

Gastronomi ve Yemek Tarihi*

Özge SAMANCI

Özyeğin Üniversitesi
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Günümüz Türkiye’inde yemek son derece moda haline gelmiş bir konu olarak gerek görsel gerek yazılı medyada geniş bir yer kaplamaktadır. Yemek kitapları kitapçı raflarında renkli bir dünya sunarak okuyucusunu beklemektedir. Televizyon programlarında yemek en çok işlenen en popüler konulardan biridir. Yemekle ilgili haberler, restoran tanıtımları, yemek tarifleri medyada oldukça önemli bir yer kaplamaktadır. Yemeğin gündelik hayatta kapsadığı bu yeni, popüler varoluş sadece Türkiye’ye özgü değildir; Avrupa’da ve özellikle Amerika Birleşik Devletleri’nde görsel ve yazılı medyada ve aynı zamanda yayıncılık alanında, yemek son derece popüler bir konudur. Amerika’da yapılan araştırmalara göre evde yemek pişirmek için harcanan zaman 1960’lara kıyasla yarı yarıya azalmıştır. Buna karşılık yemek hakkında konuşmak, televizyon programları izlemek, yemekle ilgili yayınları takip etmek, moda restoranlara gitmek her geçen gün daha da artmaktadır. Modern yaşamın getirdiği kaçınılmaz sonuçlardan biri olan hızlı yaşam biçimleri ve bununla birlikte değişen tüketim alışkanlıkları yemeği hazırlamak, pişirmek ve hatta tüketmek için geçmişe nazaran günümüzde ayrılan zamanı azaltmıştır. Fakat aslında yemek insanı için bir gereklilik, haz kaynağı ve kültürel bir eylem olduğu için vazgeçilmezdir ve sırf bu yüzden önemlidir. Belki de bu sebepten ötürü günümüzde yemeği hazırlamak için harcanan

zaman azalsa da yemeği *seyretmek* için harcanan zaman artmıştır (Pollan 2013) Yemek programlarını seyreden, yemek tariflerini okuyan ve yemek kültürü hakkında yayınları takip eden bizler, günümüzde annelerimiz, ninelerimiz kadar yemek pişirmesek te –miş gibi yaparak yemekle olan bağımızı koparmadan modern hayatın içinde var oluyoruz. İçinde yaşadığımız bu geniş yemek dünyası medyası yemeğin tarihsel geçmişine ve coğrafyasına dair göndermeler içeren yeni kavramlar da sunuyor: dünya mutfakları, yöre mutfakları, etnik mutfaklar, Osmanlı mutfağı, Anadolu mutfağı, Yeni Anadolu mutfağı gibi. Gastronomi, yemek tarihi, gıda iletişimi gibi kavramlar da gündelik hayatımıza son yirmi yılda giren yenilikler arasında. İşte bu yeni kavramlar arasında daha çok popüler bir söylemle algılanıp kullanılan *yemek tarihi* gerçekte ne anlama geliyor? Türkiye’de yemek kültürüyle ilgili sayısı her geçen gün artan akademik ve popüler yayınlar arasında yemek tarihinin yeri nerede duruyor?

Yemek tarihi objektif bir bakış açısıyla yazılı ve görsel belgelerle yazılan, doğası itibarıyla antropoloji, sosyoloji, halk bilimi gibi diğer disiplinlerle beslenen kültür tarihinin bir alanıdır. Önceleri en başta Avrupa’da ekonomik ve niceliksel tarih çalışmalarının bir parçası olarak başlayan gıda tüketim tarihi çalışmaları, günümüzde çok daha geniş bir bakış açısıyla yemeği odak noktasına alan bir anlayışa kavuşmuş ve artık özerk bir yapıya kavuşmuştur (Scholliers 2012). Dünyada yemek tarihi (*food history*) alanında yapılan akademik çalışmalar gün geçtikçe artmaktadır. Bu alanda gerçekleştirilen akademik ve popüler yayınlar dışında birçok sayıda sempozyum ve ko-

* Bu yazı 2013 yılında *Food & History* dergisinde yayınlanan “Ten Years in Ottoman-Turkish Food Historiography” adlı makaleden derlenmiştir.

lokyum düzenlenmektedir. Avrupa Yemek Kültürü ve Tarihi Enstitüsü (IEHCA) (2003) gibi bu alanda çalışmalara ev sahipliği yapan enstitüler açılmıştır. Ayrıca çok sayıda doktora tezi çalışması gerçekleştirilmektedir. Son yıllarda dünyada yemek tarihi alanında yapılan çalışmaların ana konularını gıda maddeleri ve ürünler, mutfak kültürleri ve yemeklerin tarihi olarak değerlendirmek mümkündür. Yemek tarihi aynı zamanda Amerika Birleşik Devletleri'nde *food studies* olarak tanımlanan kültürel yemek çalışmalarının da bir parçasıdır. 2003 yılında yayın hayatına başlayan *Food & History* gibi yemek tarihi alanında basılan ve 2004'ten itibaren disiplinler arası bir bakış açısıyla yemek kültürü çalışmalarına yer veren *Food, Culture & Society* gibi akademik dergiler arasına yine sadece yemek tarihi alanını içeren 2015'te yayın hayatına başlayan *Global Food History* dergisi eklenmiştir. 2001 yılından itibaren yemek kültürü alanını hem akademik hem de popüler bir şekilde ele alan *Gastronomica* dergisi de yemek tarihine ilişkin çalışmalara alanda yer veren önemli bir süreli yayındır. Türkiye'de ise 2005 yılında yayın hayatına başlayan *Yemek ve Kültür* dergisi yemek kültürünü akademik ve popüler olarak disiplinler arası bir bakış açısıyla ele alan bir dergi olmasıyla Türkiye'de ihtiyaç duyulan önemli bir boşluğu doldurmuştur. Son on yılda dergide yemek tarihi alanıyla ilgili olarak birçok özgün çalışma ve çeviri makale yayınlanmıştır.

Türkiye'de yemek tarihi alanı henüz tam olarak kavramsallaşmış bir alan değildir. Bu alanda gerçekleştirilen akademik çalışmalar dünyaya kıyasla çok daha azdır. Çünkü yemek tarihi akademik olarak henüz Türkiye'de tarih yüksek lisans ve doktora programlarında yer alan bir ders konusu değildir. Sadece kültür tarihi ve sosyal tarih alanında verilen derslerin bir parçası olarak ele alınmaktadır. Bunun yanında gastronomi ve mutfak sanatları gibi lisans veya lisans üstü programlarında bir giriş dersi niteliğinde yer almaktadır. Yemek tarihi alanında yapılan akademik çalışmalar belirli bir alt yapı ve emek gerektiren çalışmalardır. Türkiye'de ise yemek tarihi daha çok var olan veya ortaya çıkartılmış olan bilgilerin, bulguların özeti veya tekrar di-

le getirilmesiyle çoğaltılan popüler çalışmaları içermektedir. Bu sebeple çoğu zaman sağlam temellere dayandırılmadan romantik bir söylemle yazılan yemek hikayeciliği çalışmalarıyla da karıştırılmaktadır (Samancı 2013). Aslında popüler bir dille kaleme alınan yemek tarihi çalışmaları geniş kitlelere ulaştığı için çok kıymetlidir. Dünyada da bu yayınların örnekleri oldukça çoktur, fakat Türkiye'de gerek Osmanlı yemek kültürü gerek Anadolu mutfak tarihi gibi alanlarda yapılan bilimsel çalışmalar ve genel yemek tarihiyle ilgili çeviriler yeterli sayıda olmadığı için popüler anlamda yapılan yemek tarihi çalışmaları da çoğu zaman yetersiz kalmaktadır. Yemek tarihi alanında yapılacak özgün çalışmaların olmazsa olmazı birincil kaynak kullanımı olmalıdır. Henüz gün ışığına çıkmamış arşiv belgeleri, yemek yazmaları, yemek kitapları, anılar, seyahatnameleler, menüler, yemek defterleri, mutfak muhasebe kayıtları ve görsel belgeler birincil kaynaklar için önemlidir. Türkiye'de son on yılda uluslararası yemek tarihi alanındaki bazı çalışmaların çevirileri yapılmıştır (Freedman 2008; Dalby 2014). Fakat bu sevindirici telif yayınlar dünyada yapılan yemek tarihi çalışmalarının çok minik bir yüzdesini oluşturmaktadır.

Türkiye'de yemek tarihi alanıyla ilgili olan çalışmalar Avrupa'da olduğu gibi ilk olarak 1950 yıllarından itibaren *Annales* okulunun etkisiyle gıdayla ilgili olarak kantitatif bir yaklaşımla ekonomi tarihinin bir parçası olarak başlamıştır (Samancı 2012). Osmanlı coğrafyası ve Türkiye'yle ilgili olarak yapılacak yemek tarihi çalışmaları için önemli olan kaynak çalışmaları ise 1980'li yıllardan itibaren başlamıştır. Türkoloji alanında yapılan bu çalışmalara Günay Kut ve Turgut Kut'un çalışmaları öncü olmuştur (G. Kut 1986; G. Kut 1988; T. Kut 1988). Osmanlı coğrafyası ve Türkiye hakkında yemek kültürü çalışmalarıyla ilgili olarak sosyo-kültürel bir bakış açısıyla gerçekleştirilen niteliksel yaklaşımlı çalışmalar ise 2000'li yıllardan itibaren ivme kazanmıştır. Bu alanda yemek kültürünü tarihsel olarak bir bütün içinde ele alan öncül çalışmalardan biri olarak Halil İnalçık'ın İslam Ansiklopedisi için 1991 yılında yazdığı matbah maddesini anmak gerekir (İnalçık 1991). Kültür tarihi çalışmalarına yeni

bir bakış açısı getiren Suraiya Faroqhi'nin, Christoph Neumann'la birlikte editörlüğünü üstlendiği Soframız Nur Hanemiz Mamur başlıklı 1996 yılında Boğaziçi Üniversitesinde düzenlenen bir sempozyumda sunulan makaleleri içeren çalışma 2003 yılında ilk olarak İngilizce basılmış ve 2006 yılında Türkçeye çevrilmiştir. Bu kitap Osmanlı yemek tarihi alanıyla ilgili olarak birçok özgün çalışma içermektedir (Faroqhi 2003).

Osmanlı yemek tarihi alanında niteliksel yaklaşımla gerçekleştirilen ilk çalışmalar arasında, Tülay Artan'ın 2000 yılında 18. yüzyıl Osmanlı saray elitinin tüketim alışkanlıklarını lüks yiyecekler, temel gıda maddeleri, zeytinyağı tüketiminin artışı, saray mutfağının 18. yüzyılda nicelik olarak değil nitelik olarak halk mutfağından ayrılması gibi temalar başlığında ele aldığı makalesini sayabiliriz. Bu makalenin çevirisi *Yemek ve Kültür* dergisinde 2006 yılında yayınlanmıştır (Artan 2000). Osmanlı saray mutfağının 15. ve 18. yüzyıllar arasında klasik döneme ait iâşe sistemi, saray için gerekli gıda maddesi temini ve sarayda önemli bir teşkilat olan matbah-ı amire sistemi detaylı bir şekilde ele alan 2004 yılında basılan *Osmanlı Saray Mutfağı* çalışmasıyla tanınan Arif Bilgin, Osmanlı yemek tarihi çalışmalarına son on yılda yaptığı diğer çalışmalarla önemli katkıda bulunmuştur (Bilgin 2004; 2010). Bilgin ve bu makalenin yazarının birlikte editörlüğünü üstlendikleri Türk mutfak kültürünü Orta Asya'dan günümüze, uzman araştırmacıların kaleminden çıkan makalelerle ele alan *Türk Mutfağı* kitabı, 2008 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yayınlanmıştır. Kitap Osmanlı yemek tarihi araştırmaları için geniş bir çerçeve çizen kapsamlı bir çalışmadır (Bilgin ve Samancı 2008). İki tarihçi 2010 yılında Bilecik üniversitesinde *Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu*'nun düzenlenmesine önemli katkılar sağlamış ve 2012 yılında basılan sempozyum kitabının editörlüğünü yapmışlardır (Samancı ve Bilgin 2010).

Yemek tarihi alanına önemli bir katkı sağlayan bir diğer sempozyum 2010 yılında Bilkent Üniversitesi tarih bölümü ve tarih topluluğunun düzenlediği "Yemekte Tarih Var: Ekonomi, Politika ve Kültür" adlı çalışmadır. Bu sempozyumun

bildirileri 2013 yılında basılmıştır (Avcı Erkoç 2013). Osmanlı yemek tarihi alanında yapılan niteliksel çalışmalar arasında, Osmanlı'da imaret sistemi alanındaki araştırmalarıyla tanınan Amy Singer'in editörlüğünü üstlendiği 2011 yılında Princeton'da basılan, 2015'te "Osmanlı'da Hayırsızlık: Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi" başlığıyla Türkçeye çevrilen çalışma da yer alır (Singer 2015). Bu makalenin yazarı 19. yüzyıl İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü üzerine 2003 yılından itibaren Türkçe ve İngilizce olarak birçok yayın gerçekleştirmiştir. Son olarak 2015 yılında Fransızca olarak *19. yüzyıl İstanbul mutfağı (La cuisine d'Istanbul au 19e siècle)* adlı kitabı basılmıştır (Samancı 2015).

Son on yılda Türkiye'de yemek tarihi alanında farklı yaklaşımlarla yapılan çalışmalara baktığımızda günümüze kadar Osmanlı coğrafyasında yemek tarihiyle ilgili gerçekleştirilen çalışmaların daha çok Osmanlı saray mutfak kültürü ve başkent İstanbul'la ilgili olduğu görülür. Bunun sebebi ulaşılabilir arşiv belgelerinin ve eski yemek kitaplarının daha çok İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürüyle ilgili olması sebebiyledir. Ayrıca akademik olarak Türkiye'de yemek tarihi alanının yeni yeni tanınmaya başlanması da diğer bir sebep teşkil eder. Yemek tarihi alanında Osmanlı coğrafyasında yer alan yöresel olarak farklılık gösteren mutfakların tarihlerini araştırmak, imparatorluk çatısı altında yaşayan farklı dini cemaatlerin mutfak alışkanlıkları incelemek ve kıyaslamak, erken Cumhuriyet döneminden günümüze Türkiye'de gelişen ve değişen yemek tüketim alışkanlıklarını sözlü tarih metodolojisiyle ve yazılı belgelerle ele almak ve son olarak Türkiye coğrafyasına özgü yiyecek maddelerinin, pişirme tekniklerinin, yemekle ilgili inanışların tarihlerini araştırmak, gelecek yıllarda yapılacak olan yemek tarihi çalışmalarının konuları arasında beklemektedir. Bilimsel bir yaklaşımla gerçekleştirilecek olan bu çalışmalar halen yayınlanmış ve yayınlanmakta olan zemin çatlak çalışmaları sorgulamamızı sağlayarak Türk mutfak kültürünü yaşatabilmek için gastronomi alanında gerekli olan altyapı bilgisine ulaşmamızı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Artan, T. (2000). Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for "Staples, "Luxuries" and "Delicacies" in a Changing Century", İçinde; D. Quataert (Editör), *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922* (ss. 107-201). New York: State University of New York Press.
- Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E. (haz) (2013). *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (haz.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Dalby, A. (2004). *Bizans'ın Damak Tadı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Faroqhi, S. ve Neumann, C. (2003). *The Illuminated Table, the Prosperous House Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Ergon Verlag.
- Freedman, P. (2008). *Yemek: Damak Tadının Tarihi* (çev. N. El-hüseyni), İstanbul: Oğlak Yayınları.
- İnalcık, H. (1991). "Matbakh", *l'Encyclopédie de l'Islam*, New Edition, VI: 807-815.
- Kut, G. (1988). Şirvani'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine, *I. Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara.
- Kut, G. (1986). *Et-Terkibat Fi Tabhi'l-Hulviyyat*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Kut, T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MIFAD.
- Pollan, M. (2013). *Cooked A Natural History of Transformation*. Penguin Books.
- Samancı, Ö. (2012). "Food Studies in Ottoman-Turkish Historiography". İçinde; K.W. Clafin. P. Scholliers (Editör), *Writing Food History: A Global Perspective* (ss.107-120). New York: Berg.
- Samancı, Ö. (2013). "Selçuklu Mutfağı, Yemek Tarihi ve "Yemek Hikayeciliği", *Yemek ve Kültür*, 32: 152- 154.
- Samancı, Ö. (2015). *La Cuisine d'Istanbul au 19e Siecle*. Fransa PUR-PURF.
- Samancı, Ö. ve Bilgin, A. (2010). "II. Mahmut Döneminde İstanbul ve Saray Mutfağı", *II. Mahmut Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*. İçinde; Coşkun Yılmaz (Editör), (ss. 324-347), İstanbul.
- Scholliers, P. (2012). Ten Years of Food & History: "la sfida è partita, *Food & History*, 10 (2): 27-41.
- Singer, A. (2011). *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*. Princeton: Markus Wiener Publishers.
- Özge SAMANCI, Doç. Dr., Özyeğin Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Çekmeköy Kampüsü, Nişantepe Mah. Orman Sok. 34794 Çekmeköy, İstanbul.
- E-posta: ozge.samanci@ozyegin.edu.tr
- ORCID: 0000-0001-6539-8468.