



T.C

İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
MEDYA VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

KÜLTÜREL ETKİLEŞİMİN YENİ DÜNYA'NIN KEŞFİYLE
OSMANLI SARAY MUTFAĞI ÖZELİNDE ANADOLU YEMEK
KÜLTÜRÜNE ETKİSİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

FARUK SOLMAZ

125120141

DANIŞMAN: Doç. Dr. GÜLİN TEREK ÜNAL

İstanbul, 2018



T.C

İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
MEDYA VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

**KÜLTÜREL ETKİLEŞİMİN YENİ DÜNYA’NIN
KEŞFİYLE OSMANLI SARAY MUTFAĞI
ÖZELİNDE ANADOLU YEMEK KÜLTÜRÜNE
ETKİSİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tezi Hazırlayan: **FARUK SOLMAZ**

T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ
TEZLİ YÜKSEK LİSANS SINAV TUTANAĞI

13/02/2018

Enstitümüz *Medya ve Kültürel Çalışmalar* Anabilim dalı yüksek lisans öğrencilerinden 125120141 numaralı *Faruk SOLMAZ* "İstanbul Arel Üniversitesi Lisansüstü Eğitim - Öğretim ve Sınav Yönetmeliği"nin ilgili maddesine göre hazırlayarak, Enstitümüze teslim ettiği "**KÜLTÜREL ETKİLEŞİMİN YENİ DÜNYA'NIN KEŞFİYLE OSMANLI SARAY MUTFAĞI ÖZELİNDE ANADOLU YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİSİ**" konulu tezini, Yönetim Kurulumuzun 22/01/2018 tarih ve 2018/3 sayılı toplantısında seçilen ve Sefaköy Yerleşkesinde toplanan biz jüri üyeleri huzurunda, ilgili yönetmeliğin 39. maddesi gereğince (30) dakika süre ile aday tarafından savunulmuş ve sonuçta adayın tezi hakkında oyçokluğu/oybirliği ile Kabul/Red veya Düzeltme kararı verilmiştir.

İşbu tutanak, 3 nüsha olarak hazırlanmış ve Enstitü Müdürlüğü'ne sunulmak üzere tarafımızdan düzenlenmiştir.

DANIŞMAN
DOÇ.DR. GÜLİN TEREK ÜNAL



ÜYE
PROF. DR. NURÇAY TÜRKÖĞLU



ÜYE
YRD.DOÇ.DR. MEHMET YAKIN



YEMİN METNİ

İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım “Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya’nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi” adlı bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

FARUK SOLMAZ

ONAY

Tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım;

- Tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.
- Tezim sadece İstanbul Arel yerleşkelerinden erişime açılabilir.
- Teziminyıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.

Faruk SOLMAZ

ÖZET

KÜLTÜREL ETKİLEŞİMİN YENİ DÜNYA'NIN KEŞFİYLE OSMANLI SARAY MUTFAĞI ÖZELİNDE ANADOLU YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİSİ

(Yüksek Lisans Tezi)

FARUK SOLMAZ

Tez Danışmanı: Doç. Dr. GÜLİN TEREK ÜNAL

Ocak, 2018, Sayfa Adedi: 118

Kendine özgü bir iletişim modeli olan Yemek Kültürü'nden yola çıkılarak yaşamak için gereksinim duyulan beslenmenin, tarihsel süreçte nasıl bir kültürel öğeye dönüştüğü, damak tadının oluşumu ve insanlık tarihi boyunca etkileşimle çeşitlenen mutfak kültürünün öyküsü anlatılmaktadır. Gün geçtikçe artan küreselleşmenin hızlanmasına Yeni Kıta'nın keşfinin nasıl bir motivasyon kattığı ve dünyanın beslenme kültürüne ne gibi etkilerde bulunduğu irdelenmeye çalışılmaktadır. Küreselleşme her geçen gün zaman ve mekân engelini ortadan kaldırırken bu keşfin nasıl bir hızlandırıcı olduğuna değinilecektir. Çalışmada disiplinler arası bir yaklaşımla Türk toplumunun farklı zamanlardaki yemek kültürü ele alınarak Amerika kıtasının keşfi sonrası Osmanlı saray mutfağı özelinde Türk mutfağının farklılaşma biçimi incelenecektir. Kültürün en başat unsurlarından biri olan yemeğin, tüketim biçimleri, nasıl tüketildiği ve yemek kültüründeki dönüşümün sosyal dönüşümle nasıl birlikte yapıldığı incelenecektir.

Anahtar Kelimeler: Kültürel Etkileşim, Yemek Kültürü, 19. Yüzyıl Türk Mutfağı, Kültürel Çalışmalar

ABSTRACT

A CULTURAL INTERACTION TO MEET THE NEW WORLD EFFECTING ANATOLIAN FOOD CULTURE ON THE OTTOMAN PALACE KITCHEN

(Master Degree Thesis)

FARUK SOLMAZ

Advisor of Thesis: Doç. Dr. GÜLİN TEREK ÜNAL

January, 2018, Number of Pages: 118

Story of nutrition, which is needed for living, is told based on food culture as a specific way of communication. In the meantime, how nutrition turned into a cultural element, formation of taste and diversification of kitchen culture are also described. It is examined that how accelerating speed of globalization motivated the discovery of New Continent and affected the nutrition culture in the World. It will be mentioned what kind of accelerator is this discovery, while globalization is removing time and space barriers day by day. In this study, differentiation of Turkish cuisine, in particular Ottoman palace cuisine, after the discovery of America will be analyzed interdisciplinary, while dealing the food culture of Turkish society in different time periods. It will be analyzed forms of consumption ,how it is consumed, and how the transformation of the food culture is interacted with social transformation as one of the main elements of culture.

Key Words: Cultural Interaction, Food Culture, 19th Century Turkish Cuisine, Cultural Studies

ÖNSÖZ

İnsanlık yaratım sürecini, beslenme olgusu peşinden koştuktan ayırmak imkânsız gibidir. Araştırma verileri üzerinde çalışırken, bir başka eksikliğin daha farkına vardım. Yemek kültürü üzerine yapılan çalışmaların, özellikle kültürel çerçevede yapılanların sayısı mutlaka arttırılmalı ve bu olgunun önemi konusunda farkındalık yaratılmaya çalışılmalıdır. Çağımızda yemek kültüründe yaşanan dönüşüm ve etkileşim bizi obezite gibi sağlık sorunlarıyla yüzleşmek zorunda bırakmış, yeme ürünleri konusunda bilinçli yaklaşımın önemine dikkat çekmiştir. Belki de yemek kültürü, ilk derece eğitim ve öğretim kurumlarının eğitim programlarında kendine yer bulmalıdır. Bireyi gelişimi için büyük önem arz eden yaşamın ilk yıllarının önemi yadsınamaz. Zekâ gelişimi, olayları kavrayış biçimleri hayatlarının bu ilk döneminde başlar. Bu dönemde kayıt ettikleri bilgiler onları hayatları boyunca izler. Kültürel etkileşimin insanlığın yaratım sürecinde ne kadar yoğun yaşanmış olduğu gerçeğinin farkına varmış bir bireyin daha sağlıklı bir iletişim modeli geliştirebilme ihtimali yüksektir.

Bu çalışma sayesinde, araştırmanın ne kadar zor, bağlılık gerektiren ve zaman alıcı olduğunu öğrendim dahası yolun ne kadar da başında olduğunu anladım.

Çalışmada, yoğun akademik çalışmaları arasında zamanını ayırarak bana tekrar başlama motivasyonu vererek yol gösteren ve yardımcı olan tez danışmanım Doç. Dr. Gülin Terek ÜNAL'a teşekkürlerimi sunarım. Çalışmam boyunca bana destek olan aileme, arkadaşlarıma ve iş yükümü azaltan tüm meslektaşlarıma yardımlarından ötürü sonsuz teşekkür ederim.

Faruk Solmaz

İstanbul, 2018

İÇİNDEKİLER

ÖZET	V
ABSTRACT	VI
ÖNSÖZ	VII
İÇİNDEKİLER	VIII
KISALTMALAR LİSTESİ	XI
GİRİŞ	1

1. BÖLÜM

1.1 Araştırmanın Konusu	3
1.2 Araştırmanın Amacı	4
1.3 Araştırmanın Sınırlılıkları	4
1.4 Araştırmanın Yöntemi	6

2. BÖLÜM

2.1 Beslenmenin Gelişim Süreci	6
2.2 Beslenmenin İnsanlığın Hiyerarşik Yolculuğuna Kavramsal Bakış	12
2.2.1 Topluluktan Topluma.....	15
2.2.2 Kabileler	17
2.2.3 Devlet	18
2.3 Mutfak Kültürünü Oluşturan Dört Dinamik	20
2.3.1 Bilinçli Bir Eylem Olarak Pişirme	23
2.3.2. Hayvan ve Bitki Evcilleştirilmesinin Beslenme Üzerindeki Etkisi ..	24

2.3.3 Damak Tadı	27
2.3.4. Yapı Mutfaklarının Oluşumu ve Etkileşim Süreci.....	29

3. BÖLÜM

3.1 Kültür ve Kültürel Etkileşim	32
3.2 Kültürel Çalışmalar	35
3.3 Yemek Kültürünün Sembolik Anlatım Dili	36
3.3.1 Sembolik İletişimin Öznesi Olarak Kültürel Etkileşimin Yemek Kültürüne Etkisi	40
3.3.2 İnançların Besin Tüketimine Etkisi.....	42
3.4 Yeni Ürünler Yeni Kültür Üretimi	44
3.5 Yeni Dünya'nın Eşiğinde Avrupa.....	48
3.6 Yeni Bir Dünya Keşfi ve Dünyanın Yeniden Dönüşümü	53
3.6.1 Yeniden Keşfi Öncesi Amerika.....	53
3.6.2 Amerika'nın Kolomb Tarafından Keşfi	55
3.6.3 Yeni Dünya'nın Keşfi ile Birlikte Değişen Yemek Kültürü.....	59
3.7 Yeni Ürün Etkileşimi	60

4. BÖLÜM

4.1 Türk Tarihinin ve Beslenme Kültürünün Gelişim Yolu	65
4.2 Orta Asya Türk Yemek Kültürü	67
4.3 İslam Sonrası Türk Yemek Kültürü	69
4.3.1 Karahanlılar	70
4.3.2 Selçuklular	71

4.4 Bizans'ın Türk Kültürel Etkileşim Yoluna Etkisine Genel Bakış	73
4.5 Osmanlı Kültür ve Mutfak Geleneği	74
4.6 14. Yüzyıldan 19. Yüzyıla Osmanlıda Mutfak Geleneği	75
4.6.1 14. ve 15. Yüzyıl	75
4.6.2 16. Yüzyıl	77
4.6.3 17. ve 18. Yüzyıl	78
4.7 19. Yüzyıl: Osmanlı Mutfak Dönüşümü	79
4.7.1 Son Dönem Osmanlı Mutfağının Kültürel Çerçevesi	81
4.7.2 19. Yüzyıl ve Sonrası Osmanlı Mutfağına Yeni Gıda Etkileşimi	84
SONUÇ	94
KAYNAKÇA	98
İNTERNET KAYNAKLARI	114
ÖZGEÇMİŞ	118

KISALTMALAR

akt : Aktaran

çev. : Çeviren

Doç. : Doçent

Dr. : Doktor

dzl. : Düzenleyen

hzl. : Hazırlayan

Prof. : Profesör

v. : Vefat

GİRİŞ

Toplumsal yapı çözümlenmelerinde kullanılan pek çok öge vardır. Gerek toplumların yemek kültürü gerekse de toplumsal yaratım sürecinin oluşturduğu bireysel beslenme alışkanlıkları bu öğelerden ikisidir. Bunun bir yansıması olarak da bir toplumun sosyal yapının anlaşılabilmesinde yeme alışkanlıkları, mutfak geleneği önemli bir yer tutar. Bu çalışmada, Hunlardan itibaren özellikle Osmanlı'nın son dönemi özelinde Türk toplumunda yemek kültürü görünümünün nasıl olduğu ortaya konulacak, farklı kültürle etkileşim sonucu Türk mutfağındaki değişimler çerçevesinde yeme alışkanlıkları ve bunun toplumsal yapıya etkisi incelenecektir.

İnsanoğlu var olduğundan beri beslenme ve yemek alışkanlıkları değişmiş ve dönüşmüştür. Kültürel çalışmalar kapsamına girdiği ölçüde tarih, antropoloji, sosyoloji ve iletişim bilimleri gibi alanları içine alan bir yaklaşım benimsenmiştir. Bu perspektiften bakıldığında kitle iletişimi modern toplumların ortaya çıkışından bu yana sadece 'Kitle İletişim Araçları' ile yapılan iletişimle sınırlı olmadığı için tüm toplumsal iletişim süreçleri ile birlikte düşünülmesi gereken bir olgudur. Yemek, besinsel özelliğinin yanında sembolik özellikler de taşımaktadır. Böylece yemekle beraber bir takım anlam ve semboller de tüketilir. Toplumun farklı statü katlarındaki yemek yeme biçimleri ve bunun yarattığı iletişim dili asla göz ardı edilemez ve bir toplumdan diğerine, hiç de yüzeysel olmayan anlamlar ifade eder. Bir tür hiyerarşiyi de doğuran bu durum günümüz modern düşün biçimlerinin açıklanmasının yollarından birini de açmıştır. Bu doğrultuda sembolik iletişimin tarihsel sürecinin anlaşılabilmesi, yeme alışkanlıklarının ve tüketim davranışlarının doğru anlamlandırılmasında da yatmaktadır demek mümkündür. Besinin artı değer oluşturması eşitliksiz bir toplumsal yaratım sürecini de beraberinde getirir. Bir başka deyişle, insanın yeme ihtiyacı yaratım sürecinin temel bir dinamiği olarak da yorumlanabilir.

Çalışma genel olarak literatür taraması ekseninde dört bölümde incelenmeye alınmıştır.

Birinci bölümde araştırmanın çerçevesi ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Amaç, yöntem, sınırlılıklar gibi konuya yönelik bilgilendirme içermektedir.

İkinci bölüm beslenmenin tarihsel gelişim ve yaratım sürecini anlatma çabasını içermektedir. Modern yönetim düşün biçimlerinin doğması süreçlerine değinmenin yanında hiyerarşinin doğuşu konu edinilmiştir. Literatür taramaları sonucunda ulaşılan veriler ışığında, tez için kullanılabilir dört temel dinamik belirlenmiş, beslenme kültürü; bu dinamikler çerçevesinde incelenmiştir. Bunlar; pişirme, bitki ve hayvan evcilleştirilmesi, damak tadı ve yapı mutfaklarıdır. Bu dört dinamik çevresinde de beslenme kültürü irdelenmiştir.

Üçüncü bölümde kültür, kültürel etkileşim ve sembolik iletişim alanlarına odaklanıldı. Kültür kavramının ortaya çıkışı, bu kavrama yönelik tanımlar ve algılamalar ortaya konuldu. Sembolik iletişimin öznesi olarak kültürel etkileşimin yemek kültürüne etkisine başka bir kapı açılmaya çalışıldı.

Dördüncü bölüm Türk yemek kültürünün Orta Asya sürecinden 15. yüzyıla kadarki etkileşim yoludur. Türk toplum yapısı içinde besinin, toplumsal yapıdaki rolü ve dönüşümüne etkileri incelenmiştir. Osmanlı kültür ve yemek geleneğini takip ederek 19. Yüzyıldaki yeni ürün girişinin etkilerini anlamaya çalışılmaktadır. Cumhuriyet Türkiye'sine geçişte bu ürünlerin mutfak geleneğinde yarattığı atmosferin yansıtılmasını da içermektedir. Bu son bölüm günümüz yemek geleneğini şekillendirirken nasıl bir sürece tabi tutulduğunu anlamaya çalışmanın ana konusu olarak görüldü.

1. BÖLÜM

Bu bölümde araştırmanın konusu, amacı, sınırlılıkları, yöntemi yer alınmaktadır.

1.1. Araştırmanın Konusu

Yemek, canlıların yaşamlarında biyolojik ihtiyaçlar hiyerarşisinin temelinde yer alırken, insanın sosyal ve psikolojik ihtiyaçlarında da önemli bir rol oynar. Yeni Dünya'nın keşfinin kültürel etkileşim ekseninde Osmanlı saray mutfağı özelinde Türk yemek kültürüne etkisini araştırmada temel alınan sorulardan birine dönüştüren de bu rolün yemek ürünü değişimlerinden ne kadar etkilendiği idi. Yeni Dünya'nın keşfinin Osmanlı saray mutfağı özelinde Türk yemek kültürüne etkilerini araştırırken yemek eyleminin ihtiyaçlar hiyerarşisinin temeli tezinin peşine takılmamak imkânsız gibiydi. Çalışmada, kendine has bir iletişim süreci olan yemek kültürü kavramının kültürel etkileşimin sebep olduğu değişimleri ve kültür yaratım süreci üzerindeki rolü de incelenmektedir. Yemek kültürünün peşine düşmek bilinçli yaratım sürecinin başlangıcına kadar gidilmesini sağlamıştır.

Gündelik yaşamın merkezinde yer alan yemek, bireyin tüm biyolojik ve sosyal alanını şekillendiren temel unsurlardan biridir. Yemek, biyolojik devamlılıkla beraber sosyalleşme, psikolojik durumla yeni kültürel karşılaşmalara gösterilen reaksiyonlarda da kilit konuma geçer. Gündelik hayat içinde yemek yeme ihtiyacı, besin maddesinin tedarik zorunluluğunu da beraberinde getirir. Bu arayıp bulma eylemine yönlendiren süreçle birlikte önemli gelişmeler meydana gelmiştir. Aynı zamanda beslenmenin doğası gereği yaşam boyu sürüyor olması yemekleri her gün sürdürülen bir sürece yayma ihtiyacı doğurur. Doyma eşiğine göre bir beslenme sınırı olduğundan daha sonraki öğünleri düşünmek zorunluluğu doğar. İnsanlık tarihi boyunca besini saklamak sorun olmuştur. Bunun sebebi yeme ürünlerinin organik temelli olmasının bozulmayı beraberinde getirmesiydi. Bu soruna insanlığın beslenme tarihi boyunca çareler aranmıştır.

Mutfak kültürünü şekillendiren pek çok dinamik bulunmaktadır. Fakat en önemlilerinden dördü: pişirme, bitki-hayvan evcilleştirilmesi, bunların tek tek ya da bileşimi sonucu oluşan kişinin damak tadı ve yapı mutfakların oluşumudur. Mutfak kültürünü oluşturan dört dinamik kapsamında sınıflandırılan bu olgular detaylı bir biçimde incelenmiştir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Tarihsel süreç boyunca birbirinden uzak ve farklı kültürlerin düşün biçimlerini dönüştüren yeni etkileşimler gerek gönüllü gerekse de zor kullanılan durumlar sonrası eski düşün biçimlerini geri döndürülmesi imkânsız sosyal birer olgu olarak karşımıza çıkarır. Çalışma bu çerçevede, disiplinler arası bir yaklaşımla insanlık tarihinin beslenme süreci de takip edilerek Türk toplumunun Hunlardan itibaren 20. Yüzyıl başlarına kadar nasıl bir yeme etkileşimi gösterdiğinin kültürel çevresi de ortaya konmaya çalışılacaktır. Özellikle Yeni Dünya'nın keşfinin getirdiği besin çeşitliliğinin Osmanlı saray mutfağı özelinde Türk mutfağının dönüşüm yolu izlenerek günümüze yansımaları incelenmiştir. Son 300 yıllık süreçte dünyada sanayileşmenin kazandığı ivme ve iletişimin kolaylaşması, beslenmede küreselleşmeye doğru gidişi hızlandırdı. Bu düzlemde bugünün gündelik yaşamının sıradanlığındaki yeme ürünlerinin Amerika kökenli olanlarının küreselleşmeye desteğini irdelemek bir başka araştırma konusu olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüze gelinceye kadar dünya mutfakları ve daha özelinde Türk mutfağının bu yeni ürünlerle karşılaşmasının başlarındaki bu etki gözlemlenmeye çalışılmıştır. Aynı zamanda Yeni Kıta'nın keşfinden sonra özellikle 19. Yüzyılda dönüşen Türk mutfağını çalışan araştırmacılara kültürel çalışmalar çerçevesinde yeni bir bakış açısı göstermeye çalışılmıştır. Bütün bunların yanındaki asıl amacımız, insanlık tarihi için çok kısa olan süreler içinde insanın gündelik yaşamındaki yeni ürün adaptasyonuna verdiği tepkinin ya da içselleştirmenin çerçevesini anlamaya çalışmaktan ötesi değildir.

1.3. Araştırmanın Sınırlılıkları

Adorno ve Horkheimer (2010), özne ve nesneyi materyalizm ve metafiziğin süzgecinden anlamlandırırken metafiziği ve materyalizmi reddetmemelerine rağmen onları ayırma tabi tutan hallerini de reddederler.

Diyalektikte ikisinin de bulunduğunu düşünürler. Adorno ve Horkheimer'in diyalektiği açık uçlu iken Hegel'in burjuvada, Marx'ın komünist toplumda biter. Jung (2009: 54,55)'da Ying ile Yang da şekillenen Çin felsefesinin olagelen her şeyin 'anası' ve 'babası' olarak karşıtlara özgü biçim halini aldığını bu kaba ayrımın doğayı tek ya da çift sayılarla yanıtı zorlayan bir yöntem ya da teknik gibi anlaşıldığını görmektedir. Çalışma sırasında karşılaşılan tarih çalışmasının bir miktar tahmin içermesi önermesi gerçeğini içselleştirirken, Adorno ve Horkheimer diyalektiğinin bu kabulünü göz önünde bulunduran bir yaklaşım sergilenmiştir. Anlatının şimdiliğinin yanında anlatılandakiyle zamanın farklılığı ister istemez bir miktar belirsizlik doğurmaktadır. Zizek'in eserleri incelendiğinde görülen şey, tarihin mantıksal anlatımının bir ütopya olduğudur. Raymond Williams (2017)'in çerçevesini çizdiği gibi kültür fikrinin anlamına katkıda bulunanlar farklı yöntemler izlemiş olsalar da hepsi toplumun nötr bir alanda ya da sadece soyut bir düzenleyici olmadığı noktasında buluşurlar. Bu bakış açısı içinde bir yaklaşım göstermek konuyu anlamlandırırken kolaylaştırıcı bir olgu olarak kullanılmıştır.

Literatür çalışması sırasında gözlemlenen durum Osmanlı aile yaşamının gündelik işleyişi ile ilgili kaynak azlığıyla sınırlanıyor olmasıydı. Saray iâşe defterleri ayrıntılı olmasına rağmen yemek reçeteleri aynı şekilde bulunmuyordu. Daha eski birkaç kaynağa ulaşmak mümkün olsa da günümüz anlamında yemek üzerine yazılmış kitaplar 19. ve 20. Yüzyıl tarihlidir. 19. yüzyıl öncesi bilinenin ilki 13. yüzyılda Bağdadi'nin yazdığı ve 15. Yüzyılda Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin çevirdiği el yazmasıydı. Fakat Şirvani 82 tane yemek tarifini de kendisi ekleyerek genişletmişti. Bundan sonraki süreçte 18. yüzyılda anonim iki adet el yazması daha bilinmektedir. Mevlana'nın ve Evliya Çelebi'nin yazdıklarından da ipuçları yakalamaya çalışmak mümkündür. Yabancı seyyahların yazdıkları, Osmanlı toplum yaşamını incelemede bize ışık tutabilmektedir. Aynı çağlarda İtalyan ve Fransız aşçıların ayrıntılı notları, bu ülke mutfaklarının çerçevesini yaratıyordu. Özellikle 17. Yüzyılda, Fransız yemek kitapları, mutfak yaratım sürecini ileri derecede şekillendirmişti. 19. Yüzyıl Osmanlı yemek tarifi yazımı için önemli olsa da hala kıyaslaması zor bir dönemdi. Bütün bu kısıtlamalar yüzünden Türk yemek kültürü çalışmalarının bir miktar tahmin de içermekte olduğu görülmektedir. Bir diğer sınırlama, dönemin

yazı dilinin bizi dolaylı kaynaklara başvurmaya yönlendiriyor olmasıydı. Saray mutfağlarının bile muzdarip olduğu bu sınırlayıcılık Anadolu yemek kültürünü anlamaya çalışmakta daha fazla sorun yaratmaktadır. 19. Yüzyıl yemek kültürü açısından Arif Bilgin, Özge Samancı ve Süreyya Faruqi'nin dönemi anlamada önemli çalışmalar yaptıklarını görülmektedir. Faruqi'nin ismi çalışmalarından çalışmalarına Türkçeye farklı çevrilmiş olduğundan, bu tezde her araştırmanın kendisinde gösterildiği gibi yapılmıştır.

1.4. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışma, konunun geçmiş bir süreci kapsamından dolayı büyük oranda literatür çalışmasına odaklanarak yapılandırılmış, karşılaştırmalı olarak farklı kültürler incelenerek, yeme ürünlerinin değişimi kültürel, coğrafi, sosyal etkileşim çerçevesinde ele alınmıştır.

2. BÖLÜM

2.1. Beslenmenin Gelişim Süreci

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin en dibinde yer alan yeme-içme, insanın varlık motivasyonudur. Maslow'a göre ihtiyaçlar piramidinde bir üst ihtiyaca geçebilmek için alttaki ihtiyaçların karşılanmış olması gerekmektedir. Karşılanmayan ihtiyaç kategorisinden bir üst kategoriye, yani bir üst kişilik gelişim düzeyine ulaşamaz. Zaten bir kategoride karşılanmayan ihtiyacın bir üst gereksinimi algılanamaz, böyle bir gereksinim oluşamaz. İnsanlığın doğa ile ilişkisi de bu şekilde başlamış, ihtiyaçlarını gidere gidere ilerlemiştir diye uyarlamak mümkündür.

Bilimsel açıdan insanın var olduğu ilk evreyi saptamak ve kesin sonuçlara varmak henüz tam olarak mümkün olmamışsa da yapılan kazılarda elde edilen fosil ve kemikler bu konuda güçlü bazı tezlerin savunulmasına zemin hazırlamaktadır. Arkeolojik kazılara göre bugünkü modern insan türü olan Homo Sapiens'in, MÖ. 200.000 yılında Büyük Sahra Çölü'nün alt kısımlarında ortaya çıktığı varsayılmaktadır (Hawking, 2012: 21). Genetikçilerce binlerce insandan veri toplayarak yapılmış yüzlerce çalışma, yaşayan bütün insanların

kökeninin Afrika'da günümüzden 200.000-300.000 yıl öncesinde yaşamış bir popülasyona uzandığı ve bir kısım insanın günümüzden 80.000-100.000 yıl öncesinde Afrika'nın dışına yayıldıkları konularında hemfikirdir (Lieberman, 2017: 189).

İnsan, varoluşundan tarımı başlatana kadar ki zaman diliminde, doğaya doğrudan bağımlı olarak yemek adına bulabildiği, toplayabildiği ve avlayabildiği besinlerle hayatta kalıyordu. Hayvanların yediklerini gözlemleyerek veya deneme yanılma yoluyla yiyeceğin hastalandığı ya da öldüğü bitki ve leşleri toplamamaya dikkat ettikleri düşünülebilir. Bitkilerin mevsimsel, avlanacak hayvanların zamanla azalıyor olmaları sonucu oluşan bu doğaya bağımlı hal göçebeliği beraberinde getiriyordu. İlk insanlar avcılıktan önce leşçi bir beslenmeye sahipti. Bitki ve ağaçlardan meyve ve tohumları toplar ölmüş veya öldürülmüş hayvanların etlerinden beslenirdi. Gilles ve Olivier, (2007: 10)'a göre insanın sadece et ve otlarla beslenme alışkanlığını kazanmış olması o dönemde başka bir tercihinin olmamasındandır. Modern insan tarihinin başladığı kabul edilen Taş Devrinin başlarında sırasıyla toplayıcı, leşçi ve av beslenme modellerini öğrendiği, henüz ateşin bulunmadığı bu dönemde etlerin çiğ olarak tüketildiği arkeolojik çalışmalarda elde edilen malzemelerden tespit edilmiştir. Alet yapımının öğrenilmesi de bu dönemle ilişkilendirilmektedir. Basit taş aletler yapmak insanların leş kalıntılarında faydalanabilmesinde kolaylık sağlıyordu. İlk alet üretimi nehir kenarlarındaki taşların kırık keskin parçalarından oluşuyordu. Zamanla bu, obsidyen adı verilen volkanik bir taşın kullanımının öğrenilmesine sebep olmuştur. Obsidyen volkanik patlama sırasında eriyen kayaların yüksek sıcaklıktaki lav hallerinin aniden soğuyarak bir çeşit cama dönüşmeleri sonucu oluşur. Keskin ve son derece kullanışlı olduğundan insanlık tarihi için önemli bir keşiftir.

İnsan beslenmesinin leşçilikten avcılığa gidişinin ilk kanıtları 400.000 yıl önce Almanya'da atların avlanarak yenmesine dair kalıntıların bulunmasına göre tarihlendirilmiştir. Fakat son yıllarda Tanzanya'daki Olduvai Boğazı'nda bulunan antilop ve ceylan kalıntıları üzerinde yapılan çalışmalar iki milyon yıl önce avcılığın başlamış olabileceğini göstermektedir. Ucu sivriltilmiş tahta mızrakların kullanıldığı tahmin edilmekle beraber tahta aletlerin yok oluş hızından dolayı kesin bir yargıya varılamamaktadır. Taş devri insanların

arkeolojik kalıntıları ve yaşadıkları mağaralara resmettikleri figürler sayesinde, avcılığın ve etobur toplumun hayvanları avlamak için nasıl aletler yaptıklarının gelişim sürecini izlemek de mümkündür (Crofton ve Black, 2017: 64, 65).

Alet yapımını öğrenene kadar varoluşları çevresel etkilere tamamen bağımlı olan insan, çevreyi kendisine uydurarak sürecin tersine dönmesini sağlamıştır. Avlanma, insanın yeme alışkanlıklarını değiştirdiğinden artık leşçi beslenmekten daha çok et yenebiliyordu. Böylece bitki kökenli besinler et ve protein karşısında oransal olarak azaldı, bu da beraberinde bitkisel gıdalar sonucu oluşan daha fazla sindirme ihtiyacını azaltarak, bağırsakların kısılmasına yol açtı. Proteinin insan vücudu üzerindeki etkisi artmış, enerji açısından zenginliği beyin gibi diğer organların gelişmesine yardımcı olmuştur (Crofton ve Black, 2017: 66).

İnsanlık tarihinin başlangıcında leşçi-toplayıcı ve devamındaki süreç olan avcı-toplayıcı beslenmenin doğal sonucu olarak insan, doğanın onlara sunduğu zamansal ve coğrafi sınırlamalar uyum sağlamaları gereken bir zorunluluktur. *“Erken paleolitik dönemin insanı, toplayıcılık ve avcılıkla yaşıyordu. Meyveler, kökler, tohumlarla besleniyor; küçük memeli hayvanları, kertenkele ve böcekleri yakalıyordu... İlkel insan hem etçil hem de otçuldu, bu özelliği onun hemen hemen her yerde yaşayabilmesine olanak sağlamıştır.”* (Diakov ve Kovalev, 2014: 23). Yaşamlarını sürdürebilmek için çevrelerinde buldukları ile beslenen ilkel insanlar, zamanlarının önemli bir bölümünü besin aramak için geçirmişlerdir. Yaşadıkları mağaralara resmettikleri ve günümüze kadar gelen figürlerden avcılığın geliştiği, yabani hayvanları avlamak için taşları yontarak türlü aletler elde ettikleri de anlaşılmaktadır. Taş devri öncesinde yaşayan insanlara ait birçok konuda net veriler söz konusu değildir, ancak elde edilen bilgiler arasında yaprak ve çeşitli bitki türleri ile beslendiklerini gösteren bulgular mevcuttur. Zamanla doğada bulunduğu besinleri seçime tabii tutarak uygun olanları yetiştirmeyi, yetiştirdiklerini işleyip saklayarak bulunmayan zamanlarda kullanmayı öğrenmişlerdir (Baysal, 2002: 29). *“İnsan kültürel uyarlanabilirliğinin ironik tarafı, türümüzün yenilikler üretmede ve sorun çözmedeki istisnai yeteneklerinin avcı-toplayıcıların dünyanın her yerinde başarılı olmalarına ek olarak, en sonunda bazılarının avcı-toplayıcı olmayı bırakmaları olmuştur.”* (Lieberman, 2017: 220).

Dünyayı köklü olarak değiştiren ilk insanlar, modern tarihimizde de birçok şeyin öncüsü olan bitki yetiştirmeyi ve hayvan evcilleştirmeyi başlatan çiftçilerdi. Topluluklar halinde ilkel koşullarda yaşayan insanlar, tarımın keşfiyle yerleşik hayata geçmişti. Zira tarım zaman alan, verim almak için mevsimlerin dönüşümünü beklemeyi gerektiren karşılığında ise zengin beslenme modeli sunan bir buluştu. Tarımın öğrenilmesi, insanlık tarihinin en temel değişimleri arasında yer aldı. İnsanın beslenme durumunda sonraki “Beş ya da altı bin yıl içinde birbirini izleyen çok önemli ve başarılı değişiklikler meydana gelmiştir. Bunların tartışmasız en önemlisi yiyecek tedarikindeki artıştır. Son üç yüzyıldır sürmekte olan endüstrileşme dediğimiz değişikliğe kadar, insanlığın gelişimini bu kadar keskin ve yaygın bir şekilde etkileyen başka hiçbir şey yoktur. [...] İnsanın beslenme imkânları genişledikçe ve ortalama yaşam süresi artıkça boyu ve ağırlığı daha çok değişti. Eski taş çağında bir erkeğin ya da bir kadının kırkını aşması çok rastlanır bir şey değildir. Aşabilenler ise çok sefil bir hayat yaşıyorlardı, bizim gözümüzle bakıldığında erken yaşlanmış, eklem romatizması, romatizma ve kazalar yüzünden kırılmış kemikler veya çürümüş dişlerden dolayı çile çeken insanlardı bunlar.” (Roberts, 2011a: 36, 37) diye tanımlar. Besin tedariki amacıyla insanın bitkileri ürüne dönüştürmesi bitki mutasyonuna müdahalesinin doğal sonucudur. Çevrelerindeki bitkilerin tohumlarından yeniden yeşerdiğini fark eden insan, topladığı bitkileri artık ekliyor, bulunduğu yerde yeniden ve yeniden besin kaynağı üretmenin tadını çıkarıyordu. Bu göçebe hayatın sonu, gıda arayışının süreklilik arz etmesinden kurtulmak ve daha fazla sosyal zaman anlamına geliyordu. Artık, ürettikleri ürünleri depoluyor ve bir sonraki hasat için tohumlar ayırıyorlardı. Daha sağlıklı beslenen insanın ömrü uzuyor ve besine ulaşma imkânlarının gelişmesi nüfus artışını da beraberinde getiriyordu.

Tarımsal besin maddelerinin başında tahıllar bulunmaktadır. İlk çiftçi topluluklar zaman içinde tarımsal bir ürüne dönüştürme sürecinde mısır, buğday ve pirinç gibi tahıllarda mutasyonu yönlendirdiler. Buğday ve Arpa İÖ 8000'lerde yakın Doğu'da, mısır ve fasulye İÖ. 7000-6000'lerde Orta Amerika'da (Tez, 2012: 10), pirinç ise ilk defa MÖ. 6500'de Çin'de evcilleştirildi (Ponting, 2013: 50). İlk tarım örneklerinin ardından, zamanla birçok toplumun arasındaki etkileşimin bir sonucu olarak tüm dünyada yaygınlaştı. Tarımla beraber insanlar

hayatta kalmak için kendi türettikleri Őeylere bağımlı hale gelmişlerdir (Standage, 20016: 28).

Çiftçilik sadece birkaç yüz nesildir var olmasına rağmen kültürel değişimin hızını ve kapsamını dramatik olarak o kadar değiştirdi ki Şu an pek çoğumuz atalarımız tarımı icat etmeden önce nasıl beslendiğimizi tam olarak hayal edemeyiz (Lieberman, 2017: 221). Neolitik ya da Tarım devrimi olarak adlandırılan bu sürecin başlangıcı tam olarak bilinmese de Güneybatı Asya, Güney Asya, Kuzey ve Orta Afrika ile Orta Amerika'da aynı dönemlerde tarımsal üretim yapıldığı düşünülmektedir. *“Mezopotamya Dicle ve Fırat Nehirleri'nin geniş, bereketli ve daha sonra su verilen taŐkın ovasıydı. Çin'deki gelişmeler Sarı Irmak ve Yangtze nehirlerinin çevresinde yoęunlaŐmıŐtı. Harappa Uygarlığı İndus Vadisi'ndeydi ve Mısır çok dar Nil Vadisi ile onun yıllık taŐkınlarına bağımlıydı. Peru'daki ilk uygarlıklar dar sahil vadilerinde toplanmış ve aradaki   llerle birbirlerinden izole olmuŐlardı. Mezoamerika'daysa ilk uygarlıklar Körfez Sahili ve tropik cangıllar gibi hiç de konuksever olmayan yerlerde ortaya  ıktı.”* (Ponting, 2013: 61).

Tarım her coğrafya da farklılık gösteriyordu. Her bölgede kendi iklim ve coğrafı koşullarına uygun ürünler ekiliyordu. Önceleri  retim, başladığı alandaki örneklerle sınırlıydı ve tahıl yetiştirmek, hayvan evcilleŐtirmekten ibaretti. İnsanlığın tamamının tarımla tanışması ya da farklı besin maddelerini yetiŐtirmesi ise uzun bir zaman aldı. Birçok tarihçeye göre tarımın diğer tüm bölgelerden önceki ilk anavatanı Güneybatı Asya'da, son buzul çağının ardından iklim koŐullarının deęiŐmesi ile keŐfedildi ve toplumsal etkileşimler aracılığıyla dünyaya yayıldı. Güneybatı Asya geniş bir coğrafyayı kapsar. Bugünkü isimleriyle, Türkiye Afganistan, Ermenistan, Azerbaycan, Bahreyn, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Gürcistan, İnan, Irak, İsrail, Ürdün, Kuveyt, Lübnan, Umman, Katar, Suudi Arabistan, Suriye, Yemen ve Birleşik Arap Emirlikleri Güneybatı Asya  lkeleridir. Tarımın ilk defa geliştiği bu coğrafya ürün çeşitliliği açısından da uygun iklim koşullarına sahipti. Bazı teorilere göre ilk tarım, insanların vahşi doğadan topladığı bitkisel besinlerini ve tohumlarını mağara önlerine düŐürmesiyle başlar. Bu süreçte insanlar tüm gün yiyecek aramaktansa bitkileri toprağa ekerek devamlı olarak yerleşik halde besin elde edebileceğini fark etmişlerdi. Bu keşif, beslenmek ve hayatta kalmak için doğan

zorunluluklardan da kaynaklanmıştı. (Diakov ve Kovalev, 2014; Roberts, 2011a; Ponting, 2013).

Tarım ile birlikte insanlık, tahıl, buğday, arpa, çavdar, yulaf, mercimek, bezelye, nohut ve baklanın yabani türleri ile tanıştı. Ancak bu farklı yöntemlerle ve uzun zaman aldı. Üretilen bu ürünlerin lezzetli bir yemek olarak pişirildiğini de düşünmemek gerek. Çünkü tuz, yağ gibi ürünlerin bulunması ve tüm coğrafyalara yayılması ancak modern toplumlara dönüşümle mümkün oldu, bunun için de insanlık tarihini sancılı ve acı dolu bir yol bekliyordu.

Tarımı daha erken keşfeden toplumlar daha önce yerleşik yaşama geçti ve günümüz uygarlıkları oluştu. İnsanoğlunun yerleşik hayata geçişini sağlayan besin üretimi, işlenmesi ve saklanması ile ilgili teknolojiler büyük ölçüde Anadolu ve Mezopotamya'da gelişmiş buradan da dünyanın diğer taraflarına yayılmıştır. Bu açıdan Anadolu, zengin bir beslenme kültürüne sahiptir (Baysal, 2002: 29). Besinin salt doğaya bağımlı olmaktan çıkması besinin artmasına ve artı değer oluşmasına bu da gelişmiş toplumların doğmasına sebebiyet vermiş oldu. *“Gerçekten, araç yapan ilk canlı türlerinin yeryüzünde görülmesinin yaklaşık tarihi olarak kabul edilen, zamanımızdan iki üç milyon yıl öncesinden üretimin başladığı zamanımızdan yaklaşık on bin yıl öncesine kadar geçen milyonlarca yıl ilkel topluluk dönemini; onu izleyen yaklaşık beş bin yıl ilkel topluluktan uygar topluma geçiş dönemini ve ancak son beş bin yıl uygar toplum dönemini oluşturmaktadır.”* (Şenel, 1982: 2). (Ponting, 2013; Baysal, 2002; Lieberman, 2017).

Tarım devrimi ile birlikte bozulmaya müsait olan besinin artması, saklanması sorununu da doğurmuştur. Teknolojinin kullanımı bu sorunun çözümünün merkezinde yer almamış gibi görünüyor; buzdolabının icadına kadar değişmeyen yöntemler olarak kurutmak, tuzlamak veya asitle işleyerek gıdaların kullanım ömürleri uzatılmaya çalışılmıştır. Bazen pastırmada olduğu gibi bu yöntemlerin birkaçının birlikte uygulandığı saklama yöntemleri de olmuştur. Baharatlamak bir saklama yöntemi olarak kullanılmamıştır. Çünkü baharatların çoğu çok pahalı ve erişilmesi zor ürünlerdi. Esasen *“Charlemagne döneminde de Medici döneminde de hatta giyotinle kafası kesilene kadar Marie Antoinette'in yaşadığı dönemde de yemek pişirme şekilleri farklılık göstermiş*

olmakla beraber yiyecekleri muhafaza etme yöntemleri çok da değişmemiştir.”
(Kronl, 2014: 11).

2.2. Beslenmenin İnsanlığın Hiyerarşik Yolculuğuna Etkisine Kavramsal Bakış

Beslenme biyolojik bir ihtiyaçtır. Beslenmenin gerçekleştirilmesi için gerekli olan çabanın gösterilmesi onu sadece biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkarmış kültürel ve ekonomik sistemin motivasyonu yapmıştır. Dünya coğrafyasının hemen her yerinde türümüzün besine ulaşmayı öğrenme şekilleri, sadece alet edevat yapımı ile değil sosyal ilişkilerdeki gelişme ile de ilgilidir. Bugün antropologlar, beyin büyüklüğünü arttıran şeyin, iş birliği yapmanın sağladığı avantajlar olduğunu düşünmeye daha meyillidir. Daha büyük bir beyin, dil ve daha kompleks topluluklara yol vermiştir. Başarılı avcılık genellikle bireyler arasında iş birliği gerektirirken, kimin avcılık kimin toplayıcılık yapacağına karar vermek iş bölümünün ilk biçimidir (Crofton ve Black, 2017: 65). *“Tarih boyunca besin, karın doyurucu özelliğinin çok ötesinde bir işlev görmüş; sosyal dönüşümün, toplumsal örgütlenmenin, jeopolitik rekabetin, endüstriyel gelişimin, askeri çatışma ve iktisadi büyümenin bir katalizörü olmuştur.”* (Standage, 2016: 11). Beslenme üretim etkinliğinin ana motivasyonudur. Üretim biçimleri ve sosyal ilişkiler yeme olgusundan bağımsız olarak bir etkileşim göstermemiştir. Marx'a göre ekonomik ilişkiler toplumun yapısını belirler ve böylece tüm toplumsal ve siyasal ilişkileri kapsar. Tarımla, besinin salt doğaya bağlı olmaktan çıkması gelişmiş toplumların doğmasına besinin artmasına ve artı değer oluşmasına sebebiyet vermiştir. Bu yeni durum insanların geçmişte olmadığı kadar çeşitli ve etkileşime açık şekilde yaşamasına olanak sağlamıştır.

İnsanoğlu, dünyada var olduğu günden beri beslenmenin yolunu aradı ve hayatta kalmak için doğa ile savaşlar verdi. Başlangıçta gerekli besini toplayıcılık, leşçilik, ve avcılıkla bulabilen insan, ancak tarımla beraber kendi besin kaynaklarını üretip süreç üzerinde denetim kurabilmiştir. *“Gerçekte tek bir avcı-toplayıcı akrabalık sistemi veya dini, hareketlilik stratejisi, iş bölümü veya grup büyüklüğü olmadığı gibi tek bir avcı-toplayıcı beslenme biçimi de yoktur.”* (Lieberman, 2017: 220). Fakat ilkel insan besin kaynaklarının denetiminde

süreklilik sağlayamadığı için hep açlık tehdidi altında yaşıyordu. Avcı-toplayıcı ancak günümüzden birkaç yüz nesil önce ilk kez toprağı sürmeye başladı. Küçük topluluklar şeklinde yaşama yön veren insanlar ilerleyen çağlarda oluşacak daha karmaşık yönetim şekillerinin de temelini atmış oldular ama öncesinde yerleşik hayata geçilmesi ve uygarlıkların kurulması gerekiyordu.

Tarımı keşfeden insanlık, ürünün hasadına kadar beklemek gerekliliğı yüzünden yarı yerleşik hayata geçmek zorunda kaldı, bu zorunluluk zamanla daha kolay bir yaşam sundu. *“Aslında tarıma geçiş uzun zaman alan bir süreçti ve kaçınılmaz değildi. İlk çiftçiler genellikle toplayıcı seleflerinden daha kötü besleniyor, ister istemez yakın temas içinde oldukları insanlar ve hayvanlar yüzünden daha sık hastalanıyorlardı. Ancak ne olursa olsun, günümüz medeniyetlerinin çoğunun kaynağı çiftçilikle birlikte gelişen süreklilik ve kalıcılıktır.”* (Bynum, 2014: 14). Çiftçiliğın öncülü av hayvanlarının yerine besin olarak ikame etmek için yabancı hayvanların evcilleştirilmesidir. Evcilleştirilen hayvanlardan süt ve bunu işleyerek süt ürünlerini elde etmek de insanoğlu için kolay öğrenilen bir süreç olmamıştı. Bunun için de uzun bir zamana yayılan öğrenme süreci sonucu oluşan deneyim gerekti. *“Neolitik çiftçiler, nehir kıyılarında kurulmuş uzun evlerde yaşıyor ve evcil hayvan besliyorlardı. Evler, tarlalarda ekim devam ettikçe, yani onlarca yıl kullanılıyordu. Birbirine uzak evler zaman içinde ufak köylere dönüştü ve tarım lös toprak olmayan bölgelere kadar uzandı. Artık, daha fazla tarla oluşturuluyor ve daha devamlı işleniyordu.”* (Montgomery, 2010: 108). Guruplar halinde sürekli bir göçün sonu gelmişti. Yaşam için verilen bu mücadele, tarımla beraber zamanla nüfusun artmasına toplulukların genişlemesine ve daha güçlü akrabalık bağlarının oluşmasına neden oldu. Genişleyen büyük ailelerde toplumsal yaşam; kurallara, geleneklere, inanışlara ve deneyimlerle elde edilen bilgilere göre şekillendi ve tüm bu toplumsal sistemin başında bir lider kültü doğdu.

Ekonomik artı değer yaratılınca, kişiler arasında bu artı değerın kontrolü üzerindeki mücadeleler de başladı. Ürünün korunmaya ihtiyaç duyması güç öznesinin ön plana çıkmasına sebebiyet verdi. Berberoğlu'na göre *“M. Ö. 8000 ile 4000 yılları arasında klan/kavim ilişkileri artan iş bölümüyle değişmeye başladı ve biriktirme olasılığı ortaya çıktı. Artan iş bölümü sonucu klan/kavim içinde ürün dağılımında eşitsizlikler oluştu. Bunun sonucu olarak siyasal güç*

herkesin çıkarına değil, yaşlıların ve şeflerin çıkarlarını gerçekleştirme biçimine dönüşmeye başladı.” (Erdoğan, 1992: 15-47). Alfa bireyin oluşumu hegomonik sistemin doğuşunu başlattı. “Hegemonya teorisi [...] farklı sosyal grupların diğer sosyal grupları kendi politik gündemlerini kabullenmeye ikna ettiği süreçlerin teorisidir.” (Gilbert, 2008: 305). Avcı-toplayıcılar aynı bölgede aynı ürünleri topladıkları için değiş-tokuş ve iş bölümünden kaynaklanan etkileşim zorunluluğu oluşmamıştı.

Öte yandan birbirlerine yakın alanlardaki çiftçiler besinin kontrollü üretimini gerçekleştirdikleri için değiş-tokuş ve iş bölümü gerektiren ilişkilerin kurulmasını sağlamışlardı. Öncül çiftçiler tarafından üretilen artı değer anlamı neredeyse, tüm toplumlarda hiyerarşi ve dengesizlik üretmesiydi. “*Reisler ve dini otoriteler artı ürünün büyük bir kısmını kontrol ediyor ve temelde kendi önceliklerine göre bölüştürüyorlardı. Bunu bu şekilde yaptıkları zaman, toplumları içinde yer alan insanlar üzerinde daha çok kontrol uyguluyorlardı.*” (Ponting, 2013: 60). Topluluklar şeklinde yaşama yön veren insanlar ilerleyen çağlarda oluşacak devletlerin de temelini atmış oldular ama öncesinde yerleşik hayata tam olarak geçilmesi ve uygarlıkların kurulması gerekti. Bir yerde yerleşime geçilmesi ile oluşan artı ürün sonucu biriktirme, depolama ortaya çıkabilmiş böylece topluluklar arasında farklılaşma başladığı gibi topluluk üyeleri arasında da farklılaşmanın belirtileri görünür olmaya başlamıştı. Evlerin süslemesi, renklendirilmesi ve kullanılan eşyalar ile mezar kalıntılarında bulunanlar, statü kavramının yaratılış sürecinin başlangıç zamanlarını gözler önüne sermiştir.

Karmaşık toplumsal kurumların oluşum sürecine gidişin başlangıcında, avcı-toplayıcı toplulukların beslenmesinin üzerinde bir hâkimiyeti yoktu. Beslenme şekilleri açısından konargöçer özellikler kazanmış olan bu guruplar belli bir süre kaldıkları yerde ürün tedarikinde azalma olduğunda başka alanlara göçüyorlardı. Tabii bu da kalıcı mal birikimine engel oluyordu. Besinin peşinde taşınma olgusu sahip olma duygusunu sınırlıyordu. Güçlü bir paylaşım kültürü doğuran bu durum yemek getirenin, isteyen herkesi yemeğine ortak etmesi kuralını ortaya koymuştur. Aynı zamanda zorunluluktaki. Besinin tedariki fiziksel güç ve biraz da şansa dayandığı için kıtlık veya yokluk günlerinde eşitçe

bölüşülmesini ve insanların açlıkla baş etmesini güvence altına almaktaydı. Tarımsal üretime kadar insanlar mülkiyet sorunlarını çok da dert etmediler.

Tarımla yerleşik hayata geçişte yönetici sınıf ile tanışıldı ve bunun sonucu doğan üretim olgusu hükmetmenin çekiciliğini artırdı. Çiftçilerce oluşturulan bu süreklilik, güçlünün artı ürüne el koyarak kendi gücünü sağlamak için kullanmasına olanak sağlamıştı. Çünkü “İktidar ilişkileri karşılıklı eşitliğe izin vermez” (Türkoğlu, 2004: 13). Besinin artık kontrollü üretiliyor olması ihtiyaç fazlasına, ihtiyaç fazlası da zenginliğe sebep oldu. Bu artı ürüne el koyabilmek, gücün kurumsal yapılarını finanse etmek için gerekli imkânı sağladı.

Kabile reisleri, dini liderler ve zorbarlar, görece daha zayıf olan üretici kesime baskı uygulamaya başladı. “*Buna ek olarak, bu hırslı bireyler, saygınlıklarını daha da arttırabilmek için, takipçilerini gıda veriminin artması için ikna edebilir ki bunun karşılığında onlar için gösterişli bir ziyafet verebilmek mümkün olabilsin*” (Beardsworth ve Keil, 2011: 55). Bu aynı zamanda üretim baskısını arttırarak toprağa bağımlı olmayı pekiştirdi ve mülkiyet sorunlarını da beraberinde getirdi. Toprağa bağımlı olmak; beslenmede ürün çeşitliliğini sağlamanın ötesinde, nüfusun artmasıyla gıdanın sürekli ve artan miktarlarda teminine ihtiyaç doğurdu ve koşullar yetersizleştikçe savaş ve fetih kavramlarını oluşturdu. Toprakların kuraklaşması yönetici sınıfı, varlığını sürdürmek için yeni alanlara açılmaya zorladı. Tarımın başlaması ile yerleşik düzene geçen insan, mülkiyet sorunlarını çözmek için çatışmalara girmekten kaçınmadı. Topluluk üyeleri diğer guruplarla da özellikle arazi egemenliği ve suyun kullanımını kontrol için çatışmalar yaşayabiliyorlardı. “*Bu gelişme düzeyindeki toplumlar binlerce yıl boyunca dünyanın hemen hemen her yerinde var oldular; son 1000 yıla kadar Avrupa'nın büyük bir bölümünde, MS 1600'dan sonra Avrupalılar tarafından Yerli Amerikan yaşam biçiminin yıkımına kadar Kuzey Amerika'da ve 19. yüzyılın sonlarına kadar Afrika'nın bazı bölgelerindeydiler*” (Ponting, 2013: 60).

2.2.1. Topluluktan Topluma

Günümüzde Antropologlar, “*elli bin yıl kadar önce yeryüzünde görülen Homo sapiens türünün (bugünkü insan türünün) ilk temsilcileri ile günümüz insanının biyolojik yapıları arasında hemen hiçbir önemli fark olmadığını*

söylemektedirler. Ama geçim biçimleri, yaşam biçimleri, düşün biçimleri arasındaki fark birkaç satırla anlatılamayacak derecede büyüktür. Bunun anlamı, toplumsal kurumların çok büyük bir bölümünün biyolojik evrimin değil toplumsal evrimin ürünü olmasıdır” (Şenel, 1982: 39). İnsanların ilk ataları olarak kabul edilen primatların aile olgusu üzerinden küçük de olsa topluluklar halinde yaşam sürdüğü kabul edilir. Fosillerin okunabilmesi ile birlikte ilk insanların yaşam döngüsüne dair bulgular elde edildi ve bu bulgular, birlikte yaşamın da izlerini ele verdi.

Modern insanların atası olduğu savunulan Homo türlerinin aile olgusu üzerinden bir arada buldukları ve farklı ailelerle yakın çevrelerde yaşam sürdüğü kabul edilen genel tezlerden bir diğeridir. Çinli arkeolog Pei Ouentchoung 20. Yüzyılın ilk yarısında Pekin yakınlarındaki Chou Koutien mağarasında, Sinanthrope adı verilen fosil insanın yirmi beş örnek dolaylarında kemik kalıntılarını keşfetti (Diakov ve Kovalev, 2014: 20). Bu keşif, yirmi beş insanın bir arada yaşadığını ve neredeyse ilk varoluş sürecinden beri topluluklar halinde yaşam sürdüğünü göstermesi açısından da oldukça önemlidir. Avcı-toplayıcılar da hayatta kalmak, yaşamak ve gerekli değerleri birlikte üretmek için küçük sosyal öbekler içinde varlıklarını sürdürdüler.

Tarımın keşfi yerleşik hayatın, yerleşik hayat da modern dünyanın kurumlarının doğmasının yolunu açmıştır. Tarıma dayanan eşitsizlikçi uygar yaşam biçiminde ekonomik, toplumsal ve siyasal farklılaşma doğmuştur. Buna koşut olarak bir siyasal düşünür kurumu oluşmuştur (Şenel, 1982). Tarımla beraber besin arzındaki artışın ortaya çıkışı tam da bu sebeple bu kadar önemlidir. Topluluk, insanlık tarihinin ilk bir arada yaşam şeklini ifade eder. Türk Dil Kurumu aynı yerde bulunan insan kalabalığı, aynı türden canlıların bir araya gelmesiyle oluşan küme olarak tanımlar.

Var oluşunun doğal sonucu olarak birlikte yaşamın zorunlu olması “*ortak yaşamlarını sürdürmek, gönenç ile mutluluğu daha iyiye, ileriye götürebilmek için uğraşan, birbirine bağlı-bağımlı kişilerden oluşan bir gurup insan*” (Güvenç, 2005: 273) topluluktan topluma dönüştü. Toplum olmak; belli bir toprak üzerinde yaşamak, ortak bir politik iradeye bağlı olmak ve kültürün ortak paydalar taşıması gibi özelliklerin bir arada olmasını gerektiren bir olgudur.

“İlkel topluluktan uygar topluma geçiş aşaması, aynı zamanda, toplumun yapısında ekonomik farklılaşmadan ideolojik farklılaşmaya kadar çeşitli farklılaşmaların olduğu dönemdir” (Şenel, 1982: 25). Giddens (2001: 8), “Toplum kurumsallaştırılmış davranış biçimleri bütünü ya da sistemidir” der. Davranış biçimlerinin kurumsallaşabilmesi belli bir çevre ve zaman süreci içinde tekrarlanmasıyla fayda ekseninde oluşur. Aslında insanların bir araya gelerek topluluklar oluşturması insani ihtiyaçlardan kaynaklanmış ve günümüze kadar gelen toplumsal kurumların temelini oluşturmuştur. İnsan ırkı, diğer bazı canlı türleri gibi tekil bir yaşam sürdüremez. Doğası itibarıyla topluluk halinde yaşamak zorunlu ve kaçınılmazdır. Bu nedenle topluluk bir zorunluluktan doğmuştur. Avcı-toplayıcı dönemin ilk kurumsal ürünüdür. Ve iş gücü paylaşımı geçirgendir.

Besinin ekonomik artı değer oluşturmaya başlamasından sonra topluluk üyeleri arasında artık değer paylaşımı mücadelesi modern zamanın kurumlarının doğmasına sebep olmuştur. Avcılık-toplayıcılık döneminde görev paylaşimleri ile oluşan bu kültürel olgu, tarımın başlamasıyla toplu yaşamdaki üretim artışı sonucu nüfusun artmasına ve farklı kültürel özelliklerin ortaya çıkması sonrasında kabilelerin oluşmasının yolunu açtı.

2.2.2. Kabileler

Kabileler, ilk insanın birlikte olma zorunluluğunun daha geniş ve kurumsal halini ifade etmektedir. Kabile örgütlenmesi aile düzeyinin üstünde siyasal bütünleşme gösteren ortak kültürel değerlere sahip küçük gruplar tarafından oluşturuldu. “İlk mülkiyet biçimi, kabile mülkiyetidir (*Stammeigentum*). Bu biçim, insanların avcılık ve balıkçılıkla, hayvancılıkla ya da en iyi olasılıkla toprağı işleyerek geçindiğı, gelişmemiş bir üretim aşamasına denk düşer. Tarım işlenmemiş geniş topraklar gerektirir. Bu aşamada iş bölümü daha yeni yeni başlamaktadır ve aile içinde var olan doğal iş bölümünün daha da genişletilmesinden ibarettir.” (Marx, ve Engels, 2013: 31). Artık sadece hayatta kalmak için bir arada olmak yeterli değildir.

Farklı coğrafyalarda yaşayan ve yaşam şekli buldukları bölgelere göre farklılıklar gösteren insanların kültürel özellikleri de oluşmaya başlamış, hatta inanışlar hayatın önemli bir belirleyicisi olmuştu. Çoğunlukla yakın bir alanda

sosyal ve ekonomik ilişkileri içeren ortak etkinlikleri hep birlikte gerçekleştirirler. “Kabileler, devletlerin gelişiminden önce ki en büyük sosyal guruplardı.” (Crofton ve Black, 2017: 73). Kabileler aynı soyda ve akrabalık ilişkilerinde birleşirler. Küçük yerel topluluklar olmakla beraber -günümüzde bazı Afrika kabileleri kendilerini devletin dışında görseler de- devletlerin içinde yer alırlar. Avcı-toplayıcılar eşitlikçi bir ilişki içinde olsalar da topluluk büyüdükçe zamanla karmaşık bir toplumsal ağa yöneldi. Kabilelerin reisleri avda ya da savaşta ön plana çıkarak bu konumu kazanırlar. Dini önderler ve zanaat erbabı önemli konumları alırlar. Sonrasında bu sosyal tabakalaşma ilkel devletin temeline doğru giden bir örgütlenme geliştirdi (Crofton ve Black, 2017). Kabile kavramının yerine günümüzde 'etnik grup' terimi kullanılmaktadır.

2.2.3. Devlet

Bir lider tarafından yönetilen insan toplulukları, kurdukları toplumsal sistemle devlet olgusunu meydana getirdiler. Devletin oluşumunun temelini, tarım devrimi attı. Bu devrim, topluluk, kabile ve uygarlıklardan daha gelişmiş bir sistemi kapsar. Burdeau (1970)'ya göre “insanlar, insanlara itaat etme durumunda kalmamak için devleti icat etmişlerdir.” (Kapani 1997: 36. akt.). Devlet olgusundan söz etmek için kültürel temelde bir arada bulunan ilkel insanlardan, daha gelişkin kültürel özelliklere sahip olan, nüfusu artmış, yaşam alanı geniş bir coğrafyaya yayılmış, toplumun yönetilmesi için ekonomik, kültürel, siyasi sistemlerin oluşmuş olması gerekir. Aynı toplulukta yer alan küçük ailelerden geniş akrabalık bağlarına sahip, kültürel paydaşları olan insanları bir araya getiren daha geniş çatı, millet kavramıyla oluştu. Zenginliğin artması ve sınıfların doğması ile devlet sosyal kurum olarak belirdi ve gelişti (Erdoğan, 1992). Sonraki dönemlerde insanın yarattığı yeni değerlerin etkisi devletin varoluşunu kaçınılmaz kıldı. Ahmet Cevizci (2000: 82) devleti: “*Belli bir toprak parçasındaki tüm diğer güç ya da iktidar odaklarının güç kullanımını engelleyen merkezileşmiş bir güç olarak, iktidarı, bürokrasi, yargı ve askeriye gibi kalıcı ve sürekli kurumlar yoluyla hayata geçirilen; bir anlaşma ya da sözleşmeye, kendisini yönetenlerle kendisi tarafından yönetilenler arasındaki belli bir ilişkiye dayanan politik yapı*” olarak tanımlar.

Devlet adlı çalışmasında Platon, devleti "*birlikte yaşama zorunluluğundan doğan*" ifadeleriyle anlatmış, Aristoteles ise "doğal bir oluşum" diye nitelendirmiştir. Hobbes'e göre, "*herkesin herkese karşı savaşını sona erdirmek için ortaya çıkmıştır.*" Devlet, ülke adı verilen sınırları belirlenmiş bir toprak üzerinde yaşayan insan topluluklarının bir egemenlik ve hukuk oluşturmuş biçimde bir siyasi iktidar altında örgütlenmiş yapıdır. "*Bugün devlet kavramı ve onun tanımı üzerinde şaşırtıcı bir çeşitliliğin ve derin görüş ayrılıklarının bulunduğu görüyoruz. Devletin şimdiye kadar belki sayısız denecek kadar çok tanımı yapılmıştır*" (Kapani, 1997: 34). Bu çeşitliliğin ana sebebi yönetim anlayışlarındaki temel farklılıklardır.

Yeryüzünde bilinen ilk savaşlar; bereketli topraklar, besin çeşitliliği ihtiyacı ve insanoğlunun hükmetme merakı nedeniyle verilmeye başlandı. Yeryüzünün modern anlamda ilk kurumsallaşmış devlet yapıları olarak kabul edilen gerek Mısırlılar ile Hititlilerin gerekse de Sümerler ve Akatların çatışmaları toprak ve ticaret alanında yaşanan paylaşım sorunlarıdır. Varlıkları tarımla mümkün olan uygarlıklar yine tarımsal üretimin düşmesi ile yaşanan sıkıntılarda eriyip gittiler. Bu durum sonraki yüzyıllarda da kendini tekrar etti. Ancak yeni keşifler, değişen ihtiyaçlar, ilerleyen teknoloji ve bilim imparatorlukların ve devletlerin kurulmasında ve yıkılmasında başka nedenlerin de ortaya çıkmasını sağladı.

İnsanoğlunun doğadaki duruşunun bu gelişim süreçleri, varoluşundan başlayarak bin yıllar içerisinde hızlanarak sürmüş olan doğaya karşı savaşta belli bir güce ulaşmasındandır. Bu gücün temelinde besinin peşinde toprağı tarımsal olarak kullanmayı öğrenmesi yatar. Besinin zorunlu ihtiyaç olma özelliği, besinin ekono-mo-politiğininde oluşmasını zorunlu kılmıştır. Bu süreç tarihseldir çünkü üretim ve değişim dönemlere göre farklılık gösterir. Aynı zamanda sınıfsaldır çünkü üretim ile bölüşüm tarihsel olarak incelenen dönemin üretim ve güç ilişkilerine dayanır. Artı değer olarak üretilen ürünler bir emtiadır ve bu emtiaların ideolojik de bir işlevi oluşur. Bunlar egemen sınıfının doğmasına ve egemenin iktidarını pekiştirmek için araç olarak kullanılırlar. Böylece eşitsiz bir bağımlılık ve sömürü ilişkisi yaratılmış olur.

2.3. Mutfak Kültürünü Oluşturan Dört Dinamik

İnsanların besin çeşitliliği “*Diğer omnivorlarla karşılaştırıldığında yararlanabileceği besin kaynakları açısından muhtemelen diğerlerinden çok daha fazla kaynaktan yararlanmakta olan insanoğlunun bu etkileyici özelliği, türümüzün evrimsel başarısında çok önemli bir faktördür.*” (Beardsworth ve Keil, 2011: 89). Fakat beslenme doğanın ve zamanın sınırlamaları içinde geliyordu. İnsanoğlu, tarihsel sürecinin başladığı andan itibaren kontrol edemediği, tanımadığı ve anlamadığı doğada, her şeyi tüketmeye çalışmış (çiğ et, tohum, meyve, bitki kökü, yaprak gibi) deneme-yanılma yoluyla doğayı tanıyarak beslenmeyi yakalamıştır. Bu doğa ile kurulan ilişki, yemek kültür oluşumunun öncül aşamaları olarak karşımıza çıkar. Burada birey, doğanın sunduklarını alarak daha çok ona bağımlı bir görüntü çizer. İnsanların beslenmek için seçtikleri ürünleri ve bunları tüketirken edindikleri deneyimleri anlamaya çalışmak basit bir konu değildir ve bir miktar tahmin içermektedir. Fakat bilimsel kriterler gözetildiğinde bu tahminlerin güvenilirliği şaşırtıcı derecede yüksektir (Lieberman, 2013). Mutfak kültürünü şekillendiren pek çok dinamik bulunmaktadır. Fakat en önemlilerinden dördü: pişirme, bitki-hayvan evcilleştirilmesi, bunların tek tek ya da bileşimi sonucu oluşan kişinin damak tadı ve yapı mutfakların oluşumudur.

İnsan beslenme kültürünün başında bitki temelli bir beslenme vardı. Doğa ile otçul bir bağ kurulmuştu. Deneme yanılma yoluyla doğru bitkinin bulunması sağlanıyordu. Bitkilerin düşük kalori değerleri yüzünden uzun süreli bir beslenme çabası gerekiyordu. Bu çaba başka beslenme yolları bulmaya yönelmeye sebep oldu. Yüksek protein sağladığı için et tüketimi gelişti. Bu durum insanın vücut gelişimini de etkiledi. Yoğun protein beyin ve bağırsak gelişimini önemli ölçüde şekillendirdi. Bu protein artışı, beyin gelişimini tetiklerken bitkilere oranla daha kısa sürede emilim doğurduğu için bağırsaklar da kısaldı. İnsanın beslenme süreci böylece bitki ve et tüketimi üzerine ortaklaşa bir hal alarak ilerledi. Tarihsel süreçte besin tedariki, insanı tarımsal beslenmenin başına getirdi.

Pişirmenin bulunması, aynı zamanda insanı öncüllerinden farklılaştırmıştır. Yiyeceğin doğrudan ateşe tutulması pişirmenin ilk haliydi.

Topladığı kökleri sıcak küle gömüyor, et ve bulduğu yumurtaları da pişiriyordu (Gürsoy, 2013: 15). Ateş sayesinde tarihsel süreç içinde pişirme, toprağın ve metallerin işlenebilmesi mümkün hale geldi. Böylece farklı malzemelerin üretilmesi mümkün olabildiği gibi mutfak araç ve gereçlerinin yapımının da önü açıldı. “Çin’de yiyecekleri kaynatıp çorba yapmak için ilk çanak çömlekler üretildi.” (Lieberman, 2017: 220). Çanak çömlek yapımının bulunması beslenme düzeyindeki gelişmeyi göstermesi bakımından önemlidir. Kapların içine konulan malzemeler saklamayı ve besinin ömrünün uzamasına yardımcı olur.

Neolitik dönemde artık üreticiliğe dayalı bir yaşam da başladı. Bitkilerden fayda sağlayan dönem insanı, avcılığın yanı sıra ekip-biçme ve toplayıcılık faaliyetlerine de yönelmişlerdi. Bunun için öncelikle yabancı bitkileri ehlileştirme yoluna gitmişlerdir (Ciğerim, 2001: 50). İnsan, bitki ve hayvan evcilleştirilmesi sonucu oluşan tarımsal üretim olgusuyla, besin tedarik sürecine pasif bağımlı halden aktif yaratıcı bir güce dönüşerek müdahalede bulunabildi. Yakınoğ’da yaklaşık 10 bin yıl önce ilk kez buğday ve arpa gibi tahılların ıslahı gerçekleşmiştir. Orta Amerika’da dokuz ile sekiz bin yıl önce mısır ve fasulye gibi ürünler yetiştirilirken yakın dönemlerde Çin’de ilk kez pirinç ekilmişti (Outram, 2008: 52).

İnsanoğlu yerleşik düzene geçip toprağı kullanmaya başladıktan sonra doğayı kendi yararına işlemeyi öğrendi. Tahılların üretilmesi ve avcılığın sağladığı besinleri ikame etme amacıyla düşünülmüş olan hayvanların evcilleştirilmesi hem birincil ürün hem de ikincil ürün olarak mutfak gelişimine önemli bir ivme kazandırmıştır. İnsan atalarımız 'artık değer' olarak üretileni de saklayarak yeri geldiğinde kullanmışlardır.

İnsanın fiziki çevresi sürekli değişirken, buna uyarak biyolojik evrim geçirir ve düşünsel yetileri, el becerileri, yaşam tarzı ve kültürü de değişir (Orkun, 2009). Bitki ve hayvan evcilleştirilmesinin öğrenilmesi mutfak kültürü için devrimsel nitelikteydi. Bütün bunlara rağmen buzdolabı gibi yakın tarihin teknolojilerinden önce neredeyse bütün çiftçiler zor bir beslenme süreci yaşıyorlardı. Neolitik çağda yaşayan tipik bir çiftçinin besini buğday, çavdar ve arpa gibi tahıllarla yapılmış ekmeğin yanında bezelye mercimek ve hayvansal

ürünleri içeriyordu. Bunun yanında mevsimsel duruma bağlı olan sebze ve meyvelerle desteklenebiliyordu (Outram, 2008; Bordreuil , Briguel-Chatonnet , Michel, 2015: 73).

Ateşin kontrolü sonucu pişirme ve ateş başı sosyalleşmesi ile oluşmaya başlayan “pişirme mekânı” kavramı, insanlığın gelişim süreci boyunca evirilerek günümüz mutfak kavramını yaratmıştır. Mutfak mekânsal olarak doğduktan sonra beslenmeyi yönlendiren en önemli faktörlerden biri olmuştur. Tarihsel süreç boyunca değişen ekonomik ve sosyal statüler sebebiyle mutfak hem dönüştürmüş hem de dönüştürülmüştür. Gerek yemekleri saklama gerekse hazırlama ve servis şekilleri mutfakların gelişim ve dönüşüm sürecinden bağımsız değildir. Bu sebeple kültürel bir dönüştürücüdür demek mümkündür. Günümüzde damak tadını şekillendirmede ve yemek kültürünü oluşturmada önemli bir dinamiktir.

Damak tadı, insanlığın beslenme tarihinin ve kültürünün kişinin biyolojik özellikleri ile karşılaşması sonucu oluşur. Toplumsal dinamikler oluşumuna önemli katkılar sunsa da bireyin fizyolojik özelliklerinden kaynaklı sebeplerden dolayı bireysel de bir olgudur. Kişiden kişiye değişir ve subjektif bir içerik taşır. Günümüzde modern teknolojinin sonucu olarak kimya kullanılarak besin elde etmek mümkün olmaktadır. Bu durum başlı başına bir damak tadı şekillendiricisi olur mu olursa da nasıl sonuçlar doğuracağı araştırmaya açık bir konudur.

Ocaklar, fırınlar, kap-kacak gibi buluntuların içinde kalan yiyecek kalıntıları, moleküler biyolojiden hareketle yemeklerin nasıl hazırlandığı ve tüketildiği hakkında bir şeyler anlatabilmektedir. Bu mutfak çöplerini karıştırmak da diyebileceğimiz bilimsel araştırma metotları beslenmenin seyri hakkında da fikir verir. Orta Çağ sonlarına doğru Avrupa’da, süre gelen yemek pişirme teknikleri bakımından ülkeler arasında pek fark yoktur. Yaygın olarak kullanılan yöntemler haşlamak, fırında pişirmek, kavurmak, kızartmak ve ızgarada pişirmektir. Etler taze yenilebilmesi için hayvanlar ve balıklar olabildiğince canlı tutulurlardı. Bu olabildiğince tazelik peşinde koşmada, sığır ve koyun için yerel otlaklara, tatlı su balıkları için havuzlara ve taze tuzlu su balıkları için güvenilir at yolculuğu güzergâhına gerek vardı. Bu dönemde birçok tat insanlık mutfağına girmiştir. Şeker, baharat ve sebze kullanımı

artmıştır. Yemeklerde farklı damak tatları oluşturması adına başka bölgelerden getirilen ot, baharat ve çeşnilerle denemeler yapılmıştır. (Woolgar, 2008: 184).

2.3.1. Bilinçli Bir Eylem Olarak Pişirme

Ateşin bulunması, dolaylı yoldan yerleşik hayata geçilmesi ve medeni bir yaşamın başlamasına da öncülük etti. Bir mutfak kültürünün yaratılmasında ateş büyük bir öneme sahiptir. 1981 yılında Kenya'da ve 1988'de Güney Afrika'da bulunan kanıtlar ilkel insanların bundan 1,42 milyon yıl önce ateşi kontrollü olarak kullandığını ortaya koydu (Britannica.com: Ateş). Avladıkları hayvanları çiğ olarak yiyen Taş Devri insanları, ateşin bulunduğu zamana kadarki süreçte sadece beslenirken, ateşin evcilleştirilmesiyle ile yemeklerini yapmaya başlamışlardır. Franz Boas (2017: 32)'a göre *“ateşin kullanılmasıyla yiyecekler üzerindeki uygulanan yapay değişiklikler, insanın evcilleşmesine yol açan adımlar olarak karşımıza çıkar.”* Bu nedenle tarihin belgelenmesinde yazının bulunması nasıl bir öneme sahipse mutfak kültüründe de ateşin bulunması aynı değerde bir öneme sahiptir demek yanlış olmayacaktır.

Avcılık ve toplayıcılıkla yaşamını sürdüren insanlar, besine ulaşmak için yer değiştirmek zorundaydı. Ateşin kullanılmaya başlamasıyla beraber insanlar yediklerini pişirip yemeye, lezzet artırıcı ve çiğnemeyi kolaylaştırıcı yöntemler geliştirmeye yönelmişlerdir. *"Tarihsel süreçte arkeolojik veriler incelendiğinde ilk pişirme yöntemlerinin ateş üzerinde kızartma, közleme, tütsüleme gibi kuru sıcakta pişirme olduğu görülmektedir"* (Özgen, 2015: 3). Tarih öncesi devirlerde çiğ veya ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, çömlek yapımı başladıktan sonra kap içinde pişirme yöntemi geliştirilmiş ve böylece yemek yapma sanatı doğmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005).

Mutfakta kullanmak için yapılan birçok çanak-çömlek kil ile yapılmaktadır. Başlangıçta kil rulolarını üst üste koyarak açık ateşlerde pişirilen toprak kapların yapımı, sonraları her yerde gelişti (Ponting, 2013: 55). Artık sıvılar ile katı yiyecekler farklı kaplarda saklanmaktadır. İlk yemek pişirme kapları olarak bilinen bu kaplar günümüzde Anadolu'da halen kullanılmakta olan güveç, testi ve 'kiremit' denen sınırsız seramik tepsilerdir (Gürsoy, 2013: 16). Ateşe dayanıklı ve su sızdırmaz çanak çömleklerin geliştirilmesiyle, etin sebze

ile de birlikte pişirilebileceği 'nemli sıcakta pişirme' yöntemi olan 'haşlama' tekniği ortaya çıkmıştır (Tez, 2012: 10).

Ateşin maddi etkilerinin yanı sıra, ateş başında toplanan avcı ve toplayıcı bireyler arasında duygusal ilişkilerle beraber iletişimi geliştirdiği ve böylece takımın birliğini pekiştirdiği düşünülmektedir. Toplumsal dönüşümün başlangıcı olan “*Kamp ateşi, gündüz avcılığa ve toplayıcılığa dağılmış üyelerin, akşamları gün boyu başlarından geçen farklı deneyimlerini ateş çevresinde birbirlerine anlatmak için jestlere, seslere, taklitlere başvurularıyla dilin ve düşüncenin gelişmesinde etkili olmuş [...] olmalı. [...] Ateşin sönmeden sürdürülmesinin takımın sürdürülmesi anlamına gelmiş olması da olası. [...] ‘Aile ocağı’ kavramının ateşin aile kurumunun gelişmesine katkıda bulunmasının bir kanıtı olduğu ileri sürülüyor.*” (Şenel, 1982: 55). Bu ilerlemeler insanın coğrafi dağılımını, kültürel birikimini ve davranış değişikliklerini etkileyerek insan etkinliğini gecenin karanlık ve soğuk saatlerine de yaydı. Görüldüğü gibi ateşin kontrolü dolaylı yoldan yerleşik hayatın başlamasına ve medeni bir ilişki ağının başlamasına yardım etti.

2.3.2. Hayvan ve Bitki Evcilleştirilmesinin Beslenme Üzerindeki Etkisi

İnsan atalarımız besin ihtiyaçlarını önceleri doğadan toplayabildikleri yabani bitkiler ile karşılayabiliyordu. Bitkilerden besin olarak yararlanmak avantajlıydı. Bunun sebebi miktarının çok, bulunmasının ve ulaşılabilirliğinin kolay olmasıydı. Fakat zorluk derecesi bölgesel duruma göre farklılaşır. Örneğin bitki açısından zengin bir coğrafya olan yağmur ormanlarında, kısa süreli bir arama yeterli iken buna karşılık açık alanlarda daha zordur. Başlangıcından neolitik çağa kadar doğanın sınırlayıcı ve belirleyici baskısı altında yaşayan insanlar, ekonomik açıdan avcı ve toplayıcı toplulukları temsil ederler. (Lieberman, 2017).

Günlük olarak ortalama 1800 kalori civarında bir besine ihtiyaç duyan insan atalarımızın dişileri, çoğu zaman hamile oldukları için fazladan besine gereksinim duyuyorlardı. Besin kaynağını denetleyemediği için sürekli açlık tehdidi altında yaşıyordu. Doğumdan sonra hem dişi hem yavru -çoğu zaman diğer çocuklarıyla birlikte- için günlük besinin karşılanması gerekiyordu. Bir yavru 1000 ila 2000 arası kaloriye ihtiyaç duyuyordu. Hamilelikte ve doğumdan

sonra artan kalori ihtiyacını kapatmak gerekliliği bitkilerin yanında zengin protein içeriğine sahip et tüketimini başlattı. Önceleri leş yemekle başlamış olsa da zamanla küçük ve sakin hayvanların toplanmasından, alet yapımının geliştirilmesi ile avcılığa uzanmıştır. (Bordreuil , Briguel-Chatonnet , Michel, 2015; Lieberman, 2017).

Avcılık önemlidir fakat oransal açıdan toplayıcılığın besin ihtiyacını karşılama seviyesine çıkmamıştır (Lieberman, 2017). Daha çok erkeklerin kontrolünde olan hayvanların avlanması, doğa olayları ve avlanacak hayvanın davranışları gibi kontrol edilmesi mümkün olmayan istikrarsızlıklara bağlı olarak, sürekli değişen sonuçlar oluştuğundan çok önem verilen bir besin kaynağı olmasına rağmen ana besin kaynağı olarak görülmez. “*Diğer taraftan, çoğunlukla kadınların yaptığı toplayıcılık (bu faaliyet küçük, yavaş hareketli hayvanların toplanmasını da içerir), günlük besin ihtiyacı için birçok kaynak sağlayan sürekli bir faaliyet olma eğilindedir.*” (Beardsworth ve Keil, 2011: 47). Neolitik Çağ'a kadar avcılık ve toplayıcılık sonucu göçebe bir hayat süren insanlar, yeterli besin sağlanamadığı için nüfus artışları sınırlanıyordu. Bu doğal sınırlamalardan dolayı düzenli tarıma ilk geçilen yerlerin beslenme kaynaklarının fazla olduğu yerler olması şaşırtıcı değildir. Bugün sulama tarımının, Bereketli Hilal'in kuzeyi ve Akdeniz'in kıyı bölgelerinde çıkmış olduğunu net olarak bilmekteyiz (Bordreuil , Briguel-Chatonnet , Michel, 2015: 21). Son buzul çağının MÖ. 10.000 yıllarında bitmesinden sonraki yaklaşık 7.000 yıl boyunca tüm dünyada birçok hayvan ve bitki evcilleştirildi (Ponting, 2013: 55). (Outram, 2008; Bordreuil , Briguel-Chatonnet , Michel, 2015).

“*Hayvan yetiştiriciliği Yakın Doğu'da başlamıştı. IX. bin yıl seramik öncesi Neolitik dönemde, Bereketli Hilal'de önce koyungiller ve keçigiller ardından da sığır ve domuzgiller evcilleştirildi. Köpek ise XII. Binyılda Levant'ta evcilleştirilmişti.*” (Bordreuil , Briguel-Chatonnet , Michel, 2015: 21). “*Avrasya'nın uzun bir doğu-batı eksenine sahip olması, Bereketli Hilal'de evcilleştirilen yiyecek paketinin bu doğrultuda hızla yayılmasını sağladı ve bu da yazının, tekerleğin ve başka icatların yayılma hızını etkiledi.*” (Orkun, 2009). “*Kendi yabani atalarına kıyasla, evcilleştirilmiş hayvanlarının çoğunun daha küçük beyinleri vardır; daha hafif bir görme ve işitme gücüne sahiptir. Tabii bu, hayvanların vahşi doğada ayakta kalma becerilerini büyük oranda azaltır. Ama*

bu durum, hayvanların daha uysal olmasına olanak sağlar ki bu da zaten çiftçilerin istediği bir şeydir.” (Standage, 2016: 28). Tavuk MÖ. 6500'lerde Güneydoğu Asya'da evcilleştirilmiştir.

Neolitik çağ toplulukları hayvanların ikincil ürünlerini kullanmayı da biliyorlardı. Keçilerin süt ve kıl gibi ikincil ürünleri kullanım bulmuştu. Önceleri hayvanların sadece etinden faydalanmak için beslenmesi ve evcilleştirilmesi söz konusu iken bu dönemle beraber sadece etinden değil sütü ve yünü gibi ikincil ürünlerinden faydalanmanın da yayıldığı dönemdir. İkincil ürünler; süt, yün ve hayvan işgücüdür. Tunç çağı ile beraber hayvan yetiştiriciliğinde ve beslenmede değişiklikler hızlanmaya başlamıştır. Bununla beraber artık tek beslenmeli dönem sona ermiştir. İnsanlar sadece protein veya karbonhidrat ile beslenme sisteminin yerine, ikincil ürünler ile çeşitlendirme yoluna gitmişlerdir. Yine de insanların tarımsal faaliyetlerinin, amaçlı ya da amaçsız olsun genellikle öngörülemez sonuçları olmakta; evcilleştirme sebep ve dinamikleri ile besinlerin insanlar tarafından üretimine geçiş belirsiz ve bilinmeyen bir hal almaktadır (Beardsworth ve Keil, 2011: 57-58). Fakat buna rağmen insanlar ok ve yaydan daha çok tohumla dayanarak yakın zamanlarda kendi besin kaynakları üzerinde denetim sağlayabildiler. (Outram, 2008: 55; Standage, 2016).

Yemek arayışı aile fonksiyonunun da yaratılması ve sürdürülmesinde önemli bir dinamik olmuştur. Gerek gıda eksikliğini telafi etmek gerekse sosyal ihtiyaçların karşılanması amacıyla atılan bu adım insan yavrusunun uzun süreli bakıma ihtiyaç duyması ile şekillendi. Sonraları bu insanların büyük çoğunluğu göçebe yaşam şekline, ürünlerine ve sürülerine bakmak için köyler kurup yerleştiler. Toplumsal cinsiyete dayalı iş bölümüne göre yetiştirilen ürünler, erkek ürünleri kadın ürünleri olarak ikiye ayırır. Erkekler ekonomik değeri olan dışa (pazar, vs.) yönelik ürünler yetiştirirken, kadınlar daha çok sebze ve kök gibi ev yiyeceği olarak kullanılan ürünleri yetiştirirler. Toplayıcılık ve bahçeye yönelik üretim geleneksel olarak kadın işi olarak görülür. Tarımsal üretim genel olarak erkeklerin kontrolünde olmasına rağmen emeğin büyük çoğunluğu kadına aittir. Kadının eşitsiz, mülksüz ve sömürüye açık konumunu temelinde doğa ile olan bu ilişkisi yatar (Beklan-Çetin, 2011: 84-106). Bu durum günümüze gelinceye kadarki bütün beslenmede farklılaşma süreçlerine rağmen kaybolmamıştır. (Beardsworth ve Keil, 2011).

Artık yerleşik düzene geçip toprağı düzenli kullanmaya başladıktan sonra insanlar, onu birçok yönüyle işlemeyi öğrendi. Böylece tarımsal üretim çağlar boyunca sürdü, ürün çeşitliliğı arttı, çiftçilik için her toplum kendi koşullarına uygun yöntemler geliştirdi. Önceleri nüfus açısından sorunlar doğursa da sonraları besin kaynağının çeşitlenmesi ile nüfus da artı. Dengeli beslenme olgusunun ortaya çıkması ile insanın ömrü uzadı. Ve bu işlemler insanoğlunun ileriki süreçte farklı kültürel kodlar oluşturmasını sağladı. (Ponting, 2013: 55; Lieberman, 2017; Beardsworth ve Keil, 2011). Başlangıçtaki günlük beslenme alışkanlıkları buldukları bölgede yetişen veya üretilen gıdalar şekillendirirken sanayi devrimi ile farklı gıdalar üretilmeye ya da talep edilmeye başlanmıştır. Bunun sonucunda doğal olarak üretim baskısı artmıştır. Napolyon Savaşları'ndan sonraki liberal tarım reformları sonrasında, tarımsal üretimde hızlı ve sürekli bir artış görüldü. İngiliz ve İskoç 'soylu çiftçi' modellerine dayanan devlet güdümlü bu 'tarım devrimi' daha sistematik dönüşümlü ürün ekimini, yapay gübre kullanımını, yeni tarım aletlerinin ve makineleşmenin devreye girmesini bunların yanında sığır besiciliğinin yoğunlaşmasını getirdi (Tueteberg, 2008: 237).

2.3.3. Damak Tadı

Tarihsel süreç içinde fiziksel, düşünsel, araç-gereç ve kültürü değişen insan, bunu beslenme alışkanlıklarından bağımsız gerçekleştirmemiştir. Outram (2008)'a göre arkeolojik araştırmalar ilk insanın menüsünde et olarak leşlerin de olduğunu göstermektedir. Bu dönemde bulunan kalıntılar üzerindeki kesik ve diş izleri analizleri bu duruma işaret ediyordu. Damak tadı açısından çıkarılacak sonuç apaçık ve yalındır. Tarih öncesi insanların menüsü bugün yemeyi aklımızdan bile geçirmeyeceğimiz şeyleri içerebiliyordu. Bizim bozulduğunu kabul ettiğimiz şeyleri düzenli bir şekilde yiyebiliyorlardı. Bu dönem insanının midesi bu duruma uyum sağlamıştı. Outram (2008), örnek olarak Kazakların süttten yaptığı kımızı gösterir. Batı damak tadına göre son derece berbat bir tadı olan kımızın Kazaklarca sevilerek içildiğini ve taze süttten daha iyi olduğunu düşündüklerini söyler. Buradan yola çıkarak eski insanların damak tadının leşçi beslenmeyi kabul etmesini açıklamak mümkündür (Outram, 2008: 41-42).

İnsan besini artı değer olarak üretmeye başladığında, üzerinde seçme özgürlüğünü de kazanmıştı. Dilediğinde yemeğe ulaşabilme, damak tadının gelişimi olarak geri dündü. Yemeğin önceleri sadece karın doyurma ve enerji için olan gereksinimi sonraları tat ve haz duygusunun ön plana çıkmasıyla değişime uğramıştır. Beslenme, içinde var olunan kültürel, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel gelişim süreci içinde, damak tadını şekillendirir. Aynı zamanda damak tadının etkileşim yolu ile değişime uğraması kaçınılmazdır ve bir kültürleşme halidir. Kültürel karşılaşma dönüştürücü özelliğini damak tadının oluşumu-dönüşümü üzerinde de gösterir. Her ne kadar çeşitli besin maddelerini toplayıp yeme ürünü olarak kullanmak insanın beslenmesi için yeterli olsa da bunların seçimi ve istenen özelliklerde tüketilmesi, toplumsal ve çevre faktörlerinden etkilenen, damak tadının şekillendirdiği bir 'haz' halidir. Yemeklerin hazırlanışı, içerikleri, sunuluşları ve geniş biçimleri damak tadını etkiler. Tat kadar değişken çok az şey vardır; döneme, yere, ait olduğumuz toplumsal guruba göre değişir, işin öznel ve kişisel tarafını da unutmamak gerekir (Bloch-Dano, 2015: 35).

"Gıda tercihleri, yiyeceklerin tadına, kokusuna ve dokusuna verilen duygusal tepkiler ile belirlenmektedir. Bu duygusal tepkilerden tat, yiyecek seçiminin ana belirleyicisi olarak kabul edilmektedir" (Kılıçlar, Şahin, Sarıkaya, Bozkurt, 2017). Outram (2008) damak tadının insanın neye alıştığına bağlı olduğunu anlatmaya çalışır. Bunun gelişim sürecini anlayabilme, teknolojinin moleküler biyolojide yarattığı muhteşem ilerleme sonucu, insan kalıntıları ve geride bıraktıklarının incelenebilmesinde yattığını söyler ve ekler *"ne var ki insanların yedikleri şeyleri niçin seçtiklerini ve bunlardan hoşlanıp hoşlanmadıklarını anlamaya çalışmak pek de basit bir konu değildir"* (Outram, 2008: 35). Buna rağmen tarih boyunca tadı anlama çabası süre gelmiştir. Yunan düşünür Alcmaeon MÖ. 6. yüzyılda tatla ilgili çalışmalar yapmıştır. Dil üzerindeki gözeneklerin tadı algılama merkezleri olduğunu düşünmüştür.

Demokritos, tatların atomik şekillerinden kaynaklandığını ekşi tadın acısal ve tatlı tadın ise küresel formlarının bu duruma sebebiyet verdiğine inanmıştır. Daha sonraki süreçte Aristo tatlı, acı, ekşi, tuzlu, kekre ve buruk olarak sınıflandırma yoluna gitmiştir. Çin kültürü Ying-Yang felsefesine dayanır. Hiçbir şeyin zıttı olmadan var olamayacağı inancı, tuzlu olmasaydı diğer tatlar

da olmazdı gibi bir önermeyi getirmiştir. İbn-i Sina Doğu tıbbının yetiştirdiği en önemli hekimlerden biridir ve tatları beş temel gruba ayırmıştır. Bunların tatlı, tuzlu, ekşi, acı ve lezzetsiz tatlardan oluştuğunu söylemiştir. İbn Haldun’a göre insanı oluşturan özellikler besini tüketme miktarı ile açıklanır. Besine rahat ulaşan ve bolca tüketenler ile az yiyenler arasında karakter farklılıkları oluştuğunu çok yiyenlerin hem bedenen hem de karakter açısından zayıf olduğunu Mukaddime’de anlatmıştır (Kılıçlar, Şahin, Sarıkaya, Bozkurt, 2017). Coğrafyanın da bir kader olarak toplum ve birey mizacı üzerinde etkili olduğunu vurgulamıştır. Fransız hukukçu, kimyager ve eczacı Brillat-Savarin, 1825’te yazdığı *Lezzetin Fizyolojisi* adlı kitabında gıda ve kimlik söylemlerini birbirine bağlayan, “*Bana ne yediğini söyle, sana ne olduğunu söyleyeyim.*” (Brillat-Savarin, 2016: 15) demiştir. Günümüzde mutfakların yapısal durumları da beslenme kültürünün şekillenmesinde etkili olmaktadır. (Kılıçlar, Şahin, Sarıkaya, Bozkurt, 2017; Outram, 2008; Bloch-Dano, 2015)

2.3.4. Yapı Mutfaklarının Oluşumu ve Etkileşim Süreci

Hareket halinde olmaktan vazgeçmek ikamet edilen konut ihtiyacı doğurdu. Konut; iletişim, etkileşim, mekân, zaman ve anlamın örgütlü bir örüntüsüyken diğer bir yandan da ait olduğu kültür ya da etnik gurubun karakteristiklerini, yaşam biçimini, davranış kurallarını, çevresel tercihlerini, imgelerini, zaman ve mekân sınıflandırmasını yansıtırken, öte yandan kullanıcısının özünüyle ilgili imgelerini, böylece tasarım ve donatımı ile bireyin kişilik ve ayrıcalığını yansıtmaktadır (Gür ve Geçkin, 1996: 75-82). Bu tanımdan yola çıkarak konuta, karmaşık ve dinamik bir yapı yaşayan bir mekanizma demek mümkündür. Tarihsel süreç içerisinde zamana ve teknolojik gelişmelere bağlı olarak etkileşime ve dönüşüme maruz kalarak iç bünyesinde ve dış kabuğunda sürekli değişim göstermiştir.

Konut elemanı olarak mutfak yaşamsal bir gereksinimin karşılanması ihtiyacından doğmuştur. Türk Dil Kurumu internet sitesi tarafından verilen bilgiye göre mutfak kelime karşılığı ‘yemek pişirilen yer, aş damı. Arapçada ‘maḥba’ (yemek pişirilen yer) kelimesinden gelmekte olup dilimize ‘matbah’ ve sonrasında ‘mutfak’ şeklinde yerleşmiştir (TDK: Mutfak). “*Tarih öncesi insanların mağara devrinde bile, beslenmeleri için, mağara içinde ayrı bir yer*

ayırdıkları ve buralarda araç gereç kullandıkları görülmüştür. Böylece mutfak, ilkel de olsa ilk insanla başlamıştır. İlerleyen çağlarda insanın gelişimine paralel olarak mutfak da gelişime uğramış.” (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2015). Geleneksel yemek kültürü bir kimlik gibi toplumları tanımlar ve kolay kolay değiştirilecek veya unutulacak bir bilgi değildir (Tueteberg, 2008: 256). Mutfaklar bir toplumun tarihini, kültürel, tinsel, ekonomik ve politik boyutlarıyla yansıtan ayna olması (Sağır, 2012) sebebiyle bir kimlik oluşum aracıdır.

Mutfağın tarihi, büyük ölçüde ısı kaynaklarının gelişimi ile bağlantılı olmuştur. Bu süreçte ocak önemli bir yere sahiptir (Giedion, 1994). Eski insanların ateşi kontrolü, insan evriminin hem kültürel hem de biyolojik yönü açısından bir dönüm noktasıdır. Ateşin kontrolü sayesinde, ısınma, korunma ve beslenme yöntemlerinde değişimler meydana geldi. Mutfak, tarihsel gelişim sürecinde, üretime dayalı eylemleri, özel araç-gereç ve donatısıyla gerek ekonomik ve teknolojik gerekse sosyo-kültürel açıdan daima önemli bir rol oynamıştır. Yiyeceklerin hazırlandığı, pişirildiği, yenildiği ve saklandığı mekân olarak tanımlanan mutfak, tarihi perspektif içinde ilginç gelişim aşamaları sergilemektedir (Ünügür, 1997). Başlangıçta tek mekânlı yaşam alanları ateşten maksimum faydalanmak üzere şekillendirilmişti.

Mekânın ortasında yanan ateş konutun artan alan sayısı ile beraber ateşin yandığı kısmın özelleştirilmesi sonucu mutfak mekânına evrilmiştir. Ateşin bulunması insanoğlunun yaşam ve gelişim süreci için önemli bir dönüm noktası olduğundan, yaşanan mekân kurgusunda da ateşin bulunduğu alan her zaman önemini korumuştur.

Başlangıçta ateşin etrafında gerçekleşen pişirme ve yeme faaliyetleri sonraki kültür yaratım sürecinde toplumsal farklılıklar göstermiştir. Kimi yapılarda pişirme ve yeme mekânları birlikte iken kimisinde ayrı ayrı alanlar yaratılmıştır. Yunan toplumunda mutfak ve yaşam alanı tek bir alan iken, Roma medeniyetinde mutfak ve oturulan yer ayrılmıştır. Eski Mezopotamya kültürlerinde ise yer altında yapılmış, tavan kısmının açılmasıyla hava alan bir mekân olarak kurgulanmıştır (Ünügür, 1997). Genç Orta Çağ'da Avrupa mutfaklarının evleri ısıtma işlevi git gide kaybolma eğilimine girdi ve mutfaklar

yemek yenilen yerden uzaklaşmaya başladı (Tez, 2012: 111). Avrupa kentsel üst sınıf evlerinde, Rönesans dönemi İtalyan ticaret kentleri gibi 17.yüzyıl sonları ve 19. yüzyıl başları arasında üst-orta sınıf için mutfak ve yaşam alanı ayırımı gerçekleşti. Alt sınıf ve kırsal kesim için bu 20. yüzyılın bir dönemine kadar böyle olmaya devam etti (Teuteberg, 2018: 250).

Mutfağın sırf yemek yenilecek bir yer olmaktan çıkması teknolojik gelişmeleri hızlandırdı. Endüstri devrimi, insanlık tarihinin her alanında kendisini hissettirdiği gibi mutfak yapılarını da değiştirmiştir. Mutfak içi elemanlarının değişim hızı, sanayi devrimi öncesi insanlık tarihinin bu alanda yarattığı tüm değişim hızından daha fazla bir etkiye sahip olmuştur demek yanlış olmaz. Sanayi devrimi 18. yüzyıl itibari ile çok hızlı bir teknolojik ilerlemeye dönüşmüştür. Buharlı makinelerin başlattığı dönüşüm beraberinde 'fabrikasyon üretim' kavramını doğurmuştur. Mekanik gelişim, mutfak tasarımlarını ve mutfak içi elemanlarını etkilemiş böylece fiziksel yapıları da değiştirmiştir. Bu Fordist üretim modeline evrilme sürecinde mutfak kültüründe değişim kaçınılmaz olmuştur. Böylece makineleşmenin sosyo-ekonomik değişimler yaratma gücü mutfak elemanlarına da yansımıştır. Makine ile üretim, kişisellik taşıyan sanatsal niteliği azaltarak, sayısal artış sonucu nicelik açısından bir gelişme göstermiştir (Eriç, Ersoy, Yener, 1986; Teuteberg, 2008).

Kadınların aile dışı çalışma hayatına katılması, mutfağı kadının gününün büyük bölümünü işgal eden bir yerden çıkararak, bu zamanı mümkün olduğu kadar azaltıp kalan zamanda aile hayatından kopmasını önleyecek duruma getirmeye zorlamıştır. Bu durumun sonucunda mutfak, sadece kadına ait olmaktan çıkarak; aile üyelerinin kullanabileceği uygun boyut, alan ve düzene kavuşmuştur. Değişen ekonomik koşullar sonucu zamanla sosyo-kültürel yapı değişmiş ve buna bağlı olarak da konut planlaması ve mutfak tasarımını etkilemiştir. Mutfak, yemek yenen yer fonksiyonu dışında yaşama mekânı haline dönüşmüştür. (Ünügür, 1997).

Görüldüğü gibi gerek ateşin kontrolü gerekse hayvan ve bitki evcilleştirilmesi insanoğlunun hem beslenme kültüründe hem de gündelik yaşamında yüzbinlerce yıl süren durumdan, büyük kırılmalar yaşanmasına sebep olmuştur. Medeniyetin üzerine inşa edildiği bu iki sürece gelinceye kadarki

zamanla, günümüze kadar geçen birkaç yüz nesil boyunca gösterilen gelişim hızını karşılaştırmak imkânsız gibidir. Sonraki tüm dinamikler bitki ve etçil beslenme sürecini şekillendirmeye göre kurgulanmıştır. (Standage, 2016).

3. BÖLÜM

3.1. Kültür ve Kültürel Etkileşim

Kültür, insanlığın yeryüzünde hüküm sürmesinden bu yana edindiği alışkanlıkların bir bütünüdür. Tarihsel süreç içerisinde gerek birey olsun gerekse onun etrafında şekillenen toplum, yaşananlardan etkilenecek ve kendini buna göre yeniden oluşturarak konumlandırmaktadır. Toplumların tarihsel süreç içinde oluşturarak ortaklaştıkları ‘şey’lere kültür denir. *“Bir toplumun tarihsel süreç içinde ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı her türlü maddi ve manevi özelliklerin tümü kültür olarak açıklanmaktadır.”* (Özgen, 2015: 1).

Zamanla gelişen, zenginleşen ve çeşitlenen kültür, farklı coğrafyalarda farklı şekiller almıştır ve almaya devam etmektedir. Yeme alışkanlığından yaşam tarzına, dini inanışlardan yönetim şekline kadar değişim gösteren her olgu toplumlara has kültürel özellikleri doğurmuştur. Bu durum Ahmet Cevizci (2000: 207)'ye göre *“Genel olarak insan toplumunun, biyolojik olarak değil de sosyal olarak kuşaktan kuşağa aktardığı maddi ve manevi olmayan ürünler bütünü, sembolik ve öğrenilmiş ürünler ya da özellikler toplamı. İnsan türünün hayatını, yaşam tarzını tüm diğer yaşam tarzlarından ayıran unsurlar bütünü. Bir uygarlığı meydana getiren değerler toplamı”* olarak addedilir.

Kültür, farklı yaklaşım yorumları olan insan ürünü (Fichter, 1990: 12) yapay, tasarlanmış bir düzen (Bauman, 2010: 161) kurma işi olarak da değerlendirilir. İnsanların bireysel ve toplu yaşamlarını anlamlandırmada, düzenlemede ve yapılandırmada kullandıkları inançlar ve âdetler sistemidir. *“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”* (TDK: Kültür) kısaca mekânsal olana, bilinçli bir değişime yol açan müdahalelerin bütünüdür. Sosyolojik olarak kültür, içinde bulunduğumuz,

insanlardan etkileşim yoluyla öğrendiğimiz, kendimizden öncekilerden edindiğimiz toplumsal mirastır.

İnsanoğlunun kültür yaratım sürecini, tarımın öğrenilmesi ile birlikte ikiye ayırmak mümkündür. Tarım öncesi insanlar doğaya karşı pasif ve alıcı iken, tarımla beraber verilen mücadelede aktif ve salt tüketimden çıkıp etkileşimli konuma geçmişlerdir. İnsanoğlunun tarih sahnesine çıkışında bilinç ve bilgisi çok zayıf olduğu için doğaya karşı verilen yaşam mücadelesinde barınma, beslenme, korunma gibi temel yaşam davranışlarını içgüdüsel olarak deneme yanılma yoluyla öğrenmiştir. Bu zaman diliminde doğaya bağımlı olan insan belli bir alanda çevresel faktörleri takip ederek (iklim, hava durumu, bitkileri mevsimsel oluşu ve avlanacak hayvanların azalması gibi) tüm ihtiyaçlarını karşılıyordu.

Çevre ile kurulan bu ilişki, kültür oluşumunun öncül aşamaları olarak karşımıza çıkar ve birey daha çok doğanın sunduklarını alarak ona bağımlı bir görüntü çizer. Tarımsal üretim olgusu ile beraber insan, kültür yaratım sürecine doğrudan müdahale ile pasif bağımlı halden aktif, yaratıcı bir güce dönüşerek müdahil olur. Kültürü alet yapımının öğrenilmesi başlatmış olsa da Tarım devrimi hız kazandırmıştır. Kültür yaratım süreci birikimle beraber ivmesi artan bir durumdur. Bir önceki nesilden öğrenilip maddi ve manevi bir katkı sunulup sonraki kuşağa aktarılan toplumsal bir olgu, bilinç halinin doğa ile ilişkisinin kaçınılmaz sonucudur.

Birey için ise öğrenilmiş ve tecrübe edilerek geliştirilmiş “şey”lere kişinin kültürü denir. Tarihsel süreçte çiftçilik, avcılık-toplayıcılık gibi kendisini gerçekleştirmede çaba sarf edilmeksizin ortaya çıkabilecek bir etkinlik olmadığından kültürün öncül bir dinamiğidir. *“Doğa ile kültürün ayırım çizgisinin tam olarak nerede çizildiği, elbette hangi becerilerin ve bilgilerin edinilmiş olduğuna ve onları daha önce denenmemiş amaçlar için kullanma tutkusunun olup olmadığına bağlıdır”* (Bauman, 2010: 161). Doğa, kültür öncesi bizi saran gerçeklik; doğal, kültürel bir üründür (Fiske, 2003: 158).

Tarihi süreç içinde birbirinden farklı sosyo-ekonomik coğrafyalarda oluşan kültürel yapılar birbirlerinden etkilenmiş ve birbirlerini etkilemişlerdir. Sosyalleşmenin ilk adımı olan karşılaşma etkileşimin de ilk adımıdır. Karşılaşma

sonrası geri döndürülemez bir etkileşim süreci başlatılmış olur. İnsanlık tarihi etkileşim yoluyla değişen kültürlerin izlerini taşımaktadır. Kültürün etkileşim yoluyla değişime uğraması kaçınılmazdır. Örneğin; tarımın bulunuşu farklı noktalarda paralel zamanlarda olduysa da zamanla komşu topluluklardan ya da kabilelerden öğrenildiği de olmuştur. Dini inanışlar, sosyal yaklaşımlar zamanla farklı coğrafyalardaki insanlarla yaşanan temaslara bağlı olarak şekillenmiş, savaşlar, fetih ve işgaller de yerli halkların kültüründe değişimler yaratmıştır. Heraklitos, değişmeyen tek şey değişimin kendisidir demişti. Kültür birey için ne kadar yadsınamaz bir olguysa kültürel etkileşim de en az onun kadar yadsınamaz bir olgudur.

Sosyal etkileşimin toplum hayatı için temel önemi grubu ve grup yaşamıyla ilgili yapıları ortaya çıkarmasıdır. Dahası sosyal ilişki ve etkileşim, içinde yaşadığımız toplumlar da dâhil, bütün sosyal yapıları ortaya çıkaran temel bir toplumsal süreç yaratır. Kültür sürekli dönüşen bir etkileşim ürünüdür. Elbette her kültürün ahlak, alışkanlıklar ve nesnelere yüklediği anlam bakımından bir özgünlüğü vardır; fakat tamamlanan ya da durağan bir olgu da değildir, zamanla gelişir ve değişir, işte bu süreçte de asıl olan etkileşimin gücüdür.

Etkileşim şüphesiz tek yönlü olmayıp kültürü sadece güçlendirmemiş özellikle savaş, fetih ve işgaller sonucunda kaybolan kültürler de olmuştur. Kültürel yıkım veya asimilasyona konu olan bu süreçler, ikincil grubun yâni güç olarak bir diğerinden daha zayıf olan grubun ana dilinin, inancının ve yaşam şeklinin kısaca süre gelen temel değerlerinin bir başka kültür grubundan olanlar tarafından yok edilmesidir.

Kültürel etkileşimin zararları ve faydaları olduğu düşünülse de kümülatif olarak zarar/fayda hesabı yapmak mümkün değildir. Etkileşim sonucu oluşan bu zarar/fayda dengesi zaten kültür oluşum sürecinin kendisidir. Sosyal bir varlık olan insan veya onun inşa ettiği kurumsal yapılar bu etkileşim sürecinin doğal öznesidirler.

Birey, kimliğini arzu ettiği şekilde konumlandırmak için giyinme tarzından, dil kullanım biçimlerine, boş zaman etkinliklerinden, müzik tüketimine değin farklı materyal ve kültürel öğelere başvurur (Binark, 2001: 75).

Bu bağlamda Ralph Linton'a göre kültür; öğrenilmiş davranışlar ve bu davranışların sonuçlarından meydana gelen bir bileşimdir. Onu bir araya getiren öğeler, belli bir toplumun üyeleri tarafından paylaşılır ve aktarılır. Yemek yeme, giyim, kullanılan dil, evlenme, ölü gömme, vb. içine alan bir kavramdır (Tezcan, 1985: 82)

3.2. Kültürel Çalışmalar

Kültürel çalışmalar ekolünün temelinde Frankfurt Okulu bulunmaktadır. Kültürel çalışmaların temsilcileri, Adorno ve Horkheimer gibi kültür analizi ve kültür eleştirisi yaparak politika ve sosyal kuramı, disiplinler ötesi bir projede bir araya getirmeye çalışmışlardır. Kültürel çalışmalar, insanların yaşamlarını, kültürel ve toplumsal bir bağlamda biçimlendirme ve deneyimleme şekillerini inceleyen geniş bir çerçeveye sahiptir. Kültürün sıradan ve sıra dışı toplumsal gruplar tarafından nasıl kullanıldığını ve dönüştürüldüğünü inceler (Bourse ve Yücel, 2017; Hacıbektaşoğlu, 2014).

Baldwin'e göre Kültürel çalışmalar tek tek disiplinlerin ya da yaklaşımların kendi başına çözemeyecekleri problemler ve temel konularla ilgilenir. Kültürel çalışmaların önemli kuramcılarında Hoggart, Williams, Thompson ve Hall özellikle sıradan olarak görülen işçi sınıfının gündelik yaşamını incelemiş az değerli görülen kültürlerinin, yüksek kültürden daha az önemli olmadığını ortaya koymaya çalışmışlardır. (Hacıbektaşoğlu, 2014).

Kültürel çalışmalar, önemli ölçüde eleştirel gözle sorgulansa da sosyolojiden tarihe, felsefeden ekonomiye pek çok sosyal bilimi etkiledi. S. Hall'un belirttiği gibi hep daha değişik pratikler kültürel çalışmalar başlığı altına yerleştirilir. Giderek kültürel çalışmaların konularında bir çeşitlenmeye tanık olunur: medya çalışmaları, yazın, kadın araştırmaları, etnik ilişkiler vb.leri. Kültürel çalışmalar etkisini yitirmez, farklı yaklaşımlarla melezlenir. (Bourse ve Yücel, 2017: 63)

Levi-Strauss tüm toplumlarca anlamlı hale getirilmeye çalışılan en önemli sınırın doğa ve kültür arasında olduğuna inanmıştı. Kültürel süreçler olarak gördüğü yiyecekleri ve yemek pişirmeyi önemsemiş bunu kültürel dönüşümler açısından bir eğretilenme olarak kullanmıştı. Yiyecek çok güçlü kural dışılık

gösterir. Sebebi doğa ve kültürün, içsel ve dışsal dünyalar arasındaki yaşamsal kategorik sınırları ihlal etmesidir. Tüm toplumlar yiyeceklerini pişiriyor olsalar da insan midesi bunları çiğ olarak da sindirebilir. Yemek pişirme maddi bir zorunluluk değildir fakat kültürel bir dönüştürmedir (Fiske, 2003: 158-159).

Bireysel ya da toplumsal kimlik arayışı; yeme olgusu peşinde koşma süreci olarak düşünülebilir. Genel olarak tarihsel gelişim sürecinde yemek kavramının içeriği de değişime uğramakta ve kültürel etkileşimin öznesi olarak kendine has bir kültürel kimlik de kazanmaktadır.

3.3. Yemek Kültürünün Sembolik Anlatım Dili

“Dil düşünce kadar eskidir.” (Diakov ve Kovalev, 2014). *“Alet kullanımı dışında insan kültürünün başka hiçbir bileşeni dil kadar önemli değildir.”* (Crofton ve Black, 2017: 70). Raymond Williams (2017)’a göre insanlar tarihlerini oluşturdukları gibi dillerini de oluştururlar ve kültüre yükledikleri anlamda koşulları yaratan da değiştiren de kendileridir. Kültürel çalışmalar ve iletişim bilimleri arasında iç içe geçmiş bir süreç bulunmaktadır. Yeme alışkanlıkları toplumsal ayırt edici olarak bir iletişim sistemidir. Besinin bir iletişim sistemi olarak sembolik dilinin toplumsal açıdan gelen anlamları olduğu gibi bireysel bir kullanımdan gelen anlamları da vardır. Roland Barthes (1979: 19) *“Besinsel dil, geniş ölçüde toplumsal nitelikli bir kullanımdan ya da salt bireysel bir ‘söz’ den kaynaklanarak oluşur: başka seçenek yoktur.”* demektedir. İnsanlar kendi yemek kültürlerini ya da başka toplumların yemek kültürlerini tanımlarken birbirlerinden farklılaştıran kodlardan (tüketim, sofraya düzeni, ürün çeşitliliği, pişirme yöntemler gibi) yararlanırlar.

Beslenme olgusu bir tüketim şekli olarak bireyin toplumsal kimliğini gösterme ve statüsünü belirleme araçlarındandır. Yediğimiz her şeyin besin ihtiyacımızı karşılamasının yanında taşıdığı bir kısım sembolik özellikleri de bulunmaktadır. Besinleri biyolojik gereksinimi karşılama sırasında tüketirken, yanında tat almak gibi deneyimler yaşar ve bir takım anlam ve sembollerini de tüketiriz. Yemek kültürü, insanın davranış kodlarının toplumsal açıdan referansı olması yönünden oldukça önemlidir. Dolayısıyla beslenmenin hikâyesini anlatırken; kültürler arasındaki farklılıkları belirlemede, bir ürünün göstermiş

olduğu anlam çeşitliliğini, bir sanat eserine konu oluş şekline tüketimdeki konumuna kadar sembolik anlamlarının var olduğunu unutmamak gerekir.

Besinler ve yeme eylemi açısından bu anlam ve sembolik anlatım potansiyeli sınırsızdır. Bu anlatım dili, aynı ürün üzerinde coğrafi ve kültürel sebeplerle farklı ritüeller oluşurken de karşımıza çıkar. Örneğin anavatanı Çin'de törensel bir gelenek olan çay, İngiltere'de Beş Çayı, Türkiye'de Türk Çayı geleneği olarak yeniden oluşur. Besinleri anlamlandırırken ki görüşlerimiz, içinde bulunduğumuz kültür, bireysel yemek kültürümüz ve besin ihtiyacını ne derece karşılayacağı sorusuna aldığımız cevapta saklıdır. Örneğin Türkiye de köpek eti yeme konusundaki genel tabu zorunluluk sonucu ortaya çıktığında (köpek eti yiyen Uzakdoğu topluluklarından birine konuk olma gibi), bu durum öğrenme ve çekimser bir merakla karşılanabilir.

Yemeğin toplumsal fonksiyonları ve bu fonksiyonları yerine getirirken ki simgesel anlamları, birlikte düşünülmesi zor gibi görünen yemek ve güç kavramlarını bir araya getirir. Bu yemek ve güç arasındaki ilişkinin en basit görünümünü yemeğin paylaşımında ve tüketimi konusundaki güç ilişkilerinde görmek mümkündür. Besinin temini sırasında bireylerin süreçte aldıkları roller ve statüleri paylaşım sırasında göz önünde bulundurulur. Grup üyelerinin yemekten veya avdan ne kadar faydalanacakları avda yerine getirdikleri fonksiyon belirlemektedir. Burada diğerlerine göre daha zor görevleri yerine getirenlerin sosyal statüleri yükseldiği gibi avdan aldıkları pay gerek miktar gerekse de nitelik olarak diğerlerinden farklı olacaktır (Beşirli, 2010). Bireyler arasındaki sosyal ilişki toplumsal hayatın oluşmasının da sebebidir.

Birçok kültürde törenler, düzenleyenin sosyal statüsünü gösterir. Gerek sunulan yiyeceklerin niteliği gerekse de törene katılanların sayısı bir toplumsal güç göstergesidir. Aynı zamanda ziyafete davet edilmek simgesel bir anlam taşıdığı gibi davetin reddedilmesi de anlamlandırılır. Konuk olunan bir yemekte bireylerin oturacakları yerler ve onlara ikram edilenler de simgesel anlamlar taşımaktadır. Ziyafetlerde davetliler toplumsal konumlarına göre sofraya oturmaktadırlar (Beşirli, 2010). Yemeklerin sembol olarak anlatım dilleri öyle güçlüdür ki Beardswort ve Keil (2011), bu durumun kimlik anlayışımızın merkezinde yer aldığı ileri sürerler. Bununla birlikte Fischler'in, bir gurubun

yeme biçimlerinin daha geniş bir hiyerarşi veya bir topluluk vs. içindeki kolektif kimliğini ortaya koymasının yanında, bireysel kimliğe de bir merkez olduğuna dikkat çektiğini eklerler.

Yemek toplumsal farklılıkları gösteren önemli bir yansıtıcıdır. Beslenen ürünler, yeme alışkanlıkları; sosyal sınıf, statüler veya zevklerle ilişkilendirilerek hangi besinin ne kadar tüketildiği bireylerin işgal ettikleri sosyal konumları belirlemektedir. Tüketmek; bitirmek, yok etmek olarak açıklanabilir. Bauman'a göre *“Tüketim esnasında, tüketilen şeylerin varlığı gerçekten ya da manen sona erer. Nesnelere yenilerek ya da eskitilerek fiziksel olarak tamamıyla yok olana kadar 'kullanılıp bitirilebilir' ya da çekicilikleri tüketilerek, artık istek uyandırmazlar, kişinin gereksinimlerini ve arzularını tatmin etme kapasitelerini yitirirler ve böylece tüketim için uygunsuz hale gelirler.”* (Bauman, 1999: 39).

Yemek kültürü tüketim göstereni olarak, statü belirleme araçlarının en önemlilerinden de biridir. Gereksinimler ve onların tatmini arasındaki geleneksel bağ, *“zenginliğin kanıtı olarak tüketimden faydalanılması”* (Veblen, 2005: 58), tüketim şekli ile sosyal statü arasındaki fonksiyonel ilişkiyi de içermeye başlamıştır. Veblen'e göre *“Tüketimdeki farklılaşmanın başlangıcı maddi güç denebilecek herhangi bir şeyin ortaya çıkışından bile öncedir. Bu, yağmacı kültürün aşamalarına kadar geri götürülebilir ve bu bakımdan farklılaşmanın başlangıcının yağmacı hayatın başlangıcında yattığı şeklinde bir fikir bile mevcuttur. [...] Malların üretim dışı tüketimi öncelikle bir yiğitlik işareti ve insanlık şerefinin bir getirisi olarak itibar görür, ikincil olarak özellikle çok arzu edilir şeyleri tüketmenin kendisi esasen itibarlıdır. [...] maddenin tabiatında lüks ve hayatın rahatlıkları aylak sınıfa aittir. Tabu altında, belli yemekler ve bilhassa belli içecekler kesinlikle üstün sınıfın kullanımına ayrılmıştır”* (Veblen, 2005: 57-58).

Zengin-fakir ayrımının önemli ayıranlarından biri beslenme şekilleri için katlanmak zorunda oldukları maliyet faktörüdür. Mesela yoksulların yoğun tüketimine konu olan besin çeşitleri onların içinde buldukları ekonomik zorlukları yansıtırken çocukların beslenme biçimleri onların üzerinde otorite

geliştiren yetişkinlerle karşılaştırıldığında, itaati ve bağımlı olma durumlarını yansıtmaktadır. Yemek yedirilen çocuga 'ye!' komutu buna güzel bir örnektir.

Orta Çağ Avrupası'nda bir kişinin genç hayvan kesiyor olması (kuzu, dana gibi) ve baharat kullanımındaki çeşit, süreklilik; zenginlik ve prestij göstergesi olarak kullanılıyordu. Tarihçi Wolfgang Schivelbusch baharatın sadece yemekte kullanılan değerinin olmadığını, bir statü ve güç göstereni olarak hediye edilip mücevhermişçesine saklandığını anlatır. Bilinmeyen diyarlardan gelmesi, yoğun tatları ve pahalı oluşları onu simgesel olarak cennetin egzotik konumunun içine sokar (DeWitt, 2012. akt.). Baharat bu konumunu günümüzde kısmen kaybetmiş olsa da ölçüt bugün de tam olarak kaybolmuş değildir. Prestij ve statü belirleme araçları Müslümanların kurban ibadetine de yansımıştır. Kurban kesmenin toplumsal karşılığı ekonomik durumun iyiliği olarak kodlandırılırken büyük hayvan kesmek prestij göstergesidir. Danaya girmek, koç almak gibi bir jargonla kesilebilenin en güçlüsüne en büyüğüne atıf yapmak konumlanma çabasının gösterevidir.

Beardswort ve Keil (2011)'e göre “*Şu da su götürmez bir gerçek ki birçok kültürde (modern batı kültürleri de dâhil) bazı besinler eril veya dişi anlamlar taşıyabilir. Besinlerin cinsiyete göre farklı anlamlar taşıması sıklıkla ‘güç merkezli’ anlayışlardan kaynaklanır, yani güçlü besinler erilliği erkeklerin ihtiyaçlarını temsil ederken, ‘zayıf besinler’ de dişiliği ve kadınların ihtiyaçlarını temsil eder.*” Örneğin; “*Av eti, et çeşitleri, balık, asil yemekler ve şarap seçimi erkeklere aittir; gündelik olan, tencerede hafif ateşte pişen havuçlar, şalgamlar, pırasalar yani çorba, yatak tandırında kaynayan reçel, fırındaki elmalı tart ise kadına*” (Bloch-Dano, 2015: 34). Temel anlatımda yemek toplumsal farklılaşma biçimlerinin ifadesi olarak güçlü sembolik anlamlar taşır. Besin karşılıklı yardımlaşma veya bağımlılığı ifade edebileceği gibi rutine dönüşmüş hali hiyerarşiye de sebep olabilir. Örneğin; aile içinde yemeğin tedariki ve dağıtımı şefkatle özdeşleştirilse de beraberinde dağıtımı sağlayana itaati de getirebilir.

Geleneklerin kültürel farklılıklardaki merkezi rolü değerlendirilirken, birey yaşamının devamı yetisi düşünüldüğünde var olduğu gelenekten mekânsal olarak ayrılrsa da etnik farklılıkları sembolize ederken besinler, besinlerin

hazırlanması ve geleneksel yöntemlerin muhafazası önemli rol oynar. (Beardsworth ve Keil, 2011: 92-93). Yemek sosyolojisi geleneksel yemek kültürü bir kimlik gibi toplumlara tanımlar. Ayrıca bu durum kolay kolay değiştirilecek veya unutulacak bir bilgi de değildir. 19. Yüzyıl'da ekonomik nedenlerden ABD'ye göç eden beş milyonu aşkın Almanın beraberinde götürdüğü annelerden kalma yemek tarifleri uzun süre kültürlerini belirlemede faydalanılmakta olunan konumunu korumuştur. Aynı olgu günümüzde Almanya'ya göç etmiş Türk aileleri için de geçerlidir (Tueteberg, 2008: 256).

Tüketim toplum dinamiğinin var oluşu, kendi içinde maddelerinde anlamlar kazanmasına yol açar. Nesne, farklı bir anlama kayarak başka ihtiyacı karşılar ve hiyerarşik anlam da kazanır. Çünkü kuramsal olarak, madde olabildiğince soyutlanmakta, yapısal ve işlevsel farklılıklara dair meseleleri formüle etmektedir. Kültürel olarak değerli kılmanın öğelerinden biri olan ve nesnenin hoş görünür hale getirilerek değer kazanmasına eşdeğer olan estetik bir yeniden çevrim çabası oluşur. Bu estetik türdeşliği, bu biçimsel birlikteliği ya da onları çevre ve ambiyansın yardımcı bir işlev içerisinde birbirlerine bağlayacak olan bu oyuncu yanı kazandırmaktan başkaca bir amaç taşımaz (Baudrillard, 2017: 134).

3.3.1. Sembolik İletişimin Öznesi Olarak Kültürel Etkileşimin Yemek Kültürüne Etkisi

Yemek yeme eylemi zannedildiği gibi sadece karın doyurma işi değildir. McLuhan'ın göre aracın madde olarak duyularımızı çalıştırdığı ölçüde mesaj içerdiği söylenebilir. Yemek (araç) kültürel semboller, işaretler ve temsiller barındırır. Kısacası yemek bu barındırdığı mesaj (madde) açısından bir iletişim aracı olarak görülmelidir (Karaosmanoğlu, 2017). Yemek eylemi insanlık tarihinin başlangıcından bu yana coğrafya ile kültürün belki de en mükemmel karşılaşmasını oluşturmaktadır. Kültürel etkileşimin başlangıç aşamasında olduğu gibi yemek kültürü de mekânsal olanla kurulan etkileşim sonucu doğan iletişim ile başlar. *“Bir kültürün yeme-içme geleneğinin oluşumunda en temel faktör, o coğrafyadaki flora, fauna ve iklim koşullarıdır. Örneğin; Çay, Çin için ulusal bitki, çay içme ise bir gelenektir. Ancak kutuplarda yaşayan bir Eskimo için bundan bahsetmek mümkün değildir”* (Özgen, 2015: 1).

Mutfak kültürü dediğimiz olgunun içinde hemen hemen her mutfağın baskın sayılabilecek bazı özellikleri vardır. Genel olarak tarihsel gelişim sürecinde yemek kavramının içeriği de değişime uğramakta ve kültürel etkileşimin öznesi olarak diğer mutfaklardan ayrışıp kendine has bir kimlik kazanmaktadır. Bölgesel flora ve fauna, dini inanışlar, savaşlar, göçler, kıtlık, coğrafi keşifler gibi etmenler mutfak kültürünün oluşmasında büyük bir rol oynar. “*Toplumların beslenme modelleri, yörelerin coğrafik, iklim, tarım ve hayvancılık durumları ile sosyo-ekonomik koşullarına bağımlı olarak oluşur. Genelde, yörede en çok üretilen besin 'temel besin' özelliğini taşır ve her yemekte yer alır.*” (Baysal, 1986: 50).

İklimin ve coğrafyanın en net etkisi tahıl kullanımındaki farklılıklarda kendini gösterir. Uzakdoğu’da pirinç, Yakındoğu’da buğday ve Amerika’da mısırın bölge mutfaklarının baskın ürünü olması bu etkenlerle doğrudan ilgilidir. Bu örnek bize mekânsal zorunluluğun yanında toplumlar arası iletişim alanlarının kapalılığında maruz kalınan sınırlılığa da işaret eder.

Tarihin uzun dönemleri boyunca oluşan günümüz mutfağı, kültürün ve dolayısıyla kültürel etkileşimin önemli sonuçlarından biridir. “*Kültürün devingen ve değişken özelliği gereği sınırları olan bir yerde yaşayıp buraya ait olan ve dış dünya ile teması söz konusu olsa dahi özgünlüğünü kaybetmemiş olan bir kültür herhalde hiç var olmamıştır. Dolayısıyla geçmişten günümüze gelen sabit, değişmeyen bir kökeni, özü ve bu bağlamda mutlak bir özgünlüğü bulunmayan kültür, farklı zaman ve mekanlar içerisinde birbirleri ile müzakerede bulunan göstergelerin, simgelerin iletişimi birbirlerini tercümesi ile oluşmaktadır.*” (Uluç ve Süslü, 2017). Bu anlatım dili aynı ürün üzerinde coğrafi ve kültürel sebeplerle farklı ritüeller oluşurken de karşımıza çıkar. Çin’de törensel bir gelenek olan çayda görüldüğü gibi yeme ürünleri, dünyanın farklı bölgelerinde karşılaştığı kültürlerle harmanlanırken toplumsal kodlara göre yeniden simgelendirilir. Toplumların sahip olduğu kültürel yapı, gelişmişlik düzeyleri fark etmeksizin yaşadıkları dönemin iletişim araçları ile değişime uğramakta, toplumlar daha çok ortak bir kültüre doğru gitmektedir. Karşılaşma sonucu oluşan melezleşme süreci hedef kodların değişim ve dönüşümünün temel dinamiğidir. Melezleşme, “*birbirinden etkilenme, öğrenme ve karşılıklı bağımlılığı dile getirdiği ölçüde, bir arada yaşayabilmenin koşulu ve sonucu*

olarak da ortaya çıkmaktadır” (Göle, 2000: 17). İnsanın tarihsel gelişim sürecini kültürel etkileşim ekseninde iletişimin yarattığı melezleşme tarihi olarak da addetmek mümkündür.

3.3.2. İnançların Besin Tüketimine Etkisi

“İklim ve belli bir coğrafyada yetişen bitkiler haricinde bir toplumdaki yeme içme geleneğinin oluşumunda farklı sosyal sınıflar, farklı din ve mezhepler de etkilidir.” (Özgen, 2015: 1). Mezoamerika yerlileri olan Maya ve İnkalar mısırı kutsal ürün olarak kabul etmişlerdi. Mayaların adı Zamanların Kitabı olarak da çevrilebilecek kutsal kitapları Popul Vuh insanın Tanrılar tarafından üç defa yaratıldığını yazar. İlk çamurdan ve sonrasında odundan yaratılan insanın başarısızlığından sonra üçüncüde “Erkeğin vücudunu sarı ve beyaz mısırdan; kollarını ve bacaklarını mısır küspesinden yarattılar. Yaratılan dört adamın (ilk babalarımızın) vücudu içinde sadece mısır küspesi kullanıldı.” (Standage, 2016: 30). Sonradan yaratılan dört eşle beraber yaratılışın tamamlanmış soyun başlamış olduğuna inanırlardı.

“Batı dinlerinin temel kitapları insanlık ile toprak arasındaki önemli ilişkinin geçerliliğini teslim ederler. İlk insanın İbranice ismi Adam, toprak anlamına gelen adama sözcüğünden türetilmiştir. Adem'in karısının ismi Havva (Eve), İbranicede yaşam manasına gelen hava sözcüğünün çevirisidir. Yaşam ve toprağın bu bileşimi Kutsal Kitap'taki yaratılış öyküsünün çerçevesini oluşturur. Tanrı toprağı (Adem) yarattı ve onun kaburga kemiğinden oluşan yaşam (Havva) bu topraktan fişkırdı” (Montgomery, 2010: 33). İslami inanca göre yeryüzünde yaşamın var olması yeme içgüdüsüne yenilen Âdem'in, Allah tarafından yasaklanan meyveyi yemesi ile açıklanır. İslam dünyasının önde gelen teologlarından Ebu Mansur Muhammed B. Muhammed El-Maturidi (v. 333/944) Âdem ile Havva'nın yedikleri meyvenin hangisi olduğuna dair ihtilaf olduğunu söyler. Yedikleri meyvenin üzüm olabileceği gibi buğday da olabileceğine değinen el-Maturidi, “Bu yüzden buğdayın kıyamete kadar Âdem ve Havva ile çocuklarının temel gıdası kılındığını” söylemektedir. Ebu'l Leys es Semerkandi (v. 383/993) şu rivayeti nakletmektedir; “İbn Abbas'tan gelen bir rivayete göre o buğdaydır; diğer rivayete göre ise üzümdür. Hz. Ali ve daha başka sahabilerden de buna benzer görüşler nakledilmiştir. Katade'ye göre ise

incirdir.” (Aydar, 2006: 96, 97). Cennetin sonsuz imkânları arasındaki tek yasağı delen Âdem ve Havva böylece yeme kültürünü de meydana getirmiş olmaktadır. Kur’an-ı Kerim de insanlığın toprakla olan ilişkisine atıfta bulunulur: "Yeryüzünde birbirine komşu kıtalar vardır. Üzüm bağları, ekinler, çatalı ve çatalsız hurmalıklar vardır ki, hepsi bir tek su ile sulanır. Halbuki meyvelerinde birini öbürüne üstün kılıyor. Akli eren bir kavim için bunda muhakkak ibretler vardır” (Sure 13: 4).

Tek tanrılı dinlerin helal-haram kavramı mutfaklarının gelişim sürecinin tam merkezinde yer almıştır. Musevi ve İslam inancı pis olduğunu kabul ettiği domuz etinin yenmesini yasaklamıştır. Kur’an-ı Kerim yeme yasaklarını En'am Suresi 6/145'te açıklamıştır; *“De ki: bana vahyolunanda leş, akıtılmış kan, domuz eti ki pistir ve yoldan çıkarak Allah'tan başkası için kesilen hayvandan başkasını yemenin haram olduğuna dair bir emir bulamıyorum; fakat darda kalan, başkasının payına el uzatmamak ve zaruret miktarını aşmamak üzere bunlardan da yiyebilir. Doğrusu Rabb'in bağışlar ve merhamet eder.”* (Dr. Hüseyin Atay – Dr. Yaşar Kutluay, Kur’an-ı Kerim ve Türkçe Anlamı). Zaruret halinin doğması bu halin devamı süresince tüm yemek yasaklarının kalkmasının izni olmuştur. En'am suresi 146. Ayette ise Müslümanlara yeme yasakların Yahudilere kıyasla daha az olmasını Yahudilerin aşırılıklarını cezalandırma amaçlı olduğunu anlatır. Hıristiyanlığın yaygınlaşmasıyla yemek kültürü farklı bir boyut kazanmıştır. Orta çağ, insanlığın yeme kültürüne din müdahalesinden bahsedebileceğimiz bir dönem olarak nitelendirilebilir.

Hristiyanlık görece olarak yeme yasağı olmadığı düşünülmekte olursa da yenilmesine izin verilen veya yasaklanan hayvanlar ve gıdalar mevcuttur. Musevi inancından çıktığı düşünüldüğünde Yahudi dini yasakların başlangıçta burada da olduğu söylenebilir. Örneğin domuz yasağının kaldırılması, İsa'dan sonra Hristiyanlığın Avrupa'ya yayılışı sırasında yaşanan kıtlıklara çare aranırken bir din adamının *“Ağızdan giren şey, insanın imanını bozamaz.”* yorumuyla kaldırıldı. Yine Musevi inancından etkilenecek et ve süt yağlarından uzak durularak şehvetten ve beraberinde getirdiği oburluk ve zamparalık kötülüklerinden kurtuluşu sağlayacağına inanılıyordu. Bu nedenle Orta çağ Avrupası'nda perhiz mutfak kültürünün gelişmesinde büyük bir etkiye sahipti (Woolgar, 2008: 166; Gürsoy, 2013: 55). Üç tek tanrılı dinin domuz etine karşı

bu yaklaşımını, ortaya çıktıkları coğrafi şartlardan ve ürünün özelliklerinden kaynaklanan etkisinden bağımsız düşünmemek gerekir. Oldukça yağlı olan ve sıcak hava yüzünden tüketilmesi zorlaşan bu et, iyi pişirilmediğinde trişin adı verilen parazit hastalığına sebep olmaktadır. Bu parazit beyin dahil yaşamsal organlara ciddi hasarlar verebilmektedir.

Hinduizm’de öldürmenin negatif enerji yaydığına inanıldığından et yerine vejetaryen beslenme hâkimdir. Özellikle saygı duyup, kutsal olduğuna inandıkları ineklerin etini yemekten kaçınırlar. Bu inanç sistemi tüm canlıların sembolü olarak kabul ettiği inekleri sadece ölmüş olmak kaydı ile alt kasttakilerin yemesine izin vermektedir. Budizm beslenme olgusunu Buda'nın sezgisel yetiye sahip varlığı öldürmeme kuralına göre şekillendirmiştir. Uzakdoğu'da pirinç, tanrıçaları olan, açlığı bitirmek için gelmiş bir ürün olarak efsanelerde kutsanmıştır. Bu efsanelerin benzer şekilleri Sümerler için de geçerli idi ve onların da tahıl tanrıçaları vardı. Mâni dinine göre yaşayan Uygurlularda yiyecek yasakları konmuştur. Onların inançlarına göre süt içilmesi ve tereyağı yenmesi yasaklanmıştır (Ögel, 1971: 94).

Görüldüğü gibi ister tek tanrılı dinler isterse de çok tanrılı dinlerde olsun yemenin yasak/kutsal olduğuna dair kurallar bulunmaktadır. Yasakların ya da kutsamanın sınırları içine alınan yeme eylemi aynı zamanda buluşmaların, kutlamaların, yasların da ritüeli, paylaşılan ‘ekmek’ olmuştur. Modern zaman yeme kültürünün ürünü olarak da mutfaklar, yeni inanış modelleri kazanmış ve onlara göre de yeniden şekillendirilmiştir. Örneğin; vegan, rejim/diyet vb. yeni yeme alışkanlıkları beslenmenin inançlardan etkilenmesinin içindeki yerini almıştır.

3.4. Yeni Ürünler Yeni Kültür Üretimi

Neolitik çağla beraber temel olgusu beslenme olan insanoğlunun yaşam mücadelesi, dünya coğrafyasının hemen hemen her yerinde farklı ırk ve kültürlerin beslenme şeklinde farklılaşmaya uğramıştır. “*Binlerce yıl boyunca, birkaç yüz yıl öncesine gelinceye kadar, insanoğlunun gıda tedarikindeki artış kaba haliyle tarih öncesinden beri zaten var olan ve yavaş keşfedilen yöntemlerle yapılmıştır*” (Roberts, 2011a: 39). Tarihsel süreç içinde insanın yemek yapmakta kullandığı yöntemler gelişi güzellikten dönüşüm yolunu izleyerek bir

reçete mantığı ile yapılan ürüne dönüşmüştür. Kültürün doğal bir konusu olan yemek yeme alışkanlıkları toplumlar arası farklılıklar gösterir. Kendine has pişirme teknikleri, sofraya düzeni, servis yöntemleri ve bölgesel flora ve fauna mutfakları şekillendirdiği gibi göç yolları üzerinde olması diğer kültürlerle karşılaşma, etkileşimde bulunma durumuna göre de şekillenir. İnsanlık tarihinin ilerleyişi sırasında etkileşim kaçınılmaz bir sonuç olmuştur.

Günümüz mutfağının gelişim sürecinde, yeni ürün keşfinin etkisi ayrı bir önemdedir. Gerek bulunulan coğrafyada yeni bitkilerin yiyeceğe dönüştürülmesinin öğrenilmesi gerekse de ticaret ve coğrafi keşifler sonucu oluşan ürün çeşitliliğinin etkisi melezleşme olarak ortaya çıkmıştır. “*Yeni ürünler sadece beslenme yelpazesini genişletmekle ve kötü giden hasadın etkisini biraz olsun azaltmakla kalmadı, bununla birlikte besin düzeninde çok büyük bir çeşitlilik üretti. Yeni ürünlerin yayılmasının ana merkezi, birçok bitkinin tüccarlar tarafından Güneydoğu Asya'dan getirildiği ve yüzyıllardır yetiştirildiği Hindistan'dı*” (Ponting, 2003: 326). Orta Çağ'a geldiğinde tarım ve ticaret birbirini tetikleyen iki olguya dönüşmüştü. Bunun en önemli örneklerinden biri baharat talebinin yarattığı olgudur. Çoğu ticari ürüne dönüşmüş olan baharatın ana vatanı, tropikal iklime sahip olan ve muson yağmurlarının yoğun etkisinin görüldüğü Asya'nın güneydoğu kesiminde yer alan Hindistan ve Endonezya'yı oluşturan bölgedir. Bölgesel özelliklerden kaynaklanan yüksek sıcaklık ve yıl boyu süren yoğun yağışla gelen yüksek nem, zengin bitki örtüsü ve çeşitliliği için en elverişli koşulları sunar. Bu sebeple muson ikliminin bulunduğu kuşakta, diğer bölgelere göre daha fazla bitki türü yetişmektedir (Dara, 2010: 14).

Hint Okyanusu; kuzeyde Asya, batıda Afrika ve Arabistan Yarımadası, doğuda Malezya, Sunda Adaları ve Okyanusya tarafından çevrilen dünyanın üçüncü büyük Okyanusu'dur. Dünya sularının önemli bir kısmının yer aldığı bu coğrafya, tarih boyunca doğu ile batı arasında zenginlik mücadelesinin de yoludur, işte bu özelliği yüzünden bugün bile Hint Okyanusu'nun da hüküm süren ülkeler arasındaki anlaşmazlıkların da kaynağı olmaya devam etmektedir. Tarihte de önemi son derece büyük olan Hint Okyanusu'nun Doğu-Batı ticaret yolları üzerinde bulunan kentleri, ticaretin etkili bir şekilde yürütülmesini sağlıyordu.

Kentler; uğranacak limanlar, erzak temin edilecek yerler ve malların takas edileceği pazarlardı. 12. yüzyıla gelindiğinde Hint Okyanus'unda yapılan ticarete lüks mallardan, dokuma, silah, yarı işlenmiş hammaddeye ek olarak, ipek, at, hububat, şeker, tuz ve kurutulmuş gıdalar gibi temel maddeler de eklendi. Hint Okyanusu ticaret dünyası kozmopolitti ve bu dünyanın karmaşık ticaret ağlarında Müslüman tüccarlar sadece bir unsuru oluşturuyordu ancak 15. yüzyılın sonlarında Kalikut'ta 15.000'den çok Müslüman tüccar bulunuyordu. *“Büyük Hint devletleri kara devletleriydi ve karşılığında bir miktar gelir sağladıkları sürece kıyılarında yer alan ticaret kentlerinin bağımsız ve refah içinde olmalarından genelde oldukça hoşnut oluyorlardı”* (Ponting, 2013: 333). *“Araplar tarafından kullanılan Doğu Afrika'nın ticaret yolları aracılığıyla Güneydoğu Asya, Çin ile Hindistan'dan Roma İmparatorluğu'na karanfil, hindistancevizi, karabiber, tarçın, hintyağı taşındığı için bu önemli ulaşım hattına 'Baharat Yolu' adı verilmiştir”* (Bozkurt, 2012: 586). Baharat ticaretinin sağladığı kar marjları bin yıl boyunca tüccarların ilgisini çekmiştir.

Avrupa'da Portekiz ve Hollanda zor kullanarak üstünlük kurmadan da önce Hindistan, Çin ve güneydoğu Asya'da bu ticaret yaygın olarak yapılmaktaydı. Marko Polo İskenderiye'deki bir İtalyan baharat kadırgasına karşılık Quanzhou limanında yüz tane olduğunu anlatmaktadır. Avrupa pazarına ulaşan baharatın Asya'da üretilenin en fazla dörtte biri seviyesinde olduğu düşünülmektedir (Kronl, 2014: 20).

Genel olarak bakıldığında, Hindistan'da tarımsal altyapı ve endüstri neredeyse tüm iç talebi karşılayabildiğinden büyük ölçüde refah içinde olmayı sürdürdü. Bu nedenle büyük talep gören özellikle pamuklu ve ipek kumaşlarla birlikte boya ve maden işlerini dış dünyaya satabiliyordu. Arz-talep dengesi doğu lehine ve Roma İmparatorluğu zamanında olduğu gibi uzunca bir süre daha altın ve gümüşün çoktan beri yerleşmiş bir düzenle doğuya akması şeklinde devam etti (Ponting, 2003: 333). Doğu ile Batı arasındaki binlerce yıllık medeniyet çatışması baharatla dolayısıyla yemek kültürü ile ilgili olabilir mi? Her ne kadar sosyal bilimlerin doğası gereği, sosyal olayların tek bir açıklaması olamaz savına rağmen yadsınamaz bir fikir olduğu da görülmektedir. (Gürsoy, 2012).

Roma İmparatorluğu sonrası güç ve zenginlik tamamen Doğu'ya kaydı. Güç kullanabilen soylular dışında sıradan Avrupalı için hayat çok zordu. Vergi ve zorba yönetimler altında çıkışı, daha fazla dine bağlılık göstererek aşmaya çalışıyorlardı. Bu durum onu müdahaleye açık kılıyordu. Roma'dan sonra Romalı hayat biçiminin kesitlerinin yaşandığı kilisenin ve savaşçı sınıfın güçlenmesi, sıradan Avrupalının hayatının yönlendirilmesini de kolaylaştırdı. 11. ve 13. yüzyıl arasındaki Haçlı Seferlerinin taraftar bulabilmesinin en büyük sebeplerinden biri, çaresiz Avrupalının Doğu zenginliğine ulaşma isteğinin din üzerinden yönlendirilmesidir. Görünürde Haçlı Seferleri Kudüs'ün Müslümanlardan alınması için düzenlenmiştir. Fakat Deniz Gürsoy'a göre aslında *“Haçlı Seferleri, ipek ve baharat yollarını ele geçirmek için dini araç olarak kullanan bir hareket”* (Gürsoy, 2012: 115) tir.

Haçlı seferleri uzunca bir süre Doğu-Batı arasında etkileşimi yönlendirdi. Doğu'nun yemek kültürü Haçlılar sayesinde Avrupalılar tarafından öğrenildi. Savaşlara katılan soyluların damak tadı uzunca bir süre Doğu'nun baharatlı yemeklerine özlem duydu. Bu durum baharat ve yeni tatlarla talebi de yönlendirdi. İslam dünyasının en önemli ürünlerinden biri şeker kamışı ile elde edilen şekerdi. Avrupalıların şekerle tanışmaları, *“Venediklilerin 12. yüzyılın başlarında, Birinci Haçlı Seferi'nden sonra Sur civarında yer alan köylerin bazılarını ele geçirerek Avrupa'ya şeker ihraç edecek plantasyonlara dönüştürdükleri zaman başladı.”* (Ponting, 2013: 453). Haçlı Seferleri şekerin Batı'da öğrenilmesini sağlasa da bal tüm Dünya'da yakın zamana kadar tatlı olarak kullanılan en önemli yiyecekti. İşlenmesi ve taşınması daha önemlisi ulaşması kolay olduğu için sıradan insan açısından uzunca süre böyle olmaya devam etti. (Kronl, 2014; Gürsoy, 2012; Ponting, 2013).

14. ve 15. Yüzyıllar Avrupa'sında barutun, pusulanın kullanımı ve matbaanın icadı yemek kültürünün büyük değişimler geçirmesine sebep olmuştur. Yeni yerlerin keşfi bu değişimi yaratan ana güçtür. Keşfedilen bölgelerin yemek kültürlerini veya oralarda yetişen yeni ürünleri bulmuşlardı (Woolgar, 2008: 184). *“Tarihsel gelişim sürecinde keşifler devam ederken, kültürel etkileşim kaçınılmaz sonuçlar arasında yer almıştır. Gürsoy (2013) bu keşiflerin dünya mutfağı ile etkileşime katkısını ifade ederken 16. Yüzyıl Avrupa'sını, Colomb'un keşfettiği deniz aşırı ülkelerin mutfaklarından ve diğer*

kaşiflerin Ortadoğu ve Asya seferlerinden getirdikleri ürünlerle tanıştığı dönem olarak belirtmiştir” (Özkaya ve Sarıcan, 2014). Çağlar boyunca emperyal yayılma politikaları, savaşlar ve işgallerle insanoğlu, kültürel açıdan birbirini etkilemiş ve dönüştürmüştür.

Bu etkileşim, değişim ve gelişim sürecinin beslenme boyutundaki önemi, uzak coğrafyaların yani bilinmeyenler arası etkileşimden ortaya çıkan tarımsal beslenme zenginliğinin öncüsü oluşudur. Bu bağlamda Hindistan ile Amerika'nın keşfi arasındaki bağ, baharata dolayısıyla besine ve güce ulaşma isteğindeki motivasyonda saklıdır. Seyahat ve keşif amacıyla yola çıkan fakat önce fatihe sonra da sömürgeciye dönüşen kaşiflerin getirdikleri egzotik ürünler, 16. yüzyılda daha önce görülmemiş bir tutku yaratır.

Keşfedilen ürünlerin bir kısmı yerli halklar tarafından yeniyor olsa bile eski kıtanın kaşiflerince nasıl kullanacağını bilmedikleri yeni bitkiler karşısında elbette güvensizlik de vardı, fakat onun yanında merak da oluşmuştu. Bu ürünlerin bir kısmına 19. ve 20. yüzyılın başlarına kadar güvensizlik devam etti. Örneğin patates ve domates bunlardan ikisiydi. Domates, patates, mısır, fasulye, sivribiber, dolmalık biber, kabak, çikolata (kakao), hindi vd. bu şekilde, Amerika'nın kaşifleri ve fatihlerince Avrupa'ya, özünde de tüm insanlığa sunuldu. (Bloch-Dano, 2015: 57-58)

3.5. Yeni Dünya'nın Eşiğinde Avrupa

Tarımsal üretim Orta Çağ'a kadar gelişerek devam etti. İklim koşullarında yaşanan değişim, savaşlar, kıtlık, hastalık ve artan nüfus, gelişimi sekteye uğratsa da tarımsal çeşitlilik belli oranda sağlanmıştı. Kurulan devletler, imparatorluklar ve uygarlıklar, Sümerler ile başlayan ticareti geliştirerek bu yavaşlamaların geçici olmasının önünü açmıştır. Kendi topraklarında yetişen ürünlere bağımlı olan insanlar, farklı coğrafyalarda yetişenlerle tanışmakla kalmamış, o ürünlerin kendi topraklarında da yetişmesini sağlamıştır.

Avrupa'nın bin yılı aşkın süre boyunca dinamiğini Roma İmparatorluğu oluşturmuştur. Fakat Roma'nın düşüşü hayatın bütün alanlarını etkiledi. *“Roma sonrasındaki ilk yüzyıllara ilişkin arkeolojik kayıtlar genel bir yoksullaşmaya, nüfus, üretim ve ticarete önemli bir düşüşe ve iletişimde ciddi bir kopukluğa*

işaret eder. Bu gelişmelerle birlikte, bedensel hazlara dönük her türlü ilgiye hoş bakmayarak dikkatleri ruha ve öbür dünyaya çevirmeyi amaçlayan yeni bir Hıristiyan ideolojinin ortaya çıkması yemek adetlerinde ve günlük yaşam alışkanlıklarında önemli değişimlere yol açtı” (Grimm, 2008: 97). Savaşçı sınıf dışındaki yerli halk son çare olarak çöplerden kök ve kabuklu yemiş toplamaya başlamıştı. Kuzeyden gelen barbar istilaları yemek sanatına bir şey katmaktan ziyade buğday tarlalarını ve üzüm bağlarını yerle bir etti (Kronl, 2014: 20-21).

10. Yüzyıl'a doğru önceleri Roma İmparatorluğu'nun sonraları da kuzeydeki barbar kavimlerin azalan baskıları (kısa ve sınırlı kalan Arapların İspanya hâkimiyetini saymazsak) 15. yüzyıldaki Osmanlı ilerleyişine kadar Avrupa toplumlarının kimlik arayışına ve Avrupa'nın sınırlarının belirmesine yardım etti. M.S. Binli yılların başında Avrupa nüfusunun 40 milyon civarlarında olduğu sanılmaktadır. İtalya dışındaki Avrupa'da henüz uzun süreli güçlü sistemler kurulamamıştı.

Fransa, Almanya ve İngiltere hala büyük ormanlarla kaplı tarımın bile zor şartlarda ve dar alanlarda yapıldığı yerlerdi ve henüz bir İspanyol, Portekiz deniz gücünden de bahsetmek mümkün değildi. Avrupa şehirlerin gelişmişlikleri çok sınırlıydı. Roma İmparatorluğu'nun devamı olarak İtalya, doğu medeniyetleri ile ticaret sayesinde, şehirlerinin gelişim hızının Avrupa'nın diğer bölgelerine göre düşmemesini sağlayabildi. İslam coğrafyasına ve Asya'nın gelişmiş zengin kentleri ile henüz rekabet edecek gelişmişlikte bir yapı yoktu. Batı dünyasının neredeyse tamamında kendi kendine yeten tarıma dayalı malikaneler sistemi hakimdi. Bu durum günümüzde kıyaslandığında çok geniş bir bölgede çok az insanın yaşamasına olanak sağlıyordu. Gücünü doğuştan gelen, kiliseden veya kralın lütfundan alan bu soylular sistemi de diyebileceğimiz yapılar toprağın sahibi olarak, üzerinde yaşayanlardan itaati esas almışlardı. Toprak sahibi olmak sosyal düzeni en yüksek düzeyde belirlemek anlamına geliyordu. Savaşçı yapıları vardı ve genelde topraklarını bu yolu kullanarak genişletiyorlardı. Önceleri ayıran olarak bu savaşçı özellikleri ön plandayken sonraları doğuştan gelen statüleri daha belirgin olmaya başladı. Toprak sahibi bu soylular, sahip oldukları toprak üzerinde vergi, kira dışında yargının ve emeğinde sahibidirler. (Roberts, 2011a).

Birey olabilen tek kişi kral ve tek sınırlayıcısı kral olan derebeylerdi. Kralı sınırlama mücadelesine kısmen girişebilen tek güç kilisedi o da birey değil kurumdu. Derebeylerin müdahaleleri görünür ve açıktan olmuyordu. İngiltere de monarşi ve ulus bilinci daha güçlü olduğu için kilisenin ve derebeylerin baskısı diğer yerlere göre daha sınırlı olmuştur. Kralların kurallarını kendilerinin koydukları geniş bir egemenlik alanları vardı. Teknik ve yasal açıdan her zaman mümkün olmasa da krallar ve derebeyleri yaşamın günlük rutinin de özgürlük kavramını kullanabilen küçük bir azınlıktır. Sıradan bir Avrupalı için “*hayatlarını sürdürmek çok uzun bir süre umut edebildikleri tek şey olmuştur*” (Roberts, 2011a: 421). (Roberts, 2011a).

Soylu olmayan insanların kiliseden başka bir mesleği özgür iradesi ile seçebilmesi mümkün değildi. Kadınların durumu erkeklere göre çok daha kötüdür ve statüleri erkeklerin konumuna bağlıdır. 12. yüzyılda ekonominin genişleyip ticaretin canlanması ile şehir hayatında yaşanan hareketlilik bu durumu kısmen değiştirdi. (Roberts, 2011a; Matthew, 1988)

Avrupa Orta çağında hangi yiyeceklerin ne tür insanlar için uygun olduğuna dair ayrıntılı kurallar vardı. Beyaz buğday ekmeği, av hayvanı eti, leziz ya da ender kuşlar, iri balıklar ve egzotik baharat soylulara mahsustu. Köylüler süt ürünleri, bol çeşnili kök, sebzeler, sarımsak ve yulaf lapası ya da esmer ekmekten oluşan sözde doğal beslenmeye sıkıca bağlı kalmalıydı (Freedman, 2008: 15). 1614'te İngiltere'de yaşamış İtalyan Castelvetro'nun yazdıkları Avrupa beslenme kültürü için bize ipucu verebilir "*İtalyanlar etten çok yeşillik ve meyve yerler*" bunu İtalyanların Fransa ve İngiltere kadar ete düşkün olmamalarına bağlar. Toprağın nüfusa göre küçüklüğünü ve yılın büyük çoğunluğunun sıcaklığını da eklemeyi unutmaz. Fakat bunun yanında Rönesans'la beraber İtalyan yemek yazarları etin zengin, sebzenin fakir yiyeceği olduğuna dair inanışları değiştirecek bilgiler veriyorlardı. Bu durum Rönesans'a kadar gelen yemek inanışlarında devrim yaratıyordu (DeWitt, 2012: 33-34). Orta çağ Avrupa'sında köylüler genel olarak yetiştirdikleriyle besleniyorlardı. Sebze ve meyve yetiştirirlerdi. İnek sütünden tereyağı ve peynir yaparlar ve yiyecekleri azaldığında da hayvanları keserek yerlerdi (Tez, 2012: 74). Ancak bu her zaman yeterli gelen bir tablo değildi. Dünyanın birçok yerinde ama özellikle Avrupa'da hasat, yaşanan savaşlar, türeyen böcekler ve olumsuz hava koşulları nedeniyle

kötü durumdaydı. Avrupa'da köylüler toplam ürünlerinin üçte birini devlete vergi olarak vermek zorunda kalıyor, ellerinde kalan ürünlerle ticaret yapamıyordu.

Fransa 11.yüzyılda tüm ülkeyi etkileyen kıtlıklarla baş etmek zorunda kalmıştı. Buna rağmen Rönesans'a doğru henüz günümüzdeki gibi gelişmiş mutfaklar yoktu ve çağlar boyunca değişim hızı son derece sınırlı olmuştu. Bunun sebebi kültürel etkileşim hızının düşüklüğü sonucu yerele bağımlı olmaktan çıkmanın yavaşlığından kaynaklanıyordu.

Farklılıklar yerel ürünlerin elverdiği ölçüde oluyordu ve Fransız, İspanyol gibi günümüzün önemli mutfaklarından bahsetmek mümkün değildi. İtalya kısmen daha iyi durumdaydı. Doğu Akdeniz ile etkileşim Roma İmparatorluğu'ndan beri onu zamanının diğer Avrupa toplumlarından ayırmıştır. Geniş koloni ağı ile yeni beslenme şekilleriyle tanışıyor ve hızlıca adapte oluyorlardı. Fakat 15. yüzyıldan itibaren gerçekleşen yeni ve büyük coğrafi keşiflerin başlattığı ve günümüze kadar gelen mutfak gelişim hızı ile kıyaslamak abestir.

İtalya dışındaki Avrupa devletlerinde beslenme alışkanlıkları benzerdi ve etin yoğun kullanımını içeren bu besleme anlayışı, pişirme teknikleri açısından da farklılık göstermiyordu. İtalya'nın beslenme konusunda geri kalan Avrupa'dan en belirgin farklılığı sebzelerin yoğun olarak kullanılıyor oluşudur. Rönesans dönemi kaynakları, üç yiyeceğin İtalyan ortalama mutfağının en önemli unsurları olduğunu yazar.

Şarap ve ekmeğin yanına üçüncü olarak diğerlerinin tamamını koyarlar. DeWitt (2012)'in yemek yazarı Allan Gricco'dan aktardığına göre etle karşılaştırıldığında un, domuz etinin iki katı; sığır etinin ise iki buçuk katı kadardı. Günümüz et-ekmek fiyat dengesi ile bakıldığında ekmeğin pahalıydı. Buna rağmen sosyal statüsü daha düşük olanların mutfaklarında daha fazla tüketiliyordu. Örneğin yine DeWitt (2012: 20)'in Luis Stoff'tan aktardığı "Provence'teki Studium Papal'ın (Papalık Okulu) 1365 yılındaki yiyecek bütçesi üzerine yaptığı bir çalışmada şu yüzdeler ortaya çıkmış:

- *Şarap: %41*
- *Ekmek: %32*
- *Et: %15,5*
- *Balık, yumurta: %5,3*
- *Baharat, yemeklik yağ: %3,1*
- *Meyve, sebze: %3*

Bu belgeye göre sebze ve meyve çok az tüketiliyormuş gibi görülmektedir. Fakat daha önce sebze ve meyvenin İtalya'da Avrupa'nın diğer bölgelerine oranla daha yoğun olarak tüketildiğini söylesek de DeWitt bunların bahçelerde üretiliyor olduğunu göz önünde bulundurmalıyız demektedir. (DeWitt, 2012: 19, 20, 21).

Tüm dünyada tanınan İtalyan mutfağı pizza ve makarna ile de özdeşleşmiştir. Fakat İtalyan mutfağı bölgesel olarak çeşitlilik gösterir bunu sebebi şehir devletlerinin uzunca bir süre İtalyan kültürünün dinamiğini oluşturmalarıdır. Arap toplumuyla etkileşim yemek kültürlerine de yansımıştır. Baharat kullanımı, pizza ve makarna bu etkileşimle çok fazla şekillenmiştir. Kolomb çağı sonrası Amerika kökenli sebzeler bu etkileşim haline önemli katkı sağlamıştır. Önceleri pizza ve makarnalar et, baharat, peynir ve yerel sebzelerle harmanlanırken sonraları domates ve biber önemli oranda yerleşmiştir. (Tez, 2012; DeWitt. 2012; Hatipoğlu: 2015)

İspanya'nın büyük bir kısmı, Kuzey Afrika ve Fransa'nın güneyinin temel besin maddelerini, buğday ekmeği, zeytinyağı, balık, yumurta, sebze çeşitleri, koyun ve kuzu etiyle bolca şarap oluşturuyordu (DeWitt, 2012: 17). İtalyan Catherine de Medici'nin 1533 yılında II. Henry ile evlenerek Fransız Sarayına götürdüğü aşçılar, Fransız mutfağının gelişimine zemin hazırlamışlardır. Bitki ve sos kullanımı bu mutfağın önemli bir unsuru haline gelmiştir. Fransız mutfağının farklılaşması, özellikle 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren. Türk mutfağında olduğu gibi Fransız saray mutfağı da Fransız mutfağının dinamiğidir. Saray veya soylu malikânelerin aşçılarınca yayınladıkları kitaplarla oluşturdukları kurallar, Fransız mutfağını şekillendiren en önemli unsurdur. Bu dönemde herkesin kolayca yapabileceği tariflerin yanında yemeklerin yenme

sıralaması oluşturularak tatlı en sona bırakılmıştır. Bu dönemde yeni kıtaların keşfi sonucu yerli halklar ile girdiği etkileşimi yaşamakta olan İspanya, Fransız mutfağının gelişiminden yararlanmıştır. Yeni kıtanın keşfinin İspanyol mutfağına katkısını, onu dönüştürmekten çok yeniden yaratmıştır diye tanımlamak mümkündür. (Özgen, 2015: 8, 9; Korkutata, 2015.)

3.6. Yeni Bir Dünya Keşfi ve Dünyanın Yeniden Dönüşümü

Haçlı seferleri sırasında pusulayı öğrenen Avrupalılar, coğrafi keşiflere giden yolda önemli bir adım attılar. Yeni ticaret yollarına ulaşmak, yeni yerler keşfetmek amacıyla başlatılan denizaşırı yolculuk, beklenildiğinden daha büyük zenginliklerin ve etkisi günümüze kadar gelen etkileşimlerin önünü açtı. Özellikle tarım ürünleri bir yerden bir yere tarih boyunca sürekli göç etmişlerdi. Fakat hiçbir zaman bu kadar yoğun bu kadar kısa sürede ve bu kadar uzağa gerçekleşmemişti. Küresel besin tenceresinin karışımı insanoğlunun tarımı icadından sonra doğal çevrenin düzenlenmesinde ne kadar kritik seviyeye ulaştığını göstermektedir. Gerek Amerika'ya getirilen ürünler gerekse Amerika'dan götürülenler, tüm dünyada besin çeşitliliğine ve besin artışına yol açtı (Standage, 2016: 144).

3.6.1. Yeniden Keşfi Öncesi Amerika

Amerika, insanların MÖ. 12.000 dolaylarında yerleştiği son büyük bölgeydi. Avrasya'nın gerisinde kalmış, tarımın benimsenmesi ve ilk köylerin kurulmasında Güneybatı Asya'yı 6000 yıl geriden takip etmiştir. Ancak MÖ. 1200 civarı kompleks bir toplum ve kültür kurabildiler. MÖ. 400 dolaylarında La Venta'nın yıkılmasından ve Mezoamerika'nın ilk toplulukları olan Olmek kültürünün son bulmasından sonra, yaklaşık 500 yıl boyunca tüm Mezoamerika'yı etkisi altına alan büyük bir toplum ya da devletin olmadığı tarihçilerin genel tezlerindedir (Ponting, 2013). Bering boğazından geçiş ve Vikinglerin ziyaretleri dışında son derece izole ve bilinmeyen bir kıtaydı. Bu izole durumdan dolayı kendine özgü bitki ve hayvan çeşitliliği de vardı. Aynı zamanda üzerinde yaşayan insan toplulukları dünyanın geri kalanından bağımsız olarak özgün birer kültürel gelişim göstermişti. Kolomb'un keşfinden önce Maya, Aztek ve İnkalar Kıta Amerikasını için gelişmiş kültürler yaratmışlardı.

Mayalar, Mezoamerika'da hüküm süren en büyük Amerika Kıtası uygarlığı olmuştu ve geçim kaynağını tarımdan sağlayanlardandı. Ancak üretim modelleri, sürekli verim politikasına aykırıydı. Ağaçları yakarak tarım için alan yaratıyor, birkaç yıl tarım yaptıktan sonra başka bir yere geçiyorlardı. Uzmanlara göre bu yöntem ile kısıtlı sayıda bir nüfusa yiyecek temin edilebilirdi ancak Mayalar bu gıdalarla yetinemeyecek kadar kalabalıktı. İşin sırrı 1970'lerdeki kazılarda ortaya çıktı ve elde edilen bulgular Mayaların modern ve diğer bölgelerde olmayan bir tarımcılık anlayışını geliştirdiklerini gösterdi. Tepelerin yamaçlarındaki cangılı temizleyen Mayaların, toprak erozyonunu engellemek için bir dizi teras kompleksi inşa ettikleri ortaya çıktı. Hatta bataklıklar bile tarım alanına dönüştürülebilmiş, ızgaralar kurularak üzerine tarlalara bereketli toprak oluşturmak için çamur atılıyordu. Kanallarda da muhtemelen balık üretiliyordu. Bu sistem ile Mayalar, fasulye, pamuk ve kakao yetiştirmeyi başarmışlardı. (Ponting. 2013: 103-104). Beslenme kültürlerinde mısır, kabak ve chili biberi çok önemli yer tutuyordu. Daha fazla "acı" lezzeti için birçok biber çeşidi yetiştirmişlerdi. Bunun yanında "bal kabağı, dolmalık kabak gibi kabak türleri kullanılmış; çiçekleri de çorba ve soslarda değerlendirilmişti. Domates de yetiştirilmiş önemli bir sebze haline gelmişti (Şengül. 2015: 118).

14. yüzyılın ortalarında Aztek topluluğu Tenochtitlan merkezli bir uygarlığın temellerini attılar. Çok kısa sürede güçlü bir gelişim ve despotik bir büyüme gösterdiler. Altın işlemede güçlüydüler fakat pulluk, demir işçiliği ve tekerlekten habersizlerdi. Azteklerin mutfak kültürü konusunda gelişmiş özellikleri vardı. Yapılan kazılar sonunda Azteklerin evlerinde üç taştan oluşan bir ocak sistemi kurduklarını, yemeklerini odun ya da odun kömürü ateşinde pişirdikleri görülmüştür. *"Aztekler, mutfaklarında kullanmak üzere domates, biber, mısır, fasulye, sukabağı başta olmak üzere çeşitli bitkileri yetiştirmişlerdir. Balık, kurbağagiller, göl yumuşakçaları ve su böceği gibi kabukluların Azteklerin beslenmelerinde önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Bunların yanı sıra et olarak; hindi, kaz, tavşan, tüysüz köpek, kuş, yaban domuzu ve karaca gibi hayvanların tüketildiği bildirilmektedir"* (Özkaya ve Sarıcan, 2014). Aztek dininin insan kurban etmeye dayalı ritüellerinin olması birlik olmayı güçleştiriyordu. İspanyollar 16. yüzyılın başlarında bölgeye geldiklerinde Aztek İmparatorluğu da hızla krize sürüklenmişti. Zaten iç

karışıklıklarla boğuşuyorlardı ve bu durum bölgeye gelen İspanyollar için eşsiz bir fırsat yaratmıştı (Roberts, 2017).

İnkalar da Amerika Kıtasının Kolomb'un keşfinden önce yaşamış önemli uygarlıklarından bir diğeri idi. İspanyollar kıtaya ayak bastıklarında, bugünkü Peru, Bolivya, Ekvator'un tümünü, Şili ve Kolombiya'nın da belirli bir kısmını, Arjantin'in kuzeyini ve Brezilya'nın ormanlık bölgelerini sınırları içine alan İnkalar uygarlığı en parlak dönemini yaşıyordu. İnkalar'ın, patates, kinoa, mısır, fasulye, biber, tatlı patates, sukabağı, manyoka, yer fıstığı ve avokado yetiştiriyorlardı. Aynı zamanda tarım alanları aileler arasında paylaştırılmıştı. Devlet tarımın her alanını kontrol etmeye çalışıyordu. Teknoloji kullanımı zayıf olmasına rağmen, bu topraklarda bolca ürü alınabiliyordu. (Özkaya ve Sarıcan, 2014).

3.6.2. Amerika'nın Kolomb Tarafından Keşfi

Doğu Akdeniz'de Osmanlı'nın gittikçe güçlenmesi ve Akdeniz ticaretini kontrol etmeye başlamasıyla Avrupalıları ticari açıdan zor durumda bırakmış ve yeni ticaret yolları ve ticaret alanları bulmak için çok bilinmeyen rotalara açılmaya zorlamıştı. Bu çabalar zorlu süreçler sonrası Kristof Kolomb'un Hispanyola adasına çıkması ile sonuçlanmıştı. Hispanyola'daki meraklı yerliler açısından bu ilk karşılaşma silahlı yabancılarla olsa da onlara dostane ve sevgi gösterileri ile gerçekleşti. Kristof Kolomb gemi günlüğüne *“bize [...] papağanlar, pamuk kozaları, mızraklar ve daha birçok şey getirip bunları cam boncuklar ve çingiraklarla değiş tokuş ettiler. Sahip oldukları her şeyi değiştirmeye hazırlar. [...] gelişmiş ve sağlıklı vücutlar, yakışıklı yüzleri var. Silahsızlar ve silahları tanımıyorlar onlara bir kılıç gösterdiğimde keskin kenarını acemice tutup kendilerini kestiler demir kullanmıyorlar. Mızraklarını kamıştan yapıyorlar. Bunlardan iyi köleler olabilir. Elli kişi ile bunların hepsine boyun eğdirebilir, isteklerimizi yaptırabiliriz”* (Zinn, 2005: 57). Yine Zinn (2005)'in aktardığına göre günlüğüne mürettebata bu yerlilerden bazılarını tutuklayıp burada ne olup bittiğini öğrenmelerini ve onu bilgilendirmelerini de söylediğini not etmiştir. Kolomb'un karşılaştığı Yeni Kıta, birbirinden kültürel olarak farklı ve bağımsız yüzlerce koloniye ayrılmıştı. Amerika halkları sadece Avrupa'dan değil diğer tüm dünyadan kopuk durumda yaşıyorlardı. Viking

ziyaretleri hariç bunun aksini söyleyecek hiçbir veri de bulunmamaktadır. Doğu Amerika halkları tarım yaparken Batıdakiler henüz avcı-toplayıcıydılar. Kısmen gelişmiş uygarlıklar orta Amerika'ya yoğunlaşmışlardı. (Roberts, 2017; Zinn, 2005).

Kolomb'dan itibaren başlayan yeni dünyanın sömürgeleştirme hareketi, yerli halk için sosyo-ekonomik olarak yıkıcı ve kanlı sonuçlar doğurdu. Kolomb sonrasında Hispanyola kurulan ilk İspanyol kolonisiydi. İspanyollar altın ve köleleştirme faaliyetleri için buradaki yerli halka acımasızca katliamlar yaptı. Kolomb'un Hispanyola'ya ilk ayak bastığı 1492 yılında adanın nüfusu 250.000 iken 1515 yılında 50.000 kişiye kadar düşmüştü. Yerli halklar Avrupa'dan gelen kolonilerin sömürgeleştirme faaliyetlerine karşı koysalar bile başarılı olamadılar. İntiharlar, hastalıklar ve Avrupa'ya götürülen kölelerle nüfus azaldı. Bu demografik yıkımların içinde en etkili olanı Avrupalıların getirdiği salgın hastalıklardı. En çok bilinenlerin dışındaki bulaşıcı hastalıklar konusunda bilginin olmadığı bir çağda, Avrupa'dan Amerika'ya getirilen çiçek hastalığı ya da diğer bulaşıcı hastalıkların çok feci etkileri oldu. Bu yıkıcı etki sonucu örneğin Meksika nüfusunun 16. yüzyılda dörtte üç oranında azaldığı hesaplanmıştı. Bazı Karayip adalarındaki insanların tamamının öldüğü görüldü (Roberts, 2011b: 664).

Kaşiflerden sonra hızla başlayan kolonileşme ve iskân geri dönüş amacı taşımamaktaydı. Bu kolonileşme çabası yukarıdan aşağıya değil aşağıdan yukarıya doğru olmuştu. Daha önceki imparatorlukların sömürü için oluşturdukları uydu kolonilerin aksine Amerika'ya gelen insanlar yerleşme amacı taşıyorlardı. Avrupa'nın çaresiz ve umutsuz fakir tabakası, umut ve zenginleşme hayali ile Yeni Kıta'ya akın etmişti. Hiçbiri geri dönüş hayali kurmamıştı. Avrupa'daki fakirlik ve kast sistemine karşın kolonilerin sosyo-ekonomik yapıları farklı olmuştur. Bu durumda Eski Dünya'daki baskıcı yaşam yerine Yeni Kıta'da yeniden inşa sırasında özgür bir ortam bulan göçmen kültürün etkisi büyüktü. 16. yüzyılda pek çok insan, dünyanın büyük bir değişimin eşiğine geldiğini bilmiyordu. Kolomb bile nasıl bir etkileşimin kapılarını açtığını tam olarak anlayamadan ölmüştü. Bu eşiğine geline tarihsel değişimin anlaşılabilmesi için birkaç yüzyılın ve milyonlarca insanın ölmesi gerekmişti. 16. Yüzyıl'daki kolonileşme çabaları 17. yüzyıla gelindiğinde artık

o kadar yayılıp büyümüşü ki yerleşimcilerin geleneksel geçmişle bağları gevşemiş zamanla geri döndürülemez biçimde kesilmişti. Bunda Avrupa'daki baskıcı yapıların olmayışı ve görece olarak özgür ortamın etkisi yadsınmaz. Uçsuz bucaksız topraklar ve bu toprakları yerlilere rağmen sahipsiz gören yerleşimciler, geldikleri yerlere göre daha serbest bir ekonomiye sahipti. Monarşiler ve derebeylerin baskılarından kurtulan koloni ekonomileri hızla gelişmeye başladı. Dünya bu keşifle sosyo-ekonomik olarak günümüzde de devam eden yeni bir yola girdi.

Ana kara sömürgelerinden önemli miktarda altın ve gümüş gelmesine rağmen erken modern dönemde Avrupa için en fazla ekonomik değere sahip bölge Karayiplerdi. Bu bölge hızlıca Avrupa'dan getirilen bitkilerin ekilmesi ve hayvan yetiştirilmeye başlanmasıyla tarımsal etkileşimin önemli merkezi oldu. *“Bu önemin ana nedeni Arapların ilk olarak Sicilya ve İspanya'da Avrupalılarla tanıştığı, ardından da yeni dünyaya götürülen şekerin başı çektiği tarım ürünleriydi. Karayipler ve Brezilya şeker sayesinde ekonomik dönüşüm geçirdiler”* (Roberts, 2011b: 664). Yeni bölgelerde üretimin başlaması ile artık üretim artışını gerçekleştirmek mümkün oldu. 18. yüzyıla gelindiğinde şeker, hala pahalı olmasına rağmen zengin Avrupalılar için önemli bir ihtiyaç olmaya devam ediyordu. Orta çağda insanlar yiyeceklerini balla tatlandırıyorlardı. Fakat şekerin herkes için bir yiyecek maddesi olması 18. yüzyılda halk tarafından da mutfakta kullanılmasıyla mümkün olmuştur (DeWitt, 2012: 93). Bunun en büyük sebebi üretimin artmış olmasıydı. (DeWitt, 2012).

Modern insanın yolculuğunda devrimsel nitelikte pek çok olay olmuştur. Avcılık-Toplayıcılık dönemi ile beraber alet yapımının öğrenilmesi, Tarım Devrimi ve Amerika kıtasının keşfi sonucu oluşan sosyo-ekonomik motivasyon bunların en önemlilerindedir. Fakat Amerika'nın keşfi bazı konularda daha öncekilerden çok daha büyük bir farklılaşmaya neden oldu. Henüz fark edilmese de hızın bile hızlandığı bir kapının eşiğine gelinmişti. Demografik yapı çok hızlı bir şekilde nüfus artışı lehine gelişti. Bunun yanında bilimsel ve teknik ilerlemelere kattıkları sayesinde sanayi devriminin başlarındayız demek mümkündür (Tanilli, 2017: 6). Keşiflerin yarattığı sosyo-ekonomik etkileşim dünyayı her zamanki eski halinden farklı bir yapıya büründürmüştü. Geleneksel yaşam şeklini hem ideolojik hem de ekonomik olarak binlerce yıldır süren

halinden kopartıp artık geri döndürülemez bir evreye girmesine yol açmıştır. İlk zamanlarda Hıristiyanlık da yayıldı, ancak sonraki süreçlerde doğan gelişmeler bu durumun önemini sıralamanın sonlarına doğru itti.

Endüstri devriminin ortaya çıkışı ve insanlığın değişim hızına etkisinin bu kadar büyük olmasının en temel sebebi Amerika kıtasının keşfi ile oluşan yeni kültürel yaratım sürecidir. 16. yüzyılda başlamış bu gelişim ve getirdiği değişiklikler "*18. yüzyılın ikinci yarısında, 1770'ten 1815 yılına değin sürecek bir siyasal ve sosyal devrimler dönemini açıp damgasını vuracaktır*" (Tanilli, 2017: 6). Sanayi devrimi ve endüstriyel ilişkilerin şekillenmesi de keşiften itibaren oluşan ekonomik ve toplumsal dönüşümden bağımsız görülemez. Makineleşme ile gerçekleşen değişim ve dönüşüm bu dönem öncesi geleneksel üretim ve yaşam modellerinin ortadan çekilmesine yol açtı. Tarihsel süreç boyunca insan temelli olan üretimin yerini makine temelli üretim almaya başladı (Tanilli, 2017). Gelenekselin evrim süreci sanayi devrimiyle farklı bir rota çizmişti. Bununla beraber kırsal ticaret ve sanayinin genişlemesi ile günlük yaşamda para kullanımı önemli bir araç olmuştu. (Tueteberg, 2008: 235). Bu değişim insanların gündelik hayattaki ihtiyaçlarının artmasına neden oldu. 19. yüzyılda sanayinin güçlenmesi ile bir tür sömürü ahlakının, emperyalist bir ahlak anlayışının ortaya çıktığını söyleyebiliriz.

İspanyollar, keşfettikleri bölgelerdeki bu yerli halklarla amansız bir savaşa girdi. Savaşlar uzun zamanlar sürdü ve toprakların keşfi fethi ile sonuçlandı. Bu topraklardaki her şey Amerikalıların yeni sahiplerinin eline geçti ve oradan da ticaret yollarıyla diğer coğrafyalara taşındı. Coğrafi keşiflerin yarattığı sömürüyü Karl Marx Kapital adlı çalışmasında şu sözlerle ifade etmiştir. "*Amerika'daki altın ve gümüş madenlerinin keşfi; yerli nüfusun köleleştirilip maden ocaklarında zorla çalıştırılması; Doğu Hint Adaları'nın fetih ve yağmalanmaya başlaması; Afrika kıtasının bir zenci avı alanı haline getirilmesi kapitalist üretim çağını haber veren olgular olmuştur.*" (Galeano, 2006: 48, 49). Yeni Dünya'nın sömürgelerindeki pazarlar 19. Yüzyılda kaldırılana kadar sömürge ticaretinin yönünü belirledi. Köle ticareti Karayipler, Kuzey ve Güney Amerika'da çok güçlü bir ticari faaliyete dönüşmüştü. Bunda şeker ve pamuk üretiminin önemli payı olduğunu söylemek mümkündür (Roberts, 2011b).

3.6.3. Yeni Dünya'nın Keşfi ile Birlikte Değişen Yemek Kültürü

Coğrafi keşifler, dünyadaki dengeleri sarsmakla kalmadı dünya haritasının o zamana kadar bilinenden ciddi oranda daha geniş olduğunu gösterdi. Avrupalılar, yeni ticaret alanları bularak, sömürge imparatorlukları kurdular ve değerli madenlere sahip oldular. Sosyo-ekonomik kalkınma hızlandı. Bilinen ticaret yolları geriledi ve yeni rota Amerika oldu. Avrupa'yı Araplara ve Osmanlı İmparatorluğu'na mahkûm eden İpek ve Baharat yolları önemini kaybetti. Bu durum eski beslenme etkileşimlerinin zayıflamasına yol açtı. Baharat kullanımı gittikçe azalmaya başladı. Akdeniz limanlarının eski canlılığını kaybetmesi Atlas Okyanusu limanlarının önem kazanmasına yol açtı. Umut ve zenginlik peşinde Avrupa'dan Amerika'ya yoğun göçler oldu. Avrupa kültür ve medeniyetinin yayılmasını, hâkim kültür olmaya başlamasını sağladı. Bu durum gelenlerin bulduklarını kültürlerine katarak yeni beslenme modelleri geliştirmelerine de neden oldu. Ticaret ve bilimsel ilerleme hız kazandı. Özellikle kâğıt ve matbaa sayesinde yeni düşüncelerin kısa sürede yayılması, toplumlar arasında etkileşimin hızlanmasını sağladı. Bilim, kültür ve düşünce hayatı önemli bir ivme kazandı, sanayi ve endüstri devrimlerine zemin hazırladı. Bu durum beslenme kültürünün hem kendisini hem de ekonomi-politiğini değiştirdi.

Yepyeni bir kıtanın keşfi elbette yemek kültüründe de büyük kırılma yaşanmasına sebep oldu. Bütün dünyayı etkileyen coğrafi keşiflerin en önemli sonuçlarından biri de yarattığı gıda çeşitliliği ve bolluğu, ürünlerin yayılması ve tarımcılığın sistematik bir hal alması oldu. Tarihsel süreç içerisinde insanoğlu yerleşik düzene geçip toprağı işlemeye başladıktan sonra doğayı birçok yönüyle işlemeye başlamıştı. Fakat bu durum zaten bilinen bir dünyada ve bilinen ürünlerin etkileşimi ile şekillenmişti. Keşifler, Amerika Kıtasında yaşayan Aztek, Maya ve İnka gibi eski ve köklü uygarlıklara da ulaşmışlardı. Bu uygarlıkların tarımdaki başarıları, yetiştirdikleri ürünler dünya mutfaklarının önemli değerlerinden oldu böylece mısır, tütün, patates, domates, kırmızıbiber, vanilya, yer fıstığı ve kakao Avrupa'ya ve oradan da dünyanın diğer bölgelerine yayıldı. Domates öncesi İtalyanların makarnasını ya da pizzasını düşünmek artık çok zordur. Aynı şey Türk yemeklerinin durumu için de geçerlidir. Artık gelenekselleşmiş kuru fasulye nohut dahası sabah kahvaltılarının eşlikçisi

menemeni domatessiz, bibersiz bir düşünün. Koloni dönemi zengin elit kesim İspanyolların sevdiği kuzu etini tüketmeye başladı. Sıradan halk hala ucuz olan sığır etini tüketiyordu. İspanyollar uzunca süre etkileşim içinde oldukları Arap mutfağını ve baharat kullanımını kıtaya getirdiler. Et güveci, meyve şurupları, makarna ve pirinç pilavı gibi sıcak yemekler Arap mutfağından geçmişti. Oradan da Amerikan toplumlarının kültürlerine karıştı (Şengül, 2015: 118).

3.7. Yeni Ürün Etkileşimi

Kristof Kolomb'un keşfinden itibaren iki kıta arasında etkileşim hızlıca başladı. Karşılıklı ürünlerin taşınması ile iki dünyadaki yaşam biçimlerini değiştirdi. 1492' de Eski Kıta'da henüz bilinmeyen sayısız sebze, meyve ve hayvan türü, Kristof Kolomb'un ayak izlerinin takip edilmesiyle bilinir oldu. Ürün çeşitliliği açısından Kolomb'un keşfettiği Yeni Dünya, Dünya çapında büyük bitki ve hayvan çeşitlemesine yol açtı. Yeni ürünlerle tanışıldığı gibi ekilecek daha geniş topraklar, farklı iklim koşulları ve çiftçilikte kullanılacak yeni iş gücüne ulaşıldı. Farklı ürünlerle beslenmenin sağlanması ve ürün bolluğu daha sağlıklı ve uzun bir yaşam ortalaması doğurdu. Buna bağlı olarak artan nüfus yoğunluğunu da beraberinde getirdi. Günümüzün mutfaklarının temelleri yine bu gelişmelerle birlikte atılmış oldu.

Amerika kıtasında yetiştirilen ürünler dünyanın her yerindeki mutfaklara zamanla geçti, yemek karışımları zenginlik kazandı. Fakat öncelikle sömürgecilerin kıtaya ayak basmalarıyla birlikte, yerlilerin yeme alışkanlıkları ile koloni insanların alışkanlıkları karma mutfak kültürünü oluşturdu. Zamanla Afrika'dan gelen köleler kendi kültürlerini getirdi (Şengül, 2015: 117). Kültüre eklenmiş ürünler de kendini yolda buldu. Amerika kıtasında Kolomb öncesi kümes hayvanları, at, eşek, katır, inek domuz, keçi, koyun gibi eski kıtada önemli olan bazı hayvanlar yoktu ve bilinmiyordu. Bu zengin kıtaya yani Amerika Kıtası'na ilk hayvanlar Kolomb'un ikinci ziyaretinde yani 1493'te taşındı. Avrupa'da evcilleştirilen, atlar, köpekler, domuzlar, sığırlar, tavuklar, koyun ve keçiler kıtaya taşındı. Sığır yetiştirmek İspanyol Amerika'sının başlıca faaliyetlerinden biri haline geldi. *“Avrupa'dan gelen hayvanlar, Amerika kıtasında otu ilk defa ete, süte ve yüne dönüştürdü. (Süt ve yün Orta Amerika'daki insanlar için tamamen yeni ürünlerdi”* (Ponting, 2013: 467). Öküzün ve atların

gelişimi devrimseldi. Bu hayvanlar özellikle atlar, ulaşım için de vazgeçilmez bir araç haline gelmişlerdir. Ticaretin gelişmesindeki etkisi de yadsınamayacak önemdedir. Avrupa iklimine uygun ürünler, Meksika yaylaları ve Peru keşfedilene kadar gelişemedi; mısır her zaman olduğu gibi öncelikli ürün olmayı sürdürdü.

Amerika kıtasına götürülen eski dünya ürünlerinden çok, tam tersi yönde yolculuk edenler daha da önemli sonuçlar doğurdu. Hindi dışında hayvan gidişi zayıf oldu. Fakat bitkiler Avrupa'ya getirildikten çok kısa süre sonra dünyanın pek çok yerine yayıldılar. Bir kısmı Avrupa'nın iklimsel özelliklerinden dolayı yayılamadı ancak dünyanın başka bölgelerinde kabullenilip kültürel olarak da içselleştirildiler. Amerika'dan gelen ürünler iki türe ayrılıyordu: mısır, patates gibi tarımın temel ürünleri haline gelenler ve beslenme kültürüne çeşitlilik katanlar: domates, biber gibi. Tarım teknolojisi ve tohumlar bir yerden bir yere taşınmaya başladı. Yeni bitkiler kültürüne eklendi. Yeni Dünya'dan elde edilen ürünlerin yaygınlaşması da biraz zaman aldı. İlk başarılı ithalat, keşif hareketinin başladığı Kanarya Adaları'nda gerçekleşti. Avrupalıların İslam dünyasından edindiği muz, Kanarya Adaları'nda yaygın bir alanda ekildi ve verim alındı. Şeker Kamışı da 1530'lara kadar Hispaniola'da yerleşerek büyük ölçüde yetiştirildi. (Ponting, 2013). Mısır, fasulye ve sakız kabağı birbirlerini tamamlayan üç kız kardeş olarak tanımlanmaktadır. Çünkü bunlar birbirlerini tamamlayarak yetişen bitkilerdi. Sakız kabağı, mısır köklerindeki otları örterek uygun ortam yaratır, mısır fasulyeye tırmanması için destek olur, fasulye de mısırın ihtiyaç duyduğu besinsel proteini sağlardı (Bynum, 2014: 28). Bütün bunların yanında ilk başlarda Amerika kökenli ürünlerden tütün dışındakilerin kabullenilmesi zor oldu fakat çoğunun sonraları devrimsel etkileri görüldü.

Bugünün Avrupa'sının sofralarının standart ürünleri olan patates, domates ve mısır gibi ürünler 16. yüzyılda Avrupa'ya gelse de yaygın kullanımını ancak 19. yüzyılda bulabildi. Bu bitkilerin büyük çoğunluğu artan nüfusun gıda ihtiyacına cevap verebilmek amacıyla yavaş yavaş kabullenilebildi. Keşif yolculukları sonrası bulunan bu ürünlere karşı gösterilen reaksiyonun sebebi erken modern Avrupa'sında gerek elitlerin gerekse halk tabakasının katı muhafazakârlığından bağımsız düşünülemez. Özellikle yeme içme değişimleri yerleşik sosyal düzen için tehdit olarak algılanıyordu. Örneğin kıta Amerika'sına

yerleşen koloni topluluklarının buğdayın bölgesel sebeplerle yetişememesini mısırla telafi etmelerine rağmen yerli beslenmesi olarak kabul ettikleri bu ürünleri sosyal statü sorunu yapmışlardı (Cowan, 2008: 197-231).

Güney Amerika'nın batısında ilk yerli Amerikan kültürlerince bazı bitkiler önemsiz olarak kabul edilmişti. Domates bunlardan biriydi. Fakat zamanla Mezoamerika'da kültüre eklendi. Orijinali küçük kiraz meyvesi kadar bir boya sahipti. Fakat İspanyollar geldiğinde Aztekler kısmen kültürleştirmişlerdi ve çeşitli boyutlarda domates bulunuyordu. (Bynum, 2014: 80). Domates gezgin bir bitkidir ve muhtemelen tohum olarak 16. yüzyılda İspanyollarca Avrupa'ya getirildiği sonrasında İspanyolların elindeki Napoli krallığına ulaştığı düşünülmektedir. Oradan da muhtemelen tüm Avrupa'ya yayılmıştır (DeWitt, 2102: 189-190). Domates önceleri zehirli olduğu düşünülmüş ve süs bitkisi olarak kullanılmıştı. Avrupa'da kullanılan kalay-kurşun alaşımlı kap kacaklarda asitli/ekşi bir yiyecek olan erkencil domatesin tepkimeye girerek zehirlenmelere neden olmuş olması da mümkündür. Yemeğe dönüşümü bu zehirlenme korkusu yüzünden son derece yavaş ilerlemiştir. Fakat sonraları sebebin domates olmadığı anlaşılınca sofraların en önemli ürünlerinden birine dönüşmüştür (Tez, 2012: 85).

Domates muhtemelen ilk önce İspanya'da mutfaklara girmişti. 17. yüzyıldan itibaren tablolar ve yemek kitaplarında yavaşta olsa yemek olarak yerini almaktaydı. Örneğin Sevilla'da yapılan "The Angel Kitchen" adlı tabloda domates ve patlıcanla yemek yapan melekler resmedilmişti. Bunun yanında ilk domatesli yemek tarifi bir İtalyan olan Antonio Latini'nin "İspanyol Usulü Domates Sosu" tarifidir (DeWitt, 2012: 191). 19. yüzyıl domatesin kendini ispatladığı bir dönemdir. Artık geçiş aşamasını tamamlamış yemeklerdeki yerini kabullendirmişti. Domates püresi ve konservesi yavaşça yerleşirken İtalyan pizza ve makarnalarında hakimiyet kurmaya başladı. Hem çiğ hem de yemeklere sos olarak kullanılabilen domates her bir yemek kültüründe önemli bir yer edindi (Gonizzi, 2014: 10). 19. yüzyıl başında Ortadoğu'ya ulaştı. Yoğun koku ve aromalı olan bu bitki 20. yüzyılın ortasında kültüre alınarak tat ve kokusu azaltıldı (Hergeç, 2014: 122). Domates, Osmanlı saray mutfağına da 'yeşil' olarak girdi. İlk hali kiraz gibi küçük ve yeşil olan domates önceleri böyle

tüketildi ve rengi kırmızıya çalınca çürüdüğü düşünüldüğünden çöpe atılırdı (Samancı, 2008: 207, 208).

Domates, günümüz mutfakları için önemli bir ürün olmuş olabilir fakat mısır, tüm medeniyetleri ayakta tutmaya yetecek kadar besin sağlayabilir (Standage, 2016: 25). MÖ. 2500'lü yıllarda mısırın ıslah edildiği ve bugün ABD'nin olduğu bölgede 2000'lerde tarımı yapıldığı sanılmaktadır (Hergeç, 2014: 329). Mısır, Meksika'ya özgü yabani bir bitki olan teosintten gelir. İnsan müdahalesi ile şekillenmiş bir üründür. Taneleri daha büyük bitkilere önem verilerek toplanmış bu şekildeki başakların tohumları ekilerek mutasyon yönlendirilmiştir. Bu yönlendirme günümüz mısırının artık doğada kendi başına var olamamasına da sebep oldu (Standage, 2016). Bu tür çiftçiliğin günümüzde de hala örneklerini görmekteyiz. Örneğin kendi çocukluğumda annem, en verimli ve en büyük olan domatesi ya da çok taneli mısır tohum elde etmek için doğal haline bırakır iyice olgunlaşmasını beklerdi.

Kolomb öncesi Amerika'da Mısır kullanılarak elde edilen ürünler arasında galeta, küçük ekmek ve tamallı yer alıyordu. Bununla birlikte mısır haşlanarak da tüketilmekteydi (Özkaya ve Sarıcan, 2014). Kolomb'un 1493'te Amerika'dan Avrupa'ya getirdiği mısır, İspanya'dan sonra Portekiz, Güneybatı Fransa ve Kuzey İtalya'ya yayılmıştı. Avrupa'da domates gibi zor kabullenilen bir bitkiydi. Yemek olarak önceleri köylü ve hayvan yiyeceği olarak görülüyordu. Bu dezavantajlarına rağmen mısır Avrupa dışına yayılan ilk ürün olmuştu. (DeWitt, 2012).

Polenta adı verilen bir çeşit lapa, Avrupa'da mısırın kullanıldığı ilk yemeklerden biriydi. Zaten başka ürünlerle yapılan bir yemektir fakat artık mısırdan da yapılmaya başlanmıştı (DeWitt, 2012: 195-196). 1550'ye gelindiğinde Batı Afrika'da, 1574'e gelindiğinde Mezopotamya'da ve 16. yüzyılın sonundan hemen önce Çin'de yetiştirilmekteydi. Bu sırada Mısır ve Levant'ta da benimsenmişti (Ponting, 2013: 467). İstanbul'un zahire ihtiyacı önemli ölçüde Mısır'dan karşılanırdı (Yarasimos, S., 2015: 359). Kısa bir süre içinde de Suriye yoluyla Mısır'dan İstanbul'a Mısır buğdayı ya da Mısır darısı adıyla geldi. Oradan da Osmanlı aracılığıyla Balkanlara geçti zaman içinde de kısaltılarak mısır adını aldı (Tez, 2012: 80).

And Dağları'nda ilk ürünlerini veren patates bundan yaklaşık 7 bin yıl önce Peru'da ekilmişti, coğrafi keşiflerle 16. yüzyılda Avrupa'ya taşındı. Sağlık açısından, şeker hastalarına iyi geldiği, susuzluğu giderdiği, mide ve onikiparmak bağırsağı ülserine yararlı olduğu, karaciğer şişliğini giderdiği, bağırsak solucanlarının düşmesini sağladığı, damar şişliğinde faydalı olduğu gibi bilgiler ancak modern tıbbın ilerlemesiyle ortaya çıkmıştır. Fakat bütün bunlara rağmen günümüz sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alan patatesin Avrupalılar tarafından sofralarında bir gıda olarak kabulü hiç de kolay olmadı. Fakirler için önemli bir besin kaynağı olan patates, coğrafi keşiflerden sonra İspanya'da önce hayvan yemi olarak kullanıldı.

Patates, imajı yüzünden mutfaklarda uzun süre kendine yer bulamadı hatta bazı ülkelerde yasaklandı. Bütün bu dezavantajlarına rağmen gerek artan nüfus gerekse bilimsel çalışmalarla besin değerinin ortaya konmuş olması sonucu, 18. yüzyılın ortalarına doğru Avrupa kıtasında önemli bir besin kaynağı haline geldi.

Patatesin kısa sürede yetişip uzun süre saklanabilmenin yanında kolayca pişiriliyor olması avantajıydı. Bir süre sonra İrlanda gibi bazı kuzey ülkelerinin temel gıda maddesi oldu. Çoğu bölgede tek tip beslenmeye dayalı ürüne dönüştü. Tek bir ürüne aşırı ölçüde bağlı olmak birçok sağlık sorununu beraberinde getirdi bunun yanı sıra 1840'larda patates haşeresi denen salgın bir felakete yol açtı. Kuzey Avrupa ülkeleri İrlanda ve Norveç bu durumdan önemli ölçüde etkilendi. Nüfuslarının büyük bölümünü ölüm ve göçler yüzünden kaybettiler. Fakat 19. yüzyıl sonu ve 20. yüzyıl başında yapılan çalışmalarla patatesteki sorunlar giderildi ve tüm dünyada sağlıklı yetişmesini sağlayacak ürüne dönüştürüldü. (Tez, 2012; Bynum, 2014: 34, 35).

İlk Çağ'da, biber çeşitleri sıradan nesnelere değilken (hatta sonraları da alacak gücü olmayanlar için hala sıradan sayılmazken) keskinliğiyle yemeğin tadı öne çıksın diye mersin çalısının meyveleri kullanılırdı (Bober, 2014: 163). Elbette Eski Dünya'nın biber çeşitleri karabiberdi. Bunun yanında Aztekler tarafından çok sevilen yabani bir bitki olan kırmızıbiber, o zamanlar da yerel yemeklere tat vermek için kullanılırdı. Kolomb günlüğüne “*burada istemediğiniz kadar aji var, [...] insanların tükettiği bir biber türüdür bu, üstelik karabiberden daha değerlidir. Burada insanlar aji dışında bir şey yemiyorlar.*

Oldukça besleyici bir besin. Bu bitki ile yılda elli gemi yükleyebiliriz” (Standage, 2016: 117) diye yazmıştı. Baharat peşinde bir dizi Yeni Dünya ürünü kısa sürede içinde Avrupa’da üretilmeye başlandı. Kolomb'un hekimi Diego Alvarez Chanca tarafından Avrupa'ya getirilen kırmızıbiber kısa sürede İspanya'da popüler oldu. Avrupa'ya kolayca uyum sağlayıp yetişme ortamı buldu ve buradan dünyanın dört bir yanına yayıldı (Bynum, 2014: 66). Büyük bir değere dönüşerek popüler oldu ve eski baharata ekonomik açıdan büyük darbe vurdu (Rebora, 2013: 111).

Dünya tarihi üzerinde önemli etkiler yaratan iki Amerikan ürünü daha vardı. Bunlardan biri kakao diğeri tütündü. Kakao o kadar önemliydi ki Kolomb öncesi Amerika'da para olarak dahi kullanılıyordu. Bu ürün Avrupa'da yavaş benimsendi ve bugün tüm dünyada moda olduğu gibi çikolata içmek yakın zamana kadar yüzyıllar boyunca önemli olmadı. Maya ve Aztek toplumlarında genelde çeşitli bitkilerle harmanlanıp acı biber de katılırdı. Mezoamerika yerlilerinin acı ve soğuk içtiği bu içecek Avrupa'da şeker katılarak sıcak içilmeye evrildi (Özilgen ve Samancı, 2014). İkinci ürün Kolomb sonrası ticari hayatı önemli ölçüde etkileyen tütündü. Avrupalılar, Amerika yerlileriyle karşılaştıklarında yerliler zaten tütün içiyorlardı. 16. yüzyılda tütün ithalatı başladı ve hatta 16. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa'nın bazı kesimlerinde ekilmeye de başlandı (Cowan, 2008: 217). 17. yüzyılın başlarında tütün Avrupa'ya o kadar hızlı bir şekilde yayıldı ki batıdan doğuya tütün ticareti çok geniş bir ölçekte büyümüştü. İlk başlarda küçük pipolarla içilen tütün ve enfiye olarak da kullanılıyordu. Sigara ve purolar daha yakın zamanların ürünüydüler. 19. yüzyıla gelindiğinde tütün, Kuzey Amerika'da üretip satmayı içeren büyük bir dünya endüstrisi olmayı başarmıştı (Ponting, 2013: 468).

4. BÖLÜM

4.1. Türk Tarihinin ve Beslenme Kültürünün Gelişim Yolu

Orta Asya'da var olup yine burada kimlik kazanan Türkler, zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur. Türkler Orta Asya döneminde göçebe ve özellikle ekonomik olarak hayvan yetiştiriciliği ile ilgilenen bir budunlar topluluğudur.

Konar-göçer hayat yaşayan Türklerin ilk besinleri de hayvansal gıdalardı. Bu durum et ve sütün mutfak açısından ön plana çıkmasını sağladı (Şavkay, 2000: 12). Orta Asya göçebe hayatın en önemli özelliklerinden olan et ve süt ürünleri, tarihlerinin başlangıcından beri Türklerin dayandıkları en önemli, belki de zaman zaman tek ekonomik kaynak olmuştur (Ögel, 1982: 15). Fakat tarihin akışına Türk mutfağı açısından bakıldığında, zengin bir mutfak birikimi olduğu anlaşılacakla beraber kültürel etkileşimin mükemmel bir örneğidir de demek mümkündür. *“Türkler, uzun tarihsel geçmişleri ve birikimleri nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Çünkü, çok eskiden beri birçok kültürle tanışmış, birçok milletle komşuluk yapmış ve onlarla iç içe yaşamışlardır. Bu kültürel alışverişler yanında, yiyecek çeşitlerinin bolluğu, gelenek ve görenekler gibi faktörler de zengin bir mutfağın oluşmasına yardımcı olmuştur.”* (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2015).

Türk mutfağı gerek zengin içeriği gerekse sahip olduğu kültürel özellikleri ile dünya kültür hayatının bir unsuru olarak en önemli mutfaklardan biridir. Ürün çeşitliliği ve damak tadının tatmini açısından olduğu kadar, yemeğin hazırlanması ve pişirme yöntemleri, mutfak kap-kacakları bakımından etkileyicidir. Orta Asya'dan çıkıp Hindistan'dan Anadolu'ya, Mısır'dan Macaristan'a kadar yayılan Türkler, kadim tarihsel geçmişleri ve birikimleri ile zengin bir yemek kültürü oluşturmuşlardır.

Göçerliğin doğal sonucu olarak çok geniş bir alana yayılmaktan kaynaklı bölgesel mutfaklarla etkileşim, farklı yemek türlerini mümkün kılmıştır. *“Mantı adının da Çince mantu sözcüğünden kaynaklandığını hatırlarsak, göçerlerin yaşama ve yemek kültürünü taşıma ve aktarımındaki payları daha iyi anlaşılır”* (Gürsoy, 2013: 48). Bu sebeple bir tek Türk yemek kültürü etkileşiminden söz etmek olanaklı değildir. Özellikle çok geniş alanlara yayılan ve göçer kültürün etkilerinin yaşandığı Türk toplulukları, kaldıkları bölgenin iklimi ile elde edilen tarımsal ya da hayvansal ürünlerle Türk mutfak ve çeşit zenginliğini şekillendirmişler aynı zamanda yetiştirdiklerini işleyerek bulunmayan zamanlarda kullanmışlardır.

Göçerlik doğadan maksimum yararlanmayı gerektirdiğinden gittikleri yörelerde yetişen yabancı hayvan ve bitkilerden yararlanmışlar, bunlardan

bulunulan bir sonraki yöre şartlarına uygun olanları yetiştirmişlerdir (Baysal, 2002: 29). Bu karşılıklı etkileşimler sonucunda kendi alışkanlıklarını, gelenek ve göreneklerini, coğrafi ve ekonomik yapılarını, tarımsal kaynaklarını ve dini etkilerini yansıtan kendilerine özgü mutfak kültürü geliştirmişlerdir. Bu doğasından kaynaklanan sebeplerle Türk mutfağı etkileşim ürünüdür demek mümkündür. (Ciğerim, 2001; Baysal. 2002).

4.2. Orta Asya Türk Yemek Kültürü

Kırgız Türk toplulukları tarafından MÖ. 2. yüzyılda kurulan Asya Hun Devleti, günümüzdeki Moğolistan ve Çin'in Kuzeybatısında bozkırlarda hüküm sürdü. “*Bozkırda yaşayan Türkler için en önemli besin kaynağı olan et, özellikle de at ve koyun eti idi*” (Kılıç ve Albayrak, 2012). Bozkır coğrafyası şartlarının yanı sıra göçebe bir hayat yaşanması at ve koyunu ön plana çıkartmaktaydı. Büyükbaş hayvancılık göçer kültür için kısmen daha sorunlu bir uğraştı. Büyükbaş hayvanların kışın çok fazla yeme ihtiyaç duymaları, bunun için yoğun zirai uğraş gerekmesi ve göç şartlarına göre hassas yapıda bulunmaları küçükbaş hayvancılığın gelişmesine yol açtı. Ete damak zevkine göre şekil veren Türklerin, hayvanın yağlı kısımlarına olan merakı ve bunu değerlendirme metodu da tarihi kaynaklarda kısıtlı da olsa yer almaktadır. Tereyağı süttten çok yoğurtan çıkarılırdı. Bunun dışında iç ve don yağları da kullanılırdı. Süt, başlı başına bir tüketim ürünü iken yağ, peynir, yoğurt ve ayrana dönüştürülerek de yenilirdi (Heper, 2015: 54).

Orta Asya'nın kurak bozkırlarında tarımı da bir uğraş haline getiren Türklerin yetiştirdiği ürünler sanıldığından çok daha zengindi. Türk mutfağının en önemli tüketim malzemeleri arasında yer alan tahıllar, özellikle de buğday, ekonomilerinin ikinci temelini oluşturmuş, ekmek tarihteki ilk Türklerin bile en sevilen besinleri olmuş ve kutsallaşmıştır. Çin'e komşu ve hatta Çin'i vergiye bağlamayı başarmış Hun devleti ve diğer Türk devletleri bu ülkenin en yaygın tarımsal ürünü olan pirince karşı duyarsız kalmadılar. Tarih kaynaklarına göre, Kaşgar ve Hotan bölgelerinde bol miktarda pirinç ekiliyordu.

Günümüze kadar gelen çorbalar, yemekler ve tatlılar aslında Türklerin ilk buluşlarının zamanla zenginleştirilmesiyle oluştu. Meyve, sebze ve kuru yemişlere ilgi de yadsınamayacak derecede büyüktü. Özellikle Göktürkler ve

Uygurlar sofralarımızı bugün dahi süsleyen sebze ve meyvelerle tanışmışlardı. O çağlarda Uygurlar karpuz ve üzüm yetiştirmesini biliyorlardı. Türkler, sebze olarak kabak, pancar havuç, soğan, patlıcan, dağ ıspanağı, ışgun, salatalık gibi bitkiler bilmekte olup bezelye, bakla gibi bitkileri ise burçak ya da börülce olarak toplu bir biçimde isimlendirmişti (Alpargu, 2008: 20, 21).

Göçebelik sonrası Türkler açısından kentleşme ile birlikte yemek ve sofraya kültürünün geliştiği de söylenebilir (Gürsoy, 1995). Göktürklerinde bir kısım toplulukları yerleşik hayata geçmişti fakat genel olarak göçer kültür hâkimdi. 552-744 yılları arasında Orta Asya ve Çin'de hükümdarlık sürdüren bir başka Türk devleti olan Göktürklerin yeme alışkanlığında da et önemli bir besin kaynağı olmayı sürdürdü ancak kaynaklar Göktürkler ile birlikte Türklerin mutfağına ekmeğın de girdiğini göstermektedir. “*Sekizinci yüzyıl ortalarında Türk hükümdarını İslamiyet'e davet etmeye giden Emevi elçisi 'eti çok fakat ekmeği az olan' bir evin sofrasında misafır edilmişti*” (Alpargu, 2008: 19). Bunun yanında Uygurlar, Hunların ve Göktürklerin kültürel mirasını devralmışlardı. Yerleşik hayat önceki topluluklara göre arşiv kültürünün gelişimini sağlamıştı.

Kâğıt kullanımını Türk Kültür gelişimini anlamak açısından çok önemli sonuçlar doğurdu. Özkan İzgi (1989) Uygurların gündelik hayatlarını Çinli elçi Dang Yen-Te den “*Kao-ch'ang (Hoço) şehrinin ikliminde yağmur ve kar yok, çok sıcak bir hava vardı. Chingling Dağlarından çıkan nehir başşehrin bütün çevresini dolaşır, tarlaları ve meyve bahçelerini sular ve yel değirmenlerini işletir. Bu yerde kenevir, buğday, darı, baklagiller ve pirinç yetişir. Yalnız tatlı karabuğday yetişmezdi. Zengin insanlar at eti yerler, diğerleri ise sığır eti ve yaban kazı yerler. Bu topraklarda fakir insan yoktur. Onlar ihtiyacı olan fakir kimselere yemek yardımı yaparlar. İnsanlar uzun ömürlüdür ve yüz yaşın üstüne kadar yaşarlar. Genç yaşta ölene rastlanmazdı*” diye aktarmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2015). Uygurlar, Orta Asya Türk Kültür Tarihi açısından bakıldığında devlet olarak yıkılışlarından sonra bile çok uzun bir süre kültürlerini korudular ve yaşattılar.

İslam öncesi Türk kültüründe ateşin ve bunun sonucu ocağın kutsal olduğuna inanılırdı. Atalarının ruhunun ateşte yaşadığı düşünülürdü ve bir nevi

tapınma halini almıştı. Ocak vasıtasıyla onlara çeşitli hediyeler sunarlardı böylece onların ihtiyaçlarının karşılandığı düşünülürdü. Ateşe dolayısıyla ocağa saygısızlığın onlara kötü enerji olarak döneceği düşünülürdü. Ruhların hoş tutulması için ateş söndürülmezdi ve zaman zaman kurbanlar sunulurdu. İslam sonrası hem Alevi-Bektaşî kültüründe hem de Mevlevilikte ateş ve ocak kutsal olmayı sürdürmüştür. Alevi-Bektaşî kültürü Hz. Fatma Ocağı, Mevleviler Ateşbaz-ı Veli makamı olarak ocağı yüceltilmiştir (Soysal, 2007: 41, 42).

4.3. İslam Sonrası Türk Yemek Kültürü

Türk mutfak kültüründe dini inanışların etkisi, nelerin yenilip yenilemeyeceğinden yemek öncesine ve sonrası ritüellere kadar tümüyle kendini hissettirmektedir. Türklerin İslamiyet'e geçişleri ile kültürleri yeni dinin etkisine girmiştir. Yemeklerde helal kabul edilen et ve malzemelerin kullanılması, bu etkinin örneklerindedir. Fakat Türklerin İslamiyet'i kabulünden önce etlerinin yenilmesi yasak olan hayvanları da zikretmek gerekir. Türklerin daha ilk baştan beri domuz eti mesafeli oluşu sanıldığı gibi İslam dininden kaynaklanmamaktaydı. İslam öncesi Türk topluluklarında domuz eti zaten pek kullanılmıyor olsa da tek tırnaklı hayvanların et ve sütleri önemli besinlerdi. İslam'la tek tırnaklı hayvanların (at, eşek, katır) eti mutfaklarından çıkmaya başlamıştır. Alkolün kullanımının yasak olması Müslüman olmayı seçen Türklerin büyük bölümünün at sütünden yapılan kımızdan uzaklaşmasını sağladı fakat tam olarak da kaybolmadı. Deniz Gürsoy (2013: 85) Osmanlı'dan itibaren kımızın yerini şerbetin aldığını söyler. (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Şeker, şekerleme ve tatlı ikramı törensel olarak yemek kültürlerinin içinde anlamlar kazanır. Tatlı kutlama yiyeceği olduğu düşünülse de örneğin yas yerinde kavruan helvanın toplumsal anlamı üzüntü de olabilmektedir. Alevi-Bektaşî kültürü ilk helvanın, Hz. Hüseyin tarafından Küfe'ye gönderilen ve orada şehit edilen Müslim bin Ukayl için pişirildiğine inanırlardı (Soysal, 2007: 95). Osmanlı toplumunda ölüm olayının ilk gecesinde ölünün ruhu için helva ya da lokma dağıtılırdı (Ayyıldız, 2008: 159). Bir olasılık da bu ritüelin altında, gelen misafirlerin kolayca ağırlanabilmesi gibi pragmatik bir nedenin de olabileceği ihtimalidir.

İslam inancının iki bayramından biri şeker diğeri et ile özdeşleştirilmiştir. Bu da gerek şeker gerekse et ürünleri konusunda kültürel katkılar sunar. Yeni din, takipçilerine belli yeme düzeni getirmiş Ramazan ayı boyunca yemeği sınırlandırmıştı. Bu durum İslam coğrafyasında Ramazan ayına özel yemek yeme alışkanlıkları getirmiştir. Ramazan ayının iftar ve sahur için kendine özgü ritüeller vardı. Yemekleri yeme sıralamasından, Ramazan'a özdeşleştirilen (hurma, güllaç, Ramazan pidesi) yemek çeşitlerine kadar sembolik bir dil de geliştirmiştir. Aynı zamanda bayramlarda çocuklara sevininler diye tatlı dağıtmak geleneği vardı.

İslam sonrası Türk mutfağı, Türklerin karakteristik özelliği olan göçerliğin doğal izlerini taşımaya devam etmiştir. Orta Asya'dan başlayarak Avrupa'nın içlerine kadar gidilmiş olmanın getirdiği ürün çeşitliliği yüzlerce yıl boyunca diğer kültürlerle yaşanan birliktelik, Anadolu'da Roma ve Mezopotamya kültürlerinden etkilenmiş bir mutfak varlığı zenginliğinin kaynağıdır. Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz'in sebze ve meyve çeşitleri, Güney Asya'nın baharatının birlikte harmanlanması muazzam bir Anadolu Türk yemek kültürü oluşmasını sağlamıştır. Gidilen coğrafyalar değişikçe yemeklerin ve yemeklere ait toplumsal kültürün biçimlerinin ve formlarının da değiştiği görülmektedir. Özellikle ekolojik çevre söz konusu olduğunda mutfak kültürünün karakteristik oluşumunda son derecede etkili olduğu görülür. Aynı zamanda Karahanlı-Selçuklu çizgisinin ve Osmanlı saraylarının yarattığı tatların birlikteliği de bu gelişimin en önemli saç ayaklarından (Sağır, 2012; Güler, 2000: 25; Baysal, 1993: 12).

4.3.1. Karahanlılar

Yemek kültürü sadece yenilen yemeklerle sınırlı değildir. Kültürel öğe olarak hayatın üzerinde etkilidir. Yemek, beslenme anlamındaki etimolojisiyle gelişim gösterirken diğer yandan toplumsal bağlarla sembollerle de bezenmiştir. Ne zaman yemek yeneceğinden nasıl yeneceğine kadar pek çok alt unsurlardan oluşur. Din de yemek kültürü üzerinde ciddi etkilere sahiptir. Sofra kurallarından sosyal statülere kadar pek çok alanı dizayn eder. Toplumların maruz kaldıkları köklü değişiklikler, kültürlerini dönüştürürken yemek kültürleri de bundan kaçamaz.

Türk tarihi açısından Karahanlılar, İslamiyet'i kabul eden ilk Türk devletidir. Bu bakımdan Türk İslam yemek kültürünün şekillenmesinde önemli öncülükler yapmıştır. Karahanlıların beslenme kültürleri hayvansal ve geçmişten gelenlerin yanında yenilerinin eklendiği bitki kaynaklı yiyeceklerdi. Mutfak yeme ürünleri tasnif edilecek olursa et ve etten elde edilen ürünler, süt ve süten elde edile ürünler ve bitkisel besinler olarak tasniflemek mümkündür. Etli yemekler, buğday, buğday unundan yapılan yemekler, hamur işleri, tutmaç, pirinç, yemekleri, sebze yemekleri, darı yemekleri, Karahanlıların sofralarında bulunuyordu.

4. 3. 2. Selçuklular

Selçuklular, Türk mutfağının yönünü belirleyen en etkili unsurlardan biridir. Şatafattan uzak yaşam tarzları yemeklerine de yansımıştı. Selçuklu dönemi yemek kültürü, halkın tükettiği yemeklerin özellikleri açısından bakıldığında göçerliğin izlerini taşırdı. Orta Asya, İran, Arap ve Anadolu sentezlenerek kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardı. Et, buğday ve yağ Selçuklular için vazgeçilmez yemek alışkanlıklarıydı. Bunların birbirleriyle veya diğer gıda maddeleri ile karıştırılarak pişirilmesi nefis tatlar ortaya çıkardı (Gülal ve Kozay, 1987: 103; Gürsoy, 2013).

Büyükbaş hayvanların genelde sütü, koyun gibi küçükbaş hayvanların et ve et ürünleri revaçtaydı. At eti bu devirde artık önemini kaybetmekteydi. Av hayvanları, bal, tavuk ve yumurta yine bu dönemin önemli besin maddeleriydi. Sucuk ve kebaplar vazgeçilmezdi. Fakat Anadolu öncesi çok önemli bir konuma sahip ve temel besin maddesi olan etin, Anadolu'ya geldikten sonra Orta Asya'ya nazaran daha az tüketilmeye başlandığı, yerini sofranın ayrılmaz bir parçasına dönüşen ekmeğin aldığı tespit edilmiştir (Uzunağaç, 2015: 159).

Ekşili yiyecekler bu devrin önemli tadıydı. Mevlâna eserlerinde bazı sebzelerin hangi katkılarla yendiğini ya da pişirildiğini tarif eder. Mesnevi'sinde ben senin ıspanağınım ister ekşili pişir ister tatlı. [...] patlıcanın eşi, dostu nedir? Ya sirke ya sarımsak diyor (Soysal, 2007: 84). Bu döneminin damak tadı anlayışı için güzel bir örnektir. Sahrıp Soysal (2007: 84) Mevlâna'nın eserlerinde en çok patlıcan ve bamyadan bahsedildiğini yazar. Bunların yanında kabak, kereviz, pırasa, ıspanak, şalgam, elma, ayva, nar, armut,

şeftali, incir, yoğurt, ayran, peynir, zerde, paluze, helva, fındık gibi ürünler yere yer vermiş olması dönemin yiyecekleri konusunda bize fikir verir (Heper, 2015: 55).

Uzun ömürlü ve dayanıklı olmak Selçuklular için hayatiydi. Etlerden sucuk, pastırma, kavurma gibi uzun yolculuklara dayanacak ürünler yapılırken önceki Türk toplumları gibi Selçuklularda da süt ve süt ürünleri çok önemli yer tutuyordu (Çetin, 2008: 31). Kurut, kurutulmuş süt ürünlerine verilen genel addır ve günümüze kadar varlığını devam ettirmektedir. Kurut kışın suda ıslatılıp yumuşatılarak çorba ve yemek yapımında kullanılırdı, bu beslenme kültürü bağlamında günümüze baktığımızda bazı yemek türlerinin varlığını koruduğunu diğerlerinin de ufak tefek değişikliklerle zamanımıza kadar ulaştığı anlaşılmaktadır (Uzunağaç, 2015: 159).

Konya'nın ova köylerinin mutfağı, Selçuklu mutfak geleneğini bugün bile büyük ölçüde uygulamaktadır. Amerika kökenli domates-patates gibi yeni ürünler yemek geleneğinde önemli oranda değişikliklere neden olduysa da ova köylerinde Selçuklu yemeği ikramı şaşırtıcı olmamaktadır (Odabaşı, 2001: 18, 19). Günümüze kadar gelen Selçuklu yemek tarifi olarak bahsedilebilecek kuru buğday çorbası tarifi şöyledir:

- *“Buğdayı havanda irice ezin.*
- *Ezilen buğdayı tuz ve yoğurtla karıştırın.*
- *Lapa haline gelen yoğurttan ceviz büyüklüğünde bezeler yapın.*
- *Bu bezeleri temiz bezlere serip üzerini yassılaştırın.*
- *Hazırladığınız bu yoğurtlu buğdayları yaklaşık 10 gün kurutun.*
- *Kuruyan yoğurttan 5 tanesini suyla tencereye koyun.*
- *Kaynayınca altını kısın.*
- *Sade yağda naneyi yakıp kaynayan çorbaya ilave edin.*
- *Çorbanın altını kapatıp servis edin.”*

- *Kalan malzemeyi bez torbalarda saklayıp gerektiğinde tekrar kullanın” (Akkor Ö. M., 2014a: 87).*

Yukarıdaki yemek tarifinde dikkat çeken unsurlar yemeğin kısa süreli ve zahmetsizce bir yapılış süresinin olmasıdır. Kullanılan malzemelerin ortak özelliği uzun süre dayanabilme üzerine yapılmış olmalarıdır. Bu sistematik pişirim bilgisi yemeklerin gelişi güzel değil bir amaç doğrultusunda yapıldığını göstermektedir. Önceden hazırlanmış dayanıklı ürünler hareket halinde beslenmede kolaylık yaratıyordu. Taşırken ve pişirirken ki bu kolaylık isteği, göçerlik ile yerleşik düzen arasındaki döneme denk gelmekten kaynaklanmaktadır.

4.4. Bizans'ın Türk Kültürel Etkileşim Yoluna Etkisine Genel Bakış

Geçmişten günümüze gelinceye kadar Türk mutfağı çeşitli aşamalardan geçmiştir. Bunlardan en önemlilerinden bir tanesi Bizans kültürü ile olan etkileşimdir. Bizans döneminin dikkat çekici noktalarından biri balıkçılık konusuydu. Erken dönem Bizantion'u ve sonraki İmparatorluk Konstantinopolis'inde balık çok bulunurdu. Balığın çok bulunuyor olması, balıkçılık konusunda çeşitli düzenlemeler yapılmasını gerektirmişti. Balıkçıların balığı direk limana getirmeleri ve satıcılara da bunları doğrudan kıyıya demir atmış teknelerden taze bir şekilde satmaları gerekmektedir (Dalby, 2014: 71, 72). Bu durum Bizans döneminde satılan ürünlerin taze ve güvenli bir şekilde halka sunulmasını sağlıyordu. Birçok Rum yemeği ve tatlısı ile zeytinyağı Bizans etkisiyle Türk mutfağına girdi. Özellikle balık yemeklerinin tümüne yakını Rumlardan Türklere geçmişti. Günümüz balıkları ile ilgili terimler incelendiğinde (Kefal, ıstakoz, midye, çipura, lüfer, lakerda, ahtapot vd.) Rumca oldukları görülebilmektedir. Bu yüzden Bizans'ın balık düşkünlüğü yabana atılacak bir konu değildi. Osmanlılarda balık kültürünün gelişmesinde elbette yeni coğrafyanın ve Bizans etkisinin önemini yadsıyamayız (Yerasimos M., 2010: 166). Fetih sonrası Fatih Sultan Mehmet'in yeme alışkanlıkları incelendiğinde bu alışkanlığın saray mutfağını nasıl etkilediğini görmek mümkündür (Şavkay, 2000: 18). Bu minvalde unutulmamalıdır ki Osmanlı fethi sonrasında Bizans sarayının da el değiştirmesini getirmişti. Bizans'ın pek çok kurumu Osmanlı kurumuna dönüştürülerek varlığını sürdürdü. Mutfağında bu

değişimden etkilenmemesi düşünülemezdi (Tokalak, 2017). Kısacası Bizans, Roma imparatorluk geleneği ile Grek uygarlığını, Slav kültürü ve birçok farklı Doğulu kültür ile harmanlayarak ortaya sonradan büyük bölümüne Osmanlıların sahip çıkacağı görkemli bir mutfak kültürü bileşimi oluşturmuştu (Şavkay, 2000: 18).

4.5. Osmanlı Kültür ve Mutfak Geleneği

Günümüz Türkiye'sine kadar ulaşan Osmanlı mutfağı dediğimizde, aklımıza ilk gelen şey, tarih boyunca varlık gösteren Türklerin mutfak kültürü üzerinden yükselmiş olan Osmanlı saray mutfağıdır. Karahanlılar ve Selçuklular döneminde zenginleşen mutfak Osmanlılar döneminde zirve noktasına ulaşmıştı. Bunda tarihsel süreç içinde güçlü bir devlet geleneğinin oluşmuş olmasının etkisiyle, geniş bir coğrafyaya hakimiyet, çeşitli toplumlara dolayısıyla pek çok kültüre hükmetmenin ve damak zevkine olan merakın belirleyici rolü bulunmaktaydı. Arap, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Ege Adaları, Kafkasya ve Acem coğrafyasına hükmeden Osmanlı İmparatorluğu tüm bu coğrafyaların zenginliğini sadece devlet kurumu için kullanmamış mutfağına yansıtmayı da bilmişti. Orta Asya'daki göçebe Türklerin birikimleri, Anadolu'ya geçiş sürecinde konaklanan yerlerdeki kültürlerden edinilen bilgi, özellikle İran uygarlığı ve Arap-İslam kültürünün daha önceki bir bileşenidir. Anadolu Türk toplumunun oluşumundaki bu üç etki, aynı zamanda birbirinden ayrılmaksızın var olacaktır (Yerasimos S., 2015: 109). Bu karışım ve en nihayetinde Rum mutfağından elde edilen kazanımlar Osmanlı mutfağının zenginliğine katkı sunan önemli faktörlerdir. Coğrafi keşifler sonucu Yeni Dünya'nın yarattığı çeşitlilik kendini ancak ileriki tarihlerde gösterecektir fakat çok önemli değişimler yaratmıştır.

Tarihsel süreç içinde Osmanlı Bursa, Edirne, Topkapı ve Yıldız saraylarından yönetilmiştir. Bu saraylar Osmanlı mutfak kültürünü de şekillendirmiştir. Fakat Osmanlı mutfağının klasik dönemi Topkapı sarayı mutfağıdır (Akkor Ö. M., 2014b: 8). Bunun yanında Tuğrul Şavkay'a göre *“Osmanlı mutfağı diye bir deyim kullanıyorsak bunun anlamı, ancak başkent İstanbul'da en seçkin biçimini alan, imparatorluğunun bütün halklarının mutfak geleneklerine açık, buna karşılık Türk kültürünün ağır bastığı, aynı zamanda*

tarihten gelen köklü mirası da barındıran bir Ortadoğu mutfağı uygulamasından başka bir şey olamaz” (Şavkay, 2000: 8). “Osmanlı sarayında, imparatorluk coğrafyasında üretilen hayvansal ve bitkisel ürünlerin hemen tamamı tüketime konu oluyordu. Et, buğday, pirinç ve sade yağ münülerde başar rol oynamakla birlikte saray halkı elde edebildikleri diğer hayvansal ve bitkisel gıdaların tamamını dengeli bir biçimde tüketebilmişlerdir. Bu nedenle Osmanlı saray beslenme kültürünün, uçlara kaçmadan, Doğu ve Batı'nın alışkanlıklarını birleştiren kompoze bir yapı arz ettiği söylenebilir” (Bilgin, 2008: 81, 82).

4.6. 14. Yüzyıldan 19. Yüzyıla Osmanlı'da Mutfak Geleneği

4.6.1. 14. ve 15. Yüzyıl

14. ve 15. Yüzyılları Osmanlı için devlet geleneği ve kültürünün şekillenmesi açısından önemli dönemlerken bunların yansımaları yemek kültüründe de değişimler yaratmıştır. 15. yüzyılda yemekler çeşit bakımından daha az ve sadedir. Göçebelikten çıkmaya başladığı bu dönemde, en batıda olmaktan kaynaklı, farklı kültürlerle temas ediyordu. Gerek Bizans gerek beylikler ve gerekse de Moğollarla yaptığı mücadeleler Osmanlı'nın kimlik yaratım sürecini etkilemişti. Moğol işgallerinden sadece Osmanlı değil tüm İslam coğrafyası etkilendi. Bütün bunlarla beraber Moğol öncesi yüksek İslam mutfağı, kültürün merkezinden tamamen kalkmadı ama ciddi oranda basitleşti. Gösterişli yemek ve yüksek mutfak, Moğolların çekilmesinden sonra çoğunlukla Türk kökenli olan yönetici sınıfının ayrıcalığına dönüştü. Babürlüler ve Safaviler gibi, İstanbul'u başkent edinen Osmanlı padişahlarının sofraları da görkemli bir yaratıcılık kazandı (Miller, 2008: 161). Bu yüksek mutfağa pek çok faktör etki etmiş olsa da Osmanlı devletinin imparatorluğa evrilmesi sonucu topraklarının genişlemesi, yeni ürün ve yeni mutfaklarla karşılaşılıyor olması, İstanbul'un zengin ve gösterişli yaşam tarzı farklı ve karakteristik bir mutfağın var olmasını sağladı (Akkor E. Y., 2014: 42). Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethi ile saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşandı. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştı. Fatih Kanunnamesi ile Osmanlılarda ilk defa yeni yemek yeme kuralları uygulanmaya başlandı (Ünver, 1952: 42).

Osmanlı saray mutfağı başlangıcında içerik ve damak zevki bakımından günümüz mutfağından farklıydı. Osmanlı Devleti'nin gelişim sürecine paralel

olarak mutfağında geleneksel yapı bozulmadan çeşitlilik ve yenilikler sürmeye devam etmişti. Mısır'ın fethine kadar Osmanlı'nın mutfağındaki baharat çeşidi sekiz civarındaydı. Sonraki yüzyılda iki yüzün üstünde baharat kullanılıyordu (Akkor E. Y. 2014: 41). Yemekler baharatlardan elde edilen soslarla tatlandırılırdı. Salça en erken 19. yüzyıla ait bir olgudur. Yemeklerin tamamında sadeyağ (eritilerek tortusu alınmış tereyağı) kullanıldı. Zeytinyağı ve diğer bitkisel yağlar neredeyse kullanılmazdı. Birbirlerine zıtmış gibi duran tatların kullanımından çekinilmemiş bu uyum mükemmel bir şekilde sağlanabilmişti. Örneğin bal ve sirke bir arada kullanılmıştır. Öte yandan sulu yemeklerin tatlandırıcı olarak önemli bir oranda meyve yer aldığı görülmektedir (Bilgin, 2008: 86). O dönem mevcut bulunan gıda maddeleri saray satın alma listelerinde tahıl ve bakliyat, sebzeler, yağlar, tatlandırıcılar, et ve süt ürünleri, meyveler olarak gruplandırılabilir (Gürsoy, 2013: 105, 106).

Osmanlılar yemeği sinide yerler davetli varsa ve siniye sığmıyorsa yeteri kadar sini koyarlardı. Yemeği elle yerler çatal bıçak kullanmazlardı. Sofrada yardımcı eleman olarak kaşık bulunur onun dışında ki çatal bıçak ve tabak konmazdı. Herkes sininin ortasına bırakılan tepside yerdi. Ekmek ve pide elle kopartılırdı. Et zaten sofraya küçük parçalar halinde gelirdi. Pilav ve etler elle yenirdi. Pilav bazen çorba ve hoşafı olduğu gibi kaşıkla yenirdi. Yeniçerilerde olduğu gibi kaşık kuşakta taşınabiliyordu. Yemek yenmeden önce görevliler ibriklerle eller yıkansın diye dolaşır, yemek süresince kullanılmak üzere sofraya havlu ve peçete bırakılırdı (Yerasimos M., 2010: 35, 36).

Osmanlı saray ve halkının yemek kültüründe çorbalar her zaman çok önemli olmuştu. 'Tekkeyi bekleyen çorbadır' lafı bu önemi anlatmak için güzel bir örnektir. (Sahrap, 2007: 80). Tahıl ve bakliyata dayalı çorbalar bazen etler ilave edilerek de çeşitlendirilirdi. Doğrudan yemek muamelesi yapılır bir öğünün geçiştirilmesi sağlanırdı. 15. yüzyılda saray mutfağında kırktan fazla çorba yapılırdı (Akkor E. Y., 2014: 49). Osmanlı padişahları sarayda verdikleri yemeklerde çorba ikramında bulunurlardı. Bu ikram yeniçerilerin isyanlarının sembolik anlamlarına da yansımıştır. Kanuni Sultan Süleyman zamanında yeniçeriler padişahın ikramı olan çorbalarını içmemişler çorba taslarını ayakları ile ezmişlerdi. Evliya Çelebi bu durumu anlatırken Kanuni'nin "*edepleriyle dursunlar, yoksa vallahi hepsini pabuççu bekârlarına kırdırırım*" diyerek

pabuççu bekârlarını çağırıldığını yeniçerilerin korkusundan tabaklarını tamamen sıyırdıklarını söyler. Aynı çorba içmeme durumunun VI. Murat Divan'ında da gerçekleştiğini bu defa Abaza paşanın korkusundan çorbalarını içmişlerdi diye anlatır (Aksu, 2017: 389, 391).

Fatih Sultan Mehmet deniz mutfağına çok düşkündü. Kekikli yılanbalığı, karides, kuru balık, balık yumurtası, havyar ve morina balığı sevdiği deniz ürünleriydi (Akkor Ö. M. 2017: 17). 15. yüzyılın saray mutfağının başyemeklerinden biri mantıydı. Fatih Sultan Mehmet'in mantıyı çok sevdiği ve haftanın beş günü sabahları yediği söylenir (Yerasimos M. 2010: 142). Fatih balığı soğan ve kişnişle, tavuğu ise sarımsakla yapılan bir garnitürle hazırlatırdı. Çok fazla leblebi tükettiği kayıtlardan anlaşılmaktadır. Lahana çorbası dönemin saray hizmetçileri için yapılır ve çok tüketilirdi (Gürsoy, 2013: 108, 109).

Osmanlı'da yemeklerin simgesel anlamı statünün ifade edilmesinin farklı bir yöntemi haline geldi: *“Fatih ulemaya büyük bir ziyafet verecekti ve hocalarından Molla Gürani'yi sağında Molla Hüsrev'i de solunda oturtmak istiyordu. Bu durum Molla Hüsrev'in ağına gitti. 'Benim sola oturmam gayreti ilmiyeme manidir' diyerek küstü ve İstanbul'u terk ederek Bursa'ya gitti”* (Şavkay, 2000: 25). Doğumdan ölüme kadar hayatın her alanında yemek sembolizmi ve bunun getirdiği ritüelleri vardı.

4.6.2. 16. Yüzyıl

Hint Okyanus'un dünya ticareti açısından nasıl bir öneme sahip olduğunu anlamak için o gün bilinen geçiş noktalarındaki Osmanlı askeri fetihlerinin peşinden giderek anlamak mümkündür. Mısır'ın yanında Akdeniz'i alma ve Hint Okyanusu'nda üstünlük çabası bunun en büyük göstergesidir. Fakat *“Osmanlıların askeri seferleri öne doğru bir kaçış ve ticari seyrüseferin, daima uzaklara kaçan nakdi ve aynı zenginliklerin ardından umutsuzca bir koşuş, bir kovalamacaydı. Bu kovalamaca Türkleri bir yandan Fas'a öte yandan Hint Okyanusuna kadar götürdü”* (Yerasimos S., 2015: 358). Fakat bilinenin yanında bambaşka bir dünya keşfedilmişti artık. Bunun doğal sonuçlarından biri Doğu-Batı ticaretinin Batı kanadının dikkatini kendi Batı'sına çevirmesine sebep oldu. 16. yüzyıldan itibaren Avrupa'ya gelen değerli ürünler eskiye göre çok az maliyet ve geleceğe dair çok büyük umut doğuruyordu.

16. yüzyılda Türk mutfağı, imparatorluğun gücünün zirvesinde olmasına bağlı olarak aynı zamanda en görkemli yıllarını yaşamıştır. İstanbul bu süreçte artan nüfusuyla gıda maddeleri bakımından giderek öteki bölgelerine bağımlı hale geliyordu (Gürsoy, 2013: 111) Bursa sarayından bu yana saray mutfağı diye ayrı bir mutfak vardı. Fakat ihtişamının büyük bir bölümünü Topkapı sarayında kazanmıştı. Bugün saray mutfağı diye anladığımız aslında Topkapı saray mutfağıdır. Başlangıçta nispeten daha sade olan Osmanlı mutfağı zamanla zengin bir çeşitlilik sağlamıştı (Akkor Ö. M., 2017: 17). 16. yüzyıl Osmanlı'sının iki tahıl kaynağı vardı. Balkanlarda özellikle Eflak ve Boğdan İstanbul için sabit fiyattan belli miktarda tahıl tedarikiyle yükümlüydüler. Et ihtiyacı da önemli oranda balkanlardan karşılanıyordu. Öte yandan diğer bir tedarik yolu Mısır'dı ve İstanbul'a önemli miktarda tahıl sevk ediyordu.

Meyve ve ürünleri, Marmara ve çevresindeki bereketli ovalardan karşılanıyordu. Başka bir deyişle İstanbul piyasasına yönelik bir bahçıvanlık sektörü gelişme gösterdi. Gemlik körfezindeki Rum köyleri şarap zeytin ve meyve üretimini İstanbul piyasasına yönelik yapıyorlardı. İstanbul çevresindeki pek çok mandıra yine süt, yoğurt, kaymak gibi süt ürünlerini karşılamak için kuruldu. Eflak, Rumeli, Limni ve Midilli adaları, Karadeniz limanları, İzmit, Darıca ve Yalova önemli oranda peynir tedarik ediyordu (İnalcık, 2017: 223-225). Ulaşım sisteminin durumu, gıda maddelerinin tedarikini ürünün dayanıklılık ömrüne göre şekillendirmiş, merkezden çevreye doğru bir ithalat ağı yaratmıştı.

4.6.3. 17. ve 18. Yüzyıl

Mutfaklarda 16. Yüzyıl'daki zenginlik 17. ve 18. yüzyılda da devam etmiştir (Önçel, 2015). Osmanlı toplumunda yemek, 16. yüzyıldan sonra, sabah, öğle, akşam olarak üç öğünde yeniyordu (Aksu, 2017: 170). Önceki dönemler boyunca iki öğün olarak yenilmişti. Sabah kuşluk vakti gibi çorbalar, kahvaltılıklar, hamur işleri, yumurtalardan oluşan kuvvetli bir öğünle güne başarlardı. Diğer öğün akşam namazından hemen sonra olurdu (Akkor E. Y., 2014: 46, 47).

Padişah Hasoda veya Hasbahçe'de tek başına yemek yer; ona her gün sunulan etler genellikle haşlama veya kızartma kuşbaşı koyun eti, şişte çevrilmiş

koyun sucuğu, şişte çevrilmiş bir çift güvercin, pilavla birlikte pişirilmiş bir tavuk veya mevsiminde fırında pişirilmiş kuzu olurdu. Tatlı olarak baklava, me'muniyye, sütlaç, muhallebi ve hoşaf sunulurdu (Yerasimos S. ve Berthier, 2012: 90). Eremya Çelebi 17. yüzyıl padişah sofrasını şöyle anlatır: *“Padişahın en sevdiği et güvercin kebabıdır. Bundan on iki tepsi içinde takdim edilir. Güvercinden sonra beğendiği yemek, haşlanmış ve kızartılmış piliç kuzu ve koyun etidir. Padişah yemek sırasında çeşitli meyve suyu, limonsuyu ve şekerle yapılmış bir meşrubat içer (limonata?), sofrada asla çerez kullanılmaz. Padişahın soğukluğu bir hamur tatlısından ibarettir. Meyveyi kahvaltı olarak yer ve sofrada, çok itibar edilen Milano peyniri bulundurulur”* (Gürsoy, 2013: 111, 112). Deniz Gürsoy (2013: 115) Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme dönemi olarak adlandırılan bu dönemde, birçok kurumun aksine, Osmanlı saray mutfağı zirveye ulaşmıştır demektedir. Bu dönemde yavaş yavaş batı toplumuyla kültürel etkileşim artmaya başlamış bu sayede Amerika kökenli ürünlerle de etkileşim gerçekleşmişti.

4.7. 19. Yüzyıl: Osmanlı Mutfak Dönüşümü

Osmanlı evleri 19. yüzyıl öncesi klasik döneminde görece küçüktü ve kolay inşa edilebilirlerdi. Evler ahşap ve kerpiç tuğla gibi dayanıksız malzemeden yapılırdı (Faruqhi, 1997: 236). Faruqhi bu dönem ev içi malzemesini de tarif ederken *“19. yüzyıla kadar Osmanlı evlerinde bugünkü anlamda mobilya diye niteleyebileceğimiz çok az eşya vardı: birkaç sandık ve kutu, üstüne kap kacak ya da sini koymak için tahtadan veya deriden bir yer sofrası altlığı, duvarda da üstüne lamba veya kitap konulan işlemeli raflar”* (Faruqhi, 1997: 301). Sophia Poole 19. yüzyılın başlarındaki İstanbul'un sofr düzenini seyahatnamesinde *“Öncelikle yere halının üstüne ufak bir örtü serilir, daha sonra sedef işlemeli bir kasnak bunun üzerine yerleştirilir, bu kasnak dövülmüş bakırdan yapılmış yuvarlak tepsiye destek görevi görür; tepsinin üzerinde her bir kişi için bir parça ekmek ve yemekler konulur. Bir hizmetçi daha sonra bakır bir ibrik ve altlık getirir ve masa başındakilerin teker teker ellerine su dökerek temizlenmelerine yardımcı olur. Biz de yuvarlak masanın etrafında yerlerimizi alır ve Doğu tarzında yapılmış peçetelerimizi dizlerimizin üzerine örteriz. Bu peçeteler İngiliz el havlularından daha genişçe ve uzunca yapılmış ki*

Türk tarzı bağdaş kurarak oturduğunuzda iki dizinizi de kaplayabilsin” (Akman, 2017: 66) diyerek anlatır.

Osmanlı toplumu batı gibi dinamik fakat Çinliler kadar da statik değildi. Fakat bir zaman sonra -belki buna "Sanayi Devrimi" denebilir- batının yörüngesine girdi. Bunu bazı toplumlarda olduğu gibi zorla yapmamıştı. Bu durum dışa kapalı bir yapısının olmadığını gösterir. Osmanlı toplumunun batılılaşma çabası homojen olmayan yapısından da kaynaklanmış olabilir (Belge, 2013: 378). 19 yüzyıl Osmanlı Devleti'nin aynı zamanda fakirleşme sürecine girmesi mutfak kültürüne de yansımıştır. Toplumsal yenilgi psikolojisi reformlar yapma ihtiyacı hissettirmiş, tüm toplumsal yapı az ya da çok durumdan etkilenmişti. Bu dönem Türk mutfağı için, günümüz mutfak kültürünün yeniden kimliklendiği büyük dönüşümün yaşandığı bir yüzyıldır.

Türk mutfağı da geçmişten günümüze gelinceye dek çeşitli evrelerden geçmiştir. Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı Saray Mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olmak üzere çeşitli tarihsel süreçlerden geçmiştir (Toygar, 2001: 54). Türkler, geniş bir coğrafyaya yayılmış olsalar da *“Türk mutfağı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır”* (Kesici, 2012).

19. yüzyıl saray mutfaklarını koyun ve kuzu eti, av eti, kümes hayvanları, balıklar, tahıllar, kuru bakliyat, süt ve süt ürünleri, katı ve sıvı yağlar, bal ve şeker, kuru ve yaş meyveler, sebzeler oluştururdu. Osmanlı mutfağında büyük baş hayvan eti önceki yüzyıllarda olduğu gibi koyun etinin gölgesindeydi. Buğday ve içerikleri, pirinç ve sadeyağ kullanımı yüksekti. Sakatatlar mutfak kullanımında yer buluyordu (Samancı, 2008: 203).

Türk mutfak kültürü, derin tarihi birliktelikler sebebi ile kullanılan mutfak araç gereçlerinden pişirme usul ve çeşitliliğe, içerdiği malzemeden, gelenek ve göreneklere, özel gün ve törenlerden sofraya kadar birçok alanda ortak değerler içerir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Selçuk Erez (1995) Anadolu'nun neyi suyu mu havası mı bizi böyle yaptı diye sorduktan sonra bunu "hayır" diye

cevaplar. Asyalı ecdadınız, burada buldukları insanlarla evlendiler ve Rum'uyla, Arap'ıyla Ermeni'siyle, Yahudi'siyle, Çerkez'iyle, Haçlı seferleriyle gelenlerle karışa karışa oluştuğumuzu iddia eder. Ecdadımızın burada bulup karıştıklarının da saf kan Kürt, saf kan Çerkez ya da Rum vs. olmadığını ekler. Onlar da binlerce kavmin karışımının güzel ürünleriydi. Asurlular, Babilliler, Fenikeliler, Galatların yanında daha pek çoklarının olduğunu anlatır (Erez, 1995). Bu topraklara her gelen beraberinde malzemelerini, pişirme tekniklerini, yemeklerini ve deneyimlerini de getirdi. Ortaya çok zengin bir mutfak çıkmış diye yazan Mehmet Yaşın'e göre 1492'de İspanya'dan gelen Yahudiler, Anadolu'yu, özellikle İstanbul'u Sefarad mutfağıyla tanıştırmışlardı. MÖ. 6'ncı yüzyıldan beri Doğu Anadolu'da yaşayan Ermeniler, Fatih Sultan Mehmet döneminde gelen Arnavutlar, 19. yüzyılda Osmanlı topraklarına sığınan Polonyalılar, yine 19. yüzyılda başlayan göç dalgasıyla gelen Kırım Tatarları, Gürcüler, Çerkezler, Dağıstanlılar, Çeçenler, Balkan Savaşı sırasında gelenler, bölgesel mutfaklarının o muhteşem lezzetlerini de yanlarında getirmişlerdi. Cumhuriyet döneminde de bu durum devam etti. 1923-1924 mübadelesiyle Yunanistan'dan ve Ege adalarından göç edenlerse Bulgaristan'dan göç eden Türkler, büyük dalgalar halinde göç eden Boşnaklar, Anadolu'ya sığınan Doğu Türkistanlılar, güneyde Araplar bütün yemek kültürlerini taşıdılar. Hepsinin malzemeleri, pişirme teknikleri, yemekleri ve deneyimleri 19. ve 20. yüzyılda zengin bir mozaik oluşturdu (Yaşın, 2017). Bu besleyici damar, uzun tarihi süreçte farklı coğrafyalardan birçok doğal, maddi, manevi, siyasi sorunlar yaşanarak gelinmiş olsa da yemek kültürümüzü zenginleştirmemize ve yaşatmamıza vesile oldu.

4.7.1. Son Dönem Osmanlı Mutfağının Kültürel Çerçevesi

Bir toplumun kültürel değerleri içerisinde mutfak kültürü önemli bir bölüm oluşturur. Tüm toplumların pek çok farklı etmene bağlı olarak oluşan kendilerine has birer mutfakları vardır. Beslenme, yaşamın sürekliliği içinde vazgeçilmez bir olgudur. Beslenme kültürü, bir ayırt edici olarak, toplumsal özellikleri yansıtan verileri de alabileceğimiz bir alandır. İnsanlığın binlerce yıllık beslenme tarihi boyunca Amerika kıtasının keşfine uzanmaya kadar, insanoğlunun beslenmek için yarattığı çeşitlilik zaten bilinen ve uzun zamanlara dayanan yöntemlerle yapılmıştı.

Osmanlı mutfağı dediğimiz de aklımıza gelen ilk şey Osmanlı saray mutfakları birikimidir. Bu sarayların başlıcaları Bursa, Edirne, Topkapı, Dolmabahçe ve Yıldız saraylarıdır. Osmanlı mutfağının klasik dönemini Topkapı saray mutfağıdır. Topkapı sarayının bugün 80.000 metrekaresinin 5.250 metrekaresini mutfak kısmı oluşturur. Padişahın yemekleri kuşhanede yapılır hasoda veya hasbahçede ikram edilirdi. Padişah sefere bile gitse kuşhane görevlileri ona eşlik ederlerdi. Saray mutfağı hiyerarşik yapıya uygun olarak kendi içinde de mutfaklara sahipti. Has mutfak vezir ve divan üyelerine, valide sultan mutfağı haremın üst seviyesine, harem ağasına kızlar ağası mutfağında yemek hazırlanırdı. Bunun gibi diğer üst düzey görevlilerinde yemeklerinin hazırlandığı mutfakları vardı (Akkor Ö. M., 2017: 11). Bu yüzyıl aynı zamanda Topkapı sarayının öneminin gerilediği yerini Dolmabahçe ve Yıldız saraylarının aldığı bir dönemdir.

Dolmabahçe ve Yıldız saraylarının mutfakları Topkapı sarayının mutfağıyla benzerlik taşırdı. Bu iki mutfakta birkaç bölümden oluşmaktaydı ve genel mutfağın dışında Topkapı sarayında olduğu gibi üst kademedekilere de hizmet eden ayrı mutfaklar vardı. Dolmabahçe sarayının mutfakları Topkapı sarayının mutfaklarının minyatür bir yansımasıydı. II. Abdülhamit'in (1876-1908) Yıldız sarayı 12 bin kişinin yaşadığı söylenen bir kompleksti. Mutfağı da bu kadar insanı doyuracak kapasitede çalışıyordu. Matbah-ı Amire mutfak harcamalarının hesaplanması, personelin idaresi ve yemeklerin düzenli olarak dağıtılmasından sorumluydu. Mutfakta yapılan yemekleri pişirme işi aşçılar, kalfalar ve aşçı neferlerin göreviydi (Samancı, 2008).

Fatih Sultan Mehmet'e kadar bütün padişahlar başkaları ile yemek yemişlerdi. Ne var ki Sultan II. Mehmet, seleflerinden farklı olarak yemeklerini artık tebaası ile yemek istemiyordu yalnızca saltanat soyundan gelenlerle olmayı talep ediyordu. Fatih'ten sonra gelen padişahlar bunu kural haline getirip tek başlarına yemek yerlerdi (Vromm, 2015: 151). Bu durum, Sultan Abdülaziz'e kadar sürmüş (1861-1876); ilk defa Abdülaziz, İngiltere Veliht prensi VII. Edward ve yakınları ile bir arada sofraya oturmuştu (Vardarlı, 1981). Türk mutfağının Batı mutfak geleneği ile ilişkisi 19. yüzyılda Tanzimat Fermanı ile başlamıştı. Bu dönemde Türk mutfak gelenek ve göreneklerinde ve sofrada adabında büyük değişiklikler meydana geldi. Bunların en önemlisi yemeğin

sandalyeye oturarak masada ve toplulukla yeme alışkanlığının başlaması oldu. Bu geleneğin II. Mahmut döneminde başladığı görülse de Sultan Abdülmecit döneminde yaygınlık kazanmıştı (Maviş, 2003: 63, 64). Osmanlı erkanı için aynı zamanda batılı tarzda diplomasi sofraları kurmak amaçlanmış olmakla beraber bir tür kendini konuğuna ispat etme amacı da taşıyordu. Fakat Alaturka yemek geleneği 19. yüzyıl toplum hayatından hemen kalkmadı. Bunu menü ve sofrada düzenindeki Fransız etkisinde görmek mümkündür. Alafranga yemek düzeni her zaman olduğu gibi önce İstanbul'un soylu, zengin konaklarında kendini kabul ettirdi ve sonrasında yavaş da olsa tüm topluma doğru yayılmaya devam etti (Yerasimos M., 2010: 42). Beyoğlu ve çevresindeki lokantaların dönüşümde etkisi çok önemlidir.

Osmanlı saray mutfağı erkek aşçılar etrafında şekillenmişken halk mutfağı tamamen kadın egemen düzen oluşturmuştu. Orta halli Osmanlı kadınlarının genelde "Arap" kadınlarından oluşan aşçıları vardı ve ayvaz denen erkek yardımcıları da ev dışı ihtiyaçları karşılardı. Ne Müslüman ne de Hristiyan kadınlar mutfak alışverişi yaparlardı. Fakat eski geleneklerde olduğu gibi kadınlar mutfakla bağını devam ettiriyorlardı. Osmanlı son döneminde kadınların Avrupa toplumlarından etkilenerek mutfak işlerini küçümsedikleri ya da ilgilenmedikleri şikayetleri de vardı. Arap, Rum ve zengin konakların cariyeleri de güzel yemek yaparlardı. Bütün bunların yanında Osmanlı kadınlarının çoğunun mutfakta görev yaptığı hatta günümüz durumunun tersine profesyonel aşçılık alanında birçok kadının yer aldığı görülüyordu (Işın, 2014: 53). Sultan Abdülaziz, siyahi bazı kadın aşçıların marifetlerini duymuş onları saraya davet etmiş, aşçılardan birinin yaptığı patlıcan ezmeli yemeği beğenince de yemeğin adı "hünkarbeğendi" olarak kaldı (Akkor Ö. M., 2017: 17).

Çoğunlukla bahçe içinde yer alan İstanbul evlerinin zemin katlarında mutfak bulunurdu. Bu evlerde yemek hazırlamak evin hanımlarının sorumluluğundaydı. Osmanlı toplumunda bir kadının kocasıyla toplumsal hayata karışması pek görülen bir şey değildi. Fakat 19. yüzyıl ortalarında gerek Avrupa devletleriyle gelişen ilişkiler gerekse de Polonya'daki muhaliflerin Osmanlı'ya sığınarak toplumsal hayata karışmalarına rağmen eski geleneklerini sürdürerek kadınlarla ilişkilerini devam ettirmişlerdi. Teknik bilgilerinden dolayı Osmanlı devletinde çeşitli görevlerde bulunmuşlar bir kısmı da

Müslüman olmuştu. 20. yüzyılın başında Osmanlı sarayında da etkisini gösterdi. 1922 yılında Halife Abdülmecid Efendi verdiği bir ziyafette hanedanın hem kadın hem erkeklerini davet etmişti (Faruhi, 1997: 288, 299).

Türk toplumlarında sosyal dayanışma ve yardımlaşma çok önemliydi. Türk mutfak geleneği, zengin çeşitleri ile ülkede aç insan kalmayacak şekilde planlanmıştı. Eski Türklerde, kimsesiz, kendine bakamayacak halde ve fakir halkın beslenmesini sağlamak hükümdarın görevlerinden biri olarak görülürdü. Osmanlı kültür yaşamını oluşturan en önemli unsurlardan dini vakıflara bağlı çok sayıda cami, medrese, tekke, kütüphane, imarethane, aşevi kurulmuştu. İslam hukukunda vakıfların dokunulmazlığı vardı ve sonsuza kadar güvence altına alınmıştı (Faruhi, 1997: 249). Osmanlı vakıf imaretlerinde herkes ücretsiz yemek yiyebilirdi.

4.7.2. 19. Yüzyıl ve Sonrası Osmanlı Mutfağına Yeni Gıda Etkileşimi

Osmanlı mutfağı çok geniş bir coğrafya tarafından ürün olarak desteklenen zengin bir mutfak olmasına rağmen yazılı kaynak bakımından çok sınırlı bir durum söz konusudur. Daha eski birkaç kaynak bulmak mümkün olsa da günümüz anlamında yemek üzerine yazılmış kitaplar 19. ve 20. yüzyılda gerçekleşebilmiştir. 19. yüzyıl öncesi bilinenin ilki 13. yüzyılda Bağdadî'nin yazdığı ve 15. Yüzyılda Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin çevirdiği el yazmasıydı. Fakat Şirvani 82 tane yemek tarifini de kendisi ekleyerek genişletmişti. Bundan sonraki süreçte 18. yüzyılda anonim iki adet el yazması daha bilinmektedir. Bütün bunların dışında Türk mutfağını anlamaya çalıştığımız ana unsur matbah-ı amire defterleridir. Buranın muhasebe kayıtları yolunuzu bulmamızın asıl pusulasıdır. 19. yüzyıl ve sonrası yazılanların ilki, bir el yazması eser olan Mehmet Kâmil'in 1844 yılında yazdığı Kitabü't Tabbahin diğeri ise ilk tatlı kitabımız olan Tatlıcıbaşı'dır. Mehmet Kâmil, İstanbul'da hep aynı yemekleri yapan ve malzemeleri ziyan eden aşçılardan halkı bu tecrübesizlerden kurtarmak için yazdığını söyler (Akkor Ö. M., 2017: 13). Kitabü't Tabbahin de salça ve domatesin pek yaygın olarak kullanılmadığını sirke ile istenen ekşiliği ve lezzetin sağlandığını görürüz. Bunun yanında domates (makarnalı sığır eti, yer elmalı sığır eti), yer elması (yer elmalı sığır eti), kırmızıbiber (Arap aş) kullanımıyla ilgili tarifler verilmişti. Mehmet Kâmil yer

elmalı sığır eti tarifi verirken istenirse patates yağda kızartılarak tercih edilmelidir demektedir. 1844'e tarihlenmiş bir yemek kitabında bu ürünlerin kullanım bulması bunların daha önceden biliniyor ve üretiminin başlamış olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Bu ürünlerin hangi yemeklerle uyum sağlayacağı nasıl üretilip dağıtılacağı gibi aşamalar çok da kısa bir süreç olmasa gerek. Aynı zamanda kitaptaki tariflerden anlaşılan, bu yeni ürünlerin tarifleri uygulayıcılar tarafından zaten içselleştirilmiş üslupla anlatılıyor olmalarıydı. 19. yüzyılda yazılan bir el yazması eser olan Kitabü't Tabbahin ile taş baskı Melceü't Tabbahin'in yazarı çok büyük bir olasılıkla aynı isim Mehmet (Muhammed) Kamil'dir. İki eserde de 214 tarif aynı, ancak Melceü't Tabbahin'de sayı 284'e çıkmıştır (Güldemir, 2015) İlk kez etli domates dolması tarifi de bu kitapta yer buldu. 19. yüzyıldaki domates dolmasının adı domates Frenk patlıcan dolması idi (Yerasimos M., 2010: 183-187). Melceü't Tabbahin yani Aşçılar Sığınağı kitabının yazarı aynı zamanda doktor olan Mehmet Kâmil kitabı 12 bölümden oluşturmuştu. Diğer kitabımız Tatlıcıbaşı ise Hadiye Fahriye'nin 1924 yılında basılan 16 bölüm 221 sayfa ve 313 tarif içeren tatlı kitabıdır (Akkor Ö. M., 2014b: 9-16).

Çinliler ile başlayan Türklerin tarihsel etkileşim hali, kesintisiz devam etmiş ve en büyük farklılaşmalarından birini Yeni Dünya'dan gelen ürünlerle yaşamıştır. Eski Dünya'nın bilinen belli başlı tüm ürünleri zaten 19. yüzyıla kadar Osmanlı mutfağına girmişti. Çin kökenli pirinç, Afrika'dan gelen bamya, Bereketli Hilal'den çıkmış buğday, limon ve portakal. 19. Yüzyılı önceki yüzyıllardan ayıran en belirgin özellik Amerika kıtası kökenli ürünlerin henüz ya bilinmiyor oluşu ya da çok sınırlı kullanıma geçmesiydi. Yeni Dünya'nın bu ürünleri Osmanlı mutfak kültürüne çok geç dönemde girebildi. Domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır, bazı kabak çeşitleri Yeni Dünya'nın keşfinden çok sonra 18. ve 19. yüzyılda Osmanlı mutfağına kendini kabul ettirmeye başladı (Samancı, 2007). 19. yüzyıl boyunca yeni sebzelerin eklenmesi Osmanlı yemek dağarları da genişlemişti. Bugün Türk mutfağında kullanılan sebzelerin nerdeyse hemen hepsi 19. yüzyılın ilk yarısında tüketilmekteydi. Yazın kabak ve patlıcan, yaz sonuna doğru balkabağı, lahana ve ebe gümece tercih ediliyordu. Bunun yanında Osmanlı sarayında kış aylarında patlıcan, yeşil fasulye, kabak, kırmızı ya da yeşil domates bulmak mümkündü. Bunlar güney

eyaletlerden sınırlı olarak getiriliyorlardı (Samancı, 2006: 195). Osmanlı saray mutfaklarında pişen yemekler hakkında bilgilerimiz, saraya ait olduğu kanıtlanan yemek tarifleri olmadığı ve saray yemek listeleri kısıtlı olduğu için net olarak ortaya konamamaktadır. Günümüzde davet ve ziyafet menülerinden yararlanmaya çalışılmaktadır ancak bunların genellikle yabancı konuklara hazırlanmış çoğu Fransız mutfağına ait örneklerdi (Samancı, 2008: 209). Yabancı seyyahların yazdıkları, bugün zamanın yeme-içme alışkanlıklarını ve süreç içinde Türk mutfağının yaşadığı değişimi anlamamızda bize ışık tutar. Ubucini, 1855 yılında katıldığı akşam yemeğini anlatırken öncesinde bamyaya, marul, domates, patlıcan gibi sebzelerin geldiğini devamında Türklerin çerez olarak kavrulmuş kabak çekirdeği, leblebi, haşlanmış mısır ve marul yediğini de ekler (Gürsoy, 2013: 117). Osmanlı mutfağında dikkat çeken bir başka değişim yemeklerde tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirinden gittikçe ayrılması ve yemeklerde baharat kullanımının sadeleşmeye başlamasıydı (Samancı, 2008: 217).

19. Yüzyıl'da bugün Türk mutfağının vazgeçilmezi olan domates ve domates salçası henüz emekleme aşamasındaydı. Geçmişte tencere yemekleri, ayva, erik, limon, nar ekşisi gibi meyvelerle ve soğan, sarımsak ve özellikle baharat kullanımı ile tatlandırılırdı. Domates 18. yüzyılda domates Osmanlı mutfağına önce yeşil olarak geldi. 1840'lardan itibaren yemek kitaplarında olsa da asıl kullanımı 1870'lerden sonra görülüyordu. Bu yemekler bugünkü kadar yoğun domates ve salça içermemekteydi.

Zaman içinde meyvelerle tatlandırılan yemekler, domatesin baskın karakterine yerlerini bıraktı. Dolması, çorbası ve zeytinyağlı yemekleri yapıldı ve birçok yemeğin de vazgeçilmez tatlandırıcısı oldu. Fakat Türk mutfağında sevilerek kullanılan domates ve domates salçasının yaygın kullanımı 20. yüzyıl başlarına denk gelir. İtalyanca salsa kelimesinden türetilen salça, mutfağımıza Avrupa tarzı hazırlanan soslara karşılık girmiştir. Bugün domates salçası dediğimiz şey eskiden domates peltesi olarak bilinirdi (Akkor Ö. M., 2014b: 16). İtalyan mutfağının makarnalarıyla domates sosu da mutfağımıza girdi (Faruqhi, 1997: 289). Sebze yemeklerinde, erken dönemde domates peltesi, suyu veya salçası kullanılmamaktaydı. Tatlandırmak amacıyla kullanılan malzeme koruk ekşisi, limon suyu ve baharattı. 19. yüzyılın yemek kitaplarında salatalarda

domates görülmekte ve zeytinyağı, limon ya da sirke karışımı bir sosla tatlandırılmaktaydı (Samancı, 2008). Günümüzde Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde doğranmış domates ve yeşil biberin üzerine peynir, zeytin, kekik ve zeytinyağı eklenip yenmektedir. Fakat Frenk patlıcanı diye isim verilen domates, 1860 tarihlerine doğru belki de Türkiye'nin en çok üretimi yapan ili olan Adana'ya getirildiğinde, mekruh sayılmış ve bunun pişirildiği tencereleri kalaylatacak kadar bazı kimseler bağınazlık göstermişlerdi (Yurtsever, 2013). 17. yüzyılda saray menülerine girdiği görülen Kavata domates ve biberle karıştırılmaktadır. Afrika kökenli solanum aethiopicum bitkisinin kültüre alınmış halidir (Işın, 2013: 201). 1692-1693 Osmanlı saray muhasebesine göre 34.200 kavata alınmıştı (Işın, 2014: 203).

Pirinç, Çinlilerden mutfağımıza girmişse de sonradan eklenen kültürlerin etkisi ile o kadar çok çeşit ve pişirme şekilleri geliştirilmiş ki Osmanlı mutfağının da en temel ürünlerinden biri olan pilavlara dönüşmüştür. Deniz ürünleri, et, bakliyat, meyve ve sebzelerin çoğu zaman baharatlarla çeşnilenmesi ile yapılan birçok pilav bulunmaktadır. Aslında bir nevi pilav olan sütlaç, tatlı olarak yenmiştir. Türk pilavlarının çeşit zenginliğinin sebebi içine katılan malzemelerin çeşitliliğinden ve yeni ürün kullanımına açık olan bir toplum olmaktan kaynaklanmaktadır. Bu yüzden ki Amerika kökenli ürünler de kısa sürede pilavdaki yerlerini almıştır. Özellikle domatesli pilavın ortaya çıkması uzun zaman almamıştır.

Biber, anavatanı Güney Amerika olan sarı, kırmızı ve yeşil renkte olabilen dolmalık, çarliston ve sivri biber gibi pek çok türü bulunan, kurutularak da kullanılabilen bir bitkidir. Türk toplumunun mutfağının vazgeçilmez ürünlerinden birine dönüşmüştür. Kırmızıbiberin tohumları Türkiye'ye ilk kez 16. yüzyılda Macaristan üzerinden gelmişti (Tez, 2012: 145). Mariana Yerasimos 18. yüzyılın turşularını sayarken “1764 Tarihli Risale ve Eşref Dede'den” naklen “*haşlanmış kırmızıbiber turşusu*”nu da listeler (Yerasimos M., 2010: 220). 19. yüzyıl sonları Osmanlı mutfağını anlatan Osmanlı Adet ve Merasimleri kitabının yazarı Abdülaziz Bey: biber, lahana, havuç, patlıcan, üzüm turşuları kurulur demektedir (Şavkay, 2000: 39). Bu iki örnek 18. ve 19. yüzyılda kırmızıbiberin içselleştirilerek kullanıma alındığını göstermesi bakımından önemlidir. Fakat unutulmamalıdır ki Osmanlı'nın yediği kavatanın

domates ve bibere benzetiliyor olması bu ürünlerin tarihlendirmesinde bazı karışıklıklar doğurmaktadır (Işın, 2013: 201; Işın, 2014: 221).

Türk toplumu eski yemek alışkanlıklarına yeni müdahaleler yapmaktan çekinmemişti. Çin kökenli mantı Orta Asya zamanlarından beri Türk mutfaklarının vazgeçilmez yemeği olmuştu. Önceleri buharda pişirilen bu yemek günümüzde çoğu zaman suda haşlanmaktadır. İlk kullanım zamanı tam olarak bilinmese de üstüne sos olarak dökülen yoğurt, tereyağı, sarımsağa kırmızı pul biber ya da toz biberin eklenmesi son iki yüzyıl içinde gerçekleşmiş olabilir.

Altmışlı yıllara kadar İstanbul mutfağında pul biber kullanılmıyor onun yerine tatlı toz biber yemeklere konuyordu. Örneğin patates haşlaması tuz ve toz biber serpilerek yeniyordu (Gürsoy, 2012: 200). “*Türkiye’de günümüzde en çok tüketilen baharat %25,0 ile kırmızı pul biberdir*” (Kılıçhan ve Çalhan, 2015). Biber kızartılıp üzerine sarımsaklı yoğurt konularak da tüketilmektedir. Bunun yanında domates ve biberle salça yapılmaktadır ki hemen hemen her tencere yemeğine salça soğanla kavrularak başlanır. Biber turşusu uzunca bir süredir zaten kullanılıyordu (Sauner, 2008: 270, 271). Bu kullanım çeşitlilikleri hem ürünlerin hem de toplumun yeni tatlar yaratmaya açık özelliklerini göstermesi bakımından önemlidir.

Mısırın Osmanlı saray mutfağına girmesi 19. yüzyılda gerçekleşebildi (Samancı, 2008: 208). Abdülaziz Bey, Osmanlı son döneminden bahsederken “*Taze mısırlar pişirilir, şerbetler içilir*” (Şavkay, 2000: 44) diye yazar. Görüldüğü gibi mısır, günümüzden pek de farklı olmayan bir sokak kullanımına sahipti. Bugün Anadolu’da ekmeğin üretiminde bazen mısır ve buğday unu beraber kullanılıyor olsa da buğdaydan daha kolay üretilebildiği için en çok Karadeniz’de tercih edilmektedir. Mısır ekmeği, Karadeniz’de çokça tüketilen doyurucu bir ekmeğin çeşididir. Bunun yanında mısır unu, hamsi tava gibi bazı yemeklerde kullanışlı bir üründür (Sauner, 2008: 268). 19. yüzyılda mısırla beraber başka bir Amerika kökenli sebze olan patates, Osmanlı saray mutfağına alınmaya başlandı (Samancı, 2008: 208).

Patates, Amerika kıtasının keşfedilmesi ile 1585 yılında İngilizler tarafından Virginia’dan getirildi. Avrupa’da oluşan şeytan bitkisi inancı, onun

birkaç yüzyıl boyunca Avrupa mutfağında yer bulamamasına neden oldu. Önceleri pek değer göremeyerek hayvan yemi veya zorunluluk sonucu yenen bir ürüne dönüştü. 18. Yüzyılda Parmentier'in çabaları bu bitkinin hızla itibar kazanmasını sağladı (Dumas, 2017: 317). Besleyici değerinin anlaşılması sonucu özellikle Orta Avrupa'da patates 19. yüzyılda ekmekten sonra ikinci temel besin konumuna yükseldi. Bu yüzyılın ortalarına kadar gıda alanındaki yeniliklerin hiçbiri sanayi çağı öncesini belirleyen yetersiz beslenmeye tek başına son verememişti (Teuteberg, 2008: 235). Fakat W. H. McNeil'e göre *“hızla artan nüfusu besleyen patates, bir avuç Avrupalı ulusun 1750 ve 1950 yılları arasında dünyanın büyük bölümüne hükmetmesini sağladı”* (Bynum, 2014: 34. akt.).

Patates, Yeni Kıta'dan Eski Dünya'ya zaman içinde yayılan, Türk Mutfak kültüründe de yer almaya başladıktan sonra çok sevilen bir üründü (Samancı ve Croxford, 2006: 13). Terbiyeli patates çorbası, patates gibi mutfağımıza aşağı yukarı iki yüzyıl önce girmiş ve bizler için çok yeni sayılabilecek bir yiyeceğin, daha o günlerde bile nasıl beğenilerek çabucak benimsendiğini göstermesi bakımından oldukça dikkat çekicidir. Daha da önemlisi yeni bir ürüne bile kendi damgalarını vurarak geleneksel bir tat yaratmış olmalarıydı (Şavkay, 2000: 51).

Kadınbudu köftenin yanında patates püresinin eşlenmesi geleneksel tatlarla da nasıl harmanlanabildiğine güzel bir örnek olabilir. Bu kadar kullanışlı bir gıdanın tatlı olarak kullanılmaması etkileşime açık bir toplum için sanırım zor olurdu. 19. yüzyılda patates tatlı olarak da kullanım bulmuş, Patates Tatlısı olarak adlandırılmıştı (Yerasimos M., 2010: 245). Fakat bütün bunlara rağmen Avrupa'nın bazı bölgelerinde olduğu gibi Türk toplumunun asıl beslenme kaynağı olamadı. Hiçbir zaman gerek pilavın gerekse de ekmeğin sahip olduğu ayrıcalıklı konuma yükselemedi. Yine de günümüzde patates hem et hem de sebzelerle yenebilen bir damak tadı kazandırdı.

Amerika'dan yola çıktığından bu yana her toplumsal dönüşüme ayak uydurabilmiş, günümüz fastfood kültürüne de eşlik etmeyi başarmıştı. Kolay yetişen, ucuz ve çok hızlı pişirilebilme özelliği, kapitalist sistem içinde anlam kazanan bir ürüne dönüşmesinde de yardımcı oldu. Bugün hamburger yanında patates ve onun üzerine ketçap olmazsa olmaz oldu. Kendi tarihsel sürecine

uyumlu olarak Dr. Ş. Kâmil'in çikolata hilelerinde patates ununun kullanıldığını anlatması ne kadar kullanışlı bir bitki olduğunu göstermesi açısından fikir verebilir (Özen, 2014: 78-81).

17. yüzyıla doğru İspanya'ya gelen çikolata, XIII. Louis (1601-1643)'in karısı Anne d'Autriche ve meslektaşlarına çikolata hediye gönderen keşişler sayesinde moda olur (Dumas, 2017: 105). Çikolatanın Osmanlı'da yaygınlaşması 19. Yüzyıla denk gelir. 1840 ve 1850'lerdeki gazetelerde artık çikolata reklamlarının başladığını gördüğümüz dönemlerdi. Fransız kökenli olan bu ürünler genelde eczanelerde ilaç olarak da satılıyordu. Vallauri pastanesi Osmanlı çikolata tarihi için önemli bir yerdi. Pastane daha sonra Sultan Abdülmecid'in şekerçi başı (1858) olarak karşımıza çıkar. Refik Halit Karay Üç Nesil, Üç Hayat adlı eserinde Abdülaziz (h. 1861-1876) döneminde çocukların ne yiyip içtiğini sıralarken bunlar zaten öteden beri bilinen şeylerdi diye ekler. Fakat Sultan II. Abdülhamit (1876-1909) zamanında bunlara bisküvi ve çikolata gibi Frenk yiyecekleri" eklenir (Özen, 2014: 46-71). Ancak Osmanlı döneminde çikolata içmek biliniyor olsa da kakao ancak Cumhuriyet döneminde yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştı (Gürsoy, 2013: 118).

Bu yeni yiyeceklerin Batı mutfağı yemek sistemi üzerinden etkisi; Fransız ve İtalyan yemek kültürü ve yiyeceklerinin Türk yemek kültürüne girmesinden anlaşılabilir. İstanbul'da Pera Palas, Sümer Palas, Tokatlıyan gibi seçkin otellerin restoranlarında alafranga yemekler yapılarak, Türk mutfağı Fransız mutfağı ile tanışmıştı (Önçel, 2015). Saray'da olduğu gibi İstanbul'un seçkin evlerinde Avrupa usulü mutfak yavaş yavaş etkisini gösterdi ve statünün ifade edilmesinin farklı bir yöntemi haline geldi. Bu konaklarda Frenk aşçıların çalışmaya başladığı görülürdü (Samancı, 2008: 202). Brillat-Savarin'e göre Paris'te yenilen yemekler dünyanın bütün bölgelerinin ürünlerinin boy gösterdiği ve nihayetinde Amerika'dan gelen yer elmaları, patatesler, ananaslar, çikolata, vanilya, şeker, vb. de içine alan kozmopolit bir bütündür (Brillat-Savarin, 2016: 262). II. Abdülhamit özel yemeklerde menüyü kendi belirlerdi. 1893 yılında İngiliz elçisine Fransız mutfağından seçtiği yemeklerle bir davet vermişti. Bu davetin menüsünü Nigâr Ayyıldız (2008: 190, 191):

- *Etli, Balıklı, Peynirli Börekler*
- *Joinville Usulü Kalkan Balığı*
- *Royal Usulü Kuzu*
- *Bıldırcınlı Börek*
- *Kuşkonmaz*
- *Punch*
- *Piliç kızartması*
- *Pilav*
- *Victoria Usulü Ananas*
- *Vanilyalı Bavaroise*
- *Dondurmalar*

diye yazar. Kristof Kolomb sonrası Avrupa'da bir güç sembolü halini alan ananas Osmanlı sarayına girmiş, daha önceki dönemlerde alımı görülmeyen vanilya görüldüğü gibi Fransız mutfağı üzerinden de olsa kullanım bulmuştu. Çilek Eski Dünya ormanlarında yabani olarak bulunsa da 1712 de Şili'den Fransa'ya getirilen yeni sürgünlerle tarımına başlanmış bir meyvedir (Gürsoy, 2013: 118) 19. yüzyılda çilek Osmanlı mutfağında biliniyordu ve çilek hoşafı, çilek şerbeti ve çilek dondurması yapılıyordu (Yerasimos M., 2010: 246, 247). 1893 yılında II. Abdülhamit'in Mekteb-i Ali'ye talebelerine verdiği ziyafet ikramlarının içinde çilek de bulunuyordu (Samancı, 2008: 211).

Alexander Dumas (1802-1870) XV. Louis (1710-1774)'in sarayında hindi sürüsü ve sorumlu çobanın olduğundan bahseder. Verdiği tarifler hindinin uzunca bir dönemdir Fransız yemek kültürüne eklemelendiğini gösterir (Dumas, 2017: 179). Türk mutfağında sadece 1882-1883 yılında yayınlanmış olan *Ev Kadını* adlı kitapta görülmektedir. 19. yüzyılda hindi bulunabildiği takdirde, öncelikle ileri gelenlerin yani sultanın ve haremın mutfakları için temin edilirdi (Samancı, 2008: 199-217). Fakat ancak Osmanlı'nın son döneminde artık konakların kümeslerinde hindi beslenirdi. Zamanın kibarları arasında pek rağbet

gören; hindi derisinden işkembe tarzı çorba, sırt sırta getirilmiş hindi tulumbası yemekleri vardı (Şavkay, 2000: 44). II. Abdülhamit döneminin iftar sofralarında mutlaka iki çeşit çorba olurdu. Çorbadan sonra et yemekleri gelirdi. Tencere kebabı ve hindi kızartması bulunurdu. Hindi Osmanlı saray mutfaklarındaki yerini çoktan almıştı (Ayyıldız, 2008: 58). Hindinin eti mutfaklara girmişti ve yumurtası da değerli olmalıydı.

Neyin, nasıl yendiği veya yeme ürününe nasıl dönüştürüldüğü bir toplumun yeme kültürü hakkında bize fikir verir. Mutfağın gerek içinde bulunulan coğrafyanın sundukları gerekse de diğer kültürlerle etkileşim sonucu oluşturduğu yapıyı anlayabilmek, kültür olgusunu çözümlenmeye katkı sağlar. Türk toplumu için bu gözlemin en güzel örneklerinden biri dolma etrafında yarattığı kimliktir. Dolma: “İçine pirinç ve başka şeyler doldurularak pişirilen yemek” (TDK: Dolma) anlamına gelir. Türkiye’de gerek geleneksel gerekse de günümüz mutfağı için vazgeçilmez bir yemek tarzıdır. Sebze, meyve ve etlerin doldurulması ile yapılır. Her ne kadar dolma yaparken sebze ve meyvelerin artık taze halleri bulunabilse de geleneksel mutfakta mevsimine göre taze veya kurutulmuş olarak kullanılırdı. Türk mutfağının dolma konusunda yarattığı adaptasyon yeni ürünler üzerinde de kendisini hemen göstermişti. Gerek ürünün kendisinden gerekse de onu dolmanın iç harcına katarak çeşitlemesi yeni lezzetler oluşturdu. Domates, biber ve hindiden dolma yapımı, ürünlerin Türk mutfağına girmesinden sonra çok uzun sürmemişti.

“Tütünün İstanbul’a getirilmesi sene 1009 [1600]” (Çoruk, 2007: 275) tarihine işaretlenir. Belki de Osmanlı toplumuna en hızlı giren ve yoğun kullanım gösterilen Amerika kökenli bitkiydi. Kanımca bunda bağımlılık yaratan özelliğinin de etkisini göz ardı etmemek gerekir. Tütün Avrupa’dan Osmanlıya, İtalya’dan ya da Habsburg-Osmanlı sınırından getirilirdi. Macaristan’da savaşan yeniçeriler tütünün yayılmasında önemli rol oynadılar. VI. Murat’ın 1640’ta tütün için verdiği emir, bize bu ürünün ne kadar kısa sürede toplumsal kabul gördüğünü ve bunun yanında yaygınlaşma hızını göstermesi açısından önemlidir. Ayrıca Beyşehir’de yasak olmasına rağmen tütün ekildiği ve sorumlularının cezalandırıldığını da anlıyoruz (Faruqhi, 1997: 238).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, mutfağın saray ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılması aslında sosyo-ekonomik düzeyin farklı olmasından kaynaklanmaktaydı. Saray mutfağı çeşitlilik açısından daha zengin ve gösterişli iken, halk mutfağı çeşit olarak zengin ancak daha sade bir mutfağı tanımlıyordu (Güler, 2010). Son dönem Osmanlı halk mutfağının değişim hızı konusunda yeterli bilgimiz bulunmamaktadır. Fakat 19. yüzyılın ortalarında yazılmış yemek tarifleri ve sonrasında 1860'lardan itibaren sayısı artan yemek kitapları ile 20. yüzyılın başlarında yoğunlaşan kadın dergilerinden takip etmeye çalışmaktayız (Faruqhi, 1997: 289). Dr. Muslihiddin Safvet Öney 1925 basımı Türkiye Cumhuriyeti Sıhhiye ve Muavenet-i İçtimaiyye Vekaleti neşriyatının 17'cisi olarak eski harflerle basılan kitabında Kâmil Toygar (1999: 50)'ın naklettiği Ankara yöresinin beslenme şeklini anlatırken: “*Öteden beri herkesçe bilindiği gibi Türk köylüleri kanaatkâr olduklarından şehir halkı gibi çeşitli yemekler istemezler. Gece gündüz sürekli çalışmalarına rağmen çok basit şekilde beslenmeyi sağlayabilirlerse kendilerini şanslı sayarlar ve bununla yetinirler. [...] İlde pirinç ekimi çok olduğundan köylüler yetiştirdikleri pirinç, buğday, arpa, mısır, nohut, mercimek gibi bütün ürünlerine kendilerine yetecek miktarı ayırdıktan sonra kalan kısmını pazarlarda satarlar, yalnız kaymak, tereyağı bulunursa da bunları kendileri yemezler pazara sevk ederler. Fakir halk fasulye ve bulgur ile yetinir. Köylerde bazlama denilen ince pide ekmeğine benzer bir nevi ekmek yaparlar. [...] Köylerde et bulunmaz. Çoğunlukla köylülerin zenginleri besi denilen bir sığır kesip pastırma ve kavurma yaparak kışın et makamında bunu kullanırlar.*”

İç Anadolu bölgesi köy yaşamında 20. yüzyılın başında Amerika kökenli ürünlerin uzun zamandır hem tarımının yapıldığı hem de beslenme alışkanlıklarında yer bulduğu görülmektedir. Hatta mısır ve fasulye sembolik anlamlar kazanmış görünmektedir. Ticari anlam kazanan mısır pazar için bir değer olmuşken fasulye fakir halk yemeği olma konumunda statü almıştır.

Yerfıstığı ve ayçiçeği Amerika'dan gelen gıda maddeleri kervanına dahildir. Bu gıda maddeleri ülkemizde ancak Cumhuriyet döneminde yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır (Gürsoy, 2013: 118). Diğer tüm Yeni Dünya ürünleri gibi 20. yüzyıl boyunca Türk yemek kültürünün artık vazgeçilmez birer parçası olmayı başardılar.

SONUÇ

Bu tezin temelinde, yemek kültürü olgusunun kültürel etkileşimin getirdiği yeni ürünler ekseninde yeniden yorumlanması yatmaktadır. Dolayısıyla insanlık tarihi boyunca yemek alışkanlıklarında yaşanan değişimlerin bireyin ve toplumun duyu ve düşün biçimlerinde oluşturduğu tepkilere bir açıklama getirmeye çalışılmıştır. Kültürel çalışmalar ekseninde yeme ürünlerinin kültürün değişim ve dönüşümüne etkisinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Kültürün yapılanma sürecinin ve etki alanının genişlemesi ile doğru orantılı olarak, temel ihtiyaçtan doğan yemek kültürü de bu süreçten payına düşeni alır.

Beslenmenin, ihtiyaçlar hiyerarşisinin temelinde yer alıyor olması, onu bireysel ve toplumsal davranışların da en önemli yönlendiricilerinden biri yapar. Yeme alışkanlıkları, kültürün dolayısıyla sosyolojinin kimlik çözümlerinin konusu olur. Geleneklerin kültürel farklılıklardaki merkezi rolü değerlendirilirken, birey yaşamını sürdürme dürtüsü merkeze alındığında içinde doğduğu gelenekten mekânsal olarak ayrılrsa da etnik farklılıkları sembolize ederken besinler, besinlerin hazırlanması ve geleneksel yöntemlerin muhafazası önemli rol oynar.

İnsan beslenmesinin gelişim süreci incelendiğinde, özellikle üzerinde durulması gereken başlıklar ortaya çıkmış, bu temeller üzerinde beslenme kültürü inşa edilmiştir. Beslenme kültürünün başlangıcı bitki temelli bir modeli içermektedir. Zamanın ve mekânın getirdiği sınırlılıklar fizyolojik ihtiyaçlarla kesilerek yeni yeme ürünlerine yönlendirmiş böylece ot ve et temelli organik beslenme doğmuştur.

Mutfak kültürünü şekillendiren pek çok dinamik bulunmaktadır. Fakat en önemlilerinden dördü: pişirme, bitki-hayvan evcilleştirilmesi, bunların tek tek ya da bileşimi sonucu oluşan kişinin damak tadı ve yapı mutfakların oluşumu olarak ele alınmış ve bir kültür oluşum süreci olarak ilerlemişlerdir. Mutfak kültürünü oluşturan dört dinamik kapsamında sınıflandırılan bu olgular, detaylı bir biçimde incelenmiş, kontrolsüz çıkan yangınlar sonrasında ateşin kontrolünün pişirme üzerindeki etkisine değinilmiştir. Hayvan ve bitkilerin evcilleştirilmesinin, beslenmeye nasıl etki ettiği ana hatlarıyla incelenmiş ve damak tadının nasıl şekillendiği, coğrafi yapıyı da göz önüne alarak bunun

sonucu olan bitki ve hayvan çeşitliliği, inanç sistemi doğrultusunda ele alınmıştır. Günümüzde modern teknolojinin sonucu olarak kimyayı da denkleme ekleyerek besin elde etmek mümkün olmaktadır. Bu durum başlı başına bir damak tadı şekillendiricisi olur mu olduğu takdirde nasıl sonuçlar doğuracağı araştırmaya açık bir konudur. Son dinamik olarak, yapı mutfakların oluşumu ve bu gelişmenin etkileşim sürecine nasıl hizmet ettiği üzerine çalışılmıştır.

Bir toplumun beslenme kültürüne yaşadığı coğrafyanın çok önemli bir etkisi bulunmaktadır. Gerek flora ve faunası gerekse kültürel bellekteki öğeler, yemeğin gelişiminde önemli unsurlardır. Kültürlerarası etkileşim toplumların yemek kültürünün değişmesinin tetikleyici unsurlarından biridir. Ticaret, savaşlar, göçler gibi hareket halinde olmayı gerektiren olguların yanında teknolojinin kolaylaştırıcı etkisi sonucu ürün işlemenin çoğalması, yeme ürünlerinin de yayılmasına sebep olur. Bireysel kültürel etkileşimler, eğitim, sosyal statü değişimleri, beslenme alışkanlıklarının ve mutfak kültürünün dönüşmesinde rol oynayan önemli nedenler arasında sayılır. Bunların yanında gıda maddesi olacak bir ürünü seçerken duygusal tepkiler devreye girer ve bu duygusal tepkimeyi tetikleyen tat, yiyecek seçimini belirleyen ana motivasyona dönüşür. Genel olarak tarihsel gelişim sürecinde yemek kavramının içeriği de değişime uğramakta ve kültürel etkileşimin öznesi olarak diğer mutfaklardan ayrışıp kendine has bir kimlik de kazanmaktadır.

Birçok kültürde törenler, düzenleyenin sosyal statüsünü gösterir. Gerek sunulan yiyeceklerin niteliği gerekse de törene katılanların sayısı bir toplumsal güç göstergesidir. Aynı zamanda ziyafete davet edilmek simgesel bir anlam taşıdığı gibi davetin reddedilmesi de anlamlandırılır. Konuk olunan bir yemekte bireylerin oturacakları yerler ve onlara ikram edilenler de simgesel anlamlar taşımaktadır. Ziyafetlerde davetliler toplumsal konumlarına göre sofraya oturmaktadırlar.

Dünyanın yeme alışkanlıklarındaki değişim yeni etkileşim alanlarının doğması ile her zaman paralel gitmiştir. Coğrafi keşifler gerek gönüllü gerekse de zor kullanılan durumlar sonrası olsun birbirlerinden uzak ve farklı kültürlerin dahi eski düşün biçimlerini artık geri döndürülmesi imkânsız yeni yaratım sürecine sokmuştur. Bu yaratım sürecini geçmişten gelen kültürel deneyimlerin

ve Yeni Kıta'nın keşfi ile kullanıma giren ürünlerin karşılaşması sonucu oluşan etkide görmek mümkündür. Günümüz mutfaklarını şekillendiren ana etmen, Amerika kıtasının keşfi ile oluşan yeni yaratım sürecidir ve tüm dünyanın mutfaklarında az ya da çok kendini ifade eder. Örneğin pizza ve hamburgerin ulusal kimlikleriyle yavaş yavaş kopardığı bağlar, yerel yemek kültürlerinin ne kadar kırılğan bir dönüşüme girdiğini de gösterir.

Bireysel ya da toplumsal kimlik arayışı; yeme olgusu peşinde koşma süreci olarak düşünülebilir. Durkheim'in metotlu ve metotsuz olarak ikiye ayırdığı sosyalleşme olgusunu 19. Yüzyıldaki Türk mutfağını açıklarken de kullanmak mümkündür. Bu yüzyılda belirgin olmaya başlayan mutfak değişimi kısmen metotlu bir değişim göstermektedir. Tanzimat sonrası Batılaşma hareketleri, Osmanlı'nın yemek kültürünün gönüllü olarak değişime uğramasının önünü açmıştır. Bütün bu değişim süreci, aynı zamanda Türk mutfağının geleneksel düşün biçiminin yabancı mutfak ilişki ve düşün biçimlerinin etkisine girdiğini gösterir. Osmanlı sarayı 19. Yüzyıl sonunda, yüzyıl başından bu yana sürdürdüğü batı özelinde Fransa ve geleneksel Türk mutfağının "ikili mutfak düzeni"nden uzaklaşarak giderek daha çok batılı düzene yönelmişti.

Günümüzde domates, biber ve salçalarının yemek kültürümüz açısından yaklaşık iki yüzyıllık bir geçmiş içinde bu kadar yoğun kullanım alanı bulması, incelenmesi gereken önemli bir husustur. Zamanımız Türk mutfağının tencerelerine, domates ve biberin girmediği yemek neredeyse yok gibidir. Geçmişte tencere yemekleri meyve ve baharatlarla tatlandırılırken tarihsel süreç içinde yerini Amerika kökenli ürünlerin hâkimiyetine bırakmıştır. Modern zamanın hızlı yemek kültürünün bile, damak tadı açısından Amerika kıtasının keşfi kadar derin farklılaşmaya sebep olmadığı söylenebilir. Çünkü günümüz fastfood kültürü, keşif sonrası öğrenilen ürünler üzerinden yaşanmaktadır. Patates kızartması, domates, ketçap vd. bu kültürün en önemli saç ayaklarıdır.

Türk mutfağı dönüşümden kaçamamıştır. Türk mutfağına 19. Yüzyıla doğru ve sonrasında gelmeye başlayan ve 20. yüzyılda gündelik yemek alışkanlıklarının neredeyse tamamına giren Amerika kökenli ürünler sonrası, başka bir mutfak oluşmuştur. Bu ürünler Türk damak tadını radikal bir

dönüşüme uğratmıştır. Eskinin o tatlı-ekşi damak tadının yerini domates ve biberin yoğun kullanımının olduğu yemekler almaya başlamıştır.

Günümüzde, binlerce yılda oluşan Türk mutfağını eski Türk mutfağı ve yeni Türk mutfağı olarak ikiye ayırmak söz konusu olmuştur. Geleneksel tatlar tam olarak kaybolmamış olsalar da son iki yüzyılda ev mutfaklarından önemli oranda uzaklaşmıştır. Günümüz Türk mutfağı, Amerika kökenli ürünler ile bir dönüşüm geçirmiştir. Her market filesinde domates, biber, patates, mısır, fasulye veya çikolata gibi Yeni Kıta'dan gelen ürünlerden birçoğuna rastlanmaktadır.

Amerika kökenli besin maddelerinden etkilenmeden önce Türk mutfağı bu kadar büyük bir kırılmayı İslam dinini seçtiğinde yaşamıştı. Atı; gündelik hayatının merkezi yapan, onu hem güç hem besin ögesine dönüştüren Türkler, İslam dini ile beraber -gerek onun eti olsun gerekse kısırak sütünden elde edilen kımız olsun- bazı beslenme alışkanlıklarından zamanla vazgeçmek zorunda kalmışlardı.

Bugünün perspektifinden bakıldığında, Amerika kökenli bazı ürünlerin yerel yemek olarak Türk mutfağında kimlik kazandığını görmek mümkündür. Örneğin Rize'nin Çayeli kuru fasulyesini, Karadeniz bölgesinin mısır ve onun ürünlerini, İç Anadolu'dan patatesi, Akdeniz bölgesinden domatesi ve Güneydoğu Anadolu'dan kırmızıbiberi çıkardığımızda geride kalacak olan şeyin ciddi bir yalnızlık çekeceği aşikardır. Bu açıdan Fatih Sultan Mehmet, domates yememiş olabilir ama torunlarının damak tadı artık domatese çoktan alışmış görünmektedir. Kısaca Amerika kökenli ürünler günümüz Türk mutfağıyla derin bir bağ kurmuştur.

Çalışmanın verileri değerlendirildiğinde şöyle bir çıkarım yapılabilir; Osmanlı toplumu 19. yüzyıl boyunca Amerika kökenli ürünlere o kadar hızlı ve başarılı bir şekilde adapte olmuştur ki, 20. yüzyılın başına gelindiğinde sanki bu ürünler, tüm tarihsel süreci boyunca varmış gibi içselleştirmiştir. Böylece günümüz Türk mutfağı gelişmiş özelliğini çok etkileşimli yapısına borçludur demek mümkün görünmektedir.

KAYNAKÇA

ADORNO ve HORKHEİMER. (2010) Aydınlanmanın Diyalektiği. N. Ünler ve E. Ö. Karadoğan (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Kabalcı Yayınları

AKKOR, E. Y. 2014) Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı. (1. Baskı). İstanbul. Alfa Yayınları

AKKOR, Ö. M. (2014a) Selçuklu Mutfağı. (2. Baskı). İstanbul. Alfa Yayınları

AKKOR, Ö. M. (2014b) Osmanlı Mutfağı. (1. Baskı). İstanbul. Kaynak Kültür Yayın Gurubu

AKKOR, Ö. M. (2017) Ömür Akkor ile Osmanlı'dan Günümüze Türk Mutfağı. (1. Baskı). İstanbul. Olimpos Yayınları

AKMAN, B. F. (2017) Batılı Kadın Seyyahların Gözüyle Osmanlı Kadını. (1. Baskı). İstanbul. Kopernik Kitap

AKSU, T. B. (2017) Evliya Çelebi ve Topkapı Sarayı -Dönemin Şahitlerinin ve Ünlü Seyyahımızın Gözüyle-. İstanbul. Ötüken Neşriyat

ALPARGU, M. (2008) "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü". Türk Mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). Kütüphaneler Genel Müdürlüğü Sanat Eserleri Dizisi: 476. 17-25. Ankara. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları; 3166

AYDAR, H. (2006) Meyve Kitabı. Editör: Emine Gürsoy Naskali ve Dilek Herkman. İstanbul. Kitabevi

AYYILDIZ, N. (2008) II. Abdülhamit Dönemi Saray Merasimleri. İstanbul. Doğu Kütüphanesi

BARTHES, R. (1979) Göstergebilim İlkeleri. B. Vardar ve M. Rifat (çev.). (1. Baskı). Ankara. Kültür Bakanlığı Yayınları/337

BAUDRİLLARD, J. (2017) Tüketim Toplumu Söylenceleri/Yapıları. N. Tural ve F. Keskin (çev.). (9. Baskı). İstanbul. Ayrıntı Yayınları

BAUMAN, Z. (1999) Çalışma, Tüketicilik ve Yeni Yoksullar. Ümit Öktem (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Sarmal Yayınevi

BAUMAN, Z. (2010) Sosyolojik Düşünmek. A. Yılmaz (çev.). İstanbul. Ayrıntı Yayınları

BAYSAL, A. (1986) Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Fevzi Halıcı (dzl.) 25-30. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını

BAYSAL, A. (2002) Beslenme Kültürümüz. Yayınlar Dairesi Başkanlığı Kültür Eserleri: 389. Ankara. T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230

BAYSAL, A. (1993) “Türk yemek kültüründe değişmeler, beslenme ve sağlık yönünden değişmeler” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar.

Ankara. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
Yayın No: 3. 12- 20.

BEKLAN-ÇETİN, O. (2011) Aile, Kadın ve Doğa. Aile Sosyolojisi. (1. Baskı).
84-106. Eskişehir. Anadolu Üniversitesi

BEARDSWORTH, A. ve KEİL, T. (2011). Yemek Sosyolojisi Yemek ve
Toplum Çalışmasına Bir Davet. A. Dede (çev.). (1. Baskı). Phoenix
yayınevi

BELGE, M. (2013) Tarih Boyunca Yemek Kültürü. (13. Baskı). İstanbul.
İletişim Yayınları

BİLGİN, A. (2008) “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı” Türk Mutfağı. A.
Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). Kütüphaneler Genel Müdürlüğü Sanat Eserleri
Dizisi: 476. 71-91. Ankara. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları; 3166

BİNARK, M. (2001), “Kadının Sesi Radyo Programı ve Kimliği
Konumlandırma Stratejisi”, Toplumbilim, Sayı:14, Ankara: Bağlam
Yayınları

BLOCH-DANO, E. (2015) Sebzelerin Efsanevi Tarihi. N. Özyıldırım (çev.). (1.
Baskı). İstanbul. RGK

BOAS, F. (2017) Antropoloji ve Modern Yaşam. Deniz Uludağ (Çev.). İstanbul.
Doğu Batı Yayınları

BOBER, P. P. (2014) Antik ve Orta Çağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak. Ülku Tansel (çev.). (2. Baskı). İstanbul. Kitap Yayınevi

BORDREUİL, P. , BRIGUEL-CHATONNET, F. , MICHEL, C. (2015) Tarihin Başlangıçları Eski Yakındoğu Kültür ve Uygarlıkları. Levent Başaran (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Alfa/Tarih

BOURSE, M. ve YÜCEL, H. (2017) Kültürel Çalışmaları Anlamak. Halime Yüce (çev.). (1. Baskı). İstanbul. İletişim Yayınları

BOZKURT, N. (2012) Felsefe Işığıyla Arayışlar. (1. Baskı). İstanbul. Ayrıntı Yayınları

BYNUM, H. & W. (2014) Dünyamızı Biçimlendiren Olağanüstü Bitkiler. B. Kovulmaz (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Oğlak Yayınları

BRİLLAT-SAVARİN, J. A. (2016) Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler. H. Bucak (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Oğlak Yayıncılık

BURDEAU, G. (1970) L'Etat (Paris, Editions du Seuil), s. 14' den Münci Kapani, Politika Bilimine Giriş. (9. Baskı). İstanbul. Bilgi Yayınevi

CEVİZCİ, Ahmet. (2000) Paradigma Felsefe Terimleri Sözlüğü. (1. Baskı). İstanbul. Paradigma Yayınları

ÇİĞERİM, N. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. Ankara. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. Yayın 28

COWAN, B. (2008) “Yeni Dünyalar, Yeni Tatlar Rönesans’tan Sonra Yemek Modaları” Yemek Damak Tadının Tarihi. P. Freedman (hızl.). N. Elhüseyni (çev.). (1. Baskı). 197-231. İstanbul. Oğlak Güzel Kitapları

CROFTON, İ. ve BLACK, J. (2017) Bir Solukta Evren ve Dünya Tarihi. I. Yıldız (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Say yayınları

ÇETİN, A. (2008) “Karahanlı-Selçuklu-Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı” Türk Mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). Kütüphaneler Genel Müdürlüğü Sanat Eserleri Dizisi: 476. 27-35. Ankara. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları; 3166

ÇORUK, Ş. A. (2007) Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı. (3. Baskı). İstanbul. Kitabevi

DALBY, A. (2014) Bizans'ın Damak Tadı Efsanevi Bir İmparatorluğun Mutfağı. A. Özdamar (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Alfa Tarih

DARA, R. (2010). Sofralara Geldi Bahar Baharatlar-Kokulu Otlar Yerel ve Evrensel Tatlar. İstanbul. Yapı Kredi Yayınları

DeWITT, D. (2012) İtalyan Mutfağının Gizli Tarihi Leonardo da Vinci'nin Sofrası. Ç. Tümer (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Oğlak Yayınları

DİAKOV, V. ve KOVALEV, S. (2014) İlkçağ Tarihi Cilt:1 Ortadoğu Uzakdoğu Eski Yunan. Özdemir İnce (çev.). (3. Baskı). İstanbul. Yordam Kitap

DUMAS, A. (2017) Mutfak Sözlüğü. B. Uzma (çev.). İstanbul. Oğlak Yayınları

EREZ, S. (1995) İstanbul Nerededir, Orada Kimler Yaşar. İstanbul. Sel Yayıncılık.

ERİÇ, M., ERSOY, H., YENER, E. (1986) “Günümüz Konutunda Rasyonel Donatım”. İstanbul. Teknografik Matbaası

FARUQHİ, S. (1997) Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Orta çağdan Yirminci Yüzyıla. Elif Kılıç (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Tarih Vakfı Yurt Yayınları

FİCHTER, J. (1990) Sosyoloji Nedir. N. Çelebi (çev.). Konya. Selçuk Üniversitesi Yayınları

FİSKE, J. (2003) İletişim Çalışmalarına Giriş. S. İrvan (çev.). İstanbul. Bilim ve Sanat

FREEDMAN, P. (2008) “Yeni Bir Mutfak Tarihi”. Yemek Damak Tadının Tarihi. P. Freedman (hızl.). N. Elhüseyini (çev.). (1. Baskı). 7-33. İstanbul. Oğlak Güzel Kitapları

GALEANO, E. (2006). Latin Amerika'nın Kesik Damarları. A. Tokatlı ve R. Hakmen (çev.). İstanbul. Çitlembik Yayınları

GİDDENS, A. (2001) Sosyoloji Eleştirel Bir Giriş, Ülgen Yıldız (çev.), Ankara: Phoenix Yayınevi

GİEDİON, S. (1994) Çağdaş Mutfağın Doğuşu. Arredamento Dekorasyon. Mutfak Özel Sayısı

GİLBERT, J. (2012) Antikapitalizm ve Kültür Radikal Teori ve Popüler Politika. T. Sağlam (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Ayrıntı Yayınları

GİLLES. ve OLİVIER. (2007) Dünya Mutfakları Atlası. Eylül 2007. İstanbul. NTV Yayınları

GRİMM, V. (2008) “El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları” Yemek Damak Tadının Tarihi. P. Freedman (hızl.). N. Elhüseyini (çev.). (1. Baskı). 63-97. İstanbul. Oğlak Güzel Kitapları

GONİZZİ, G. (2014) Domates 50 Pratik Tarif. Academia Barilla. İstanbul. Çekmece yayınları

GÖLE, N. (2000) Melez Desenler. İstanbul. Metis Yayınları

GÜLAL, M. ve KORZAY, M. (1987), Yemek Pişirme. Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762, Ders Kitapları Dizisi: 284. İstanbul. Milli Eğitim Basımevi

GÜLDEMİR, O. (2015) Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kâmil) Birinci Kitap. (1. Baskı). İstanbul. Oğlak Yayınları

GÜR, Ö. Ş. ve GEÇKİN, Ş. (1996) Konutta Mekân Standartları. Yapı Dergisi 179. 75-82

GÜRSOY, D. (1995) Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi. (1. Baskı). İstanbul. Sofra Yayınları

GÜRSOY, D. (2012) Baharat ve Güç. (1. Baskı). İstanbul. Oğlak Yayınları

GÜRSOY, D. (2013) Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. (3. Baskı). İstanbul. Oğlak Yayınları

GÜVENÇ, B. (2005) İnsan ve Kültür. İstanbul. Remzi Kitabevi

HATİPOĞLU, A. (2015) “Güney Avrupa Mutfağı” Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler). M. Sarıışık (Ed.). (2. Baskı). 147-207. Ankara. Detay Yayıncılık

HAWKING, S. (2012). Büyük Tasarım. S. Ögünç (çev.). İstanbul. Doğan Kitap

HEPER, Ö. F. (2015) “Türk Mutfağı” Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler). Editör: Mehmet Sarıışık. (2. Baskı). 53-82. Ankara. Detay Yayıncılık

HERGEÇ, G. (2014) En Son Bilimsel Verilerin Işığında Beslenme Sağlık ve Hastalıkta Bitkiler. İstanbul. Nobel Tıp Kitabevleri

İNALCIK, H. (2017) Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi – 1 1300-1600., H. Berktay (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Türkiye İş bankası Kültür Yayınları

IŞIN, M. P. (2013) “Kavata'nın Peşinde”. Yemekte Tarih Var!., A. Avcı, S. Erkoç, E. Otman (hızl.). (1. Baskı). İstanbul. Tarih Vakfı Yurt Yayınları

IŞIN, M. P. (2014) Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. (1. Baskı). İstanbul. Kitap Yayınevi

JUNG, G. C. (2009) Eşzamanlılık nedensellik Dışı Bağlayıcı Bir İlke., L. Özşar (çev.). (2. Baskı). İstanbul. Biblos Kitapevi

KAPANİ, M. (1997) Politika Bilimine Giriş. (9. Baskı). İstanbul. Bilgi Yayınevi

KARAOŞMANOĞLU, D. N. (2017) Yemekle Devrialem Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji. (1. Baskı). İstanbul. Kitap Yayınevi

KORKUTATA, A. (2015) “Fransız Mutfağı” Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikle-Örnek Menüler ve Reçeteler)., M. Sarıışık (Ed.). (2. Baskı). 33-46. Ankara. Detay Yayıncılık

KRONDL, M. (2014) Lezzet Fetihleri Üç Büyük Baharat Kentinin Yükseliş ve Çöküşü., A. Kutay Yoviç (çev.). İstanbul. Ruhun Gıdası Kitaplar

LİEBERMAN, E. D. (2017) İnsan Vücudunun Öyküsü Sağlık, Hastalık ve Evrim., Doç. Dr. R. Bilgin (çev.). (2. Baskı). İstanbul. Say Yayınları

MARX, K. ve ENGELS, F. (2013) Alman İdeolojisi., T. Ok ve O. Geridönmez (çev.). İstanbul. Evrensel Basım Yayın

MATTHEW, D. (1988) Atlaslı Büyük Uygarlıklar Ansiklopedisi VI. Cilt Orta Çağ Avrupası. Mehmet Ali Kılıçbay (çev.). İstanbul. İletişim Yayınları

MAVIŞ, F. (2003). Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Ankara. Detay Yayıncılık

MİLLER, D. H. (2008) “Tüketim Zevkleri Orta Çağ İslam Mutfağının Doğuşu” Yemek Damak Tadının Tarihi. P. Freedman (hızl.). Nurettin Elhüseyni (çev.). 35-161. İstanbul. Oğlak Güzel Kitaplar

MONTGOMERY, R. David (2010) Toprak Uygarlıkların Erozyonu. E. Anıl (çev.). (1. Baskı). İstanbul. İş Bankası Yayınları

ODABAŞI. (2001) Konya Mutfak Kùltùrù. (1. Baskı). Konya. Konya Ticaret Odası

ORKUN, D. N. (2009) “Kùreselleşmenin Deęiřtirdiđi Yemek Kùltùrù: İstanbul-Beyoğlu 2002-2009.” Doktora Tezi. Marmara Ùniversitesi

OSKAY, Ù. (2017) İletişimin ABC’si. (3. Baskı). İstanbul. İnkılap Yayınevi

OUTRAM, K. A. (2008) “Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler Tarih Öncesinde Damak Tadının Evrimi” Yemek Damak Tadının Tarihi. P. Freedman (hızl). Nurettin Elhüseyini (çev.) 35-61. İstanbul. Oğlak Gùzel Kitaplar

ÖGEL, B. (1971) Türk Kùltürünün Gelişme Çağları. İstanbul. M.E.B

ÖGEL, B. (1982) Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenepleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kùltür ve Turizm Bakanlığı, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara Ùniversitesi Basımevi.15-18. Ankara. MİFAD Yayınları: 41

ÖZEN, S. (2014) Çikolatanın Yerli Tarihi. (1. Baskı). İstanbul. Yapı Kredi Yayınları

ÖZGEN, I. (2015) “Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış” Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler). M. Sarıışık (Ed.). (2. Baskı). Ankara. Detay Yayıncılık

ÖZİLGİN ve SAMANCI. (2014) Kadim Lezzetler-1. İstanbul. Yeditepe Üniversitesi Yayınevi

PONTİNG, C. (2013) Yeni Bakış Açısıyla Dünya Tarihi. Çeviri: Eşref Bengi Özbilen. (3. Baskı). İstanbul. Alfa/Tarih

REBORA, G. (2013) Çatal Kültürü Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi. (1. Baskı). İstanbul. Kitap Yayınevi

ROBERTS, J. M. (2011) Dünya Tarihi Tarih öncesi Çağlardan 18. Yüzyıla... I. Cilt. İ. Erman (çev.). İstanbul. İnkılap Yayınları.

ROBERTS, J. M. (2011) Dünya Tarihi 18. Yüzyıl ve sonrası... II. Cilt. İ. Erman ve T. Akgün (çev.). İstanbul. İnkılap Yayınları

ROBERTS, J. M. (2016) Avrupa Tarihi. F. Aytuna (çev.). İstanbul. İnkılap Yayınları

SAMANCI, Ö. (2006) “19.Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları” Soframız Nur Hanemiz Mamur, OSMANLI MADDİ KÜLTÜRÜNDE YEMEK VE BARINAK., S. Faroqhi ve C. K. Neumann (Ed.). Zeynep Yelçe (çev.). (1. Baskı). (2006). İstanbul. Kitap Yayınevi

SAMANCI, Ö. (2008) “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü” TÜRK MUTFAĞI., A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). Kütüphaneler Genel Müdürlüğü Sanat Eserleri Dizisi: 476. 199-217. Ankara. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları; 3166

SAMANCI, Ö. ve Croxford S. (2006) XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı. (1. Baskı).
İstanbul. Medyatik Yayınları

SAUNER, M. H. (2008) “‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’ Günümüz
Türkiye'sinin Beslenme Alışkanlıkları”. TÜRK MUTFAĞI. A. Bilgin ve
Ö. Samancı (Ed.). Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları; 3166.
Kütüphaneler Genel Müdürlüğü Sanat Eserleri Dizisi: 476. 261-279.
Ankara

SOYSAL, S. (2007) Derviş Sofraları Tasavvufta Yeme İçme ve Sofra Adabı. (1.
Baskı). İstanbul. Doğan Kitap

STANDAGE, T. (2016) İnsanlığın Yeme Tarihi., G. Çakır (çev.). (1. Baskı).
İstanbul. Maya Kitap

SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve ÖZÇELİK, A. Ö. (2005) Eski Türk Besinleri ve
Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Cilt-12. Ankara.
Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34

ŞAVKAY, T. (2000) Osmanlı Mutfağı. (2. Baskı). İstanbul. Şekerbank
Yayınları

ŞENEL, A. (1982) İlkel Topluluktan Uygar Topluma Geçiş Aşamasında
Ekonomik Toplumsal Düşünsel Yapıların Etkileşimi. Ankara. Ankara
Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Yayınları: 504

ŞENGÜL, S. (2015) “Amerikan Mutfağı” Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler). Mehmet Sarıışık (ed.). (2. Baskı). 115-145. Ankara. Detay Yayıncılık

TANİLLİ, S. (2017) Yüzyılların Gerçeğı ve Mirası IV. Cilt 18. Yüzyıl: Aydınlanma ve Devrim. (1. Baskı). İstanbul. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

TEZ, Z. (2012) Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler. (2. Baskı). İstanbul. Hayy kitap

TEZCAN, M. (1985) Eğitim Sosyolojisi. (4. Baskı). Ankara. Ankara Üniversitesi Basımevi

TEUTEBERG, J. H. (2008) “Modern Tüketim Çağının Doğuşu 1800'den Sonra Yemek Yenilikleri”. Yemek Damak Tadının Tarihi. Paul Freedman (hızl). Nurettin Elhüseyini (çev.). İstanbul. Oğlak Güzel Kitapları

TOKALAK, İ. (2017) Bizans Osmanlı Sentezi. (3. Baskı). İstanbul. Asi Kitap

TOYGAR, K. (1999) “Az Tanınan bir Kaynak: Türkiye'nin Sıhhi İçtimai Coğrafyası Ankara Vilayeti” Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Sempozyum Bildirileri ve Katalog. Ankara. Vehbi Koç ve Ankara Araştırmaları Merkezi

TOYGAR, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. Ankara. Türk Halk Kültürünü Araştırmalar Yayınevi. Yayın No:29

TÜRKOĞLU, N. (2004) İletişim Bilimlerinden Kültürel Çalışmalara, Toplumsal İletişim. İstanbul. Babil Yayınlar

UZUNAĞAÇ, Ö. (2015) Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü. (1. Baskı). İstanbul. Kitapevi

ÜNÜGÜR, S. M. (1997) Mutfak ve Ergonomik Çözümlemesi, Yapı 188, Ek 3

ÜNVER, S. A. (1952) Fatih Devri Yemekleri. İstanbul. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü

VARDARLI, R. (1981). Osmanlı Padişahlarından Hangileri İçki İçerdi. Tarih ve Edebiyat Mecmuası, 17(4), 63-66

VEBLEN, T. (2005) Aylak Sınıfın Teorisi., Z. Gültekin ve C. Atay (çev.). İstanbul. Babil Yayınları

VROOM, J. (2015) “Cornelis Calkoen Türkiye'de: Bir 18. Yüzyıl Felemenk Diplomatının Topkapı Sarayı'ndaki Öğle Yemeği” Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi. S:141-175. Amy Singer (Ed.). Pelin Tünaydın (çev.). (1. Baskı). İstanbul. Kitap Yayınevi

WILLIAMS, R. (2017) Kùltür ve Toplum 1780-1950., Uęur Kocabaşoğlu
(ęev.). (1. Baskı). İstanbul. İletişim Yayınları

WOOLGAR. C. M. (2008) “Şölen ve Perhiz. Orta çağ Avrupa’sında Yemek ve
Damak Tadı” Yemek Damak Tadının Tarihi. Paul Freedman (Hızl.).
Nurettin Elhüseyini (ęev.). İstanbul. Oğlak Güzel Kitapları

YERASİMOS, M. (2010) 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. (5. Baskı). İstanbul.
Boyut Yayıncılık

YERASİMOS, S. ve BERTHİER, A. (2012) Albertus Bobovius ya da Santuri
Ali Ufki Bey’in Anıları: Topkapı Sarayı’nda Yaşam. Ali Berktay (ęev.). (8.
Baskı). İstanbul. Kitap Yayınevi

YERASİMOS, S. (2015) Azgelişmişlik Sürecinde Türkiye-1 Bizans’tan
Tanzimat’a. Babür Kuzucu (ęev.). (8. Baskı). İstanbul. Belge Yayınları.

YURTSEVER, C. (2013) Çukurova’da Tarımın Tarihi. Adana. Adana Ticaret
Borsası

ZINN, H. (2005) Amerika Birleşik Devletleri Halklarının Tarihi (1492’den
Günümüze). Sayan Özer (ęev.). (1. Baskı). Ankara. İmge

İNTERNET KAYNAKLARI

AYDOĞDU, A. ve MIZRAK, M. (2017) Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi-Bahar-2017 Cilt:2 No:1 <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/327077> (Erişim: 01.12.2017)

BEŞİRLİ, H. (2010) Yemek, Kültür ve Kimlik. Millî Folklor, 2010, Yıl 22, Sayı 87 <http://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156> (Erişim: 10.12.2017)

Britannica.com: Ateş. <https://www.britannica.com/science/fire-combustion> (Erişim, 11.12.2017)

DELLALOĞLU, F. B. (2010) Adorno Üzerine Notlar. <http://felsefenotlari.blogspot.com/2010/12/adorno-%C3%BCzerine-notlar-besim-f.html> (Erişim: 08. 01. 2018)

ERDOĞAN, İ. (1992) İlk Çağlardaki Egemen İletişim Biçimleri Üzerine Bir Değerlendirme. Kültür ve İletişim 1999, 2 (2), s. 15-47 <http://irfanerdogan.com/makaleler1/ancient.pdf> (Erişim, 20. 12. 2017)

GÜLER, S. (2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. 26. 24-30. Kütahya www.acarindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423876631.pdf (Erişim:12. 12. 2017)

HACIBEKTAŞOĞLU, S. E. (2014) Kültürel Çalışmalar ve Çizgi Filmlerin Çocuk İzleyici Üzerindeki Etkileri Araştırmaları. https://azslide.com/tc-istanbul-arel-nverstes-sosyal-blmler-enstts-medya-ve-kltrcl-alimalar-ykse-ksa_5a3427721723ddffdf6b16c8.html (Erişim: 14. 01. 2018)

KESİCİ, M. (2012) Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (23): 33-37, 2012 <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/107262> (Erişim: 15. 01. 2018)

KILIÇ, S. ve ALBAYRAK, A. (2012) İslamiyet'ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 7/2 Spring 2012, p.707-716, ANKARA/TURKEY http://turkishstudies.net/Makaleler/468830603_46_k%C4%B1%C4%B1%C3%A7sami_albayrakali_707-716.pdf (Erişim: 12. 12. 17)

KILIÇHAN, R. ve ÇALHAN, H. (2015) Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/2 (2015) 40-47 http://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue2/2015_vol3_issue2_article5.pdf (Erişim: 22. 12. 2017)

KILIÇLAR, A. , ŞAHİN, A. , SARIKAYA, S. , BOZKURT, İ. (2017) Kişilik Tiplerinin Tat Tercihlerine Etkisi (Effect of Personality Traits on Taste Preferences). Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/3 (2017) 93-117 http://www.jotags.org/2017/vol5_issue3_article6.pdf (Erişim: 11. 12. 2007)

ÖNÇEL, S. (2015) Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/4 (2015) 33-44. http://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue4/2015_vol3_issue4_article4.pdf (Erişim: 22. 12. 2017)

ÖZKAYA, D. F. ve SARICAN, B. (2014) Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/1 (2014) 36-45 http://www.jotags.org/Articles/2014_vol2_issue1/2014_vol2_issue1_article5.pdf (Erişim: 23. 12. 2017)

SAĞIR, A. (2012) Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 7/4, Fall 2012, p. 2675-2695, Ankara-Turkey <http://www.acarindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423933496.pdf> (Erişim: 15. 01. 2018)

SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve ÖZÇELİK, A. Ö. (2015) Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/S%3%9CR%3%9CC%3%9CO%4%9ELU-Metin-Saip-%C3%96Z%3%87EL%4%B0K-Ay%5%9Fe-%C3%96zfer-T%3%9CRK-MUTFAK-VE-BESLENME-K%3%9CLT%3%9CR%3%9CN%3%9CN-TAR%4%B0HSEL-GEL%4%B0%5%9E%4%B0M%4%B0.pdf> (Erişim: 17. 12. 2017)

TDK: Dolma. www.tdk.gov.tr (Erişim, 17. 12. 2017)

TDK: Kùltür. www.tdk.gov.tr (Erişim: 17. 12. 2017)

TDK: Mutfak. www.tdk.gov.tr (Erişim: 11. 12. 2017)

TEZCAN, M. (1978). Kùltür ve Eğitim İlişkileri. Eğitim ve Bilim, 3(15).
<http://egitimvebilim.ted.org.tr/index.php/EB/article/view/5632/1773>
(Erişim: 22. 12. 2017)

ULUÇ, G. ve SÜSLÜ, B. (2017) Kùltürel Karşılaşmalar: Melez Müzikler. The
Turkish Online Journal of Design, Art and Communication-TOJDAC July
2017 Volume 7 Issue 3 [http://www.tojdac.org/tojdac/VOLUME7-
ISSUE3_files/tojdac_v07i3110.pdf](http://www.tojdac.org/tojdac/VOLUME7-ISSUE3_files/tojdac_v07i3110.pdf) (12. 01. 2017)

YAŞIN, Mehmet. (2017) Türk Mutfağının Gücü Nereden Geliyor?
<https://www.mehmetyasin.com.tr/turk-mutfaginin-gucu-nereden-geliyor/>
(Erişim, 17/12/2017)

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER :

ADI VE SOYADI : Faruk SOLMAZ

DOĞUM YERİ VE

TARİHİ : K.Maraş / 01.01.1979

MEDENİ HALİ : Evli

E-MAIL : solmazfaruk@yandex.com

ADRES (EV) : Kardelen Çıkmazı sok. C:618. D:18. Atakent Halkalı
Küçükçekmece/İstanbul.

ADRES (İŞ) : DTV CNNTürk Bağcılar/İstanbul

TELEFON

(CEP) : 05368654463

(İŞ) : 02124135600

EĞİTİM DURUMU : Üniversite

1997-2005 : Marmara Ü. İletişim Fakültesi. Gazetecilik Bölümü

YABANCI DİL :

İŞ TECRÜBESİ : HBB Tv : Kameraman (1999-2000)

CNN Türk : Kameraman Şefi (2000-)