



Turizm Akademik Dergisi

Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*

Salih SOSLU**a

a Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, BURDUR, E-mail: ssoslu@mehmetakif.edu.tr,
ORCID: 0000-0003-2045-116X

Kitap İncelemesi

İŞİN, P. M. (2018). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 21.06.2021
Düzeltilme : 23.08.2021
Kabul : 16.09.2021
Makale Türü : Kitap İncelemesi

Soslu, S. (2021). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, Turizm Akademik Dergisi, 8 (2), 327-332.

* Eseri incelenmesi için verdikleri izinden dolayı yazar Priscilla Mary İŞİN'a teşekkür ederim. Bu eser incelemesinde veri toplama süreci bulunmadığından Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın Etik Kurul izni yer almamıştır.

** Sorumlu yazar e-posta: ssoslu@mehmetakif.edu.tr

GİRİŞ

Mutfak kültürü, tarihsel olarak köklü bir geçmişe sahip olmasına karşın, alan kapsamındaki Türkçe literatür çalışmalarının nitelik ve nicelik açısından yeterlilik oluşturamadığı ve daha çok çalışmaya ihtiyaç olduğu görülmektedir. Şimdiye kadar ki çalışmaların ise kahve, bioçeşitlilik ve Avrupa'nın mutfak kültürü ile ilişkili oldukları, Anadolu ve Türk mutfak kültürüne ilişkin çalışmaların ve öğretilerin az sayıda yer aldıkları bilinmektedir. Bu sebeple, literatürde meydana gelen kaynak eksikliği, gastronomi alanında eğitim alan/gören ilgili grupların karşılaştıkları sıkıntılarının başında gelmektedir. Bu konudaki teşhisimiz de üniversitede "Gastronomi Tarihi" adlı dersi verirken konulmuştur. Nitekim aşağıdaki yazınsal metinde incelenen eserin, tarihsel olayları ve arkeolojik verileri göz önünde bulundurarak insanoğlunun yemek kültürünü homojen bir şekilde aktardığı, gastronomi alanına gerekli bir kaynak oluşturduğu ve önemli bir katkı sağladığı ifade edilebilir.

Yazar:

1951 yılında İngiltere'nin Nottingham kentinde doğmuştur. 1973 yılında York Üniversitesi Felsefe Bölümü'nden mezun olmuştur. 1973 yılında Türkiye'ye yerleşmiştir. 1983 yılından beri Türkiye'nin mutfak kültürü üzerine araştırmalar yapmaktadır. Bilimsel toplantılarda araştırma alanları ile ilişkili olarak bildiriler sunmuştur ve mutfak kültürü konusunda ansiklopedi maddeleri yazmıştır. Kaybolmakta olan Osmanlı Dönemi meyve çeşitlerinin yaşıatılması adına tarımsal biyoçeşitlilik konusu ile ilgilenmiştir. 2006 yılında Esin Alice Işın Taylor ile birlikte başlattığı Türkiye Meyve Mirasını Koruma ve Veritabanı Oluşturma Projesi adlı çalışma Dr. Füsün Ertuğ, Prof. Dr. Neşe Bilgin ve Elisabeth Tüzün'ün katılımı ile 2010 yılına kadar devam etmiştir. Türk tatlılarının kültür tarihini konu edinen "Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi" adlı eseri ile 2009 yılında Dünya Kitap Dergisi Altın Sayfa Ödülünü kazanmıştır. 2019 yılında TÜMBİFED Gastronomi Ödülüne layık görülmüştür.

Eserleri:¹

Aşçıbaşı-Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı, A King's Confectioner in the Orient, Anadolu Kuş Adları Sözlüğü, Tercüme-i Kenzül'l-İştihâ, Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, Sherbet ve Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts, Osmanlı Mutfak İmparatorluğu, Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine.

Eserin Tanıtımı: İçerik ve Kapsam

Priscilla Mary IŞIN, Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2018, 422 sayfa, 325 figür, ISBN 978-975-08-4156-9.

"Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi" adlı eserin bölümleri nelerdir?

Bu eserde Giriş (s. 7-8), 1. Paleolitik Çağ (2.500.000-12.000/14.000 yıl öncesi) (s. 11-22), 2. Neolitik Çağ (Yeni Taş Çağı) (s. 23-36), 3. Mezopotamya: Sümerler, Akadlar, Asurlular, Babilliler (s. 37-43), 4. Eski Mısır (s. 44-52), 5. İlk Anadolu Uygarlıkları (s. 53-69), 6. İran (s. 70-87), 7. Orta Asya (s. 88-114), 8. Antik Yunan ve Roma (s. 115-133), 9. Bizans (s. 134-147), 10. Ortaçağ Arap Mutfacı (s. 148-162), 11. Çin (s. 163-180), 12. Hindistan (s. 181-193), 13. Anadolu Selçuklu Devleti ve Anadolu Beylikleri (s. 194-210), 14. Osmanlı Mutfacı: Giriş (211-220), 15. Erken Osmanlı Dönemi (1299-1500), 16. Osmanlı Klasik Dönem (s. 246-293), 17. Geç Osmanlı Dönemi (s. 1700-1923), 18. Ortaçağ Avrupası (5.-15. yüzyıl) (s. 317-334), 19. Avrupa 1500-1700 (s. 335-358), 20. Avrupa 1700-1900 (s. 359-381) olmak üzere toplamda 20 (yirmi) bölüm ile Teşekkür (s. 382-383), Kaynakça (s. 384-411) ve Dizin (s. 412-422) yer almaktadır.

Eserde bize ne anlatılmaktadır?

Eser, insanoğlunun avcılık-toplayıcılık ve konar-göçer şeklinde hayatını sürdürdüğü Paleolitik Çağ'dan itibaren başlayarak Sanayi Devrimi ve Milliyetçilik kavramının ortaya çıktığı 19. yy'a dek kozmopolit dünyada hüküm süren toplulukların, krallıkların, devletlerin ve milletlerin meydan getirdikleri gıda ürünlerini, üretim-tüketim ilişkisini, yeme-içme alışkanlıklarını, pişirme tekniklerini, sofrada adaplarını ve mutfak gereçlerini tarihsel gelişmelerin ışığında, tema ve kronoloji bakımından bir bütün olarak 20 bölüm etrafında incelemektedir.

Kitabın Birinci Bölümü'nde Paleolitik Çağ'dan itibaren ele alınan yemek kültürünün, doğadaki hangi tür bitkilerden ve avlanan hayvanlardan meydana getirildiği, yiyeceklerin nasıl işlendiği, ateşin kullanılmasıyla yiyeceklerin pişirilmeye başlandığı ve yiyeceklerin mevsim koşullarına uygun bir şekilde saklanması gerektiği konusuna değinilmiştir.

İkinci Bölümü'nde insanoğlunun sosyo-kültürel hayatında devrim niteliği taşıyan Neolitik Çağ'ın tanımına ve yerleşimlerine yer verildikten sonra bitkilerin ve hayvanların evcilleştirilmesi süreci, ateşin kullanım alanlarının genişletilmesiyle yiyeceklerin pişirme tekniklerinin artırılması, yiyeceklerin işlenmesinin sağlanması ve saklama koşullarının iyileştirilmesinden bahsedilerek konuyu kavramlaştırmak için Çatalhöyük yerleşimi üzerinde durulmuştur.

¹ Bu başlık altında belirtilen eserlerin Priscilla Mary IŞIN'ın dışında başka yazarları da yer almaktadır.

Üçüncü Bölümü'nde Mezopotamya'da yer alan uygarlıkların (Sümer, Akkad, Babil, Elam ve Assur) besin kültürleri incelenerek yazınsal metinler şeklinde oluşturulmuş tabletlere konu olan yemeklerin reçeteleri açıklanmış, biranın tarihsel gelişimi anlatılmış ve Sümerlerin sofraya kültürü detaylı bir biçimde ele alınmıştır.

Dördüncü Bölümü'nde Mısır'ın tarihsel yemek kültürüne ve sofraya adabına genişçe yer verilerek gıda ürünleri, yemekleri, içecekleri (bira) ile mevsimsel şartlara göre yiyeceklerin saklama koşulları anlatılmıştır.

Beşinci Bölümü'nde Anadolu'nun tarihsel geçmişini oluşturan uygarlıkların (Hitit, Urartu, Frig ve Lidya) yemek kültürü ele alınarak Hititlerin tabletlerinde ve kabartmalarında bulunan gıda ürünleri, unlu mamulleri, yemekleri, içecekleri (bira ve şarap), ziyafet şöenleri, Urartuların törensel yemek şöenleri, su ürünleri ve içecekleri (şarap ve bira), keza Hitit ve Urartu uygarlıklarında unlu mamullerin başını çeken ekmeğin önemi, Friglerin besinleri, içecekleri (üzüm şarabı, bal şarabı ve bira) ve Kral Midas'ın mezarında tespit edilen geleneksel ölü yemeği, Lidyalıların bitkisel çeşitlilikteki gıda ürünleri, yemekleri ile Anadolu'da bulunan uygarlıklardaki gibi ekmeğin temel bir besin olması hususunda önemli açıklamalara yer verilmiştir. Bu konu hakkında bilgi sunulurken, arkeolojik kazı çalışmalarından ortaya çıkarılan verilerden yüksek ölçüde yararlanılmıştır.

Altıncı Bölümü'nde günümüzdeki İran'ın tarihsel geçmişini oluşturan Elam, Pers, Sasani ve Safevi uygarlıklarına yer verilerek Elamlıların kurban sahneleri ve horozu evcilleştirmeleri, Perslerin kuru gıdaları ve içecekleri (üzüm şarabı, hurma şarabı ve bira), saray mutfağına sahip Sasanilerin yemekleri, içecekleri (şarap, gülab -gül şerbeti-, gülcübin -gül şerbeti-, siken-cübin -sirke şerbeti-, şalgam suyu), tatlıları ile Kral I. Hüsrev'in çok sevdiği sirkeli et yemeği *sikbac* ve *herise* olarak adlandırılan yemekleri, saray ve orduda Türkçe konuşulduğu için saray mutfağı Türk-İran sentezi şeklinde gelişen Safevilerin pilav, büryan kebabı, lavaş, baklava, limonlu ve güllü şerbetleri ile hakimiyetleri zamanında yazılan iki yemek kitabı hakkında detaylı bilgiler sunulmuştur. Safevilerin Çin ve Hindistan kültürlerinin temel besin kaynağı olan pirinç ürününe ayrı bir ilgi göstererek safranlı, sarımsaklı, dutlu, bademli, çam fıstıklı, yumurtalı ve çilav -suda haşlanan yağsız pirinç- gibi pilav çeşitlerinin olduğundan bahsedilmiştir.

Yedinci Bölümü'nde Orta Asya toplumlarının (Kazakistan, Özbekistan, Kırgızistan, Türkmenistan, Tacikistan, Afganistan, Doğu Türkistan, Tibet ve Moğolistan) yemek kültürü ele alınarak süt, yoğurt, kımız, boza, koyun, pirinç, darı, arpa ve at eti gibi ürünlerin tanıtımına yer verilmiştir. Süzme yoğurt veya yayıkta

çalkalanan yoğurttan tereyağı çıkarıldıktan sonra kalan yayık ayrı ayrı kaynatılarak oluşan çökeltiliden, yani çökelekten yapılan kurut -Farsça'da *keş* kurutulmuş yoğurt-, suyu ve köpüğü çıkarılarak uzun süre muhafaza edilerek kullanılan tereyağı veya sadeyağ -karın yağı-, yoğurt yapmak üzere ısıtılan sütün yüzeyinde oluşan tortudan elde edilen kaymak, yağlı koyunların kuyruklarından üretilen kuyruk yağı, pastırma ve kurutulmuş et, börek, mantı, tutmaç, *toğril* -bağırsağa doldurulmuş baharatlı et, mumbar dolması-, *yörgamaç* -bağırsağa doldurulmuş kıyılmış işkembe-, kavurma, sımsamrak -baharat ve yoğurt ile hazırlanan kelle eti-, *buxsı* -haşlanmış buğday ve badem içi üzerine bal ve süt dökülerek yapılan yemek-, *usbari* -külde pişirilen ekmeğin yağın içine doğranarak üzerine şeker dökülmesi, *uwa* -şeker ile karıştırılmış haşlanmış pirinç-, güllaç, kavut ve *uhut* -çimlenme sırasında nişasta şekere dönüştüğü için ortaya çıkan tatlıdır- dünya mutfak kültürüne katkı sağlamış önemli besin ürünleri arasında gösterilmiştir. Ayrıca, sofraya adabına değinilerek sofrada bıçak çıkarmanın ve kemik sıyrmanın çok obur bir davranış olması, yemeği haz ile yemenin yemek sahibine memnuniyet işareti vermesi, ne kadar tok olunursa olunsun ikramın reddinin hoş karşılanmaması, hazırlanan ziyafete icap edilmesinin saygıyla karşılanması, başkasının lokmasına müdahale edilmesinin ayıplanması, misafirlerin ziyafetten memnun kalmaları için sunumların temiz olması gibi davranışların önemine vurgu yapılmıştır.

Sekizinci Bölümü'nde Antik Yunan ve Roma mutfak kültürleri ayrı ve ayrıntılı anlatımlar ile açıklanmıştır. Antik Yunan'da MÖ 8. ve 5. yy'larda toplumun temel gıdaları ekmeği veya bulamaç şeklinde oluşturulmuş tahıllar ile balık, peynir, bal, zeytin, sebze ve meyvelerden meydana gelirken, MÖ 5. yy'dan sonra ticaret ve koloni unsurlarının faaliyetleri sayesinde karabiber ve uzun biber gibi ithal baharat türleri ile karşılaşmıştır. Kullanılan besin türleri, toplumda statü olayının varlığını bir kez daha göstermiştir. Yoksul insanlar arpa ekmeği, meşe palamudu, inci, zeytin, mercimek, peynir, soğan, sarımsak, mantar ve yabancı otlar ile yetinirken, varlıklı insanların deniz ürünleri, incir kuşu, tavuk, keçi, sığır ve domuz eti, sakatat, sebze, meyve ve tatlı gibi ürünleri tükettikleri bilinmektedir. Zeytin yağı ve şarap işlikleri, bulunmaktadır. Balık sosu olarak kullandıkları *garum* vazgeçilmez mutfak ürünleri arasındadır. Antik Roma'nın mutfak kültüründe çok çeşitli ürünler ile karşılaşmıştır. Bunun nedeni ise imparatorluğun yayılcı politikasıdır. Mısır, Sicilya ve İngiltere'den tahıl, Hindistan'dan karabiber, zencefil ve tarçın, İspanya'dan turşu, Libya'dan nar ve İngiltere'den istiridye gelmektedir. Buna karşın imparatorluk tarafından yaygınlaştırılan ürünlerde vardır. Bunlar elma, üzüm, incir, muşmula, dut, kestane, ceviz, kereviz, şalgam, lahana, marul sarımsak, soğan, pırasa, dereotu, adaçayı, kekik, kişniş, kuşdili, sülün, tavus kuşu, ala-

geyiği ve beçtavuğu ürünleridir. Roma mutfağı, Yunan mutfağından ve fethettiği yerlerden etkilenecek sentez bir mutfak kurmuş, günümüzdeki Avrupa'nın mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur. Ayrıca, yemeklerde ağır sosların kullanıldığı, yemeklere şarapların katıldığı ve yemeklerin özünü kaybettirecek oranda baharatın tercih edildiği bir yemek kültürüne sahiptir. Yemekler elle yenilmektedir. Ancak, çorbalar kaşık kullanılarak içilir ve nadirde olsa çatal kullanılmaktadır. Akşam yemeği en önemli öğündür. En yaygın içecekleri ise ballı su (*hydromel*), sirkeli su (*oxymel*) ve şaraptır. Antik Yunan'da olduğu gibi Antik Roma'da da ekmek önemli bir besindir. Önemli yemek kitabı yazarları vardır. Fakat yalnızca MS 5. yy'a ait *Apicius De Re Quoquinarum* adlı eserin tamamı günümüze dek ulaşmıştır.

Dokuzuncu Bölümünde Bizans mutfağından bahsedilerek antik Yunan ve Roma ile Anadolu uygarlıklarının bir sentezi şeklinde mutfak kültürü olduğu anlatılmıştır. Hıristiyanlığın bir etkisi olarak kentte bulunan dükkanların tezgahlarında ekmek, balık ve şarap ürünleri yoğunluktadır. Bunun sebebi ise ekmeğin Hz. İsa'nın bedenini, şarabın kanını ve balığında sembolü olduğu teolojisidir.

Onuncu Bölümünde Ortaçağ'da Arapların mutfak kültürü ele alınarak Osmanlı ve Avrupa mutfaklarına olan etkisi anlatılmış, arpa, koyun eti ile sütü, deve eti ile sütü ve hurma gibi temel besinlerden oluşan bir mutfak kültürüne sahip oldukları vurgulanmıştır. Arap mutfağının şekillenmesinde, en büyük etken İran olmak üzere Mezopotamya, antik Yunan-Roma ve Orta Asya Türklerinin etkisi görülmektedir. En eski Arapça yemek kitabı da İbn-i Seyyar el-Varrak'ın 10. yy'da kaleme aldığı "*Kitab el-Tabih*" adlı eserdir.

On birinci Bölümünde Çin'in mutfak kültürü aktarılırken antik çağ kültür evresi açıklandıktan sonra tarihsel evrede rol oynayan hükümdarların (Han, Tang, Sung, Yuan, Ming, Çing) dönemindeki mutfak kültürüne yer verilmiştir. Ülkenin coğrafi ve çevresel şartları, birbirinden farklı olduğundan dolayı şimdiye dek kuzey ve güney olmak üzere iki ayrı mutfak kültürünün ortaya çıktığından, kuzey mutfak kültürünün darı ve buğday gibi tahıllar ile koyun etine dayalı olduğundan ve güney mutfak kültürünün de pirinç, çeşitli sebzeler ve deniz ürünlerini barındırdığından bahsedilmiştir. Çay kültürünün de yine Çin'den dünyaya yayıldığı izah edilmiştir.

On ikinci Bölümünde Hindistan'ın mutfak kültürü ele alınırken ülkenin güneydeki tropik iklim bölgelerinden, kuzeydeki sarp dağlara dek çok farklı olan coğrafi ve iklimsel şartların, mutfak kültürünü de çeşitlendirdiğinden, İran, Arap ve Türk kültürlerinin Hindistan mutfağını şekillendirdiğinden, ticaret aktivasyonu aracılığıyla Hindistan mutfağının Yemen ve Somali

gibi Ortadoğu ülkeleri ve Doğu Afrika ülkelerini etkilediğinden, dinsel ayinlerin yemek kültürü üzerindeki etkisinden söz edilmiştir.

On üçüncü Bölümünde Anadolu Selçuklu Devleti ve Anadolu'da kurulan Beyliklerin mutfak kültürü ele alınmıştır. Orta Asya, İran, Arap ve Bizans mutfaklarının etkilerinin görüldüğü belirtilerek et, tahıl, süt ürünleri, baklagiller, sebze ve meyvelerin yoğun olarak kullanıldığından bahsedilmiştir. Bu dönemin mutfak kültürü ile ilişkili Mevlana Celeddin-i Rumi'nin eserleri, İbn Bibi'nin "el-Evamirü'l-'Ala'yye fi'l-umuri'l-'Aha'yye" adlı eseri ve İbn Battuta'nın "Seyahatnamesi" ve vakıf belgeleri, dayanak tutularak anlatılmıştır.

On dördüncü Bölümünde Osmanlı Devleti'nin farklı toplumlardan oluşmasından ötürü yemek kültürünün de Orta Asya, İran, Arap, Selçuklu, Bizans ve Anadolu'nun yerel mutfak kültüründen etkilendiği ve çeşitlilik gösterdiği belirtilmiştir. Bu kapsamda Osmanlı mutfağının dolması, böreği, baklavası ve tel kadayıfı ile pirinç, bulgur, karpuz ve kaysı gibi ürünlerinin geniş coğrafyalara yayıldığı, sebze ve meyve ürünlerinin bol yetiştirildiği, 16. yy'da Batı Avrupa mutfaklarını etkilediği, Müslümanlar ile Hıristiyanların ortak bir mutfak oluşturduğu, dinsel yetilerin yemek alışkanlıklarını belirlediği, saray mutfağının geliştiği, aşçıların uzmanlaştığı, bahçe ve bağların günübirlik eğlenme mekanları haline getirildiği, özel günlerde ziyafetlerin verildiği, farklı ülkelerden getirilen ürünlerin yetiştirilerek üretim sahasının oluşturulduğu, Osmanlı mutfağına 16. yy'da balkabağı, 17. yy'da mısır ve hindi, 18. yy'da "Frenk patlıcanı" olarak tanımlanan domates, 19. yy'da patates, yer elması ve ayçiçeği gibi ürünlerin girdiğini ve "Osmanlı Mutfağı" denildiğinde saray çevresi ve yönetici sınıfın şekillendirdiği bir mutfak kültürü olmasının yanı sıra, sofrada, mutfak gereçleri ve yemek ile ilişkili gelenekler olmak üzere toplumun her kesimin siyasi, askeri ve sosyo-iktisadi alanlarına ışık tutan bir mutfak şeklinde tanımlanması gerektiği üzerinde durulmuştur.

On beşinci Bölümünde Erken Osmanlı Dönemi (1299-1500) mutfağı incelenerek Osmanlı Devleti'nin fetihler ile birlikte mutfak kültürünü yaygınlaştırdığı, meyve yetiştiriciliğinin yaygın bir hale getirildiği, deniz ürünlerinin kullanıldığı, güneydoğu Asya, Hindistan ve Avrupa'dan çeşitli ürünlerin alındığı, gıda, yemek, içecek ve tatlıların ağırlıklı olarak neler olduğu, padişahların yemek kültürü ve sofrada, saray mutfağının gelişimi ve Osmanlı mutfağının kaynaklarının neler olduğu hususundaki bilgilere yer verilmiştir.

On altıncı Bölümünde Osmanlı Klasik Dönem (1500-1700) mutfağı ele alınarak genişleyen sınırlar ile birlikte mutfak kültüründe yeni gelişmelerin görüldüğü, gıda ürünleri, yemekler (çorba: yoğurt, mercimek, tavuk, ekşili badem, kestaneli tavuk, turunç ekşili ta-

vuk, nar ekşili tavuk, taze bakla, şekerli nardenk; pilav: pirinç, safranlı, yeşil, kırmızı, erişte, şehriye, nar ekşili, simit, etli, biberli, kırmızı kuru üzümlü, helileli, lahanalı, meyveli, sarımsaklı; et yemekleri: güvercin yahnisi, çevirme kebabı, etli pilav, köfte, döner kebabı; sebze yemekler: dolma, *kalye/kabak bastı*, *Arap aşısı/aside*, turşu -üzüm, şalgam, balık-; salata: şalgam, soğan, sarımsak, turp, hıyar ile tuz ve sirke karışımları; börek: pazar, tavuk, kıymalı, tatar), içecekler (salep, kahve, şerbet, boza ve şarap) ve tatlılar (mahmudiye, parmak zelebiyye -zülbıye-, baklava, güllaç, muhallebi, zerde, reçel), sofrada, Hıristiyan halkın yemek kültürü, lokanta kültürü, Avrupa mutfağına Osmanlı mutfağının etkisi ve Evliya Çelebi'nin "Seyahatnamesi" adlı eserinden yararlanılarak Osmanlı mutfağına ilişkin açıklamalar yapılırken, Gelibolulu Mustafa Ali, Seyyid Hasan ve Kömüçüyan gibi yazarlarında adına yer verilerek detaylı bir anlatım gerçekleştirilmiştir.

On yedinci Bölümü'nde Geç Osmanlı Dönemi'nde (1700-1923) siyasi ve ekonomik alanlarda güç kayıpları yaşanırken, mutfak kültüründe önemli gelişmelerin yaşandığına dikkat çekilmiştir. Osmanlı mutfağının yeniliklere açık bir mutfak olduğu belirtilerek hünkarbeğendi, bamya dolması, türlü, puf böreği, kavunlu baklava, lokum, ekmeğe kadayıfı ile Çerkez tavuğu ve Özbek pilavı da bu yeniliklerin arasında yerini almıştır. Kıta Amerika kökenli domates, biber, yer elması ve patates gibi ürünlerin işlenerek domates dolması, yerelması oturtması ve patates silkmesi türevindeki yemeklerin yapıldığı görülmüştür. Batılılaşma hareketlerinin Osmanlı mutfağını etkilediği ileri sürülerek 18. yy'da İngiliz usulü çay ikramı ve İtalyan makarnası gibi ürünlerin olduğu vurgulanmıştır. Fransız mutfağının Abdülmecid zamanında saray ve çevresini etkisi altına alarak yemek meraklısı Abdülaziz zamanında hız kazandığı ve Osmanlı saray mutfağını derinden etkilediği anlatılmıştır. 19. yy'da Osmanlı'nın verdiği ziyafetlerin tamamına yakınında Fransız yemek kültürünün Osmanlı mutfağında ekol olarak sunulduğu, batılılaşma ile başlayan bu kültürel emperyalizmin Mahmud Nedim'in omletin peynirli yumurtadan başka bir şey olmadığını ve *Gouda* peynirinin yerine yerli beyaz peynirin kullanılması gerektiğini söylemesi ile başlayan başkaldırıların giderek arttığı, mutfak konusundaki başkaldırının I. Dünya Savaşı'nda Ahmed Muhtar Hacı Beyzade'nin mutfakta görülen yozlaşmaya sert çıkışıyla devam ettiği, Osmanlı mutfağının Avrupa mutfağını etkilediği belirtilerek 1709'da Rusya'ya yenilen İsveç Kralı 12. Karl'ın Osmanlı Devleti'ne sığınması ile başlayan süreçte lahana dolması, İzmir köfte ve badem şerbetinin İsveç mutfağında geleneksel olarak yer alması, Osmanlı mutfağının Avrupalı aşçılar tarafından incelenmesi ve Osmanlı Klasik Dönemi'nde başlayan lokanta kültürünün gelişerek her türlü Osmanlı mutfak yemeklerinin yapıldığı şeklindeki konular ele alınmıştır.

On sekizinci Bölümü'nde Ortaçağ Avrupası (5.-15. yüzyıl) ele alınırken coğrafya koşullarının mutfak kültürü üzerindeki etkisine değinilmiş, bu minvalde Kuzey ve Orta Avrupa'da et, tereyağı ve bira gibi ürünlere dayalı bir mutfak kültürünün olduğu ve Akdeniz ile bağlantısı olan Güney Avrupa'nın ekmeğe, zeytinyağı ve şarap ürünlerinin yaygın bir şekilde kullanıldığı açıklanmıştır. Arap ve Osmanlı mutfaklarının Avrupa mutfağı üzerinde etkili olduğu, buna bağlı olarak şeker, safran, pirinç, limon, turunc, patlıcan, ıspanak, Şam fıstığı, susam ve gülsuyu gibi ürünlerin yaygın bir şekilde kullanıldığı belirlenmiştir. Avrupa mutfağında sınıf ayrımının olduğu ileri sürülerek varlıklı kişilerin gücü, ateşte pişirilen et parçalarıyla temsil edilirken, yoksul kişilerin mevcudiyeti ise sebze ve baklagiller ile açıklanmaya çalışılmıştır. Avcılık kültürünün varlıklı ve soylu kişilere özgü olduğuna yönelik yasaların çıkarıldığından bahsedilmiştir. Besin kültürü ile ilişkili olarak domuz kasaplarının yaygınlaştırıldığı, deniz ürünlerinin tercih edildiği, pasta için kalıpların oluşturulduğu, mayalı ve mayasız ekmeğin yapıldığı, ekmeğe fırınlarının yaygın bir şekilde kullanıldığı, teknolojik makineler ve manuel sistem ile çeşitli türevdeki makarnaların hazırlandığı, şarap alışkanlığının oluşturulduğu anlatılmıştır. Sofra adabı ile ilişkili en önemli gelişmelerin başında bıçak ve çatal kullanma alışkanlıklarının vazgeçilmez bir hale getirildiğinden söz edilmiştir.

On dokuzuncu Bölümü'nde Avrupa (1500-1700) mutfak kültüründen bahsederken Batı Avrupa devletlerinin yükte hafif pahada ağır olarak değerlendirdiği baharatların ticaretinden pay almak amacıyla mücadele başlattıkları ve keşif yolculuklarında baharatların kaynağı olan Hindistan ve Uzak Doğu'ya giden yeni bir yol bulmaya çalışan İspanyolların, Amerika'yı keşfettikleri, bu dönemin Avrupa mutfağının gelişmelerini ve yeniliklerin yaşandığı bir zamana denk geldiği, İtalyan mutfağı öncülüğünde baskın lezzetli sosların terkedilerek yemeklerin doğal tatlarının ortaya çıkarıldığı, baharat kullanımının azaltıldığı, dondurmanın üretildiği, yöresel ürünlere verilen önemin arttığı, sofrada adabına dikkat edilerek pay tabağı ve çatal kullanımının yaygınlaştırıldığı, varlıklı ve soylu kesimlerin aşçıların yemek konusunda çeşitlilik yaratarak yemek yaparken bilimsel yaklaşımları ön planda tuttukları, sömürgecilik faaliyetleri ile birlikte şeker üretiminin hızlı bir şekilde arttığı, gurmelik veya tatbilir kültürünün önem kazandığı, yemek kitaplarının yazıldığı, milli mutfakların ortaya çıktığı ve Osmanlı mutfağını besleyen bahçe kültürünün örnek alınarak çeşitli meyve ve sebzelerin yetiştirildiği bahçelerin oluşturulduğu şeklindeki konular hakkında bilgiler verilmiştir.

Yirminci Bölümü'nde Avrupa'da (1700-1900) ticaret hacminin genişlediği, Sanayi Devrimi'nin başladığı, ulus devletlerin çoğaldığı ve milliyetçilik akımının

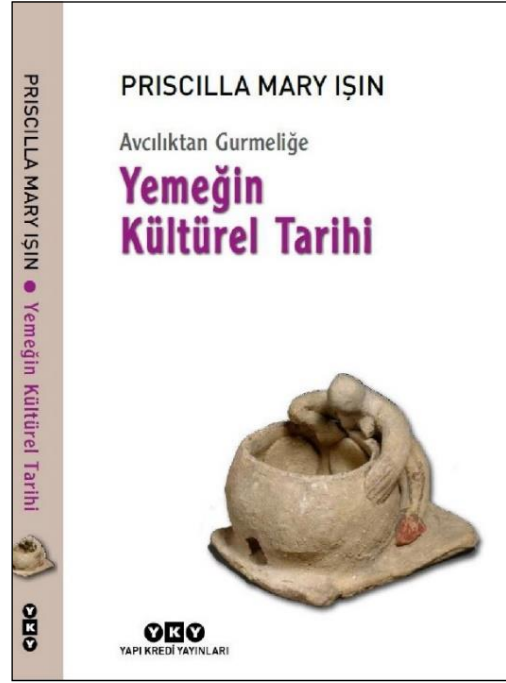
giderek güçlendiğinden bahsedilirken gelişmelerin, ülkelerin mutfak kültürleri üzerinde de büyük bir etkiye sahip olduğu belirtilmiştir. Buna göre gelişmekte olan ulus devlet olgusu ve milliyetçilik hislerinin, yemek kültürünün oluşmasına katkı sağladığı, 18. yy'da Fransız mutfağının Batı dünyasında üstünlüğünü kabul ettirdiği, Avrupa'nın her yerinde Fransız aşçıların kabul gördüğü, Fransız mutfağının kurallar kapsamında sistematik bir temele oturtularak işletildiği, Paris'te restoranların kurulduğu, pastacılığın geliştiği, öğlen yemeğinin seçkin bir öğün haline getirildiği, 19. yy'da Fransız milli mutfağının oluşturulduğu, Fransa'da gastronomi haritalarının hazırlandığı, yemek kitaplarının yazıldığı, Marie-Antoine Careme ve Jean Anthelme Brillat-Savarin'in Fransız mutfağını dünyaya tanıtan çalışmaları kaleme aldıkları, siyaset alanında birbirlerine rakip durumdaki İngiltere ve Fransa'nın gastronomi alanında da bu mücadelelerini sürdürdükleri, ülkelerin yemek kültürlerinin benimsenerek örnek alındığı (Türk usulü, Hindistan usulü, Hollanda usulü, Prusya usulü), Fransız Devrimi'nden ve Napolyon Savaşları'ndan sonra varlıklı ve soylu kişilerin yanlarından ayrılan aşçıların kendi lokantalarını açtığı, modern restoranların ortaya çıktığı ve sanayileşmenin artmasıyla yemek kültürlerinin uzak yerlere kadar ulaştığı konularına yer verilmiştir.

Bu eserin hedef kitlesi kimdir?

Eser, antik kaynaklar, modern literatür, arkeolojik kazılar, görsel sanatlar, mülakat verileri ve anekdot bilgiler şeklindeki verilerden oluşan zengin bir bibliyografya ve dipnot açıklamaları kapsamında hazırlanmıştır. Bu bakımdan üniversitelerin başta Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık, Gıda ve Tarım ile ilişkili bölümleri olmak üzere Dünya Mutfağı'na ilgi duyan herkes için okunması gereken bir eserdir.

Sonuç olarak "Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi" adlı eser, gastronomi alanına Türkçe literatür olarak girmiş önemli bir eserdir. Eskiçağlardan itibaren siyasi, askeri ve sosyo-iktisadi olayların toplumlararası ilişkileri etkilediği ve bu toplumların birbirleriyle olan ilişkilerinin de mutfak kültürlerini etkileyerek geliştirdiği anlaşılmıştır. Bu kapsamda gıda ürünlerinin, yemeklerin, içeceklerin, tatlıların, yemek pişirme tekniklerinin, sofraya alışkanlıklarının ve ziyafetlerin, toplumdan topluma ve kıtadan kıtaya farklılık gösterdiğini bir "Arı" işçiliği ile okurlarına sunan Priscilla Mary IŞIN'ı, özgün çalışmasından ve bu çalışmayı hazırlarken Anadolu ve Türk mutfak kültürünü ayrıntılı bir şekilde araştırarak bir "mutfak kültür elçiliği" yapmasından, yer yer gezerek, görerek ve tadarak yazınsal bir metin oluşturmasından ötürü kutlamak isterim. Belirtmek isterim ki, bu türevdeki çalışmaların gastronomi alanındaki bilim insanları tarafından kale-

me alınarak medeniyetlerin uğrak yeri konumundaki Anadolu'nun mutfak kültürüne bilimsel katkılarını sunmaları, alanda eğitim görenler ve bilimsel çalışmalarını yapanlar için çok daha yararlı olacaktır.



Şekil 1. Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi adlı eserin ön kapak fotoğrafı.

Destek Bilgisi: Bu eserin hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Eserde herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

Etik Onayı: Bu eserin tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm Akademik Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk eseri hazırlayan yazara aittir.

Etik kurul onayı: Bu eser incelemesi, etik kurul izni gerektiren çalışmalar grubunda yer almamaktadır.