bu azınlıklar da aynı şekilde Türkçeyi bilir.

Âdetler, gelenekler, görenekler gibi yeme içme alışkanlıkları da iç içe geçmiştir. Günümüzde Türkiye’nin komşuları olan ülkelere gidildiğinde bu birlikteliği somut ve canlı bir şekilde görmek mümkündür. Mideye giden yol bazen dinî yasakları tanımaz. Günümüz Türkiye’sinde 15 yaş ve üzeri kişi başı 1.69 litre alkol tüketilmekte, ülke bu yönden dünyada 33. sırada yer almaktadır. Bu oran Türk dünyasında çok daha yüksektir: Kazakistan 4.52, Kırgızistan 3.63, Türkmenistan 2.62, Özbekistan 2.10, Azerbaycan 2.49 litre alkol tüketimine sahiptir.

Tab.1: Ükelere Göre Dünyada Alkollü İçecek Tüketimi Yoğunluğunu Gösteren Harita



(<https://ourworldindata.org/alcohol-consumption>)

İlginçtir ki Türkiye’de ilk bira fabrikası 1890 yılında, Sultan II. Abdülhamit döneminde verilen izinle Feriköy’de kurulur. Fabrikanın kurucuları ise Walter ve Adolf Bomonti isimindeki İsviçreli iki kardeştir. Hatta Şişli’deki Bomonti ismi de bu kişilerin soyadından yadigâr kalır. İslam’da alkollü içecekler -örneğin şarap- haram sayılmasına rağmen kimi Osmanlı Sultanları bile kendilerini kadehlerin cazibesinden uzak tutamaz ve her fırsatta *ab-ı engür* veya *bint-inep* (üzümün kıızı) adı verilen şarabı içmenin zevkine yelken açar. Bu da yeme-içme endüstrisinin her türlü yasaktan uzakta ve kendi yolunda geliştiğini göstermektedir. Çünkü işin içinde para

vardır ve para her kapıyı açan önemli bir anahtardır. Üreticiden tüketiciye ulaşan herhangi bir gıda maddesinin serüvenine göz atıldığında onlarca aktörün bu işin içinde olduğu görülür.

Türk dünyasında yemek kültürünün gelişmesini sağlayan etmenleri birkaç başlık hâlinde kısaca açıklarsak konu daha da netleşir:

1. Coğrafya (doğa): Giriş kısmında da vurgulandığı gibi insanların yaşadıkları coğrafyalar yemek kültürleri üzerinde etkili olan olguların başında gelir. Coğrafyanın onlara sağladığı koşullar yalnız yemek kültürlerini değil, sosyokültürel bütün faaliyetleri etkiler. Zorlu doğa koşulları ile mücadele etmek ve bu mücadeleden başarılı çıkmak için iyi beslenme çok önemlidir. Türk dünyası, içinde farklı coğrafi koşullar barındıran geniş bir kıta gibidir. Yüksek dağ silsileleri, uçsuz bucaksız çöller, sarp kayalıklar, kurak bozkırlar, tundralar, kayalık topraklar vs. yaşamayı ve üretmeyi zorlaştıran coğrafi engellerdir. Ancak coğrafyanın sunduğu fırsatların da olduğu göz ardı edilemez. Örneğin, binlerce kilometre uzanan tarihî İpek Yolu, Türk dünyasının kalbinden geçer. Geçmiş M.Ö. 45’li yıllara dayanan ve tarihçi Herodot’un da bahsettiği -Kuzey İpek Yolu dışında kalan- Güney İpek Yolu’nun da en yoğun geçtiği yer Türkistan’dır. Yiyeceklerini doğadan alan Türkler, aynı zamanda doğaya teşekkür etmek için her yemekten önce “saçı” adı verilen ve genellikle tatlı yiyeceklerden oluşan gıdaları ağaçların veya kayaların altına atarlar. Böylece kendilerini besleyen doğanın cömertliğine karşılık olarak onlar da doğadaki ruhları beslerler. Benzer durum Moğollarda da vardır. Moğollar her sabah güne başlarken çadırlarından aldıkları bir kepçe sütü doğuya dönerek havaya saçarlar. Böylece göğün ve yerin ruhlarını beslerler. Bu nedenle güzergâh üzerine yapılan hanlar ve kervansaraylarda gelen yolcuların beslenme ihtiyaçları için mutfaklar vardır. Burada pişen envaiçeşit yemekler zamanla beslenme kültürünü etkiler. Bu nedenle İpek Yolu’nun geçtiği şehirlerdeki yemek çeşitliliği komşu şehirlere göre daha fazladır. Tebriz, Van, Erzurum, Malatya, Antep, Antakya, Bolu, Bursa, İstanbul gibi şehirlerin mutfaklarının zengin olmasında İpek Yolu’nun büyük etkisi olmuştur.

2. İklim: Coğrafya gibi iklim koşulları da yaşama ve beslenme kültürü üzerinde son derece etkilidir. Soğuk bir coğrafyada yaşayan insanlar beslenme ihtiyaçlarını daha kalorili ve enerji veren yiyeceklerle giderirler. Çocukluğumun geçtiği Erzurum’da eskiden kışlar çok uzun sürerdi. Bu nedenle kışa hazırlık için yöre insanı yaz ve sonbaharda yiyecek biriktirmeye başlardı. *Erzurum’a Selam Söyle* adlı eserimde yazdığım “Kışa hazırlık” kısmı iklimin beslenme ile olan ilgisini açıkça ortaya koymaktadır:

Yaz ve sonbaharda evlerdeki bütün hazırlıklar kışı sıkıntı yaşamadan çıkarmaya göre yapılırdı. Kış çıkar çıkmaz girilen bahar aylarında kış günleri düşünülür ve tedbirler alınır. Kimsenin evinde buzdolabı bulunmazdı. Bu yüzden kışın tüketilecek yağ, peynir, kavurma, sucuk, turşu önceden hazırlanırdı. Mesela biz tereyağını genellikle mayıs ayında Kars'tan alırdık. 300-350 kg. kadar tereyağı aldığımızı hatırlıyorum.

Kış öncesi yağ dışında toptan alınan gıdalar şunlardı: Pirinç, bulgur, patates, soğan, lahanası, salça, kuru fasulye, nohut vs. Babam bunları almak için Gölbaşı'ndaki Kuru Hapan'a veya Gürcükapı'daki çarşıya gider, çuvala alıp eve getirirdi. Kuru Hapan'da daha çok kuru gıda ve bakliyat satılırdı. Dut, kaysı, elma ve çeşitli meyvelerin kurusu, ceviz, pestil, köme vs.nin en tazesini bu hapanda satılırdı. Biz de genellikle kışlık malzemeleri bu hapandan alırdık.

Hasankale'nin salatası, lahanası ve patatesi çok meşhurdur. Sonbaharda kilolarca turşu malzemesi alınır ve turşusu kurulurdu. Bunlar dışında pancar, şalgam vesairenin de turşusu yapılırdı. Kışın bunlarla yapılan yemeklerin tadına doyum olmazdı. Kış aylarında grip olmamak için en etkili yöntem kök tarçın, karanfil, ıhlamur bitkilerinden yapılmış karışımı kaynatıp içmektir. Evdeki sobada sabah akşam bu karışım kaynar, isteyen istediği kadar içer ve içi açılırdı. Bu karışımın etrafa saldırdığı enfes kokuyu ve tadını âlâ aklımda taşıyorum. (Duman, 2024: 52-66).

Bu satırlardan da anlaşılacağı gibi iklim yemek kültürünün belirlenmesinde başat rolü oynar. Bu nedenle Türk dünyası yemek kültürünün farklı dallarda oluşmasında iklimin etkisi göz ardı edilemeyecek düzeyde önemlidir.

3. İnançlar ve Dinler: Toplamların yemek kültürü üzerinde etkili olan etmenlerden biri de inançlardır. Tanrıseven Türkler için doğa saygı duyulacak ve uyum içinde yaşanması gereken kutsal bir varlıktır. Bu kutsal varlık bazen insana zorluklar çıkarsa da verdiği ürünlerle onu besleyip büyütür ve bir ana gibi onu korur. Bu nedenle eski Türkler doğayı tahrip etmeden veya onu sömürmeden yaşamayı düstur edinmişlerdir. Ava gittiklerinde ihtiyaçları kadar avlanmışlar, hayvanların yaşama hakkına saygı göstermişlerdir. Örneğin, bir geyik doğum yapmadan önce onu kesip yememişlerdir; bir inek hamileyken ona dokunmamışlardır. Eski Türk inançlarına göre doğadaki varlıklar insanların farklı donlara bürünerek yeniden hayat buldukları bir döngüde yaşarlar. Onun için hayvana, ağaca, bitkiye eziyet etmek insana eziyet etmekle eş değerdedir. İslamiyet'in insan, *eşrefü'l-mahlukat* yani yaratılmışların en şerefliisidir görüşü eski Türk inançlarına aykırıdır. Bu görüşe göre her şey insanın emrine verilmiştir. Ağaçlar kesilebilir, hayvanlar ihtiyaç fazlası da olsa öldürülebilir, ırmakların yönü değiştirilebilir, kısacası doğa insan arzusuna göre tahrip edilebilir.

İslam inancına göre at, yenilmesi tasvip edilmeyen mekruh olan bir hayvandır. Yalnızca savaş zamanlarında ihtiyaç hâlinde atın sağ kısmı yenilebilir. Oysa bugün Sibiryalı Türkleri, Kazaklar, Kırgızlar ve daha sayısız Türk halkları arasında at eti fazlaca sevilen ve yenilen bir ettir. Yine at sütünden elde edilen kımız da İslamiyet'e göre mekruhtur. Fakat Türk dünyasında yeme ihtiyacı ile isteği inanca çok bakmaz ve onun daraltıcı sınırlarını aşar.

Türklerin Andronovo Kültür (MÖ 1700-1200) Dönemi'nden bu yana inek, koyun, deve ve sığır besiciliği yaptığı bilinmektedir. Bu nedenle et ve süt ağırlıklı ürünler yemek kültürleri içinde yer alır. Özellikle at etinin ve kısırak sütünün besleyiciliğini fark etmeleri onların bu gıdaları tüketmesinin başlıca sebebidir. Günümüzde Türk dünyasının genelinde, kısırak sütü hem çiğ hem fermante edilerek tüketilmeye devam edilmektedir. Çiğken daha tatlı olan kımız fermante edilince hafif ekşimsi bir tat alır. Kımız çiğ olarak tüketildiğinde, yüksek laktoz nedeniyle ilk gün ishale neden olurken zaman içerisinde enzim sisteminin laktoza uyum sağlamasıyla kişide canlılık, uyku kalitesi ve iştah seviyesini artırma özelliklerine sahiptir. (Turgunbayer, 2021: 91)

4. Gelenek-Görenekler: Güncel Türkoloji yorumlarına göre Türkçenin tarihi dokuz bin yıl öncesine kadar uzansa da Türk dünyasında yazılı kaynaklar ne yazık ki çok geç ortaya çıkmıştır. Buna rağmen bellekte tutulan ve gelenek yoluyla sonraki nesillere aktarılan kültürün başında yemekler ve yemek âdetleri gelir. O kadar ki hangi törende ne yenileceği, kimin sofranın neresinde oturacağı, kime hayvanın neresinin verileceği vb. hususlar hafızalarda yer ederek günümüze ulaşır. Türk dünyasının farklı ülkelerinde bu konuda yapılan araştırmaların birbirine çok benzer özellikler taşıdığı görülür. Aradan yüzlerce, binlerce yıl geçse de Türkler geleneklerinden ödün vermezler ve her fırsatta bunları hayata geçirirler. En modern yaşayan Türk ailesinde bile atalar kültüründen gelen bir özellik olarak sofranın en merkezî yeri ailenin büyüğüne ayrılır. Yine yemek dağıtımında önce büyükten başlanır. Ailenin küçük çocuklarına yemeğin en güzel ve besleyici tarafları verilir. Yemek zamanları, bütün aileyi bir arada tutan çimento görevi görür. Geleneksel Türk kahvaltısının ve yemek kültürünün yalnızca mideyi değil, kalbi ve ruhu da beslediğini rahatlıkla söyleyebiliriz.

5. Sağlıklı Yaşam: Türk yemek kültürünün tarihsel serüveninde sağlıklı yiyecek ve içeceklerin önemi her zaman kendini gösterir. Farklı coğrafi koşullarda yapılan yemeklerin temelinde bunların sağlıklı besin olmalarına dikkat edilir. Hatta bazı bölgelerde yiyecekler hastalıklardan korunmak ve iyileşmek için gereklidir. Örneğin, Sibiryada Türklerinde Ren geyiği kanı, zinde kalmak için sucuk şekline getirilip bağırsağa doldurulur ve afiyetle yenir. Halk şifacıları da envaiçeşit bitkiyi sağlık için kullanır. Hayvanların zehirli kabul edilen ödleri bile çeşitli yağlarla karıştırılarak yaraları tedavi edici merhem şeklinde kullanılır. Bitkileri, etleri, kılırları, deriyi, kemikleri, kanı tedavi amaçlı ilaçlara döndüren Baksılar ve Kamalar vardır. Bunlar zaman içinde *Halk Şifacılarının* doğmasını sağlamıştır. Günümüzde, Türk dünyasında az sayıda kalan Şamanlar da bu tedavi işlerini yapmaktadır. Bütün kültürel değişime rağmen Anadolu'da

da az sayıda da olsa şifacı ocakları vardır. Bu ocaklardaki insanlar bitkilerin iyileştirici gücünden yararlanarak hastalıkları iyileştirirler.

6. Savaşlar: Yemek kültürü başta olmak üzere bütün kültürel alanları en fazla etkileyen olgu savaşlardır. “*Ordu millet*” olarak tanınan Türkler, Sibiryâ Taygalarından başlayıp Türkistan’a, Anadolu’ya, Balkanlara, Avrupa’ya ve Afrika’ya bu özellikleri sayesinde yayılırlar. Gittikleri pek çok yerde kalıcı yerleşim kurarlar. Örneğin, Araplar ele geçirdikleri topraklarda yaşamazlar; ancak Türkler bu yerleri vatan olarak bilip ömürlerini adarlar. Bu nedenle savaşlar, onların yeme-içme beslenme kültürlerini yakından etkiler. Sefere çıkmadan önce hazırladıkları arpa-buğday ve yulaf karışımını kavurup ezerler. Talkan adını verdikleri bu yiyeceği ceplerine doldururlar. Acıttıklarında bunu âdetâ kuruyemiş gibi veya süte-suya katarak yerler ve durmadan yol alırlar.

7. Sosyal ve Siyasal Yapı: Türklerin hiyerarşik yapıları yemek kültürlerinin şekillenmesinde önemli rol oynar. Osmanlı Hanedanı’nın hiyerarşide en üst noktada bulunması ve ondan sonra gelen sınıfların maddi durumu, farklı yemek kültürleri oluşmasına yol açar. Sultan ve saray mensuplarının şaşaalı yemek alışkanlıkları, bir alt tabakada olan askeri ve idari sınıf temsilcilerinde de görülür. Daha sonra din adamları ve ticaret erbabının yemek zevki öne çıkar. Reaya, yani “koyun ve sığır sürüsü” anlamına gelen yönetilenler ise gelirlerine ve dinî inançlarına göre yemek kültürüne sahiptir. Osmanlı sarayında pişen yemeklerin benzeri, paşa konaklarında da görülürken sıradan insanların evinde bunun zerresi bile görülmez. Yemek, zenginler için güzel sohbetlerin yapıldığı törensel değere sahip bir zevk işlevi taşır; yoksullar için ise yalnızca karın doyurmaya yarayan bir eylemdir.²

8. Ticaret ve Göçler: Türk yemek kültürünün zenginliğindeki en önemli etkenlerden biri yaşanan göçlerdir. Kuraklık ve iklim değişikliklerinin dışında göçlerin en büyük sebebi savaşlar olur. Çin, Moğol saldırıları veya boyların birbiriyle olan mücadelesi insanların sık sık yer değiştirmesine yol açar. Yeni otlaklar bulma, daha zengin bitki örtüsüne sahip yerler elde etme isteği hayvancılıkla geçinen Türkler için oldukça doğaldır. Bu nedenle konargöçer yaşayan Türkler için göç etmek fazla zahmetli bir iş değildir. Gittikleri yerin mutfak kültürlerinden etkilenirler. 18. yüzyıldan itibaren Osmanlı İmparatorluğu’nun gerilemeye başlaması da özellikle Balkanlar ve Kafkasya’da yerleşik Türkler için önemli bir göç faktörü olur. Her yenilgi ve toprak kaybı yeni göçleri de beraberinde getirir. Rumi takvime göre 1293 yılında (1877) gerçekleşen 93 Harbi ve ardından 1912-13 yıllarında yaşanan Balkan Savaşları kitlesel göçlerin

² Ayrıntılı bilgi için bk. Bilgin A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

en yoğun ve kapsamlı şekilde yaşandığı savaşlar olur.³ Bu savaşlar yaşanırken canlarını kurtarmak isteyen insanlar daha güvende olacakları Anadolu'ya yığınlar hâlinde gelir. Gelenler arasında yalnız Türkler yoktur. Arnavutlar, Abazalar, Araplar, Çerkezler, Lehler, Kiptiler vs. gibi birçok etnik kökene mensup insan da Anadolu'ya göç eder. Balkanlar ve Rumeli'den gelenler Marmara ile Ege Bölgesine, Kafkaslardan gelenler genellikle Doğu ve İç Anadolu Bölgesine yerleşir. Bu insanlar gelirken dillerini, gelenek-göreneklerini ve yemek kültürlerini de beraberlerinde getirir. Aradan geçen zaman içinde bu yemekler Türk yemek kültürünün bir parçası hâline gelir. Bunlar bazen aynı tarzda bazen de ufak tefek değişikliklerle Türk damak tadına uygun olarak yapılır ve adlandırılırlar. Dolayısıyla yemek kültürünün değişmesinde göçlerin etkisinin yadsınamayacak düzeyde olduğunu net şekilde söyleyebiliriz.

9. Toplumsal Yapı: Uzun yıllar bozkırda konargöçer yaşayan Türklerin oluşturdukları toplumsal yapının temelinde aile vardır. Aile zamanla sülaleye, boylara ve budun adı verilen ulus yapısına dönüşür. İmparatorluk ayarındaki yapılar genellikle hanedan isimleriyle anılır. Karahanlılar, Gazneliler, Selçuklular, Osmanlılar buna örnektir. Bu hanedanlıkların büyük bir kısmı Batılılar tarafından Türk'ten ziyade İslam devleti olarak görülürler. Toplumsal yapı, özellikle Osmanlı döneminde yaklaşık %30 oranında gayrimüslim tebaanın yanı sıra Müslüman (Arap-Kürt) vs. gibi farklı uluslardan oluşur.

10. Yaşantı Tarzları: Türkler uzun yıllar bozkırda doğa ile iç içe yaşar. Uygurları saymazsak yerleşik hayata geçmeleri çok sonraki yüzyıllarda olur. Bu nedenle kırsal kesimde ya da dağlarda göçebe yaşayanlar yörük veya Türkmen diye adlandırılır. Onların yemek kültürleri et-süt ürünleri ağırlıklıdır. Kasabalı veya şehirli olanlar ise daha çok et-sebze-tahıl ağırlıklı beslenirler. Yaşadıkları çevreyle uyum sağlamanın yanı sıra beslenme olanakları ve gelenek-görenekler Türklerin yemek kültürünü etkiler.

Sonuç

Dünyada lezzete Türkler kadar düşkün bir ulus yoktur dersek yanlışmış sayılmayız. Günümüzde Türk mutfağının herkesi kendine hayran bırakan zenginliği bunun en güzel ve somut kanıtıdır. Farklı uluslar karınlarını doyurmak için ilk önüne gelen yerden bir şey alır ve yer. Amaç, açlık ihtiyacını gidermektir. Ancak Türkler lezzetçidir. Yemek masasında bile ertesi gün ne yiyeceğini düşünür, ona göre plan yapar; hatta fanteziler kurar.

³ Savaşların yemek kültürüne etkisi konusunda bk. Duman, H. (2019). *Türk Savaş Edebiyatı*, İstanbul: DUYAP Yayınları.

“Yemek” sadece “yemek yemek”ten ibaret değildir. Arkasında insanoğlunun tarihsel süreci yatar. Milyonlarca yıl önce Batı Afrika’da ortaya çıkıp zamanla evrimleşerek günümüz formunu alan insanoğlunun bu süreçte varlığını koruması yemek sayesinde olmuştur. İnsanoğlunun avcı kültürden tarım kültürüne geçmesi, ateşi bularak onun gücünden yararlanması, bitkileri ve hayvanları evcilleştirmesinin arkasında hep “yemek” ihtiyacı yatar. Ateş yakılan ocaklar insanlığın sosyalleşme ve medenileşmesinde çok önemli rol üstlenmiştir. Avlanan hayvanlar bu ocaklarda pişirilmiş, ocaklar etrafında öyküler anlatılmış, dile dayanan kültür gelişmiştir. Bu nedenle Alevi Türkler arasında ocaklar hâlâ çok önem ve değer verilen mekânlardır. Ulusal Kurtuluş Savaşı’nın ulu önderi Gazi Mustafa Kemal Atatürk şu sözü boşuna söylememiştir: “Arkadaşlar! Gidip Toros Dağları’na bakınız, eğer orada bir tek Yörük çadırı görürseniz ve o çadırdaki bir duman tütüyorsa şunu çok iyi biliniz ki bu dünyada hiçbir güç ve kuvvet asla bizi yenemez”.

Toroslardaki Yörük çadırında tüten duman, yanan; yani yemek pişirilen bir aile ocağının dumanıdır. Bu duman binlerce yıl önce Sibiry’a’nın Tayga ormanlarında yanmaya başlayan, Ergenekon’da demir dağı eriten ateşe dönüşen, Türkistan’da tandırlardan yükselen, Anadolu’da ve Balkanlarda hâlen yanmakta olan ocakların dumanıdır. Bu ocakların ateşiyle Türkler yemeklerini yapar ve dünya üzerindeki varlıklarını korur. Bu nedenle Tanrısever Türkler için yemek kutsal sayılır. Konunun önemine dikkat çeken güzel bir Karadenizli fıkrası da mevcuttur. İstanbul’da bir vaiz cennetin nimetlerinden bahsedip “Baklava-gülle, muhallebi-sütlaç...” diye sayarken cemaatten bir Karadenizli:

—Hamsi yok midir? der.

Efendi kızarak sert şekilde “yok” cevabını verir. Bunun üzerine Karadenizli de kızar ve şöyle yanıtlar:

—Senin olsun o Cennet, ben gitmem ha oraya!

Hamsi, yani sevdiği bir yemek olmadığı için cennete bile gitmek istemeyen Karadenizli aslında her şeyi özetliyor. Güzel yemek cennet kadar değerlidir...

Kaynaklar

Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Duman, H. (2019). *Türk Savaş Edebiyatı*. İstanbul: DUYAP Yayınları.

Duman, H. (2024). *Erzurum'a Selam Söyle*. İstanbul: DUYAP Yayınları.

Tolstoy, L. (2005). *İnsan Ne İle Yaşar?*, İstanbul: Şule Yayınları.

Tuncay, H. (1978). *Ziya Gökalp*, İstanbul: Toker Yayınları.

Turgunbayer, C.-İsi, H. (2021). "Kısrak Sütünden Şaraba Eski Türk Kùltüründe 'Süçig' Kelimesi Üzerine Değerlendirmeler", *Türkbilig*, Sayı: 42. s. 79-94.

Gastromilliyetçilik ve Yemek Davamız

Mehmet AÇA^{1*}

Özet

Ronald Malta ile Yonatan Mendel, yemek kültüründen sadece belirli bir beslenme biçimini değil, daha çok gıdanın yetiştirilme, üretilme, hazırlanma, metalaştırılma, tüketilme ve belirli bir toplum tarafından algılanma biçim ve yöntemlerini kast etmişlerdir (Malta ve Mendel, 2014: 414). Malta ve Mendel'in yaptıkları bu tanımı, gıda üretimi için kullanılan araçları, gıdanın yemeğe dönüştürülmesi, sunumu, tüketimi ve bu tüketimi etrafında gelişen inanç ve ritüelleri de dikkate alarak daha da kapsamlı bir şekilde düşünmek mümkündür. Tanımdan da anlaşılacağı üzere yemek kültürüyle ilgili çalışmaları sadece besin; yemeği hazırlama, sunma ve tüketme alışkanlıklarıyla sınırlandırmak mümkün değildir. Yemekle inanç, ritüel ve statü kavramları arasında da bağlar söz konusudur. Sosyoloji, sosyal ya da kültürel antropoloji, günümüze kadar bu bağlar üzerinde de önemli çalışmalar yapmıştır. Yemeği, bu bağlamda antropolojinin kapsamına dâhil eden isimlere Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Sidney W. Mintz ve Christine M. Du Bois gibi isimleri örnek vermek mümkündür. İnsanlara kendileri ve başkaları için kim ve ne olduklarını ifade etmeleri için bir çıkış noktası sunan yemek, son dönemlerde kimlik, milliyetçilik ve politika konulu çalışmaları da odak noktalarından biri olmaya başlamıştır. Büyük ölçüde gözden kaçırılmış olan yemek, kimlik, milliyetçilik ve politika ilişkisi üzerinde duran isimlerin başında Ronald Ranta, Yonatan Mendel ve Atsuko Ichijo, Michaela DeSoucey, Jonathan Leer gibi isimler gelmektedir.

“Gastromilliyetçilik” (Gastronationalism) terimi, ilk olarak 2000 ve 2002 yıllarında William Swart kullanılmış olsa da Michaela DeSoucey, gastromilliyetçiliğin basılı ortamda kullanımını ilk teşvik eden kişi olarak bilinmektedir. DeSoucey, gastromilliyetçilik kavramını, küreselleşmenin tek boyutlu, homojenleştirici bir güç olarak anlaşılmasına meydan okumanın bir yolu olarak önermiştir. O, gastromilliyetçiliği, “küreselciliğin homojenleştirici eğilimlerinin ve yeni kimlik politikaları biçimlerinin ortaya çıkışının yarattığı diyalektiğin” bir yan yana gelişini yakalamak için faydalı bir açı olarak görmüştür (DeSoucey 2010, 433). Gastro milliyetçilik, DeSoucey tarafından giderek küreselleşen bir dünyada yiyecek ve politikayı devlet aktörlerine odaklanarak anlamak için bir araç olarak kavramsallaştırılmıştır. Gastromilliyetçilik, gıdanın ve tarihinin, üretiminin, kontrolünün, hazırlanmasının ve tüketiminin milliyetçiliği ve milli kimliği teşvik etmenin bir yolu olarak kullanılmasıdır. Gastromilliyetçilik, iki ya da daha fazla bölge ya da ülke arasında, belirli bir yemek ya da hazırlığın bu bölge ya da ülkelerden biri tarafından sahiplenilip sahiplenilmediği ve diğerleri tarafından sahiplenilip sahiplenilmediği konusundaki tartışmaları da içerebilmektedir. Bu tür tartışmalar, aynı coğrafyada yaşayan ve tarih boyunca birbirleriyle temas halinde olan toplumlar arasında politik çatışmalara da yol açabilmektedir. Bu tür tartışma ya da çatışmalardan etkilenen yemekler ise genellikle sembolik bir etnik öneme sahip yemeklerdir.

^{1*} Prof. Dr., Marmara Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Türk Halk Edebiyatı Anabilim Dalı, mehmet.aca@marmara.edu.tr

Bu çalışmada yemekle milli kimlik arasındaki ilişkilere dikkat çekilip gastromilliyetçiliğin anlamı ve önemi üzerinde durulduktan sonra Yunanlar ve Ermenilerle olan yemek odaklı tartışmalarımız tarih, coğrafya, toplumlar arası ilişkiler ve etkileşimler, tanıtım ve pazarlama odaklı bir şekilde ele alınacaktır. Çalışmada, bu tür tartışmalarda Türkler, Yunanlar ve Ermeniler arasındaki coğrafi, tarihi, siyasi ve kültürel ilişki ve etkileşimlerle imparatorluk mirası olgusunun dikkate alınması gerektiğine özel olarak vurgu yapılacaktır. Türk toplumu ve devletinin bu tür tartışmaların üstesinden hamasi bir milliyetçi söylemle gelemeyeceğine dikkat çekecek olan çalışma, çözümün hukukun yanı sıra, doğru ve işlevsel tanıtım ve pazarlama yöntemlerinin geliştirilmesinde olduğunun altını çizecektir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, kimlik, yemek kültürü, gastromilliyetçilik, kültürel temellük.

Abstract

This study draws attention to the relationship between food and national identity, dwelling on the meaning and importance of gastronationalism. It then discusses our food-focused debates with the Greeks and Armenians from the perspectives of history, geography, inter-communal relations and interactions, promotion, and marketing. Special emphasis is placed on the need to take into account the geographical, historical, political, and cultural relationships and interactions, as well as the phenomenon of the imperial legacy, among the Turks, Greeks, and Armenians in such debates. The study asserts that a food nationalism which ignores global competition and contemporary promotion, marketing, and branding processes will not go beyond complaining and voicing grievances. After making a situational analysis and expressing the problems, the study also put forward some concrete suggestions for the Turkish culinary culture to be promoted and appreciated by the world much more effectively.

Keywords: Food, national identity, gastronationalism, intangible cultural heritage, globalization

Giriş

Bu yazıda yemekle millî kimlik arasındaki ilişkiye dikkat çekilip gastromilliyetçiliğin anlamı ve önemi üzerinde durulduktan sonra Yunanlar ve Ermenilerle olan yemek odaklı tartışmalarımız tarih, coğrafya, toplumlar arası ilişkiler ve etkileşimler, tanıtım ve pazarlama odaklı bir şekilde ele alınacaktır. Çalışmada, bu tür tartışmalarda Türkler, Yunanlar ve Ermeniler arasındaki coğrafi, tarihî, siyasî ve kültürel ilişki ve etkileşimlerle imparatorluk mirası olgusunun dikkate alınması gerektiğine özel olarak vurgu yapılacaktır. Türk toplumuyla devletinin bu tür tartışmaların üstesinden sadece hamasi söylemle gelemeyeceğine dikkat çekecek olan çalışma, çözümün hukukun yanı sıra, doğru ve işlevsel tanıtım, pazarlama ve markalaşma yöntemlerinin geliştirilmesinde olduğunun altını çizecektir.

Ronald Malta ile Yonatan Mendel, yemek kültüründen sadece belirli bir beslenme biçimini değil, daha çok gıdanın yetiştirilme, üretilme, hazırlanma, metalaştırılma, tüketilme ve belirli

bir toplum tarafından algılanma biçim ve yöntemlerini kast etmiştir (Malta/Mendel, 2014: 414). Yemek ya da yemek kültürü, birey ve ulus arasında özel bir ilişki kurup onu sürdürür. Yemek kültürüyle basitçe belli bir diyet kastedilmez, daha ziyade yemeğin belli bir toplum tarafından pişirildiği, ticarileştirildiği ve tüketildiği ifade edilir (Mendel/Ranta, 2014: 414). Yemekle inanç, ritüel ve statü kavramları arasında da bağlar söz konusudur.² Sosyoloji, sosyal ve kültürel antropoloji disiplinlerinin temsilcileri günümüze kadar bu bağlar üzerinde de önemli çalışmalar yapmışlardır Yemeği, bu bağlamda antropolojinin kapsamına dâhil eden isimlere Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Sidney W. Mintz, Christine M. Du Bois, Jack Goody, Claude Fischler, Carole Counihan gibi isimleri örnek vermek mümkündür. Bu isimlere, Türkiye’den Mahmut Tezcan’ı “Türk Yemek Antropolojisi Yazıları” (2000) adlı kitabıyla dahil edebiliriz. Yemeğin sosyolojisi üzerine çalışan isimlere ise Batı’dan Anne Murcott, Wm. Alex McIntosh, Stephen Mennel, Alan Beardsworth, Teresa Keil, Zeynep Kılış Alaska; Türkiye’den ise Hayati Beşirli gibi isimleri örnek verebiliriz.

İnsanlara kendileri ve başkaları için kim ve ne olduklarını ifade etmeleri için bir çıkış noktası sunan yemek, son dönemlerde kimlik, milliyetçilik ve politika konulu çalışmaların da odak noktalarından biri olmaya başlamıştır. Büyük ölçüde gözden kaçırılmış olan yemek, kimlik, milliyetçilik ve politika ilişkisi üzerinde duran isimlerin başında Batı’da Claude Fischler, Ronald Ranta, Yonatan Mendel ve Atsuko Ichijo, Michaela DeSoucey, Jonathan Leer gibi isimler gelmektedir.

Küreselleşmenin Homojenleştirici Gücü ve Gastromilliyetçilik

“Gastromilliyetçilik” (gastronationalism) terimini, ilk olarak 2000 ve 2002 yıllarında William Swart kullanmışsa da Michaela DeSoucey, gastromilliyetçiliğin basılı ortamda kullanımını ilk teşvik eden kişi olarak bilinmektedir. DeSoucey, gastromilliyetçilik kavramını, küreselleşmenin tek boyutlu, homojenleştirici bir güç olarak anlaşılmasına meydan okumanın bir yolu olarak önermiştir. O, gastromilliyetçiliği, “küreselciliğin homojenleştirici eğilimlerinin ve yeni kimlik politikaları biçimlerinin ortaya çıkışının yarattığı diyalektiğin” bir yan yana gelişini yakalamak için faydalı bir açı olarak görmüştür (DeSoucey, 2010: 433). Gastromilliyetçilik, DeSoucey tarafından giderek küreselleşen bir dünyada yiyecek ve politikayı devlet aktörlerine odaklanarak anlamak için bir araç olarak kavramsallaştırılmıştır.

² Fischler’a göre yiyecekler inançları, değerleri ve kimliği de içselleştirdiğimizin bir metaforudur. Bir grubun yiyeceğini yemek, sembolik olarak o grubun bir parçası olmayı kabul etmek anlamına gelir. Belirli yiyeceklerden kaçınmak (diyetler, dini yasaklar), bir inanç ya da kimlik sistemini dışa vurarak bireyin kendisini belirli bir kolektif içinde konumlandırmasına yardımcı olur (Fischler, 1988).

Gastromilliyetçilik, gıdanın ve tarihinin, üretiminin, kontrolünün, hazırlanmasının ve tüketiminin milliyetçiliği ve millî kimliği teşvik etmenin bir yolu olarak kullanılmasıdır. Gastromilliyetçilik, iki ya da daha fazla bölge ya da ülke arasında, belirli bir yemek ya da hazırlığın bu bölge ya da ülkelerden biri tarafından sahiplenilip sahiplenilmediği konusundaki tartışmaları da içerebilmektedir. Bu tür tartışmalar, zaman zaman aynı coğrafyada yaşayan ve tarih boyunca birbirleriyle temas halinde olan toplumlar arasında politik çatışmalara da yol açmıştır. Tartışma ya da çatışmalardan etkilenen yemekler ise genellikle sembolik bir etnik öneme sahip yemeklerdir.

Ichijo ve Ranta'nın yerinde tesptiyle yemeğin politiği, derin bir şekilde ulus devlet sistemi içinde yerleşik hale gelmiştir. Bu yüzden yemek ve milliyetçilik, siyasetin doğasını araştırmak için büyüleyici bir eksen oluşturmıştır; çünkü siyasetin çeşitli boyutlarına ve bunun bizimle olan ilişki biçimine ışık tutmuştur (Ichijo/Ranta, 2018: 10). Yemek ve beslenmeye, devlet ve devlet destekli organizasyonlar tarafından ulus devletin amaçları doğrultusunda, en yaygın şekliyle bu ulus devletin bağımsızlığını sürdürmesi için özel önem verilir. Bu nedenle yemek politikalarını, modernleşen bir devletin ve kolonyal bağlamda milliyetçi güçlerin “resmi” milliyetçilik fikirleri üzerinden ele almak bir zorunluluktur (Ichijo/Ranta, 2018: 121)

Bilindiği üzere milliyetçilik siyasetin, politik ekonominin ve uluslararası ilişkilerin bütünleyici bir özelliğidir. Yemek de kendisiyle siyasi güçlerin çeşitli düzeylerde ilgili olduğu temel metarlardan birisidir. Örneğin, “yemek-ve-milliyetçilik” eksenini; yemek yapma, yeme ve içme gibi sıradan eylemlerin içinde ifade edilen gündelik milliyetçiliği gıda yardımını çevreleyen hassasiyete bağlayabilir ve dolayısıyla gündelik bir olayı uluslararası siyaset ve politik ekonomiyle irtibatlandırabilir. Başka bir örnek, klasik milliyetçiliğin ticari işletmeler tarafından yemek çeşitlerinin otantik ve belli bir mutfağın bir parçası olarak teşvik edilmeleri aracılığıyla kullanımıdır. Bu, bireylerin milliyetçiliği/ulusal kimlikleri müzakere edip anlama yolunu biçimlendirip etkiler ve aynı zamanda hükümetlerin ekonomi ve gıda güvenliği konuları üzerine politikalarıyla ilgilidir ve bunlardan etkilenir.

Ulus-devlet olgusu, pek çok alanda olduğu gibi, yemek konusunda da ulusal iddiaları gündeme getirmiştir. Özellikle de Türkler gibi imparatorluk geleneğinden gelen milletlerin imparatorlukların bünyesindeki diğer unsurlardan ayrışarak ya da ayrışmak zorunda kalarak ulus-devletleri kurmaları, ulusal kimliği inşa etme ve bunu çağdaş dünyaya kabul ettirme çabaları doğrultusunda yemek kültürünü de ön plana çıkarmıştır. Kimliğin ifadesi olan geleneksel yemeklerin imparatorluk bünyesinden ayrılan diğer milletlerce de sahiplenilerek ulusal kimliklerin bir ifadesi haline getirilmesi, en önemlisi de çağdaş dünyaya ulusal yemekler

olarak tanıtılarak ekonomik kazanımlar elde edilmesi, ulusal iddialara yemeği de dahil etmiştir. “Gastromilliyetçilik” (DeSoucey, 2010: 446) ve “Mutfak Milliyetçiliği” (Ferguson, 2010: 102) yemek konusunda ulusal iddialarda bulunmanın yanı sıra, küreselleşmenin neden olduğu homojenleşmeye karşı direnmenin de bir yolu olmuştur.

Gastromilliyetçiliği devlet organları, sivil toplum kuruluşları, işletmeler ve iş grupları ile bireylerin çabaları biçimlendirir. Ulus devletler, küreselleşen dünyada ulus devlet çerçevesinin ötesinde hareket eden güçleri gittikçe daha çok dikkate almaya zorlanmaktadırlar. Bu nedenle yemek ve milliyetçilik arasındaki ilişkiyi, içerisinde gündelik yaşamın, ulus devletin, uluslararası örgütlerin ve küresel ekonomik ve siyasi güçlerin yemek konusunda kendilerine has dinamikler yaratmak için bir araya geldikleri küresel ölçekte ele almak kaçınılmaz bir durumdur. Küresel rekabati; çağdaş tanıtım, pazarlama ve markalaşma süreçlerini göz ardı eden bir yemek milliyetçiliği, şikâyetçi olmaktan ve mağduriyetin dillendirilmesinden öteye gitmeyecektir.

İletişim ve ulaşım hızının insan aklını zorladığı, sinema filmleriyle televizyon dizilerinin artık küresel ölçekte izlendiği, internetin ve sosyal medyanın gündelik hayatın rutinine dönüştüğü, milletlerle ve devletlerin her açıdan iç içe girdiği, başka milletlerin geliştirdiği yöntemlerin artık bir sır olmadığı günümüzde ilgi çekememek, anlatamamak, tanıtamamak, kabullendirmemek, tescil ettirememek ve uluslararası markalara dönüştürememek akıldan ve çözümden uzak bir duyarlılığa ve politikasızlığa işaret etmektedir.

Yemek Davamız ya da Kavgamız

Mutfağın milliyetçilik çalışmaları için doğal bir odak noktası olduğunu öne sürerek 21. yüzyılın ilk on yıllarında bu tür düzinelerce çalışmaya işaret eden yemek tarihçisi Michelle T. King, Asya’nın mutfak milliyetçiliğinin özellikle yoğun ve güçlü olduğuna dikkat çekmiştir (King, 2019: 1). Çin ve Kore yemekleri satan dükkânların sayısının Türkiye’de giderek artması, özellikle de gençlerinin Kore yemeği satan dükkânların önünde uzun kuyruklar oluşturmaları, King’in tespiti Türkiye özelinde de doğrular niteliktedir. Güney Kore sinamasıyla televizyon dizilerinin gençler üzerinde oluşturduğu çekim alanı, kanaatimizce, Kore yemeklerine olan ilginin artmasında da etkili olmaktadır. Bu bağlamda, izlenme oranı bakımından dünya genelinde üçüncü sıraya oturan Türk dizilerinin, dünyanın sayılı mutfaklarından olan ve

Türkiye’ye gelen ziyaretçilerin yoğun ilgi gösterdikleri Türk mutfağının tanıtımı konusundaki etkisinin de yurt dışı odaklı bir şekilde ayrıca araştırılması gerekmektedir.³

Özellikle Yotube ve Instagram’ın Uzak Doğu ülkelerinin yemek videolarıyla dolu olduğu günümüz dünyasında belli başlı yiyecek ve içecekler üzerinden sürdürülen tartışma ve rekabet bütün hızıyla devam etmektedir. İsrail, Filistin, Suriye ve Lübnan arasında köken, ulusal simge ya da kimlik ve pazar odaklı humus tartışmaları (bu tartışma zaman zaman Humus Savaşları olarak da nitelendirilmektedir) ve rekabeti yaşanırken Anadolu Türkleriyle Azerbaycan Türkleri de bu tartışma ve rekabeti Yunanlar ve Ermenilerle sürdürmektedirler. Örneğin dolma ya da “tolma”, hem Ermenistan hem Azerbaycan tarafından sahiplenilmektedir. Ermenistan, her yıl Azerbaycan’la olan çatışmalarında tarihi öneme sahip bir yerde “tolma” festivali düzenlemektedir. Dolma, tıpkı cacık (Yunanlar “caciki” adını vermektedirler) gibi, Türkiye ile Yunanistan arasında da bir sorundur. İster “tolma”, ister “dolmaki” olarak adlandırılsın, bu yiyeceğin adının Türkçedeki “dol-” fiiline eklenen fiilden isim yapma eki olan “+ma”nın eklenmesiyle oluşturulduğu bilinen bir husustur. Bilindiği üzere, cacık ve benzeri yoğurt bazlı yemeklerin kökeni, Türk göçleri aracılığıyla Anadolu, Balkanlar ve Orta Doğu’ya yayılan Türkistan yoğurt kültürüne dayanmaktadır.⁴ Bir diğer paylaşılamayan yiyecek “keşkek”tir. Türkiye’de harisa ve helise de denen keşkek, hem Ermenistan hem de Türkiye tarafından sahiplenilmektedir. Keşkek, UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Miras listesine dahil edilmiştir. Bu da hararetle bir tartışmaya yol açmıştır. Ermeniler, yemeğin ana malzemesi olan buğdayın, geleneğin göçebe olduğu Türkiye’de geliştirilmiş olamayacağını savunarak karşı çıkmaktadırlar. Bu örnek, yemeğin kültürel miras olarak tanınmasının nasıl uluslararası bir siyasi anlaşmazlık kaynağı haline geldiğini göstermesi bakımından önemlidir. Keşkeğin UNESCO listesine alınması⁵, bir ülkenin kültürel mirasını resmi olarak pekiştirirken, aynı zamanda bu yemeği geleneksel olarak kendi mutfağının bir parçası olarak gören diğer tarafın itirazlarına neden olmuştur. Tartışma, yemeğin tadı ya da yapılışı yerine, ana malzemesi olan buğday üzerinden yürütülmektedir. Ermeni argümanı, buğdayın yerleşik (yerleşik tarım) bir geleneği işaret ettiğini ve dolayısıyla göçebe bir geçmişe sahip olan (ve buğday temelli olmayan) bir toplumda doğmuş olamayacağını iddia ederek yemeğin kökeni ve kültürel

³ Dizi ve filmlerin sofraya etkisi, “Independent Türkçe”de 7 Mayıs 2021’de Lale Elmacıoğlu tarafından çeşitli gastronomi uzmanları üzerinden sorgulanmıştır (URL-1). Konuya Ramazan Bingöl de 10.12.2023 tarihinde “Yeniş Şafak” gazetesinde “Türk Dizilerinde Türk Mutfağını Görmek İstiyoruz” başlığıyla dikkat çekmiştir (URL-2).

⁴ Yoğurdun tarihi için bk. Özden, 2008.

⁵ UNESCO Kültürel Miras Listelerine eklenen yiyecek ve içeceklerimiz şunlardır: Tören keşkeği mesir macunu ve mesir macunu festivali, Türk kahvesi ve geleneği, ince ekmek (lavaş, katırma, jupka, yufka). Çay ise çay etrafında oluşan kültür (misafirlik, misafirperverlik ve toplumsal etkileşim sembolü) temelinde listeye eklenmiştir (URL-3).

meşruiyeti hakkında bir iddia ortaya koymaktadır. Daha önceki dolma örneğinde olduğu gibi, keşkek de sıradan bir yiyecek olmaktan çıkarak ulusal köken ve tarihsel aidiyet konusunda süregelen bir gastromilliyetçilik sembolüne dönüşmüştür.

Paylaşılamayan yiyecekler arasında “lavaş”ı da anmak gerekir. Lavaş ekmeği Türkiye, Azerbaycan ve Ermenistan tarafından sahiplenilmektedir. Ermeniler, lavaşın geleneksel olarak bir tandırda (tonir) hazırlandığını ve bunun da Ermenistan gibi yerleşik (göçebe olmayan) bir toplumda geliştiğini gösterdiğini savunmaktadır. Ermeni medyasındaki suçlamalar, Türkiye ve Azerbaycan’ın erken dönem göçebe yaşam tarzlarını gizlemek amacıyla bu yemeği sahiplenmeleri üzerine odaklanmıştır.

UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras öğeleri listesine dahil edilen kahve de Türkiye ile Yunanistan arasındaki rekabet konularından biridir. Bu kahve tarzı, aynı zamanda Yunanistan tarafından da sahiplenilmektedir. Bu örnek, gastromilliyetçilik konusundaki önceki örneklerle aynı dinamiği, bu kez bir içecek üzerinden göstermektedir. Tıpkı keşkek örneğinde olduğu gibi, Türk kahvesinin UNESCO tarafından listeye alınması, Türkiye’nin kültürel mirası adına uluslararası bir zafer anlamına gelmektedir. Ancak bu resmi tanıma, içeceği geleneksel olarak kendi kültürünün bir parçası olarak gören Yunanistan gibi diğer komşu ülkelerle arasında sürtüşmeye neden olmaktadır. Bu tür içecekler genellikle bölgedeki birçok kültürde mevcut olduğundan sahiplenme mücadelesi çoğu zaman yemek ya da içeceğin adlandırılması ve kökeni üzerine yoğunlaşmaktadır. Bu durum, Somut Olmayan Kültürel Miras listelerinin bile bazen kültürel semboller üzerinden süren ulusal iddiaları ve gerilimleri hafifletmek yerine, uluslararası bir platforma taşıyabildiğini göstermektedir.

Sonuç ve Öneriler

Türkiye, Azerbaycan, Yunanistan ve Ermenistan’ın aynı kültür havzasında yer aldığı ve bu nedenle maddi ve manevi kültür temelinde pek çok ortaklığa sahip oldukları tartışılmaz bir gerçektir. Yüzyıllar boyunca aynı coğrafyada, özellikle de ortak bir devlet çatısı altında yaşayan toplumlar, pek çok kültürel unsuru ortaklaşa bir şekilde yaşatmışlardır. Geçmiş dönemlerde bir arada yaşamanın simgesi olan bazı unsurlar zamanla, özellikle de etnik ve dinsel temelli ayrışmaların yaşandığı dönemlerde bölgesel ve uluslararası tartışmalara, gerilimlere ve rekabetlere neden olabilmıştır. Yukarıdaki örneklerden de anlaşılabileceği üzere, bölgesel ve uluslararası tartışma, gerilim ve rekabetlerin odağında yiyecek ve içecekler de yer alabilmıştır.

Yiyecek ve içecek davamızda devlet organlarına, sivil toplum kuruluşlarına, işletmelere, iş gruplarıyla bireylere önemli görevler düşmektedir. Avrupa’ya öğrettiğimiz döneri bile

Almanlara kaptırma noktasında oluşumuz, söz konusu kurum, kuruluş ve işletmelerin yeni yaklaşım ve yöntemleri geliştirmesi gerektiğini göstermektedir. Yukarıda da ifade edildiği gibi akla, kararlılığa, teknolojiye, çağdaş ve işlevsel yaklaşım ve yöntemlere dayanmayan girişimlerimiz, sonuna kadar haklı da olsak sonuçsuz kalabilmektedir. Bu sorunun aşılması da hem günümüz dünyasının gereklerine ve gerçeklerine hitap eden yeni yaklaşımlarla yöntemlerin geliştirilmesine hem de bu işi etkili bir şekilde yapan milletlerin deneyimlerinden yararlanılmasına bağlıdır.

Yazıya, Türk mutfak kültürünün dünyaya çok daha etkili bir şekilde tanıtılabilmesi ve sevdirebilmesi adına bir kaç öneride bulunularak son verilecektir.

1. Yemeklerin hikâyesini, yapılış süreçlerini ve yöresel kökenlerini anlatan, görsel açıdan çarpıcı videolar ve fotoğraflar hazırlanmalı ve bunlar Instagram, TikTok, YouTube gibi sosyal medya araçları üzerinden yaygınlaştırılmalıdır.
2. Uluslararası tanınmış yemek eleştirmenleri, bloggerları ve sosyal medya fenomenleri Türkiye’de ağırlamalı, deneyimlerini geniş kitlelere ulaştırmaları sağlanmalıdır.
3. Kullanıcıların Türk mutfaklarını, pazarlarını ya da bir yemeğin yapımını sanal olarak deneyimleyebilecekleri içerikler oluşturmalıdır.
4. Geleneksel Türk yemekleri, modern pişirme teknikleri (suvit⁶, moleküler gastronomi⁷ vb.) ve minimalist, estetik sunumlarla uluslararası “fine dining”⁸ standartlarına taşınmalıdır.
5. Dünyaca ünlü Türk ve uluslararası şeflerin iş birliğiyle Türk mutfağının küresel trendlere uyarlanmış füzyon yemeklerini içeren pop-up restoranlar⁹ ya da etkinlikler düzenlemelidir.

⁶ Suvid (sous-vide) ya da vakumda pişirme, yiyecekleri vakumlama yoluyla havası tamamıyla alınmış izole naylon torbalar içinde düşük sıcaklıkta uzun sürede pişirme yöntemidir (Erdem/Gökmen, 2022).

⁷ Moleküler gastronomi, yemeklerin hazırlanma aşamasındaki fiziksel ve kimyasal değişimleri takip eden bir yemek bilim dalıdır. Moleküler gastronomi meyve, sebze ve çikolatadan köpükler çıkarır, soyadan yenilebilir kâğıtlar yapar, besinleri dondurucularla parçalanabilir hale getirir, farklı besinleri havyar taneleri şeklinde yeniden yorumlar, karışımlardan yuvarlak topçuk şeklinde besinler yapar (Cömert/Çavuş, 2016).

⁸“Fine-dining” (iyi, kaliteli yemek), tipik bir restorandan daha sofistike, özel ve pahalı bir restoran deneyimidir. Bu tür restoranların dekoru daha kaliteli malzemeler içerir ve işletmeler, ziyaretçilerin genellikle uyması beklenen belirli yemek yeme kurallarına sahiptir. Servis saatleri kısıtlaması ve bazen bir kıyafet yönetmeliği de buna dahildir (Top/Yarmacı, 2021).

⁹ Pop-up restoranlar, belirli bir temaya ya da konsepte dayalı olarak, belirli bir zaman diliminde ve geçici olarak hizmet sunan restoranlardır. Son yıllarda bir gastronomi trendi olarak ortaya çıkan pop-up restoranlar; şefler ve restoran sahipleri için daha az bir yatırım ve finansal riskle büyüme imkânı sunmakla birlikte müşterilerine farklı ve akılda kalıcı bir yeme içme deneyimi yaşatmaktadır (Aldemir/Uçan Kayaalp, 2024).

6. Yiyecek ve içeceklerin ekolojik ve sağlıklı yönlerini ön plana çıkarılmalıdır. Türk mutfağının atıksız, mevsimlik, yerel ve zeytinyağlı/sebze ağırlıklı (özellikle Ege ve Akdeniz mutfakları) yönleri modern bir beslenme anlayışıyla bağdaştırılarak tanıtılmalıdır.
7. “Tarladan Sofraya” hikâyeleri oluşturulmalı, coğrafi işaretli ürünlerin ve yerel üreticilerin önemini vurgulayan belgeseller ve içerikler hazırlanmalıdır.
8. Gastronomi turizmine ve kültürel deneyimlere ağırlık verilmeli, tematik gastronomi turları düzenlenmelidir. Başka bir deyişle farklı bölgelerin (Güneydoğu Anadolu, Karadeniz, Ege vb.) özgün mutfaklarını deneyimlemeye odaklanan yüksek kaliteli tur paketleri oluşturulmalıdır.
9. Türk mutfacı ile bu mutfacın ustaları, dünya çapındaki önemli gastronomi festivallerinde yüksek profilli etkinlikler ve tadımlar aracılığıyla temsil edilmelidir.
10. Dijital mutfak atölyeleri oluşturularak dünyanın farklı yerlerindeki insanlara çevrimiçi (online) olarak geleneksel Türk yemekleri yapımı öğretilmelidir.

Bu ve buna benzer yöntemler, bir yandan Türk mutfacının sadece kebab ve dönerden ibaret olmadığı gösterecek diğer yandan da kültürel derinliğini, sağlıklı yönlerini ve modern yaklaşımlarını da küresel çapta ilgi çekici bir şekilde sunmayı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Aldemir, Z. & Uçan Kayaalp, B. Z. (2024). “Gastronomi Dünyasında Yeni Bir Trend: Pop-Up Restoranlar”, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Sayı: 157. s. 132-144
- Atsuko, I. & Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete*. çev. Emrullah Ataseven, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Cömert, M. & Çavuş, O. (2016). “Moleküler Gastronomi Kavramı (The Concept of Molecular Gastronomy)”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Cilt: 4. Sayı: 4. s. 118-131.
- DeSoucey, M. (2010). “Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union”. *American Sociological Review*. Volume: 75. Issue: 3. pp. 432–455.
- Erdem, N. & Gökmen, S. (2022). “Sous Vide Teknolojisinin Genel Özellikleri ve Gıdalardaki Uygulamaları: Et Endüstrisi Örneği”. ed. U. Özkaya, *ICEANS 2022 1st International Conference on Engineering and Applied Natural Sciences May 10-13, 2022: Konya, Turkey Proceeding Book*. s. 779-787.
- Ferguson, P. P. (2010). “Culinary Nationalism”. *Gastronomica*. Volume: 10. Issue: 1. pp. 102-109.
- Fischler, C. (1988). “Food, Self and Identity”. *Social Science Information*. Volume: 27. Issue: 2. pp. 275-292.
- King, M. T. (2019). “Introduction: Culinary Nationalism in Asia”, ed. M. T. King, *Culinary Nationalism in Asia*, London, UK: Bloomsbury.

Mendel, Y. & Ranta, R. (2014). “Consuming Palestine: Palestine and Palestinians in Israeli Food Culture”. *Ethnicities*. Volume: 14. Issue: 3. pp. 412-435.

Özden, A. (2008). “Yoğurdun Tarihi”. *Güncel Gastroentoloji*. Cilt: 12, Sayı: 2. s. 128-133.

Swart, W. J. (2000). “You Are What You Eat: National Identity and the Politics of Food Production/Distribution”. Midwest Sociological Society yıllık toplantısında sunulmuştur, Chicago, Illinois.

Swart, W. J. (2002). “Economic and Cultural Tensions in European Gastro-Nationalist Movements.” Midwest Sociological Society yıllık toplantısında sunulmuştur, Milwaukee, Wisconsin.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Top, S. & Yarmacı, N. (2021). “Fine Dining Restoranlarda Türk Mutfağının Yeri: İstanbul Örneği (The Place of Turkish Cuisine in Fine Dining Restaurants: İstanbul Example)”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Cilt: 9. Sayı: 1. s. 314-340.

URL-1:<https://www.indyturk.com/node/355911/k%C3%BClt%C3%BCr/dizi-ve-filmlerin-sofra-etkisi-yap%C4%B1mlar-t%C3%BCrk-mutf%C4%9F%C4%B1na-ilgiyi-art%C4%B1rd%C4%B1-m%C4%B1-osmanl%C4%B1> (En Son Erişim: 19.10.2025).

URL-2: <https://www.yenisafak.com/hayat/turk-dizilerinde-turk-mutfagini-gormek-istiyoruz-4580268> (En Son Erişim: 19.10.2025)

URL-3: “UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri”<https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-Listeleri> (En Son Erişim: 19.10.2025)

Sömürgecilik Sonrası İngiliz Romanında Yemek, Kültür ve Kimlik

Mehmet Ali ÇELİKEL¹

Özet

Bu çalışma sömürgecilik sonrası Britanya edebiyatında yemek kültürünün bir kimlik ifadesi, kültürel melezlik ve direniş aracına nasıl dönüştüğünü incelemektedir. Timothy Mo, Hanif Kureishi ve Salman Rushdie eserlerinde mutfak alışkanlıklarının asimilasyon ve kültürel bellek arasındaki gerilimi ortaya çıkaran bir olguya dönüştüğü vurgulanmaktadır. Böylece, emperyalizm sonrası Britanya hayatına uyum sağlama sürecinde yemek gömenlerin kültürel kimliklerini koruma aracına dönüşmüştür.

Anahtar Sözcükler: *Sömürgecilik sonrası roman, yemek, kültür, kimlik*

Food, Culture and Identity in Postcolonial British Novel

Abstract

This article examines how postcolonial British fiction represents food as a site of identity negotiation, cultural hybridity, and resistance. Through readings of works by Timothy Mo, Hanif Kureishi, Salman Rushdie, and others, it argues that culinary practices reveal the tension between assimilation and cultural memory. Food thus becomes a metaphor for the migrant's struggle to preserve identity while adapting to the post-imperial British space.

Key Words: *Postcolonial novel, food, culture, identity*

GİRİŞ

Sömürge romanı, sömürgeci söylemin edebi bir uzantısı olarak, sömürge toplumlarının bireylerini genellikle egzotikleştirici, indirgemeci ve ötekileştirici bir bakış açısından temsil etmiştir. Bu temsillerde sömürgeleştirilmiş halklar; anlaşılmasa bir dil konuşan, tuhaf giysiler giyen ve alışılmadık yemekler yiyen figürler olarak betimlenmiş, dolayısıyla Batı medeniyetinin uygarlaştırıcı misyonunun nesneleri hâline getirilmişlerdir. Bu anlayış, Edward Said'in ifadesiyle, Doğu'nun Batı tarafından epistemolojik olarak inşa edildiği Oryantalist söylemin bir yansımasıdır. Sömürgeci edebiyat, Batı'nın kendi kimliğini uygarlık, ilerleme ve

¹ Prof. Dr., Marmara Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü, mehmet.celikel@marmara.edu.tr

rasyonalite kavramları etrafında kurarken, sömürgeleştirilen toplulukları bu kavramların karşıtı olarak tanımlamıştır.

İkinci Dünya Savaşı sonrasında bağımsızlıkların kazanılmasına kadar süregelen bu söylem, edebiyatta da güçlü bir şekilde hissedilmiştir. Rudyard Kipling'in *Kim* (1901) ve E. M. Forster'in *A Passage to India* (1924) romanları, bu tür ötekileştirici söylemin örnekleri arasında yer alır. Her iki romanda da İngiliz sömürge yönetimi ile yerli halk arasındaki ilişkiler, çoğunlukla İngiliz kültürünü içselleştirmiş, İngilizce konuşabilen, sömürgeciyle işbirliği içinde olan yerli figürler üzerinden temsil edilir. Bu karakterler, “medeniyet” ve “barbarlık” arasında bir köprü kuran, aynı zamanda sömürge düzeninin devamlılığını sağlayan sembolik figürlerdir. Buna karşın, geniş halk kesimleri bireyler olarak değil, homojen bir topluluk olarak, yani öznel deneyimlerden yoksun, kolektif bir “öteki” olarak betimlenmiştir. Bu durum, romanın anlatı merkezinde daima İngiliz öznenin bulunduğu, yerli karakterlerin ise yan ya da arka plan figürleri olarak konumlandırıldığı hiyerarşik bir temsil yapısı doğurmuştur.

İkinci Dünya Savaşı sonrasında başlayan sömürgecilik karşıtı hareketler ve birçok ülkenin bağımsızlığını kazanmasıyla birlikte, edebiyatta da sömürgecilik sonrası (postkolonyal) bir dönem başlamıştır. Bu dönemde sömürge edebiyatının tek yönlü söylemi kırılmış, temsil ilişkileri tersine çevrilmeye başlanmıştır. Artık “ötekileştirilmiş” kültürler, İngiliz kültürünü ve Batı'yı eleştirel bir nesne olarak görmeye, hatta kimi durumlarda onu ötekileştirmeye başlamıştır. Ancak bu dönüşüm, sömürgecilik sonrası romanlarda yeni bir sorunsalı da beraberinde getirmiştir: kültürel melezleşme (hybridity) ve kimlik parçalanması. Homi K. Bhabha'nın kavramsallaştırdığı bu melezlik olgusu ne tamamen yerli ne de tamamen Batılı bir öznenin ortaya çıkmasına, kimliğin sürekli bir arada kalma, müzakere ve yeniden inşa süreci içinde düşünülmesine yol açmıştır. Dolayısıyla, sömürgecilik sonrası roman yalnızca eski iktidar ilişkilerini tersine çevirmekle kalmamış, aynı zamanda kimliğin, kültürün ve aidiyetin sabitlenemez doğasını da görünür kılmıştır.

Sömürgecilik sonrası dönemde göçmenlerin İngiltere'ye akını, yalnızca bir demografik değişim değil, aynı zamanda kültürel bir yeniden yapılanma süreci olarak değerlendirilmelidir. Bu göçmenler, geldikleri coğrafyaların kültürel alışkanlıklarını ve kimliksel unsurlarını yeni toplumsal bağlamlara uyarlarken, kaçınılmaz biçimde bir melezleşme sürecinin parçası hâline gelmişlerdir. Homi K. Bhabha'nın tanımladığı anlamda bu melezlik, yalnızca iki kültürün karışımını değil, aynı zamanda bu kültürlerin sınırlarını yeniden müzakere eden bir “üçüncü mekân”ın (third space) oluşumunu ifade eder. Göçmenlerin İngiltere'ye yerleşmeleriyle birlikte

ortaya çıkan bu üçüncü mekân hem sömürge geçmişinin hem de modern İngiliz kimliğinin yeniden tanımlandığı bir kültürel temas alanı olmuştur.

Bu süreçte, yalnızca sömürge halkları değil, sömürgeci merkez olarak İngiltere de dönüşüme uğramıştır. Sömürgecilik süreci boyunca “ötekini tanımlayarak kendi kimliğini kuran İngiliz kültürü, sömürgecilik sonrası dönemde, bu “ötekinin maddi ve kültürel olarak kendi sınırları içine girmesiyle birlikte, kimliğini yeniden düşünmek zorunda kalmıştır. Catherine Hall’un da belirttiği üzere, imparatorluk tarihinin izleri İngiltere’nin gündelik yaşamının her alanında, “cadde isimlerinde, çaydaki şekerde, içilen kahve ve kakaoda, meyvelerde, mezarlıklardaki anıtlarda, park ve meydanlardaki abidelerde” çoktan yer etmişti (Hall, 2001: 66). Bu maddi kalıntılar, imparatorluğun görünmez bir hafızası olarak varlığını sürdürürken, sömürgecilik sonrası göçlerle birlikte bu hafıza, somut ve yaşayan bir kültürel çoğulluğa dönüşmüştür.

Artık imparatorluk, yalnızca anıtlarda temsil edilen geçmiş bir olgu değil, İngiltere’nin güncel toplumsal dokusuna işlemiş bir gerçeklik hâline gelmiştir. Göçmen toplulukların İngiltere’ye yerleşmeleri, sömürgecilik döneminde merkezin sahip olduğu kültürel saflık ve medeniyet anlatısını kırmış; Londra, Birmingham, Manchester gibi kentler çokkültürlü yaşamın ve kimliksel çeşitliliğin mekânları hâline gelmiştir. Bu bağlamda, imparatorluk artık merkezden çevreye doğru yayılan bir güç ilişkisi değil, çevreden merkeze taşınan bir kültürel geri dönüş (cultural feedback) süreci olarak işlemeye başlamıştır.

Sömürgecilik Sonrası Göç ve Kültür

Sömürgecilik sonrası göçmenlerin dili, mutfağı, dini inançları ve giyim tarzları yalnızca yabancı unsurlar olarak kalmamış; zamanla İngiliz gündelik yaşamının ayrılmaz parçalarına dönüşmüştür. “Curry”nin ulusal yemeklerden biri hâline gelmesi, Afro-Karayip müziğinin popüler kültüre yerleşmesi ya da Güney Asya kökenli İngiliz yazarların edebiyat sahnesinde belirginleşmesi bu dönüşümün göstergelerindendir. Bu durum, Paul Gilroy’un *The Black Atlantic*’te (1993) vurguladığı gibi, Atlantik dünyasının karşılıklı etkileşimlerle örülmüş çok katmanlı bir kültürel ağ olduğunu hatırlatır. Dolayısıyla, sömürgecilik sonrası İngiltere, artık tek bir kimliğin temsil ettiği homojen bir ulus olmaktan çıkmış; geçmişin sömürge ilişkilerinden beslenen, sürekli dönüşen ve çok sesli bir kültürel yapıya evrilmiştir.

Bu yoğun nüfus hareketliliğiyle birlikte İngiltere’nin toplumsal dokusu köklü bir dönüşüm sürecine girmiş, bu da kaçınılmaz olarak kimlik, aidiyet ve ulusal benlik algısının yeniden tanımlanmasına yol açmıştır. Sömürgecilik sonrası göçlerle birlikte İngiliz kimliği artık sabit,

homojen ve “beyaz” bir ulusal kimlik olarak korunamaz hâle gelmiştir. Catherine Hall’un belirttiği üzere:

İngiltere’nin artık bir sömürge imparatorluğu olmadığı ve sömürgecilik sonrası bir ulusa dönüştüğünün anlaşılmasından sonra, kültürel kimlikle ilgili sorular ulusal hayallerin önüne geçmiştir. Yüzyıllar boyunca, İngiltere’deki beyazlar, ırk olarak ötekileştirilmiş olanlara karşı uyguladıkları güçten kaynaklanan bir üstünlük duygusu yaşamaktaydılar. Bu gücün kaybı, İngiltere’nin dünyanın büyük sorunlarında artık küçük bir oyuncu olduğunun anlaşılması çok uzun süren zor bir sorundu. (Hall, 2001b: 67)

Bu tespit, İngiltere’nin imparatorluk sonrası dönemde yaşadığı kültürel ve psikolojik kırılmayı açıkça göstermektedir. Sömürge döneminde merkez olma konumuna alışmış bir ulus, artık eski gücünü ve bu gücün beslediği kültürel üstünlük söylemini sürdürmez hâle gelmiştir. Bu durum, ulusal kimliğin yalnızca dışsal bir aidiyet değil, aynı zamanda tarihsel olarak kurulmuş ve ideolojik olarak sürdürülmüş bir temsil biçimi olduğunu ortaya koyar. İmparatorluğun sona ermesiyle birlikte, beyaz İngiliz kimliğini tanımlayan sınırlar bulanıklaşmış, İngiltere çokkültürlü, çoketnikli bir toplumun gerçekliğiyle yüzleşmek zorunda kalmıştır. Stuart Hall’un ifadesiyle:

Kimlik düşünüldüğü kadar saydam ve sorunsuz değildir. Belki de kimliğin hâlihazırda başarıyla sonlandırılmış, yeni kültürel uygulamaların temsil ettiği bir gerçeklik olduğunu düşünmek yerine, kimliğin daima süreç içinde olan, daima temsil içinde yapılanan, asla tamamlanmamış bir ürün olduğunu düşünmeliyiz. (Hall, 222)

Hall’un bu görüşü, sömürgecilik sonrası kimliğin sabit bir özden ziyade, sürekli müzakere edilen, değişen ve temsil süreçleriyle yeniden kurulan bir yapı olduğunu vurgular. İngiltere’nin postkolonyal dönemdeki kimlik krizi, bu tamamlanmamışlık halinin toplumsal düzeydeki yansımasıdır. Göçmenlerin İngiltere’deki varlığı, ulusal kimliğin tekil bir anlatı olmaktan çıkıp, çoklu deneyimlerin, geçmişlerin ve kültürel seslerin iç içe geçtiği bir söyleme dönüşmesini sağlamıştır. Ancak bu dönüşüm aynı zamanda derin bir gerilim alanı da yaratmıştır: bir yandan kültürel melezleşme ve çeşitlilik kutlanırken, öte yandan ötekinin görünürlüğü, ulusal kimliğin kaybı korkusunu tetiklemiştir.

Bu bağlamda, yirminci yüzyılın sonlarına doğru küreselleşmenin hız kazanması, bu kültürel dönüşümü daha da karmaşık bir hâle getirmiştir. Göç, medya ve kültür endüstrilerinin etkisiyle kültürel sınırlar giderek geçirgenleşmiş, yerel kimlikler küresel imgelerle etkileşime girmiştir. Ancak bu etkileşim, çoğu zaman kültürel çeşitliliğin derinleşmesinden çok, yüzeysel bir homojenliğe yol açmıştır. Horkheimer ve Adorno *Aydınlanmanın Diyalektiği*’nde (1944)

“kültür endüstrisi”ni eleştirerek, “kültürün her şeyi aynılaştırdığı, filmlerin, radyoların, gazete ve dergilerin her şeyin birbirine benzediği, politik karşıtlıkların bile aynı ritimle ifade edildiği bir sistem” oluşturduğunu belirtmektedirler. (1944: 94).

Bu tespit, postkolonyal kimliklerin küresel kapitalizm altında maruz kaldığı asimile edici baskıyı anlamak açısından önemlidir. Kültür, bir yandan melezleşme ve çoğulculuğu mümkün kılarken, öte yandan piyasa dinamikleri aracılığıyla farkları törpüleyerek onları ticarileştirmekte ve tek bir küresel kültür söylemi altında eritmektedir. Böylece, postkolonyal öznenin kimliği hem yerel hem küresel güçler tarafından sürekli yeniden şekillendirilen bir alan hâline gelmiştir. Kimliğin parçalanması ve aynılaşmasını içeren bu ikili süreç, postkolonyal edebiyatın da temel temalarından birine, yani aidiyetin, kimliğin ve temsilin istikrarsız doğasına işaret eder.

Sömürgecilik sonrası göçlerle birlikte İngiltere’nin toplumsal hayatına yerleşen kültür, hem göçmen toplulukların kendi kültürel pratiklerinde hem de İngiliz toplumunun gündelik yaşamında derin dönüşümlere yol açmıştır. Bu süreç, yalnızca kültürel bir karşılaşma değil, aynı zamanda karşılıklı bir yeniden şekillenme, yani çift yönlü bir melezleşme sürecidir. Göçmenler, yeni toplumsal ortama uyum sağlamaya çalışırken, beraberlerinde getirdikleri yemek kültürü, giyim tarzı, müzik biçimleri ve dini ritüeller, İngiliz kamusal alanında görünür hâle gelmiş, zamanla da bu alanın ayrılmaz bir parçasına dönüşmüştür. Bu durum, artık kültürel merkez ile çevre arasındaki sınırların sabitliğini yitirdiğini, imparatorluğun eski hiyerarşik yapısının kültürel alanda da çözülmeye başladığını göstermektedir.

Postkolonyal göçmenlerin kültürel etkisi, yalnızca gündelik yaşama değil, aynı zamanda sanata, müziğe ve özellikle edebiyata da yansımıştır. Göçmen toplulukların kendi deneyimlerinden beslenen yeni bir sanat biçimi doğmuş; reggae, bhangra, calypso ve hip-hop gibi türler İngiliz müziğinin yerleşik kalıplarını dönüştürmüştür. Aynı şekilde sinema ve görsel sanatlarda da postkolonyal temalar, çokkültürlülük ve kimlik arayışı öne çıkmaya başlamıştır. Bu gelişmeler, İngiltere’nin kültürel merkezinde artık yalnızca beyaz İngiliz kimliğinin değil, farklı kökenlerden gelen çoklu kimliklerin de söz sahibi olduğu bir alanın oluştuğunu göstermektedir.

Edebiyat ise bu dönüşümün en görünür ve en eleştirel biçimlerinden birini sunmuştur. Sömürgecilik sonrası göçü ve onun kültürel sonuçlarını konu edinen edebiyat, göçmen deneyimini anlatıya dönüştürerek hem kimlik hem de aidiyet meselesini tartışmaya açmıştır. Bu edebiyatın yazarları arasında, kendileri doğrudan göçmen olanlar kadar, Hanif Kureishi gibi göçmen ailelerin ikinci kuşak temsilcileri de yer almaktadır. Bu yazarlar, İngilizceyi yalnızca

bir iletişim aracı olarak değil, aynı zamanda sömürgeci geçmişle hesaplaşmanın, kültürel kimliği yeniden kurmanın ve “merkeze” kendi seslerini duyurmanın bir aracı olarak kullanmışlardır. İngilizcenin, sömürgecilik döneminde bir tahakküm dili iken, postkolonyal yazarların elinde direnişin ve özneleşmenin dili hâline gelmesi, bu edebiyatın en belirgin özelliklerinden biridir.

Sömürgecilik sonrası edebiyatın ortaya çıkışı, İngiliz romanında hem biçimsel hem de tematik düzeyde yeniliklere yol açmıştır. Bu romanlarda kimlik artık sabit bir aidiyet değil, göç, sürgün, melezlik ve kültürel geçişlerle şekillenen dinamik bir süreç olarak ele alınır. Coğrafi ve kültürel sınırların aşılmasıyla birlikte, romanın mekânı da değişmiş; Londra gibi şehirler, bir “küresel metropol” olarak çoklu aidiyetlerin, kesişen kimliklerin ve kültürel çatışmaların sahnesine dönüşmüştür.

Bu dönemde Salman Rushdie, Zadie Smith, Monica Ali ve Hanif Kureishi gibi yazarların eserleri, postkolonyal göçmen deneyimini farklı yönleriyle temsil etmiş; dilin, belleğin ve kültürel kimliğin kırılganlığını görünür kılmıştır. Rushdie’nin *Midnight’s Children* ve *The Satanic Verses* romanları, ulusal kimliğin tarihsel bir inşa olduğunu, dilin ise kimliğin hem taşıyıcısı hem de sorgulayıcısı olabileceğini gösterir. Hanif Kureishi’nin *The Buddha of Suburbia* (1990) adlı romanı ise, ikinci kuşak göçmenlerin İngiltere’de yaşadığı kültürel ikilikleri, cinsellik, sınıf ve ırk bağlamında ele alarak postkolonyal kimliğin karmaşık doğasını irdeleyen önemli bir örnektir.

Dolayısıyla, sömürgecilik sonrası göç edebiyatı, İngiliz romanının yalnızca tematik yelpazesini değil, anlatı yapısını ve estetik anlayışını da dönüştürmüştür. Bu dönüşüm, İngiliz edebiyatının artık tek bir ulusal kimliğin sesi olmaktan çıkıp, farklı tarihsel ve kültürel hafızaların bir aradalığını temsil eden çokkatmanlı bir anlatı alanına evrilmesini sağlamıştır.

Sömürgecilik Sonrası Roman ve Kültürel Kimlik

Bu tarihsel süreçte, sömürgecilik sonrası dönemde yazılan roman, yalnızca biçimsel bir yenilenmeye değil, aynı zamanda epistemolojik bir dönüşüme de sahne olmuştur. Sömürge edebiyatının tek yönlü temsil biçimlerini tersine çeviren postkolonyal roman, artık sömürge halklarının kendi kültürel özelliklerini, gündelik alışkanlıklarını, değer yargılarını ve dünyayı algılama biçimlerini, sömürgecinin dili olan İngilizce aracılığıyla ifade etmeye başlamıştır. Bu durum hem dilsel hem de kültürel düzeyde bir gerilimi beraberinde getirmiştir: çünkü İngilizce, bir yandan sömürge geçmişinin taşıyıcısı olan bir tahakküm diliyken, öte yandan postkolonyal öznenin görünürlük kazandığı, kimliğini yeniden kurduğu bir ifade aracına dönüşmüştür. Bu

çelişkili durum, Ngũgĩ wa Thiong'o'nun dilin sömürgeleştirilmesi ve dil aracılığıyla direniş tartışmalarında işaret ettiği gibi, postkolonyal edebiyatın merkezinde yer alan bir ikilemdir.

Artık romanların karakterleri, on dokuzuncu yüzyıl İngiliz romanında olduğu gibi, imparatorluğun merkezinde yaşayan ve sömürge halklarına dışarıdan bakan İngiliz özne değildir. Aksine, sömürgecilik sonrası dönemde kaleme alınan romanların öznesi, doğrudan sömürge kökenli ya da sömürgeci geçmişin etkilerini taşıyan göçmen karakterlerdir. Bu karakterler, İngiltere'nin toplumsal dokusuna dahil olmuş, ama aynı zamanda o dokuya dışarıdan bakan melez öznelerdir. Dolayısıyla, Jane Austen'ın *Mansfield Park*'ında veya Charlotte Brontë'nin *Jane Eyre*'inde olduğu gibi, imparatorluğun sessiz fonunda yer alan sömürge halkları artık anlatının merkezine taşınmıştır. Rudyard Kipling'in *Kim*'inde veya E. M. Forster'ın *A Passage to India*'sında olduğu gibi, yerli karakterlerin yalnızca anlatıyı tamamlayan yan figürler olarak kurgulandığı bir edebiyat geleneği, postkolonyal yazarlar tarafından tersyüz edilmiştir.

Bu yeni romanlarda, sömürge halklarını temsil eden karakterler yalnızca İngiliz toplumunun ötekileri olarak değil, anlatının öznesi, kültürel deneyimin merkezî figürleri olarak konumlandırılmıştır. Böylece, sömürgecilik sonrası roman, temsiliyet düzleminde köklü bir değişim yaratmıştır: artık İngiliz romanı, tekil bir kültürün değerlerini ve dünyayı algılama biçimlerini değil, çoklu kimliklerin, melez seslerin ve kültürel geçişlerin oluşturduğu çoğul bir evreni yansıtmaktadır.

Dahası, bu romanlar yalnızca karakter düzeyinde değil, dilsel düzeyde de bu kültürel çoğulluğu yansıtır. Postkolonyal yazarlar, İngilizce anlatı yapısına kendi ana dillerinden sözcükler, deyimler, yemek adları, inanç ifadeleri ve kültürel göndermeler dâhil ederek İngilizcenin tekdilli doğasını bozmuş, dilin içine yeni anlam katmanları yerleştirmişlerdir. Bu strateji, Bill Ashcroft, Gareth Griffiths ve Helen Tiffin'in *The Empire Writes Back*'te (1989) belirttiği gibi, sömürgecinin dilini yeniden yazarak merkezin dilini dönüştürme ve ona karşı direnme biçimi olarak okunabilir. Böylelikle İngilizce, artık yalnızca bir egemenlik aracı değil, farklı kültürlerin seslerinin, imgelerinin ve deneyimlerinin buluştuğu bir çoğulluk alanına dönüşmüştür.

Bu edebi dönüşüm, aynı zamanda İngiliz romanının biçimsel yapısına da etki etmiştir. Postkolonyal roman, anlatı yapısında çoklu zaman çizgileri, parçalı bellek anlatıları, yer değiştiren anlatıcı sesleri ve kültürler arası geçişleri içeren melez bir estetik anlayışı benimsemiştir. Bu biçimsel çeşitlilik, yalnızca göçmen öznenin dağılmış kimliğini yansıtmakla kalmaz; aynı zamanda modernitenin tekil anlatılarına meydan okuyan çoğulcu bir dünya

görüşünün ifadesidir. Sömürgecilik sonrası dönemde İngilizce olarak yazılan roman, yalnızca içerdiği temalarla değil, kullandığı dil, biçim ve temsil stratejileriyle de İngiliz edebiyatının sınırlarını genişletmiştir. Artık İngiliz romanı, tek bir ulusal kimliğin değil, sömürgecilik sonrası dünyanın kültürel çoğulluğunun, karşılaşmalarının ve gerilimlerinin anlatı alanına dönüşmüştür.

Homi K. Bhabha, sömürgecilik sonrası öznenin kimlik inşasını, gündelik hayatın sıradan görünen ama ideolojik olarak son derece yoğun sahneleri üzerinden okur. Ona göre “gündelik sömürge manzaralarının altında yatan dramı görmenin hiç de zor olmadığını” belirtmek, sömürgecilik sonrası öznenin hem görünürlük hem de temsil düzeyinde nasıl bir çelişki içinde konumlandığını ifşa etmektir (Bhabha, 2005: 109). Bhabha’ya göre göçmenin ya da sömürgecilik sonrası öznenin kimlik kazanması, paradoksal biçimde, ancak sömürgeci söylemin dayattığı stereotipler aracılığıyla mümkün hâle gelir. Başka bir deyişle, göçmen özne, kimliğini tanımlarken bu stereotiplerin alanında hareket eder; onları bütünüyle reddedemez, fakat aynı zamanda onlara bütünüyle teslim de olmaz.

Bu durum, postkolonyal öznenin kimliğinin ikili olarak kodlanmış bir yapıya sahip olduğunu gösterir. Sömürgecilik döneminde inşa edilen ırksal, kültürel ve dilsel kalıplar, sömürgecilik sonrası dönemde de göçmen öznenin temsil biçimlerini belirlemeye devam eder. Ancak Bhabha, bu kalıpların yalnızca tahakküm araçları değil, aynı zamanda altüst edilme potansiyeli taşıyan metinler olduğunu da vurgular. Çünkü stereotip, her ne kadar ötekiyi sabitlemeye çalışan bir söylem biçimi olsa da kendi içinde çatlaklar, tutarsızlıklar ve anlam kaymaları barındırır. Göçmen özne, tam da bu çatlaklarda, yani temsilin kararsız alanlarında, kendi özneselliğini kurma imkânı bulur.

Bhabha’nın bu yaklaşımı, onun taklit (mimicry) ve ikilem (ambivalence) kavramlarıyla da doğrudan ilişkilidir. Göçmen özne, sömürgeci kültürü taklit ederken aynı zamanda onu bozar; “neredeyse aynı ama tam olarak değil” (“almost the same, but not quite”) formülünde ifadesini bulan bu durum, sömürgecinin iktidarını zayıflatır. Taklit, hem benzetmek hem de farkı korumak arasındaki o ikircikli alanda işler; böylece sömürgeci söylemin sabit kimlik kategorilerini istikrarsızlaştırır. Bu bağlamda stereotip, yalnızca baskının değil, aynı zamanda direnişin de zemini hâline gelir.

Göçmen karakterlerin edebiyattaki temsili de bu kuramsal çerçeveye örtüşür. Hanif Kureishi’nin *The Buddha of Suburbia* (1990) ya da Zadie Smith’in *White Teeth* (2000) gibi romanlarında göçmen özne, tam da bu ikircikli konumda yer alır: bir yandan İngiliz toplumuna entegre olmaya çalışırken, diğer yandan o toplumun gözüyle sürekli stereotipleştirilir. Bu

karakterlerin kimliği ne bütünüyle İngiliz ne de bütünüyle göçmen olmayı başarır; aksine, iki kültür arasında salınan bir “ara mekânda” (in-between space) sürekli yeniden kurulur.

Dolayısıyla Bhabha’nın işaret ettiği bu durum, postkolonyal kimliğin temel özelliğini tanımlar: kimlik, sabit bir öz ya da köken değil, temsiller arasındaki müzakere alanıdır. Göçmen özne, stereotipin sabitleyici gücünü tersine çevirerek, temsilin sınırlarında yeni anlamlar üretir. Bu anlamda postkolonyal roman, yalnızca göçmen deneyimini anlatmakla kalmaz; aynı zamanda kimliğin, kültürün ve aidiyetin ne ölçüde temsil edilebilir olduğuna dair kuramsal bir sorgulamayı da beraberinde getirir.

Melezleşmenin yanı sıra, kültürel çatışmalara yol açan diğer etmenlerin başında ikilem gelmektedir. Bhabha’nın belirttiği gibi, sömürgeciliğin varlığı “daima ikilem” içermektedir (2005: 153). Bu ikilem, yalnızca sömürgeci ile sömürülen arasındaki karşıtlıktan değil, aynı zamanda her iki tarafın kimliksel, kültürel ve epistemolojik düzeyde birbirine karışmasından kaynaklanır. Sömürgecilik sonrası birey, tam da bu karşıtlıkların ortasında, kendi özgün duruşu ile sömürgecinin gözündeki farklılığı arasında bölünmüş bir varlıktır. Bhabha’nın ifadesiyle, bu bölünmüşlük, öznenin hem “kendine ait” olmasını hem de daima “ötekinin bakışına maruz” kalmasını beraberinde getirir. Böylece sömürgecilik sonrası özne, ne bütünüyle kendi kültürel kimliğine geri dönebilir, ne de bütünüyle sömürgecinin kültürüne ait olabilir; kimliği, iki kültür arasında askıda, daima müzakere hâlinde bir konumda şekillenir.

Bu ikili yapı, sömürgecilik sonrası bireyin deneyimini derinden belirler. Göçmen özne, ait olduğu kültürün normlarını ve değerlerini sürdürmeye çalışırken, aynı zamanda içinde yaşadığı yeni kültürel ortamın beklentilerine de yanıt vermek zorundadır. Bu durum hem içsel hem de toplumsal düzeyde bir yabancılaşma yaratır. Özne, kendi kültürel köklerinden kopmamak için direnç gösterirken, yeni toplumun gözünde “farklı” ve “öteki” olarak konumlandırılır. Bu nedenle Bhabha’nın vurguladığı ikilem, yalnızca bir psikolojik bölünme değil, aynı zamanda ideolojik bir gerilim alanıdır; kimliğin sürekliliğini tehdit eden, ama aynı zamanda onu yeniden üretme potansiyeli taşıyan bir aralıktır.

Bu bağlamda, postkolonyal kimlik, durağan bir aidiyet biçimi olmaktan çok, sürekli dönüşüm hâlinde bir varoluşu temsil eder. Özellikle göçmen edebiyatında bu ikilemin izleri açıkça görülür. Hanif Kureishi’nin *The Buddha of Suburbia* romanında, Karim karakteri, İngiliz kültürüne ait olma arzusu ile kendi Güney Asyalı kimliğini koruma çabası arasında gidip gelir. Bu gidip gelmeler, yalnızca bireysel bir kimlik bunalımı değil, aynı zamanda postkolonyal öznenin yaşadığı temsil krizinin bir yansımasıdır. Benzer biçimde, Zadie Smith’in *White Teeth* adlı romanında da ikinci kuşak göçmen karakterler, ebeveynlerinin kültürel geçmişi ile çağdaş

İngiltere'nin asimilasyon baskısı arasında sıkışır. Bu karakterlerin varoluşu, tam da Bhabha'nın bahsettiği o "ikircikli mekân"da gerçekleşir; burada kimlik, sürekli olarak hem yeniden kurulur hem de yeniden parçalanır.

Dolayısıyla, sömürgecilik sonrası dönemin belirgin özelliği, kimliğin artık tek bir merkeze, kökene ya da ulusal aidiyete indirgenememesidir. Bhabha'nın "ikilem" kavramı, bu çoğul ve geçişken kimlik biçimlerinin teorik temelini oluşturur. İkilem, baskı ve direnişin, benzerlik ve farkın, asimilasyon ve ayrışmanın aynı anda var olduğu bir alana işaret eder. Bu nedenle postkolonyal özne, bu iki uç arasında salınarak, kendi kimliğini "saf" bir biçimde değil, karşıtlıkların üretken gerilimi içinde tanımlar.

Timothy Mo'nun *Sour Sweet* romanı, sömürgecilik sonrası dönemde göçmen deneyimini, gündelik yaşamın sıradan ayrıntıları üzerinden görünür kılar. Aynı zamanda kültürel kimliğin dönüşümünü de derinlemesine sorgulamaktadır. Bir yandan göçmenlerin ekonomik, toplumsal ve dilsel düzeyde yaşadıkları zorlukların altını çizerek; diğer yandan Chen ailesinin yeni bir toplumsal düzene uyum sağlama, kimliklerini koruma ve hayatta kalma mücadelesi içinde geçirdikleri dönüşümü merkezine alır. Romanın anlatı yapısı, bir yandan göçmenlerin İngiliz toplumuna eklemlenme çabalarının sancılarını, diğer yandan bu çabaların yarattığı kimlik bölünmelerini ironik bir biçimde açığa çıkarır. Mo, Chen ailesinin toplumdan yalıtılmış biçimde sürdürdükleri yaşamda İngiliz kültürel değerlerini nasıl reddettiklerini, ancak bu reddedişin onları giderek o değerlere daha fazla yaklaştırdığını göstererek, kültürel asimilasyonun kaçınılmaz paradoksuna işaret eder.

Chen, Hong Kong'ta evlendiği eşi Lily ve çocuklarının bakımına yardım etmek üzere gelen kız kardeşi Mui ile birlikte yaşamaktadır. Mui, İngiliz kültürüne direnmekte, evin sınırları içinde kalmayı bir tür kültürel korunma biçimi olarak benimsemektedir. Onun için dış dünya, kimliğin erozyona uğradığı, "öteki"nin dünyasıdır. Buna karşın, Lily ise, ekonomik özgürlük ve toplumsal statü kazanma arzusuyla hareket eder; tüketim kültürünün sunduğu imkânlarla erişmeyi, Batılı yaşam biçimine yaklaşmayı bir ilerleme göstergesi olarak görür. Lily'nin içsel çatışması, yalnızca bireysel bir arzunun değil, aynı zamanda sömürgecilik sonrası öznenin kültürel melezlik içinde yaşadığı kimlik mücadelesinin de göstergesidir. Romanın bir bölümünde, Lily'nin kocasıyla yaptığı konuşmada bu arzular açıkça dile getirilir:

"Kim daha iyi iş yapıyor kocacığım, Çinliler mi yoksa Hintliler mi?" Çabalarını nereye koyacağından emin değildi ama para kazanacak bir yer olduğunu biliyordu: Man Kee'nin eğitimi için, bir araba için, daha büyük, belki de renkli bir televizyon için. (7)

Bu kısa alıntı, Lily'nin zihnindeki kültürel dönüşümün göstergesidir. Televizyon, araba ve eğitim gibi unsurlar, kapitalist modernitenin ve küresel tüketim kültürünün simgesel araçları olarak işlev görür. Lily, ekonomik başarıyı kültürel aidiyetin önüne koyarak, “İngilizler gibi yaşama” arzusunu içselleştirir. Böylelikle *Sour Sweet*, sömürgecilik sonrası bireyin hem ekonomik özgürlük hem de kültürel kabul arayışını, ama aynı zamanda bu arayışın beraberinde getirdiği yabancılaşmayı görünür kılar.

Romanın ilerleyen bölümlerinde, Chen ailesi bu arzular doğrultusunda bir yemek büfesi açar. Ancak burada da asimilasyonun ironisi bir kez daha karşımıza çıkar: İngiliz müşterilerin damak zevkine hitap edebilmek için hazırlanan yemekler, artık Hong Kong mutfağının otantik lezzetlerinden uzaklaşmıştır. Mo, bu dönüşümü, kültürel kimliğin ticarileşmesi ve tüketim kültürü içinde yeniden üretilmesi bağlamında ele alır. Büfenin menüsünde yer alan yemekler, göçmenlerin kimliklerini koruma çabasıyla İngiliz toplumuna uyum sağlama zorunluluğu arasındaki gerilimin simgesel bir yansımasıdır.

Bu anlamda *Sour Sweet*, yalnızca göçmen bir ailenin hikâyesi değil, aynı zamanda sömürgecilik sonrası öznenin “üçüncü bir kimlik alanında” ne tam anlamıyla kendi kültürüne ne de bütünüyle İngiliz kültürüne ait olduğu bir mekânda var olma mücadelesinin romanıdır. Lily'nin İngiliz yaşam biçimine yönelme arzusu ile Mui'nin içine kapanık direnişi arasındaki karşıtlık, Bhabha'nın “ikilem” ve “melezlik” kavramlarını somut bir bağlama taşır. Mo, bu karşıtlıklar üzerinden, kimliğin sabit bir öz değil, sürekli yeniden tanımlanan bir süreç olduğunu ortaya koyar.

Dolayısıyla, Lily ve Chen kültürlerini ve kimliklerini korumaya çalışırken, farkında olmadan ev sahibi kültürle girdikleri çatışmanın da içinde yer almaktadırlar. Bu çatışma, açık bir karşıtlıktan çok, gündelik yaşamın küçük ama anlam yüklü ayrıntıları üzerinden görünür olur. Chen, kültürel kimliklerinin erozyona uğradığını, ancak eşinin yaptığı yemeklerin artık ona “fazla” ve “fazla sıcak” geldiğini fark ettiğinde anlar. Bu fark ediş, yalnızca damak tadındaki bir değişimi değil, aynı zamanda kimliğin dönüşümünü, kültürel belleğin yavaş yavaş silinişini de temsil eder. Bir restoranda çalışmasına karşın, eşi Lily her gece onun için akşam yemeği hazırlamaktadır, çünkü bu ritüelin kültürel sürekliliği temsil ettiğine inanmaktadır. Lily için yemek, yalnızca bir beslenme biçimi değil, kimliğin taşındığı, korunduğu ve nesiller arası aktarıldığı bir kültürel göstergedir. Oysa Chen'in “ağız tadı” artık İngiliz müşterilerin beğenisine göre hazırlanmış yemeklere alışmıştır; dolayısıyla damakta hissedilen bu farklılık, kimlikteki melezleşmenin bedensel bir yansıması hâline gelir.

Romanın bu sahnesi, kültürel direnişin en gündelik, en sıradan mekânında – mutfakta – yaşandığını gösterir. Lily’nin yemekleri, kimlikel bir hafızayı canlı tutma çabasıdır. Ancak Chen’in bu yemekleri giderek yabancı bulması, sömürgecilik sonrası göçün yarattığı ikili aidiyet hissinin, yani “artık tamamen orada olamama” ve “buraya da tam olarak ait olamama” hâlinin göstergesidir. Sömürgecilik sonrası göç, bu anlamda, kimliğin korunmasından çok, onun yoğunlaşması ve yeniden şekillenmesi işlevini görür. Ho’nun belirttiği gibi, “sömürgecilik sonrası göç, kimliği yitirmekten ziyade, onu yoğunlaştırma ve yeniden üretme sürecine dönüştürür” (Ho 4). Chen’in damak tadında yaşanan değişim, bu yeniden üretimin paradoksal doğasını, yani melez kimliğin hem kayıp hem de yeniden doğuş alanı olduğunu açığa çıkarır:

Lily Chen, gece 1.15’te eve döndüğünde yemesi için kocasına “akşam” yemeği hazırlıyordu. Oysa bu hiç gerekli değildi çünkü Chen, saat 11.45 gibi alışılmamış geç bir saatte, patronunun en iyi personel yemeği olduğunu iddia ettiği yemeğin tadını çıkarıyordu (2).

Bu sahne, yalnızca kültürel ayrışmayı değil, aynı zamanda kimliklerin iç içe geçme biçimini de gözler önüne serer. Lily’nin yemeği, geçmişin bir simgesidir; Chen’in yediği restoran yemeği ise şimdiki zamana ait bir asimilasyon göstergesidir. Bu iki eylemin çakışması, Bhabha’nın tanımladığı “üçüncü alan”ın (third space) edebi bir karşılığı olarak okunabilir. Bhabha’ya göre üçüncü alan, “kültürlerin karşılaşmasından doğan, sabit kimliklerin çözülüp yeniden biçimlendiği bir müzakere mekânıdır” (1994: 37). Chen ailesi, tam da bu üçüncü alanda hem geçmişlerine hem de bulundukları topluma aynı anda ait olma çabasıdadır.

Bu üçüncü alan ne tamamen direnişin ne de tamamen teslimiyetin alanıdır; daha çok, kültürel anlamların yeniden üretildiği bir geçiş bölgesidir. *Sour Sweet* bu bağlamda, sömürgecilik sonrası kimliğin mutfakta, sofrada, damakta ve gündelik ritüellerde nasıl yeniden inşa edildiğini gösterir. Lily’nin direnişi ve Chen’in farkında olmadan yaşadığı dönüşüm, melez kimliğin kaçınılmaz doğasını görünür kılar. Böylece Mo’nun romanı, Bhabha’nın kuramsal olarak dile getirdiği “üçüncü alan” kavramını somutlaştırarak, kültürel melezliğin yalnızca teorik bir soyutlama değil, gündelik yaşamın içinde yaşanan bir deneyim olduğunu kanıtlar.

Kureishi’nin *The Black Album* romanında, Pakistanlı bir göçmen ailenin çocuğu olarak Londra’da bir kolejde eğitim görmeye başlayan Shahid’in hikâyesi, sömürgecilik sonrası öznenin imparatorluk merkezinde yaşadığı kimlik arayışını gözler önüne serer. Shahid, Londra’ya ilk geldiğinde kentin çokkültürlü yapısından büyülenir; farklı dillerin, renklerin ve kokuların iç içe geçtiği bu şehir, onun gözünde bir özgürlük ve fırsat alanı olarak görünür.

Ancak kısa sürede bu renkli görüntünün ardında, derin bir toplumsal çelişkinin, ekonomik eşitsizliklerin ve kültürel dışlanmanın bulunduğunu fark eder. Shahid'in bu fark edişi, onun hem mekânsal hem de kimliksel düzeyde yaşadığı bir “aydınlanma anı”dır. Londra'nın sokaklarını gezerken hissettiği heyecan, yerini hayal kırıklığına ve yabancılaşmaya bırakır:

... kapılardan dışarıya sızan Hint, Çin, İtalyan ve Yunan yemeklerinin kokusu Shahid'i mutlu ediyordu, heyecan ve beklentiler içinde bavullarını yüklenmiş olarak önlerinden ilk geçtiğinde olduğu gibi. Ne var ki, lokantaların arasında, pek çok dükkân kapanmış ve pencerelerine tahtalar çakılmış; ya da ucuzlukçu veya hayır kurumu dükkânlarına dönüşmüştü. Shahid, ev sahibi o kapalı dükkânların zenginlikten değil iflastan kapandığını söyleyene kadar Londralıların zengin olduğunu düşünüyordu. (3-4)

Bu sahne, sömürgecilik sonrası bireyin merkezle karşılaşmasındaki yanılsamayı temsil eder. Londra, sömürge döneminde “medeniyetin merkezi” olarak tahayyül edilen bir mekândır; ancak sömürgecilik sonrası dönemde bu merkez, artık ekonomik ve kültürel kırılmaların, eşitsizliklerin ve kimlik çatışmalarının mekânı hâline gelmiştir. Shahid'in bakışında, Londra bir yandan çokkültürlülüğün vitrini, diğer yandan postkolonyal bir krizin aynasıdır. Kureishi'nin anlatısı, bu çelişkiyi görünür kılarak, Bhabha'nın “üçüncü alan” kavramını yeniden düşünmeye olanak tanır: kültürlerin bir araya geldiği bu alan, artık üretken bir melezlikten çok, rekabetin, tahakkümün ve dışlanmanın alanına dönüşmüştür.

Kureishi'nin sömürgecilik sonrası bireyleri, artık Hindistan'da ya da Pakistan'da değil, imparatorluğun kalbinde, yani Londra'dadırlar. Bu durum, sömürgecilik sonrası kimlik tartışmasını tersine çevirir: “öteki” artık merkeze taşınmıştır ve kimlik mücadelesi, merkezin içinde yaşanır. Yazar, göç ettiği ülkeye kendi yerel kültürünü taşıyan bu bireyleri, bir yandan direnen, diğer yandan ise asimilasyonun ve tüketim kültürünün etkisiyle otantikliklerinden uzaklaşan figürler olarak betimler. Kureishi'nin anlatısında göçmen karakterler, kendi kültürel kökenleriyle bağlarını korumaya çalışırken, aynı zamanda İngiliz toplumunun kültürel cazibesine ve modern yaşamın sunduğu özgürlük vaatlerine de kapılırlar. Bu ikili durum, postkolonyal öznenin sürekli bir kimlik müzakeresi içinde var olmasına yol açar.

The Buddha of Suburbia'da bu müzakerenin en somut biçimde gözlemlendiği karakter Haroon'dur. İngiltere'de bir devlet dairesinde memur olarak çalışan, Pakistan kökenli bir göçmen olan Haroon, gündelik yaşamın sıradan bir anında bile melez kimliğini taşır. İşten evine dönerken Hint usulü geleneksel *chapati* ekmeğine sarılı kebab getirmesi hem kültürel belleğin

bir devamı hem de modern kent yaşamı içinde sürdürülmeye çalışılan bir direniş biçimidir: “... annemin eline akşam yemeğini tutuşturdu: paketi yağdan parçalanmaya başlamış bir paket kebab ve chapati.” (Kureishi, 1990: 3)

Bu küçük ayrıntı, sömürgecilik sonrası öznenin kimliğini gündelik nesneler ve ritüeller üzerinden koruma çabasını sembolize eder. Chapati, burada yalnızca bir yiyecek değil, aynı zamanda kültürel sürekliliğin, geçmişle kurulan bağın ve “ev” duygusunun bir temsilidir. Ancak aynı zamanda, İngiltere’nin kent yaşamı içinde taşınan, paketlenmiş, yağlı bir “yabancı nesne” olarak da melezleşmiştir. Bu durum, postkolonyal göçmenin kimliğinin hem maddi hem de simgesel düzeyde nasıl dönüştüğünü açıklar.

Kureishi, bu tür ayrıntılarla, sömürgecilik sonrası göçmen kimliğinin merkezde yaşadığı parçalanmayı görünür kılar. Onun karakterleri, ne tam anlamıyla İngiliz toplumuna entegre olabilirler, ne de ait oldukları kültürel kökenleri bütünüyle yeniden inşa edebilirler. *The Black Album*’de Shahid’in, *The Buddha of Suburbia*’da Haroon’un deneyimleri, bu ikili durumun edebi bir yansımasıdır. Her iki karakter de kimliklerinin müzakere edildiği, “saf olmayan” bir üçüncü alanda var olurlar. Bu alan hem kaybın hem de yeniden doğuşun mekânıdır; kimliğin kırılğanlığını, ama aynı zamanda direniş potansiyelini de içinde barındırır.

Eğitilmiş bir göçmen olmasına karşın, geleneksel yemek alışkanlıklarını sürdüren Haroon için, iş dönüşü alabildiği kebab, kendisi gibi sömürgecilik sonrası girişimci göçmenlerin sunduğu olanaklardan biridir. Haroon, sömürgecilik sonrası göçün bir sonucu olarak, romanın her bölümünde kültürel çeşitliliğin merkezi olarak betimlenen Londra’da yaşamasına karşın, yerel yemeğini yiyebilmekte ve kendi kültürüne özgü tüketim alışkanlıklarını hâlâ sürdürebilmektedir. Ancak burada önemli bir ikilem ortaya çıkar: Kebab ve *chapati*’yi Haroon’un tüketimine sunan üretici, bunları Haroon’un kültürel kimliğini sürdürmesi için değil, kendi hayatta kalabilmesi için üretmektedir. Bu durum, yemek ve kültürel tüketim ritüellerinin, postkolonyal göç bağlamında bireysel kimlik ile ekonomik zorunluluk arasındaki çelişkili ilişkiyi yansıttığını gösterir. Dolayısıyla, Haroon’un kültürel tüketim alışkanlıklarını sürdürmesini sağlayan bu yiyecekler hem kendisi hem de üreticisi için bir hayatta kalma aracına dönüşmüş, kültürel anlamlarından uzaklaşmıştır. Anthony Ilona’nın vurguladığı gibi, “göçmenin varoluşsal koşulları, sabit ve değişmez bir kimlik yerine, yeni çevresiyle etkileşime girebilen ve değişebilen bir kimlik arayışının sonucudur” (Ilona, 98). Bu bağlamda, hayatta kalma mücadelesi, göçmenin kendi vatanındaki kimliğini olduğu gibi sürdürmesini imkânsız kılar.

Kureishi'nin romanında, Haroon ve arkadaşı Anwar, İngiltere'ye göç etmeden önce hayal ettikleri Britanya ile karşılaştıkları gerçek arasında derin bir uyumsuzluk yaşarlar. Kendi aristokratik ve entelektüel kökenlerini geride bırakarak geldikleri İngiltere'de, suyu akmayan, bakımsız bir daireyi paylaşmak zorunda kalırlar. Bu deneyim, sömürgecilik sonrası göçmenlerin imparatorluk merkezindeki düş kırıklığını ve kültürel çatışmalarını somutlaştırır:

Babam İngiltere'deki İngilizleri görünce hem şaşkına uğramış hem de içi acımıştı. Daha önce hiç yolları süpüren, temizlik yapan, dükkanlarda çalışan, barmenlik yapan, fakirlik çeken İngiliz görmemişti. Hiç ekmeği elleriyle ağzına tıktırarak yemek yiyen bir İngiliz ile karşılaşmamış, kimse ona su soğuk olduğu için İngilizlerin düzenli banyo yapmadıklarını söylememişti, su bulabilirlerse o da. Ve babam mahalle barlarında İngilizlerle Lord Byron hakkında sohbet etmek istediğinde, kimse onu her İngilizin okuma yazma bilmediği ve sapık ve deli bir şair hakkında bir Hintliden nutuk dinlemek istemeyecekleri konusunda uyarmamıştı. (24–25)

Bu pasaj, yalnızca ekonomik ve sosyal uyum sorunlarını değil, aynı zamanda kültürel temsilde yaşanan hayal kırıklığını da açığa çıkarır. Göçmenlerin Londra'da karşılaştığı bu tür sürprizler, onların kimliklerini ve aidiyet duygularını sürekli yeniden müzakere etmelerine yol açar.

Bu karşılıklı etkileşim, Londra'nın yemek kültüründe de somut bir biçimde gözlemlenir. Hint ve Çin yemeklerinin giderek İngilizlerin damak zevkine uyarlanması, Timothy Mo'nun *Sour Sweet* romanındaki Chen ailesinin yaptığı gibi, göçmenlerin yemek büfeleri açarak kendi kültürlerine özgü yemekleri hayatta kalma aracına dönüştürmelerini beraberinde getirir. Bu durum, sadece ekonomik bir zorunluluk değil, aynı zamanda kültürel üretim ve tüketimin melezleşmiş bir biçimde yeniden yapılandığını gösterir. Sömürgecilik sonrası göçmen girişimciliği, İngiliz toplumunun yeme alışkanlıklarında değişime yol açarken, girişimci aile içindeki geleneksel cinsiyet rollerinin de dönüşmesine sebep olur.

Benzer biçimde, Salman Rushdie'nin *The Satanic Verses* romanında Sufyan ailesinin işlettiği *Shaandar Café*, bu kültürel ve toplumsal dönüşümü gösteren bir örnek sunar. Bangladeş'te öğretmenlik yapan Muhammad Sufyan, karısının yönettiği café'de geri planda kalarak, memleketindeki entelektüel kimliğini bir süreliğine askıya almak zorunda kalır. Bu durum, sömürgecilik sonrası göçmenlerin ekonomik ve kültürel hayatta kalma stratejilerini ve bunların kimlik üzerinde yarattığı gerilimleri açığa çıkarır. Böylece, postkolonyal göçmenlerin

gündelik yaşam ritüelleri hem kimliklerini yeniden üretme hem de ekonomik hayatta kalma çabalarının iç içe geçtiği, sürekli müzakere edilen bir alan hâline gelir.

Sonuç

Sonuç olarak, sömürgecilik sonrası dönemde yemek kültürü, yalnızca bir beslenme biçimi olmanın ötesine geçerek, kimlik mücadelesinin, kültürel direnişin ve melezleşmenin en görünür ve somut alanlarından biri hâline gelmiştir. İngiltere’ye göç eden eski sömürge halkları, kendi yemek geleneklerini yeni coğrafyalarına taşıyarak hem aidiyetlerini koruma stratejilerini sürdürmüş hem de ev sahibi kültürün dönüşümünü hızlandırmışlardır. Chen ailesinden Haroon’a, Kureishi’nin Shahid’inden Rushdie’nin Sufyan ailesine uzanan romanlarda yemek, yalnızca bir tüketim nesnesi değil, kimliğin yeniden inşa edildiği, kültürel anlamların ve toplumsal ritüellerin yeniden müzakere edildiği bir sahneye dönüşmüştür. Bu metinlerde göçmenlerin yemek alışkanlıkları, İngiliz toplumunun gündelik yaşamına sızarak yeni bir “melez kültürel alan” yaratmış, böylece kültürel etkileşimin ve dönüşümün somut göstergesi hâline gelmiştir.

Bir başka deyişle, bu alan Homi Bhabha’nın işaret ettiği “üçüncü alan”dır; burada kimlik, sabit ve homojen bir kategori olarak değil, sürekli müzakere edilen, dönüştürülen ve yeniden temsil edilen bir süreç olarak ele alınır. Bu süreçte yemek, hem sömürgecilik sonrası öznenin kendi kültürel kimliğini koruma ve aktarma çabası hem de küreselleşmenin kaçınılmaz homojenleştirici etkisine karşı bir direnç aracı olarak işlev görür. Timothy Mo’nun Chen ailesinde gözlenen mutfaktaki gündelik ritüeller, Kureishi’nin Shahid’inin çokkültürlü Londra sokaklarında deneyimlediği kültürel çatışmalar ve Rushdie’nin Sufyan ailesinde ortaya çıkan rol değişimleri, bu üçüncü alanın somut örnekleridir.

Dolayısıyla, yemek kültürü, sömürgecilik sonrası edebiyatın en güçlü metaforlarından biri olarak, kimliğin sürekli yeniden tanımlandığı ve temsil edildiği bir sınır mekânı oluşturur. Hem kültürel sürekliliğin hem de dönüşümün simgesi olan yemek, göçmen öznenin tarihsel, toplumsal ve ekonomik koşullarına yanıt veren bir araç olarak öne çıkar. Bu bağlamda, sömürgecilik sonrası roman, yalnızca bireysel göç deneyimlerini değil, kültürel etkileşimin, melez kimliklerin ve direniş biçimlerinin edebiyat aracılığıyla görünür kılındığı bir alan olarak önem kazanır. Böylece, yemek kültürü, postkolonyal kimliğin hem kurucu hem de sınırlandırıcı mekânlarını anlamak için vazgeçilmez bir analiz nesnesi hâline gelmektedir.

Kaynakça

- Ashcroft, B., Griffiths, G., & Tiffin, H. (1989). *The Empire Writes Back: Theory and Practice in Post-Colonial Literatures*. London & New York: Routledge.
- Bhabha, H. K. (1994). *The Location of Culture*. London & New York: Routledge.
- Bhabha, H. K. (2005). *Kültürel Konumlanma* (İ. Dervişoğlu, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Forster, E. M. (1924). *A Passage to India*. London: Edward Arnold.
- Gilroy, P. (1993). *The Black Atlantic: Modernity and Double Consciousness*. London: Verso.
- Hall, C. (2001). *Civilising Subjects: Metropole and Colony in the English Imagination, 1830–1867*. Chicago: University of Chicago Press.
- Hall, S. (1992). The Question of Cultural Identity. In S. Hall, D. Held, & T. McGrew (Eds.), *Modernity and Its Futures* (pp. 273–326). Cambridge: Polity Press.
- Horkheimer, M., & Adorno, T. W. (1944). *Dialectic of Enlightenment*. (J. Cumming, Trans.). New York: Herder and Herder.
- Ho, E. (2006). *The Politics of Migration and Diaspora in the Postcolonial Novel*. London & New York: Routledge.
- Ilona, A. (2013). Migrant Identities and the Paradox of Cultural Continuity. In M. M. Khan (Ed.), *Postcolonial Narratives of Migration and Identity* (pp. 95–110). London & New York: Palgrave Macmillan.
- Kipling, R. (1901). *Kim*. London: Macmillan.
- Kureishi, H. (1990). *The Buddha of Suburbia*. London: Faber and Faber.
- Kureishi, H. (1995). *The Black Album*. London: Faber and Faber.
- Mo, T. (1982). *Sour Sweet*. London: André Deutsch.
- Rushdie, S. (1988). *The Satanic Verses*. London: Viking.
- Rushdie, S. (1981). *Midnight's Children*. London: Jonathan Cape.
- Smith, Z. (2000). *White Teeth*. London: Hamish Hamilton.
- Thiong'o, N. wa. (1986). *Decolonising the Mind: The Politics of Language in African Literature*. New Hampshire: Heinemann.

Dijital Kültürde Statü Endi esiyle D n  en Türk Yemek Ritüelleri

Aslı F  EK  O LU¹

 zet

 nsan toplum içinde yaşamını sürdüren bir varlıktır. Bu sebeple insanın, toplumsal yaşamda yer alan belirli gruplara kabul edilmeye, bu gruplar içinde saygınlık kazanmaya gereksinimi vardır. Bu gruplarda varlığını sürdürebilmek için gruplarca belirlenmiş  l  tleri de yerine getirmesi gerekmektedir. Bu durum belirli ritüellerin, çeşitli düşünce ve davranış kalıplarının benimsenmesi anlamına da gelmektedir.  nsanın, kendi yaşamına uygun olduğunu düşünerek seçtiği bu gruplara aidiyeti aynı zamanda onun toplumdaki statüsünü de tanımlayan bir etken olarak kabul edilebilir. Statü dar anlamda kişinin resmi veya mesleki konumunu ifade ederken geniş anlamda toplumun insana y neltti  bakışı yani toplumun insana verdiği önemi ve değeri ortaya koymaktadır. Dijitalleşme  ncesi toplumsal yaşamda görünürlüğü daha kısıtlı olan ritüeller, çeşitli düşünce ve davranış kalıpları hatta bunların göstergesi olarak kullanılan bazı dilsel ifadeler, dijitalleşme sonrası toplumu etkileyen, de i tirip dönüştürme özelliğine sahip ritüellere d n  m  t r. Aynı zamanda toplumsal yaşamdaki statü endişesi dijital yaşamda da yerini almıştır. Bu sebeple toplumsal kültür, dijitalle meden etkilenerek kendi değerleriyle çelişen ve bazen çatışan bir döngüye girmiştir. Bu çalışmada dijital kültürden etkilenen Türk yemek g rg s n n değişimini, Türk yemek ritüellerin dönüşümünü tartışmaya açmak amaçlanmaktadır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada doküman analizinden faydalanılarak erişime açık Instagram hesapları incelenmiş ve bu hesaplarda yer alan fotoğraflar, videolar ve bunlara bağlı dilsel göstergeler söylem analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. Araştırmanın sonucunda Türk yemek kültürünün dijital kültürde algılanması, toplumsal stat  endi esi ile de i ip d n   en ritüeller incelenmi tir.

Anahtar Kelimeler: *Yemek, ritüeller, stat  endi esi, dijital kültür, stat .*

The Transformation of Turkish Food Rituals under Status Anxiety in Digital Culture

Abstract

Human beings are creatures that live within society. For this reason, humans need to be accepted into certain groups within social life and to gain respect within these groups. In order to maintain their existence within these groups, they must also meet the criteria set by the groups. This situation also means the adoption of certain rituals and various patterns of thought and behaviour. A person's affiliation with these groups, which they choose based on what they consider appropriate for their own life, can also be seen as a factor that defines their status in society. Status, in a narrow sense, refers to a person's official or professional position, while in a broader sense, it reveals

¹ Do . Dr., Marmara  niversitesi  nsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Türk Halk Edebiyatı Anabilim Dalı   retim  yesi, asli.fisekcioglu@marmara.edu.tr

society's view of that person, i.e., the importance and value that society attaches to them. Rituals, various patterns of thought and behaviour, and even certain linguistic expressions used as indicators of these, which had limited visibility in social life before digitalisation, have become rituals that influence, change and transform society after digitalisation. At the same time, status anxiety in social life has also found its place in digital life. For this reason, social culture, affected by digitalisation, has entered a cycle that contradicts and sometimes conflicts with its own values. This study aims to discuss the transformation of Turkish food etiquette and Turkish food rituals, which have been influenced by digital culture. In this study, which utilised qualitative research methods, publicly accessible Instagram accounts were examined through document analysis. The photographs, videos, and associated linguistic indicators found on these accounts were analysed using discourse analysis methods. The study examined how Turkish food culture is perceived in digital culture and how rituals change and evolve in response to concerns about social status.

Key words: food, rituals, status anxiety, digital culture, status.

Giriş

İçinde yaşadığımız yüzyılda dijital ağlarla örülmüş bir toplumda yaşadığımız söylenebilir. Bu sebeple dijital toplumun fertlerinin, mekân algısının da önceki yüzyıllardan oldukça farklı olduğu görülmektedir. İnsanın içinde bulunduğu, yaşamsal tüm etkinliklerini sürdürdüğü kısacası içinde var olduğu yer olarak tanımlayabildiğimiz mekân artık somut bir kavram olmaktan çıkmış olarak gözükmektedir. Mekânın artık insanın dijital ağlar sayesinde erişebildiği, sınırları olmayan “bir yer” hatta “her yer” olarak algılandığı söylenebilir. Bu sebeple insanın erişim sınırlarının, ülkelerin arasındaki sınırlardan ibaret olmadığı düşünülebilir. İnsanın mekân algısının değiştiği bu dijital dünyada, toplumların kültürel sınırlarının da ortadan kalktığı görülmektedir. “*Mekânsal koordinatlarla algılanan klasik kültür kavramı, kültürel sınırların ortadan kalktığı postmodern çağda artık işlevini kaybetmiştir*” (Güzel, 2016: 84). Böylelikle insan, ait olduğu toplumun oluşturduğu kültür çevresinin dışında çeşitli kültürel karşılaşmalarla yüz yüze gelmekte ve doğal ortamının dışında kendisinininkinden farklı bir kültürel çevreye uyum sağlamaya çalışmaktadır. Chul Han (2024) içinde yaşadığımız yüzyılda insanı homo digitalus olarak adlandırmakta ve dijital sözcüğünün etimolojisine vurgu yaparak insanın elsiz ama parmaklarıyla hayata katıldığının altını çizerek dijital kültürün parmakla saymaya dayandığını belirtmektedir. Bu bağlamda bireyin, sosyal ağlarda yaptığı paylaşımların, dijital dünyada aldığı beğenileri ve takipçilerini sayan ama içeriği önemsemeyen bir kişiliğe büründüğünü söylemektedir. Değer yargılarının, kültürel aidiyetin farklı anlamlar kazandığı dijital dünyada bireyin bazı yaşamsal alışkanlıklarına da yeni anlamlar yüklendiği görülmektedir. Yaşamsal alışkanlıkların başında da yemek olgusu gelmektedir. Modern dönem ve dijital dönem öncesinde yemek, düz anlamıyla, bireyin hayatta

kalabilmek anlamını yüklediği bir olguyken sonraki dönemlerde sosyal iletişim ve sosyal statü göstergesine dönüşmüştür. “Yiyecekleri bir iletişim şekli olarak tanımlayabiliriz; çünkü yiyecekler kendimizi ifade etmenin sözsüz bir aracıdır” (Çaycı, Aktaş, 2018: 711). Dijital dünyanın oluşturmuş olduğu dijital kültür de bireyin hayatını dönüştürmekte ve kendini ifade etme araçlarını değiştirmektedir. Birey sosyal statüsünü kazanmak ve sürdürmek adına kendini görünür olmak zorunda hissetmektedir. Fakat bireyin görünür olma isteği salt bir fotoğraf karesine kendisini sıkıştırmasından ibaret değildir. Artık sosyal platformlarda bir grubun üyesi olmak, grubun gerektirdiği kurallara uymak, grubun alışkanlıklarını benimsemek ve uygulamak çevrim dışı hayatındaki statüsünden daha anlamlı bir hâle gelmiştir. “Mobil ekranlarda görünür olmak, yeni bir benlik sunumu olarak ortaya çıkmaktadır. Sosyal ağlardaki benlik sunumu daha çok neyi tükettiğini göstermeye yöneliktir. Tüketilen besinlerin kültürel niteliği ve ekonomik değeri bireysel kimliğin veya statünün sunumunu belirlemektedir. Bu nedenle son yıllarda bireyler ne yediğini, nerede yediğini ve kimle yediğini paylaşma eğilimindedir” (Çaycı, 2019: 130). Bu tanımdan hareketle, yemeğin artık birey için, fiziksel gereksinimlerini karşılamak anlamından daha ötede bir anlam taşıdığı söylenebilir. Hatta yemeğin nerede ve kiminle yendiği, ne yendiği bireyin kültürel alışkanlıklarını, kimliğini ve sosyal ağlarda çeşitli gruplara aidiyetini de göstermektedir. Roland Barthes (1961) yemeğin sosyal, kültürel hatta ideolojik anlamlar içerdiğini ve karmaşık bir anlam sistemine sahip olduğundan bahsetmektedir. Hatta yemeğin kendi içinde bir dil oluşturduğunu, çeşitli anlamlar ve mesajlardan oluşan bir göstergeler sistemi olduğunun altını çizmektedir. Bu sebeple dijital dünyada yemek, bireyin statüsünü belirleyen, onun toplumsal aidiyetini içerdiği kültürel göstergelerle anlamlandıran bir olgu haline gelmiştir.

Dijital Kabileler ve Statü

Topluluk ruhu, dijital kültürün hüküm sürdüğü dünyada önceki tanımından oldukça farklı bir anlama dönüşmektedir. Çünkü dijital toplumda yaşayan birey gerçek yaşamda kullandığı kültürel kodlardan daha farklı kodlar kullanmaktadır. “Kültür kodu, herhangi bir şeye içinde bulunduğumuz kültür aracılığıyla yüklediğimiz bilinçsiz anlamdır” (Rapaille, 2009: 7). Böylelikle bireyin içinde bulunduğu topluluğun kurallarının, değer yargılarının kültürel kodları oluşturduğu söylenebilir. Lévi Strauss (1986), ilkel kabilelerde insanların oldukça zor koşullarda bir yaşam sürdürmelerine rağmen çıkarsız bir hayat anlayışına sahip olduklarını belirtmektedir. İlkel kabilelerde çıkarsız ve uzun soluklu ilişkilerin olmasının sebebi beraberce edinilmiş deneyimler sonucu ulaşılan ortak mitlere inanmak olarak da nitelendirilebilir. Fakat Baumann, içinde bulunduğumuz yüzyıldaki toplumu akışkan bir modernite toplumu olarak

tanımlamaktadır: “*Akışkanlar çok kolay yer değiştirir. Akarlar, damlarlar, bükülürler, taşarlar, fışkırırlar, boşalırlar, püskürürler, süzülürler*” (Baumann, 2017: 27). Bu tanımlamadan yola çıkarak çağdaş toplumun, özellikle dijitalleşmeden sonra, ortak değer yargılarının ve birleştirici inanç kaynaklarının oldukça kolay dönüştüğü ve değiştiği söylenebilir. Böylelikle, klasik kabile anlayışından oldukça uzaklaşan dijital topluluklarla karşı karşıya kaldığımız söylenebilir. “*Klasik kabile anlayışının temelinde bireyler arasında uzun soluklu bir birliktelik yatar fakat modern kabilelerde uzun soluklu birliktelikler yoktur, çünkü bireyler anlık fayda arar ve sunulan metaları çok hızlı tüketirler. Bağlayıcı kimlikleri akışkandır*” (Acar, 2024: 110). Kabile olarak adlandırılan toplulukları bir arada tutan kültürel unsurlar yapıları gereği dijital dünyadaki kültürel unsurların yapısından daha farklı olduğu için klasik kabilelerdeki bağların daha kuvvetli olduğu söylenebilir. Bu bağlamda dijital dünyadaki bireyin kimliğinin de bir dönüşüm içinde olduğu söylenebilir. Bauman (1997) dijital dünyadaki bu yeni kimliklerin, imajı merkeze alan simgesel kimliklere dönüştüğünü belirtmektedir. Bu durum, çevrimiçi topluluklar ve çevrimdışı toplulukların kültürel kodlarla ilgili farklılıklarını da ortaya koymaktadır. Çevrimiçi topluluklar, içlerinde barındırdıkları farklı kültürel kodlar aracılığı ile dijital kabileler olarak da anılmaktadır. “*Beraber hareket eden, gruplarına gönülden bağlı, gruplarının varlığı için gönüllü olarak mücadele eden ve grupların üyesi olmaktan haz alan insanların oluşturduğu dijital sosyal topluluklar, diğer bir deyişle dijital kabileler ortaya çıkıyor*” (Varnalı, 2019: 20). Bu tanımlamadan hareketle dijital kabilelerin, çeşitli sosyal ağlar aracılığıyla çeşitlendiğini ve dijital kabile üyelerinin çevrimiçi yaşamlarında aidiyet hissettikleri gruplar olduğu söylenebilir. Bu grupların içinde birey, kendi yerini koruyabilmek için çeşitli kurallara uymak ve grup içindeki statüsünü korumak zorundadır.

Kilsheimer (1993), statüyü bireye itibar kazandıran başkalarının sahip olmayı arzuladıkları bir güç olarak tanımlar ve statüyü üç farklı alanda inceler. Birey ya doğuştan önemli bir aileye mensup olduğu için doğal yollarla statü sahibidir ya da belirli bir işte kazandığı başarı sonucunda statüye sahip olur. Statüye ulaşmanın bir başka yolu da toplumda olumlu değerlendirilen bir ürünü veya bir markayı satın almaktır. Statü sosyal etkileşimleri etkileyen, bireyin toplumda saygınlık kazanmasını ve çeşitli fırsatlara ulaşmasını kolaylaştıran bir konum olarak tanımlanabilir. Bu denli olumlu kazanımlara ulaşmayı kolaylaştıran statü, bireyin ulaşmak için oldukça zorlu bir süreçten geçmesini gerektirebilir. Bu süreçte bireyin, statüye ulaşma sürecinde endişe ile ilerlediği söylenebilir. De Botton (2005: 114) bu süreci statü endişesi olarak adlandırmaktadır: “*Modern endüstriyel devrimle gelen bolluk, refah ve güvenlik anlayışı artık insanlara yeterli gelmeme hissi duymalarına yol açar. Zenginlik ya da saygınlığın*

hangi ölçüte göre yeterli olacağı belirsizliği de bu duyguyu körükler. İnsanlar yetiştikleri çevrede referans gruplarını baz alırlar. Özellikle aralarında kendi çağdaşlarıyla / akranlarıyla eşitleme hissine tutulurlar”.

Dijitalleşmenin sonucu olarak bireyin toplum içinde kültürlenme sürecinin de değiştiği görülmektedir. Chul Han (2023) içinde yaşadığımız çağda bireyi bir performans öznesi olarak değerlendirmektedir. Birey artık gerçek yaşamda, toplumsal düzen içinde yakalamaya çalıştığı statüye, dijital dünyada da ulaşmak zorunda hissetmektedir. Bu sebeple gerçek yaşamda yaptıklarını göstermek oldukça önemlidir. Fakat “yaptıklarını göstermek” onu dijital dünyada ulaşmaya çalıştığı statüye ancak yakınlaştıracaktır: *“Tüketim toplumunun bireyi için sadece tüketmek de yetersizdir. Nasıl, nerede ve ne zaman tüketeceğinin de bilincine varmış birey olma durumundadır”* (Aydemir, 2018: 287). Bu bağlamda birey “yaptıklarını göstermekle” yetinemeyeceğini anlayarak “yaptıklarını sergilemek” sürecine adım atar. Bu şekilde seçmiş olduğu dijital kabileye uygunluğunu ispat etme yükümlülüğünü de yerine getirmektedir. Kendini sergilemek ve yaptıklarını sergilemek bireyin tüketim toplumunda da yer almasını sağlamaktadır. Böylelikle dijital kültürde tüketerek ve diğerlerinin de tüketmesine aracılık ederek dijital kabilede statüye kavuşmaktadır. Bu durumun, alışılmış ritüellerin dışına çıkmayı ve yeni ritüellerle karşılaşmayı gerektiren bir süreci de ortaya çıkardığı söylenebilir.

Dijital Kültürde Bir Statü Göstergesi Olarak Yemek: Değişen Ritüeller

Birey, yaptıklarını sergileme sürecinde dijital kabilenin ölçütlerine uygun bir sosyal platform bulma çabası içindedir. Sosyal platformlar incelendiğinde ortak ilgi alanları, değerler, yaşam tarzları veya ideolojiler bağlamında oldukça çeşitlilik sunan bir yapıyla karşılaşmaktadır. Bu ortak alanlar çerçevesinde oluşan dijital kabileler coğrafi sınırlardan bağımsız, sürekli iletişim halinde olan, seçimlerini kimliğinin bir parçası olarak kabul eden bireylerden oluşur. Aynı zamanda bu durumun, bireylerin seçimlerini, davranış biçimlerini, tüketim alışkanlıklarını da etkilediği söylenebilir. Yemek seçimleri de dijital kabilelerde önemli ortak ilgi alanlarından biri olarak kabul edilebilir. Sosyal platformlar yemek bağlamında incelendiğinde Instagram’ın daha çok yemeğin estetik boyutunu ortaya koyduğu, ekonomik göstergelerin de işin içinde olduğu yemeğin, gösteri amacıyla kullanıldığı bir sosyal platform olarak tanımlanabileceği görülmektedir. Bir diğer sosyal platform olan Facebook ise yemeğin nasıl yapılacağına dair tarifler paylaşma, gruplar oluşturma aynı zamanda yemek fotoğrafları paylaşma amacıyla kullanılan bir sosyal platform olarak görülmektedir. YouTube ise videolar aracılığı ile etkileşime girilen bir sosyal platform olduğu için daha çok yemekle ilgili tekniklerin paylaşıldığı, ünlü aşçıların veya ev hanımlarının farklı tariflerle hazırladıkları yemek bilgisinin

paylaşıldığı bir platform olarak göze çarpmaktadır. Aynı zamanda gezginlerin yurt içinde veya yurt dışında gezdikleri yerlerde bulunan coğrafi işaretli yiyecekleri ve pişirme tekniklerini paylaştıkları bir sosyal platform olarak daha çok eğitici bilgileri içermektedir. Tik Tok isimli sosyal platform ise yemeğin görsel bir şov niteliğinde ele alındığı görülmektedir. Bahsedilen sosyal ağların tümü bireyin hem günlük alışkanlıklarını hem kültürel aidiyetini değiştirme gücüne sahip platformlar olarak tanımlanabilir. *“Dijital kültür ve yemek kültürü ilişkisinde çözümlenecek unsurlardan biri de bilişim ve iletişim teknolojileriyle beraber değişen kültürel algı ve tutumlardır”* (Alpyıldız, E. 2019: 121). Farklı sosyal platformlarda yemekle ilgili yer alan gruplaşmalar veya yemeği ortak ilgi alanı olarak kabul eden dijital kabileler incelendiğinde oldukça çeşitlilik içeren bir yapı ile karşılaşmaktadır. Örnek olarak bahsetmek gerekirse vegan, vejetaryan kabileleri, ketojenik olarak da adlandırılan düşük karbonhidrat kabileleri, glutensiz beslenen dijital kabileler, slow food olarak da adlandırılan yerel üretim kabileleri, sokak lezzetleri kabileleri, foodie olarak adlandırılan genel yemek tutkunları bu gruplar arasında sayılabilir. Bu grupların etkileşimleri restoran önermek, tarif paylaşmak, gruba uygun diyet önerileri yapmak ve yedikleri yemeklerin fotoğraflarını çekip paylaşmak olarak sıralanabilir.

Dijital kültürde, sosyal platformlar bağlamında bireyin yemekle olan ilişkisinin değişiminin ve dönüşümünün, bireyin yemekle ilgili ritüellerini de dönüşüme uğrattığı düşünülebilir. *“Ritüeller muhafazanın sembolik teknikleri olarak tanımlanabilir. Onlar dünyada olma hâlini evinde-olma hâline dönüştürür”* (Chul Han, 2022: 10). Ritüeller, bireyin kültürel hafızasını oluşturan kültürel birikimlerinin varlığını somutlaştıran davranış kalıpları olarak tanımlanabilir. Bu sebeple ritüel kategorisine girebilecek olan tüm davranış kalıplarının bireyin kendi yaşam alanında anlamlı ve geçerli olabileceği düşünülebilir. *“Ritüelin doğasında belirli zaman ve mekân algısıyla biçimlendirilmiş ve sınırlandırılmış bir yapı ve aynı şekilde yapının mekanizmasını işleten işlevler vardır. Ritüel, doğasından koptuğu andan itibaren ritüel olmaktan çıkar. Çünkü ritüel belleği biçimlendiren düşüncenin değişimi kolay olmamaktadır”* (Köse, 2021: 60). Bu tanımlamadan hareketle ritüellerin yapısı gereği, bireyin bir anlamda varoluş biçimini ortaya koyduğu söylenebilir. Bu sebeple ritüellerin değişiminin veya dönüşümünün kültürel belleği de etkileyebileceği görülmektedir. Türk kültürü incelendiğinde özellikle misafirperverlik, paylaşma, yardımlaşma gibi kültürel özellikleri bakımından oldukça zengin yemek ritüelleri olduğu görülmektedir.

Önçel ve Boz (2023) Türk kültüründe yemek ritüellerini ayrıntılı bir şekilde inceledikleri çalışmalarında yemek ritüellerini dört farklı tema etrafında toplamışlardır. Geçiş dönemi yemek

ritüelleri olarak adlandırılan ilk sınıflandırmada doğum, evlenme ve ölüm dönemlerinde uygulanan yemek ritüelleri doğum, diş çıkarma, sünnet, nişan, evlilik, düğün, ölüm süreçlerinde çeşitli coğrafi bölgelerde değişiklik gösteren fakat temelde aynı kültürel sahaya ait olan yemek ritüellerini ortaya koydukları görülmektedir. Ağır lama ve Uğurlama Ritüelleri olarak adlandırılan ikinci sınıflandırmada ise davet, ziyafet, şölen, ağır lama ve uğurlama, askere gitme-dönme, hacca gitme-dönme süreçlerinde daha çok kutlama bağlamında uygulanan yemek ritüellerin olduğu görülmektedir. Özel Gün ve Kutlama Ritüelleri adı altında uygulanan yemek ritüelleri de üçüncü sınıflandırmayı oluşturmaktadır. Bu sınıflandırma kapsamında Hıdırellez, Nevruz, bağ bozumu, gezek, barama gibi yöresel kutlamalarda uygulanan yemek ritüelleri yer almaktadır. Önçel ve Boz (2023) son temayı ise Dinî gün ve Bayram Ritüelleri başlığı altında incelemişlerdir. Bu sınıflandırma kapsamında Kandil, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, iftar, sahur, mevlit gibi dini günlerde uygulanan yemek ritüelleri ele alınmıştır. Türk kültüründe, dijital dünya öncesinde görülen yemekle ilgili bu ritüeller aynı zamanda kendine has bir görgü ve töreyi de kapsamaktadır. Yemek ritüelleri ve görgüsü Türk kültüründe o kadar önemlidir ki aşık edebiyatında da simatiye olarak adlandırılan yemek destanlarına da konu olmuştur. Kaygusuz Abdal ‘ın 14. Yüzyıla ait simatiyeleri içinde yemek çeşitlerini ve ritüellerini kapsayan destanlardır (Doğan, 2007). Ayrıca Dîvânü Lügâti’t Türk incelendiğinde oldukça ayrıntılı yemek ritüelleri ve yemek görgü kuralları ile karşılaşılacaktır. Yemeğin kimlerle, nasıl, nerede yenileceği; yemeğin kimlere, nasıl, ne zaman sunulacağı; yemeğin kimlerle paylaşılması gerektiği oldukça ayrıntılı bir şekilde ele alınmıştır (Bozkurt, 2000). Bu bağlamda Türk kültüründe ve Türk edebiyat eserlerinde örnekler çoğaltılabilir.

Bu çalışmanın sınırlılıkları kapsamında Türk yemek kültürünün ayrıntılı ritüellerinden, yörelere göre değişen uygulamalarından bahsedilmemektedir. İçinde yaşadığımız çağda, dijital kültürün, bireyin kültürel yaşantısını değiştirip dönüştürdüğü fıkriinden hareketle, sosyal platformlarda yer alan dijital kabilelerin, yemeğe yükledikleri yeni anlamlar ve yemek aracılığıyla ulaşmaya çalıştıkları sosyal statü incelenmektedir.

Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi ve doküman analizi kullanılmıştır. *“Nitel araştırma, insanın kendi potansiyelini anlaması, sırlarını çözmesi ve çabasıyla inşa ettiği sosyal yapı ve sistemlerin derinliklerini keşfetmek için geliştirdiği bilgi üretme biçimlerindendir. Nitel yöntemle desenlenmiş araştırmalarda incelenen olay veya olgu hakkında derin bir algıya ulaşma gayreti söz konusudur”* (Baltacı, 2019: 370). Sosyal bilimlerde nitel araştırma

yöntemini kullanmak araştırmacıya konuyu derinlemesine incelemesini sağlamaktadır. Nitel araştırma yönteminde kullanılan doküman analizi ise araştırmacıya oldukça zengin bir içeriğe ulaşmasını sağlamaktadır. *“Doküman analizi, sadece yazılı olarak üretilen temsilleri değil, grafik temelli, harita, şema, grafik, fotoğraf gibi birçok kaynağı da barındırmaktadır”* (Sak, Şahin, Öneren, 2021: 230). Araştırma konusu dijital kültürde oluşan yemek ritüellerinin incelenmesi olduğu için konu etnografik bir bakış açıyla da ele alınmak istenmiştir. Fakat dijital kültür bağlamında inceleme söz konusu olduğu için dijital etnografi yöntemine de başvurulmuştur. *“Geleneksel etnografide olduğu gibi dijital etnografide de konu ve problem kültür ile ilgilidir (...). Dijital etnografide araştırmacının katılımı çevrimiçi gerçekleşir. Dijital etnografide araştırmanın örnekleme seçilirken sorulması gereken sorular vardır: Kim çevrimiçidir? Belirli bir bilgi verici kitleye nasıl ulaşılır? Rastgele bir örneğe nasıl erişilebilir?”* (Aksoy, 2023: 123). Bu çalışmada, erişime açık instagram hesaplarından “meliozkann” adlı yemek içeriği üreticisi ve erişime açık bir başka yemek içeriği üreticisi hesabı olan “ariferdogann” hesapları incelenmiştir. Bu hesapların seçilmesinde ana etken erişime açık olmaları ve takipçi sayılarının oldukça fazla olmasıdır. “meliozkann” adlı hesabın 585 Bin, “ariferdogann” adlı hesabın ise 1,6 milyon takipçisi bulunmaktadır. Bu hesapların seçilmesindeki bir diğer etken ise her iki hesabın da farklı kültürel grupları ve farklı sosyal statüleri temsil etmesidir. Her iki hesap da sadece ana sayfaları üzerinden yaptıkları paylaşımları bağlamında değerlendirilmiştir. Instagram sosyal ağında paylaştıkları hikâyeler, reels olarak adlandırılan videolar daha sonra sosyal paylaşım ağının özellikleri dolayısıyla sonradan silindiği için çalışmanın sınırlarının dışında tutulmuştur. Instagram üzerinden her iki hesabın da yapmış olduğu paylaşımlar Ocak 2025 – Kasım 2025 arasında olmak üzere 11 aylık bir süreyi kapsamaktadır.

Bulgular

Yemek İçeriği Üreticilerinin Özellikleri

a. “meliozkann”

Bu hesabın yöneticisi yaptığı yemek videolarını paylaşıırken 27 yaşında Almanya doğumlu olduğunu, 5 yaşında İsveç’e taşındıklarını, eğitim hayatına da İsveç’te devam ettiğini anlatmaktadır. Ardından Kanada’ya gittiğini, 10 yıldır İstanbul’da yaşadığını, evli ve 1 çocuk annesi olduğunu söylemektedir. Paylaşımları incelendiğinde maddi olarak oldukça rahat bir yaşam sürdüğü, bahçeli, büyük bir evde ailesi ve çalışanlarıyla birlikte yaşadığı görülmektedir. Paylaşımları evinin mutfağından yemek yaparken çektiği sesli videolardan oluşmaktadır. Oldukça

temiz, lüks özelliklere sahip, geniş, beyaz bir mutfakta ailesi için yaptığı yemekleri paylaşmaktadır. Hesap yöneticisi yemek yaparken paylaştığı sesli videolarında oldukça iyi giyimli, genellikle dışarıya çıkarken giyilen elbiselerle, bakımlı bir görünüm sunmaktadır.

b. “ariferdogann”

Bu hesabın yöneticisi 20’li yaşlarının sonunda bekar ve annesiyle yaşayan bir gençtir. Paylaşımları incelendiğinde toplumun çoğunluğu gibi bir aile yaşamı olduğu görülmektedir. Orta halli bir evde, oldukça mütevazı bir hayat yaşamaktadır. Paylaşımları evinin mutfağında genellikle annesi ile yaptıkları sesli videolardan oluşmaktadır. Paylaşımlarını yaptığı mutfak küçük, oldukça mütevazı döşenmiş bir mutfaktır. Hesap yöneticisi ve annesi yemek yaparken paylaştıkları videolarda mütevazı giyimli, mutfak önlüğü takmış bir şekilde ev kıyafetleri ile bir görünüm sunmaktadırlar. Yemeği tek başına yaptığı paylaşımlarında ise yemeğin tadına annesi ile bakmaktadır.

Yemek Paylaşımlarının Yapıldığı Mekanlar

a. “meliozkann” Bu hesabın yöneticisi tüm paylaşımlarını beyaz mermerle kaplı bir mutfak tezgâhından yapmaktadır. Tüm paylaşımlarda arka fonda beyaz dolaplar gözükmektedir. Tezgâh ve mutfak dolaplarından başka mutfakta kullanılan bir alet görülmemektedir. Yemekleri yaptığı yer açık mutfakta bulunan ada olarak tabir edilen bir tezgâhtır. Tezgâhın üzerinde aydınlatıcı olarak altın rengi avizeler bulunmaktadır. Tezgâhta önceden hazırlanmış yemek malzemeleri bulunmamaktadır. Paylaşımlarını bazen mutfağın dışındaki başka bir odadan da başlatabilmektedir. 14 Kasım 2025 tarihinde yaptığı yemek paylaşımı kendi yatak odasında başlamaktadır. Bembeyaz döşenmiş yatak odasının sık ağaçlıklı, oldukça büyük bir bahçeye açıldığı görülmektedir. Bu paylaşımında içerik üreticisinin kızı da yer almaktadır. 5 Ekim 2025 tarihinde yaptığı paylaşımında evinin içindeki beyaz, mermer merdivenlerden mutfağa geçtiği görülmektedir. Bu şekilde evinin iki katlı müstakil bir ev olduğu anlaşılmaktadır. 27 Ekim 2025 tarihinde yaptığı paylaşımı evinin salonundan yapmıştır. Yine beyaz renklerle dekore edilmiş salon oldukça lüks döşenmiştir. 3 Eylül 2025 tarihinde yaptığı paylaşımında ise evinin bahçesi görülmektedir.

b. ariferdogann” Bu hesabın yöneticisi tüm paylaşımlarını oldukça küçük ve mütevazı döşenmiş bir mutfakta yapmaktadır. Tarifini verdiği yemekleri

yaparken mutfakta bulunan araç ve gereçler de videoda gözükmemektedir. Mutfak incelendiğinde, oldukça klasik tül perdelerin asılı olduğu, tezgâhın küçüklüğünden dolayı yemeklerin mutfağın tam ortasına koyulan portatif bir masada yaptığı görülmektedir. Mutfakta, tüm evlerde bulunabilecek klasik bir ocak, yemek pişirmek için kullanılan kaşık, kepçe gibi araçların yerleştirildiği seramik eski bir kupa bulunmaktadır. Tüm videolarda ocağın üzerinde altı kırmızı üstü beyaz demlikle bir çaydanlık bulunmaktadır. Mutfakta ayrıca açık renk bir halı vardır. Mutfak dolaplarının kahverengi, tezgâhın ise gri olduğu görülmektedir. Genel olarak incelendiğinde paylaşımlarını yaptığı mutfakta renk ve dekorasyon olarak bir özellik görülmemektedir. Raflara yerleştirilmiş dantel süs örtüleri bulunmaktadır. 28 Ocak 2025 tarihinde yaptığı paylaşımda köy hayatını yansıtan görüntüler de videoda yer almaktadır.

Yemek Paylaşımı Sırasında Hesap Sahibinin Dış Görünüşü

- a. “meliozkann” hesabının yöneticisinin kıyafetleri incelendiğinde kullandığı giysilerin dış mekânlarda kullanabilecek oldukça şık giysiler, elbiseler olduğu gözükmemektedir. Elbiselerin genellikle beyaz, siyah ve kırmızı olduğu göze çarpmaktadır. Hesap yöneticisi makyajlı, oldukça bakımlı uzun saçlıdır.
- b. ariferdogann” hesap yöneticisinin tüm paylaşımlarında siyah bir t-shirt veya siyah bir gömlekle yine siyah bir eşofman altı giydiği görülmektedir. Annesinin olduğu paylaşımlarda annesinin de siyah bir bluz ve yemek yaparken siyah bir başörtüsü taktığı görülmektedir. Paylaşımlarında ev terliği ile görülmektedir.

Yapılan Yemekler

- a. “meliozkann”
2 Ocak 2025 Havuç tarator, Kabak Tarator, Girit ezmesi, Amerikan salatası
5 Ocak 2025 Kalpli Pizza
7 Ocak 2025 Bonfileli Bezelye
11 Ocak 2025 Pasta
13 Ocak 2025 San Sabastian Kek
16 Ocak 2025 Çocuklar İçin yumurta
19 Ocak Dana Kaburga
28 Ocak 2025 Hamburger
30 Ocak 2025 Çikolatalı pasta
3 Şubat 2025 Kurabiye

- 7 Şubat 2025 Cordon Bleu
12 Şubat 2025 Krep
14 Şubat 2025 Kalpli Ekmek Mektup
15 Şubat 2025 Bafra Pidesi
19 Şubat 2025 Bezelyeli Ispanaklı Arpa Şehriye
23 Şubat 2025 Kuzu But
27 Şubat 2025 Dana Pirzola
4 Mart 2025 Pideli Tavuk Döner
7 Mart 2025 Cicken Nuggets
10 Mart 2025 Protein bar
13 Mart 2025 Somon
18 Mart 2025 Kaymak
14 Nisan 2025 Kuzu İncik
18 Nisan 2025 Şekersiz Pan Cake
29 Nisan 2025 Cup Cake
2 Mayıs 2025 Kalpli Pasta
6 Mayıs Somon Fümeli Baggel
8 Mayıs 2025 Somon
13 Mayıs 2025 Cevizli Havuçlu Kek
16 Mayıs 2025 Tavşan şeklinde Yumurta
19 Mayıs 2025 Ayıcık şeklinde Pan Cake
28 Mayıs 2025 Tuzda Balık
29 Mayıs 2025 Pizza
2 Haziran 2025 Çilekli Dondurma
5 Haziran 2025 Doğum Günü Organizyon Yemekleri
12 Haziran 2025 Zeytinyağlı Fasulye
19 Haziran 2025 Hamburger
24 Haziran 2025 Karidesli Makarna
26 Haziran 2025 Zeytinyağlı Barbunya
29 Haziran 2025 Yaban Mersinli Panna Cotta
2 Temmuz 2025 Tavuklu Wrap
4 Temmuz 2025 Etli Kuru Fasulye
9 Temmuz Çocuklar için kahvaltı tabağı
12 Temmuz 2025 Tavuklu salata

- 16 Temmuz 2025 Somon
- 19 Temmuz 2025 Sürpriz tatlı
- 26 Temmuz 2025 Salçalı makarna
- 30 Temmuz 2025 Limonlu tatlı
- 1 Ağustos 2025 Fıstıklı Çikolata
- 13 Ağustos 2025 Avokadolu tatlı
- 18 Ağustos 2025 Ördek
- 23 Ağustos 2025 Ekmek ve Sandviç
- 25 Ağustos 2025 Menemen
- 30 Ağustos 2025 Yaban Mersinli penguenler
- 3 Eylül 2025 Şekersiz Böğürtlen Reçeli
- 6 Eylül 2025 Ananaslı tavuk
- 10 Eylül 2025 Dinamitli karides
- 13 Eylül 2025 Yumurtalı Cıvcıv
- 16 Eylül 2025 Vişneli tart
- 22 Eylül 2025 Çıtır tavuk
- 27 Eylül 2025 Pasta
- 30 Eylül 2025 Elmalı Kurabiye
- 4 Ekim 2025 Osobuko
- 20 Ekim 2025 Kremalı Bonfile
- 24 Ekim 2025 Gül Böreği
- 30 Ekim 2025 Café de Paris Soslu Antrkot
- 31 Ekim 2025 Pasta
- 3 Kasım 2025 Buratta Peynirli Kuymak
- 11 Kasım 2025 Baharatlı Avokadolu Tavuk Kebabı
- 14 Kasım 2025 Avokadolu Peynirli Sandviç

b. “ariferdogann”

- 5 Ocak 2025 Makarna
- 12 Ocak 2025 Biberli Ekmek
- 31 Ocak 2025 Çılbır
- 4 Şubat 2025 Ihlamur
- 12 Şubat 2025 Ayva Reçeli
- 18 Şubat 2025 Kara Lahana Sarması
- 21 Şubat 2025 Tavada Lavaş

27 Şubat 2025 Ispanaklı Lazanya
4 Mart 2025 Pide
14 Mart 2025 Boşnak Mantısı
7 Nisan 2025 Sebzeli Mantı
15 Nisan 2025 Şiş Kebap
21 Nisan 2025 Profiterol
25 Nisan 2025 Kızarmış Dondurma
3 Mayıs 2025 Ispanaklı Su Böreği
17 Mayıs 2025 Katmer
24 Mayıs 2025 Kirpi Köfte
2 Haziran 2025 Krem Puf
4 Haziran 2025 Bayramlık Lavaş
13 Haziran 2025 Makarna Köfte
26 Haziran 2025 Pasta
30 Haziran 2025 Perde Pilavı
16 Temmuz 2025 Döner
31 Temmuz 2025 Sandviç
1 Eylül 2025 Çıtır Sebzeler
13 Eylül 2025 Kışlık Menemen
19 Ekim 2025 Simit
27 Ekim 2025 Tavuk Nugget
3 Kasım 2025 Tiramisu pasta

Bulguların Yorumlanması

“**melisozkann**” isimli hesap yöneticisinin Ocak 2025 – Kasım 2025 arasında yaptığı 70 videolu yemek paylaşımı incelendiğinde yaptığı yemeklerin, (19 Ocak Dana Kaburga, 15 Şubat 2025 Bafra Pidesi, 23 Şubat 2025 Kuzu But, 4 Mart 2025 Pideli Tavuk Döner dışında) geleneksel Türk mutfağı dışında olan Avrupa mutfağını temsil ettiği görülmektedir. Hesap sahibinin yemek yaparken paylaştığı videolarda oldukça bakımlı, dışarıya çıkılan kıyafetlerle paylaşım yaptığı dikkat çekmektedir. Mutfak önlüğü veya yemek yaparken kullanımı daha kolay olacak kıyafetleri kullanmamakta hatta bazı paylaşımlarında iki kez kıyafetini değiştirdiği görülmektedir. Tüm videolarındaki konuşmalarında gizemli ve kısık bir sesle konuştuğu dikkat çekmektedir. Konuşurken arka fonda da hafif bir müzik bulunmaktadır. Hesap sahibi yemek yaparken kendi geçmişinden de bahsetmektedir. Çok arkadaşı olmadığını,

yüzeysel arkadaşlıkları sevmediğini, ahlaki değerler ve dostluğun onun için çok önemli olduğunu söylemektedir. Babasının Boşnak olduğunu ve onların genetik özelliklerini taşıdığını düşünmektedir. Çocukları olmadan önce Yeniköy’de oturduğunu, iki kızı olduğunu, çocukluğunun Avrupa’da geçtiğini belirtmektedir. Kendini kötü hissettiğinde kendini ödüllendirip şımarttığını ve dışarıdan yemek söylediğini açıklamaktadır. Son bir yılda 15 kilo verdiğini ve hâlâ yediklerine dikkat ettiğini söylemektedir.. Yıllar önce çeşitli psikolojik sorunları olduğunu ve terapiye gitmek yerine pasta yapmaya karar verdiğini, 20 yaşında evlendiğini ama erken evlilikleri tavsiye etmediğini de belirtmektedir. Yaptığı paylaşımlarda hâlâ Avrupa’daki muhtelif ülkelerde aile üyelerinin ve dostlarının olduğu da anlaşılmaktadır. Paylaşımlarında en dikkat çekici unsurun geniş, büyük bahçeli bir evde yaşaması ve yemek videolarını çektiği mutfağın oldukça lüks dekore edilmiş bir mutfak olduğu düşünülebilir. Yaptığı paylaşımlarda çoğunlukla sofralarını da göstermekte ve pahalı porselen ve kristallerle hazırladığı sofralarla dikkat çekmektedir. Yemek yaparken oldukça şık, elleri manikürlü, tırnakları uzun ve ojeli, sosları ve soslu hamurları ellememekte ve eldiven takmaktadır. Kullandığı mutfak araç gereçleri arasında döner pasta tabakları, markalı porselen kaplamalı tencereler, ayaklı servis tabakları, pişme ısısını gösteren aletler, çeşitli makineler yer almaktadır. Sunumları süslü ve dekoratif malzemeler kullanmaktadır. Her yemeğin özel bir şekli olduğu ve yemeğin sunum şeklinin kim için, hangi özel günde yapıldığı ile ilgili olarak özel olarak seçildiği dikkat çekmektedir. Bu sebeple her yaş grubu için özel süslemeler kullanmaktadır. Örneğin çocuklar için yaptığı yemeklerin hepsi çeşitli sepmatik hayvan ve bitki figürleriyle, yılbaşı sofrası yılbaşı süsleriyle süslemektedir. Tüm bunlar göz önünde bulundurulduğunda hesap sahibinin, geleneksel Türk kültürüne ait yemek pişiren kadın görüntüsünün oldukça dışında bir görüntüye sahip olduğu söylenebilir. Yemek pişirirken kullandığı malzemeler incelendiğinde ise geleneksel mutfağa uzak, oldukça farklı malzemelerle karşılaşmaktadır. Geleneksel Türk mutfağında çok kullanılmayan kuşkonmaz, yenilebilir altın tozu, kırmızı üzüm suyu, yaban mersini, şeker tozu, ganaj, kurutulmuş gül, trüflü mayonez, yenilebilir çiçek, permesan, kapari, mango, mozzarella, edamame, Hindistan cevizi sütü, çia tohumu, macha bitkisi gibi malzemelerin sıklıkla kullandığı görülmektedir. Paylaşımlarının çoğunda yaptığı yemeklerin yanına peynir tabağı hazırlaması ve bu peynirleri annesinin İsviçre’den getirdiği peynirlerle yaptığını anlatması, makarna yaptığı paylaşımda makarnanın da İsviçre’den geldiğini belirtmesi ve kullandığı bazı peynirlerin de İsveç ‘den gelen peynirler olduğunu söylemesi sosyo kültürel olarak hesap sahibini diğer yemek içeriği üreticilerinden ayırmaktadır. Özellikle Fransa’da çilek bahçesinden topladığı çileklerle mutfağında yaptığı çilekli dondurma bu sosyo ekonomik farkı oldukça net bir şekilde ortaya koymaktadır. Paris

gezisinden bir video ile süslediği Café de Paris soslu bonfile ve arkadaşının doğum günü için yaptığı pastayı Boğaz'da bir tekneye götürmesi ile ilgili video, devamlı Avrupa ve Amerika'ya gönderme yapması, aile ve arkadaşların oralarda yaşadığını hatta kendi çocukluğunun da farklı Avrupa ülkelerinde geçtiğini birden fazla belirtmesi hesap sahibini diğer yemek içeriği üretenlerden sosyo ekonomik anlamda farkını ortaya koymaktadır. Bu sosyokültürel ve sosyoekonomik yapı geleneksel Türk toplumunda sıklıkla karşılaşılan bir yapı olarak gözükmemektedir. Bu bağlamda videolarında paylaştığı yemekler toplumda rahatlıkla hazırlanacak yemekler değildir. Yemeklerinde hemen hemen her paylaşımda et kullandığı görülmektedir. Fakat bonfilenin fiyatının yüksek olduğunu belirtip fazla tercih etmediğini, dana kaburganın ekonomik olduğunu, dana pırlzolanın bonfile ve antrkota nazaran daha uygun fiyatlı olduğundan bahsetmektedir. Eşinin tavuk yemediğini, Osobuko etinin ise oldukça ekonomik olduğunu söylemektedir. Paylaşımlarında sadece tek bir videoda Trabzon Araklı'dan örnek getirttiğini söylemekte bu durum da hesap sahibinin bir yıllık paylaşımlarında geçen tek Türkiye referansı olarak gözükmektedir. Hesap sahibinin evinde tadilat yapan ustalara hazırladığı ve 28 Haziran 2025 tarihinde paylaştığı video oldukça ilgi çekici bir içeriğe sahiptir. Yumurta, simit ve avokadoyu yerleştirdiği tabağı yenilebilir menekşe çiçeği ile süslemiştir. Aynı ustalara 4 Temmuz 2025 tarihinde yaptığı paylaşımda görüldüğü üzere yine etli, avakadolu kuru fasulye pişirip yine yenilebilir çiçeklerle süslemiştir. 25 Ağustos tarihinde ise yine evdeki ustalara menemen yaparken yanında ciabatta ekmeği yapmış, ekmeğin içine hindi füme ve yenilebilir çiçekler koymuştur. Ustalar da videoda yemeği yerken görülmektedir. 6 Eylül 2025 tarihinde ise evinde çalışan yardımcısına ananaslı tavuk yaptığı bir videoyu paylaşmıştır. Evinde çalışan yardımcısının uzak doğu mutfağını çok sevdiğini de eklemiştir. Hesap sahibinin paylaşımlarında yaptığı konuşmalarda yaptığı yemeğin görüntüsüne tadından daha çok önem verdiği anlaşıyor. Hatta videolarında *“Her ne kadar lezzetini tam tutturamasam da insanların gözüne hitap eden şeyleri yapmayı çok seviyorum”* (11 Ocak 2025). *“Pastamın içi dağılmış olsa da görüntüsü güzel oldu”* (11 Ocak 2025) Bu duruma örnek vermek gerekirse, sabah kahvaltısı hazırlarken Sebastianları ve kruvasanları yaktığını ama sofrasının çok güzel olduğunu düşündüğünü söylemektedir. Hesap kullanıcısının yemek pişirme videolarında kendi hayatıyla ilgili anlattıkları, yemek seçimleri, yemekleri pişirirken kullandığı malzemeler ve videoları paylaştığı mekân incelendiğinde, Türk mutfağı veya Türk yemek ritüelleri ile ilgili bir bağının olmadığı anlaşılmaktadır. Bu durum hesap kullanıcısını Türk toplumunda yemekle ilgili geleneklere oldukça yabancı bir konuma yerleştirmiştir. Paylaşımlarında yemeğin görüntüsünün ön plana çıkmasının, sunumun oldukça pahalı araçlar kullanılarak yapılması, nasıl yemek pişirildiğini göstermek değil, yaşamını ve bu yaşamın

gerektirdiği mutfak ritüelleri sergilemek, ayrıca toplumun çoğunluğunun sahip olmadığı farklı bir sosyal statüye mensup olduğunu göstermek izlenimi vermektedir

“ariferdogann” isimli hesap yöneticisi mütevazı dış görünüşüyle yemek yapmayı seven orta halli bir ailenin mensubu olarak gözükmektedir. Yemeklerini sadece evinin mutfağında yapmaktadır. Mutfağının görüntüsü ayrıntılı olarak incelendiğinde toplumda, şehirde yaşayan çoğu insanın orta halli mutfağını temsil etmektedir. Ocak 2025 – Kasım 2025 arasında olmak üzere 11 aylık bir süre içinde yaptığı 29 paylaşım incelendiğinde tarifini verdiği ve pişirme yöntemlerini gösterdiği yemek videolarında seçtiği yemeklerin 24 tanesinin Anadolu mutfağını temsil eden yemekler olduğu görülmektedir. Geriye kalan tavuk nugget, profiterol, kızarmış dondurma, ıspanaklı lazanya ve tiramisu batı mutfağını temsil eden yemeklerdir. Yemek paylaşımlarının başında ve sonunda “selam veya aleyküm selam” ifadelerini kullanması geleneksel Türk selamlaşma kalıplarını kullandığını göstermektedir. Paylaştığı yemeklerin hazırlanması için kullandığı malzemeler de orta halli bir ailenin kolaylıkla ulaşabileceği malzemeler olarak görülmektedir. Yemeklerinin çoğunda et kullanmaması, sebze ve meyveleri mevsiminde kullanması, daha çok unun kullanıldığı yemek tariflerinin olması ekonomik yemeklerin hazırlandığı izlenimini vermektedir. Özellikle kurban bayramı arifesinde paylaştığı bayramlık lavaş tarifinde lavaşın içinde bulunan etin (kuzu tandır) pişirilmesi veya hazırlanma aşamalarının gösterilmemesinin, sadece videonun sonunda lavaşın içine konulmasının, geleneksel Türk yemek görgüsünde alamayı özendirmemek amacıyla yapıldığı düşünülmektedir. Yapılan yemeklerin yanında çoğunlukla çay ve ayran bazen de meyve suyu içilmesi, reçel ve kışlık menemen hazırlama aşamalarının videolarının, Anadolu kültüründe yapılan menemen ve reçel hazırlıklarının gerçekte kış hazırlıklarının yapıldığı tarihlerine denk gelmesi de bu hesabı gerçek, inanılır, kolay erişebilen malzemelerle yapılan yemeklerin paylaşıldığı bir sosyal medya hesabı haline getirmektedir. Hesap sahibinin de tutumu, konuşması, seçtiği kıyafetler de halktan biri olduğu izlenimini kuvvetlendirmektedir. Mutfakta kullandığı araç gereçler incelendiğinde yine oldukça mütevazı emaye ve çelik tencereler, plastik veya tahta yemek karıştırma kaşıkları, seramik veya cam yemek tabakları kullandığı görülmektedir. Evde bulunan manüel makarna yapma makinesi de kullanılan bir mutfak aleti olarak görülmektedir. Bu hesabın yöneticisinin en önemli özelliği ise hesap sahibinin bazı paylaşımlarında yemekleri annesiyle birlikte yapmasıdır. Hesap sahibinin tek başına yemek yaptığı videolarda ise sonunda yaptığı yemeği mutlaka annesi ile birlikte tatması dikkat çekmektedir.

Paylaşımlarda görülen anne, dış görüntüsü, tavırları bakımından Türk toplumundaki genel anne tipini yansıtmaktadır. Annenin yemek pişirirken saçlarını bir eşarpı ile bağlaması, sarma gibi yapımı uzun süren yemekleri yere koyduğu bir sini üzerinde veya yere oturarak dizlerine koyduğu bir örtünün üzerinde yapması dikkat çekmektedir. Videolarda anne oğulun birbirine sarılması, şakalaşması, hesap yöneticisinin annesine eliyle yemek yedirmesi çok iyi anlaşılan birbirini seven, birbirine bağlı bir anne oğul görüntüsünü ortaya koymaktadır. Özellikle hesap sahibinin, “*En iyi sarmayı kim yapar?: Tabii ki anneler!*” (18 Ocak) *En güzel pideyi kim yapar?: Anneler (4 Mart)*” söylemi annesinin yemeklerini her zaman tercih eden, annesine düşkün Türk toplumunda geleneksel erkek çocuğu tipini çizmektedir.

Bu görüntü hesap sahibini samimi, Türk kültüründe olumlu karşılanan bir tip haline getirmektedir. “Bizden biri” profili olarak adlandırabileceğimiz hesap yöneticisinin yaptığı yemeklerin, kullandığı malzemelerin, annesiyle olan iletişiminin ve beraber yemek pişirmelerinin toplumun genel değer yargıları ile uyumlu olduğu ve takipçilerinde sempati yarattığı görülmektedir. Hamur açma, yufka hazırlama, sarma gibi en geleneksel yemekleri annesine yaptırması ve hesap sahibinin bu yemekler hazırlanırken annesine çıraklık yapması da oldukça dikkat çekicidir. Günümüzde sosyal medyada veya televizyonlarda rastladığımız erkek aşçı modeli düşünüldüğünde özellikle geleneksel yemeklerin yapılmasında anne figürünün öne çıkarıldığı görülmektedir. Annesinin profiterol sözcüğünü bir türlü söyleyememesi onu halktan biri haline getirmektedir. Annenin videolarda yemek yaparken kendi geçmişinden bahsetmesi, hem hesap sahibinin nasıl bir ailenin üyesi olduğunu hem de annenin nasıl bir ortamda büyüdüğü ile ilgili bilgiler vermektedir. Annenin çeşitli videolarda hamur açmayı kendi annesinden öğrenmiş olduğunu açıklaması, annesini yemek yaparken seyrettiğini söylemesi, kızdığında onları oklava ile kovaladığından bahsetmesi, büyüdüğü evde soba kurulduğunu ve bundan çok zevk aldığını açıklaması onun sosyal olarak geleneksel Anadolu toplumunun bireyi olduğunu doğrulamaktadır. Annenin konuşmalarında, eski hayatı ve ailesinden bahsederken özellikle mantı, sarma gibi yemeklerin çocukların yardımı ile yapılması gibi geleneksel yemek ritüellerini anlatması da dikkat çekmektedir. Annenin konuşmalarından anlaşılacağı üzere baba, erkek çocuk ve bir abla da ailenin üyeleri arasındadır. Annenin “*sen bana çektin, ablan kime çekti?*” söylemi de geleneksel Türk aile yapısında görüldüğü üzere annenin erkek çocuğuna olan özel sevgisini de ortaya koymaktadır. Bu bağlamda hesap sahibinin seçtiği yemekler, paylaşımlarında kullandığı malzemeler, yaptığı konuşmalar ve dış görünüşü incelendiğinde geleneksel Türk aile yapısına sahip, mütevazı bir sosyal statüyü temsil eden, geleneksel Türk

mutfağında herkesin yapabileceği yemeklerin nasıl yapılabileceğini öğreten paylaşımlar yaptığı izlenimi vermektedir.

Sonuç

“Yiyecekleri seçmek, pişirmek, satın almak, paylaşmak ve satın almak, kendi kimliğimizin ve başkalarının kimlik temsillerinin ima ettiği değer, fikir, ilke ve beklenti sistemlerinin yayıldığı, dayatıldığı veya ihlal edildiği eylemlerdir (Stano, 2024: 124). Bu bağlamda yemeğin insanın fiziksel ihtiyacını karşılayanın yanı sıra oldukça karmaşık semboller içeren bir olgu olduğu düşünülebilir. Her toplumda “değerli” ve “sıradan” yiyeceklerin bulunduğu ve bu ayrımın da sosyal statü ile ilişkili olduğu söylenebilir. Nadir bulunan, pahalı veya başka nedenlerden ulaşılması zor yiyeceklerin yüksek sosyal statüde yaşamı, daha ucuz, daha kolay erişilebilen yiyeceklerin ise daha orta sosyal statüyü temsil ettiği düşünülebilir. Böylelikle yemeğin, yemek pişirme tekniklerinin, kullanılan malzemelerin sınıfsal ayrımları da ortaya çıkardığı bir gerçektir. Bu çalışmada yemek paylaşımları yapan iki sosyal medya hesabı yöneticisinin seçtikleri yemekler, bu yemekleri yapmak için kullandığı malzemeler, yemekleri yaptıkları mekânlar, yemekleri yaparken dış görünüşleri ve konuşmaları nitel araştırma yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Çalışma dijital ortamda gerçekleştiği için netnografik teknikler kullanılarak gerçekleştirilmiştir. “Netnografi kültürel olguların dijital ortamlarda nasıl evrildiğini ve bu evrilme süreçlerinin toplum üzerindeki etkilerini ortaya koyar” (Erdoğan, 2022: 420). “melisozkann” adlı hesap yöneticisinin yaptığı paylaşımlar incelendiğinde yemeğin görüntüsünün ön plana çıktığı, yemek sunumunun oldukça pahalı araçlar kullanılarak yapılması, paylaşımlarının amacının nasıl yemek pişirildiğini göstermek değil, yaşamını ve bu yaşamın gerektirdiği mutfak ritüelleri göstermek, ayrıca toplumun çoğunluğunun sahip olmadığı farklı bir sosyal statüye mensup olduğunu göstermek izlenimi verdiği görülmektedir. Bu bağlamda yemeklerin sergilenmesinin toplumda çoğunluğun mensup olmadığı hatta tanımadığı bir sosyal statünün de sergilenmesini ifade etmektedir. Temsil ettiği sosyal statüyü devam ettirebilme endişesi, Türk mutfağına ait geleneksel yemekleri yaparken içine, alışılmış tariflerde bulunmayan ama ulaşılması zor, pahalı malzemeleri eklemesinde hissedilmektedir. “ariferdogann” adlı hesap yöneticisinin yaptığı paylaşımlar incelendiğinde yemeğin görüntüsüne, sunumuna özel bir dikkat gösterilmediği, seçilen yemeklerin çoğunun Türk toplumundaki insanlar tarafından kolaylıkla ulaşılacak malzemelerle yapılan bilindik yemekler olduğu görülmektedir. Hesap sahibinin Türk mutfağına ait yemekleri paylaştığı videolarda, yemek paylaşımlarını oldukça mütevazı, toplumda hemen hemen şehirlerde yaşayan herkesin sahip olduğu bir mutfakta yapması, kullanılan mutfak araç gereçlerinin her

evde olan araç ve gereçler olması, hesabın inanılır, hatta gerçeğe yakın bir hesap olduğu izlenimini vermektedir. Hesap yöneticisinin bazı paylaşımlarında annesi ile birlikte yemek pişirmesi, annesine karşı tavırları, annesinin ona karşı tavırları ve paylaşımlarında kendi hayatlarından verdikleri örnekler göz önüne alındığında, geleneksel Türk aile yapısının da yansıtıldığı görülmektedir. Bu bağlamda hesap yöneticisinin mütevazı sosyal statüyü temsil eden yanı göze çarpmaktadır.

Yemeğin, bireyin kimliğini inşa etme ve sosyal ilişkiler kurmada toplumda önemli bir yeri bulunmaktadır. İçinde yaşadığımız dijital çağda, medya ve popüler kültürün yemek ve statü arasındaki ilişkiyi daha da belirginleştirdiği, kimliğin, sosyal statünün, dijital dünyadaki gruplara kabulün, yemek aracılığı ile gerçekleştiği görülmektedir. Böylelikle ucuz ve hızlı enerji sağlayan yiyeceklerin, dengeli ama erişilebilir yiyeceklerin ve pahalı, zor ulaşılabilen yiyeceklerin, toplumda farklı sosyal statüleri temsil etmekte olduğu ve dijital kültürün bu durumu daha görünür kıldığı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Acar, B. (2024). Kabile Pazarlaması: Bir Marka Üzerine Pilot Araştırma. *Uluslararası Akademik Yönetim Bilimleri Dergisi*, 10(16), 58-114. <https://doi.org/10.51947/yonbil.1505077>
- Aksoy Yarar, N. (2023) *Dijital Etnografi İlkeler, Yaklaşımlar, Teknikler*. İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Alpyıldız, E. (2019). *Dijital Kültür. Tradijital- Medya-İnternet-Edebiyat ve Halkbilimi Çalışmaları*. Ed. Dr. Mehmet Özdemir. Arı Sanat. Artvin.
- Aydemir, M. A. (2018). Tüketim: Modern Dünyanın Kültürel Göstereni. (281-296) Ed. Köksal Alver. Necmettin Doğan. *Kültür Sosyolojisi. Çizgi. Sosyoloji Divanı*. Konya.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal BilimlerEnstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Barthes R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 16^e année, N. 5, 1961. pp. 977-986. www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1961_num_16_5_420772
- Bauman, Z. (2017). *Akışkan Modernite*. (Çev. Sinan Okan Çavuş). İstanbul: Tellekt.
- Bauman, Z. (1997). *Küreselleşme, Toplumsalın Sonuçları*, (Çev: Abdullah Yılmaz), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bozkurt, F. (2000). *Dîvân-ü Lugat-it-Türk, Salon Klasikler Dizisi, Salon Yayınları*, 3. Baskı, İstanbul.
- Chul Han, B. (2022). *Ritüellerin Yok Oluşuna Dair*. İnkı Kitap. İstanbul.
- Chul Han, B. (2023). *Yorgunluk Toplumu*. İnkı Kitap. İstanbul.
- Chul Han, B. (2024) *Sürünün İçinde Dijital Dünyaya Bakışlar*. İnkı Kitap. İstanbul.
- Çaycı, A. E. (2019). Sosyal Medya’da Dijital Yemek Kültürü. *International Journal of Cultural and Social Studies (IntJCSS)*, 5(1), 120-136.
- Çaycı, A. E., & Aktaş, C. (2018). Dijitalden Tatmak: Yemeğin “Yeni” Gastro Mekanlardaki Seyirlik Gösterisinin Kültürel Yansımaları. *TRT Akademi*, 3(6), 710-727.

- Erdoğan, İ. (2022). Karanlık sosyal medya ve sosyal medyanın karanlık yüzü: Kavramlar, araştırmalar ve stratejiler. *Türkiye İletişim Araştırmaları Dergisi*, (40), 411-429.
- Guzel, E. (2016). Dijital Kültür ve Çevrimiçi Sosyal Ağlarda Rekabetin Aktörü: "Dijital Habitus". *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 4(1). <https://doi.org/10.19145/guifd.26114>
- Kaya, D. (2007). *Halk Edebiyatında Yemek Destanları*. Motif, Ocak-Şubat-Mart 2007, s. 48, s. 4-11.
- Kilsheimer, J. C. (1993). "Status Consumption: The Development and Implications of a Scale Measuring the Motivation to Consume For Status", The Florida State University, Phd. Dissertation, UMI
- Köse, S. (2021). RİTÜEL BELLEK. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 14(33), 57-70. <https://doi.org/10.12981/mahder.844986>
- Lévi-Strauss, C. (1986). Mit ve anlam (Çev. Ş. Süer & S. Erkanlı). İstanbul: Alan Yayıncılık.
- Önçel, S., & Boz, H. C., (2023). A Research on Food Culture and Food Rituals in Turkish Cuisine: The Case of the Provincial Directorate of Culture and Tourism Websites. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol.11, no.2, 1043-1059.
- Rapaille, C. (2009). Kültür Kodu. FGP Yayıncılık. İstanbul.
- Ricoeur, P. (2006). Discours et Communication. L'HERNE. Paris.
- Sak, R., Şahin Sak, İ. T., Öneren Şendil, Ç., & Nas, E. (2021). Bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), 227-250. <http://doi.org/10.33400/kuje.843306>
- Simona S. (2024). « Nourrir le sens : alimentation, mythe et signification », Signata [En ligne], 15 | 2024, mis en ligne le 02 septembre 2024, consulté le 15 octobre 2024. URL : <http://journals.openedition.org/signata/5153> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/127wn>
- Varnalı, Kaan (2019). Dijital Kabilelerin İzinde. Sosyal Medyada Netnografik Araştırmalar. MediaCat. İstanbul.
- İncelenen Hesaplar*
- ariferdogann:** <https://www.instagram.com/p/DQmgHKBDIDC/>
- meliozkann:** <https://www.instagram.com/p/DPZCnCZiAw3/>

İklim, Toprak ve Ürün Coğrafyası Teruar Kavramı Üzerinden Anadolu'nun Gastronomik Zenginliği

Ahmet Emrah SİYAVUŞ¹

Özet

Türkiye'nin coğrafi yapısı ve kültürel mirası, ülke genelinde kendine özgü bölgesel gastronomi ürünlerinin gelişmesine yol açmıştır. Toprak, iklim, yükselti şartları ve tarım tekniklerinin birleşimi, her bölge için kendine özgü tarım ürünlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. İklim unsurları, toprak özellikleri, rakım ve insan uzmanlığının birleşimiyle teruar olarak bilinen kavram ortaya çıkmıştır. Gıda ürünleri tadı, aroması ve görsel görünümü gibi özelliklerini teruardan almaktadır. Bu çalışmada Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünlerin oluşumunda teruarın etkisi ve gastronomi turizmindeki rolünün ortaya konulması amaçlanmıştır. Araştırmada, nitel derleme tekniği kullanılmış, konu hakkında yapılmış çalışmalar ve raporlar incelenmiş, Türk Patent Enstitüsü kayıtları temel veri olarak kullanılmıştır. Teruarın fiziki yetiştirme koşullarını ve geleneksel üretim tekniklerinin korunması ve kendine özgü gıda kimliklerinin muhafaza edilmesindeki önemi ortaya konulmuştur. Çalışmada Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünler incelenerek bunların oluşumu ve gelişimi arasında teruarın etkisi gözlemlenmiş ve çeşitli örnekler verilmiştir. Ancak Türkiye'de coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımında teruar etkisine dair yeterli tanıtım ve akademik çalışmaların yapılmadığı saptanmıştır. Bu bağlamda teruarın coğrafi işaretli ürünlerin korunması, geleneksel üretim tekniklerinin muhafaza edilmesi ve çeşitli gastronomi destinasyonların oluşturularak politika ve stratejilerin geliştirilmesine katkı sunacağı hususunda çeşitli önerilerde bulunulmuştur

Anahtar Kelimeler: *Teruar, Coğrafi İşaret, Gastronomi Coğrafyası, Sürdürülebilirlik, Ürün ve Mekân İlişkisi*

Abstract

Türkiye's geographical structure and cultural heritage have led to the development of unique regional gastronomic products across the country. The combination of soil, climate, elevation conditions, and agricultural techniques has enabled the emergence of distinctive agricultural products for each region. The concept known as terroir has emerged from the combination of climatic elements, soil characteristics, altitude, and human expertise. Food products derive their properties such as taste, aroma, and visual appearance from terroir. This study aims to reveal the impact of terroir on the formation of geographically indicated products in Türkiye and its role in gastronomy tourism. In the research, a qualitative review technique was used, studies and reports on the subject were examined, and the records of the Turkish Patent Institute were used as the main data source. The importance of terroir in the protection of physical growing conditions, traditional production techniques, and the preservation of unique food identities has been demonstrated. Geographically indicated products in Türkiye were examined, the influence of terroir on their formation and development was observed, and various examples were provided.

¹ Doç. Dr., Marmara Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Coğrafya Bölümü, emrah.siyavus@marmara.edu.tr

However, it has been determined that there is insufficient promotion and academic work regarding the effect of terroir in the promotion of geographically indicated products in Türkiye. In this context, various recommendations have been made regarding the contribution of terroir to the protection of geographically indicated products, the preservation of traditional production techniques, and the development of policies and strategies through the creation of various gastronomic destinations.

Keywords: *Terroir, Geographical Indication, Gastronomy Geography, Sustainability, Product and Place Relationship*

Giriş

Gastronomi, lezzet deneyimlerini kültürel unsurlar, ekonomik yönler ve bölgesel özelliklerle birleştiren bir alanı temsil eder. İnsanlığın varoluşundan bu yana gıda ürünleri, doğal özellikleri ve kökenlerinden gelen tarihi ve kültürel öğeleriyle birlikte gastronomi alanında yerini alırken aynı zamanda geçim kaynağı olarak hizmet etmiştir (Sims, 2009: 327). Gastronomi coğrafyası, yiyecek ve içeceklerin kökenlerinden nihai tüketim noktalarına kadar olan tüm yolculuğunu, belirli konumlarla ilişkileri üzerinden inceler. Gastronomi coğrafyası alanı, turistleri çekmede ve seyahat destinasyonları için özgün kimlikler oluşturmada hayati bir rol oynar (Hall ve Gössling, 2016: 9).

Son yıllarda gastronomi alanında, ürünler ile konumları arasındaki bağlantıyı tanımlamak için teruar kavramı ortaya çıkmıştır. Toprak özelliklerinin, iklim unsurlarının, topografyanın, su kaynaklarının ve geleneksel üretim yöntemlerinin birleşimi, teruar olarak bilinen ürüne ait özgün lezzetin oluşmasını sağlar. Teruar terimi, fenolik bileşiklerin oluşumunu, aroma profillerini ve renk kompozisyonlarını etkilemekte olup bağcılık ve şarap üretim araştırmalarında kullanılmıştır (Ribéreau-Gayon vd., 2000: 183; Cheynier vd., 2006: 299). Latince "toprak" anlamına gelen terra kelimesinden türeyen teruar, üretim alanlarındaki doğal ve beşerî unsurların ürünün tadını, dokusunu ve aroma özelliklerini nasıl şekillendirdiğini gösterir (Wilson, 1998: 8).

Teruar üzerine yapılan ilk araştırmalar şaraplık üzümlere odaklanmıştır. Bu konudaki araştırmalar, aynı çeşit üzümlerin, farklı coğrafi bölgelerdeki nem, güneş radyasyonu ve toprak yapısı gibi çevresel faktörlere bağlı olarak farklı duyuşal profillere sahip şaraplar ürettiğini göstermektedir (Koundouras vd., 2006: 5077; Green vd., 2011: 2093). Fransa'da yapılan araştırmalar, farklı bağlardan aynı şarap yapım yöntemleriyle üretilen şarapların farklı lezzet profilleri geliştirdiğini ve bu durumun coğrafi konumun tat yapısını etkilediğinin göstergesi

olduğunu ifade etmektedirler (Wilson, 1998: 11). Nitekim araştırma bulguları, teruarın duysal değerlendirme yöntemleriyle doğrulanabilen kanıtlanmış bir kavram olduğunu göstermektedir.

Teruar alanında yapılan çalışmalar şaraplık üzümler ile sınırlı kalmamış zaman içerisinde başta peynir olmak üzere zeytinyağı, meyve ve hayvansal ürünleri de kapsayacak şekilde genişletilmiştir (Barham, 2003: 132). Teruar etkisi, çevresel faktörler, geleneksel üretim yöntemleri ve kültürel miras unsurlarının birleşmesiyle ortaya çıkar (Bowen ve Zapata, 2009: 109). Teruarın kapsamındaki coğrafi köken ve üretim tekniklerinden dolayı özgün ürünler yasal süreç kapsamında coğrafi işaret olarak tescillenir. Coğrafi işaret ile teruar arasında güçlü bir bağ mevcuttur. Marie-Vivien ve Biénabe (2017) göre, duysal kalite ile mekânsal köken arasındaki ilişki yasal ve ekonomik değerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Teruar kavramı, yasal veya ekonomik çerçeveler gerektirmeden, doğal ve kültürel unsurlar aracılığıyla kalitenin korunmasına karşılık gelir. Coğrafi işaretli ürünlerin tescil sürecinde teruarın kalkınma amaçları için temel bir tamamlayıcı unsur olduğu görülür.

Bir ürünün coğrafi konumu, çevresinin doğal unsurları aracılığıyla ayırt edici özelliklerini belirler ve söz konusu koşullar, farklı lezzet profillerine sahip çok sayıda ürünün oluşmasını sağlar. Türkiye'nin iklim ve toprak yapısı ile topografik özellikleri, farklı teruar özelliklerine sahip çeşitli ürünlerin üretimi için ideal bir ortamdır (Savaşkan ve Kınır, 2020: 940). Anadolu'daki kısa mesafedeki yükselti farkları, karasal-denizel iklim koşulları ve toprak çeşitliliği, Ezine peyniri ve Taşköprü sarımsağı, Malatya kayısı ve Rize çayı gibi farklı teruar özelliklerine sahip çok sayıda coğrafi işaretli ürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Zengin teruar koşullarına rağmen Anadolu'da teruar-toprak-iklim etkileşimleri ve duysal ürün analizleri hakkında sınırlı araştırma bulunmaktadır (İloğlu, 2014: 117). Bu bağlamda çalışmanın amacı, gastronomi coğrafyası kapsamında iklim ve toprak özelliklerine göre ürünler bazında Anadolu teruar alanlarını göstermek ve teruar ilkelerine dayalı coğrafi işaret sistemlerini geliştirmek, sürdürülebilir gastronomi turizmi rotaları oluşturulmasına katkı sunmaktır. Ayrıca, teruarın hem bilimsel bir coğrafi unsur hem de bir pazarlama aracı olarak varlığını kanıtlamak için çeşitli bölgelerden tarım ürünlerinin iklim-toprak-ürün ilişkilerini incelemek ve Anadolu genelinde bölgesel kalkınmayı desteklemek için teruar, coğrafi işaret ve gastronomi turizmi arasında bağlantılar kurmak çalışmanın amaçları arasında yer almaktadır.

Yöntem

Çalışma, Türkiye'de coğrafi işaretli ürünlerle teruar ilişkilerini coğrafi analiz yoluyla inceleyen nitel bir araştırmadır. Araştırmada gastronomi coğrafyası kapsamında teruar ve

coğrafi işaretli ürünlerle ilgili literatür taranmıştır (Barham, 2003: 133; Bowen ve Zapata, 2009: 111). Fenolik bileşik ve aroma profili çalışmaları ile bağcılık verileri incelenmiş, Türk Patent ve Marka Kurumu'nun (Türk Patent, 2024), coğrafi işaretli ürünlere dair kayıtları temel veri seti olarak kullanılmıştır. Araştırmada, ürün-mekân ilişkilerinde teruarın önemini göstermek için iklim, toprak, rakım, duyuşsal ve kimyasal özelliklerin analizi yoluyla ürün ve özgünlük ilişkileri değerlendirilmiştir. Teruar üretim uygulamaları ve coğrafi işaret etkileriyle ilgili çalışmaları tematik kategorilere ayırarak doğal ve kültürel unsurların değerlendirilmesi için elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle yorumlanmıştır (Marie-Vivien ve Biénabe, 2017: 4). Araştırmada, ürünler üzerinde laboratuvar testleri yapılmamış, ancak mekânsal ilişkileri analiz etmek için mevcut bilimsel veriler kullanılmış ve CBS ile il bazında coğrafi işaretli ürünleri gösteren harita oluşturulmuştur. Bu bağlamda araştırmada teorik çerçevede teruar, coğrafi işaret ve Türkiye'de gastronomi turizmi arasındaki ilişki analiz edilmiştir.

Bulgular

Anadolu'nun Teruar Alanları ve Yerel Ürün Örnekleri

Çevresel unsurlar, kültürel unsurlarla birlikte gastronomi ürünlerinin tadını, kokusunu ve aromasını belirler. Buna uygun olarak Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünlerin de kalitesi, tadı, aroması ve kimyasal bileşimi üzerinde belirleyici faktörler teruar yapısına bağlıdır. Toprak yapısı, iklim ve mikro iklim modelleri, rakım, geleneksel tarım uygulamaları ile kültürel geleneklerin birleşimi, ürünlerin ayırt edici özellikleri ve bunların gelişimleri üzerinde belirleyici olur (Bowen ve Zapata 2009: 113). Toprağın kimyasal özellikleri, pH değerine, mineral içeriğine, gözenekliliğine ve humus miktarına bağlı olup bazaltik kireçli veya alüvyonlu topraklar lezzet profillerini belirler. Güneş radyasyon süresi, günlük sıcaklık değişimi, rakım ve yağış rejimi türü, nem koşullarının birleşimi, ürün gelişimi ve tadında ayırt edici özellikler oluşturur. Benzersiz ürün yapısı, bölgesel kimliği koruyan ve gastronomik mirası sürdüren ürünler coğrafi işaret yoluyla yasal ve ekonomik koruma altına alınmaktadır (Marie-Vivien ve Biénabe 2017: 6; Türk Patent 2024).

Anadolu'nun farklı bölgelerinin teruar unsurları, özgün niteliklere sahip coğrafi işaretli ürünler üzerinden incelenmiştir;

Karakteristik Akdeniz ikliminin hüküm sürdüğü Ege Bölgesi, teruar etkisinin en belirgin görüldüğü alanlardan biridir. Coğrafi işaretli ürünlerden biri olan Milas Zeytinyağı kireçli topraklar üzerinde ve deniz meltemlerinin etkisinde yetismekte olup, söz konusu çevresel faktörler yüksek fenolik bileşikler, güçlü acımsı-keskin duyuşsal yapı ve yüksek oleik asit içeriği

oluşumuna neden olmaktadır (Toklu ve Pekerşen 2019: 2256). Aydın'ın mineral bakımından zengin kireçli toprakları, Akdeniz iklimi ve toprak özellikleri Aydın Kestanesi ve Aydın İnciri ürünlerinde özgün tat ve aroma oluşumunu sağlamaktadır. Gediz ve Büyük Menderes havzalarındaki gece ve gündüz arasındaki sıcaklık farkları ve toprak yapısı üzümlerde daha iyi tanen, antosiyanin ve aromatik bileşik gelişimini sağlar. Bölgenin teruar unsurları, gastronomi turizminin büyümesi açısından elverişli koşulları barındırmaktadır.

Türkiye'nin merkezi sahasını teşkil eden İç Anadolu Bölgesi'nde hüküm süren ılıman karasal (step) iklim ve az yağış hububat ve bakliyatın yetiştirme koşullarına uygun ortam sağlamaktadır. Çorum Leblebisi hammaddelerinin mineral içeriği, nihai ürünün özgün niteliklere sahip olmasını sağlar. Divle Obruğu Peynirinin kendine özgü mikro iklimi, peynirde belirgin tat ve dokular üreten belirgin bir küf oluşumuna neden olur (Toklu ve Pekerşen, 2019: 2255). Ürgüp-Göreme'deki volkanik topraklar, üzüm ve şarap üretimi için belirgin duyuşal özellikler yaratır. Kızılırmak vadisindeki killi-kumlu-alüvyal topraklarda ve mikro iklim koşullarında yetiştirilen Kalecik Karası Üzümü, dengeli şeker-asit oranlarına ve zengin aromalara sahip şaraplar üretilmesini sağlar.

Türkiye'de coğrafi işaretli ürün sayısının en fazla olduğu Güneydoğu Anadolu Bölgesinde teruar etkisi özellikle baharat ve çeşitli tatlı ürünlerde ön plana çıkmaktadır. Taşlı toprak ve kurak iklim koşulları, çiftçilerin güçlü aromatik özelliklere sahip yağlı tohumlar ve bitkiler yetiştirmesine olanak tanır. Şanlıurfa İsotunun yüksek kapsaisin ve antosiyanin içeriği, yüksek sıcaklık farkının olduğu ortamda kurutulması koyu bir görünüm ve güçlü bir kokuya sahip olmasını sağlar (Kayran, 2021: 53). Gaziantep'teki kireçli topraklar ve kuru iklimin birleşimi, dünyaca ünlü Antep Baklavasının temelini oluşturan Antep fıstığının özgün yetiştirme koşullarını sağlar ve bu da bölgenin yağ içeriği ile duyuşal kalite üzerindeki etkisini gösterir. UNESCO alanlarında ve gastronomi turizm merkezlerinde coğrafi işaretli ürünlerin çokluğu, teruar unsurlarının turizm gelişimini olumlu yönde etkilediğini göstermektedir (Akgöz vd., 2023: 554).

Karasal iklim şartlarının hâkim olduğu Doğu Anadolu Bölgesinde yüksek rakımlı arazi yapısı ürünlerin kimyasal gelişiminde belirleyici olur. Malatya Kayısının teruar özellikleri, güçlü kuru madde içeriği ve kendine özgü aroması nedeniyle dünyaca ünlü olmasını sağlamıştır. Kurutma sürecinde etkili olan kuru ve sıcak-ılıman karasal iklim kayısının kehribar rengini korumasında etkilidir. Çayırarda bulunan doğal bitki türleri, Kars Kaşar Peyniri ve Oltu Cağ Kebabı gibi aromatik ürünlerin üretimi için ideal koşulların oluşmasında etkilidir.

Anlaşılabacağı üzere Teruar unsurları hem bitkisel hem de hayvansal ürünlerin oluşturulmasında hayati bir rol oynamaktadır.

Anadolu'nun güney kıyısını teşkil eden Akdeniz Bölgesi, sıcak-ılıman Akdeniz iklimi, kireçli toprakları, güneş radyasyonu ve deniz meltemleri sayesinde çok sayıda gastronomik çeşitlilik sunmaktadır. Köyceğiz Portakalının benzersiz lezzet profili ve şeker dengesi, kalkerli toprağından ve günlük sıcaklık farklarından kaynaklanmaktadır (TAGEM, 2021; Kargiglioğlu ve Temür, 2022: 1207). Nesilden nesile aktarılan geleneksel yöntemler ve fiziksel koşullar Kahramanmaraş Tarhanasının teruar bazlı ürün kimliğinin gelişiminde etkili olmuştur (Çekal ve Aslan, 2017: 133).

Asidik toprak yapısı, eğimli arazisi, yüksek yağış ve nemli iklimi Karadeniz Bölgesinde yetişen ürünlerdeki belirleyici teruar etkileridir. Nemli atmosfer, uygun drenaj şartları ve eğimli topografya, Giresun Fındığının yüksek yağ içeriğinin, düşük acılığı ve çıtır dokusunun gelişmesini sağlamıştır. Yüksek yağışlı ve asidik topraklar ile serin yazlar ve yüksek rakımlı eğimli arazi yapısı, Rize Çayının kendine özgü aromasını ve yüksek kalitesini geliştirmesini sağlamıştır.

Marmara Bölgesi, sahip olduğu geçiş iklim özelliği sayesinde farklı lezzet profillerine sahip çeşitli ürünlere sahiptir. Ezine Peyniri su kaynaklarının mineral bileşimi ve bitki örtüsü kendine özgü lezzetini oluşturmaktadır (İşleten vd., 2007: 174). İstanbul'daki tarihi fermente içecek Boza, mikrobiyal çeşitliliği ve kültürel mirasıyla teruarın başka bir örneğidir.

Teruar, Coğrafi İşaret ve Gastronomi Turizmi

Teruar, fiziki coğrafya, toplumsal hafıza, kültürel birikim ve geleneksel üretim yöntemlerini içerdiği için varlığını sürdürür (Barham, 2003: 134). Coğrafi işaretler aracılığıyla çevresel koşullar ve kültürel unsurların birleşimi, teruarın ürünlerde özgün tatlar sunmasını sağlar (Bowen ve Zapata, 2009: 115; Demirer, 2010: 36). Bu bağlamda teruar, ürünlerin kalitesi ve nihai özelliklerinin belirlenmesinde önemli rol oynar (Koundouras vd., 2006: 5081).

Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), Türk tarım ürünlerinde bulunan kalite farkının %60'ının teruar faktörlerinden kaynaklandığını saptamıştır (TAGEM, 2021). Ürünlerin aromatik profili, fenolik bileşik yapısı ve duyuşal karakteri; iklim koşullarına, rakıma, toprak yapısına ve sulama yöntemlerine bağlıdır (Cabaroğlu, 2003: 599; Green vd., 2011: 2095). Kaz Dağları eteklerinde yetiştirilen Bayramiç Beyaz Nektarinin tadı, aroması ve dokusu rakıma, gece-gündüze sıcaklık farklarına ve hâkim rüzgâr yönüne bağlıdır (TAGEM,

2021). Antep fıstığı ile Siirt fıstığının belirgin özellikleri ilgili üretim bölgelerindeki farklı iklim ve toprak koşullarından kaynaklanmaktadır (Doğan ve Saner, 2023: 128).

Teruar hem bitkisel ürünlerin hem de hayvansal ürünlerin tat, doku ve aromasını etkiler (Demirer, 2010:38). Nitekim Kars Gravyeri ve Divle Obruk Peynirinin kendine özgü lezzetleri üzerinde hayvanların otladığı yüksek rakımlı meralar ve mikroflora etkili olmaktadır. Nem, hava akımı ve geleneksel kurutma yöntemleri (Barham, 2003: 136) Kayseri Pastırması ve Afyon Sucuğunun kendine özgü lezzetlerinin ortaya çıkmasında etkili olan teruar özellikleridir.

Ürün tanıtımında teruar etkilerinin bilimsel araştırmalarla birlikte analiz edilmesi, gastronomi turizminin gelişimi için çeşitli fırsatlar sunmaktadır. Günümüzde turistler, ürünleri tatmadan önce ürünün yetiştirme süreçlerine tanıklık etmek ve üretim tarihçeleri hakkında bilgi edinmek istemektedirler (Trubek, 2008: 24). Gaziantep mutfağında fıstık ve baharat atölyelerinin, Kars'ta peynir turizmi rotalarının ve Ege Bölgesi'nde bağcılık rotalarının geliştirilmesi gastronomi turizmi açısından önemli gelişmelerdir.

İklim çeşitliliği ve toprak çeşitliliği gibi çevresel faktörlerin üretim teknikleri, kültürel miras ve geleneksel uygulamalarla birleşimi Türkiye'de coğrafi işaretli ürünlerin özelliklerini belirlemektedir (Tablo 1). Türkiye'de teruar ile ilgili mevcut bilimsel ve yönetsel çalışmalar yeterli düzeyde değildir. Coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımında çevresel ve kültürel faktörlere dair bilgilendirmeler yüzeysel yapılmaktadır (Bowen ve Zapata, 2009: 117; İloğlu, 2014: 116). Teruar bileşenlerini haritalamak için Coğrafi Bilgi Sistemleri tabanlı çalışmalar yapılmamıştır.

Tab. 1: TAGEM (2021) Verilerine Göre Türkiye’de Teruar Etkisi Gösteren Bazı Coğrafi İşaretli Ürünler

Ürün	Bölge	Teruar Etkisi
Fıstık	Güneydoğu Anadolu	Kurak iklim, taşlı toprak – İnce kabuk, yüksek yağ içeriği
Malatya Kayısı	Doğu Anadolu	Sıcak-ılıman iklim – Yüksek şeker içeriği, kehribar rengi
Bayramiç Beyazı	Ege	Mikro iklim etkisi – İnce kabuk, yoğun aroma
Aydın İncir	Ege	Kireçli toprak – Tatlılık, reçel benzeri yapı
Taşköprü Sarımsağı	Karadeniz	Killi-kireçli toprak – Keskin aroma, dayanıklılık
Divle Obruk Peyniri	İç Anadolu	Mağara iklimi – Sert doku, eşsiz aroma
Kars Kaşarı	Doğu Anadolu	Yayla iklimi – Yüksek yağ içeriği, güçlü aroma

Finike Portakal	Akdeniz	Sıcak günler, serin geceler – İnce kabuk, aromatik yoğunluk
Gemlik Zeytini	Marmara	Killi toprak, ılıman iklim – Yumuşak doku, dengeli acılık
Siirt Fıstığı	Güneydoğu Anadolu	Yarı kurak iklim – İnce kabuklu, tatlı yağ içeriği

Kaynak: TAGEM, 2021.

Türkiye'de coğrafi işaret sisteminin son yıllarda gelişmesi, yöresel ürünlerin markalaşması açısından önemli bir fırsat yaratmıştır. TÜRKPATENT verilerine göre 2025 yılı itibari ile 1700'e yakın coğrafi işaret tescilli ürün bulunmaktadır. İller bazında coğrafi işaretli ürün sayısının en fazla olduğu il 107 ile Gaziantep ve bölgesel bazda 273 ürün ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'dir (Tablo 2, Harita 1).

Tab. 2. Türkiye'de illere ve bölgelere göre coğrafi olarak işaretlenmiş ürün sayısı

İl	Bölge	Coğrafi Olarak İşaretlenmiş Ürün Sayısı	İl	Bölge	Coğrafi Olarak İşaretlenmiş Ürün Sayısı
Adana	Akdeniz	23	Izmir	Ege	45
Adıyaman	Güneydoğu Anadolu	9	Kahramanmaraş	Akdeniz	31
Afyonkarahisar	Ege	50	Karabük	Karadeniz	9
Ağrı	Doğu Anadolu	6	Karaman	İç Anadolu	14
Aksaray	İç Anadolu	12	Kars	Doğu Anadolu	10
Amasya	Karadeniz	24	Kastamonu	Karadeniz	34
Ankara	İç Anadolu	41	Kayseri	İç Anadolu	32
Antalya	Akdeniz	19	Kilis	Güneydoğu Anadolu	10
Ardahan	Doğu Anadolu	7	Kırıkkale	İç Anadolu	3
Artvin	Karadeniz	7	Kırklareli	Marmara	7
Aydın	Ege	32	Kırşehir	İç Anadolu	9
Balıkesir	Marmara	39	Kocaeli	Marmara	15
Bob	Karadeniz	13	Konya	İç Anadolu	84
Batman	Güneydoğu Anadolu	6	Kütahya	Ege	23
Fıncı	Doğu Anadolu	12	Malatya	Doğu Anadolu	52
Bilecik	Marmara	10	Manisa	Ege	32

Bingöl	Doğu Anadolu	5	Mardin	Güneydoğu Anadolu	24
Bitlis	Doğu Anadolu	7	Mersin	Akdeniz	24
Bolu	Karadeniz	26	Muğla	Ege	37
Burdur	Akdeniz	14	Muş	Doğu Anadolu	4
Bursa	Marmara	35	Nevşehir	İç Anadolu	10
Çanakkale	Marmara	15	Niğde	İç Anadolu	8
Çankırı	İç Anadolu	28	Ordu	Karadeniz	20
Çorum	Karadeniz	23	Osmaniye	Akdeniz	7
Denizli	Ege	16	Rize	Karadeniz	17
Diyarbakır	Güneydoğu Anadolu	59	Sakarya	Marmara	20
Düzce	Karadeniz	15	Samsun	Karadeniz	17
Edirne	Marmara	13	Siirt	Güneydoğu Anadolu	9
Elazığ	Doğu Anadolu	13	Sinop	Karadeniz	12
Erzincan	Doğu Anadolu	10	Sivas	İç Anadolu	21
Erzurum	Doğu Anadolu	60	Şanlıurfa	Güneydoğu Anadolu	49
Eskişehir	İç Anadolu	14	Şırnak	Güneydoğu Anadolu	9
Gaziantep	Güneydoğu Anadolu	107	Tekirdağ	Marmara	13
Giresun	Karadeniz	13	Tokat	Karadeniz	23
Gümüşhane	Karadeniz	13	Trabzon	Karadeniz	13
Hakkâri	Doğu Anadolu	12	Tunceli	Doğu Anadolu	4
Hatay	Akdeniz	45	Uşak	Ege	9
Iğdır	Doğu Anadolu	6	Van	Doğu Anadolu	24
Isparta	Akdeniz	20	Yalova	Marmara	4
İstanbul	Marmara	5	Yozgat	İç Anadolu	8
Izmir	Ege	45	Zonguldak	Karadeniz	8
TOPLAM: 1688					

Kaynak: TÜRKPATENT, 2025 (<https://ci.turkpatent.gov.tr/>)

Türkiye’deki ayırt edici teruar koşulları gastronomi ürünlerinin özgün olmasını ve pazar rekabet güçlerinin artmasını sağlamaktadır. Ege Bölgesi'nin bereketli florası üzüm ve zeytin üzerinde kimyasal etkiler yaratırken, Doğu Anadolu'nun yüksek rakımı şeker-asit dengesini etkilemektedir. Ayrıca Güneydoğu Anadolu'nun yoğun güneş radyasyonu ve kuraklık koşulları baharat kalitesini artırırken, Karadeniz Bölgesi'nin nemli iklimi yüksek kaliteli fındık ve çay üretimine uygun ortam sağlar. Teruar bazlı ürünlerin ekonomik ve sosyal faydaları, yerel kalkınmayı ve gastronomi turizmi faaliyetlerini desteklemektedir. Teruar bazlı coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi rotaları aracılığıyla tanıtımı Konya ve Gaziantep, Tokat, Afyonkarahisar, Kars ve Şanlıurfa genelinde destinasyon markalaşmasını güçlendirir.

Türkiye, fiziksel ve beşerî potansiyeli sayesinde güçlü bir teruar mirasına sahiptir. Ancak, coğrafi işaretli ürünlerdeki teruar bileşenlerinin bilimsel analizi, dokümantasyonu ve pazarlaması henüz istenilen düzeyde değildir. Bu nedenle teruar potansiyelinin sürdürülebilir kalkınmaya ve gastronomi turizmine katkıları konusunda çeşitli politikalar geliştirilmelidir;

- Coğrafi Bilgi Sistemleri kullanılarak iklim, toprak, rakım ve flora gibi çevresel verilerin bilimsel olarak haritalanması, ürün-mekân-teruar ilişkilerinin ortaya çıkarılması,
- Coğrafi olarak işaretli ürünlerde üretim süreçlerinin ve yerel kimliği etkileyen unsurların korunması için standart denetim mekanizmalarının geliştirilmesi,
- Geleneksel üretim tekniklerinin korunması için çeşitli eğitimler aracılığıyla yerel üreticiler arasında farkındalık yaratılması,
- Gastronomi turizmi ile teruar arasındaki ilişkiyi güçlendirmek ve kalkınmaya yönelik turizm politikaları oluşturmak için peynir rotaları, bağ yolları ve yerel ürün deneyim alanları oluşturulması,
- Tarım, turizm, coğrafya ve gastronomi alanlarında disiplinler arası akademik çalışmalar yürütülmesi,
- Türkiye'nin teruar potansiyelinin ulusal ve uluslararası tanıtım faaliyetleri, kampanyalar ve çeşitli uygulamalarla tanıtılması,

Bu tür çalışmalar, teruar temelli ürün kimliğinin korunmasına ve teruar odaklı kalkınmaya katkıda bulunacaktır.

KAYNAKÇA

- Akgöz, E., Varol, F., & Öksüz, M. (2023). The role of geographically indicated products in the determination of gastronomy routes in Konya. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 18(72), 547–568. <https://doi.org/10.19168/jyasar.1313808>
- Barham, E. (2003). Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127–138.
- Bowen, S., & Zapata, A. V. (2009). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of Rural Studies*, 25(1), 108–119. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2008.07.003>
- Cabaroğlu, T. (2003). Üzümlerde aroma maddeleri ve şarapçılık açısından önemi. *Gıda*, 28(6), 599–605.
- Cheynier, V., Duenas-Paton, M., Salas, E., Maury, C., Souquet, J., & Sarni-Manchado, P. (2006). Structure and properties of wine pigments and tannins. *American Journal of Enology and Viticulture*, 57(3), 298–305.
- Coelho Costa, E. R. (2014). The geographical indications as a strengthening element for tourist activity. *Turismo–Estudos e Práticas*, 3(1), 25–50.
- Çekal, N., & Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124–135.
- Demirer, H. R. (2010). *Yöresel ürün ve coğrafi işaretler: Fransa ve Türkiye üzerine bir inceleme* (Doktora tezi). Akdeniz Üniversitesi.
- Doğan Öz, B., & Saner, G. (2023). Siirt, Batman ve Gaziantep İllerinde Fıstık İşleme Tesislerinin Sürdürülebilirliği. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 29(2), 117-130. <https://doi.org/10.24181/tarekoder.1396452>
- García-Henche, B., Cuesta-Valiño, P., Durán-Álamo, P., & Penelas-Leguía, A. (2024). The role of women in maintaining the heritage value of gastronomy in Castilla-La Mancha. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 37, 100987. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100987>
- Green, J. A., Parr, W. V., Breitmeyer, J., Valentin, D., & Sherlock, R. (2011). Sensory and chemical characterisation of Sauvignon Blanc wine: Influence of source of origin. *Food Research International*, 44, 2788–2797.
- Hall, C. M., & Gössling, S. (2016). *Food tourism and regional development*. Routledge.
- İloğlu, N. (2014). *Coğrafi işaretlerin tescili ve denetimi üzerine farklı ülke sistemlerinin incelenmesi ve Türkiye uygulaması* (Uzmanlık tezi). Türk Patent Enstitüsü.
- İşleten, M., Uysal-pala, Ç., & Karagül-yüceer, Y. (2007). Ezine Peynirinin Mineral Madde İçeriği. *Gıda*, 32(4), 173-179.
- Kargiglioğlu, Ş., & Temür, E. (2022). Muğla gastronomi haritası. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 1203–1215. <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.195>
- Kayran, M. F. (2021). *Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi*. Doktora Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Koundouras, S., Marinos, V., Gkoulioti, A., Kotseridis, Y., & Van Leeuwen, C. (2006). Influence of vineyard location and vine water status on fruit maturation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(13), 5077–5086.
- Marie-Vivien, D., & Biénabe, E. (2017). The multifaceted role of the state in the protection of geographical indications: A worldwide review. *World Development*, 98, 1–11. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2017.04.035>
- Ribèreau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., & Dubourdieu, D. (2000). *Handbook of enology: Vol. 2. The chemistry of wine*. Wiley.
- Savaşkan, Y., & Kınır, S. (2020). Sakarya ili gastronomik unsurlarının coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi. *Alanya Akademik Bakış*, 4(3), 939–961. <https://doi.org/10.29023/alanyaakademik.702037>

Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336.

TAGEM (2024). *Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescilli Ürünleri*. <https://ci.turkpatent.gov.tr>

TAGEM. (2021). *Coğrafi işaretli ürünlerde kalite kriterleri ve teruar etkisi teknik raporu*. Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü.

Toklu, S. & Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2251-2273. DOI: 10.21325/jotags.2019.470

Trubek, A. B. (2008). *The taste of place: A cultural journey into terroir*. University of California Press.

Wilson, J. (1998). *Terroir: The role of geology, climate, and culture in the making of French wines*. University of California Press.

Yurt, İ., & Dinvar, Ş. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin değerlendirilmesi: Safranbolu örneği. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 413–425.

https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2009

The Role of Food Topics in Developing Students English Communicative Skills

Badea MIHAELA¹, Presadă DIANA²

Abstract

The purpose of the paper is to explore the potential of food-related topics in enhancing students' English communicative skills in second language (L2) classrooms. While communicative competence remains a central goal in language education, selecting engaging, relatable, and culturally rich themes is vital to encouraging active participation and meaningful interaction. Food, as a universal and culturally embedded subject, offers a multidimensional platform for language development. It investigates how integrating food topics into classroom discourse and activities fosters students' speaking and writing, as well as and interpersonal communication skills.

Keywords: *food topics, productive skills, communicative skills, experiment, English classes*

Introduction

Food and eating related topics provide an excellent opportunity for developing students' communicative skills, especially productive skills such as speaking and writing by means of various activities that could avoid monotonous teaching and thus, allowing instructors to engage students in the learning process.

Drawing on qualitative and quantitative data from classroom observations, student surveys, and language performance assessments in academic English language classes, the research identifies a positive correlation between food-themed tasks and increased learner motivation, vocabulary acquisition, and spontaneous communication. Role-plays (e.g., restaurant scenarios), debates (e.g., food ethics), descriptive tasks (e.g., favourite meals or traditional dishes), and cross-cultural comparisons (e.g., food customs) emerged as particularly effective in promoting authentic language use and cultural awareness.

The findings suggest that food topics serve not only as linguistic input but also as socio-cultural bridges that connect learners' personal experiences with global contexts, thus lowering affective filters and fostering a more inclusive and interactive learning environment. The paper concludes with practical implications for English language teachers, proposing adaptable

¹ Associate Professor, Ph. D., Petroleum-Gas University of Ploiești, mbadea@upg-ploiesti.ro

² Associate Professor, Ph. D., Petroleum-Gas University of Ploiești, dianapresada@yahoo.com

classroom strategies and materials centered on food to support diverse learner needs and communicative goals. By highlighting food as a dynamic and underutilized resource in English language teaching, this study contributes to a broader understanding of content-based instruction and task-based learning in communicative language teaching frameworks. Ultimately, integrating food topics can enhance both language proficiency and intercultural competence, aligning with 21st-century educational priorities for global communication and understanding.

Review of Literature

In order to increase students' involvement in producing their own spoken and written messages teachers should integrate productive skills with the receptive ones in a communicative environment, or insist on teaching speaking and writing together in combined activities.

As regards speaking, Thornbury (2007:79) states that it is a cognitive skill by means of which “knowledge becomes increasingly automated through successive practice. Practice makes – if not perfect – at least, fluent.” This means that systematic practice can lead to the ability of producing oral coherent messages, which leads to the idea of fluency. According to Griffie and Gorsuch (2024), fluency is a complex concept that includes five areas: smoothness, linguistic accuracy, communicative goal achievement, vocabulary and text organizers, and creativity. By smoothness is meant the students' capacity of producing language without interruption and difficulty. Linguistic accuracy means being coherent when expressing your ideas in L2. In order to have this ability it is necessary for students to master the vocabulary and grammar of the language. Communicative goal achievement refers to the students' ability to use language accurately in achieving communicative goals in various real-life situations. Vocabulary and text organizers are required for students to be able to produce meaning, that is to have enough knowledge about vocabulary and sentences or text organizers (strings of words, syntagms, etc.), which allow them to express themselves in L2 successfully. As to the final area of fluency, creativity, it implies mastery of language to such a high standard that you are able to write your own texts (even stories, novels, poetry) and produces personal speeches. All these areas show that teachers tend to lay emphasis on using the language efficiently, and not only learning about it. That is why grammar and vocabulary are seen as support skills for learners to produce oral and written messages. Therefore, as a basis of oral communication speaking involves complex factors such as promoting real natural communication in the classroom setting, including non-verbal elements like facial expression, tone of voice and body language, practicing various linguistic registers and styles as well as producing accurate utterances.

Besides speaking, students learn how to communicate their ideas by means of writing as well. As Oliveira (2023:271) states “when students work collaboratively and have collective tasks to accomplish, they can interact in rich and meaningful ways (...) Partner work, groupwork and discussions are key contexts in which English language students have the opportunity to develop productive skills.” In other words, communicative activities can stimulate and create real-life contexts that enable students to convey ideas in a natural way as much as possible. No matter how much teachers try to expose their students to authentic situations, “this has often remained superficial to some extent, since the people involved in such conversations are also role-playing and topics are often disengaging and far from real-life issues” (Reynolds et al., 2024:223). In this sense, the authors previously mentioned as well as other researchers (Bassa, 2023, Altinsoy and Boyraz, 2024, Duarte, Andrade and Dias, 2025) emphasize the idea of developing students’ communicative skills by means of informal digital learning of English (IDLE). Thus, in-class communication is complemented by opportunities for students to interact with people outside the classroom mainly by using digital tools (SnapChat, Marco Polo, Instagram, Tik Tok, etc.). Therefore, “learning English is not restricted by textbooks and other learning materials or classroom-traditional-learning interaction” (Bassa, 2023:148), which contributes to the strengthening of productive skills in communicative digital contexts. Learning the language in such contexts has led to the acknowledgement of the role of “extramural English” (Bassa, 2023) in developing students’ communicative and intercultural competences.

In order to develop such competences food topics are a great opportunity for students to practice English both inside and outside the classroom, including virtual communication. Depending on the aim of the activity the teacher may insist either on accuracy or fluency when asking students to make use of productive skills. As a result, the activities may be accuracy-based if the purpose is to consolidate certain vocabulary, pronunciation and grammatical structures, or fluency-based if the purpose is to produce language naturally and freely. The former consists in gradual teaching strategies, that range from very controlled to freer practice tasks, while the latter lays emphasis on free activities in order to help students produce language easily and confidently.

Irrespective of the purpose the teacher has in mind, when teaching productive skills there are certain challenges that instructors and students have to cope with. As Thornbury (2007), states, there are various factors that might impede communication which are connected with curriculum content, textbooks, class size, etc. Moreover, especially in the case of writing,

traditionally-based techniques (copying, dictation) boredom may be one of these challenges. A possible solution suggested by the two authors is to choose writing topics that are interesting for the students and to make sure that students have enough background knowledge to produce a written text. Taking into account that giving students written tasks as homework can be demotivating, teachers should resort to collaborative activities by using brainstorming techniques (creating a mind map with the whole class) before the writing itself. Another possibility is to make students interact by means of creating tasks which involve writing to each other.

Another challenge refers to insufficient use of L2 inside or outside the classroom when it comes to productive skills to which teachers might have the following solutions: tolerating students' errors by seeing them as a sign of language progress, designing flexible tasks, that do not surpass students' background knowledge, giving students enough time to think before speaking or writing something, using various forms of students' groupings to increase classroom collaboration etc.

When it comes to productive skills students' lack of creativity when solving tasks may be avoided by not allowing robotic production such as only repeating the teacher's words or copying information in their notebooks and emphasizing free production

Research Methodology

Research Questions

The study had in view answering the following research questions meant to guide the teaching strategies during English classes:

- How to improve students' productive skills starting from *food* topics?
- What food-related topics should be discussed?
- What language structures should be presented and practiced?
- What food-related vocabulary should be taught?
- What language functions should be practiced?

Participants In The Study

The students who took part in the study were 30 second year Philology students enrolled in Romanian Language and Literature – English Language and Literature Bachelor's Degree programme. The study was carried out during the English practical courses classes in the 2

semesters of the academic year 2024-2025. Students' level of English was B1+ and B2 at the time of the study but by the end of the 3-year programme they should reach C1 or C2 level of English.

Research Methods

The study was based on a pedagogical experiment which divided into 3 stages: pre-experimental stage, experimental stage and post-experimental stage. In the first stage the teacher evaluated students' communicative skills (spoken and written production) and their knowledge of food-related vocabulary. The second stage consisted in activities meant to improve students' communicative skills using food topics and the final stage of the experiment measured students' achievements as a result of the class activities they took part in.

Other research methods used in the study included the survey focused on students' knowledge of food topics and classroom observation that provided the teacher with relevant information about students' needs and progress.

Results and Analysis

The survey included 10 open questions whose purpose was to assess students' knowledge about food topics (favourite foods, places to go out, specific dishes, recipes, etc.) as well as to find out their interest in food as a cultural aspect revealing social identity, traditions, shared experiences and values. The survey served as a needs' analysis that oriented the teacher when conceiving the content of the lessons during the experiment.

Students' answers reflected the usefulness of dealing with food-related topics as they go out with friends and family or travel abroad and these represents situations that help discover other cultures and civilizations by means of English. In addition, due to their interest in the topic, the great majority of the students considered it to be stimulating as it facilitates interactions not only in the classroom when solving systematic tasks, but also outside the classroom environment where they have to opportunity to use the language in various real-life situations. It is also worth mentioning that most of the students were familiar with the vocabulary denoting types of food and dishes, types of restaurants, foods characteristic to particular countries, dietary habits, healthy and unhealthy food as well as the cultural impact of food in people's life. However, there were some aspects that students were less familiar with like recipes, ingredients used for preparing food, methods of cooking, verbs expressing actions related to cooking, table manners etc.

As regards the initial evaluation of the students' speaking and writing skills, the findings showed that there were differences between spoken and written production in the sense that their writing skills were better than their speaking skills. For this reason, they had problems in expressing their opinions fluently in English which led to pauses and interruptions when asked to take part in dialogues or conversations. Moreover, in order to overcome this difficulty in speaking, some of the students tended to mix English and Romanian every time they were not sure about certain terms and grammatical structures. Another problem that was noticed was the lack of coherence in organizing their thoughts and speech, which revealed students' inability to build a fluent and accurate speech, especially when required to produce a two or three-minute monologue.

In contrast, students proved better abilities when solving their writing tasks because the time provided for the tasks was longer, a fact that enabled most of them to produce clearly built sentences, with adequate grammar and spelling.

Given these results, the experimental stage had to be conducted in such a manner that prioritized improving students' fluency in speaking, but without neglecting vocabulary, grammar and writing skills.

From all the activities developed during the classes, the following can illustrate how speaking and writing skills were tackled.

Activity 1:

Aim of the activity: expressing likes and dislikes about food

Stages of the activity:

The students were asked to write the name of a kind of food on a small piece of paper. After that, the teacher collected their pieces of paper and redistributed them to the class. Then, the students were required to form groups with the classmates who mentioned the same food on the slips of paper, by asking questions like: *What kind of food did you write down? What was your choice?* Afterwards, the students talked about their likes and dislikes regarding food in each group. They were told to use structures like *I prefer....., I'd rather have..... than....., I dislike....., is not my cup of tea* etc. When the conversation was over, the students chose a representative of the group to inform the others about their likes and dislikes. While listening the representatives of all groups, they had to take notes and report what the most appreciated type of dish was.

Activity 2:

Aim of the activity: developing speaking and writing by means of role-play

Stages of the activity:

The teacher told the students to imagine that they were in a pub/restaurant where they were going to have a meal. Organized in groups of three or four, the students were asked to write down the dialogue before acting it in front of the class, one of the students playing the part of the waiter, while others were the customers. Meanwhile, the teacher could walk around, listen to the students and encourage them to take part in the activity. At the end of the performance, the group which had conceived the most appropriate dialogue was declared the winner.

Activity 3:

Aim of the activity: developing speaking and writing

Stages of the activity:

The teacher divided the class into groups and each group had to give reasons for choosing a certain pub or restaurant to go out. They also had to justify why other pubs or restaurants did not correspond to their preferences. In addition, they had to describe the menu of the place they chose. After doing this in speaking, they were required to write an advertisement in order to convince the other groups to choose the same place. When the presentation of the advertisements was over, the restaurant with highest number of votes was declared to be the place where they would celebrate a classmate's birthday.

Activity 4:

Aim of the activity: developing speaking skills by means of a debate

Stages of the activity:

The class was divided into two groups and they had to come up with arguments pro and against the following statement: *Fast food is better than slow food*. After giving the groups the necessary time to prepare their arguments, they presented them to the jury designated by the teacher at the beginning of the activity. At the same time, they were given the opportunity to cross examine each other. Meanwhile, the members of the jury were asked to write down the strengths of each group in order to decide which the most convincing part was.

Activity 5:

Aim of the activity: developing writing skills

As a follow up of the previous activity, the students had to write an argumentative essay explaining why they preferred fast food or slow food. They were asked to pay attention to the specific structure of such a type of writing, that is to bear in mind expressing a main statement in the introduction, developing supporting arguments for it, and finding an appropriate conclusion. To help them write a coherent text, the teacher reminded them to use various sentence connectors for organizing their ideas.

Other activities focused on using digital tools, such as socializing networks (Instagram, Facebook, Tik Tok) with the purpose of developing the students' vocabulary as well as their speaking skills. Therefore, they were given projects on the best restaurants in certain cities, best rated food, famous chefs, well-known international recipes etc. that they had to present in front of the class.

The third stage of the experiment took place towards the end of the second semester and it consisted in re-evaluating the students' speaking and writing skills. After being tested, it was noticed that most of the students proved to be more confident and fluent when expressing personal opinions in English. Having the opportunity to improve their vocabulary and grammar knowledge the students had the opportunity to get better at producing oral and written messages which gained coherence, accuracy and fluency.

Apart from the findings that were mentioned above, valuable information was also gathered by means of classroom observation. Thus, the classed were perceived by the students as being enjoyable because they found the food-related topics to be stimulating as they were part of their everyday life. It was also noticed that due to the various tasks based on pair and groupwork, collaboration and interaction were highly appreciated leading to a higher interest in the English class. Special mention should be made of the fact that not only the classroom environment was a stimulus for the students, but also practicing English outside the classroom by means of social networks that put them in real-life situations.

Conclusion

The experiment showed that the use of food-related topics during English classes represented a good opportunity to improve students' productive skills both inside and outside the classroom because such topics are stimulating, being part of their everyday life. It was observed that besides the productive skills targeted by the experiment, students also enriched their vocabulary and grammar knowledge. The food-related vocabulary that was taught included basic food vocabulary, as well as advanced vocabulary referring to ingredients and

spices, kitchen tools and appliances, verbs denoting activities in the kitchen, types of restaurants etc., while the grammar structures most often practiced were tenses of the indicative mood, degrees of comparison, modal verbs, -ing forms etc. As far as the topics that were discussed, students found traditional English and Romanian dishes, as well as international dishes to be the most interesting and appropriate for communication. Students' productive skills were also developed by insisting on practicing language functions connected to these topics, such as expressing preferences, likes and dislikes, asking for and giving information, ordering, thanking etc.

All these findings demonstrate that dealing with topics which correspond to students' interests represents a good way to improve their performance in terms of communicating in English. It is therefore advisable for English teachers to adapt the content of the lessons to students' needs as this might lead to successful English classes meant to develop students' communicative skills.

References

- Altinsoy, E., Boyraz, S. (2024). "Digital Literacy and Moral Values in the Digital Environments: Secondary Students Perceptions". *Brock Educational Journal* Vol 33. No 2. pp. 32-54.
- Bassa, L. (2023). *Combining Modern Communication Methods with Heritage Education*. Hershey: IGI Global.
- Duarte, A., Andrade, J.G., Dias, P. (2025). *Effects of Education Communication in Digital Learning Environments*. Hershey: IGI Global.
- Griffiee, D.T., Gorsuch, G. (2024). *Using Theories for Second Language Teaching and Learning*. London: Bloomsbury Academic.
- Oliveira, de L.C. (2023). *Supporting Multilingual Learners' Academic Language Development*. London: Routledge.
- Reynolds, K. M., Mendoza Chirinos, G. M., Suarez, D., Effiong, O., & Kormpas, G. (Eds.) (2024). *Decentering advocacy in English language teaching: Global perspectives and local practices*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Thornbury, S. (2007). *How to Teach Speaking*. London: Pearson Education Limited.

John Freely'nin İstanbul Anlatılarında Gastronomi ve Kültürel Kimlik İlişkisi

Cahit BAKIR¹

Özet

John Freely (1926-2017), İstanbul ve Akdeniz bölgeleri ile ilgili tarihsel ve kültürel anlatılarıyla tanınan önemli bir yazar ve gezgindir. Freely özellikle İstanbul ile ilgili eserlerinde şehrin tarihi ve mimarisi konusunda çok detaylı bilgiler vermesinin yanı sıra, gündelik yaşamın ayrılmaz bir parçası olan yemek kültürüne de önemli bir yer verir. Bu eserlerde Türk mutfağı, sadece bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda kimlik, toplumsal aidiyet ve kültürel sürekliliğin bir aracı olarak zuhur eder. Bu çalışma, John Freely'nin *Strolling Through Istanbul* (1972), *Galata, Pera, Beyoğlu: Bir Biyografi* (2016) ve *Osmanlı Sarayı* (1999) gibi eserlerinde Türk yemek kültürünün mekân ve kimlik inşasıyla ilişkisini Paul Connerton, Jan Assmann, Pierre Bourdieu ve Roland Barthes gibi düşünürlerin yemek üzerine yaptığı çalışmalar ışığında inceler ve Türk gastronomisinin kültürel bellek açısından önemini ortaya koyar. Bu bağlamda bu çalışma Freely'nin eserlerinde Türk gastronomisinin tarihsel ve toplumsal önemini ortaya koyarak yemek kültürünün kimlik ve kültürel bellek oluşumundaki rolüne dair yeni bir bakış açısı getirmeyi amaçlar.

Anahtar Kelimeler: John Freely, Türk gastronomisi, yemek kültürü, kimlik ve kültürel bellek.

Gastronomy and Cultural Identity in John Freely's Istanbul Narratives

Abstract

John Freely (1926–2017) was a prominent writer and traveler known for his historical and cultural narratives about Istanbul and the Mediterranean regions. In his works on Istanbul, Freely not only provides highly detailed information about the city's history and architecture but also gives great importance to its culinary culture, which is an indispensable part of daily life. In Freely's works, Turkish gastronomy appears not merely as a mode of nourishment but also as a vehicle of identity, social belonging, and cultural continuity. This study examines the relationship between Turkish culinary culture and the construction of space and identity in John Freely's works such as *Strolling Through Istanbul* (1972), *Galata, Pera, Beyoğlu: A Biography* (2016), and *Inside the Seraglio: Private Lives of the Sultans in Istanbul* (1999) through the lens of the writings of scholars like Paul Connerton,

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü, cahit.bakir@marmara.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-6307-1955>

Jan Assmann, Pierre Bourdieu, and Roland Barthes on food. It highlights the significance of Turkish gastronomy in terms of cultural memory. In this regard, this study aims to offer a new perspective on the role of culinary culture in the construction of identity and cultural memory by revealing the historical and social significance of Turkish gastronomy in Freely's works.

Key Words: *John Freely, Turkish gastronomy, culinary culture, identity and cultural memory.*

Giriş

John Freely 1926 – 2017 yılları arasında yaşamış önemli bir Amerikalı yazar, fizikçi ve gezgindir. 1960 yılında Türkiye'ye gelen Freely, daha sonra Boğaziçi Üniversitesi adını alan Robert Koleji'nin Fizik Bölümü'nde öğretim üyesi olarak çalışmaya başlamıştır. Yaşamının büyük bölümünü İstanbul'da geçiren Freely, 2017 yılında İstanbul'da vefat etmiş ve Feriköy Protestan Mezarlığı'na defnedilmiştir. Boğaziçi Üniversitesi'nde fizik derslerinin yanı sıra uzun yıllar boyunca astronomi, bilim tarihi ve özellikle Doğu ve Batı'da modern bilimin doğuşu konulu dersler vermiştir. Kariyeri boyunca yalnızca bir fizikçi olarak değil, aynı zamanda bir bilim ve kültür tarihçisi, gezgin ve yazar olarak da tanınmıştır.

İstanbul ve Akdeniz dünyasına dair tarihsel, kültürel ve edebi anlatılarıyla bilinen Freely *Strolling Through Istanbul: The Classic Guide to the City* (1972), *Istanbul: The Imperial City* (1998), *Inside the Seraglio: Private Lives of the Sultans in Istanbul* (1999), *The Grand Turk: Sultan Mehmet II – Conqueror of Constantinople and Master of an Empire* (2009), *Aladdin's Lamp: How Greek Science Came to Europe Through the Islamic World* (2009), *Before Galileo: The Birth of Modern Science in the Middle Ages* (2012), *Light from the East: How the Science of Medieval Islam Helped to Shape the Western World* (2010), *Galata, Pera, Beyoğlu: A Biography* (2016) gibi altmıştan fazla kitabın yazarıdır. Eserleri genellikle İstanbul, Türkiye, Yunanistan, Osmanlı İmparatorluğu ve bilim tarihi konularını kapsamaktadır. Freely'nin anlatılarında tarih, mimari, gündelik yaşam ve gastronomi iç içe geçer. Bu nedenle onun eserleri hem kültürel tarih hem de kent belleği açısından önemli bir başvuru kaynağı niteliği taşır.

Freely eserlerinde İstanbul'un tarihi, kültürü ve bilimsel mirası üzerine derinlemesine analizler sunar. Onun eserlerinde yalnızca İstanbul'un tarihi ve mimarisi değil aynı zamanda gündelik yaşamın ayrılmaz bir parçası olan yemek kültürü de önemli bir yer tutar. Hem yabancı hem de yerli bakış açısıyla İstanbul'a hem dışarıdan hem de içeriden bakabilen Freely, bir kültür elçisi kimliğiyle ön plana çıkar ve gastronomi, kimlik, aidiyet ve kültürel bellek ilişkisi üzerine

önemli gözlemler yapar. Bu bağlamda Freely'nin anlatılarında Türk mutfağı yalnızca bir beslenme biçimi olmanın ötesine geçerek bir kültürel dil işlevi kazanır. Yemek, onun eserlerinde kimliğin, toplumsal aidiyetin, kültürel sürekliliğin ve tarihsel anlatının bir aracı hâline gelir. Böylece Freely, gastronomiyi hem bireysel hem de kolektif belleğin taşıyıcısı olarak konumlandırır ve İstanbul'un çok katmanlı kimliğini yemek kültürü üzerinden yeniden okumamıza olanak tanır.

Bu makale, yemeği bir kültürel dil olarak kullanan John Freely'nin eserlerinde gastronominin kimlik ve kültürel bellek inşasındaki rolünü incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışma Freely'nin İstanbul'u yemek kültürü üzerinden nasıl anlattığını, yemeğin nasıl bir kimlik hikayesine dönüştüğünü ve Türk gastronomisinin mekân ve kimlik inşasıyla nasıl ilişkilendirildiğini araştırmaktadır. Ayrıca, Freely'nin eserlerinde yemek kültürünün kültürel bellek açısından nasıl değerlendirildiği de bu incelemenin temel amaçlarından biridir. Bu bağlamda Freely'nin eserleri gastronomi, tarih, kimlik çalışmaları ve kültürel bellek perspektifinden değerlendirilmekte ve Türk yemek kültürünün mekân ve kimlik inşasıyla ilişkisi Paul Connerton, Jan Assmann, Pierre Bourdieu ve Roland Barthes gibi düşünürlerin yemek, kültür ve bellek üzerine ortaya koydukları kuramsal yaklaşımlar ışığında değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda bu çalışma Freely'nin eserlerinde Türk gastronomisinin tarihsel ve toplumsal önemini ortaya koyarak yemek kültürünün kimlik ve kültürel bellek oluşumundaki rolüne dair yeni bir bakış açısı sunmayı hedeflemektedir.

John Freely'nin İstanbul Anlatılarında Gastronomi, Mekân ve Bellek

Kültürel bellek yemek yeme, çay-kahve içme, selamlaşma ve kutlama gibi bedensel olarak icra edilen günlük pratikler yoluyla defalarca tekrarlanarak pekişir ve sonraki nesillere aktarılır. Bu doğrultuda toplumlar, kültürel hafızalarını yalnızca kendilerine aktarılan sözlü veya yazılı metinler aracılığıyla değil, aynı zamanda bu hafızayı sürekli yeniden üreten, koruyan ve devam ettiren bedensel pratikler aracılığıyla da tazelerler. Paul Connerton'ın belirttiği gibi, “geçmişin imgeleri ve geçmişe dair hatırlanan bilgiler, az ya da çok ritüel nitelikli performanslar aracılığıyla aktarılır ve sürdürülür.”² (*How Societies Remember*, 1989, s. 38). Connerton'un belirttiği üzere, gündelik ritüel haline gelmiş eylemler alışkanlık haline gelmiş hatırlama biçimlerine dönüşür ve bu eylemler geçmişi bugünkü davranışlarımız içinde yeniden canlandırarak zihnimizde canlı tutar. Bu tür bir bellekte geçmiş, sanki bedenin içine işlemiş ya da orada katmanlaşmış gibidir:

² Aksi belirtilmedikçe çeviriler tarafımdan yapılmıştır.

Görgü kuralları ile nezaket kuralları, bedensel davranış biçimleri aracılığıyla yeniden üretilir ve hatırlanır. Bu kurallar, alışkanlık hâline gelmiş bellekler (habit-memories) olarak, yani sürekli yinelenen nezaket ve görgü kuralları olarak hatırlanır. Âdâb ıştahın özellikle de en mükemmel eylem olan tüketimi kapsayacak şekilde uygun bir biçimde giderilmesini gerektirir. Kültürün doğa üzerindeki kırılğan hâkimiyeti ise, yeme eyleminin zevk ve estetik anlayışının sergilendiği bir gösteriye dönüştürülmesiyle yerine getirilir. Bourdieu'nun da hatırlattığı gibi, bu durum, yemeği sanatsal incelik ve etik değerlerin kutlandığı bir vesile haline getirerek tüketimin asıl işlevi olan ortak bir ihtiyacı karşılamayı ikinci plana atmanın bir yoludur. (*How Societies Remember*, 1989, s. 84).

Yukarıda da belirtildiği gibi, Connerton günlük veya mevsimsel yemek ritüellerini, yemekle ilgili alışkanlıklarımızı ve yemeği hazırlama, sunma ve tüketme biçimlerimiz gibi bedensel rutinleri kültürel belleğin temel unsurlarından biri olarak ele alır ve bunları kolektif kimliğin sürekliliğini sağlayan öğelerle ilişkilendirir. Benzer şekilde, Freely de bir şehrin (İstanbul) günlük yeme-içme eylemleri aracılığıyla kendini hatırlamasının, yani bedensel pratikler yoluyla kültürel kimliğini inşa etmesinin önemini vurgular: “Bu yüzden ziyaretçiye, şehri ilk kez görmek için Galata Köprüsü’ne doğru bir gezintiye çıkmasını tavsiye ederim. Ancak orada gezerken, tıpkı İstanbullular gibi, köprünün alt katındaki bir çay bahçesinde ya da kafede oturarak, bir fincan çay ya da bir kadeh rakı eşliğinde keyif yapmalı; Haliç’in, Boğaz ve Marmara Denizi’yle bulunduğu yere doğru uzanan manzarayı seyretmelisiniz” (*Strolling Through Istanbul*, 2010, s. 1). Connerton’un belirttiği üzere, bu tür ritüeller geçmişin imgelerini ve hatıralarını canlı tutar ve günümüze kadar ulaşmasını sağlar. Freely’de de tasvir edilen Galata Köprüsü’nde çay, kahve veya rakı içme eylemleri sadece bir şey içmekten ibaret değildir, bu aksine İstanbullu olmanın ve İstanbul kültürünün bir parçasıdır. Böylece, Freely İstanbul’un tarihsel çok katmanlılığını bu tekrar eden gündelik eylemler aracılığıyla görünür kılar.

Freely’de gördüğümüz gibi, İstanbul’da yeme-içme gibi günlük tekrarlanan eylemler insanları bir araya getirir, sosyalleşmelerine olanak tanır ve toplumsal bir kimlik oluşmasına katkıda bulunur. Yemek, daha ziyade yemek kültürü, Ichijo ve Ranta’nın vurguladığı gibi, birey ve ulus arasında belirli bir ilişki kurar ve bunu sürdürür. Belirli bir toplumda yemeğin hazırlanışı, sunumu ve tüketilmesi bu toplumun yemeklerini nasıl algıladıklarına ve kendilerini bir ulus olarak nasıl tanımladıklarına katkıda bulunur (*Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*, 2016, s. 2). Böylece benzer damak tadına sahip olmak, yemek sofralarında buluşmak, yemek yerken sohbet etmek ve bu gelenekleri sürdürmek bir toplumun uluslaşma sürecinin önemli bir ögesini oluşturur. Connerton’a göre “[t]üm ritüeller tekrarlayıcıdır ve tekrar, kendiliğinden geçmişle bir süreklilik anlamına gelir.” (1989, s. 45). Alışkanlık haline gelmiş bu gündelik tekrarlanan eylemler, toplumsal kimliğin oluşmasında önemli bir rol oynar. Dolayısıyla Freely’nin İstanbul’u hem bireysel hem de

toplumsal hafızanın mekânsal olarak sergilendiği bir şehir haline gelir: “İstanbul, yalnızca içinde yaşanılan bir müze değildir; çünkü eski şehir, tarihinin ve mimarisinin çok ötesine geçen bir güzelliğe ve büyüye sahiptir. Bu duyguyu, güneş ışınlarının süzüldüğü bir meydandaki çayevinde ya da meyhanede otururken ya da Boğaz kıyısında asmalarla gölgelenmiş bir kafede dinlenirken hissetmek mümkündür” (*Strolling Through Istanbul*, 2010, s. 461). Freely, İstanbul’u yemek ve mekân kavramlarını bir arada ele alarak anlatırken, şehrin günlük yemek eylemleri aracılığıyla kendi kültürel kimliğini nasıl hatırladığını ve bunu nesilden nesile aktardığını ortaya koyar. Böylelikle, bu yeme-içme gibi gündelik eylemler mekân ile bütünleşir ve toplumsal kimliğin oluşmasına katkıda bulunur.

Hem bireysel hem de toplumsal kimliklerimizin oluşmasında kültürel bellek önemli bir rol oynar. Bu bellek, bizlere kökenlerimizi ve mekânsal aidiyetimizi hatırlatarak bir benlik ve kimlik duygusu kazandırır. Kültürel belleğimizin oluşması ve sürdürülmesi sürecinde en önemli faktörlerden biri de gastronomidir. Yemeğin hazırlanması ve yenmesi gibi süreçler, bu belleği sürekli olarak yeniden hatırlamamızı sağlayan ve bizi geçmişimizle bağ kurmaya yönlendiren pratiklerdir. Jan Assmann’ın belirttiği gibi, “[...] diğer deyişle "geleneğin oluşumu": "geçmişle ilişki" ve "politik kimlik ya da imgelem" ifadeleri ile tanımlayabileceğimiz işlevsel çerçeve için kültürel bellek kavramına ihtiyacımız var. Bu bellek kültürel, çünkü sadece kurumsal ve yapay olarak oluşturulabilir, buna rağmen bellektir, çünkü toplumsal iletişimle ilişkisi, bireysel belleğin bilinçle ilişkisi ile aynıdır” (*Kültürel Bellek: Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik*, 2015, s. 31). Kültürel bellek bireylerden daha uzun süre yaşayan ve onlara geçmişlerini hatırlatan ve geçmişleriyle bağ kurmalarını sağlayan anlatılar, semboller ve pratikler aracılığıyla hatırlanır ve gelecek nesillere aktarılır. Bu bağlamda hem yemeğin hazırlanışı, sunuluşu ve sofrada adabı gibi yemek ile ilgili gelenekler hem de hanlar, kervansaraylar, lokantalar, meyhaneler, kafeler, kahvehaneler gibi yeme-içme mekânları geçmişte içinde bulunduğumuz zamana bağlayan birer hafıza işlevi görür. Bu mekânlar yalnızca yemek yeme ve sosyalleşme yerleri değil, aynı zamanda kültürel belleğin ve kültürel sürekliliğin icra edildiği yapılardır. Bu açıdan, John Freely’nin İstanbul anlatılarında yer verdiği hanlar ve kervansaraylar, geçmişin mekânsal hafızasını canlı tutan örnekler arasında öne çıkar:

Ana caddeyi bir an için terk ederek sağa, Konstantin Sütunu’nun yanında aşağı doğru inen Vezir Han Caddesi’ne dönüyoruz. Bu sokağın sağ tarafında kısa bir mesafe yürüdüğümüzde Köprülü külliyesinin bir başka kurumu olan Vezir Hanı’nın girişine geliyoruz. Bu tür hanlar, veya kervansaraylar, seyahat eden tüccarların sadece gece konaklayıp yemek bulabilecekleri değil, aynı zamanda mallarını satabilecekleri veya depolayabilecekleri ticari işletmelerdi. Bunlar büyük ve sağlam inşa edilmiş taş ya da taş ve tuğladan yapılmış büyük bir avlu etrafında iki ya da üç katlı yapılardır. (*Strolling Through Istanbul*, 2010, s. 142).

Bu tür mekânlar kültürel belleğin sürekliliğini sağlayan yapılardır çünkü yeme-içme gelenekleri bu mekânlarda defalarca tekrarlanan ve kurumsallaşan eylemlere dönüşür. Nitekim İstanbul da bu mekânlarda icra edilen yemek gelenekleri ile hem kendini hatırlar ve hem de bunu ziyaretçilerine hatırlatır. Böylelikle, Freely'nin İstanbul anlatılarında yeme-içme mekânları yalnızca gastronomik deneyim alanları olarak değil, aynı zamanda kültürel belleğin somutlaştığı sosyal mekânlar olarak da karşımıza çıkar. Bu yönüyle, geçmişin yaşam biçimlerini ve toplumsal ilişkilerini günümüze taşıyan mekânlar olarak önem kazanırlar. Bu bağlamda Freely, İstanbul'un sokaklarında yer alan bu yeme-içme mekânlarını yalnızca sosyal buluşma alanları olarak değil, aynı zamanda kentin kültürel belleğini ve edebi mirasını yansıtan yaşam alanları olarak betimler:

Sahne Sokak'tan sağa ayrılan ilk sokak Nevizade'dir. 19. yüzyılın ikinci yarısında, bu sokağın ana faaliyeti at arabaları yapımı, araba tekerleklerinin onarımı ve atların nallanmasıydı. Otomobilin gelişiyle rağbet görmemiş sokak çöküşe geçmişti. 1940'larda sokakta iki efsanevi meyhane açılmıştı. Bunların ilki, solda Kameriye Sokak'ın köşesinin yakınındaki, Orhan Veli, Sait Faik, Mina Urgan, Peyami Safa ve Cahit Irgat gibi edebi şahsiyetlerin uğrak yeri olan Lambo'nun meyhanesidir (Mücap Ofloğlu burayı "bir nesil bohem sanatçının eğitildiği laboratuvar" diye tanımlar). Son derece küçük bir yerdi (İlhan Berk "belki de dünyanın en küçük meyhanesidir: Bir tramvay büyüklüğündedir" der): Pencere kenarındaki taburelerde sadece iki kişilik yer vardı, müşterilerin kalanı çinko tezgâha yaslanmak zorundaydı. Lambo'nun meyhanesinde yiyecek fazla bir şey yoktu ve müşteriler genellikle Marmara şarabı içerlerdi.

[...]

Biraz daha aşağıda kendini tüketen yazarların başka bir uğrak yeri, Lefter'in meyhanesi vardı; mezelerinin kalitesi ve çeşitliliği ile bilinirdi, Lefter'in erkek kardeşi Panayoti burada laterna çalardı. Bu meyhane 1964 yılında Lefter ve kardeşi Atina'ya taşınınca kapandı. (*Galata, Pera, Beyoğlu: Bir Biyografi*, 2014, s. 225-226)

Bu alıntı, İstanbul'un toplumsal hafızasında önemli bir yer tutan mekânsal belleğin canlı bir örneğini sunar bize. Assmann'ın işaret ettiği üzere kültürel bellek toplumsal olarak paylaşılan ritüeller, anlatılar ve mekânlar aracılığıyla kurumsallaşır ve tekrar tekrar yeniden üretilir. Freely'nin bahsettiği Nevizade Sokağı'nda bulunan Lambo'nun ve Lefter'in meyhaneleri yalnızca yemek yenilen ve içki içilen mekânların ötesine geçer ve bir entelektüel ve kültürel hafıza alanı olarak işlev görürler. Bu mekânlarda bilinen bazı Türk yazar, şair ve düşünürlerin bir araya gelmesi, kentin kültürel kimliğinin inşasında belleğin toplumsal ve mekânsal boyutlarını bize gösterir. Buralarda mekân bireysel anların ötesine geçer ve bir kuşağın yaşam tarzının, sanatsal üretim biçiminin ve entelektüel paylaşımının bir taşıyıcısına dönüşür. Assmann'a göre: "İçinde yaşadığı şeyler dünyasının, şimdiki zamanı yaşarken farklı geçmişleri hatırlatan bir zaman dizini de vardır" (2015, s. 27). Assmann'ın vurguladığı gibi kültürel bellek, şimdiki zamanda geçmişin hatırlanmasıyla varlığını sürdürür. Freely'nin

bahsettiği Nevizade Sokağı'ndaki bu efsanevi meyhaneler de artık günümüzde var olmasalar da İstanbul'un kültürel belleğinde nostaljik bir süreklilik yaratmaya devam eder. Böylece bu mekânlar yıkılmış ya da dönüşmüş olsalar da hatıra şeklinde varlıklarını sürdürür ve kültürel kimliğimizi ve belleğimizi oluşturmada önemli bir rol oynarlar. Böylelikle geçmişin sosyal dokusunu ve yaşam biçimlerini günümüzün kentsel hafızasında yeniden üretirler.

John Freely, İstanbul'un hem günümüz yeme-içme mekânlarını hem de geçmişin geleneksel mutfak kültürünü anlatarak kentin gastronomik kimliğini tarihsel bir süreklilik içinde sunar. Yemek kültürü, Ichijo ve Ranta'nın belirttiği gibi, bir ulusu belirli yemeklerle ve onlara bağlı alışkanlıklarla düşünmemizi sağlar. Bu kültür aynı zamanda günlük yemek pratikleri ve sıradan eylemler aracılığıyla ulusu sürekli yeniden kurar ve yaşatır. Bu sade ulusal yemek sembolleriyle birlikte bakıldığında, yemek kültürü, hem ulusal kimliğimizin zamanla ve mekânla ilişkisini oluşturur hem de ona anlam ve simgesel bir değer verir (*Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*, 2016, s. 7). Yemek kültürü sadece ulusal kimliğimizi şekillendirmekle kalmaz aynı zamanda içinde bulunduğumuz kültürün sosyal yapısını da şekillendirmeye katkıda bulunur. Bilindiği üzere tat veya lezzet sosyal hiyerarşinin bir göstergesidir ve ne yediğimiz ve nasıl yediğimiz ait olduğumuz toplumsal sınıflarımızı, eğitim düzeylerimizi ve kültürel sermayelerimizi gösterir. Bourdieu'ya göre: "Konu beğeni olduğunda, her belirlenim, hiçbir şeyde olmadığı kadar yadsımadır ve beğeniler kuşkusuz, her şeyden önce başka beğeniler söz konusu olduğunda, başkalarının beğenileri karşısında, tiksinti, dehşete düşme, derinden gelen bir tahammülsüzlüktür ("mide bulandırıcı bir şey")" (*Ayırım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*, 2014, s. 91). Bu noktada, Bourdieu'nün beğeni kavramına ilişkin saptamaları bize Freely'nin İstanbul anlatılarında betimlediği yeme-içme kültürünü anlamak açısından önemli bir kuramsal çerçeve sunar. Freely'nin aktardığı yemek sahneleri yalnızca damak zevkinin değil, aynı zamanda sınıfsal aidiyetin, kültürel farklılıkların ve toplumsal sınırların da görünür olduğu alanlardır. Bu yemekler yalnız beslenme aracı olmaktan çıkar ve kültürel sermaye ve sosyal statüyü gösteren birer sembol haline dönüşürler.

Freely'nin gastronomik İstanbul tasviri, sosyal sınıfları ve tarihsel sürekliliği gözler önüne serer. Böylece yeme-içme pratikleri ve mekânları geçmişten günümüze toplumsal katmanları gösterir. Bu bağlamda, tarihsel kaynaklar ve gözlemler, İstanbul'da yeme-içme kültürünün yalnızca gastronomik bir boyutu olmadığını, aynı zamanda sosyal statü ve yaşam tarzlarını da yansıttığını ortaya koyar. Freely'nin *Osmanlı Sarayı* (2020) kitabında belirttiği üzere, Leydi Mary'nin 1718 tarihli mektubu da bu durumu destekler. Abbe Conti'ye yazdığı satırlarda,

Boğaz'daki sarayı “Kanal” olarak tanımlayarak Batılılar ile Doğuluların yaşam biçimlerindeki belirgin farklılıkları öne çıkarır:

Evet, zevk anlayışları bizlerinkinden farklı, hatta belki de çok daha iyi. Neredeyse, bu şekilde müzikle, şarapla, lezzetli yemeklerle, bahçelerde gezintilerle bir ömür geçirmenin, bizim politikayla ya da sırrına eremeyeceğimiz, erkek de insanları bizim kadar değer vermeye ikna edemeyeceğimiz ilimlerle uğraşarak zihinlerimize işkence edişimizden çok daha yerinde olduğuna inanacağım ... Belki de bu itirafıma güleceksiniz ama olanca bilgisiyle bir Isaac Newton olmaktansa, olanca cahilliğiyle varlıklı bir Efendi olmayı yeğlerdim. (s. 211)

Bu gözlem, İstanbul'da yeme-içme pratiklerinin yalnızca zevk veya estetikle sınırlı olmadığını, aynı zamanda toplumsal statü, kültürel değerler ve tarihsel süreklilikle şekillendiğini ortaya koyar. Leydi Mary'nin mektubu, Osmanlı elitinin günlük yaşamına ve zevk anlayışına dair Batılı bir bakış sunarken, Freely'nin betimlemeleri bu tarihsel ve sosyal farklılıkları modern okuyucuya aktarır. Bu bağlamda, Murat Belge'nin de belirttiği gibi, “[...] söylemeye çalıştığım şey, bu ‘lezzetin’ o kadar da bireysel olmadığı. Bize neyin ‘lezzetli’, neyin ‘lezzetsiz’ geldiğinin ardında tarihi ve toplumsal etkenlerin rolü olduğu” (*Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, 2024, s. 24). Bu da gösteriyor ki, bir yemeğin lezzeti yalnızca bireysel bir zevk meselesi değil, aynı zamanda tarihsel ve toplumsal bağlamlarla şekillenen kolektif bir deneyimdir. Dolayısıyla İstanbul'un gastronomik deneyimleri hem kültürel kimliği hem de toplumsal dokuyu anlamada önemli bir araç olarak öne çıkar.

Yukarıda bahsedildiği gibi yeme-içme eylemi hazırlanışı ve tüketilmesi süreçleri ile kültürel bir dil işlevi görür ve bu nedenle beslenmenin ötesine geçip kültürel anlamlar taşır. Böylelikle her öğün, kullanılan her malzeme ve eşlik eden her ritüel, toplumun değerlerini, kimliğini ve hatta ideolojik yönelimlerini yansıtan birer anlam taşıyıcısına dönüşür. Bu bağlamda Roland Barthes sorar: “Yemek nedir? O, yalnızca istatistiksel veya beslenme amaçlı çalışmalarda kullanılabilecek ürünlerin bir koleksiyonu değildir. Aynı zamanda, bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, bir kullanım, durum ve davranış protokolüdür” (“Toward A Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, 1961, s. 21). Bu kültürel anlam katmanları, Freely'nin İstanbul betimlemelerinde somut mekânsal deneyimlerle daha da görünür hâle gelir. Nitekim Freely'de yeme-içme anları, kentin tarihsel birikimini duyumsamanın ve onu yeniden okumaya başlamanın da bir aracına dönüşür: “Galata Köprüsü'ndeki kafemizde çayımızı veya rakımızı yudumlarken gözlerimizi bir kez daha yedi kadim tepesinde imparatorluk anıtlarıyla taçlanmış, gri ve harap güzellikteki İstanbul'a diyoruz. Böyle anlarda Delphi kâhini haklı bulabiliriz; çünkü bu büyüleyici yerin öte yakasında yerleşenler kesinlikle kör olmalıydı” (*Strolling Through Istanbul*, 2010, s. 14) Bu sahne, yeme-içme eyleminin Freely'nin anlatılarında yalnızca bir tat alma deneyimi değil, aynı

zamanda tarihsel dokuyu, mekânsal hafızayı ve kentin çok katmanlı kimliğini kavramayı sağlayan bir bakış pratiği olarak işlev gördüğünü açıkça ortaya koyar. Böylece şehir, gündelik bir içimlik çayın ya da rakının eşliğinde yeniden anlamlanan, geçmiş ve bugünü aynı anda duyumsatan yaşayan bir kültürel metne dönüşür.

Freely böylelikle yeme-içme eylemini sadece bir beslenme aracı olarak değil, bir anlatı aracı olarak da tasvir eder. Türk kahvesi içme ritüeli, Boğaz kenarında balık ekmek yenmesi ve bir meyhanenin ziyaret edilmesi bize gastronomi, mekan, kimlik, sosyal ilişkiler ve toplumsal aidiyet arasındaki bağı gösterir. Barthes'ın yemeği beslenme biçiminden ziyade bir iletişim sistemi olarak tanımlamasına paralel olarak Freely de İstanbul'un yemek kültürünün nasıl konuştuğunu gözler önüne serer. Böylelikle Freely'nin yazılarında gastronomi İstanbul'un kendini ifade ettiği bir gösterge sistemi niteliği kazanır. Bu durum, onun İstanbul'un meyhane kültürünü betimlerken kullandığı şu satırlarda da açıkça görülür: "Pasaj, lezzetli bir atıştırma draft bira veya anason aromalı, akli uyuşturan ulusal içki rakı eşliğinde tadabileceğiniz, eski tarz meyhanelerle çevrilidir. Pasaj'ın iç ucu, İstiklal Caddesi'nden başlayıp şehrin en renkli sokak pazarlarından biri olan Galatasaray Balık Pazarı'na kadar uzanan Şahne Sokağı'na açılır" (*Strolling Through Istanbul*, 2010, s. 397). Nevizade'de atıştırma eşliğinde bira yudumlamak veya Galata Köprüsü'nde rakı ya da çay içmek yalnızca bir tüketim eylemi olmanın ötesinde bir anlam taşır ve mekanla, tarihle ve kimlikle kurulan bir kültürel iletişim biçimi haline gelir. Bu ve benzeri yeme-içme pratikleri kentin çok katmanlı hafızasını ve yaşam tarzını içinde barındırır ve bizlere hatırlatır. Böylelikle Freely de yemek betimlemeleri toplumsal aidiyetin, kimliğin ve kültürel sermayenin dile geldiği bir anlam sistemine dönüşür. Freely'nin yemek sahnelerini bir kültürel okuma pratiğine dönüştüren yaklaşımı, Barthes'ın yemeği çok katmanlı bir iletişim sistemi olarak ele alan geniş çerçevesiyle daha da anlam kazanır. Nitekim Barthes, yiyeceklerin yalnızca tüketilen maddeler değil, toplumsal ilişkileri ve kültürel kodları taşıyan göstergeler olduğunu ayrıntılı biçimde şöyle açıklar:

Bir yiyecek maddesini satın aldığı anda, tükettiğinde veya sunduğunda, modern insan basit bir nesneyi salt geçişli bir biçimde işlemez; bu yiyecek maddesi bir durumu özetler ve iletir; bir bilgi oluşturur, anlam taşır. Yani, sadece daha az veya çok bilinçli motivasyonların bir göstergesi değil, gerçek bir işaret, belki de bir iletişim sisteminin işlevsel birimi olur. Burada yalnızca yiyeceğin sergilenme öğelerini - örneğin misafirperverlik ritüellerinde kullanılan yiyecekleri - kast etmiyorum; çünkü her yiyecek, belirli bir toplumun üyeleri arasında bir işaret işlevi görür. Bir ihtiyaç, standart üretim ve tüketim yoluyla karşılandığı anda, yani kısa süre içinde bir kurum niteliği kazandığında, işlevi artık o işlevin işaretiyle ayrıştırılamaz. Bu durum giyim için de geçerlidir; yiyecek için de öyle. Şüphesiz, antropolojik açıdan bakıldığında yiyecek (her ne kadar soyut bir biçimde olsa da) temel ihtiyaçtır; ancak insan yabani meyvelerle beslenmeyi bıraktığından beri, bu ihtiyaç oldukça yapılandırılmıştır. Maddeler, hazırlama teknikleri, alışkanlıklar - tüm bunlar anlam farklılıkları sisteminin bir parçası hâline gelir; ve bu gerçekleştiği anda, yiyecek aracılığıyla iletişim başlamış olur. İletişimin varlığı, kullanıcılarının bu

durumu ne kadar bilinçli fark ettiğiyle değil, yiyeceklerle ilgili tüm olguların diğer iletişim sistemlerine benzer bir yapı oluşturma kolaylığıyla kanıtlanır (“Toward A Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, 1961, s. 21-22).

Bu doğrultuda Freely’nin İstanbul’daki yeme-içme pratiklerini betimlerken yaptığı şey, yalnızca mekânların atmosferini aktarmak değildir; o, daha ziyade kentin gündelik hayatına sinmiş kültürel kodları, hafızayı ve toplumsal ilişkileri görünür kılar. Barthes’ın belirttiği gibi yiyecekler, tüketildikleri anda bile sıradan nesneler olmaktan çıkarak birer işaret hâline gelir. Diğer bir deyişle, tüketim maddesi olma durumunun ötesine geçer, anlam üretir, içinde bir kimlik ve kültürel hafıza barındırır. Freely’nin anlatılarında da İstanbul’un gastronomisi tam olarak bu işlevi üstlenir. Nevizade’de içilen bir bira, Galata Köprüsü’nde yudumlanan bir çay ya da rakı, kenti okumaya yarayan birer sembolik araca dönüşür. Böylece yemek, hem mekânı hem de kimliği hatırlatan, toplumsal aidiyeti pekiştiren kültürel bir dil olarak işlev görür. Bu son derece zengin ve çok katmanlı gösterge sistemi, Freely’nin İstanbul tasvirlerinde hem bireysel deneyimi hem de kolektif belleği aynı anda göz önüne serer.

Sonuç

John Freely’nin İstanbul anlatılarında yemek, yalnızca beslenmenin ötesinde, kimlik, toplumsal aidiyet ve kültürel belleğin somut bir göstergesi olarak işlev görür. Ichijo ve Ranta’nın vurguladığı gibi, yemeğin temin edilmesi ve tüketilmesi gibi rutin ve gündelik faaliyetler aracılığıyla yemek kültürünün bir ulusun hem kurulmasında hem de kendini tekrar tekrar yaratmasında önemli bir rolü vardır (2016, s. 7). Freely’nin anlatılarında da yeme-içme kültürü İstanbul’un tarihsel ve kültürel dokusunu, toplumsal yaşamın katmanlarını ve geçmişin izlerini bizlere aktarır. Bu da bize gösterir ki yeme-içme eylemi yalnızca tadıyla değil, tarih, kimlik ve kültürel hafıza aracılığıyla anlam kazanır. Böylece Freely’nin eserlerinde Türk mutfağı, farklı etnik ve kültürel etkilerin bir araya geldiği bir kimlik aracı olarak, geçmişin sürekliliğini sağlar ve kültürel belleğin aktarılmasında önemli bir rol oynar. Böylelikle Freely’nin metinlerinde her öğün, İstanbul’un ve Türk toplumunun tarihini, kültürünü ve toplumsal belleğini anlatan bir hikâye olarak işlev görür. Yemekler tüketilirken aynı zamanda kimlikler, kültürel değerler ve tarih yeniden hatırlanır ve yeniden üretilir. Bu bağlamda, Freely’nin İstanbul gastronomisini ele alış biçimi, bir ulusal mutfağın yalnızca lezzetleriyle değil, bütün bir tarihsel yaşam anlayışı ve kültürel dünya görüşünü yansıtmaya açısından önem kazanır. Bu durum, Murat Belge’nin de işaret ettiği üzere, “Bir ulusal mutfak, bir ulusal giysi kadar yansıtıyor tarihi, bütün bir hayat anlayışı ve dünya görüşünü” (*Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, 2024, s. 18) ifadesiyle doğal bir şekilde örtüşür.

Kaynakça

- Assmann, J. (2015). *Kültürel Bellek: Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik* (A. Tekin Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Barthes, R. (1961). "Toward A Psychosociology of Contemporary Food Consumption", yay. haz. C. Counihan, P. Van Esterik, *Food & Culture: A Reader*, Routledge.
- Belge, M. (2024). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayınları.
- Bourdieu, P. (2014). *Ayırım: Beğeni yargısının toplumsal eleştirisi* (D. Fırat Şannan & A. Günce Berkkurt, Çev.). Heretik Yayınları.
- Connerton, P. (1989). *How Societies Remember*. Cambridge University Press.
- Freely, J. (2010). *Strolling Through Istanbul*. New York: Tauris Parke Paperbacks.
- Freely, J. (2014). *Galata, Pera, Beyoğlu: Bir Biyografi* (Y. Türedi, Çev.) Yapı Kredi Yayınları
- Freely, J. (2020). *Osmanlı Sarayı* (A. Çetin Tekçe, Çev.). Alfa Yayınları.
- Ichijo, A. & Ranta R. (2016). *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*. Palgrave Macmillan.

Posthumanist Ethics of Consumption in Margaret Atwood's *The Year of the Flood*¹

Mahinur Gözde KASURKA²

Abstract

Species supremacist ideology echoes an anthropocentric worldview by injecting a masculinist dimension of nature/culture duality. Under this paradigm, animal consumption appears as a natural outcome of anthropocentrism which injects ontological and epistemological boundaries among various agents. However, the impending risk of climate crisis and ecological degradation marks the urgent need to create an affirmative transformation that will not bear any residues of epistemic and material violence exerted against the disadvantaged segments of the society. Posthumanism suggests a recalibration of our relationality with other(s) by negating hierarchical markers of boundaries. Margaret Atwood's novel *The Year of the Flood* (2009) manifests a critical engagement with animal consumption by refuting human centrality in the aftermath of an apocalyptic event. The novel's employment of "God's Gardeners", a group defending vegan principles of consumption, undermines discriminatory principles of Humanism. This article proceeds from the premise that *The Year of the Flood* (2009) injects posthumanist ethics of consumption as a survival strategy by departing from the species supremacist and hierarchical mindset. In doing so, the novel beautifully portrays a human-animal intra-active relationality in Karen Barad's sense of the term. The text also manifests animal consumption as indicative of a possible disastrous apocalyptic doom for humanity by portraying the cruel exploitation mechanism. Therefore, this paper brings to the fore the enmeshment of human and nonhuman, biotic and abiotic, mind and body, subject and object by rejecting any form of discriminative agenda and instead instilling an enmeshed network of agents as a premise of zoe-centred egalitarianism. By refuting anthropocentric consumerist politics of life, I will demystify agentic potentialities of nonhuman and human entanglement against the backdrop of a posthumanist ethics of consumption by proposing an expansion in normativity.

Key words: Margaret Atwood, *The Year of the Flood*, animal consumption, posthumanist ethics, zoe-centred egalitarianism.

Introduction

The Anthropocene has been a critical framework in establishing how *we* humans establish our relationality with the nonhuman others. The term does not only denote a discriminative attitude with regard to nonhuman others, it also has a limited acknowledgement of the human

¹ This article is a revised and extended version of the paper presented at the IIIrd International Social Sciences and Turkish Culture Symposium SOBİTÜRK.

² Mahinur Gözde Kasurka works as an Assist. Prof. Dr. at the department of English Language and Literature at Marmara University.

which is a point of criticism in Rosi Braidotti's critical posthumanist stance. She clearly highlights how reductive the agenda of human-centred ideology that has positioned itself as the centre especially with Renaissance idea of the human. According to Braidotti, "Not all of us can say, with any degree of certainty, that we have always been human, or that we are only that. Some of us are not even considered fully human now, let alone at previous moments of Western social, political and scientific history" (2013: 1). This human-centred agenda works in a double-coded manner by discriminating against both some human and nonhuman others. Therefore, who is counted as human is also a matter of debate. From a critical standpoint, Braidotti remarks "He is white, European, handsome and able-bodied" (2013: 24). The excluded figures are not counted as human enough to live under the protective umbrella of the term. The ones who are not granted with this label are devoid of the right to live which marks the justification of the exploitation of nonhuman animals in human-centred ideology.

Posthumanism questions this assumingly central position of a certain concept of the human leading to his superior position in establishing his relations with others of the discourse. While doing this, posthumanism mainly strives for problematizing the binary oppositions that lie at the heart of Western Humanism by proposing a ground to go beyond this dualistic perspective. Posthumanism's call for a recalibration of human and nonhuman relationality is promising in offering an answer for the current environmental degradation, species extinction and climate crisis. Under the shadow of this chaotic atmosphere that emerges in the twenty-first century questions regarding animal consumption require urgency since politics of consumption include epistemic and material violence exerted against the others of the discourse by reducing nonhuman animals' right to exist to a matter of eating within the normativity.

Posthumanism reverberates non-hierarchical and non-possessive relations of the self to the other by operating as a space for alternatives in constituting an antithetical affirmation of ethics. Before delving into how posthumanism challenges human/ animal boundary, I will briefly touch on early attempts of extending ethical considerations for a more inclusive agenda within utilitarian framework. Jeremy Bentham's emphasis on nonhuman animal's capacity to suffer marks a foundational transformation through a broader ethical framework in the eighteenth century. Bentham's questioning how to calibrate human and nonhuman relationality with an end to understand how to establish a criterion marks an early attempt to horizontally aligned form of ethics as in his book *Principles of Morals and Legislation* he states:

Perhaps it will some day be recognised that the number of legs, the hairiness of the skin, or the possession of a tail, are equally insufficient reasons for abandoning to the same fate a creature that can feel? What else could be used to draw the line? Is it the faculty of reason or the possession of language? But a full-grown horse or dog is incomparably more rational and conversable than an infant of a day, or a week, or even a month old. Even if that were not so, what difference would that make? The question is not Can they reason? or Can they talk? but Can they suffer? (Bentham, 1789: 283).

Bentham's conception hints at an affirmative transformation that strips away nonhuman animal's status as a mere property by instilling their sentient status as an ethical conduct. Building on this premise, Peter Singer as a twentieth century philosopher draws our attention to the failure of the current discriminative agenda in privileging human over nonhuman animal as it leads to the constant suffering of masses of animals. His definition of speciesism is symptomatic of the invisible hierarchical mechanism operating there. Singer delineates speciesism as stated below: "Speciesism... is a prejudice or attitude of bias in favour of the interests of members of one's own species and against those of members of other species" (2002: 6). He adds that it is correct to say "the fundamental objections to racism and sexism" can also be applied to speciesism (2002: 6). Singer stands in opposition to the idea of fulfilling the interest of one group for the sake of sacrificing some others by expressing how anthropocentric vision fails to acquire a more egalitarian system of thought. "The overwhelming majority of humans take an active part in, in acquiesce in, and allow their taxes to pay for practices that require the sacrifice of the most important interests of members of other species in order to promote the most trivial interests of our own species" (2002: 9).

Whereas Singer manifests a direct attack on speciesist, hierarchical and discriminative mindset, his standpoint is still rooted in anthropocentric morality as it mainly prioritizes a reduction of suffering by not appreciating nonhuman animals' right to exist without being an object of any point of comparison. Even though his attempt showcases a transition in our relationality with others, we can see the residues of anthropocentric position in formulating a comparative assessment. Tom Regan's stance in animal ethics indicates a radical answer in the face of Singer's reductive dictum. In his book *The Case for Animal Rights*, Regan refuses dualism dominated epistemologies as a result of which it would be suitable to sacrifice some entities for the sake of greater benefit. For Regan, when we privilege human interests in our relationality with animals, it means we still fail to debunk species hierarchical logic. In contrast with Singer's moral utilitarianism, Regan argues Singer "fails to account for why we have a direct prima facie duty not to harm, by killing, animal and those human moral patients like these animals in the relevant respects. To desire to continue to live presupposes that one has a

conception of one's own mortality- that one can foresee or anticipate one's eventual demise" (1983: 207).

Even though Singer's stance offers a critique of speciesism, Regan argues that Singer's utilitarian position remains insufficient in answering the right to exist for individual lives. Singer's framework aims to point out the moral concern for nonhuman animals for their ability to suffer, but in doing so he also turns a blind eye to the idea of sacrificing some entities if he sees it will end in greatest overall benefit. Regan proposes an ethically sensitive stance by problematizing *whose benefit it is* (emphasis mine). Therefore, as it is obvious, Singer's stance seems to be limited in dismantling binary oppositions although he attempts to expose the limitations of dualism dominated paradigm.

In his book *The Case for Animal Rights*, Regan debunks this utilitarian formation which works for the greater good, and instead offers the term "the subject of a life" as the criterion which is further detailed by him (1983: 243):

Individuals are subjects-of-a-life if they have beliefs and desires; perception, memory, and a sense of the future, including their own future; an emotional life together with feelings of pleasure and pain... Those who satisfy the-subject-of-a-life criterion themselves have a distinctive kind of value- inherent value- and are not to be viewed or treated as mere receptacles. (1983: 243).

Regan further clarifies his category of "subject-of-a-life" by relating human with nonhuman:

We are each of us the experiencing subject of a life, a conscious creature having an individual welfare that has importance to us whatever our usefulness to others. We want and prefer things, believe and feel things, recall and expect things. And all these dimensions of our life, including our pleasure and our pain, our enjoyment and suffering, our satisfaction and frustration, our continued existence or our untimely death—all make a difference to the quality of our life as lived, as experienced, by us as individuals. As the same is true of those animals that concern us (the ones that are eaten and trapped, for example), they too must be viewed as the experiencing subjects of a life, with inherent value of their own. (1983: 92).

To be more precise, Regan's position requires taking into consideration those who have beliefs, desires, perception, a concept of future. These entities cannot be compared to others in accordance with the greater benefit of Singer's framework, in contrast they bear moral rights that cannot be minimized to a status of suffering. This departure from utilitarian mindset signals a move from anthropocentric tendencies by not belittling the pains of the ones who also have the capacity to suffer. Here, Regan can be taken as one step further to break the assumed human and nonhuman hierarchy by demythologizing the totalising tendency.

In spite of their critical tone of voice, both Singer and Regan still resonate a human-centred perspective that cannot go over speciesism. More precisely stated, Singer seeks to go beyond hierarchical perspective with the extension of moral consideration based on sentience, and Regan's framework postulates an inherent value which calls for a right to exist. In both stances, human subject accounts for the criterion to assess the value of a nonhuman animal. Nonhuman animal is not evaluated through individualism and in both cases we see these critics' struggling to surpass normative thresholds of inclusion. With Cary Wolfe's posthumanist animal ethics and Rosi Briadotti's zoe-centred egalitarian approach, we can scrutinise how nonhuman animals can be thought as the ones that blur boundaries in an affirmative manner by going beyond their status reduced to tools of consumption in anthropocentric discourse. Rather than striving to incorporate nonhuman animals into the existing hierarchy of being, posthumanist discourse calls for a more radical decentring of the human subject itself.

A Move Towards Posthumanist Ethics

In this part of the analysis, before explicating Braidotti's zoe-driven ethics, I will briefly showcase how Wolfe's stance enables us to see a disanthropocentric view with his emphasis on speciesism as a discursive mechanism working for the central anthropos figure. Rather than extending ethical insights to nonhuman animals, Wolfe questions the epistemological and ontological structures that fabricate species hierarchy by summarizing how Singer and Regan have contributed to animal studies. In Wolfe's words for Singer, "beings who have a capacity to suffer" and "suffering" includes "not only physical pain but also psychological pain" tend to avoid from this painful state (2003: 33). This condition enables them a right to exist. In a similar vein, Wolfe touches on Regan's position by highlighting it "does not exactly dispose of the problem of essentialism" (2003: 36). Wolfe explicitly argues that both perspectives bear the traces humanist perception. Instead of injecting a human-centred mark in our relationality with nonhuman animals, he claims such tendencies are the products of "discursive coordinates of speciesism" (2003: 176). What is proposed by Wolfe is a recalibration of epistemological and ontological structures through which the human is not constructed as unique. By decentring the central human figure, Wolfe's posthumanist animal ethics underlines relationality freed from any form of exceptionalism since "the model of rights being invoked here for extension to those who are (symptomatically) 'most like us' only ends up reinforcing the very humanism that seems to be the problem in the first place" (2003: 192). In an underlying message, he paves the way for a broader posthumanist questioning that departs from anthropocentrism and inclines towards constructing an inclusive agenda based on transcending boundaries. In the course of

this argument, Wolfe's discussion on apes seems to be telling as he claims if "we end up recognizing them not because of their wonder and uniqueness, not because of their difference, but because they are inferior versions of ourselves" that will be a consolidation of ethical humanism (2003: 255). As a conceptual shift, Wolfe offers we need to unlearn what we have learnt by considering that we share our world with nonhuman others who inhabited this planet before we arrived on the scene and will in all likelihood far outlast the tenure of *Homo sapiens* but also that *we* whoever 'we' are in a profound sense constituted as human subjects within and atop a nonhuman otherness" (2003:193, emphasis in the original).

Braidotti's posthumanist framework advances Wolfe's trajectory by shifting towards an affirmative, zoe-centred ethics that aims not only to debunk anthropocentric hierarchies but also to imagine alternative ways of relationality rooted in interdependence beyond species. In this sense, Braidotti expands Wolfe's critical stance by suggesting post-anthropocentric relations across species. Braidotti makes use of the ancient Greek terms *bios* and *zoe* to lay bare how Western ideology is grounded in a hierarchical and discriminative frame. *Bios* is "reserved for *anthropos*" whereas *zoe* is "the wider scope of animal and non-human life" (2013: 60). To be more precise, *zoe* can be acknowledged as "the dynamic, self-organizing structure of life itself stand for generative vitality. It is the transversal force that cuts across and reconnects previously segregated species, categories and domains" (Braidotti 2013: 60). Braidotti establishes her zoe-centred egalitarianism as a way to link "human to non-human life so as to develop a comprehensive eco-philosophy of becoming" (2013: 104).

Braidotti's zoe-centred ethics provides a fertile ethical perspective through which Margaret Atwood's novel *The Year of the Flood* can be reread as a literary exploration of post-anthropocentric relationality. The text does not only criticize the wrongdoings of anthropocentric mechanisms but also provides an alternative ethical system of thought in which human survival is not placed above nonhuman life. By forming an eco-religious group called God's Gardeners, Atwood presents a new phase of living that is based on shared vulnerability and dependence. From this perspective, the novel transforms Braidotti's zoe-centred ethics into narration by opening it into a dystopian context.

Destabilizing Capitalist Consumption in *The Year of the Flood*

Margaret Atwood's *the Year of the Flood* (2009) is the second novel of the *MaddAddam* trilogy that starts with *Oryx and Crake* (2003) and ends with *MaddAddam* (2013) all of which mainly delve into a contagious disease that nearly puts an end to the humanity. In *Oryx and*

Crake, we see that Jimmy (also known as Snowman) seems to be the lonely survivor in the aftermath of an illness that nearly wipes out humanity. In the first novel, we hear the story from Jimmy's perspective, through which we learn Glenn (also known as Crake) is the engineer of a pill BlyssPluss that promises to increase libidinal energy but actually the pill that will transmit a contagious disease. It is Crake's plan to save the world from humanity as they are the main cause of depletion of the sources and environmental degradation. After the apocalyptic illness takes place, Jimmy strives to survive on his own, together with a group of humanoids called Children of Crake. As the first novel comes to an end, we learn the existence of other human survivors in the novel.

The narrative is recounted by a different segment of the society by the implied author's conscious struggle for plurality in *The Year of the Flood*. The first novel mainly revolves around the Compounds, the reserved area for rich segment of the society whereas in the second novel the setting moves towards the Pleeblands, the area where members of the working class live. The narrators are Toby and Ren, who are once members of an eco-religious group called God's Gardeners. We learn from Toby and Ren's narration that they are able to survive in the aftermath of "Waterless Flood" God's Gardeners call them (Atwood, 2009: 7). This religious group is governed by members who are named Adams and Eves who live in line with the dictates of their religious sermons delivered on several occasions by Adam One. These sermons are dispersed among various chapters, and they inject Judeo-Christian doctrine with an end to undo systemic exploitation of environment and to reposition humans within all living entities. Among their teachings, we see Adam One advocates for an ethical way of living that cares for the wellbeing of nonhuman animals. Therefore, the text merges spiritual discipline with nonhuman relationality by negating human exceptionalism.

The novel explicitly underlines human and nonhuman relationality when it refers to SecretBurgers as a product of consumer culture where "the burgers are 'secret' because one can never be sure what is in them, whether animal or human or other" (Wright, 2015: 519-520). Adam One and his disciples pursue a vegan form of life as he asks "Which is more blessed, to eat or to be eaten? To flee or to chase? To give or to receive?" (Atwood, 2009: 347). It is thanks to this realization that the novel "raises questions about the nature of faith and the way that human beings shape dogma to fit specific circumstances and needs as well as nature of supposed hypocrisy" (Wright, 2015: 520).

God's Gardeners' religious stance echoes what Deep Ecology movement suggests as Arne Naess also frames this way of thinking as "the well-being and flourishing of human and

nonhuman life on Earth have value in themselves. These values are independent of the usefulness of the nonhuman world for human purposes” (1986/ 2005: 4). Gardeners’ refusal to eat meat by not framing them as mere objects to consume bears residues of deep ecological awareness in the novel. Hannes Bergthaller also foregrounds the same similarity as she stresses the text reveals Gardeners’ confirming “the evolutionary kinship of all species and the ethical obligations it entails” in a similar vein with deep ecology (2010: 738).

Atwood’s portrayal of God’s Gardeners community is a consolidation of a critique of modernity driven logic according to which capitalist consumerism and exploitation of nonhuman others is legitimized. This eco-religious group’s engagement with capitalism is a far cry in highlighting interconnected web of being in a non-hierarchical web of existence. Therefore, the hierarchical taxonomy is negated and sustainable way of living as exemplified in plant-based nutrition, recycling a respect for extinct species have transformed daily life practices into an area of ecological resistance. The novel begins with a novel entitled “The Garden” which is symptomatic of the collapse of modernity by manifesting how totalising accounts of human centred agenda poses a threat:

*Who is it tends the Garden,
The Garden oh so green?
'Twas once the nest Garden
That ever has been seen.
And in it God’s dear Creatures
Did swim and fly and play;
But then came greedy Spoilers,
And killed them all away.
And all the Trees that flourished
And gave us wholesome fruit,
By waves of sand are buried,
Both leaf and branch and root.
And all the shining Water
Is turned to slime and mire,
And all the feathered Birds so bright
Have ceased their joyful choir.
Oh Garden, oh my Garden,
I’ll mourn forevermore
Until the Gardeners arise,
And you to Life restore. (Atwood, 2009: 1).*

The poem above beautifully portrays the implied author's stance which laments the destruction of the Earth as a system that once had a harmony in itself. The poem is a lamentation of the extinction of some species that turns the world into a desolate place. Such a devastation occurs as an inevitable result of the dualism dominated ideologies according to which nature is a passive backdrop waiting for a human being to act upon it.

Ethical agency is not presented only as dictating Western capitalist mechanisms, the text also opens a space for posthumanist space where the concept of consuming paves the way for a posthumanist space based on interdependence rather than domination. The narrator's portrayal of God's Gardeners' Book of Creation implies an alternative way of initiating life, going back to premodernity and rewriting the religious dictates, but maybe this time we as members of humanity will be more cautious about the nonhuman others' right to exist. This ability to start life from the beginning might give a chance to do it freed from patriarchal capitalist culture of consumption. The novel's stress on ecological problems marks Stacy Alaimo as she states: "Environmental illness epitomizes that humans are inseparable from their environment- there is no safe place, no possibility of transcending from the nature that is wracked with poison" (2001: 290-1). Based on this, the text lays bare the fact that environmental ruination is mainly due to humanity, but the results will affect both human and nonhuman regardless of their ontological status. In doing so, the text succeeds in erasing subject/object division as Francesca Ferrando also indicates "posthumanism offers a generative critique to the subject/object dualism by not prioritizing one instead of the other, or assimilating one to another, but by embracing both relationally, as intra-connected actants in an open and respondent context, which is also constantly shifting" (2019: 165). Hence, posthumanist practices of life requires unlearning discriminative agenda of "difference" which denotes a "less than" status.

Conclusion

This article has argued *the Year of the Flood* suggests a critique of anthropocentric ethics by problematizing animal consumption as a capitalist and relational life practice. By positioning this novel within contemporary debates on animal studies, this analysis has showcased how Atwood achieves a recalibration of human and nonhuman relations. With her portrayal of God's Gardeners, the novel lays bare the exploitative agenda of consumerist capitalist culture in which the central human figure is destabilized.

From a posthumanist perspective, particularly Cary Wolfe's critique of human-centred animal ethics and Rosi Braidotti's zoe-centred egalitarian framework the novel emerges as a

consolidation of ethical relationality rather than a pessimistic dystopian warning about future. The Gardeners' practices dictating nonviolence enacts a nonanthropocentric mindset by merging culturally produced and naturally born.

The implied author does not reflect zoe-centred ethics as a utopian solution to current problems of the narrative world. Rather than portraying an idyllic place regulated by nonviolence, the text presents "Waterless Flood" as a natural outcome of the current ecological crisis. Human survival is merged with nonhuman agency by destabilizing hierarchical ways of being. Ultimately, Atwood's novel presents relationality and becoming as a requirement to unlearn capitalist consumption and recalibrate human with more than human. The novel leaves us with some bitter questions that we need to find answer to find a way out of this mess we ourselves have created:

What is it about our own Species that leaves us so vulnerable to the impulse to violence? Why are we so addicted to the shedding of blood? Whenever we are tempted to become puffed up, and to see ourselves as superior to all other Animals, we should reflect on our own brutal history. (Atwood, 2009: 314).

Works Cited

- Alaimo, Stacy (2001). "Discomforting Creatures: Monstrous Natures in Recent Films". *Beyond Nature Writing: Expanding the Boundaries of Ecocriticism*. Eds. Karla Armbruster and Kathleen R. Wallace. Charlottesville and London: UP of Virginia, p. 279- 296.
- Atwood, Margaret (2003). *Oryx and Crake*. New York: Anchor Books.
- Atwood, Margaret (2009). *The Year of the Flood*. London, England: Virago.
- Atwood, Margaret (2013). *MaddAddam*. New York: Anchor Books.
- Braidotti, Rosi (2013). *The Posthuman*. Cambridge: Polity. Press.
- Bentham, Jeremy (1789/ 2017). *An Introduction to Principles of Morals and Regulation*. Kitchener: Batoche Books.
- Bergthaller, Hannes (2010). "Housebreaking the Human Animal: Humanism and the Problem of Sustainability in Margaret Atwood's *Oryx and Crake* and *the Year of the Flood*". *English Studies* 91.7, p. 728-43.
- Ferrando, Francesca (2019). *Philosophical Posthumanism*. London: Bloomsbury Academic.
- Regan, Tom (1983). *The Case for Animal Rights*. Berkeley: University of California Press.
- Singer, Peter (1975/ 2002). *Animal Liberation*. New York: Harper Collins Publishers.
- Naess, Arne (1986/ 2005). "The Deep Ecological Movement" *Philosophical Inquiry* 8, p. 10-31.
- Wolfe, Cary (2003). *Animal Rites*. Chicago: University of Chicago.
- Wright, Laura (2015). "Vegans, Zombies, and Eco-apocalypse". *Interdisciplinary Studies in Literature and Environment*. 22.3, p. 507-524.

Türk Mutfağının Polonya Beslenmesine Etkisi

Danuta CHMIELOWSKA

Özet

XV. yüzyılda Polonyalılarla Osmanlılar arasında kurulan ilişkiler, savaş ve barış dönemlerinde pek çok olaya sahne oldu. Çatışmalara, yenilgilere ve zaferlere rağmen Polonyalılar, Doğu'ya, özellikle de Yakın Doğu'ya büyük ilgi gösterdiler. Osmanlı İmparatorluğu, egzotik yapısı, siyaseti, çok ulusluluğu ve kültürüyle dikkat çekiyordu. Polonya hatırat edebiyatında, farklı dönemlerdeki seyyahların sosyal hayatı, askerî düzeni, törenleri, gelenekleri ile popüler kültürü betimleyen çok sayıda kaydı bulunmaktadır. Polonya kültüründe özellikle mutfakta Osmanlı etkileri belirgindir.

XIII. yüzyılda, Tatar hanlarının himayesinde, Cenevizliler eski Yunan limanı Teodozya'nın adını Kefe olarak değiştirdi ve Batı ile ticareti başlattı. "Tatar yolu" olarak bilinen ticaret güzergâhı, Polonya'daki Lviv ve Kraków üzerinden geçiyordu. Ermeni ve Yahudi tüccarlarla birlikte ilk değerli baharatlar ve otlar Kraków'a ulaştı. Yunanistan'dan, özellikle Girit'ten, Lviv üzerinden "malmazja" (önceleri Osmanlı İmparatorluğu'ndan gelen tüm şaraplar) getiriliyordu. Doğu, Polonya mutfağına karabuğday, haşhaş, şerbetler (dondurulmuş meyve suları), kuruyemiş, reçeller (balda pişirilmiş meyveler), nuga, "makagigi" (bal, haşhaş, ceviz ve bademden yapılan kurabiyeler) ve helva kazandırdı.

Ayrıca etin hazırlanışında otlarla marine etme, kıyma, şiş kebab, çiğ köfte ve kuzu etinin kuru meyveler ve turşu sebzelerle pişirilmesi gibi yeni teknikler yerleşti. Hanna Szymanderska, Polonya Mutfak Sanatı Ansiklopedisi'nin girişinde bu etkilerden bahseder. İlk Polonya yemek kitaplarında "Tatar usulü", "doğu usulü" veya "sultan usulü" tarifler yer aldı. Łukasz Gołębiowski, Evler ve Konaklar adlı eserinde, etin otlarla marine edilmesi gibi saklama tekniklerinin doğrudan Doğu mutfağından geldiğini belirtir. Tatarca adıyla bilinen karabuğday, yalnızca Kraków'da değil, tüm Güneydoğu Polonya'da yaygındı. Pierogi, domuz yavrusu ve ördek içi bu tahılla dolduruluyordu. Geleneksel ve ucuz bir Kraków öğrenci yemeği olan karabuğday ve kefir, Kafkas kökenli kefir sayesinde doğudan gelmiştir. Noel sofrasında da doğu kökenli yemekler yer aldı: kutia, badem çorbası ve haşhaşlı çörek bunlardan bazılarıdır.

Anahtar Kelimeler : *Beslenme, Türk, Polonya, Osmanlı, Baharatlar, Tatlılar*

Abstract

In the fifteenth century, relations established between the Poles and the Ottomans were marked by numerous events during periods of war and peace. Despite conflicts, defeats, and victories, the Poles showed great interest in the East, especially the Near East. The Ottoman Empire attracted attention with its exotic structure, politics, multi-ethnic character, and culture. In Polish memoir literature, there are numerous records by travelers from different periods describing social life, military organization, ceremonies, traditions, and popular culture.

Ottoman influences are particularly evident in Polish culture, especially in cuisine. In the thirteenth century, under the protection of the Tatar khans, the Genoese changed the name of the ancient Greek port of Theodosia to Kaffa and initiated trade with the West. The trade route known as the “Tatar road” passed through Lviv and Kraków in Poland. Along with Armenian and Jewish merchants, the first valuable spices and herbs reached Kraków. From Greece—especially from Crete—“malmazja” (a term that initially referred to all wines coming from the Ottoman Empire) was brought via Lviv. The East introduced buckwheat, poppy seeds, sherbets (frozen fruit juices), nuts, preserves (fruits cooked in honey), nougat, “makagigi” (cookies made of honey, poppy seeds, walnuts, and almonds), and halva into Polish cuisine.

In addition, new techniques became established in meat preparation, such as marinating with herbs, mincing, skewered kebabs, raw meat dishes, and cooking lamb with dried fruits and pickled vegetables. Hanna Szymanderska mentions these influences in the introduction to the *Encyclopedia of Polish Culinary Art*. In the first Polish cookbooks, recipes described as “Tatar-style,” “Eastern-style,” or “Sultan-style” appeared. Łukasz Gołębiowski, in his work *Houses and Manors*, notes that preservation techniques such as marinating meat with herbs came directly from Eastern cuisine. Buckwheat, known by its Tatar name, was widespread not only in Kraków but throughout southeastern Poland. Pierogi, as well as suckling pig and duck, were stuffed with this grain. A traditional and inexpensive student meal in Kraków—buckwheat with kefir—also came from the East, thanks to kefir of Caucasian origin. Eastern-origin dishes also appeared on the Christmas table: kutia, almond soup, and poppy seed rolls are among them.

Keywords: Nutrition, Turkish, Poland, Ottoman, Spices, Sweets

Giriş

Günümüzde Polonya’daki Türk mutfak algısı, tarihsel, toplumsal ve kültürel süreçlerin bir toplamıdır. Bu süreçler, mutfaklar arasındaki etkileşimin tek yönlü veya basit bir “aktarımı” değil, karşılıklı bir diyalog, uyarılma ve yeniden yorumlama süreci olduğunu göstermektedir. Türk tatlarının Polonya’daki varlığı sadece bir “ödünç alma” değil; modern Polonya’nın mutfak kimliğini şekillendiren unsurlardan biridir. Yüzyıllar boyunca devam eden diplomatik, askerî, ticari ve göç temelli temasların ardından, günümüz gastronomisi barışçıl bir kültürel alışveriş alanı olarak öne çıkmıştır. Bu durum, “ulusal mutfakların” yalnızca tarifler değil, tarihsel deneyimlerin bir toplamı olduğunu kanıtlar.

Tarihsel Arka Plan

Osmanlı mutfakının Polonya mutfakı üzerindeki etkileri, iki ülke (Tatarlar dahil olmak üzere) arasındaki temasların tarihine derinlemesine uzanan, karmaşık ve çok katmanlı bir olgudur. Her ne kadar Osmanlı İmparatorluğu ile Osmanlı döneminde Lehistan olarak adlandırılan Polonya arasındaki siyasi, askerî ve diplomatik ilişkiler Orta Çağ’a kadar uzansa

da, kültürel ve gastronomik alışveriş XV. yüzyılda başlamıştır. Bu dönem, Karadeniz ticaretinin geliştiği; Avrupa saraylarında Doğu kökenli baharatların, kumaşların ve ürünlerin yaygınlaşmaya başladığı bir dönemdir. Anadolu ve Levant'tan başlayarak Kırım, Eflak ve Boğdan üzerinden Lwów (Lviv) ve Kraków'a uzanan ticaret yolları, yalnızca mal değil, aynı zamanda fikir akışının da kanalı hâline gelmiştir. Yakın Doğu'dan gelen pirinç, kuru üzüm, incir, hurma, badem, safran, tarçın ve karabiber gibi ürünler Polonya mutfağının çehresini kalıcı biçimde değiştirmiştir. Bu erken dönem temaslar sayesinde Doğu ile Batı'nın damak tadını birleştiren bir lezzet anlayışı şekillenmeye başlamıştır.¹ Mutfak, kültürlerarası iletişimin en eski biçimlerinden biri olarak, tarihsel ve toplumsal süreçleri politika veya ticaretten çok daha incelikli bir şekilde yansıtır. Tat, koku, yemeklerin sunumu ve yemek yeme ritüeli, geçmişin izlerini taşıyan kültürel bir dil oluşturur. Bu nedenle Polonya-Türk ilişkilerini inceleyen araştırmacılar için gastronomi, fikir ve sembol alışverişinin değerli bir kaynağıdır. Bu anlamda Türk mutfağının Polonya'daki tarihi, yalnızca etkilerin tarihi değil; karşılaşmaların, ödünç almaların, hayranlıkların ve yeniden yorumlamaların tarihidir.

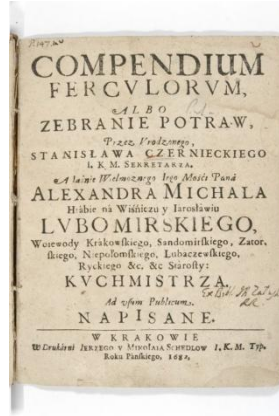
XV. yüzyılda, Jagiellonlar döneminde, Konstantinopolis'e gönderilen Polonya elçilik heyetleri ülkelere yalnızca diplomatik raporlarla değil, aynı zamanda bilinmeyen geleneklerin -özellikle yemek kültürünün- betimlemeleriyle dönüyorlardı. Dönemin kroniklerinde ve seyahat mektuplarında, sultan saraylarında verilen görkemli ziyafetler; hurmalar, bademler ve tatlı reçellerle dolu altın tepsiler; hoş kokulu baharatlar ve aromatik içecekler sıkça betimlenir. Polonyalıların Osmanlı sofrasına duyduğu ilgi yalnızca gastronomik bir merak değil, aynı zamanda gündelik yaşamı bir ritüel hâline getiren bir dünyaya duyulan hayranlığın ifadesiydi. Bugün "sofra estetiği" diye adlandırılabilen unsur, o dönemde Osmanlı uygarlığının belirleyici özelliklerinden biri olarak görülüyordu.²

¹Murphey, R. (1999). *Ottoman warfare*, 54.

Chmielowska D.(1985), *Obiad nad Bosforem*.

Chmielowska D. (2013). „*Türk Mutfağının Polonya'ya Etkileri*”, Yalım Kaya Bitigi: Osman Fikri Sertkaya Armağanı, ed. Hatice Şirin User ve Bülent Gül (Ankara: Öncü Basımevi), 215-220.

²Faroqhi, S. (2000). *Subjects of the Sultan: Culture and daily life in the Ottoman Empire*, 211.



Rys. 1. Compendium Ferculorum, Stanisław Czerniecki (1682)

XV. ve XVI. yüzyılların ortasında, Polonya'nın Osmanlı İmparatorluğu ile diplomatik ilişkilerini yoğunlaştırdığı ve Karadeniz üzerinden yürütülen ticaretin önem kazandığı dönemde, Doğu mutfak Rzeczpospolita'nın saray kültürüne nüfuz etmeye başlamıştır. Konstantinopolis ve Halep'ten getirilen baharatlar, tatlılar ve meyveler lüksün simgeleri idi. Dönemin saray muhasebe kayıtlarında “Türk şekerleri” ve “Arap kökleri” olarak adlandırılan - Osmanlı limanlarından gelen baharatları tanımlayan- ifadeler yer almaktadır. Osmanlı mutfak, o dönemde Avrupalılar tarafından en rafine ve en sanatsal mutfak olarak kabul ediliyordu; yalnızca tat çeşitliliğiyle değil, yemeklerin sunumundaki düzen ve uyumla da hayranlık uyandırıyor. Eski Slav oburluğu geleneğinde yetişmiş Polonyalılar için bu Osmanlı ölçülülüğü ve uyumu başlangıçta bir yenilikti. Ancak zamanla bu estetik anlayış, Polonya'nın ziyafet düzenine nüfuz ederek kalıcı bir etki yarattı.³



Rys. 2. Uczta w Jaworowie – Jan III Sobieski'nin Ziyafeti (1684)

XVII. yüzyılın ikinci yarısında, özellikle Jan III Sobieski döneminde, Türk mutfakının Polonya'daki etkisi somut bir boyut kazandı. Kraliyet envanterlerinde “Türk şekerleri”,

³Reychman, J. (1961). *Wschód w literaturze polskiej*, 127–134.

“kandizler”, “şerbetler” ve “havyarlar” ile Osmanlı likörlerinden esinlenen alkollü içecekler görülürdü. Yemeklerin sunumunda benimsenen düzen ve simetri, İstanbul’daki saray törenlerini andırıyordu. Polonyalı aşçılar, hem Fransız hem Türk mutfak geleneklerinden ilham alarak Batı ve Doğu’nun birleştiği bir barok sofraya estetiği geliştirdiler.⁴Bu dönemde Polonya’da en önemli yeniliklerden biri, kahvenin yaygınlaşmasıdır.Kahve başlangıçta kuşku ile karşılanmış olsa da kısa sürede zarafet ve dünyaya açıklığın simgesi hâline geldi. Polonya’da Türk usulü kahvenin ilk kez muhtemelen XVII. yüzyılın ikinci yarısında içildiği tahmin edilmektedir. 1683 Viyana Kuşatması’nın ardından Jan III Sobieski’ye hediye edilen kahve çuvalı, ülkede yeni bir kahve kültürü çağının başlangıcı olmuştur.⁵

Zamanla ithal edilen baharatlar ve meyveler Polonya mutfağının ayrılmaz unsurları hâline gelmiştir. Ancak bu baharatların ve meyvelerin kökenleri unutulmuştur. Safran, tarçın, kuru üzüm, pirinç veya incir artık “Türk” değil, “evsel” sayılır oldu. Böylece Doğu egzotik olmaktan çıktı; tat aracılığıyla evcilleştirildi. Yüzyıllar boyunca Türk mutfağı, Polonya’da kahve pişirme alışkanlığı, çayların ince bardaklarda ikramı, et ve tatlı yemeklerinde baharat kullanımı, sofraya ritüelleri ve misafirperverlik kodları gibi günlük jestler üzerinden kalıcılaştırmıştır.

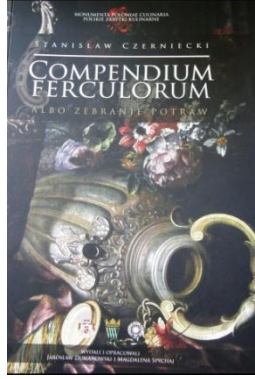
Bu kültürel etkileşim beş yüzyıl boyunca kesintisiz devam etti.Siyasi çatışmaların ve savaşların aksine, tat, Orta ve Doğu Avrupa tarihinde barışın ve karşılıklı anlamının bir alanı oldu.Barok dönemde Türk etkisi doruk noktasına ulaştı. Rzeczpospolita’da teatraliteye, kompozisyona ve bolluğa dayalı zengin bir sofraya estetiği gelişti. Bu estetik; Osmanlıİmparatorluğu’ndan gelen egzotik baharatlar ve Orta Doğu tatlılarının yerli ürünlerle birleşmesinden oluşuyordu. Bu sentez olmadan, XVII. yüzyıldaki diplomatik ve ticari temaslar düşünülemezdi.Jan III Sobieski, Osmanlılarla politik açıdan çoğu zaman karşıt konumda bulunsa da, Türk sofraya kültürüne ve Doğu tatlarına büyük değer veriyordu. Kralın envanterlerinde incir, hurma, kahve, şekerlemeler ve şerbetler yer alır. Osmanlı şerbeti Polonya’da “sorbet” veya “szarbat” adlarıyla yaygınlaşmıştır.⁶Bu, aynı dönemde Polonya’da

⁴Dumanowski, J., & Kasprzyk-Chevriaux, M. (2015). *Kapłony i szczezuje: Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*, 55-62

⁵Szulist-Pluciniak, P. (2020).*Barok Döneminde Saray Sofra Kültürü*, 48–51

⁶Czerniecki, S. (1755). *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*.

gelişen barok sofrâ kültürü, yabancı geleneklerin etkilerini belgeleme işlevi gören Polonya mutfak literatüründe de görünür hâle gelmiştir.



Rys.3 Compendium Ferculorum, Stanisław Czerniecki

Dönemin en önemli tanıklığı, 1682’de yayımlanan ve Polonya’da basılan ilk yemek kitabı olan Stanisław Czerniecki’nin Compendium Ferculorum’udur. Eser, Fransız ve sarmatian geleneklerinde köklenmiş olsa da, çok sayıda Osmanlı kökenli unsuru barındırmaktadır.⁷ Kitaptaki Polonya yemeklerinin tariflerinde disaridan gelen badem, kuru üzüm, safran, pirinç, incir ve gül suyu sıkça yer almakta ve bu sayede Polonya’ya özgü yeni tarifler elde edilmektedir. Polonya’da kültürel olarak Fransız etkisi altında kalınmasının yanı sıra, yemeklerin renklerinin parlaklığı, meyve ve kuruyemişlerle yapılan dekorasyonlar, tabaklardaki simetri, Osmanlı mutfak estetiğinin bir yansımasıdır. Barok dönemin en belirgin özelliklerinden biri, günlük ve bayram sofralarında balıkların büyük rol oynamasıdır. Bu durum hem dinî kurallardan hem de yılda iki yüzden fazla gün et tüketimini yasaklayan oruç kültüründen kaynaklanıyordu. Czerniecki, eserinde yüzden fazla balık tarifi sunar ve bu tariflerde aşağıdaki detaylara yer verilir:

- balıkların limon, kuru üzüm, sirke, bal ve safranla hazırlanması,
- tatlı-ekşi kombinasyonlarının kullanılması.⁸

Balık yemeklerinin yanı sıra tatlılar da barok Polonya mutfağında merkezi bir yere sahiptir. Dönemin terminolojisinde bu tatlılara “wet” ve “konfekt” denirdi. Bugünkü tatlılara tam olarak karşılık gelmeyen bu ürünler; şekerlemeler, meyve şurupları, sütlü jöleler, badem ezmesi gibi Osmanlı tatlıcılık geleneğinden esinlenen hazırlanış biçimlerini içeriyordu. Özellikle “arkas” adlı sütlü tatlı, Osmanlı tatlısı muhallebi veya sütlaç ile benzerlik gösteren, belirgin bir Doğu

⁷Dumanowski, J., & Kasprzyk-Chevriaux, M. (2015). *Kapłony i szczezuje: Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*, 97-102

⁸Ibid. ss. 111–118.

kökenine sahip bir tatlıydı. Şeker ve bademle aromalandırılmış, soğuk servis edilen bu tatlı, Jan III Sobieski'nin en sevdiği tatlılardan biri olarak kaydedilmiştir.⁹Bu durum, Doğu'dan gelen tatlıların Polonya saray kültüründe ne denli prestijli olduğunu göstermektedir.

Barok sofrasının ikinci önemli alanı, yemeklerin sunum estetiğidir.Bu dönemde ziyafet, ritüelleşmiş bir tören niteliği taşır; masanın düzeni adeta bir sahnelemeyi andırırdı. Sobieski sarayında hâkim olan service à la française sistemi, tüm yemeklerin aynı anda masaya getirildiği ve görsel bir kompozisyon oluşturduğu bir düzeni temsil ediyordu.Bu teatral sunum biçimi, İstanbul ve Anadolu saraylarındaki ziyafet geleneklerini hatırlatır nitelikteydi. Avrupalı seyyahlar; meyvelerle dolu tabakları, tatlıları, renkli yemekleri ve altın kaplarıyla Osmanlı ziyafetlerini hayranlık içinde tasvir etmişlerdir.¹⁰Polonya sarayları da benzer bir atmosfer yaratmayı amaçlamıştır.Barok dönem Polonya sofrası kültüründe, Türk misafirperverliğinin temel değerlerinden biri olan misafir ağırlama geleneğiyle ortaklık gösteren unsurlar mevcuttur. Osmanlı kültüründe “misafirperverlik”, misafire karşı derin bir ahlaki yükümlülük anlamına gelir. Polonya'nın sarmatian kültüründe bu anlayış “misafiri kral gibi ağırlama” geleneğinde karşılığını bulmuştur.Bu ortak misafirperverlik ideali, iki kültür arasındaki diplomatik sofraların önemli bir dayanağı olmuştur.¹¹Barok dönemde Polonya sofrası kültürünün tüm bu unsurları -malzemeler, teknikler, sofrası düzeni, sembolik anlamlar-Osmanlı etkisinin yoğunluğunu açıkça ortaya koymaktadır.Araştırmacılar bu nedenle XVII–XVIII. yüzyılları, Osmanlı ve Polonya gastronomik geleneklerinin en güçlü sentez dönemlerinden biri olarak değerlendirmektedir.

XIX. yüzyıla gelindiğinde Polonya'nın Rusya, Avusturya ve Prusya tarafından paylaşılması ve Rzeczpospolita'nın siyasal olarak parçalanması ile Polonya mutfağında birtakım değişiklikler yaşanmıştır.Bu dönemde Türk gastronomi mirasının kalıcı olarak yerleştiği en önemli mekân; şehir yaşamını, kültürü ve siyaseti bir araya getiren ve toplumsal bir alan olan kafedir. Özellikle Rusya bölgesinde Türk mutfağının izleri görülmüştür.

Varşova, Lwów ve Kraków'da açılan ilk kahvehaneler, Osmanlı'daki kahvehane kültürünü model almıştır. Polonyalı seyyahlar, İstanbul'da gördükleri mekanları anlatırkenküçük masalar,porselen fincanlar, taze kavrulmuş kahvenin kokusu ve tek içecek eşliğinde uzun sohbet geleneğiniözellikle vurgulamışlardır.

⁹Jan III Sobieski Sarayının Mutfak Defteri. (1695–1696)

¹⁰Faroqi, S. (2004). *The Ottoman Empire and the World Around it*, 142-149

¹¹Reychman,M. (1961). *Wschód w literaturze polskiej*, 152–159.

Kahve daha önce aristokrat saraylarında bilinmekle birlikte, XIX. yüzyılda ilk kez şehirli halkın içeceği haline gelmiştir. Günlük yaşamda “Türk usulü” kahve -az porsiyon, cezveden fincana dökülen, tortulu kahve- standart bir alışkanlık hâline gelmiştir.¹²Bu kahvehaneler zamanla entelektüel ve siyasal yaşamın merkezleri hâline dönüşmüştür. Aynı mekânlarda kahvenin yanındanougat, makagigi ve çeşitli şekerlemeler gibi Osmanlı ve Levant kökenli tatlılar da sunuluyordu.Galiçya (Avusturya) şehirlerinde kültürel araçlar -özellikle Ermeniler, Rumlar ve Sefarad Yahudileri-güney Osmanlı limanlarından susam, tahin, incir, hurma ve meyve şurupları gibi ürünleri Polonya’ya taşıyarak Türk mutfakının bu bolgeye yerleşmesine katkı sağladılar.¹³

XIX. yüzyılda Avrupa’yı etkisi altına alan oryantalizm akımı, Türk kültürüne yönelik ilgiyi daha da artırdı.Sanat, edebiyat, moda ve mimaride Osmanlı motifleri -arabesk desenler, geometrik kumaşlar, metal işçiliği, halılar- yaygın bir ilham kaynağı hâline geldi.Polonya salonlarında, İstanbul’dan esinlenen kahve takımları, doğu tarzı süslemeler ve hilalli kulplar kullanılmaya başlandı. Bu estetik beğeni mutfak da yansıdı:Yemek kitaplarında “Arap kahvesi”, “Türk usulü pirinç”, “bademli puding”, “limonlu şekerlemeler” gibi tarifler ortaya çıktı.¹⁴Osmanlı kökenli bu tarifler çoğu kez yerel damak tadına uyarlanmış ancak kökenlerine dair hafıza korunmuştur.Tülip bardaklar, çay ritüeli ve Osmanlı’dan Polonya’ya geçen alışkanlıklar etkisini göstermeye başlamıştır.

Her ne kadar Türkiye’de çayın yaygınlaşması XX. yüzyılı bulsa da, Polonya’da çay içme biçimi Doğu geleneği ile ilişkilendirilmiştir. Bu alışkanlık Polonya’da XX. yüzyılın sonuna kadar yaşamaya devam etmiş ve Osmanlı etkilerinin günlük hayatta ne denli kalıcı olabileceğinin bir göstergesi olmuştur.¹⁵

XX. Yüzyılın Politik Dönüşümleri ve Devam Eden Osmanlı Etkisi

Özellikle I. ve II. Dünya Savaşı arası dönem ve ardından 1947-1989 yılları arasındaki PRL (Polonya Halk Cumhuriyeti) dönemi gibi XX. yüzyılın siyasi dönüşümleri Türk mutfak etkisini tamamen kesmemiştir.II. Rzeczpospolita (Polonya) döneminde Ermeni ve Rum işletmecilerin kurduğu lokantalarda pilav, baklava, helva, şekerpare gibi Osmanlı tatlıları yaygındı.1930’larda Varşova pastaneleri “Türk tatlıları” adıyla levant tatlıları sunuyordu. Bütün kafeteryalarda Türk

¹²Bołtuć, A. (1972). *19. Yüzyıl Varşova Kahvehane Kültürü*, 44–51.

¹³Lewicka, M. (2011). *Galiçya’nın Tatlıları*, 22–27.

¹⁴Estreicher, K. (1961), *Bibliografia polska XIX. stulecia*, 118.

¹⁵Głowacka-Grajper, M. (2016). *1945 Sonrası Polonya’da Sofra Kültürü*, 92–95

kahve usulü yaygın olmasa da, PRL döneminde Türk kahve pişirme geleneği korunmuş; helva, pistachio ve susam ürünleri dönem dönem mağazalarda yer bulmuştur.¹⁶

Bu süreklilik, mutfak etkisinin sosyal dönüşümlere rağmen toplumsal bellekte nasıl korunduğunu gösterir. 1989 yılından sonra Polonya’da Türk mutfağının algılanışı yeni bir boyut kazanmıştır. Sınırların açılması, seyahatin kolaylaşması ve Türklerin Batı Avrupa’ya göçüyle birlikte, Türk gastronomisinin Polonya’daki en tanınan ögesi kebab olmuştur. Her ne kadar Polonya’da yaygınlaşan versiyon, geleneksel döner kebabın sadeleştirilmiş bir uyarlaması olsa da, kebab toplumsal kültürün görünür bir parçası hâline gelmiş; şehir hayatının çokkültürlü yapısını simgeleyen bir unsur olmuştur.¹⁷ Kebab kültürünün yaygınlaşması, Türk mutfağını daha geniş kitlelere tanıtarak daha derin keşiflerin kapısını aralamıştır. Polonya’da 1989 yılı öncesindeki PRL döneminde Türkiye’den baharat, sebze ve tatlı ithalatı sınırlı olduğundan, Türk mutfağına özgü pek çok ürün ülkeye ulaşamazken, 1989 sonrası ticari ilişkilerin gelişmesiyle beraber bu ürünlerin Polonya pazarına girişi mümkün olmuştur. Dolayısıyla yemek kültüründe daha görünür hale gelmişlerdir.

XXI. Yüzyıl-Türk Restoranlarının Yükselişi

Günümüz dünyasında küreselleşme, göç, düşük maliyetli seyahat olanakları ve dijital medya sayesinde Türk mutfağına erişim tamamen değişmiştir. Artık Türk mutfağıyla temas, elit bir seçkinliğe değil, geniş toplum katmanlarına açıktır. Polonyalı turistler Türkiye ziyaretlerinden yalnızca fotoğraf değil; çay demleme tekniklerini, meze sofralarının mantığını, baklava ya da humus geleneğinin de ülkelerine taşımaktadır.

Polonya’da Türk şefler tarafından işletilen restoranlar, geleneksel tariflerin özgün biçimlerini sunarken; Polonyalı şefler de Türk mutfağını kendi yerel malzemeleriyle harmanlayarak yeni yaratımlar ortaya koymaktadır. Bu karşılaşma, Homi Bhabha’nın “üçüncü mekân (third space)” adını verdiği kültürel melezleşme alanını oluşturur. Burada iki kültür birbirine eklemlenmez; yeni ve özgün bir sentez meydana getirir.¹⁸ Kebab bunun en iyi örneklerinden biridir. Polonya’daki hali geleneksel Anadolu dönerinden farklı olsa da, yeni bir kültürel kod hâline gelmiş; paylaşılan bir tat deneyimi yaratmıştır. Bu deneyim, Türk mutfağını keşfetmenin başlangıç noktası olup, birçok tüketiciyi daha sofistike Anadolu yemeklerine yönlendirmiştir. Kebabın yanında, Anadolu’nun bölgesel mutfaklarına ait olan meze çeşitleri,

¹⁶Derewiński, R. (2010). *İki Savaş Arası Dönemde Varşova’nın Tatları ve Kokuları*, 133.

¹⁷Domański, T. (2019). *Tatların Küreselleşmesi: Kebab Bir Toplumsal Olgu Olarak*, 77–78

¹⁸Bhabha, H. (1994). *The location of culture*, 112–118.

mantı,börek, künefe, imam bayıldı,Adana kebabı, Urfa kebabı,lahmacun ve çiğ köfte gibi geleneksel yemekler de zamanla görünür olmuştur.¹⁹²⁰²¹Bunun paralelinde, Akdeniz mutfağına yönelik genel ilginin artması, Türk mutfağının sağlıklı ve zeytinyağı temelli karakteriyle birleşerek Polonya’da popülaritesini artırdı.²²

Orient Ürünlerinin İthalatı ve Ev Mutfağının Dönüşümü

Gastronomi sektörünün büyümesiyle birlikte, Polonya’da Orta Doğu ve Anadolu ürünlerini satan mağazalar ve toptancılar ortaya çıkmıştır.Bu dükkânlarda satılan ürünler arasındaAyvalık zeytinleri,beyaz peynir ve kaşar çeşitleri,bulgur, tahin, acı biber salçası, yüksek kaliteli nohut, helvagibi Türkiye’den doğrudan ithal edilen temel malzemeler bulunur.²³ Bu ürünler yalnızca profesyonel restoranlarda değil, ev mutfağında da standart hâline gelmiştir.Polonyalılar arasında kısır, mercimek köftesi,simit, pide,çorba çeşitleri gibi tarifler yaygınlaşmıştır. Bu adaptasyon, Türk mutfakının günlük Polonya mutfakına aşamalı olarak yerleştiğini göstermektedir.

Türk Mutfakının Kültürel Diplomasi Aracı Olarak Rolü

Günümüzde Polonya-Türkiye gastronomik ilişkileri büyük ölçüde kültürel kurumların çalışmalarına dayanmaktadır.Bu alandaki en önemli modern etkinliklerden biri, 2022’den itibaren Cumhurbaşkanlığı himayesinde gerçekleştirilen ve Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından koordine edilen Türk Mutfakı Haftasıdır (Turkish Cuisine Week).²⁴

Polonya’da bu etkinlik, Türkiye Cumhuriyeti Varşova Büyükelçiliği ve Yunus Emre Enstitüsü tarafından organize edilir. Etkinlik kapsamında yemek gösterileri, atölyeler, Polonyalı ve Türk şeflerin birlikte pişirdiği yemek etkinlikleri ve Türk gastronomi geleneğinin tarihi üzerine konferanslargerçekleşmektedir.²³Bu etkinlikler, gastronomiyi kültürlerarası diyalog aracına dönüştürür.Polonyalı ve Türk şeflerin birlikte çalıştığı atölyelerde baharat bilgisi, pişirme teknikleri ve ürünlerin kültürel bağlamıpaylaşılır.Modern sunumlarda ayrıca UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne dahil edilen Gaziantep mutfakı, mesir

¹⁹Rockower, J. (2014). “Recipes for gastrodiploacy”, *Place Branding and Public Diplomacy*, 3–9.

²⁰YEE Varşova. (2023-2024). *Türk Mutfakı Haftası – Bilgilendirme Materyalleri*

²¹Kmieć, Z. (2018), *Polonya’da Akdeniz Mutfakı*, 34–39.

²²Domański, T. (2019), *Tatların Küreselleşmesi: Kebab Bir Toplumsal Olgu Olarak*, 77–82.

²³Drzewiecka, E. (2021), *Günümüz Polonya Mutfakında Doğu Ürünleri*, 41–44.

²⁴Türk Mutfakı Haftası. (2023). *Program Materyalleri*.

macunu geleneği, Hatay'ın bakır işçiliği gibi zanaatlar²⁵ ve Anadolu gelenekleri özellikle vurgulanmaktadır.

Türk–Polonya Mutfağı Arasında Füzyon (Fusion) Akımı

Günümüz Polonya gastronomisinde, Türk ve Polonya mutfaklarının yaratıcı şekilde birleştiği füzyon trendi öne çıkmaktadır. Polonya evlerinde yapılan Anadolu usulü kuzu etli pierogi, tahin ve Antep fıstıklı cheesecake, acı biber salçalı somon, nar ve bulgurlu ördek gibi yiyecekler örnek verilebilir. Bu yemekler, Türk mutfağının Polonya'da geçici bir moda değil, kalıcı bir kültürel unsur hâline geldiğini gösterir.²⁶ Bu karşılıklı etkileşim, mutfakların statik değil; dinamik, iki yönlü bir alışveriş olduğunu kanıtlamaktadır.

Sonuç

Polonya ile Türkiye arasındaki uzun süreli gastronomik etkileşim üç temel motif üzerinden okunabilir. Polonya mutfağı ile Türk mutfağı arasındaki bu etkileşim, tat ve estetik arasında bir bağ ve aynı zamanda görsel estetik kazandırmıştır. Ayrıca Türk mutfak unsurları Polonya'ya her zaman doğrudan değil; yeniden yorumlanarak, yerelleştirilerek ve dönüştürülerek girmiştir. Bu nedenle Türk etkisi statik değil; sürekli gelişen bir yapıdadır.

Tüm bu analizler, Türk mutfağının Polonya üzerindeki etkisinin geçici bir moda ya da yüzeysel bir eğilim olmadığını ortaya koymaktadır. Aksine, XV. yüzyıldan bugüne Türk–Polonya gastronomik ilişkileri yapısal, kalıcı ve çok yönlü bir etkileşim oluşturmuştur. Bugün Polonya'da içilen her Türk kahvesi, yenilen her baklava, bu uzun tarihsel sürecin modern bir yankısıdır. Claude Lévi-Strauss'un dediği gibi: “Yemek pişirmek, toplumların kendileri hakkında düşündüğü yoldur.”²⁷ Bu perspektiften bakıldığında, Polonya'nın Türk mutfak unsurlarını benimsemesi, Polonya toplumunun kendini zenginleştirme, çeşitlendirme ve çokkültürlü bir duyarlılıkla yeniden tanımlama biçimidir. Türklere ve Tatarlara ait tarihten gelen mutfak unsurları bazen Polonya kültürel deneyiminin organik bir parçası hâline gelmiştir. Bu nedenle Türk-Polonya gastronomik ilişkileri tariflerden ibaret değildir; karşılaşmanın, değişimin ve ortak miras üretiminin uzun soluklu hikâyesidir.

²⁵UNESCO (2020-2024). *Somut Olmayan Kültürel Miras - Türkiye*.

²⁶Czarnecki, P. (2022). *Polonya'da Füzyon Mutfağı: Gelenek ile Modernlik Arasında*, 116–122.

²⁷Lévi-Strauss, C. (1958). *Anthropologie structurale deux*, 145

Kaynakça

- Bhabha, H. K. (2012). *The location of culture*. Routledge.
- Bołtuć, A. (1972). *19. yüzyıl Varşova kahvehane kültürü*.
- Chmielewska, D. (1990). *Obiad nad Bosforem*. Watra.
- Chmielewska, D. (2013). Türk Mutfağının Polonya'ya Etkileri. In H.Ş. User & B. Gül (Eds.), *Yalın Kaya Bitigi: Osman Fikri Sertkaya Armağanı. Öncü Basımevi*.
- Czarnecki, P. (2022). *Polonya'da füzyon mutfağı: Gelenek ile modernlik arasında*.
- Czerniecki, S. (1755). *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*.
- Derewiński, R. (2010). *İki savaş arası dönemde Varşova'nın tatları ve kokuları*.
- Domański, T. (2019). *Tatların küreselleşmesi: Kebap bir toplumsal olgu olarak*.
- Drzewiecka, E. (2021). *Günümüz Polonya mutfağında doğu ürünleri*.
- Dumanowski, J., & Kasprzyk-Chevriaux, M. (2018). *Kaplony i szczezuje: Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*.
- Estreicher, K. J. T. (1945). *Bibliografia polska XIX. stulecia*.
- Faroghi, S. (2000). *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire* (s. 211). I. B. Tauris.
- Faroghi, S. (2004). *The Ottoman Empire and the World Around it*. I.B. Tauris.
- Głowacka-Grajper, M. (2016). *1945 sonrası Polonya'da sofraya kültürü*.
- Kmieć, Z. (2018). *Polonya'da Akdeniz mutfağı*.
- Levi-Strauss, C. (2008). *Anthropologie structurale deux*. Hachette UK.
- Lewicka, M. (2011). *Galiçya'nın tatları*.
- Murphey, R. (1999). *Ottoman warfare, 1500–1700*. Routledge.
- Reychman, J. (1961). *Wschód w literaturze polskiej*. Ossoliński Ulusal Enstitüsü - Yayınevi.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploacy. *Place Branding and Public Diplomacy*.
- Szulist-Pluciniak, P. (2020). *Barok döneminde saray sofraya kültürü*. Toruń.
- Türk Mutfağı Haftası. (2023). *Program materyalleri*.
- UNESCO. *Somut olmayan kültürel miras - Türkiye 2020-2024*
- YEE Varşova. (2023–2024). *Türk mutfağı haftası – Bilgilendirme materyalleri*.
- Jan III Sobieski Sarayının Mutfak Defteri*. (1695–1696)

Julia Pardoe'nin *Sultanlar Şehri İstanbul*'unda Sofra Kültürü ve Modernlik İmgeleri

Furkan ABİR^{1*}

Özet

Bu çalışma, 19. yüzyılda İstanbul'a seyahat eden İngiliz yazar Julia Pardoe'nin *Sultanlar Şehri İstanbul ve Türklerin Ev İçi Davranışları* adlı eserinde yer alan yemek ve sofrasahneslerini kültürel modernleşme bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Pardoe'nin eseri, Osmanlı gündelik hayatına dair detaylı betimlemeleriyle Batılı bir gözün Doğu toplumunu nasıl algıladığına dair önemli bir temsil metnidir. Onun kaleminden aktarılan Ramazan iftarları, konak davetleri, Rum ve Türk evlerindeki yemek alışkanlıkları ve bayram sofraları; Osmanlı'daki sofradüzeni, toplumsal roller, dinî pratikler ile cinsiyet ilişkileri hakkında ayrıntılı veriler sunar. Bununla birlikte yemeklerin sunum biçimi, yeme-içme ritüelleri ve misafirperverlik anlayışı üzerinden Osmanlı toplumunun sosyal yapısı da okuyucuya yansır. Eserde geçen "gösteriştenden uzak ağırlama", "çubuğun zarafeti", "kaşığın tek noktadan daldırılması" gibi ifadeler hem kültürel kodlara hem de davranış normlarına ışık tutar. Pardoe'nin anlatımı zaman zaman Doğu ile Batı'nın yaşam tarzlarını karşılaştıran bir nitelik de taşır. Özellikle yemeklerin çeşitliliği, içki kullanımına dair gözlemler ve sofradaki adab-ı muşeret Avrupalı okura hitap edecek biçimde sunulur. Bu yönüyle eser, Osmanlı modernleşmesinin gündelik hayata nasıl yansıdığına dair bir tartışmayı da mümkün kılar. Öte yandan Batılı bir kadının gözünden aktarılan bu tasvirlerin ne ölçüde oryantalist ya da kültürel kodlayıcı olduğu da sorgulanmaya açıktır. Yazımızda, Julia Pardoe'nin eserinden hareketle Tanzimat arifesindeki Osmanlı toplumunda yemek kültürü, kültürel temsil biçimleri ve modernleşmenin izleri ele alınacaktır. Sofra, fiziksel bir alan olmanın ötesinde toplumsal değerlerin, değişimlerin ve kültürel kimliklerin sahnelendiği bir gösteri alanı olarak yorumlanacaktır. Böylece edebî niteliğinin yanı sıra tarihsel bir belge özelliği de taşıyan *Sultanlar Şehri İstanbul*'a gastronomi merkezli yeni bir okuma biçimiyle yaklaşılabilecektir. Bu bağlamda seyahat anlatılarının kültürel hafıza oluşturmadaki işlevinin yanı sıra yemeğin bir temsil dili olarak nasıl kullanıldığı da vurgulanacaktır.

Anahtar Kelimeler: Julia Pardoe, Osmanlı yemek kültürü, seyahat edebiyatı, modernleşme imgeleri.

Abstract

This study aims to examine the food and dining scenes featured in Julia Pardoe's work *The City of the Sultan; and Domestic Manners of the Turks in 1836* written by the English author who travelled to Istanbul in the 19th century, within the context of cultural modernisation. Pardoe's work, with its detailed descriptions of Ottoman daily life, is an important representative text of how a Western eye perceived Eastern society. Her accounts of Ramadan iftars, mansion invitations, eating habits in Greek and Turkish homes, and holiday tables provide detailed data on the Ottoman table order, social roles, religious practices, and gender relations. Furthermore, the social structure of Ottoman society is reflected to the reader through the presentation of meals, eating and drinking rituals,

^{1*} Araştırma Görevlisi, Marmara Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, furkan.abir@marmara.edu.tr

and the concept of hospitality. Expressions such as ‘hospitality without ostentation,’ ‘the elegance of the stick,’ and ‘dipping the spoon from a single point’ shed light on both cultural codes and behavioural norms. Pardoe's narrative also occasionally takes on a quality that compares Eastern and Western lifestyles. In particular, the variety of dishes, observations on the use of alcohol, and table manners are presented in a way that appeals to European readers. In this respect, the work also allows for an indirect discussion of how Ottoman modernisation was reflected in everyday life. On the other hand, the extent to which these depictions, conveyed through the eyes of a Western woman, are Orientalist or culturally codifying is also open to question. The paper will examine food culture, forms of cultural representation, and traces of modernisation in Ottoman society on the eve of the Tanzimat, based on Julia Pardoe's work. The table will be interpreted as a performance space where social values, changes, and cultural identities are staged, beyond being a physical space. Thus, *The City of the Sultan; and the Domestic Manners of the Turks in 1836*, which has both literary and historical documentary qualities, will be approached with a new, gastronomy-centred reading. In this context, the function of travel narratives in forming cultural memory will be emphasised, as well as how food is used as a language of representation.

Keywords: *Julia Pardoe, Ottoman food culture, travel writing, images of modernisation.*

Giriş

Türk modernleşmesi, 18. yüzyıldan itibaren askerî ve idarî alanların yanı sıra gündelik hayatı da dönüştüren, sosyokültürel boyutları bulunan çok katmanlı bir süreçtir. Bu dönüşüm hattı, çoğu zaman II. Mahmut'un devleti merkezileştirme çabaları yahut Tanzimat reformları üzerinden okunur; ancak modernleşme hareketinin asıl karmaşıklığı, günlük yaşam pratiklerinin içine sinen küçük ama etkili değişimlerle ortaya çıkar. Yemek kültürü, eğlence anlayışı, giyim kuşam gibi hususlar dönüşümün görünürlüğünü ya da geleneklerin sağlamlığını en net yansıtan alanlardan bazılarıdır. Dolayısıyla Türk modernleşmesini yaşam tarzı, zihniyet ve alışkanlıklar düzeyinde de ilerleyen bir kırılma ve yeniden yapılanma süreci olarak tanımlamak mümkündür.² Bu nedenle modernleşmeyi yalnızca devletin üst düzey reformlarıyla ilişkilendirmek eksik bir yaklaşımdır; çünkü bu süreç gündelik hayatın üretildiği mekânlarda, yani evlerde, çarşılar, sokaklarda ve sofralarda ortaya çıkan davranış kalıpları üzerinden somutlaşır. Modernleşme sürecini anlamlandırmamızda sabit kalan/çok yavaş değişen hususlar da değişen/değişmeye başlayan alışkanlıklar kadar önemlidir.

Somut sosyal pratikleri yansıtmada seyahat anlatılarının rolü büyüktür. Türk modernleşmesi dış temaslar -düşünceler, akımlar, yayınlar- aracılığıyla şekillenir.³ Seyahat

² Modernleşme sürecindeki kırılmalar noktasında ayrıntılı bilgi için bk. Berkes, N. (2002). *Türkiye’de Çağdaşlaşma*. İstanbul: YKY.

³ Türk modernleşmesinin beslendiği kaynaklar hakkında ayrıntılı bilgi için bk. Ülken, H.Z. (2013). *Türkiye’de Çağdaş Düşünce Tarihi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

anlatılarının da bu dış temaslardan biri olarak düşünülebileceği açıktır. 18. ve 19. yüzyıllarda Batılı seyyahların Osmanlı toplumuna ilişkin gözlemleri kimi zaman ön yargıların kimi zaman da hayranlığın süzgecinden geçerek modernleşme tartışmalarına yeni boyutlar ekler. Bu anlatılar, Osmanlı aydınlarının kendilerini ve toplumlarını değerlendirdikleri bir karşılaştırma zemini oluşturup çeşitli soruların gündeme gelmesini sağlayarak modernleşmenin düşünsel zeminini güçlendirir. Seyyahların aktardığı mekânlar, ritüeller, insanlar ve gündelik pratikler çoğu zaman oryantalist bir söylemin izlerini taşısa da yer yer gündelik hayatın ritmini yakalayan ayrıntılı gözlemler de mevcuttur. Dolayısıyla seyahat anlatıları hem bir dış temsil alanı hem de modernleşme düşüncesinin gelişimine katkı sunan dolaylı bir kaynak olarak değerlendirilmelidir.

19. yüzyıl seyahat yazınında yemek ve sofrâ kültürü, genellikle Osmanlı toplumunun “medeniyet seviyesi” ile ilişkilendirilen bir tema hâline gelir. Avrupa’da gastronomi bir sanat, hatta bilim olarak şekillenirken Osmanlı topraklarında sofrâ daha çok ahlaki düzenin, misafirperverliğin ve topluluk duygusunun parçası olarak değerlendirilir. Seyahat anlatıları, bu iki anlayış arasındaki farkları görünür kılarak modernleşme tartışmalarının günlük hayat ekseninde yeniden düşünülmesine kapı aralar. Julia Pardoe’nin *Sultanlar Şehri İstanbul* adlı eseri de tam da bu sebepten Osmanlı modernleşmesini kültürel pratikler üzerinden tartışmaya imkân veren bir belge olarak önem kazanır.

Pardoe’nin, II. Mahmut saltanatının son yıllarında İstanbul’da yaptığı gözlemler;⁴ onun aristokratik İngiliz duyarlılığıyla Osmanlı toplumunu anlamaya çalıştığı bir çerçeve oluşturur. Pardoe, sofrâ düzeni, misafir ağırlama, kadınların ev içindeki durumu ve sosyal mekânlardaki varlığı, Ramazan ritüelleri gibi hususlara özel bir dikkat gösterir. Bu hususlar, Osmanlı toplumunda hem sürekliliğe sahip geleneksel değerleri hem de modernleşmenin sınıfsal ve kültürel yüzeydeki izlerini yansıtır. Pardoe’nin eserinde yemek, toplumun davranış örüntülerini, sınıfsal farklılıklarını, kadın-erkek rollerini ve kültürler arası etkileşimleri ortaya çıkaran bir işlevdedir.

Bu çalışmanın temel sorusu da buradan doğar: Pardoe’nin yemek ve sofrâ betimlemeleri, Osmanlı toplumunda modernlik, gelenek, çokkültürlülük ve temsil ilişkilerini nasıl görünür kılar? Amaç, yazarın iftar sofralarından konak ziyafetlerine, Rum tüccarın evinden saltanat

⁴ II. Mahmut dönemi, yeme içme ve sofrâ kültürünün -saray ile üst düzey devlet adamları ölçeğinde- keskin şekilde değişime uğradığı zaman dilimidir. Siniden masaya geçiş, sofrada çatal-bıçak kullanılması, resmî davetlerde Avrupa tarzı yemekler pişirilmesi ve davetlilerin şarap içmesine izin verilmesi bu değişimin boyutunu yansıtır (Abir, 2021: 38).

düğününe kadar aktardığı sahneleri tahlil ve analiz metoduyla inceleyerek sofranın düzeninin hangi kültürel anlamları taşıdığını ortaya koymaktır. Julia Pardoe'nin eserinde sofranın Osmanlı toplumundaki kültürel farkların, sınıfsal ayrışmaların, modernlik arayışının ve imparatorluk ölçeğindeki çokkültürlülüğün sahneye çıktığı bir temsil alanı olduğu çalışmanın en temel argümanıdır. Bu temsil, bazen sade bir Ramazan sofrasında bazen Avrupalı bir konağın yemek masasının vitrinleşmiş düzeninde bazen de Osmanlı İmparatorluğu'nun çok dinli yapısını yansıtan saltanat düğünlerinde görünür hâle gelir. *Sultanlar Şehri İstanbul*, gastronomi ekseninde değerlendirildiğinde yemek ve sofranın salt bir ev içi ritüel olmanın çok ötesinde temsiliyet, temas, gelenek ve dönüşümün bir araya geldiği kültürel laboratuvar olarak konumlandığı net olarak görülecektir.

Eserin Niteliği ve Önemi

19. yüzyılın dikkat çekici İngiliz yazar ve seyyahlarından Julia Pardoe'nin (1806–1862), *Sultanlar Şehri İstanbul* adlı eseri Batılı kadın bir gezginin Osmanlı dünyasına dair gözlemlerini kalıcı bir kültürel belgeye dönüştürmesi yönünden önemlidir. Eserin orijinal adı *The City of the Sultan and the Domestic Manners of the Turks*, yani “*Sultanlar Şehri İstanbul ve Türklerin Ev İçi Davranışları*”dır. Pardoe, bu kitabı 1835 yılının aralık ayında babası Binbaşı Thomas Pardoe ile İstanbul'a yaptığı yolculuk sırasında tuttuğu ayrıntılı notlardan yola çıkarak kaleme alır. Babasının askerî görevi vesilesiyle geldiği topraklarda yaklaşık dokuz ay kalmış, bu süre zarfında İstanbul'un yanı sıra kısa süreli bir ziyaretle Bursa'yı da gözlemleme fırsatı bulmuştur. Haliç'e demir attıkları 30 Aralık 1835 tarihli geliş sahnesini Pardoe, “...Uzun zamandır beslediğim umutlar sonunda gerçekleşmişti ve Şehirlerin Kraliçesi, saraylarla süslü gümüş Boğaz'ın ayaklarının dibinde aktığı, insanlarla dolu tepelerinde taht kurmuş olarak karşımdaydı” (Pardoe, 2024: 17) şeklinde tarif eder.

Pardoe'nin eseri ilk kez 1837'de iki cilt olarak Londra'da yayımlanır; ardından 1838, 1845 ve 1854 yıllarında kitabın yeni baskıları yapılır. 1854 baskısı, yazarın gözden geçirip kısalttığı ve ünlü çizer William Henry Bartlett'in gravürleriyle zenginleştirilen üç ciltlik bir edisyondur. *Sultanlar Şehri İstanbul*, edebî değerinin yanı sıra 19. yüzyıl Avrupa'sında yükselen Oryantalizm akımı bağlamında önemli bir kültürel rol oynar. Bu durum, kitabın satış sayılarına da yansır (Baykara, 2010: 379).

Yazarın seyahat gözlemleri, 18. yüzyıl başlarında Osmanlı kadın yaşamını betimleyen Lady Mary Montagu'den sonra Osmanlı toplumuna içeriden bakabilen ilk Batılı kadın yazar olması yönünden de değerlidir. Montagu'den yaklaşık yüz yirmi yıl sonra İstanbul'a gelen

Pardoe, II. Mahmut devrinin dönüşüm atmosferi içindeki toplumunu gözlemler. Bu bakımdan, onun anlatısı klasik bir “harem merakından” öteye geçerek şehir yaşamı, mimari, sağlık düzeni, eğlence kültürü, giyim-kuşam ve özellikle yemek ile sofranın ritüelleri gibi günlük hayatın tüm katmanlarını kapsar.

Pardoe’nin bütün bu alanlarda gözlem konumunun bazen çelişkili ama üretken olduğunu söylemek mümkündür. Batılı bir kadın seyyah olarak “yakınlık” ile “mesafe” arasında gidip gelir; Osmanlı halkının gündelik yaşantısını hem merakla hem de eleştirel bir dikkatle kaleme alır. Zaman zaman “Doğu’nun gizemi”ne dair romantik bir ton kullanır fakat kitabında ayrıntıları güçlü şekilde kavrayabilen bir gözlem gücü vardır. Ramazan iftarları, konak davetleri, Rum ve Türk evlerinde yemeklerin hazırlanışı, bayram sofraları, şerbetler, kahveler ve nargileler gibi unsurları büyük bir dikkatle kaydeder. Yemeğin bir damak tadı meselesi olmanın çok ötesinde toplumsal düzen, nezaket, misafirperverlik ve ölçülülük gibi ahlaki kodlara dayalı bir kültürel göstergeler sistemi olduğunu fark eder.

Bütün bu gözlemler, Julia Pardoe’yi Tanzimat arifesindeki Osmanlı toplumunun kültürel dokusunu farklı bir medeniyetin perspektifinden görüp gerçekçi mukayeseler yapabilen bir tanık hâline getirir. Eser, bu kültürel dokunun en önemli öğelerinden olan sofrayı da kültürel fark ve dönüşüm izlerinin sahnelendiği bir alan olarak yansıtır. Böylelikle Pardoe’nin kalem, Osmanlı’daki günlük hayatın zarafetini, karmaşıklığını ve değişim potansiyelini aynı anda ortaya koyar.

Sultanlar Şehri İstanbul’da Yemek ve Sofra Gözlemleri

Eserde yemek ve sofranın kültürüne dair ilk detaylı gözlemle Pardoe’nin Ramazan ayında bir Türk tüccarın evine konuk olması vesilesiyle karşılaşırız. Evin sakinleri oruçlu olduğu için misafirlere ne kahve ne de tatlı ikram edilir; içecek sunulsa da Pardoe, ev halkına saygı göstermek amacıyla bu ikramı reddettiklerini belirtir. Akşam ezanının okunmasına kadar herkesin büyük bir sabır ve itina içinde iftar saatini beklediğini yazar. Müezzinlerin Ay’ı gördüğünü haber vermesiyle birlikte evdeki hareketliliğin birden arttığını, hazırlıkların son derece düzenli ve önceden planlanmış biçimde yürütüldüğünü gözlemler.

Misafirler, kendilerini yemeğe davet eden halayığın çağrısıyla tamamen boş bir odada halı üzerine yerleştirilmiş büyük bir sininin çevresinde oturur.⁵ Sofrada çeşitli peynirler, havyar,

⁵ II. Mahmut döneminde (1808-1839) sarayda masaya geçilmesine rağmen sini etrafında yemek yeme alışkanlığı halk arasında uzun süre devam eder. *Üç Nesil Üç Hayat* adlı eserinde Abdülaziz, II. Abdülhamit ve Cumhuriyet dönemlerindeki sofranın kültürlerini karşılaştıran Refik Halit, Abdülaziz döneminde (1861-1876) masaya geçişin halk

ançüez, tatlılar ve şerbetler yer almakta; sininin kenarına Ramazan pidesi ve mayasız ekmek parçaları konulmaktadır. Herkes minderlere oturarak dizlerinin üstüne yaydıkları işlemeli peşkirlerle yemek yemeye başlar. Ortak kaplardan kaşıkla yemek yenmesi Pardoe'nin dikkatini çeker; sofradakilerin yalnızca kendi önünden kaşıklamasına gösterilen özeni, bu adabın temizliğe ve düzene verdiği önemin göstergesi olarak değerlendirir.⁶ Kaşık kullanımındaki bu özenin aksine et ve tavuğun parmaklarla yenmesi ve herkesin “gözüne hoş geleni koparması” yazarda tiksinti uyandırır.⁷ Yine de yemeklerin sıra dışı çeşitliliği, tatlı ile tuzluların ardı ardına gelmesi ve iftarın on dokuz farklı yemekten oluşması onu hem hayrete düşürür hem de Osmanlı mutfak kültürünün zenginliğine dair bir izlenim yaratır (Pardoe, 2024: 30-32). Pardoe'nin Osmanlı mutfak kültürünün zenginliğine övgüleri eser boyunca tekrarlanır. Örneğin, Ramazan Bayramı'nda bir konağa misafir olması vesilesiyle kendilerine “haşlanmış, kızarmış, fırında pişmiş, akla gelebilecek her nevi yiyecek, leziz tarçın çorbası, ıtırli otlar ve zeytinlerle süslenmiş tavuk, ançüezli ekmekler, zerdeli pilav, kuşbaşı et ve asma yapraklarına sarılmış baharatlı pilav, en nefis hamur işleri ve en pahalı reçeller”in sunulduğunu belirterek Türk mutfağıyla kavgalı olan Batılı seyyahların ön yargılarının anlamsızlığına dikkat çeker (Pardoe, 2024: 93).

Pardoe, mutfak kültürünün zenginliğine rağmen Doğu kültürünün gastronomik anlayışına karşı eleştirel bir tutumdadır. Şark'ta gastronominin bir bilim addedilmediğini, ağzının tadını bilme diye bir şeyin olmadığını, Osmanlı insanının yalnızca yaşamak için yediğini özellikle vurgular (Pardoe, 2024: 32). Bu eleştirel tespitin yanında yazar, sofraya yemek düzeninin arkasındaki ahlaki ve kültürel mantığı da kavramaya çalışır. Pardoe'ye göre Osmanlı sofrasında yemeklerin bu kadar çabuk birbirini takip etmesi insanların aşırılığa kapılma eğiliminde olduğunu gösterir. Bütün bu olumsuz çıkarımlara rağmen Türk sofrasının misafirperverlik, kanaatkârlık, cömertlik, hoşgörü gibi değerlerle olan bağımlı vurgulayan şu satırlar kültürel hususların yemek ile sofraya üzerinden somut karşılıklar bulduğunu göstermesi bakımından dikkat çekicidir:

arasında hâlâ yaygınlaşmadığını belirterek masaya geçişin ve özellikle de ayrı yemek odalarının kurulmasının II. Abdülhamit döneminde (1876-1909) başladığını ifade eder (Karay, 2016: 72-82).

⁶ Bu adap, Türk geleneğinde eski tarihlerden beri mevcuttur ve yazılı metinlerde de sürekli tekrar edilir. Örneğin, *Kutadgu Bilig*'te başkasının lokmalarına dokunmadan kendi önünden yemek öğütlenirken Gelibolulu Âli de kendisine uzak, başkalarına yakın yemeklere el uzatanın edep ve akıldan yoksun olduğunu ifade eder (Abir, 2021: 42-43).

⁷ Pardoe'nin bu gözlemi sofrada Batı adab-ı muaşeret kurallarının o dönemde henüz yaygınlaşmadığını göstermesi bakımından önemlidir. Bunun yanında, Refik Halit, *Üç Nesil Üç Hayat* adlı eserinde II. Abdülhamit döneminde Türk sofralarında artık elle yemenin son derece ayıp kabul edildiğini ve yeni nesli iğrendirdiğini belirtir ki bu da sofraya kültüründeki değişimi iki metin üzerinden tarihsel süreç içerisinde izleyebilmemizi sağlar (Karay, 2016: 77).

Türklerin sade ve güzel misafirperverliğini de yorumsuz geçmemeliyim; zengin ya da fakir olsun, sofralarına oturmayı uygun gören her yurttaşa hoş geldiniz derler; ‘Hoş geldiniz’ sözü asla soğuk ya da isteksizce söylenmez ve Müslümanlar bu gösterişsiz selamlamayı her yeni gelene, hiçbir çekince ya da sınırlama olmaksızın, aynı ilkeye dayanarak sunarlar; ikram edilen herhangi bir yiyecek maddesinde kusur bulmalarına asla izin vermezler. Kendilerini yalnızca tanrının vekilleri olarak görürler ve bu nedenle yaşam mallarını bir mülk olarak değil, bir borç olarak kullanırlar; kendilerini daha az lütufta bulunmuş olanlara fazlalıklarından vermekle yükümlü sayarlar (Pardoe, 2024: 33).

Bu pasaj, Pardoe’nin Osmanlı toplumuna dair gözlem biçimini en berrak hâliyle yansıtır. Yemeğin burada zevk değil, düzen; tüketim değil, paylaşım; haz değil, ahlak kategorisine ait bir eylem olarak konumlandırıldığı görülür. Sofra etrafında sergilenen misafirperverlik, ölçülülük ve gösteriştan uzak nezaket Osmanlı gündelik hayatının “medeniyet” anlayışına dair ipuçları sunar. Böylece Pardoe’nin satırlarında yemek ile sofranın ahlaki yapısını ve dayanışma kültürünü yansıtan sembolik bir alan hâline gelir.

Yazarın gözlemlerinde dikkat çekici bir husus da Türk sofralarında karnını doyurduktan sonra hiç kimsenin bir saniye bile fazla oturmasının beklenmemesi ve kişilerin bir fikir belirtmeden ya da özür dilemeden hemen ellerini yıkayarak çubuk tıttırmeye yahut meşgul oldukları işe dönmelerine dair söyledikleridir (Pardoe: 2024, 32). Türk sofranın ve adab-ı muâşeret kaidelerini bir bütün olarak düşündüğümüzde yazarın bu tespitin de söylediklerinin kapsamının da -yani bunun toplumun hangi kesimleri için geçerli olduğunun da- tartışmalı olduğu açıktır. Yine de modernleşme öncesi Türk kültüründe sofrada sohbet etmenin çok da hoş karşılanmaması, yani sofranın bir iletişim mekânı işlevi taşıyamamasının bu duruma sebep olması mümkündür.

Pardoe, Türk sofralarında kadınların yalnızca kahve, şerbet veya su içtiğini, buna karşılık az sayıda erkeğin “uygar ulusların kötü alışkanlıklarını” benimseyerek “daha güçlü içeceklerle” bağımlı olduğunu da belirtir (Pardoe, 2024: 32). Bu husus, Osmanlı toplumunda Batı etkisindeki alışkanlıkların seçkin sınıflar üzerinden yayılmaya başladığının bir işaretidir. Yazarın kullandığı “uygar uluslar” ifadesi dolaylı biçimde modernleşmenin tüketim ve keyfi alışkanlıklar üzerinden sınıfsal bir ayrışma yaratmaya başladığını sezdirir. Sofralardaki düzen ve ölçü toplumun geleneksel değerlere bağlılığını temsil ederken “sert içecek” vurgusu bu yapının içine sızan Batılı yaşam biçimi unsurlarını, yani yeni bir “zevk kültürünü” gösterir. Pardoe’nin ifadelerinden anladığımız üzere bu tür alışkanlıklar henüz halk tabakasına yayılmamış, üst tabakaya mensup erkeklerin dünyasında sınırlı kalmıştır. Dolayısıyla yazarın bu konudaki tespiti Osmanlı modernleşmesinin gündelik hayat düzeyinde, toplumsal cinsiyet ve sınıf üzerinden biçimlenen erken belirtilerinden biri olarak okunabilir. Kadınların sade içecekleri “geleneksel ölçülülüğün”, erkeklerin sert içkileri ise “Batı’dan gelen yeni keyif

pratiklerinin” temsilidir; Pardoe’nin metninde bu iki kutup modernliğin yarattığı ikiliği somutlaştırır.

Sultanlar Şehri İstanbul’daki önemli tespitlerden biri de Pardoe’nin, yiyeceklerin Türk aile kurumunun bütünlüğüyle olan ilişkisini vurgulamasıdır. Bunu şöyle ifade eder:

Hareme girerken, ailenin her bir beyinin akşam ikramını dairenin en ucundaki bir masaya bıraktığını belirtmeyi ihmal etmemeliyim çünkü hiçbir Türk, rütbesi ne kadar yüksek olursa olsun, günün eğlencesi bittiğinde gece evine eli boş dönmez: Yükünün değeri ne kadar önemsiz olursa olsun, bir salkım üzüm, bir kâğıt tatlı ya da alt tabakadan insanlar arasında birkaç küçük balık ya da bir baş salata, herkes [sanki] tanrılara bir adak sunmakla yükümlüdür ve bu görevi yerine getirmemek, karısını reddetmek üzere olduğunu imâ etmek demektir (Pardoe, 2024: 35).

Türk aile yapısında evin reisi konumundaki erkeğin her akşam evine eli dolu dönmesinin, özellikle de sembolik de olsa bir yiyecek getirmesinin onun ailesine karşı duyduğu sorumluluk ve bağlılığın ifadesi olarak değerlendirildiği açıktır. Pasajda geçen “tanrılar” ifadesi, eserin İngilizce orijinalinde *Di Penates* şeklinde ifade edilmiştir ki bunlar da Roma mitolojisinde evin içindeki yiyecek-içecek hazinesini, hane düzenini, sofrası ve ocak çevresini koruduğu düşünülen ruhani varlıklardır. Bu detay da yazarın bu jestleri algılayış biçimini ortaya koyar. Pardoe’nin gözleminde bu davranış biçimi, Batı’daki “romantik sevgi” anlayışından farklı olarak dinsel ve toplumsal bir yükümlülüğü ifade eder. Dolayısıyla bu küçük jest, Osmanlı gündelik yaşamında ailenin manevi bütünlüğünü koruyan bir ritüel işlevi görür.

Türk tüccarın evindeki gözlemler yemek sonrası fakat yine yemekle bağlantılı olan geleneklerle devam eder. Pardoe, yemeğin bitişiyle birlikte hane halkının “hoş bir merasim” düzenlediğini, ardından yaşlı bir masalcının da katılımıyla ana dairede toplanıldığını belirtir. Gelen kişi, Ramazan akşamlarında hanımları eğlendirmek için çağırılan geleneksel hikâyeye anlatıcılarındandır. Kadınlar, kahvelerini içip çubuklarını tütürüp rahat biçimde uzanarak bu sözlü anlatıyı dinlerler. Evdeki hizmetliler kahveyi hazırlayıp mangalda pişirir, ardından sessizlik içinde herkesin dikkatini masalcıya yönelttiği bir atmosfer oluşur (Pardoe, 2024: 33).

Bu tabloda Osmanlı evinin sofrası sonrasındaki kültürel ritüellerinden biriyle karşılaşırız: Yemekle başlayan aile içi birlik duygusu, kahve ve tütünle sakin bir paylaşıma, ardından edebî ve sözlü kültürün dâhil olduğu bir sohbet ortamına dönüşür. Kahve ve çubuk konuşmanın, dinlemenin ve hikâyeye aktarımının aracı hâline gelir. Yazarın gözlemleri, Osmanlı evinde yemeğin toplumsal bir iletişim biçimi aldığını, sözlü edebiyatın gündelik yaşamla iç içe geçtiğini yansıtır. Dolayısıyla bu sahnenin Osmanlı gündelik hayatının ritmini şekillendiren incelikli bir sofrası sonrası estetiğinin ifadesi olduğunu söyleyebiliriz.

Sultanlar Şehri İstanbul'da sofrayla ilgili en ayrıntılı kısımlardan biri Pardoe'nin dönemin önemli devlet adamlarından İškodralı Mustafa Paşa'nın eşi ve kızını ziyaret etmek üzere gittiği konakta katıldığı yemektir. Ziyaretçiler geç kaldığı için aile, yemeklerini çoktan yemiştir; ancak bu durum ev halkı açısından bir sorun teşkil etmez. Türk mutfak düzeni, konuklar için her an yeni bir sofraya kurulabilecek esnekliktedir. Onları ağırlamak üzere kurulan masa son derece zengin, hatta gösterişli biçimdedir. Pardoe, sofranın tamamen Avrupalı tarzda hazırlanmış olmasından dolayı hayal kırıklığı yaşadığını söyler: Gümüş çatal-bıçaklar, iskemleler, iğne işi masa örtüsü, sırma nakışlı tül peçeteler, kesme kristal kadehler ve goblen halı detayları konakta Batı tarzı bir görüntü yaratmaktadır. Ancak yazara göre bu Avrupalı atmosferin içinde bile Doğu'ya özgü zarafet ve ihtişam unsurları korunmuştur: İki siyahi halayık konuklara gümüş leğen-ibrik takımıyla ellerini yıkatar, bir diğeri renkli ibrişimden süslenmiş havlular sunar. Bu törenin her ayrıntısı, Osmanlı konak yaşamının ritüelleşmiş nezaketini gösterir. Yemekten sonra konuklar Emine Hanım'ın özel dairesine geçer; burada genç kadın zarif bir biçimde çubuğunu tüttürür. Pardoe, bunu bir güzellik ve incelik gösterisi olarak betimler; genç Türk kadınının çubuk içişini "işveli bir zarafet"le özdeşleştirir (Pardoe, 2024: 179-180).

İškodralı Mustafa Paşa'nın konağına yaptığı ziyaret, Pardoe'nin *Sultanlar Şehri İstanbul* boyunca inşa ettiği modernleşme ve temsil geriliminin doruk noktalarından biridir. Paşa konağında kurulan sofrada Avrupa tarzı eşyalar ve görsel düzen, Osmanlı seçkinlerinin Batı'ya yönelen beğeni anlayışını yansıtır.⁸ Yazarın yaşadığı "hayal kırıklığı" ise bu görünümün taklit düzeyinde kaldığına dair eleştirel bir sezgi içerir. Sofranın biçimsel modernliği, Pardoe'nin gözünde içsel bir dönüşümün değil; dışsal bir "gösteri medeniyetinin" belirtisidir. Buna karşılık ellerin gümüş ibrikle yıkanması, süslü havlular, işlemeli masa örtüleri ve hizmet eden halayıkların düzenli hareketleri gibi ayrıntılar, Doğu'ya özgü törenselliğin bu modernliğin içinde hâlâ varlığını sürdürdüğünü gösterir. Böylece konak sofrası hem Batılı eşya ve alışkanlıkların taklit edildiği bir vitrin hem de Osmanlı zarafetinin sergilendiği bir gelenek sahnesi hâline gelir. Emine Hanım'ın çubuk içişiyle kapanan sahne, Şarklı kadınların işveli zarafetini vurgularken Batılı gözlemcinin "egzotik kadın" imgesine de alan açar. Bu da *Sultanlar Şehri İstanbul*'da modernliğin temsili ile oryantalist bakışın Doğu'yu egzotikleştirme eğiliminin iç içe geçtiği en belirgin örneklerden biridir.

⁸ Osmanlı seçkinlerinin Batı sofrası düzenine geçişindeki nispi hız, onların yemek; yani damak tadıyla ilgili tutumlarında görülmez: "Damak zevkinde tutucu kabul edilebilecek Osmanlı seçkini, yeni alafranga yemekleri uzun zaman içinde ancak kendi bildiği lezzet kalıplarına dönüştürerek ya da değiştirerek kabul etmiştir" (Samancı, 2006: 59).

Yazarın yemek ile Osmanlı sosyal hayatının bağlantısını ortaya koyan en dikkat çekici gözlemlerinden biri de hamam deneyimiyle birlikte ortaya çıkar. Pardoe, hamamın “soğukluk” kısmına çıktığında beklemediği bir hareketlilikle karşılaşır. Yıkanmayı bitiren kadınların bir kısmı dinlenme alanında yemek yemeye başlamıştır; yıkanmanın yarattığı geçici kızılığın yerini daha sakin ve yumuşak bir ten rengi almıştır. Ortalıkta hizmetliler ve zenci halayıklar sürekli dolaşmakta; kimileri tencerelerle yemek taşırken kimileri biten kapları toplamaktadır. Kadınlar yere koyulmuş porselen veya bakır kapların çevresine bağdaş kurarak kendi evlerinin mahremiyetindeymişçesine rahat bir şekilde atıştırır. Aynı anda şerbet, limonata, muhallebi ve meyve satan seyyar satıcılar kalabalığın arasında dolaşır. Pardoe, bu manzarayı canlı, eğlenceli ve renkli bulur; ayrılma vakti gelmesine rağmen orada zaman geçirme isteği artar (Pardoe, 2024: 107-108). Bu hamam ziyareti, Pardoe’nin Osmanlı kadınlarının gündelik yaşamına ilişkin gözlemlerinde özel bir yere sahiptir; çünkü hamam hem bedenin arındığı hem de kadınların sosyal çevrede bir araya geldiği yarı kamusal bir mekândır. Yıkanma sonrasında başlayan, âdeta bir pikniğe benzeyen yemek düzeni; hamamın geçici bir sosyalleşme alanına dönüştürdüğünü gösterir. Kadınların bağdaş kurarak rahatça yemek yemeleri, modern Batı toplumlarında kadın bedeni ve davranışına dair utangaçlık veya nezaket kodlarına ters olarak Osmanlı günlük yaşamında bedensel rahatlık ile topluluk hissini birlikte işlediğini ortaya koyar. Seyyar satıcıların dolaştığı, hizmetlilerin sürekli hareket ettiği bu ortam, yemeğin evle sınırlı olmayan daha geniş bir kültürel ritme sahip olduğunu da kanıtlar. Böylece hamam sahnesi, yemeğin Osmanlı toplumsal hayatında kadınlar arası dayanışmanın, gevşemenin ve sosyalleşmenin de bir parçası olduğunu gösterir.

Yemek ile Sofrada Çokkültürlülük: İmparatorluk Mutfağı

Osmanlı Devleti’nin kuruluşundan itibaren Batı’ya, yani Balkan topraklarına doğru genişlediği bilinen bir husustur. Devleti, zaman içerisinde çok uluslu bir imparatorluk hâline getiren temel faktör de bu genişlemedir. Farklı etnik veya dinî gruplar arasındaki sosyokültürel etkileşimler imparatorlukların en belirgin niteliklerindendir. Pardoe’nin bir Rum tüccarın evine yaptığı ziyaretteki gözlemleri üzerinden Osmanlı İmparatorluğu bünyesindeki milletlerin etkileşimini yemek ve sofraya boyutuyla değerlendirmek mümkündür.

Pardoe, konuk edildiği Rum tüccarın evinde karşılaştığı sofranın düzeninin Osmanlı evlerindeki belirlenmiş biçimde farklı olduğunu belirtir. Büyük bir çorba kâsesinin çevresine türlü meze ve iştah açıcı yiyeceklerin dizildiğini, tuzlanmış balıklar, peynir çeşitleri, sucuk ve turşuların sofraya zengin bir çeşitlilik kattığını aktarır. Masanın üzerinde köpüklü Rum şarapları, kızarmış balıklar, renkli pilavlar ve hamur işler yer almakta; yemeklerin hazırlanışı

ve sunuluşu Batı Akdeniz geleneğini çağrıştıran bir görsellik sunmaktadır (Pardoe, 2024: 64). Evdeki kahvaltı düzeni bile akşam yemeğinden pek farklı değildir; benzer yiyeceklerle birlikte kaymak, şekerlemeler ve semaver mevcuttur (Pardoe, 2024: 70). Pardoe’ye göre Rum sofraları, çeşitlilikleri, renkleri ve kokularıyla neredeyse bütün duylara hitap eden zengin bir mutfak kültürünün izlerini taşır.

Rum tüccarın sofrasına dair bu tespitler, Tanzimat arifesindeki İstanbul’un çokkültürlü toplumsal yapısının gastronomiye nasıl yansıdığını göstermesi bakımından son derece önemlidir. Buradaki yemek çeşitliliği, Türk, Ladino, Rum, Ermeni ve Levanten topluluklarının yüzyıllara yayılan etkileşiminin ürünü olan bir “*imparatorluk mutfağı*” fikrine işaret eder.⁹ Meze geleneği, tuzlanmış balıklar, peynir çeşitleri, tatlılar ve şaraplar aynı sofrada bir araya gelerek Doğu Akdeniz toplumlarının kültürel alışverişlerini görünür kılar. Pardoe, bu kozmopolit sofrayı Batı’ya özgü bir “iştah açıcılık” estetiği üzerinden okurken aynı zamanda Osmanlı çokkültürlülüğünün günlük hayata nasıl yansıdığını da sezdirir. Bu yemek düzeni, Türk evindeki ölçülülük ve törensel misafirperverlikten farklı bir ritme sahiptir; Rum sofrası daha dışa dönük, duyuya hitap eden ve gösterişli bir karakter taşır. Böylece Pardoe’nin eseri, İstanbul’da birbiriyle temas eden mutfak pratiklerinin hem ayrıştığı hem de birbirine eklenerek melez bir gastronomik dil oluşturduğu sahneleri kayda geçirir.

Çok Dinli Temsil ve Teatral Modernlik

Julia Pardoe, İstanbul’da bulunduğu süre içerisinde bir saltanat düğününe de şahit olur. Padişahın düzenlediği düğün şenliklerinin en tipik özelliğinin ardı ardına verilen görkemli ziyafetler olması¹⁰ yazarın özellikle dikkatini çeker. Bu ziyafetlerden ilki din adamlarına ayrılmıştır. Alayın başında Şeyhülislam yer almakta; onu müftüler, Mevlevi postnişini,

⁹ “Olağanüstü bir sentez olan Osmanlı mutfağının, yaratıcılığın önemli rol oynadığı bir mutfak olarak kendine özgü bir yapıya sahip olmasının birçok nedeni vardır. Bunların en önemlileri imparatorluğun çok kültürlü yapısı, çok farklı bitki türlerinin yetiştiği farklı iklimlere sahip geniş topraklarının bulunması, geniş ticaret ağı ve toplumun ileri gelenleri arasında gelişmiş damak tadına sahip, yeniliklere meraklı kişiler bulunmasıdır” (Işın, 2014: 7).

¹⁰ En eski Türk devletlerinde dahi görülen toylardan itibaren yemeklerin, özellikle de ziyafet geleneğinin Türk kültürel kodlarını yansıtmaya işlevi vardır: “Türk milleti için yemek, tarihin başından beri karın doyurmaktan öte bir anlama sahiptir. *Orhun Abideleri*’nden de gözlemleyebileceğimiz gibi halkın karnını doyurmak hakanın ilk ve öncelikli görevidir... Bu bağlamda Türk devletlerinde toplumsal birlikteliği pekiştirmek için düzenlenen birçok etkinlik vardır. Bunlardan biri toy, yani çeşitli sebeplerle düzenlenen geleneksel ziyafettir. Bunlar toplumsal dayanışmayı artırması ve yönetici kesimin halkla buluşması bakımından önem taşır... Bu büyük ziyafetler Türk devlet geleneğinin temel yapı taşlarından biridir” (Abir, 2021: 21). Osmanlı Devleti’nde saltanat düğünleri ziyafetlerinin eski toy geleneğinin bazı niteliklerini net olarak yansıttığı görülür: “Saraydaki günlük hayatta gösterişten uzak olan sofrası, düğünlerde devletin varlığını, gücünü ve imkânlarını sergilediği araçlardan biridir. Padişahın ve müstakbel padişahlar olan şehzadelerin tebaalarıyla kaynaştığı bu törenler, halkın sevgi, hürmet ve itaatlerini; padişahın da cömertlik ve eli açıklığını gösterdiği önemli zamanlardır” (Abir, 2021: 27).

dervişler, hacılar ve diğer tarikat mensupları izlemektedir. Ardından Rum Patriği, Ermeni Başpiskoposu ve Yahudi Hahambaşı kendi dinî kıyafetleriyle törene katılırlar. Bu çok renkli ve çok inançlı kortej, Pardoe'ye göre görsel olarak son derece etkileyicidir (Pardoe, 2024: 354-346).

Dinler arası çeşitlilik sofrada bir soruna da yol açar: Rum ve Ermeni din adamları Yahudilerle aynı tabaktan yemek yemeyi reddeder; Yahudiler de Hristiyanlarla aynı masaya oturmayı uygun bulmaz. Bu gerginlik karşısında Şeyhülislam azametli bir sessizlik içindedir. Pardoe, onun bu tavrını şöyle yorumlar: "...Kendi kalbinin ve inancının hoşgörüsü içinde, aynı Tanrı'ya hizmet eden insanların neden 'birbirlerinin tabağına dalmamaları' gerektiğini merak ediyordu" (Pardoe, 2024: 346). Nihayetinde çözüm bulunur: Yahudi şeriatı Hahambaşı'nın kendi soyundan biri tarafından kesilmemiş hayvan etine el sürmesine izin vermediği için Hahambaşı'na yalnızca peynir ve salatadan oluşan bir yemek hazırlanır, Hristiyan din adamları ise Şeyhülislam'ın yanında ayrı bir masaya otururlar. Ziyafet sona erdiğinde davetliler Boğaz'daki havai fişek gösterilerini izlemeye geçerler.

Düğün ziyafetindeki bu çok dinli tablo, Osmanlı İmparatorluğu'nun çoğulcu yapısını ve "birlikte yaşama" fikrinin törensel boyutunu yemek ve sofradan yansıtır. Aynı sofrada bir araya gelen din adamları, görünüşte barışçıl bir temsil oluştururlar; ancak farklı inançların aynı tabaktan yemeyi reddetmesi bu birliğin sınırlı ve biçimsel bir düzeyde kaldığını açığa çıkarır.

Pardoe'nin aktarımlarından yola çıkarak bu sahneyi iki düzlemde yorumlayabiliriz. Bunlardan birincisi imparatorluğun modernliğinin teatral yüzüdür. Sofra, dinî ve etnik çeşitliliği uyum içinde göstermeyi amaçlayan bir yapıdadır ve devletin müsamahası tören estetiğiyle gösterilir. İkincisi ise bu gösterinin ardındaki gerçek toplumsal mesafedir: Hristiyan ve Yahudi din adamlarının ortak yemekten kaçınmaları modernliğin simgesi olması beklenen "ortak sofrada" idealini yok eder. Son kertede bu ziyafet, Pardoe'nün eserinin genelinde olduğu gibi Osmanlı sofrasını bir yeme içme alanı olmanın yanı sıra medeniyet, hoşgörü ve kültürler arasındaki gerilimin en canlı sahnesi olarak ortaya koyar. Sofra burada bir "birlik vaadi"dir fakat o vaadin sınırlarının da açıkça hissedildiği bir kültürel yapıyı yansıtır.

Sonuç

Sultanlar Şehri İstanbul'da yemek ve sofrası Osmanlı toplumunun kendini en açık şekilde ifade etme biçimlerinden biridir. Evde, konakta, sarayda kurulan her sofrası, ait olduğu çevrenin değerlerini ve değişim yönelimlerini yansıtır. Misafirperverliğin, zarafetin ve ölçülülüğün hâkim olduğu bu düzen içinde modernliğin etkisi kimi zaman bir vitrin süsü kimi zaman da içselleşmiş bir dönüşüm olarak görülür. Böylece sofrası, Pardoe'nün dikkatli gözlemleri sayesinde Doğu ile Batı arasındaki farkların, etkileşimlerin ve uzlaşma çabalarının okunabileceği bir kültürel sahneye dönüşür.

Türk tüccarın evindeki iftar sofrasında gözlenen sadelik, hız, ölçülülük ve törensel nezaket; Osmanlı günlük hayatının ahlaki kodlarını yansıtan en canlı sahnelerden biridir. Yemeğin hazdan ziyade düzeni simgelemesi, misafirperverliğin maddi gösteriş amacı taşımayıp ahlaki bir yükümlülük gibi algılanması, konuklara yönelik cömertliğin ayırım gözetmeyen kusursuz bir “buyur” ifadesinde sembolleşmesi bu düzenin temel karakterlerini oluşturur. Aynı şekilde, yemek sonrası hikâye dinleme geleneği, kahve ve çubuk eşliğinde gerçekleştirilen sözlü anlatı ritüeli, sofrası etrafında başlayan birlik duygusunun kültürel paylaşım alanlarına nasıl genişlediğini gösterir.

Rum tüccarın evinde tasvir edilen zengin ve daha çok duylara hitap etme biçimiyle yansıtılan sofrası, Osmanlı toplumunun çokkültürlü yapısı içinde farklı mutfak geleneklerinin nasıl bir arada yaşayabildiğini gösteren önemli bir örnektir. Meze çeşitlerinden şaraplara, balıklardan pilavlara uzanan bu sofrası, Batı Akdeniz estetiğini çağırıştırır ve Osmanlı coğrafyasındaki gastronomik etkileşimin çok boyutluluğunu gözler önüne serer. Yazarın Rum sofrasındaki gözlemleri, imparatorluk bünyesindeki milletlerin yüzyıllar boyunca birbirleriyle kurdukları temasların mutfak üzerinden bire bir izlenebildiğini kanıtlar niteliktedir. Bu çok sesli yapı, Tanzimat arifesindeki İstanbul'un kozmopolit kimliğini doğrudan sofrası kültürüne taşır.

Sosyoekonomik açıdan daha yüksekte yer alan kesimlerin yemek ve sofrası zevkini yansıtan konak sofralarında Osmanlı modernleşmesinin görsel ve ritüel düzeydeki yansımaları kendini gösterir. Gümüş çatal-bıçak takımlarından kristal kadehlere, Avrupai masa düzeninden Batılı estetik beğenileri içeren objelere uzanan temsiller, seçkin Osmanlı çevrelerinin modernliğe dair yüzeysel de olsa bir “vitrin” oluşturmaya çalıştığını ortaya koyar. Ancak bu vitrin modernliği, yazarda çoğu kez bir tür teatral dönüşüm olarak belirir; çünkü aynı ortamlarda geleneksel ritüellerin de kesintisiz biçimde sürdüğü görülür. Elleri altına işlemeli ibriklerle su dökülmesi

ya da peşkir kullanımı gibi uygulamalar bu iki dünyanın örtüşme, çatışma ve iç içe geçme biçimlerini gösterir.

Saltanat dönümünde gözlenen çok dinli sofrada düzeni ise Osmanlı İmparatorluğu'nun ideolojik olarak kurduğu “birlik” söylemini temsil eder. Farklı inanç mensuplarının aynı alayda yer alması imparatorluğun temsil etmek istediği hoşgörü ve düzen fikrini güçlendirir; ancak inançların çeşitli sebeplerle sofrada bir araya gelememeleri bu birlik idealinin törensel görüntünün ötesine tam olarak geçemediğini gösterir. Bu çelişki, Pardoe'nin eserinde Osmanlı çokkültürlülüğünün hem sahneleme biçimlerini hem de sınırlarını açığa çıkarır.

Tüm bu bulgular bir arada değerlendirildiğinde *Sultanlar Şehri İstanbul*, bir seyahatname olmanın ötesine geçerek Osmanlı modernleşmesi ve geleneklerinin günlük hayat, temsil pratikleri ve kültürel etkileşim üzerinden okunabileceği eşsiz bir metne dönüşür. Sofra, bu çerçevede, aile içi ve toplumsal ilişkileri düzenleyen bir mahfil olmanın yanı sıra medeniyet iddialarını görünür kılan bir merkez işlevi de taşır.

Kaynaklar

- Abir, N. (2021). *Siniden Masaya Türk Romanında Sofra*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Baykara, A. (2010). “Julia Pardoe, Sultanlar Şehri İstanbul”. *Tarih İncelemeleri Dergisi*. Cilt: XXV. Sayı: 1. s.379-381.
- Berkes, N. (2002). *Türkiye’de Çağdaşlaşma*. İstanbul: YKY.
- Işın, P.M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınları.
- Karay, R.H. (2016). *Üç Nesil Üç Hayat*. İstanbul: İnkılap Yayınları.
- Pardoe, J. (2024). *Sultanlar Şehri İstanbul ve Türklerin Ev İçi Davranışları*. Eskişehir: Dorlion Yayınları.
- Samancı, Ö. (2006). “19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfakı”. *Yemek ve Kültür*. Sayı: 4. s.36-60.
- Ülken, H.Z. (2013). *Türkiye’de Çağdaş Düşünce Tarihi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Malzeme ve Mutfak Kültürü Tasnif ve Tahlili Arşiv Taraması: Türk Folklor Araştırmaları (1949-1980)

Büşra KARAYIL¹, Çağla ÖZER²

Özet

Toplumların haberleşme ve bilgi edinme yöntemlerini kapsayan kitle iletişim araçları arasında bulunan, tema edindikleri konuları daha geniş kitlelere ulaştırmayı hedefleyen, yazılı ve çoğunlukla basılı iletişim araçlarından olan dergiler; bilhassa Türk toplumu için, ilk olarak 1849'da tıp alanında yayım yapan Vaka-yı Tıbbiye'den itibaren, tarihsel süreçte önemli bir yere sahip olmuştur. Toplumun ve yaşanan coğrafyanın; kültürel, fiziksel, siyasal, ekonomik, tarihsel, gündelik yaşam ve benzeri öğelerini konu edinen dergi türleri 19. yüzyıldan günümüze dek çeşitliliğini arttırarak basılı veya dijital özellikte Türk yayıncılık tarihinde rol oynamaktadır. Folklor terimini bir bölgede yaşayan topluma dair tüm kültürel unsurları inceleyen ve aktaran halk bilimi olarak özetlemek mümkündür. Nitekim alana ilişkin dergi çalışmaları mevcuttur. Bir halk bilimi dergisi olarak Ağustos 1949 yılında İhsan Hınçer tarafından çıkarılan Türk Folklor Araştırmaları çalışmanın kapsamını oluşturan önemli bir örnektir. Bahsi geçen dergi Ocak1980 yılına kadar aylık halkbilimi dergisi olarak 366 sayı çıkarılmıştır.

Halk bilimin alt başlıklarından biri de söz konusu topluma mâl olmuş mutfak kültürüdür. İşbu çalışmaya konu olan derginin 366 sayısı incelenmiş olup Türk mutfak kültürüne ait gıda malzemeleri ve yiyecek-içecek ilişkili unsurlar taranarak varlıkları tespit edilmiş, tespit edilen sayılara ve içeriklerine yer verilmiştir. Yapılan derleme çalışması Türk folkloru ve Türk Mutfak kültürünün tanıtılmasına katkı sağlamayı hedeflemektedir.

Anahtar Kelimeler: *Dergi, Mutfak Kültürü, Türk Folkloru, Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*

Classification and Analysis of Material and Culinary Culture: An Archival Survey of Turkish Folklore Research (1949–1980)

Abstract

Magazines, which are among the mass communication tools that encompass societies' means of obtaining news and information, and which are written and mostly printed media aiming to convey their thematic content to broader audiences, have held a significant place throughout history for Turkish society—particularly beginning with Vaka-yı Tıbbiye, first published in 1849 in the field of medicine. Types of magazines addressing the cultural,

¹ İstinye Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi, ORCID ID: 0009-0001-8345-5814, busra.karayil@stu.istinye.edu.tr

² Doç. Dr., İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID ID: 0000-0001-8471-8607, cozer@istinye.edu.tr

geographical, political, economic, historical, and everyday life elements of a society and its environment have continued to diversify from the 19th century to the present day, assuming a role in the history of Turkish publishing both in printed and digital form. The term “folklore” may be summarized as the discipline that studies and transmits all cultural elements belonging to a community living in a specific region. Accordingly, there are magazine publications pertaining to this field. One important example that constitutes the scope of this study is Türk Folklor Araştırmaları (Turkish Folklore Research), a folklore journal founded by İhsan Hınçer in August 1949. This journal was published monthly as a folkloric periodical until January 1980, reaching a total of 366 issues.

One of the subfields of folklore is culinary culture, which has become integrated into and embraced by society. In this study, all 366 issues of the aforementioned journal were examined, and food materials and food-and-beverage-related elements belonging to Turkish culinary culture were identified, catalogued, and presented in line with their occurrences and contents. This compilation aims to contribute to the promotion of Turkish folklore and Turkish culinary culture.

Keywords: *Culinary Culture, Journal, Turkish Folklore, Journal of Turkish Folklore Research.*

Giriş

Batı ve Türk Toplumunda Dergiler ve Dergicilik

Dergiler ulusal ve uluslararası literatürde toplumlar için kitle iletişim araçlarından biri olarak nitelendirilen; haftalık, aylık, üç aylık vb. şeklinde belirli aralıklarla yayına hazırlanan, her sayıda birden fazla yazara yer verilerek, bir ana tema etrafında şekillenen, süreli yayın kapsamındaki yayın türlerinden biri olarak ifade edilmektedir. Mecmua, periyodik, magazin, mevkute gibi tabirler ise derginin literatürde yer aldığı diğer isimlere örnektir. (Tonta ve Al, 2007: 1). Aynı zamanda dergiler; kitle iletişim aracı kapsamındaki bir diğer tür olan gazetelerin yanı sıra; toplumları haberdar etmenin beraberinde toplumsal belleğin, kültürel aktarımın ve düşünsel üretimin şekillendirdiği bir mecra haline gelmiştir. Toplumların yaşam biçimlerini, siyasal olaylarını, gelişim koşullarını yansıtan dergiler; yayımlandıkları ve konu edindikleri dönemlerden sonraki yıllarda yapılan araştırmalar için birer kaynak olarak literatüre ışık tutmuştur. Batı’da 17. yüzyıldan itibaren kurulmaya başlayarak 18. yüzyılda yükselen, dönemin akımlarına yön veren, ilmî cemiyetlerin; bilimin ilerlemesini, yaygınlaşmasını, bilim insanları arasındaki iletişim ve fikir alışverişini sağlayabilmek için süreli yayınların kullanımına başvurması dünya dergicilik tarihinin ilk adımlarını atmıştır (Şimşek, 2001: 1). Tüm bunlar göz önünde bulundurulduğunda Batı’da dergiciliğin tarihinin, bilim amacı güden cemiyetlerin tarihiyle eşgüdümlü olduğu görülmektedir.

Türkiye’de dergiciliğin başlangıcının Avrupa’ya kıyasla daha yakın bir tarihte olmasının nedenleri arasında matbaanın geç gelişi sebebiyle yayın-basım hareketlerinin geç başlaması gösterilmektedir. Osmanlı’da basın-yayım hareketleri ilk olarak yabancı yazarların çıkardığı gazetelerle başlamıştır. Avrupa’da olduğu gibi Türk toplumunda da yayımlanan ilk dergiler bilimsel aktarım niteliği taşımaktadır. Günümüzde İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi ve İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi olarak bilinen, Osmanlı Devleti’nin özellikle son dönemlerinde Mekteb-i Tıbbiye-i Şâhâne olarak isimlendirilen okulların yayımladığı Vaka-i Tıbbiye (Görsel 1) konuya ilişkin güzel bir örnektir. Aynı zamanda, yayın hayatına Tanzimat Dönemine tekabül eden 1849 yılında başlayan söz konusu dergi, Türk dergi tarihinde yayımlanmış ilk dergi olma özelliğini taşımaktadır (Gönenç, 2007: 64). Dergi yayıncılığı cumhuriyet döneminde de devam etmiştir.



Görsel 1: Vaka-i Tıbbiye Dergisi 12 Nisan 1884 Sayısı (Dereköy, 2016: 69)

Batı ve Türk Folklor Tarihi ve Folklor Dergiciliği

“Halk Bilimi” anlamına gelen Folklor (Folk-Lore) teriminin, ilk kez İngiliz yazar William J. Thoms tarafından Athenaum Dergisinde yayımlanan dergi yöneticilerine yazdığı mektubunda kullanıldığı bilinmektedir (Örnek, 2014: 21). Folklorun bir bilim dalı olarak Avrupa’da oluşmasının sebepleri coğrafi keşiflere kadar dayandırılmaktadır. Tarihte Avrupa halklarını etkileyen rönesans ve reform olgularının da Avrupa’daki sosyolojik unsurların üzerinde yadsınamaz etkilerinin olduğu görülmektedir. Folklor kavramına ilişkin ilgiyi uyandıran bir diğer olgu ise halk edebiyatı kavramının ortaya çıkmasına neden olan Romantizm akımıdır (Uyaniker, 2011: 99). Batı ve Doğu toplumlarında farklı şekillerde tezahür eden folklorun, bir bilim dalı olma serüveni de yine farklı usullerle şekillenmiştir. “Soylu ilkel insan” olarak atfedilen kavramın yanı sıra Doğu medeniyeti de kapsama alınmış, bu iki kavrama

duyulan ilgi, Batı toplumlarının da kendi toplumlarını ve kültürlerini araştırıp sistematik hale getirmesinde öncü olmuştur (Azadovski, 2002: 2).

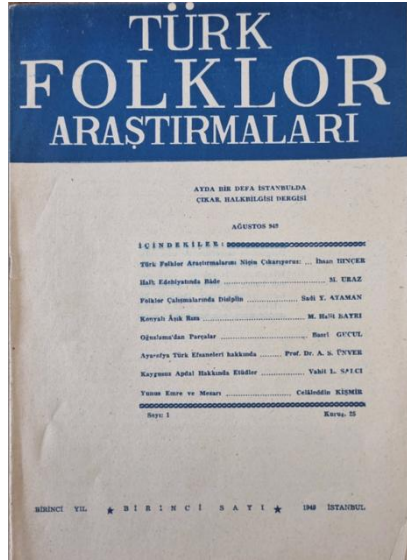
Türkiye toplumunda folklor ile ilgili çalışmaların 19. Yüzyılın ikinci yarısında başladığı, bu çalışmaların zeminini Türkçülük hareketinin oluşturduğu görülmektedir (Kasımoğlu, 2018: 29). Avrupa'ya büsbütün tesir eden milliyetçilik tefekkürünün etkilerinin yansıması olarak düşünmek mümkündür. Bu bakımdan Türkiye'deki ilk dönem folklor çalışmaları, Batı'daki hareketler kadar önem taşımaktadır. Avrupa ülkelerinde görülen folklor ve folklora paralel yeni terim ve kavramların çıkışı Türkiye'de de görülmektedir (Doykun, 2017: 5). Türkiye'de folklorun bir bilim olarak sistematik hale getirilmesinde dönemin mütefekkirlerinden; Rıza Tevfik Bölükbaşı, Ziya Gökalp ve Fuat Köprülünün etkisi oldukça büyüktür. Söz konusu mütefekkirler dönemin dergilerinde ve gazetelerinde yayımladıkları yazılarla öncü olmuşlardır. Bu dönem itibariyle folklor terimi çerçevesinde şekillenen yazılar; bilimsel ya da popüler kültür, sanat, edebiyat ve çeşitli araştırma dergileri olmak üzere birçok süreli yayında yer edinmiştir. Benzer özellikteki yayın organları günümüzde de devam etmektedir (Tan, 1997: 23; Tan, 2000: 78).

Türkiye'de basım-yayım hareketlerinin başlangıcı olarak Tanzimat Dönemi kabul edilmesine karşın Türk folklor dergiciliğinin temelleri 20. yüzyıla dayandırılmaktadır. Bu bağlamda Türk folklor hareketleri tarihinde amacı ve yazılanların tümünün folklor çatısı altında toplandığı ilk derginin, 1927'de "Anadolu Halk Bilgisi Derneği" adıyla kurularak 1928'de adını "Türk Halk Bilgisi Derneği" şeklinde yenileyen Türkiye'nin ilk folklor derneğinin yayına hazırladığı "Halk Bilgisi Mecmuası" olduğu aktarılmaktadır. Halk Bilgisi Mecmuası yayımlandığı ilk tarihten 1940'lı yıllara kadar alanında yayımlanan ilk dergi olma özelliğini taşımaktadır. 1940 sonrasında yayımlanan farklı folklor temalı dergilerin olduğu görülmektedir. Folklor alanındaki dergicilik hareketleri, halk bilimi araştırmalarının gelişimindeki evrelerden biri olarak adlandırılan, 1939-1966 yıllarını kapsayan "Dergici Devre" olarak nitelendirilen dönemin ortaya konmasında ve şekillenmesinde ciddi bir etkiye sahiptir. Söz konusu zaman diliminden şimdiye değin konuya ilişkin çok sayıda dergi yayımlanmış olup yayımlanmaya devam etmektedir. Bahsi geçen devrenin öncülerinden Türk Folklor Araştırmaları Dergisi bu kapsamda çıkarılan uzun soluklu dergilerden biridir (Baykurt, 1985: 7; Çobanoğlu, 2009: 1010; Doykun, 2017: 6; Örnek, 1977: 100; Tan, 2000: 78; Türk, 2010: 44; Yıldırım, 1998: 68).

Türk Folklor Araştırmaları Dergisi

Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, halk bilimci ve yazar İhsan Hınçer tarafından; Folklor Postası isimli derginin kapanmasının ardından kadronun dağılmaması maksadıyla 1949 yılında çıkartılarak aylık folklor ve etnografya dergisi olarak yayın hayatına başlamıştır. İhsan Hınçer'in 1979 yılında vefatıyla derginin tüm hakları oğlu Bora Hınçer'e geçmiştir. Bora Hınçer'in yönetiminde dergi üç sayı daha çıkarmış, 366. sayısında, Ocak 1980 yılında yayın hayatına veda etmiştir. Kurulduğu dönemden kapandığı döneme değin Türk halk bilimi için pek kıymetli katkılar sağlamıştır (Albayrak, 2012: 540).

Dergi yayımlandığı 31 yıllık süreçte bir folklor mektebi görevi görerek, kendinden sonraki Türk folklor araştırmalarının inşasında sağlam bir zemin oluşturmuştur (Yıldırım, 1998: 69). Görsel 2 ve Görsel 3'te Türk Folklor Araştırmaları Dergisinin çalışmaya konu olan 1949-1980 yılları arasındaki arşivinden ilk ve son sayıların kapak görseline yer verilmiştir. Söz konusu dergi, son sahibi ve editörü Bora Hınçer tarafından telif haklarının Prof. Dr. Metin Karadağ'a devredilmesi üzerine yayın hayatına KKTC'de Türk Folklor Araştırmaları Derneği çatısı altında yılda iki sayı çıkarılarak devam etmektedir (Türk Folklor Araştırmaları Derneği Dergisi, t.y.: 1).



Görsel 2: Türk Folklor Araştırmaları Dergisi 1949 Sayısı



Görsel 3: Türk Folklor Araştırmaları Dergisi 1980 Sayısı

Materyal ve Yöntem

Bir halk bilimi dergisi olarak 1949-1980 yılında İhsan Hınçer tarafından çıkarılan Türk Folklor Araştırmaları Dergisi çalışmanın kapsamını oluşturmaktadır. Halk bilimin alt başlıklarından biri de söz konusu topluma mâl olmuş mutfak kültürüdür. İşbu derleme çalışmasına konu olan derginin 366 sayısı incelenmiş olup Türk mutfak kültürüne ait gıda malzemeleri ve yiyecek-içecek ilişkili unsurlar taranarak varlıkları tespit edilmiş, 198 başlığın konuya ilişkin olduğu görülmüştür. Başlıklar sınıflandırılarak tespit edilen sayılara ve içeriklerine dair örnekler yer verilmiştir. Alt başlıkları oluşturan sınıflandırma maddelerine ilişkin verilen örneklerin sayısının 2 veya 3 adetle kısıtlanması, örnek verilen başlıklardaki içeriğe özetlenerek yer verilmesi çalışmadaki sınırlamalardır. Yapılan derleme çalışması Türk folkloru ve Türk Mutfak kültürünün tanıtılmasına katkı sağlamayı hedeflemektedir. Yapılan tasnif;

- Gelenek-görenek, özel gün, bayramlar, cenaze vb. toplumsal olaylarda yer alan yiyecek-içecek isimleri,
- Spesifik olarak konu başlığı olan şehirler, ilçeler, bölgelerdeki yiyecek-içecek isimleri,
- Gıda maddelerinin sağlık maksatlı kullanımı,
- Rivayet, efsane ve anlatılarda yer alan yiyecek-içecek isimleri,
- Bölgelerde kullanılan ekipmanlar,
- Sofra adabına ilişkin yazılar,

Şeklinde altı maddelik bir sınıflandırmadan oluşmaktadır. Bu bölümde altı maddeye ilişkin kısıtlı sayıda örneklerle yer verilmiştir.

Gelenek-Görenek, Özel Gün, Bayramlar, Cenaze vb. Toplumsal Olaylarda Yer Alan Yiyecek-İçecek İsimleri

Derginin Aralık 1952 tarihli 41. sayısında yer alan İbrahim Gökçen tarafından kaleme alınan “*XIX. Yüzyılda Makedonya Yürük Folkloru: Ispap Serimi – Düğün Adetlerinden Ziyafetler*” başlıklı yazıda; çarşamba günü erkek evinde yemek yenilmesinin ardından kız evine dönüldüğü, kız evinde el öpme merasiminin gerçekleştiği ve bu merasimde misafirlere adına “kamen” denilen karanfilli pembe renkte bir şerbetin ikram edildiği nakledilmektedir. Kamen, aynı zamanda bahsi geçen merasime verilen isimdir. Ispap serimi ise gelinin evlilik yolunda hazırladığı çeyizlerin serilmesi ve gösterilmesi adetidir.

Aynı metinde, “ıspap serimi” ve kına gecesinin ardından düğün gününde “koltuk çöreği” olarak adlandırılan bir ürüne yer verildiği görülmektedir. Sözü edilen ürün için gelin damat evinin önünde binek hayvanından indirildiğinde iki kadının gelinin kollarından tutarak kapıya karşı ayakta durmasını sağladıkları, bu esnada kollarının arasına mayasız birer çörek sıkıştırıldığı ve bu çöreğin “koltuk çöreği” olarak adlandırıldığı ifadelerine yer verilmektedir.

Metinde “yürük” olarak ifade edilen yürüklerin sünnet, evlilik gibi toplumsal olaylar dolayısıyla yaptıkları tüm düğünlerde verilen yemeklerin “konuk” olarak adlandırıldığı da ayrıca ifade edilmektedir (Gökçen, 1952: 648-649).

Derginin Aralık 1967 tarihli 210. sayısında yer alan Şener Yüce tarafından kaleme alınan “*Bucak’ta Sofra ve Yemek Gelenekleri*” başlıklı yazıda; Burdur’un Bucak ilçesinde yemeklerin mendil ya da sini üzerinde yenildiği, bunların üzerine tahta kaşıklarla yufka ekmeklerin dizildiği, yemeklerin bir kaptan yenildiği ve bahsi geçen kapların genellikle bakır veya çinkodan elde edildiği nakledilmektedir. Sofrada tüketilen yemeklerin gelir durumuna göre pek değişiklik göstermediği, hemen hemen her ailenin sofrasında; tarhana çorbası, bulgur pilavı, kıyılmış makarna ve sebze olduğu ifade edilmektedir. Yazıda Bucak’ın geleneksel yemeklerinden “tosmankara” olarak nitelendirilen pekmez helvası, et yemeklerinden testi kebabı, tahin-pekmez karışımı olarak adlandırılan “colaz”, yoğurt-pekmez karışımı olarak adlandırılan karga beyni örnek gösterilmiştir (Yüce, 1967: 4294-4295).

Spesifik Olarak Konu Başlığı Olan Şehirler, İlçeler, Bölgelerdeki Yiyecek-İçecek İsimleri

Derginin Ağustos 1954 tarihli 61. sayısında yer alan Veysel Arseven'in kaleme aldığı "*Kırşehir'de Kışlık Kuru Yiyecekler*" başlıklı yazıda Kırşehir halkının kış aylarında tüketmek için yaptığı gıda hazırlığında; turşu, kavurma, kuru üzüm, pekmez, ceviz, sucuk gibi kışlık yiyeceklerin hazırlandığı belirtilmiş olup yanı sıra sebze ve meyvelerin işlenmesine dair örnekler verilmiştir. Taze fasulye, yeşil biber, patlıcan, nane, dereotu, maydanoz, erik, zerdali, kayısı, elma verilen örnekler arasındadır (Arseven, 1954: 966).

Derginin Eylül 1976 tarihli 326. sayısında yer alan Ülker Kırzioğlu tarafından kaleme alınan "*Kars Yemek Folkloru: Kars'ta Yenilen Çeşitli Bitkiler*" başlıklı yazıda Kars'ın çevre ilçe ve köylerinde yetişen çok sayıda bitkinin tasnifine yer verilerek; çiğ toplanıp yeneler, pişirilip yemeği yapılanlar, kurutulup yemeğe-çorbaya nane yerine konanlar olarak üç gruba ayrılmıştır. İlk gruba yemlik, kuzu kulağı, at yemliğı, gelin parmağı olarak adlandırılan bitkiler; ikinci gruba evelik, ebegümeci, pazı pancarı olarak adlandırılan bitkiler; üçüncü gruba ise kekik, yarpız ve kediotu olarak adlandırılan bitkiler örnek verilmiştir (Kırzioğlu, 1976: 7774).

Gıda Maddelerinin Sağlık Maksatlı Kullanımı

Derginin Eylül 1951 tarihli 26. sayısında yer verilen Dr. N. R. Balcıoğlu'nun kaleme aldığı "*Ardahan Havalisinde Halk Hekimliğinin Kullandığı İlaçlar*" başlıklı yazıda; Ardahan havalisinde halk hekimliği geleneğinde çeşitli hastalıklar için tedavi niyetiyle kullanılan gıda maddelerine örnek verilmiştir. Yazıda; kuru incirin sütle kaynatılarak şekersiz şekilde tüketildiğinde öksürüğe iyi geldiği, kızılçık ekşisinin közlenerek öksüren kişiye yedirildiği, kırlarda yetişen ve öksürük otu olarak isimlendirilen bir bitkinin kaynatılarak hasta olan kişiye ıhlamur gibi içirildiği, halk arasında mayasıl olarak tabir edilen hemoroit için kuşburnu ağacının ince ince yontulduğu ve kaynatılarak çay gibi içirildiği nakledilen örnekler arasındadır (Balcıoğlu, 1951: 414).

Derginin Mayıs 1956 tarihli 82. sayısında yer verilen Enver Sadık Koçak'ın kaleme aldığı "*Gaziantep'te ve Çevresinde Bazı İnsan Hastalıklarının Tedavisi*" başlıklı yazıda; Halep-Antep çıbanı, kurşun yarası, bel ağrısı, baş yarığı, kırık-çıkık, beyin humması, göze toz inmek, verem-ince ağrı olarak isimlendirilen hastalıklara ilişkin tedavilere yer verilmiştir. Gaziantep'in köylerinde yetişen ve maşı adı verilen bitkinin unu çıkartılarak bir tülbentten elenip hamur şeklinde çibana sürülmesi Halep-Antep hastalığına, kış kabağının ateşte iyice pişirilerek yaranın üzerine konulmasının; kurşun çıkarıldıktan sonra ise eynik kökü adı verilen bitkinin

sade yağ ile karıştırılarak yaranın üzerine sürülmesinin kurşun yarasına, kara sakızın bir bez üzerinde ateşte eritilerek ağrıyan yerin çizilmesi ve ağrıyan yere bu bezin üzerine yapıştırılmasının bel ağrısına iyi geldiği aktarılmaktadır (Koçak, 1956: 1368).

Rivayet, Efsane ve Anlatılarda Yer Alan Yiyecek-İçecek İsimleri

Derginin, Ağustos 1950 tarihli 13. sayısında Mehmet Halit Bayrı'nın kaleme aldığı "*Unkapanı Hakkında Rivayetler*" başlıklı yazıda; eski devirlerde memlekete getirilen yağ, bal, un, buğday, kahve, tütün, enfiye, ipek, pamuk, ipek ve pamuktan elde edilen kumaşlar kapan denilen büyük binalar ve hanlar yapılarak malzemelerin bu bölgeye getirtildiği muhafaza ve dağıtımının bu bölgeden yapıldığı, hepsi için ayrı ayrı eminler ve kâtipler tayin edildiği bilgisi aktarılmaktadır (Bayrı, 1950: 196).

Derginin Ağustos 1975 tarihli 313. sayısında yer alan Abdülkadir Güler'in kaleme aldığı "*Diyarbakır Folkloru: Diyarbakır Karpuzu, Maniler ve Bir Efsane*" başlıklı metin Diyarbakır'ın kültürel mirasını ve halk edebiyatını yansıtan önemli unsurları ele alır. Bu yazı, Diyarbakır karpuzunun tarihî, kültürel ve folklorik önemini, yöresel manileri ve bu karpuzla ilgili halk arasında anlatılan bir efsaneyi detaylı bir şekilde sunmaktadır. Yazıda Bir efsaneye göre, Lokman Hekim'in, Diyarbakır'a geldiğinde burada patlıcan ve karpuz gibi sebzeleri görünce şaşırdığı ve "Bu halk nasıl hasta olmuyor?" dediğini; bunun üzerine, Diyarbakır halkının karpuzun şifa kaynağı olduğuna inanarak, hastalara bu meyveyi hediye etmeye başladığını aktarmaktadır. Bu inanç, zamanla halk arasında bir efsane hâline gelmiştir (Güler, 1975: 7406).

Bölgelerde Kullanılan Ekipmanlar

Derginin Nisan 1951 tarihli 21. sayısında yer alan Rıza Yetişen'in kaleme aldığı "*Naldöken Tahtacıları: Yataklar-Kaplar ve Kullanışı-Yemekleri ve Yeyişleri*" başlıklı yazıda; Türkiye'de özellikle Aydın, Denizli ve çevresinde yaşayan, Ahşap işçiliği ve ormancılıkla uğraşan Alevi-Bektaşî kökenli bir topluluk olan Naldöken Tahtacılarının; yemek pişirme kaplarının "çencere" olarak tabir edilen tencere ve güveç olduğu nakledilmektedir. Tencerelerin bakırdan olduğu, kalaylı olmasına özen gösterildiği, tencerelerde çoğunlukla çorba ve sulu haşlama türünden yemeklerin pişirildiği, sıklıkla toprak güveçlerin kullanıldığı, kızartmaların saplı tavalarda yapıldığı, dığan olarak isimlendirdikleri tepsilerde tepsi ve börekler yapıldığı, iki yanında kulplu olduğunda adına kulplu denildiği ve bakırdan elde edildiği de ayrıca ifade edilmektedir (Yetişen, 1951: 329-330).

Sofra Adabına İlişkin Yazılar

Derginin Temmuz 1972 tarihli 276. ve Ağustos 1972 tarihli 277. sayılarında yer alan Bedri Noyan'ın kaleme aldığı “*Bektâşîlerde Sofra Adabı: Yemek-Tuz-Helva I*” ve “*Bektaşîlerde Sofra Adabı: Yemek- Tuz- Helva II*” isimli başlıklı yazılarda; Bektaşî geleneğinde yemeğin, sadece bir beslenme pratiği değil “muhabbet sofrası” adı verilen manevi bir paylaşım ritüeli olduğu, yemeğin “lokma” olarak adlandırıldığı ve lokma vermek geleneğinin karşılıklı sevgi, saygı ve sohbeti ifade ettiği nakledilmektedir. Sofra düzeni ve davranış kuralları ise topluluğun ahlaki ve tasavvufi değerlerini yansıtmaktadır. Sofra hazırlayanların temiz, güler yüzlü ve hizmete ehil olması önemlidir. Sofrada oturma düzeni, gelenlerin derecesine ve sayılarına göre belirlendiği, sofra başkanı olan mürşidin rütbesi yüksek olanlara yer verdiği, gerektiğinde kendi yerini bıraktığı, sofraya oturmadan önce ve sonra ellerin sabunlanması temizlik ve nezaketin bir gereği olarak görüldüğü aktarılmaktadır.

Yemeğe tuz ile başlamanın sünnet kabul edildiği, lokma verilirken acele edilmemesi gerektiği, yiyeceğe saygıyla yaklaşıldığı, sofrada konuşmaların faydalı, zarif ve ölçülü olması gerektiği, yeme içme sırasında kaba davranışlardan kaçınıldığı ifade edilmektedir. Lokmayı büyük ısırarak, ağız açık çiğnememek, el yalamamak, ekmeği hırpalamamak gibi detaylar Bektaşî geleneğinde sofra edeplerinin bir parçasıdır.

Sofra boyunca suyu üç yudumda içmek, kaba sesler çıkarmamak, israf etmemek, başkasının lokmasına el uzatmamak önemli hususlardır. Sofranın ortasında veya sonunda çoğu zaman “helva” yenildiği, söz konusu helvanın cemiyetlerde özel anlam taşıdığı belirtilmektedir (Noyan, 1972a: 6357; Noyan, 1972b: 6385).

Sonuç ve Öneriler

Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, halk biliminin kurumsallaşma sürecinde olduğu kadar, mutfak kültürünün folklorik bir araştırma alanı olarak görünürlük kazanmasında da öncü bir rol üstlenmiştir. 1949–1980 yılları arasındaki sayılarda yer alan gastronomik içerikler, yalnızca yemek tarifleri değil; aynı zamanda toplumsal ilişkiler, ritüeller ve kimlik temsilleri bakımından zengin veriler sunmuştur. İncelenen sayılarda yiyecek ve içecek unsurları; gelenek-görenek, bayram, düğün, sağlık, inanç ve efsane bağlamlarında çok katmanlı bir kültürel anlatı oluşturmuştur. Gıda malzemelerinin sağlık amaçlı kullanımı ve halk hekimliği pratikleri, Anadolu'nun doğa merkezli bilgi sisteminin izlerini taşımakta; bu durum, beslenme ile şifa arasındaki ilişkiyi kültürel düzlemde görünür kılmaktadır. Sofra adabına ilişkin metinler, yemek pratiğini sadece biyolojik bir eylem değil, aynı zamanda etik, estetik ve manevi

değerlerin somutlaştığı bir toplumsal ritüel olarak tanımlamıştır. Halk bilimi, tarih ve sosyoloji alanlarının kesişiminde yapılacak çalışmalar; mutfak kültürünü yalnızca beslenme biçimi değil toplumsal bir kimlik unsuru olarak da değerlendirmeye katkı sağlayacaktır. Türk Mutfak Kültürüne ilişkin folklorik veriler; gastronomi müzeleri, sergiler ve eğitim programlarında kullanılabilir; böylece kültürel mirasın yaygınlaştırılması sağlanabilir. Türk Folklor Araştırmaları gibi süreli yayınların sistematik olarak sınıflandırılması, genç araştırmacıların halk bilimi ve gastronomi alanındaki akademik çalışmalarına yön verecektir.

Kaynakça

- Albayrak, N. (2012). *Türk folklor araştırmaları*. TDV İslâm Ansiklopedisi. <https://islamansiklopedisi.org.tr/turk-folklor-arastirmalari> (Son erişim tarihi: 07.11.2025).
- Arseven, V. (1954). “Kırşehir’de Kışlık Kuru Yiyecekler”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 61. s.966.
- Azadovski, M. (2002). *Sibirya’dan Bir Masal Anası* (İ. Başgöz, Çev.). Genişletilmiş 2. Baskı. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Balcıoğlu, N. R. (1951). “Ardahan Havalisinde Halk Hekimliğinin Kullandığı İlaçlar”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 26. s.414.
- Baykurt, Ş. (1985). “Türkiye’de Folklor Dergiciliği”. *Anadolu Folkloru*. Sayı: 1. s.7–11.
- Bayrı, M. H. (1950). “Unkapanı Hakkında Rivayetler”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 13. s.196.
- Çobanoğlu, Ö. (2009). *Atatürk Dönemi Türk Halkbilimi Çalışmaları Tarihçesi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. Cumhuriyet Dönemi Türk Kültürü: Atatürk Dönemi III (1920–1938)*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Dereköy, F. S. (2016). “*Vakay-i Tıbbiye Dergisinin 1884/100, 1897/24, 1897/5, 1897/12 ve 1897/13 Sayılarının Değerlendirilmesi*”. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Doykun, S. (2017). “*Türkiye’de Folklor Dergiciliği (Kronolojik indeks)*”. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Aksaray Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gökçen, İ. (1952). “XIX. Yüzyılda Makedonya Yürük Folkloru: Ispap Serimi – Düğün Adetlerinden Ziyafetler”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 41. s.648-649.
- Gönenç, A. Y. (2007). “Türkiye’de Dergiciliğin Tarihsel Gelişimi”. *İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*. Sayı: 29. s.63-78.
- Güler, A. (1975). “Diyarbakır Folkloru: Diyarbakır Karpuzu, Maniler ve Bir Efsane”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 313. s.7406.
- Kasımoğlu, S. (2018). “Türkiye’de Folklor Araştırmaları”. *Uluslararası Hakemli Türk Dili, Edebiyat ve Çeviri Dergisi*. Sayı: 71. s.28–42.

- Kırzioğlu, Ü. (1976). “Kars Yemek Folkloru: Kars’ta Yenilen Çeşitli Bitkiler”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 326. s.7774.
- Koçak, E. S. (1956). “Gaziantep’te ve Çevresinde Bazı İnsan Hastalıklarının Tedavisi”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Cilt: 82. s.1368.
- Noyan, B. (1972a). “Bektâşilerde Sofra Adabı: Yemek-Tuz-Helva I”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 276. s.6357.
- Noyan, B. (1972b). “Bektâşilerde Sofra Adabı: Yemek-Tuz-Helva II”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 277. s.6385.
- Örnek, S. V. (1977). *Türk halkbilimi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Örnek, S. V. (2014). *Türk halkbilimi*. Ankara: Bilgesu Yayınları.
- Şimşek, H. (2001). “XIX. Yüzyıl Çocuk Dergiciliği ve Eğitsel İşlevleri Üzerine”. *Millî Eğitim Dergisi*. Sayı: 151. s.1–9.
- Tan, N. (1997). *Folklor (Halk Bilimi): Genel bilgiler*. İstanbul: Halk Kültürü Yayınları.
- Tan, N. (2000). *Folklor (Halk Bilimi) Genel Bilgiler*. Genişletilmiş Beşinci Baskı. İstanbul: Halk Kültürü Yayınları.
- Tonta, Y. ve Al, U. (2007). “Türkiye’nin Bilimsel Yayın Haritası: Türkiye’de Dergi Yayıncılığı Üzerine Bibliyometrik Bir Araştırma”. *TÜBİTAK Projesi* (105K088).
- Türk Folklor Araştırmaları Derneği Dergisi Tanıtım Yazısı, (t.y.). *Dergi Park Akademik*. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/tfa> (Son erişim Tarihi: 07.11.2025).
- Türk, H. (2010). “Sürelî Yayınların Yeniden Gündeme Gelmesi ve Aksu Dergisi”. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*. Sayı: 3. s.43–59.
- Uyaniker, N. (2011). “Türkiye’de Folklorla Yönelişin Kökleri”. *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*. Sayı: 25. s.99–126.
- Yetişen, R. (1951). “Naldöken Tahtacıları: Yataklar-Kaplar ve Kullanışı-Yemekleri ve Yeyişleri”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 21. s.329-330.
- Yıldırım, D. (1998). *Türk Bitiği – Araştırma/İnceleme Yazıları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Yüce, Ş. (1967). Bucak’ta Sofra ve Yemek Gelenekleri. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı: 210. s.4294-4295.

Türk Misafirperverlik Kültürünün Mutfaktaki İşlevi: ASPAVA Kültürü Örneği

Muhammed Enes AYDEMİR¹

Özet

Yemek yemek, insanların birey veya toplum olarak sadece fizyolojik ihtiyaçlarını karşıladığı bir eylem değil psikolojik, sosyolojik ve kültürel anlamlar ifade eden bir eylemdir. Bununla birlikte gelişen sofra, mutfak ve restoran kültürü çeşitli ritüeller barındırır. Bu ritüeller insanların ve toplumların davranışlarıyla doğrudan ilişki içerisindedir. Çalışmada özellikle Ankara şehrinde öne çıkan, menülerde SSK (soslu, soğanlı, kaşarlı) olarak satışı sunulan, Ankara dönerinin satıldığı ve özel müşteri ağırlama geleneklerine sahip olan ASPAVA restoranları incelenmiştir. Bu restoranların şehir ile bağları, birbirleri ile ilişkileri ve diğer restoran tiplerinden farkları tespit edilmiştir. ASPAVA kültürünün müşteri ayağındaki yansımalarını görmek adına anket düzenlenmiş, işletme ayağındaki yansımalarını görmek adına da mülakât gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler, İşlevselci Halk Bilimi kuramlarından Max Gluckman'ın Diyalektik İşlevselcilik kuramı ile değerlendirilmiştir. Bu çerçevede öncelikle ASPAVA kültürünün tüketici öznesinin orta-alt sınıf olduğu ve böylece zengin ziyafeti sofralarındaki özne ile farkı ortaya konmuştur. ASPAVA kültüründeki sınırsız ve çeşitli ikram ritüelinin orta-alt sınıf müşteri kitlesinin hayatında denge sağlayıcı bir işlevi bulunduğu tespit edilmiştir. Bunun yanında ASPAVA'nın Türk misafirperverlik kültürünün önemli bir göstergesi olduğu gözlemlenmiştir. Türk kültürünün uluslararası tanıtımında ASPAVA'nın yeri olması gerektiği önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: ASPAVA, Yemek Kültürü, Misafirperverlik, Diyalektik İşlevselcilik, Max Gluckman.

Abstract

Eating is not merely an action that satisfies people's physiological needs as individuals or as a society; it is an action that conveys psychological, sociological, and cultural meanings. Furthermore, the evolving culture of dining tables, kitchens, and restaurants encompasses various rituals. These rituals are directly related to the behaviors of people and societies. The study examined ASPAVA restaurants, which are prominent in Ankara, offer SSK (with sauce, onion, and cheese) on their menus, sell Ankara döner, and have special customer hospitality traditions. The connections of these restaurants to the city, their relationships with each other, and their differences from other types of restaurants were identified. A survey was conducted to observe the reflections of ASPAVA culture on the customer side, and interviews were conducted to observe the reflections on the business side. The data obtained was evaluated using Max Gluckman's Dialectical Functionalism theory from Functionalist Folklore theories. Within this framework, it was first revealed that the consumer subject of ASPAVA culture is the middle-lower class, thus highlighting the difference between them and the subjects at lavish banquets. It was determined that the

¹Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı Öğrencisi, enes.aydemir20@gmail.com, ORCID ID: 0009-0000-2378-9196

unlimited and varied hospitality rituals in ASPAVA culture serve a balancing function in the lives of the middle-lower class customer base. In addition, it was observed that ASPAVA is an important indicator of Turkish hospitality culture. It is suggested that ASPAVA should have a place in the international promotion of Turkish culture.

Keywords: ASPAVA, Food Culture, Hospitality, Dialectical Functionalism, Max Gluckman.

Giriş

Türkler, misafirperverliğin önemli bir değer olarak görüldüğü bir kültüre sahiptir. Batı toplumlarında fazla örneği olmayan bu değer, Türklerin toplumsal dayanışmalarının yoğunluğunun sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Yemek, temel ihtiyaçları karşılayan bir nesnenin ötesindedir. Yemeğin üretiliş, servis ediliş ve tüketiliş süreci; bu tüketim süresinde sergilenen sofrada adabı gibi başlıklar ve yemek yeme eylemi de bir kültür ortaya çıkarmaktadır. Bu sebeple yemek, sadece fizyolojik ihtiyaçların giderildiği bir eylem değil; psikolojik ve toplumsal anlamlandırmalara muhtaç bir olgudur. İnsanın doğa karşısında güç kazanmasının ilk yansıması da beslenme alışkanlıklarında kendini göstermektedir. Kişinin, ailenin, toplumsal grupların veya halkın; refahını, statüsünü, sınıfsal kimliğini yemek kültüründen gözlemleyebilmek mümkündür. Bunun doğal sonucu olarak da yemek yeme, toplumsal ilişkilerde bir işlev üstlenmektedir. Ankara şehrinin önemli geleneklerinden birisi, ASPAVA geleneğidir. “Allah Sağlık Para Afiyet Versin Amin” sözlerinin ilk harflerinden ortaya çıkan ASPAVA izzet-i ikrâm kültürünün öne çıktığı örneklerinden bir tanesidir. Restoran müşterisi, genellikle SSK (soslu, soğanlı, kaşarlı) dürüm olarak menülere giren bir sipariş verdiğinde önce halk arasındaki “sofrayı donatmak” tabirine uygun çeşitlilikte mezeler ikram edilmektedir. Yemek esnasında restoran müşterisi durdurana kadar meze ikmâli devam etmektedir. Yemeğin ardından mekân terk edilmez ve özel bir semaver ile çay servisi başlamaktadır. Çayın yanına da mevsimine göre tatlı ve meyveler servis edilmektedir. Servis ve ikramların son aşamasında bazı işletmeler, bütün de ikram ederek müşteriyi uğurlamaktadır. Bu sofrada kültürünün kalıplaşmış davranışları, genelde orta-alt sınıf müşteri kitlesinin ekonomik gerçekliği ile kıyaslandığında toplumsal bir işlevi barındırmaktadır. Bu çalışma Ankara restoranlarında sunulan ASPAVA kültürünün Türk misafirperverliğinin bir göstergesi olarak değerlendirmek ve Türk halkı arasındaki işlevini tespit etmeyi amaçlamaktadır. Türk ocakbaşı restoranlarından Ankara çevresindeki ASPAVA restoranlarının gastronomi kültürü ve bu restoranların orta-alt sınıf müşterilerinin hayatındaki etkisi çalışmanın kapsamını oluşturmaktadır. Çalışmada ASPAVA geleneği, İşlevselci Halk Bilimi kuramcılarının Max Gluckman’ın “Custom and Conflict in Africa” eserinde ortaya

koyduğu Diyalektik İşlevselcilik yöntemi ile incelenmiştir. Sofranın şatafatı ile müşterinin sınıfsal kimliğinin çatışması yeni bir düzeni sürdürmekte, bu da toplumsal iç çatışmaların ayinsel dışa vurumu olarak değerlendirilmektedir (Yolcu, 2023: 179). Bu olguyu çalışmada açıklayacak model, Diyalektik İşlevsel Çözümleme modelidir. William Bascom bu işlevi “toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için kaçıp kurtulma mekanizması” olarak açıklamaktadır (Akt., Çobanoğlu, 2019: 263). Çalışmanın ilk bulgusu Türk kültüründeki ziyafet anlayışı ile ASPAVA kültürü arasında fark olduğudur. Ziyafet ve ASPAVA sofralarının özneleri arasındaki fark ortaya koyulacaktır. Çalışmanın bir diğer bulgusu, halk arasında “şehzade muamelesi” denilen ve restoranın kapısından başlayıp uğurlamaya kadar süren izzet-i ikrâm hizmetinin orta-alt sınıf müşteri kişilerin hayatında denge sağlama işlevini tespit etmektir.

Diyalektik-İşlevselcilik

Rus-Yahudi kökenli Max Gluckman 1911 yılında Güney Afrika’nın Johannesburg şehrinde dünyaya gelmiştir. 1939 yılında Manchester Okulu’na girerek özellikle antropoloji alanında literatüre yeni bir soluk kazandırmaktadır (Özbudun, 2014: 186). Yeni İşlevselcilik diye de literatüre geçen bu bakış açısı ile çatışma kuramları ve işlevselci kuram arasında bir bağ kurulmaktadır. Diyalektik İşlevselcilik, Amerikan antropologların görüşlerine alternatif olarak eylem merkezli bir düşüncedir. *Bireylerin toplumsal ve iktisadî olarak nasıl etkileşime girdiğini ve bu etkileşimde kurulan bağlantı hatlarının izlenmesi ve gösterilmesini hedefleyen bu yönteme “ağ analizi” de denmektedir* (Özbudun, 2014: 186). ASPAVA ile ziyafet sofralarının arasındaki farkı anlamlandırmak için ağ analizi çalışmamıza yol gösterecektir. Sibel Özbudun’a göre (2014: 187) Diyalektik işlevselciliğin “*başlıca vurgusu; toplumsal eylem, kurallarla davranışlar arasındaki farklar, normlardaki çelişkiler, çatışkının anatomisi ve gerilimi yatıştırma araçları üzerinedir*”. Max Gluckman, 1956 yılında kaleme aldığı “Afrika’da Adet ve Çatışkı” ile 1965’te yayınlanan “Kabile Toplumunda Siyaset, Hukuk ve Ayin” eserlerinde toplumların düzeni sürdürme mekanizmalarından bahsetmektedir. Gluckman’a göre

“söz konusu alan ne denli küçükse toplumsal bağlar o denli fazladır. Ancak alan daraldıkça insanlar arasında kavga vesileleri de çoğalır. Böylelikle çatışkılı bağlar onları birbirlerinden uzaklaştırır. Hem uzlaşmayı sağlar hem de başka insanlarla ilişkiye geçirir. Böylelikle iş birliği ve çatışkı birbirini dengelerken adet, böldüğü yerde birleştirir de.” (Gluckman 1965: 2).

Bir diğer bölümde bu çatışmanın toplumsal düzenle ilişkisini şöyle açıklar: “*Toplumsal yaşam, çelişkileri besler ve toplumlar adetlere dayalı düzenlemeleriyle çatışkılarını vurgularlar. Daha geniş düzlemdeki çatışkılar birbirlerini telafi ederek toplumsal tutunumu oluştururlar.*” (Gluckman 1965: 47-48).

Bir diğer bakış açısıyla toplumlar iç çatışkılarını ritüeller ile dışa vurarak katartik bir etkiyle gerilimlerinden arınırlar “*çünkü ayinin amacı, toplumsal rolleri sorgulanmayan, sorgulayamayan insanları birleştirmektir.*” (Gluckman 1965: 134). Max Gluckman’ın öğrencisi Victor Turner da çatışkının toplumsal yapıya içkin olduğunu düşünür. “*Ancak bizatihi çatışkıyı grup birliğinin doğrulanmasına hizmet verecek bir dizi mekanizma mevcuttur.*” (akt.: Özbudun 2014: 192) görüşüyle hocasının düşüncelerine kendi perspektifini kazandırmıştır. Gluckman, Frazer’ın bereket ayinleri örneklerinde de “toplumsal gerilimlerin dışavurumunu” (Özbudun, 2014: 189) tespit eder. ASPAVA’daki fazla ikram geleneği bir veçhede bereket ayini işlevindedir. Bu da ASPAVA ritüellerini incelerken Gluckman’ın yöntemini baz almamızın gerekçesidir.

ASPAVA Kültürü ve Ritüelleri

“Kültür” sözcüğü Türk Dil Kurumuna (t.y.) göre “*Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü; hars, ekin*” olarak tanımlanmıştır. Kubbealtı Sözlük (t.y.) daha yalın bir ifadeyle “*Bir milletin inanç, fikir, sanat, âdet ve geleneklerinin, maddî ve mânevî değerlerinin bütünü, hars*” olarak açıklamaktadır. Latince “ekip biçmek” anlamına gelen “colere” kelimesine gelen “tura” ekiyle türetilen bir sözcüktür (Nişanyan, t.y.). Latineden Fransızcaya “culture” olarak geçen sözcük dilimize de Fransızcadan geçmiştir (Etimoloji, t.y.).

Mehmet Aça (2023: 2) kültürü: “*Günümüzde insanın bütün yapıp etmeleri (yani her şey), kültür kavramıyla ilişkilendirilmektedir.*” şeklinde tanımlar ve “beslenme kültürü” kavramını ilk örnek olarak göstermektedir. Terry Eagleton (2021: 18) kültürün genellikle “ne yaptığınızla değil neyi nasıl yaptığınızla alakalı” olma özelliğinden bahsetmektedir. Peter Burke’e göre (2021: 24) “*kültürel yenilikler, çoğu kere, bireylerin değil küçük grupların eseridir*”. ASPAVA örneğinde de Ankara şehrine ve restoran kültürüne getirilen bu kültürel yeniliğin küçük bir gruptan çıktığı görülmektedir. Beşirli (2010: 161) için yemek, “*bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok sair etkileyicisi olan bir kültürel unsurdur.*”. “*Kültürel kaynakların, pratiklerin ve kurumların eşitsiz toplumsal ilişkileri idame ettirme işlevi*”ni (Swartz, 2022: 387) ortaya koyan Bourdieu sosyolojisi de ASPAVA’nın işlevlerine bakışımıza katkı sağlayacaktır. Sofra âdabı üzerine yapılan çalışmalardan biri de Norbert Elias’ın Uygarlaşma süreci eseridir. Peter Burke (2021: 22), Elias’ın “*insan ruhunun değil, çatalın ve mendilin tarihi hakkında çalıştığı*”nı aktarmaktadır. Elias’a göre âdab-ı muaşeret yarışı toplumsal sınıfı ifade eden değerler kümesine dönüşmekte ve özellikle “*bıçağın Orta Çağ şövalyesinden kibar saraylıya geçişi bu geçişi*

simgele”mektedir (Jackson, 2009: 1605). Peter Burke aynı eserinde simgeleme durumunu “ortaklaşa temsiller” kavramını açıklarken izah etmektedir: “*çünkü ‘araçlar ve nesneler’ dünyaya karşı takınılan temel tutumların uzantılarıdır.*” (Burke, 2021: 100). Öztürkmen ve Hamarat’a (2021: 72) göre: “*Toplumsal kültürün önemli somutlayıcıları nesnelerinden olan genel anlamıyla ‘yemek/sofra’ veya katılımcılar tarafından bilinip tanınan, onaylanan herhangi bir yiyecek de bir ritüelin merkezinde yer alabil*”mektedir.

“Ritüel” kelimesi de Latince “dinsel tören” anlamına gelen “rītus” kelimesine “ālis” eki gelmesiyle ortaya çıkan ve “töre, ayin” anlamlarına gelen bir kelimedir (Nişanyan, t.y.). Victor Turner’a (2018: 61) göre insan fizyolojisi, “*ritüel sürecinde antisosyal niteliklerinden soyulur ve normatik düzenin bileşenlerine bağlanarak onlara ödünç bir canlılık ile enerji*” vermektedir. Turner’ın (2018: 130) ritüellere dair çalışmamıza ışık tutacak bir diğer tespiti de “*rollerin farklılaşması roller arasındaki karşıtlığa, nadir statüler de talepte bulunan kişi ve gruplar arasındaki mücadelenin nesnesine dönüştüğü*” yolundaki saptamasıdır. Yemek bireylerin veya toplumların *kimlik oluşumunda* önemli yere sahip bir ritüeller bütünüdür (Alpyıldız, 2019: 115). Yemeğin tüketiliş süreci ve bu süreçteki çeşitli tercihler sosyal ve ekonomik hiyerarşileri sembolize etmektedir (Karaduman, 2023: 109). Macit ve Kıran’a göre (2024: 99) *sofra, belirli rollerin gösterilebileceği, pekiştirilip sarsılabileceği bir alandır*. Kişilerin sahip oldukları mallar veya karşılayabildikleri hizmetler sosyal konumun göstergesi sayılmaktadır ve tüketim yoluyla sahip olunanlar gösterişli bir şekilde sergilenmektedir (Yanıklar, 2006: 36-37). Diğer yandan ise Baudrillard (2010: 172), nesnenin işlevsel boyutunun statü farklılıklarının önüne geçtiğini söylemektedir. Artık geleneksel toplumun aksine modern toplumda nesnelere atfedilen statüler kısa süreli ve değişken olduğu görülmektedir (Baudrillard, 2010: 191). Yemeğin işlevlerinden bir diğeri de Eker’e göre (2018: 182) *kişiyi, mücadeleyi kazanan taraf olmanın sınır tanımayan hazzına ulaştırmasıdır*. Böylece statü belirten yemek yeme kültürü çeşitli ritüellerle kısa süreli de olsa dengeleyici işlev göstermektedir.

ASPAVA kültürü, Ankara’nın önemli geleneklerinden birisidir. “Allah Sağlık Para Afiyet Versin Amin” sözcüklerinin ilk harflerinden ortaya çıkan ASPAVA, izzet-i ikrâm kültürünün öne çıktığı restoran örneklerinden bir tanesidir. Restoran müşterisi, genellikle SSK (soslu, soğanlı, kaşarlı) dürüm olarak menülere giren bir sipariş verdiğinde önce halk arasındaki “sofrayı donatmak” tabirine uygun çeşitlilikte mezeler ikram edilmektedir. Soslu kaşarlı patates kızartması, salata, cacık, çiğ köfte, acılı ezme, patlıcan ezme, mantarlı meze, yaprak sarma, şakşuka, künefe, dondurma, irmik helvası, kahve çeşitleri, salep, sıcak çikolata, soğuk baklava bu ikramlara örnek gösterilebilir. Yemek esnasında restoran müşterisi durdurana kadar meze

ikmâli devam etmektedir. Yemeğin ardından mekân terk edilmez ve özel bir semaver ile çay servisi başlamaktadır. Çayın yanına da mevsimine göre tatlı ve meyveler servis edilmektedir. Genellikle irmik helvası yanında dondurma, soğuk baklava veya künefe ile sona geçilir. Servis ve ikramların son aşamasında bazı işletmeler, tütün de ikram ederek müşteriyi uğurlamaktadır. 500-700 TL arasında bir bedelle ana yemek ve yaklaşık 15 çeşit ikram ASPAVA'nın bereket ayini olarak değerlendirilecek zenginlikte olduğunu göstermektedir. Bu restoran kültürünün kalıplaşmış davranışları bir gelenek oluşturmuştur. 1963 yılında Dünya ve Olimpiyat şampiyonu güreşçi Mahmut Atalay tarafından temelleri atılan ve Mustafa Şimşek'in 1968'de kurduğu Şimşek Aspava işletmesi, 57 senedir faaliyet göstermektedir. Logosunda güreş ve olimpiyat sembollerini taşıyan geleneği takip eden Recep Şimşek, aynı zamanda ASPAVA AŞ'nin yönetim kurulu başkanıdır. Mustafa Şimşek'ten Recep Şimşek'e kadar babadan oğula süren bu gelenek Recep Şimşek'in ifadesiyle oğullarınca da geleceğe taşınma hedefine sahiptir. Halk arasında “Şehzade muamelesi” olarak tarif edilen hizmet anlayışı ASPAVA restoranlarının bir diğer geleneğidir. Restoranın kapısında karşılamada başlayan yoğun misafirperverlik tüm yemek ve uğurlama sırasında da sürmektedir. Bu gibi bedelle sağlanan bu hizmet ASPAVA restoranlarının daha çok orta ve alt ekonomik gelir sınıfındaki kişiler tarafından ilgi görmesini sağlamıştır. Konvansiyonel ve sosyal medyada tüketim çağının bir çıktısı olarak yoğun derecede görülen yemek içerikleri, bunun yanında yemek şirketlerinin reklamları orta ve alt sınıfı tüketime yönlendirmektedir. Ancak sanal görüngülerdeki ziyafet sofralarını ve şatafatı karşılayacak maddi durumu olmayan kişiler edindikleri istekleri karşılayacak alternatif arayışına girmektedir. ASPAVA restoranları Max Gluckman'ın bahsettiği bu çatışkılı hâle sunulan bir çözüm yoludur. Sosyal medya ve televizyon ekranları ile kısalan mesafeler çetrefilli ilişkileri de beraberinde getirmiştir. Ziyafet sofrası kuracak maddi imkândan uzaklık bir isyana neden olmaz Gluckman'ın da işaret ettiği gibi toplumsal rolleri sorgulayamayan insanları birleştirir. Bu sebeple ASPAVA restoranları ve bu restoranlardaki çeşitli ritüeller bereket ayinleri kategorisinde değerlendirilmeli ve toplumsal çatışkayı çözüme kavuşturan işlevi tespit edilmelidir.

Bulgular ve Bulguların Değerlendirilmesi

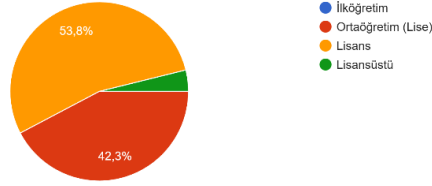
ASPAVA AŞ Yönetim Kurulu Başkanı Recep Şimşek ile yapılan mülakat kaydı ve mekândan görüntüler için:

<https://drive.google.com/drive/folders/1X9Hg8mKyWXecxItAPIIzfQGrijBAVdiCG?usp=sharing>

ASPAVA tüketicileri için düzenlenen anketin detaylı sonuçlarına ulaşmak için: https://docs.google.com/spreadsheets/d/1AskaBXT5S_DTY40b6JG8QQ6dxkJQ2JgIp9ZO0nDv9LE/edit?usp=sharing

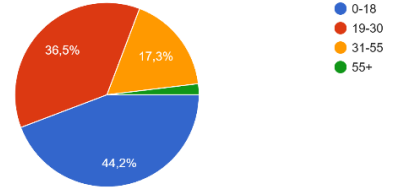
Çalışmamızda ASPAVA kültürünü daha detaylı inceleyebilmek için ASPAVA hizmetini sunan ve tüketen kişilerce iki farklı bakış açısı ile görüşleri derlenmiştir. Öncelikle ASPAVA tüketicilerinin görüşlerini incelemek için 50’den fazla kişinin katıldığı bir anket düzenlenmiştir.

Eğitim durumunuz
52 yanıt



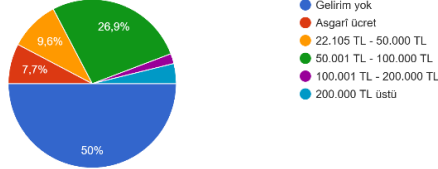
Tab. 1

Yaşınız
52 yanıt



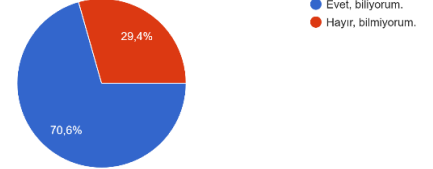
Tab. 2

Ortalama aylık geliriniz
52 yanıt



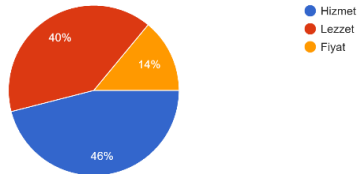
Tab. 3

ASPAVA ve SSK durum açılımlarını biliyor musunuz?
51 yanıt



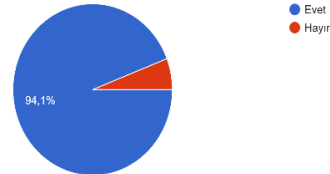
Tab. 4

ASPAVA restoranı tercihinizde genelde hangi faktör etkilidir?
50 yanıt

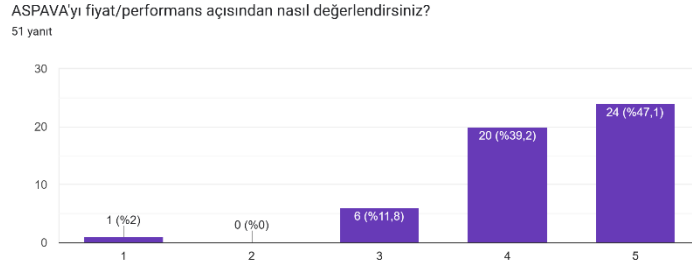


Tab. 5

ASPAVA restoranlarındaki hizmetten sonra kendinizi daha iyi hissediyor musunuz?
51 yanıt



Tab. 6



Tab. 7

Katılımcıların yüzde 80,7'si otuz yaşının altındadır (Tab. 2). Yüzde 3,8'i lisansüstü, yüzde 53,8'i lisans, yüzde 42,3'ü ortaöğretim eğitim düzeyindedir (Tab. 1). Katılımcıların yalnızca yüzde 5,7'si yüz bin liradan fazla gelire sahipken 94,3'ü yüz bin liradan düşük gelir düzeyine sahiptir (Tab. 3). Katılımcıların yüzde 70,6'sı ASPAVA'nın açılışını bilirken yüzde 29,4'ü açılışını bilmemektedir (Tab. 4). “ASPAVA sizin için neyi ifade ediyor?” sorusuna genel olarak ikram, lezzet ve doyuruculuk içerikli yanıtlar gelmiştir. “ASPAVA ritüelleri neler?” sorusuna yemeğin yanına gelen ikramlar detaylandırılarak cevap verilmiştir. Örneğin mezeler, patates kızartması, bardakta cacık, semaverde çay, ırmik helvası ve hesap öderken kolonya tutmak gibi cevaplar çeşitlenmektedir. “Bol ikram size ne hissettiriyor?” sorusuna mutluluk ve doyma hissi cevaplarının yanında verilen “göz tokluğu, şatafat, zengin gibi” cevapları ASPAVA'nın toplumdaki içsel çatışkının işlevsel çözümünü göstermektedir. Müşterilerin ASPAVA restoranı tercihleri yüzde 45 hizmet, yüzde 40 lezzet, yüzde 14 de fiyat faktörlerine bağlanmaktadır (Tab. 5). Anket katılımcıları ASPAVA restoranlarını fiyat/performans açısından 5 yıldız üzerinden 4,29 rating ile değerlendirmiş (Tab. 7) ve %94,1 oranında ASPAVA hizmetinin ardından mutlu oldukları görülmektedir (Tab. 6). Katılımcılar ASPAVA deneyiminin topluluk ile gidildiğinde bireysel olarak gidildiğinden daha etkileyici olduğunu belirtmiştir. “Zengin ziyafeti ile ASPAVA kültürü arasındaki fark sizce nedir?” sorusuna fine dining restoranlarla karşılaştırmalı olarak fiyatın yanında doyuruculuk ve karbonhidrat ağırlıklı olması çevresinde yanıtlar gelmiştir. Sosyal medya ve online sipariş uygulamalarının ASPAVA kültürü üzerindeki etkisine de genel olarak olumsuz yanıtlar gelmiş ve ASPAVA'nın mekânda tercih edilmesi gerektiğinden bahsedilmiştir.

ASPAVA kültürünün diğer bir ayağı da işletme tarafıdır. Tüm ASPAVA restoranlarının isim hakkının ve telifin sahibi ASPAVA AŞ'nin yönetim kurulu başkanı Recep Şimşek ile gerçekleştirilen röportajda öne çıkan cevaplar şu şekildedir:

“ASPAVA sizin için ne ifade ediyor?” sorusuna Recep Şimşek: “ASPAVA kendimce bana bir miras. Olmazsa olmazımız gibi. ASPAVA’da doğduk, büyüydük. Onun içerisindeyiz. ASPAVA benim bir evladım, baba yadigarı gibi diyebilirim.” cevabını vermiştir.

ASPAVA’ların diğer restoranlardan farkını Recep Şimşek; ikramların sınırsız olması, fiyatların da ortalama olarak biraz daha uygun olması olarak tanımlamaktadır.

İsmin hikâyesini Recep Şimşek şöyle anlatmaktadır: “ASPAVA ismi 1963’te Mahmut Atalay ilk lokanta açacağına karar verdiğinde bir arkadaşı ve rahmetli babam beraber oturuyorlar. “Ne yapalım, lokantaya ne isim verelim?” diye düşünürken arkadaşın birisi kâğıda not alıyor Allah, sağlık, para, afiyet tarzında. Rahmetli babam da “İsim buradan çıktı” diyor. Muhtemelen onlar sıralarını değiştirmiş olabilirler. Kısaltmayı bulup her harfine mânâ verelim değil. Esasında önce mânâ bulundu sonra baş harfleri toplanıp ASPAVA çıktı.”

Müşterilerin ekonomik kategorizasyonu sorusuna da “ASPAVA müşterisi genel olarak orta ve alt kesim tercih ediyor yüzde doksanı. Yeni yeni son iki senedir ortanın üstü gelmeye başladı ama çoğunluğu orta ve düşük gelirli vatandaş tercih ediyor. Bunun nedeni fiyatının makul olması ve ikramların sınırsız olmasıdır. ASPAVA’da yüzde doksan sekiz müşteri 1.5 porsiyon yememiştir. Zaten ikramlarla doyuyor ve hesap da ekonomik çıkıyor.” şeklinde yanıt vermiştir.

Geri bildirim sorusuna verdiği cevaptan da hızlı müdahaleye önem verdikleri ve geliştirdikleri ortaklık formülünün başarılı sonuç verdiği görülmektedir. Online sipariş uygulaması sorusuna da müşteriler gibi olumsuz değerlendirdiğini belirtmiştir. İkramların ekonomik yükünün ağır olduğunu ve sürümden kazanma yöntemini benimsediğini ifade etmiştir.

ASPAVA’da değişen geleneklerden biri de gün yapan kadınlar gözlemi üzerine Recep Şimşek: “Gün yapan hanımefendiler özellikle ASPAVA’ları tercih ediyor. Ortamı sıcak buluyor yemekleri beğeniyor. Tabii çok yoğun olduğundan dolayı akşam saatleri biz “gün”ler için 14.00 ile 18.00 arası yapıyoruz. Bayan arkadaşlar da tercih ediyorlar, memnun olarak da kalkıyorlar.” yorumunda bulunmuştur. Bunun yanında eskiden tütün ikramı varken şikâyetler üzerine bunun kaldırıldığından bahsetmiştir.

ASPAVA hizmeti sağlayan bir işletmeci olmanın ne hissettirdiği sorusuna: “Mutlu oluyoruz. Özellikle de teşekkür edildiğinde o gün daha güzel bir gün oluyor. Teşekkür edilmesi bizi motive ediyor. Memnun oluyoruz. Yaptığımızdan, sıkıntı olmadığından emin oluyoruz. Ama tabii ki yağlı bulan oluyor, tuzunu beğenmeyen oluyor onlara da önem göstermeye gayret ediyoruz. Müşteri memnuniyeti bizi memnun ediyor.” cevabını vermiştir.

Sonuç

Yemek yemek, mutfak, sofrası ve restoran davranışları; kültürün önemli yapı taşlarındandır. Yemek yemek sadece fizyolojik ihtiyaçların giderildiği bir eylem değil birçok göstergesiyle sahip bir eylemdir. Sofra adabı ve restoran kültürü ise birtakım ritüellerden meydana gelmektedir. Ankara restoranlarının sunduğu hizmet ve malzemeleriyle özgün bir geleneği ASPAVA restoranlarıdır. “Allah, Sağlık, Para, Afiyet, Versin, Amin” kelimelerinin ilk harflerinden ortaya çıkan ASPAVA restoranları aynı zamanda Türk misafirperverlik kültürünün bir temsilidir. Dünya ve Olimpiyat şampiyonu güreşçi Mahmut Atalay tarafından 1963 yılında temelleri atılan ve Mustafa Şimşek’in 1968’de kurduğu Şimşek Aspava işletmesi, Türkiye’nin ilk ASPAVA restoranıdır. Günümüzde Türkiye’deki tüm ASPAVA işletmeleri Recep Şimşek’in başında olduğu ASPAVA Grup AŞ’ye bağlıdır. Recep Şimşek’in ifadesine göre yetmişe yakını Ankara’da olmak üzere ülkemizde yüz yirmi bir ASPAVA restoranı bulunmaktadır. ASPAVA restoranlarını diğer restoranlardan ayıran en temel unsur izzet-i ikram kültürüdür. ASPAVA müşterisine halk arasındaki tabirle “şehzade muamelesi” işletmenin kapısında ağırlama ile başlamaktadır. Menüleri SSK (soslu, soğanlı, kaşarlı) olarak giren dürüm sipariş edilir. Siparişin yanında yaklaşık 15 çeşit ikram restoran tarafından servis edilir. İkram edilen çeşitli mezeler müşteri durdurana kadar tazelenir. Yemeğin ardından meyve, tatlı ve içecek servisi, ikramı başlamaktadır. Bu ritüeller Frazer’ın “bereket ayinleri”ne örnek olarak gösterilebilir. Bu boyutuyla ASPAVA kültürü, bireylerin veya toplulukların kimlik oluşumunda önemli yere sahip ritüeller bütünüdür.

Gastronominin kültüre dair göstergeleri bulunmasının yanında kültürün içinde gastronominin de çeşitli işlevleri bulunmaktadır. Bu işlevleri tespit etmek için Manchester Okulu’nun önemli antropologlarından Max Gluckman’ın Yeni İşlevselcilik diye de adlandırılan Diyalektik İşlevselcilik yöntemi kullanılmıştır. ASPAVA’nın tüketici öznesinin genellikle orta-alt sınıf olduğu tespit edilmiştir. Bu yönüyle bir bereket ayini olarak değerlendirilebilecek ASPAVA kültürü, zengin ziyafetinden ayrılmaktadır. ASPAVA’nın tüketiciler tarafından “göz doyuruculuk, karbonhidrat/hamur ağırlıklı, şatafatlı, bolluk, sınırsızlık” gibi tanımlanması özellikle fine dining restoranlardan temel farkını göstermektedir. ASPAVA’nın restoranda tercih edilmesi ve kalabalık gidildiğinde daha memnun hissettirmesi de ASPAVA’nın bir diğer ritüelistik yanısıdır. Görece uygun bir fiyat ile öncelikle manevi bir doyum sağlayan ASPAVA restoranları, Gluckman’ın tarif ettiği toplumu düzenleme işlevini yerine getirmektedir. Çoğunlukla statü belirten yemek yeme eylemi ASPAVA ile geçici süreliğine toplumsal dengeleyici işlev göstermektedir. ASPAVA restoranlarının işletme ayağında ne kadar iktisadi

gündemler olsa da bu kültürün manevi yönlerinin yoğunlukla yaşandığı görülmektedir. Çeşitli çalışanların da ortak olarak işletmeye katılması yöntemi de gösteriyor ki ASPAVA restoranları baba yadigarı ve çocuklara miras bırakılacak bir değer olarak baş tacı edilmektedir. ASPAVA'yı karın doyurmak ve para kazanmak ilişkisinin ötesinde Türk misafirperverlik kültürünün en somut örneklerinden biri olarak değerlendirmek gerekmektedir. Ankara dönerinin ulusal olarak tanıtılmasının yanında ASPAVA, Türklerin misafirperverliklerini dünyaya tanıtacak bir gösterge olarak işlevlenme potansiyeline sahiptir.

Kaynakça

- “Kültür”, Etimoloji, <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/kültür>, (Erişim Tarihi: 19 Kasım 2025).
- “Kültür”, Güncel Türkçe Sözlük. <https://sozluk.gov.tr>, (Erişim Tarihi: 19 Kasım 2025).
- “Kültür”, Kubbealtı Lugatı, <https://lugatim.com/> (Erişim Tarihi: 19 Kasım 2025).
- “Kültür”, Nişanyan Sözlük, <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/kültür>, (Erişim Tarihi: 19 Kasım 2025).
- “Ritüel”, Nişanyan Sözlük, <https://www.nisanyansozluk.com/ritüel>, (Erişim Tarihi: 19 Kasım 2025).
- Alpyıldız, E. (2019). “Dijital Kültür Çağında Yemek Kültürü”, yay. haz. Mehmet Özdemir. Dijital Kültür Tradijital-Medya-İnternet-Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları. İstanbul: Arı Sanat Yayınevi
- Baudrillard, J. (2010). *Nesneler Sistemi*. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi
- Beşirli, H. (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”. *Millî Folklor*. Yıl: 22. Sayı: 87. s.159-169.
- Burke, P. (2021). *Kültür Tarihi*. İstanbul: Isık Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2019). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Eagleton, T. (2021). *Kültür*. İstanbul: Can Yayınları.
- Gluckman, M. (1965). *Politics, Law and Ritual in Africa*. Oxford: Basil Blackwell
- Jackson, M. Topuzkanamış, E. (2009). “Norbert Elias’ın Medenileşme Süreci Teorisi”. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*. Cilt: 11. s. 1601-1620.
- Macit, N. Kıran, Ö. (2024). “Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik Ve Eşitsizlikler”. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, Cilt: 3. Sayı: 2. s.97-106.
- Öğüt Eker, G. (2018). “Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri”. *Millî Folklor*. Yıl: 30. Sayı: 120. s. 170-183
- Özbudun, S – vd. (2014). *Antropoloji Kuramlar Kuramcılar*. Ankara: Dipnot Yayınları.
- Swartz, D. (2022). *Kültür ve İktidar Pierre Bourdieu’nün Sosyolojisi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Turner, V. (2018). *Ritüeller Yapı ve Anti-Yapı*. İstanbul: İthaki Yayınları.

Uluslan Öztürkmen, E. Hamarat, Z. (2021). “Kutsal Bir Yiyecek Olarak Helvanın Ritüellerdeki İşlevleri: İstanbul’daki Câferîler ve Uşşâkîler”. yay. haz. Sebahat Deniz. *Türk Kültüründe Helva*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Yayınevi.

Utanır Karaduman, A., (2023). “Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek; Yemek ve Toplumsal Anlamı”. *Asia Minor Studies*, Cilt 11. Sayı 1. s.107-115,

Yanıklar, C. (2006). *Tüketim Sosyolojisi*. İstanbul: Birey Yayıncılık.

Yolcu, M. A. (2023). “Halk Bilimi Araştırmaları Kuram ve Yöntemleri”, yay. haz. Mustafa Aça. *Halk Bilimi El Kitabı*. Ankara: Nobel Yayıncılık.

Yolcu, M. A. (2023). “Toplumlaşma ve Toplumsallaşma Eşiğinde Kültür”, yay. haz. Mustafa Aça. *Halk Bilimi El Kitabı*. Ankara: Nobel Yayıncılık.

EK- 1- Recep Şimşek Röportaj:

RŞ: Hoş geldiniz

EA: Hoş bulduk

EA: Adınız nedir?

RŞ: Recep Şimşek

EA: Mekanınızın adı nedir?

RŞ: Şimşek ASPAVA

EA: Kaç yıldır sektöredesiniz? Bize ASPAVA’nın tarihinden bahsedebilir misiniz?

RŞ: Şahsen 38 senedir bu sektördeyim. Rahmetli babam Şimşek ASPAVA’yı 1968’de kurdu. 1968’den günümüze kadar babam, amcalarım şimdi de ben devam ediyoruz. Bizden sonra da çocuklarımız devam edecek inşallah.

EA: ASPAVA sizin için ne ifade ediyor?

RŞ: ASPAVA kendimce bana bir miras. Olmazsa olmazımız gibi. ASPAVA’da doğduk, büyüdü. Onun içerisindeyiz. ASPAVA benim bir evladım, baba yadigarı gibi diyebilirim.

EA: Diğer restoranlarla ASPAVA restoranları arasındaki temel fark sizce nedir?

RŞ: Diğer restoranlarla ASPAVA arasındaki fark; ASPAVA’larda herkesin bildiği gibi sınırsız ikram verilmesi, bu sınırsız ikramın özellikle Ankara halkının çok hoşuna gitmesi, hem ekonomi yönünden memnun kalınıyor. En büyük sebebi ikramların sınırsız olması, fiyatların da ortalama olarak biraz daha uygun olması.

EA: Telif hakları sizde mi? Süreçten bahsedebilir misiniz?

RŞ: Telif hakları bizde. Tabii ki. ASPAVA’nın ilk kurucusu 1963’te Mahmut Atalay. Millî olimpiyat şampiyonu kendisi. İsim hakkını onun ortağından isim hakkını biz aldık. İki yıldır da ASPAVA Grup AŞ diye devam ediyoruz. Güzel gelişmeler oluyor. Şu an Ankara’da 121 tane ASPAVA var. Ankara dışında da 70’e yakın ASPAVA var. Kontrollerini sağlıyoruz, bakıyoruz, ilgileniyoruz. Şu an ASPAVA’nın isim hakkı, telif hakkı ASPAVA Grup AŞ’de. Ben de ASPAVA Grup AŞ’nin yönetim kurulu başkanıyım. Şimşek ASPAVA, Orhan ASPAVA, Yıldız ASPAVA, Gülçimen ASPAVA gibi birçok ASPAVA’lara yön veren ve ASPAVA’ları şekillendiren, ASPAVA’lara liderlik yapan ASPAVA’cılarının hepsi bu grubun içerisinde.

EA: ASPAVA ismi nedir? Nereden geliyor?

RŞ: ASPAVA ismi 1963’te Mahmut Atalay ilk lokanta açacağına karar verdiğinde bir arkadaşı ve rahmetli babam beraber oturuyorlar. “Ne yapalım, lokantaya ne isim verelim?” diye düşünürken arkadaşın birisi kâğıda not alıyor Allah, sağlık, para, afiyet tarzında. Rahmetli babam da “İsim buradan çıktı” diyor. Muhtemelen onlar sıralarını değiştirmiş olabilirler. Kısaltmayı bulup her harfine mânâ verelim değil. Esasında önce mânâ bulundu sonra baş harfleri toplanıp ASPAVA çıktı.

EA: ASPAVA ritüelleri nelerdir? ASPAVA dediğimizde nasıl bir sofrâ kültüründen bahsedebiliriz?

RŞ: ASPAVA ritüelleri; dediğim gibi sınırsız ikram, müşteri memnuniyeti, misafirini evde ağırlayacağı fiyata belki daha uyguna ASPAVA'ya götürüyor. ASPAVA'da ikramları sunuyor. Çünkü tek tek hesapladığımız zaman ikramlar, dışarıdan alınan fiyatlardan daha uyguna geliyor. Birincisi bu. İkinci olarak ritüeller içerisinde ilgi ve alaka vardır. Tüm ASPAVA işletmecilerinin tamamının özellikle Ankara için konuşayım, 121 ASPAVA'nın hepsinde sahibi başındadır. En büyük etken budur benim için.

EA: Çay ikramı, dondurma ikramı, tatlı ikramı...

RŞ: Sınırsız. 13-14 tane ikram var. Patatesin soslu, sadesi var; çiğköfte var, irmik-dondurma standart şubeler arasında müşterilerine göre değişmek üzere soğuk baklava veya künefe veriliyor ve bunlar sınırsız. Semaverde çay veriliyor. ASPAVA'larda kahve makineleri var, müşteriler kendileri gidiyor kahveden sıcak çikolataya kadar kendisi sınırsızca alabiliyor.

EA: Burada görsel şölen ne kadar önemli?

RŞ: Şu anda son beş yıl içerisinde açılan ASPAVA'lar görsel olarak otel konseptinde açılıyor. Ancak ASPAVA'yı tercih eden müşterilerin %90'ı çoğunluğu ASPAVA'nın lezzeti, ikramları ve ilgisi alakası daha sonra görseli geliyor. Ancak şu an ASPAVA restoranlarının görseli üst sınıf restoranlarının görselindedir. Müşterilerde hiçbir sıkıntı olmuyor.

EA: Müşteri kitlenizi ekonomik olarak nasıl kategorize edersiniz?

RŞ: ASPAVA müşterisi genel olarak orta ve alt kesim tercih ediyor yüzde doksanı. Yeni yeni son iki senedir ortanın üstü gelmeye başladı ama çoğunluğu orta ve düşük gelirli vatandaş tercih ediyor. Bunun nedeni fiyatının makul olması ve ikramların sınırsız olmasıdır. ASPAVA'da yüzde doksan sekiz müşteri 1.5 porsiyon yememiştir. Zaten ikramlarla doyuyor ve hesap da ekonomik çıkıyor.

EA: ASPAVA'nın Ankara ile ilişkisi nedir? Ankara dışında şubelerinizden bahsetmiştiniz.

RŞ: Şubelerimiz var Ankara dışında da. İlk olarak 1963'te Ankara'da, 1986'de rahmetli babam Ankara'da, Ankara kökenli bir marka. Belli bir hizmetten, yıldan sonra Ankara dışına da taşdı. İzmir'de altı tane ASPAVA oldu. Elazığ'a dahi ASPAVA isim hakkı verdik, Elazığ'da da ASPAVA var. Hedefimiz Ankara dışına üç yüz şube yapmak.

EA: Bir işletmeci olarak ASPAVA'da zengin bir misafirperverlikle ikram yaptıktan sonra ne hissediyorsunuz?

RŞ: Mutlu oluyoruz. Özellikle de teşekkür edildiğinde o gün daha güzel bir gün oluyor. Teşekkür edilmesi bizi motive ediyor. Memnun oluyoruz. Yaptığımızdan, sıkıntı olmadığından emin oluyoruz. Ama tabii ki yağlı bulan oluyor, tuzunu beğenmeyen oluyor onlara da önem göstermeye gayret ediyoruz. Müşteri memnuniyeti bizi memnun ediyor.

EA: Müşteri geri dönüşleri sizi ne ölçüde etkiliyor? Geri dönüşler sonrası değiştirdiğiniz bir şey oldu mu?

RŞ: İkramlar konusunda mı?

EA: Hem ikram hem hizmet konusunda.

RŞ: Hizmet konusunda geri bildirimlere anında müdahale ediliyor. Mesela daha önceden sigara ikram ediliyordu. Şu an kesildi, kesilmesi yönünde çalışmalar yapıyoruz. İlave edilecek ikram konusunda talepleri yüzde kaç oranındaysa biz hemen değerlendirip o ikramı ilave ediyoruz.

EA: Mesela bugün "gün" yapan bir grup gördük. Bu gibi örnekler sıklıkla oluyor mu?

RŞ: Sıklıkla oluyor. Gün yapan hanımefendiler özellikle ASPAVA'ları tercih ediyor. Ortamı sıcak buluyor yemekleri beğeniyor. Tabii çok yoğun olduğundan dolayı akşam saatleri biz "gün"ler için 14.00 ile 18.00 arası yapıyoruz. Bayan arkadaşlar da tercih ediyorlar, memnun olarak da kalkıyorlar.

EA: İkramların ekonomik yükü nedir? Sizi ikramlar ne kadar etkiliyor?

RŞ: İkramların ekonomik yönü bayağı etkiliyor. Bizde sınırsız olduğu için... Sosyal medyada bazı yorumlar okuyoruz "ikramların parası alınıyor" diye. Mesela en basit mahallede bir dondurmanın topu otuz lira iken yani bunla bağdaştırmanın imkânı yok. ASPAVA'ların belli bir ciro potansiyeli var. Örneğin üç yüz bin lira, bunun altına düştüğü zaman ASPAVA zarar ediyor. İkramların fiyatını alsaydık zarar etmezdik. Biz sürümden kazanıyoruz. Çokluktan kazanıyoruz. İşte müşteri de zaten onu fark ediyor, bilen biliyor. Biz de yoğun olduğumuzdan dolayı kazancımız da oluyor tabii ki.

EA: Son olarak sosyal medya ve online sipariş uygulamaları ASPAVA kültürünü değiştirdi mi veya ne gibi etkileri oldu?

RŞ: Sosyal medya, biraz ASPAVA'yı değiştirmeye çalıştı esasen. Online siparişi ben tercih etmiyorum. Ya gelip kendileri almaları ya da burada yemeleri önemli. Çünkü hiç tanımadığınız eleman geliyor siparişi götürüyor. Bazı müşteriler arıyor İskender ters düz olmuş. Çünkü motokurye sağ-sol yaparken kutuda karışıyor. Soğuk gidiyor çünkü orada biz hazırlıyoruz on beş dakika bekliyor eleman on beş dakika sonra geliyor. Oraya gidince de tabii soğuyor. Ben tercih etmiyorum. Sosyal medya da bizler de içinde olmak şartıyla biraz çığrından çıktı gibi geliyor bana yani reklamlarla. Bana kalırsa müşteri hangi ASPAVA'yı seviyorsa hangi ASPAVA'da kalite, ikram, hizmet seviyorsa onu tercih etsinler.

EA: Eklemek istediğiniz bir şey var mıydı?

RŞ: Eklemek istediğim: İnşallah ileriye doğru devam ederiz. Amacımız bu. Allah; sağlık, sıhhat verdikten sonra devam... O zaman röportajımızı ASPAVA'nın açılışıyla kapatayım. Allah Sağlık Para Afiyet Versin Amin.

Asya Esintili Alatlı Pilav

Fatma PEKŞEN¹

Özet

Şehirlerin kaderleri kadar birtakım hususiyetleri de vardır. Bazısında coğrafya ön plana çıkar, bazısında tarihi bir eser. Kimisinde kahraman bir şahsiyetiyle bilinir, kimisinde nadide bir maden yatağıyla. Bazen ilmiyle etrafını ısıtan bir âlimle bilinir, bazen geniş kitlelere sesini duyuran bir müzisyen ile. Şehirler kadar ilçeler hatta köyler bile bir özelliğiyle kabul görür, tanınır. Bu sempozyum vasıtasıyla, Sivas- Divriği'nin sekiz yüz küsur yıllık **Alatlı Pilav**'ını tanıtmaya gayret edeceğim. Çünkü Malazgirt Zaferi'nden sonra Mengücekoğulları'nın yönettiği Divriği'de, o günden bugüne tertibi değişmeden süregelen bir devlet yemeği olan şahî lezzetin dünya mutfaklarınca da bilinmesini arzuluyorum. Mengücek yöneticilerinden Ahmet Şah'ın eşi Melike Turan Melek ile yaptırdığı, dünyaca ünlü Ulucamii ve Darüşşifa kadar mühim bir unsur, önemli tattır, unutulmaması gerekir. Çünkü bu pilav sevincin, coşkunun, beraberliğin yemeğidir. Pirinç, et, nohut, soğan, parmak/Besni üzümü ve karabiber, bahar ve karanfilden oluşan üç çeşit baharatla, ön hazırlıkla pişirilen Alatlı Pilav, şahların pişirtip tebaasına da ikram ettirdiği için, Alaflı (yani Ulufe) Pilav olarak da bilinir. Bayram, düğün, sünnet, ağır misafirler, hac dönüşü gibi özel durumlarda muhakkak pişirilir. Kat kat dizilerek en altta malzemeler, üstüne pirinci konularak pişirildiği için, bir tepsiye çevrildiğinde üzümü, nohudu, etleriyle güzel bir görüntü verir ve özellikle üzüm hoşafıyla sunulur. Asırlardır Divriği mutfağının baş tacı olan Alatlı Pilav, 2020 yılında coğrafi işaret de almıştır. Yaşayan pilav geleneğinin dünya mutfaklarında da bilinir olması hepimizin arzusudur.

Alatlı Pilaf

Abstract

Alatlı Pilaf is a ceremonial dish reminiscent of Asian-style pilafs, unique to Divriği—the capital of the historical Mengücekid Beylik. For centuries, it has been prepared with an unwavering order and composition, earning its place as an esteemed state dish. Once served by Mengücek rulers to their subjects and soldiers during grand feasts known as han-ı yağma, it continues to hold an important role in local culture. The pilaf is traditionally prepared for weddings, groom's feasts, guest receptions, invitations, circumcision celebrations, and for welcoming pilgrims. Although it can also be made with game or poultry, the classic version uses mutton, onions, Besni raisins, peeled chickpeas, high-quality rice, butter, and a distinctive spice blend. The preparation is detailed and time-consuming. Pre-cooked meat—cut into finger-length pieces and arranged on trays—is seasoned with a mixture of black pepper, allspice, a small amount of cloves, and salt, and then left to rest. Finely chopped onions seasoned with the same spice blend are sautéed in butter until lightly browned, and the meat is layered on top. Pre-soaked, lightly boiled chickpeas are added next, followed by a generous scattering of washed Besni raisins. Rice is spread over everything, and hot meat broth is poured over the top. After seasoning with salt, the pilaf is cooked first over high heat and then on low heat until the liquid is absorbed. Melted butter is poured over the surface before removing the pot from the fire, and the pilaf is left to rest for several hours wrapped in thick cloths. For serving, the top layer of rice is placed into a large dish first, followed by the meat, chickpea, and raisin mixture—the “alatlı” portion. It is traditionally enjoyed with seedless grape compote. At weddings, it is presented on wide peşkir trays alongside thick slices of pide bread, grape compote, and a lenger filled with alatlı pilaf. While it was formerly eaten communally from a single large serving dish, individual plates are now more commonly used. When prepared at

¹ Araştırmacı yazar, emekli. fatmapeksen@yahoo.com.tr

home, the pot is inverted onto a large tray, creating an appealing presentation. Once unavailable in local markets and restaurants, alatlı pilaf has recently begun to be served to visitors at the historical Mühürdarzade Mansion on Hüma Hatun Street.

Recognized as a living heritage and ancestral legacy, this regal pilaf received geographical indication status in 2020. It holds cultural significance comparable to the Divriği Great Mosque and Hospital—inscribed on the UNESCO World Heritage List since 1985—and deserves greater recognition beyond the borders of Turkey.

Keywords: *Alatlı style rice pilav, Besni grapes, Divriği, Mengücekids, official state meal.*

Giriş

Alatlı pilav, bir zamanlar Mengücekoğulları Beyliği’nin başkentliğini yapmış Divriği için çok şey ifade eder. Yas ile birlikte asla düşünülemez. Kaynaşmanın, birleşmenin, coşkunun sembolü gibidir. Her daim itina gösterilse de el içine çıkacak bir durumda, yani sünnet, düğün, sahra, konukluk, davet vs. pilava hazırlık apayrı bir önem arz eder.

Hayır iş için belirlenen tarihten günler, hatta aylar önce hayvanın seçimi yapılır. Eğer ev sahibi işten anlayan birisi ise bizzat kendisi seçer, yoksa pilavı pişirecek olan aşçıyla birlikte beğenirler. Alınacak olan hayvan ekseriyetle 1-2 yaşlarındaki erkek keçi, ya da dişi kısır keçidir. Koyun da pilava yakışır.

(Günlük hayatta av etleri, büyükbaş hayvan etleri ve kümes hayvanlarıyla pişirilebilse de düğünlerde bu etler kullanılmaz. Damak tadına düşkün kimselerden koyunu yağlı bulup, keçi eti olmasını arzulayanlar da çoktur. Düğün pilavları muhakkak davar etiyle pişer. Bulunamayacağı nadir durumlarda diğerlerine başvurulur.)

Düğünde harcanacak miktara göre alınan hayvan aylarca evde de beslenebilir, sürüde durup, düğünden bir iki gün önce de eve getirilebilir. Gövde olarak alanlar da olur. (Elmalı semah, güveyi yemeği, supa/sübha² yapılacaksa, pilav haricindeki bu harcamalar için ayrıca et miktarı hesap edilir; ona göre alınır.)

Düğüne *okunacak* ev sayısı tespit edilip, et tembihlendikten sonra iş pirince ve diğer malzemeleri tedarik etmeye gelir. Pirincin hasının olması arzulanan düğün için, işten anlayan, bakkaliye işi yapan esnaftan, azar miktarda örnek pirinç alınır.

Evin hanımınca pişirilen pilavda taneler *parmak gibi* uzamışsa, *tane taneye yapışmıyorsa*, lezzet yerinde ise aşçının söylediği miktarda pirinç, bakkala sipariş edilir. Düğün pilavları için ekseriyetle Tosya/Akçeltik ya da Malatya pirinci tercih edilir. Dükkân sahibinin “kazan

² Sübha: Düğünün ertesi günü erkek evinde, kadınlar arasında yapılan yemekli buluşma.

patlatan, Sultansuyu'yla³ sulanmış" methiyesiyle, düğünden bir iki hafta önce torbalar içindeki pirinç eve getirilir.

Pilavın baş malzemesi et ve pirinç olmakla birlikte, nohut, üzüm, yağ ve soğan da yardımcı lezzet unsurlarıdır. Keza üçlü baharat da... Bunlar için de ayrıca aksuata yapılır.

Divriği merkezinin ve köylerinin nohudu meşhurdur. İri taneli ve çabuk pişiyor olması sebebiyle Sivas yöresinde de tercih edilir. Bir zamanlar pek çok aileye ekmek kapısı olan leblebicilik için de çokça üretimi yapılan nohutlar, merkezdeki tarlalardan ve civardaki köylerden timinnegi⁴ hesabıyla temin edilir.

Pilavın ana malzemesinden kabul edilen üzüm için muhakkak Besni üzümü kullanılır. Parmak/bamya gibi isimlerle de anılan bu üzümler kırmızımsı sarı renkte ve iricedir. Çuval ya da sandıklarla getirilen üzümlerin ikincisi de kişniş üzüümüdür ki o da hoşaf için kullanılacaktır.

Soğan olarak eskiden beri Kesme ve Zımara tarafının soğanları tercih edilmektedir. Torba torba alınan soğanlar Divriği sofralarının olmazsa olmaz unsurları içinde yer alırlar.

Yağ için, daha çok çarşının hatırı sayılır esnaflarına başvurulur. Köylerle alışverişi kuvvetli, kirvelik bağı bulunan esnaflar bu işi severek üstlenirler. Düğünlerde Koçgiri tarafı köylerinin yağı başta olmak üzere, Kangal Bektaş Köyü'nün, Dersim bölgesinin, Divriği Sarıçiçek, Yalnızsöğüt, Karasar yaylalarının yağları tercih edilir. Süt tadında (tuzu kararında/az tuzlu) ve beyaz olması arzulanan pilavda her yörenin yağı kullanılmaz. Meselâ "Trabzon yağı pilavı sarı eder" denilir, tercih edilmez.

Eskilerce *adam boyu tulumlarla getirilir* diye tabir edilen *iyiyağlar* tuluklarla, ölbelerle çarşıdaki esnafın eline teslim edilir; tartılıp hesaplandıktan sonra da düğün evine götürülür. Yağ, sair zamanlarda Meydan'a ya da Hal'e getirilerek, satışa sunulur.

Tuz için Hamu ve Hargün tuzu kullanılır. Hamu'dan katırlarla, Hargün Tuzlası'ndan deve katarlarıyla getirilen, tatlı ve kırmızı renkli olan tuzlar, esnafa da satılır, mahalle aralarında da alıcısını bulur. Kemah tuzu da son yıllarda mutfaklardaki yerini almıştır. Mazüngil'in Tuzcu Ali Efendi ile Edegil'in Tuzcu Esat Efendi ilk akla gelen tuz tüccarlarıdır.

³ Sultansuyu: Malatya/Akçadağ'da bulunan, 1865 yılında Çiftlikat-ı Hümayun adıyla kurulmuş olan tarihi tarım işletmesidir. Uzun yıllar bölgede kaliteli pirinç üretiliyse de şimdilerde pirinç üretimi yapılmamaktadır.

⁴ Timinnegi: Uruplağanın yarısı kadar alan ölçü kabıdır. (Bir uruplağı: Hacim olarak buğday, arpa ölçen bir kaptır ve altı okkalık tahıl ölçüğüdür ki 15-16 kg. buğday alır, arpa için 13-14 kg.'dır. Uruplağının yarısı olan ölçü "timinnegi", timinneginin yarısına da "guççük" denir.)

Taşlarından ayıklanıp kurutulan ve bir kısmı *el taşında* çekilip inceltilerek yemeklik olarak ayrılan, sandık, çinko kova, telis torba ya da küplerde muhafaza edilen tuz, evlerin en asli ihtiyaç maddelerinden birisi olarak kabul görür.

Fişekler içindeki karabiber, bahar, tarçın ve karanfiller, pilav için tedarik edilen diğer çeşnilerdir. Pirinç, üzüm, baharat ekseriyetle aynı esnafta bir arada bulunur. Neye ne kadar kullanılacağını bilen tecrübeli esnaf alıcıyı yönlendirir.

Pirinç ve üzüm ayıklamak, nohut pıtlatmak ⁵ kabul edilir. Komşu ve akrabaların genç kızları, gelinleri bu iş için düğün evine davet edilir. Siniler üzerinde ayıklanan bu malzemeler, pişirileceği zamana kadar yerlerine kaldırılır.

Birkaç gün suda bekletilip şişirilen nohutlar muhaşer/mukaşşer⁶ haline getirilir. İki parmak arasında pıtlatılarak kabuğundan ayrılan nohutlar, pilav zamanı ortaya çıkarılır.

Pilavda Ölçü

Alatlı pilav için evlerde ekseriyetle el kararı, göz kararı düsturu hâkimdir. Mutfakta maharet kazanmış olan kadınlar bu düsturu ustalıklı kullanıp, denge unsurunu başarıyla götürürler. Ana malzeme et ve pirinç olan pilavda *başa baş* dengesi gözetilir. Yani et miktarı kadar pirinç, pirinç miktarı kadar et. Pirinç miktarını fazla tutanlar da olur. *Ölçü tası* bulunup, kişi sayısına göre bu tastaki malzeme miktarını tekrarlayanlar da mevcuttur. Çoğunlukla pilavdan hoşaftan artar, ikram olarak birilerine de gönderilebilir, ertesi günlerde ısıtılıp yeniden de yenebilir.

Lâkin düğünler için daha dikkatli olunması icap eder. İşinin erbabı aşçılar hem herkese yetecek miktarı hem de pay gidecek kimseleri hesap ederek malzeme siparişinde bulunurlar.

Ev başı bir kilo pirinç, bir kilo et düğünlerin ölçüsüdür. Etin yarısı kadar tereyağı, üçte biri kadar nohut, üçte biri kadar üzüm, üçte biri kadar da soğan diğer ölçülerdir.

Düğün pilavlarında yağ miktarı fazla tutulur. Gaye hem lezzetli olması hem bereketli olup herkese yetmesidir. Zeytinyağı, margarin ve diğer yağlar asla kullanılmaz.

Günümüz düğünlerinde/davetlerinde ise “sekiz kişiye bir kilo pirinç, bir kilo et, iki yüz gram da tereyağı” ölçüsü yerleşmiş gibidir.

⁵ Gor: Görgü, hatır alma.

⁶ Mukaşşer: Kabuğu soyulmuş, kışrı alınmış. Kışr: Bir şeyin/meyvenin, yemişin dış yüzü, kabuğu.

Diğer Hazırlıklar

Başta kazanlar olmak üzere siniler, lengerler, kâmuslar/süzgeçler, tepsiler, kefgirler, çömçeler, hoşaf tasları, saplıtaslar, kaşıklar, bakraçlar, havanlar birer birer ortaya çıkarılır. Kalaya gitmesi icap edenler varsa, Bakırcılar Çarşısı'ndaki mahir ustalara gönderilir. Tahtadan yapılmış olanların da bulunduğu peşkir sinileri, sofrabezleri, peşkirler, tutacaklar, elbezleri, tülbentler (hoşaf çıkışı için), oklavadan mindere kadar her şey hazırlanır.

Gelemeyenler için pilav göndermek üzere hazır tutulan kapaklı sahanlar, onların çıkınlanması için ayarlanmış tertemiz bohçalar, pilavın ağzına germek için (buhar damlamasını diye) bulunması gereken ve aşçının da önüne bağlayacağı bembeyaz astarlar günler öncesinden ev sahiplerince bir araya getirilir. Yakın akraba ve komşulardan da tedarik edilebilen bu avadanlıklar tamamlandıktan sonra bir kenarda hazır tutulur.

Saman, kerpiç, yakacak, pilav bitiminde kulplara takılıp kazanı demleneceği yere götürmeye mahsus sırık, kazanın sarılacağı kalın örtü (çul, kilim vs.) de hazırlanan diğer gereçlerdendir.

Ön Pişirme

Düğünden önceki gün bahçenin/avlunun uygun bir yerine iki ocak kurulur. Erkenden eve gelen aşçı, birinci gün pilavın eti ile hoşafını pişirip hazır eder.

Evvela, kesilip yüzölüp temizlenen hayvanı, parçalar halinde kazana koyup pişirir. Yüzünde oluşan kefini (köpüğünü) sık sık alır ve pişirdiği eti, hamur tahtalarının üstüne alıp soğumaya bırakır. Soğumuş ve keflenmiş olan eti, parmak büyüklüğünde parçalara ayıran aşçı, tek sıra halinde sinilere dizer. Etin küçük olması istenmez, yerken kaşığın boyunda olması, *ağza gelmesi* arzulanır. Siniri, yağı, kemiği, kıkırdağı, sert kısımları tamamen ayrılan etin üzerine en son terbiyesini serper.

Terbiye için irice döğülmüş karabiber, yenibahar ve tuz kullanılır. Eski aşçılar bu karışıma birkaç diş de karanfil katarlarmış ki rayihası daha güzel olsun.

Kalburlarla ortaya getirilen soğan, birkaç kadının yardımıyla, aşçı denetiminde ince ince doğranır. Maharetli ev hanımları her daim soğanı *pirinç denesi* kadar ince doğrarlar.

(Pirinç, üzüm ayıklama, nohut pıtlatma, soğan doğrama gibi hazırlıklar yapılırken, neşe içinde olup, her tarafa yetismeye çalışan, ev sahibi de misafirlere, yöreye özgü iç, katıklı çorba, mihlama, alını bir karış börek, helva gibi yemekler ikram eder.)

Kilerdeki havaic sandığından çıkarılan, eğer eksikse çarşıdan temin edilen karabiber, bahar, tarçın, karanfil çıkınları ortaya dökülür ve aşçının ya da yamağının mahir elleri tarafından havanda, dişe gelecek kıvamda dövülür. Yamağının da aşçı kadar bilgili olduğu bu ön işlemlerde ev sahibi onların etrafında pervane gibi döner.

Ağırlıklı olarak karabiberin yer aldığı terbiyede -ki eskiler buna baharalat, bahar biber âleti derler- bahar, az karanfil ve ince tuz kullanılır. İnce dövülmesi halinde pilavın kararacağı endişesi hâkim olduğu için irice dövülen karışımda, bir ölçü karabiber, yarım ölçü bahar, beşte bir oranında karanfil ve tuz yer alır. Birbiriyle harmanlanan bu karışım, ikiye ayrılır. Çünkü bir kısmı soğana, bir kısmı keflenmiş ete kullanılacaktır.

Aşçı, irice dövülmüş olan baharatla tuz karışımını, ince doğranmış soğana, mıncıklayarak iyice yedirir. Bundaki maksat pilavdan soğan tadının gelmemesi, baharat tadının soğana geçmesidir.

Aşçı, sinilere tek sıra halinde dizilmiş olan etin üzerine, kalan baharat ve tuz karışımını dengeli bir biçimde serper. Üzerine tülbent, astar gererek ya da sini kapatarak baharatın etle bütünleşmesini sağlar. Serin bir yerde beklemesi icap eden bu ete kimseyi yaklaştırmaz, tek tikeyi dahi kimseye yedirmez. Çünkü aşçıya göre, “et pilavın namusudur.”

Siniler üzerindeki eti, tepsilere doğranıp baharata yatırmış soğanı, kalburlar içindeki muhaşeri, kazanlardaki hoşafı, et tiridini serin yerde muhafaza altına alan aşçı, yanlarına hiçbir canlıyı yanaştırmaması için ev sahibini sıkı sıkı tembihler. Ev sahibi olsun, aşçı olsun malzemelerin bozulmaması için azami gayret sarf ederler. Soğuması için serin yere alınan tiridin üstünde oluşan yağın orta kısmı aşçı tarafından delinir ki, tirit nefes alsın da ekşimesin!

Düğünlerin daha çok, “gelini sahelere götürem, gor görsün” düşüncesiyle bahar aylarında, ya da hasılın kaldırıldığı, harman bitimi olan güz aylarında yapıldığı zaman dilimlerinde, zaten havalar çok sıcak olmaz. Lâkin oldukça sıcak geçen yaz dönemine denk geliyorsa, buzdolaplarının olmadığı bu eski günlerde, pencerelerin açık tutulduğu alt katları mekân tutan ev sahipleri “eşgimeden bişeydi” endişesiyle, neredeyse gözünü kırpmadan sabaha çıkar.

Pilavın Pişirilmesi

İkinci günün sabahında, erken saatte pilavın pişirilmesi için kollar sıvanır. Artık büyük gün gelmiştir. Kazan kâhyasının da hazır bulunduğu bu saatlerde herkes karınca gibi çalışır, üzerine düşeni yapar.

Kazan kâhyası, düğün yapan ailenin amca, dayı, enişte gibi yakını durumunda olan, kâmilce, elinden dilinden iş gelen, başı bozulmamış (yani evliliği düzgün geçmiş, dul olmayan) sevilen bir kişisi olarak düğün sahiplerince önceden ayarlanır. Ev sahibinin “Düğünde kazan kâhyamız olur musun?” ricasını kırmayan bu şahıs, kendini ululadıkları için memnun bile olur.

Aşçıyla ve yamağıyla birlikte fırıl fırıl dönen, temiz giyimli kâhyanın o günkü vazifesi büyüktür. Boynuna attığı temiz bir peşkirle, sık sık aşçının terini siler, kirlendiyse yenisini getirtir. Kaç-göçün harfiyen tatbik edildiği eski dönemlerde, aşçının yanına çıkamayan ev sahibi konumundaki kadınlarla aşçı arasında mekik dokur. Meselâ “bir tencere sıcak su lazım” diyen aşçının bu isteğini, kazan kâhyası kadınlara iletir. Kadınların yanına rahat girip çıkabilen kâhyanın, bu yüzden aileye akrabalık derecesinin yakın olması icap eder.

Kazan açılırken aşçıya bahşişini veren ve düğün bitiminde ev sahiplerince iri bir lenger pilav gönderilen kâhyaya, ayrıca ev sahipleri elbiselik kumaş, gömlek, havlu vs. türü hediye de verirler.

Kazan kâhyası, yemek başlangıcından bitimine kadar bütün sofraları gözetmek durumundadır. Lengerlere konacak alatla pirincin dengesini, sofrada yiyeceklerle, pay gönderileceklerin dengesini, hoşaf dağıtımını düzgünce ayarlamak durumundadır.

Kâhyanın, aşçının, yamağın özel bir giysisi yoktur. Aşçı ile yamağın önünde beyaz bir önlük bağlı olur. İcap halinde temizi ile değiştirilir.

Avlunun, bahçenin uygun yerlerine kurulan seyyar ocakların yanması bile maharet ister. Üç yere iki sıra halinde kerpiç konularak kazanın ateşe mesafesi ayarlanır. Kabuğundan soyularak, ince kırılıp kurutulmuş olan *sırık odunu* denilen kavak parçaları ile ateş yakılır. Pilava is geçmemesi için yapılan bu ateş hazırlığında başka odun kullanılmaz. Fazlasıyla tedarik edilmiş olan sırık odunu, bir kenarda hazır tutulur.

İki adet kurulan ocakların birine pilav kazanı oturtulur, diğerine ise tirit kazanı. Sıcak suyun da hazır tutulduğu bu ocakta, yağ da yakılacaktır.

Besmeleyle oturtulan kazana, evvela bir gün öncesinden baharatta beklemiş soğan serilir. Üzerine keflenip baharatlanmış et, onun üzerine de muhaşer halindeki nohut serilir. Bunların üzerine de kaynar suyla yıkanıp süzölmüş Besni üzümü serpilir. (Çoğu kimse üzümü bir taşım kaynattıktan sonra süzüp, bez arasında demlendirir. Maksat, üzümün şişip dolgunca görünmesi, kırmızımsı rengini atmasıdır.)

Alat adı verilen, soğan, et, nohut, üzümünden oluşan bu karışımın üzerine de kâfi miktarda erimiş tereyağı gezdirilir. Büyük bakır tavalarla eritilen yağın üzerinde oluşan köpük ile tortusu (içinde iri tuz parçaları bulunabilen kısmı) orada hazır bulundurulan bir tencereye alınır. Daha sonra ev sahibi bu yağı kullanacaktır. Ayran olduğu kabul edilen köpük ve tortu hesabı yapıldığından, malzeme alınırken yağ miktarı fazla tutulur.

(Alat yani âlât⁷, aletler anlamındadır. Örn: Âlât-ı ocak: Ocak takımı)

Altı yanan kazandaki alat incitmeden karıştırılır, malzemelerin birbiriyle hemhal olması sağlanır. Bu karışımın üzerine de yıkanıp süzülmüş pirinç serilir. Artık üzerine saplı taslarla sıcak su ve tirit gezdirilecek, tuzu atılacak ve ağır ağır pişmeye alınacaktır. Pirincin üstünü iki parmak geçen su/tirit ölçüdür.

(Kullanılan tirit miktarının fazla olmamasına dikkât edilir. Çok tirit konulduğu takdirde pilavın çökeceğine, renginin kararacağına inanılır. Zaten uzun saatler boyunca kaynamış olan ette de fazla tirit kalmaz.)

Orta kısmında ateş olmaması gereken kazanın altı, yan taraflarından, eşit oranda yakılır. Aşçının talimatıyla kâhyanın, ya da yamağın baktığı ateşte, bazen fazla gelen durumlarda kösövü/kösevi alttan alınıp kenara konulur, bazen yeni sırık takviyesi yapılır.

“Ateşi sağa çek! Kösövüyü al! Bir tirit gelsin! Bir su gelsin! Yağ gelsin!” nidalarıyla pilav pişmeye başlar. Hükümdar edalı aşçının alçak sesle söylediğini, kazan kâhyası yüksek sesle tekrarlar.

Aşçının, yamağının, kâhyanın fırıl fırıl döndüğü, büyük bakır kefgirlerin kullanıldığı pilav kazanında, pirinç suyunu çekmeye başlayınca, bakır tavalarla yakmadan kızdırılıp kefi, tortusu alınmış tereyağı eşit oranda dökülür. Aşçının tane olarak alıp, ikiye bölerek kontrol ettiği pirincin orta kısmında saç teli kadar beyazlık kalınca kıvam yerine gelmiş demektir. İki kuvvetli kişinin kulplarına sırık takarak kaldırdığı kazan, önceden hazırlanmış samana gömülüp, etrafı saman ve kalın bezlerle beslenerek demlenmeye bırakılır.

Kırk beş dakika ya da bir saat sonra tanelenmesi icap eden pilav, oklavayla incitmeden orta yerinden kenarlara doğru dibinden oynatılır. Bu işlem yapılmazsa tanelerin çökeceğine, yapışacağına inanılır.

⁷ Priscilla Mary Işın, 2010. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul, Kitap Yayınevi , s. 25.

Düğün ya da sahra gibi büyük toplulukların bir arada olacağı günlerde, birkaç kazan pişirilen pilavda, aynı işlemler her kazan için tekrarlanır. Kazanların açılması da pişme sırası gözetilerek birer birer açılır.

(Şimdilerde evlerde pişen pilavlarda tuzlu sıcak suda bekletme modası hâkimse de önceleri kesinlikle bu şekilde yapılmaz, kuru pirinç yıkanıp süzülerek kullanılırdı. Her iki şekliyle de pişirilebilen alatlı pilavları, günümüzde düdüklü tencere içinde *beş dakikada* yapanlara da rastlanmaktadır.)

Hoşaf

Hoş ab, hoş su kelimesinden hoşafa dönüşen bu içecek için, düğünlerde muhakkak kişniş/çekirdeksiz üzüm kullanılır.

Alınan kişniş üzümü, siniler üzerinde sapından çöpünden ayıklanarak hazır vaziyete getirilir. Düğünden önceki gün, aşçı üzümü temizce ama incitmeden yıkar. İki kere, birer taşım kaynatarak süzüp suyunu atar ve kazana koyar. Gaye, hoşafın berrak görünmesidir. Bu üçüncü kaynama sırasında asıl hoşaf elde edilir. Kaynama esnasında içine hoşaf çıkısı atılır. Küçük tülbentten oluşan bu çıkının içinde, kabuk tarçın ve karanfil bulunur. Üzümler suyun yüzüne çıkınca şekeri atılıp bir taşım daha kaynatılıp ateşten indirilip soğumaya bırakılır. İçinde karanfil ve tarçın bulunan hoşaf çıkısı, hoşafın içinde beş dakika kadar bekletilir. Eğer uzun süre kalacak olursa, tadında kekrelilik oluşur. El ayak değmeyen, serince bir yerde muhafaza edilen hoşaf kazanının ağzına ya sini kapatılır ya da temizce bir bez bağlanır. Hoşaf, bir ölçü üzüme, iki ölçü şeker ve miktarıyla hazırlanır.

Düğün günü, önceden hazırlanmış olan kalaylı hoşaf taslarına çömçelerle taksim edilen hoşaf, pilav yenecek olan sinilere servis edilir. Kalaylı bakır su bakraçlarıyla, içinde bulunan bakır çömçeyle sürekli siniler gezilerek, biten hoşafın üzerine yenisi ilave edilir. Biraz irice olan hoşaf taslarından, bir kişi değil, üç beş kişi birden hoşaf içer.

Sunum

Divriği düğünlerinde pilav yemenin düsturu “erkekler on birde, kadınlar birde” şeklindedir. Çünkü birkaç kere kurulacak olan sofralar kaldırılacak, yıkanması gerekenler yıkanıp yeniden ortaya getirilecek, özellikle uzunca süren kadınların sofrası toplanacaktır ki maşraf⁸ getirile ve dahi kız evine gelin almaya gidile...

⁸ Gelinin yatağı, çeyizi.

Bembeyaz astarların üzerlerine, kalın sofrâ bezleri serilerek kasnak konulur. Bu çift kat sofrâ bezinin konmasındaki amaç, temiz giyimli misafirlerin nadide elbiselerine zarar gelmemesi düşüncesidir. Örtü kalın olmalıdır ki hoşaf, su vs. damlama durumunda giysilerde kirlenme olmasın.

Sinilerin konulduğu sofralara önce ince dilimlenmiş çarşı ekmeği, yani pideler dizilir, aralarına da hoşaf tasları yerleştirilir. Düğün sofralarında, alâtlı pilav mutlaka pide ile ikram edilir. Bazlama, tandır ekmeği gibi ekmekler düğünde misafire sunulmaz. (İki gün yapılan düğünlerde, birinci gün katıklı aş, üzüm, karpuz, peynir, katmer gibi yiyeceklerle birlikte bazlama sunulabilir. O gün zaten oyun günüdür. Honça⁹ adı verilen süslü bohçalar içindeki çerezler, pestiller de yenilen ve paylaşılan yiyeceklerdendir.)

Pişirilip tanelenmiş, 2-3 saat demlenmiş pilav kazanının artık açılma zamanı gelmiştir. Kazanın başına düğün sahibi, hoca, kâhya, aşçı, yamak, birkaç yaşlıca misafir geçer. Düğüne hizmet edecek olan, ellerinde lengerleriyle bekleyen yakın akraba ve komşu gençleri, eğer bahçede, avluda yenilecekse, diğer konuklar, hep birlikte, düğüne davetli bir hocanın okuduğu kazan/bereket duasına “âmin” derler.

Üstündeki kalın bezleri kaldıran ama ağzına çevrilmiş olan siniyi bir türlü (!) kaldıramayan aşçının, “kazanın ağzı açılmıyor ağam” demesiyle, kâhya aşçıya bahşişini verir. Ev sahibi başta olmak üzere, ekâbirlerden kazanın üstüne bahşiş atanlar olur. Bu bahşişin içinden dilediği kadarını yamağına veren aşçının artık vazifesi bitmiştir. Pirinciyle, alâtlı dengeli biçimde lengere konulması ve sıcak sıcak sunulması icap eden pilav, kâhyanın gözetiminde dağıtılacaktır.

Kazandaki pilav yan tarafından kevgirle alınmaya başlanır. Gençlerin elindeki sinilere, lengerlere pilavın önce pirinç kısmı, üstüne de alâtlı kısım dengelice konulur.

Peşkir sinilerinin ortasına küçük siniler içinde, çöväcek¹⁰ sinilerin ortasına ise büyük lengerlerle getirilen pilava besmele ile başlanır. “Alat getirün, hoşov getirün” nidaları arasında, hoşaf bakraçları, lengerler vazifesini icra edecektir.

⁹ Honça, bakırdan mamul, içi çukur, beş altı gözlü, kapaklı siniye verilen addır. Tokat yöresinde düğün gecesi gelinle damada honça ile yemek verilir. Divriği yöresinde ise süslü bohçaya honça adı verilir. Hatta, “hamama bohça, düğüne honça” sözü söylenir.

¹⁰ Çöväcek: Orta boy.

Ev sahibinin lenger içinde getirip, sinide yenmekte olan mevcut pilavın üstüne aktardığı alata, kaşıkla misafirlerin önüne itirmesi, “yiyin, çekinmeyin” demesi, neşe içinde olması, düğüne katılanlara, sofradakilere huzur veren hareketlerdendir.

Gene kirve, amca, dayı, enişte vs gibi düğün evine yakın derecede olan erkekler sofrasına, kirve karısı, ev sahibinin teyze, hala, yenge vs. gibi yakınlarının olduğu kadınlar sofrasına “kazan kâhyasından geldi!” diye yüksek sesle söylenerek getirilen alata bol pilava, doyup kenara çekilmiş olanlar bile iştirak ederler. Bu o kişinin izzeti, ikramı olarak kabul edilir.

Kalaylı bakraçlarla dağıtılan Nacibeğ sularını, hoşafı içenler, kokusu mahalleyi sallayan pilavlarla, pidelerle karnını doyuran misafirler, “Allah bereket versin, Allah tamamına erdiresin, Allah murat aldırısın, hacı sofranız olsun, haneniz şen olsun, berhudar olun, taşa dökülmeye, arta eksilmeye” türünden iyi dileklerle sofradan kalkarlar.

Erkekler için de kadınlar için de birkaç kere kurulup, toplanan düğün sofralarında hizmeti genç erkekler yapar. Tertemiz giyimli gençlerin hoşaf, pilav, çarşı ekmeği, su getirip götürdüğü, sofrayı kurduğu, topladığı bu anların, sosyal bir görevi de vardır.

Divriği düğünlerinde, sahralarda kadınlarla erkekler ayrı ayrı oturur, ayrı ayrı eğlenir, ayrı ayrı oynarlar. Normalde kadınlar meclisine giremeyen bu gençler, düğünde yemek sunumu esnasında görücüye çıkmış olurlar. Eğer içerde nişanlısı oturuyorsa, ya da o sıralarda istedikleri, isteyecekleri bir kız varsa göz ucuyla bakacak, beğenecek, beğenilecektir. Elbette kız anaları da onları şöyle bir süzecek, elinin ayağının çabukluğuna, efendiliğine göre ölçüp tartacaktır.

Gençler bu hizmetler sırasında büyüklerden çok şey öğrenir. Cömertlik, dengeli dağıtım, pay verme, paylaşma... En önemlisi de tarihi yükümlülük.

Misafirlerin tamamı doyduktan sonra, kazanda kalan pilav mahalledeki hasta, fakir, dul, dıgasken¹¹ gibi kimselere kapaklı sahanlarla şifa niyetine dağıtılır. Kazan kâhyasına, aşçıya, yamağına zaten okkalı birer lengerle pay ayrılmıştır.

Eğer pilav pişmediyse dünür evine sini ile pilav, tarla bakracı ile hoşaf gönderilmesi âdettendir. Orta halli bir siniye bol alatalı tepeleme pilav doldurulur. Üstü ince dilinmiş pidelerle kapatılır; o da kar gibi beyaz bir bohça ile sarılır. En üste de süslü bir bohçaya sarılarak iki kişi ile kız/oğlan evine gönderilir. Ev sahiplerinden birinin de yanında bulunduğu bu iki kişi ekseriyetle fakircidir. Gittiği ev kendilerine ya para bahşisinde bulunacaktır ya da elbiselik kumaş, havlu, gömlek vs. gibi eşyalar hediye edecektir.

¹¹ Dıgasken: Lohusa.

Divriği'de yemek pişirme konusunda herkes ustadır denilebilir. Sofralarda oldukça lezzetli yemekler sunulur. Lâkin özel günlerdekine daha fazla itina gösterilir. “Ustayı ustaya ver, bir ekmek üsteye ver” sözünde belirtildiği gibi, işi erbabına yaptırılmak istenir. Birkaç ailenin tüm fertlerinin çağrıldığı, davet adı verilen, kadınlı, erkekli yemekli toplantılarda, konukluk yemeğinde, elinden iş gelen hanımlarca yemekler pişirilir. Sünnet yemeği, düğünler, hacı düğünü yemeklerinde çok kalabalık olduğu için aşçı tutulur. Çok kalabalık olmayan düğünlerde, yardımcılarının desteği ile “bilecen” kadınlarca da yemekler pişirilebilir.

Sofra sonunda, “her şey zebil gibiydi, kalem gibi düzgündü, bol bolamattı. Iğımbat Dağı kadar pilav yendi, Ulusu kadar hoşaf içildi. Hac sofraları ola, Allah murat aldıra” türünden sözlerle, ev sahibine memnuniyet dile getirilir.

Divriği için çok şey olan bu pilav, atasözlerinde de kullanılır. Büyükannelerin torun severken söyledikleri “pilovuu yiyem” sözü, bir iyilik temennisidir. Arkasında sünnet, düğün, gor dileği yatar.

Tertibi ve terkibi değişmeden günümüze ulaşan, bayramları, düğünleri, misafir sofralarını şenlendiren alatl pilavda, asla tereyağının dışında başka yağ kullanılmaz. Kuşüzümü, fıstık, badem gibi ek malzemelere yer verilmez. Domates, dereotu, maydanoz gibi süslemelere ihtiyaç duyulmaz. Altta pirinci, üstte eti, nohudu ve üzümüyle, yanında berrak üzüm hoşafıyla tablo gibi bir görüntüyle damaklara ulaşır.¹²

Sevinci, coşkuyu temsil eden, cenaze yemeklerinde, yas bayramı sabahlarında pişirilmeyen bu pilav, günümüz cenazelerinde, yas bayramlarında artık pişirilebilmektedir.

Çeşitli yemek dergilerinin, kitaplarının, yemek programlarının ilgi alanlarına girmeye başlayan, 2020 yılında coğrafi işaret alan, yarışmalarda envai tür güzellikle jürinin damak zevkine sunulmaya başlanan bu Selçukî lezzetin, yaşatılması, Mengücek torunlarının omuzlarında yürüyecek tarihi bir mirastır.

Dağlar arasında sıkışıp kalmış gibi görünen, bin bir türlü ayrıntının gizli olduğu Divriği'nin bu özgün pilavı, 1985 yılında Unesco'nun Dünya Miras Listesi'ne aldığı Divriği Ulucamii kadar eski, Ulucamii kadar korunmaya değerdir.

¹² Üçer, Müjgân-Pekşen, Fatma. 2010. *Aslanburcundan Yükselen Selçuklu Kartalı: Divriği*.

Kaynakça

Işın, Priscilla Mary. 2010. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Üçer, Müjgân- Pekşen, Fatma. 2010. *Aslanburcundan Yükselen Selçuklu Kartalı: Divriği*. Sivas: Asitan Yayınları.

Mahalli kelimeler ve metin Fatma Pekşen