



Gastro(etno)müzikolojiye Doğru-I

Özlem DOĞUŞ VARLI*

Özet

Bilindiği üzere yemek, yiyecek, içecek her kültürün kendi imkanları çerçevesinde, günlük ve özel ritüelleri içinde pekiştirici ve aynı zamanda simgesel rol oynamaktadır. Ancak gıdalar yenebilme aşamasına gelene kadar çeşitli uygulamalara tabi tutulurken, topluluk/toplumların uygulamalarında müzik ve dansın bu sürece eşlik ettiğini söylemek mümkün. Söz konusu birlikteliğin tarih sayfalarından yansıyan göstergelerinin yanı sıra yaşayan gelenekler içerisinde izlerini sürmek, içeriklerine ve katmanlarına erişmek etnomüzikolojinin araştırma metodolojisi olan saha çalışması ve kuramsal yaklaşımları ile mümkün görünmektedir. Gastronomi ve etnomüzikolojinin birleşimi şeklinde gastroetnomüzikoloji kavramını neden önerdiğim, neyi içerebileceği ile birlikte, kullanımı halinde gastroetnomüzikolog ne yapar, toplumsal yaşama sunduğu veriler ne olabilir, nasıl bir fark yaratır gibi sorularını arttırabileceğimiz sorgulamaları *Gastro(etno)müzikolojiye Doğru* makale serisinde açıklamaya çalışacağım. Aynı zamanda nasıl böyle bir önermeye doğru yönlendiğime dair uzun hikâyenin bir kısmını açıklayarak başlayacağım ilk makalemde, yemek-kültür ilişkisinin sosyal bilimler alanında nasıl ele alındığına özet bir şekilde bakmakla birlikte, müzik(ses)-dansla olan ilişkiye dair söylemler nelerdir sorusuna cevaplar bulmaya çalışacağım.

Anahtar Kelimeler: Müzik, yemek, içecek, gastroetnomüzikoloji, etnomüzikoloji

* Prof. Dr., BUÜ Devlet Konservatuarı, ozlemdogus@hotmail.com <https://orcid.org/0000-0002-4264-2517> <http://www.researcherid.com/rid/M-4764-2017>

Towards to Gastro(ethno)musicology- I

Abstract

As it is known, food and beverage play a reinforcing and symbolic role in the daily and special rituals of each culture within its own means. However, while foods are subjected to various applications until they reach the stage of being eaten, it is possible to say that music and dance accompany this process in the practices of the community/society. In addition to the indicators of the said unity reflected in the pages of history, it is possible to trace their traces in living traditions and to reach their contents and layers with the fieldwork and theoretical approaches, which are the research methodology of ethnomusicology. I will try to explain why I recommend the concept of gastroethnomusicology, which I propose as a combination of gastronomy and ethnomusicology, what it can include, and what the gastroethnomusicologist does if it is used, what the data it presents to social life can be, how it can make a difference, in a series of articles *Towards to Gastro(ethno)musicology*. At the same time, in my first article, which will begin by explaining a part of the long story about how I was directed towards such a proposition, I will try to find answers to the question of what are the discourses about the relationship between music (sound) and dance, along with a brief look at how the relationship between food and culture is handled in the field of social sciences.

Keywords: Music, food, beverage, gastro(ethno)musicology, ethnomusicology

Müzik ve yemek ilişkisinin kültürel bağlamlarına ilişkin araştırmalarım sayesinde kuramsal olarak önermem olan gastro(etno)müzikoloji kavramı içeriğine dair çeşitli kuramsal yaklaşımların ve saha çalışması örnekleri hatırı sayılır kapsama sahip olduğunu belirtmek gerek. Benzer ve yakın bir alanda kullanım olan Gastromüzikoloji Klasik Batı Müziği üzerinden yemek-müzik ilişkisini irdelerken, önerdiğim yeni kavram ile dünya halklarının geleneksel ve modern yaşam içerisinde yemek ve müziği nasıl bir araya getirdiğinin anlatımına odaklanmak amaçlarım arasında.* Zira, geleneksel müziklerin eşlik ettiği özel hasat ritüelleri, av ve çeşitli yeme-içmenin dahil olduğu ritüeller içinde, söylenen ezginin üretildiği coğrafyaya özgü yiyeceklerin söz unsurlarında yer alışı, toplumsal hiyerarşi, diplomaside varlığı öne çıkan yaklaşımlar olarak yer bulacaktır. Saha çalışması verilerinden elde edilen “Kızılderili kabilelerin balık tutarken söylediği “somon şarkıları”, Artvin-Maçahel bölgesinde mısır tohumu ekerken toplu olarak söylenen imece (helesa) ezgileri, halk müziği içerisinde yer alan tarımsal iş gücü merkezli ezgiler, geçiş ritüellerinde yenilen yemekler, seslendirilen müzikler ve danslar, geçmişte ve günümüzde sofralarda, yeme-içme mekanlarındaki müzik kullanımları, tat üzerinde sesin/müziğin etkisi, metaverse yemek ve müzik sunumları, popüler müzikler ve fast food yemek, alternatif müzik ve vegan yemek ilişkisi de güncel konular arasında yer alması kuvvetle muhtemeldir. İnsan hareketliliğine bağlı olarak müziğin ve gıdaların yer değişiminin zemininde geçmişten bugüne nelerin yattığı, ne gibi yeni kültürel oluşumlara yol açtığı çalışmamın bir diğer boyutu olup, her birini tek bir kavramsal çatı, gastroetnomüzikoloji, altında ele almanın müzik ve yemek ilişkisinin katmanlarına yoğunlaşmayı sağlayacağı iddiamı böylelikle sunmuş bulunuyorum.

Uzun soluklu ve çoklu disiplinli bir literatür çalışmam (-ki yeni yayınlar gün geçtikçe artmakta olduğu için tarama süreci devam etmektedir) sürecinde gastronomi'nin gastrosu, ve etnomüzikolojinin gastronomi ile içkin ilişkisinin örneklerine rastlasam dahi, bu ilişki üzerine yeteri derecede sorgulayan ve anlamlandıran çalışmalara pek fazla rastlamak mümkün olmadı. Kanımca nasıl ki gastronomi çalışmaları ses/müzik ile ilişkisine dair pratikte var olan birlikteliğe teoride değinmezse, benzer şekilde müzik/dans çalışmalarında yemek ve müzik ilişkisi çatal kaşık sesleri arasında tınlamaya çalışan performans biçimi olarak değerlendirilmekten ibarettir çoğunlukla. Hatta gastronomi çalışmalarında yemek-kültür ilişkisini, yemeğin sunum anındaki sanatsal yönü (görsel) çerçevesinde görürüz sıklıkla. Bu yaklaşımın tarihsel temelinde antik dönem felsefecilerinden Platon'un bin yıllar süren etkisi midir

* 14.10.2019 tarihli *Andante Dergisi*'nde *Ahu Ünalp*'in *Ira Braus*'un yazdığı *Classical Cooks* kitabı üzerine yaptığı röportajda *Braus*'un gastromüzikoloji tanımında; “Müzikseverlere; bestecilerin ubrevi varlıklar olmadıklarını onların da dünya insanı olarak diğer insanlar gibi iştah içinde olduklarını ve bu iştahlarını müziğin eşzamanlı olduğu bir estetik ile tecrübe ettiklerini gösterebilmeyi istedim” şeklinde açıklar.

diye düşünmeden edemiyor insan.* Peki gerçekte yemek ve ses-müzik/dans ilişkisi bu derece mesafeli midir? Sıkı bir birlikteliği olduğuna dair çıkarımlarda bulunabileceğimiz literatürle birlikte, yeni saha çalışması verilerini etnomüzikolojinin metodolojisi ve yaklaşımlarıyla ele alarak yeni bir yaklaşım ve çalışma sahası geliştirilemez mi? Gastro(etno)müzikoloji kavramı ile tüm bu soruların cevaplarını ararken, aynı zamanda yapılacak çalışmalara model, paradigma ve teori sunmak mümkün müdür? sorgulamasını yemek-müzik ilişkisi üzerinden yapmaya çalışırken, nasıl bir tempo, hangi çalgılar, sözlü mü, çalgısal mı, tınısı nasıl, hangi yiyecek veya içeceğe hangi ezgi ya da belli ezgi-danslar belirli yiyecekler için miydi, kutsal ruhların yiyecekleri kutsaması için aracı ezgiler ve danslar nelerdi, yemeğin sesi/tınısı nasıldı, müzik ve tat her bireyde veya toplumda aynı hazza ulaştırırdı mı şeklinde uzayıp giden sorular gelir akla. Bu noktada soruların cevaplarını kuramsal çerçeve ile açıklamak ve anlamaya çalışmayı işlevselci, yapısalcı yaklaşımların yanı sıra küreselleşme ve postmodernizm gibi kavramların içerikleri yardımcı olmakla birlikte, etnomüzikoloji, sosyoloji, antropoloji, müzikoloji gibi disiplinlerin çalışma metodolojilerini bir araya getirmek elverişli olacaktır. Özellikle etnomüzikolojinin metodolojisi olan saha çalışmasından hareketle (etnografi, netnografi, vb.) hepsini harmanlayan yaklaşımın *gastro(etno)müzikoloji* olacak olması yemek ve müzik ilişkisi bağlamında konunun çoklu katmanlarına bakışı sağlayacağı için özellikle vurgulamak isterim.

2007-2015 yılları arasında belirli aralıklarla saha çalışması yaptığım Doğu Karadeniz kültür dairesi içindeki Trabzon (Akçaabat), Rize (Hemşin) ve Artvin (Maçahel) bölgelerine dair müzik-kimlik ilişkisi çerçevesinde kadınlara ait müzik performansı biçimlerini anlatmaya çalıştığım bir sempozyum sunumumda, bölgenin kendi içinde derin katmanlar barındırdığını fark etme sürecimi anlatmaktaydım. Bölgeye gelmeden önce horon, Karadeniz kemençesi ve tulumun ön planda olduğu fikrim, bağlama, zurna, Karadeniz davulu, sürmene kavalı, yol havaları, atma türküler, ezgilemeler, imece şarkıları gibi karakteristik örneklerin olduğunu kaydetmemle giderek dönüşüme uğramıştı. Ancak saydığım tüm örneklerin bir hasat (fındık, çay, mısır, fasulye) ile ilişkili veya hasat ardından düzenlenen şenliklerin, ritüellerin içinde sıklıkla yer alıyor olması müzik ve ritüel dersimde öğrencilerim için sıklıkla altını çizdiğim bir tespitti. Fotoğrafın tamamı beni bölgeyi karakterize etmek için adına “kuymak teori” dediğim kuramı kullanmama yol açmıştı. Ancak söz konusu kuramı 2021 yılında yayınlanan *Timbres of Identity: Ethnomusical Approaches to Music-Dance and Identity* başlıklı kolektif kitaptaki,

* Zira, Platon doktrininin yapıtaşı olan zevkin çütürütülmesi bağlamında yemek yapma sanatını asla bir kültürel mefhum olarak görmediği gibi, Georgias adlı yapıtında Platon, gastronominin bir sanat olamayacağını söyler. Detaylı bilgi için; Rigotti, Francesca. (2011). *Mutfaktaki Felsefe: Mutfaktaki Usun Kısa Eleştirisi. Çiya Yayınları*, s. 42-43.

kitap bölümüme kadar yazılı olarak hiç kullanmadım. Bölgeye ait olan yemek olarak bölgeyi en iyi ifade eden bir yiyecekti bence Kuymak. Kanımca ne salata kasesi ne de erime potası teorisi tam olarak kuymağı karşılamıyordu. Kuymak sıklıkla sofraların, her türlü ritüelin olmazsa olmazı olarak, bölgeye ait mısır unu, peynir ve tereyağı ile yapıldığında istenen lezzete ulaşılan bir yiyecek olması, beslenme ve karın doyurma ötesinde, bir kültürel kimlik unsuru olarak, aidiyet, kültürel kod gibi kolektif hafızanın yapıtaşlarını içermesi bakımından önemliydi. Beraberinde bir horon ezgisini, bir atma türküyü çağrıştırmaları ise kültürel kimliğe ait göstergeler bütünü olduklarının altını çiziyordu. Ancak bu farkındalığın beni konu hakkında derinleşmemi sağlaması vakit aldı. Sahada çalışırken, saha verilerinin yorumlarken ders anlatımlarımda temel ihtiyacın ekonomik boyutu ve karın doyurma gereksiniminin yüzeyde ve derinde ana biçimlendirici olduğu gerçekliğini farklı boyutlarda dillendirmemin yanı sıra, gıdanın yenebilecek hale getirilmesi, sunulması hatta bol olmasına yönelik ritüellerin insanlık tarihi boyunca süregelmesine duyduğum heyecan ve merak, konu anlatımlarında yüzeysel olarak bahsini ettiğim mevzunun bende giderek derinleştiğini açıkça ortaya koyuyordu. Bir diğer deyişle etnomüzikolojinin genel yaklaşımlarından olan müziği oluşturan, etkileyen, müziğin etkilediği sahaları mercek altına aldığımda, birçok parametrenin iç içe geçtiği içeriklerin hepsinin yanı sıra başında yeme-içme pratiklerinin peşine düşmem ile devam etmekte. Özellikle etnomüzikoloji alanında ilk diyebileceğimiz çalışmayı yapan Henry Stobart'ın Bolivya'da* sürdürdüğü saha çalışması sırasında, müzik üzerine yoğunlaşmaya çalıştığında kendini sıklıkla patatesten bahsederken bulmasına benzer bir durumu yaşadığımı fark ettim. Bu kaçınılmaz bir durumdu. Ancak müzik ve ritüel ilişkisini dahi anlatırken geçiş ritüellerinin neredeyse hepsinin hasatla, söz konusu coğrafya için önem arz eden ürünle özdeş ilerlemesi, kültürlere özgü gıdaların simge durumları, sofranın toplumsal hiyerarşiyi temsili, öne çıkan ana hatlar olup, müzik söz konusu hattı kimi zaman daha belirgin kılan, kimi zaman eşlik eden, kimi zaman anlatıcı konumunda rol üstlenen konumda kendini göstermektedir. "F. Fernando-Armesto'nun besin maddelerinin tarihi üzerinden giriştiği dünya tarihi yazma projesinin ürünü olan ve dilimize Yemek için Yaşamak olarak çevrilen eserinde belirttiği gibi; yemek yemek her yerde sihirli bir kültürel dönüşüme yol açmaktadır (Yurtseven, 2019: 8) Uhri'nin** dediği gibi yemek yemenin "... Kendi kimyası vardır. Bireyleri topluma kazandırır, hastalıkları iyileştirir. Kişileri değiştirir. Dinsel olmayan durumlara dinsel anlam katabilir. Ritüel işlevi görebilir. Ritüele dönüşebilir. Yiyeceklerle-

* Detaylı bilgi için: "Flourishing Horns and Enchanted Tubers: Music and Potatoes in Highland Bolivia", *British Journal of Ethnomusicology*, 1994, Vol. 3 (1994), s. 35-48

** Bkz. Uhri, Ahmet. (2011). *Boğaz Derdi Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*. Ege Yayınları, İstanbul

ri ilahi veya şeytani kılabilir. Güç yaratabilir. Bağlar oluşturabilir. İntikama veya aşka işaret edebilir. Kimliği sergileyebilir. Türümüzün yemek yemeyi sadece pratik bir eylemden çıkarıp ritüel hale getirmesinin yarattığı değişim, devrimdi...” (Aktaran Yurtseven, 2019: 8).

Yıllardır süren farkında olarak ve olmayarak çalışmalarına, gözlemlerime dahil ettiğim müzik ve yemek ilişkisi buluşmalarını önerdiğim kavram ile birlikte ilk kez Instagram Sosyal medya hesabımdan duyurdum.



Şekil1. @gastroethnomusicologyozlem Instagram sayfasının erişim QR kodu ve sayfa paylaşımlarından görüntüler

Pandemi döneminin birçoğumuza sağladığı avantajlardan biri olan kendine dönme veya bireysel çalışmalara daha fazla vakit ayırma sürecinin bir getirisi olarak yorumladığım sayfama ilk olarak tüm içeriğini, montajını her iki türlü mutfağında yaptığım videomu ise Youtube* sayfamdan yayınladım. Bir süre sonra gelen tepkiler (olumlu, katkı sağlamaya yönelik tepkiler olmasının yanı sıra az da olsa olumsuz tepkiler de vardı. Ancak her iki tepki ve yorumlamaların, makalemin metnini oluşturmamda derinleştirmeye karar kıldığım büyük küçük başlıkları belirlememde yol gösterici olduklarını itiraf etmeliyim.

* <https://youtu.be/INB1rzYebw> (Özlem DOĞUŞ VARLI Youtube sayfası video linki)

Taksim içeriğinde Amuse-Bouche /Amuse -Gueule*

Ancak bu ilk makalemin amuse-bouche veya bistro ortamındaki amuse-gueule kıvamında olduğunu belirtmem gerekir. Biraz damak hoşluğu, biraz duymaktan hoşlanma ihtimalimizin kuvvetli olduğu tını, bir kaşıklık hediyevari damak keyfi, fasl'ın yaratıcılık ve sonrasında gelen türlerin mamsal özeliğini özetlemesiyle bilinen nam-ı diğer taksim (açış) sanki. Bir nevi başta belirttiğim üzere söz konusu kavramı önermeme vesile olan yüzlerce örneklerden, benzer yorumlamalardan çıktığım yolun başlangıcı.



Şekil2. Amuse – Bouche tabağı

Tarihte amuse-bouche benzeri lezzetler nelerdi bilinmediği gibi, ziyafetlerin olmazsa olmazı müzik-dansın, ziyafetin ana nedeni olan tarım fazlasının, tanrılara veya onun temsilcisi olarak görülen krallara, imparatorlara sunulması/adanması amacıyla düzenlenen bir dizi ritüelin sembol dünyasının merkezinde yer aldığına dair veriler olsa da sesi ve dansı duymak veya tahayyül etmek de bilinmezler arasında.

Peşrev** Niyetine Meze Tadında

Ne yediğimiz içtiğimiz besinlerin/yemeğin salt bununla sınırlı olduğunu söylemek, ne de duyduğumuz bir ezginin yalnızca ses ve ritimden ibaret olduğunu söylemek günümüz farkındalığıyla mümkün değildir. Zira her ikisi de geçmiş, bugün ve geleceğe dair çeşitli kimlik kodları barındırdığı gibi kar-

* *Amuse -Bouche / Amuse -Gueule: Her ikisi de gastronomi terimi. Başlangıcın da başlangıcı demek doğru olacaktır. Çünkü mününün içeriğini bir nevi hissettiren, yeni ve özel bir yolsuluğa başladığımızı hissettiren minik damak şenliklerine verilen adlandırma. Amuse -Bouche fine-dining mekanlardaki isimlendirme iken, Amuse-Gueule bistro tarzı yeme içme mekanlarındaki adlandırma. Bir gastronomi terimini verme nedenim okuyacağınız yazımın daha sonra gelecek olan yazılarımı içeriğini az da olsa hissettirecek veya düşündürülecek olmasına dair mecazi bir yaklaşım.*

** *Peşrev: Klasik Türk müziğinde faslın giriş taksiminden hemen sonrasında ve şarkıdan hemen önce çalınan küçük parçadır. Aynı zamanda halk arasında hikâye anlatımı esnasında türkülerin okunuşu ve çalınış sırasında türkünün aralarına katılan küçük mani türü türkülerin adıdır.*

şıklı birbirini besleme, birbirinin seslerini barındırma potansiyeline sahip iki temel unsurdur. Günümüzde gastronomiyi yalnızca karın doyurma yolu olarak değerlendirmek mümkün olmadığı gibi, müzik dediğimizde kurallı sesler ve ritimler bütünü olarak tanım artık gerilerde kaldı ve insana hayatına, yaratımına, performans alanına etki eden her türlü ses ve ritim yapısı ses çalışmalarını olarak değerlendirilmekte.

İsim ve fil haliyle “yemek”, içeriği, eşlik eden unsurları (ekmek, içecek, vb.), sunum araçları, üzerinde taşıdığı sembol ve anlam dünyası ile, insan hayatında beslenme ihtiyacının karşılanmasının ötesine geçerek, sayısız metaforlar dünyası haline gelmiştir. Ayrıca kendine ait sesi, tınısı, neredeyse koku-tat ile başa baş tatmin edici bir unsur olarak değerlendirilebilir. Bu metaforik haliyle, insanın günlük veya özel ritüellerine eşlik eden, kimi zaman birlikte biçimlendiği, kimi zaman anlamının hacminin genişlediği bir kimliğe ulaşır. Müzik/ses dediğimiz bir diğer semboller bütünü ile iç içe geçmiş bir varlık sürdürürler böylece. Ünsal “İnsan bedeni tarafından tüketilen ve hazmedilen yemek ister bir dilim ekmek ister bir kaşık havyar olsun bir nesne olarak belki “uçucudur” ama sosyo-kültürel anlam ve etkiyle, düşünsel düzeyde kalıcıdır” (2020:35) derken adeta müziğin, sesin ve hareketin düşünsel ve sanatsal tanımını yemek üzerinden yapar gibi tınlar ki bir mutfak şefinin istediği lezzeti betimlerken “aradığım nota ve tınları yemeğin içinde bulmalıyım” şeklinde yemeği müziğe dair terimlerle ifade etmesi düşünsel ve hazla ilgili boyutu birleştirdiğinin temel bir örneğidir.

Clalude Levi-Strauss mitler ve yiyecekler ilişkisinde yaptığı kurguyu, mit ve müzik çalışmasında benzer şekilde ele aldığı; her mitin incelenmesi sırasında onları bir senfoni eseri incelemişçesine ele almak gerekliliğini vurgularken benzer bir yola başvurmuştur. Ancak bu denli iç içe geçmiş alanlar üzerine mikro düzeyde detaylı söylemlerin azlığına Vitaux da dikkat çeker. Jean Vitaux gastroyu duyu organlarının birleşimi ile deneyimleme olarak tanımlarken, iştmenin dikkate alınmadığını söyleyerek çok detay vermez ki hal böyle iken gastronomi'nin gastrosu, ve etnomüzikolojinin gastronomi ile içkin ilişkisinin örnekleri ile aralarındaki ilişkiyi anlamlandırmak üzerine her iki sahaya dair yeterli literatüre rastlanmaması şaşırtıcı olmamaktadır. Antik dönem felsefe mirası olan yüksek-alçak kültür nitelendirmesi paralelinde, Platon'un yanı sıra birçok düşünürün yemekle ilgili uğraşının değersiz olarak sınıflandırmasının etkisi yüzyılları aşarak kendini gösterir. (Konu ile ilgili detaylı bilgiyi *Hamdım, Piştim* kısmında vereceğim).

Yemek ve müzik arasındaki karşılıklı ilişki, uzun ve çok yönlü bir tarihe sahip olduğu kültürlerin çoğunda yaygın olan evrensel bir olgudur. Tartışma götürmeyecek kadar hatta. Ancak bu ilişkinin katmanları üzerinde araştırılacak, yazılacak çok şey olduğu diğer bir gerçektir. Müziğin eşlik, ziyafet hatta Tafelmusic olmasından çok öte toplumların yemek ve müzik ile ürettikleri

anlam dünyası, yemek ve müzik ile kurdukları manevi bağlar, yiyeceği müzik ile kutsamalarına dair örnekler müzik ve yemek/yiyecek/içecek arasındaki yakın akrabalığın sayısız örnekleridir adeta. Lévi Strauss'un yemeğin dille aynı uygulamalara bağlı olduğu; çünkü yiyeceklerin sosyal ilişkilerle ilgili kalıpları ifade edebilen bir kod olduğu çıkarımını (1983: 10) olduğu gibi müziğe uyarlamak mümkündür.

Söz konusu sosyal ilişkilerdeki hiyerarşik pozisyonların sembolik ifade alanları olan yemek ve müzik, devletlerin var olması ve varlıklarını sürdürrebilmesi noktasında, her iki unsurun zaman zaman kutsal sayılmalarıyla devamlılıklarını sağlamaya yol açmıştır. Modern zaman yönetimlerinde ise kültür emperyalizmi yoluyla gerçekleşen etki altına alma, güçlü devlet olma stratejileri arasında yemek ve müzik kültürü ihracatı eş değer bir biçimde kullanılır. Ancak bu noktada devletlerin işleyiş mekanizmalarından çok, soylu veya halk tabakalarının, günümüzde ise burjuva, sosyete, beyaz yaka, memur, varoş, köylü, gibi çeşitli toplumsal hiyerarşilerin göstergesi yiyecek ve müziklerin odak noktada olduğunu belirtmek gerekir. Festival, karnaval gibi toplumsal hiyerarşilerin eşitlendiği ortamlarda ortak yeme/içme ve müzik-dans tercihlerinin olduğu örnekler de söz konusu kuramın göstergeleri gibidir adeta. Pierre Bourdieu, "Lezzet sınıflandırır ve sınıflandırıcıyı sınıflandırır" tespitini yaparken sanat ve kültürel tüketim noktasında "Bu yüzden sanat ve kültürel tüketim, bilinçli ve kasıtlı olarak veya olmayarak, toplumsal farklılıkları meşrulaştırmanın toplumsal işlevini yerine getirmeye yatkındır"(2021: 67) der.

Ancak unutmamak gerekir ki, dünya tarihini şekillenmesinde mutfağa dair olan unsurlar belirleyici olmuştur. Bu belirleyicilik, toplumların yer değiştirmesine, değişmesine, yeni kültürel dokular oluşturmalarına, alet edevat geliştirmelerine yol açarak tüm kültürel kimlik unsurlarına sirayet etmiştir. Müzik kültürlerinin şekillenmesi, oluşumu ve çeşitlenmesinin temelinde söz konusu bu devinim yatar. Kul'un da ifade ettiği gibi; "İnsanlığın gelişimi büyük oranda mutfaktan başlamıştır. Sadece toplumsallaşmak bağlamında değil, insanlığın gelişiminde etkili olan birtakım icatlar ve yenilikler de mutfaktan ortaya çıkmıştır. Bu anlamda mutfak tüm sanat dalları arasında medeniyete en büyük hizmeti veren olmuştur. Örneğin yemek pişirme gereksinimi insanoğluna ateşin kullanımını öğretmiş, böylelikle insanlar ateşle doğayı fethederek egemenlikler inşa etmiştir" (2019:24) Belli başlı besinlerin rağbet görmesinin sonucu ilgili besinin en iyi yetiştiği toprakları işgal etmeye, üretenlerini köle yapmaya kadar gitmiştir. Şeker, buğday, çay, baharatlar, tuz bu gıdaların başında gelir. Her birinin sömüren ve sömürülen taraflarda besinle olan maddi manevi ilişkinin yansımaları ritüeller, dolayısıyla müzik ve dansın içinde gömülü (encapsulated) olarak görmek mümkündür. Örneğin; M.S. 600-700'lü yıllarda Güney Amerika'dan gelen Taino ve Arawak Kızıll-

derililerin yerleştiği Jamaika adasının 1600'lü yılların sonlarında İngiliz'ler tarafından işgalinde, İspanyolların altın bulmak için (altın olmadığı sonra anlaşılan) katlettiği yerli halktan eser kalmamıştı. Onların yerine İspanyalıların Afrika Gana'dan köle olarak getirdikleri halkın çoğu İngiliz işgalinden kaçarak özgürlük savaşçıları oldular. "Maroon adı verilen bu özgürlük savaşçılarının en büyük silahı müzikti. Bütün donanımlarına ve sayıca üstünlüklerine rağmen İngilizler ormanda müzikle birbirleriyle haberleşen ve müziğin özel dilini kullanan Maroon'ların saldırılarıyla başedemiyorlardı. 1830'lara kadar, nihayetinde köleliğin kaldırılmasına yol açacak onlarca isyanın elebaşlarıydı Maroon'lar. Bob Marley, Peter Tosh, Jimmy Cliff gibi reggae müziğinin en büyük isimlerinin çoğunun ataları da Maroon'dur" (Polat, 2015). Bu noktada şeker üretiminin yanısıra, ananas ithalinin büyük rol oynadığı ihtimali yüksektir. Özellikle ananas, Standage'in yeni dünya, yeni besinler olarak nitelendirdiği yiyeceklerin başında ananas gelir ki, "ananas, İngiltere'nin deniz ticaretinde bir güç olarak yükselmesinin ve özellikle de Karayipler'de kurduğu hakimiyetinin bir nişanesi sayılmaktaydı...1668'de Kral Charles tarafından Fransız Büyükelçisi Charles Colbert'in onuruna verilen resmi bir ziyafette takdim edilen ananas, İngiltere'nin büyüyen deniz gücünün bir simgesi olmuştu. O zamanlar İngiltere ve Fransa, Karayipler'deki kendi kolonyal çıkarları için mücadele etmekteydi. Bu yüzden ananasın yapılan tatlı servisinde en önemli parça olarak öne çıkması kralın deniz aşırı topraklar üzerindeki kararlılığını gösteren sembolik bir hareket olmuştu. Ziyafette bulunan bir gözlemcinin aktardığına göre Charles meyveyi kendisi kesmiş, konuklarına ikram etmiş ve "sadece bir krl konuklarına ananas ikram etme şerefine nail olabilir" mesajını vermek istemişti" (2020:140-141) Her ne kadar ziyafette tatlı ile birlikte eşlik eden bir tafelmusic olduğundan şüphe etmesek de müziğin özelliği hakkında Telemann'ın bestesini bu fotoğrafa koymak olasıdır. Ancak tüm bu gıda üzerinden gerçekleşen kolonyal sürece karşı çıkışlardan olduğu tahmin edilen Reggae'nin ortaya çıkışı ve günümüzdeki temsiliyeti noktasında Stokes'un dediği gibi; "Bourdieu (1977) ve De Certeau (1984) gibi yazarlara göre, toplumsal icra (performance), belirli sınırlar dahilinde çeşitli anlamların yaratıldığı, manipüle edildiği, hatta ironik hale getirildiği bir pratiktir" (1993: 77).

Bir besine sahip olmanın güç kaynağı olduğu ve bu nedenle kolonyal imparatorluklar çağının başlamasının ardından ortaya çıkan, Baharat yolu, Tuz Yolu, İpek Yolu gibi ticaret güzergâhları sömürge devletlerin izlerini taşır.

Ayrıca söz konusu imparatorluklar dönemlerinde bazı şöenler mercek altına alındığında, yeme/içme sofralarında yenen yiyecekler, dinlenen müzikler ve izlenen dansların içeriği hiyerarşiye göre değişmektedir. "Hedd Reindi-Kiel'in XVII. Yüzyıl ortalarında Divan-ı Hümayun'a katılan vezirlerin ve katiplere verilen birkaç ziyafeti ele aldığı makalesi konu ile ilgili sayısız

makalelerden biri. Söz konusu defterlerden birinde, Erdel elçisi Osmanlı Sarayı'nı ziyaret ettiğinde verilen iki ziyafetin kayıtları bulunuyor. Elçinin hükümdarı sadece vergi ödeyen bir prens olmasına rağmen, elçi şerefine düzenlenen yemeğe bakılırsa ayaklarının altına "kırmızı halı serildiği" şüphe götürmez" (Aktaran: Faraqohi 2016: 25) Faraqohi'nin aktarımına göre; Reindl-Kiel'in incelediği kayıtlardan görüldüğü kadarıyla, vezirler ve katipler arasındaki rütbe farkı bu iki düzeydeki memura sunulan yemeklerin sayısından belli oluyor. Vezirlerin yemeği genelde altı çeşitten oluşurken, daha alt düzeydekiler iki çeşitle yetinmek zorundaydı. Bir ziyafet sırasında şerbet ikram edilmesi kesinlikle yüksek rütbeye işaret ederken, diğerleri iyi bir kaynak suyuyla yetiniyorlardı (2016:25).

15. yüzyılın önemli tarihçilerinden biri olarak bilinen Yazıcızade Ali tarafından kaleme alınan bir nevi Selçuklular'dan Osmanlılar'a Türk tarihi hakkında yazılmış metinlerin tercümelerini içeren Tevarih-i Al-i Selçuk eseri içinde yeme-içme kültürü ile birçok veri sunulmaktadır. Kitabın çeviri yazımını yapan Sevim Yılmaz Önder, Müzik kısmı ile ilgili şu tespitleri yapmıştır; "İçkinin yanında fındık fıstık ve badem gibi türlü kuruyemişin yanı sıra içkiye müzik de eşlik eder. Güzel sesli ve yetenekli şarkıcı ve müzisyenler kaygıları gidermek ve gönülleri rahatlatmak için gelirler" (2009:102-114).

Şirvani'nin *Onbeşinci Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* kitabında, o yüzyılın ifade biçimiyle;

"İnsanoğlunun hayatta sekiz lezzete muhtaç olduğunu gördüm. Bunlar yemek, içmek, giymek, evlenmek, koklamak, dokunmak, konuşmak ve işitmektir. Bunların en önemlisi yemek ve içmektir. Bunların bedenın kıvamı ve hayatın maddesi olduğu söylenir. Bunlar olmadan bedenın değeri ve tazeliği yoktur..."** çıkarımını değerlendirdiğimizde, tarih boyu araştırmacıların yemek ve ses(müzik) arasındaki içkin ilişkinin varlığına dair çıkarımlarda bulunma çabalarının olduğunu görmek mümkün.

Osmanlı Sarayı dışında süregiden yaşamda kolektif kimliğin inşa edildiği yemekli ve tabi müzikli toplantılar dikkat çekicidir. Günümüze bazı örnekleri gelmiş olan toplantıları Burhan Oğuz şu şekilde sıralar:

Comat: Eğlenmek ve oyun da oynamak üzere yapılan yemekli toplantı,

Golanga-kolanka: bayramlarda bir mahallenin başka bir mahalleye verdiği ziyafet(...)

Kakmık: düğün gecesi erkeklere verilen içkili yemek

* William Roosen, "Early Modern Diplomatic Ceremonial: A System Approach" *The Journal of Modern History* 52, 3, (1980), s. 452-76.

** Aktaran Deniz Gürsoy (2012) *Baharat ve Güç*, s. 181; Şirvani Muhammed bin Mahmud (2005) 15. *Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Gök kubbe Yayınları.

Sıra Gezmek: birkaç arkadaş sıra ile birisinin evinde veya sofrasında toplanarak yemek, içmek (1978:848-849)

Burhan Oğuz'un verdiği örnekler çoğaltılabileceği gibi yazımın başında da belirttiğim Doğu Karadeniz havzasında yaptığım saha çalışmalarında gözlemlediğim kolektif yaşama işaret eden yayla şenlikleri, düğünler, meçeler ve atma türkü eğlencelerinin kendine özgü yemekleri (kuymak, tomara tavası, turşu kavurması, karalahana sarması/çorbası,içecekler, vb) ile oynanan horon veya muhabbet/oturak havaları birbirini tamamlayıcı özelliktedir . Trabzon civarında 80'li yıllarda saha çalışması yapmış olan etnomüzikolog Martin Stokes'un horon ve muhabbet havaları karşılaştırmasını yaparken bölgeye dair notlarına olduğu gibi yer vermek isterim. Stokes;

Horon havaları, “dostça sohbet ortamı şarkıları” olan muhabbet ve oturak havaları ile tezat oluşturur. Bunlar da aynı şekilde kemençe eşliğinde söylenir. Bazen, eşliğinin kendisi de şarkıya katılır. Vurgunun çoğunlukla kendiliğinden olduğu bu şarkılar herhangi uygun bir zamanda, erkeklerden oluşan küçük grup toplantılarında söylenir. Fakat ayrıca, muhabbetlerde bir şişe rakı, birkaç paket Marlboro 100s, bir karpuz ve beyaz peynirin de olması gerekir. Doğaçlamalar, bulunulan yere, muhabbet için toplanan arkadaş grubuna ve sözü alanın aklında ilk sırada yer alan rakı, bira ya da sigaradan oluşan özel bileşime gönderme yapılarak söylenen beyitlerle başlar.

der ve bahsettiği içerikte atma türkü sözlerinden örnekler verirken özellikle türkünün kapanış müziği olarak nitelendirdiği “C” kalıbındaki ve devam eden ezgideki sözlere dikkat çeker; “Kapanış müziği olan “C” kalıbında, tekrar ettiği ve böylelikle kendisini dinleyenleri kahvede bulunan peynir ve kavunu yemeye davet ettiği “Gel de yemek yiyelim” sözlerini söylerken, aslında düşmanlarının kendisini çağırdıklarını tasavvur etmektedir. Sigaralar yakılırken ve kadehler yeniden doldurulurken, kemençeci de çalmaya devam ediyordu. Necmi bir açılış motifiyle (“ A”) yeniden başladı, “Rakıyı içelim, rakı oy/ Birayla karışık” sözünü bir kez daha tekrarlardı, ve bana dönerek, “Gel otur konuşalım/Canım sana alışık” diyerek şarkıya devam etti”(1993:85-86) Stokes'un hem de adına *Fındıklar ve Sazlar* adını verdiği çalışma yemek/içecek ve müziğin topluluk içindeki yerini etnografik olarak betimleyen bir etnomüzikoloji çalışması olarak ilk sıralarda yerini almayı hak eder.

Gastronomi çalışmaları pratikte ses/müzik ile ilişkisine dair ilişkisinden teoride bahsetmezken, müzik çalışmalarında ise yemek ve müzik ilişkisi çatal kaşık sesleri arasında tınlamaya çalışan performans değerlendirmesinden ibarettir neredeyse. Ardından anlatılar tanınmış Klasik Batı müziği bestecilerinin eserlerinin nüanslarını açıklamada gastronomiye dair ifadeler kullanma-

larını, aynı zamanda iyi birer gurme, yaratıcı bir mutfak uzmanı olduklarını açıklamakla devam eder. “Turnedo Rossini (Rossini’nin Bifteği) bestecinin yarattığı en meşhur yemek olarak bilinir ve içine koyduğu trüf mantarını da “Mantarların Mozart’ı” olarak tanımlar. Nüktedanlığı ile tanınan Rossini, bestelediği operalar, operetler, oda müziği ve piyano eserlerinin ardından “ileri yaşlarında bestelediği “Radika”, “Ançuez”, “Badem”, “Kuru Üzüm”, “Fındık” başlıklı küçük piyano parçaları Respighi tarafından “La Boutique Fantaque” adı altında bale müziği olarak orkestraya uyarlanır” (Göknar 2016:17). Gastromüzikoloji ifadesini ilk kez kullandığı bilinen Pazzolini operalar üzerinden yaptığı değerlendirmelerde “operadaki yiyecek ve içeceklerin nasıl anlam ifade ettiğini, ilişkileri nasıl tanımladığını, psikofiziksel tepkileri nasıl tetiklediğini, dramatistlerin ve şarkıcıların kişiliklerini nasıl ifade ettiğini araştırır. “Operadaki yemeğin beş temel işlevini özetleyerek “operatik gastromüzikolojinin” 5 temel işlevden bahseder: sosyal, samimi, net anlamı olan, tıbbi ve diyetle ilgili. Verdi’nin operalarındaki gastronomik izlere rastlaması ve analizine dair yazdığı çalışması da benzer özellikler gösterir. Bu beş işlevi, Verdi’nin Traviata’sındaki gastronomiyle ilişkili göstergelerin analizi yoluyla örnekler. Opera ve performans tarihinin, bu operaların üretilmesinde yemek ve bedene ilişkin kültürün nasıl yansıttığını gösterir”.*

Bir diğer çalışmasında ise,

Operadaki gastronomik işaretler, edebiyatta veya gerçek hayattaki toplum yapısında olduğundan daha az karmaşıklık ve daha fazla tutarlılık gösterir. Verdi operalarının özel repertuarında yedi “gastro-müzikolojik” kuraldan oluşan bir yapı oluşturmamı sağlayan tekrarlayan kalıplar gözlemledim:

- 1- Hiçbir yemek üzücü olamaz,
- 2- Hiçbir açlık mutluluk verici olamaz
- 3- Paylaşılan bir yemek veya içecek, sosyal uyumluluğu gösteren bir olaydır,
- 4- Yiyecek veya içeceğin varlığı ani bir felaketi hesaba katmaz (yiyecek veya içecek zehirli değilse),
- 5- Ziyafet eylemi başlı başına ahlaki olarak tarafsız bir olaydır, ancak ziyafet çeken grup (veya birey), oruçlu bir grup veya birey ile karşılaştırıldığında ahlaki olarak olumsuzdur,
- 6- Oruçlu birey bir kahramandır: kahraman makbul bir insandır,
- 7- Müzik ve metin yalan söyleyebilir, gastronomik işaret asla yalan söylemez (1999:72)

diyerek Verdi operaları üzerinden gastro-müzikoloji kavramının kurallarını belirlemiştir.

* Bkz. Pierpaolo Polzonetti (2015) “Eating and Drinking in Opera: Traviata and the Callas Diet”, Oxford Handbooks Online

Aidiyet Hissinin Tınısı ve Lezzeti

Marcel Proust'un *Kayıp Zamanın İzinde* kitap serisinin ilki olan *Swanların Tarafı*"nda bahsettiği gibi ıhlamura batırarak yediği madlen kek/kurabiyelerinin kokusuyla çocukluğunun, kaybolan zamanının kurabiyeleri yeme hızı gibi kayıp gittiği benzetmesine yer verdiği anlatısında, yiyecek- içeceklerin tadı, kokusu ve her ikisini bünyemizde pekiştiren işitsel ve görsel habitus, geçmiş zamanı hatırlamamıza ve yeni habituslar kurmamıza yol açar. Ancak söz konusu habitusun tek boyutlu veya tek katmanlı olmayıp, birbirini "besleyen", "bellek" oluşturan, "biçimlendiren" yapılardan oluştuğunu söylemek mümkün. Tam da bu noktada belirtmek gerekir ki, bireyin kendi habitusuna duyduğu psikolojik bağ, diğer habituslara dahil olmasını geciktirir. Belki de bilinçaltımızın en derinlerine işleyen tat, koku ve sestir. Proust'un tüm hücrelerine işlemiş olan kurabiye ve ıhlamur sıcaklığının kokusu, hissi ve sesi nerede olursa olsun kendi bilinçaltı habitusunda ona biricik bir alan açar. Bireyin kolektif olarak deneyimlediği ancak her bireyde ayrı tınlayan tat ve kokular hemen yanı başında duran herkesi ötekileştirir. Ancak yeme-içme anında kolektif olarak inşa edilen yemek kültürünün sürekliliğini sağlayan (insan beyni ve gündelik yaşamda) tat, koku ve o ana eşlik eden sestten başka bir şey değildir. Her ne kadar mekân önemli rol oynasa da bahsettiğim unsurlar, fiziksel alan uygun olmadığında bilinçaltı verileri ile kendi mekanını inşa etmesine/ tahayyül etmesine olanak tanır. Bu durum aynı zamanda derin bir nostalji hissi barındırır ki nostalji mekânsal ve uzamsal aidiyetin tamamlayıcı lezzeti niteliğini taşır. Duygusal hafızayı harekete geçiren nostalji kimi zaman hastalıklı bir durum olarak tanımlanmış olsa da simgelerle, kimi soyut kimi somut nesnelere bağ kurmaya yol açan hissiyatı yemek ve müzik ile beslediği gibi, nostaljinin de yemek ve müziğin sürekliliğini sağlama ve dünya insanlarının ortak zevklerini oluşturma noktasında etkin role sahiptirler. Nostalji, aidiyet, kimlikliklerin akışkanlığı, yeniden inşaları, belleği harekete geçirmede müzik ve yemek ilişkisiyle ilgili örnekleri artıracak olursak ilk olarak Shannon'un çalışmasından bahsetmek gerekir. Shannon su ve kara merkezli yaklaşımlar olarak açıkladığı çalışmasında, tüm dünyayı dolaşan yemekler gibi, ses dalgalarının da dağınık toplulukları birbirine bağlayan besin zinciri olduğunu Akdenizli olma üzerinden ele alır. Örnek verdiği Mısırlı sanatçı Dalida tarafından söylenen "*Salma ya sallama*"** gibi şarkılar, *ful medames* ve *falafel* gibi yemeklerin, ortaya çıktıkları zemini aştuklarını ve farklı toplulukları nostalji ve özlemin besleyici söylemleriyle birbirine bağladıklarını belirtir (Shannon, 2015:13). Müzik ve yemek insanların, ideolojilerin, sermayenin ve

* Detaylı bilgi için: Proust, Marcel (2014). *Combray - Kayıp Zamanın İzinde / Swanların Tarafı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları

** *Salam ya sallama* (Dalida): <https://www.youtube.com/watch?v=F5P4AGh3tK0> Şarkı birçok dilde söylenmiş olup en çok şarkıcı Dalida ile anılır.

medya imajlarının ulusötesi hareketi için güçlü kanallardır (Appadurai 1996); şarkılar ve tarifler insanlar nereye giderse gitsinler, ama aynı zamanda insanların gidemediği ya da gitmeyi umdukları yerlere de seyahat ederler, ses ve tat aynı zamanda umut, arzu ve özlem mekanlarıdır. Appadurai'nin dediği gibi “gıda oldukça yoğunlaştırılmış bir sosyal gerçekliktir”. Yemek, insanların kimliklerini ve başkalarıyla ilgili kavramlarını yapılandıran temel kültürel göstergelerden biri olarak işlev görür (Xu, 2008: 14).

Örneğin Antropolog Katz'ın 20 yıla yakın saha çalışması yaptığı, göç ve sosyal dönüşümlerin değişime uğrattığı Meksika/Oaxaca Mikstek bölgesinde kayda aldığı “Meryem Ana Aklanması” yortusu için hazırlanan *mole*, göç edenler ve artık dillerini-geleneklerini unutmuş bölge halkı için kokusu, tadı, hazırlanış aşamasındaki ses dünyası ile “bilinçaltı verilerinin inşası”nı gerçekleştirir.* Hatta topluluk için kolektifliği oluşturmanın araçlarından biri haline gelen *mole* şarkısı çarpıcı örneklerden biridir. Ünlü Meksika kökenli İspanyol şarkıcı Lila Downs'un *molenin* tarifini anlattığı “Cumbia del Mole” şarkısı gibi.**

1870-1920 yılları arasında Amerika'ya göç edenlerin sayısı 26 milyona ulaşırken, göçmen sayısı bakımında İtalyanlar ilk sırada yer almaktaydılar. Aynı zamanda Arjantin'e de göç etmiş İtalyanların yemek ve müzikleriyle gittikleri yere ait olma hissini, aidiyetlerini inşa etmeleri esnasında İtalya'nın hangi bölgesinden geldiklerinin önemi olmaması ve kahve, pizza, makarna çeşitlerini hep birlikte pişirip yerken tarantella şarkıları söyleyip dans etmeleri, hatta Arjantin'lilerin yeme alışkanlıklarına göre uyarladıkları, zamanla Arjantin'in geleneksel yemeği haline dönüşen *Milenesa'yı* mutfaklarına eklemeleri sayısız örneklerden biri olarak çıkar karşımıza. “Bir ayakları İtalya'da diğeri Amerika'da olan İtalyan göçmenler tatillerini her iki ülkenin mutfaklarıyla kutluyorlardı. Şükran gününde İtalyanlar, İtalyan bayram yemeği – çorba, lazanya, köfte ve sosis ile İtalyan ekmeği- yerlerdi. Bunun ardından da hindi, yabanmersini sosu, içi İtalyan sosisi ile sakatat doldurulmuş İtalyan ekmeği, patates püresi ve tatlı patatesten oluşan Amerikan bayram yemeğini yerlerdi.İtalyanlara ve İtalyan Amerikalılara göre, Şükran günü geleneksel bir İtalyan bayram yemeği ile geleneksel bir Amerikan bayram yemeğinin arasına sıkışmıştı. Festivaller, diğer göçmen gruplarda olduğu gibi İtalyan göçmenler için de yeni ülkelerinde bir topluluk olma duygusunu sağlıyordu; örneğin San Genaro Festivali” (Civitello, 2019:329). Bu noktada belirtmek isterim ki, “sosyal antropologlar, toplumlarının ekonomik gelişiminde bir topluluğa dışardan empoze edilen değişimlerin, kaçınılmaz olarak bu top-

* Araştırmaya dair ilk bilgi Serap Öztürk'ün çevirisinden, *Yemek ve Kültür Dergisi*, 21. Sayısından edinilmiştir. Ayrıca yazının orijinali için 2008 yılında yayınlanan, *Anthropology of Food* dergisinde, Esther Katz tarafından yazılmış, “Emigration, mutations sociales et changements culinaires an pays mixteque (Oaxaca, Mexique) başlıklı makaleye bakılabilir.

** <https://www.youtube.com/watch?v=xtFLBWt864c&t=159s> (şarkıyı dinlemek için linke tıklayınız)

luluğun simgesel ve kültürel pratiklerine de yerleştirildiği gerçeğinin uzun zamandır farkındadırlar” (Stokes, 1993:78). Aynı şekilde Amerika ve Arjantin’deki göçmen İtalyanlar örneğinde olduğu gibi, kendilerine ait yemek ve müzik pratiklerini dahil ettiklerinde değiştirdiklerinden daha çok değiştikleri, mekana ve geldikleri topluma ait kültürel pratikleri kendilerine ait olarak tanımladıkları soyut ve somut alanlara yerleştirdiklerinin farkına varabileceğimiz gibi.

Bir diğer örnekte Flemenko ve *escapece** arasındaki bağlantıyla yola çıktığımda çağının şair, müzisyen, botanik, coğrafya bilimlerinde uzman olduğu gibi gastronomi konusunda da oldukça yetkin bir ismi olan Ziryab adı ve tarihi ile karşılaşmak heyecan vericiydi. Kesin olarak bilinmemekle birlikte 8. ve 9. Yüzyıllar arasında yaşayan Ziryab, İran’dan İberya’nın Córdoba kentine gider ve beraberinde geldiği yerin müziğini getirdiği ve bugün flamenko olarak bilinen İspanyol müziğini büyük ölçüde etkilediği bilinir. Hatta Orta Doğu uduna bir tel daha ekleyerek gitarı icat etmesi müzik tarihi açısından önemli bir veridir. Ancak Ziryab müzikle birlikte *escapece*’de olduğu gibi bölgenin yemek kültürüne de ciddi tesir etmiştir. “Endülüs mutfağı, Şark ve Mağrib mutfağının derin tesiri altında kalmış ve zamanla mahalli unsurları da içine alarak çok zengin bir birikime kavuşmuştur. Araplar ve Berberiler Endülüs’e kendi kültürlerini de taşımışlardı. II. Abdurrahman dönemine kadar aristokrat çevrelerde Suriye ve Hicaz mutfağı hâkim olmuştur. Fakat II. Abdurrahman döneminde Kurtuba’ya gelen ünlü mûsikîşinâs Ziryab, burada Bağdat mutfağını tanıtmış ve önce Kurtubalılar sonra da diğer Endülüslüler, Bağdat mutfağından zengin ve zengin olduğu kadar da lezzetli pişirme usullerini, düzgün ve mükellef sofraların hazırlanma şeklini öğrenmişlerdir (Sinjar&Adıgüzel 2016:84).** Aidiyet hissinin müzik ve yemekle kurgulanışı örneklerinin sayısını artırmak mümkün. Proust’ta olduğu gibi Refik Halit Karay’ın*** mutfak ve yemek anlatıları, Selim İleri’nin**** çocukluk yıllarına ait “hafızanın hazzı” olarak nitelendirdiğim seviyeye yemek tarifleriyle ulaşması, bulunduğu ülkelerin yemek kültürüne dair gözlemlerini ve deneyimlerini yazılarında da sıkça kullanan Ernest Hemingway’in *Silahlara Veda* romanında savaş anılarını anlatırken Frederic ve Catherine karakterleri arasında geçen ayrılık sahnesinde aşk ve yemek konusunu betimlemesi edebiyat

* *Escabeche*, otlar, baharatlar ve soğanla doldurulmuş lezzetli bir sirke sosunda birlikte servis edilen, kızarmış veya buharda pişirilmiş et veya balık ve çeşitli sebzelerden oluşan uluslararası popüler bir yemektir.

** Alıntının birincil kaynağı için bkz: Özdemir, Mehmet (2013a/b). *Endülüs Müslümanları Siyasi Tarih, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara*

*** Detaylı bilgi için bkz: Refik Halid Karay. (2014) *Memleket Yazıları -4- Mutfak Zevkinin Son Günleri, İnkılâp Kitabevi, İstanbul*.

**** Selim İleri’nin yalnızca yemek yazılarından oluşan kitapları; *Tek İstakozu* (2000), *Oburcuğun Edebiyat Kitabı* (2002) ve *Rüyamdaki Sofralar* (2003) yanı sıra, birçok kitabında yemekle ilgili yazılara yer vermiş, *Lezzet gibi dergilerde yemek yazıları yazmıştır*.

dünyasından sayılarını artırabileceğimiz örneklerden yalnızca birkaçı. Çoğu zaman her birinde günlük veya özel zaman ritüelleri içinde adı konmayan, satır aralarında yer bulmuş şarkıların varlığına tanık olunur. Edebiyat dünyasında yemek kültürü üzerinden kimlik göstergeleri betimlemelerine ilerleyen yazılarımda yer vereceğimi için burada nokta koyuyorum.

Aidiyetin bilinçüstü ve bilinçaltı oluşumu, yansımada yemek ve müzik ikilisinin etkin rolüne dair Montonari'nin belirttiği gibi; "Onlar aidiyeti, özdeşliği, ilişkileri yansıtmaya aracılık eder. Toplumsallaşmanın ve iletişimin aracıcıdır" (2019: 13). Ancak yeni yaşamların içerisinde göçmen, mülteci, göçebe, sığınmacı, v.b. olarak kurulan yeni nostaljiler içinde Shannon'un dediği gibi; "Türkiye ve Lübnan'da filizlenen "Slow Food" ziyafetinden "Akdeniz diyeti" nin kalbindeki yeni dünya gıdalarına kadar (Morilla Critz ve diğerleri 1999), bu dolaşım ve istilalar bize "kültürler ve tarihler arasındaki trafiğin ne kadar direnilir ve reddedilirse reddedilsin, modernitemizin temeli" (Chambers, 2008:128)" olduğunu öğretir (2015:12).

"Bana Ne Yediğini Söyle Sana Ne Olduğunu Söyleyeyim"

Chambers'ın yukarıda değindiği değindiği belli bir gıdaya karşı direnme ve reddedilmeye dair makale boyunca farklı biçimlerde ifade etmemin kaçınılmaz olduğu bir gerçeklik, gıdanın sosyal farklılaşmanın önemli bir göstergesi olduğudur. Müzikteki sosyal farklılaşmayla başabaş giden hatta birlikte cereyan eden bu gösterge sosyal farklılaşma aracı ve göstergesi olarak, sosyal gruplar ve sınıf, statü ve güç eşitsizliğini gerektiren sosyal hiyerarşi arasındaki sınırları tanımlarlar. Güç göstergesi olan sembolik yiyecek, içecek ve sofraya düzenleri toplumsal sınıf farklılıklarının birer temsili olurlar. Osmanlı İmparatorluğunda saray sofralarındaki yemek dağıtım kurallarının üstünlük ve itaat etme ilişkisi çerçevesinde organize edilmesi örnek verilebilir. "Padişahın cömertliğinin sergilendiği sofralarda, aynı zamanda alt düzey memurlardan sultana kadar uzanan bir bağlılık silsilesini canlı tutarak simgesel bir işlev görür (Bilgin 2008: 82)*"

Aynı şekilde neyin yiyecek olup, olmadığını ayırt etmek, çevremizdeki şeyleri sınıflandırmanın temel bir yoludur. Bununla birlikte, neyin yenmesi ve neyin yenmemesi gerektiği (hatta neyin yenebileceği ve neyin yenemeyeceği) arasındaki ayırım, yenilebilirlikten çok daha fazlasına dayanır. Bir kültürel bağlamdaki beğeni, başka bir kültürel bağlamda kabul edilemez, değersiz hatta iğrenç olabilir. Günümüzde glutensiz un akımının önemli malzemele-

* *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler kitabı Fransız gastronomi yazarı Jean Anthelme Brillat-Savarin'in özdeyişleri olarak geçen cümlelerden biri. Brillat-Savarin aynı zamanda gastronomi kelimesini bugünün anlam dünyasına yakın bir biçimde kullanan öncü isimlerdendir.*

** *Güç göstergesi ve hiyerarşik yemek paylaşımı örnekleri bir sonraki yazıda eşlik eden saz heyeti ve müzik türleri ile detaylı şekilde anlatılacaktır.*

rinden biri haline gelen *manyok* (*yuka*) kök bitkisi, Afrika'nın bazı bölgelerinde tedavi etme işlevi olmasına karşın, dünyanın diğer bölgelerinde kıtlık dönemlerini çağrıştırdığı için, değersiz bir gıda olarak kabul edilebilir. İnsanların hayvan eti tüketimi konusundaki farklı tutumları ise Levi-Strauss'un *Hepimiz Yamyamız** kitabında verdiği örneklerdeki gibi çeşitlilik gösterir. Kısacası yemekten, dinlemekten kaçınılan öznelere toplumların kendilerine özgü hiyerarşik düzenekleri çerçevesince algılanması kültürel kimlik göstergesi olan hususları anlamlandırmaya yardımcı olur.

Sosyolojik açıdan yemek kültürel, semgesel değerleri ve anlamları ile çok farklı bir boyuta taşınmıştır. Baudrillard'ın ifadesiyle (2008: 3) nesnelere artık gereksinim ve kullanım değerlerinden daha çok "semgesel değiş tokuş değeri", "sağladıkları toplumsal prestij", ortaya çıkardıkları "rekabet duygusu", neden oldukları "sınıfsal ayrımcılık" üzerinden anlamaya çalışmak daha etkili bir yol olacaktır. Günümüz toplumlarında, bilhassa kentlerde yemeğin Baudrillard'ın tespit ettiği gereksinim ve kullanım değerlerinden sıyrılarak "semgesel değiş tokuş değeri", "toplumsal prestij" ve "sınıfsal ayrımcılık" gibi birtakım değerlerle ilişkilendirildiği ortadadır (Akarçay 2016: 17-18).

Müzik ve yemeğin semboller dünyası da tüm diğer semboller gibi soyut durumları somut bir biçimde temsil eden araçlardır. Temsiliyet çok katmanlı olup, tencere yemeklerinin anne yemekleri, ev içi ve basit, restorandaki yemeklerin ise hazırlamadan sunum aşamasına değin "sanatsal", erkek işi ve daha karmaşık olarak sembolleştirilmesi en göze çarpan sembolleştirmelerden biridir. Kadınlık ve erkekliğin yemek üzerinden sembolleştirilmesinin örneklerinden biri Papua Yeni Gine kültürüne ait. "Papua Yeni Gine'de yemekler iki gruba ayrılır. *Koroko* denilen kadın/dişi yiyecekler ve *haker* denilen erkek yiyeceklerdir. Dişi yiyecekler, ıslak, doğurgan, yumuşak ve hızlı büyüyen, diğer taraftan erkek yiyecekler ise kuru, sıcak, doğurgan olmayan sert ve yavaş büyüyen yiyeceklerdir" (Aktaran Kanık, 2016:82; Counihan, 2003:106).

Mutfak da semgesel boyutu kuvvetli olan bir mekân olarak, beceri ve emek gerektiren tüm alanların hazırlık aşamalarında, "mutfaktan yetişme"nin önemsenmesine karşın, yemek pişirme mekânı olarak hiyerarşinin, diğer bir deyişle gelişmişlik, az gelişmişlik, alçak, yüksek gibi ifade edebileceğimiz tabakalaşmaların yansıdığı bir mekândır aynı zamanda. Herhangi bir mutfak kültürüne dışarıdan bakışta, hazırlamanın, pişirmenin, bileşenleri bir araya getirmek kültürel bağlam boyutuyla birlikte, teknik ortaya koymak mutfak

* Detaylı bilgi için bkz: Strauss, Claude-Levi. (2014) *Hepimiz Yamyamız*. Metis Yayıncılık, İstanbul, s. 146.

ile ait olduğu toplumu yüksek alçak olarak sınıflandırmaya yol açar. Yeme ve hayatta kalma ile yemeği simgesel olarak hayata konumlandırma söz konusu sınıfsal tabakalaşmayı derinleştir. Müzik ve yemek kendi mevcudiyetleriyle bir tarih metni oluştururlar ancak; “İnsanoğlunun ilk ve kaçınılmaz gereksinmesi günlük yaşam kavgası olduğuna göre, zaten başka türlü de olamazdı. Ancak yemek aynı zamanda bir zevk sorunudur. İşte bu iki kutup arasında iktidar ve sosyal eşitsizlik ilişkilerinin belirleyici rol oynadığı güç ve karmaşık bir tarih uzanmaktadır. Bu, kıtlık ve bolluk dönemlerinin yer aldığı, kültürel imgelerin de belirleyici rol oynadığı bir tarih olup, özellikle vurgulayalım, “alternatif” bir tarih değildir. Merkezi konumu nedeniyle yemek tarihi “diğer” tarihlerle birlikte ilerler, onları belirler ve onlar tarafından belirlenir; ancak yemek tarihinin içerdiği güçlü antropolojik anlamlar nedeniyle diğer tarihlerle basit kronolojik karşılaştırmalar yapmak zordur” (Montanari 2018:11).

Antropoloji alanında yiyecek/gıdanın antropolojisi üzerine odaklanan çalışmalardan bazılarına değinecek olursak, on dokuzuncu yüzyılda Garrick Mallery ve William Robertson Smith ile başlayan bir geçmiş çıkar karşımıza. Ancak Gıda Antropolojisi çalışmalarının derin kökleri olduğunu belirtmek gerekir. “Dünyanın ilk profesyonel antropoloğu olan E. B. Tylor (1865), pişirmenin evrensel bir edim olduğu konusundaki tespitiyle gıda antropolojisinin tohumlarını atar. John Bourke (1885), yirmi yıl sonra *Anthropology of Food* dergisi için ilk makalesini “New Mexico Zuni Kızılderililerinin İdrar Dansı” başlığıyla gıda antropolojisi üzerine yazar. Yenilebilirliğin tanımı üzerine araştırma yaparken, Bourke, başka toplumlar için “değersiz gıda” olarak görülenlerin Zuniler için ritüelin önemli bir parçası olmasını, geçmişte hayatta kalmanın birincil rolü olan su için yapılan ritüellerle ilgili eski bir davranış olmasına bağlar (bkz. Dirks & Huntre, 2012)

Etnomüzikolog Stobart yukarıda bahsettiğim saha çalışmasında Bolivya halkının enstrüman seçimleri ve kullanımına dikkat çekerken tüm mevsimsel döngünün patates üzerinden inşa edildiğini şöyle açıklar; “Enstrümanların mevsimsel değişimlerini daha detaylı incelediğimizde patates yetiştiriciliği ile olan ilişkisi daha da vurgulanmaktadır. Örneğin, *pinkillu* flütler ve *kitarra*, tohumluk patateslerin ekildiği ve Kasım ayında filizlenmeye başladığı andan itibaren çalınmaya başlar. Bu enstrümanlar patatesin büyüme mevsimi boyunca, özel bir veda ayiniyle (*pinkillu* kacharpaya) saklanırlar ve yerlerin *charango* enstrümanına bırakırlar. Böylelikle bana söylediklerine göre, Karnavaldan sonra, yağmurların durması gerektiği, şayet durmazsa patatesin öldüğü ve yumruların şişip hasat için hazır olduğu söylendi.... Kurak mevsimde, patates bitkileri öldüğünde ve yumru kökleri uykudayken, *pinkillu* flütler ve renkli yağmur mevsimi gitarları, gözlerden uzakta (genellikle depodaki gıda ürünlerinin yanında) paketlenir. Birkaç kez, bu enstrüman-

ların kurak mevsimde çalınması durumunda ne olacağını sorduğumda, sıklıkla “oyuncunun boynuzları büyüyecekti” yanıtı geldi. Boynuzlar sıklıkla “şeytan” ile bağlantılıydı... Müzik böylece üretim mevsim ve döngülerini düzenler” (1994: 39-39). Müziğin toplum için önemli olan bir gıdanın verimli yetişebilmesi için ne denli belirleyici, psikolojik eşığı atlattıcı ve ilgili besini kutsamak için de bir araç olduğunun göstergesi olan Bolivya toplumu için kıtlık durumunun ne denli korkutucu olduğunu anlatan kültürel bir metindir adeta.



Şekil3. A Henry Stobart tarafından Bolivya’da, Karnaval sırasında çekilen Pinkullu flüt ve eşlikçileri (1994:41)

Frühauf, *Food and Music* yazısında *Kültür ve Ritüellerin İfadesi Olarak Yemek* başlığı altında törensel veya sosyal anların düzenlenişinde topluluğun psikolojisinin değişimi için müzik ve bölgelere özgü bitkilerin ve içeceklerin tüketilmesinin rolüne dair Okyanusya bölgesinden ve Budist ritüellerinden bahseder. “Okyanusya’da, kava (tropik biber *Piper methysticum*) ‘dan yapılan ve mutlu, sosyal duygular üreten içecek, *betel* (hurma ağacı *Areca catechu*’nun meyvesi), alkol gibi mutluluk verici, uyarıcı içecek ve yiyeceklerin tüketilmesi törensel ve sosyal müzik olaylarının bir özelliğidir” (2013:458). Budizm’de ise öldükten sonra Budist cennetine yeniden doğarak gelmeyi sağlamak için tüketilen özel yiyecek-içecek ve müzikle birlikte ezberlenen melodik metinler özgürleşme ritüelinin merkezinde yer alırlar.

Müzik ve yemeğin sembolik hatta metaforik varlıklarına, ikisinin bir arada olduğu ritüellere dair en yoğun ve çok katmanlı örneklerin olduğu kültürlerden birinin Hint kültürü olduğunu söylemek lazım. “Hindistan’da müzik ve mutfak sanatlarının kültürel, pratik ve manevi unsurları arasında paralellikler çizilebilir. Her ikisi de kutlama, topluluk ve iletişimin ayrılmaz parçalarıdır. Kaliforniya’da düzenlenen Ram Navami festivalinde, her ikisi de mevcuttu,

birlikteliği vurgulandı ve eşit derecede zevk alındı. Schwartz; “Rama Nee Samana Mevaru” eseri ve Gulab Jamoon tatlısının yan yana getirilmesiyle müzik ve yemek aynı zamanda kültürel pratiğe dair unsurları paylaştı. Böylece her ikisinin birlikte kullanımıyla, *ragaların* sırasıyla performansı ve mutfak düzenlemesi kutlama ve onunla birlikte mutluluğun etkisini artırdı” (2014) der. Hindistan denilince yalnızca ekme ve tatlı çeşitleri ve ilgili ritüelleri üzerinden bile sayısız örnek sunulabilir. Hindistan’ın genelinde, kışın bitişini ve baharın başlangıcı aynı zamanda gecelerin kısaldığı gündüzlerin uzadığı Makar Sankranti veya diğer adıyla Kumbha Mela ritüelinde, güneş tanrısına tapınmak festivalin önemli bir ritüelini oluşturur. Hindistan’ın her yerinde farklı isimlerle bilinen bir hasat aynı zamanda dini bir festivalidir. Festivalin büyük bir bölümünü yemek ve ardından geleneksel şarkılar oluşturur.

Yemeğin toplumsal sınıf göstergesi olma özelliğine dair örnekler sayısız şekilde çoğaltılabilir ki servis edildiği müzik ile aynı kaderi paylaşır. Hindistan’la ilgili dikkatimi çeken bir diğer örnek ise, ülkede bir ayaklanmanın sembolü olan ve dünyaca meşhur olmuş gözleme biçimindeki Cahapati ekmeğidir. 1857’de Hindistan’da Chapati hareketi olarak tarihe geçen ve Hindistan’ın bağımsızlık hareketinde yiyeceklerin sembol dünyalarına ait vurgunun belirgin olduğu Hint kültüründe temsili gücü olan bu ekmeğin günlük yaşam içinde de yoğun olarak kullanılır. İngilizlere karşı bir ayaklanmanın organize edilmesinde mesaj görevi gören, sonrasında ise o günleri hatırlatma özelliği ile ayrı bir konumda olduğunu düşündüğüm bir ekmeğin Chapati. Diğer adı Roti olan ekmeğin ilgili şarkılar, danslar günümüz Hint toplumu arasında oldukça yaygın.*

Yahudi toplumunun hemen hemen tüm ritüelleri dini veya inanç sistemlerine mutlaka değinilen özellikler taşır. Özellikle Pesah /Fısıh/Hamursuz Bayramı, Yahudilerin Mısır’dan çıkışını ve esaretini anan en kutsal bayramlardan biridir. Yedi günlük bir ritüelden oluşur. Fısıh’ın ilk gecesi, seder adı verilen bir ev töreniyle kutlanır ve ebeveynlerin çocuklarına Mısır’dan kurtuluşlarını öğrettikleri bir zamandır. Ardından “Fısıh” (Mısır’dan Çıkış’ı anan tatil) için hazırlanma zamanı gelmiştir. “Matzoh”lar pişirilir, yaprak sarmaları hazırlanır. Ancak 7 gün boyunca ekmeğin yeememleri gerekir. 7 gün sonra 8. Günde Pesah gününde hamursuz(mayasız) ekmeği ile Purim şarkılarını söyleyerek bayramlarını kutlarlar.**

Şu ana kadar verdiğim örnekler bize, yemeğin bireysel ve sosyal kimlik duygumuzun merkezinde yer aldığını, yaptığımız yemek seçimleri aracılığıyla kimliklerimizi masaya koyduğumuzu gösterir. Menüümüze dahil ettiğimiz

* Aşağıdaki linkte yer alan örnek Roti adını kullanarak yapılan Chapati dansıdır. Dansta ekmeğin çift anlamlılığına vurgu yapılmaktadır <https://www.youtube.com/watch?v=kGuwuW5dZuk>

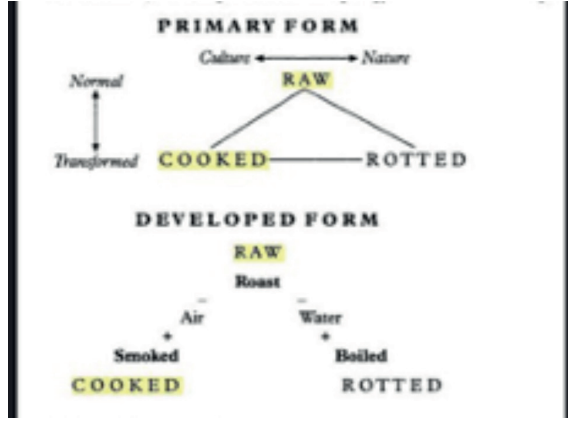
** https://www.youtube.com/watch?v=Vh3JU9NpI_0 Seferad Yahudileri tarafından ve tanınan isimlerden Flory Jagoda’nın sesinden söylenen Purim ezgisi.

ve hariç tuttuğumuz şeyler, sosyal ve kültürel yaşamlarımızı şekillendirmeye yardımcı olur veya diğer insanların ne yediği, onların kimliğini, hangi sosyal ve kültürel gruplara ait olduklarını anlamamızın yollarından biridir. Tüm bu cümleleri müzik-dans üretme, yapma kısacası performans süreçleri için söylemek mümkün. Ancak küreselleşen dünyada mutfağa, yemeğe, müziğe dair beğenilerimizin birbirine benzediği anların olduğunu da unutmamak gerek. Savarin'in sözünü "bana ne dinlediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim" diyerek müziğe uyarlasak da yemek alışkanlıklarının, temelde yatan beğenilerin farklı mutfak deneyimleri sırasında, bir şekilde kendini gösterdiği gerçeğinin yanı sıra, müzik beğenisine, müzik dinleme pratiğine uyarlamamanın zorlama bir yakıştırma olacağı kanısındayım. Ancak her iki alanın tek tek ve birlikte semboller bütünü olduğunu söylemek yanlış olmaz. Bu noktada Stokes'un verdiği örnek oldukça çarpıcıdır;

O halde müzik basitçe, verili bir 'toplumsal uzam'a değil, o 'uzam'ın dönüştürülebileceği araçlara da işaret eder. Şöyle bir örnek de verilebilir: mekana dair ifadeler taşıyan reklam ve belgesel klişeleri, mekanın içinde zaten var olan bir bilgiyi yansıtmamanın ötesinde bir iş görürler. Bunlar, öteki mekanlara dair ve sonraki deneyimlerle teyit edilecek olan bir bilgiyi önceden şekillendirirler. Önceden edinilen bu bilgi, bu belirsiz 'ötekiler'in tanımlanışında ve kontrol edilmişinde özel bir rol oynar. Örneğin, Türk Lokumu reklamında 'orient'i (Doğu'yu) ifade eden yükseltilmiş ikinci sesin Türk müzikleriyle bir ilgisi yoktur. Ancak bu ses bize, kendi müziksel dilimiz bağlamında, hayali bir 'şiddet ve bastırılmış cinsellik dünyası'nı anlatır. Bu tür köklü imgeler, aynı anda, Batı'nın, Doğu'yu toplu cinsel fantazilerin kaynağı olarak kullanmasını mazur gösterir; Batılı devletlerin petrol kaynakları tehdit altına girdiği anda ordularını Ortadoğu halklarına karşı seferber etmelerini kolaylaştırırlar. Kılolu İtalyan opera şarkıcılarının popüler imaj ve sesleri (ki bunlar, reklam yazarları arasında şu sıralar oldukça moda olmuş durumda) biz Kuzeybatı Avrupalılar'a, bir yandan bozulmakta olan ve duygulara hitap eden, aynı zamanda, kolektif tarihsel mitlerimiz açısından 'Avrupa kültürü'nün kökü ve kanağı olarak tahayyül edebildiğimiz, bir yandan da turizm ve ucuz işgücü cenneti olarak sömürdüğümüz bir Akdeniz imgesini sunar. Açık ki, sözü geçen müziksel imgeler yalnızca 'öteki mekanlar'a dair bilgileri yansıtmakla kalınmıyor, aynı zamanda belirgin bir şekilde, bu mekanları önceden biçimlendiriyorlar (1994:3).

Hamdım, Piştim

Müzik üzerine kültürel bağlamda çalışmalar yaparken sıklıkla tespitlerine gönderme yaptığımız yapısalcı yaklaşımın öncü isimlerinden olan Claude-Levi Strauss'un yaklaşımları referans alınarak, aynı zamanda yeme-içme kültürünü nasıl tanımladığına dair sayısız çalışma çıkar karşımıza. Pişme aşaması felsefi açıdan da önem arzeden bir dönüşüm olmasının yanı sıra, pişme işleminin uygarlığın göstergesi olduğuna dair yaklaşımlar da mevcuttur. Levi-Strauss'un *Mutfak Üçgeni (triangle de cuisine)* ile tanımladığı yaklaşımı yaygın bir şekilde kullanılmasına karşın eleştiriler ve eklemeler de söz konusudur.



Şekil 4. Claude Levi-Strauss'un Mutfak Üçgeni gösterimi

Söz konusu üçgenin tepesinde Çiğ, alt sağda *Pişmiş*, sol alt kenarda *Çürük* bulunur. Çiğlikten pişmişliğe gidişte “kültürel dönüşüm”den bahsederken, çiğden çürümüşe geçişte ise doğal dönüşümü ifade eder. Çiğden pişmiş geçişte ateşin bulunuşu, insanlığın dönüşümünün en önemli mihenk taşıdır kanımca ve Strauss'un kültürel dönüşümün merkezine koyduğu ateş, insanın gıdayı pişirdiği, ısındığı kısacası onu hayatta tutan ve sonuçta saygı-korku karışımı tapınmaların gerçekleştiği bir süreç olarak okumak mümkün. Tapınma biçimlerinin mizansenleri, *bir nevi oyun ve büyü**'nün atmosferini oluşturan ezgi, ritim ve dansın yer aldığı teatral sunumla gerçekleşir. Bu performanslar içinde müzik ve dans, karnını doyurma, beslenme, hayatta kalma mefhumunu kutsar, kutsallaştırır, varlığını perçinler. “Levi-Strauss mit üzerine çalışmasında yemeği çiğ durumdan pişmiş duruma dönüştüren ateşin rolünü inceler; tıpkı daha önce ensest tabusunun “doğa”yı “kültür”den ayıran kritik bir unsur olduğuna dikkat çektiği gibi, bu dönüşüm sürecinin insanlığın doğuşuna işaret ettiğini belirtir... Kuşkusuz ateşin rolü, özellikle de törensel

* *Oyun ve Büyü Metin And tarafından yazılan referans kaynaklardan biridir.*

rolü daha önceki çalışmalarda, ateş festivalleri üzerine yapılan incelemelerde, kurbanda (yakılarak sunulan kurbanlarda), yerel kültürlerde, Francis Hsu'nun Çinliler arasındaki atalara tapınmayı anlatırken kullandığı ifadeyle söyleyecek olursak 'tütsünün tütmesini sağlamasında' (1949:76) vurgulanmıştır. Fakat Levi- Strauss "yiyeceğin" dönüşümünü incelerken ateşi, sadece mitsel anlatılarda değil, yemeğin hazırlanış süreci bağlamında da başat bir unsur olarak ortaya koymuştur" (Goody, 2013:43-44).

Ancak ham olmanın yani çığ olmanın günümüzde Raw (çığ) beslenme biçimlerinde yer bulması, ateş olmaksızın besini işleme veya pişirmenin değişen insan yapısının özelliklerinden olduğunu belirtmek gerekir. Aynı şekilde bazı toplumlar et tüketiminde çığe yakın pişmişlikte isterken, bazı toplumların iyice pişirilmesini istemesinin söz konusu Mutfak ve Tarifler Üçgeni dönüşüm hatlarını farklılaştırdığını gösterir. Benzer şekilde bazı müzik türlerinin kişinin kişisel gelişiminde olumlu rol oynayacağı fikrinin, müziği kültür olarak mı, kültürün içinde bir şey olarak mı görmemizle ilintili olduğu gerçeği gibi.

Hamlıktan pişmişliğe geçişin inanç felsefesindeki yeri, antik felsefe tarihinde Platon'un Khora'sı Derrida'nın anlatımıyla zıt kutuplar arasında ikilik mantığını altüst eden, hem her şey hem de hiçbir şey olan üçüncüdür. Bu yönüyle hem bir kap, hem bir mutfak hem de her tat ile birleştirebileceğimiz ancak kendine özgü tada sahipi tatlı, acı, ekşi, tuzlu tatlardan sonra beşinci tat olarak hayatımıza giren *umami* ile ilişkilendirdiğimde, daha çok aracı olan gibi görünen ancak kendine özgü bambaşka bir şey olan yapıları vurgulamak niyetim. Fakat Platon'un *ideal*'inin hizmetkarı konumunda mekanlardan biri olan mutfak, mutfaktaki aşçı, aşçının ve mutfağın cinsiyeti sorgulaması üzerinden yalnızca bir aracı konumunda hatta yer yer değersizleştirilen konumundan kurtarmak mutfağı, aşçıyı ve aşığı görülen ne varsa değer kazandırır. *Umami* de bilinenden farklı olan, birçok toplumda kodlanmamış olan müzik türü-ses gibi, çoğu gündelik yaşamda kodlanmamış bir unsur olarak, var olan ancak farkında olunmayanına, herhangi zıt bir karşılığı olmayan yapısıyla, belli bir tat alma seviyesinin üstünde, kısacası bu uzamda yoğunlaşmış bireylerin tanımlayabileceği bir tat ve simgesel olarak tatlar evreninde yerini alır.

Aslında antik felsefe dünyasının gıda ilişkilerinde Antik Yunan düşünürü Samoslu(Sisam) Epikür ile başlamanın daha doğru olacağı düşünülür, zira kurduğu okulun adının "bahçe", "mutfak bahçesi" olması dikkat çekicidir. Aynı zamanda "iyi olan her şeyin başlangıcı, kötü midenin haz almasından geçer" ifadeleri ile "materyalist felsefenin" ve "gastronomik hedonizm(-

* Platon'un, *Timaios* isimli geç dönem eserinde, evrenin oluşum sürecini sorguladığı diyaloglarında ontolojik olarak her iki dünyanın varlığının yanı sıra üçüncü bir tür olarak iki türü birleştirecek *khora*'yı sunar. Kendi deyimiyle *khora*; "O, doğan her şeyi içine alan, adeta besleyen bir şeydir". Bu ifadeden hareketle *khora* üzerine çeşitli tanımlardan da yola çıkarak, farklılıkları birbirine katan, karşıtlan, geçiren bir kap hatta mutfak gibi düşünmek mümkün.

haz)”in fikir babası sayılabilir.

Mutfak, Mutfak Bahçesi, Khora düşünsel, duygusal dünyayı bütünleştiren mekanlar olarak insanın “pişme” süreci noktasında sembol alanlar olarak kuramsal düzlemde düşünülebilir. Benzer örneklerden biri Mevlevilik içinde kendini gösterir. Anadolu tekke kültüründe Aleviler, Bektaşiler söz konusu olduğunda da hem pişirilen yiyecekler, hem sofrada dolu semboller bütünüdür. Mevlevilikte pişme sürecinin içinde yer alan “hora geçmek”, yanarak hora haline gelen ve arada olan kamil insanı ve mahiyetini ney metaforu üzerinden temsili anlatmaktadır (Çolak, 2022) Soysal “Mevlevilikte kaşığın sapı sağa, çukur kısmı sofranın üstüne gelecek biçimde ters kapatıldığını buna “kaşık niyazda” denildiğini, Alevilik-Bektaşilikte ise kaşığın çukur kısmının yukarı baktığını buna da “kaşık duada” denildiğini biliyor muydunuz? Alevilik- Bektaşilikte lokmanın sohbetin bahanesi olduğunu, lokmayla birlikte yapılan sohbetin gönülleri ve ruhları hoş ettiğini biliyor muydunuz? Yeşilliklerin şeytanı kovduğunu, çalışkanlığı sembolize eden suyun kını ve haseti söndürdüğünü, tuzun dengeyi ve ölçüyü simgelediğini, pilavın ve helvanın törensel bir yiyecek olduğunu biliyor muydunuz?” ifadesiyle birçok ipucunu en başta verir. (2007: 8).

Gölpınarlı Mevlevilerde mutfak (matbah-ı şerif)’i şöyle tasvir eder; “Mevlevilerde matbah, mukaddes bir yerdir; çiğler orda pişer; hamlar orda olgunlaşır; orası, Ateş-bâz-ı Veli’nin makamıdır. Yemek pişince kazancı dede gelir; niyaz edip kapağını açar. Canlar, kabı yere indirirler. Kazancı gülbâng çeker” “Mevlevî dergâhının ruhu, matbahtır” (1963) diyerek pişme fiilinin somut ve soyut dünyasının mekanına işaret eder. “Mevlâna dergâhının, Meydan-ı Şerif bölümünün, güney doğu köşesine rast gelmektedir, dergâh ve Mevlevilik için büyük önem arz eden, en değerli bölümdür. Burası her ne kadar, sadece yemek pişirilen ve yenilen bir yer gibi görünse de aslında, Mevlevilikte karar kılmış fakat yüce Allah’a ulaşmanın inceliklerini ve yöntemlerini bilmeyen, amatör dervişlerin ilimle pişirildiği bir çilehanedir” (Bekleyiciler, 2015, s. 31). Görüldüğü üzere mutfak içinde pişirilen kazan kazan yemekle birlikte “kaynayan aşın içinde benliğini de pişiren dervişlerin sınanma, terbiye edilme, pişme mekanları olmuştur. Bu noktadan sonra Mevlevihanenin mutfak gibi, mutfakta hazırlanan her yiyeceğe yüklenen anlam dünyası bulunmaktadır. “Yemeğin pişmesi için belirli bir dönüşümün gerçekleştirilmesi gerekir, çiğ olan yiyeceklerin ocakta pişmeleri ve belli bir kıvama gelmeleri gibi tasavvuf ehlinin de bir dönüşüm geçirmesi gerekir. Bu iş, kalpten başlayıp hayatın her yanını içine alan bir eğitimidir. Ham olan acemi dervişler de Mevlevi ocağında pişip belli bir kıvama gelmelidir. Maksadın dolaylı olarak ya da teşbih ile ifade edildiği Mevlevi kültüründe, yemeğin pişmesi ile insanın manevi yolculuğu arasında bir benzerlik kurulmuş ve bunun etrafında bir ritüel ortaya çıkmıştır (İyiyol, 2014, s. 592). Ritüelin içeriğiyle ilgili olarak yaptığım araş-

tırma ve görüşmelerde pilavın merkezde olduğu, Mevlevi lokması olarak adlandırıldığı, pişirme esnasında dervişlerin tecvitli olarak ve kazanın etrafında yan yana ve niyaz şeklinde durarak beli hareketlerle *İsm-i Celil* okudukları belirtilir. Matbah-ı Şerif (mutfak) vasıtasıyla dervişin pişme aşaması için 1001 gün boyunca 18 farklı hizmeti yerine getirerek çile doldurmuş olur.

Mevlevi dergahlarının hem pilavı, hem benliğini pişirdiği kazanların yeri ve önemi gibi, geçiş ritüellerinin bir çoğunda merkezi konumda yer alan kazanlarla karşılaşırız. Türkiye topraklarında en yaygın biçimde, Trakya, Ege, İç, Güney ve Doğu Anadolu hatları boyunca farklı adlarla karşımıza çıkan *Keşkek*, *Aşur*, *Hrisi*, *herise-i keşkek*, *dövme aş*, *herse*, *gendirme pilavının* pişirilme amacına göre imece usulüyle ve tabii yapıldığı kültüre ait ezgilerle pişirilmesi müzik ve yemek ilişkisi bağlamında önemli bir örnekle karşılaştırır bizi. Yazımın ilerleyen sayılarında Keşkek kültürüyle ilgili saha çalışmalarımın birçoğunu sunacak olsam dahi, bu birleştirici yemekle ilgili kısa bilgi vermek isterim. İlk Türkçe yazılı yemek tarifleri kitabı olan *Melceü't-Tabbâhîn* (Aşçıların Sığınağı)* içinde dahi geçen keşkek tarifinde pişirme anının ritüel boyutundan bahsedilmese de hem etnografik hem de netnografik olarak gözlemlediğim bazı örnekler şu şekilde; Antakya-Samandağ ilçesinde sözlü anlatılardan kaydettiğim Ermeni köyü olarak bilinen Vakıflı'lıda gerçekleşen Meryem Ana yortusu için kaynatılan kazan kazan Hrisi'den bahsetmek isterim. Yortu öncesi 15 gün oruç tutulur ve il dışından gelen Ermeniler, bölgede yaşayan diğer topluluklar ile birlikte kutladıkları bayramda, Hrisinin hem pişme anında, hem ikram sırasında dini türde ezgiler söylenmektedir. Aynı şekilde bölgede yaşayan Alevi topluluk ise, adına *Gadir Hum* denilen bayramlarında, Hz. Muhammed'in, Hz. Ali'den hrisi pişirmesini istediği anlatısı üzerine kutsal sayılan Hrisi'yi temsilen, pişirilenin bereketli oluşu, herkesin doyurulması arzusu bu inanışa dayanır. Aynı zamanda dini bayramlarda, Hıdırellez, Nevruzda yerini alan keşkek/hrisi/aşur düğün yemeği olarak da pişirilirken bölgeye has şarkılar söylenir. Aynı zamanda Balıkesir, Aydın ve civarı illerde Keşkek adıyla pişirildiği sırada "keşkek dövme" ritüeli karşımıza çıkar ki davul- zurna (veya klarinet) çalınmadan bu işlem yapılmaz.**

Ayrıca Anadolu coğrafyasında geniş bir yer tutan müzikli sohbet eğlencelerinde müzik ve yemeğin bir aradalığı, sohbetin içinde bulunan bireyleri de bir arada tutan etkin unsurlardır. Çankırı'da "Yâran", Bursa'da "Gezek", Konya'da "Barana", "Oturak", Eleziğ'da "Kürsübaşı", Kırşehir'de "Ferfene" ve "Helebiş", Balıkesir-Dursunbey'de "Barana", Dirmil'de "Oturak", Urfa'da "sıra gecesi", Mardin'de "Leylim", Eskişehir Kırımalarında "Konak

* *Melceü't-Tabbâhîn* (Aşçıların Sığınağı) kitabı *Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şâhâne bocalarından Mehmed Kâmil'in yazdığı ve 1844'te taşbaskı halinde yayımlanan ilk Türkçe yemek kitabı* olarak geçer. Çiya Yayınları tarafından basılan nüshasından faydalanılmıştır.

** <https://www.youtube.com/watch?v=p3UazEL6QM> (Aydın ilinde yapılan düğün için "keşkek dövme" ritüeli.

Meclisi veya Caşlar Meclisi” sözünü ettiğim eğlencelerden bazılarıdır. Her birinde müziğin baş rolde olduğu, erkekler arasında yapılan ve toplumsal kuralların (edep erkan öğrenme olarak ifade edilir) öğretildiği, yörelere has yiyecek ve içeceklerin hep birlikte pişirilip yendiği, içinde birçok ritüel barındıran etkinliklerdir. Her biri için ayrı ayrı makale yazılacak derinlikte ve kapsamda olan söz konusu eğlencelerden ayrıca bahsedeyim.

Yazımın son bölümüne geçmeden önce yemek, gıdanın eşlik ettiği müzik ve içeceklerin başrolü aldığı meyhane kültürüne de kısaca değinmek gerek. 16. yy seyyahlarından Abdüllatif b.Abdullah el-Kastamoni Latifi'nin altı fasıldan ibaret olan Ta'rif-Name-i İstanbul (Evsaf-ı İstanbul) adlı eserinin 6. Faslında İstanbul'un Tahtakale, Tophane, Galata, Kağıthane, Eyüp Sultan gibi semtlerini anlatırken, Tahtakale için, “Burası bir mesire yeridir, eğlencenin her türlü, içkinin sarhoşluğun her çeşidi buradadır” diyerek özellikle Galata'daki meyhanelere değinir. Meyhane kültürü etrafında yoğunlaşan algı çerçevesinde, içeriğinde öne çıkan özelliği itibarıyla özellikle İstanbul'dan kayda alınan meyhane çeşitlerine rastlarız. Ayaklı meyhane, balıkçı, çalgılı, esnaf, gedikli, iskele, kaptan, kebir, klasik, koltuk, küplü, nöbetçi, salaş, taş plak meyhaneleri gibi çeşitleri olan meyhanelerle ilgili olarak Reşat Ekrem Koçu* İstanbul'un meyhanelerini anlatırken bahsettikleri İstanbul'un meyhane kültürünün en önemli taşıyıcıları olarak rakı, çay, çilingir sofrası ve canlı yahut taş plaktan dinlenen yer yer eşlik edilen şarkılardır. Mekân olarak meyhaneler, işlevi, kimliği, toplumsal cinsiyete dair algılar, tercih edilen müzikler açısından, müzik, içecek ve mezelerin birleştirdiği çoklu kimliklerin mekânın içinde yek(tek) olduğu özelliği ile çok katmanlı özelliğiyle yeri ayrıdır. Hatta meyhaneler üzerinden Türk Müziği tartışması aracılığıyla toplumsal ikiliğin yankılanışına şahit olunur. Gökhan Akçura'nın “Meyhane Sazı: İncesaz, ince keyiftir” başlıklı, “suçlu ne musiki ne içki idi” diyerek sonlandırdığı kitap bölümünde bahsettiği üzere “Alaturka musiki” nin içki içmeye teşvik ettiği iddiasının gündem olduğuna dair 1933 tarihli gazete yazılarından başlayan tartışmaya kimler dahil olmamış ki. Akçura'nın bahsi üzerine belirttiği gazete yazılarını inceledim.**

* Detaylı bilgi için, Reşat Ekrem Koçu'nun ilk olarak 1947'de yayımlanan İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri kitabını inceleyebilirsiniz. Yazar kitabında 16. -20 yüzyıla kadar İstanbul meyhaneleri ve köçekleri ile ilgili bilgi aktarır.

** Gökhan Akçura kaynak olarak gösterdiği Milliyet gazetesinin tarihini 2 Mayıs batta konu ile ilgili karşı cevap yazan Rauf Yekta'nın yazılarının 1 gün sonra yani 3 Mayıs tarihinde olarak belirtmiştir. Ancak tarihlerde maddi bata olduğunu tespit ettim. Arşiv taramamda ilgili yazılar sırasıyla 3 ve 4 Mayıs 1933 tarihli Milliyet gazetelerinde yer almaktadır.



Şekil5. Milliyet Gazetesi, 3 Mayıs 1933, Çarşamba tarihli sayısında yer alan İçki aleyhtarı gençler cemiyeti başkanı Dr. Fahrettin Kerim’in 5 çaylarında içkinin kaldırılmasına yönelik fikrinin yer aldığı gazete köşe yazısı.S.1 (<https://www.gastearsivi.com/gazete/milliyet/1933-05-03/1>)

Gazete yazısında alaturka müziğın yasaklanması ibaresi yer almasa da, ardından baş gösteren müzik üzerinden süren tartışmanın etkisinden olsa gerek, Akçura'nın tespiti “anlaşılacağı gibi Cemiyet alaturka müziğın insanları içki içmeye teşvik ettiği kanısındadır. Müziği kesince içki de içilmeyecek diye mi düşünülüyor acaba?” (2022: 529) şeklindedir. Çünkü 4 Mayıs 1933 tarihli Milliyet gazetesi Koyu Alaturkacılar ne diyor? başlığı ile tabiri caizse polemiki beslemektedir.



Şekil6. Milliyet Gazetesi, 4 Mayıs 1933, Perşembe tarihli sayısında Rauf Yekta'nın cevabına yer veriyor, s. 2 (<https://www.gastearsivi.com/gazete/milliyet/1933-05-04/2>)

Yazının başında çalgılı kahvelerde içki içilmesinin yasaklanmasının gerçekleştirilmesinin kesinliğine işaret ederken, halkta yerleşen kanaatin içkisiz alaturka müzik dinlenemeyeceğinin özellikle belirtilmesi bir içecek ile bir müzik kültürünün siyasi nedenleri olsa bile nasıl özdeşleştirildiğini gözler önüne seriyor adeta. Kimi alaturka müziği suçlu ilan ederken kimi bunun alaturka müziği yasaklamak isteyenlerin alkollü içecekler bahanesiyle ortalığı karıştırma girişimleridir. Takip eden günler ve yıllarda ta ki Türk Müziği yasaklanana kadar gündeme gelen bir konu olur, deyim yerindeyse *temcit pilavi** gibi. Gazete arşivlerini incelerken tertem okunması da mümkün olan yazı, Hikmet Feridun tarafından yazılan “İçki düşmalarının uğraşacakaları şeyler: İnce saz, gazel, eski edebiyat ve...” başlıklı yazıdır ki, yazar içinde içki adlarının yer aldığı şarkı, gazel sözlerine yer vermiştir. Tartışma bu ve benzeri yazılarla devam eder.

* *Temcit pilavi* deyim olarak anlamını Ramazan ayında iftar sabur vaktine özel okunan *Temcit ilahileri* ve iftardan kalan *pilavın saburda yenilmesi* üzerine aldığı iddia edilir.



Şekil7. Akşam Gazetesi, 6 Mayıs 1933, s.6 (<https://www.gastearsivi.com/gazeteSayisi/aksam/1933-05-06>)

Ancak alaturka gider yerine caz gelir, ama içki içmeye müziği yasaklayarak engel olunamaz argümanındaki Caz müziğinin de 1920'li yıllarda Amerika'da yasaklandığını hatırlatmak isterim. 16 Ocak 1920'de gelen yasakla birlikte bu kez Caz müzik ve Caz publar suçlanıyordu. Ancak ardından yeraltı barlarının oluşması ve yasadışı organize suç oranının artışı büyük bir dönüm noktasıydı Amerikan halkı için. "...Caz alkol yasaklarıyla tüm ülkede bilinen *speakeasy* adında yeraltı barlarında dönemin tüm karmaşasına rağmen yeni müziğin yıldızı parlıyordu..."(Johnson, 2020).

İki örnek üzerinden yasaklanan yiyecek-ışeceklerin simgesel güçlerinin müzik türleri ve davranışları ile birlikte toplumsal dönüşümlerin, fikir tartışmalarının önemli unsurları olduğu söylemek mümkün.

Müziğin Yemeği, Yemeğin Müziği

Müzik ve yemek ilişkisiyle ilgili deneysel çalışmalar ve elde edilen verilere değinecek olursam, konunun her zaman ilgi çekiciliğini koruduğunu belirtmek isterim. Birçok çalışma müzikle birlikte bir gıda veya ışıceğin insan beyni tarafından nasıl algılandığına dair merakla ilgilidir. Örneğin, Oxford Üni-

versitesi'nden Prof. Charles Spence'in araştırması sonucu tiz seslerle "tatlı" tatları daha güçlü algıladığımızı belirtmesi, yeme içme, özellikle de sağlıklı yaşam alışkanlıkları üzerinde nasıl etki edeceği merak konusu olurken, müziğin tat alma duyusu üzerindeki etkisinin incelenmesi oldukça fazla dikkat çekici olmuştur. Söz konusu bu merak müziğin insan psikolojisi üzerine etkileri etrafında sayısız araştırmaya zemin hazırlamıştır. Nöromüzikolojinin yoğunlaştığı bir alan olarak gördüğümüz araştırmalarda çıkan sonuçlar, inceleme yapılan denekler üzerinde geçerli olmakla birlikte, bireylerin öznel dünyasındaki farklılıklar birlikte yeme-içmenin gelenekselleşmiş halinin toplumdandan topluma farklılık göstereceği gerçeği gibi sesin kolektif algısı sonuçları her zaman tartışılır hale getirmektedir. Ancak türden öte ses dalgaları ve buna bağlı olarak belli frekansların çeşitli yollarla deneyimlenmesinin, algılama ve duyumsama sürecine bir şekilde etki edeceği inkâr edilemeyecek bir gerçeklik elbette. En öne çıkan verilerden biri tınların beyindeki dopamin seviyesine etki etme oranı üzerinedir. Patel*, çalışmasında özellikle belirttiği gibi dopamin seviyesine etki eden sesler/tınlar/melodilerin, bir çeşit ödüllendirme olarak görebileğimiz yeme-içme davranışına dönüşmesi şaşırtıcı olmaz.

2015 yılında Barbara Werner, "Musical Pairing" adıyla patentini aldığı matematiksel formülle müziği yiyecek ve içeceklerle eşleştirmenin tekniğini geliştirmesi ve bunun üzerine "Müzikal Eşleştirme: Müzik ile Yemeği Harmanlama Sanatı" adında bir kitap yazması özellikle sektörel merkezli çalışmaların dikkate aldığı veriler sunar. Kitabının tanıtımında önerdiği eşleştirmenin uygulamasını tanıtıma gelen konukların deneyimlemesini sağlar. Davetin ana başlığı "müziği yemeğinize uyumlu hale getirme sanatı" olup, her yemeğe, proteine, sosun zenginliğine, pişirme yöntemine ve baharat düzeyine göre bir "yemek eşleştirme numarası" verilir. Şarkılar, tür, enstrüman, tempo ve dinamiklerden oluşan bir "müzik eşleştirme numarası" alır. Sayı aynıysa, kendinize ait bilinçaltınızda bir yemek ve şarkı eşleştirmeniz var demektir.

Dipayan Biswas'ın öncülük ettiği deneysel çalışma ise, restoran ve mağazalarda ortam gürültüsü ve fon müziklerinin söz konusu ortamın atmosferini etkilemede oneli olduklarını belirtir. Yaptıkları çalışmada iki saha ve beş laboratuvar incelenmesi sonucu ortam gürültüsü ve müziğin desibel oranının yemek seçimi ve satışlara etki ettiği, sonucuna varılsa da, Gürültünün ve müzik sesinin 55 desibelden düşük olduğu ortamlarda daha sağlıklı gıdaların tercih edildiği, tam tersi bir durumda sağlıklı gıda tercih edildiği gözlenmesine karşın, müziğin desibelinin ortam gürültüsü çok olan bir mekanda sabit kalamayacağını belirtir. Ancak tamamıyla sessiz bir ortamda 70 desibelin üzerinde bir duyum sağlandığında stres oranının artmasıyla tatlı, yağlı yiyeceklere ve alkollü içeceklerle eğilimin fazla olduğu belirtilir (2018:37-38).

* Detaylı bilgi için, Aniruddh D. Patel'in 2008 yılında yazmış olduğu yazmış olduğu *Music, Language and the Brain (Müzik, Dil ve Beyin)* adlı çalışmasına bakabilirsiniz.

Sean Willams'ın yazdığı *Ethnomusicologist' Cook Book I-II* kitabı ile dünyanın dört bir yanını gezen etnomüzikologların müzik ve yemek ilişkisinin boyutlarını ortaya koymak için dünya müzik kültürlerini araştıran etnomüzikologların verdiği tariflerle birlikte, yemek ve müziğin kimlik göstergesi olarak barındırdığı kültürel anlamlarıdaki çeşitliliğe odaklanır. Müzik ve yemeğin toplumdan topluma anlamlarının, statüsünün nasıl değişkenlik gösterdiğini anlatmış olur. Ancak her ikisinin de performe edilmeleri esnasında kültürlerarası perspektifte kolektif olarak bazı kurallar, normlar olduğunun da altını çizer (2006-2016).

Sayılarını artırabileceğimiz örnekler sonucunda diyebilirim ki; müzik yemekle olan ilişkisinde 3 boyutlu bir hal alır.

- 1- Yiyeceğin hazırlanması süreçlerinde *işlevsel* konumda olan müzik,
- 2- Sunumu sırasında *eşlikçi* müzik
- 3- Tüm söz konusu süreçleri anlatan *sanatsal tasarım* halindeki müzik.

Ancak her üç özelliği gösteren günümüz gastronomi akımlarından *Slow Food* (Yavaş yemek),* yöresel yemek kültürünün ve geleneklerinin kaybolmasını engellemek, hızlı tüketimin ani yükselişine karşı koymak amacı ile 1986 yılında Carlo Petrini tarafından, İtalya Cuneo şehrinde başlatılan küresel bir hareket olan *Slow Food* dünya genelinde hızla yeni destinasyonlar kazanırken Türkiye'de ilk olarak Engin Öney'in sözcüsü olduğu İzmir-Çeşme Germiyan köyünde başlatılmıştır. Günümüzde Türkiye'de 23'e yakın destinasyon bulunmaktadır. Bu hareketle ilgili olarak kaybolmaya yüz tutan gıda ve yemeklerin az tüketim ve çok üretim yoluyla devamının sağlanması beraberlerinde taşıdıkları ses/müzik evrenini de yeniden hatırlatacaktır elbette. Gözlemlediğim kadarıyla her destinasyon yılın belli günlerinde *Slow Food* hareketi çerçevesinde şenlikler düzenlemekte, topluluğu bir araya getiren unsurların başında hatırlanan yiyeceklerle birlikte bölgelere ait eğlence kültürü gelmektedir. Ancak konu ile ilgili olarak yukarıda sıraladığım müzik yemek ilişkisinin 3. Boyutuna örnek olarak iki arkadaşın oluşturdukları proje dikkat çekici. *Slow Food*, *Slow Music* oluşumunu gerçekleştiren , trompetçi Andrew Balio ve ödüllü şef Spike Gjerde, biri müzikte, diğeri yemek pişirmede aynı vizyonu paylaşırken bulurlar kendilerini. Toplulukların geniş çaplı endüstrileşme ve ticarileşme ile yemeklerini ve müziklerini nasıl kaybetmeye başladıklarını hatta kaybettiklerine vurgu yapan bir belgeselle birlikte hareketin felsefesini içeren yemek ve müzikler ürettiler. Bu birliktelik gösterir ki yemek ve müzik toplumlara ait anlam dünyasının en kuvvetli, en etkili unsurudur.**

* Detaylı bilgi için: <https://www.slowfood.com/>

** Detaylı bilgi için: https://www.classicalnext.com/net/piranha_arts_1/event/the_slow_music

Benzer şekilde toplumların zaman içinde yaşamları içine dahil ettikleri müzik ve yemek ilişkisinin sayısız örneklerinin yanı sıra özellikle gastro-nominin sektörel bazda ses/müziği restoranlar içerisine nasıl dahil ettiğini günümüzde adları öne çıkan bazı mekanlar üzerinden müzik kullanımlarıyla satışı arttırmak olduğu kadar doğru imajı da yansıtmak adına yaptıkları uygulamalardan en çok dikkatimi çeken örnekleri paylaşacağım. Müziğin yemek müziği olarak restoranlarda kullanımına her ne kadar satış artırma değil, yemeğin lezzet derecesine etki etmeye yönelik bir yaklaşım Barok dönemden beri yemek sofralarına eşlik etmiştir. Hatta yukarıda bahsettiğim George Philipp Telemann'ın Tafelmusik (sofra müziği) besteleri önemli bir örnektir.

Modern toplum yapısı içerisinde her ne kadar çalışma sahaları daha geniş olsa da günümüz Tafelmüzikçileri, ses tasarımcılarına küresel pazarlama ağı içerisinde örnek verebileceğimiz oluşum MUZAK çıkar karşımıza. “1936 yılında faaliyete geçen, bilimsel olarak müziğin kullanımını uygulayan, eğlence için değil fonksiyonel amaçlı müzik üreten ve sunan bir firma Muzak, 1937’de İngiliz endüstri psikologlarından oluşan bir grup, yaptıkları incelemede müziğin işyerinde verimliliği artırdığını doğrulamışlardır. Muzak’ın New York’taki başarısı duyulmuş, diğer şehirler de müzik talep etmeye başlamışlardır” (Kutlay, 2007:86) “Muzak yönetimi ve çalışanları kendilerini “Belirli bir atmosfer yaratmak için programlanmış, ofiste, fabrikalarda, marketlerde, vs. kullanılmak üzere uygulamalar üreten, müziğin psikolojik ve fizyolojik etkileri uzmanları” olarak tanımlamaktadırlar” (a.g.e. 89).

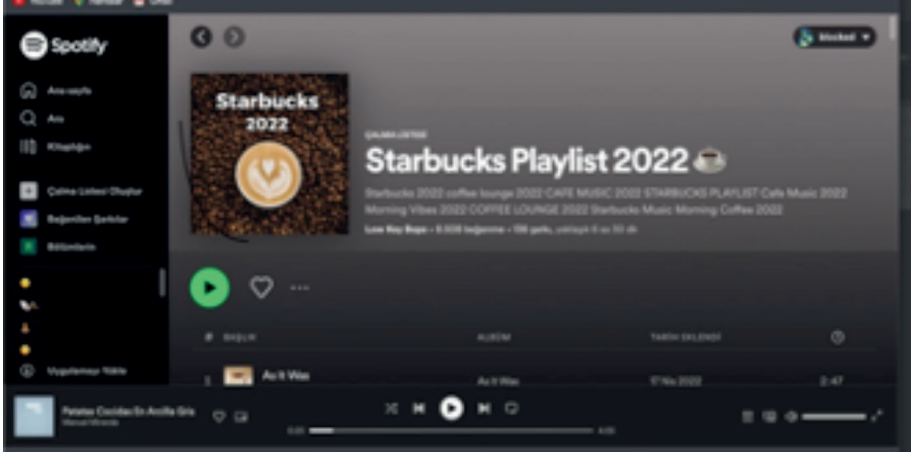
“*Muzakvari*” olarak nitelendirebileceğimiz mekanın duygusal içeriğine uygun, canlı sesler ile tasarlanan müziklerle, menüleri kadar müzik tasarımlarından da adından bahsettiren mekanlardan biri, günümüzde aldığı Michelin yıldızlarıyla adından sıkça bahsettiren Danimarka’lı restoran Noma’dır. Şef Rene Redzepi tarafından istenen Noma için Efterklang grubu tarafından yapılan beste, mekândan kaydedilen canlı sesler ile oluşturulan ses kolajı restoranın 20 farklı yemeğine işaret eden odak noktaları ile 67 dakikalık “Stream of Nova” isimli beste olarak mekân içinde fonda çalınır. Tamamıyla restoranın kimliğini yansıtan ve onun için hazırlanan kompozisyon, Noma’yı menüsü gibi tek kılmaktadır.* Belki de bu konuda öncü sayılabilecek Starbucks kahve zincirlerin ortamına uygun gördüğü albüm eserlerinin streaming platformlarda dinlenebileceği gibi Noma da müşterilerin Noma’da bulunmadıkları zamanlarda Souncloud üzerinden müziği dinleyerek bağıni koparmamalarını sağlamaktadır. MUZAK’ın “duysal mimari”nin benzeri bir özellik taşır.

Yukarıda adı geçen Starbucks ise 1971 yılında kafelerinde seçtikleri albümleri çalmaya başladığı, zamanla müziğin yeni kullanımını pazarlama

* *Stream of Nova* bestesini dinleyebileceğiniz link: https://soundcloud.com/efterklang/stream-of-noma-edited-excerpt?utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing

stratejilerine dahil etti. 90'lı yılların ortalarında Kenny G'nin yeni yıl albümü Miracles, Starbucks dükkanlarında satılan ilk CD oldu. 2007'den itibaren ise dijital çağa ayak uyduran firma, Apple Music ile anlaşma yaparak, müşterilerine "Günün Şarkısı" kartı ile ücretsiz bir adet müzik indirme fırsatı tanıdı. Ancak kısa süre önce kasa önü CD satışlarını sonlandıran firma, 16 milyondan fazla kullanıcısı olduğu bilinen mobil uygulaması ile dijital yayına geçti. ABD genelinde 7000 Starbucks noktasında kullanılmak üzere, Streaming müzik platformu olan Spotify, ile yapılan anlaşma ile mağaza müzik platformuna güç verecek. Starbucks çalışanları, mağazada müziğe Spotify Premium abonelikleri ile yer verecek olup, müşteriler mekana özel hazırlanmış çalma listelerine daha sonra Starbucks uygulaması aracılığıyla veya Spotify'da üzerinden Starbucks'a ait bölümden ulaşabilecekler.*

(Aşağıda kahve zincirinin Spotify üzerindeki çalma listesini gösteren ekran fotoğrafını ve linkini görebilirsiniz.)



Şekil8. Starbucks'ın Spotify üzerindeki çalma listesi ekran fotoğrafı / <https://open.spotify.com/playlist/3BF8FetYSDTETQx9g0zzXE?si=5da-4678385654ca6>

Bu noktada zincir yeme-içme mekanlarından McDonalds ile ilgili "McDonaldslaşma" kavramı ve fast food- müzik ilişkisini bir sonraki yazımda ele alacağım için detaylandırmayacağımı eklemek isterim.

Mekâna özgü müzik üretme noktasında ilgi çekici bir diğer örnek ise 'Margaritz BSO', şefi Andoni Luis Aduriz ve müzisyen Felipe Ugarte tarafından oluşturulan bir gastronomik-müzik projesi. Şef Aduriz tarafından 1998 yılında açılan mekan gastronomi otoritelerine göre 2006 yılından beri dünya-

* Detaylı bilgi için: <https://www.clickz.com/starbucks-and-spotify-team-up-to-create-music-ecosystem/25885/>

nın en iyi restoranlarından bir olarak kabul ediliyor. Proje özel bir mutfak yaratmanın nasıl bir müzikal aratıma dönüştüğünü göstermek fikri üzerine kurulmuş olup, Ugarte, Mugaritz'in mutfak formüllerinin bazılarının anlamını, hazırlanışını, nihai amaçlarını müzik dilinde ifade etmeyi gerçekleştirdi. 12 bestenin oluşumu ile sonuçlanan süreçte, Sony Music İspanya işbirliği ile 2013 yılında tüm dijital platformlarda yerini aldı.

Moleküler gastronomiye dair menüleri ile tarzını “kademeli tekniklerin kullanılması ve yaratıcılığın keşfi. Amerika'nın eklektik malzemeleri ve yerel ürünlerini, küresel mutfak kültürleri ile aynı potada eritebilmek” olarak ifade eden ünlü duyuran şef Grant Achatz Alinea restoranlarına bağlı olarak Nick Kokonas ile birlikte Roister adındaki mekanlarında, müşterilerinden önceden dinlemek istedikleri çalma listesine dair fikirlerini söylemelerini; “yiyecek ve içeceklerle biz ilgileneceğiz, heyecanlanacağız şey konusunda yardımınızı isteriz, en sevdiğiniz şarkıları gönderin, her şey yolunda, müziğin sizi harika bir ruh haline soktuğunu duymak isteriz” çağrısıyla kullanılacak müzikleri seçme konusunda da aynı titizliği gösterir. Mekâna ait çalma listesi Spotify üzerinden dinlenebilmekte.*

Yemek-içecek tatma deneyiminin ötesinde görsel, işitsel, tat ve koku duyarlarının haz alma derecelerini yukarı taşımayı hedeflemiş mekanlardan öne çıkan ise Alchemist. Şef Rasmus Munk tarafından Danimarka'da kurulan mekânın sürekli değişime uğrayan iç mekanının değişme anlarının belirleyicisi müzik. Mekâna girer girmez keman çalan bir müzisyenle karşılama mekanının içinde de devam etmekte.



Şekil9. Alchemist restoranının girişinde keman çalan müzisyen

* <https://open.spotify.com/track/4o5MSnILxWXQwXUn8UqCAx?si=ee1edd368fa94ecb> (Mugaritz BSO projesi albüm)



Şekil10. Alchemist iç mekân

Deneyim yaşamayı vaat eden mekanlardan bir diğeri ise İngiltere'deki Fat Duck restoranı şef Heston Blumenthal tarafından kurulmuş. Hem mekân hem şef dünyanın ilk 50'si arasında. Yenilen yemeğin yanında, deniz kabuğunun içinde getirilen kulaklık ile "Sound of the Sea" yemeğini sunan mekân, yemekten alınan tat oranını artırmada "sonik besleme" diyebileceğim yolu kullanıyor. Aşağıda yer alan linkin 10:55 ile 12:40 saniyeleri arasında sözünü ettiğim sunum biçimini görmek mümkün.*

Artırılmış gerçeklik olarak ifade edilen Metaverse'e ait yeni deneyimlere dair bir çok çalışma ve uygulama yapılırken İtalyan şair Filippo Tommaso Marinetti'nin 1932 tarihli *Fütürist Yemek Kitabı* çalışmasından esinlenilerek yaratılan Aerobanquets bunlardan en dikkat çekici olanı. Hem sanatsal deneyim, hem kısmi olarak yemek deneyimi hem de artırılmış gerçeklik ortamı, hem bir video oyununun içinde tadım yapıyormuş hissinin verildiği bir deneyimleme süreci ki restoranların bir kısmını bu deneyime ayıran mekanların sayısı da gittikçe artmakta. Kameralar ve ilgili teknolojilerle donatılmış bir odada, özel hazırlanmış bir masada VR kulaklıklar ve VR gözlüklerle içine girilen ortamda gelen yemeği her ısırışta değişen sahnelerle birlikte, hem tadı hem sahnenin etki oranını artıran müzikler eşliğinde görsel, işitsel bir ortam içinde yaşanan deneyimin adı Aerobanquets. Mattia Casalegno tarafından yaratılan ve şef Flavio Ghignoni Carestia ile iş birliği içinde sunulan Aerobanquets RMX, tat algısına odaklanan sürükleyici, duyuusal bir deneyim.**

* <https://www.youtube.com/watch?v=Xrww1RSbSGE> (Fat Duck/ Sound of the sea)

** <https://www.youtube.com/watch?v=nvFRleozziE> (Aerobanquets RMX)

SONUÇ

Müzik ve yemek ilişkisinin farklı boyutlarına dair örnekleri artırabileceğimiz, gastroetnomüzikoloji kavramı önermeme dair veriler sonucu; gastro-müzikoloji ekseninde yazılan yazılar, yapılan deneysel çalışmalar (nicel araştırmalar), bestecilerin eserlerinde yemek kültürüne dair göndermeleri, bazı bestecilerin aynı zamanda iyi bir gastronomi uzmanı oldukları, müziğin frekanslarının tat alma, belli tatları seçmeye yöneltmek için kullanımı gibi subjektif yorumlar yapmaya müsait tespitler çerçevesinde yoğunlaştığı görülmür. Söz konusu tespitler değerli olmakla birlikte, bir ezginin ve bir yemek tarifinin yolculuğu, bir sebze veya meyvenin olduğu gibi bir çalgının dolaşımı hem su hem de toprak merkezli teorilerle bakmak yerinde olacaktır. Kaybolan sazlar gibi unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin sözlü kültür içinde izlerini sürmek ve anlamlandırmak etnomüzikoloji yöntemleriyle başarıya ulaşacaktır. Çünkü Etnomüzikoloji dediğimiz içinde tüm sanatları, var olduğu evren, coğrafya özellikleriyle betimlerken, tarihi köklerine dokunan ve dünya politikası üzerinden okuyan, anlamlandıran bir bilim dalı olmasının ötesinde, bir bakış açısı. Dolayısıyla edebiyattan sinemaya, psikolojiden teknolojiye tüm canlı yaşamı ve biyosfer alanına soyut ve somut etki eden aktör ve aktristleri konu edinen bir yaklaşım. O nedenle geçmiş, güncel ve geleceğin ne, nasıl, neden olduğunu çeşitli enstrüman ve argümanlarla ama günlük konuşmanın, hareketin özelliklerinden farklı cereyan eden ses ve harekete odaklanarak sorgulayıp dururken içinde geniş perspektifli bir merak barındırır. Merakının çerçevesini salt ses ve harekete değil, ses ve hareketin/müziğin değdiği, etkilediği, etkilendiği, biçimlendiği ve biçimlendirdiği her türlü unsurla adeta sınırsız bir esneklik oluşturmaktadır.

Gastronomi bünyesinde yeme ritüellerini gömülü olarak barındırırken, dünya kültürlerinde yemek, yiyecek ve müzik ilişkisi üzerinden süreci okumak oldukça zengin bir literatür oluşmasına yol açacaktır. Ne yediğimiz-içtiğimiz besinlerin, yemeğin yalnızca karın doyurmak ile sınırlı olmadığını söylemek, ne de duyduğumuz bir ezginin salt ses ve ritimden ibaret olduğunu söylemek günümüz farkındalığıyla sığ kalacaktır. Her ikisi için geçmiş, bugün ve geleceğe dair çeşitli kimlik kodları barındırdıklarını, karşılıklı birbirini besleme, birbirinin seslerinin barındırma potansiyeline sahip iki temel unsur olduklarını söylemek mümkündür. Özellikle birçok yapışöküm/gelenek inşaları, gelenek icatlarının olduğu, insanların yeni yaşam örüntüleri içerisinde yeni algılar yarattığı bir dönemde müzik/ses ve gastronomi kimlik temsili/oluşumu açısından etki alanları geniş kapsamlıdır. Aynı zamanda her ikisi de çeşitli deneyimler bütünüdür ve bu deneyimler içerisinde müzik önemli bir rol üstlenmektedir. Korsmeyer'in (1999:13) yemek-içeceğin deneyimlenmesine ilişkin olarak, deneyimlemeden tat almanın mümkün olamayacağını belirttiği gibi, müziği yalnızca nota (score)'den, analizlerden anlamak,

kültürel bağlamını açıklayabilmek mümkün olmayacağı için her iki kültürel mefhum hakkında net veriler üzerinde konuşmak için uzun süreli deneyimleme, kısacası saha çalışması gerekmektedir. Zira işitmek ve ilk tat alma sürecin basit aşamasında yer alır. Söz konusu deneyimlere farklı coğrafyalarda, farklı gelenekler, inanç sistemleri içerisinde kimi zaman ortak ve kimi zaman farklı verdikleri yanıtların bütünü bize inceleyeceğimiz çalışma sahaları sunacaktır.

Tüm makale boyunca bir çok araştırma detayını, verilerini açıklamaya çalıştığım Gastroetnomüzikoloji önermesine gereksinim duymamdaki bazı temel hususları sıralarsam (temel hususlar ileride ek gereksinimler olarak genişletilecektir);

- Kültürel bağlamın derinliklerini anlama ve analiz etmede müzik ve yemek birlikteliğinin en önemli gösterge olması,
- Bir müzik kültürü üzerinde yoğunlaşmak için aynı zamanda ilgili kültürün gastronomi kültürüyle birlikte ele alınmasını kültürel dokuyu anlamak, analiz etmek için önemli olan veriler sunması,
- Müzik ve yemek birlikteliğine dair örnekleri görmek, anlamak, yorumlamak için saha çalışması yapılmasının (netnografinin de dahil olduğu) elzem olması,
- Müzik ve yemeğin benzer kültürel kodlar barındırması,
- Müzik ve yemek beğenilerinin öznel olduğu gibi kolektif beğeni kriterlerinin etkili olması,
- İnsan hareketliliğinin (göç), müzik ve yemek kültürlerini biçimlendiren, değiştiren, yeniden oluşturan konumda olmalarından kaynaklı olarak, kültürlerin yorumlanmasının müzik ve yemek ilişkisi üzerinden derinleşerek çalışılması gerekmesini sıralayabilirim.

Ayrıca araştırma yaparken bi-musicality (çift-müziklilik) gibi “bi-gastromusicality (çift- gastromüziklilik)’in hatta “multi- gastromusicality(çoklu gastromüziklilik)’in tercih edilmesi önerimdir. Müzikoloji varken Etnomüzikoloji nasıl bir ihtiyaç ve gereklilikten doğduysa, gastromüzikoloji olmasına karşın gastroetnomüzikoloji de benzer ihtiyaç ve gereksinimlerden dolayı etnomüzikolojinin alt çalışma alanlarından biri olarak önerimdir.

Kaynakça

- Akarçay, Erhan. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi, Orta Sınıfların Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Akçura, Gökhan. (2022). “Meyhane Sazı: İncesaz, ince keyiftir”, *Meyhane İhtisas Kitabı: A’dan Z’ye Meyhana Nedir, Nasıl Çalışır?*, s. 529-537, Anason İşleri Kitapları, İstanbul.
- Aksoy, Mustafa, vd. (2016).” Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı”. *Jornal Tourism and Gastronomy Studies*.
- Appadurai, Arjun. (1986). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. New York: Cambridge University Press.
- _____. (1988). “How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India.” *Comparative Studies in Society and History* 30 (1): 3–24.
- _____. (1996). *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Adıgüzel, Adnan & Esra Sinjar. (2016). “Geçmişten Günümüze Müzikşinâs Ziryab’ın Endülüs Kültür Hayatına ve Avrupa’ya Etkileri”, *Yakın Doğu Üniversitesi İslam Tetkikleri Merkezİ Dergisi, C.2, S. 1, s.71-96*.
- Bekleyiciler, Nezahat. (2015). “Ateşbaz-ı Veli”. *Tablet Kitabevi, Konya*.
- Bilgin, Arif. (2008). “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, *Türk Mutfağı. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara*.
- Biswas, Dipayan & v.d. (2018). “Sounds like a healthy retail atmospheric strategy: Effects of ambient music and background noise on food sales”, *Journal of the Academy of Marketing Science*. Erişim Linki: <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007/s11747-018-0583-8.pdf> Erişim Tarihi: 4 Aralık 2021 <https://doi.org/10.1007/s11747-018-0583-8>
- Borideu, Pierre. (2021). *Ayırım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*. Nika Yayınevi.
- Boreth, Craig. (2006). *Hemingway’le Yemek Bir Şenliktir*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak üzerine Düşünceler*. Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Chambers, Iain. (2008). *Mediterranean Crossings*. Durham, NC: Duke University Press.
- Civitello, Linda. (2019). *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi*. Bilim ve Sanat Yayınları, Ankara.
- Counihan, Carole M. (2003). “Gender and Food”, *Encyclopedia of Food and Culture, V.2, Thomas Learning and the Gel Group*.
- Çolak, Kübra. (2022). *Platonda Khora Kavramı ve Mevlevilikte Hora*. <http://blog.ilem.org.tr/platonda-khora-kavrami-ve-mevlevilikte-hora-gecirmek/>

- Dirks, Robert & Hunter, Gina. (2012) "A Short Essay About the Anthropology of Food For Students in Other Food-Related Disciplines". *Anthropology of Food*. Erişim Linki: <https://www.researchgate.net/publication/291357318>. Erişim Tarihi: 15 Ocak 2021.
- Eren Yurtseven, Ömer. (2019). *Anadolu Alevilerinin Yemek (Lokma), Müzik Kültürü İlişkisi* (yayınlanmamış yüksek lisans tezi), İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- Goody, Jack. (2013) *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Pinhan Yayınları, İstanbul.
- Faroqhi, Suraiya. (2016). "Giriş", *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak içinde*. Alfa Yayınları, İstanbul.
- Frühaufl, Tina. (2013). *Food and Music. Music in American Life: An Encyclopedia of the Songs, Styles, Stars, and Stories That Shaped Our Culture* (ed. Edmondsoni J.). Santa Barbara, CA: Greenwood Erişim Linki: <http://ebooks.abc-clio.com/print.aspx?isbn=9780313393488&cid=A3356C-7246>, Erişim Tarihi: 13 Ekim 2020.
- Gölpınarlı, Abdülbaki. (1963). *Mevlevi Âdâb ve Erkanı. İnkılap Kitabevi, İstanbul*.
- Gürsoy, Deniz. (2012). *Baharat ve Güç, Şirvani Muhammed bin Mahmud (2005) 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Gök kubbe Yayınları.
- İyiyol, F. (2014). "Mevlevi Gülbankları ve Mevlevi Gülbanklarının İşlevsel Açıdan Tahlili". *Turkish Studies- International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkish*, V.9.
- Jahnsen, David. (2020). *The Big Speakeasy: Jazz And Prohibition*. <https://indianapublicmedia.org/nightlights/big-speakeasy-jazz-prohibition.php>. Erişim Tarihi: 25 Nisan 2022.
- Mary Işın, Priscilla. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. Vakıfbank Kültür Yayınları, İstanbul.
- _____. (2020). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul
- Montanari, Massimo. (2018). *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, Ankara: Nika Yayınevi.
- _____. (2019). *Çileklerin İsyanı: Ortaçağ ve Rönesans'tan Sofra Anlatıları*. İstanbul: Can Yayınları.
- Kanık, İlkey. (2016). *Gastrogösteri*. Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Katz, Esther. (2010). "Mikstek Bölgesinde (Oaxaca, Meksika) Göç, Sosyal Dönüşümler ve Mutfaktaki Değişimler", *Yemek ve Kültür*, S.2, İstanbul: Çiya Yayınları.
- Korsmeyer, Carolyn. (1999). *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Cornell University Press, New York.

- Kul, Neslihan. (2019). *Mutfak, Kimlik, Diplomasi: Türkiye’de Gastro Diplomasi*. Tün Eğitim Yayınları, Ankara.
- Kutlay, Evren Bilge. (2007). *Müziğin Bir Pazarlama Elementi Olarak Tüketici Üzerinde Duygusal, Algısal ve Davranışsal Etkileri*. (Yayınlanmamış doktora tezi), İ.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Müzikoloji Anabilim Dalı.
- Morilla Critz, José, Alan L. Olmstead, and Paul W. Rhode. (1999). “‘Horn of Plenty’: The Globalization of Mediterranean Horticulture and the Economic Development of Southern Europe, 1880–1930.” *Journal of Economic History* 59 (2): 316–352.
- Oğuz, Burhan. (1978). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri-I: Giriş Beslenme Teknikleri*, İstanbul Matbaası
- Onaran, Burak. (2019). *Mutfaktaki Tarih: Yemeğin Politik Serüveni İletişim Yayınları*, İstanbul.
- Özdemir, Mehmet. (2013a). *Endülüs Müslümanları Siyasi Tarih*, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara.
- _____. (2013b). *Endülüs Müslümanları Kültür ve Medeniyet*, Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara.
- Patel, Aniruddh. (2008). *Music, Language, and the Brain*. Oxford University Press, Oxford.
- Polat, Tayfun. (2015). *Reggae Bir Özgürlük Biçimi Mi?* <http://www.sanata-tak.com/view/reggae-bir-ozgurluk-bicimi-mi>
- Polzonetti, Pierpaolo. (1999). “Feasting and Fasting in Verdi’s Operas,” *Studi Verdiani* 14, s. 69-106
- _____. (2015). “Eating and Drinking in Opera: Traviata and the Callas Diet”, *Oxford Handbooks Online*. Erişim Tarihi: 1 Aralık 2020 <https://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780199935321.001.0001/oxfordhb-9780199935321-e-119>
- Proust, Marcel. (2014). *Combray-Kayıp Zamanın İzinde / Swann’ların Tarafı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Rigotti, Francesca. (2011). *Mutfaktaki Felsefe: Mutfaktaki Usun Kısa Eleştirisi*. Çiya Yayınları, İstanbul.
- Schwartz, Aaron. (2014). “Rama, Raga and Rava: A study on the implicit cultural connections and complementary nature of music and culinary arts in India,” *e-Research: A Journal of Undergraduate Work*, Vol. 3: No. 2, Erişim adresi: <http://digitalcommons.chapman.edu/e-Research/vol3/iss2/5> Erişim tarihi: 15 Şubat 2021.
- Shannon, Jonathan H. (2015). “Musical and Culinary Itineraries around the Mediterranean: Taking Cultures Offshore” *Oxford Handbooks Online*, Erişim Linki: <https://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780199935321.001.0001/oxfordhb-9780199935321-e-41> Erişim Tarihi: 5 Nisan 2022

- Soysal, Sahrap. (2007). *Dervişlerin Sofraları*. Doğan Kitap, İstanbul.
- Standage, Tom. (2020). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. Maya Kitap, İstanbul.
- Stobart, Henry. (1994). "Flourishing Horns and Enchanted Tubers: Music and Potatoes in Highland Bolivia", *British Journal of Ethnomusicology*, Vol. 3. British Forum for Ethnomusicology Yayınları.
- Stokes, Martin. (1993). "Hazelnuts and Lutes, Perceptions of Change in a Black Sea Valley", *Culture and Economy* (ed. Paul Stirling) içinde. Eot-hen Press, Florida.
- _____. (1994). *Introduction to Ethnicity, Identity and Music: The Musical Construction of Place* (Giriş: Etnisite, Kimlik ve Müzik: Mekanın Müziksel İnşası). Oxford, Berg.
- Strauss, Claude-Levi. (2014). *Hepimiz Yamyamız*. Metis Yayıncılık, İstanbul.
- _____. (). *Raw and Cooked*.
- Ünsal, Artun. (2020). *İktidarların Sofrası: Yemek, Siyaset ve Simgesellik*. İstanbul: Everest Yayınları.
- Xu, W. (2008). *Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature*. University of Hawaii Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctt6wqwpv> . Erişim 27 Haziran 2022
- Werner, Barbara. (2015). *Musical Pairing: The Art of Harmonizing Music and Beverages With Your Meals*. Butler Books.
- Williams, Sean. (2016). *The Ethnomusicologists' Cookbook, Volume II: Complete Meals from around the World*. New York: Routledge.
- _____. (2006). *The Ethnomusicologists' Cookbook, Volume I: Complete Meals from around the World*. New York: Routledge.
- Vitoux, Jean. (2019). *Gastronomi*. Dost Kitabevi, İstanbul.
- Yılmaz Önder, Sevim. (2009). "Tevarih-i Al-i Selçuk'ta yeme-İçme Kültürü", *Yemek ve Kültür Dergisi*, S.16. Çiya Yayınları, İstanbul.