

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>



BURAK ONARAN MUTFAKTARİH

BURAK ONARAN

MUTFAKTARİH

YEMEĞİN

POLİTİK SERÜVENLERİ



BURAK ONARAN Mimar Sinan Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nde lisans (1997), Boğaziçi Üniversitesi Tarih Bölümü'nde yüksek lisans (2002), École des hautes études en science sociales Tarih Bölümü'nde doktora (2009) eğitimini tamamladı. Osmanlı-Türkiye siyasal ve toplumsal tarihi, tarihyazımı, yemek kültürü temel çalışma alanlarıdır. *MutfakTarih: Yemeğin Politik Serüvenleri* başlıklı kitabı 2015 yılında İletişim Yayınları tarafından basılmıştır. Halen Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nde çalışmaktadır.

İletişim Yayınları 2243 • Tarih Dizisi 103

ISBN-13: 978-975-05-1859-1

© 2015 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1.-2. Baskı 2015-2016, İstanbul

3. Baskı 2019, İstanbul

EDITÖR Kerem Ünüvar

KAPAK Suat Aysu

KAPAK RESMİ Kruşçev ve Nixon, Amerikan Ulusal Fuarı'ndaki mutfak standı önünde tartışırken (Moskova 1959, © Associated Press).

UYGULAMA Hüsnü Abbas

DÜZELTİ Ekrem Solgun

BASKI Sena Ofset SERTİFİKA NO. 45030

Litros Yolu, 2. Matbaacılar Sitesi, B Blok, 6. Kat, No: 4NB 7-9-11

Topkapı, 34010, İstanbul, Tel: 212.613 38 46

CİLT Güven Mücellit SERTİFİKA NO. 45003

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları SERTİFİKA NO. 40387

Binbirdirek Meydanı Sokak, İletişim Han 3, Fatih 34122 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rante.org>

BURAK ONARAN

Mutfaktarih

Yemeğin Politik Serüvenleri



iletişim

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - <https://rantey.org>

İÇİNDEKİLER

Giriş.....	7
“TAAM ETMEK İSTERİM – NENİZ VAR?”: SEYYAHLAR, TURİSTLER VE MÜTEVAZİ İSTANBUL SOFRALARI (XIX. YÜZYIL).....	13
“BEŞ PARMAĞINI BİLE YAHNİ İÇİNE SOKANLAR”.....	31
1978’DE KRİZ EKONOMİSİ VE MUTFAK HABERLERİ: ŞİŞKO SELİM’İN BÜYÜK DERDİ VERSUS GAMSIZ YEMEK TARİFLERİ.....	41
İŞKEMBEPERVERDEN GURMEYE: YEMEK KÜLTÜRÜ YAZARLIĞI NASIL GELİŞTİ?.....	51
MİLLİ MUTFAK NASIL KURGULANIR?.....	71
MUTFAKTA ERKEKLİK NASIL MUHAFAZA EDİLİR?.....	85
KARA SAFRA VE MELANKOLİ – KALORİ VE İSTATİSTİK: YEMEK, SAĞLIK VE... DEVLET.....	95
“PORK IS A GOOD FOOD. ONE OF THE BEST”: ERKEN CUMHURİYET DÖNEMİNDE DOMUZ MESELESİ (1923-1950).....	107

EHL-İ KEYF NASIL “BAĞIMLI” OLDU?:	
AFYONUN TARİHİ HAKKINDA NOTLAR...	133
“KAN VE TOPRAK”: NAZİ PARTİSİ’NİN	
ORGANİK TARIM VE EKOLOJİ MERAKI.....	153
MUTFAK CEPHESİ: İKİ DÜNYA SAVAŞINDA	
PROPAGANDA VE YEMEK KÜLTÜRÜ	165
MUTFAK VE DİPLOMASİ I:	
GASTRODİPLOMASİ.....	203
MUTFAK VE DİPLOMASİ II:	
YEMEKTE VE MUTFAKTA SOĞUK SAVAŞ.....	215
MUTFAK VE DİPLOMASİ III:	
GEÇ OSMANLI KAMU VE	
SOFRA DİPLOMASİSİNDE YEMEK.....	231

GİRİŞ

Claude Lévi-Strauss, haşlama, ızgara ve tütüsleme başta olmak üzere, pişirme tekniklerinin anlam şemasını kurduğu 1965 tarihli makalesinin sonunda, mutfağın toplumun yapısını farkında olmaksızın tercüme ettiği bir dil olduğunu; toplumun çelişkilerini de bu dille, yine bilinçsiz bir biçimde açık ettiğini yazar.¹ Burada okuyacağınız makaleler gıdayı, yemeği, mutfak mimarisini, sofrayı düzenini, âdabını, modasını siyasi ve toplumsal tarihle beraber düşünmeye çalışıyorlar. Dolayısıyla bu kitap da, tercümeyle oluşan, dolaylı ve dolaysız anlamlarla yüklü mutfak dilini anlama çabasının mütevazı bir parçası sayılabilir. Tabii, aşağı yukarı son iki yüz elli yıla yayılan bir dönemle ilgilenen ve mutfağa doğrudan müdahale amacı taşıyan resmi uygulamalara dair belge ve verilerle de beslenen buradaki yazıların işinin, mutfak diline bilinçsizce aktarılmış, kadim ve karmaşık kültürel şifrelemeleri/tercümeleri çözmekten daha kolay olduğunu teslim etmem gerekir.

Bu kitaptaki her bir yazı spesifik bir meseleye odaklanıyor. Öte yandan, bu yazılar Osmanlı-Türkiye coğrafyası-

1 Claude Lévi-Strauss, "Le triangle culinaire", *L'Arc*, n. 26, 1965, s. 29.

nın yanı sıra, Kuzey Amerika ve Avrupa ağırlıklı olmak üzere, Uzakdoğu'dan Latin Amerika'ya kadar uzanan örneklerle temas ediyorlar. Bazıları zamanı ve mekânı özellikle geniş bir biçimde kullanan yazılar. Hipotezi ispat için genişletilmiş bir örnek avı arazisine sahip olmak değil tabii burada amaç; benzerlik ve farklılıklar üzerinden düşünmeye çalışmak ve sorgulamanın sınırlarını genişletmek daha çok. Tarihten mutfağa, mutfaktan tarihe pencereler açmaya ve açtığı pencerelerden sarkıp, kudreti yettiğinde panoramik bir görüntü elde etmeye çalışan makaleler bunlar. Savaş, diplomasi, propaganda, toplumsal cinsiyet, milliyetçilik, tüketim toplumu, turizm, nüfus, din gibi birçok altbaşlığa temas ediyorlar. Yemek ve mutfak kültüründen hareketle bu temaları ele almaya; bunlarla mutfak arasındaki ilişkinin, etkileşimin izini sürmeye çalışıyorlar. Bu izleri sürerken de yolları sıklıkla modern ulus devletin tarihiyle kesişiyor...

Modern ulus devletin tarihi ve mutfak kültürünün evrimi arasındaki rabıta bu kitaptaki yazıların çoğunu kesen bir eksen olarak işaret edilebilir. XVIII. yüzyıl sonundan itibaren giderek daha çok merkezileşen, bürokratikleşen ve tabii millileşen devlet, mutfağa karşı derin bir “muhabbet” besler; kapsamı ve detaycılığı zaman içinde artan ve “gerektiğinde” cebirle güçlendirilen gıda ve beslenme politikalarıyla mutfak üzerinde mutlak bir hâkimiyet tesis etmeye çalışır. Bu kitaptaki birçok makale, modern devletin yemek kültürüne müdahil olma biçimlerinin ve onun hane sofralarına kadar sirayet etmiş etkilerinin tarihinden fragmanlar içeriyor. Bu bağlamda, kaloriyle beraber mutfak dilinin sayılara, istatistiğe, yani devletin diline tercüme edilmesini, ulusal mutfakların inşa süreçlerini, Nazi Almanyası'nın gıda ve açlık politikalarını ya da topyekûn savaşların, Soğuk Savaş'ın ve diplomasi stratejilerinin mutfaklarımızın içeriğine ve şekline tesirini kitabı okurken karşınıza çıkacak konular arasında zikredebilirim.

Modern devletin varlığını berdevam kılmak, gücünü tahkim etmek için gündelik hayatın her alanını düzenlemeye yönelik yakıcı bir ihtiyaç duyduğu malumumuz. Mutfakın semiyotik dünyası, dilindeki şifreler, modern devletin gündelik hayatı kuşatan müdahalelerinin mantığını anlamaya, betimlemeye imkân veren son derece bereketli örneklerle sahip. Ancak bu kitaptaki yazılar için mutfak kültürünün siyasi tarihten bahis açmak üzere bir malzeme çuvalı işlevi gördüğü, basit bir vesile olduğu sanılmasın. Yiyeceklerde tabii bir biçimde mündemiç olduğu sanılagelen politik ve toplumsal anlamların tarihselliği; neyi, ne zamandır, niye yediğimize, yemediğimize, tabulaştırdığımıza, suç veya günah saydığımıza; yemekleri nasıl hazırladığımıza, nerede, nasıl yediğimize dair sorular buradaki yazıların belkemiğini teşkil ediyor. Dolayısıyla bu kitapta okuyacağınız makalelerin mutfakla siyasi ve toplumsal tarihi, sürekli olarak bir diğerini anlamak için işlevlendirmeye çalıştıklarını söyleyebilirim.

Bu kitabı meydana getiren yazıların ilk halleri 2011-2015 yılları arasında *Metro-Gastro* dergisinin “Disiplinlerarası” başlıklı dosyasında yayımlandı.² Akademik olmayan bir derginin okurlarına hitaben yazılmış, akademik makaleler olarak sınıflandırılabilirler. Bir yandan genel okuyucuyu gözetmeye, olabildiğince kavramlara, terminolojiye boğulmadan ilerlemeye; diğer yandan ise hem dilde, hem de (dipnotlar ve referanslarla) biçimde akademik yazı terbiyesinin gereklerine dikkat etmeye çalışarak yazılmış metinler bunlar. Kitabı hazırlarken yaptığım revizyonlar sırasında da makalelerin bu özelliklerini korumaya, güçlendirmeye gayret ettim. Ma-

2 Bu kitaptaki makalelerin ilk versiyonları *Metro-Gastro*’nun, sırasıyla 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 73-74, 76, 77 ve 78 numaralı sayılarında yayımlanmıştır. Bu kitap için tek bir yazı haline getirmiş olduğum “Mutfak Cephesi: İki Dünya Savaşında Propaganda ve Yemek Kültürü” başlıklı makalenin ilk hali, derginin 73. ve 74. sayılarında iki bölüm olarak yayımlanmıştır.

kalelerin tamamını elden geçirirken, geri dönüp baktığımda kabahati dergi ritminin getirdiği yetiştirme telaşına yüklemek istediğim, ama aslında fena halde gözden kaçırmış olduğum hataları, ifade bozukluklarını düzeltmeye çalıştım. Bu elden ve gözden geçirme sırasında, beş yıl gibi uzun bir süreye yayılan yazılar arasında üslup ve içerik açısından bir birlik sağlamaya da gayret gösterdim. Ayrıca, aradan geçen dönemdeki ilgili okumalarımın almış olduğum notların, bulduğum yeni malzemelerin bir kısmını da bu vesileyle yazıları zenginleştirmek için ekleme fırsatı buldum. En eski yazılar tüm bu revizyonlar sırasında haliyle daha çok değişikliğe uğradılar; bazılarını neredeyse yeni baştan yazdım. Bu kitapta yayınlanan yazıların hatadan tamamen ari ve mütekâmil hale gelmiş olduklarını iddia etmek değil amacım elbette. Aksine, bu makaleler, ağırlıklı olarak okuma notları ve arşiv eşelenmelerine dayanan, geliştirilebilecek birçok noktası bulunan, bir tür “başlangıç” yazıları olma özelliğini taşıyorlar hâlâ. Bazı yazılar şimdiye kadar pek çalışılmamış ve kanımca daha kapsamlı araştırmalara konu olabilecek, verimli mevzulara bir “başlangıç” yapıyorlar. Erken cumhuriyet dönemi Türkiye’sinde domuzun helalleştirilmesine dair tartışmaları ve bu dönemdeki domuz yetiştiriciliğini ele alan makale bunlardan bir tanesi, hatta birincisidir benim için...³ Buradaki yazılar işledikleri vaka ve konuları, bereketlerini heder etmeden, tarihsel bağlamı içinde, bazı temel soru ve analiz akslarıyla beraber ortaya koyabilmişler ise vazifelerini yerine getirmiş sayılırlar sanıyorum.

3 *Metro-Gastro*’daki makale yayımlandıktan sonra da bu konu üzerinde çalışmaya devam etme fırsatı buldum. Domuz meselesine dair olan makalenin bu kitapta yer alan versiyonunu, konuyla ilgili daha sonra yapmış olduğum araştırmalardan ve yazmış olduğum bir makaleden yararlanarak yaptığım eklemelerle zenginleştirdim. Bkz. Burak Onaran, “Le débat sur le porc halâl en Turquie au début de la période républicaine (1923-1950)”, F. Bergeaud-Blackler, *Les sens du Halal*, Paris, CNRS Éditions, 2015, s. 31-47

Mutfaktarih bir yemek kitabı değil tabii... Yine de, Frenk tabiriyle *gourmand*, eski deyişle şikemperver sayılabilecek; mutfağa ve yemek pişirmeye de meraklı biri olarak, yemeğe dair yazmaya kalkışmış olmamın, salt tarihçilik meşgalesini aşan bir nedeni daha olduğundan “şüpheleniyorum” Bu alâkanın menşei için rahmetli babaannemin geleneğe sadık, annemin (cılgın değil ama) yeni tariflere meraklı mutfağını zikretmem gerekir tabii. Tülin Ural *Metro-Gastro*’da yazmaya başlamama vesile olmasa, mutfağa olan bu alâkam yazıya dökülemezdi. Derginin yazarlarının ve editörü Nilhan Aras’ın bu yazıların fikir evrenine katkıları tahmin edilebileceğinden fazladır. Şu kadarını söylemek yeterli olacaktır sanıyorum: bu yazıların ilk halleri derginin “Disiplinlerarası” dosyası yazarları olarak kararlaştırmış olduğumuz üst temalar gözetilerek kaleme alınmıştır. Araştırma aşamasında ulaşamadığım bazı kaynakları Amerikan kütüphanelerinden bulup gönderen Kaya Şahin kitabın son halini de okudu. Onun ve Kerem Ünüvar’ın öneri ve tashihleriyle kitap son şeklini aldı.

Mutfak, okur olarak da ilgilendiğim, ama üzerine hiç yazmadığım bir alandı. Buradaki her bir yazı için çalışırken gerçekten çok öğrendim. Bu alandaki geniş literatürü belirli temalar etrafında tanımak, okumak; kitaplarda, makalelerde ve arşivde hiç bilmediğim vakalarla, örneklerle karşılaşmak; yazıları tasarlamak beni haliyle epey heyecanlandırdı. Öğrendiklerimi, kafamda oluşan yazıyı, kurduğum bağlantıları (genellikle sofralarda) anlattığım arkadaşlarımla soruları merakımı şekillendirdi, yorumları beni birçok çıkmaz sokaktan çevirdi. Bu gevezeliklerime en çok Başak Tuğ maruz kaldı; yazılar da çoğunlukla onunla konuşmalarımız sırasında biçimlendi... Çalışırken hissettiğim coşkunun ve al-

dığım lezzetin bir kısmını yazılara da geçirebilmiş olmayı diliyorum. Umarım burada okuyacaklarınız sizi de biraz olsun heyecanlandırır, merakınızı kışkırtır ve sohbetlerinize tat verir.

“TAAM ETMEK İSTERİM – NÈNİZ VAR?”:¹

SEYYAHLAR, TURİSTLER VE

MÜTEVAZİ İSTANBUL SOFRALARI

(XIX. YÜZYIL)

İstanbul tarihi boyunca ziyaretçisi eksik olmayan bir şehirdir malum. XIX. yüzyıl ise bu varlığa bolluk katar. Kentin artık daha çok yabancı (özellikle Avrupa’dan gelen) ziyaretçisi vardır. İstanbul’u konu alan ya da yol üzerinde geçerken bir değinen seyahatname kitaplarının sayısı da artar. Bu artış İstanbul’un geçirdiği değişimden bağımsız değildir elbet, ama daha çok ulaşım teknolojisindeki gelişmelerle ve oryantalizmin yükselişiyle ilgilidir. 1820’lerde İstanbul limanında gözükmeye başlayan buharlı gemiler ve 1888’de İstanbul’un demiryoluyla Avrupa’ya bağlanması ve hemen ardından başlayan Orient Express seferleri şehri giderek daha kolay ve hızlı ulaşılabilir bir yer haline getirir. Yani XIX. yüzyılda bir yandan İstanbul Avrupa’ya zamansal olarak giderek yakınlaşırken, diğer yandan Doğu’ya dair merakın büyümesiyle beraber şehir hakkında yazılanlara duyulan ilgi artar.

XIX. yüzyıl turizmin icat edildiği, kitle turizmi olanaklarının giderek geliştiği bir dönemdir. Batılı okurun egzotizm

1 Adolphe Joanne ve Emile Isambert, *Itinéraire Descriptif, Historique et Archéologique de l’Orient*, Paris, Librairie de L. Hachette et C^e, 1861, s. 334.

ihtiyacı ve gelişen turizm *hayali Doğu*'nun bu yakın başkentinde nelerin görüleceğine ve görülenlerin nasıl anlatılacağına dair bazı hazır çerçeveleri meydana getirir. Yüzyıllardır tekrar edilegelen seyyah klişeleri rötuşlanır, turizm ve oryantalizm çağına hazır hale gelir. Okurlara Şark'a özgü görülen mistisizm, tuhaflık ve eğlenceyi birarada göstermeye gayret edilir. Birçok seyyahın vazgeçilmezi olan harem hikâyelerinde, Mevlevi ve Rufai tekkeleri ziyaretlerindeki gibi...² Seyyahların potansiyel okurlarının beklentileri kadar şehirde onların konforlarına uygun olarak oluşmuş olan çerçeveyi de takip ettiklerini söylemek gerek. Nerede konaklanacağına dair yazılı olmayan bir kural takip edilir mesela. Çemberlitaş'ta Yıldız hanında kalan Fransız yazar ve şair Gérard de Nerval (1808-1855) gibi önceden döşenmiş taşlara (en azından istisnasız hepsine) basmayanlar mevcut olsa da, çoğunluğun tercihi, kolaylıkla tahmin edilebileceği üzere Pera'dır. Seyyahlar yemeklerini de çoklukla burada, hatta otel restoranlarında yerler. Bu restoranların çoğu "Batılı" misafirlerine uluslararası kabul gören bir mutfak (yani büyük ölçüde Fransız yemekleri) sunar. Buradaki yemekler *otantik* olmaktan uzaktır velhasıl ve muhtemelen bu yüzden de seyyahlar tarafından pek detaylı bir biçimde anlatılmaya layık bulunmazlar.

XIX. yüzyıl seyyahlarından bir gastro-turist performansı beklenmemeli tabii. Yani yemeğin, farklı lezzetlerin peşinde bir seyahat, yemek merkezli bir anlatı değildir söz konusu olan. Yine de geçerken mutfak bahsi açmayı ihmal etmeyenler az değildir. Mutfak kültürüne temas edildiğinde ye-

2 Birçok dilde ve yüzyıllık bir süreyi kapsayan bir dönemde yayımlanmış tüm seyahatnameleri ve rehberleri incelemiş olma iddiasından uzak olduğumu ve bu yazıdaki tespitlerin sayıca az değilse de, sınırlı bir örnekleme dayandığını peşinen söylemek isterim. Ancak iki türün de (tabii daha ziyade rehberlerin) genellikle birbirini takip ve tekrar eden yayınlardan oluştuğunu göz önünde bulundurarak, yazının isnat ettiği mevzubahis örnekleme görece kuvvetli bir temsil kabiliyeti atfedilebileceğini iddia edebilirim.



*XIX. yüzyıl sonunda, İstanbul'da sokakta yemek hazırlayan ve satan bir aşçı
(Amerikan Kongre Kütüphanesi/Library of Congress).*

mek yeme şekillerine, sofrâ âdâbına dair gözlemler ön planda olsa da yemeklerden ve lezzetten bahis açanlar yok değildir. İş mütevazı lokantalara, sokaktaki yemeklere gelince, çoğunluk gözlemlerini aktarmakla yetinir. XIX. yüzyılın ikinci yarısında giderek yükselen toplumsal hijyen ve kamu sağlığı bilincini, seyyahları bilmedikleri şeyleri denemekten ve emin olmadıkları yerlerde yemekten çekinir hale getiren muhtemel etkenler arasında düşünebiliriz. Tabii damak muhafazakârlığının etkisini ihmal etmemeli. Burada muhafazakârlıktan kastım seyyahların belli ki pek bilmeden, yiyeceklerin ve lokantaların görünüşünden ve asıl olarak kendi kültürel önyargılarından hareketle çarçabuk (en hafif tabirle) olumsuz kanaat bildirmeleridir. Sadece yemeklere değil, topyekûn mutfağa da yöneldiği olur bu beğenmez muhafazakâr bakışın. Kont Joseph L. d'Estourmel (1783-1852) Mı-

sır seyahatinin sonunda, bir yemek sırasında Fransız konso-
losundan Fransız mutfağının Mehmet Ali Paşa'nın en sevdi-
ği ikinci mutfak olduğunu öğrendiğinde muhafazakâr ön-
yargılarından mamul bir saflıkla sorar: "Peki hangisini birin-
ci sıraya koyuyor" Aldığı "E tabii Osmanlı/Türk mutfağı"³
cevabının onu hayrete düşürmesinin nedeni, bir insanın bu
iki mutfağı birden sevebiliyor olmasıdır.⁴

Neyse ki tüm seyyahlar d'Estourmel gibi yerel mutfağı ka-
tegorik bir biçimde reddetmez. İstanbul'a gelenler arasında,
Pera-Galata aksının dışında karnını doyurmaya yeltenenler,
fitratına pek frenklik karışmamış lokantalarda, hatta sokak
sofralarında oturanlar da vardır. Yüzyılın hemen başlarında,
1805 yılında İstanbul'dan Tahran'a gitmekte olan genç James
Justinian Morier (İngiliz edebiyatçı ve diplomat, 1780?-1849)⁵
bunlardan birisidir. Morier birkaç gün Pera'da bir evde konak-
ladıktan sonra, yola devam etmek üzere Tophane'den Üskü-
dar'a geçer. Yürüyüş ve deniz iştahını açmıştır. Dış görünüşü
fazlasıyla mütevazı, içi ise pek iştah açıcı sayılamayacak bir
kebabçı dükkânına girer. Kebabçının müşterilerine sunduğu
yiyecekler (yazarın andığı sırayla) birkaç parça koyun eti (ki
tarifinden şiş kebab olduğu anlaşılıyor), pilav, salata, yoğurt,
birkaç meyve ve pideden oluşmaktadır. Etin hazırlanışını, şişe
geçirilişini, pişirilişini anlatır ve kebabçıların genel olarak çok
yetenekli olduğunu not eder. Ne var ki et hariç yediklerinden

3 D'Estourmel'in kitabındaki ifadenin tam tercümesi sadece "Türk mutfağı"dır
(*la cuisine turque*). D'Estourmel büyük bir kısmı Osmanlı topraklarında geçen
kitabında Osmanlı kelimesini hiç kullanmaz... Bu kitapta ve dönemin Avrupa
literatüründe Türk kelimesi çoğunlukla Müslüman-Osmanlı karşılığı olarak
kullanıldığı için, Osmanlı/Türk şeklinde yazmayı uygun buldum. Kitap bo-
yunca benzer diğer örneklerde de bu tercüme usulünü tercih edeceğim.

4 Joseph L. d'Estourmel, *Journal d'un voyage en orient*, Paris, 1844, s. 506.

5 İsveç asıllı İngiliz tüccar bir babanın oğlu olarak İzmir'de doğan J. Morier, İn-
giltere'de eğitim gördükten sonra Britanya diplomasisinde kariyer yapar. Ay-
nı zamanda seyahatname ve roman yazarı da olan Morier, en çok *İsfahanlı Ha-
cı Baba'nın Maceraları* (*The Adventures of Hajji Baba of Ispahan*) ile tanınır.

pek memnun kalmaz. Bir tür *galette*'e benzettiği ve yarı pişmiş olduğunu belirttiği pideyi yer, ama yoğurdu ve kebabının ikram ettiği şerbeti ise ancak "tiksinç" sıfatına layık bulur.⁶

28 yıl sonra İstanbul'a gelen Amerikalı, şair ve yazar Nathaniel Parker Willis (1806-1867) girdiği bir başka kebabçı dükkânını, burada yediği ve "çatalsız, bıçaksız ve sandalyesiz" diye tarif ettiği yemeği, sarkastik bir tonla, ama Morier gibi aşçının ustalığını övmeyi de ihmal etmeden anlatır. Willis ve Amerikan konsolosu olan arkadaşı Kapalıçarşı civarında, köle pazarı yakınlarında dolaşırken, acıkır ve kendilerini "ünlü" bir kebabçı dükkânının önünde bulurlar. Willis dükkânı ilk gördüğünde hayrete düşer. Kapının kenarında asılı bütün bir koyunun yanında duran, gömleğini omuzuna kadar kıvrımış olan kebabçı ustası, koyun etine şaplak atarak müşteri çekmeye çalışmaktadır. Willis ve konsolos arkadaşı dükkâna girer girmez kebabçı etten ustalıkla bir dilim keser ve ardından eti tebeşir kalınlığında parçalara ayırır. Uzun demir bir şişe geçirdiği parçaları da kömür ateşinin üzerine bırakır. Morier gibi, Willis da gördüklerini pek iştah açıcı bulmaz. Ancak içeri geçip, bağdaş kurup oturduktan sonra burnuna gelen lezzetli kokuların gözleri ve midesi arasında yavaş yavaş bir uzlaşma sağladığını yazar. Beş dakika sürmeden kebabçı dumanı üstünde etlerin ekmek parçalarıyla karışık halde bulunduğu ve üzerine salata serpiştirilmiş ince metal servis tabağını hazırlamıştır bile. Parmaklarıyla karıştırarak getirip yanlarına bırakıverir. Willis gözlerini kapatıp küçük bir parçayla yemeğine başlar... Pişman olmadığı gibi, yemeginden hayli memnun kalır. Tabii çatalsız, bıçaksız bu sofrada Willis'in parmakları yağ içerisinde kalmıştır.⁷

6 John Scott-Wring ve James Morier, *Voyage en Perse*, c. III, "L'itinéraire d'un voyage fait par terre, depuis Constantinople jusqu'à Téhéran dans l'année 1805", Paris, 1813, s. 254.

7 N. P. Willis, *Pencillings by the way*, c. II, Philadelphia, 1836, s. 103-104.

Fransız şair, yazar ve arkeolog Jacques Boucher de Perthes (1788-1868), 1853 yazında İstanbul'a geldiğinde, pek çok seyyah gibi Pera tarafında bir otelde kalır. Özellikle akşam yemeklerini daha ziyade otelde yediğini anlattıklarından çıkarabilmek mümkünse de, çoğu seyahatname yazarı gibi o da bu yemekler konusunda pek detaya girmez. Yazdıklarına bakılırsa yeni lezzetlere bir hayli açık birisi gibidir. Galata köprüsüne gittiğinde “dondurma” yer, lokumun tadına bakar, koyun etinden (döner?) kebabı da dener. Hepsini gayet beğenir ve yediği her şeyin Fransa'ya kıyasla ucuzluğunu vurgulamayı ihmal etmez.⁸ Seyahatnamesinde sokakta yemeğe dair en detaylı pasajlardan birinin sahnesi ise Üsküdar'dır. Boucher de Perthes Mevlevî ayini izlemek niyetiyle geçtiği Üsküdar'dan, at kiralayıp Kadıköy'e kadar uzanır. Dönüş vakti yaklaşp da Üsküdar'a geri geldiğinde iyiden iyiye acıkmıştır. Ancak yemek yiyecek bir han aramaya girişecek zamanı da yoktur. Yemek işini hızla halletmek mecburiyeti ortaya çıkınca, Mısırlı bir Hristiyan Arap olan rehberi, seyyar satıcıdan “kızarmış hamur işi” alır ve bir kahvenin önüne oturup, taburelerden birini de sofraya haline getiririrler.

Fransız seyyah bu hamur işinin ismini de öğrenir: Börek. Fakat bu ismin, yediği şeyin gerçek adı olduğundan şüphelidir. Rehberinin kelimeyi onun hoşuna gitsin diye Fransızcalılaştırdığını düşünür. Ziyadesiyle yağlı bulduğu bu kızarmış hamur işinin aslında Farsça kökenli olan adıyla, belli ki Fransızca tereyağı (*beurre*, Türkçe fonetikle yazarsak “bör”) kelimesi arasında bir akrabalık olduğunu varsayar. Kendisinin Fransızca fonetiğe uygun olarak yazdığı haliyle yediği şeyin adı da “beurèques”dir zaten. Ses benzerliklerinden aceleci etimolojik varsayımlarda bulunmanın doğurabilece-

8 J. Boucher de (de Crèvecoeur) Perthes, *Voyage à Constantinople*, 1853, c. II, Paris, 1855, s. 152-153.

gi yanlışlıklara iyi bir örnek! Öte yandan, Bouches de Perthes'in böreğin ismini hatırlamasına ve not etmeye değer bulmasına yardımcı olan bu ses benzerliğine minnettar olmalıyız belki. Zira Köprü'deki yiyeceklerden bahsederken hiçbir isim zikretmez; ne yediği ancak betimlemelerinden yola çıkarak tahmin edilebilir. Mesela lokum demez, şeker ve pirinç unuyla yapılan ve "pâte de guimauve"a benzeyen bir şekerleme diye yazar...

Üsküdar'da kahvehanenin önünde tabure üzerine kurulan sofraya geri dönelim. Böreğin yanına bir de kavun eklenir. Garson müşterileri için soyar ve küçük parçalar halinde keser. Buzlu su ve kaynar kahve bu mütevazı kayıntının içecekleridir. Hoş, seyyahımız aslında şarap içmek istemektedir, ama rehberi bu talebi karşılıksız bırakır. Boucher de Perthes rehberinin şarap konusunda taassup gösterdiğini düşünür ve bu nedenle "biraz Müslüman" olduğu kanaatine kapıldığını not eder. Yine "beurèques"deki gibi aceleci bir akıl yürütme... Zira Üsküdar'da, etraftaki kalabalığın tasvirine bakılırsa muhtemelen çarşının orta yerinde bulunan bir kahvenin önüne, sokağa kurulmuş tabure-sofra için şarap pek uygun bir içecek değildir. Son Kadıköy gezisinde gördüğünü anlattığı içki satan eğlence yerlerinin, Pera, Galata ve Köprü tecrübelerinin Bouches de Perthes'in zihnini karıştırdığını varsayabiliriz sanıyorum.

Bir hayli acıkmış olan Boucher de Perthes yanında şarap olmasa da seyyar satıcıdan alıp kahvehane taburesindeki sofrada yediği böreği "mükemmel" bulur.⁹ Ne var ki onun salaş sofralara itibardan geri durmayan damak zevki ve iştahı Batılı turistlere nerede yemek yiyebileceklerine dair tavsiyeler veren rehberler için bir norm oluşturmaz. Üsküdar İstanbul'un Anadolu ve doğuya açılan kapısıdır. II. Dünya Savaşı'nda yolları kesilene kadar ticaret kervanlarının İstan-

9 J. Boucher de Perthes, a.g.e., s. 235-240.

bul'a varış noktasıdır. Nasıl Galata ve Pera gemiyle İstanbul'a gelen Batılı yolcuların ihtiyaçlarına uygun bir limana, onların beklentilerine cevap verecek otellere sahipse, Üsküdar da kervansarayları ve hanlarıyla ağırlar konuklarını. Bouches de Perthes'ten yaklaşık altmış yıl sonra, turist rehberi kitaplarıyla meşhur K. Bædeker yayınevi tarafından basılan 1914 tarihli rehber, İstanbul'u gezmeye gelen *cermanofon* (Almanca bilen) okurlarına Üsküdar'da restoran bulamayacaklarını net bir biçimde söyler. Turistlerin yemek yemek için Kadıköy'e veya Haydarpasha'daki gar lokantasına gitmeleri icap etmektedir...¹⁰

Rehber kitaplarına geçerken, seyahatnamelerden epey farklı bir mecraya adım attığımızı vurgulayabilmek için kısa sayılmayacak bir ara taksime ihtiyacımız var. Turizm (*tourism*) kelimesi İngilizcede ilk defa XIX. yüzyılın hemen başlarında ortaya çıkar. Kelimeyi takip eden on yıllar içerisinde de ilk modern rehber kitapları arz-ı endam eder ve yüz yıl boyunca artan turist sayısına paralel olarak çeşitlenirler. Bu rehber kitaplar şehirleri –tabii olarak– seyahatnamelerden farklı bir biçimde görür, sınıflandırır ve anlatırlar. Söz konusu olan her şeyden evvel kişisel tecrübenin anlatısı değildir. Kendi yolunu çiziyor gibi görünen seyyahın da takip ettiği klişeler olduğu doğrudur elbet. Turizmin icat olduğu XIX. yüzyıl seyyahı için bu çok daha doğrudur üstelik. An-

10 *Konstantinopel Balkanstaaten, Kleinasien Archipel, Cypem, Leipzig, K. Bædeker, 1914, s. 221. Rehberin yakın zamanda yayımlanan İngilizce tercümesi, benim gibi Almancaya uzak okurlar için faydalı olabilir (Baedeker's Constantinople and Asia Minor 1914, M. Wild [çev.], The Red Scar Prese, 2015, s. 269). Ancak şaşırtıcı bulup, Almanca orijinaliyle karşılaştırdığım bir yerde, küçük, komik ama vahim bir hataya denk geldiğimi de belirtmek isterim. Almanca basıkda Üsküdar iskele meydanı betimlemesinde geçen ve satır sonuna denk geldiği için "den Bar-bierstuben" şeklinde bölünerek yazılmış olan kelime, tercümede "the beer bars" haline gelivermiş (*Constantinople, a.g.e., s. 271; Konstantinopel, a.g.e., s. 222*). Üsküdar'da berber dükkânları yerine birahanelerle dolu bir meydan aynı şey değildir tabii...*

cak yine de turiste kıyasla seyyahın gezintisi hâlâ tesadüflere ve maceraya daha açıktır. Bunlar seyahatnamenin alametleri değil midir zaten? Tesadüflere kucak açan, macerayı göstermeyi vazife kabul eden seyahatname metni kentle ilgili bilgileri tamamen analitik bir biçimde sınıflandırarak da sunmaz, sunamaz tabii... Rehberle arasındaki en esash farklardan biridir bu. Şunu unutmamak gerekir; turist için seyahat tatildir. Turizm tesadüflere epey kapalı, büyük ölçüde önceden yapılandırılmış bir gezi çerçevesi sunmayı hedefler. Turizmin pazarladığı ürün macera etiketi taşısa bile, maceranın içeriği, günlük planı önceden bellidir. Kişisel tecrübe yok değildir tabii, ama burada kişisel olan turistin içinde bulunduğu grupla beraber veya izinden gittiği rehber kitabın yardımıyla kolektif tecrübeye katılma biçimidir. Tatil ve seyahat arasındaki ilişkinin kuvvetlenmesi ve kitle turizminin yaygınlaşmasına rehberler “az zamanda çok yer” görmeyi mümkün kılacak hazır rotalarıyla ve kente dair bilgileri hız ihtiyacına uygun bir biçimde sınıflandırarak eşlik ederler. Yüzyıl boyunca gelişen turist rehberi kitapları, özellikle Karl Bædeker, John Murray ve Thomas Cook gibi öncü yayıncıların katkılarıyla XX. yüzyıl ortalarına kadar neredeyse değişmeden kalacak olan (günümüzdeki rehberlere de bir hayli benzeyen) form ve içeriğe ulaşırlar. Cep formatındaki edisyonları da mevcut olan ve çoğunlukla ciltlerinin içindeki haznede veya sayfa aralarında katlanmış olarak bulunan haritalarla beraber satılan rehberlerde seyahat rotaları, ziyaret edilmesi gereken yerler, ilgili yerin tarihi ve kültürüne dair tanıtıcı bilgilerin yanı sıra, iklim, sağlık, ulaşım ve konaklama alternatifleri gibi faydalı bilgiler de bulunur. Genellikle restoranlar da ihmal edilmez.¹¹

11 Turizmin, turist rehberi ve elkitaplarının gelişimiyle ilgili olarak bkz. Jean Cassou, “Du voyage au tourisme”, *Communications*, n. 10, 1967, s. 25-34; Hans Magnus Enzensberger, “A Theory of Tourism.” *New German Critique*, n. 68, 1996, s. 117-135; John M. Mackenzie, “Empires of Travel: British Gui-

İstanbul için hazırlanan rehber sayfalarındaki restoranlara göz atınca, XIX. yüzyılın ikinci yarısının ortalarına kadar çok büyük oranda Pera-Galata aksında bulunan ve isimleri Fransızca olan mekânlarla karşılaşırız. Bunlar restoran, kafe-restoran veya otel-restoranlardır... Veya meşhur *Palais des fleurs* gibi birçok başka işlevi de haizdirler: restoran, balo mekânı, balo kıyafeti tedarikçisi vs.¹² Kapalıçarşı'nın gördüğü turistik ilgi ve Sirkeci Garı'nın etkisiyle Eminönü-Sirkeci bölgesinin de "turiste layık" restoranlara, bazı Pera restoranlarının şubelerine (Yanni ve Tokatlıyan gibi) ev sahipliği yaptığını eklemek gerekir.¹³ Rehberlerin restoran tercihleri hangi dilde kaleme alınmış olduklarından bağımsız değildir. Farklı ülkelerin turistleri için yazılmış olan rehberler aynı restorandan bahsederken, mekânları kendi okurlarının ihtiyaçlarına uygun düşen özellikleriyle ön plana çıkartırlar. Mesela Fransızca rehberler değerlendirmelerinde çoğunlukla restoranın iyi bir şarap kavı olup olmamasını ön planda tutar (restoranlar da Fransızca rehberlere vermiş oldukları ilanlarda kavlarının zenginliğini vurgulamaya özel bir önem gösterir). 1914 baskısı Almanca K. Bædeker rehberi ise daha çok sunulan biranın kalitesine ve çeşitlerine odaklanır. *Tokatlıyan*'ın müşterilerine açık ve koyu renkli bira seçenekleri sunduğunu özellikle vurgular; menüsünde (tıpkı Sirkeci ve Haydarpaşa'daki gar lokantalarında olduğu gibi) Münih birası olan kafe ve restoranlardaki yerel biraların markalarını (Nektar, Bomonti) ve fiyatlarını itinayla not eder.¹⁴

de Books and Cultural Imperialism in the 19th and 20th Centuries", J.K. Walton (der.), *Histories of Tourism: Representation, Identity and Conflict*, Clevedon, Channel View Publications, 2005, s. 19-38.

12 Nur Akın, *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera*, İstanbul, Literatür, 1998, s. 257-259.

13 Demetrius Coufopoulos, *A Guide to Constantinople*, Londra, Adam and Charles Black, 1910, s. 35.

14 *Bædeker's Constantinople*, a.g.e., 155, 274; krş., *Konstantinopel Balkanstaaten*, a.g.e., s. 124, 225.

Yemek konusunda büyük oranda Pera-Galata aksına sışkışmış olan rehberlerin, okurlarına yerel mutfacı bu bölgenin dışında bir yerde tatmalarına imkân verecek yardımcı sağladıklarını söyleyebilmek bir hayli güç. Hatta çoğu rehberin, okurlarının bilgi ve alışkanlıklarının hayli dışında yemek, temizlik ve âdâba sahip mekânlara gitmeyi düşünmeyecekleri kanaatine sahip olduğunu söyleyebilirim. Örneğin, yayıncı John Murray tarafından basılan, 1871 tarihli İngilizce rehber restoranlar alt başlığında sadece Pera'daki bazı otelleri anmakla yetinir. Okurlarına Pera ve Galata'da birçok Rum lokantası bulunduğunu hatırlatır, ancak uyarır: bunlar hiçbir şekilde tavsiye edilebilir değildir.¹⁵ Öte yandan rehberlerde yerel restoranlara dair tüyoların hiç olmadığı, bu kitapların hepsinin turistleri tamamen güvenli bir mutfak arazisinde, kendi bildikleri yemek kültürü içerisinde tutmaya çalıştıkları zannedilmesin. Doğrudan bir adres, bir dükkân tarif edilmese de, özellikle kebabçılar çoğu rehberde zikredilir. Hatta Frédéric Lacroix gibi, seyahat edecekleri verdiği ilk tavsiyeler arasında koyun etinden mamul kebabların ucuzluğunu ve kalitesini öven de vardır.¹⁶ Bunun dışında, yerel satıcılarla diyalog kurmaya yarayacak kelimeler, başta kebab olmak üzere bazı yemeklerin, simit gibi popüler sokak yiyeceklerinin isimleri de öğretilir. Günümüz rehberlerinde de benzerleri bulunan, bazı hazır hayali diyaloglar yoluyla turistin yerel satıcılarla iletişim kurabilmesine yardım etmeye çalışanlar da yok değildir. 1860'ların başında yayımlanan Fransızca bir rehber, lokantada karın doyurmaya yarayacak Türkçe ifadeleri Fransızca fonetiğe uygun olarak ve yan sütunda Fransızca tercümesiyle beraber okurlarına sunar. “*Bir loqandadah bouluonour iken*” başlıklı, uzunca hayali diyalog şöyle başlar:

15 *Handbook for Travellers in Constantinople, The Bosphorus, Dardanelles, Brousa and Plain of Troy*, Londra, John Murray, 1871, s. 68.

16 Frédéric Lacroix, *Guide du Voyageur à Constantinople*, Paris, 1839, s. ij.

“Oghlàn guèl bouraia
Efendum, emriniz nè dir?
Taam etmek isterim – Nèniz var?
Boulunan iemeklerin qaïmesini vèr bana
Ichtè efendum – beïenup emr edeniz.
Pilav istersiniz? Hazér dir.
Pilafdèn haz etmèm– kébab guétur.”

“Kaime”deki yemekler yerel mutfağa aittir: kebab, pilav, kaygana. Öte yandan burası turistimizin garsondan mö-nü (iemeklerin qaïmesi), çatal, bıçak talep edebileceği, yemekle beraber şarap (charab) ve bira (arpa souiou) içebileceği bir lokantadır. Velhasıl, yerel yemeklerin yenilebileceği muhtemelen Pera-Galata civarında gibi düşünülmüş olan bu lokantanın meşrebinde epeyce alafrangalık bulunduğu bellidir. Bu bir tezat değildir. Klişelerin ötesine geçtiğimiz anda derhal fark edebileceğimiz gibi, yerellik zaten hemen hiçbir sahada tek bir biçime indirgenemez. Alafrangalık da yerelliğin karşıtı demek değildir. Dahası, özellikle Kırım Savaşı (1853-1856) ardından gelen yıllarda alafranga İstanbul gündelik hayatının giderek daha çok ve esaslı bir parçası haline gelmektedir... Bu lokanta sahnesi yine de bize rehberin yerel mutfakla ilişkilenme biçimine dair bir şey söyleme kabiliyetine sahiptir. Rehberimiz belli ki hedef kitlesi ve ideal okuru olan turistlerin olsa olsa ancak *bu türden* bir yerel ve *bu kadar* mütevazı bir lokanta sofrasına gönül indirebileceğini varsaymaktadır. Lafı mealen “aman otelden başka bir yerde yemek yemek yemeyin”e getiren –yukarıda bahsi geçen– 1871 tarihli İngilizce, John Murray rehberine oranla çok daha maceracı olduğunu teslim etmeli tabii...

Turist, bu hayali diyalogun hayali lokantasını terk etmeden önce hesabı da ödemelidir. Bu işin epey incelikleri oldu-

Dans un restaurant.

Garçon, viens ici.
Monsieur, que désirez-vous ?
Je veux dîner—qu'avez-vous ?
Donne-moi la carte.
La voici—choisissez.
Voulez-vous du pilau ? Il est tout prêt.
Je n'aime pas le pilau.—Apporte du mou-
ton rôti.

Nous n'en avons pas de préparé.
Si vous voulez attendre, nous le préparé-
Je n'ai pas le temps d'attendre. Jrons.
Donne-moi une omelette—une aqlade.
Apporte du bon vin et fais-le rafraîchir.
Mets vite la table.
Apporte les assiettes.
Les cuillers—les fourchettes.
Les couteaux—les verres.
Y a-t-il des fruits ? [voulez-vous ?]
Oui, monsieur. —Quelle sorte de fruit
Du raisin—des poires—des pommes,
Des oranges—des citrons—des grenades.
Un melon—une pastèque.
Des amandes—des dattes.
Des pêches—des prunes—des abricots.
As-tu de la bière ?
Cette bière n'est pas bonne—elle est
chaude—elle est amère.
Cette viande n'est pas cuite.
C'est que vous n'avez pas voulu attendre.
C'est bien, que devouç-nous ?
Donnez ce qu'il vous plaira.
Non, dis-le moi, je suis étranger.
Je ne connais pas les prix.
Monsieur, donnez-moi vingt-cinq piastres.
C'est trop—voici vingt piastres.
Merci—avec le bonheur (formule d'adieu).

Bir loqandadah boulounour iken.

Oghlân guâi bouraia.
Efendüm, eşriniz nê dir ?
Taam etmek isterim—Nênis var ?
Boulounan iemeklerin qammarioi vèr bana.
İçtê efendüm—beienup emr edêniz.
Pilav istersiniz ? haser dir.
Pilâdên has etmêm—kêbab guêtur.

Chimdilik hazir kebabmîs ioq.
Eier beklerenîs bir âz hasir ôdê im.
Bekletêdjêk vaqtim yoq.
Bir qaighana—bir salatha vèr bana.
Eyi charab guêtur vè soutmagha qou.
Tiz sofranî qouroun.
Tepalîri guêtur.
Qachiqîrî—ichalallêri.
Bitchaqîrî—qadêhlîri (guêtur).
Mivênîs var mî ?
Var efendüm—nê djins istersiniz ?
Quroum—emroud—elma.
Portouqal—limounêh—enar.
Qacoun—qarpous.
Badâm—khorma.
Cheftalu—êrêk—qaisi.
Arpa souioun var mî ?
Bou arpa souiou eyi deil—sidjak dir—
adjî dir.
Bon et eyi pichmamich.
Bir az beklemedinîs anım içtêbî dir.
Eyi dir bordjemuz nê qadar dir ?
İstediiniz vèrun.
Kheir seuilêh, musafir oldoomden.
Bouranun pahalarin bilmêm.
Yirmi bêch gourouch vèrun efendüm.
Tchoq dir—ichtê yirmi gourouch.
Memnoun oldoum—şadêtlên.

1861 tarihli, Fransızca fonetiğe uygun olarak yazılmış örnek restoran diyalogları
(A. Joanne ve É. Isambert, a.g.e., s. 334).

ğu bellidir. Garson ne kadar paraya ehemmiyet vermezmiş gibi görünse de, turistin kazık yeme ihtimaline karşı uyanık olması gerekir:

“(…) bordjemuz né qadar dir?

İstediiniz vèrun.

Kheir seuilêh, musafir oldoomden.

Bouranun pahalarin bilmem.

Yirmi bêch qourouch vèrun efendüm.

Tchoq dir–ichté yirmi qourouch.
Memnoun oldoum – séadètlèn.”¹⁷

* * *

Rehberlerin restoran seçimindeki kriterlerine, yayınladıkları restoran ilanlarına bakınca, İstanbul’u ziyaret eden turistlerin iyi yemek yemekle ilgilendiğini ve “iyi yemek”ten ne anladıklarını –ya da en azından rehberlerin okurları olan turistlere nasıl bir beğeni atfettiğini– görebilmek mümkün... Şaşırtıcı olmayan bir biçimde Avrupa yemeklerinin öne çıktığı kolaylıkla söylenebilir. “Avrupa” tabii öncelikle Fransız, sonra İtalyan, biraz da Avusturya (Viyana) mutfağı demektir. İstanbul ziyaretinde “yerel” mutfak ihmal edilmemesi gereken başlıca kalem değildir velhasıl. XX. yüzyıl başına gelindiğinde dahi rehberler, mütevazı lokantaları, İstanbul lezzetlerinin hakkını veren salaş sofraları, sokak yemeklerini “keşfettirmek” misyonunu üstlenmek bir kenara, yerel yemeklere ağırlık bile vermezler. Bunun birbiriyle ilişkili, biri Osmanlı-Türk mutfağını (aslında daha çok onun nasıl görüldüğünü), ikincisi turizm ve gastronomi ilişkisinin evrimini ilgilendiren iki temel nedeninden bahsedilebilir.

Her ne kadar bazı seyyahlar (d’Estourmel’in hayretini hatırlayalım) damak zevkleri arasında bir uyumsuzluk olduğunu –tamamen özcü bir perspektifle– iddia etseler de, asıl mesele genelde âdâb-ı muaşeret, özelde temizlik anlayışı farkından doğan ön yargılar ve bunlarla ilişkili bir biçimde Osmanlı-Türk mutfağının medeniyet skalasında lakyık bulunduğu yerle ilgilidir. Guides-Joanne serisinde yayımlanan 1894 baskısı Fransızca rehber, çoğu seyyahın ve rehberin yerel lokantaların, kebabçıların kalitesizliğinden, pisliğinden, lezzetlerin tuhaflığından bahsederken dilinin altında tuttuğu baklayı gözümüzün önüne koyar: “Mut-

17 A. Joanne ve É. Isambert, *a.g.e.*, s. 334.

fak ilmi (*la science culinaire*) Türklere/Osmanlılara yabancıdır, ziyafet ilmi (*la science du festin*) ise onların daha da meçhulüdür.”¹⁸

Rehberlerin ve seyyahların yerel yemeklere karşı ilgisi- nin zayıflığının ikinci nedeni ise henüz mutfakın uygar ol- mayan, Batı-dışı dünyayı ziyaretin merkezi bir unsuru hali- ne gelmemiş olmasıdır. Yanlış anlaşılmasın; gastronomi ve turizmi birarada düşünmek daha kimsenin aklına gelme- miş değildir. Hatta bu biraradalığın dört başı mamur tanım- ları bile mevcuttur. 1847 tarihli turizm üzerine yazılmış sa- tirik bir kitaba göre “Gastronomik turist dünyaya içinde her bir memleketin (*country*) ayrı bir rafı olan geniş bir kiler ola- rak bakar.”¹⁹ Memleket burada ülke değil, vilayet anlamın- dadır ve zaten takip eden örneklerde Cambridge’in sosisleri, Colchester’in istiridyeleri, Sussex’in koyunları zikredilir... XIX. yüzyılda Avrupa’yı konu alan seyahat literatüründe ye- mek vurgusu daha önplandadır; Fransa’yı ve özellikle Paris’i konu alanlardaysa tamamen merkezi ve asli bir temadır.²⁰ Özellikle Fransa’nın, Fransızca rehberlerinde bu bağlantıya işaret eden *voyage gastronomique* (gastronomik seyahat) gibi ifadeler XIX. yüzyılın ilk yarısında da tesadüf etmek gayet mümkündür. Turizm ve gastronomi bağlantısı XX. yüzyı- lın hemen başında lastik imal eden Michelin şirketinin meş- hur *Guide Michelin*’i yayımlamasıyla iyice tescillenir. Rehbe- rin 1936’da uygulamaya konulan gastronomi âleminin o en prestijli yıldız sınıflandırması da, kaliteyi seyahat ve yemek bağlantısı üzerinden tarif eder zaten: Gitmişken uğranılası restoranlar, civardan geçerken yoldan sapma pahasına gidil-

18 *De Paris à Constantinople*, Collections des Guides-Joanne, Paris, Librairie de L. Hachette et C^{ie}., 1894, s. 17.

19 Edward L. Blanchard, *Heads and Tales of Travellers & Travelling: A book for Everybody, Going Anywhere*, New York, 1847, s. 19.

20 Rebecca L. Spang, *Restoranın İcadı: Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*, B. S. Şener (çev.), Ankara, Dost, 2007, s. 195-196.

meye layık olanlar ve nihayet tek başına bir seyahate değer olanlar... Velhasıl, yemek ve turizm arasındaki bağlantı XIX. yüzyıldan itibaren, öncelikle *haute cuisine* çerçevesinde kurulur ve giderek gelişir. Ancak bu dünyanın Osmanlı'nın da dâhil olduğu büyük bir kısmı için geçerli bir bağ değildir henüz... 1894 baskısı Fransızca rehberin Osmanlı bağlamında açıkça ilan ettiği, yukarıda alıntılanan kanaat aslında merkez batının dünyanın geri kalanındaki yemek kültürüne yaklaşımının şirazesini teşkil eder. Yani *mutfak ilmi onlara da yabancıdır, ziyafet ilmi onların da meçhulüdür*.

1960'larda kolonilerdeki ulusal bağımsızlık mücadelelerini batı dışı mutfakların daha çok itibara kavuşmasının tarihinde önemli bir etken olarak işaret edebilmek mümkün gözüküyor. Avrupa'nın buralardaki hâkimiyetinin çöküşüne paralel olarak batı dışındaki dünyanın da kendine has kültürleri, tarihleri olduğunun idraki; söz konusu olanın henüz gelişimini tamamlayamamış, yani batı kadar gelişmemiş kültürler olmadığı algısı giderek yerleşmeye başlar. Buna paralel olarak, II. Dünya Savaşı sonrasında toparlanma sürecinde olan Avrupa'nın, 1950'lerin ortasından 1960'ların sonuna kadar süren ekonomik patlama döneminde, eski kolonilerinden ve genel olarak Avrupa dışından aldığı işgücü göçü, Avrupa merkezde göçü takip eden on yıllarda etnik mutfakları hem daha çok bilinir, hem de ulaşılabilir hale getiren önemli bir etkidir.²¹ Bu gelişmelere tüketim kültürünün artan ağırlığı, hızlanan küreselleşme süreci de eklenince, dünyanın çeşitli mutfaklarına ragbet 1950'lerden itibaren giderek, ama özellikle 1980'lerle beraber artar... Turizm endüstrisinin büyümesine, seyahat

21 Batı Almanya örneği üzerinden göçün mutfak kültürüne etkisini ele alan bir analiz için bkz. Maren Möhring, "Transnational Food Migration and the Internalization of Food Consumption: Ethnic Cuisine in West Germany", A Nützenadel ve F. Trentmann (der.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, Oxford – New York, Berg, 2008, s. 129-152.

edebilme imkânının (en azından Avrupa’da) daha alt sınıflar tarafından ulaşılabilir hale gelmesine paralel olarak gastronomi merakı da bu süreçte görece demokratikleşir ve kıyıda köşedeki lezzetlerle beraber, dünyanın çeşitli mutfakları da muteber yeme meraklılarının ilgi dairesine gidecek daha çok girer. Velhasıl, bu yazının odaklandığı dönem olan XIX. yüzyıl, seyyahlardan ve rehber kitaplardan İstanbul mutfağı hakkında “gurmece” yorumlar beklemek için henüz çok erkendir. Bazı seyyahlar obur (*gourmand*) karakterli olmasaydı, bu literatürde mütevazı ve salaş İstanbul sofralarının lezzetlerine dair tanıklıklara denk gelmek iyice zorlaşacaktı muhtemelen...

“BEŞ PARMAĞINI BİLE YAHNİ İÇİNE SOKANLAR”

“Ve taam [*yemek*] zamanı her vakit kibar ziyaretine varan edebisizler [...], kibarlar evlerinde taam kurlup sâhib-hâne: “Buyurun!” demeden seğirdüp çökenler [...]; ve taam ortada iken naziklik edüp parmak zerre şey yeyüp sonra aç kalup peşimân olan yâdigârlar [*düzenbazlar*]; ve kibâr evlerinde azim ziyâfetlerde latif peşkirlere elini silen ve ağzın yağını silen eli kurıyaçaklar; ve elinin ağzının yağını silmeden bardağa yapışıp su içenler; ve liğen ibrik geldükte leğen içine sümkürüp ya tükürüp ol mecliste olandan utanmayan bi-edebler; ve taam yer iken tukürgin saça saça söz söyleyenler; ve taam yirken himâr [*eşek*] gibi girişenler; [...] Taam yenurken yârânın [*dostun*] lokmasına ve ağzına bakan himârlar; ve yârânın önünden taamı gendü önine çekenler; ve tama’ından [*açgözlülüğünden*] beş parmağını bile yahni içine sokanlar [...]”¹

XVIII. yüzyıla ait olduğu tahmin edilen bir âdâb-ı muaşeret kitabından kısaltarak alıntılarladığım yukarıdaki satırların, pek asabi bir kişi olduğu kolayca anlaşılan yazarının kimliği malesef meçhul. Ancak söz konusu olan görgü kuralları oldu-

1 Hayati Develi (ed.), XVIII. yy *İstanbul’a Dair Risale-i Garibe*, İstanbul, Kitabevi, 1998, s. 26-27.

ğunda, tamamen toplumsal normlar alanında olduğumuzu hatırlarsak, yazarın kimliğinin konumuz açısından önemi oldukça azalıyor. Norbert Elias'ın, yine sofra âdâbı bahsinde ifade ettiği gibi nihayetinde “Erasmus gibi son derece önemli bir şahsiyet de dâhil olmak üzere, dönemin ‘yaşam bilgisi’ tek başına hiçbir kişiye ait olamaz.”² Velhasıl, anonim yazımızın XVIII. yüzyılda –en azından– bir kesimce kabul görmüş, toplum içinde yeme-içmeye dair kuralları yansıttığını düşünebiliriz. Hatta mevzubahis kurallar hiç uygulanmamış olsalar bile,³ sırf normların oluşumundaki gidişatı, bu alandaki mücadeleyi ve dalgalanmaları anlamamıza sağlayacakları katkı nedeniyle önemsenmeye layıktır.

Yukarıdaki paragrafta tarif edilen bazı davranışların günümüzde de sofra âdâbına mugayir telakki edildiğini, bazılarınsa bize tamamen yabancı olduğunu kolaylıkla fark ediyoruz. Benzerliğin kökeninde bazı görgü kurallarının ana fikrini oluşturan, kadim ve hatta neredeyse evrensel sayılabilecek değişmez ilkelerin ve onların aynı biçimde yorumlanmasını sağlayan kültürel tarihsel dip akıntıların etkisi var. Başkasının tabağına musallat olma fiilinde açığa çıkan yedi ölümcül gûnahtan biri olan açgözlülük mesela... Bazı görgü kurallarının ise zaman içerisinde aşınmış, gereksizleşmiş ve silinip gitmiş olduğunu da kolaylıkla fark edebiliyoruz. Yine bir açgözlülük emaresi olan, “beş parmak” ile yahniye taaruz etmenin anlamını biliyor, fakat el ile nasıl âdâba uygun yenilebileceğini tahayyül etmekte zorlanıyoruz. Görgüden ve onun önemli bir alt başlığı olarak sofra âdâbından konu-

2 Norbert Elias, *Uygarlık Süreci*, c. 1, E. Ateşman (çev.), İstanbul, İletişim, 2000, s. 193.

3 Bu durum tabii tüm âdab-ı muaşeret kitapları için geçerlidir. Bu kitaplarda yazılanların aynen (ve herkes tarafından) uygulandığını düşünmek temel metodolojik bir hatadır aslında, bkz. Tülin Ural, “1930-1939 arasında Türkiye’de Adab-ı Muaşeret, Toplumsal Değişme ve Gündelik Hayatın Dönüşümü”, yayımlanmamış doktora tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, 2008, s. 35-36.

şurken son derece dinamik bir normatif alanda bulunduğu-
muzu göz önünde bulundurursak, aradan geçen iki yüzyılı
aşkın zamanda bu nevi değişimlerin meydana gelmiş olma-
sı şaşırtıcı değil elbet. Ancak değişime tâbi kuralların hatırı
sayılır bir kısmının XIX. yüzyıldan itibaren Osmanlı ve Tür-
kiye’de kullanımı giderek yaygınlaşan sofraya araç gereçleriyle
iç içe olduğunu ihmal etmemek gerek. Çatal ve bıçağın Os-
manlı elitlerinin sofrasında yer almaya başlamasıyla beraber,
“beş parmağını yahni içine sokanlar” da giderek âdâb-ı mu-
âşeret kurallarının kara listesine dahi giremeyecekler sınıfı-
na doğru itilirler.

Anonim âdâb-ı muâşeret yazarımızın daha XVIII. yüzyıl-
da “kefereyi taklit edenler” konusunda yazdıklarına bakın-
ca, XIX. yüzyılda Avrupaî sofraya âdâbının alafranga meşrep
Müslüman Osmanlı eliti arasında yaygınlaşması sürecinin,
eğer tanık olsaydı onu epeyce öfkeliendireceğini tahmin et-
mek pek zor değil. Zira yazarımızın, değil XIX. yüzyıl tipi
alafranga adetiyle yaşayanlara, açıkça ifade ettiği üzere “bay-
ram günü geyinüp kuşanup mihane[ye] varup şarap içen ve
kefereye taklid eden müşevvişler [*karşıklara*]”e, “keferenin
küfri günü kefare ile işret eden dinsizler; ve kefare gördükte
Türkçe bilürken kefare lisanı ile söyleşen pelidler [*murdar-
lar/pisler*]”e, hatta “kafir ile alış veriş iderken; Canım! diyen
canı çıkasılar; ve kafir evine varup keference selam verenler;
ve kafir gelüp selam verdükte selam alanlar”a bile zerre ta-
hammülü yoktur.⁴

Osmanlı üst sınıflarının, kültürel ve bürokratik elitle-
rinin dünyasında XIX. yüzyıl, anonim yazarımızın yuka-
rıda tasvir ettiği “Canım! diyen canı çıkasılar”ın sayısın-
da önemli bir artışın yaşandığı dönemdir... Hızlı değişimle-
rin, uçuşmaya başlayan, bağlarından kopup yeni anlamlar-
la ilişkilenen kültürel referansların devrinde; *Komünist Ma-*

4 Hayati Develi (ed.), a.g.e., s. 33.

nifesto'da tam da bu hali tarif etmek için yazılmış o meşhur ifadeyi ödünç alırsak, katı ve kalıcı olan her şeyin buharlaşmakta⁵ olduğu yüzyılda, Osmanlı eliti modernleşme deneyimini kültürel batılılaşma süreciyle beraber, hatta sıklıkla onun dolayımıyla yaşar. Seçkin Osmanlıları avamdan ayıran kodlar hızla değişir... Kıyafetlerden bıyıklara, edinilmesi gereken malumattan okunan kitaplara,⁶ konuşurken araya sıkıştırılan ve avamdan olmamanın alamet-i farikası sayılabilecek yabancı kelimelerden öğrenilmesi gereken dillere⁷ ve nihayet yenilen yemeklerden sofrâ âdâbına uzanan geniş bir alanda seçkinliğin işaret dünyası, sil baştan değil, ama kesinlikle yeniden düzenlenir. Ne giderek güçlenmekte olan yeniyi önemsememek, ne de hızla eskimekte olandan topyekûn vazgeçmek mümkündür. Yüzyılın ikinci yarısında artık iyiden iyiye Osmanlı elitinin dünyasında alaturka ve alafranga ritimlerde akan ikili bir zamanın varlığından bahsedilebilir. Takvimler hem hicri hem miladi zamanı gösterir, kartvizitlerin bir yüzü Türkçe diğer yüzü Fransızcadır... Bu yeni terkinin başlıca alanlarından biri olan mutfağa da bu dönemde yeni malzemeler (başta domates ve patates), pişirme araç ve biçimleri (kaserol, marmit, fırın kalıpları vs.) girer; sofralarda yeni yemekler, “ala-

5 K. Marx - F. Engels, *Komünist Manifesto*, L. Kavas (çev.), İstanbul, İthaki, 2003, s. 75. Bu tasviri daha da ünlendiren Marshall Bermann'ın kitabını da unutmamalı (*Katı Olan Her Şey Buharlaşıyor*, Ü. Altuğ ve B. Peker [çev.], İletişim, İstanbul, 1994).

6 Johann Strauss, “Who Read What in the Ottoman Empire (19th-20th centuries)?”, *Arabic Middle Eastern Literatures*, c. VI, n. 1, 2003, 39-76; Burak Onaran, *Détroné le Sultan*, Paris, Peeters, 2013, s. 342-348.

7 Arapça ve Farsça tamamen ihmal edilmiyorsa da, bu dönemde asıl önemsenen dil, yıldızı giderek parlamakta olan Fransızcadır. Mesela yüzyıl sonunda memurlar, giderek daha çok Fransızca bilmek veya kariyerleri uğruna biliyormuş gibi yapmak mecburiyetini hissederler, bkz. Olivier Bouquet, “Ce que dire que l'on parle veut dire: réflexion sur les compétences linguistiques des derniers Ottomans”, *European Journal of Turkish Studies*, n. 6, 2007, URL: <https://ejts.revues.org/1523>.

franga lezzetler” zuhur eder ve sofraların şekli ve âdâbı değişmeye başlar.⁸

Sıradan ahalinin sofrasındaki değişimi izleyebilmek son derece güç, ancak yapılmış olan çalışmalar bize Osmanlı sarayındaki değişim hakkında önemli ölçüde bilgi sağlıyor. Osmanlı sarayında yemekler geleneksel olarak yerde, bağdaş kurularak, hafifçe yüksek bir sini içinde ortadan, bıçaksız ve çatalsız, sadece kaşık ve sağ elin üç parmağı kullanılarak yeniliyordu.⁹ Saraydaki bu alaturka usulün yerini II. Mahmud (1808-1839) dönemiyle beraber yavaş yavaş alafranga tabir edilen, masada, çatal ve bıçak kullanılarak yemek yenilen bir sofra düzeni almaya başladı; tabii saray çevresi de giderek artan sayılarıyla sultanın izinden gitmeye meyletti...¹⁰ Ne var ki bazı tanıklıklardan anladığımız kadarıyla sarayda, tıpkı Osmanlı elitinin hayatında olduğu gibi alaturka usul de varlığını sürdürüyor, böylece aslında ikili bir düzen işliyordu. 1857’de, Abdülmecid’in (1839-1861) saltanatının son yıllarında saraya davet edilen Notre Dame de Sion okulunun rahibelerinden S. M. Salomé burada ikrâm edilen yemeği anlatırken, kendilerine “âdet[lerine] göre gümüş sofra takım-

8 Özge Samancı, “19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları”, S. Faroqi ve C. Neumann (der.), *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2006, s. 185-208; “Alaturkadan Alafrangaya: 19. yüzyıl Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, A. Bilgin ve Ö. Samancı (der.), *Türk Mutfacı*, Ankara, T.C. Turizm ve Kültür Bakanlığı, 2008, s. 307-325; “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, a.g.e., s. 199-217; Suraiya Faroqi, “Alafranga, Toplum Eleştirisi ve Domatesler: Osmanlı Üst Tabaka Kültüründe Değişim (1840-1914)”, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997, s. 266-291.

9 Ayşe Erdoğan, “Osmanlı Mutfagında Kullanılan Sofra Gereçleri”, *Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Ankara, T.C. Kültür Bakanlığı, 2000, s. 61-71; Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, *Türk Mutfacı*, Ankara, T.C. Turizm ve Kültür Bakanlığı, 2008, 283-304.

10 Bu dönemde sofralardaki değişimle ilgili olarak özellikle Özge Samancı’nın çalışmalarına müracaat edilebilir.

larıyla servis yap[ıldığını]” belirtir. Onlarla beraber yemek yiyen “Türkleri” ise şöyle tarif eder: “sadece Âdem babamızın kaşığıyla çatalını kullanıyorlar. Ama bunu büyük bir ustalıkla yapıyorlar; hatta bu şekilde, Avrupa uygarlığının ve endüstrisinin alet edevatına sahip olduğumuz halde bizden daha temiz yemek yediklerini söyleyebilirim” ¹¹

Osmanlı sarayı Avrupalı misafirlerini adetlerine uygun biçimde ağırlamaya çalışırken, kuşkusuz, seçkinlik atfettiği bu sofrâ âdâbını ne derece başarıyla tatbik etmekte olduğunu göstermek arzusundaydı. Öte yandan, bu durum alaturka sofrâ âdâbı konusunda bilgisiz olduğu tahmin edilen konluğu zor durumlara düşmekten de alıkoyuyordu. Seçkinler sınıfına dâhil olan Osmanlılar giderek daha çok alafranga mutfak ve sofrâ âdâbını öğreniyordu, ancak Avrupalı misafirler için alaturka görgü kuralları, sıradan Osmanlılar için alafranga sofrâ âdâbının olduğu kadar yabancı olabiliyordu. Ahmed Midhat Efendi’nin *Felatun Bey ve Rakım Efendi* romanında yazdıklarına bakılırsa, âdabına yabancı olduğu sofralarda bulunan Osmanlılar ve Avrupalılar her iki görgüye hâkim bir kısım Osmanlı için bir nevi eğlence vesilesiydi: “Henüz Alafranga sofrada yemek yememiş olan bir Türk’ün alafranga usulüyle yemek yediğini görmek vakia insanı güldürür. Ezcümle önünde tabak içinde bulunan eti bıçakla keserek çatala yemeyi beceremeyenler elleriyle kopardıktan sonra çatala saplayıp aldıkları görülür ki, bu acemilik insanın pek hoşuna gider. Lâkin hiç alaturka yemek yememiş bir İngiliz’in alaturka yemek yemesi insanı katılıncaya kadar güldürecek bir şeydir.”¹² Ahmed Midhat Efendi’nin yukarıda alıntılıdığım satırların devamında betimlediği sahne, tamamen kurgusal olsa da, elleriyle yemek yeme âdâbını bil-

11 Saadet Özen, *Yüz Elli Yılın Tanığı Notre Dame de Sion*, İstanbul, YKY, 2006, s. 38.

12 Ahmed Midhat Efendi, *Felatun Bey ve Rakım Efendi*, Ankara, TDK, 2000, s. 112.

meyen Avrupalıları alaturka sofralarda bekleyen tehlikele-
re dair bir fikir verir: “Meselâ yahni sıcak sıcak gelmiş oldu-
ğundan Ziklas acele ile parmaklarını sahanın ta umkuna ka-
dar daldırdığı anda can acısıyla kolunu yıldırım gibi bir sü-
ratle geriye çekerken yanında bulunan zevcesine bir dirsek
vurup biçare karıyı devirmesi az kahkahalarla gülünecek se-
yirlerden değildi.” Tıpkı anonim XVIII. yüzyıl âdâb-ı mua-
şeret yazarı gibi, Ahmed Midhat Efendi’nin de parmak daldı-
rılmaması gereken yemek olarak yine yahniyi seçmiş olma-
sı dikkat çekicidir. Parça etli ve sulu bir yemeği âdâbıyla elle
yemek bir ustalığa ihtiyaç gösteriyor olsa gerek...

Avrupa ve Osmanlı arasında artan siyasi, ticari ve kültürel
ilişkiler ve sarayın seçkin kültürün kodlarının oluşumun-
daki belirleyici etkisiyle beraber, alafranga görgü kuralları,
giderek önce seçkinler arasında ve oradan toplumun daha
alt katmanlarına doğru –pek tabii Osmanlıyı aşır, Cumhu-
riyet’e de uzanan bir süreçte– yayıldı. XIX. yüzyıl sonunda
Avrupaî görgü (sadece sofrada değil, âdâb-ı muâşere-
tin tüm alanlarında) giderek daha da çok ilgi çeker. Yuka-
rıda, *Felatun Bey ve Rakım Efendi* romanından alıntılıdığım
pasajda bu meselelere dolaylı ilgisini görmüş olduğumuz
Ahmed Midhat Efendi de *İkdam* gazetesinde yayımladığı bir
dizi yazıyla doğrudan alafranga görgü kurallarını ele alma-
yı ihmal etmez. Kendisi zaten hemen her konuda ve çokça
yazmış olmasıyla maruftur... *Avrupa Âdâb-ı Muâşereti Yahut
Alafranga* adıyla 1894-1895 (1312 h.) yılında kitap halinde
basılan bu yazıların A. Midhat Efendi’ye göre öncelikli ama-
cı, nelerin Avrupa âdâbına dâhil olup olmadığının bilinme-
sini sağlamak ve Avrupa’ya seyahat edecek olan Osmanlıla-
rın zor durumlara düşmesini önlemektir. A. Midhat Efendi
kitapta Avrupa görgüsünü, yadırganmasına yol açacak ifade-
lerden olabildiğince kaçınarak betimler. Aktardığı alafranga

usulleri yer yer Osmanlı âdâb-ı muaşeretıyla, iki âdâptan birini küçük düşürmeyi amaçlamaksızın, karşılaştırır:

“Bizim bu taraflarda esna-i taamda parmak uçlarını yalamak hemen âdâbdan bile addolunduğu halde Avrupa’da bunu bilen gören yokdur. Hikaye edilir ki, bir defa Ceza-yirli Arab’ın birisi esna-i taamda parmaklarını yalamış da sofrada bulunan bir doktor ‘ Parmağınızda yara, ağrı nevinden bir şey mi var ki ağzınıza götürüyorsunuz?’ diye sormuş. Onlarca bilkülliyeye mechûlattan olan bu misilli şeyleri yaparak enzâr-ı istiğrablarını [garipseyen bakışlarını] celp etmekten ise hiç yapmamak cihetini tercih eylemek evlâdır.”¹³

A. Midhat Efendi her ne kadar bu uyarıyı sadece Avrupalılar karşısında yemek yerken dikkat edilsin diye yapıyor gibi görünse de, bunu gazetede tefrika ederken yeni seçkin sofrâ âdâbının kurallarından birini daha zikretmiş olduğunu muhtemelen biliyordu. Anlaşılan XIX. yüzyılın sonlarına doğru eski âdâbın beş parmakla yemeğe saldırmamak koşulu, en azından seçkin çevrelerde gereksizleşmeye başlıyordu.¹⁴ Parmakların yemeklere kati suretle sokulmaması, hatta elle yemek yemekten gelen eski bazı makbul alışkanlıkların artık ayıp telakki edilmeye başlandığı yeni bir sofrâ âdâbı giderek yerleşiyordu. Çatal ve bıçakla yemek basit bir teknik yenilik, sadece yemeğin sunumunu ve tadını etkileyen, sofrâ ile sınırlı bir değişiklik olarak kalmadı. Bu yeni yemek âdâbının takipçileri olan kuşaklarda, bu âdâptan kültürel

13 Ahmet Mithat Efendi, *Avrupa Âdâb-ı Muâşeretî yahut Alafranga*, I. Doğan ve A. Gurbetoğlu (ed.), Ankara, Akçağ, 2001, s. 174-175.

14 Pek tabii yeni sofrâ araç gereçlerinin kullanımının yaygınlaştığını söyleyebilmek için henüz hayli erkendir. Erken Cumhuriyet dönemindeki sofrâ âdâbı kitapları çatal bıçak kullanımının bugün gayet tabii ve basit gözükebilecek detaylarını okurlarına anlatmaya devam ederler, bkz. Tülin Ural, “Tek Parti Dönemi Adab-ı Muaşeret Kitaplarında Sofra Adabı: Sınıfsız ve kaynaşmış bir mutfağa mı, gizlenmiş seçkinlik mi?”, *Metro-Gastro*, n. 61, 2011, s. 160-164.

bir temizlik normu geliştirip, milliyetçilik devriyle beraber bu normu ellerini yemek yemekte kullanan kültürleri aşağılamak için kullananlar da türeyiverdi. Biraz yakın tarih bilgisi ve M. S. Salomé'nin Osmanlı sarayında elleriyle yemek yiyenlerin sofrâ âdâbını ve ustalıklarını görebilen gözleri bu yersiz ve bir o kadar yaygın kibire çare olabilir belki.

1978'DE KRİZ EKONOMİSİ VE MUTFAK HABERLERİ: ŞİŞKO SELİM'İN BÜYÜK DERDİ VERSUS GAMSIZ YEMEK TARİFLERİ

Türkiye 1978 yılına 1973'ten beri giderek artan petrol fiyatlarıyla büyüyen ekonomik krizin, iki sene sonra %100'ü geçeceğinin işaretini gösterircesine %22'den %53'e doğru hızla ilerleyen yüksek enflasyonun¹ ve 1977 yılının “Kanlı 1 Mayıs”ıyla ivmesi artan siyasal şiddet ve terörün etkisinde girdi. Bir yandan yükselen petrol fiyatları enerji üretiminde petrole bağımlı olan ülkenin döviz rezervlerini hızla eritiyor, diğer yandan 1974 Kıbrıs Harekâtı Amerikan ambargosunu ve savunmaya yönelik harcamaların artışını beraberinde getiriyordu. Döviz rezervlerini korumak amacıyla alınan ithalatı (ve hatta yurt dışına çıkışı) kısıtlamaya yönelik tedbirler ise piyasadaki ürün çeşitliliğinin azalmasına ve zaten yüksek enflasyonla iştahlanmış olan stokçuluğun ve karaborsacılığın artmasına yol açıyordu. 16 Mart Katliamı ve Aralık ayının sonunda Maraş'ta yaşanan kıyım başta olmak üzere, 1978 yılında olup bitenleri anımsadığımızda mutfak keyfinin üzerine düşülecek yıllarda olmadığımız ortada. Oysa

1 Fatma Doğruel ve A. Suut Doğruel, *Türkiye'de Enflasyonun Tarihi*, T.C. Merkez Bankası ve Tarih Vakfı, 2005.

ana akım gazetelerin ve magazin dergilerinin mutfak ve yemek konusunda tavsiyeler içeren sayfaları, nüfusun büyük bir kısmı için temin edilmesi imkânsız olduğu aşikâr olan malzemeleri gerektiren, son derece alengirli yemek tarifleriyle doluydu. Toplum ve ekonomi haberlerine ayrılmış kısımlarla büyük bir tezat arz eden bu sayfalar, adeta yoklukla dalga geçiliyormuş hissi uyandıran içerikleriyle krizin en derinleştiği tarihlerde dahi aralıksız bir biçimde yayımlanmaya devam ediliyordu.

1970'lerin sonunda mutfakçı etkileyen yoklar listesinin başına tüpgazı yazabiliriz. 1960'lı yılların başında Türkiye'de mutfaklarda kullanılmaya başlanılan LPG'nin tüketimi 1961 yılında sadece 630 ton seviyesindeydi. 1960'lı yılların sonuna kadar Türkiye tüketimdeki artışı kendi üretimiyle üç aşağı beş yukarı karşılayabiliyordu. Ancak 1970'li yıllarda üretim tüketimdeki artışı hayli geriden takip etmeye başladı. 1977 yılına gelindiğinde ise tüketim 645 bin tona ulaşmıştı ve Türkiye tükettiği tüpgazın yarısından fazlasını (349 bin ton) ithal ediyordu.² Tüketimdeki bu hızlı yükseliş 1970'li yıllarda kentli nüfusun yüksek bir ivmeyle artmaya devam etmesiyle ve mutfaklarda gaz ocaklarının giderek daha büyük bir hızla yaygınlaşmasıyla ilişkiliydi. Ayfer Tunç'un 1970'lerin gündelik hayat kültürüne dair toplumsal hafızamızı tazelediği ve detaylandığı kitabı *Bir Maniniz Yoksa Anneler Size Gelecek*'te tasvir ettiği gibi, bu yıllarda Türkiye'de evlerin mutfaklarında hızla yaygınlaşan ocak tipi "ikisi büyük, biri minicik, üç gözü olan tüpgazlı ocaklar"dı.³ Dönem basınındaki Auer'in reklamlarında "29 yaşında, 11 yıllık evli, ev hanımı" sıfatlarıyla tanımlanan, örgü kazağı ve yemenisiyle züher eden reklam karakteri Hatice Öztürk'ün ağzından ya-

2 Hürriyet, 20 Ocak 1978.

3 Ayfer Tunç, *Bir Maniniz Yoksa Anneler Size Gelecek*, İstanbul, Can Yayınları, 2010, s. 251.

zılan reklam spotu gaz ocaklarının yaygın şeklini ve gaz ocağına sahip olmakla şehir/kasabaya göçün arasındaki ilişkiyi teyit eder niteliktedir: “Kasabaya gelince bizimki bir ocak aldı, Auer’miş. Pek güzel, Üç gözü var. İki büyük, bir küçük. Bize yetiyor. Kesemize göre. Yemekler de pişiyor, çay-kahve de oluyor.”

Ayfer Tunç gaz ocak-
ları bahsinde, Auer'in
reklam spotunda –normal olarak– gözükmeyen bir detayı da
bize anımsatıyor: “İstanbul çevresinde yaygın olarak kullanı-
lan marka Aygaz, Ankara çevresinde en tanınan marka da İp-
ragaz olduğu için, bu ocaklara gazlı ocak filan değil, doğru-
dan Aygaz ya da İpragaz denirdi. Ocak değil, Aygaz kısılır,
yemek Aygaz’da pişer, İpragaza çay konurdu.” 1973-1974
petrol krizini takip eden süreç bu adlandırmanın hayli “bil-
gece” olduğunu düşündürecek niteliktedir. Zira krizin gide-
rek derinleştiği yıllarda kuşkusuz asıl ismi anılması gereken
ocak değil, onun ateşini harlamak için elzem olan ve giderek
uzayan kuyruklerde, çileli bekleyişlerle elde edilen LPG gaz-
larıdır. 1970’li yıllarda gaz ocağı iyiden iyiye modern/kentli
mutfakların alamet-i farikası olur; ne var ki artan LPG yok-
luğu, mutfaklardaki “modernizasyonun” gündelik hayatı ko-
laylaştırma vaadini –en azından bir süre için– karşılıksız bı-
rakır. Ev kadınları, o vaat edilmiş konforun gelmesini uzayıp
giden tüpgaz kuyruklarındaki ek mesailerinde ve (ısıtmada

[illegible]

Auer reklamı (20 Nisan 1978, Hayat dergisi).

hâlâ yaygın olarak kullanılmakta olduğu için zaten el altında bulunan) sobalarını, kuzinelerini ocak olarak kullanmaya devam ederek beklerler...

Yağ, 1970'li yılların sonunda karaborsaya düşen ve yine uzun kuyruklarla dönemin toplumsal hafızasına kaydolan bir diğer mutfak malzemesidir. 1978 yılı Ocak ayının başlarında gazeteler yağ yokluğu üzerine ardı ardına haberler yayımlarlar. 4 Ocak tarihli *Hürriyet* gazetesi, üretim ve talep rakamlarını karşılaştırmalı olarak sunduğu haberinde, büyük puntolarla “Piyasada Yağ Yoklara Karıştı” tespitinde bulunur. “Halk ekmeğine sürecektir, yemeğini pişirecek yağ bulamaz oldu” ifadesinin, başlığın üzerinde daha küçük puntolarla öne çıkartıldığı habere göre, toplam bitkisel yağ talebi ve arzı arasındaki fark 70 bin ton civarına ulaşmış durumdadır. Ocak ayı sonlarından itibaren ayçiçek yağının yoklar listesine eklendiğini ilan eden haberler yayımlanır. 24 Ocak tarihli haberine, bu sefer “halk” yerine “vatandaşlar” demeyi tercih ederek, ama 4 Ocak tarihli haberindeki “aylardır yemeğini pişirecek, ekmeğine sürecektir” klişesini tekrarlayan *Hürriyet* “pek çok bakkal ve markette ayçiçeği yağı bulunamadığı[nın] saptandığı[nı]” ilan eder. Ayçiçek yağının yoklara karışıp, karaborsaya düşmesi yağ kıtlığının başlangıcı değil, zirvesidir. Bitkisel yağ arz ve talep dengesindeki bozukluk, margarini zaten vurmuştur.

Burada margarinle ilgili iki noktayı, yağ kıtlığının büyüklüğünü ve hane mutfaklarının modernleşme macerasındaki yerini hatırlatabilmek amacıyla biraz detaylandırmak isterim. Birincisi, yokluğu çekilen margarin zaten bir ikâme yağıdır. Margarin Fransız kimyager Hippolyte Mège-Mouriès tarafından, 1869 yılında, ufukta beliren Prusya savaşı arifesinde, III. Napolyon'un askerler ve yoksul sınıfların tüketimine yönelik olarak, ucuz, uzun süre bozulmadan saklanabilir ve ülkedeki tereyağı kıtlığına çözüm olacak bir yağ

fabrika ve satış noktalarında ve rafine kapasiteleri düşürüldükten sonra 126.000 Çiğir üretimi 850.000 ton yağ olarak (% 14) tohumluk ve rafine kapasiteleri düşürüldükten sonra 126.000 Toplam 332.500 31.8.97 tarihine kadar bitkisel yağ açığı 70.000

Başta gelen üretici Unilever yemeklik yağ üretimini durdurdu. Sonraki yağ üretimini ise 20 yıl önceki kapasiteye düşürdü



Margarin kıtlığı hatırası (4 Ocak 1978, Hürriyet).

icat edilmesi yönündeki çağrısı üzerine geliştirilmiştir. Türkiye’de ilk defa 1932 yılında imal edilmeye başlanan margarinin üretim ve tüketiminin 1950’li yıllardan itibaren hızla artması da, tereyağı üretiminin talebi karşılayamaması ve margarinin tereyağına oranla daha dayanıklı ve ucuz olmasıyla ilişkilidir.⁴ Başka bir deyişle, 1978 yılında iyiden iyiye derinleşen krizde Türkiye’de ilk başta kıtlığı çekilen yağlardan olan bu sentetik gıda, yaklaşık yüzyıl önce yağ kıtlığına çare olsun diye üretilmiş ve yaklaşık 30 yıl önce Türkiye’de piyasadaki yağ arzı eksikliğini karşılayarak yaygınlaşmıştır. İkincisi, margarin Türkiye pazarına girdiği 1950’li yıllardan beri, münhasıran modern ve bilinçli beslenmeyle ilişkilendirilerek tüketiciye sunulmuştur. Daha sonraki dönemlerde de, çocuklarının ve ailesinin sağlığını düşünen modern annelerin zuhur ettiği reklam kampanyalarıyla pazarlanan margarin, asla sadece bir yağ değildir. Söz konusu olan

4 Neslihan Besler, *Margarin Sektörü*, Ankara, Türkiye Kalkınma Bankası Matbaası, 1999, s. 1.

aynı zamanda mutfaklardaki “modernleşme hevesini” tatmin etmenin bir aracıdır. Dolayısıyla, 1977-1978 yıllarında derinleşen yağ krizindeki margarin kıtlığı –tıpkı LPG kıtlığı gibi– yarattığı somut ve yakıcı gündelik zorluğun yanı sıra, mutfaklardaki “modernleşme hamlesini” de sekteye uğratır.

1978 yılında ocağı yakacak gazın, yemeğe koyacak yağın yokluğuna, yine gazetelerde uzayan kuyruk haberleriyle duyurulan et kıtlığı eşlik eder. Ancak aynı dönemde sebze ve meyve görece ucuz ve kolay ulaşılabilir olmaya devam etmektedir. Yine Ayfer Tunç’un tanıklığıyla teyit etmek gerekirse, 1970’li yılların ikinci yarısındaki tüm yokluk ve pahalılığa rağmen “taze ve çok çeşitli sebzeler, meyveler, soforaları hâlâ şenlendirebil[mektedir]”.⁵ 22 Haziran 1978’de Hürriyet’in birinci sayfasında yayımlanan “Şişko Selim’in Büyük Derdi” başlıklı ve her halinden kurgu olduğu belli olan haberdeki fotoğraf da yoklukta nelerin bulunabildiğine işaret etmek ister gibi tasarlanmıştır sanki. Yemek masasına oturmuş, sol elindeki bir somun ekmeği dişlerken, sağ elinde hemen ekmeğine katık etmek üzereymişçesine bir bütün domates tutan Selim’in masasındaki diğer yiyecekler birkaç demet marul ve iki portakaldan ibarettir. Yokluklar çeşitlenirken, sebze ve meyvelerdeki bu görece bolluğun birkaç temel sebebi vardır: Türkiye’deki nüfus kompozisyonunda köylülüğün oranını hâlâ oldukça yüksektir (1980 sayımına göre %56); tarımsal işletmelerin büyük çoğunluğu küçük üreticilerden oluşmaktadır (1980’de %62,1); kent- sel alanların yakınlarında tarımsal üretim devam etmektedir; ve nihayet, küçük ve tam anlamıyla ticarileşmemiş tarım üreticisi hâlâ doğrudan ve görece kolaylıkla pazara ulaşabilmektedir.⁶

5 A. Tunç, *a.g.e.*, s. 252.

6 Bahattin Akşit, “Cumhuriyet Döneminde Türkiye Köylerindeki Dönüşümler”, *75 yılda Köylerden Şehirlere*, İstanbul, Tarih Vakfı Yayınları, 1999, s. 173-186.

Tabii her tarımsal ürünün ucuza temin edilebileceği söylenemez. Bakliyat ve özellikle kuru fasulyedeki fiyat artışı yoğunülke gündemine rağmen gazetelerin öncelikli haberleri arasına girer. Eylül ayı sonunda kilo fiyatının 55 liraya ulaştığı haberi manşetten ve (basınımızda mutad olduğu üzere) 1963'te 7,5 lira olduğu zaman uğruna yakılan "hem kaynasın hem oynasın" türküsü de anımsatılarak duyurulur.⁷ Her ne kadar temel tüketim maddeleri arasında sayılamazsa da, 1970'le-

rin sonunda fiyatı spektaküler bir biçimde artan kahveyi de zikretmeyi unutmamak gerek. Kahvenin pahalılaşması 1973 petrol krizini takip eden genel fiyat artışıyla, ambargoyla ya da Türkiye'deki siyasi çalkalantıların ekonomi üzerindeki etkileriyle ilişkili değildir. Kahvedeki krizi tetikleyen asıl etken 1975 kışında Brezilya'da yaşanan dondur. 1969 ve 1972'deki donların sonrasında kısmen toparlanma eğiliminde olan kahve pazarı, 1975 yılındaki büyük don ile ağır bir darbe alır. 1975'i takip eden yıllarda dünya pazarında kahve fiyatları (bugün de hâlâ kırılmayan) rekor seviyelere ulaşır.⁸ Dünya



Şişko Selim! (22 Haziran 1978, Hürriyet).

7 "Fasulye 55 Liraya Çıktı", Hürriyet, 28 Eylül 1978.

8 John M. Talbot, "The Struggle for Control of a Commodity Chain: Instant Coffee from Latin America", Latin American Research Review, c. XXXII, n. 2, 1997, s. 127,131.

pazarına paralel bir biçimde Türkiye’de de kahvenin fiyatı bu dönemde hızla artar. 1975 yılında perakende satış fiyatı 37 lira olan kahve, 1976’da 73 liraya, 1977 yılı başında 142 liraya ve 1977 yılı sonunda 332 liraya kadar yükselir.⁹ 1977 yılı sonunda 1.800 lira olan asgari ücret ile beş kilo kahve dahi alabilmek mümkün değildir.¹⁰

Velhasıl yokluk ve pahalılık yılıdır 1978. Ancak basında bir yandan yağ, gaz, et gibi birçok temel gıda ve mutfak malzemesinin kıtlığına dair haberler sıklıkla ve kocaman puntolarla yinelenirken, diğer taraftan yemek ve mutfak tavsiyelerine ayrılmış gazete ve dergi sayfalarında bambaşka bir hayat vardır. Çoğu belli ki çeviri olan yemek tarifleri ve beslenmeye yönelik tavsiyeler kriz ve yokluk haberleriyle tam bir zıtlık arz ederler. Örneğin “Ailenizi beslemeyi biliyor musunuz?” başlığıyla yayımlanan bir testte okurlardan “Meyva, peynir, tereyağı gibi besinleri çocukların istedikleri zaman yiyebilecekleri el altında bir yere yerleştiririm” cümlesinin altındaki “evet” şikkını işaretlemeleri beklenmektedir.¹¹ *Hayat* dergisinin editoryal yazısında Şevket Rado “tasarruf terbiyesi içinde yetişmiş bir Alman’ın, bir İngiliz’in, bir İsviçreli’nin alışverişi” yapma biçimlerini “tasarruf terbiyesi nedir bilmeyen insanlarımız”a örnek gösterir¹²; ancak dergideki yemek tariflerinin, belli ki başyazıyla ironik bir uyum içerisinde, alafranga mutfaklardan seçilmesine özen gösterilmiştir: “Bira ve hardallı tavşan”, “Şarapta pişirilmiş et”, “Fırında

9 “Kahveyi Niçin Artık 332 Liradan İçiyoruz”, *Hayat*, n. 45, 3 Kasım 1977, s. 12-13.

10 Asgari ücret 1978 yılının hemen başında %83,3 artışla 1.800 liradan 3.300 liraya çıkartılır. Asgari ücretli böylece bir aylık maaşıyla yaklaşık 10 kilo kahve alabilecek lükse (!) kavuşmuş olur. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı’nın asgari ücret verileri için bkz. URL: <http://goo.gl/SSH75G>.

11 *Hürriyet*, 23 Aralık 1978.

12 “Tasarruf Kolay Değil”, *Hayat*, n. 12, 16 Mart 1978, s. 5.



Kış ortasında yaz meyvesi yemeyi kim istememez

Derin dondurucuda meyvelerin hemen hepsini bozulmadan aylarca saklamak mümkündür. Yeter ki meyveler gerektiği gibi ambalajlanmış olsun.

ŞEFTALİLERİN DIRI OLMASI ŞART



Olgun, diri şeftaliler seçin; yeşil kısımları olmaları için kullanmayın. Şeftalileri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın, soyun. Bu işi, sıcak suya batırmadan yapabilirsiniz, daha iyi olur. Şayet, sıcak suya batırmazsanız mutlaka gerekiyorsa, sadece 30 saniye kadar sıcak suda tutun, sonra, hemen soğuk suya doldurun. O zaman kabukları kolayca soyulur. Artık onları doğrudan doğruya % 40'lık soğuk şuruba koyabilirsiniz. Renklerinin bozulmasını önlemek için, (şurubun her yarım litre için 1/2 çay kaşığı) askorbik asit ilave edin. Meyveleri bastırıldıktan sonra, biraz daha şurup ilave edin, genişleme payı bırakın. Arzu ederseniz, şekerli kuru ambolaj da yapabilirsiniz. Meyvenin her 750 gramı için, 115 gr. şeker ilave edin. Renk bozulmasına engel olmak için, meyvelere, şeker koymadan önce, suda eritilmiş askorbik asit serpin. (5 çay kaşığı soğuk suya 1/4 çay kaşığı askorbik asit yeterlidir). Böylece, şeftalileri uzun bir süre bozulmadan saklayabilirsiniz. Kış geldiği zaman yaz meyvesiyle gözünüzü doyurmak güzel şey olsa gerek. ■

Hayat dergisinde yayımlanan, derin dondurucu üzerine yazı dizisinden bir bölüm (27 Ekim 1977).

midye ve karides", "Liege usulü krep süzet", "Çeşitli soslarla karides"

Yine haftalık *Hayat* dergisinde, derin dondurucu hakkınca, 1977 yılı Temmuz ayında başlayan ve o yılın sonuna kadar devam eden uzun bir yazı dizisi yayımlanır. Yazı dizisi okurlara derin dondurucuların çalışma prensiplerine, kullanımına, hangi besinin derin dondurucuda nasıl ve ne kadar süreyle saklanabileceğine dair oldukça detaylı bilgiler sunmaktadır. "Özellikle et ve buna benzer besin maddeleri alüminyum kağıda iyice sarılarak dondurucuya yerleştirilmekte, haftalar sonra bile aynı tazelikte kalmaktadır"¹³; "Derin dondurucuda meyvelerin hemen hepsini bozulmadan aylarca saklamak mümkündür. Yeter ki meyveler gerektiği gibi ambalajlanmış olsun."¹⁴ Doğru ambalajlamaya yönelik bilgiler yayımlandığı sırada Türkiye'de derin dondurucu kullanımıyla ilgili –bu tercüme yazı dizisinin "haliy-

13 "Sıcak Yiyecekler Dondurucuya Zarar Verir!", *Hayat*, 18 Ağustos 1977, n. 37, s. 34.

14 "Kış Ortasında Yaz Meyvesi Yemeyi Kim İstememez", *Hayat*, 27 Ekim 1977, n. 44, s. 45.

le” dikkatinden kaçmış olan– başka ve çok temel bir sorun vardır: Elektrik kesintileri.¹⁵ Her ne kadar Süleyman Demirel Temmuz 1977’de “[b]ir ay içinde elektrik kesintisi[nin] kalmayaca[ğı]” müjdesini vermişse de,¹⁶ kesintiler artarak devam eder. 1977 sonlarında İstanbul’da düzensiz ve öngörülemeyenler hariç olarak günde 2 saat uygulanan elektrik kesintileri, birkaç yıl içinde 5 saate kadar çıkar. Derin dondurucu yazısını neşreden derginin çalışanlarının da iyi bildiği üzere, bu koşullarda değil derin dondurucu, buzdolabı kullanmak bile neredeyse imkânsızdır.

Mutfak ve yemek sayfalarının içerikleri pratik ve somut bilgilerden oluşuyormuş gibi gözükse de, burada asıl amaç bu bilgileri uygulamak/uygulatmak değil, hayal kurmak/kurdurmaktır. Muhtemeldir ki hem editörler, hem de okurlar bunun gayet farkındadır... Kriz ekonomisini inkâr eden yemek ve mutfak sayfaları, belki üzerinde uzun uzadıya düşünmeden, belki de kasten okuru olup bitenlerin dışına çekmek, tahayyülünü içinde yaşanan yokluk hallerinin dışına taşımak amacıyla hazırlanmaktadır. Her hâlükârda, bulunması mümkün olmayan malzemeler, uygulanması imkân dışı tavsiyeler ve verili koşullarda kullanılamayacak teknolojik ürünlerin tanıtımlarıyla dolu bu sayfalar, bir yandan “muasır medeniyet mutfağı”nı kentli Türk ev kadınının ufuk çizgisinde tutmaya devam eder, öte yandan onun 1980’li yıllarda yerleşecek serbest piyasa ekonomisi ve tüketim toplumu için arzu ve heves biriktirmesine katkı sağlarlar.

15 Derin dondurucu yazı dizisinin altıncı bölümünde elektrik kesintisinin derin dondurucudaki gıdalar üzerindeki etkilerine ve bu durumda alınabilecek tedbirlere temas edilir. Ancak burada söz konusu olan Türkiye’deki gibi derin dondurucu kullanımını imkânsız hale getirecek türde, her gün tekrar eden kesintiler değildir tabii..., bkz. “Derin Dondurucu Ev Kadınının Yardımcısı”, *Hayat*, 25 Ağustos 1977, n. 35, s. 38.

16 *Milliyet*, 27.08.1977

İŞKEMBEPERVERDEN GURMEYE: YEMEK KÜLTÜRÜ YAZARLIĞI NASIL GELİŞTİ?

Burhan Felek, 1975 yılı sonlarında *Milliyet* gazetesindeki köşesinde, o sıralarda televizyonda yayımlanmakta olan yemek programını eleştirmek üzere kaleme aldığı “Aşçıbaşının Yemekleri” başlıklı yazısına şöyle başlar:

“Galiba Pazar günleri televizyondan yemek tarifi yapıyorlar. Ben bunlardan birkaçına rastladım. Bu kabil yemek reçeteleri ve tarifleri başka memleketlerde de yapılır ve meşhur ahçılar ve artistler bu işlerle uğraşır. Çünkü oralarda “gastronomie” diye bir ilim vardır. Bunu Osmanlıca ‘mîdeviyât ilmi’ diye tercüme edebiliriz. Gene oralarda gastro-nom denilen ve gene Osmanlıca ‘ışkembeperver’ sözü ile [ışkembesini seven] diye tercüme edebileceğimiz yemek yeme sanatkârları vardır.”¹

Deniz Yolları Umum Müdürlüğü yapmış olan Sadettin Bey, Necmettin Molla, antikacı Selahattin Refik Bey, Abdullah Efendi lokantasının sahibi Hikmet Bey, Ekrem Muhittin Yeğen, Müşir Fuad Paşazâde Esat Fuat Bey gibi, Burhan Fe-

1 Burhan Felek, “Aşçıbaşının Yemekleri”, *Milliyet*, 04 Aralık 1975, s. 2.

lek'in tanıdığı olduğu “yemek yeme sanatkarları”nı zikrettiği bu yazısı, geriye dönüp baktığımızda, Türkiye’de 1980’lerde ortaya çıkacak “gurme”lerin gelişini hissetmişçesine yapılmış eski devrin bir muhasebesini anımsatır.

Burhan Felek’in dediği gibi “başka memleketlerde” gastronomie” hakikaten ve uzun süredir vardır. Gastronomi “oralarda” epey önce bir sanat olarak yeniden kurgulanmış ve entelektüel üretim süreçlerine entegre olmuş durumdadır. Gastronominin geçirdiği bu dönüşüme doğrudan etki eden birbiri ile ilişkili iki önemli aşamadan bahsedebiliriz: restoranların açılması/yaygınlaşması ve eleştiri yazınının ortaya çıkması. Bu iki kritik aşama da bizi XVIII. yüzyıl sonundan itibaren Fransa’daki gelişmeleri biraz daha yakından takip etmeye sevk ediyor.

Hanlardan, avama yemek sunan lokantalardan farklılaşmış bir hizmet anlayışına sahip ve kamuya açık bir yemek yeme mekânının doğuşuna Mathurin Roze de Chantoiseau’nun 1766 yılında Paris’te açtığı ve “maison de santé” (sağlık evi) adını verdiği restoran öncülük eder. Roze de Chantoiseau’nun mekânı müşterilerine kuvvet verecek, sağlık kazandıracak et suları, çorbalar sunan eski restoranlardan, giderek herkese ayrı masaların, servisin sunulduğu, münüsü olan ve bireysel zevkleri tatmine öncelik veren yeni bir restoran tipine geçişin işaretidir.² Paris’te 1770’lerden itibaren sayısı giderek artan bu yeni tip restoranlar asıl olarak Fransız Devrimi sonrasında döneminde yaygınlaşır. Bu yaygınlaşma restoranın geride kalan yirmi yıla yayılan tedrici değişiminin yanı sıra, Fransız Devrimi’nin beraberinde getirdiği üç temel sonucun etkisi altında gerçekleşir. Sarayın ve aristokrasinin tekelinde olan *haute cuisine*’i var eden şefler devrim sonrasında dönemde, patronlarının başı-

2 Rebecca L. Spang, *Restoranın İcadı: Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*, B. S. Şener (çev.), Ankara, Dost, 2007, s. 83-106.

na gelenlerden sonra, açılış bilgi ve yeteneklerini restoranlarda göstermeye yönelirler. Monarşinin sona ermesiyle beraber Paris ve Versailles arasında bölünen politik, ticari ve kültürel hayat ve elitler, başkent Paris'te biraraya toplanır. 1791'de loncaların kaldırılması da yeni restoranların açılmasını kolaylaştırır ve rekabeti canlandırır.³

XVIII. yüzyıl sonu XIX. yüzyıl başında restoranların yaygınlaşmasına paralel olarak Fransız gastronomi literatürü de biçim ve içerik olarak değişir ve gelişir. Bu bağlamda özellikle Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837) ve Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) isimleri zikredilebilir. Grimod de la Reynière'in 1803-1812 yılları arasında yayımladığı *Almanach des gourmands* (Boğazına Düşkünlerin Almancağı) modern gastronomi dilinin temellerini oluşturur. Tiyatro eleştirmenliği de yapmış olan Grimod de la Reynière, bu tecrübesini restoran değerlendirme yazınına oluşturmakta kullanır.⁴ Hayli büyük bir ilgiyle karşılanan bu çalışmasını yayımlamaya devam ettiği 1806 yılında, muhtemelen yemek yeme kültürüne getirdiği katkının da farkında olarak, güzel yemek yemenin sanat haline geldiğini ilan eder.⁵ Brillat-Savarin'in 1825 yılında yayımladığı kitabı *Physiologie du goût* (Tadın Fizyolojisi) ise entelektüel bir faaliyet olarak gastronominin kült eseridir. "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim"⁶ afo-

3 Priscilla Parkhurst Ferguson, "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France", *American Journal of Sociology*, c. CIV, n. 3, 1998, s. 604; Rebecca L. Spang, *Restoranın İcadı: Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*, B. S. Şener (çev.), Ankara, Dost, 2007, s. 83-106.

4 R. L. Spang, *Restoranın İcadı...*, a.g.e., s. 172-183.

5 P. P. Ferguson, a.g.m., s. 613.

6 "Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es", Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*, Paris, 1834, s. 13. Rebecca L. Spang'e göre Brillat-Savarin'in esin kaynağı Almanca "Mann ist, was er ist" (insan ne yerse odur) atasözüdür (R. L. Spang, a.g.e., s. 217).

rizması hâlâ dillerde dolaşan Brillat-Savarin, gastronomiyi tüm Fransızlara açık bir kültürel alan/kurum olarak görmektedir. Eski devirlerde hızlı bir biçimde seyahat edebilmek ve daima iyi yemekler yemek zengin ve güçlü insanlara mahsus avantajlardır Brillat-Savarin'e göre. XVIII. yüzyıl sonundan itibaren restoranların giderek yaygınlaşması sayesinde iyi yemek yemenin ve sofrta saltanatına ulaşmanın artık ayrıcalık olmaktan çıktığını ilan eder: "15-20 frank parası olan ve birinci sınıf bir restorana giden herhangi biri, tıpkı bir prensin masasında oturuyormuş gibi, hatta ondan daha iyi bir muamele görür."⁷

Brillat-Savarin restoranların yaygınlaşması sürecinde bir anlamda liberal ütopyanın gerçekleştiği rüyasını görür. Aristokrasinin tekelinin kırıldığı ve iyi yemek yeme imkânlarının varsayımsal olarak herkese açıldığı, "demokratikleştiği" doğrudur, ancak "açılım" pratikte varsıl nüfusla sınırlı olmaya devam etmektedir. Nihayetinde, yüzyılın ilk yarısı boyunca Paris'te –en hafif tabirle– müreffeh bir hayat sürmeyenlerin oranı hayli yüksektir. Nüfusun yaklaşık %70'i fakir olarak tanımlanabilecek durumdadır.⁸ Tabii yine de geride kalan yüzyıla kıyasla, Paris için XIX. yüzyıl gastronomik zevklerin peşinde koşan ya da koşabilecek olanların sosyal profillerinin çeşitlendiği ve sayılarının arttığı bir dönem olur. Bu artışla beraber gastronomi yazını da yaygınlaşmaya ve gelişmeye devam eder. Roman yazarı ve şair Charles Monselet'nin (1825-1888) 1858'de yayımlamaya başladığı ve yemeğe dair şiirler, restoran değerlendirmeleri gibi çeşitli gastronomi yazılarından oluşan haftalık *Le Gourmet* gazetesinden, ev kadınlarını hedefleyen ve türünün popüler bir örneği olan *Le*

7 R. L. Spang, *a.g.e.*, s. 222-223 ve 161. Alıntılanan kısım için *krş.* Brillat-Savarin, *a.g.e.*, c. II, s. 178.

8 Adeline Daumard, *La bourgeoisie parisienne de 1815 à 1848*, Paris, S.E.V.P.E.N, 1963, s. 17-20.

Pot au feu (1893) dergisine uzanan bir çizgide çeşitlenen yayınlar birbiri ardına çıkar.⁹ Gastronomi odaklı yayın ve derneklerin sayısındaki artış bu dönemdeki gelişmeye tanıklık eder. 1860-1900 arasında sadece Paris'te on dernek kurulur; 1870'den sonra Fransa'da bu alanda yayımlanan dergi sayısı on ikidir.¹⁰ Fransa'nın öncü ve hâkim rolü aşikâr olmakla beraber, gastronomi yazını yüzyılın ikinci yarısında Fransa dışında da önemli bir gelişme kaydeder. Amerika'da ve İngiltere'de 1870 sonrasında gastronomi ve mutfak kültürüne odaklanan on yeni dergi yayımlanır, restoran eleştirisi yazıları gündelik gazetelerde de kendine yer bulur.¹¹

Türkçe gastronomi yazınının gelişimine baktığımızda Fransa örneğindeki kadar gelişmiş bir XIX. yüzyıl literatürüyle karşılaşmıyoruz haliyle. Ama yine de XIX. yüzyıldan başlayarak bir tarih anlatmak, aksak bir kronoloji oluşturabilmek mümkün gözüküyor... 1844 yılında Mektebi Tıbbiye hocası Mehmed Kamil'in yayımladığı ve daha sonra birçok baskısı yapılacak olan *Melceû't-Tabbahin*'in (Aşçıların Sığınağı) bu kronolojinin baş tarafına yerleştirilebilir. Matbuat hayatının renklenmesine, yayınların çeşitlenmesine paralel olarak, özellikle 1880'lerden itibaren yemek kitaplarının sayısında önemli bir artış meydana gelir. *Yeni Yemek Kitabı* (1880/1881), *Ev Kadını* (1882/83), *Ev Hanımı* (1888/89) ve *Aşçı Başı* (1900) bu dönemde yayımlanan kitaplardandır.¹² XIX. yüzyıl sonunda ve XX. yüzyıl başında sayıları giderek artan kadın dergilerinin birçoğu yemek konusuna sayfala-

9 Amy B. Trubek, *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*, Pennsylvania, University of Pennsylvania Press, 2000, s. 32, 83.

10 Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: the Triumph of French Cuisine*, Chicago, The University of Chicago Press, 2004, s. 124.

11 P. P. Ferguson, *a.g.e.*, s. 124.

12 A. Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler*, Ankara, Feryal Basımevi, 1985. Ayrıca bkz. Özge Samancı ve Sharon Croxford, *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfakları*, İstanbul, Medyatik, 2006, s. 15-17.

rında yer ayırır.¹³ Tabii bu dergilerin konuya gösterdikleri ilgi yemek tarifleri ve ev hanımlarına tavsiyelerle sınırlıdır... Velhasıl, XIX. yüzyıl ortasından itibaren canlanan Osmanlı-Türk yayın dünyasında yemek konusunun kendisine daima yer bulduğunu tespit edebilmek mümkünse de, bu ilgi uzunca bir süre boyunca sanat ve eleştiri alanlarıyla eklenerek bir restoran değerlendirme yazınına evrilme eğiliminde değildir. Dönemin turist rehberlerindeki kısa notları Türkçe olmadıkları ve pek “edebi” sayılamayacakları için bir kenara koyarsak, 1870’lerden itibaren gazetelerde zuhur eden “şehir mektupları” bu türün Türkçedeki en erken izlerinin bulunabileceği yazılar olarak düşünülebilir.

Şehir mektupları denilince akla gelen ilk isimler kuşkusuz Basiretçi Ali Efendi (1845-1910) ve Ahmed Rasim’dir (1864-1932). 1870 yılından itibaren sekiz yıl boyunca yayımladığı *Basiret* gazetesi nedeniyle adının önüne eklenen “Basiretçi” nâmiyle maruf Ali Efendi’nin şehir mektuplarında, çok nadir olsa da yeme-içme meselelerine ve mekânlarına değinilir. *Basiret*’te 1871-1878 yılları arasında yayımladığı ve, kentin gündelik hayatına dair gözlemlerini kaleme aldığı bu yazılarında yemek konusu neredeyse her zaman *zabıtâi* bir kaygıyla Ali Efendi’nin gündemine girer. Örneğin 1874 yılı Haziran ayında yayımlanan bir yazısında, sokak tezgahlarıyla dükkânlarda satılan kebaplar “mazaratta” birbirlerinden “pek aşağı kalmıyorlar” dedikten sonra, “Koska taraflarında bir kebabçı dükkânında kebab yemiş” olan iki arkadaşının “şiddetli bir basura tutulmuş” olduklarını belirtir ve hayıflanmayı da ihmal etmez: “bîçarelerin hâli harap”¹⁴ Özetle Basiretçi Ali Efendi’nin lokantalara ilgisinin gastronomik niteliği bir hayli zayıftır.

13 Selçuk Aydın, “Osmanlı Basın Hayatında Kadın Süreli Yayınları 1869-1919”, *Kültür*, n. 16, 2009, s. 96-99; Meral Nayman Demir (der.), *Osmanlı Hanımları Mutfakta*, İstanbul, Ruhun Gıdası Kitaplar, 2014.

14 Basiretçi Ali Efendi, *İstanbul Mektupları*, N. Sağlam (ed.), İstanbul, Kitabevi, 2001, s. 294-295.

Şehir Mektupları yazınının nirengi noktası sayılabilecek Ahmed Rasim'in, 1895'ten itibaren *Malumat* gazetesinde yayımlanan yazıları ise Ali Efendi'yle kıyaslanmayacak kadar çok yer verir lokantalara. Bu yazıların amacı da doğrudan bahsi geçen mekânların değerlendirmesini yapmak değildir. Ahmed Rasim genellikle şehirde yaptığı bir geziyle, mevsimin İstanbul'a bahşettiği nimetlerle ya da bir anekdotla başladığı yazısına, bazen ilgili yerlerdeki restoranlarda yediği yemeklerin değerlendirmesini de katıverir. Bazen bu yazılarda Ali Efendi'yi anımsatan, yetkililere yönelik denetim talep eden sesleniş ve serzenişlerini de okuruz muharririn. Fransa'da meşhur *Guide Michelin*'in yayımlanmaya başladığı (1900), İngiltere'de Nathaniel Newnham-Davis'in (1854-1917) 1890'dan itibaren *The Pall Mall Gazette*'in sayfalarında düzenli olarak "nerede ve ne kadara yemek yiyebileceklerini bilmek isteyen insanlara rehberlik etmek" üzere bir köşe kaleme aldığı,¹⁵ velhasıl türün hayli tekâmül ettiği bu yıllarda, Ahmed Rasim'in yazılarını restoran değerlendirme yazınının bir örneği saymak epeyce zor. Ancak yine de bu yazıların XIX. yüzyıl sonunda okurlarına İstanbul'da nerede, kaç, ne yenir konusunda azımsanmayacak derecede bilgi sağladığı da inkâr edilemez. Ahmed Rasim Büyük Dere civarındaki Pamuk Yani'nin geniş, iştah açıcı menüsünü ve can yakan pahalılığını; Galata lokantalarının gündelik yemek çeşitlerini; Beyoğlu civarlarında Gülistan Bahçesi'nin ucuz ama hem çeşit, hem de miktarca kıt mezelerini, Couronne ve Café de Commerce'in çalgılı, içkili, mezeli sofralarını leziz bir üslupla nakleder yazılarında.¹⁶ Bunlar sadece güncel olarak kullanışlı bilgiler olmakla kalmazlar. Sermet Muhtar Alus (1887-1952),

15 A. B. Trubek, *a.g.e.*, s. 56-57. Nathaniel Newnham-Davis bu yazılarını 1901 yılında *Dinners and Dinners, Where and How to Dine in London* başlığı altında kitap olarak yayımlar.

16 Ahmed Râsim, *Şehir Mektupları I*, Ahmet Kabaklı (ed.), İstanbul, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1989, s. 62-65, 49-51, 269-271.

Akşam gazetesinde yayımlanan ve çoğu II. Dünya Savaşı yıllarına denk gelen *İstanbul Yazıları*'nda, XIX. yüzyıl İstanbul nostaljisine meylederken, yemek bahsine geldiğinde hemen Ahmed Rasim'in yazılarına uzanır; Mıgırdiç Tokatlıyan'ın lokantasının yetişemediği zamanlardaki lezzetlerini Ahmed Rasim'in tanıklığıyla aktarır.¹⁷

Türkçe gurme yazınının asıl olarak gelişmeye başladığı, restoran değerlendirmelerinin günlük gazetelerin sayfalarına taşındığı yıllar 1980 sonrasına tekabül eder. Ahmed Rasim'den 1980'lere kadar konu tamamen unutulmuş değildir elbet. Gazetelerde yine söz denk geldiğinde satır arasında yemeklerden, restoranlardan bahis açan yazılara rastlamak, dergilerde bol bol yemek tarifleriyle karşılaşmak her zaman mümkündür. Ancak Burhan Felek'in 1975 yılında "oralarda 'gastronomie' diye bir ilim vardır" diye yazmasından da anlaşılabileceği gibi, henüz "buralarda" yerleşmiş bir yemek kültürü yazını mevcut değildir. Gastronomi yazınının entelektüelleşmesi ve entelektüel kimlikleriyle öne çıkan yemek kültürü yazarlarının yaygınlaşması 1980'li yıllarda gerçekleşir.

Meltem Ahıska ve Zafer Yenal'ın 1980'lerdeki gündelik hayatın değişimine odaklanan çalışması, Atilla Dorsay'ın 1982 yılında *Cumhuriyet* gazetesinde yazmaya başladığı "Ağız Tadıyla" köşesine, benzerleri çoğalacak yemek yazılarının ilk örneklerinden biri olarak işaret eder.¹⁸ Atilla Dorsay da kendisini ve köşesini yemek kültürü yazınının Türkiye'de yaygınlaşmasını tetikleyen yazar olarak gösterir. Bir de "Ağız Tadıyla" köşesinin dört yıl öncesinde yayımladığı yazı dizisini hatırlatır. Dorsay'a göre 1978 yılında hazırladığı, zamanının önde gelen sekiz restoranını ele alan ve *Cumhuriyet* gaze-

17 Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Yazıları*, İstanbul, IBB Kültür İşleri Dairesi Başkanlığı Yayınları, 1994, s. 267.

18 Meltem Ahıska ve Zafer Yenal, *Aradığınız Kişiye Şu An Ulaşılamıyor: Türkiye'de Hayat Tarzı Temsilleri 1980-2005*, İstanbul, Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi, 2006, s. 387.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.



1978'de İstanbul'da açılan "Türk Mutfağı" restoranının girişi.

■ Abdullah, Türkiye'deki en eski lokantalardan biri, 1888'de Viktorya lokantası adıyla kurulmuş.

"BASİT YEMEĞE EĞİLİM, ESKİ MUTFAĞI YOK EDİYOR,"

İNCELEMİ ARASTIRMA RAPORTAJI

KAYBOLAN TÜRK MUTFAĞI

Raportaj: Atilla DORSAY
Fotoğrafçılar: Aris GÜLER



Abdullah'in başkenti İstanbul'da, 1978'de açılan "Türk Mutfağı" restoranı.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Yerleşim yerinde bulunan "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Abdullah Libanoğlu, 1978 yılında İstanbul'da açtığı "Türk Mutfağı" restoranının girişini gösteren fotoğraf. Fotoğraf, restoranın girişini ve önündeki tabelayı göstermektedir. Tabela, "Türk Mutfağı" yazmaktadır.

Cumhuriyet, 26 Ekim 1978.

tesinde Ara Güler'in çektiği fotoğrafların eşliğinde sekiz gün boyunca yayımlanan "Türk Mutfağı Nereye Gidiyor?" başlıklı bu yazı dizisi "mutfağımızın sorunlarına gerçekten ve kapsamlı bir biçimde eğilen ilk çalışma[dır]", ama "genelde 'yemek yazıları' türüne dâhil edilecek bir iş değil[dir]"¹⁹ 22 Ekim 1978 tarihinde başlayan bu ilginç yazı dizisinin başlığı "Türk Mutfağı Nereye Gidiyor?" değil, "Kaybolan Türk Mutfağı"dır; sekiz değil, yedi gün boyunca yayınlanır, ama sekiz restorana misafir olur: Konyalı, Hacı Salih, Pandeli, Hacı Baba, Süreyya, Abdullah, Iskender ve Liman. Bir yandan "Türk mutfağı"nın güncel halini, kaliteli malzeme tedariği, yetişmiş eleman eksikliği, işletmecilik gibi temel sorunlarını ve nedenlerini tartışmaya açan bu röportajlar, diğer yandan bu restoranları, ustalarını, yemeklerini tanıtmayı ihmal

19 Atilla Dorsay, "Yemek Kültürü, Yemek Yazıları. Benim Zamanımdan Bugüne Bir Bakış Denemesi", İstanbul, n. 47, 2003, s. 122; Atilla Dorsay, *Ağız Tadıyla*, İstanbul, Varlık, 1993, s. 14.

etmez. Dorsay'ın düşündüğünün aksine bu yazı dizisi (biçimsel farklılıklarına rağmen) “yemek yazıları türü” nün Türkiye'deki ilk örnekleri arasında anılmayı tamamen hak eder kanımca.²⁰

Turist rehberi, gazeteci ve sinema eleştirmeni kimliklerine sahip olan Atilla Dorsay restoran değerlendirme yazısı yazmak için ideal bir isim olarak görülebilir. Bu yazının bir anlamda yaratıcısı olan Grimod de la Reynière'in de tiyatro eleştirmenliği yapmış olması sadece bir tesadüf olmasa gerek. Yemek eleştirisi yazarının, yemek kadar –hatta belki de daha çok– yazıdan, özellikle de sanat eleştirisi yazmaktan anlaması gerekir kuşkusuz... Bu iş Atilla Dorsay için biçilmiş kaftandır yani. Ne var ki *Cumhuriyet* gazetesi 1980'lerin başında bu tür yazıların yayımlanması için pek ideal bir mecra sayılmaz. Atilla Dorsay köşesinde mütevazı restoranlara yer verir, hatta keseyi gözettiğini başlıktan itibaren okura göstermeye çalışan yazılar yayımlar: “Kebapçılığı aileden benimseyen Bozanoğulları ve kebabın alası” (13 Mart 1982), “‘Makul’ fiyatlarla nefis mezelerle kafa çekmek ve Asmalı Mescit'i yaşamak için: Yakup” (25 Eylül 1982), “En taze balığı en ucuza yiyebileceğiniz yer: Rumeli Kavağı lokantaları” (19 Şubat 1983)... Öte yandan bu köşede yayımla-

20 “Kimin ilk” olduğunu kesin biçimde tespit etmek ise kuşkusuz başka bir mesele. Hem zor, hem sanırım buradaki ilğimiz çerçevesinde o kadar gerekli değil. Aşağıda örnekleriyle göreceğimiz üzere restoran yazıları 1980'lerin başından itibaren Türkiye'de basında sabit bir köşe haline gelmeye başlıyor. Ahıska ve Yenâl'in da tespit ettiği üzere Dorsay da zaten ilkler arasında... Bu makalenin devamında esas olarak bu köşelerin içeriklerini –olabildiğince yazarları da ihmal etmeden– tanıtmaya ve neden bu yıllarda basında bu tür yazıların yayımlanmaya başladığını, giderek rağbet gördüğünü tartışmaya çalışacağım. Tam olarak kronolojiyi tesis etmek içinse, en azından 1970'lerin sonundan itibaren kapsamlı bir gazete ve dergi taraması yapmak gerekir sanıyorum. Zira yine bu yazının devamında görülebileceği üzere, büyük basının sayfalarına taşınmadan önce, tüketim toplumu dalgasının yükseliş ivmesiyle beraber giderek yaygınlaşan ve üst sınıflara “hayat tarzı” öğütleyen bazı dergilerde bu yazı türünün ilk yerli örneklerinin ortaya çıkmış ve bunların dikkatlerden kaçmış, hafızalardan silinmiş olması tamamen ihtimal dâhilindedir.

Sark Ekspresi, belki de «Hasta Adam»-dan paylarını almak, Doğu'nun zenginliklerini Batı'nın kasalarına aktırmak için yolculuk yapanların treniydi. Ama bu amaçlarına bile nasıl bir güzelliğe ve bilinmezliklere perdesi altında gizlemeyi bilmişler, Sark Ekspresi'nin üstüne nasıl bir efes yumağı örmüşlerdi. Ve şimdilerde, hem eski o'lan her şeye karşı genel dönüş isteli. hem de trenlere karşı uyanan özel ilgi nedeniyle Sark Ekspresi on yıla yakındır, bu kez Zürich'ten olmak üzere seferlerine yeniden başlamış, bu kez astronomik fiyatlarla, geçmişe dönük, geçmişte yaşamak isteyenleri üç gün iki gecelik bir yolculuk boyunca İstanbul'a taşıyarak girmişti. On yıl boyunca Avrupa'nın 'yeni kaymak' tabakası treni tüketince, bu kez tren, Amerikan pazarına aculmuş. Teksas'tan, Kaliforniya'dan, Minnesota'dan gelen zengin Amerikalılar birkaç günlük bir düş boyunda eski, yaşlı Avrupa'nın yaşam biçimiyle, efsaneleri ve hayalleriyle tanıştım. görevini yüklenmişti.

Karşımda oturan Gérard Dupont'la birlikte yemek yiyordum. Gérard Dupont, Wagon-Lits şirketinin «ağz tadı (mutfak) danışmanı». Trenin beslenme, yemek işlerinden sorumlu, kırmızı yanaklı, sevimli bir Fransız. Önce otelcilik, sonra mutfak eğitimi görmüş. Trenin üç gün geliş, üç gün gidiş altı günlük yolculuğu için kaç kilo et, şarap ve malzeme alacağını biliyor, Havret verici asırlar bunlar... İlk kez gördüğüm Türkiye'de büyük otellerin aşçıları ve erzak

ağız tadıyla atilla dorsay

müdürleri aracılığıyla bizim pazarlarımızı da gezmiş. Ett'i beğenmemiş: «Dana etiniz yumuşak, ama nedense çok kırmızı. Oysa biz daha beyaz dana etine alışmışızdır». Buna karşılık sebze - meyvevizdi beğenmiş, balıkları mızra ile bayılarak bunları o aşkamlı menüye bir balık yemeği eklemişti. Gelecek seferde Türkiye'den daha çok malzeme alacağını söylüyordu. Yemeğe bir «crème Dame Blanche»-la başladık.

● Karşımda oturan Gerard Dupont'la yemek yiyorum. Dupont, trenin beslenme, yemek işlerinden sorumlu, sevimli bir Fransız. «Dana etiniz yumuşak ama nedense çok kırmızı» diyor.

«Beyaz hanım» anılamıyordum. «Dame Blanche», Fransız mutfak dilinde bir tür tavuk çorbasını simgeliyor. Bu çorbada ne de yok ki: Tavuğun lime lime olmuş beyaz ve siyah etleri, beyaz krem, un, süt, vs. Sonra Amiral usulü kalkan bahar yedik. Özel sosla pismiş, kıl çıkmış iyice ayıklanmış kalkan filetosu. Asıl lezzetini sosundan alıyordu. Neler yokmuş ki bu sosla: Tarçın, krema, beyaz şarap, karides, karamides

hem belli bir tat, hem de pembe rengini veriyormuş sosu ve iyice kıyılmış levrek eti... Balık ölmeyiz, ama böylesine lezzetli bir balık yemeği yedigini az anımsıyorum...

Sonra Matignon usulü dana bonfilesi yedik. Bu kez kahverengi, mantarlı bir sosla bulanmış, tam kıvamında pismiş dana filetoları veya pizizoları, yanlarda menüde «gastro-nomların patatesi» olarak adı geçen kızarmış patates... Çevizli salata, Fran-

sız sunulmasından oluşan tiplik bir Fransız tadıydı bu... Sonra yine tepside sunulan küçük pastalar ('petit - fours'), Türk kahvesi ve konak... Yemeğe refakat eden şaraplar ise 1878 tarihini taşıyan beyaz Les Bastilles ve kırmızı olarak da Saint-Emilion'du. Şaraptan içen anılar bu markaları belki de tanıtır...

Evet, işte böyle bir yemek yedik, unlu Sark Ekspresi'nde... Doğrusu ya, pek lezzetli her şey. Laf olsun diye sefin adını sorayım dedim. Pierre Yernaux imiş, Trendeki Amerikalılara «eski Başkan Giscard d'Estaing'in aşçısı» diye tanılıyordu ve bu, bopside mütahhahı hayecan uyandırıyor. (Amerikalılar, Avrupa'da değer biçilene, mutfaktaki bilgisi ve özellikle soylu yanlarına pek düşkün). Aslında ise, Elysee Sarayının aşçısının birkaç kışaktan beri değişmediğini çok iyi bir aşçı olan Yernaux'un ise d'Estaing'in yalnızca trenle yaptığı birkaç yolculuğa hizmet etmiş olduğunu öğrenirim. Eh, bu kadar zengin Amerikalılara yetiyordu da, bize mi yetmeyecekti? Böylece artık ben de «Fransız Başbakanının aşçısının pilsirdiği yemeği yedim» diye övünebilirim!

Cumhuriyet, 16 Ekim 1982.

nan yazılar arasında, doğrudan şatafatlı mutfaklara, bir hayli lüks restoranlara odaklananlar ne eksiktir, ne de azınlıktadır: «Şark Ekspresi'nde Giscard d'Estaing'in aşçısının elinden bir akşam yemeği» (16 Ekim 1982), «Biraz Fransız, biraz İtalyan biraz Arap etkisi, işte Korsika mutfacı» (6 Kasım 1982), «Havyarlı, şampanyalı hayli de pahalı bir yer: Bekk Lokantası» (22 Ocak 1983), «Nefis omletleri ve et yemekleriyle 'Swiss Pub'» (06 Mart 1982)... Velhasıl, Ağız Tadıyla

la köşesi, Dorsay'ın tabiriyle, "lüks yerlerin yanı sıra, halkın daha çok gittiği kebaççıları, et lokantalarını, Türk mutfağının alçak gönüllü mekânlarını da kapsa[maktadır]" Ne var ki, Dorsay'ın gözetmeye çalıştığı "denge" okurlar için pek ikna edici değildir. Politik kimliği ağır basan gazetele-
rinin sayfalarında böylesi sefahat yazıları görmek istemeyen *Cumhuriyet* okurları tepki gösterir.²¹ Dorsay, yemek yazılarını yazmasını öneren gazete yönetiminin başlarda onun arkasında durduğunu, hatta İlhan Selçuk'un *Ağız Tadıyla* köşesini savunan bir yazı dahi kaleme aldığını anlatır.²² Ancak "bir kısım" okurun tepkileri durulmaz ve Nadir Nadi'nin ikazıyla, Mart 1983'te bu köşe yayından kaldırılır.²³

Atilla Dorsay kendisinden kısa bir süre sonra *Hürriyet* gazetesinde Ceylân Orhun isimli "dışarıda yemek eğitimi almış bir hanım kız"ın yazmaya başladığını anımsıyor. Gerçekten de Ceylân Orhun 16 Ekim 1983'te yazılarına başlar; ancak *Hürriyet*'te değil, *Milliyet*'te, daha doğrusu gazetenin *Renk* isimindeki ekinde... 1980'lerin ortasında *Playboy* dergisinde de yemek kültürü yazıları yazmış olan Orhun'la yıllar sonra yapılan bir röportajdan, *Sheraton Magazine* ve *Güneş* gazetesi için de benzer yazılar kaleme almış olduğunu öğreniyoruz.²⁴ *Milliyet*'te yayımlanan ilk yazısında köşesini tanıtmaya "Gene mi bu yazılar denebilir. Evet, çeşitli yerlerde işlendi bu konu" diye başlaması, daha 1983 yılında, en azın-

21 Atilla Dorsay, *Ağız Tadıyla* köşesindeki yazılarında da okur tepkilerinden bahseder, bkz. "Bir Mektup: Hani Konya'nın kuzu kebabı, Ankara'nın tavukçusu?", *Cumhuriyet*, 05 Haziran 1982. Dorsay örnek bir tepki mektubunu da yemek yazılarını tekrar yayımladığı kitabına koyar (A. Dorsay, a.g.e., s. 18).

22 Söz konusu yazı için bkz. A. Dorsay, a.g.e., s. 22-23.

23 A. Dorsay, a.g.m., s. 122-123; a.g.e., s. 24.

24 "Bir Kız Çocuğu Okutmak On milyon", *Sabah*, 11 Kasım 2000, URL: <http://goo.gl/TAE1CO>. Orhun İngilizce olarak yayımlanan *Sheraton Magazine*'deki "Food for Thoughts" köşesini kış 1983'te, derginin beşinci sayısında devralır. Buradaki yazıları hem Türk, hem de *Sheraton* mutfağını tanıtmaya yöneliktir. Her sayıda Türk mutfağında ayrı bir temaya odaklanan kısa çerçeve yazılar, *Sheraton*'un mutfağından çıkma tariflerle desteklenir.

BEBEK LOKANTASI

SÜREYYA'dan ayrıldıktan sonra önce Yeni Bebek Lokantasını yöneten, şimdi Bebek Otel'i'nde kendi yerini açan, Süreyya Bey gibi ismin ustası birinin yanında çalışmış ve yemeğe - yemenin bir sanatı olduğunun bilincindeki Osman Bey'in "Bebek Lokantası"nda yüz beş hafta.

AYNALI GİRİŞ

Antikalarla süslenmiş girişten ilgiyle karşılanıp, yerimize oturtulduktan sonra etrafımı inceledim, toz pembe masa örtülerini ve toz pembe la-dife kaplı koltukları, klasik yağlıboya resimleri, koyu renk ayna ve vitray kaplı kolonları, dolaylı yoldan tanıdıkla-mayla alışmış bir lokanta izlenimi yaratıyor.

Terciyâ, kızarmış etmек ve turşu getirildiğinde yemek lînesinden başlangıç olarak pümiş tava, karides Canneloni ve saumon blinis seçerken, ana yemek olarak yiyecelerimizi de düşünerek rose şarap istedik.

Yanında, çekirdekli yemeğe düşmesin ve sıkarken elden kaymasın diye tûlbente sarılı yarım limon ile sunulan gümüş tava çok güzeldi. mantar, soğan, yeşil biber, domates ile so-te edilmiş crêpe içindeki, domates - krema soslu karides canneloni, canneloni ile ilgili yoktu ancak çok lezzetliydi.

Bir çeyit mayalı crêpe olan, Rus yemeği Blinis genellikle tuzlu, ılı ba-



Bebek Lokantası Boğaziçi'nin güzelliklerini saydırap yemek yiyebileceğiniz bir yer...

luk veya havyar gibi balık ürünleriyle yenilir. Saumon ile yedikmiş, üzerinde krema ve eritilmiş terciyâ ile sunulan Blinis kusuruzdu.

Ana yemek olarak Pepper steak

ve Kievraky istedik. Masada hazırlanan biberli et yemeği (pepper steak au poivre) gerekirse, taze kırım-karabiber taneleriyle süslenmiş gibi geleneksel olarak konyalı krema

sosuyla da sunulur. Ancak, o gece be-zim masamızda hazırlanan bu yeme-ğin içine domates salçası, hardal, acıso, şarap gibi alışılmışın dışında malzemeler de girince biraz şaşırdık.

Milliyet, 5 Şubat 1984

dan konuyla ilgilenenlerde restoran değerlendirme yazılarının fazlasıyla yaygınlaştığına dair bir hissin oluşmuş olduğunu gösteriyor.²⁵ Orhun'da böylesi bir kanaatin oluşmasının nedeni, aşağı yukarı altı ay önce kapatılan Atilla Dor-say'ın köşesi etrafında gelişen tartışmalar ve son yıllarda/ay-larda bazı dergilerin (bir kısmını bizatihi kendisinin yaz-makta olduğu) yemek ve restoran değerlendirme yazılarına yer ayırmaya başlamış olması olsa gerek...

1981 yılı Ocak ayında yayımlanmaya başlayan *Erkekçe* dergisinde restoranları tanıtan (1982'den itibaren adı "Res-toranlar" haline gelecek olan) bir bölüm, neredeyse her sa-yı yayımlamaktadır mesela. Hoş, *Erkekçe* tüketim toplumu-nun makbulü olacak erkek kimliğini vaz etmekle meşgul-

25 Ceylân Orhun, "Yemek Sanatı (Art of Eating)", *Milliyet (Renk)*, 16 Ekim 1983.

Samdan

İstanbul'un romantik
görünümlü
Şamdan'ı Ankara'da da
bir şube açmaya
hazırlanıyor!.



on iddialı başları da. İstedi
on unlu berberlerinlin oylu
lenip buraya gelmişlerdi. Re
lerini TV reklamlarında, res
ni gazete ve dergilerin sayfa
da hemen hergün görüyor
size "Ben bu kız biryordun
yorum ama neden..." de
güzeller buraya nasıl gelmiş
orada bulunmaları bir iş
müldür, orasını pek bilemem
Ama farkına vardığınız
vardır... Bu nefis foto
size sunulan atmosferin bu
on güzel parçalarıdır...

Şamdan'da aslında göle
Anadolu köylөрüne çok daha
zeyen söyler bulabilirsiniz.
ğin antre olarak önünüzü b
eristesiz, ya da bir köy m
golebilir. Yemek için masaya
duğunuz andan itibaren, size
yanın hiçbir yerini aratma
itinalar, dikkatli ve saygılı
servis başlar. Garsonların
seçmedir, neyin, nasıl ol
sunulacağını bilirler. Ama bi
mez.. Şamdan'ın sahibi, bi
yöneticisi birara mutlak mas
uyrayacak ve hatırlızla bir
memnun olup olmayacağınızı
caktır. Şamdan'da görkecek
güzel bir etle istediğiniz
hazırlanmış et yemeklerinden
bir antre istemeyi sakın



A black and white photograph of a crowded indoor event, likely a dance or social gathering. In the foreground, a man in a suit is dancing with a woman in a dark dress. Other people are visible in the background, some standing and some sitting at tables. The room has a high ceiling with exposed wooden beams.

dür ve dergideki restoran yazıları, yemekle ilgilendiklerinden çok muktedir, varsıl erkek kılığına bürünmenin şartı evveli olan mekânları işaret etmeye çalışırlar. Yazıları aradı ardına okuyunca, bunları kaleme alanların gastronomiyle hiç âlâkalarının olmadığı izlenimine kapılmamak elde değil. İlk dönemdeki yazıların çoğu tanıttığı restoranların yemeklerinden sadece şöyle geçerken bir bahsediverir. İlk sayıda Şamdan'ı tanıtan yazı “Yemek yemeyi statü sembolü haline getiren restoran: Şamdan” başlığıyla çıkar. Mutfak bu yazının da hâyli tâli bir unsurudur. Arada kalitesi övülen yemeklerin ne olduğunu anlayabilmek de mümkün değildir: “antrelerin hepsi başlı başına bir tat ve lezzet olayıdır”; “et yemeğiniz önünüze en uygun garnitür ile gelecek, bunun için hiçbir masraftan kaçınılmayacaktır”...²⁶ Tabii *Erkekçe*'deki yazıların 1982 yılı sonuna doğru toparlandığını, yemeğe öncelik verir hale geldiğini, hatta bazı hayli mütevazı mekânları da konu edindiğini teslim etmek gerek.²⁷ “Bu mevsimde barbunyanın tazesı hâlâ bulunabilir. O varken neden kurusu”²⁸ gibi eleştiriler artık yazıların standardı haline gelmiş, yemeklerin kalitesini tarif ederken kullanılan edebi üslup da “bir tat ve lezzet olayı” düzeyinin epey üzerine çıkmıştır. Söz konusu değişim, imzasız olarak yayımlanmaya devam eden bu sayfanın yeni birine emanet edilmiş olmasıyla mümkün olmuş olsa gerek. Tabii, bu durumda dahi, dergi yönetimini bu arayışa sevk eden nedenler arasında Dorsay'ın “Ağız Tadıyla” köşesinin etkisini hesaba katmak lâzım.²⁹

26 “Yemek yemeyi statü sembolü haline getiren restoran: Şamdan”, *Erkekçe*, Ocak 1981, s. 53.

27 Mütevazı mekânlara dair yazılar azınlıktadır tabii, bkz. “Ülker Kafeterya”, *Erkekçe*, Kasım 1982, s. 20, 91; “Cumhuriyet Yıldız Lokantası”, *Erkekçe*, Nisan 1983, s. 19, 133; “Kırıntı-Sandviç”, *Erkekçe*, Temmuz 1983, s. 21-128.

28 “Etap Cafe”, *Erkekçe*, Şubat 1983, s. 23-138.

29 *Erkekçe* dergisi yönetiminin “Ağız Tadıyla” köşesine ilgi duyduğunu, Atilla Dorsay'ın daha sonra yazdıkları da teyit eder. Dorsay, *Cumhuriyet*'teki yazılarına son verildiğinde Hincal Uluç'un kendisini, o dönem başında olduğu Ka-

Ceylân Orhun'a geri dönelim... Orhun'un köşesi doğrudan Avrupa-Amerika menşeli bir elit faaliyetinin yerli bir versiyonu olarak sunulur gazetede. Köşenin isminin İngilizce meali ya da daha doğrusu Türkçe ismin nereden geldiği parantez içinde daima verilir: "Yemek Sanatı (The Art of Eating)" Yazarın Londra'daki *Cordon Bleu School of Cookery*'den diplomalı olduğu ve Amerika'da yemek sanatı üzerine çalışmışlığı bulunduğu bilgileri ilk yazının hemen başına yerleştirilir. Orhun yazılarında birkaç defa kendisine yönelik yapılan eleştirilerden satır arasında dert yansa da, Dorsay'ın *Cumhuriyet*'te karşılaştığı şiddette tepkilerle *Milliyet*'te karşılaşmamış olsa gerek. Bu sayede Süreyya, Divan, Şamdan, Merih Mahzen, Alageyik, Beyti, The Four Seasons, 29, İskele Restaurant, Swiss Restaurant, Karaca Restaurant, Bebek Lokantası, Green-House, Korukent Fondue, China Palace gibi sadece kalburüstü restoranların kritiğine odaklanan "Yemek Sanatı" köşesi 1986 yılına kadar yayımlanmaya devam eder.³⁰ Dahası, yazılarda bahsi geçen yemeklerin hatırı sayılır bir kısmı da en az restoranlar kadar avamın damaklarına ve hatta kulaklarına yabancıdır: "Avocado Vinaigrette", "Kanelloni Romana", "Châtaubriand", "Fıstıklı Tavşan", "Filet Alageyik", "Kurbağa Budu Provençal", "Kurbağa Bacağı İnegöl", "İsli Domuz", "Domuz Külbastı", "Domuz Pirzolası, elma pürelisi", "Domuz Şato"

Türkiye'de 1980'lerle beraber ön plana çıkmaya başlayan genel olarak yemek kültürü, özel olarak restoran kritiği teması geride kalan otuz yılda birçok yeni yazar, dergi, kitap,

dınca dergisinde dolgun bir ücretle benzer yazılar yazmak üzere davet ettiğinden, ama kendisinin bu teklifi kabul etmediğinden bahseder (A. Dorsay, a.g.e., s. 24; a.g.m., s. 123). Uluç'un başında olduğu dergi *Kadınca* değil *Erkekçe*'dir...

30 Bkz. *Milliyet (Renk)*, 16 Ekim 1983; 13 Kasım 1983; 25 Aralık 1983; 01 Ocak 1984; 08 Ocak 1984; 05 Şubat 1984; 12 Şubat 1984; 22 Nisan 1984; 29 Nisan 1984; 20 Ocak 1985; 10 Şubat 1985; 14 Nisan 1985; 19 Mayıs 1985; 22 Eylül 1985; 17 Kasım 1985; 23 Şubat 1986; 02 Mart 1986.

televizyon ve radyo programının katkısıyla giderek yükselen bir gelişme çizgisi arz ediyor. Peki, gazete köşelerinin ve televizyon programlarının artık alışıldık konularından biri haline gelmiş olan yemek kültürü, neden daha önce değil de 1980'lerle beraber hayatımızda bir yer edindi? Dönemin ekonomik, kültürel ve toplumsal dönüşümüyle yakından ilgili olan ve kapsamlı bir analiz gerektiren bu soruyu layıkıyla cevaplamak kuşkusuz bu yazının sınırlarını aşıyor. Ancak yine de olası bir cevabın temel çerçevesine dair birbiri ile ilişkili bazı faktörleri zikredebilirim sanıyorum.

İktisadi rejimde kayda değer bir değişimin olduğunu not ederek başlamak gerekiyor. 24 Ocak 1980 kararlarıyla en tepeden ilan edilen ekonomi politikalarına dair yeni yönelim, 12 Eylül askeri darbesiyle toplumsal direnç mekanizmaları tahrip ve tasfiye edildikten sonra, ANAP iktidarı döneminde uygulamaya konulur. 1980'ler Türkiye'de neoliberal bir iktisadın tesis edilmekte olduğu ve Türkiye ekonomisinin uluslararası sermayeye kararlılıkla açılmaya çalıştığı yıllardır. Bu değişimin gastronomi yazınına etki edebilecek üç sonucundan bahsedilebilir. Birincisi, 1970'lerin toplumsal hafızada yer etmiş olan mal kıtlığından, sınıflar arasındaki uçurumun derinleştirilmesi pahasına bir mal çeşitliliği ve bolluğu rejimine geçilmiştir. İkincisi, ekonomik faydanın her şeyin yavaş yavaş önüne geçmeye başladığı yeni bir meşruiyet denkleminin temel taşları yerine oturmaktadır. Üçüncüsü, akçeli işlere dair mahcubiyeti, gösteriştan kaçınmayı salık veren geleneksel terbiye yeni meşruiyet denkleminde karşısında giderek aşınmaktadır. 1980'li yıllarda reklamcılık sektörünün Türkiye'de hızlı bir gelişim göstermiş olması bu iktisadi ve kültürel değişimin başta gelen ve en aşikâr alametlerinden biri değil midir zaten? Reklamcılığın mecrası olan medya da aynı yıllarda yeni bir gelişim çizgisi içine girer. Birçok yeni gazete ve derginin yayımlanmaya başlaması, özellikle magazin ağırlık-

lı gazetelerin sayısındaki patlama, televizyonun gündelik hayatta kapladığı yerin hızla artması bu gelişimin işaretleridir.³¹ Büyümlü “piyasalar” sözcüğünün hayatın merkezine oturduğu, tüketimin basın tarafından pompalandığı ve bir yaşam biçimi haline geldiği, köşe yazarlığının yaygınlaştığı, yeni köşe yazarlığı türlerinin geliştiği bu yıllarda yemek kültürü de sürecin bir parçası olarak gazetelerde yerini alır.

Ne piyasadaki mal bolluğu, ne de restoran eleştirilerinin büyük gazetelerin sütunlarına taşınması ülkede herkesi kapsayan bir zenginleşme olduğu yönünde bir yanlış anlaşılma-ya yol açmamalı. 1980’lerde bir kısım *Milliyet* okuru Ceylân Orhun’un pahalı lokantalara dair analizlerini tartıp, tercihi- ni okuduklarına göre yapıyor olabilir. Ancak, ücret gelirle- rinin reel alım gücünün 1988’e gelindiğinde 1970’lerin so- nuna oranla % 30’ları aşan oranlarda eridiğini anımsarsak,³² büyük çoğunluğun bu yazıları restoran tercihi yapmak ama- cıyla okumadığını tahmin etmek güç değildir. Öte yandan, yeni ekonomi politikalarıyla beraber hızla yükselen tüketim kültürünün yıldızı altında, tüketmek kadar tüketim hakkın- da bilgiye sahip olmak, tüketenleri izlemek, dikizlemek de önemli hale gelmiştir. Bu yeni konjonktürde gastronomi ya- zını tüketme ihtimali olanlara rehberlik ederken, tüketeme- yecek olanlara da hem “içerden” bilgi sağlar, hem de “gas- tro-pornografik” malzeme sunar.³³ Girişte alıntılıdığım Bur- han Felek’in 1975’te yayımlanan köşe yazısının tanıklık et- tiği üzere, Türkiye’de 1980 öncesinde yemek kültürü, icra- sı az sayıdaki “işkembeperver”e mahsus ve “izleyicisi” çok-

31 1980’lerdeki gelişmelere dair hafıza tazelemek için bkz. Rifat Bali, *Tarz-ı Ha- yat’tan Life Style’a*, İstanbul, İletişim, 2002; M. Ahıska ve Z. Yenal, a.g.e., 2006 ve *Cumhuriyet Ansiklopedisi, 1981-2000*, İstanbul, YKY, 2002; Can Kozanoğlu, *Cıralı İmaj Devri*, İstanbul, İletişim, 1992.

32 Korkut Boratav, “Sermayenin Karşı Saldırısı 1980-1988”, *Türkiye İktisat tarihi 1908-2007*, Ankara, İmge, 2009, s. 164-165.

33 M. Ahıska ve Z. Yenal, a.g.e., s. 387; Zafer Yenal, “İstanbul’da Yemek Kültürü ve Gölgede Bıraktıkları”, *İstanbul*, n. 47, 2003, s. 99-100.

lukla onların masasını paylaşan arkadaşlarıyla sınırlı olan bir “sanat”tır. 1980’lerde, yeni ekonomik konjonktürle beraber bu “sanat” tüketim kültürünün parçası haline gelir ve bunu başarabildiği ölçüde özellikle kentli orta sınıfları gide- rek daha yakından ilgilendiren bir literatür olarak gelişmeye ve yaygınlaşmaya başlar.

MİLLÎ MUTFAK NASIL KURGULANIR?

Milli olduğuna sonuna kadar inandığımız yemeklerimizin ve içeceklerimizin başka milletlerce sahiplenildiğine dair haberler güzide basınınızın mutâd gündem maddelerinden birisidir. Televizyonlar ve gazeteler baklavamızın, beyaz peynirimizin, dolmamızın, sarmamızın, dönerimizin, rakımızın, kokoreçimizin ve “milli” mutfağımızın daha nice mamlûnün Türklüğüne dünya gözünde gölge düşürmeye yönelik esef verici girişimlerden bizi daima haberdar eder. Milli yiyecek ve içeceklerimizin kendilerine ait olduğunu iddia eden gafillerin ülkemize komşu olan devletler ve/veya bu devletlerin hâkim milletlerinin mensupları arasından çıkması bu haberlerin dikkat çekici, ancak pek de şaşırtıcı olmayan ortak noktasıdır. Şaşırtıcı değildir; zira dünya tarihinde aşağı yukarı iki yüz küsur yıllık, bulunduğumuz coğrafyada ise çoklukla daha taze bir geçmişe sahip ulus devletlerin ve onların değişken sınırlarının maddi kültür unsurlarının dolaşımına engel olabilecek kudrete sahip olmadığı aşikârdır. Dahası, Türkiye’nin ya da herhangi bir ulus devletin nüfusunun etnik olarak tam anlamıyla homojen olmadığı

ğı/olamayacağı; öyle olsa bile bir ulus devletin hâkim olduğu sınırlar içindeki maddi kültürün, o toprakların asırlarca tanıklık ettiği nüfus hareketlerinin bıraktığı izlerden ve göçlerle, savaşlarla, ticaretle kesintisiz bir biçimde devam eden etkileşimlerden azade olmadığı/olamayacağı da malumdur.

Mutfakları “milli” olarak etiketleme hevesi, milliyetçiliğin doğasından ve ulus devletin politik amaçlarından bağımsız bir biçimde ele alınamaz. Benedict Anderson’ın, milliyetçilik literatürünün klasikleşmiş eserlerinden olan kitabında gösterdiği üzere, birbirini şahsen tanıma imkânı olmayan bireylerden oluşan her cemaat gibi, ulus da kurgusal, hayali bir cemaattir.¹ Milli mutfaklar ve milli yemekler de, birçok başka “milli” olduğu iddia edilegelen maddi kültür unsuru gibi tamamen kurgusaldır. Yanlış anlaşılmasın; milliyetçi söylemin dayandığı maddi kültür öğelerinin uydurulduğunu söylemek niyetinde değilim. Mutfak bahsine geri dönersek, burada “kurgusallık” vurgusu, somut olarak var olan ve nüfusun baskın ve/veya elit unsurları tarafından tüketilen mutfak kültürünün, söz konusu ulus devlet sınırlarında yaşayan nüfusun geri kalanını da kapsayacak bir biçimde “milli” etkiyle sunulması ve bu anlayışla yaygınlaştırılması sürecine işaret eder. Bu sürecin her noktasının mutlaka açıktan siyasi bir iradeyle, bir elden kurgulanmasına da gerek yoktur. Milileştirmeyi mümkün kılan ortaklaşmanın kayda değer bir kısmını ulusal pazar ölçeğinde faaliyet gösteren üreticiler ve şirketler, aynı yiyecekleri ülkenin dört bir yanına ulaştırarak ve bazı tatları standardize ederek gerçekleştirirler. Yiyecekler, yemekler ve onları hazırlama, sunma, hatta yeme biçimleri, velhasıl bir mutfak “milli” olarak etiketlemek için kullanılabilecek her türlü unsur, millilik iddiasına konu olduğu andan itibaren ulus kurgusunun da parçası olur.

1 Benedict Anderson, *Hayali Cemaatler, Milliyetçiliğin Kökenleri ve Yayılması*, 1. Savaşır (çev.), İstanbul, Metis Yayınları, 1993, s. 21.

Mutfak ulus için temel bir sosyal bağ işlevine sahiptir. Ulu-su (o *hayali cemaati*) sadece kendi üyeleri için değil, aynı za-manda diğer uluslar ve toplumlar için de somutlaştırmaya ve görünür hale getirmeye yarar.² Milli mutfak kavramsallaştır-ması, maddi kültür unsurları aracılığıyla ulus denilen kur-gusal cemaate somut bir karakter sağlamaya, ona bir kim-lik üretmeye, cemaatin mensuplarını ortak bir pratik etra-fında birleştirmeye imkân verir. Söz konusu kimlik, karakter ve ortaklaşma cemaatin biraradalığını gösterdiği kadar, diğer topluluklardan ve uluslardan ayırt edilmesine de yaramalı-dır. Milliyetçilik üzerine çalışmalarda vurgulanageldiği üze-re, ulus kimliğini yaratma ve koruma süreçleri mutlak suret-te bir “öteki”nin varlığına, “biz”e dâhil olmayan ve olamaya-cak olana/olanlara ihtiyaç duyar. Dolayısıyla bir milli mutfak-ğa ait olduğu iddia edilen yemek ve yiyeceklere komşu mil-letlerin de sahip çıkması, maddi kültür unsurlarıyla çizilmiş olan ve ulusu kendinden olmayanlarla ayırmakta kullanılan sınırları muğlaklaştırır. Böylelikle milliyetçi tahayyülde trav-matik bir kırılma olasılığını ortaya çıkartır. Bu tür bir du-rumda geleneksel refleksleri kuvvetli bir milliyetçi perspek-tif pek tabii kendinden şüpheyi meyletmez. Yani bu benzerlik ve ortaklıklardan hareketle ulus kimliğini aşan, ulus dev-let sınırlarının ötesine geçen ve daha ziyade bölgeye yayıl-mış olan bir mutfak kültürü olup olamayacağını sorgulama-ya kalkışmaz. Bir karşı hamleye girişmeyi tercih eder... Mil-liyetçi akıl yürütmenin sonucunda, çeşitli formülasyonlarla ima ve iddia edilecek olan tez aşağı yukarı şudur: ötekiler bizi taklit etmekte, hatta kültürümüzü çalmaktadır! Böylece, mil-let olarak “biz”i tahayyül etmeye imkân veren mutfak kültü-rü, hem orijinallığımızı ve üstünlüğümüzü tescil eder, hem de “öteki”nin hasetini ve ayıbını tespit ve ifşa etmeye yarar.

2 Katarzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine, Food Power and National Identity*, Londra, Reaktion Books, 2006, s. 177-178.

Ulus devletin geleneksel siyasi stratejisinin mutedil versiyonları daha çok sınırların dışıyla olan farkları, negatif özellikler dışarıda kalacak şekilde vurgulamakla meşgul olsa da, milliyetçi siyasetin, paranoya yatağında gelişen rasyonalitesi içeride de düşmanlar bulmaya meyillidir. Yemek konusu bu noktada da “biz”i tanımlamaya ve içerideki “öteki”den ayırt etmeye imkân veren münbit bir kaynak olarak kullanılmaya uygundur. Bu tür bir akıl yürütmenin pür örneklerinden biri *Türk Solu* adı altında milliyetçi-ırkçı bir yayın politikası izleyen derginin, ilk defa 2005 yılında yayımladığı “Türk oğlu, Türk kızı Türklüğünü koru” başlıklı manifestosunun dört numaralı maddesidir: “Türkler, yemeklerine sahip çıkmalıdır. Türk’ün damak tadı, Kürt yemekleri ile yer değiştirmektedir. Türk’ü kebaba, lahmacuna mahkum eden anlayışla mücadele edilmelidir. Yemek, kültür savaşının bir parçasıdır. McDonald’s ne kadar tehlikeli ise Kürt mutfağı da o kadar tehlikelidir.”³

Ulus devletlerin hâkim siyasi form haline gelmesiyle giderek artan bir yaygınlıkla mutfak kültürleri milli etiketlerle anılır hale gelirler. Bu etiketlemeye paralel bir biçimde, mutfak üzerinde milliyetçiliklerin mülkiyet iddiaları da ortaya çıkar. Mutfaklar üzerinde milliyetçiliklerin hak iddiası çekişmeleri, neredeyse paradoksal bir biçimde milli mutfak argümanının imkânsızlığının; yemeklerin, yiyeceklerin ve pişirme tekniklerinin ulus devlet sınırlarına uymadığının, boyun eğmediğinin en aşikâr kanıtıdır. Milliyetçiliklerin bu çekişmesi mutfak kültürünün –birçok antropolojik çalışmanın da ortaya koyduğu gibi– milli değil, olsa olsa bölgesel olabileceğini ortaya koyar.⁴ Bu en sık karşılaştığımız alametin hari-

3 URL: <http://www.turksolu.org/91/index.htm>

4 Kaori O’Connor, “Cuisine, Nationality and the Making of a National Meal: The English Breakfast”, S. Carvalho ve F. Gemmene (der.), *Nations and their Histories, Constructions and Representations*, Hampshire, Palgrave Macmillan, 2009, s. 159.

cinde, ulus ve mutfak arasında mutlak uyumun yokluğunun görece daha az dikkat çeken bir diğer işareti ise milli mutfak olarak tarif ve standardize edilmiş olan yemek kültürünün aslında sınırların içinde her yerde aynı biçimde ve derecede bilinmiyor olmasıdır. Milli mutfak nüfusun tamamı için eşit derecede aşına değildir... Devletin ve ekonominin merkezleşmesiyle beraber mutfak kültüründe mutlak bir homojenleşmenin sağlanmış olması ihtimalinde dahi, milli mutfak kültürü söz konusu ulus devletin sınırları içerisinde her yerde aynı tarihsel geçmişe sahip olmayacaktır.

Milli mutfağın varlığının –mutfakların millileşme süreçleri arasındaki belirgin farklılıkların ötesinde– en temel iki işlevi olduğu söylenebilir: Zamanda ve mekânda ulusun varlığını somutlaştırmak! Ulus kimliği çoklukla bir eskilik/kadimlik iddiası taşımasıyla ve kendisini var eden kültürel unsurların, teşmil ettiği nüfusun tümü için geçerli olduğu izlenimini yaratmasıyla maruftur. Uluslarla özdeşleşmiş mutfak kültürleri, diğer “kadim” olduğu iddia edilen pratikler ve maddi kültür unsurları gibi, ulusun tarih öncesine taşınmaya çalışılan varlığının parçası, hatta ispatı olarak görülür. Uluslaşma sürecinin parçası olarak yaratılan milli mutfak, böylece ulusun eskilik iddiasının esaslı bir dayanağı olur. Başka bir deyişle, milli mutfağın birinci vazifesi ulusun tarihsel varlığını ve sürekliliğini gündelik kültürel pratikler yoluyla somutlaştırmaktır. Uluslaşmak, büyük ölçüde ulus devlet sınırları içerisindeki nüfusun sahip olduğu kimliklerin homojenize edilmesi de demektir. Milli mutfak kültürü, ulus devletin büyük çoğunluğunun yaşadığı bölgelerin ya da bazı toplumsal sınıfların tarihine tamamen yabancı olmuş olsa bile, ulusun her üyesinin ezelden beri dâhil olduğu ortak bir pratiğin varlığına dair bir illüzyon yaratmaya imkân sağlar. Bu kabiliyet de milli mutfağın ikinci temel işlevi olarak not edilebilir.

Oysa milli mutfağın kuvvetli özcü söyleminin hudutlarının dışına çıkarsak, şunu hemen ve kolaylıkla fark edebiliriz: Ulaşım ve iletişim imkânlarının kısıtlı olduğu, yemek kitapları literatürünün henüz yeterince gelişmediği dönemlerde (yani dünyanın hatırı sayılır bir parçası için XIX. yüzyıl öncesinde) mutfak kültürünün ulus devlet sınırlarına tekabül edecek geniş coğrafyalarda aynılaşılabilecek olanakları son derece kısıtlıdır. Hatta yiyecekleri uzun süre saklama ve dolayısıyla tazeliğini koruyarak taşıyabilme imkânı veren soğutma sistemlerinin henüz dünyanın birçok bölgesinde yaygınlaşmadığı XX. yüzyılın ilk yarısında bile, bir ulus devletin sınırları içerisinde mutfak kültüründeki aynılaşmayı sağlayacak malzemelerin ülke coğrafyasının her noktasına ulaştırılabilmesinin imkân dışı olduğunu da tahmin etmek güç değildir. Farklı milli mutfaklara yakından baktığımızda, en eski, en köklü ve en meşhur olanların dahi aslında ne derece yeni kurgulanmış olduklarını somut bir biçimde görüyoruz.

Geleneklerine sadık kaldıklarına, hiç değişmediklerine dair yaygın popüler efsaneler bulunan ve bir ada ülke olduğu için nüfusunun kültürel pratiklerinde daha fazla aynılaşma olacağını *a priori* varsayabileceğimiz Japonya örneğiyle başlamak uygun olacaktır sanıyorum. Meiji restorasyonu (1868-1912) beraber yeni (ve çoğunlukla Batı menşeli) yiyecek ve tekniklerin giderek daha fazla Japon mutfağına girmesi bir yana, Japon mutfağının olmazsa olmaz üç temel unsur olarak bildiğimiz pirinç, soya sosu ve taze deniz mahsulleri bile görece yakın zamanlara kadar nüfusun önemli bir kısmı için ulaşılamaz veya oldukça seyrek bir biçimde tüketilebilir ürünlerdir. Pirinç her ne kadar şehirlerde yüzyıllardır temel besin maddesiye de, XIX. yüzyıl sonuna kadar nüfusun % 80'ini oluşturan köylüler için son derece pahalı, dolayısıyla zor ulaşılabilir, ancak seyrek ve sadece diğer tahıllarla karıştırılarak tüketilebilir bir gıda maddesidir. Bir-

çok köylü düzenli pirinç tüketimi olanağıyla orduda, ancak XIX. yüzyılın son çeyreğinde zorunlu askerlik sisteminin yerleşmesiyle ve özellikle de 1904-1905 Japon-Rus savaşı sırasında tanışır.⁵ Japon mutfağının bir diğer alamet-i farikası sayabileceğimiz soya sosunun tüketimi de yine askerlik sistemindeki gelişmelere paralel bir biçimde yaygınlaşır. Soya sosu kentli mutfakların çok daha uzun zamandır parçasıdır. Ancak tadı bölgeler arasında ciddi farklılıklar göstermektedir. Soya sosunun standartlaşması ulusal pazarın inşasıyla beraber, yerel üreticilerin yerini ulusal ölçekte üretim ve dağıtım olanağına sahip üreticilere bırakmasıyla mümkün olur. Başka bir deyişle, bugün Japon soya sosu olarak bilinen tat, geçmişte adada birçok bölgede soya sosu olarak bilinen ve çoğu artık unutulmuş olan tatlardan farklıdır.⁶ Taze deniz mahsullerine gelince; taşımacılık, depolama ve saklama tekniklerinin gelişmesi ve yaygınlaşması öncesinde, bu ürünlerin tüketimi denize uzak ya da ulaşımı zor olan bölgelerde yaşayanlar için neredeyse imkân dışıdır.⁷ Velhasıl, Japon milli mutfağı da modern bir kurgunun mahsulüdür...

Katarzyna J. Cwiertka'nın çalışmasında Japonya mutfağı için verdiği ve yukarıda bir kısmını aktardığım örneklerin Türk mutfağındaki karşılıkları neler olabilir diye düşününce, akla, beyaz undan mamul yumuşak ekmeğin tüketiminin olağanüstü bir biçimde yaygınlaşması; peynirin beyaz peynire indirgenmesi ve onun da tadının standartlaştırılması (Ezine standardı diyebilir miyiz?); sadece ülkenin Akdeniz coğrafyasına dâhil bölgelerinde yetişen zeytinin⁸ standart Türk

5 K. J. Cwiertka, *a.g.e.*, s. 60, 66-67.

6 K. J. Cwiertka, *a.g.e.*, s. 79-82.

7 K. J. Cwiertka, *a.g.e.*, s. 10.

8 Türkiye'de zeytin üretiminin beşte dördü Ege bölgesinde, geri kalanı sırasıyla Akdeniz ve Marmara bölgelerinde yapılmaktadır. Bunun dışında Güneydoğu Anadolu bölgesinde Kilis ve Nizip civarı ve Doğu Karadeniz'de ise Artvin'in Yusufeli ilçesi zeytin üretilen bölgeler olarak not edilebilir. Üretim yerleri hâlâ

kahvaltısında tartışılmaz bir yer sahibi olması ve ondan üretilen zeytinyağıyla yapılan yemeklerin de giderek Türk mutfağının aile fotoğrafında kendine muteber bir yer edinmesi gibi örnekler geliyor... Ayrıca uluslaşma sürecinde birçok alanda (dil, dini pratikler vs.) “milli” bir standart yaratılmasına hizmet eden ordunun, Yeniçeri Ocağı’nın kaldırılmasından (1826) erken Cumhuriyet dönemine uzanan süreçte zorunlu askerlik sisteminin yemek kültürü konusunda da ülke ölçeğinde bir ortaklaşmaya katkı sağlayıp sağlamadığı, yine Cwiertka’nın Japonya mutfağı analizlerine paralel olarak sorgulanmaya değer görünüyor.

Japonya’da beyaz pirincin ulusal yemek haline gelmesi örneğinde gördüğümüz, daha çok kentlilere ve soylulara mahsus bir gıdanın ulusun tamamına yaygınlaştırılması modeli, yemeklerin millileşmesi sürecinin tek şekli değil elbet. Milli mutfak oluştururken unsurlar oldukça kompleks süreçler sayesinde, her ulusun kendi politik ve toplumsal tarihiyle etkileşim içinde belirginleşirler. Örneğin üzerinde görece çok çalışılmış olan İtalyan mutfağı, diasporanın milli mutfak oluşumunda oynadığı rol açısından ilgi çekici bir model oluşturuyor. İtalyan göçmenlerin milli mutfak oluşumu süreci üzerindeki etkisine geçmeden, göçmen nüfusunun böylesine bir etkiye sahip olmasını mümkün kılan bazı özelliklerini vurgulamakta fayda var. 1920’lerde İtalyan göçmenlerin sayısı yaklaşık dokuz milyondur; bu sayı İtalya nüfusunun dörtte birine denk düşmektedir ve göçmenler ağır-

zeytin ve zeytinyağının asıl tüketim yerleri olmaya devam etmekte, Doğu, Güneydoğu, İç Anadolu ve Karadeniz bölgesinde zeytinyağı tüketimi –üretim de yapıldığı bazı istisna iller ve ilçeler hariç– oldukça sınırlı düzeyde kalmaktadır (bkz. Meltem Duran, *Zeytin/Zeytinyağı Sektör Raporu*, ITO, 2006, URL: <http://goo.gl/Oy5334>). Ayrıca, zeytinyağının XVI. yüzyılda Osmanlı ekonomisi ve mutfakındaki yerine, zeytinyağının mutfak dışı kullanım alanlarına, üretimdeki yükselişe dair birçok klişeyi tartışmaya açan bir makale için bkz. Fikret Yılmaz, “16. yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim, Akdeniz Mutfak ve Yağ Kullanımı”, *Tarih ve Toplum - Yeni Yaklaşımlar*, n. 10, 2010, s. 23-42.

lıklı olarak Güney İtalya'dandır.⁹ Göçmenlerin İtalyan mutfağı üzerinde iki temel noktada etkili oldukları söylenebilir. Birincisi, görece zenginleşmiş kalabalık göçmen nüfusunun mutfak konusundaki muhafazakâr tutumları anavatan-
dan mamul yiyecek talebini arttırmış; kalabalık diasporanın talep ettiği yiyeceklerin anavatanda endüstriyel üretiminde bir patlama yaşanmıştır. Neticede bu durum kuru makarna, konserve domates, zeytinyağı gibi ürünlerin İtalya içinde de ulaşılabilirliğini arttırmıştır.¹⁰ İkincisi, bugün İtalyan kimliğiyle en çok özdeşleştirilen ve asıl olarak Kuzey bölgelere oranla fakirliğiyle maruf Güney İtalya menşeli yemekler olan pizza ve makarna popülaritesini İtalyan göçmenlerine borçludur. Bu iki yemek, büyük ölçüde Amerika'daki İtalyan diasporası sayesinde birçok farklı bölgeden ve dolayısıyla mutfak geleneğinden oluşan İtalya'yı biraraya getiren ortak/milli semboller haline gelmiştir.¹¹

Yoğun göç veren başka ulus devletlerde de diasporalar milli mutfağın yaratılması sürecinde aktif rol oynarlar. Türkiyeli göçmenlerin, özellikle Almanya'daki Türkiyeli nüfusun, Türk mutfağının tanınmasına ve mesela dönerin ve kebabın Türk mutfağının alamet-i farikaları olarak bilinmesine ne derece etki ettikleri, dönerin "fast-foodlaşması", üretiminin sanayileşmesi sürecinde ne derece öncü ya da etkin oldukları bu bağlamda üzerinde düşünmeye değer noktalar gibi duruyor.¹² Göçmen nüfusunun milli mutfağın tanınmasında önemli rol oynadığı bir diğer örnek de Hindis-

9 Carol Helstosky, *Garlic and Oil, Politics and Food in Italy*, Oxford – New York, Berg, 2004, s. 12, 22-23.

10 C. Helstosky, *a.g.e.*, s. 28.

11 Franco La Cecla, *Pasta and Pizza*, Chicago, Prickly Paradigm Press, 2007.

12 Odağındaki mesele milli mutfak olmasa da, Defne Karaosmanoğlu'nun makalesini ("Döner Kebabın Avrupa Notları", *Gastro*, n. 54, 2010, s. 108-113) döner-Avrupalı Türkler ve Türk Mutfağı üzerine düşünmeye başlamak için iyi bir vesile olarak zikretmek isterim.

tan'dır. Nüfus ve yüzölçümü olarak sahip olduğu büyüklükle ve buna denk düşen zengin bölgesel mutfak çeşitliliğiyle, İtalya'dan daha karmaşık bir örnek Hindistan. Birçok göçmen cemaati için geçerli olan kural, Hindistan örneğinde daha çarpıcı bir hale gelir: Bir milyanın üzerinde nüfusun bulunduğu, yirminin üzerinde farklı dilin konuşulduğu Hindistan'dan göç edip, başka bir ülkeye yerleşenlerin etnik farklılıkları yeni ülkelerinde anlamını büyük ölçüde yitirir. Göçmenler dâhil oldukları yeni ulus çerçevesi içinde Hintliler olarak (yani eskiden bölgesel kimlikleri üzerinde “politik olarak egemen olan Hintli kimliği”yle) bir etnik çeşitlilik unsuru haline gelirler. Hint mutfağı da bu yeni bağlamında “bütün ve ulusal bir varlık” olarak somutlaşır.¹³ Bu durumda tabii göçmen bir Hintli için, asıl olarak Bengal, Tamil, Keşmir ya da Pencap'tan olmanın anlamının ortadan kalkmadığını ve Hint ulusal mutfağı soyutlamasının, etnik ve bölgesel kökleri silmeye, görünmez kılma yönelik bir çabanın sonucu olmadığını not etmek gerekir.¹⁴ Yani burada işler aşına olduğumuz biçimde bir homojenleştirmeden başka bir biçimde işlemektedir. Farkların belirgin olduğu ve özellikle vurgulandığı bir ulusal mutfak kültüründe, “büyük ulusal etiket” diasporanın varlığıyla beraber birleştirici bir formül olarak daha fazla öne çıkar. Tam burada, göçmen nostaljisi de mutfakta “ulusal özün otantik tezahürlerini”¹⁵ bulmaya, icat etmeye yönelerek devreye girer.

Hindistan örneğinde milli kimliğin oluşum sürecinde, dolayısıyla Hint mutfağının kurgulanmasında, diaspora ka-

13 Anita Mannur'un diasporadaki Hintli edebiyatçıların yemek konusundaki nostaljilerine dair alıntı ve analizlerinden hareketle... Bkz. Anita Mannur, “Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora”, *Food in Multi-Ethnic Literatures*, c. XXXII, n. 4, Kış 2007, s. 16-17.

14 Arjun Appadurai, “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, c. XXX, n. 1, 1988, s. 5.

15 Anita Mannur, a.g.m., s. 21-22.

dar dikkat çeken bir diğer izlek de kolonyalizmdir.¹⁶ Hindistan'ın tüm bölgelerindeki yiyeceklere verilen adların ortaklaştığı, pazarda ve restoranlarda koloni şirketlerinin de katkılarıyla seçilmiş bir yiyecek repertuvarının ve yemek mönüsünün yaygınlaştığı bir dönem olarak koloni dönemi, isteyerek ya da istemeyerek “milli mutfağın” alt yapısının oluşmasına katkı sağlar.¹⁷ Çeşitli baharatlı, koyu kıvamlı soslu yemeklerin İngilizler tarafından “köri” olarak adlandırılması bu etkinin en bilinen örneği olsa gerek.¹⁸ Koloni dönemi, koloni şirketleri eliyle Hindistan pazarını inşa ederek, Hint milli mutfağını tarif edebilmenin maddi zeminini, yani gıda maddelerinin Hint ulusal pazarında her yerde bulunmasını ve standardizasyonunu da sağlar. Bunlara ek olarak, İngiliz kolonisi döneminin Hindistan'da yemeklerin gelişimine, içerdikleri malzemelere ve tüketilme biçimlerine etki ettiğini de eklemek gerek. Patates, mısır ve çayın Hint mutfağına girmesi ve en azından orta ve orta üst sınıf Hintliler arasında masada ve çatal bıçak kullanılarak yemek yemenin görece yaygınlaşması koloni döneminin Hint mutfağında bıraktığı başlıca izler arasında sayılabilir.¹⁹

Koloniler döneminin ulusal mutfak kültürlerinin oluşumu üzerindeki etkisi sadece kolonileştirilmiş topraklarda yaşanmadı tabii. Britanya'da mutfağın geçirdiği değişim bu etkinin çift yönlü olduğunun en önemli kanıtlarından birisidir. Kolonilerden gelen egzotik ürünler ve yemekler, kolo-

16 Partha Chatterjee, *Milliyetçi Düşünce ve Sömürge Dünyası*, İstanbul, İletişim, 1996.

17 Hindistan için de geçerli olan bu tespiti Richard R. Wilk'in Belize mutfağı üzerine olan makalesinden yararlanarak formüle ettim, bkz. Richard R. Wilk, “Food and Nationalism: The Origins of ‘Belizean Food’”, *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, W. Belasco ve P. Scranton (der.), New York-Londra, Routledge, 2002, s. 76.

18 Lizzie Collingham, *Curry, A Tale of Cooks & Conquerors*, Oxford-New York, Oxford University Press, 2006, s. 115.

19 Jeffrey M. Pilcher, *Food in World History*, New York, Routledge, 2006, s. 73.

nilerin elden çıkmasıyla geri dönen nüfusun edinmiş olduğu alışkanlıklar ve eski kolonilerden gelen yoğun göç adadaki mutfağın hem gündelik pratiğinde, hem de milli bir mutfak olarak kurgulanma sürecinde etkili olur. İster imparatorluk vurgusunu ve “şanlı” geçmişini öne çıkarmak için olsun, isterse *çokkültürlü* toplum yapısını vurgulamak için olsun, Britanya’nın mutfağı üzerindeki bu etkiyi yadsımak yerine sahiplenmeyi politik olarak tercih ettiğini söyleyebiliriz. Bu sahiplenişin gündelik hayattaki karşılığı Britanya’da en çok tüketilen yemeklerin başında Hint yemeklerinin gelmesi; politik olarak en somut göstergesi ise Nisan 2001’de Dışişleri Bakanı Robin Cook’un, *masala soslu tavuk tikka*’yı (chicken tikka masala) “gerçek bir Britanya milli yemeği” ilan etmesi olsa gerek. R. Cook bu örneği tesadüfen seçmez. Zira Hint mutfağını andıracak bir isime ve baharat çeşitliliğine sahip olsa da, söz konusu olan aslında Britanya’da icat edilmiş bir yemektir. R. Cook bu yüzden *masala soslu tavuk tikka*’da –kendi ifadesiyle– “Britanya’nın dış etkileri içirme ve adapte etme” kabiliyetinin somut bir örneğini bulur.²⁰ Dönemin Dışişleri Bakanı’nın yorumu (yani Britanya’ya attığı kapasite) tartışılır olsa da, ada halkının haftada yaklaşık 18 ton tükettiği bu yemek²¹ Britanya için “milli” sıfatının mutfakta somutlanmış halidir. Bu tür ortak gündelik pratiklere vurgu yapılmadan, milli sıfatı başka nasıl somutlanabilir veya inandırıcı olabilir ki?

Tabii mutfakta hangi somut ortak pratiklerin seçildiği, öne çıkartıldığı ve anlamlandırıldığı, tamamen politik bir konudur. Kriterler milletin gündelik hayatının çerçevesini çizmekten uluslararası nâminı gözetmeye, oradan milli kimliğin hangi özelliklerle donatılacağını belirlemeye uzanabilir... R. Cook adada çok sevilen *masala soslu tavuk tikka*’yı

20 <http://www.guardian.co.uk/world/2001/apr/19/race.britishidentity>

21 L. Collingham, a.g.e., s. 2.

resmen milli mutfağın gerçek bir üyesi ilan ederken, aslında aşikâr bir biçimde vurgulamak/kurgulamak istediği milli özelliklere işaret etmekte, onları somutlaştırmakta, delillendirmektedir. Yine İngiltere’den bir başka çarpıcı örnek de meşhur İngiliz kahvaltısının icadıdır. Geleneksel olarak var olan iki öğünden öğleye doğru olanın sanayileşmeyle beraber sabaha kaydırılmasıyla amblematik bir milli yemek olarak kurgulanır kahvaltı. Yani mesele bir yönüyle yeni çalışma düzeninin ihtiyaç duyduğu gün ritminin vurgulanmasıyla ilgilidir. Ayrıca kahvaltı, Fransızların öğle ve akşam yemekleri üzerindeki hâkimiyetinden geriye kalan yegâne boş öğündür ve bu hamleyle İngilizleştirilir...²²

* * *

Mutfaklar elbette politik ve ekonomik yapılardan, söylemlerden etkilenirler. Yemeklerin büyük siyasetin hâkim çerçevesinden topyekûn bağımsız olarak üretildikleri ve tüketildiklerini söylemek mümkün değildir. En basitinden mutfakta kullanabileceğiniz malzeme çeşitliliği, tarım, hayvancılık, ithalat politikaları tarafından önceden belirlenir... Milli kimliğin inşa süreci iki yüzyılı aşan kompleks tarihiyle, bu süreci etkileyen sınır, iç savaş/düşman, diaspora, göç, kolonyalizm, milli ekonomi, ulusal pazarın inşası gibi birçok parametre aracılığıyla mutfakla kesişir. Dahası, mutfak bu etkileşimin de ötesinde, çoğu zaman doğrudan milliyetçi bir kurgu içinde araçsallaştırılır. En sık ve çok paylaştığımız gündelik maddi kültür unsurları olan, “biz”i ortaklaştıran yemekler bu kurgu içerisinde güçlü politik yan anlamlarla yüklenir, verilmek istenen politik mesajın, ulusa atfedilmek istenen özelliklerin özcü kanıtları haline getirilirler. Yukarıda örneklerini gördüğümüz üzere, mutfak kültürünün milliyetçi bir politik gözle araçsallaştırılması, ulus devletlerin

22 K. O’Connor, a.g.m., s. 163.

tarihi arkaplanına ve söz konusu milliyetçiliğin kapasitesi-
ne, politik projeksiyonuna ve hedeflerine bağılı olarak bir-
çok farklı biçimde tezahür eder. Ancak şunu hatırdâ tutmak
gerekir; yemekler esas olarak milli bir politik bir mesajı ta-
şımak kaygısıyla yaratılmaz, hazırlanmaz ve tüketilmezler.
Tüm bu anlamlar, kaygılar sonradan serpiştirilir... Zira mil-
liyetçilik politik bir cemaat olan milleti tanımlayabilmek, sı-
nırlarını ve özelliklerini tarif edebilmek ve “biz” duygusu-
nu somutlaştırabilmek için mutfağı yakıcı bir biçimde ihti-
yaç duyar.

MUTFAKTA ERKEKLİK NASIL MUHAFAZA EDİLİR?

- Evde de yemeği siz mi pişirirsiniz?
- Yoo, haşa, sümme haşa... Evde kadın-erkek yemek pişirir [sic.]. Biz 1955'ten beri gurbetteyiz. Memleketten evlensek bile evde yemek yapmayız. O kadın işidir.
- Eşinizin işi zor olmalı?... Size yemek beyendirmek [sic.] kimbilir [sic.] ne zordur.
- Öğretiyoruz efendim, öğretiyoruz. Nasıl yemek istediğimizi zaman içinde öğreniyorlar.
- Öğrenene kadar çok eleştiriyor musunuz?
- Eh tabii eleştirir, zaman zaman da sert çıkarız ki öğrensın.

(Özcan Ercan, "Türk Aşçısının Üstüne Yok",
Milliyet, 12.08.1990)

- Evde mutfağa girer misiniz?
- Özel misafirlerimiz olduğu zaman giriyorum, ancak eşim Hikmet hanım mutfağı çok dağıttığım için beni mutfağa sokmak istemiyor. "Beş yıldızlı mutfaklar senin burası benim mutfağım" diyor.

(Kahraman Durak, "Eşi onu Mutfaka Sokmuyor",
Yeni Asır, 15.01.2012)

Yukarıdaki alıntılar, 1995'e kadar yaklaşık 30 yıl boyunca Efes Oteli mutfağının şefi olarak çalışmış ve bir dönem milli futbol takımının aşçılığını da yapmış olan Nevzat Peker'le

22 yıl arayla yapılmış iki röportajdan. Metinleri ardı ardına okuyunca, Nevzat ustanın aradan geçen sürede daha mülayim bir insan haline geldiğini, eşinden bahsederken daha saygılı bir dil kullanmaya başladığını söyleyebiliriz. Dahası yirmi küsur yıl sonraki röportajında Nevzat ustanın evde yemek pişirmemek konusunda eskisi kadar katı olmadığını da görüyoruz. Ne var ki, zaman içinde maçolukla özdeşleşebilecek bazı unsurlar ve buyurgan dil geri plana itilmiş, içirik daha rafine bir biçimde formüle edilmiş olsa da, alıntılanan kısımlardaki ana fikir her iki röportajda da aynı. Nevzat usta ikisinde de tamamen cinsiyete dayalı o bildik işbölümü klişesine büyük bir konforla yaslanıyor: ev mutfağı kadının alanıdır, evde yemek pişirmek tartışmasız biçimde bir kadın işidir; koca meslekten aşçı olsa bile...!

Hayatın tüm alanları gibi mutfak da toplumsal cinsiyet kodlarıyla tıka basa doludur malum. Yiyeceklerin üretim süreçlerinden tüketim biçimlerine, şekillerinden adlarına akla gelebilecek her noktada toplumsal cinsiyetin izini taşıyan sembollere, pratiklere ve önyargılara kolaylıkla rast gelebilmek mümkündür. Mutfak çoklukla münhasıran kadınlık çerçevesinde düşünülse de, aslında erkekliğin toplumsal cinsiyet anatomisini anlamak için de bir o kadar elzem bir alandır. Her şeyden önce, yaygın olarak kabul gören erkeklik söyleminde yer etmiş olan, domestik yeniden üretimin ve bunun bir parçası olarak mutfağın tamamen kadına ait olduğu fikri, mutfağı erkek kimliği için bir tür negatif belirleyen konumuna yerleştirir. Dolayısıyla mutfak erkekliğin ne olduğunu tarif edebilmek için üzerine düşünülmesi gereken bir alan olarak ortaya çıkar. Çoğu erkeğin mutfak konusundaki mutlak cehaletlerini dile getirmekteki hevesleri; iki yumurta dahi kıramayacak kadar beceriksiz olmaları ve kendi evlerinde çatalın, bıçağın yerini dahi bilmemeleri; ve bunları bazen örtük, bazen açık bir gururla dillendirmeleri, mut-

fağın “erkekliği muhafaza etmek” için ne derece dikkat edilmesi gereken bir alan olduğuna işaret eder zaten.

Erkekliği hâkim, becerikli ve bilgili (hatta bilgiç), velhasıl dominant olmakla özdeşleştiren ve yaygın olarak kabul gören hegemonik erkeklik¹ (*hegemonic masculinity*) davranış kalıplarına rağmen, erkeklerin çoğunun söz konusu olan mutfak olunca beceriksizliklerini ve cehaletlerini ifşa etmeye dair duydukları yüksek heves nasıl izah edilebilir peki? Buradaki tuhaflık bir çelişkinin varlığına işaret etmiyor elbet. Erkeklerin mutfakta beceriksiz kalmak için gösterdikleri “üstün” çaba öncelikle kadınlıkla özdeşleşmiş alanlardan kaçınmaya yönelik bir stratejidir. Hegemonik erkekliğin yapısı, “hassasiyetleri” ve kadına karşı daima üstün olduğunu göstermeye yönelik dili bu stratejiyle kendini açık eder. Bir aşçının dahi (maazallah!) evde yemek pişirmesini erkekliğine halel getiren “kadınsı” bir davranış olarak kodlayıveren erkeklik algısının, çoğunlukla diğer erkekleri de mutfaka dair yüksek cehalet derecesiyle şereflenme arayışına yöneltmesi şaşırtıcı değildir. Yani, mutfaktaki her türlü yetersizlik vurgusu, öncelikle erkeklerin kadınsı işlere el sürmediklerini (dolayısıyla kadınsılaşmadıklarını) ispata yarar. Ama asıl olarak hanelerinde hizmet edilen, yani hâkim olan olduklarını göstermelerine imkân verir.

Mutfak ve erkeklik arasında genel kabulün vazettiği mesafeyi tarif ederken aşırıya da kaçmamalı tabii. Zira erkekliğe dair tahayyül çerçevemizi, yaygın olarak kabul gören erkeklik algısı ve hatta onun temelini oluşturan hegemonik erkeklik ile sınırlandırdığımızda bile, yemek pişirmenin er-

1 Hegemonik erkeklik kavramını kabaca, kültürel ve kurumsal araçlar yoluyla özellikle kadınlar ve aynı zamanda diğer erkekler karşısında üstünlüğünü kabullendirmeye dayalı erkeklik hali olarak tarif edebiliriz. Bu kültürel norm olarak erkek olmanın en çok takdir (ve taklit) edilen biçimidir (bkz. R. W. Connell ve James W. Messerschmidt, “Hegemonic Masculinity: Rethinking the Concept”, *Gender Society*, c. XIX, n. 6, 2005, s. 832-833).

keklerin hiç girişmediği bir iş, mutfağın hiç var olmadıkları bir alan olduğunu söyleyebilmek mümkün değildir. Maçoluk iddiasına en çok sahip çıkan, tarifine en çok uygun düşen erkekler dahi, yemek-mutfak alanının asla tamamen dışında degillerdir. Mutfak erkek kimliği üzerinde mutlak bir negatif belirleyen değildir velhasıl. Hegemonik erkekliği bile topyekûn olarak mutfağın dışında anlamaya çalışmak yerine, mutfakla “erkekçe” ilişki kurmanın çeşitli biçimlerini göz önünde bulundurarak düşünmek daha doğru olacaktır.

Erkeklerin mutfakla ilişkilenme biçimlerinin en başında kuşkusuz profesyonel mutfaklar gelir. Yemek pişirme faaliyeti ev içi yeniden üretimin dışına çıktığı, kamusal bir faaliyet olduğu ve nihayet para kazandırdığı, ticarileştiği ölçüde “erkekliğe zararlı” etkilerinden arınmaktadır belli ki! Hatta mutfak işleri böylece sadece erkekliği zayıflatan etkilerden arınmakla kalmaz, bu sefer de yaygın kadınlık tarifine hiç uygun olmayan bir faaliyet olarak tasavvur edilir. Kadının çalışma hayatına uygun olmadığına dair aşına olduğumuz her türlü cinsiyetçi argüman, profesyonel mutfaklar söz konusu olduğunda aynen, hatta misliyle tekrar edilir. Uzun saatler boyunca ayakta çalışma zorunluluğu, “anneliğe uygun olmayan” çalışma saatleri, stresli iş koşulları, profesyonel mutfağın ağır temposu ve kas gücü gerektiren büyük tencereler, tavalar, ortalama kadın boyundan yüksekçe yerleştirilmiş fırınlar kadının bu işe uygun olmadığına dair ispatı olarak öne sürülen nedenlerin sadece bir kısmıdır. Oysa bu gibi gerekçeler olsa olsa sadece geleneksel patriarkal yapının ve iş hayatının genelinde devam eden cinsiyetçi ayrımcılığın tezahürleridir ve bir meslek olarak yemek pişirmenin baskın erkeklik söyleminin belirgin özellikleriyle (güç ve dayanıklılık) nasıl özdeşleştirilmiş olduğunu gösterirler. Profesyonel mutfaklardaki düzenin somut olarak kadınlar hesaba katılmaksızın oluşturulduğunu ortaya koyarlar. Şunu da not et-

meli: Bu tür gerekçelerin bazen kadın çalışanlar tarafından tekrar ediliyor olması da meslekteki cinsiyetçiliği haklı kılmaz. Bu durum söz konusu cinsiyetçiliğin yarattığı eşitsizliğin, toplumsal hayatın her noktasında var olan cinsiyetçilikle birleşerek, kadınlar tarafından da içselleştirildiğini, kanık-sandığını gösterir sadece.

Profesyonel mutfaklarda çalışan kadın sayısı oransal olarak hep çok düşük olagelmıştır ve hayli hiyerarşik bir yapısı olan bu mutfaklarda, hiyerarşinin üst basamaklarına çıktıkça kadın sayısı daha da azalır. Bu durum cinsiyetçiliğin profesyonel mutfaklarda ne derece kuvvetli bir biçimde var olduğunun açık bir kanıtıdır.² Hâlâ çok az sayıda kadın “şef” mertebesine ve çok daha azı “büyük şef” unvanına ulaşabilmektedir: *Guide Michelin*’in 2011 baskısındaki 571 yıldızlı aşçının sadece 13 tanesi kadındır.³ Velhasıl, profesyonel mutfaklar hem mutfağı çevreleyen dile, hem de somut istihdam rakamlarına bakılırsa tartışmasız bir biçimde erkek hâkimiyetindedir. Bu hâkimiyet profesyonel mutfağın aurasını, *grande cuisine* efsanesini, yapılan işin ne kadar sofistike olduğunu “banal” gündelik hane mutfağından, dolayısıyla ev kadınlığına dair çağrışımlardan ayırıştırarak vurgulamaya hizmet eder.⁴ Bu *pseudo*-işlev de, tersinden profesyonel mutfaktaki cinsiyetçiliğin tabiileşmesine katkı sağlar. Tüm ek katmanları ve işlevleri bir kenara bırakırsak, kadınlardan

2 “Kadınlar neden şef olamıyor”, hem feminist, hem de gastronomi literatüründe tekrar ve tekrar sorulmuş bir sorudur, mesela bkz. Lois W. Banner, “Why Women have not been Great Chefs”, *The South Atlantic Quarterly*, 1972, s. 193-212; Charlotte Druckman, “Why Are There No Great Women Chefs?”, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, c. X, n. 1, Kış 2010, s. 24-31; Deborah A. Harris ve Patti Giuffre, “The Price You Pay: How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family”, *Gender Issues*, n. 27, 2010, s. 27-52.

3 “Le long chemin des femmes vers les étoiles de la gastronomie”, *La Croix*, 03.03.2011. URL: <http://goo.gl/eACnQO>.

4 Stephen Mennell, *All Manners of Food*, Chicago, University of Illinois Press, 1996, s. 204

arınmış profesyonel mutfakların var olmaya devam etmesi, erkek çalışanların mesleklerinin erkekliğini ispat ve tam anlamıyla muhafaza etmeye dair duydukları açık/örtük ihtiyaçtan ve bu ihtiyaçla güdülenen, tekrar edilegelen cinsiyetçi reflekslerinden asla bağımsız değildir.

Yemek pişirmenin erkekliğe halel getirmediği tek alan profesyonel mutfaklar değildir tabii. Domestik sahada da erkeklik “vahaları” mevcuttur. Bazı yemeklerin hazırlanması münhasıran erkek işleri arasında sayılır mesela: yumurta bile kıramadığını tekrar ededuran erkekler mangalı, çiğköfte tepsisini kimselere bırakmaz... Neden bazı yemeklerin ve pişirme biçimlerinin erkeklerle özdeşleştirildiğine kolayca cevap verebilmek mümkün değildir. Bu sorunun her kültürel çevre için farklı cevapları olsa gerek. Ağırlıklı olarak, çoğu yerde erkeğe zimmetlenmiş olan barbekü örneği üzerinden düşünerek, mutfakta erkeklik vahalarının üç karakteristiğini tespit edebilmek ve bazı olası nedenlerini tartışabilmek mümkün görünüyor yine de. Evvela, hegemonik erkekliğin hâkimiyete düşkünlüğünün, sözü ve sahneyi kaplamak arzusunun, erkekleri yemeğin gündelik bir faaliyet olmaktan çıktığı ve göz önünde hazırlandığı/pişirildiği durumlarda daha aktif hale getiren bir etken olduğu kolaylıkla varsayılabilir. İkinci olarak, erkeğe mahsus yemek pişirme (hazırlama) faaliyetlerinin çoğunlukla kadın alanı olarak tanımlı olan mutfağın ve hatta evin dışında icra ediliyor olduğunu göz önünde tutmak gerekir. Mutfak (ve evin) dışına çıkmak, yemek hazırlamakla ilgili kadınsı yan anlamlardan sıyrılmaya kuşkusuz daha çok olanak sağlar. Kadın-mutfak dışında yemeğe girişmek, domestik aşçılıkta erkekliği korumanın şart-ı evveli gibidir sanki. Son olarak, özellikle batı kültürlerinde erkeğe mahsus yemek pişirme faaliyetlerinin ana malzemesinin genellikle erkeklikle ve erkek beslenmesiyle özdeşleşen et olduğuna dikkat çekmek isterim.

Bu durum –açıklayıcılık iddiasını abartmaksızın– avcılık, kasaplık ve öldürmeyle güç ve dolayısıyla erkeklik arasında kurulan semiyotik paralelliğin bir uzantısı olarak değerlendirilebilir.⁵ Velhasıl erkeğin rüyası, hane mutfağının dışında, “sahne” ve bol etli bir aşçılıktır.

Mutfakla ve yemek pişirme faaliyetiyle erkekliğin bir başka temel ilişkilene biçimi olarak bekâr erkek evi mutfağını düşünebiliriz. Bekâr erkeğin mutfağına dair popüler imaj onu bir eksiklikle, “kadın eli değmemiş”likle tanımlar. Bu mutfak pis (ya da en azından bir “ev mutfağı” standartlarında temiz olmayan), içinde “sağlıklı” yiyeceğe pek rastlanılmayan ve hatta içinde yemek (en azından kesinlikle hakiki “ev yemeği”) pişirilmeyen, bekâr erkeğin mecburen ve beceriksizce iş gördüğü yerdir. Öte yandan kentli bekâr erkeğin bu tür bir ev ve mutfakla saygın bir görüntüye sahip olamayacağı da aşikârdır. Joanne Hollows Amerikan *Playboy* dergisinin 1950’li yıllardaki sayılarını analiz ettiği makalesinde, derginin hâkim erkek kimliğinden taviz verilmenden saygın bir bekâr erkek mutfağına sahip olmanın reçetesini ortaya koyduğunu tespit eder. Kentli bekâr erkeğin hâlâ rağbet ettiği bu reçete en temelde “yemek pişirme faaliyetini kadınsı domestik emekten ayrıştırma” fikrine dayanır. Dergi çabuk hazırlanan tariflerle, zevk alarak yemek pişirmeyi tavsiye ederken, bulaşık ve temizlik işlerinin nefret edilesi tabiatını vurgulayarak, elbette pislik içinde yaşamayacak olan kentli bekâr erkeği bu işleri temizlikçiye (veya teknolojiye) devretmeye yönlendirir.⁶ Kadının olmadığı bir hanede, ev (dolayısıyla kadın) mutfağında iş başa düşüyorsa, en azından kadınsı bazı diğer işlerden (temizlik) ka-

5 Jeffery Sobal, “Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity”, *Food & Foodways*, n. 13, 2005, s. 137-140.

6 Joanne Hollows, “The Bachelor Dinner: masculinity, class and cooking in *Playboy*, 1953-1961”, *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, c. XVI, n. 2, 2002, s. 145

çınmak ve kadın için gündelik iş olan yemek pişirme faaliyetini bir “zevk” olarak icra ederek erkekliği korumak gerekmektedir vesselam.

Profesyonel mutfak, bekâr mutfağı ve evli erkeğin domestik aşçılığı üzerinden mutfakta erkekliği muhafaza etmenin üç temel stratejisinin ucunu aralamış olduk. Bu üç farklı alandaki stratejilerin ortak bir omurgası olduğunu kolaylıkla söyleyebilirim. Bu ortaklık pek tabii toplumsal cinsiyete dayalı geleneksel işbölümünün tartışmasız kabulünden geliyor. Yemek pişirmek ve kadınlık arasında kurulan bağ, ev içi hizmet ve hanenin yeniden üretimi angaryasının (en başta ücretsiz emek olmasıyla) sınırları içerisinde kurulur. Erkeklik mutfakla işte en temelde bu sınırlar haricinde ilişkilendirilir. Ya profesyonel, ücretli bir iştir aşçılık ya da arada sırada, gösterişçi bir biçimde veya bekâr erkek modelinde olduğu gibi, “zevk” için ve sadece zevk veren tarafıyla (temizliğe falan hiç bulaşmadan) icra edilir. Hikmet hanım Nevzat beyin arada bir girdiği mutfağı çok dağıtmasından boşuna dertli değildir yani!

Bitirmeden, bu yazının mutfak/yemek ve erkeklik arasındaki ilişkiye stereotip erkeklik algısı üzerinden yaklaştığını bir kez daha söylemek gerekir mi? Özellikle 1990’lardan itibaren genel olarak sosyal bilimlerde, özel olarak toplumsal cinsiyet çalışmalarında erkeklik temasına belirgin bir meyil var.⁷ Bu alanda gelişen literatür psikanaliz merkezli bir bakışın etkisiyle, yaygın biçimde tek ve değiştirilemez olarak görülen erkekliğin ne derece mutlak olmaktan uzak ve çoğul olduğunu (erkeklikler!) görmemize imkân verdi. Dahası hegemonik erkekliğin kriziyle beraber önü açılan çeşitli erkeklik kimliklerine dair farkındalığımızı arttırdı ve bu kim-

7 Erkeklik çalışmalarının gelişimine dair bir değerlendirme için bkz. Chris Haywood ve Mäirtin Mac an Ghaill, *Men and Masculinities, Theory, Research and Social Practice*, Buckingham – Philadelphia, Open University Press, 2003.

liklerin tanımlanmasında önemli ölçüde etkili oldu.⁸ Velhasıl, erkeklik mevzubahis olduğunda da stereotipler açıklayıcı oldukları kadar kafa karıştırıcıdırlar... Dolayısıyla şu uyarıyı stereotiplerden hareket eden bu yazının sonuna koymak gerekiyor: yukarıda tarif edilen hallerin tamamı tüm erkeklerin ne erkeklik kimliğiyle, ne de mutfakla biricik ilişkilendirme biçimleridir. İyi ki de öyle!

8 Cenk Özbay ve İlkay Baliç, “Erkekliğin Ev Halleri!”, *Toplum ve Bilim*, n. 101, Güz 2004, s. 92-93.

KARA SAFRA VE MELANKOLİ

—

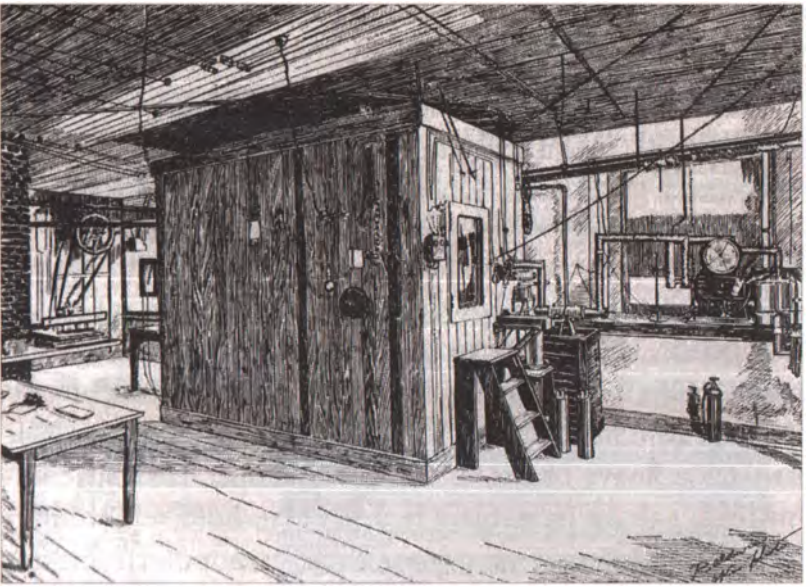
KALORİ VE İSTATİSTİK: YEMEK, SAĞLIK VE... DEVLET

Neyin nasıl pişirilmesi gerektiğinden, ne kadar, ne sıklıkta ve ne zaman yenileceğine; zinhar el sürülmemesi gereken besinlerden, mutlaka beraber tüketilmesi/tüketilmemesi icap edenlere kadar uzanan mufassal reçeteleriyle beslenme uzmanları ve resmi kurumlar mutfak alanına sürekli bir biçimde müdahale ediyorlar. Giderek daha keskin ifadelerle ilan edilen ve gariptir ki keskinliklerine paralel biçimde artan bir hızla değişen, eskiyen beslenme rejimleri bazen geçici, bazen de kalıcı bir biçimde mutfak kültürünü etkiliyor. Uzmanların ve reçetelerinin hızlı sirkülasyonuna rağmen, kullandıkları temel kavramsal araçların neredeyse tamamen aynı olması, beslenme bilirkişiliğinin mutfak kültürü üzerindeki kalıcı etkisinin en önemli işareti olarak tespit edilebilir. Bir reçeteden diğerine “günah keçisi” ve “hayat kurtaran” yiyecekler listesi değişkenlik gösterse, hatta tezat arz etse de, çoğunlukla tıp ve kimyadan devralınmış bir teknoloji bilgisi ve terminolojisi mutfağı algılama ve yeniden üretme biçimlerine etki etmeye devam ediyor. Bu terminoloji ve teknoloji transferinin sonucu olarak, yemekler kolesterol,

vitamin, doymuş-doymamış yağ ve her şeyden önce kalori oranlarına göre dizilip, hizaya geçiriliyor; bu oranlar dikkate alınarak üretilip, tüketiliyorlar.

Pozitif bilimlere ait terminolojiyle yapılandırılmış bir sağlık söyleminin mutfığa yerleşmesinin tarihini bilimsel tarımın gelişmesine kadar geri götürebiliriz. Avrupa'da XVIII. yüzyıl başından itibaren farklı alanlardan gelen âlimlerin katkılarıyla, tarımsal üretimi iyileştirmeye yönelik kolektif bir çaba mevcuttur. Bu çabayla beraber ortaya çıkan tarımsal üretimin geliştirilebilir, verimliliğin arttırılabilir olduğu olgusu, takip eden yüzyılda tarımın ayrı bir uzmanlık alanı, bilimsel bir disiplin olarak tanımlanmasına zemin hazırlar. XIX. yüzyılın ortalarında, tarım bilimi (*agronomie*) özellikle Fransa'da yerleşmiş ve yaygın kabul görmüş yeni bir çalışma sahası haline gelir. Bu tarihten itibaren hem Avrupa'da, hem de Amerika'da doğrudan hükümetlerin iradesiyle oluşturulmuş ve tarımsal üretim konusuna odaklanmış kurumlar (okullar, bakanlıklar, araştırma birimleri vs.) ve tarımsal üretime yönelik planlı kurumsal müdahaleler geliştirilir.¹ Hükümetlerin de ilgisiyle, kurumsallaşarak yaygınlaşan bilimsel tarım anlayışı, sadece tarımsal üretimi artırma çabasıyla sınırlı kalmaz. Bu alanda çalışan bilim insanları ve kurumlar besinler/beslenme ve insanların randımanı arasındaki ilişkiyi anlamaya da yönelirler. XIX. yüzyılın ikinci yarısında, özellikle Alman ve Amerikalı bilim insanları yiyecekleri kimyasal bileşenlerine ayırarak, elde edilebilecek maksimum randımanı sayılarla ortaya koyabilmekle ilgilenirler. Özellikle Alman fizyoloji okulundan Carl von Voit (1831-1908) ve öğrencisi Max Rubner'in (1854-1932) çalışmaları sonucunda, XVIII. yüzyıl sonundan beri aslen bir ısı ölçüm

1 Tarım biliminin tarihsel gelişimi için bkz. Gilles Denis, "L'Agronomie au sens large: Une histoire de son champ, de ses définitions et des mots pour l'identifier", P Robin, J-P Aeschlimann, C. Feller (der.) *Histoire et Agronomie: Entre Ruptures et Durée*, Paris, IRD Editions, 2007, s. 61-90.



Amerika Birleşik Devletleri'nde ilk defa kullanılan, solunum üzerinden kalori sarfiyatını ölçmeye yarayan düzeneği (respiration calorimeter) gösteren, 1897 yılında yayımlanmış bir çizim (Wilbur Olin Atwater vd., Report of Preliminary Investigations on the Metabolism of Nitrogen and Carbon in The Human Organism With a Respiration Calorimeter of Special Construction, Washington, Government Printing Office, 1897, s. 11).

birimi olarak kullanılan kalori, besinlerin değerlerinin ve insanların gıda ihtiyacının sayısallaştırılmasında kullanılır hale gelir. Rubner'in insanın bedensel faaliyetlerinin kalori sarfiyatını ölçen kalorimetresiyle, kalori yüzyıl sonuna doğru böylece sofranın bir köşesine oturmuştur bile.²

Kaloriyi başköşeye taşıyacak olan gelişme ise yüzyıl sonuna doğru, 1862 yılında kurulan Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı (USDA) bünyesinde ve Amerikan kongresinin ayırdığı bütçenin katkısıyla yürütülen araş-

2 Kalori'nin tarihi, yiyeceklerin ve insanın randımanının ölçülmesinde kullanılmasıyla ilgili olarak bkz. Jessica J. Mudry, *Measured Meals: Nutrition in America*, New York, Suny Press, 2009, s. 21-46 ve James L. Hargrove "History of the Calorie in Nutrition", *The Journal of Nutrition*, c. CXXXVI, n. 12, Aralık 2006, s. 2957-2961.

tırmalar sayesinde ortaya çıkar. Voit ve Rubner ile Almanya'daki laboratuvarlarda çalışmalar yürütmüş olan kimyager Wilbur Olin Atwater'ın (1844-1907) da aralarında bulunduğu Amerikalı araştırmacılar, 1897'de Rubner'inkinden çok daha kesin ve detaylı sonuçlar veren bir kalorimetre üretirler. Bu yeni kalorimetre sayesinde üretilen "net", "bilimsel" veriler, gıda ile insan faaliyetleri ve nüfus arasındaki ilişkiye dair planlamalar yapmayı çok daha mümkün hale getirir. USDA, XX. yüzyılın başından itibaren yayımlamakta olduğu kamusal eğitim materyallerinde bedenin ihtiyacına göre ne kadar yemek tüketilmesi gerektiği sorusuna odaklanmaya başlar ve daha da önemlisi, beslenme konusunda çalışan uzmanlara mahsus olan bilimsel terminolojinin ve söylemin yaygınlaşmasını ve popülerleşmesini sağlar.³ Kalori böylece giderek hemen herkesin bildiği, çoğu insanın dikkatle ve hassasiyetle izlediği bir ölçüt haline gelir. Birçok yemek kitabının içeriğini belirleyen, eski reçetelerin revize edilmesine, yeni tariflerin yaratılmasına kaynaklık eden kalori hesapları, modern bilim ve sağlık söyleminin yeme-içme kültürüne sürekli bir biçimde ve doğrudan etki etmesine olanak sağlayan en temel kanallardan biri olmaya hâlâ devam ediyor...

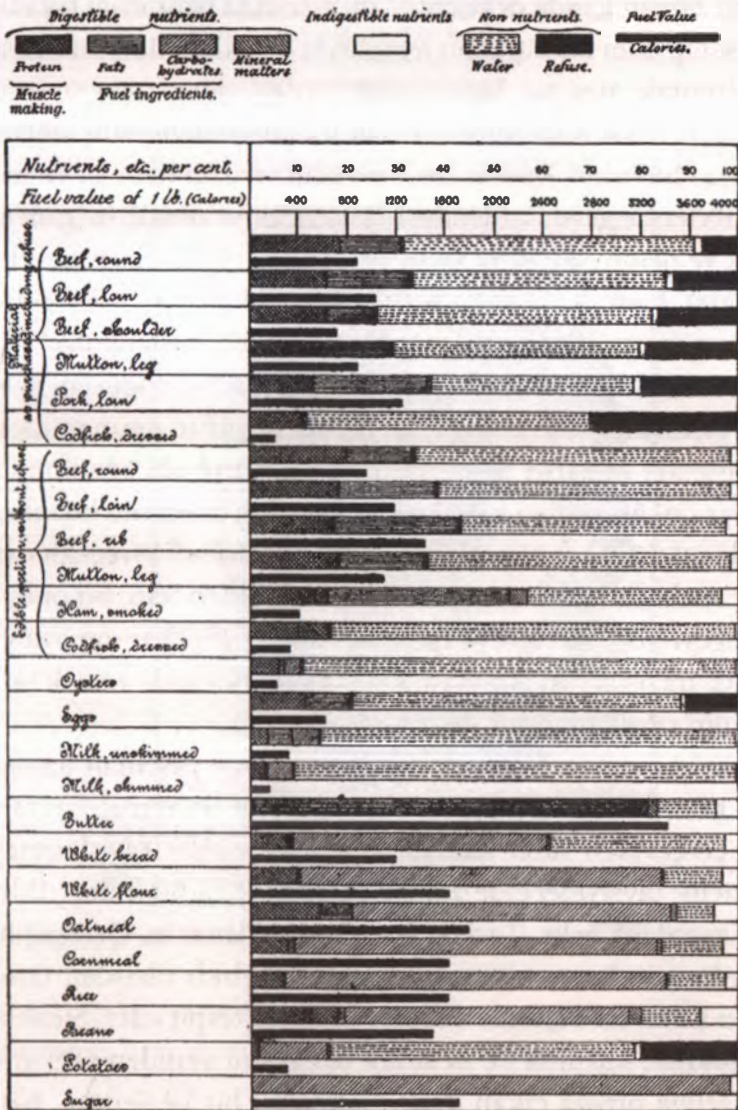
XIX. yüzyıldan itibaren modern bilimin beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiyi tamamen değiştirdiğini, daha önce var olmayan birçok yeni terimle çerçevelediğini ve nesnellik iddiası taşıyan sayısal verilerle ifade ettiğini görüyoruz. Ancak bu değişimin radikallığı, beslenme-sağlık ilişkisinin burada icat edildiğini düşündürmemeli. Tıp ve mutfak, bugün olduğu gibi modern öncesi dönemde de, iç içe geçmiş durumdadır. Köklerini Antik Yunan'a, hatta Eski Mısır'a kadar götürebileceğimiz ve geniş bir coğrafyada çeşitli versiyonlarıyla ka-

3 Jessica J. Mudry, *a.g.e.*, s. 47.

The principal data included in Table III are shown in graphic form in Chart 1.

CHART 1.—COMPOSITION OF FOOD MATERIALS.

Nutritive ingredients, refuse, and fuel value.



Bazı yiyeceklerin besin ve enerji değerlerini gösteren, 1902'de yayımlanmış bir tablo
(Wilbur Olin Atwater, Principles of Nutrition and Nutritive Value of Food,
Washington, Government Printing Office, 1902, s. 29).

bul görmüş olan, insanları mizaçlarına göre sınıflandıran hıltlar/mizaç teorisi (*humoral/temperemant theory*), modern tıbbın doğuşuna kadar mutfakların şekillenmesine hatırı sayılır bir biçimde etki eder. XVIII. ve hatta XIX. yüzyıla kadar – tabii zaman içinde değişerek– tıp alanında belirleyici bir etkiye sahip olan bu kuramın temelinde doğadaki dört ana unsura (toprak, ateş, su, hava) tekabül eden, dört vücut sıvısının (kan, balgam, kara safra, sarı safra) oransal dengesini sağlama arayışı bulunur. Kuram her bir vücut sıvısını hem ısı ve nem faktörlerine göre sınıflandırır (kan sıcak ve nemli; balgam soğuk ve nemli; sarı safra sıcak ve kuru; kara safra soğuk ve kuru), hem de insanların ruhsal özellikleriyle ilişkilendirir (sırasıyla umutlu/neşeli, soğukkanlı, öfkeli, melankolik). Her bir insanın bünyesinde dört unsurdan birinin doğuştan gelen bir biçimde baskın olduğu; bu baskın unsurun onun mizacını belirlediği ve hangi hastalıklardan muzdarip olacağını öngörmeye imkân verdiği kabul edilir. Hastalık dengenin bozulmasıyla ortaya çıkar ve sağlanmasıyla iyileştirilir.⁴ Yiyecekler vücut sıvılarının üretimiyle ilişkili görüldükleri için, bu oransal dengeyi korumaya veya hastalık halinde geri kazanmaya yönelik arayışlar, iki bin yılı aşkın bir süre boyunca yemek tariflerinin şekillenmesine doğrudan etki eder.

Tıpkı modern bilimsel sağlık söylemine yaslanan uzmanlar gibi, mizaç teorisinin takipçilerinin de temel kavramsal çerçeveleri sabit kalmakla beraber, sağlıklı beslenmeye yönelik tavsiyelerinde zaman içerisinde radikal değişiklikler meydana gelir. Tarihçi Jean-Louis Flandrin, Ortaçağ hekimlerinin hasta insanın perhizini sağlıklı olandan tamamen farklı bir biçimde düzenlediklerini tespit eder. Sıcaklık, soğukluk, kuruluk ve nemlilik dengesini yeniden sağlamak amacıyla ortaya çıkan dengesizliğe zıt bir beslenme, hatta

4 Ken Albala, *Eating Right in the Renaissance*, California – Londra, University of California Press, 2002, s. 49-52.

Das Achte Buch /
Das Erste Capitel.

Von dem Sal Solis.

Unter naß/ trocken/ heiß vnd kalt/
Wie fir vnd flüchtig hab ein gestalt/
Vermerk bey Man vnd Weibs figur/
Weiß ist der/ der erkennet d'Natur.



Im Wasser das aus Gold bereit /
Wie Archidora dich bescheidet /
Wier teil/ dasselbig digerier
Halb ein/ vnd darnach distillier

Durch

Dört mizacı, on iki astroloji sembolüyle beraber betimleyen, XVI. yüzyıla ait bir çizim (Leonard Thurneisser zum Thurn, Quinta Essentia, Berlin, 1574, s. 162. Buradaki resim Bibliothèque interuniversitaire de santé'nin [Paris] online görüntü arşivinden alınmıştır: <http://goo.gl/bKsEmg>).

“sağlıklı insanlar için zehir yerine geçen” ilaçlar öneren hekimler, sağlıklı insanlar söz konusu olduğunda ise, kişinin mizacına paralel bir beslenme önermektedirler. Oysa XVI. yüzyıl sonu XVII. yüzyıl başında sağlıklı beslenmeye yönelik prensipler tamamen değişmiştir. Diyetisyen hekimler artık sağlıklıyken de dengeyi muhafaza etmenin yolunun kişinin mizacına zıt özellikteki gıdalara dayanan bir beslenmeyi benimsemesinden geçtiğine inanmaktadırlar.⁵

Mizaç kuramına dayanan sağlık söyleminin mutfaklar üzerindeki etkisi en çok “düzeltme” denilen süreçlerde görülür. Düzeltmeden kasıt sıcak, soğuk, nemli ve kuru olarak sınıflandırılmış olan yiyeceklerin biraraya getirilmesi yoluyla, malzemelerin yapılarındaki aşırılıkların karşılıklı olarak törpülenmesidir. Tarihçi Bruno Laurioux’nun alıntılandığı bir ortaçağ sos reçetesi ve üzerine yazdığı kısa değerlendirmesi “düzeltme”nin yemek tariflerinde nasıl tezahür ettiğini somut ve detaylı bir biçimde gösteriyor.

“Ördek ve kaz ve aynı tabiata sahip su kuşları rosto yapıldığında sirkeye batırılmış siyah kızarmış ekmek ve kızarmış ciğerden oluşan sirkeli karabiber sosu (*poivrade noire*) eşliğinde olmalıdır. Her şey öğütülür, rosto ve koruk suyuyla karıştırılır ve sos koyulaşınca kadar kaynatılır.”

Bruno Laurioux’ya göre bu sos tarifi mizaç teorisiyle, ilk bakışta fark edilemeyecek kadar hassas bir uyum içindedir. Nokta atışı “düzeltmeler”le, her bir malzemenin doğası kendisinden önce gelenin yarattığı dengesizliği gidermeye çalışır. Yemeğin ana unsuru olan su kuşları, aşırı nemli bir tabiata sahip oldukları için rosto yapılarak kurutulmak istenmektedir. Sirkeli karabiber sosu, içindeki baharat nedeniyle sıcak bir sostur. Karabiberdeki aşırı olma riski taşıyan sıcak-

5 Jean-Louis Flandrin, “Beğeniye Göre Ayrım”, P. Ariès-G. Duby (der.), *Özel Hayatın Tarihi*, c. III, D. Çetinkasap (çev.), İstanbul, YKY, 2008, s. 322-324.

lık ise soğuk ve nemli olan sirke ve ciğer ile düzeltilmiştir. Burada ortaya çıkan sonuç, yemeğin humoral niteliğinin tamamen yok edilmesi değildir; tarif nihai olarak ana madde- nin özelliğini aşırılıklarından arındırarak korur.⁶

Yiyecekleri soslar, ek malzemeler ve baharatlarla “düzelterek” hazırlamaya yönelik yaklaşım Rönesans’ta da hâkim bir yöntem olarak var olmaya devam eder.⁷ Mizaç teorisinin ve “düzeltme” odaklı yaklaşımın izleri, XIX. yüzyıl sonundaki yemek yazarlarında da belirgin bir biçimde tespit edilebilir.⁸ Zaten geleneksel tarifler ortadan kalkmadığı sürece, bu ku- ramın etkisinin mutfaklardaki varlığının son bulması, tabi- atıyla imkân dışıdır. J-L. Flandrin’in Avrupa mutfağı örneği üzerinden tespit ettiği gibi, bugüne kadar taşınmış olan bir- çok tarifte mizaç teorisinin, onun malzeme seçiminde geçer- li olan kriterlerinin izlerini sürebilmek mümkündür.⁹

Söz konusu tıp kuramı sadece merkez Avrupa tıp kültürü- ne mahsus olmadığı gibi, en doğudan en batıya, hatta Atlan- tik okyanusunun ötesine uzanan geniş dünyada –birçok ye- rel farklılıklara sahip olmakla beraber– mizaç teorisi benzeri yaklaşımlar uzun süre etkili olmuştur.¹⁰ İslam tıbbında, An- tik Yunan mirasından faydalanarak oluşturulmuş olan ve da- ha çok *ahlat/hıltlar nazariyesi* olarak adlandırılan yaklaşım da bunlardan biridir. Hıltlar nazariyesi Osmanlı İmparatorlu- ğu’nda da müracaat edilen başlıca tıp bilgisi kaynağıdır. Pek

6 Bruno Laurioux’nun makalesinden serbest bir vezinle çevirerek aktarıyorum, bkz. “Cuisine et médecine au Moyen Âge: Alliées ou ennemies?”, *Cahiers de recherches médiévales et humanistes*, n. 13, 2006, s. 235-236.

7 Ken Albala, *a.g.e.*, s. 88-91 ve 241-283.

8 Alice Ross, “Health and Diet in 19th-Century America: A Food Historian’s Po- int of View”, *Historical Archaeology*, c. XXVII, n. 2, 1993, s. 42-43.

9 Jean-Louis Flandrin, “Médecine et habitudes alimentaires anciennes”, J-C. Margolin ve R. Sauzet (der.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1982, s. 85-95.

10 George M. Foster, “On the Origin of Humoral Medicine in Latin America”, *Me- dical Anthropology Quarterly, New Series*, c. I, n. 4, Aralık 1987, s. 355-393;

tabii Türklerin Orta Asya'dan getirdiği Şamanist yaklaşım, imparatorluğun geniş coğrafyasının sahip olduğu farklı tıbbi gelenekler –Anadolu'nun Helen mirası, Balkan Hristiyanlığı vs.– ile beraber.¹¹ Tıpkı Avrupa'da olduğu gibi, Osmanlı İmparatorluğu'nda da bu kuram mutfak kültürü üzerinde belirgin bir etkiye sahiptir. Avrupa'daki kuramla tamamen paralel biçimde, dört vücut sıvısının (hıltların) dengesinin bozulmasının sağlığa olumsuz etki ettiği; bu sıvıların üretiminin yiyeceklerle ilgili olduğu kabul edilir. Dolayısıyla hem bir sağlık tedbiri olarak, hem de hastalıktan kurtulabilmek için beslenme dikkat edilmesi gereken asli bir mesele olarak öne çıkar.

Erken modern dönem Osmanlı saray mutfağının tababetle iç içe olduğunu gösteren birçok emare mevcuttur zaten. Perhiz yemeklerini hazırlamakla görevli ayrı bir personel (perhizci) vardır. Mutfak bir parçası olan helvahanede, turşu ve şekerlemenin yanı sıra macun, şurup gibi ilaçlar da hazırlanır. Burası bir anlamda sarayın eczanesidir. Saray mutfağı çalışanları arasındaki aşşablar tıbbi amaçlarla kullanılmak üzere otlar toplarlar.¹² İç hazinede gıda-sağlık ilişkisine dair birçok risale mevcuttur; hekimbaşı ve saray hekimleri de mutfak insan sağlığına etkileriyle ilgilidirler.¹³ Hıltlar nazariyesi saray mutfağının ve hekimlerinin yemek-sağlık ilişkisine dair bilgilerinin temel çerçevesini oluşturur. Sarayda yemekler mevsimlere göre, hıltları dengede tutmaya imkân verecek bir biçimde seçilir.¹⁴ Hıltlar nazariyesinin etki-

11 Miri Shefer-Mossensohn, *Ottoman Medicine Healing and Medical Institutions (1500-1700)*, New York, Suny Press, 2009, s. 21-61.

12 Arif Bilgin, "Osmanlı Döneminde İlaç Yapımında Kullanılan Tıbbi Bitkiler", C. Yılmaz ve N. Yılmaz (der.), *Osmanlılarda Sağlık*, İstanbul, Biofarma, 2006, s. 249-250.

13 Miri Shefer-Mossensohn, *a.g.e.*, s. 31-32.

14 Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, s. 345-357. N. Sarı burada kullandığı belgenin muhtemelen XVI. yüzyıla ait olduğunu not ediyor.

si çerçevesinde kurulan sağlık yemek ilişkisinin en önemli göstergesi ise hekim Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin XV. yüzyılda yazmış olduğu yemek kitabı olsa gerek. Şirvani bu kitapta her tarifine, mevzubahis yemeğin faydasına dair detaylı bir açıklamayla başlar. Bu açıklamalarda da yemeğin hangi mizaçta insana iyi geleceğini ve hangi vücut sıvılarını arttıracakını belirtir.¹⁵

Mizaç teorisi bahsine geçerken söylemiş olduğum gibi, sağlık söylemi ve mutfak kültürü arasında modern tıp ve kimyanın icadından önce de hayli güçlü ve yaygın bir ilişki vardır. O zamanlarda da, tıpkı kalori gibi yaygın biçimde kabul görmüş kavramsal araçlarla tababet mutfağa müdahil olmaktadır. Sağlık-yemek ilişkisinin bu kadim geçmişine rağmen, XIX. yüzyıl yine de köklü bir değişimin zamanı olarak kolaylıkla ayrıştırılabilir. Burada anahtar unsur bilimsel müdahalenin kapsamı, gücü, kavramsal araçları ve yaygınlığından çok, hükümetlerin söz konusu sağlık-gıda alanına doğrudan müdahil olmasıdır. Erken modern dönemde dahi sıhhatle beslenme arasındaki ilişki yönetime dair bir mesele değildir. Devlet nüfusun iâşesini boş vermez; en basitinden kıtlık tehlikesine karşı tedbir almamazlık etmez, edemez tabii... Ancak nüfusun “yanlış beslenmesi” gibi bir meselesi yoktur. Modern bilimin gelişmesiyle beraber sağlık ve beslenme ölçülebilir değerlerle tanımlanır, ifade edilir ve istatistiklerle analiz edilir alanlar haline gelirler. Böylece iktidarın nüfusu ihtiyaçları doğrultusunda rasyonel bir biçimde planlamasına ve biçimlendirmesine hizmet edebilecek başlıca araçlar arasında da yerlerini alırlar.¹⁶ Zaten sağlık ve beslen-

15 Muhammed Bin Mahmud Şirvanî, *15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, M. Argunşah ve M. Çakır (ed.), İstanbul, Gökkuşbu, 2005.

16 Michel Foucault, “Yönetimsellik”, *Seçme Yazıları I*, O. Akınhay ve F. Keskin (çev.), İstanbul, Ayrıntı, 2000, s. 264-287; *Kliniğin Doğuşu*, I. Malak Aysal (çev.), İstanbul, Epos Yayınları, 2002; Brayn S. Turner, “The Government of

me sahalarında olup biten bu yenilikler, gelişmeler iktidarın temel ilgisinin giderek nüfus ve nüfusun yönetimi üzerinde yoğunlaşmasından bağımsız değildir. Hükümetler daha sağlıklı bir nüfus, daha gülbüz bir işçi sınıfı ve daha güçlü askerlere sahip olmak için kurumları (okullar, enstitüler, bakanlıklar vs.) ve “milli beslenme rejimleri” aracılığıyla sağlık ve beslenme ilişkisine müdahil olurlar. Sağlık ve beslenme böylelikle her şeyin ötesinde bir devlet meselesi haline gelir. Kalorinin hayati önemi tam da buradır. Devlet kaloriyle kol kola mutfığa girer. Kalori sayesinde yemekhanelerden, hane mutfaklarına uzanan bir alanda tüm yeme içme sahasını kolaylıkla planlama imkânı bulur. Planlama ve planlayarak nüfusa hükmetme imkânı...

the Body: Medical Regiments and the Rationalization of Diet”, *The British Journal of Sociology*, c. XXXIII, n. 2, Haziran 1982, s. 254-269.

**“PORK IS A GOOD FOOD.
ONE OF THE BEST”:
ERKEN CUMHURİYET DÖNEMİNDE
DOMUZ MESELESİ
(1923-1950)**

1924 yılında, henüz 24 yaşındayken İstanbul mezbahası serbaytarlığına yükselmiş, 1925 yılı başında ise doktora eğitimi için Almanya'ya gitmiş olan veteriner Ahmet Nevzat (Tüzdil), Almanya'da bulunduğu süre boyunca *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*'na neredeyse düzenli bir biçimde yazılar gönderir. 1925 yılı Eylül ve Ekim aylarında, domuzdan insana geçen parazitler olan tenya solyum ve trişinella spiralis üzerine birer yazı yazar.¹ Ahmet Nevzat her iki yazıda da söz konusu parazitler ve onların insan sağlığı üzerindeki etkilerine dair bilgiler verdikten sonra, eskiden tehlikeli olarak bilinen bu parazitleri artık tam anlamıyla kontrol altına almanın mümkün olduğundan bahseder. İkinci yazısının son iki paragrafında ise bir çırpıda meselenin tıbbi yönünün ötesine geçer:

“İşte Hazret-i Musa ve Hazret-i Muhammed, hıncırlarda
bu tufeyl ve bir de tenya solyumun rüşeymatının yaşaması

1 Ahmed Nevzat, “Tanya Solyum”, *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, sene 2, sayı 13, Eylül 1341, s. 32-35; “Trikinella İspiralis”, *İstanbul Şehremaneti Mecmuası*, sene 2, sayı 14, Teşrin-i Evvel 1341, s. 76-80.

hasebiyle hıncır etinin yenilmesini men etmişlerdir. Bittabii o zaman vesait-i teşhisiyeden bugünkü gibi ne tufeylatı bir sinema perdesi gibi mücella beyaz bir satıha in'ikas etdiren projeksiyonlar, ne mikroskoplar, ne trikinoskoplar vardı. Bu tufeylat gözle de görülemediği için hıncırların triki ne hasıl olup olmadığı teşhis edilemiyor, anlaşılamıyordu. Fakat yukarıda zikrettiğimiz vesait-i fenniye o zaman ihtirâ' eylemiş bulunsa idi veya Hazret-i Muhammed ve Musa bu asırda gelmiş olsa idiler, pek tabiidir ki, hıncır etinin de beğenilmesine cevaz vereceklerdi.

Eğer karilerim beni pek ileriye gitmiş olmakla itham etmezlerse diyeceğim ki: Mezbahalardaki bugünkü vesait-i fenniye ile hıncırların bize dinen mem[n]u'iyetini mucib olan hastalıkları teşhis edildiği düşünülür ve eğer (mani zail olunca memnu' avdet eder) kaide-i hukukiyesi ahkâm-ı diniyeye dahi teşmil edilebiliyorsa bugün bizim için de Museviler için de hıncır etinin istihlâkında bir mahzur kalmıyor demektir.”

Görüldüğü gibi, sabık serbaytar biraz çekinir gibi görünse de, parazitler üzerine olan makalesinde, işi domuz etinin haram yiyecekler listesinden çıkartılabileceğine dair dinî bir hüküm vermeye kadar vardiıyor. Dahası bu hükmü iki din için birden kolaylıkla veriyor... Bir veterinerin dinî alana bu kadar kolay müdahil olabilmesini sağlayan, birbiriyle ilişki içinde üç temel faktörden bahsedebiliriz. En temel etken kuşkusuz makalenin yazıldığı dönemde bilimsel sözün XVII. yüzyıldan beri artan hâkimiyetinin zirvelerinde olması olsa gerek. Bu entelektüel iklim hem bilimsel verilerden hareketle dinî kurallar hakkında yargıda bulunmaya belirgin bir meşruiyet sağlamaktadır, hem de dinî hükümlerin bilimle teyit edilmesine dair bir eğilimi kuvvetlendirmektedir. Domuz bahsi özelinde, 1835'te trişinellanın, takip eden bir-

kaç on yıl içinde de insan sağlığı üzerindeki etkilerinin keşfedilmesi Müslüman ve Yahudi çevrelerde –bugün de hâlâ izlerini görebileceğimiz üzere– kutsal kitaplarının kerametinin ispatı olarak görülür.² Hâl böyle olunca, parazitler konusunda uzmanlaşmakta olan veteriner hekimin alandaki gelişmeleri bir otorite olarak ortaya koyup, buradan hareketle dinî yasağın artık geçersiz olması gerektiğini iddia etmesine pek şaşırmamak gerek. Ahmet Nevzat'ın dinî alana dair kolaylıkla söz söylemesinde etken olan üçüncü bir olgu olarak genç cumhuriyetin siyasi iradesini zikretmek gerek. Kuşkusuz, genç veterinerin İstanbul Belediyesi'ne ait bir dergide yayımlanmış bu iddialı yazısı, siyasi otoritenin o yıllarda sürmekte olan dinî reforme etme girişimlerinin yarattığı havadan bağımsız düşünülemez. Hafızamızı tazelersek, yazının yayımlandığı 1925 yılı Ekim ayı, hilafetin kaldırılmasından (Mart 1924) bir buçuk yıl sonraya, tekke ve zaviyelerin kapatılmasından (Kasım 1925) ise bir ay önceye denk düşer. Mustafa Kemal dinin rasyonel olduğunu ve bilimle arasında mutlak uyum bulunduğunu konuşmalarında tekrarlamıştır.³ Birkaç yıl sonra mecliste dinde reform tartışmalar-

- 2 Frederick J. Simsons, *Eat Not This Flesh: Food Avoidances from Prehistory to the Present*, Wisconsin, The University of Wisconsin Press, 1994, s. 68-69. Özellikle domuz eti bahsinde, her ne kadar din adamları giderek kutsal kitapların yasaklarını bilime dayandırmaktan vazgeçme eğiliminde olsa da, hâlâ otoriteler arasında domuz etiyle ilgili dinsel yasağın en başta gelen gerekçeleri arasında trışin ve tenya solyumu saymaya devam edenler yok değil. Örneğin Diyanet'in resmi internet sitesinde, yenilmesi haram olan şeyler listesinde domuz eti maddesinin karşısında yazan ilk satırlar şöyledir: "Domuz etinin yenilmesi, dinimizce kesinlikle yasaktır. Domuz, pis olan gıdaları sevdiği için vücudunda fazla miktarda mikrop bulunur. Bunların başında insan sağlığı için çok tehlikeli olan tirişin ve tenya gelir. Modern Tıp, domuz etinin birçok zararını tesbit etmiştir. Daha pek çok zararı ileride daha iyi anlaşılacaktır." (erişim: Ağustos 2012)
- 3 Örneğin, "Bizim dinimiz en makul ve en tabii bir dindir. Ve ancak bundan dolayıdır ki son din olmuştur. Bir dinin tabii olması için akla, fenne, ilme ve mantığa tetabuk etmesi lazımdır." (İzmir 31 Ocak 1923); "Hangi şey ki akla mantığa, menfaat-i ammeye muvafıktır, biliniz ki o, bizim dinimize de muvafıktır." (Adana, 21 Mart 1923) (*Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri*, c.II, Ankara, TTK, 1959, s. 90, 127).

rı daha da yoğunlaşacak, hatta bu yönde çalışmalar yapmak üzere bir kurul bile oluşturulacaktır.⁴

Tabii, siyasi iktidarın dinde reforma yönelik çabalarının varlığı, Ahmet Nevzat'ın önerisinin rejimin reform tasarıları arasında bulunduğu anlamına gelmiyor. Ancak, 1927 yılında dönemin Dışişleri Bakanı Tevfik Rüştü'nün (Aras) *Time* dergisinde yayımlanan kısa röportajındaki ifadeleri, bu ihtimalin iktidardaki kadronun (en azından tamamının) zihninden çok da uzak olmadığını düşündürecek niteliktedir:

“Domuz eti güzel bir yiyecek. En iyilerinden biri. Din bunu yasaklıyor olabilir, fakat bu fikir eski kuşakla beraber ölecektir. Domuz etinden kuşaklar boyunca temiz olmadığı gerekçesiyle kaçınılmışken, şimdi bizim gençliğimiz bu eti yiyor.”⁵

Dışişleri Bakanı'nın bahsettiği domuz yiyen genç kuşağın olsa olsa Ahmet Nevzat gibi hayli sınırlı tekil örneklerden ibaret olduğunu tahmin etmek güç değil. Her şey bir yana, yazının ilerleyen kısımlarında göreceğimiz üzere, o dönem ülkede yetiştirilen domuz sayısı da zaten hayli azdır. Tevfik Rüştü bu kısa röportajında domuz eti bahsini, asıl olarak yeni Cumhuriyet'in ne derece tabulardan uzak, çağdaş ve halkı üzerinde etkili olduğunu dünyaya göstermek için şaşırtıcı bir örnek vermek üzere açmış olsa gerek. Öte yandan, röportajda zikredilen domuz eti üzerindeki tabunun ortadan kalkacağına dair öngörüğü, telaffuz edenin bulunduğu konuma ve erken cumhuriyet dönemi siyasi hayatında sahip olduğu

4 1928 yılında Fuat Köprülü başkanlığında oluşturulan bu kurulun hazırladığı tasarı uygulamaya konulmaz, bkz. Mete Tunçay, *Türkiye Cumhuriyeti'nde Tek Parti Yönetiminin Kurulması*, Ankara, Yurt Yayınları, 1981, s. 220-221.

5 “Pork is a good food. One of the best. Religion may forbid it, but that idea will die with the older generation. While pork has been avoided with horror for generations as ‘unclean,’ it is now being eaten by our younger generation.” (“Turkey: Dying Beliefs”, *Time*, c. X, n. 7, 15 Ağustos 1927, s. 12).

Foreign News—[Continued]

how keen and vital is the rivalry of Britain and Italy in Africa. Indeed, both the British and Italian governments have spent sums large enough to be fairly called "excessive" in an effort to entertain King Fuad so sumptuously that the hearts of Egyptians may be sensibly touched in return.

Everyone knows that Ahmed Fuad I is a British puppet and unpopular in Egypt, but honor done to him is still honor done to the Egyptian masses who must in the end attain their destiny and choose what nations to call "friend."

While King Fuad was in residence with Italian royalty, he and his entire suite were required to enact a quaint mummery so that he might call at the Vatican. Etiquette forbids that any person shall pass directly between a residence of the King of Italy and the residence of the Pope. Therefore King Fuad was obliged to "reside" for a few minutes both going and coming at the Excelsior Hotel.

The Beatissimus Pater Pius XI, content, bestowed upon His Majesty the highest decoration in the gift of His Holiness: the Order of the Golden Spur.

TURKEY

Dying Beliefs

"Pork is a good food. One of the best. Religion may forbid it, but that idea will die with the older generation. While pork has been avoided with horror for generations as 'unclean,' it is now being eaten by our younger generation."

Such were words spoken last week in Constantinople by the great Tewfik Rushdi Bey, perhaps the most wholesomely feared and respected Near Eastern statesman. As he talked, the slender, expressive hands of Tewfik Rushdi Bey seemed to articulate his meaning almost more effectively than his precise, somewhat mincing words. As always, the eyes of the Turkish Foreign Minister seemed abnormally large and penetrating by reason of the thick, magnifying lenses of his glasses.

Since no issue immediately affecting Turkey loomed last week, Tewfik Rushdi Bey consented to chat informally about the progress of Dictator Mustafa Kemal Pasha's régime. Said he:

"We have no enemies. . . . We really want peace. . . . Hard work and not too much talk is the program of Turkey as she arrives at what may be called the half-way point of our present development. . . ."

The present eating of pork by Mohammedans, he continued, is but one example of the voluntary ac-



© P. & A.

TEWFIK RUSHDI BEY

"Pork is a good food. One of the best."

ceptance of new customs by the people, once they had been jolted from old ruts of thought by such laws as that compelling the substitution of the hat for the fez (TIMES, Feb. 21).

"The time will come, later, when any Turk can wear any hat he chooses or none!" said Tewfik Rushdi Bey with emphasis. "But the fez was a symbol and had to be abolished because it represented a psychological state that was wrong."

RUMANIA

Enfant Terrible

Scandalous reports concerning His Majesty King Michael I, aged 5, were circulated last week by newsgatherers returning from the funeral of King Ferdinand I (TIMES, Aug. 1). After snooping about Rumania for a fortnight, the Associated Press correspondent stated positively that:

1) The Dowager Queen Marie of Rumania calls her grandson, the King, "Mad Mickey" because of his "mischievous, impulsive nature."

2) King Michael "loves to play with fire. . . and his tutors are afraid that some day he will burn down the entire palace with everybody in it."

3) "Probably his worst trait," the Dowager Queen Marie says, "is that he loves to tease dogs and cats. He has been bitten several times by dogs, notably last summer, when the palace doctors gave him so much Pasteur treatment that he was sick for a fortnight."

Even this," says his grandmother, "has not cured him of his love of teasing them. He takes regular delight in teasing even his own favorite cocker spaniel, Brown Mumbo."

4) Recently Princess Helene of Greece and Rumania took her son, King Michael, to communion. When the priest was about to offer the consecrated wine to the boy king as he knelt before the altar, Michael said simply: "I don't drink wine in the morning." The priest assured the royal youngster that holy wine was not the same as other wine and that he must take at least a sip if he wanted to be a good boy and receive the blessing. After looking over at his mother, who wore an expression of mingled pain and amusement, Michael finally took the sacrament.

MEXICO

The Religious Situation

Roman Catholics in Mexico who are resisting the enforcement under President Calles of the anti-religious Mexican Constitution (TIMES, March 1, 1926) were sharply reminded last week by U. S. Secretary of State Frank B. Kellogg that they can expect no official aid or comfort from the U. S. Mr. Kellogg cited with annoyance and positively denied rumors that pressure favorable to the Holy See has been or is being exerted by the Coolidge Administration on that of Señor Calles.

Since the Coolidge-Kellogg policy of "hands off religion" has thus been strongly re-affirmed, who does stand ready to champion with might the Roman Catholic cause in Mexico?

1928. Barring the possibility of a coup d'état by one of the Roman Catholic insurgent leaders in Mexico, the first opportunity for an orderly change of government will be the Mexican presidential election of 1928. The present reactionary Mexican group headed by President Calles will, of course, put Señor Calles' old and strong friend onetime (1920-24) President Alvaro Obregón into the race, but who is the chief pro-Catholic candidate?

Gomez. Although several "opposition" candidates will take the field, none seems so likely to fire both the army and the populace in his support as does General Arnulfo B. Gomez, the Zone Commandant of the State of Vera Cruz, and virtually a local dictator there. Shrewd, he calls his followers the

"In a juvenile book called *Little Black Sambo* there is a character called 'Black Mumbo.' She is the mother of 'Little Black Sambo.' Doubtless a copy of this book has reached King Michael."

ağırlığa bakarak, iktidardaki kadronun tartıştığı olası bir reform projesinin emaresi olarak da değerlendirebiliriz tabii.

Ahmet Nevzat'ın bilimsel, Tevfik Rüştü'nün siyasi olarak desteklediği Müslüman mutfakların domuz etine açılması konusunun en önemli ayağı Milaslı İsmail Hakkı'nın (1868/69-1952) kitaplarıdır. Mekteb-i Tıbbiye-i Mülkiye-i Şahane'den 1890'da mezun olan ve aktif olarak doktorluk mesleğini de icra eden Milaslı, daha çok II. Meşrutiyet dönemindeki alfabe reformu tartışmalarına yaptığı katkılarla tanınır. Islah-ı Huruf Cemiyeti'nin (1911) kurucularından ve huruf-ı münfasılının (Arap harflerinin birleştirilmeden yazılması) önde gelen savunucularındandır.⁶ Yazılarında ve kitaplarında alfabe meselesi kadar üzerinde durduğu bir diğer konu da İslam dinidir. Gerek *Sebilü'r-Reşad*'daki yazılarının önemli bir kısmında,⁷ gerekse yayımlanmış bir düzineden fazla kitabında⁸ İslam dininin “akla ve çağa uygun” bir biçim-

-
- 6 Milaslı İsmail Hakkı ile ilgili olarak öncelikle Sicill-i Ahval kaydına bakılabilir: Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Dh. Said, 0071/277, 29.Z. 1285. Ayrıca bkz. Fethi Erden, *Türk Hekimleri Biyografisi*, İstanbul, Çituri Biraderler Basımevi, 1948, s. 154-155; Nergis Ertürk, *Grammatology and Literary Modernity in Turkey*, Oxford-New York, Oxford University Press, 2011, s. 86; Yusuf Akçay, “Osmanlı Dönemin Alfabe Tartışmaları bağlamında Dr. İsmail Hakkı Bey ve Islah-ı Huruf Cemiyeti”, <http://turkoloji.cu.edu.tr> (erişim: Eylül 2012). İsmail Hakkı Milaslı huruf-ı münfasılâyı tanıtmak için makalelerin yanı sıra *Tamim-i Maarif ve Islah-ı Huruf* (Artin Asaduryan Matbaası, 1324) ve *Yeni Yazı ve Elifbaası* (Artin Asaduryan Matbaası, 1327), *Yeni Harflerle Elifba* (İstanbul, Matbaa-yı Hayriye ve Şürekası, 1333) isimli kitapları da yayımlar.
- 7 Bazı makaleleri şunlardır: “Düello Şer-i Şerife Muvafık Olabilir mi?”, *Sebilü'r-Reşad*, c. XVI, n. 393, 27 Şubat 1335, s. 39-40; “Din ve Asrılık”, *Sebilü'r-Reşad*, c. XVI, n. 408-409, 18 Nisan 1335, s. 168-171; “Müslümanlar Neden Geri Kaldılar ve Niçin İlerleyemiyorlar?”, *Sebilü'r-Reşad*, c. XVII, n. 423-424, 19 Haziran 1335, s. 56-59; “Geri Kalmışlığımızın Sebebi Dinimiz midir? Usûlsüzlük müdür? Daha Başka bir şey midir?”, *Sebilü'r-Reşad*, c. XVII, n. 429-430, 17 Temmuz 1335, s. 101-104; “İntihar (İlm-i Ahlak ve Din Nazarında)-1”, *Sebilü'r-Reşad*, c. XXIII, n. 585, 24 Kanun-ı Sani 1340, s. 199-201.
- 8 Milaslı İsmail Hakkı'nın İslam dini üzerine yazmış olduğu kitaplardan tespit edebildiklerim şunlardır: *Namazın Tıbben Faidesi*, Konstantiniye, 1898; *Din-i İslam ve Ulûm ve Fünûn*, Dersaadet, Numune-i Tıbaat, 1327; *Tezkiyetü'l-lühum fi'l-İslam*, İstanbul, Matbaatü'l-Adl, 1341; *Hakikat-i İslam: Anglikan Kilisesi-*

de yorumlanması en temel meselesidir. Söz konusu kitaplardan biri İslam'da haram kılınmış etler üzerinedir. Milaslı bu kitabı I. Dünya Savaşı öncesinde, Arapça olarak kaleme aldığını ve yayımlamadan önce “Mısır, Suriye, Irak ve Türk alimlerinden bazı zatlar”e, “Darülhikmetüİslamiye azası”na gönderdiğini anlatır. Ardından “yalnız ulema arasında münakaşa edilmesini muvafık bulduğu” için kitabını önce Arapça olarak yayımlar (*Tezkiyetü'l-lühum fi'l-İslam*, İstanbul, Matbaatü'l-Adl 1341). Bu kitabı da “Ankara'da Tetkiki müellafatı İslâmiye meclislerine ve Diyanet işlerindeki zatlar”a kendi eliyle verdiğini belirtir. Onu temkinli olmaya iten kitabın iddiasının çarpıcılığıdır. Milaslıya göre, kendisine ulaşan cevaplar arasında sözlerini reddedenler varsa da, bunlar “eski kitaplarda yazılı olanları tekrar” etmekle yetinmekte ve iddiasına “ilmi surette” bir itiraz ortaya koyamamaktadırlar.⁹ Bunun üzerine, hem getirdiği yorum hakkındaki dedikodulara mani olmak, hem de daha geniş bir tartışma ortamı yaratmak amacıyla, Arapça kitabın yayımlanmasından yaklaşık on yıl sonra, 1933 yılında kitabın Türkçe tercümesini yayımlar.

İslam'da Etlerin Tezkiyesi başlıklı bu kitabın en temel ve en çok tartışma yaratan iddiası domuz etinin İslam dinine göre tamamen haram olmadığıdır. Milaslı bu iddiasına dayanak olarak da yasağın en çok isnat edildiği Maide suresi 3. ayeti gösterir. Milaslı, ayetin ilk kısmını “ölmüş hayvan ve kan ve domuzeti ve Allahın gayrisinin adı tazimile söylenerek kesil-

nin Sualleri Münasebetiyle Yazılmıştır, İstanbul, Hilal, 1341-1343; *İslam Dininde Etlerin Tezkiyesi*, İstanbul, Ahmet Sait Matbaası, 1933; *Kur'ana Göre Hazreti İsa'nın Babası*, Ankara Matbaası, 1934; *Hristiyanlık ve Müslümanlık*, İstanbul, Türkiye Matbaası, 1935; *Kur'an-ın Mucizeleri ve Müteşabih Ayetlerin Tefsirleri*, İstanbul, Türkiye Matbaası, 1935; *Kadir Gecesinde Doğru Manası Nedir ve Asıl Sevabı Nereden Geliyor?*, İstanbul, Reklam Basımevi, 1936; *Dinimizi Bilelim Bilelim*, Ankara, Yeni Cezaevi Basımevi, 1946.

9 Doktor Milaslı İsmail Hakkı, *İslam Dininde Etlerin Tezkiyesi*, İstanbul, Ahmet Sait Matbaası, 1933, s. 3-4. Bu kitaptan yaptığım tüm alıntılarda yazarın imlâsını koruyorum.



miş ve boğulmuş ve döğülmüş ve yüksekten düşmüş ve boynuzla vurulmuş ve yırtıcı hayvan tarafından yenmiş hayvanlar size haram edildi. Ancak tezkiye ettikleriniz müstesnadır” şeklinde tercüme eder. Buradan da domuz etinin tezkiye edilirse haram olmadığı sonucuna varır. Milaşı’ya göre, “tezkiye”nin esas manası, “eksiksiz, fazlasız, [ö]zürsüz, kusursuz olmak ve öldürmek”, “temizlemek” tir.¹⁰

Milaşı’nın önerdiği tercüme ve yorum, diğer tüm tefsirlerden radikal bir biçimde farklıdır. Kendisinin de açıkladığı üzere, bu fark iki temel noktadan kaynaklanır. Diğer tefsirlerde istisna hali (*ancak*) en geniş biçimde yorumlandığında dahi, “boğulmuş, döğülmüş, yüksekten düşmüş, boynuzla vurulmuş, yırtıcı hayvan tarafından yenmiş hayvanlar”la sınırlı olarak kabul edilmektedir; tezkiye kelimesi ise “kesmek veya kan akıtmak” olarak anlaşılmaktadır. Yani, diğer yerleşik yorum ve tercümeler istisna halini sadece bahsi geçen durumlardaki hayvanlar için ve ölmeden kanları akıtılmak koşuluyla geçerli görmektedirler.¹¹

10 Milaşı İsmail Hakkı, *İslam Dininde...*, a.g.e., s. 6-7.

11 Diyanet İşleri Başkanlığı’nın tercümesi bu yoldaki yaygın yoruma bir örnektir: “Ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah’tan başkası adına boğazlanan, (henüz canı çıkmamış iken) kestikleriniz hariç; boğulmuş, darbe sonucu ölmüş, yüksekten düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş ve yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar, bir de fal oklarıyla kısmet aramanız size haram kılındı. İşte bütün bunlar fısk (Allah’a itaatten kopmak)tır. Bugün kafirler dininizden (onu yok etmekten) ümitlerini kestiler. Ar-

Milashlı, ulemanın “manayı zamanlarındaki bilgi dairesine sığdırmak” istediklerini ve bu nedenle ayeti doğru anlayamamış olduklarını iddia eder; zira domuz etinin temizlenmesi, kusursuz hale getirilmesi eskiden mümkün değildir... Ardından, tıpkı veteriner Ahmet Nevzat gibi, sözü trişinella ya getirir ve modern tıbbın, başta trişinella olmak üzere, domuz etindeki riskleri tanımlayıp bertaraf ettiğini; dolayısıyla, domuz etinin tezkiyesi mümkün olduğu için artık haram sayılmaması gerektiğini yazar. Ayrıca, Kur’an’da “domuz” değil, “domuz eti” deniliyor olmasından hareketle ve yine trişinellayı İslam’daki domuz eti yasağının asli nedeni olarak işaret ederek, domuz yağının zaten hiçbir zaman haram olmadığı sonucuna da varır: “Çünkü trişinler domuz etlerinde gayet çok bulunurlar. Yağlarında ise ender oluyor yahut hiç bulunmuyorlar.”¹²

Milashlı’ya göre domuz eti konusundaki yorumu hem dinî açıdan doğrudur, hem de İslam dinini güçlendirmeye ve sevdirmeye hizmet edecektir. Her şeyden evvel, ayetin önerdiği biçimde yorumlanması “Peygamber Efendimizin mühim bir mucizesi”ni daha ortaya çıkartacaktır. Mucize, domuz etini tamamen yasaklayan Yahudi dininden farklı olarak, tezkiye edilirse şartını koyan Kur’an’ın, “bin iki yüz küsür sene sonra keşfedilecek bir hakikati” bildirmiş olmasıdır. Bu mucizenin “dinimizin büyüklüğünü bilemeyen” gayrimüslimlere anlatılması durumunda, “dinimize, peygamberimize karşı yüreklerinin büyük bir tazim duygusu ile dolacağı şüphesiz ve iman etmelerine vesile olması me’muldür”¹³

Milashlı söz konusu mucizenin “imanlarının sarsılmasın-

tık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün sizin için dininizi kemale erdirdim. Size nimetimi tamamladım ve sizin için din olarak İslâm’ı seçtim. Kim şiddetli açlık durumunda zorda kalır, günaha meyletmeksizin (haram etlerden) yerse şüphesiz ki Allah çok bağışlayıcıdır, çok merhamet edicidir.”

12 Milashlı İsmail Hakkı, *İslam Dininde...*, a.g.e., s. 18.

13 Milashlı İsmail Hakkı, *İslam Dininde...*, a.g.e., s. 20-21.

dan korkulanlara iyi tesiri olacağı”nı da iddia eder. Şöyle ki; “bu asırda bütün medeniyetli memleketlerle münasebetlerimiz çoğalmış ve çoğalmakta olduğundan birçok kimsele-
rimizin ecneblerle düşüp kalkmak, evlerinde, sofralarında bulunmak mecburiyeti vardır” İşte bu sofralarda domuz eti ikram edildiği zaman, çoğu insan “sezdirmeksizin” yemektedir. “Bu yiyenlerden bazıları haram olduğuna itikat etmiş olmaları sebeble muztarip olacak bir kısmı da milyarlarla bilgi sahibi insanların seve seve yeyip zararını da görmediklerini düşünerek haram edilmesini münasip bulmıyarak itikatlarını bozacaklardır.” Öte taraftan “dinimizin menettiği cihetle yemediklerini” söyleyenler ise, “bunun hikmetini tastik ettiremeyeceklerdir” Dahası, “ecnebler” “trişin mes’elesinin tezkiyesi bulunmuştur” dediklerinde; ve devam edip “[o]nun için bugün birçok hassa ve faydalarile bütün etlere faikliği muhakkak olan bir etin haram olması hem sıhhat, hem servet için büyük bir zarardır” diye eklediklerinde, cevap bulmakta güçlük çekeceklerdir. Hayali ecnebinin konuşmasında geçen “servet açısından zarar” sözlerinden de anlaşılabilceği gibi, Milaslı domuz eti konusundaki yorumunun iktisadi faydaları olduğunu da düşünmektedir. Ona göre, haram olmadığı anlaşıldığı takdirde yaban domuzlarından kazanç elde edebilme imkânı ortaya çıkacak, böylece yaban domuzu avı da artacaktır. Avcılar ve tüccarlar bu sayede para kazanırken, tarım alanları da bu hayvanların vereceği zararlardan korunmuş olacaktır.¹⁴ Dahası, “ilimde, fen-
de ve medeniyetin her kısmında o kadar ileri gitmiş milletler” yerken, “pek ziyade gıda eksikliği çekmekte olan fukara tabakalarımız da dâhil olarak bizler”in domuz eti yememesinin nedenlerini kolayca izah edebilmek mümkün değildir.¹⁵

14 Milaslı İsmail Hakkı, *İslam Dininde...*, a.g.e., s. 21-23.

15 Doktor İsmail Hakkı Milaslı, *Dinimizi Bilelim Bildirelim*, Ankara, Yeni Cezaevi Basımevi, 1946, s. 27. Milaslı’nın bu kitabındaki domuz eti bahsi, daha önce

Milashlı'nın dini kurallar konusunda getirdiği yorumların temel dayanak noktalarından biri İslam ve bilimin birbiriyle tamamen uyumlu olması gerekliliğine dair inancı, ön kabulüdür. Domuz eti tabusunu yeniden değerlendirirken de bu temel prensipten hareket eder. Öte yandan, domuzun hâlâ sayılmasıyla ilgili olarak saydığı neredeyse tüm faydalar da “medeni memleketler” nazarında “dinimizin” ve dolayısıyla o dine inanan “bizlerin” nasıl algılandığını dert edinen bir akıl yürütme biçiminin varlığı da gözden kaçmaz. Milashlı'nın yorumunun tefsir ve fıkıh açısından kıymetine dair herhangi bir ima içermeksizin, onu İslam'da domuz etinin durumu üzerine düşünmeye iten asli nedenlerden birinin “medeni memleketler” karşısında duyulan, hayranlıkla karışık, Franz Fanon'un tarif ettiği türden bir aşağılık kompleksi olduğunu iddia edebilmek mümkün. Milashlı'nın yazıları bu duyguyla mücadele ederken onu hem taşır, hem de yeniden üretir. “Medeni memleketler domuz eti yiyor, o halde biz de yiyelim”e indirgenebilecek türden, basit bir taklitçilik savunusu peşinde değildir. Öyle olsa, meseleyi İslâmî kurallar çerçevesinde açıklamakla uğraşmasına gerek olmazdı zaten. Hem din onun düşüncesinde asli bir unsurdur. Ona göre “din ile ileri gidilemiyor” diyen ve bu yüzden dinden vazgeçmeye kalkan aydın “geçinen bir takım taklitçiler”, “islâm dininin hakikatini anlayacak kadar münevver olamamış, insanlıklarından gâfil kimselerdir”¹⁶ Milashlı'nın sözlerini değerlendirirken, dini araçsallaştırdığına veya mümin halkı etkilemek için kullanmak istediğine dair olası yorumlara kapıyı peşinen kapatmak isterim. Zira bu tür değerlendirmeler, politik bir analiz için pek gereksiz ve son derece kısır bir

bu konuda yazdıklarına yönelik Elmalılı Hamdi Yazır'ın meşhur tefsirinde yer alan eleştirilere cevap vermeye ayrılmıştır (ayrıca bkz. Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kur'an Dili*, c. II, İstanbul, Matbaa-i Ebüzziya, 1935, s. 1559-1564).

16 I. H. Milashlı, *Dinimizi...*, a.g.e., s. 4.

samimi-samimi olmayan dindarlık tartışmasına kapı açacaktır. Dahası, Milaşlı örneği özelinde bir aşırı yorum olacaktır. Milaşlı, medeni memleketleri dinini onlara beğendirmek isteyecek kadar önemser, onların durumuna gıpta ile bakar; ancak onların bulunduğu mertebeye giden yolun zaten İslam'da olduğuna ve hatta daha iyisine ulaştıracak olanın da, ancak İslam olabileceğine inanır ve bunu okurlarına göstermek, ispat etmek ister. Böylece aşağılık duygusunu, İslam'da var olan, yeterince iyi anlaşılmamış ve/veya unutulmuş üstün bir öz tanımlayarak aşmaya çabalar.

Milashlı'nın söz konusu aşağılık duygusuyla mücadele stratejisi ona özgü değildir tabii. XIX. ve XX. yüzyılda kolonilerde, merkez Batı dışında ulusçuluğun geliştiği birçok örnekte ve geniş İslam coğrafyasının birçok yerinde –özellikle İslam'da reform tartışmaları bağlamında– benzer akıl yürütme biçimlerine dair örnekler mevcut, hatta yaygındır.¹⁷ Erken cumhuriyet döneminde Türk kimliğinin tanımlanmasına yönelik çabalar, başta alfabe, kılık-kıyafet ve din olmak üzere birçok alanda uygulanan reform politikaları da bu akıl yürütmeye yabancı değildir. Politikaların birbiriyle gerilim içinde iki asli hedefinden bahsedilebilir: Medeni memleketlerin, muasır medeniyetin seviyesine ulaşmak ve onlar karşısında duyulan aşağılık kompleksiyle mücadele. 1943 yı-

17 Bryan S. Turner, "Islam, Capitalism and the Weber Theses", *The British Journal of Sociology*, c. XXV, n. 2, 1974, s. 239-241; Partha Chatterjee, *Milliyetçi Düşünce ve Sömürge Dünyası*, İstanbul, İletişim, 1996. İslam'da reform tartışmalarında Cemaleddin Afgani'nin (1838-1897) etkisini özellikle zikretmek gerek. Milashlı'nın makalelerini yayımladığı *Sebilü'r-Reşad* dergisi de Afgani ve takipçilerinin yazılarını yayımlar. Ayrıca Milashlı'nın eserlerinde, İslam'da reformu savunurken yazdıklarından, kendisinin de Afgani'nin düşüncelerine aşina olduğunu ve özellikle onunla beraber yaygınlık kazanan İslam'ı yorumlama yöntemine yakın olduğunu kolaylıkla görebilmek mümkündür. Cemaleddin Afgani'nin düşüncesi için özellikle bkz. Cemaleddin Afgani ve Muhammed Abduh, *Urvetu'l-Vusta*, İbrahim Aydın (ed.), İstanbul, Bir Yayıncılık, 1987; Nikkie Keddie, *Sayyid Jamal ad-Din al Afghani*, Los Angeles, University of California, 1972; Albert Hourani, *Çağdaş Arap Düşüncesi*, L. Boyacı ve H. Yılmaz (çev.), 1994, s. 123-150.

linda, CHP'nin kuruluşunun yirminci yıl dönümü nedeniyle yayımlanan beyannamesinde, geçmişin övücü bir muhasebesi yapılırken bu iki hedef de açıkça zikredilir. Beyanname partinin politikalarının ulusun çağdaş uygarlık seviyesine ulaşmasındaki katkısını vurgular ve bu politikaların ulusun kendine güvenini kazanmasını sağladığını, Tanzimat'tan sonra gelişen aşağılık kompleksinden kurtulmasının yolunu açtığını belirtir.¹⁸ Hayranlık ve kompleks arasında bariz bir gerilim vardır tabii. Bu gerilimden çıkış için ulusun ve dinin o güne kadar gerektiği şekilde anlaşılmamış veya ihmal edilmiş özünün, hayranlık duyulan Batı'nın seviyesine ulaşmak –hatta aşmak– için gerekli olan unsurları zaten barındırmakta olduğu çeşitli vesilelere ifade edilir.¹⁹ Hatta en berrak haliyle “Türk Tarih Tezi” örneğinde görülebileceği üzere, Batı'yı hayranlık duyulacak seviyeye getiren kaynağın “bizden” alınmış olduğu da iddia edilir.²⁰

Gerek İslam'da reform tartışmalarında genel bir tutum haline gelen din ve bilim arasında mutlak uyum arayışı, gerekse erken cumhuriyet döneminde uygulamaya konulan kapsamlı reform programı ve onunla beraber gelişen entelektüel tartışma iklimi, Milaslı İsmail Hakkı, Ahmet Nevzat ve Tevfik Rüştü gibi isimlerin domuz eti tüketimiyle ilgili yukarıda alıntılanan sözleri sarf edebilmelerini mümkün kılan baş-

18 Aktaran Taha Parla-Andrew Davison, *Corporatist Ideology in Kemalist Turkey*, New York, Syracuse University Press, 2004, s. 248-249.

19 Mesela Mustafa Kemal'in Türk Yazı Inkılabı hakkında 1928'de yaptığı konuşmadan “Bu millet utanmak için yaratılmış bir millet değildir [...] Milletimiz yazı ile, kafa ile bütün âlemi medeniyetin yanında olduğunu gösterecektir” ifadeleri ve Onuncu Yıl Nutku'ndan takip eden pasajı bu bağlamda zikredilebilir: “Türk milletinin büyük millet olduğunu, bütün medeni âlem, az zamanda bir kere daha tanıyacaktır. Asla şüphem yoktur ki, Türklüğün unutulmuş büyük medeni vasfı ve büyük medeni kabiliyeti, bundan sonraki inkişafıyla, atının yüksek medeniyet ufkunda yeni bir güneş gibi doğacaktır.” (bkz. *Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri*, c. II, TTK, 1959, s. 251-253 ve 276).

20 Afet İnan, *Türk Tarihinin Ana Hatları*, İstanbul, Kaynak, 1996 (1930).

lıca unsurlar olarak not edilebilir. Geleneksel olarak kirlilik ve hatta iğrençlikle maruf domuz etinin, bu dönemde gazetelerde, son derece seyrek olsa da görece bir normallik içerisinde konu edildiğini de görüyoruz. *Cumhuriyet* gazetesinde 3 Ağustos 1930'da "Ev kadınının bileceği şeyler" köşesinde domuz ve sığır etlerini kolay pişirmek ve lezzetini arttırmak için suda bekletmeye yönelik bir tavsiyeye ya da yine aynı yıl 7 Eylül'de, domuz sucuğu ve domuz etinin kurutulmadan nasıl muhafaza edileceğine dair bilgilere tesadüf edebilmek mümkün. Bu haberlerin varlığı, özellikle mutfak konusunda çeviri haber yayınlama alışkanlığının yanı sıra, Müslüman olmayan nüfusun toplam nüfusa oranla hâlâ görece kayda değer bir mevcudiyetinin olmasıyla ilişkilidir tabii. Ancak çeviri dahi olsa basının domuz konusunda –mesela bugün olduğu gibi– teyakkuz halinde olmaması, yukarıda bahsettiğim kültürel ve entelektüel iklimle temelden alâkalıdır.²¹

Mevzubahis iklimin iktidar politikasıyla yakından ilişkili olduğunu söylemiştim. Ancak bu durum erken cumhuriyet döneminde iktidarın domuz etinin üretim ve tüketimini teşvik ettiği anlamına gelmiyor. Bu dönemde hayvanlardan alınan vergi oranları böyle bir çabanın varlığının aksine, domuz üretiminin engellenmeye çalışıldığını düşündürür niteliktedir. Milaşlı'nın önemli bir bölümünü domuz meselesine ayırdığı bir diğer kitabı *Dinimizi Bilelim*'in yayınlandığı ve aynı zamanda tek parti döneminin son bulduğu 1946 yılına kadar, domuz hem gümrük, hem de hayvan vergisi kanunlarına göre en ağır vergiye tâbi olan besi hayvanıdır. Ayrıca, yine vergi kayıtlarından, yetiştirilen domuz sayısının diğer besi hayvanlarıyla karşılaştırılamayacak kadar, hatta şaşırtıcı derecede az olduğu (yaklaşık 750 ile 2.000 baş arasında)

21 Kuşkusuz bu dönemde domuz etinin basında nasıl yer aldığına, bunun daha önceki ve sonraki dönemlerle bir fark gösterip göstermediğine dair daha sağlam bir yargı üretebilmek için daha kapsamlı ve uzun dönemli bir arşiv taramasının yapılması gerekir.

ve bu dönemde yetiştirilen vergiye tâbi domuz sayısında bir artışın söz konusu olmadığı anlaşılıyor.²²

Özellikle 1931-1936 yılları arasında uygulanan yüksek verginin, zaten oldukça zayıf olan domuz yetiştiriciliğini daha da zayıflatması beklenen bir netice olsa gerek. TBMM'deki tartışmalarda bunu gösterir nitelikte ifadeler mevcuttur. Mersin mebusu Hamdi Bey vergileri ağırlaştıran kanun 1931 yılında mecliste tartışılırken şöyle itiraz eder: "Domuzun 300 kuruş olarak vergiye tâbi tutulması mümkündür, [bu] beslenmesini arzu etmemek demektir. Hâlbuki memlekette domuz beslenirse herhalde iyi bir ihracat emtiası olabilir."²³ Domuzun fahiş oranda vergilendirilmesinin gayrimüslim nüfusun dolaylı olarak fazladan vergilendirilmesine yönelik bir uygulama olduğundan, dolayısıyla bu yüzden Hamdi Bey'in uyarılarının dikkate alınmadığından şüphelenmek, dönem

22 1929-1936 yılları arasında her bir besi hayvanı türünden toplanması öngörülen (ve birkaç yıl sonra da toplanan) vergiler detaylı bir biçimde ilan edildiği için, ülkede yetiştirilen vergiye tâbi domuzların sayısını bu verilerden takip edebilmek mümkün. Kayıtlara göre 1936 yılına kadar uygulanan ağır vergi, domuzdan elde edilen vergi gelirini yıllar içinde yarı yarıya azaltmıştır. Bu durum ya domuz sayısının azaldığına ya da üreticilerin domuzlarını vergiden kaçırmış olduklarına işaret eder. Ancak 1936 yılında yapılan büyük vergi indirimi sonrasında toplanan vergi geliri sayının tekrar yükseldiğini göstermektedir. 1936 yılı sonrasında "davar, develer ve domuzlar" tek bir kategoride gösterilmekte oldukları için, domuzların toplam miktar içindeki katkısını bu kayıtlar üzerinden takip edebilmek imkânsız hale geliyor. Ancak bu kategorideki toplam hayvan sayısında 1940'a kadar kayda değer bir artış olmadığını ve TBMM zabıt ceridelerindeki kayıtlarda 1947 yılında vergiye tâbi domuz sayısının 2008 olarak belirtildiğini ek veriler olarak not edebiliriz (bkz. *Resmi Gazete*, 28 Mayıs 1929, sayı: 1201; 25 Mayıs 1930, sayı: 1502; 25 Temmuz 1931, sayı: 1856; 30 Haziran 1932, sayı: 2138; 31 Mayıs 1933, sayı: 2415; 2 Haziran 1934, sayı: 2716; 26 Haziran 1934, sayı: 2736; 30 Mayıs 1935, sayı: 3016; 26 Haziran 1935, sayı: 3038; 23 Kânunusani 1936, sayı: 3213; 30 Mayıs 1936, sayı: 3317; 26 Teşrinisani 1936, sayı: 3469; 10 Temmuz 1939, sayı: 4254; 19 Temmuz 1940, sayı: 4565; *TBMM Zabıt Ceridesi*, c. XVI, Ankara, TBMM Matbaası, 1949, s. 412). Ayrıca, aşağıda göreceğimiz üzere, 1943 sonrasında devlet çiftliklerinde giderek artan sayılarda domuz yetiştirilmeye başlanmış olduğunu da hesaba katmak gerekir. Öyle anlaşılıyor ki, bu çiftliklerde yetiştirilen domuzlar vergi kayıtlarında gözükmemektedir.

23 *TBMM Zabıt Ceridesi*, c. II, Ankara, TBMM Matbaası, 1931, s. 200.

politikaları göz önünde bulundurulduğunda akla yatkın gözüktüyor... 1936 yılında, tüm hayvan vergileriyle beraber domuz üzerindeki vergide de büyük bir indirime gidilir. Domuza uygulanan vergideki indirim oransal olarak en yüksek derecede (3/2) olsa da, domuz hâlâ (bu sefer deve ile beraber) en ağır vergi yüküne sahip hayvan olmaya devam eder. II. Dünya Savaşı'yla beraber ağırlaşan ekonomik şartlar karşısında gerçekleştirilen 1941 yılındaki düzenlemede ise domuz üzerindeki vergi yükü tekrar 1/4 oranında arttırılır.²⁴

Öte yandan domuzdan alınan vergiler diğer hayvanlara kıyasla ağır olmaya devam etse de, 1943 yılından itibaren domuz üretimini arttırmaya yönelik devlet eliyle bazı girişimlerin uygulamaya konulduğunu görüyoruz. Yani bir taraftan potansiyel üreticilerin önü vergi politikalarıyla kesilirken, en azından hevesleri kırılırken, diğer yandan devlet domuzculuk işinde öncü bir rol oynamaya başlamaktadır. 1943-1946 yılları arasında ilan edilen bütçe kanunlarında Ziraat Vekâleti'ne ayrılan bölümde, "Domuz ve diğer hayvanların etleriyle derilerinden ve sairelerinden istifade maksadiyle müesseseler kurma masrafları" başlıklı bir tahsis kalemi vardır.²⁵ Bütçede tahsisatın türü 1943'te önce "Yazı, Tercü-

24 1929 yılında domuz için ilan edilen hayvan başı gümrük vergisi 18 lira iken, öküz ve boğadan alınan vergi 15 lira, koyun, keçi ve benzeri hayvanlardan alınan vergi 2 lira 80 kuruştur. 1933 yılında diğer tüm besi hayvanlarının vergileri sabit kalırken, domuzdan alınan vergi 30 liraya yükseltilir (*Resmi Gazete*, 1 Temmuz 1929, sayı:1230 ve 31 Mayıs 1933, sayı:2414). Hayvanlar vergisi kanunlarına göre ise, 1931 yılında sığırdan 100, mandadan 150, koyundan 60, deveden 200 kuruş vergi alınırken, domuzdan alınan vergi 350 kuruştur. 1932 yılında ise birçok hayvanın vergisinde 10 kuruşluk indirim yapılırken domuzun vergisi 350 kuruşa çıkartılır. 1936 yılındaki düzenlemeyle sığır vergisi 60 kuruş, koyun vergisi 40 kuruş, domuz ve deveden alınan vergi ise 100 kuruş olarak belirlenir. 1941 yılında vergiler tekrar düzenlendiğinde sığır vergisi 35 kuruşa inerken, koyun vergisi 60 kuruşa, domuz ve deveden alınacak vergi ise 125 kuruşa yükseltilir (*Resmi Gazete*, 15 Temmuz 1931, sayı: 1849; 29 Kânunusani 1936 sayı: 3218; 31 Mayıs 1941, sayı: 4822).

25 *Resmi Gazete*, 1 Haziran 1943, sayı: 5418; 1 Haziran 1944, sayı: 5418; 1 Haziran 1945, sayı: 5418.

me, Neşir ve Propaganda İşleri” olarak, 1944’te ise “Yüksek Ziraat Enstitüsü Umumi Masrafları” olarak belirtilmektedir. 1943 bütçesindeki açıklama, başlangıçta yetiştiricilik konusunda gerekli çeviriler ve çiftçilerin bilgilendirilmesine yönelik yayın ve faaliyetlere öncelik verilmek istendiğinin göstergesi olarak değerlendirilebilir. Bu bilgilendirme çalışmasının domuzla ilgili tabunun, en azından yetiştiricilik düzeyinde üstesinden gelme hedefini içermeye ihtimali vardır. Bu hipotezi destekleyen bir anekdotu Ahmet Lütfi Dağlar, Düziçi köy enstitüsü anılarını anlattığı kitabında aktarır. Dağlar, bulunduğu okula 1944-1945 yıllarında “Türkiye’de Domuz Yetiştirme ve Yararları” gibi, tam olarak hatırlayamadığı bir başlığı olan bir kitabın geldiğini, yazarının da Alpulu Şeker Fabrikası mühendislerinden biri olduğunu anlatır.²⁶ Dağlar’ın bahsettiği kitap kuvvetle muhtemel Vedat Pınar’ın *Domuz Yetiştirmek: Memleketimiz İçin Önemli Bir Dava* (Işık Basın ve Yayınevi, 1945), başlığıyla yayımlanan çalışmasıdır.

Tahsisatın “müesseseler kurma” hedefine gelince; bu hedef açık bir biçimde domuzdan istifadenin devlet eliyle kurumsallaştırılmasını öngörmektedir. Bu çabaya iki kurum öncülük eder: Türkiye Şeker Fabrikaları ve Türkiye Zirai Donatım Kurumu. Eskişehir Şeker Fabrikası, Trakya’da Sarımsaklı ve Türk-



26 Ahmet Lütfi Dağlar, *Düziçi Köy Enstitüsü ve Sonrası Kimi Anılarım*, İzmir, 1990, s. 83-85.

DOMUZ SATIŞI İLK PARTİ

15 ilkkânun 1943 ile 1 sonkânun 1944 arasında müşterinin istiyeyeği tarihte teslim edilmek üzere 50 aded domuz satılacaktır. Satış 26/11/1943 cuma günü tekemmül edecektir. İsteklilerin Yenipostane arkasında Baker hanında Şeker Şirketi İstanbul Bürosuna müracaatleri.

Cumhuriyet, 20 İkinciteşrin (Kasım) 1943.

geldi çiftlikleri, Bursa'da Karacabey Harası, Dalaman Çiftliği ve Orman Çiftliği (AOÇ) ve 1947'den itibaren de Baltacı Çiftliği tespit edebildiğim domuz yetiştirilen yerlerdir.²⁷ 1943 yılında Türkiye Şeker Fabrikaları kendi çiftliklerinde yetiştirdiği domuzları gazete ilanı ile satışa çıkartmaya da başlar. Şeker Fabrikaları'nın 1943'te 50 adet domuzla başlayan satışı, 1944'te 200'e, 1945'te 400'e, 1946'da 500'e ve 1947 yılında 750'ye kadar yükselir.²⁸ 1945'ten itibaren de Zirai Donatım Kurumu'nun Karacabey Harası'nda yetiştirdiği kasaplık ve damızlık domuzlar yine gazete ilanlarıyla satılığa çıkartılır.²⁹ Toplamda satışa çıkartılan domuz sayısı yıldan yıla çarpıcı bir hızla artıyor gibi gözükse de, aslında ülkedeki hayvancılık sektörünün büyüklüğüne oranla bu arzların hâlâ sembolik denilebilecek bir düzeyde kaldığını unutmamak gerekir.

27 V. Pınar, *Domuz Yetiştirmek: Memleketimiz İçin Önemli Bir Dava*, Işık Basın ve Yayınevi, 1945, s. 58-59; *Devlet Ziraat İşletmeleri Kurumunun 1947 Yılı İş ve Hesaplarına Ait İdare Meclisi Raporu*, Ankara, 1948, s. 6.

28 *Cumhuriyet*, 20 İkinciteşrin 1943; 16, 17, 18 İkincikânun 1944; 3, 9, 11, 12, 14 Şubat 1945; 2, 6 Kasım 1945; 24, 26 Ocak 1946; 11, 13, 16, 17, 18 Kasım 1947. 1958 yılında gazete sayfalarında rast geldiğim son satış ilanı, kurumun damızlık, Alman ırkı dışı domuzları satışa çıkarttığını haber veriyor, *Cumhuriyet*, 30 Eylül 1958 ve *Milliyet* 25 Eylül 1958. Görebildiğim bu son damızlık satış ilanı yetiştiriciliğe son verilmekte olduğunun bir emaresi olabilir.

29 *Cumhuriyet*, 3, 8 Mayıs, 25 Haziran 1945; 5, 12, 19, 20, 21 Kasım 1947; 19, 21, 23, 26, 29, 31 Eylül 1948; 7, 10, 12 Mart 1949.

Domuz satışı şartnamesi

Türkiye şeker fabrikaları A. Ş. U. Müdürlüğünden:

1 — Şeker Şirketi çiftliklerinde yetiştirilmiş olan takriben 1000 besili domuz kapalı zarf usuliyile satılığa çıkarılmıştır. Satılık bu bin domuz miktarı yüzde 10 fazla veya noksaniyle teslim edilmek hakkını şirket muhafaza eder.

2 — Satılacak domuzlar her ay vasatı olarak 200 baş olmak üzere taraflarca tesbit edilecek zamanlarda çiftliklerden sevk Sirkeci ve Haydarpasa istasyonlarında teslim edilecektir. Bu suretle en geç mayıs 1945 nihayetine kadar bütün domuzlar teslim ve teslim edilmiş bulunacaktır.

3 — İstekliler tekliflerini 10. 11. 944 saat 15 e kadar şirketin İstanbul Bürosu Müdürlüğüne vermiş bulunacaklardır.

4 — Teklif edilecek bedelin nısıf kadar bir kati teminat esastır. Teklif mektuplarına muvakkat teminat olarak 30.000 lira Şirket veznesine yatırıldığına dair resmi makbuzumuz bağlı bulunacaktır. Satış yapıldığı takdirde işbu 30.000 lira teminat miktarı ya nakten veya bankaya teminat mektubu ile kararlaştırılan satış bedelinin nısıfına iblaa edilecek ve heyeti mecmuası kati teminat olarak Şirket nezdinde kalacaktır. Kati teminat hesaplanırken beher domuz üst üste 125 kilo itibar edilecektir.

5 — Hayvanlar sevk mahalleri itibariyle Sirkeci veya Haydarpasa istasyonlarında müşteriye teslim edilir ve aynı gün içinde resmi bir kantarda canlı olarak tartılır. Faturası bu siklet üzerine tanzim edilir. Her parti domuzun fatura bedelinin yüzde 20 si teminat akçesinden mahsup ve bakiyesi peşin olarak nakden ödenir. Teminat akçesinden bakiye kaldığı takdirde muamelenin hitamında müşteriye aynen iade edilir.

6 — Şirket teklif edilecek fiyat ve şartları her cihetten tetkik ve teklifleri muvafık görmediği takdirde satış yapıp yapmamakta serbesttir.

7 — Fiyat şirketçe kabul edildiği takdirde mukavele en geç bir hafta zarfında yapılacak ve sevkiyat programı tanzim edilecektir. Bu hafta zarfında mukavele akdine yanaşmayan alıcının muvakkat teminatı şirket lehine irat kaydolunacaktır.

8 — Domuzların - eğer varsa - ihtisap resmi şirkete ait olacaktır. Teslim istasyonlarından sonraki masraflar ve bu meyanda nezahat vesaire rusumu tamamen müşteriye ait olacaktır.

9 — Fiyat canlı olarak kantar veznî üzerinden kilo başına verilecektir.

10 — İşbu şartname münderecatının aynen kabul edildiğini tasdik zımında teklif sahibi tarafından imzalı olarak teklif mektubuna bağlanmış bulunacaktır.

Bu kurumların ve onlardan damızlık ve kasaplık hayvan alan müteşebbislerin üretimlerinin nihai olarak nerelerde satışa sunulduğu ve tüketildiğinin anlaşılması için kurumların tarihinin ve satış belgelerinin incelenmesi gerek. Ne var ki bu belgeler, tespit edebildiğim kadarıyla, ne düzenli bir biçimde arşivlenmiş, ne de ulaşılabilir haldeler maalesef. Şimdilik eldeki verilerden hipotez üretmekle yetinmek zorundayız yani... İlanlarda hem kasaplık, hem de damızlık hayvanların satışa çıkartılmasının, sadece domuz etiyle yapılacak imalatın değil, aynı zamanda yetiştiriciliğin de geliştirilmesine yönelik bir çabanın varlığına işaret ettiğini düşünebiliriz. Kuşkusuz 1940'larda, tek parti iktidarının radikal eğilimlerinin domuz eti tüketiminin yaygınlaşmasına yönelik bir beklentiyi içermeye ihtimali göz ardı edilemez; tıpkı 1927 yılında Tefvik Rüştü'nün beklentisinde gördüğümüz gibi... Ancak, iç pazarda tüketicisi hayli sınırlı olan domuz eti ve mamullerinin, asıl olarak ihracat hedefiyle üretildiğini söylemek eldeki veriler dâhilinde akla daha yatkın gibi gözüküyor. Domuz kılı, yağı gibi maddelerin yanı sıra, canlı domuz da özellikle 1940'lı yılların sonunda, II. Dünya Savaşı sonrasında toparlanma sürecinde olan Avrupa'ya ihraç edilen ürünler arasında yer almaktadır.³⁰

Üretimin nihai hedefi ne olursa olsun, devletin 1940'lar da domuz üretimine bizzat ön ayak olmasını mümkün kılan en önemli etkenlerden biri popüler demokrasi mekanizmalarının işlemez halde bulunması olsa gerek. Domuz yetiştiriciliği ihracat gelirlerini arttırmaya, ekonomik kazanç sağlamaya yarasa bile, seçmen kitlesinin ezici bir çoğunluğu-

30 1948 yılında İtalya'ya 1.000 baş canlı domuz ve 100.000 TL değerinde domuz kılı ve Lüksemburg-Belçika'ya 10 ton domuz kılı (TBMM Zabıt Ceridesi, c. XXII, Ankara, TBMM Matbaası, 1949, s. 367, 422); 1949 yılında Almanya'nın İngiliz ve Amerikan işgal bölgelerine 200.000 dolar değerinde domuz kılı ve Polonya'ya "erimemiş domuz yağı" ihracatı imzalanan anlaşmalarda öngörülmüştür (age, s. 335; a.g.e., c. XVI, s. 106). 1951 yılı içerisinde ise İsviçre'ye 54 bin canlı domuz ihraç edildiğine dair haberler gazetelerde yayınlanmıştır (Cumhuriyet, 6 Şubat 1951; Milliyet, 16 Kasım 1951).

nun Müslüman olduğu bir ülkede, siyasi olarak oldukça riskli bir projedir. Nitekim, demokrasi sağ popülizme meylettikçe, 1940'lardaki "domuzdan istifade" çabalarını (görebildiğim kadarıyla şaşırtıcı bir biçimde az

İtalya domuz istiyor
İtalya memleketimizden ehli domuz istemektedir. Geçende İtalyaya 700 dane ehli domuz satılmıştır. Bunların beherinin fiyatı o zaman 900 lira idi. Talepler fazlaştığından şimdi her domuzun fiyatı bin liraya çıkmıştır.

Vakit, 15 Nisan 1943.

olsa da) polemik malzemesi olur. Necip Fazıl, "Köy Enstitülerinde, sırf Anadolu köylüsünün ananevi inancını yıkmak için, şarap ve domuz eti propagandası yapılması konusunda Tonguç Babanın resmi tamimleri vardır" diye yazar mesela...³¹

II. Dünya Savaşı yaban domuzunun da tarımsal üretimin arttırılması, ihracat ve hatta nüfusun iaşesi bağlamlarında epey konu edildiği bir dönemdir. Yaban domuzları en çok ekili arazilere verdiği zararlar ve böylece gıda krizine yaptıkları dolaylı katkı nedeniyle gündeme gelirler. Bu yıllarda Ziraat Vekâleti bütçelerinde yaban domuzuyla mücadele için ödül verilmeye başlanır. Bu usul savaş sonrasındaki yıllarda da uygulamada kalır. Ancak yaban domuzuyla mücadele yönündeki çabalar muhtemelen hem yeterince kapsamlı değildir, hem de pek iyi duyurulamamış gibidir. TBMM'de nerdeyse her sene konuşulan yaban domuzunun tarım arazisine zararı meselesinde vekillerin uygulamadaki yöntemleri öneri olarak meclise sundukları bile olur. Demokrat Parti Çanakkale Milletvekili Ali Rıza Kırsever, 1950 yılında meclisteki bir konuşmasında, yaban domuzu ile mücadele için 1943'ten beri zaten uygulamada olan usulün neredeyse aynısını önerir: "Memleket içinde ve dışında bir gıda

31 Necip Fazıl Kısakürek, *Türkiye'de Kominizma ve Köy Enstitüleri*, İstanbul, Büyük Doğu Yayınları, 1962, s. 34.

maddesi olarak domuz etinin müşterisi çok olduğu gibi, derisi ve kılı dahi para eden bu hayvanlardan faydalanmak imkânları varken yalnız kuyrukları kesilerek gövdeleri dağlarda çürüyor. Hükümet diğer gıda maddelerinde olduğu gibi bu iş için de kuracağı bir teşkilâtla domuzları avlıyan [sic.] avcılara domuz başına veyahut kilo itibariyle muayyen bir miktar para verirse umum avcılar domuz avına çıkar ve bir iki sene içinde bunların vücudu ortadan kalkar.”³²

II. Dünya Savaşı'nın başlarından itibaren birçok madde- nin ihracı yasaklanırken, yaban domuzunun yasağın kapsamı dışında tutulduğu ayrıca bir kararname ile kayıt altına alınır.³³ Yaban domuzu ihracı tamamen bu döneme özgü bir konu değildir. Özellikle Ege ve Trakya bölgelerinden Balkanlar'a yaban domuzu veya domuzdan mamul sucuk ihracı savaş öncesinde de sonrasında da zaten mevcuttur.³⁴ Öte yandan, II. Dünya Savaşı'yla beraber artan kriz ve kıtlık, bir yandan tarım arazilerinin yaban domuzlarından korunmasını ve böylece tarımsal ürün zayıyatının azaltılmasını öncelikli bir mesele haline getirirken, diğer taraftan avlanan yaban domuzlarından, özellikle ihracat yoluyla ekonomik fayda elde edilmesinin daha çok gündeme taşınmasına yol açar. Yaban domuzlarını ihracatta değerlendirmeye yönelik artan çabanın ve bu konuya verilen önemin ekonomik rasyoneli avlanan yaban domuzu miktarı göz önünde bulundurulursa daha iyi anlaşılabilir. Mesela 1942 ve 1943 yıllarında, sadece resmi rakamlara göre öldürülen yaban domuzu sayısı 40.000 civarındadır.³⁵ Gıda krizinin zirveye çıktığı yıllarda, etinden faydalanılamayan yaban domuzlarının

32 TBMM Zabıt Ceridesi, c. XXV, Ankara, TBMM Matbaası, 1950, s. 587.

33 Resmi Gazete, 8 Eylül 1939, sayı: 4305; 4 Kânunuevvel 1939, sayı: 4375

34 Mesela bkz. Cumhuriyet, 25 Kânunuevvel 1930; 27 Şubat 1931; 16 Eylül 1934; 29 Haziran 1948.

35 TBMM Zabıt Ceridesi, c. II, Ankara, TBMM Matbaası, 1943, s. 243; c. X, 1944, s. 268.

çokluğu, bu hayvanların nüfusun iâşesi için “iştah kabartıcı” bir kaynak olarak görülmesine de neden olur. “Bu hayvan dinin menettiği domuz değildir. Ancak, Türkçede ismi öyledir. Halkımız bunu yemeğe alışırsa et gıdasını da temin edecektir” mealindeki tezlere bu dönemin gazete sayfalarında, nadiren de olsa tesadüf etmek mümkündür.³⁶

* * *

Türkiye’de 1990’ların sonuna kadar domuz tüketiminin yaygınlaştırılmasını savunan, bunu gündemde tutmaya çalışan simalar vardır. Yukarıda bir kısmını gördüğümüz domuz tüketimi yanlısı erken cumhuriyet dönemi argümanları da bu sayede dolaşımda kalmaya devam eder. 1972’de *Domuz Etinin Yenilmesi Kesinlikle Haram’mıdır?* [sic.] kitabını yayımlayan Dr. İhsan Ekin, 1984 yılında yayımlanan *Domuz ve Beslenme Sorunlarımız* kitabını yazan Prof. Fehmi Yavuz (1912-1991) ve özellikle ondan bir anlamda el alan Mustafa Ekmekçi (1924-1997) “davanın” son 50 yıldaki en önemli militanları olarak zikredilebilir. Mustafa Ekmekçi 1980’lerin ikinci yarısından itibaren *Cumhuriyet* gazetesinde yayımlanan köşe yazılarının önemli bir kısmını domuz etinin yaygınlaştırılması için kamuoyu oluşturmaya hasreder. Bu yazılarda erken cumhuriyet döneminde domuzun helalleştirilmesine yönelik girişimlerin, devlete ait domuz yetiştirme çiftliklerinin konu edildiği pasajlar da mevcuttur.³⁷ Ekmekçi’nin ardından davası, deyim yerindeyse öksüz kalır. Sadece Türkiye’de değil, dünyada da dinin gündelik ve politik görünürlüğüne, önemine iyiden iyiye arttığı, giderek daha çok temel bir politik meşruiyet kaynağı haline geldiği bir dö-

36 “Dikkatler”, *Akşam*, 17 Temmuz 1940; “Medeni Cürümler”, *Akşam*, 26 Temmuz 1941. Tırnak içinde alıntılanan ifade dönemin tanınmış siyasetçi ve gazetecilerinden Asım Us’a (1884-1967) aittir.

37 Mustafa Ekmekçi’nin kitap halinde de yayımlanmış olan köşe yazıları için bkz. Mustafa Ekmekçi, *Domuzuna Yazılar*, İstanbul, Güleç Yayınları, 1996.

nemde, bu davayı kimsenin cazip, akıl kârı bulmaması kuşkusuz şaşırtıcı değildir...

Mustafa Ekmekçi'nin ölümünün ardından bugün artık neredeyse tamamen unutulmuş olan erken cumhuriyet döneminin domuz üretimini ve tüketimini arttırmaya yönelik ça-ba ve tartışmaları, sadece İslam'ın değil, genel olarak dinin yemek kültürü üzerindeki etkisi üzerine düşünmek için de hayli kıymetli bir örnektir. Hemen tüm dinler mutfak konusunda bir kurallar bütününe vazederler; uzun ya da kısa, tafsilatlı veya sade bir biçimde cemaatleri için uygun gördükleri bir beslenme rejimi ortaya koyarlar. Ancak dinlerin bu sahadaki etkisi mutlak olarak belirleyici olmaktan epey uzaktır. Priscilla P. Ferguson'ın en özet haliyle ortaya koyduğu gibi, birçok mutfak üzerinde dinsel yasak ve emirlerin büyük etkisi olsa da tamamen bir dine ait bir mutfaktan bahsedebilmek mümkün değildir. Zira mutfaklar, sadece dinsel emir ve yasaklarla değil, fiziki ve kültürel çevreyle, tarımsal ürünlerle etkileşim ve pazarlık süreçleri içinde oluşur ve değişirler.³⁸ Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk birkaç on yılındaki reformlar ve reform arzularının İslam'ın beslenme tabularıyla çekişmesini kıyaslamak için görece benzer kültürel kaygı ve politik arkaplana sahip, İslam dünyası içinde ve dışında birçok örnek mevcuttur.

Ayetullah Humeyni, 1964-1965 yıllarında verdiği bir fetvayla, özellikle havyarıyla İran ekonomisinin önemli gelir kaynaklarından olan mersin balığını, pulları olmadığı için haram ilan eder. Şiiliğin beslenme kurallarına aykırı olduğu duyurulan aynı balık, aynı Humeyni tarafından, ama bu sefer devrimden, yani iktidarı ele geçirdikten sonra 1983 yılında helal ilan edilir.³⁹ Pek rağbet bulmuş bir girişim olma-

38 Priscilla Parkhurst Ferguson, "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France", *American Journal of Sociology*, c. CIV, n. 3, 1998, s. 607.

39 Christian Bromberger, "Et l'esturgeon devint *halal* en Islam chiite duodéci-

sa da, XIX. yüzyıl sonu XX. yüzyıl başında, bazı Hint ve Güney Asya milliyetçisi çevrelerde, Avrupalıların et yedikleri için güçlü oldukları fikrinden hareketle, Hinduizmin et konusundaki yasağını ilgaya yönelik çabalar mevcuttur.⁴⁰ Hedefine ulaşmış bir reform örneği olarak da Japonya'da Meiji restorasyonunun (1868-1912) besi hayvanlarının ve özellikle sığırların etinin yenilmesi konusundaki dinsel yasağa karşı hamlesini zikredebiliriz. 1872 yılında hükümet Budist rahiplerin sığır eti yemesine dair dini yasağın kaldırıldığını ve imparatorun mutfağında artık düzenli olarak koyun ve dana etinin pişirileceğini ahaliye ilan eder.⁴¹

Müslüman kimliğinin belirleyici bir parçası haline gelmiş olan domuz eti tabusu, erken cumhuriyet döneminde Batılaşma, bilimsel akla gösterilen yüksek hürmet, dinde reform tartışmaları, II. Dünya Savaşı'nın yarattığı yokluk ve ekonomik kırılganlık, iktisadi rasyonelin daha çok ön plana çıkması ve siyasi iktidarın tüm bunlarla ilişki içinde aldığı kararlar gibi birçok etkenin katkısıyla kısmen ve kısıtlı bir çevrede sorgulanır hale gelir. Bu süreç üzerine düşünmek historiyografik açıdan da öğreticidir. Her ne kadar nihai olarak dinî tabu belirleyici olmaya devam etmeyi başarmış olsa da, bu dönemde domuz etli bir Müslüman Türk mutfağı geleceği ihtimali, en azından bir kısım insan için aralıklarla belirlir. Geçmişî okurken, retrospektif bir bakışla süreklilikle-

main", F. Bergeaud-Blackler, *Les sens du Halal*, Paris, CNRS Éditions, 2015, s. 25-30.

40 Dipesh Chakrabarty, *Habitations of Modernity: Essays in the Wake of Subaltern Studies*, Chicago, The University of Chicago Press, 2002, s. 58; Parama Roy, "Meat-Eating Masculinity, and Renunciation in India: A Gandhian Grammar of Diet", *Gender & History*, c. XIV, n. 1, Nisan 2002, s. 62-91; Prabhu Bapu, *Hindu Mahasabha in Colonial North India 1915-1930*, Londra, Routledge, 2013, s. 82.

41 Katarzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine, Food Power and National Identity*, Londra, Reaktion Books, 2006, s. 24-34, Philippa Mowat, "Meat and Modernity: Changing Perceptions of Beef in the Making of Modern Japan", *Cross-sections*, c.V, 2009, s. 41-55, (URL: <https://goo.gl/rV905J>).

re değil, birçok gelecek ihtimalini içinde taşıımış olan anlara odaklanırsak, Tevfik Rüştü, Ahmet Nevzat, İsmail Hakkı gibi isimlere Müslümanlar için hararetle domuz eti tavsiyeleri yazdıran anlarda/dönemlerde beliren gelecek olasılıklarını da kavrayabiliriz. Bu anlara dikkat etmek, aynı zamanda mutfakları oluşturan pazarlık süreçlerini ve özellikle bu süreçlerin nasıl olup dinsel tabuları değiştirmeye muktedir olabildiklerini anlamaya yönelik çabaya da katkıda bulunacaktır.

EHL-İ KEYF NASIL “BAĞIMLI” OLDU?: AFYONUN TARİHİ HAKKINDA NOTLAR...

1950’lerde Amerika pazarında “Anne, beni azarlamadan önce belki bir Marlboro yaksan daha iyi olur” diyen bebeklerin; “Doktorların çoğu diğer sigaralardan ziyade Camel içiyor” sloganlarına eşlik eden hekim resimlerinin bulunduğu sigara reklamları bugün artık tuhaf mâzinin şaşkınlık verici afişleri olarak internette dolanıyor.¹ Yakın geçmişte hemen her markanın teveccüh ettiği sigarayı “özgürlük” ve “mace-
ra” ile ilişkilendiren reklamlar bile, yoğun sağlık uyarıları-
la, dehşet veya tikslenme hissi uyandıracak resimlerle kap-
lı sigara paketlerine alışıldığından beri uzak bir hatıra hali-
ne geliverdiler. Marlboro’nun kovboyu, Camel’in Trophy’si,
Türkiye’de pazara 1980 ve 1990’larda giren birçok sigara-
nın tercih ettiği “Amerika’nın tadı” sloganları hızla eskidi-
ler. İçen veya içmeyen hemen herkesin gündelik hayatının,
neredeyse tamamen tabii bir parçası haline gelmiş olan si-
gara ve sair tütün mamullerinin özellikle 2000’li yıllarda gi-
derek şiddeti artan ve resmîleşen karşı kampanyalarla hız-

1 “Before you scold me, Mom... maybe you’d better light up a Marlboro” ve “Mo-
re doctors smoke Camels than any other cigarette”

la normalliğin dışına doğru sürüldüğüne tanık olduk. 1920 ve 1930'larda yapılan araştırmalarla sigaranın özellikle akciğer kanseriyle ilişkisi saptanmış olmasına rağmen, üretici şirketlerin güçlü lobi faaliyetlerinin etkisiyle, kamuoyunda uzun süre sürüncemede kalan sigaranın sağlığa zararına dair tartışma artık kapandı.² Sigaranın "kötü alışkanlık" statüsü şirketlerin de dâhil olduğu mutlak bir mutabakatla tescil edildi. XX. yüzyıl boyunca erkeklik, kadınlık, zenginlik, neşe, tasa, entelektüellik, özgürlük, macera ve sair statü, duygu ve heveslerin eşlikçisi haline gelmiş olan çeşitli tütün tüketimi biçimleri (sigara, puro, pipo vs.), son çeyrek yüzyılda herhangi bir biçimde makbul bir jest olarak algılanma kabiliyetini neredeyse tamamen yitirdi. Tiryakilikte ısrar edenlerden, ara sıra bir sigara tellendirenlere kadar tüm tütün tüketicilerine dair toplumsal algı da hızla ve radikal bir biçimde değişti, değişiyor.

Sigaraya karşı yürütülen kampanyalar, hemen her yerde yüksek tütün tüketim oranlarının kamu sağlığını tehdit ettiğinin vurgulanmasıyla hız kazandı. Pasif içicilik tanımlaması, kamusal mekânlarda, kapalı alanlardan başlayarak stadyum, otobüs durağı, tren istasyonu gibi yarı açık ve açık alanlara (hatta Japonya'da olduğu üzere insan yoğunluğu olan sokaklara) kadar uzanan bir "dumansız hava sahası" (*smokefree air*) yaratma hedefini beraberinde getirdi. Sigara böylelikle ilişkilendiği sosyallik biçimlerinden ve gündelik yaşam alışkanlıklarından hızla ayrışırken, tiryakiler sigaralarını giderek artan bir oranda yalnız içer hale gelmeye başladılar. Böylece sosyal bir jest de olan sigara/tütün tüketimi, hızla kamusal görünürlüğünü yitirdi, özel alanlara ve hatta oradan da hayatın tamamen dışına doğru itilmeye baş-

2 Jordan Goodman, *Tobacco in History: The Cultures of Dependence*, Londra, Routledge, 1993, s. 88-126; Ayrıca, sigara şirketlerinin lobi faaliyetleriyle ilgili satirik bir film olan 2005 yapımı *Thank you for Smoking* bu bağlamda zikredilmeye değer.

ladı. Bu sırada tütün karşıtı kampanyalar sigara ile beraber sigara içenleri de hedeflerine koymaktan çekinmediler, hâlâ da çekinmiyorlar.³ Sigaranın olası bir biçimde olumlu değer ve anlamlarla ilişkileneceğini önlemek amacıyla, sigara popüler sinemada ve televizyonlarda ya sahnenin dışında tutulmaya başlandı ya da tamamen sadece kötü ve güçsüz karakterlerin ellerine, onların zaaflarının ve kötülüklerinin bir emaresi olarak tutuşturuldu. Bu süreçlerin sonucunda, tütün tüketicisi olmak hatırı sayılır öneme sahip bir toplumsal damgalama ve ayrımcılık gerekçesine dönüşmekte; hatta sigara yasakları konusunda dünyaya öncülük eden Kuzey Amerika'da hâlihazırda dönüşmüş durumda.⁴

Tütün karşıtı kampanyalarda benimsenen askeri terminolojide, bağımlılığa ve irade zayıflığına yapılan vurguda, hatta buradan hareketle tiryakilerin kendini kontrol edemeyen, suça yatkın insanlar olduğuna dair imalar içeren ucuz polisiye film ve dizi karakterlerinde açık ya da zımni bir biçimde uyuşturucuya karşı kullanılan yerleşik sembolik dilden yararlanıldı. Oysa sigara için kullanılıyor olması bile artık neredeyse hiç sorgulanmayan bu dil XX. yüzyılın başında daha “uyuşturucu maddeler” üzerinde bile tam olarak hâkimiye-

3 2000'lerdeki kampanyalardan sonra Avrupa ve Türkiye'ye de aşına olan, sigaraya dair algının geçirdiği değişimin temel karakteristiklerini, 1998'de Amerika'daki süreç üzerinden ve pasif içiciliğin icadını merkeze koyarak tespit eden bir makale için bkz. A. M. Brandt, “Blow Some Smoke My Way: Passive Smoking, Risk, and American Culture”, S. Lock, L. Reynolds ve E. M. Tansey (der.), *Ashes to Ashes: The History of Smoking and Health*, Amsterdam, Rodopi, 1998, s. 164-191.

4 E. Goffman'ın toplumsal damgalama kavramıyla sigara kullanımına dair algıyı özellikle ABD ve Kanada örneğinde analiz eden yakın dönemli birçok araştırma ve çalışma mevcut, örneğin bkz. J. Stuber, S. Galea, B. G. Link, “Smoking and the Emergence of a Stigmatized Social Status”, *Social Science & Medicine*, n. 67, 2008, s. 420-430 ve “Stigma and Smoking: The Consequences of Our Good Intentions”, *Social Service Review*, 83/4, 2009, s. 585-609; Hilary Graham, “Smoking, Stigma and Social Class”, *Journal of Social Policy*, 41/1, 2012, s. 83-99; L. Greavers, J. L. Oliffe vd., “Unclean Fathers, Responsible Men: Smoking, Stigma and Fatherhood”, *Health Sociology Review*, 19/4, 2010, s. 522-533.

tinii kurmamıştı. Bugün bütünyle kriminalize olmuş birçok uyuşturucunun ana maddesi olan afyon XIX. yüzyılda dünya ekonomisinin en gözde ticaret mamullerinden biriydi. Bin yıllar boyunca dünyanın çeşitli coğrafyalarında herkesin elinin altında bulunan, en sık kullandığı ilacı ve ehl-i keyf sınıfının gıdası olan afyonun yükselişinin uzun ve kriminalize edilmesinin kısa tarihi, en az sigaranın anlamının geçtiğimiz on yıllarda geçirdiği dönüşüm kadar şaşırtıcıdır.

Afyonun pek uzun tarihini milattan önce 4000'li yıllara kadar götürebilmek mümkün. En eski tarihlerden itibaren, neredeyse her derde deva olarak görüldüğünü ve yaygın biçimde tıbbi amaçlarla kullanılmakta olduğunu biliyoruz. Bunun yanı sıra, “keyif verici” özelliğinin de gayet farkında olunduğunu eklemeyi unutmamalı. Afyona tesadüf edilen en eski kayıtlar olan Sümer tabletlerinde, afyonun elde edildiği haşhaştan “neşe bitkisi” olarak bahsedilmesi boşuna olmasa gerek! Daha sonraki bin yıllarda, Asur'da, Antik Yunan'da, Roma'da ve Orta Çağ boyunca afyonun bu iki temel kullanım alanı unutulmadığı gibi, Hindistan, Çin, Kuzey Afrika ve Avrupa'da da öğrenildi ve “takdir” edildi.⁵ XVI. yüzyılda giderek artan dünya ticaretinin başlıca maddeleri arasında afyonun muteber bir yeri vardı. Büyük ölçüde Portekiz, Hollanda, Britanya ve daha sonraları Amerika'lı tüccarların hâkimiyetinde gelişen denizaşırı ticaret, afyon ekimi ve tüketiminin özellikle Doğu ve Güneydoğu Asya'da yaygınlaşmasına katkıda bulundu.⁶ Afyon XIX. yüzyılda, özellikle de afyon tüketiminin neredeyse bir dönem sembolü haline geldiği Victoria İngilteresi'nde, hemen her türden sosyal sınıfın rekreatif ve pratik ihtiyaçlarına uygun çö-

5 Louise Foxcroft, *The Making of Addiction: The 'Use and Abuse' of Opium in Nineteenth-Century Britain*, Aldershot – Burlington, Ashgate, 2007, s. 8-9.

6 Jan Schmidt, *From Anatolia to Indonesia, Opium Trade and the Dutch Community of Izmir, 1820-1940*, Nederlands Historisch-Archaeologisch Instituut Te Istanbul, 1998, s. 15-19.

zümleler sunan, bir tür büyümlü iksir haline gelmişti. 1868'de "Pharmacy Act" (Eczacılık Yasası) yürürlüğe girene kadar satışında hiçbir kısıtlama bulunmayan afyon, sanatçılar ve yazarlar başta olmak üzere, eğitilmiş üst sınıflar için yaratıcılık arayışlarında bir yardımcı olarak görülüyordu. Hızlı sanayileşmenin kente çektiği, son derece ağır şartlarda ve düşük ücretlerle çalışan nüfus arasında da afyona bir rağbet vardı. Afyon alkole oranla görece ucuz bir biçimde kafa dağıtmaya yarıyordu.

Ancak asıl kullanım, yine de tıbbi amaçlarlaydı; yani en azından şeklen böyleydi... Zira tıbbi olanla olmayanın sınırları pek net değildi. Hastalık halinde kentteki sağlık olanaklarına bütçeleri elvermeyen ve kendi kendini tedavi etme geleneğini sürdüren yeni kentli işçi sınıfı arasında, özellikle görece ufak sağlık sorunları söz konusu olduğunda her derde deva olarak bilinen afyona ve afyonlu karışımlara yönelim yaygındı. İşçi sınıfı bahsinde, kentte ve taşrada kadınların giderek artan istihdamıyla beraber çocuk bakımının alt sınıflar için önemli bir sorun haline geldiğini hesaba katmayı da ihmal etmemek gerekiyor. Afyon bu meselenin hallinde de kullanılıyordu... Bedavaya veya ucuza bakım birçok çocuğu daha büyük çocuklara veya bir tek bakıcıya emanet ederek sağlanıyor; bu durumlarda da çocuklara "sakin" durmaları için afyonlu karışımlar veriliyordu.⁷

Avrupa'da ve özellikle dünya afyon pazarını büyük ölçüde domine eden İngiltere'de tüketilen afyonun en önemli kaynağı Osmanlı İmparatorluğu'ydu. Kalite olarak Hindistan'da

7 Viktorya dönemi İngilteresinde afyon tüketimi için bkz. Virginia Berridge, "Fenland Opium Eating in the Nineteenth Century", *British Journal of Addiction*, n. 72, 1977, s. 275-284; "Opium Eating and the Working Class in the Nineteenth century: The Public and Official Reaction", *British Journal of Addiction*, n. 73, 1978, s. 107-112; "Victorian Opium Eating", *Victorian Studies*, c. XXI, n. 4, 1978, s. 438-461; Louise Foxcroft, *a.g.e.*, s. 17-59; Terry M. Parssinen, *Secret Passions, Secret Remedies: Narcotic, Drugs in British Society 1820-1930*, Manchester, Manchester University Press, 1983, s. 22-58.



Afyonun giderek itibar kaybettiği, kriminalize olduğu XX. yüzyıl başında, Amerika'da çizilmiş, afyon, kokain ve sair uyuşturucu maddeleri satan bir eczaneyi gösteren karikatür (The Age of Drugs, Louis Dalrymple, 1900 – Amerikan Kongre Kütüphanesi/Library of Congress).

üretilen afyondan daha üstün tutulan “Türk afyonu” XIX. yüzyılın ilk yarısında, Britanya’da tüketilen afyonun %80-90’ını oluştuyordu.⁸ Bu dönemde Britanya’nın afyon talebi ve bu talebe paralel olarak Anadolu’dan afyon ihracatı hatırı sayılır bir biçimde yükseldi. 1790’da 3,5 ton civarında olan Anadolu’dan İngiltere’ye yönelik afyon ihracatı, on yıl boyunca düzenli bir biçimde artarak 1800’de 13,5 tonu aşan bir miktara ulaştı. XIX. yüzyıl boyunca çeşitli dalgalanmalar olmakla beraber Anadolu’dan ihraç edilen afyon miktarı katlanarak artmaya devam etti. 1830’larda 87 tonu aşan ihracat, XX. yüzyıl başında 280 ton civarına kadar çıktı.⁹ İngil-

8 Virginia Berridge ve Griffith Edwards, *Opium and the People: Opiate Use in Nineteenth-Century England*, Londra, Allen Lane, 1981, s. 11.

9 İbrahim İhsan Poroy, “Expansion of Opium Production in Turkey and the State Monopoly of 1828-1839”, *International Journal of Middle East Studies*, c. XIII, n. 2, 1981, s. 194, 197; V. Berridge ve G. Edwards, a.g.e., s. 272.

tere'nin ardından, Anadolu'da üretilen afyonun başlıca müşterileri Amerika, diğer Avrupa ülkeleri ve Çin'di.

XIX. yüzyılda Çin'de afyon ticaretine getirilen yasaklara rağmen, bu devasa afyon pazarında talep hızla artmaya devam etti. Çin pazarına satılan afyon esas olarak bir Britanya şirketi olan *East India Company* (Doğu Hindistan Şirketi) tekeli altında Bengal'de üretiliyor ve yine şirkete bağlı tüccarlarca Çin'e satılıyordu. 1820'lerin başında yaklaşık 300 ton civarında olan afyon satışı, 1820'lerin sonunda 900 ton civarına, 1830'ların sonunda ise yaklaşık 3.000 tona kadar yükseldi. Çin'deki bu iştah açıcı büyüme, *East India Company*'ye bağlı olmayan tüccarların Bengal dışındaki kaynaklara daha fazla yönelmesine, Anadolu'da üretilmiş olan afyonun böylece hızla büyüyen miktarlarda kaçak yollarla Çin'e satılmasına neden oldu.¹⁰

Anadolu afyonuna yönelik doğuda ve batıda artan bu talep, bu coğrafyada afyon üretimi ve ticaretini daha da cazip hale getirdi. Pazardaki hareketliliğe ve Osmanlı devletinin XIX. yüzyılın ikinci çeyreğiyle beraber ekonomik alanı merkezi yönetimin çıkarları doğrultusunda yeniden düzenlemeye yönelik artan politik çabalarına paralel olarak, Anadolu'da üretilen tüm afyon 1828 yılından itibaren *yed-i vâhid* (devlet tekeli) altına alındı. Afyonun üreticiden alınmasından pazara ulaştırılmasına kadar süreci kontrol altına almayı hedefleyen tekel uygulaması 1839'da, bir yıl önce İngiltere ile imzalanan ticaret anlaşması (Baltalimanı) gereğince kaldırıldı.¹¹ 1838 tarihli anlaşmanın yegâne meselesi afyon değildi. Osmanlı'nın tehlikeli bir hal alan Mısır meselesinde siyasi destek arayışı içinde imzaladığı sözleşme, Britanyalı tüccarlara birçok konuda ayrıcalık sağlıyor, pazarda onların avantajlı hale getiriyor, gümrük vergilerinin düşürülmesi-

10 I. I. Poroy, a.g.m., s. 191-211.

11 I. I. Poroy, a.g.m., s. 191-211; Jan Schmidt, a.g.e., s. 48-52.

ni ve tekellerin kaldırılmasını öngörüyordu.¹² Osmanlı Britanya'nın bu tür anlaşmalara imza attırdığı tek ülke değildi. 1820-1840 arasındaki dönemde Britanya diplomasi kanallarını kullanarak ve gerektiğinde zor kullanmaktan çekinmeden tüccarlarına avantaj sağlayacak benzeri anlaşmaları dünyanın birçok bölgesinde imzalamayı başardı.¹³ 1839'da Britanya ile Çin arasında patlak veren ve üç yıl süren savaş bu zor kullanma örneklerinden biriydi. Britanya'nın kazandığı savaşın sonunda imzalanan barış anlaşmasıyla Çin pazarı Britanyalı tüccarlara tamamen açılmış oldu. Afyon pazarının kontrolü bu savaşın ve sonundaki anlaşmanın yegâne konusu değildi, ama ona adını verecek kadar önemli bir parçasıydı: I. Afyon Savaşı.

1838 Baltalimanı anlaşmasını takip eden birkaç yıl içinde, Osmanlı İmparatorluğu birçok Avrupa devletiyle benzer ticaret anlaşmaları imzaladı ve afyon pazarı bu süreçte tamamen yabancı tüccarlara açık hale geldi. Ancak yine de Osmanlı afyon pazarında en belirleyici rolü hâlâ İngiltere oynuyordu. Yüzyılın geri kalan döneminde dünya afyon pazarına büyük ölçüde hâkim olmaya devam eden İngiltere'nin hızla büyüyen uyuşturucu mamul madde ihracatının en temel dayanağı da Anadolu'dan ucuza temin edilen afyondur. Osmanlı coğrafyasında afyon ekimi XIX. yüzyıl boyunca İngiltere başta olmak üzere, batılı ecza endüstrisinin ve Çin'in artan talebine paralel olarak yaygınlaşmaya devam etti.¹⁴

Velhasıl, ekonomisinin dünya pazarına artan entegrasyonu ve giderek yükselen yurtdışı talebe paralel olarak, Osmanlı coğrafyasında afyon ekiminin ve tüketiminin artış gösterdiğini söyleyebilmek mümkün. Ancak bu tespit Os-

12 Anlaşmanın tam metni için bkz. Coşkun Ürnlü, *1838 Ticaret Sözleşmesi*, Ankara, Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, 1975.

13 Şevket Pamuk, *Osmanlı Ekonomisi ve Dünya Kapitalizmi (1820-1913)*, Ankara, Yurt Yayınları, 1984, s. 19.

14 I. I. Poroy, a.g.m., s. 202.

manlı'da afyona gösterilen ilginin tarihinin tamamen dış taleple belirlendiği anlamına gelmez. Osmanlı Anadolu'su, Mezopotamya uygarlıklarından, Eski Yunan'dan ve erken İslam kültüründen gelen bir afyon kültürüne zaten sahiptir. Afyon ağaltıcı, uyku verici, uyuşturucu ve aynı zamanda afrodizyak etkileriyle bilinmektedir.¹⁵

XIX. yüzyıla gelinceye kadar Osmanlı'da afyon meselesine değinen Avrupalı seyyahların çoğu kullanımın yaygınlığına işaret eder. Yaygınlığın nedeni bazılarına göre şarabın dinen açıkça yasaklanmış olmasıdır. Afyonun şarabın yasak olduğu Doğu'da melankoliden sıyrılmanın aracı haline geldiği iddia edilir... Doğu egzotizminin en önemli unsurları arasında sayılabilecek olan dervişler de afyonla ilişkilendirilir. Kalenderi dervişlerinin ayinlerinde analjezik amaçlarla, Mevlevi dervişlerinin ise vecd haline geçmek için yüksek miktarlarda afyon yuttukları iddialarına yine bu literatürde tesadüf edebilmek mümkündür. Diğer olmazsa olmaz unsurlar ise seks, harem (çok eşlilik) fantezileri ve Doğu'nun efsanevi askerleridir... Afyon yemenin cinsel gücü arttırdığını ve ereksiyona faydasının olduğunu, bu yüzden de çok eşli Türkler ve diğer Doğu milletlerinin afyon yediklerini iddia edenler eksik olmadığı gibi, Doğu imgesinin bir diğer cazip sembolü olan Osmanlı askerlerinin muharebe öncesinde, endişelerinden, kuruntularından sıyrılmak amacıyla afyon yuttuğunu yazanlar da mevcuttur. Padişahı da unutmamak gerek elbet! 1534'te İstanbul'da kalmış olan Venedik senatosu sekreteri Benedetto Ramberti I. Süleyman'ın (nam-ı diğer Kanûnî) melankolik ve öfkeli tabiatını ancak afyon yiyerek kontrol edebildiğini, bu sayede şen şakrak ve

15 Yahya Michot, *L'Opium et le Café, édition et traduction d'un texte Arabe anonyme précédés d'une première exploration de l'opiophagie Ottomane et accompagnées d'une anthologie*, Beyrouth, Les éditions Albouraq, 2008, s. 1-2; Miri Shefer-Mossensohn, *Ottoman Medicine Healing and Medical Institutions (1500-1700)*, New York, Suny Press, 2009, s. 39-40.

neredeysse sarhoş bir halde bulunduğunu yazar.¹⁶ Afyon Osmanlı'da ne topluma, ne dervişlere,¹⁷ ne de saraya yabancıdır elbet; ama Şarkiyatçıların anlattıklarını yine de belirli bir şüpheyile, olabildiğince etrafına örülmüş olan fantastik öğelerden arındırarak okumak gerekir. Avrupalı seyyahların afyona dair tanıklıkları oryantalist yazının alamet-i farikası olan abartılarla, Doğu'nun kendine özgü garipliklerini gösterme arzusuyla yüklüdür ve çoklukla birbirlerini tekrar eden pasajlar içerir. Anlatılan afyon hikâyelerinin birçoğunun melankoli, kayıtsızlık, neşe ve seks arasına sıkışmış bir oryantal fantezi sahnesinde cereyan ediyor olması da bu bagajın tezahürüdür.

Erken modern dönemde afyon Osmanlı'da da öncelikle tıbbi amaçlarla tüketilir. İngiltere örneğinde olduğu gibi burada da çoğu zaman tıbbi olan kullanımla olmayana ayırt edebilmek pek kolay değildir. Zira her derde deva olarak görüldüğü için tıbbi gerekliliğin ötesinde veya bu gerekliliği oldukça geniş bir biçimde yorumlayarak kullanılır... Ağrı kesici, uyuşturucu özellikleriyle bilinen afyon ve afyonlu karışımlar, çoğunlukla hap, macun, sıvı ya da toz olarak ağız yoluyla alınır. Bunun dışında, mesela kulak ağrılarında sıcak sütle karıştırılıp kulağa damlatılması veya bazı göz hastalıklarında toz afyonun buruna çekilmesi salık verilir. Avrupa'da olduğu gibi haylaz çocukları sakinleştirmek için de afyona müracaat edilir.¹⁸ Afyonun saray hekimlerinin de görece sık başvurduğu maddelerden biri olduğunu biliyoruz. Ancak Benedetto Ramberti'nin rivayetinin aksine padişahların keyfi olarak afyon kullandığı konusunda elle tutulur bir bilgi olduğu söylenemez. Yine de belki II. Bayezid'i, hakkın-

16 Şarkiyatçı literatürde afyon pasajlarının derlemesi için bkz. Y. Michot, a.g.e., özellikle s. 5-14.

17 Mesela kalenderilere, bkz. Ahmet Yaşar Ocak, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Marjinal Sufilik: Kalenderiler XIV-XVII. Yüzyıllar*, Ankara, TTK, 1992, s. 177-180.

18 Miri Shefer-Mossensohn, a.g.e., s. 39-40.

daki şehzadeliğinde afyon tiryakisi olduğuna dair Osmanlı kaynaklarınca tekrar edilen yaygın rivayetler nedeniyle bir istisna sayabiliriz.¹⁹ Osmanlı yüksek bürokrasisindeki en çarpıcı afyon müptelalığı örneği ise, tiryakiliği herkesçe malum olmasına rağmen 1584'te sadrazam yapılan Özdemiroğlu Osman Paşa'dır.²⁰

1720 yılında, yani XX. yüzyıl başında verilecek isimle Lâle Devri (1718-1730) olarak bilinen dönemin başlarında yapılan III. Ahmed'in oğullarının sünnet düğününü detaylı bir biçimde betimleyen minyatürler, neredeyse her tipten ve sınıftan insan gibi afyon müptelalarını da betimlerler. Afyon müptelalarının düğün geçidindeki yürüyüşü adeta bir tür hilkat garibesi gösterisidir. Minyatürdeki sahnede görülebileceği gibi, üzerlerine serpilten altınları toplamaya çalışan müptelalar ayılar ve havai fişeklerle korkutulur, verdikleri tepkilerle eğlenilir. Buradaki sahne, Abdülaziz Efendi'nin afyon tiryakilerini kızdırıp, halleriyle eğlenmeyi geleneksel bir Osmanlı çocuk eğlencesi olarak anlattığı yaklaşık iki yüz yıl sonra yazılmış olan satırların bir teyidi gibidir.²¹

Minyatürlere eşlik eden metinlerde tiryakilerin geçitte dilendirdiği neşeli tekerlemeler de vardır: *Çıkmak istersen eğer arş üstine / İki fincân kahve iç berş üstine*.²² Tekerlemede bahsi geçen *berş*, afyonlu şurup ve macunlara verilen genel bir isimdir. Bunlar başta bal olmak üzere, afyonun acımsı tadını ve nahoş kokusunu perdeleyecek maddeler ihtiva eden karı-

19 Y. Michot, *a.g.e.*, s.15; A. Akgündüz ve S. Öztürk, *Ottoman History: Misperceptions and Truths*, Rotterdam, IUR Press, 2011, s. 153-154.

20 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, E. Kılıç (çev.), İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997, s. 263.

21 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, K. Arısan ve D. A. Günay (ed.), İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997, s. 327.

22 Y. Michot, *a.g.e.*, s. 16-17; krş. Esin Atıl, *Levni ve Surname: Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü*, İstanbul, Koçbank, 1999, s. 186, Mehmet Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, 3. Vehbi Sûnamesi (*Surnâme-i Hümayun*), İstanbul, Sarayburnu Kitaplığı, 2009, s. 224.

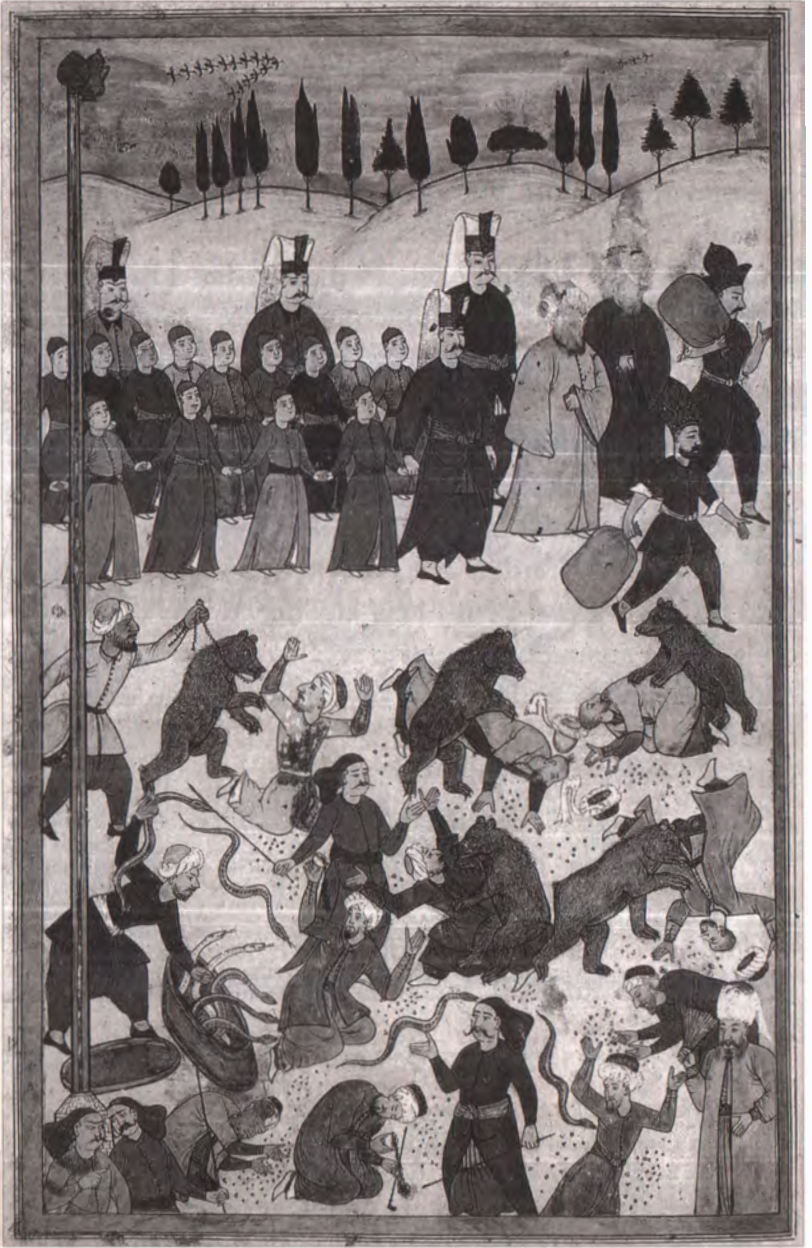
şımlardır. Evliya Çelebi'nin babasının da, kahveyle beraber misafirlerine ikram ettiği ve *berş-i rahikî* olarak bilinen macun, tabip Yusuf Ziya Rahikî'nin (ö.1547) icadıdır. Şaraba da düşkün olduğu için Rahikî ismiyle anılan tabip, Yeniçeri Ocağı'ndan ulufesi kesildikten sonra Mahmutpaşa'da bir dükkân açıp, tiryakilerin çokça rağbet ettiği bu afyonlu macunu satarak geçimini temin eder.²³

Bu karışımlar arasında, yine aslen tıbbi amaçlı olup, içerdiği hatırı sayılır afyon nedeniyle keyif verici madde olarak da yaygın olarak kullanılan "tiryak"a ayrıca temas etmek gerek. XIX. yüzyıla kadar sadece Osmanlı'da değil, Hindistan'dan İngiltere'ye kadar uzanan bir coğrafyada yaygın bir biçimde kullanılan tiryak, elliden fazla maddenin bir araya getirilmesinden oluşan ve her hastalığa çare olarak görülen bir karışımdır. Kökeni Antik Yunan'a kadar uzanan macun kıvamındaki bu karışımın üretimi büyük ölçüde Venedik'te yapılır. Osmanlı coğrafyasında *tiryâk-ı altunbaş* ve *tiryâk-ı faruk* isimleriyle anılan en iyi kalite tiryaklar da Venedik tiryaklarıdır. Bugün hâlâ yaygın olarak kullanılan *tiryaki* sözü, afyonlu tiryak macunundan neşet eder; zaman içinde kahve, enfiye ve tütün müptelaları için de kullanılır.²⁴

Tiryakilerin İstanbul'daki en meşhur ve kadim mekânı olan Tiryaki Çarşısı, Yusuf Ziya Rahikî'nin dükkânının bulunduğu Mahmutpaşa'dan çok uzakta değildir. Süleymaniye külliyesinde yan yana otuz beş dükkândan oluşan bu çarşıda, afyonun yanı sıra tiryaki sözünün müptelalığına gönderme yaptığı (yukarıda bahsi geçen) tüm maddelerin temin edilebileceği dükkânlar ve yine tiryakilerin devam ettiği kahvehaneler bulunur. 1830'ların başında İstanbul'a ge-

23 Robert Dankoff, *An Ottoman Mentality: The World of Evliya Çelebi*, Leiden, Brill, 2004, s. 162; Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, İstanbul, Kitabevi, 2001, s. 273.

24 Edhem Eldem, "Venedik'ten İthal Altınbaş Tiryakî", *Toplumsal Tarih*, n. 2, 1994, s. 13-16.



1720'de, III. Ahmed'in oğullarının sünnet düğününde afyon tiryakilerinin geçişini betimleyen minyatür (Esin Atıl, Levni ve Surname, İstanbul, Koçbank, 1999, s. 186).

len Amerikalı, şair ve yazar Nathaniel Parker Willis (1806-1867), buradaki dükkânların çoğunun hâlihazırda harap olduğunu yazar. Afyon tiryakileri de artık öyle pek ortalıkta değildir, ancak yine de “bu tehlikeli madde”yi tedarik edebilmek mümkündür; hatta bir kahveciye danışarak en kıdemli tiryakilerin izi bile kolaylıkla bulunabilir.²⁵ Günümüzde bu çarşayı teşkil eden 35 dükkândan 11’i Süleymaniye Doğumevi tarafından kullanılıyor, geri kalanlarında ise hac malzemesi ve hediyelik eşya satan dükkânlar, sahaflar, kentin gastronomik haritasında kendine müstesna bir yer bulmuş olan kuru fasulyeciler ve kahvehaneler bulunuyor. Burada hâlâ birçok kahvehanenin var olması yüzyıllara yayılan bir tarihsel devamlılığın işareti olsa gerek...²⁶

Tiryaki Çarşısı’ndan bahsederken, Evliya Çelebi’nin (1611-1682) “Esnaf-ı ehl-i keyf afyonciyân” hakkında yazdıklarını da atlamayalım. Evliya seyahatnamesinde aktar esnafları arasında saydığı “ehl-i keyf”in sevdiği bu esnafın İstanbul’da 104 dükkân ve neferden oluştuğunu yazar. Bu esnafın müşterilerinin, yani “Afyon tenavül iden[lerin]” “zâmir-şinas [anlayışlı] nüktedan, zarif ol[duklarını]” da ekler. Ancak bu esnafla “zarif tiryakiler” arasında, satılan afyonun gerçekten “Karahisarî” olup olmadığına dair temel bir tartışma konusu olduğunu da geçerken not etmeyi ihmal etmez.²⁷ Evliya Çelebi’nin XVII. yüzyılda aktardığı bu münakaşaya konu olan Karahisar (veya Karahisar-ı Sahib), XVI. yüzyıl-

25 N. P. Willis, *Pencilings by the way*, c. II, Philadelphia, 1836, s. 83-84.

26 Tiryaki Çarşısı hakkında bkz. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, a.g.e., s. 269-275; Turhan Baytop, “Tiryaki Çarşısı”, *İstanbul Ansiklopedisi*, c. VII, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1994, s. 271-272; Ahmet Yaşar, “Tiryaki Çarşısı”, yayımlanmamış bildiri, *Süleymaniye Sempozyumu, Şehir ve Medeniyet*, İstanbul 23-25 Kasım 2007.

27 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi. I. Kitap*, O. Ş. Gökyay (ed.), YKY, İstanbul 1996, s. 288. Evliya iyi bildiği şehirler hakkında genelde ölçülü bir biçimde sayı belirtse de, küsuratlı, kesin gibi gözükten sayılarında abartı olma ihtimali unutulmamalıdır. (Evliya Çelebi’nin sayılarla ilişkisi için bkz. R. Dankoff, a.g.e., s. 154-158).

dan sonra bölgede yaygınlaşan afyon yetiştiriciliğiyle kazandığı ünle beraber giderek önce gündelik, ardından da resmî kullanımda Afyon ve/veya Afyonkarahisar olarak anılmaya başlayacak olan vilayettir.²⁸

Serbestçe satılan, kendine mahsus çarşısı olan, bir vilayete ismini dahi veren afyon XIX. yüzyılın ikinci yarısıyla beraber giderek zapturapt altına alınmaya ve kriminalize edilmeye başlanır. Ehl-i keyfin neşesi ve gıdası olan afyon, tahmin edilebileceği üzere her zaman kasti ya da kazâî zehirle(n)me vakalarına ve ölümlere neden olabiliyordu. Ancak XIX. yüzyılın ilk yarısının sonlarından itibaren bu vakalar afyon satışının kontrol altına alınmasını gerektiren, kayda değer bir sorun olarak görülmeye başlanır. Önce 1845 yılında attarların ve ilaç imal eden esnafın afyonlu karışımlar ve haplar hazırlaması ve satması yasaklanır. Bu yasağı 1852 yılında yayımlanan *Nizamname-i Eczacıyan* takip eder. İlan edilen nizamnameyle eczacılardan gayrisinin ilaç yapması tamamen yasaklanırken, eczanelerin de zehir sınıfına giren maddeleri ayrı yerlerde depolaması şartı getirilir. Nihayet 1885 yılında, *Attarlar ve Kökçüler Hakkında Nizamnâme* ve yine aynı yıl yürürlüğe konulan *Eczâ Tüccarları Hakkında Nizamnâme* ile aralarında “Afyon ve istihzaratı”nın da bulunduğu altmış sekiz zehirli ve zararlı maddenin attarlarca satışı tamamen yasaklanır, eczacılarca satışı da reçeteye tâbi kılınır.²⁹ Ancak zehirlemeye konu olan davalardan anlaşıldığı üzere, XX.

28 J. H. Mordtmann ve Fr. Taeschner, “Afyûn Kara Hisar”, *The Encyclopaedia of Islam*, c.I., Leiden, E. J. Brill, 1960, s. 243-244.

29 Nuran Yıldırım, “Osmanlı Eczacılığının Gelişme Sürecinde İlaç Hazırlayıp Satan Esnaf ve Sağlıkçılar”, *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, 11/1-2, 2010, s. 275-279; Ebru Aykut Türker, “Alternatice Claims on Justice and Law: Rural Arson and Poison Murder in the 19th century Ottoman Empire”, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Boğaziçi Üniversitesi, 2011, s. 248; Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*, c.VI, İstanbul, İBB Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1995, s. 3070-3073.

yüzyıl başında bile bu maddeler hâlâ görece kolaylıkla temin edilebilir durumdadır.³⁰

1845 yılından itibaren afyon tüketimine karşı ardı ardına tedbirler getiren bu düzenlemeleri tetikleyen neden, görünürde sakinleşsin, uyusun diye afyon verilen bazı çocukların aşırı dozdan zehirlenerek öldüğüne dair yayımlanan haberlerdir.³¹ XIX. yüzyılın ilk yarısında İngiltere’de yapılan düzenlemeleri önceleyen dönemde de zehirleme ve zehirlenme haberleri basını ve tıp dergilerini bir hayli meşgul eder ve bu haberler arasında da çocuk zehirlenmeleri hatırı sayılır bir yer tutar.³² Yayımlanan haberler muhtemelen uydurma değildir; ancak bu tür doz aşımı ölümlere ilk defa rastlanmıyor olsa gerektir. Yani, söz konusu vakaların devleti tedbir almaya yöneltecek yeterli gerekçeyi başlı başına oluşturma kabiliyeti olduğunu iddia edebilmek güçtür. Her iki örnekte de asıl belirleyici olan, yani söz konusu vakaların dikkate değer hale gelmesini sağlayan toplumun ve devletin geçirdiği, nüfusa ve sağlığa yaklaşımı derinden etkileyen kapsamlı değişimdir.

XIX. yüzyıl bir yandan modern tıbbın uzmanlık anlayışının artan bir yaygınlıkta kabul görmeye başladığı, diğer yandan sağlığın giderek bir devlet meselesi haline geldiği ve kamu sağlığı nosyonunun geliştiği bir dönemdir. Afyon, hem sağlık üzerinde devletin artan kontrolünün, hem de tıptaki profesyonelleşme sürecinin bir parçası olarak denetim altına alınan maddeler arasındadır. Osmanlı’da olduğu gibi, Avrupa ve Amerika’da da bu konuda yapılan ilk düzenlemeler eczacılık mesleğinin kurumsallaşmasıyla yakından ilişkilidir.

30 Nuran Yıldırım, “Nizamnâme-i Eczacıyan der Memalik-i Osmaniye - Osmanlı Devleti’nde Eczacılar Nizamnamesi 1852”, E. Dölen (der.), *Türk Eczacılık Tarihi Toplantısı Bildirileri (4-5 Haziran 1998: İstanbul)*, İstanbul, Marmara Üniversitesi, 2000, s. 44; E. Aykut Türker, *a.g.e.*, s. 233, 325-326.

31 N. Yıldırım, “Osmanlı Eczacılığı...”, *agm*, s. 275-276.

32 V. Berridge ve G. Edwards, *a.g.e.*, s. 77-79; L. Foxcroft, *a.g.e.*, s. 11-12, 89-103.

XIX. yüzyılın ilk yarısında özellikle eczacılıkla ilgili ardı ardına uygulamaya konan düzenlemeler, bir yandan mesleğin temel ilkelerini, çerçevesini, sınırlarını çizerken, diğer taraftan meslekten olmayanların da ilaç ve benzeri maddelerle ilişkisini kontrol altına almayı hedefler. İngiltere’de 1815 tarihli *Apothecaries Act* ile başlayan mesleki düzenlemeler, 1868 tarihli *Poisons and Pharmacy Act* ile keskinleştirilir. Bu yeni düzenlemeye göre afyon artık sadece kayıtlı meslek uzmanları tarafından satılabilecektir. 1868’i takip eden ilk beş yıllık dönemde afyona bağlı zehirlenmelerden kaynaklanan ölümlerin sayısında %26 (yılıda ortalama 133 kişi) civarında bir düşüş gerçekleşir. Ne var ki, yüzyıl sonuna kadar rakamlarda başka bir iyileşme olmaz ve her yıl yaklaşık 100 kişi afyon zehirlenmesiyle hayatını kaybetmeye devam eder.³³ Yani, Osmanlı’da olduğu gibi İngiltere’de de ilan edilen nizamname-lerin uygulamada birebir takip edildiği söylenemez. Ancak XX. yüzyılda afyon daha da sert kurallarla çerçevelenecektir. Yüzyıl başında ardı ardına yapılan düzenlemelerle afyon üzerindeki kontrol daha da sıkılaşır. Uluslararası Afyon Komitesi toplantıları, Avrupa ve Amerika’nın birbirini takip ederek uygulamaya koyduğu ve giderek katılaştan yasaklarla, 1920’li yıllara gelindiğinde afyon tehlikeli uyuşturucular listesinde kendine sarsılmaz ve “muteber” bir yer edinmiş olur. Afyonun ticareti artık sıkı bir denetim altındadır ve belirlenen kurallar haricinde satışı birçok ülkede suç haline gelmiştir. Malum olduğu üzere bu yasaklar afyon kullanımını tamamen ortadan kaldırmaz, ancak mutlak bir biçimde marjinalize ve kriminalize eder. Afyon ile suç arasında giderek daha yaygın bir şekilde kurulan ilişki de, böylece artık bir nevi “kendini gerçekleyen kehanet” haline gelmiş olur.

İnsanların bedenlerinin sağlığını korumasının bir vatandaşlık görevi olduğu, kamu sağlığı nosyonunun kuvvetlenerek ge-

33 Terry M. Parssinen, *a.g.e.*, s. 75.

liştiği yeni dünyada afyon tiryakiliğini azaltmaya yönelik çabalar, afyon kullanımını yaftalayan bir dilin, resmî ve gayr-i resmî kanallardan giderek yaygınlık kazanmasını sağlar. Bu dilin hayli erken bir örneği 1803 yılında Hollanda hükümet raporlarının afyonu tarif ederken kullandığı ifadelerde görülebilir: “İnsanın ruhunun kapasitesinin ve bedensel gücünün altını oyan ve onu her türlü işten aciz ve akılsız hayvanlarla denk hale getiren bir yavaş zehir.”³⁴ Amerika’da, özellikle XIX. yüzyılın ikinci yarısında afyon kullanımının kriminalizasyonu, siyahlara ve başta Çin olmak üzere Asya kökenlilere yönelik ırkçı önyargılara karışarak yaygınlaşır.³⁵ Söz konusu olan madde uyuşukluk vermesiyle maruf afyon olunca, giderek üretimi maksimize etmeye odaklanmış olan endüstriyelleşen dünyada, daha önceleri sakın, kimseye zararı dokunmayan, neşeli, nüktedan gibi sıfatlarla anılan afyon tiryakileri artık daha çok tembellik günahıyla tanımlanır ve “istenmeyenler” listesinin başına yerleştirilir.

Benzer yaftalamalar Osmanlı’da afyona karşı propaganda da kullanılır. 1887/1888’de Maarif Nezareti’nin ruhsatıyla basılan ve meşhur doktor Besim Ömer’in (Akalin) (1862-1940) Tıbbiye yardımcı hocalığı zamanlarında yazdığı sarhoş edici ve keyif verici maddeler kitabının afyona ayrılan sayfalarında tiryakiler miskinlikle, hamakatle (ahmaklık) ve belâhetle (bönlük) tanımlanırlar.³⁶ Besim Ömer’in afyonla ilgili yazdıklarında, 1860’lardan itibaren hızla tıbbî bir anlam kazanarak gelişmekte olan *bağımlılık* kavramının izle-

34 Aktaran J. Schmidt, *a.g.e.*, s.156.

35 Richard Harvey Brown, “The Opium Trade and Opium Policies in India, China, Britain, and the United States: Historical Comparisons and Theoretical Interpretations”, *Asian Journals of Social Sciences*, c. XXX, n. 3, 2002, s. 638-646; Marcus Aurin, “Chasing the Dragon: The Cultural Metamorphosis of Opium in the United States, 1825-1935”, *Medical Anthropology Quarterly*, c. XIV, n. 3, 2000, s. 212-441.

36 Besim Ömer, *Mükeyyifat ve Müskirattan Afyon, Çay, Kahve, Esrar*, İstanbul, 1305, s. 23-24.

ri vardır. Tiryakiliğin bağımlılık ve bir hastalık olarak tarif edilmesi, yazının en başında konu ettiğim sigara tüketiminin bir toplumsal damgalama aracına dönüşmesine de imkân veren en temel kavramsal dönüşümdür. Bu yeni çerçevenin XX. yüzyılın başında giderek hâkim hale gelmesiyle, kendi iptilâsını tercih edebilen bir afyon tiryakisi kavramsal olarak mevcut olabilme şansını yitirir. Artık onun yerinde iradeden yoksun, aklını kullanamaz halde bulunan bir afyon bağımlısı vardır. Böylece bağımlının arzusu hilafına, onun sağlığını korumak için harekete geçme imkânı da belirmiş olur; hatta bu bir imkân değil kamunun sorumluluğu ve yükümlülüğü olarak görülür. Nihayet, gelinen noktada ehl-i keyf, artık değil kendi keyfinin, aklının, bedeninin bile sahibi sayılmaz...

“KAN VE TOPRAK”: NAZİ PARTİSİ’NİN ORGANİK TARIM VE EKOLOJİ MERAKI

Deutsche Welle Türkçe servisinin 2013 yılı Şubat ayı başlarında yayımladığı “Aşırı Sağcılar Organik Tarıma ‘Sızdı’” başlıklı bir haber, Türkiye’de birçok internet sitesi ve gazete tarafından alıntılandı.¹ Haber, Almanya’da neonazilerin artan organik tarım faaliyetlerinden ve bu artışın ekolojik tarım birliklerinde yarattığı endişeden bahsediyordu. Almanya tarım çevresiyle ilgili bu haberin görece geniş bir ilgiye mazhar olmasının ardında yatan en önemli neden, kuşkusuz okuyucunun ilgisini cezbedecek bir çelişkiye sahip olmasıydı. Editörler de, yaygın bir biçimde sol veya en azından sola meyyal addedilen çevreci hareketlerle özdeşleşmiş organik tarıma Alman aşırı sağının gösterdiği bu ilgiyi belli ki şaşırtıcı bulmuşlardı. Öte yandan, haberin başlığında açık edilmemiş olsa da, içeriğinde Alman aşırı sağının organik tarıma duyduğu ilginin Nasyonal Sosyalist döneme uzanan köklü bir geçmişinin olduğuna değiniliyordu. Yani “Organik Naziler” tamamen nevzuhur bir akım değildi...

1 “Aşırı Sağcılar Organik Tarıma ‘Sızdı’”, Deutsche Welle, <http://goo.gl/P0idjI>; “Organik Naziler!”, *Birgün*, 3 Şubat 2013; “Aşırı Sağcılar Organik Tarımda”, NTV, <http://goo.gl/NPjxrR> vb.

Alman aşırı sağının Nazi Partisi'ne, hatta onun XIX. yüzyıldaki düşünsel referanslarına kadar izi sürülebilecek olan doğanın korunmasına yönelik ilgisi, güncel ekoloji tartışmalarında pek zikredilmemekle beraber, özellikle 1980'lerden itibaren hatırı sayılır miktarda akademik çalışmaya konu olmuştur. Anna Bramwell'in Richard Walther Darré'yi (1895-1953) merkeze aldığı ve 1985 yılında yayımlanan kitabı bu çalışmaların ilk önemli örneklerinden biri olarak zikredilebilir.² 1933-1942 yılları arasında Nazi Partisi'nin Gıda ve Tarım Bakanı olarak görev yapmış olan R. W. Darré, Nazi Almanyası'nın doğanın korunmasına ve organik tarımın yaygınlaşmasına yönelik propaganda ve yasalaşma faaliyetlerinin arkasındaki en önemli isimlerden biridir. Darré'nin uzun bakanlık döneminin hemen başlarında *Reich Hayvanları Koruma Yasası* (1933, *Das Reichs-Tierschutzgesetz*), *Reich Avcılık Yasası* (1934, *Das Reichsjagdgesetz*) ve *Reich Doğa Koruma Yasası* (1935, *Das Reichsnaturschutzgesetz*) yürürlüğe girer. Bu üç yasa dünyada siyasi bir irade ve ilgiyle desteklenmiş ilk kapsamlı ulusal ekolojik projenin ve çevre koruma mevzuatının parçalarıdır.³ Bu yasalarla III. Reich'ta hayvanlara her türlü kötü muamele ve hayvanların bilimsel araştırmalar için deneylerde kullanılması yasaklanır, avlanma konusunda keskin sınırlamalar getirilir, vahşi hayatı ve ormanları korumaya yönelik kurallar belirlenir. Gıda ve Tarım Bakanlığı Almanya genelinde sadece vahşi hayatın ve ormanların değil, kırsal hayatın da sanayileşmeyle beraber ortaya çıkan gelişmelerden korunmasına yönelik düzenleme-

2 Anna Bramwell, *Blood and Soil: Richard Walther Darré and Hitler's "Green Party"*, Abbotsbrook – Buckinghamshire, The Kensal Press, 1985.

3 Raymond H. Dominick III, "The Nazis and the Nature Conservationists", *Historian*, c. XLIX, n. 4, Ağustos 1987, s. 508; Luc Ferry de 1992'de yayımlanan kitabında bu ilk olma özelliğini vurgular ve çevre konusuna dair literatürde bu yasalardan hiç bahsedilmediğini not eder, bkz. Luc Ferry, *Ekolojik Yeni Düzen*, İstanbul, YKY, 2000, s. 135.



Gıda ve Tarım Bakanlığı amblemi önünde konuşan Richard Walter Darré 13 Aralık 1937 (Alman Federal Arşivi / Das Bundesarchiv).

ler yapar; toprağı, bitkileri ve hayvanları birbirleriyle ilişki içinde bütünsel bir bakışla değerlendiren bir organik tarım yaklaşımı olan biyodinamik/antroposofik tarımı teşvik eder.⁴ Aslında Nazi Partisi iktidarının öncesinde de Almanya'nın başta Prusya olmak üzere bazı eyaletlerinde benzer önceliklere sahip doğa koruma yasaları yürürlükteydi.⁵ Nazi iktidarı özellikle 1935'te ilan ettiği *Doğa Koruma Yasası*'yla Almanya'da her bir eyaletin doğanın korunması konusunda ayrı ayrı politikalar uygulama yönündeki yerleşik yetkisini gasp eder.⁶ Bu tutum Nazi Partisi'nin ekolojiye olan ilgisinin

4 Gesine Gerhard, "Breeding Pigs and People for the Third Reich: Richard Walter Darré's Agrarian Ideology", F-J Briggemeier vd. (der.), *How Green Were the Nazis: Nature, Environment, and Nation in the Third Reich*, Ohio, Ohio University Press, 2005, s. 138.

5 Charles E. Cloosmann, "Legalizing a Volksgemeinschaft: Nazi Germany's Reich Nature Protection Law of 1935", F-J Briggemeier vd. (der.), *How Green Were the Nazis: Nature, Environment, and Nation in the Third Reich*, Ohio, Ohio University Press, 2005, s. 20.

6 R.H.Dominick III, a.g.m., s. 536.

niteliğine dair açık bir ipucudur. Nazi iktidarı için doğanın korunması tam anlamıyla ulusal bir meseledir ve doğrudan Nazi ideolojisiyle bağlantılandırılmıştır.

Darré'nin popülerleşmesine önemli ölçüde katkı sağladığı meşhur “Kan ve Toprak” (*Blut und Boden*) mottosu Nazizmin ekolojiyle ırkçı bir ideolojik temelden hareketle nasıl ilişkilendiğini anlamak için anahtar slogandır.⁷ Nazi ideolojisi sloganın her iki unsuru için de mutlak bir saflık/bozulmamışlık idealini vazeder. Saf bir ırk ve doğal hali bozulmamış (saf!) topraklar birbirinin varlığını garanti altına alacak ideallerdir. Slogan da Alman halkının “ırk sağlığı” (kan) ile “toprak” arasında sıkı bir bağlantı olduğunu vurgular zaten.⁸ “Kan ve Toprak” saf Alman ırkının kaynağına da işaret eder. Nazi ideolojisi kentliliği ve uygarlığı, velhasıl modern dünyayı çöküş/bozulma içinde görür ve Alman köylüsünü kuzeyli (Nordik) ırkın bozulmamış kaynağı olarak kabul eder. R. W. Darré yazılarında, kökleri saf ve bozulmamış tarım nüfusuna dayanan yeni bir yönetici sınıfın yaratılmasını bir ideal olarak ortaya koyar. Köylüye böylesi ayrıcalıklı bir konumun verilmesi ve kırsal hayata yönelik Nazi mistisizmi, 1930'larda Nasyonal Sosyalizm'in geniş bir köylü desteği sağlamaya yönelik arayışlarıyla ilgilidir elbet. Ancak köylüye ve kırsal hayata atfedilen bu ehemmiyet salt popülist bir siyasi hamleye indirgenmemelidir. Bu durum daha çok partinin ideolojik mayasında köycülük akımının sahip olduğu belirgin yerin bir sonucu olarak görülebilir. Bu arada, köycülüğün sadece Nazi Almanyası'nda değil, XIX. yüzyıldan itibaren dünyada birçok milliyetçi akım üzerinde etkili olmuş olduğunu da geçerken not edelim. 1930'lu yıllarda Nazi iktidarının yükselişiyle köycülük uluslararası etki alanını daha da genişletir. Türkiye'de köycülüğün kök-

7 A.Bramwell, *Blood and...*, a.g.e., s. V

8 G.Gerhard, a.g.m., s.129.

leri son dönem Osmanlı'ya kadar uzansa da, buradaki altın yılları da yine 1930'lardır. Dönemin köycü söylemi Nazi Almanyası'nın köycülük anlayışıyla belirgin paralellikler arz eder. Tabii Nazi Partisi'nin köycülük yaklaşımının 1930'lar da Türkiye'de köycülük anlayışı üzerindeki etkisi sabitse de, Türkiye'de köye ve kırsal kültüre övgüler düzen milliyetçi yaklaşımlar işi pek doğal yaşamın korunmasına, organik tarıma falan götürmezler...⁹

Tekrar Nazi Almanyası'na dönelim... Saf kana ve onun kaynağı olan bozulmamış bir toprak/ülke idealine göndermede bulunan “Kan ve Toprak” mottosu savaş döneminde Nazi rejiminin işgal politikalarını, kendi topraklarında ve işgal ettiği bölgelerdeki iskân, soykırım ve öjeni uygulamalarını meşrulaştırmaya yarayan bir araç işlevini görür.¹⁰ Modern dünyanın dejenerasyonundan korunmuş ve ari ırk ülküsüyle iç içe geçmiş olan bir toprak ideali, organik tarıma yönelen politikaları tetikler. II. Dünya Savaşı'na kadar olan dönemde toprağa yabancı olduğu, onun saflığını bozacağı düşüncesiyle suni gübreyle yaklaşılır. Suni gübrenin dejeneratif etkilerini anlamaya yönelik çalışmalar yapılır. Gübre olarak kompostun kullanımını tercih eden, topraktaki humusu arttırmanın gerekliliğini vurgulayan Rudolf Steiner'in 1920'lerde geliştirdiği biyodinamik tarım yaklaşımı, yine R. W. Darré'nin bakanlığı döneminde desteklenir. 1936-1939 yılları arasında çocukların

9 Türkiye'de köycülük konusunda bkz. Asım Karaömerlioğlu, *Orada Bir Köy Var Uzakta: Erken Cumhuriyet Döneminde Köycü Söylem*, İstanbul, İletişim, 2006. Erken cumhuriyet döneminde baskın eğilim olmadığı aşikâr olsa da, Alman etkisiyle bağlantılı olarak organik/biyodinamik tarıma yönelik, gözden kaçmış veya işaret edilmeye değer bulunmamış bazı nadir, marjinal çabaların, yayınların olması tamamen ihtimal harici değildir sanıyorum...

10 Peter Staudenmaier, “Fascist Ecology: The ‘Green Wing’ of the Nazi Party and its Historical Antecedents”, P. Staudenmaier ve J. Biehl (der.), *Ecofascism: Lessons from the German Experience*, Edinburgh, AK Press, 1995, s. 17; R.H.Dominick III, a.g.m., s. 511; G. Gerhard, a.g.m., s. 131-132.

tamamen organik tarım mamulü gıdalarla beslendiği, ırk sağlığı ve organik tarım ilişkisine odaklanan deneyler yapılır. Heinrich Himler'in (1900-1945) münhasıran SS birlikleri için kurdurtmuş olduğu organik çiftlikler de Nazi Partisi'nin (ve özellikle elitlerinin) organik tarıma yönelik ilgisinin göstergeleridir.¹¹

Nazilerin özel olarak organik tarıma ve genel olarak ekolojiye yönelik ilgisinin ardında XIX. yüzyılın –münhasıran köycülüğe uzanan aksıyla– Alman romantik milliyetçi düşüncesi- nin, evrimci biyoloji araştırmalarının ve bunlardan yoğun biçimde etkilenen Monist Cephe'nin ve Völkisch (Milli-Halkçı) hareketinin izleri vardır. Bu arkaplanı en kestirme biçimde özetleyecek olan portre kuşkusuz Ernst Haeckel'dır (1834-1919).¹² Haeckel hem Monist Cephe, hem Völkisch hareketi, hem de Nazi Partisi için en önemli referans kaynaklarından biridir. Asıl olarak Darwin'in evrim teorisinin popülerleşmesine sağladığı katkıyla tanınan bir biyolog olan Haeckel, evrimci biyoloji alanındaki terminolojiyi siyasi bir çerçeveye taşır. Haeckel ırk sağlığı için öjeninin gerekli olduğunu, kuzeyli (Nordik) ırkın üstünlüğünü savunur; ırkların melezleşmesine ve özel olarak Yahudilere karşı tezlere sahiptir. Haeckel'in kendi sözleriyle “politika uygulamalı biyoloji demektir” Ekoloji (*oekologie*) teriminin de mucidi olan Haeckel kavramı şöyle tanımlar: “Ekolojiyle, organizmaların çevreyle olan ilişkilerinin bütününe dair bir bilimi kast ediyoruz; buna, geniş anlamıyla tüm ‘yaşam koşulları’ dâhildir”¹³

11 Anna Bramwell, *Ecology in the 20th century*, New Haven-Londra, Yale University Press, 1989, s. 200-201, 204; P. Staudenmaier, a.g.m., s. 14; G. Gerhard, a.g.m., s. 138.

12 Haeckel'in Nasyonal Sosyalist düşünceye katkısı için özellikle bkz. Daniel Gasman, *The Scientific Origins of National Socialism*, New Brunswick, Transaction Publishing, 2004.

13 A.Bramwell, *Ecology...*, a.g.e., s. 39-40; Boaz Neumann, “National Socialism, Holocaust, and Ecology”, D. Stone (der.), *The Holocaust and Historical Methodology*, New York, Berghahn Books, 2012, s. 107

“Geniş anlamıyla tüm ‘yaşam koşulları’” ilk bakışta masum duran bu ifade, Haeckel’in ırkçı yaklaşımıyla beraber ele alındığında, nasıl olup da Nazi Partisi’nin örneği görülmemiş ekolojik politikalarla, iskan, öjeni ve soykırım mühendisliğini (“uygulamalı biyoloji”!) birarada ve uyum içinde yürüttüğünü anlamamızı kolaylaştırıyor. Basit bir biçimde özetlemek gerekirse, bu yaklaşım aslen ırkın bir organizma olduğu; bir organizma olarak yaşadığı doğal ve sosyal çevreyle ilişki içerisinde bulunduğu ve nihayet hem doğal olanın, hem de toplumsal olanın “doğal kanunlar”a tâbi olduğu ön kabullerine dayanır. Bu ön kabullerden hareketle de ideal olanın doğanın ve ırkın “bozulmamış/saf” halinde muhafaza edilmesi olduğu sonucuna ulaşır. Böylece bir yandan modernleşmenin getirdiği dejenerasyondan arınmış bir tarımın savunulması, doğal çevrenin korunmasına yönelik tedbirlerin alınması; öte yandan üstün ırkın zararlı kabul edilen unsurlardan (başta Yahudiler olmak üzere) arındırılmasına yönelik politikaların üretilmesi mümkün hale gelir. Bu sayede “çevrenin muhafazası” ve “soykırım” son derece uyumlu, birbirini destekleyen politik öncelikler olarak var olabilirler.

R. W. Darré bu akıl yürütmenin en pürüzsüz örneklerinden birini ortaya koyar. Gıda ve Tarım Bakanı olmadan üç yıl önce 1930 yılında yazdığı bir kitapta şöyle der Darré: “Bahçedeki bitkileri kendi haline bırakan kişi, bahçeyi yabani otların sardığını ve bitkilerin en temel karakterlerinin bile değiştiğini görünce şaşırır. Bundan ötürü eğer bahçe bitkilerin üreme yeri olarak kalacaksa; başka bir deyişle eğer bu kendini doğal güçlerin acımasız egemenliğinin üzerine taşmasıysa, o zaman bir bahçıvanın değiştirici iradesi gereklidir; ki bu bahçıvan büyüme için uygun koşulları sağlayarak ya da zararlı etkileri uzak tutarak ya da her ikisini de yaparak, özen gösterilmesi gerekene özen gösterir ve daha iyi bit-

kileri besin, hava, ışık ve güneşten yoksun bırakacak yabancı otları acımasızca yok eder”.¹⁴ Malum olduğu üzere Darré’nin ifadelerinin somut Nazi siyasetine tercümesi Yahudiler, çingeneler, sakatlar, eşcinseller, komünistlerle başlayıp uzayıp giden bir listeye dâhil olanların biyolojik ve ahlaki ırk sağlığının ve saflığının garantisi olacak ekolojik dengeyi sağlamak için “bahçeden” “temizlenmesi” dir.

Haeckel’in Nazi ideolojisi üzerindeki kurucu etkisi aşikâr-
sa da Nazi Partisi’nin –yaygın kanaatin aksine– tamamen monolitik olmaktan uzak olduğunu, dolayısıyla ekoloji ve organik tarıma dair yaklaşımın hem parti içinde, hem de rejimin dönemsel ihtiyaçlarına paralel olarak radikal farklılıklar gösterdiğini hatırd tutmak gerek. Yani Darré yalnız değildir tabii... ama herkes onunla aynı fikirde de değildir. Heinrich Himmler (1900-1945), Rudolf Hess (1894-1987), Fritz Todt (1891-1942) gibi Nazi Partisi’nin en önemli isimleri organik tarımla, doğanın ve hayvanların korunmasıyla yakından ilgilidirler. Öte yandan, yine önde gelen Nazi siyasililerinden Herbert Backe (1896-1947), Reinhard Heydrich (1904-1942), Hermann Göring (1893-1946) gibi isimlerse organik tarıma mesafelidirler. 1942’den sonra Herbert Backe’nin R. W. Darré’nin yerini alarak Gıda Bakanı olmasıyla “bilimsel tarım” yaklaşımı daha fazla güç kazanır. Bu doğrultu değişikliğinde Nazi Partisi içinde organik tarıma yönelik yaklaşım farklılıklarından ziyade, rejimin dönemsel ihtiyaçları etkili olmuştur. Sonuçta, II. Dünya Savaşı büyük Alman savaş makinesini ve savaş ekonomisini doyuracak tarımsal üretimi sağlama önceliğini dayatmaktadır ve kısa vadede verim artışı gerekliliği organik tarımı gerçekçi bir alternatif olmaktan büyük ölçüde çıkartır.¹⁵ Savaş ekonomi-

14 Alıntılayan Zygmunt Bauman, *Modernite ve Holocaust*, S. Sertabiboğlu (çev.), İstanbul, Sarmal Yayınevi, 1997, s. 151.

15 G.Gerhard, a.g.m., s. 138; A. Bramwell, *Ecology...*, a.g.e., s. 202-203.

sine, altyapı ve yol inşaatlarına öncelik veren Nazi iktidarı çevrenin korunması konusunda kanunlarda öngörülen hassasiyetleri de büyük ölçüde ihlal eder.¹⁶ Hayvanların deneylerde kullanılmasına dair yasak da sadece birkaç hafta içinde revize edilir ve hayvan deneyleri için üniversitelere izin sağlanır.¹⁷ Başka bir deyişle, Nazi Partisi pratikleri, 1933-1935 arasında ilan edilen ve yukarıda zikredilen kanunlarda görüldüğü kadar çevreci de değildir aslında...

II. Dünya Savaşı sonrasında gelişen ve bizim aşına olduğumuz ekoloji hareketlerinin sağladığı perspektiften bakıldığında Nazi Partisi'ne yöneltilecek en son eleştiri çevreci uygulamaları ve organik tarımı gözetken kanunlarına tam anlamıyla uymamış olmaları olsa gerek. Nazilerin ekoloji kanunları günümüz yeşil hareketleriyle doğal hayatın korunması, geleneksel ve organik tarım yöntemlerinin savunulması gibi pratiklerde paralellikler arz eder. Ancak bu kanunlar mükemmelen uygulanmış olsalar dahi Nazizmin politik hedefleriyle iç içe olduklarını unutmamak gerekir. Nazi partisinin ekoloji merakı her şeyden evvel ırk ve ulus kavramlarının çerçevesiyle sınırlıdır. Yani ırkçı ve soykırımcı öncelikleri gözetir, bu politikalara kapı açar, onları rasyonelleştirir ve doğallaştırır. Örneğin ırkçılık anlamında en masum gözükebilecek uygulamalardan olan hayvanlara eziyet etmenin yasaklanmasına yönelik kanunlar dahi, geleneksel koşer kasaplık uygulamalarının önüne geçilmesi gibi anti-semit amaçlarla yakından ilişkilidir.¹⁸

Nazi ekoloji düşüncesi üzerine çalışan tarihçi (ve çevreci aktivist) Peter Staudenmaier, Nazi tecrübesinden hareketle

16 C. E. Closmann, a.g.m., s. 19.

17 Frank Uekoetter, *The Green and the Brown: A History of Conservation in Nazi Germany*, Cambridge, Cambridge University Press, 2006, s. 55-56.

18 F. Uekoetter, a.g.e., s. 56.



Delil Göring!

Hayvanlar üzerinde deney yapılmasını yasaklayan Reich Hayvanları Koruma Yasası'nın (1933, Das Reichs-Tierschutzgesetz) ilanının ardından yayımlanan bir karikatür. Laboratuvar hayvanları dönemin meclis [Reichstag] başbakanı Hermann Göring'i selamlıyor... (Kladderadatsch, Eylül 1933).



İmparatorluk kartalı, "Kan ve Toprak" ibaresi, kılıç ve başak işli Svastika'dan oluşan ambleme bezeli, 5. "Reich Çiftçiler Günü" afişi (1937).

günümüz yeşil hareketleri için eleştirel bir toplumsal çerçeve-veye sahip olmanın önemine vurgu yapar ve kendilerini siyaset dışı/üstü olarak tanımlamalarının yaratabileceği potansiyel politik tehlikeye dikkat çeker.¹⁹ Deutsche Welle'nin haberinin editörlerde ve okuyucuda bir şaşkınlık yaratmasını, yani Naziler ve organik tarımın yaygın olarak birbirine yabancı unsurlar olarak düşünülmüş olmasını hem genel olarak yeşil hareketlerin, hem de özelde organik tarım birliklerinin güncel sicillerine ve imajlarına dair olumlu bir işaret olarak görebiliriz. Haberde belirtildiği üzere, organik tarım birliği Bioland'ın tüzüğüne "ırkçılara, ayrıca anayasa ve yabancı düşmanı eğilimlere ve diğer insanlık karşıtı tavırlara" karşı çıktığına ve "bu prensip gereği" üyelerin birlikten ihraç edilebileceğine dair bir madde eklemiş olması da var olan politik hattı tahkim ediyor. Özetle, Avrupa'da ekolojik hareketler neo-nazi tehlikesine karşı şimdilik uyanık gözüküyorlar. Fakat rehavete kapılmamak ve yükselen organik tarımın "yeşil ekonomi"nin parçası olarak kapitalizmle eklemlendiği her noktada özellikle dikkat kesilmek lâzım. Genellikle etnik olarak defavorize nüfus gruplarından oluşan mevsimlik tarım işçilerine layık görülen ücret ve koşullardan, endüstrileşmiş gıda sektörünün hayvanları maruz bıraktığı eziyetlere kadar uzanan geniş bir arazideki yerleşik uygulamalarla sıradanlaşmış faşizm, reklam panolarının arkasına gizlenerek zaten soframıza kadar geliyor. En azından aleni ırkçılığın ve faşizmin mutfaklara sevimli kılıklarda geri gelmesine müsamaha göstermemek gerek.

19 P. Staudenmaier, a.g.m., s. 25.

MUTFAK CEPHESİ: İKİ DÜNYA SAVAŞINDA PROPAGANDA VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Geleneksel askeri tarihte başrole pek layık görülmemiş olsa da, beslenme savaşın neticesine doğrudan etki edebilecek esaslı bir unsur olagelmıştır. Kadim kuşatma taktiğinin amacı da şehir nüfusunu kıtlıkla dize getirmek değil midir zaten? Özellikle XVI. yüzyıl ortasından itibaren nüfusu giderek kalabalıklaşan, on binlerden, hızla yüz binli rakamlara ulaşan orduların iâşesi başlı başına bir organizasyon gerektirir. Sayıları artık binleri bulan fırıncı, aşçı ve diğer erzak işlerinden sorumlu bir nüfus bu devasa orduların parçasıdır.¹ Ordunun doyurulması özellikle can alıcı bir meseledir, zira askerin kıtlıkla karşı karşıya kalması (savaşta ve barışta) hükümdarı yerinden edecek isyanlara kolaylıkla kapı açar. Robert Mantran'ın tabiriyle, Osmanlı'nın "mide-başkenti" (*capitale-ventre*) İstanbul'un yüzyıllarca ayrıcalıklı ve öncelikli olarak iâşe edilmesi de, padişahın bulunduğu şehirde, halkın ve ama öncelikle askerin kıtlıkla karşı karşıya kalması-

1 Eric R Dursteler "Food and Politics", P. Erdkamp ve M. Bruegel (der.), *A Cultural History of Food, The Renaissance, c. 1300-1600*, Oxford – New York, Berg Publishers, 2012, s. 88-90.

la ortaya çıkabilecek bir isyan ihtimalini bertaraf etme çabasıyla doğrudan ilişkilidir mesela.²

Gıda ve savaş arasındaki yakın münasebetin XX. yüzyılda ortaya çıktığı veya dünya savaşlarına mahsus olduğu asla söylenemez yani. Ancak iki dünya savaşını bu kadim tarih içerisinde ayrıca bir çerçeveye almak gerekir. Zira mevzubahis olan, tüm nüfusun savaşın konusu ve hedefi haline geldiği yeni bir savaş perspektifinin yaygın bir biçimde uygulamaya geçirilmesidir. Artık sadece ordunun iâşesi değil, tüm nüfusun beslenmesi askeri bir mesele haline gelmiştir ve tamamen askeri önceliklere uygun olarak ve askeri bir dil tarafından kuşatılarak düzenlenir. İki dünya savaşını ortak paranteze almaya imkân veren bu yeni harp anlayışı “topyekûn savaş” olarak kavramsallaştırılır.

XVIII. yüzyıl sonunda Fransız ve Prusya modellerinin öncülük ettiği yeni bir ordu yapısının ortaya çıkışı ve yaygınlaşması topyekûn savaş anlayışının uzun bir sürece yayılan gelişiminin en önemli merhalelerden biridir. Kitlesel seferberlikler ve herkes için zorunlu askerlik fikrine dayanan yeni ordu, en özet haliyle “her vatandaş asker, her asker vatandaş olmalıdır”³ hedefine bağlı bir devlet örgütlenmesinin ürünüdür. Yeni asker tedarik sistemi savaşta ve barışta nüfusun tamamının (tabii erkeklerdir yine de öncelikle söz konusu olan) orduyla olan mesafesinin yeniden tanımlanmasının ve savaş stratejilerinin giderek tüm nüfusu hedef alır hale gelmesinin yolunu açar. Muharip güçler ile siviller arasındaki ayrımın giderek daha çok muğlaklaşacağı ve ulusun tüm imkânlarının cephe için seferber edileceği yeni savaşların büyük çerçevesi böylece oluşur – ki bu zaten ulus devlet-

2 Robert Mantran, *Istanbul dans la seconde moitié du XVIIe siècle*, Paris, Librairie Adrien Maisonneuve, 1962, s. 179-185.

3 Annie Crépin, *La conscription en débat ou le triple apprentissage de la nation, de la citoyenneté, de la république (1789-1889)*, Arras, Artois Presses Université, 1998, s. 19.

lerin inşasıyla iç içe bir süreçtir... XIX. yüzyıl boyunca ortaya çıkan demografik, politik ve teknolojik gelişmeler de savaşların sahneleneceği söz konusu çerçevenin içeriğini belirler. I. Dünya Savaşı arifesine gelindiğinde sanayileşmiş ülkelerde nüfus elli yıl öncesine göre ortalama iki kat artmış, hükümetler nüfusu planlama, yapılandırma ve mobilize etmeye yönelik teknik ve teknolojik imkânlarını çoğaltmıştır. Bu dönemde silah üretimi endüstrileşmiş ve silah teknolojisindeki gelişmeler sayesinde (özellikle de kimyasal silahlarla) orduların kitlesel imha “kabiliyeti” belirgin bir biçimde artmıştır.

Büyük Savaş sırasında, topyekûn savaş “layıkıyla” uygulamaya geçirilir ve ilk defa Fransız devlet adamları tarafından savaşın sonuna doğru kavramsallaştırılır (“la guerre totale”, “la guerre intégrale”). Ama kavram II. Dünya Savaşı’na doğru popülerlik kazanır. Bunda Alman General Erich Ludendorff’un savaş anılarını anlattığı ve 1935 yılında yayımlanan kitabının hatırı sayılır bir etkisi vardır: “Der Totale Krieg”⁴ “İç düşman” yaratmaya, ama özellikle sivil nüfusu topyekûn olarak savaş düzeni içinde yapılandırmaya ve tüm kaynakları savaş için seferber etmeye yönelik çabanın alameti olan ve cepheyi hanelere kadar taşıyan “iç cephe” (*home front*) kavramı da yine I. Dünya Savaşı döneminin icadıdır. II. Dünya Savaşı ise topyekûn savaşın zirvesi, en müttekâmil örneğidir. İki cihan harbinde topyekûn savaşın aslı unsurları bâki kalsa da, ikinci savaşta muharip devletler Büyük Savaş’a oranla çok daha büyük bir “maharetle” bu unsurları tatbik ederler. Karşı tarafı topyekûn imha konusunda geline aşamanın nişanesi savaşın sonunda Hiroşima semalarından Enola Gay’ın bıraktığı “little boy”dur. Dört gün sonra Nagaza-

4 Roger Chickering ve Stig Förster, “Are We There Yet? World War II and the Theory of Total War”, R. Chickering, S. Förster, B. Greiner (der.), *A World at Total War*, Cambridge – New York, Cambridge University Press, 2005, s. 9.

ki'ye atılan ikinci atom bombasıyla beraber, neşeli isimlerin ardına saklanan bu kitle imha operasyonunun sadece anında ölümüne neden olduğu insan sayısı yüz elli binin üzerindedir. "İç cephe"de ise soykırım ve tehcir Büyük Savaş'a oranla daha kitlesel bir biçimde tatbik edilir ve devletlerin propaganda kabiliyet ve araçlarındaki gelişmeye paralel olarak nüfusun savaşın ihtiyaçlarına göre hizaya sokulmasındaki muvaffakiyetleri de artar.

Topyekûn savaşta gıda hem bir kitle imha silahı, hem de iç cephede mobilizasyon aracı olarak kullanılır. Nazilerin 1941'den itibaren yetersiz beslenmeyi planlı bir biçimde yaygınlaştırarak gerçekleştirdikleri katliam, gıdanın nasıl etkili bir silah olarak kullanılabileceğinin en önemli örneğidir. Naziler "Açlık Planı" (*der Hungerplan*) olarak adlandırılan bu program ile bir yandan Alman ordusu ve nüfusunun işesini yeni işgal bölgelerinin kaynaklarıyla iyileştirmeyi hedeflerken, diğer yandan bu bölgelerdeki nüfusu (ve asıl olarak savaş esirleri, Yahudiler, akıl hastaları gibi nüfusun "istenmeyen" unsurlarını) yetersiz beslenmeye maruz bırakarak kitlesel bir biçimde imha etmeyi amaçlarlar. Yetersiz beslenme lafının muğlaklığının üstesinden gelmek ve aslında söz konusu olanın –programın adında açıkça belirtildiği gibi– düpedüz açlık olduğunu ortaya koymak için skalanın en altındaki Yahudilerin durumu örnek gösterilebilir. Bu programa göre Yahudilerin yumurta, tereyağı, et ve meyve satın almaları yasaktır ve mesela Polonya Yahudilerinin hakkı günlük sadece 184 kaloridir!⁵

Gelelim bu yazının temel konusunu oluşturacak olan iç cepheye yönelik kitlesel propagandanın başlıca alt başlıklarından biri olan gıda propagandasına. Aşağıda, yazının

5 Lizie Cullingham, *The Taste of War*, Londra – New York, Penguin Books, 2012, s. 30, 65-76, 286-299; Gesine Gerhard, "Food and Genocide: Nazi Agrarian Politics in the Occupied Territories of the Soviet Union", *Contemporary European History*, c. XVIII, n. 1, 2009, s. 45-65.

birinci kısmında detaylandırmaya çalışacağım üzere, topyekûn savaş “mutfak cephesi”ni iç cephenin aslî bir unsuru olarak inşa eder, “mutfak neferleri”ni yaratır, propaganda ile eğitir ve sloganlarla motive eder. Gıdayı savaşta muharip bir dille donatır ve iç cephenin konsolidasyonunda ona temel bir rol biçer.

I- “Mutfak Zaferin Anahtarıdır”: Mutfak Cephesinin İnşası ve Mobilizasyonu

Savaş döneminde gıda temalı propagandanın amacı temelde ordunun ihtiyaçları, savaşın gereklilikleri, gıda arzındaki dalgalanmalar ve beslenme konusundaki bilimsel araştırmaların verileri doğrultusunda hükümetlerin gıda politikasını halka duyurmak ve halkın bu politikaya iradi katılımını sağlamaktır. Muharip devletlerin beslenme konusundaki propaganda faaliyetlerinde iletmeye çalıştıkları mesajların tamamına bir üst başlık teşkil edebilecek olan slogan, ilk defa Amerika’nın I. Dünya Savaşı’na katıldıktan birkaç ay sonra kurduğu Gıda İdaresi (U.S. Food Administration) tarafından hazırlanan afişlerde boy gösterir ve II. Dünya Savaşı’nda da yine Amerika’da yaygın bir biçimde kullanılır: “Savaşı gıda kazanacak” (“Food will win the war”). Gıda propagandası hemen her yerde beslenmeyi askeri terminolojiyle veya savaşla analogi içerisinde yeniden tarif etmeye odak-



Gıda Silahtır. İsraf Etme! (II. Dünya Savaşı, ABD).



FOOD WILL WIN THE WAR

You came here seeking Freedom
You must now help to preserve it

WHEAT is needed for the allies
Waste nothing

*Savaşı Gıda Kazanacak. Müttefiklerin
buğdaya ihtiyacı var. Hiçbir şeyi israf
etme (I. Dünya Savaşı, ABD).*



*Gıda Cephanedir. İsraf etme (I. Dünya
Savaşı, ABD).*

onurlandırılır: “Ben cesur bir savaş tavuğuyum, az yerim ve çok üretirim” (“Je suis une brave poule de guerre/ je mange

lanır. Bu “iç cephe”yle cephe arasındaki mesafeyi ortadan kaldıran topyekûn savaş stratejisinin açık bir emaresidir. Her iki savaş dönemindeki posterlerde yer alan sloganlar beslenme alanına dâhil tüm unsur ve süreçlerin nasıl askerileştirilmeye çalışıldığını açıkça gösterirler. Her şeyden evvel “Gıda cephanedir” (“Food is ammunition”, ABD, I. DS.), “Gıda silahtır” (“Food is a weapon”, ABD, II. DS.). Gıdanın üretimi ve korunması faaliyetleri askeri seferberlik içinde sayılır; bu seferberliğe katılan herkes asker olarak görülür: “Bir toprak askeri ol” (“Be a soldier of the soil”, ABD, I. DS.), “Köylü de savaşı kazanmak için çalışıyor” (“Le paysan lui aussi travaille à gagner la guerre”, Fransa, I. DS.), “Çiftçi, sen üretim muharebesinin bir askerisin” (“Bauer du bist Soldat der Erzeugungsschlacht”, Almanya, II. DS.). Çiftlik hayvanları da bu kahraman ordunun neferleri olarak



*Ben Cesur Bir Savaş Tavuğuyum.
Az Yerim ve Çok Üretim (I. Dünya
Savaşı, Fransa)*



*Mutfak Zaferin Anahtarıdır (I. Dünya
Savaşı, Britanya).*

peu et produis beacoup”, Fransa, I. DS.). Mutfak savaşın kaderini tayin edebilecek bir muharebe alanı olarak işaret edilir: “Mutfak cephesinde savaşı kazanmaya yardım et” (“Help win the war on the kitchen front”, ABD, II. DS); “Mutfak zaferin anahtarıdır” (“The kitchen is the key to victory”, Britanya, I. DS.).⁶

Yukarıdaki sloganlardan da anlaşılabilceği üzere, gıda alanına dair resmi telkinler sivilleri psikolojik olarak top-

6 Aksi belirtilmedikçe bu yazıda bahsi geçen afişlere ve diğer propaganda malzemelerine internet üzerinden, özellikle kütüphane, müze ve sergilerin web sayfalarından ulaşılabilir. Özellikle bkz. Amerikan Kongre Kütüphanesi’nin (Library of Congress) I. Dünya Savaşı posterleri arşivi (<http://goo.gl/W1png2>); Amerikan Ulusal Tarım Kütüphanesi (National Agricultural Library) koleksiyonundan Cory Bernat tarafından hazırlanmış olan ve her iki savaş döneminin posterlerine de yer veren online sergi “War-Era Food Posters” (<http://goo.gl/UvFmj6>); Calvin College’ın web sayfasında yayımlanan 1933-1945 Nazi propaganda arşivi (URL: <http://goo.gl/H0vMeB>); McLean Museum’da düzenlenen I. Dünya Savaşı sergisindeki Britanya’nın propaganda afişleri (URL: <http://goo.gl/RnAHMb>).

yekûn savaş nizamına sokmaya yönelik, vatanseverlik ve hamaset mesajlarıyla yüklü genel propagandayla tamamen paralel bir biçimde üretilmiştir. Hemen her yerde propaganda mutfağı açık bir biçimde vatanseverliğin ispat edileceğı bir alan olarak tarif eder. Yukarıda da belirtmiş olduğum gibi, propagandanın pratik düzeydeki amacı savaşla beraber bozulan gıda üretimi ve tüketimi dengesinin yeniden tesis edilmesine vatandaşın gönüllü katılımını sağlamaktır. Başka bir deyişle, bir yandan karne ve zorunlu kısıtlamalar gibi tedbirlerle gıda alanı savaşa uygun bir biçimde düzenlenirken, diğeryandan propaganda faaliyetleriyle vatandaşların yoksunluğa bağılı olarak gösterebileceğı tepkilerin, isyanların ya da en azından iç cephede meydana gelebilecek olası moral çöküntüsünün önü alınmaya çalışılmaktadır. Tabii azami hedef, vatandaşın bir “milis” bağılılığıyla bu çabaya öncülük etmesi, böylece zorunlu kısıtlamalara gerek kalmadan, savaşa uygun bir üretim ve tüketim düzeyinin oluşturulmasıdır.

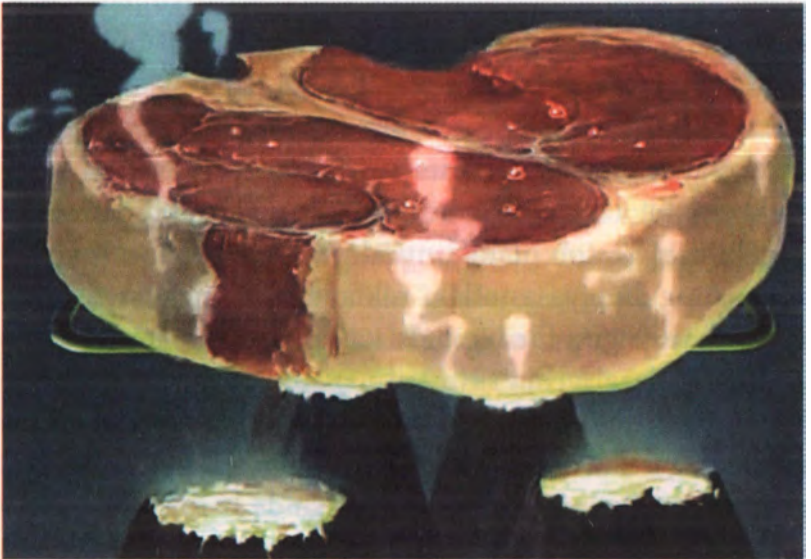
Bu azami hedefe ulaşılp ulaşılmayacağı ise haliyle öncelikle somut fiziki şartların müsait olmasına bağılıdır. Her iki savaşta da diğerymuharip devletlere kıyasla karne uygulamasına en az ve en gevşek şekilde başvuran Amerika’nın başarısının en temel nedeni tarımda makineleşme düzeyi ve topraklarının savaşın cereyan ettiğı coğrafyalara olan uzaklığı sayesinde üretimin sürekliliğini sağlayabilmiş olmasıdır. Ancak devletlerin propaganda kabiliyetini ve bu kabiliyete etki eden faktörlerin yaratabileceğı farkı da yabana atmamalı. Bu bakımdan propaganda faaliyet ve sloganlarına dair örnekler konusunda bereketli bir kaynak olan Amerika’nın özel bir konumu olduğunu belirtmek gerek. Yukarıdaki slogan örneklerindeki yüksek temsil oranından da anlaşılabilirceğı üzere, Amerika “mutfak cephesi”ne yönelik propagandanın en yoğun ve en kapsamlı biçimde yapıldığı yerdir. Bu

farkın öncelikle dört temel nedene bağılı olarak ortaya çıktığını iddia edebilirim.

Evvela, iç cephenin her iki savaşıta da asıl cepheye en uzak olduğu ülkelerden biri Amerika'dır. Avrupa'da, özellikle II. Dünya Savaşı'nda iç cephe ile cephe arasındaki fiziki mesafe hem doğrudan işgal ile hem de bombardıman uçaklarının menzilerindeki artışla beraber birçok bölge için tamamen kaybolmuşken, Amerika için savaş (Pearl Harbor'ı saymazsak) kendi topraklarından uzakta cereyan eder. İç cephe ve cephe arasındaki bu fiziki mesafe Amerikan hükümetlerinin hem propaganda kampanyaları için daha fazla imkân bulmasına, hem de savaşın yakıcılığını nüfusa hissettirmek için propagandaya daha fazla ihtiyaç duymalarına neden olur. İkinci olarak, Amerika tarımsal üretimin kapasitesi ve kesintiye uğramaması sayesinde, her iki savaşta kıta Avrupası'ndaki müttefiklerinin iâşesinde önemli bir rol oynar. Dolayısıyla Amerika'da üretim-tüketim dengesini sağlayabilmek üzere yapılan mutfak cephesi mobilizasyonunun başarısı savaşın seyri açısından hayati öneme sahiptir. Üçüncü olarak, özellikle II. Dünya Savaşı'nda totaliter veya totaliter eğilimleri daha kuvvetli olan birçok ülkeye kıyasla, Amerikan sisteminin rıza devşirme aracı olarak propaganda kampanyalarına başvurmaya daha yatkın ve bu alanda daha birikimli ve mahir olduğunu düşünebiliriz. Ve son olarak, münhasıran ikinci savaşta özel sektörün gıda piyasasındaki reklam kampanyalarıyla propagandaya yoğun bir biçimde katıldığını ve özel şirketlerin kendi pazarlarına savaş propagandası diliyle seslenerek mutfak cephesinin inşasına katkıda bulunduklarını da eklemek gerek. Amerika tüm bu propaganda avantajları ve tarımsal üretiminin sürekliliği sayesinde her iki dünya savaşında da karne uygulamasını asgari düzeyde tutmayı başarır. Ayrıca, Amerika'nın savaş dönemlerindeki avantajlı

konumu ve edindiği propaganda tecrübesi (özellikle ikinci savaştan sonra) küresel mutfağın belirleyici aktörü olarak ortaya çıkmasının etkenleri arasında sayılabilir. Bu yazıda sıklıkla karşımıza çıkacak olan Amerika örneği, bu özelliğiyle küresel mutfağın savaşa değişen seyrini anlamamıza da yardımcı olacaktır. Bu bağlantıyı daha çok yazının ikinci kısmında göreceğiz.

Devletlerin gıda propagandası kabiliyetlerine etki eden somut koşullardan, bu propagandanın temel karakteristiklerine, amaçlarına doğru ilerleyelim... Gıda konusundaki propagandanın ilk bakışta çelişkili gibi gözüken ve biri bolluğa vurgu yapan, diğeri azı yetirmeye çalışan iki temel vechesi vardır. Birinci vechede hedef savaş şartlarında vatandaşın moralinin korunması, psikolojik mukavemetinin artırılmasıdır. Moral yükseltmeyi hedefleyen propaganda mesajları gıdanın bolluğuna, ya da bolluğun artık inandırıcı olamayacağı aşikâr yokluk hallerinde göreceği bolluğuna; yani



Food will win the war (Savaşı Gıda Kazanacak) başlıklı, Walt Disney yapımı propaganda filminden bir sahne (1942).

ülkedeki durumun düşman-
larınkinden daha iyi olduğu-
na vurgu yapar. Bu tür pro-
pagandanın doğrudan bolluk
vurgusunu öne çıkartan en
göz kamaştırıcı örneği her-
halde 1942 yılında, Walt Dis-
ney'in Amerikan Tarım Ba-
kanlığı (Department of Agri-
culture) ve Tarımsal Pazarla-
ma İdaresi'nin (U. S. Agricul-
tural Marketing Administra-
tion) nezaretinde hazırladığı
yaklaşık 6 dakikalık animas-
yon filmi olsa gerek. Filmin
adı, yukarıda bahsi geçen en
popüler mutfak cephesi slo-
ganından gelir: "Food will
win the war" Cânî düşmanın
yakıp yıkarak açlıkla baş ba-
şa bıraktığı ve en derin umut-
suzluk içinde bulunan Avru-
palı müttefikler için Ameri-
ka'nın tarımsal üretimini za-
ferin ışığı olarak tarif eden
film, animasyon imkânların-
dan faydalanarak söz konu-
su üretimin ne kadar "deva-
sa" ölçülerde olduğunu gör-
selleştirmeye girişir. Filmde
Amerikan buğday unu üreti-
minin tamamı ile spagetti ya-
pılsa, bu spagettiyle gezege-



AÇLIK. Amerika üç yıldır Belçika'nın
açlıktan kırılmaması için mücadele
ediyor. Gemilerle gıda göndermeye devam
edebilmemiz için daha az buğday, et,
yağ ve şeker yiyecek misiniz? (I. Dünya
Savaşı, ABD).



Patates yiyerek ekmekten iktisat edelim
(I. Dünya Savaşı, Fransa).

ne giydirilebilecek kadar büyük bir süveter örülebileceği ya da tüm et üretimi tek bir biftek haline getirilirse bunun ancak dört yanardağ ateşinde ve yaklaşık 1300 km² ebadındaki bir ızgara üzerinde pişirilebileceği anlatılır, gösterilir! Birçok başka gıda maddesi üretiminin büyüklüğünün yine benzer absürd kıyaslarla gösterilmeye çalışıldığı bu filmde et ve buğday örneklerini kasten seçtim. Zira aynı dönemde bu iki gıda maddesi muharip diğer ülkelerde olduğu gibi Amerika'da da eksikliği en çok hissedilen başlıca ürünler arasındadır. Disney filmindeki bolluk mesajına karşın, Amerika'da et ve buğday tüketimini düşürmeyi hedefleyen mebzûl miktarda propaganda malzemesi yine aynı dönemde üretilir ve kullanılır.

Bolluğa vurgu yapan veçhede bir de “görelî bolluk” propagandası vardır demiştim. Buna uygun bir örnek için de Almanya'ya bakabiliriz... II. Dünya Savaşı'nın üçüncü yılında poster ve posta kartı olarak “Gıda eksikliği nerede daha büyük?” başlıklı karşılaştırmalı bir tablo hazırlanır. Almanya, İngiltere, Fransa ve Rusya'da 1 mark ile satın alınabilecek olan ekmek, patates ve şeker miktarlarının kıyaslandığı tabloya göre, –tabii ki– Alman halkı düşmanlarına kıyasla büyük bir bolluk içinde yaşamaktadır.⁷ Hâsılı, savaş zamanı propaganda gıdanın bolluğuna işaret eder, kıtlığına değil... Oysa savaş sonrasında milliyetçi propaganda geride kalan yıllardaki kıtlığı daha çok ön plana çıkartacaktır. Böylece geçmişte yokluk içinde ulusun gösterdiği mücadele ve dirayet vurgulanarak, güncel nüfusun arzularını terbiyeye, vatanseverliğini tahrike çalışılır. Bu bağlamda bir hayli aşına olduğumuz nadide bir örnek, Çanakkale cephesindeki Osmanlı askerlerine birçok öğünde yemek verilmediğine, bazı öğünlerinse sadece üzüm hoşafıyla geçiş-

7 David Welch, *Germany, Propaganda and Total War, 1914-1918*, New Jersey, Rutgers University Press, 2000, s. 109-111.

tirildiğine dair, 2000’li yıllarda “keşfedilen” ve giderek popülerleşen yokluk mönüsüdür. Burada, konumuz itibarıyla önemli olan askerlerin gerçekten muharebe esnasında yokluk çekip çekmedikleri, dolayısıyla söz konusu yemek listesinin cephedeki beslenme şartlarını gösterip göstermediği değil,⁸ yokluğun (cephedeki askerini doyurmaktan aciz olmanın) ne zaman, hangi koşullarda propaganda unsuru haline geldiğidir.

Gelelim savaş sırasındaki propagandanın ikinci veçhesine, yani azın yetirilmesine yönelik propagandaya... Topyekûn savaş muharip güçlerin yarattığı tahribatın öncesinde, daha savaşın en başında kitlesel askere alımlarla tarımda büyük bir işgücü kaybına yol açar. Bu durum savaş süresince, söz konusu ülkenin tarımda makineleşme düzeyiyle ters orantılı bir biçimde büyüyen bir gıda arzı eksikliğine sebebiyet verir. Dolayısıyla yukarıda örneklerini gördüğümüz bolluk propagandasına eşlik eden somut bir gıda yokluğu/eksikliği (en azından tehlikesi) mevcuttur. Gıda arzındaki bu eksiklik de tüketimin planlanması ihtiyacını beraberinde getirir haliyle... Gıda propagandasının asıl mesaisi de nüfusu yapılan planlamaya uygun olarak, tabii olabildiğince kıtlık korkusuna teslim etmeden, mutfakta mobilize etmeye yöneliktir. Yukarıda “Savaşı gıda kazanacak” teması etrafında zikredilen hamasi sloganlarla beraber dolaşıma sokulan afişler, filmler, broşürler ve resmi kampanyalar bir vatanseverin ideal savaş mutfağının nasıl olması gerektiğini dikte ederler. Mutfak cephesinin askeri eğitimidir bu bir anlamda. Mutfak neferi böylece ne yetiştirmesi, hangi üründen ne ka-

8 Çanakkale cephesinde Osmanlı askerinin iâşesinin sağlanamadığına dair iddiaların –en hafif tabirle– tartışmaya hayli açık olduğunu da not etmek gerek, bkz. Muhammet Erat, “Çanakkale Muharebelerinde Türk Ordusunun İaşe Problemi”, *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı*, n. 1, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Atatürk ve Çanakkale Savaşları Araştırma Merkezi, 2003, s. 114-130; Suavi Aydın, “Çanakkale Ruhu 2015”, *Birikim*, n. 312, Nisan 2105, s. 57.

dar tüketmesi, nasıl pişirmesi ve nasıl tasarruf etmesi gerektiği konusunda propaganda araçlarıyla eğitilir.

Yazının aşağıdaki ikinci bölümü yokluğu idare etme politikasıyla biçimlenen ve mutfak neferlerine propaganda araçlarıyla verilen söz konusu eğitime odaklanacak. Propaganda'nın en kapsamlı biçimde yürütüldüğü Amerika örneğinin yine merkezde olacağı bu kısımda, mutfak neferlerine yapılan tavsiyelerin yanı sıra, topyekûn savaşa ortaya çıkan kıtlık ve yokluk hallerinin mutfak kültürlerinde yol açtığı savrulmalara, geçici ve kalıcı bazı değişikliklere ucu Türkiye'ye de açılan geniş bir coğrafyadan örneklerle bakmaya çalışacağım.

II- "Kan veya Ekmek": Mutfak Neferi Nasıl Beslenmeli?

Savaş döneminde gıda arzında ortaya çıkan veya çıkması öngörülen eksiklikle mücadeleye yönelik basit iç cephe stratejilerini üç temel başlık altında toplamak mümkün görünüyor: Gıdanın dayanıklılığını arttırmak, arzi yetersiz olan ürünleri muadili olabilecek başka ürünlerle ikâme etmek ve tabii tüketimi düşürmek.



*Konserveleyebileceğin Her Şeyi
Konservele. Bu Gerçek Bir Savaş
Hizmetidir! (II. Dünya Savaşı, ABD).*

Aşağıda bu üç stratejinin ayrı ayrı çerçevesini çizdikten sonra, son ikisinin çeşitli veçhelerini dört temel gıda maddesinde (buğday, şeker, et ve yağ) savaşlar sırasında neler olup bittiğine bakarak detaylandırmaya çalışacağım.

Gıda arzının azaldığı ve özellikle dengesizleştiği savaş hallerinde yiyecekleri bozulmadan depolamaya ve böylece tüketimi zamana yaymaya imkân verecek tekniklerin rağbet görmesi şaşırtıcı değildir. Tüketiciyi gıdanın dolap ömrünü uzatacak teknikler konusunda bilgilendirmeye yönelik kampanyalar, özellikle I. Dünya Savaşı sırasında Amerikan mutfak cephesi propagandasında önemli bir yer işgal eder. Geleneksel kurutma yöntemleri bu kampanyaların esaslı bir parçasıdır. Ancak bu savaşta kampanyalarda asıl ayırt edici olan, konservelemenin yaygınlaşması için gösterilen yoğun çabadır. Konserveleme tekniği Napolyon Savaşları (1803-1815) sırasında ordunun ihtiyaçları doğrultusunda gıdanın dayanıklılığını arttırmak üzere icat edilmişse de, XX. yüzyıla kadar büyük ölçüde askeri kullanımla sınırlı kalmıştır. Gıdanın tazeliğini korumasının yanı sıra, depolama ve taşımada sağladığı kolaylıkla hareket halindeki kalabalık orduların iâşesinde giderek önemli bir rol oynayan



*Konserveleyebileceğin Her Şeyi Konservele.
Gıda Tasarrufu - Vatanseverlik
Armağanınız (I. Dünya Savaşı, ABD).*



*Sebzeleri, Meyveleri ve Kayzer'i de
Konservele (I. Dünya Savaşı, ABD).*

konserve, I. Dünya Savaşı'nda askeriye'nin sınırları dışına iyiden iyiye çıkar ve sivillerin gündelik hayatının da bir parçası haline gelir. Büyük Savaş boyunca Amerikan iç cephe propagandası afişlerle, ev kadınlarına yönelik eğitim faaliyetleriyle konservenin savaş için önemini anlatır ve ev mutfağlarında yaygın olarak konservelerin hazırlanmasını teşvik eder. Ülke genelinde sivil konserve dernekleri bile kurulur... II. Dünya Savaşı propaganda afişlerine de miras kalan, kafiye, kelime oyunlu İngilizce sloganın işaret ettiği üzere hedef konserve yapılabilen her şeyin konservenin olmasıdır: "Can all you can" Tabii konservelemenin savaş için önemine dikkat çeken daha muharip sloganlar da mevcuttur: "Sebzeleri, meyveleri ve Kayzer'i de konservele" ("Can vegetables, fruits and the Kaiser too"). Büyük Savaş'ın sonunda konserveleme artık bir ev mutfak tekniği olarak benimsenmiştir. Savaş sırasında Amerika'da endüstriyel konserve üretimi de hızlı bir gelişme kaydeder. Asıl olarak orduyu ve Avrupa'yı iye etmeyi hedefleyen ve savaş boyunca büyüyen bu endüstri, savaşın ardından kurulu tezgâhını pazarın taleplerine uygun bir zarafet ve nefasete sahip konserveler üretebilecek şekilde modifiye eder. Böylece konserve ürün çeşitliliği artar ve herkes konservelerin potansiyel müşterisi haline gelir.⁹ Velhasıl, konserve hem mutfaklarda, hem de alışveriş listelerindeki daimi yerini I. Dünya Savaşı'yla beraber ve mutfak cephesine yönelik propaganda sayesinde kazanır.

Gıda arzında ortaya çıkan eksikliklerin üstesinden gelmeye yönelik birbiriyle iç içe geçmiş diğeri iki temel stratejiyi öne çıkartan propaganda faaliyetleri (yani ikâmeye ve tüketimi düşürmeye yönelik çabalar), tahmin edilebileceği üzere, öncelikle ve yoğunlukla eksikliği daha çok hissedilen te-

9 Tanfer Emin Tunc, "Less Sugar, More Warships: Food as American Propaganda in the First World War", *War in History*, c. XIX, n. 2, 2012, s. 212-213.

mel gıda maddelerini konu alır. Yokluğun kıta Avrupası'na ve hatta İngiltere'ye göre çok daha hafif seyrettiği Amerika'da mutfak neferinin tüketimine yön vermeye çalışan, kullanılan ürün yelpazesini ve pişirme tekniklerini çeşitlendirerek eksik ürünleri olabildiğince ikâme etmeye yönlendiren propaganda faaliyetlerine haliyle daha sıklıkla başvurulur. I. Dünya Savaşı'nda Amerikan Gıda İdaresi, bu amaca hizmet eden bir dizi "ikâme" yemek tarifi kitabı da yayınlar. "Bayan Allen'ın Buğday Muadilleri Kitabı"nın (*Mrs. Allen's Book of Wheat Substitutes*), et ve şekeri ikâme etmeye odaklanan versiyonları da mevcuttur.¹⁰ Bayan Allen'ın her birine birer kitap ayırdığı üç ürün ve artı olarak yağ (özellikle hayvansal yağ) Avrupa ve Amerika'da her iki savaşta da eksikliği en çok hissedilen dört temel gıda maddesidir. Bu dört temel gıda maddesiyle ilgili neler olup bittiğine biraz daha yakından bakmak, ikâme etme-tüketimi düşürme stratejilerini takip etmemize ve bunun yanı sıra iki büyük savaşın mutfaklarımızda yarattığı bazı geçici ve kalıcı değişikliklerin izini sürmemize imkân verecektir.

Buğday

Topyekûn savaşla beraber ortaya çıkan tarımda işgücü kaybı ve savaşın cereyan ettiği coğrafyalarda tarım arazilerinin zarar görmesi gibi nedenlerle birçok tarım ürününde olduğu gibi buğday üretiminde de bir düşüş yaşanır. I. Dünya Savaşı döneminde basılan bir Amerikan propaganda broşüründe açıklandığı üzere, savaş öncesinde buğday ihtiyacının %40'ını zaten ithalat yoluyla gideren Avrupa, artık nüfusunun hayatta kalabilmesi için tüketmesi gereken buğdayın %60'ını ithal etmek zorundadır. Birçok afiş ve propagan-

10 Harvey A. Levenstein, *Revolution at the Table, The Transformation of American Diet*, New York – Oxford, Oxford University Press, 1988, s. 140.

da malzemesi Amerikalıları daha ziyade mısır, çavdar, yulaf, arpa tüketmeye ve böylece açlıkla boğuşan Avrupalı müttefiklerine göndermek üzere daha çok buğday tasarruf etmeye davet eder. Niye buğdayı biz yiyip, Avrupa'ya diğerlerinden göndermiyoruz diye düşünebilecek olası şüpheli mutfak neferlerine de bu zorunluluğun gerekçeleri detaylı bir biçimde izah edilir: Mısır unu gemide Avrupa'ya gidene kadar bozulmaktadır; mısırın tane olarak gönderilmesi durumunda ise Avrupa'da artık yeterli sayıda değirmen mevcut olmadığı için una dönüştürülmesi mümkün olmayacaktır. Yulaf ve arpa ise buğday ile karıştırılmadığı sürece yeterli derecede besleyici değildir. Sonuç olarak büyük harflerle ana fikir tekrar edilir: “ONLARA DAHA ÇOK BUĞDAY GÖNDERMELİYİZ” ve bunun için “DAHA AZ BUĞDAY EKMEĞİ YEMELİYİZ”¹¹

Buğdayın en çok ve yoğun olarak kullanıldığı mamul ürün olan ekmeğin tüketimini düşürmeye yönelik olarak her iki savaşta da Amerika ve Avrupa'da yoğun propaganda kampanyaları yürütülür. “Kan veya Ekmek” (“Blood or Bread”, ABD, I. DS.) sloganında billurlaşan, diğerleri canından feragat ediyor, sen de ekmeğinden etmelisin türü mesajların ya da yaygın olarak kullanılan “Daha az ekmek yiyin” sloganında olduğu gibi lafı dolandırmadan ekmek tüketimini düşürmeyi öğütleyen direktiflerin yanı sıra, ekmeğe alternatif katık olarak patatesi salık veren birçok propaganda materyali de mevcuttur. “Patates yiyerek buğdaydan/ekmekten iktisat edelim” sade mesajını ileten sloganlara her iki savaş dönemindeki afişlerde de müracaat edilir (“Économisons le pain en mangeant des pommes de terre”, Fransa, I. DS.; “Eat More Potatoes and Save the Wheat”, ABD, I. ve II. DS.). Tabii lafı biraz dolandırıp, patates yemenin vatanseverlikle ilişkisine işaret eden propaganda dili de eksik değildir (“Save Bread –and you save li-

11 “Why is it necessary to eat less meat and less wheat bread?”, (ABD, 1917).

ves—, Serve Potatoes —& you serve the country—”, Britanya, II. DS.).

XIX. yüzyıl ortasında patateslere musallat olan bir mantarın üretimin büyük bir kısmını yok etmesiyle tetiklenen ve İrlanda’yı sarsan meşhur büyük kıtlığın da gösterdiği gibi, Yeni Dünya menşeli patates birinci savaştan önce zaten Avrupa beslenme rejiminde önemli bir yer edinmiştir. Dünya savaşları dönemindeki propaganda malzemelerinde ise patates artık kahramanlık mertebesine ulaşır. Örneğin Almanya’da I. Dünya Savaşı’nda daha fazla patates üretilmesine yönelik afişlerde, Alman patatesi İngilizleri mağlup edecek muharip kuvvet olarak tasvir edilir (“Baut mehr kartoffeln! Die deutsche kartoffel muss England besiegen!”, Almanya, I. DS.). Kahraman patates propagandasının en sevimli örneği ise II. Dünya Savaşı sırasında Britanya’da yaratılan çizgi karakter Patates Pete (Potato Pete) olsa gerek. Patates Pete’in, sadece patates tüketmeyi değil, aynı zamanda soymadan pişirmeyi mutfak neferindeki savaşı kazanma arzusunun işareti sayan kafiyeli dizeleri tam da bu bağlamda alıntılanmayı hak ediyor: “[Savaşı] Kazanmak isteyenler/ Patatesleri kabuklarıyla pişirirler/ soyulmuş kabukların görüntüsü, bilirler / Lord Woolton’ı pek çok üzer.¹² Bahisi



DAHA ÇOK mısır, yulaf ve çavdar mamulü, balık ve kümes hayvanı, meyve, sebze ve patates, fırında pişmiş, haşlanmış ve ızgara gıda YİYİNİZ. Ordumuza ve müttefiklerimize ayırmak için DAHA AZ buğday, et şeker ve yağ YİYİNİZ (I. Dünya Savaşı, ABD).

12 “Those who have the will to win / Cook potatoes in their skin / Knowing that the sight of peelings / Deeply hurts Lord Woolton’s feelings”

geçen İngiliz asilzade iş adamı ve politikacı Lord Woolton (tam adıyla Frederick James Marquis Woolton) 1940-1943 yılları arasında Britanya'nın gıda bakanıdır...

II. Dünya Savaşı döneminde Türkiye'de de buğday krizi derin bir biçimde hissedilir. Buğday tüketimini planlamaya ve azaltmaya yönelik çeşitli düzenlemeler yapılır. Ocak 1942'de başlatılan meşhur ekmek karnesi uygulamasından birkaç ay önce, Kasım 1941'de poğaça, çörek, börek, beyaz ekmek, yufka, kek ve pasta gibi ürünlerin imalatı (evler ve lokantalar müstesna) yasaklanır. 1942 başında, lokantalar bu yasağın kapsamına dâhil edildiği gibi, simit de üretimi men edilen unlu mamuller arasında yerini alır. Ekmek hamuruna ise giderek artan oranlarda arpa ve çavdar ilave edilir.¹³ Patates buğdayı ikâme edecek bir ürün olarak Türkiye'de de ön plana çıkar. 1942 yılında patates üretimini yaygınlaştırmak ve arttırmak için çiftçilere dönüm başına prim ödeneceği ilan edilir.¹⁴ Basında patates propagandasına yönelik yazılar da zuhur eder. Avrupa'da buğday ikâmesinde patatesin kritik rolünden, patatesin besleyici değerinden, hatta daha ileri giderek patates ekiminin Türkiye'de mecburi hale getirilmesi gerektiğinden bahseden makalelere dönem gazetelerinde denk gelmek mümkündür.¹⁵

Tüm bu teşvik ve propaganda sayesinde olsa gerek, 1938'de 181 bin ton civarında olan patates üretimi, 1942 yılında 440 bin tona kadar çıkar. Savaş sonuna doğru tekrar düşse de, patates üretimi 1940'ların ikinci yarısından iti-

13 Şinasi Sönmez, "İkinci Dünya Savaşı'nda Türk Hükümetlerinin Temel Gıda Maddelerinin Temini Konusunda Aldığı Tedbirler", *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, n. 47, Bahar 2011, s. 617; İlhan Tekeli ve Selim İlkin, *İkinci Dünya Savaşı Türkiye'si*, c. II, İletişim, İstanbul, 2014, s. 269-270.

14 *Ulus*, 2 Şubat 1942.

15 Asım Us, "Gıda maddeleri ziraatini istihsal sahasında ilk plâna almak lâzımdır", *Vakit*, 3 Temmuz 1941; Uluçam, "Patates: Bizde durumu, ekim ve bakım kolaylıkları", *Ulus*, 22 Şubat 1942.

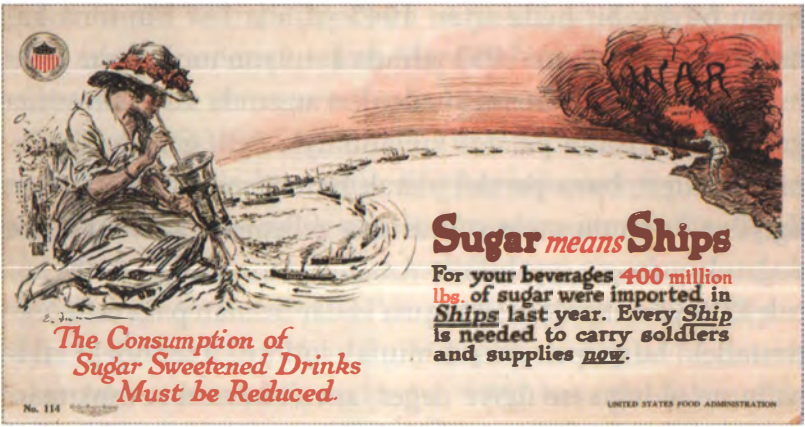
baren büyük bir hızla artar. 1945 yılında 167 bin tona kadar gerileyen üretim, 1953 yılında 1 milyon tona ulaşır.¹⁶ Bu hızlı yükselişin muhtemel nedenleri arasında savaş sırasında gıda endüstrisinin patates kullanımıyla ilgili geliştirdiği yeni teknikleri, buna paralel olarak bu ürüne gösterdiği artan ilgiyi ve üretimin savaş sonrasında gelişmekte olan ülkelere doğru kaymasını sayabiliriz. Anadolu tarımındaki tarihi ancak XIX. yüzyılın ikinci yarısına kadar uzanan patatesin üretimindeki bu çarpıcı artışın mutfak kültürü üzerindeki etkisinin ne olduğu ise ilgiye değer, ancak hemen cevaplaması zor bir soru gibi duruyor. II. Dünya Savaşı sonrasındaki dönem acaba patatesin, soğanın yanı sıra, Türkiye'deki hemen her mutfağın demirbaşı haline geldiği zamanlar mıdır?

Şeker

I. Dünya Savaşı sırasında ABD'de şekerle ilgili propaganda mutfak cephesi neferini evvela şekerin savaştaki önemi konusunda bilgilendirir. Müttefiklerin ve ordunun şeker ihtiyacı ve bu ihtiyacı gidermenin savaşı kazanmak için önemi çeşitli propaganda materyalleriyle vurgulanır. Diğer gıda maddelerine kıyasla şekerin savaşla fazladan ve doğrudan bir bağlantısı daha vardır. Amerika bu dönemde şekeri büyük ölçüde deniz yoluyla Karayipler'den getirmektedir. Yani dönemin popüler iç cephe sloganlarından birinin de işaret ettiği üzere "Şeker Gemi Demektir" ("Sugar Means Ships"). Eğer daha az şeker tüketilmesi sağlanabilirse, şeker ithalatında kullanılan gemiler savaşta asker ve erzak taşımak için kullanılabilir. ¹⁷ Şeker tasarrufunun sağlayacağı bu doğ-

16 Tarla Mahsulleri İstatistiği 1938-1940, Ankara, T.C. Başvekalet İstatistik Umum Müdürlüğü, 1942, s. 1; Tarım İstatistikleri Özeti 1942-1963, Ankara, T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü Müdürlüğü, 1964, s. 6.

17 T. Emin Tunc, a.g.m., s. 209.



Şekerle Tatlandırılmış İçeceklerin Tüketimi Azaltılmalı. Şeker, Gemi demektir. Geçen yıl içecekleriniz için 400 milyon [yaklaşık 180 milyon kg] şeker Gemilerle ithal edildi. Şimdi her bir Gemiye asker ve erzak taşımak için ihtiyaç var (I. Dünya Savaşı, ABD).

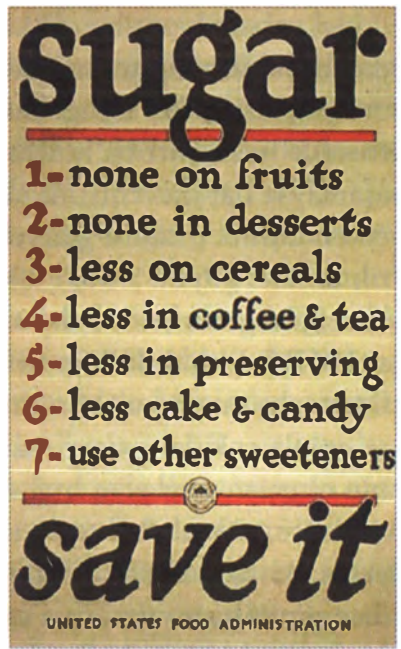
rudan askeri faydayı mutfak neferlerine belletmek üzere hazırlanan afişlerden biri özel bir ilgiyi hak ediyor kanımca. İç cephe için üretilen çoğu propaganda malzemesinde olduğu gibi grafik didaktisizmin sınırlarını zorlayan bu afiş “Şeker Gemi Demektir” sloganını ön plana çıkartır. Amerika’nın doğu kıyısında yerde oturan dev bir genç kadın elindeki bardaktan pipetle belli ki şekerli bir içecek içmektedir. Fakat bardağın altı deliktir ve pipetin ucu denizin içindedir. Gaflet içerisindeki kadın şekerli içeceğiyle beraber aslında alevler altındaki Avrupa’ya erzak taşıyan Amerikan gemilerini de yollarından çevirerek içmektedir... Afişin ibretlik grafik dili bir yana, şeker söz konusu olduğunda propagandanın öncelikli olarak kadınları hedeflemesi de ayrıca manidardır tabii!

Aşikâr olduğu üzere şeker teması etrafındaki propagandanın nihai meselesi iç cephedeki şeker tüketimini düşürmektir. Bu çerçevede birçok propaganda malzemesiyle Amerikalılara müttefiklerden çok daha fazla şeker türetmekte oldukları sıklıkla ve özellikle hatırlatılır. Bunun dışında tüketimi azaltmak için yapılan temel tavsiyelerin bir tür öze-

tini I. Dünya Savaşı sırasında dolaşıma sokulan “Şeker” başlıklı tek bir afişte bulabilmek mümkündür. Afiş mutlak cephesi neferinden tatlılara, meyvelere şeker eklememesini, tahıl gevreklerinde (*cereals*), kahvede, çayda ve konserveelerde daha az şeker kullanmasını, daha az şekerleme ve pasta tüketmesini talep eder. Afişteki son madde ise şekerin olabildiğince başka tatlandırıcılarla ikâme edilmesini öğütler. Söz konusu başka tatlandırıcılar bal, pekmez, akçağaç/ışfendan çınarı şurubu (*maple syrup*) ve mısır şurubudur.

Mısır şurubu sayılanlar arasında özellikle vurgulan-

mayı hak eden bir tatlandırıcıdır. Zira bu şurubun tarihi, tıpkı konserve gibi topyekûn savaşın tarihiyle yakından ilişkilidir. Yine Napolyon Savaşları sırasında, İngiliz ablukası nedeniyle ortaya çıkan şeker kıtlığından kurtulabilmek amacıyla, Fransa’nın kendi kaynaklarıyla şeker üretmesini mümkün kılacak bir icat için ödüllü bir çağrı yapılır. Kimyager Louis-Joseph Proust ödülü 1810’da üzümünden şeker (dekstroz/glikoz) üreterek kazanır.¹⁸ Üretilen glikoz (henüz) şeker kadar tatlı değildir ve Fransızlar savaş sonrasında glikoza pek yüz vermezler. Öte yandan söz konusu teknik XIX. yüzyılın



ŞEKER. 1- Meyvelerde hiç, 2- Tatlılarda hiç, 3- Tahıl gevreklerinde daha az, 4- Çay ve kahvede daha az, 5- Konserveede daha az, 6- Pasta ve şekerlemede daha az, 7- Başka tatlandırıcılar kullanın.

İDARELİ KULLANIN
(I. Dünya Savaşı, ABD).

18 Peter Hull, *Glucose Syrups, Technology and Applications*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2010, s. 2.

ikinci yarısından itibaren Amerikan gıda endüstrisi tarafından mısır şurubu üretiminde kullanılır. I. Dünya Savaşı'nda ortaya çıkan şeker kıtlığı hanelerde ve özellikle gıda endüstrisinde mısır şurubu kullanımını yaygınlaştıran önemli bir aşamaysa da, mevzubahis şurubun tüketimini arttıran asıl etken tatlılık oranını giderek yükselten tekniklerin geliştirilmesidir. Büyük Savaş'ı takip eden birkaç yıl içinde şurubun tatlılığının şekere daha da yakınlaşması ve en önemlisi 1967'de tatlılık farkını nerdeyse ortadan kaldıran yüksek früktozlu mısır şurubunun icadı gıda endüstrisinin şekere oranla çok daha ucuz maliyeti olan bu şuruba iyice meftun olmasını sağlayan başlıca gelişmelerdir.¹⁹ Malum olduğu üzere, yüksek früktozlu mısır şurubu başta obezite ve diyabet olmak üzere birçok sağlık sorununun yaygınlaşmasından sorumlu tutulmasına rağmen, gıda endüstrisinde hâlâ yaygın bir biçimde kullanılmaya devam ediyor...

Yağ

Diğer gıda maddelerinde olduğu gibi Amerika'da her iki savaşta da yağ kıtlığı Avrupa'ya oranla görece daha az hissedilir. Yine de nüfusun yağ tüketimini düşürmeye yönelik yoğun bir çaba mevcuttur. Propaganda materyallerinde mutfak neferlerine yağsız pişirme tekniklerine öncelik vermeleri ve gerektiğinde ikâme yağlara yönelmeleri tavsiye edilir. Bu çerçevede, kızartma yerine haşlama, fırında veya ateşte pişirme yöntemlerinin tercih edilmesi ve hayvansal yağdan (tereyağı ve domuz yağı) ziyade ketentohumu yağı veya zeytinyağı gibi bitkisel yağların kullanılması öğütlenir. Avrupa'da ise kıtlık halinin keskinliği, ifadenin doğrudan ve deyimsel anlamıyla, her şeyin “yağını çıkartma” aşamasına gelinmesine neden olur.

19 Sally S. DeFauw, “Corn Syrup”, A. F. Smith (der.), *The Oxford Companion to American Food and Drink*, Oxford, Oxford University Press, 2007, s. 170.

Almanya I. Dünya Savaşı'nda hazırladığı propaganda afişleriyle halka meyve çekirdeklerini israf etmeyip, biriktirerek toplama merkezlerine götürmeleri için çağrı yapar. Amaç meyve çekirdeklerinden yağ elde etmektir ("Sammelt Obstkerne zur Ölgewinnung; nächste Sammelstelle" Almanya, I. DS.). Yine aynı yıllarda 16 kilo kayın tohumuna (akgürgen/kayın fıstığı) bir şişe yağ ve 10 mark verileceğinin ilan edildiğini de afişlerde görebilmek mümkündür ("Sammelt Bucheln: Ein [flasche] Öl und 10 Mk erhältst Du für 16 kg", Almanya, I. DS.).

Tereyağı savaşa beraber kılıcıyla hızla hissedilen ürünler arasındadır ve her iki savaşta da ilk alternatifi zaten başlangıçta bir tereyağı ikâmesi olarak üretilmiş olan margarin olur. Konserve ve mısır şurubu gibi, topyekûn savaşın (ve tabii topyekûn savaşın ortaya çıkmasını mümkün kılan sanayi kapitalizminin) tarihiyle yakından ilişkilidir margarinin mâzisi. Margarin ilk defa yine Fransa'da ve yine öncelikle askerin beslenmesine yönelik olarak 1869 yılında, yani Prusya savaşı arifesinde icat edilir. Pahalı, kıt tereyağına alternatif arayışlarında askerin iâşesi kadar XVIII. yüzyıldan itibaren büyük bir hızla artmaya başlayan Avrupa nüfusunun iâşesi ve özellikle sanayi kapitalizminin inkişafına paralel olarak kentlerde biriken yoksul yığınların, işçi sınıfının ucuza beslenmesini sağlamak hedefi de belirleyicidir. İlk margarin, başta sığır donyağı olmak üzere sadece hayvansal yağlardan imal edilir. XX. yüzyıl başında margarin üretiminde kullanılan hidrojenasyon gibi yeni teknikler sayesinde hammadde seçenekleri giderek artmaya başlar. Katı bitkisel yağların (hindistancevizi ve palmiye çekirdeği yağı), balık ve özellikle de balina yağının margarin içindeki oranlarının donyağının önüne geçmeye başlamasında I. Dünya Savaşı etkili olur.²⁰

20 Robert Feron, "Technology and Production", J. H. Van Stuijvenberg (der.), *Margarine: An Economic, Social and Scientific History, 1869-1969*, Liverpool, Liverpool University Press, 1969, s. 83-92.

Her iki dünya savaşı döneminde margarin üretimi büyük bir hızla artar. 1895 yılında tüm dünyadaki margarin üretimi sadece 300.000 ton civarındadır ve söz konusu miktarın 5/6'sı (250.000 ton) Batı Avrupa'da imal edilmektedir. Büyük Savaş'ı takip eden yıllarda 1.000.000 tona ulaşan (1925) üretimin hâlâ 3/4'ü Batı Avrupa'dadır. 1938'e kadar geçen 13 yılda 400.000 ton artan margarin üretimi, ardından gelen ve II. Dünya Savaşı'nı da kapsayan 13 yılda ise bir milyon tonun üzerinde bir artışla 2.500.000 tona ulaşır. Batı Avrupa 1.500.000 ton ile hâlâ en büyük üretici olmaya devam etse de, bu dönemde margarin dünya üzerinde yaygın olarak imal edilen bir yağ haline gelmiştir artık.²¹ Ne var ki savaş dönemlerinde üretimde görülen bu hızlı artış, margarinin savaş sırasında sorunsuzca tedarik edilebilir bir yağ olduğu anlamına gelmez. Avrupa'da margarin her iki savaşta da ancak karne sınırlamasının imkân verdiği ölçüde ulaşılabilir bir yağdır. Savaşla beraber diğer yağların piyasadan yok olması margarine yönelik talebin üretimdeki artışın da ötesinde yükselmesine neden olur. Talebi tamamen karşılayacak kadar çok margarin üretmek de mümkün değildir çoğu zaman. Zira margarin imalatında kullanılan bitkisel yağların tedariki de savaşla beraber güçleşmiştir. Bu durum II. Dünya Savaşı sırasında Amerika'da soya ekiminin yaygınlaşmasına da katkı sağlar. Amerika savaş sırasında Asya'daki gelişmeler nedeniyle yağ endüstrisinde (ve aynı zamanda patlayıcılarda) kullanılan bitkisel gliserinin hammaddesi olan soyağı tedarik edemeyince bu bitkinin ekimine çok daha geniş tarım arazileri ayırmaya başlar.²²

Yukarıda rakamlarla gördüğümüz üzere, margarin Avru-

21 Walther G. Hoffmann, "100 Years of the Margarine Industry", J. H. Van Stuijvenberg (der.), *Margarine: An Economic, Social and Scientific History, 1869-1969*, Liverpool, Liverpool University Press, 1969, s. 16-17

22 Lizie Cullingham, *The Taste of War*, Londra-New York, Penguin Books, 2012, s. 142.

pa'da savaş sırasında mazhar olduğu teveccühü savaş sonrasına da taşımayı başarır ve mutfaktaki başlıca yağlardan biri haline gelir. II. Dünya Savaşı'nı takip eden yıllar, Türkiye'de de margarinin mutfaklarda hâkimiyetini kurduğu dönemdir.²³ Kuzey Amerika'da ise savaşlar margarinin tereyağı lobisinin baskısından sıyrılmasını sağlar. I. Dünya Savaşı öncesinde margarin Kuzey Amerika'da eyaletten eyalete değışen yasalara tâbi olmakla beraber, ya tamamen yasaktır ya da ağır bir biçimde vergilendirilmektedir. Margarin Büyük Savaş sırasında hem Amerika'da hem de Kanada'da serbest bırakılır. Ancak savaşın hemen ardından birçok eyalette yasaklar yeniden uygulamaya konur. II. Dünya Savaşı ise tekrar ve bu sefer nihai olarak margarinin serbest bırakılmasının yolunu açar. Tereyağı lobisinin baskısını kırarak "hürriyet"ini kazanan margarin "nihayet" Yeni Dünya'da da gündelik beslenmenin bir parçası olur böylece.²⁴

Et

Ve et... Bu alt başlığa ayrıca kıymet verdiğimi, daha fazla yer ayıracağımı ve aslında bu yüzden en sona bıraktığımı peşinen söylemeliyim. Bu iltimasın en temel nedeni etin genel olarak dini-kültürel tabu ve çekincelerle daha fazla kuşatılmış bir gıda olmasıdır. Savaş dönemi propagandasında ete dair ikâme çabaları diğerk gıdalara oranla bu kuşatmayla daha çok karşı karşıya gelir ve bu durum et bahsinde "şaşırtıcı" denilebilecek örneklerin sayısını haliyle epey arttırır. Bu örneklerin albenisine kendimizi hemen kaptırmamak için, ku-

23 Bu kitaptaki "1978'de Kriz Ekonomisi ve Mutfak Haberleri: Şişko Selim'in Büyük Derdi Vs. Gamsız Yemek Tarifleri" başlıklı yazıda margarinin Türkiye macesına kısaca temas etmişim...

24 Ruth Dupré, "If it is Yellow, It Must Be Butter': Margarine Regulation in North America Since 1886", *The Journal of Economic History*, c. LIX, n. 2, 1999, s. 353-371.

lağa “makul” gelen stratejilerden örneklerle başlamayı öneriyorum...

Amerika’da her iki savaşta da et tüketimini azaltmaya yönelik kampanyalarda mutfak neferlerinden haftada bir gün ve her gün bir öğünü etsiz yemeklere ayırmaları istenir. “Meatless Tuesday” ve “Meatless meal” kampanyalarıyla talep edilen, haftada toplam 9 öğünde mününden sığır, koyun ve domuz etinin çıkartılmasıdır. Benzer uygulamaların öğün ve günle sınırlı kalmayıp haftaları bulduğu ve yasaklarla dayatıldığı ülkelerle kıyaslandığında, Amerikan mutfak neferinden beklenen fedakârlık aslında pek de büyük değildir.²⁵ 1943 yılında kırmızı et karneye bağlandığında bile, Amerikalılar epey bol miktarda et tüketme imkânına sahiptir. Tavuğun ve restoranlardaki tüketimin dâhil edilmediği karne uygulamasına göre, her Amerikalının haftalık 2 pound (yaklaşık 1,150 kg) et tüketmeye hakkı vardır. Oysa aynı dönemde Britanya’da karne ancak kişi başı 450 grama, Almanya’da ise 350 grama izin vermektedir. Sovyetlerde ve Alman işgali altındaki Avrupa’da ise et zaten neredeyse yoklara karışmıştır.²⁶

Amerikan propagandası müttefik Avrupa’ya et göndermek amacıyla, mutfak neferlerini daha dayanıklı olan kırmızı et ve domuz etinden iktisat etmeye ve bunun yerine daha çok balık, tavuk, tavşan ve sakatat tüketmeye çağırır. Tüketicie duyurulan daha geniş ikâme listesinde protein kaynağı olarak peynir ve yumurta gibi hayvansal gıdaların yanı sıra, fıstık ezmesi, fasulye, soya fasulyesi de bulunur.²⁷ Sebze ve tahıl tüketimini salık veren, etsiz yemekleri ve etin Amerikan

25 D. Welch, a.g.e., s. 121; Savaş döneminde Türkiye gazeteleri de başka memleketlerdeki et yokluğuna, etsiz gün ve haftalara yer verir, mesela bkz. “Sofyada bir hafta et yenmiyecek”, *Akşam*, 30 Teşrinisani 1943.

26 Harvey Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, New York-Oxford, Oxford University Press, 1993, s. 83-84

27 Amy Bentley, *Eating For Victory: Food Rationing and the Politics of Domesticity*, Urbana, University of Illinois Press, 1988, s. 99.

mutfağında yaygın bir biçimde yapıldığı gibi tek başına, bift olarak değil, sebzelerle beraber pişirilmesini tavsiye eden propaganda birinci savaşta özellikle İtalyan, ikinci savaşta da Çin mutfağının itibarının ve popüleritesinin artmasına katkı sağlar. II. Dünya Savaşı'nda mutfak cephesi propagandasının vitaminlere yaptığı belirgin vurguyla beraber, 1945 yılında Amerika'da sebze tüketimi tüm zamanların en yüksek oranına ulaşır.²⁸

Öte yandan, 1920 ve 1930'larda ekonomik krizin etkisiyle yükseliş trendi kesintiye uğrayan, et tüketimi içindeki payı azalan sığır etine rağbet II. Dünya Savaşı sırasında artar. Geleneksel mutfak kültüründe kırmızı et tüketimiyle refah arasında kuvvetli sembolik bir bağ olan Amerika'daki bu artışın olası nedenlerinin başında savaş ekonomisinin yarattığı görece yüksek gelirli iş imkânlarıyla beraber artan alım gücü vardır. Bunun yanı sıra et tüketimini düşürmeye çalışan mutfak cephesi propagandasının muhtemel ters etkisinin de artışa katkı sağladığı söylenebilir. İç cepheyi ordunun iâşesi için et tasarrufuna ikna etmeye çalışan propaganda etin askerinin beslenmesindeki önemini fazladan vurgular. Bu aşırı vurgunun tüketicinin iştahını tetiklemiş olması ihtimalini yabana atmamak gerekir.²⁹

Topyekûn savaşın iç cepheye yönelik et propagandası, tıpkı diğer ürünlerde olduğu gibi, mutlak kıtlıktan ziyade gerekli yokluğun, özellikle de geleneksel olarak yoğun bir biçimde tüketilen ürünlerin arzında ortaya çıkan yetersizliğin üstesinden gelmeyi hedefler. Bunun için bir yandan –yukarıda gördüğümüz üzere– vatanseverlik motivasyonu ile nüfusun et tercihlerindeki öncelik sıralamasını değiştirmeye, diğer yandan ise geleneksel olarak eti yenmeyen (ya da en azından pek

28 H. Levenstein, *Paradox of...*, a.g.e., s. 87-88; H. Levenstein, *Revolution...*, a.g.e., s. 146.

29 A. Bentley, a.g.e., s. 91-92.

tüketilmeyen) hayvanları et kaynağı alternatifleri olarak kabul ettirmeye çalışır. Amaç böylece hem toplam et arzını arttırmak, hem de geleneksel olarak en fazla tüketilen et tiplerine dair talebi düşürmektir. Amerika'da yunus ve özellikle balina etine yönelik propaganda da bu saik ile başlatılır.³⁰

1918 yılı Şubat ayında, yani Amerika I. Dünya Savaşı'na girdikten hemen bir yıl sonra, New York'ta organize edilen ve Amerikan Gıda İdaresi çalışanlarının yanı sıra birçok bilim insanı ve işadaminin katıldığı öğle yemeği mönüsünün belirleyici teması balina etidir. New York'un en ünlü restoranının aşçısı tarafından pişirilen kambur balina etli yemeklerde dikkat çekici olan, dana/sığır eti tariflerinin esas alınmış olmasıdır: Balina Bifteği ve Balina *Pot au Feu*... Zaten yemeğin amacı balina etini sığır etine alternatif olarak tanıtmaktır. Balinalı öğle yemeğine katılan zevat da, beyanatında bu amaca uygun olarak her şeyden evvel balina etinin kesinlikle balıksı bir tadının olmadığını vurgular. Davetliler arasında birkaç yıla kadar balina etinin sığır etine tercih edileceğini söyleyen, fazladan heyecanlı iddia sahipleri de vardır. Aynı dönemde balina ve yunus etli yemek tariflerinden oluşan küçük bir kitap da yayımlanır.³¹

Balina ve yunus eti I. Dünya Savaşı'nda Amerikan mutfaklarında vatanseverliğin göstergesi olarak ancak kısmen kabul görür.³² II. Dünya Savaşı'nda da durum pek değişmez; Amerikan hükümeti balina eti tüketimini tekrar teşvik etmeye çabalar, fakat yine tam anlamıyla yaygınlaşmasını sağlaya-

30 Balina "asla ve kata" yenilmeyen bir hayvan değilse de, daha çok yağı, o da gıda sanayinde, margarin imalatında (Avrupa, Kanada ve Japonya'da) kullanılmaktaydı, bkz. Sean Francis O'Keefe, "An Overview of Oils and Fats, with a Special Emphasis on Olive Oil", K. F. Kiple ve K. Coneè Ornelas (der.), *The Cambridge World History of Food*, c. I, Cambridge – New York, Cambridge University Press, 1999, s. 387).

31 Janet Clarkson, *Menus From History: Historic Meals and Recipes for Every Day of the Year*, c. I, California-Oxford, Greenwood Press, 2009, s. 90-91.

32 T. Emin Tunc, a.g.m., s. 209.

maz.³³ Öte yandan, II. Dünya Savaşı Amerika'nın Pasifik'teki düşmanının balina eti tüketimi için tarihi bir aşamadır. Japon mutfağının 1870'lerden beri süregiden batılılaşma macerası II. Dünya Savaşı sırasında, hatta savaşın Asya'da ayak seslerinin duyulmaya başlandığı 1930'lardaki hızlı militari- zasyonla beraber sekteye uğrar.³⁴ Japon mutfağındaki değişimin en önemli emarelerinden biri olan kırmızı et savaş sürecinde pazardan nerdeyse tamamen kaybolurken, yerini balina etine bırakır. Balina eti Japonya için büsbütün yeni değildir tabii. Fakat bu et aslında hayli sınırlı bir nüfus tarafından tüketilmekteyken, 1930'larda giderek pazardaki neredeyse yegâne ulaşılabilir et çeşidi haline gelir. Böylece balina eti tüketimi de ülke geneline yayılır.³⁵ Savaşın ardından gelen yıllarda balina eti artık Japonya'nın hayvansal protein tüketiminin hemen hemen yarısını oluşturmaktadır (%47).³⁶

Normal şartlarda eti yenilmeyen hayvanların savaş dönemi propagandasında mazhar oldukları "ilgi"den bahsederken, savaşta kıtlığın zaten herhangi bir telkine gerek kalmaksızın insanları karşılarına çıkan neredeyse tüm hayvanları et olarak görmeye sevk ettiğini de unutmamak gerek. Malumumuz olan bu kıtlık refleksine dair birkaç kısa örnek zikredeceğim. 1870-1871 Prusya-Fransa savaşında kuşatma altında yaşayan bir Parisli, şehirde kasap vitrinlerini doldurduğunu söylediği kedi, köpek ve fare etlerinin lezzetini över. Bütçesi maalesef methini duyduğu katır ve eşek etine yetmemektedir; şehrin hayvanat bahçesinden mezbahaya gönderilen zebra ve antilopların etleri ise ulaşmayı tahayyül edeme-

33 J. Clarkson, a.g.e., s. 91.

34 Naomichi Ishige, "Japan", K. F. Kiple ve K. Coneè Ornelas (der.), *The Cambridge World History of Food*, c. II, Cambridge – New York, Cambridge University Press, 1999, s. 1182.

35 L. Cullingham, a.g.e., s. 411.

36 *Whale and Traditions of Diet*, Tokyo, Japan Whaling Association, 1987 (URL: <http://goo.gl/m5y6eQ>).

yeceği kadar fahiş fiyatlardan alıcı bulmaktadır.³⁷ I. Dünya Savaşı sırasında, 1917'de Dresdenlilerin hayvanat bahçesindeki fili, 1918'de Berlinlilerin kanguruları yedikleri; Almanya'da hemen her tür hayvanın (kediler, köpekler, tilkiler, kuşlar, sıçanlar, fareler ve diğer kemirgenler...) etleri için avlanmaya başlandığı da sabittir.³⁸

II. Dünya Savaşı başladığında, geride kalan 30 yılını Büyük Savaş ve bitmek bilmeyen ekonomik krizlerle geçiren birçok ülke gibi, Türkiye de önemli bir yoklukla mücadele tecrübesine sahiptir. Malum olduğu üzere, Türkiye ikinci savaşa dâhil olmaz, ama dünyayı saran yeni yokluk zamanının dışında da kalmaz. Savaşla beraber hızla arttırılan asker mevcudu, ülkenin ağırlığı çok büyük ölçüde kırsalda bulunan, dolayısıyla tarımsal üretimi gerçekleştiren nüfusundan sağlanır. Makineleşmenin son derece sınırlı olduğu tarımda, işgücünün neredeyse dörtte biri silahaltına alınır. O dönemde bir hektar buğday tarımı için temel örneğimiz olan Amerika'da 27 saatlik hayvan ve insan işgücüne ihtiyaç duyulurken, aynı üretimin Türkiye'de ancak 480 saatlik bir işgücüyle yapılabildiği hesaba katılırsa, askere alınan nüfusun yarattığı işgücü açığının hızla bir krize yol açmış olması şaşırtıcı olmazdı. Ancak alınan tedbirler (Toprak Mahsulleri Ofisi ve Türkiye Zırai Kombinalar İdaresi'nin kurulması gibi) ve kırsal nüfusun dayanışması sayesinde tarımdaki işgücü eksikliği ürün arzını çok fazla etkilemez.³⁹ Et arzı da savaşın ilk yıllarında yavaş da olsa yükselmeye devam eder. Ne var ki, takip eden yıllarda Türkiye derin bir gıda krizi yaşamaktan kurtulamaz... Bu krizi tetikleyen, zaten savaş öncesinde de hassas olan arz talep dengesini bozan muhtemel üç temel

37 Edmond Pascal, *Journal d'un Petit Parisien Pendant le Siège*, Paris, A. Picard et Kaan, 1893, s. 202.

38 D. Welch, *a.g.e.*, s. 121-122.

39 I. Tekeli ve S. İlkin, *a.g.e.*, s. 238-258.

nedenden bahsedilebilir: Ordunun nüfusundaki yükselişe paralel olarak tüketimdeki payında meydana gelen artış, savaş dönemi stokçuluğu ve kötü iklim koşulları.

Sanayileşmiş ülkelere kıyasla Türkiye'nin gıda maddelerinde ortaya çıkan arz ve talep dengesi bozukluklarını propaganda yoluyla düzene sokma şansı oldukça kısıtlıdır. Bu dönemde kentli nüfusun toplam nüfusa oranının oldukça düşük olması, propagandanın halka ulaşma ve ulaştığında da başarılı olma imkânını daha en baştan sınırlandırmaktadır. İlhan Tekeli ve Selim İlkin'in vurguladığı üzere, kırsal ağırlıklı olan nüfusun beslenme alışkanlıkları pek fazla çeşitlilik içermemektedir. Bu da yaygın olarak tüketilen ürünlerde ortaya çıkan kıtlığın, başka bir gıda ile ikâme edilerek kapatılmasına yönelik manevra alanının iyice daralması demektir.⁴⁰ Et, nüfusun tüketim alışkanlıklarındaki esneklik eksikliğinin kuşkusuz en çok hissedildiği gıdadır.

Her ne kadar vitamin öncelikli beslenme teorileri II. Dünya Savaşı'na doğru yükselişte olsa da, et ağırlıklı bir beslenme rejimi bu dönemde hâlâ bir gelişmişlik düzeyi göstergesi olarak kabul edilmektedir. Türkiye'de de et tüketimine paralel olarak nüfusun sağlığının ve fiziksel kapasitesinin artacağına dair yaygın bir ön kabul mevcuttur. Cumhuriyet'in hayvancılık politikası kasaplık hayvan sayısında düzenli bir artış sağlamıştır gerçi, ama yine de II. Dünya Savaşı arifesinde nüfusun et tüketimi sanayileşmiş ülkelere kıyasa hâlâ çok düşüktür. 1939'da Türkiye'de kişi başı et tüketimi ancak 6-8 kilo civarındayken, aynı dönemde Amerika'da kişi başına düşen tüketim 63, Almanya'da 54, Fransa'da 35 kilodur.⁴¹ Türkiye'nin savaş öncesi et tüketim ortalaması Amerika'nın, hatta karne uygulamasının daha sıkı tutulduğu İn-

40 I. Tekeli ve S. İlkin, *a.g.e.*, s. 233.

41 I. Tekeli ve S. İlkin, *a.g.e.*, s. 286; Cevat Akkerman ve Muzaffer Bekman, *Türkiye'nin Et Meselesi*, Ankara, T.C. Ziraat Vekaleti Neşriyatı, 1942, s. 86-87

giltere ve Almanya'nın savaş sırasındaki ortalamalarının bile epey altındadır. Savaşın ilk yıllarında Türkiye'deki et arzında yavaşlayarak da olsa devam eden artış, 1941-1942'nin çetin kışı sonrasında radikal bir biçimde azalan hayvan mevcuduyla berber son bulur ve sert bir biçimde düşüşe geçer.

Savaşın, özellikle Almanya-Sovyetler cephesindeki seyri ne doğrudan etki eden 1941-1942 kışı, Türkiye'deki kasaplık hayvanlarda 3 milyon civarında bir telefata sebebiyet verir. Bu yıllarda mezbahalarda kayıtlı olarak kesilen hayvan sayısı da zaten 3-4 milyon baş arasında seyretmektedir. Dahası sert geçen kışı atlatmayı başaran hayvanlar da yeterince semirmemiştir. Böylece mezbahalardaki et üretimi 1943 yılından itibaren dörtte bir oranında azalır.⁴² Piyasadaki et arzındaki azalmanın yanı sıra, savaşla beraber artan ordu nüfusu da et talebini arttırır. Dönemin ordu talimatnamelerinde erler için günlük 250 gram et tüketimi ön görülmektedir. Yani her bir erin yıllık 90 kilo et tüketmesi beklenmektedir.⁴³ Bu hedef 6-8 kilo civarında olan ülke ortalamasının kat ve kat üzerindedir. Talimatnameye pratikte harfiyen riayet edilmiş olma ihtimali bir hayli zayıftır tabii. Ancak yine de askerlerin beslenmesinde ete bu derece önem veren ordunun iâşesi piyasadaki et eksikliğinin muhtemelen başlıca nedenlerinden biridir.

Türkiye'de 1920'lerden ve özellikle 1929'daki Büyük Buharan'dan itibaren resmi, yarı resmi kanallarla ve bazı "sorumlu vatandaş" girişimleriyle eti yenen hayvanlar listesini genişletilmeye yönelik bir çabanın izlerini gazete ve dergilerde görebilmek mümkündür. Mesela 1927'de, Şehremaneti Mecmuası'nda yayınlanan "Beygir Eti Hakkında Bir Etüd" başlıklı yazı at etinin lezzetini methedip, iktisadi ve sıhhi faydalarına işaret ederek, tüketiminin yaygınlaştırıl-

42 *Hayvanlar İstatistiği 1935-1944*, Ankara, Başbakanlık İstatistik Genel Müdürlüğü, 1946, s. 13, 66-68.

43 I. Tekeli ve S. İlkin, a.g.e., s. 287

masını savunur.⁴⁴ 1929 yılında kurulan Arı ve Kumes Hayvanları Cemiyeti'nin ilk faaliyetlerinden biri, cemiyet azasının toplanıp tavşan eti yiyerek “tavşan beslemenin revacına çalışma[sı]” olur.⁴⁵ Yine 1929 yılında daha radikal bazı önerilerin tartışıldığına dair emareler de mevcuttur. At, eşek ve hatta (alaya alınmış olsa da) kedi etinin yenilmesinin bile gündeme gelmiş olması kayda değerdir.⁴⁶ Savaşla beraber memlekette bol bulunan yaban domuzu da masrafsız bir et kaynağı olarak görece bir ilgiye mazhar olur. Yaban domuzu etinin tüketilmesine yönelik tavsiyeler ya da en azından iktisadi olarak bu kaynaktan faydalanmanın gerekliliğini vurgulayan haberler, makaleler yayınlanır. Dönem basınında yaban domuzu ithalinin yanı sıra, Avrupalılar için yaban domuzu avı turizmi organize etmeye yönelik önerilere,⁴⁷ hatta bu hayvanın aslında domuz olmadığı ve dolayısıyla tüketilmesinde bir sakınca bulunmadığına yönelik iddialara da tesadüf edebilir.⁴⁸ Domuz etinin Müslümanlarca tüketilebilir etler arasında sayılması gerektiğine dair ilk argümanlar 1920'lerde Türkiye'de ortaya çıkar; 1942 sonrasında devlet eliyle domuz yetiştirilmeye başlanır, hatta domuz yetiştiriciliği propagandası için bütçeden pay bile ayrılır.⁴⁹ Ancak, malum olduğu üzere, ne domuz, ne eşek, ne kedi, ne de tavşan ve kaz gibi daha “makul” alternatifler yaygın olarak tü-

44 Zeynelabidin (Mezbahada Baytar), “Beygir Eti Hakkında Bir Etüd”, *Şehremaneti Mecmuası*, n. 40, Kanun-ı evvel 1927, s. 306-309.

45 “Bal, yumurta”, *Vakit*, 28 Teşrinisani 1929.

46 “Kedi Eti Münakaşası” *Akşam*, 02 Eylül 1929.

47 “Yaban Domuzları Sayesinde Avcı Seyyah Celb Edebilirsiniz”, *Akşam*, 14 Kanunusani 1939; Asım Us, “Avcılık Turizmi,” *Vakit*, 31 II. Kânun 1939.

48 “Dikkatler”, *Akşam*, 17 Temmuz 1940; “Medeni Cürümler”, *Akşam*, 26 Temmuz 1941.

49 Bu faaliyet ve tartışmalarla ilgili olarak bu kitapta bkz. “‘Pork is a good food. One of the best’: Erken Cumhuriyet Döneminde Domuz Meselesi (1923-1950)” ve ayrıca bkz. Burak Onaran “Le débat sur le porc halâl en Turquie au début de la période républicaine (1923-1950)”, F. Bergeaud-Blackler, *Les sens du Halal*, Paris, CNRS Éditions, 2015, s. 31-47

ketilen etler listesine girmeye muvaffak olur. Başka bir deyişle tüketilen etleri çeşitlendirmeye yönelik propaganda faaliyetleri başarılı olamaz. Tabii bu başarısızlıkta söz konusu etlerin arzının sürekli olmaması ve bu etlerin tüketici tarafından kolay ulaşılabilir hale getirilmemiş olmasının payı büyük olsa gerek. Sadece propaganda veçhesinden bakıldığında ise, Türkiye örneğinde ete dair propagandanın yukarıda alıntılanan çoğu Amerika kaynaklı örneklerle kıyaslanamayacak kadar çelimsiz olduğu ve sesini sadece son derece mahdut bir nüfusa duyurabildiği kolaylıkla tespit edilebilir. Dahası ete dair propaganda faaliyetleri hem süreklilikten yoksun ve bir hayli dağınıktırlar, hem de –özellikle söz konusu olan dini ve/veya kültürel olarak reddedilen etler olduğunda– son derece mütereddittirler.

* * *

Topyekûn savaş propagandasının mutfak neferine yönelik beslenme tavsiyelerinin izinden girdiğimiz ara sokaklardan çıkıp, genel bir sonuca dair konuşmanın vaktidir. Her iki savaşta ve hemen her yerde propaganda savaşın ihtiyaçları doğrultusunda nüfusun beslenme alışkanlıklarına yön vermeye çalışırken, mutfak askeri bir dille kuşatmayı ve mutfak neferini vatanseverlik saikiyle motive etmeyi hiç ihmal etmez. Böylece bazı gıdalardan (buğday, şeker, yağ ve et başta olmak üzere) iktisat etmenin, bazı başka yiyeceklerle ise öncelik vermenin (mesela patates, tavşan ve balina eti gibi) kendisi bizatihi vatansever bir eylem olarak taçlandırılır. Yemeği hazırlamanın vatansever yolları da işaret edilir. Daha az yağ kullanmaya imkân veren pişirme tekniklerini tercih etmek veya patatesleri kabuklarını soymadan tencereye koymak evdeki vatansever neferin savaşta payına düşen vazifelerdir. Öte yandan, propagandanın çoğu zaman hamasi sloganlardan fazlasını içerdiğini de unutmama-

lı. Özellikle demokratik sistemin büsbütün askıya alınmadığı yerlerde, nüfusun vatanseverlik ve fedakârlık söyleminin ötesine geçen argümanlar ve açıklamalarla ikna edilmesi ve böylece savaş dönemi mutfak programına iradi katılımın sağlanması, iç cephenin konsolidasyonunun anahtarlarından biridir. Bu nedenle mutfak neferine ne yapması gerektiğini söyleyen sloganlara, yapması istenen şeyin savaş için sağlayacağı avantajları anlatan propaganda malzemele-ri eşlik eder çoklukla. İç cephenin sükûneti için, buradaki neferlerin (yani nüfusun) beslenmesinin ve sağlığının gözetildiğine ikna edilmesi hayırlıdır. Özellikle Amerika ve İngiltere’de mutfak cephesi propagandasının bir parçası olan bilimsel olarak doğru ve sağlıklı beslenmeye dair eğitim ve yayın faaliyetleri bu rızanın devşirilmesine yardımcı olur.

Tabii sağlıklı beslenme propagandasının amacı sadece kamuoyunun endişelerinin giderilmesi değildir. Topyekûn savaş, devletlerin nüfusun fizik kapasitesini ve verimliliğini arttırmayı hedefleyen ve XIX. yüzyıl sonundan itibaren giderek kapsamı genişleyen beslenme politikalarına tartışmasız bir meşruiyet sağlar. Zira artık tüm nüfus savaşın doğrudan parçası, siviller iç cephe neferidir. II. Dünya Savaşı’nda refahından pek de önemli bir kayıp yaşamayan Amerika’da ve yokluğu daha çok hissetse de açlıkla karşı karşıya kalmayan İngiltere’de savaş, nüfusu daha sağlıklı bir beslenme rejimine yönlendirmek için bir fırsat olarak da görülür. Beslenme bilimi araştırmalarının ve ağırlıklı olarak vitamin kuramının etkisiyle düzenlenen beslenme programlarının hâkim olduğu her iki ülkede de, savaş döneminde daha çok sebze ve meyve, daha az şeker tüketilir; karne uygulamasıyla alt sınıflar yeterli gıdaya ulaşmak konusunda savaş öncesine oranla daha şanslı hale gelirler.⁵⁰ Başka bir deyişle, beslenmenin muharip planların da parçası olduğu, askeri kayıpla-

50 L. Cullingham, a.g.e., s. 560-562; H. Levenstein, *Paradox of...*, a.g.e., s. 64-79.

ra denk, hatta aşan sayıda insanın (yaklaşık 20 milyon) açlık veya yetersiz beslenmeye bağlı olarak hayatını yitirdiği II. Dünya Savaşı,⁵¹ bazı mutfak cephelerine sağlık bahşetmiştir. Nazilerin “Açlık Planı”nı da, Amerika ve İngiltere’de sağlıklı beslenme eğiliminin güçlenmesini de mümkün kılan, hükümetlerin beslenme araştırmalarının birikimini yanlarına alarak mutfağı tamamen kuşatmaları ve planlamalarıdır. Topyekûn savaşın mutfaklar üzerinde, yukarıda bazıları zikredilen birçok kalıcı ve geçici etkisi olmuştur, ancak en kapsayıcı etki, mutfağın hükümetlerce fethi sürecinde yarattığı bu sıçramadır.

51 Zaten eksikli olduğu kabul edilen II. Dünya Savaşı istatistiklerinin Asya ve Afrika’da kıtlığa bağlı olarak ölen milyonlarca sivil ve yine açlıktan ölen birçok askeri, özellikle savaş esirlerini çoklukla hesaba katmadığına dair Lizzie Cullingham’ın şerhini tekrar etmek isterim. Yani söz konusu rakam muhtemelen 20 milyonun çok üzerindedir, bkz. L. Cullingham, *a.g.e.*, s. 25, 813.

MUTFAK VE DİPLOMASİ I: GASTRODİPLOMASİ

Diplomasinin kelime dağarcığında 2000’li yıllarla beraber öne çıkmaya başlayan ve son birkaç yılda akademik yayınlarda mazhar olmaya başladığı görelî ilgiye bakılırsa, özellikle yemek-siyaset ilişkisine meraklı olanlar nezdinde popülaritesi muhtemelen giderek artacak bir kavram gastrodiplomasi. Kavram, esas olarak yemeğin ve yemek kültürünün ulusların tanıtımına (ya da artık her şeye musallat olan piyasa jargonuyla söylenilmesi tercih edilirse “markalaştırılmasına”) yönelik bir sözsüz iletişim aracı olarak işlevlendirilmesine işaret ediyor ve bu bağlamda devletlerin yemeğe başrol biçtikleri kültürel diplomasi strateji ve pratiklerini tarif etmekte kullanılıyor. Bu kavramı merkeze alan ve henüz hayli mütevazı boyutta olan akademik literatür de bu yeni pratikleri tarif ve analiz etmeye, yani 2000 sonrası döneme odaklanıyor.

Diplomasinin ve akademik yazının gösterdiği ilginin 2000 sonrasında yoğunlaşması gastrodiplomasinin tamamen XXI. yüzyıla ait nevzuhur bir kelime ve topyekûn geçmişsiz bir diplomasi pratiği olduğu anlamına gelmiyor. Son derece seyrek olsa da “gastrodiplomasi” sözcüğüne (ve benzerleri-

ne) XIX. yüzyılında yazılmış metinlerde bile rast gelebilmek mümkün. Bu dönemdeki kullanımlar kelimenin güncel anlamını tam olarak karşılamıyor tabii. Her ne kadar çağrıştıran unsurlar içeriyor olsa da, daha çok bir diplomatın masasını nasıl şenlendirmesi gerektiğini, diplomat sofrasının önemini izah etmeyi amaçlıyor.¹ Muhabbete bahane yaratmanın hayli ötesinde bir politik öneme sahip olan diplomasi sofraları, yemek ve diplomasiinin ne kadar kadim bir tarihi olduğunu hatırlamak için iyi bir vesile. Gastrodiplomasi kavramının 2000’lerde (yeniden) icadı, yemeğin ilk defa bu dönemde politik mesajlar taşıyacak biçimde kullanılmaya başladığı anlamına gelmiyor yani. Diplomasi sofralarında nelerin yenilip içildiği, masada sofra araç gereçlerinden başlayarak misafirlere varıncaya kadar nelerin ve kimlerin bulunduğu (ve bulunmadığı), oturma düzeni, riayet edilen âdâb-ı muaşeret neredeyse her zaman “derin” politik mesajlar taşıma kabiliyetine sahiptir. Sofra diplomasisi, yemeği politik mesajın aracı olarak kodlama bilgisiyle gastrodiplomasiyi var eden tarihsel arkaplanın belirleyici bir parçası olarak hesaba katılmayı hak eder. Kamu diplomasisi pratikleriyle gastrodiplomasi arasındaki bağ ise daha da açıktır. XIX. yüzyılın ortalarından itibaren, yabancı memleketlerde kendi ülkesi lehine müspet bir kamuoyu oluşturmak diplomasiinin temel meşguliyetleri arasına girer.² Yemek de

1 İngilizce ve Fransızca çeşitlemeleriyle (*gastrodiplomacy*, *gastrodiplomatic*, *culinary diplomacy*, *la diplomatie gastronomique* ve *diplomatie culinaire* vb.) online kütüphane veri tabanlarının sağladığı imkânları kullanarak eşelenince 1800’lerin başından itibaren (özellikle Fransızca) bazı kitaplarda ve gazetelerde bu kavrama denk gelmek mümkün. Örnekler için bkz. *The school for good living or a literary and historical essay on the European Kitchen*, Londra, 1814, s. 176; Victor Aime Huber ve Louis Levrault, *Esquisses sur l’Espagne*, c. I, Brüksel, 1830, s. 16; “Paris au jour le jour”, *Le Figaro*, n. 247, 04.09.1882, s. 3; Victor Du Bled, *Les casseurs de la Révolution*, Paris, 1889, s. 404; Scaramouche, “La Diplomatie Culinaire”, *L’Europe Nouvelle*, n. 45, 05.11.1921, s. 1423.

2 Kamu diplomasisi kavramı 1965 yılında icat edilmiş olsa da, kamu diplomasisi stratejilerinin, hatta bu kavramın seyrek de olsa kullanımının tarihi en azından

bu dönemden itibaren resmi ve gayri resmi kamu diplomasi-si stratejilerinde kendine yer bulur. Mutfaklar ülkeleri tanıtmak, yabancı kamuoyları nezdinde sempati kazanmak üzere işlevlendirildiği gibi, XX. yüzyılda (özellikle Soğuk Savaş'la beraber) giderek daha açık ve güçlü politik mesajlarla ve yan anlamlarla yüklenirler.

Özetle, 2000'li yıllarla beraber yemek-diplomasi ilişkisinde güçlenen eğilime işaret eden gastrodiplomasi kavramının etrafını hakkıyla çevirebilmek için üzerine inşa edildiği sahayı iyice eşelemek, mutfak ve diplomasi ilişkisinin tarihsel arkaplanına uzanmak gerekiyor. Bu hafriyatı üç ayrı yazıyla yapacağım. Yazının aşağıda okuyacağınız birinci kısmı 2000'li yıllardaki gastrodiplomasi pratiklerinin vukuat kaydını tanıtmaktan ve söz konusu kavramın, bu kavramın işaret ettiği pratiklerin neden “şimdi” rağbet gördüğünü sorgulamaktan mesul olacak. Mutfak ve diplomasi yazılarının ikincisi Soğuk Savaş (1947-1991) gölgesindeki XX. yüzyıl kamu diplomasisi pratiklerinde yemeğe ve mutfığa atfedilen role odaklanarak, bu dönemde yeme içme alışkanlıklarının geçirdiği değişimlerde, mutfakların değişen mimarisinde kamu diplomasisi stratejilerinin izini arayacak. Ve nihayet, üçüncü ve son yazı kamu diplomasisiyle hesabı kapatacak ve oradan sofraya diplomasisine geçerek, diplomasiinin yemeğe duyduğu ilginin, yemeğin diplomatik kıymetinin kadim tarihine göz atacak. Bunu yaparken de ağırlıklı olarak Osmanlı diplomasi tarihinden örnekler eşliğinde diplomatik ziyafetlerde sofraya düzeninin, yemeklerin ve menülerin değişiminin politik yan anlamlarını konu edinecek.

bir yüzyıl daha geriye götürülebilir, bkz. Nicholas J. Cull, “Public diplomacy before Gullion: The Evolution of a Phrase”, N. Snow ve P. M. Taylor (ed.), *Routledge Handbook of Public Diplomacy*, New York, Routledge, 2009, s. 19-23. Buradaki tarihsel gelişmeyi “Mutfak ve Diplomasi” ilişkisine odaklanan üçüncü yazıda biraz daha açacağım.

Gastrodiplomasi Devrinin Faaliyetleri, Alametleri...

2000'li yılların başından itibaren, uluslararası ilişkiler terminolojisine göre orta kudrette (*middle power*) sınıflandırılan bazı Doğu ve Güneydoğu Asya devletlerinin birbiri ardına kültürel diplomasi stratejilerinde yemeğe ayrıca önem atfetmeye başlamaları gastrodiplomasi'nin yükselişinin miladı olarak; Tayland da bu eğilimin öncüsü olarak işaret edilebilir. 1990'ların sonundan itibaren ülke mutfağını tanıtmaya özel bir çaba gösteren Tayland hükümeti, 2002 yılında dünya genelinde Tay restoranlarının sayısını arttırmayı hedefleyen resmi bir kampanya başlattı: *Global Thai*. Kampanya başlatılırken dünya genelinde 5.000 kadar Tay restoranı olduğu tahmin ediliyordu. Kamu diplomasisinin gayri resmi ofisleri olarak görülen bu restoranların sayısının, ilk üç yılı içerisinde 8.500'lere kadar çıkartılması kampanyanın en temel hedefiydi. 2013 yılına gelindiğinde dünyadaki Tay restoranı sayısı neredeyse 20.000'e ulaşmıştı.³ Tay mutfağıyla tanışan insan sayısını, böylece Tayland'a, Tay kültürüne yönelik aşinalığı, merakı, sempatiyi ve tabii –akçeli hesapları da unutmamalı– ülkenin yiyecek endüstrisinin dış ticaret hacmini hatırı sayılır bir biçimde arttıran kampanyanın başarısı epey dikkat çekti.

2009 yılında Güney Kore'nin, ardından 2010 yılında Tayvan ve Malezya'nın kendi gastrodiplomasi programlarını ilan etmeleri Tayland'ın başarısının yakın coğrafyadaki yankıları olarak değerlendirilebilir. Birbiri ardına başlayan bu kampanyaların öncü modellerini takip ettikleri bir sır değil

3 Mary Jo A. Pham, "Food as Communication: South Korea's Gastrodiplomacy", *Journal of International Service*, c. XXII, n. 1, Bahar 2013, s. 5-6; kampanyanın hedefleriyle ilgili veriler için aynı zamanda bu çerçevede hazırlanan resmi kitapçıga da bakılabilir (*Thailand: Kitchen of the World*, URL: <http://goo.gl/Fb2kjU>).

zaten. Tayvan müstesna, diğer iki ülkenin kampanya isimleri bile başlı başına Tayland'ın kurduğu çerçevenin belirleyici etkisine delalet eder: *Korean Cuisine to the World* ([Tüm] Dünyaya Kore mutfağı), *All in Good Taste: Savor the Flavors of Taiwan* (Her şey lezzetle tasarlanmış: Tayvan tatlarının zevkine varın) ve *Malaysian Kitchen for the World* ([Tüm] Dünya için Malezya mutfağı). Bu arada tabii Malezya'nın kampanyasına verdiği ismin Tayland'dan çok, Kore'den esinlendiğini düşünmemek elde değil... Her kampanyanın programında kendine has vurgular var tabii. Ancak bu üç ülkenin de kampanya programlarında ilan edilmiş olan temel hedefleri, tıpkı Tayland gibi mutfaklarının tanınırlığını –hatta Kore'nin hedefi dünyanın en önemli ilk beş etnik mutfağı arasına girmektir– ve kendi yemek kültürlerini temsil eden restoran sayısını arttırmaktır. Bu sayede yemek endüstrisinin önünü açmak ve tabii en önemlisi ulusun marka değerini yükseltmek de başlıca amaçlar arasında mevcuttur.⁴

Asya yemeklerine biraz meraklı hemen herkes, 2000'li yılların neredeyse ortasına kadar, bu geniş coğrafyanın daha çok Çin-Japon aksına sıkışmış olan mutfağının gide-rek detaylanıp alt başlıklara ayrıldığını, özellikle Tayland ve Kore mutfağının tanınırlığının bu dönemde hatırı sayılır bir biçimde arttığını anımsayacaktır. Bu dönemde mutfakların itibarının yükselmesine paralel olarak, Asya coğrafyasına ait bazı yemekler, malzeme kullanımları ve pişirme teknikleri de uluslararası alanda daha çok tanınır oldu-

4 Bu üç Asya ülkesinin gastrodiplomasi programları ve faaliyetleri ile ilgili olarak, yazı boyunca aşağıda künyesini verdiğim kaynakları kullanıyorum: Mary Jo A. Pham, a.g.m.; Paul Rockower, "Projecting Taiwan: Taiwan's Public Diplomacy Outreach", *Issues & Studies*, c. XLVII, n. 1, Mart 2011, s. 125-128; Paul Rockower, "Malaysia Jumps on Gastrodiplomacy Bandwagon," *The Daily Beast*, 29 Mart 2011 (URL: <http://goo.gl/P9LB0A>); Paul Rockower, "Recipes for Gastrodiplomacy", *Place Branding and Public Diplomacy*, n. 8, 2012, s. 235-246; Defne Karaosmanoğlu, "Devlet Katkılarıyla Tayland Mutfacı", *Metro-Gastro*, n. 58, 2010, s. 94-96.

lar... Tabii hemen milli birer kimlik edinerek! Böylece, mesela bol baharatlı ve ekşimsi (daha çok karidesli versiyonuyla meşhur) *tom yam* çorbası ve neredeyse bütün yeşil, sarı ve kırmızı körili ve Hindistancevizi sütlü Asya yemekleri Tayland'ın; pirinç pilavı, et ve sotelenmiş sebzenin üzerinde (çiğ veya yağda pişmiş) bir yumurtayla beraber sunulan tabaklar (*bibimbab* çeşitlemeleri) ve daha çok lahanadan yapılanı meşhur olan turşular da (*kimçi*) Kore'nin zimmine işlenir oldu.

Yemeklerin fiziki ve kültürel coğrafyayla değil, ulus devletlerle (en dar anlamıyla siyasi coğrafyayla) özdeşleştirilmesi, gastrodiplomasinin icadından evvel milli mutfakların inşasıyla ilişkili bir meseledir tabii. Ancak bir ulus devlet tanıtım stratejisi olan gastrodiplomasi kampanyalarının çoklukla bu özdeşliği arttırmaya uğraştığını da ihmal etmemek gerekir. Gastrodiplomasi kampanyalarının çoğu milli mutfaklarını tanıtırken özellikle alamet olacak yemekler seçer, onları öne çıkartır. Koreliler gastrodiplomasi kampanyalarını *Kimçi diplomasisi* adıyla millileştirmişlerdir mesela (1990'ların sonundan itibaren bu en birinci ulusal gıdalarını "Japon esareti"nden kurtarmaya çalışmakta olduklarını derhatır edelim bu arada)... Tayvan da gastrodiplomasisini milli bir isimle vaftiz etmeyi ihmal etmemiştir. Bunun için, ağırlıklı olarak buharda pişen mantı çeşitlerinden oluşan tadımlık tabakları *dim sum*'u münasip görmüşler: *Dim sum* diplomasisi.

Tabii söz konusu ada Çin Cumhuriyeti'nin işinin daha zor olduğunu; tıpkı diğer alanlarda olduğu gibi mutfakta da Çin'in anakaradaki "Halk Cumhuriyeti" olan büyük parçasından farkını gösterme zorluğuyla karşı karşıya bulunduğunu hesaba katmak gerek. Yani Tayvan kampanyasına isim olarak *dim sum*'u seçmiş olsa da, "mantıları" tamamen tâbiyetine alma ihtimali bir hayli zayıftır mesela. Öte yandan, 1980'lerde adada icat edilmiş olan baloncuklu ça-

yın (zenzoo, ama daha çok İngilizce ismiyle maruftur: *bubble tea*) dünyada artan popülaritesi, Tayvan'ın kendi mutfağının farkına dikkat çekmek konusundaki temel zorluğu kısmen de olsa aşmış olduğuna delalet ediyor. Malezya'ya gelince; muhtemelen gastrodiplomasi kampanyasını “kültürlerin (Malay, Çin ve Hint) kesiştiği ülke” vurgusuyla temellendirmesinin bir sonucu olarak, Malezya'nın diğerleri derecesinde markalaştırdığı, millileştirdiği bir yemeği olduğunu söyleyebilmek zor (belki “sate” –İngilizce imlasiyle “satay”– ismiyle bilinen bölgenin birçok mutfağında bulunan şiş kebablarını Malezya mutfağı hesabına işleyebilir miyiz?).

Velhasıl, 2000'li yıllarda dünyada popülaritesini arttıran birçok Asya menşeli lezzetin ardında, girişimcilerin, aşçıların, etnik mutfak meraklılarının tercihleri ve çabaları kadar devletlerin yürüttüğü diplomasi kampanyalarının, bu kampanyaların hedefleri doğrultusunda yapılan propagandaların ve sağlanan finansmanların olduğu kolaylıkla söylenilebilir. Daha özlü bir biçimde ifade etmek gerekirse, dünyada kimçiye artan rağbet Kore'nin diplomatik başarısıyla derinden ilgilidir ve giderek daha çok yenilen bu turşu diplomatik bir mesaj taşıdığını diye “hükümeti” tarafından desteklenmiştir ve desteklenmektedir.

Asya'nın doğusunda başarıyla tatbik edilen gastrodiplomasi tabii bu kıtayla sınırlı kalmadı. Pasifik Okyanusu'nun batısından gelen dalgadan ilk etkilenen Yeni Dünya'nın güneybatı sahilindeki Peru oldu. Tayland'ın ardından, 2006 yılında gastrodiplomasi için kollarını ilk sıvayanlar arasında olan Peru, kampanyasına Asya'dan gelen etkiyi inkâr etmeyen ve yukarıdaki örneklerden sonra bize hayli tanıdık gelecek bir isim vererek işe başladı: *Cocina Peruana Para El Mundo* ([Tüm] Dünya İçin Peru Mutfağı). Tıpkı ismi gibi, şaşırtıcı olmayan bir biçimde hedefleri de büyük ölçüde Asya ül-

kelerinden gördüğümüz örneklerle paralellik gösteriyor Peru'nun kampanyasının. O yüzden başlıca hedeflerini tek tek not etmeye hacet yok. Fakat kendine özgü öncelikli bir hedefini, gastrodiplomasının temel bir karakteristiğini tespit etmemize vesile olsun diye özel olarak zikretmek istiyorum: Peru mutfağını UNESCO'nun "İnsanlığın Maddi Olmayan Kültürel Mirası" listesine sokmak...

Bu hedefin belirlenmesinde unvanı 2010'da elde eden, Latin Amerika'nın meşhur mutfağı Meksika'yla girilen rekabetin etkisi olduğu tahmin ediliyor.⁵ Bu durum orta kudretteki devletler arasında 1990'lardan itibaren yaygınlaşan ve diplomatların, politikacıların diline pelesenk olan "bölge liderliği" saplantısının, gastrodiploması sahasının da temel belirleyeni olmasıyla ilişkili olsa gerek. Zaten gastrodiploması, en temelde yemeğin bir yan mecra olarak değil, diplomasi-nin (yumuşak güç çarpışmalarının) doğrudan merkezi mücadele sahalardan biri olarak tescillenmiş olması değil midir? Peru'ya dönersek; diplomatlar henüz ülke mutfağını UNESCO nişanıyla süslemeyi başarabilmiş değiller, ama yine de kampanya mutfağın uluslararası itibarına hatırı sayılır bir katkı sağlamış; ülke önemli bir gastronomik turizm destinasyonu olarak kabul edilmiş ve hatta başkent Lima "gastronominin Mekkesi" gibi övücü sıfatlarla anılır hale gelmiş durumda.⁶ Ayrıca kinoanın son yıllarda dünya genelinde artan ününü de Peru gastrodiplomasının başarı hanesine eklemeyi unutmamak gerek.

Pasifik Okyanusu'na bakan ülkelerden başlayarak Avrupa'ya yayılan geniş bir coğrafyada gastrodiploması çerçevesinde not edilebilecek faaliyetlere girişmiş birçok başka or-

5 Rachel Wilson, "Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplo-macy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru", *Exchange: The Journal of Public Diplomacy*, n. 2, 2011, s. 16, dn.16.

6 "Cooking up a Business Cluster: The Peruvian gastronomic revolution, continued", *The Economist*, 22 Şubat 2014, URL: <http://goo.gl/FGx7az>.

tasıklette devlet mevcut.⁷ Ancak asıl ilgi çekici olan, gastrodiplomasi kampanyalarının hedefindeki ülkenin; kampanyaların ortak şiarı olan “yemeğimizi dünyaya tanıtacağız” iddiasında, “dünya” denildiğinde kastedilen coğrafyanın kalbini teşkil eden süper gücün gastrodiplomasiye ilgi göstermeye başlaması olsa gerek. 2011’in Eylül ayında Hillary Clinton’ın Amerika Birleşik Devletleri’nin ilk “mutfak elçisi”ni (José Andrés) kamuoyuna açıklamasıyla ucu gözükken kampanya, bir yıl sonra Amerika’nın hem formel, hem de kamu diplomasisinde yemeğe artık daha çok önem vereceğini belirten bir açıklamayla ilan edildi. Başlangıç olarak elli şef ve mutfak erbabıyla iş birliği halinde yürütülecek program, ülkenin ilk resmi gastrodiplomasi programıydı (*The Diplomatic Culinary Partnership*).⁸

Amerika’nın mutfakçı diplomasi programına ayrı bir başlık altında dâhil etmesi, gastrodiplomasiinin artık sadece ortasıklet devletlere mahsus bir teknik olarak kalmadığına işaret ettiği için özel olarak önemli. Öte yandan, Amerika için gastrodiplomasiinin topyekûn yeni keşfedilen bir alan olduğunu da düşünmemek gerek. II. Dünya Savaşı’nı takip eden dönemde, Amerikan yaşam biçimiyle beraber Amerikan mut-

7 Asya devletleri başta olmak üzere gastrodiplomasi çerçevesinde “kim ne yapıyor”a dair derli toplu bir özet ve durum değerlendirmesi için bkz. Paul Rockower, “Recipes for Gastrodiplomacy”, *a.g.m.*; Paul Rockower, “The State of Gastrodiplomacy”, *Public Diplomacy Magazine*, n. 11, 2014, s. 13-16. Nor Nirwandy ve Ahmad Azran Awang da makalelerine koydukları bir tablo ile araziye ve kimin ne yapıp ettiğini daha hızlı görme imkânı sunuyorlar: “Conceptualizing Public Diplomacy Social Convention Culinary: Engaging Gastro Diplomacy Warfare for Economic Branding”, *Procedia-Socail and Behavioral Sciences*, n. 130, 2014, s. 329. Bu makalelerde bahsi açılmayan iki örnek için de ayrıca bkz. Theodore C. Bestor, “Most F(I)avored Nation Status: the Gastrodiplomacy of Japan’s Global Promotion of Cuisine”, *Public Diplomacy Magazine*, n. 11, 2014, s. 59-61 ve Zoe Kosmidou, “Gastro Diplomacy: the Case of the Embassy of Greece”, *Public Diplomacy Magazine*, n. 11, 2014, s. 63-64.

8 Sam Chapple-Sokol, “Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds”, *The Hague Journal of Diplomacy*, n. 8, 2013, s. 177-178; programı resmi olarak başlatan metin için bkz. URL: <http://goo.gl/YWtr95>.

fağının, özellikle Amerikan gıda endüstrisinin büyük markalarının öncülüğünde dünyada yaygınlaşmasına ve itibar kazanmasına imkân veren kamu diplomasisi teknikleri bugün gastrodiplomasi olarak tarif ettiklerimizle hısımdır. Bu aşıkâr akrabalığın derecesinin tespiti, söz konusu dönemi biraz daha eşelemeyi gerektiriyor. Bu işi bir sonraki yazıda yapmak üzere şimdilik bir kenara bırakıp, yukarıda icraatları hakkında kabaca bir malumat edindiğimiz gastrodiplomasinin neden ancak 2000’li yıllarda bu kadar popüler hale gelebildiği sorusuyla ilgilenelim.

Gastrodiplomasi... Neden Şimdi?

Bu sorunun hemen akla gelen olası birkaç cevabı var kuşkusuz. Küresel olarak artan hareketlilik, bu hareketliliğin bir parçası olarak turizmin genel yükselişi, gastronominin ve özellikle etnik mutfakların itibarının artması gastrodiplomasinin ihtiyaç duyduğu altyapıyı tesis eden başlıca gelişmeler arasında sayılabilir. Ancak görünürdeki bu faktörlerin hepsinin uzun dönemli eğilimler olduğunu hesaba katmak gerekiyor. Yani bunlar geride kalan 15 yılı ayrı bir çerçevede ele almamıza, asıl sorumuzu doyurucu bir biçimde yanıtlamamıza yardımcı olmuyorlar. Yemeğin kamu diplomasisinde müstakil bir alt başlığa sahip olması sürecine etki eden asıl unsur, gastrodiplomasinin ihtiyaç duyduğu altyapıyı teşkil eden elemanlarındaki gelişmeden çok, küresel diplomasi dengelerindeki değişimle ilgili olsa gerek. Gastrodiplomasinin esas olarak ortasıkletteki devletlerin diplomatik manevra alanı olması, en azından bu şekilde ortaya çıkmış olması bu noktada cevabın kilit unsurudur. Süper güçlerin diplomatik sahayı kapladığı iki kutuplu bir dünyada rengini belli etme şansına sahip olmayanların, manevra sahası son derece kısıtlı olup, diplomalarını süper güçlerin dümen su-

yuna kırmaya mecbur kalmış olanların, Soğuk Savaş döneminin ardından icat ettiği ve kullandığı bir diplomasi aracıdır söz konusu olan.

Soğuk Savaş nihayete erer ermez, orta kudretteki devletlerin diplomatik aktivitelerinde hatırı sayılır bir artış olduğunu en azından Türkiye tarihinden iyi biliyoruz. Türkî Cumhuriyetlere, Arap coğrafyasına doğru açılmaya çalışan; Orta Asya'dan Orta Doğu'ya "bölgesel güç" olmak hevesine kapılan Türk dış politikası tam da 1989 sonrasında başlayan bu yeni dönemin mamulüdür. Tıpkı Türkiye gibi birçok orta-sıklet devlet bu dönemde "bölgesel güç", "bölgesinde lider ülke" olmaya ve/veya uluslararası arenada etkin olabileceği alanları yaratmaya, tanımlamaya çalışır. Artık dört başı mamur (askeri, politik, ekonomik) bir kudrete sahip olmaktan uzak olanların da kendi diplomatik hatlarını çizebilme-lerine, kendi küçük üstünlük alanlarını tarif etmeye girişebilmelerine çok daha fazla olanak vardır. Ulusal mutfaklar da bu yeni çerçevede (tıpkı müzik ve spor gibi) yabancı kamuoylarında itibar, sempati ve güç kazanma peşindeki orta-sıkletler için ideal bir sözsüz kültürel diplomasi enstrümanı olarak belirirler. Hemen her ulus devletin elinde bulunan milli mutfak kurgularından hazır cephaneyi hesaba katarsak, giderek daha fazla ülkenin bu gelişen diplomasi sahasında şansını deneyeceğini tahmin etmek zor değil...

MUTFAK VE DİPLOMASİ II: YEMEKTE VE MUTFAKTA SOĞUK SAVAŞ

Bir önceki yazıda 2000'li yıllarda popülerleşen gastrodiplomasi kavramını takiben, diplomasinin mutfağa gösterdiği alâkanın arka planını eşelemeye başlamış, kavramın ortasıklet devletlerin kamu diplomasisi faaliyetlerinin artışına paralel olarak rağbet gördüğünden bahsetmiş ve sonuçta buna imkân veren en temel etkenlerden biri olarak Soğuk Savaş devrinin (1947-1991) sona ermesini işaret etmiştim. İki süper gücün diplomatik araziye tanımladığı, orta kudretteki aktörlerin pozisyonlarını, hareket alanlarını büyük ölçüde belirlediği Soğuk Savaş dünyasında, bu aktörler için kendilerine ait bir kamu diplomasisi stratejisi oluşturmak ne tam anlamıyla mümkün ne de anlamlıdır. Bu yüzden gastrodiplomasi devri öncesinde mutfağı kamu diplomasisi sahasında arayacak olan bu ikinci yazıda odaklanılacak yer asıl olarak başa güreşenlerin hanesi olacak. Aşağıda görüleceği üzere süper devletlerin diplomatik itişmelerinde yemeğin nasıl işlevlendirildiğinin tarihi, XX. yüzyılda dünyanın büyük bir kısmında yemek kültürünün ve hane mutfağının şeklinin, araç gereçlerinin geçirdiği değişimle de yakından ilgilidir...

II. Dünya Savaşı'nın sona ermesiyle beraber, XX. yüzyıl başından beri radikal biçimlerde değişip duran dünya ve özellikle Avrupa siyasi haritası yaklaşık yarım yüzyıl boyunca koruyacağı şekle büründü. SSCB ve ABD'nin MAD (deli/çılgin) kısaltmasıyla maruf askeri stratejilerinin (*Mutual Assured Destruction* [Karşılıklı Garantili İmha]) oluşturduğu nükleer tehdit ve dehşet dengesi iki süper gücü doğrudan ve tam tek-mil bir çatışmaya girmekten alıkoyuyordu. Pek tabii kendi topraklarından uzakta savaflara, iç savaflara, darbelere müdahil olarak ve silah biriktirerek, silah teknolojisi yarıştıran sınırlı bir askeri mücadeleyle sürdürmüş olduklarını unutmamak gerek. Ancak doğrudan mevzii ilerletmeye imkân veren en sıcak çarpışmalar diplomasi sahasında cereyan etti. Yabancı devletlerin halklarının aklını ve kalbini fethetmeye yönelik kamu diplomasisi stratejileri nükleer tehdit dengesine sıkışmış Soğuk Savaş döneminde müracaat edilebilecek etkili bir araç olarak öne çıkmıştı. Gıda ve mutfak da bu diplomasi muharebelerinin önemli unsurlarından biriydi.

II. Dünya Savaşı'nı takip eden ilk yıllarda kıtlık veya en azından yetersiz beslenmeyle mücadele halindeki devletleri ve nüfuslarını yanına çekmeye çalışan iki süper güç için gıda maddesi yardımları başlıca diplomatik araçlardan biri olarak belirmişti. Sovyetler Avrupa'ya yüzbinlerce ton buğday yardımı yapıyor/öneriyor, Amerika da savaş döneminden devamla Avrupa'nın iaşesine katkı sağlıyordu. Tabii yabancı ülkelerin kamuoyları nezdinde sempati ve hayranlık uyandırmaya gayret eden kamu diplomasisi faaliyetleri sadece gıda yardımıyla sınırlı değildi. Amerika savaş zamanında körüklediği ve öncelikle iç cephede kullandığı "refah ve bolluk dünyası Amerika" imajını belleten propagandasını savaşın ardından dış dünyada daha da yaygınlaştırdı.¹ Bu imaj hem Ameri-

1 Savaş sonrası dönem Amerika'da gıda üretim ve tüketiminin zirveye çıktığı zamanlardır, yani "bolluk" desteksiz bir propaganda teması değildir, bkz. Liz-

ka'ıy imrenerek bakılan bir hayal ülkesi olarak tesis etti, hem de kapitalist sistemin ve onun en mütekâmil örneği Amerika'nın başarısının ispatı olarak yaygınlaştırıldı. Burada gıda temalı propagandanın içine yerleştirildiği büyük çerçeve "kim (ve tabii hangi rejim) halkına daha müreffeh bir hayat sağlıyor" rekabetiydi. Bu rekabete yönelik propaganda Soğuk Savaş öncesinde de mevcuttu. Diplomasi sahasının dışından, ama propaganda mücadelesinin etki alanını gösterir bir örnek olarak Hergé'nin 1929-1930 yıllarında tefrika ettiği ve çizgi roman tarihinin antikomünist başyapıtları arasında sayabileceğimiz *Tenten Sovyetlerde* (*Tintin au pays des Soviets*) macerasını bu bağlamda zikredebiliriz. Bir Belçika gazetesinin gençlik ekinin (*Petit Vingtième*) muhabiri olarak Sovyetlere giden Tenten, buradaki sistemin ne kadar işlevsiz, çürümüş ve dahası gaddar olduğunu, rejimin güçlü görüntüsünün aldatmacaya dayandığını çeşitli vesilelerle müşahade ederken gıda bahsini de es geçmez. Sovyet ambarları bomboştur, halk açlıktan kırılmaktadır, ama ülkenin tüm buğdayı propaganda amacıyla dışarıya gönderilmektedir...

Soğuk Savaş döneminin hızlanan propaganda yarışında yemek ve mutfak kamu diplomasisinde öncesine kıyasla daha çok yer işgal etti, daha kritik diplomatik görevler üstlendi. Ancak tabii henüz diplomaside, 2000'lerin gastrodiplomasi programlarında olduğu gibi, mutfağa dair müstakil bir başlık mevcut değildi. Zira devletlerin hedefi sadece kendi mutfaklarını tanıtmak, bu yolla sempati toplamakla sınırlı değildi asla. Bu dönemde yemek, tüm kültürel diplomasi unsurları gibi, topyekûn bir dünya görüşünün ve hâkimiyet mücadelesinin parçası olarak propagandaya ekleniyordu. Sovyet diplomasisi hemen her şeyi bilimsel sosyalizmin ilkeli tatbikinin başarısı olarak sunarken, mutfak konusun-

zie Collingham, *The Taste of War*, Londra-New York, Penguin Books, 2012, s. 700-716.

da çok daha aktif ve yaygın bir propaganda varlığı gösteren Amerika ise her şey gibi bu sahayı da kapitalizmin ve tüketim toplumunun renkli dünyasının tanıtımının bir parçası olarak işlevlendirmekteydi. Amerika'nın yemek ve tüketim toplumu arasında on yıllar boyunca işlediği rabitanın ne kadar kuvvetli ve yaygın bir biçimde kabul görmüş, zihinlere yerleşmiş olduğu Sovyetler Birliği resmen dağılmadan tam olarak 23 ay önce ayan beyan ortaya çıktı.

Hamburgerin Karşı Konulamaz Cazibesi

31 Ocak 1990 günü, yani Berlin Duvarı yıkıldıktan yaklaşık 3 ay sonra, Amerika'nın tüm dünyada tanınan hamburger restoranları zinciri McDonald's Sovyetlerdeki ilk şubesini Moskova'da açtı.² Bu, kültürel diplomasının mutfak alt kategorisinde Soğuk Savaş'ın galibini apaçık işaret eden bir gelişmeydi. Takip eden on yıl boyunca, hamburger zincirinin kırmızı zemin üzerinde kocaman bir sarı "m" harfinden oluşan alamet-i farikasının fonda görüldüğü fotoğraflar, sadece Sovyetlerin değil, tüm Doğu Bloğu ülkelerinin kapitalizme entegrasyon sürecini anlatmak için en çok müracaat edilen klişe oldu. Moskova şubesi tasarlanırken ticari beklentinin yanı sıra, belli ki bu politik-sembolik önem de öngörülmüştü. 700 içeride, 200 dışarıda olmak üzere, toplam 900 kişilik oturma alanına sahip olan restoran, zincirin dünyadaki en büyük şubesiydi. Açılış günü, hamburgercinin bulunduğu Puşkin Meydanı'nda kilometrelerce uzanan yılankavi kuyruktaki hemen her yaştan yaklaşık 30 bin Moskovalı, *fastfood*larını yiyebilmek için ortalama altı saat kadar bekledi. Şirket yetkilisi açılıшта halka hitaben küçük bir konuşma yapmayı da ihmal etmemişti.

Bu devasa kalabalık, hamburgerciye atfedilen bu *extra lar-*

2 Sovyetlerde açılacak diğer şubeler gibi, bu ilk şube de şirketin Kanada koluna aittir. Ancak bu durum McDonald's Moskova şubesinin sembolik değerini ne açılışın yapıldığı zamanda ne de sonrasında azaltır...

ge ehemmiyet bir Sovyet istisnası, Varşova Paktı ülkelerine has bir acayiplik değildi. Hafızamızı tazeleyelim: 24 Ekim 1986'da aynı hamburger zincirinin, NATO üyesi Türkiye'de, Taksim Meydanı'nda açılan ilk şubesi de epey hatırı sayılır bir kalabalığı ağırlamıştı. Dönemin İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanı Bedreddin Dalan'ın yaptığı açılışı takip eden günlerde de yoğun talep devam etmiş, restoran ilk dört günde bir aylık ürün rezervini tüketmişti.³ Şurası aşikâr ki, hem Istanbulluların hem de Moskovalıların uzayıp giden kuyruklarda tadına varmak için bekledikleri şey sadece Amerikan usulü ekmek arası köfte değildi. Kalabalıkların bu yoğun ilgisini Yeni Dünya'nın damak zevkine dair duydukları saf gastronomik merakla izah edebilmek hayli güç olur. Mesele daha çok yaygın olarak Amerikanlaşma ismiyle etiketlenmiş olan, yeni tüketici rol modeline gösterilen meyil ile ilgiliydi.

Amerikan kamu diplomasisi söz konusu yeni tüketicilik kültürünü bolluk ve bereket dünyası illüzyonuyla allayıp pulladığı on yıllar boyunca, propaganda sahasını ne Demir Perde ile ne de gıda teması ile sınırlı tutmuştu. 1980'lerden, 1990lara uzanan dönemde, sadece gıdada değil, giyim başta olmak üzere başka sektörlerde de çoğu Amerika menşeli küresel şirketlerin Türkiye'de pazara girişleri, çoklukla –meal– “Bizde de artık o markalar var” duygusu veya açık nidasıyla karşılanmıştı. Bu nida refaha, gelişmiş bir ülke mertebesine, modernliğin üst basamaklarına ve hatta özgürlüğe erme sevincini ve dâhi gururunu ifade ediyordu. Hamburger ve münhasıran McDonald's'inki yeni tüketiciliğin renkli dünyasına bihakkın adım atmanın önemli merhalelerinden biri olarak görülüyordu. “Lezzet” topyekûn yabana atılabilir bir etken değildi, ama hamburgercinin cazibesi “damaklardan” çok, bu yeni âlem deneyimine tanık ve dâhil olma hevesini tatmin etme kabiliyetindeydi. Burada alışageldik “sı-

3 Nûkhet Vardar, *Fark Yaratmak*, İstanbul, McDonald's, 2011, s. 2.

kıcı” âdâb-ı muaşeret protokolünü neredeyse tamamen ihlal etme hürriyeti vardı. Çatal yoktu, bıçak yoktu, hatta tabak da. Elle yemek bu defa bir geri kalmışlık alameti değil, pratik, hızlı ve modern olmanın göstergesiydi. Yemek bittiğinde geride kalan her şey çöptü: Kâğıt bardaklar, hamburgerlerin, patates kızartmalarının ve sosların içine konulduğu küçük kutular, paketler vs. Dahası –evet özellikle ilk günlerde epey kuyrukta beklenilmişti– ama yemekler teknoloji yardımıyla ve aslında “efsanevi” bir hızla hazırlanıyordu! Velhasıl cazibesi yükselen yeni tüketicilik kültürünün neredeyse tüm anahtar kelimeleri bu deneyimin içindeydi: Modernlik, teknoloji, dinamizm (gençlik), hız, refah ve özgürlük...

1986’da fastfood zincirinin Türkiye’deki ilk şubesinin açılışına dair *Milliyet* gazetesinde yayımlanan, Halit Çapın’ın kaleme aldığı kısa yazı bu yeni deneyimin çerçevesini layıkıyla çizen bir metindir. Halit Çapın, her zamanki gibi sarkastik kalem oyunları ile bezediği yazısında bu yeni hamburgerciyi gençlerin özentisi olarak etiketler, dejenerasyon tehlikesinden dem vurur (kısacık yazıya bir hünkâr beğendi, bir de kuzulu enginar tarifi sıkıştırdığını not etmezsek haksızlık olur). Ona sorulursa tercihinin –kendisinden bekleneceği gibi– tükürük köftesinden yana olacağını belirtmekten de geri durmaz. Bu özete bakılarak yazının yeni hamburgerciyi büsbütün yerin dibine batırdığı zannedilmesin. Çapın, ağır alaycı bir ton eşliğinde de olsa hamburgerciye yeni tüketiciyi cezbedecek tüm unsurları birer birer saymayı ihmal etmez. “Lezzet” konusundaki eleştirileri de talidir aslında. Zira bu sahada geleneksel mutfakla rekabet edebilme kabiliyeti zaten hedef tüketicinin aradığı asli unsurlardan değildir... Tüketici için asıl iştah açıcı, merak uyandırıcı olan burada “kompütürlü [sic.] hamburger”lerin 45 saniyede hazırlanıyor olması, patatesin ne kadar kızaracağına yine “kompütür”ün karar veriyor olması, 10 dakika boyunca sa-

MCDONALD'S TÜRKİYE'DE



Hamburgerologlar Şimdi gayetle dikkat isterim. Hani psikolog vardır ya... Hani arkeolog vardır ya... Hani astrolog vardır ya... Hani biyolog vardır ya... Bu gördüğümüz altı kişi de hamburgerolog. Açılacak olan McDonald's'ın İstanbul şubesinde hamburgerin ologluğunu yapacaklar...

Kompütürlü hamburger

- Taksim'de 150 kişiye oturarak servis verecek Amerikan hamburgercisinde, köfte ve patates özel sistemle pişiriliyor
- 120 işçinin çalışacağı lokantada siparişler 45 saniyede hazırlanacak ve double hamburger 600 liraya satılacak

• Halit ÇAPIN

Hakarete day

Milliyet, 22 Ekim 1986.

tılamayan hazırlanmış hamburgerlerin derhal çöpe atılıyor olmasıdır. Dahası “sos özel, ekmek özel, et özel”dir ve restoranda 6 tane de Amerika’da eğitim görmüş “hamburgerolog” çalışacaktır. Hâsılı bu restoran bir “Amerikan rüyası”dır!⁴

Amerikan Rüyası & Amerikan Mutfağı

Çapın'ın yazısındaki “Amerikan rüyası” ifadesinin ve “kompütür” kelimesinin her tekrarında iyice açığa çıkan tekno-

4 Halit Çapın, “Kompütürlü hamburger”, Milliyet, 22 Ekim 1986, s. 3, 13.

loji vurgusunu yedeğimize alarak ilerlemeye çalışalım. Önce rüya... Amerikan rüyasının tarihsel arka planını en azından XIX. yüzyıl ortalarına, 1848'i takip eden altı yıl içinde California nüfusunu 12 binden 300 bine çıkartan meşhur "altına hücum" devrine kadar götürebilmek mümkünse de, deyimın icadı ve bir klişe haline gelmeye başlaması XX. yüzyıla nasip olur. Bu popülerleşmeye önayak olma şerefi James Truslow Adams'ın (1878-1949) 1931'de yayınlanan, genel okuyucuya hitaben kaleme almış olduğu Amerikan tarihi kitabıdır. Kitap, yayıncısının –mealen– "kimse bir rüyayı üç dolar ödeyip okumak istemez" itirazı üzerine *Amerikan Rüyası* (*The American Dream*) değil de, *Amerika Destanı* (*The Epic of America*) başlığıyla yayımlanır. Ancak, özgür, daha iyi, daha zengin ve daha mutlu bir hayat arayışını Amerikan tarihinin ruhu/temel karakteristiği olarak sunan kitapta, söz konusu ruh "Amerikan rüyası" tabiriyle betimlenmeye devam etmekte ve bu ifade kitabın içerisinde hayli sık bir biçimde tekrar edilmektedir...

1929'daki Büyük Buhran'ın ardından optimizme ve vatanseverliğe olan inancı tazelemeye şiddetle ihtiyaç duyulan Amerika'da, bu tabir "aranan kan" vazifesi görmüş gibi gözüküyor. 1930'ların Amerikan rüyasının terkedildiğinin herhalde en çok düşünüldüğü yıllar olduğunu da derhatır etmek gerek. Roosevelt'in krizin üstesinden gelmek üzere uygulamaya koyduğu *New Deal* politikaları –başka bir deyişle katıksız liberalizmden taviz verilmesi–, Adams'a göre de Amerikan rüyasına ihanet demektir. Ne var ki, "rüya" imgesine en çok da bu dönemde ihtiyaç vardır; üstelik sadece Amerikalılara optimist, vatansever ve liberal değerleri aşıl原因 bir iç cephe propaganda malzemesi olarak değil, Amerikan kamu diplomasisinin ülke dışında pazarlayacağı imajın mottosu olarak da.⁵

5 Kuşkusuz Amerikan rüyası deyişi Amerika dışına çıkıldığında öncelikle Amerikan yayılcılığının sembolüdür ve Amerika'nın ne ekonomik ne de kültürel yayılcılığının başlangıç tarihi olarak 1930'ları gösterebilmek mümkündür. Yine de 1930'lar, Amerikan devletinin Amerika'nın sınırları dışındaki kültürel,

Amerikan rüyası önce Nazi rejimine, II. Dünya Savaşı sonrası da Sovyetlere karşı etkili bir propaganda aracı olarak kullanılır.⁶ “Rüya” 1945’i takip eden dönemde sadece Doğu Bloğu nüfusunun değil, Truman doktrini ve Marshall Planı doğrultusunda dünya nüfusunun “komünizm tehlikesi”nden korunması icap eden geri kalan kısmının da Amerika’ya sempati, hayranlık ve gıptayla bakmasını sağlamaya yönelik kültürel diplomasi mesajlarının ortak ruhunda mündemiçtir.

Amerikan rüyası –malum olduğu üzere– evvela bir tüketim toplumu cenneti, arzuları harekete geçiren bir reklam dünyasıdır. Bu reklam dünyasının asli unsurlarından biri bolluk ise, bir diğeri de (Çapın’ın da hamburgerci vesilesiyle öne çıkardığı üzere) teknolojik gelişmişlik, daha doğrusu bu gelişmişlikle somutlanan modernliktir. Soğuk Savaş dönemi Amerikan kamu diplomasisinde teknoloji sadece “kompütürlü” restoranlar, ticari mutfaklar bağlamında bir propaganda unsuru olarak kullanılmamıştır. Esasında, bu dönemde asıl göz kamaştırıcı teknoloji şovlarına sahne olan yer hane mutfaklarıdır. XIX. yüzyılın sonundan itibaren mutfak zaten değişen toplumsal yapı, üretim ilişkileri ve hızlanan kentleşmenin etkisiyle yeniden şekillenen hanenin merkezi bir unsu-

ekonomik varlığı ve faaliyetlerine yaklaşımı açısından önemli bir değişim dönemi ve ABD’nin önce faşizm ardından da komünizm tehlikesine karşı dünya hamiliği rolüne soyunmasının başlangıç tarihi olarak işaret edilebilir. XIX. yüzyıl sonundan I. Dünya Savaşı sonuna kadar olan dönemde, yurtdışındaki Amerikalı özel girişimcilerin faaliyetlerini teşvik etmekle, onlara destek olmakla yetinen devlet, I. Dünya Savaşı’nın ardından daha çok bu girişimcilerle işbirliği yapar bir pozisyona geçer. Büyük Buhran sonrası ise devlet artık Amerika’nın sınırları dışındaki kültürel ve ekonomik varlığına ve bu varlığı genişletmeye yönelik faaliyetlere nizam veren bir konumdadır. II. Dünya Savaşı sonrasında ise bu konumuna ulusal güvenlik devleti nosyonu çerçevesinde çeki düzen verir (Emily S. Rosenberg, *Spreading the American Dream: American Economic and Cultural Expansion, 1890-1945*, New York, Hill and Wang, 1982).

- 6 “Amerikan rüyası”nın tarihsel evrimi ve politik öyküsünü Jim Cullen’in çalışmasından özetleyerek ve yorumlayarak aktarıyorum, bkz. Jim Cullen, *The American dream: A Short History of an Idea That Shaped a Nation*, Oxford, Oxford University Press, 2003, özellikle bkz. s. 3-6, 170.



Mimar Margarete Schütte-Lihotzky (1897-2000) tarafından 1926'da tasarlanan Frankfurt tipi mutfak.

ru haline gelmiştir. İdeal bir mutfağın nasıl olması gerektiği feministlerin, hükümetlerin ve “uzmanların” (mimarlar, ev ekonomistleri) odağında bir tartışmadır. En temel hedef verimliliği yüksek, işlevsel (ve ucuza mal edilebilecek) bir mutfak tasarlamaktır. Bu tanımla örtüşen bir mutfak, I. Dünya Savaşı’nı takip eden yeniden inşa sürecindeki Almanya’nın Frankfurt şehrinde, Sosyal Demokrat Parti temsilcileri, ev kadını der-

nekleri temsilcileri ve modern mimarlardan oluşan bir grubun çalışmaları sonucunda tasarlanır. Taylorist modelin hane mutfağında zuhur etmiş hali ve sosyalizm esinli toplu konut modeli arayışlarının bir parçası olarak ortaya çıkan Frankfurt tipi mutfak, Soğuk Savaş dönemi boyunca Avrupa’da (tabii çeşitli modifikasyonlar geçirerek) yaygınlaşır. Ne var ki, bu dönemde ne bu mutfağın arkasındaki sosyalist esinleri, ne de Almanya’yı olumlu bir çerçevede anmak makbuldür. Böylece Frankfurt mutfağı modern mutfağın soyağacında gölgede kalmış olur.⁷ Konuya meraklı azınlık hariç neredeyse herkes için modern mutfak bugün de hâlâ Amerikalıdır...

Amerika’nın özel şirketler-dışişleri ittifakıyla propaganda-

7 Martina Heßler, “The Frankfurt Kitchen: The Model of Modernity and the ‘Madness’ of Traditional Users, 1926-1933” R. Oldenziel ve K. Zachmann (der.), *Cold War Kitchen, Americanization, Technology and European Users*, Cambridge, MIT Press, 2009, s. 163-184.



*"Mucize Mutfak"ı tanıtan on sekiz sayfalık broşürün kapağı (1957)
(URL: <https://goo.gl/iixrXT>, erişim 28 Ocak 2015).*

sını yaptığı mutfak modeli hemen 1950'lerden itibaren modern mutfak unvanının en birinci sahibi olarak zihinlere yerleşmiştir bile. Olağanüstü teknolojik oyuncaklarıyla dikkat çeken bu mutfak, kısa sürede Amerikan tarzı bir modernliğin de başlıca alametlerinden biri oluverir.⁸ RCA-Whirlpool'un 1957 yılında hazırladığı "Mucize Mutfak" (*Miracle Kitchen*) tanıtım filminde somutlanan modelde de görülebileceği üzere, Amerikan mutfak her şeyden evvel devasa ölçülerdedir.⁹ Yaklaşık 6,5 m² ebadındaki Frankfurt tipi mutfaklarla kıyaslanmak şöyle dursun, olsa olsa epey büyük bir Amerikan banliyö evine ancak sığacak boyutlara sahip bir mutfaktır söz

8 Ruth Oldenziel, "Exporting the American Cold War Kitchen: Challenging Americanization, Technological Transfer, and Domestication", R. Oldenziel ve K. Zachmann (der.), *Cold War Kitchen, Americanization, Technology and European Users*, Cambridge, MIT Press, 2009, s. 315; Ruth Oldenziel ve Karin Zachmann, "Kitchen as technology and Politics: An introduction", R. Oldenziel ve K. Zachmann (der.), *Cold War Kitchen, Americanization, Technology and European Users*, Cambridge, MIT Press, 2009, s. 17

9 "Mucize Mutfak" tanıtım filmi için bkz. <https://goo.gl/3sl3gR>.

konusu olan. Amerikan mutfağının alameti rasyonel planlama değildir zaten. Aşağı yukarı aynı yılların mahsulü bir çizgi film olan “Jetgiller”i (*Jetsons*) biliyorsanız, ultra teknolojik, bilgisayarlı ve dokunmatik dev mutfağın neye tekabül ettiğini de üç aşağı beş yukarı hayalinizde canlandırabilirsiniz. Tıpkı Jetgiller gibi, “Mucize Mutfak” tanıtım filmindeki oyuncu da film boyunca sadece düğmelere basar, geri kalan her şeyi mutfak *automatically* veya *electronically* (otomatik veya elektronik olarak) halleder! Bunlar filmin en çok tekrar edilen kelimeleridir... Amerika’nın teknolojik mutfaklarının en şaşırtıcı tarafı da şudur: 1950lerde Amerikan kültürel diplomasisinin en önemli araçlarından olan fuarlar ve reklam kampanyalarıyla nâmi hızla yayılan bu mutfaklar üretim için yapılmış prototipler bile değildirler. Yani şirketler satamayacakları ürünleri tanıtmaya, onlara reklam filmi çekmeye büyük bir enerji ve para sarf etmişlerdir.¹⁰ Var olmayan bu mutfaklar tüketim toplumunun “geleceğe dair” vaatleridir. Soğuk Savaş devri Amerikan kamu diplomasisinin ve işbirliği yaptığı şirketlerin pazarladığı şey de zaten esas olarak tüketim arzularını kışkırtan bu gelecek tahayyülüdür...

Mutfak Tartışması

1959 yazında, Moskova’da düzenlenen Amerikan Ulusal Fuarı (*American National Exhibition*) vesilesiyle, bu “rüya” mutfaklar Sovyetler Birliği vatandaşlarının huzuruna çıkar. Açılış günü olan 24 Temmuz tarihinde fuarı beraber gezen Richard M. Nixon ile Nikita S. Kruşçev (ya da Türkçe daha doğru bir fonetik yazılışla Hruşçov) arasında geçen bir tartışma sayesinde, mutfak serginin en çok öne çıkan parçası

10 Ruth Oldenziel, “Exporting the American Cold War Kitchen”, R. Oldenziel ve K. Zachmann (der.), *Cold War Kitchen, Americanization, Technology and European Users*, Cambridge, MIT Press, 2009, s. 325-329.



Kruşçev ve Nixon Moskova'daki Amerika Ulusal Fuarı'nda, mutfak standının önünde, meşhur "Mutfak Tartışması"nı yaparken (24 Temmuz 1959, © Associated Press).

olur. ABD Başkan Yardımcısı ile Sovyetler Birliği Komünist Partisi birinci sekreteri (yani kısaca devlet başkanı) “tipik” hayali Amerikan mutfağı standı önünde iki ülkenin/rejimin vatandaşlarına sağladığı yaşam kalitesine dair bir tartışmaya tutuşuverirler. Tartışmanın mutfakta başlaması tesadüf değildir elbet. Sovyetler 1957’de başlayan uzay yarışında hamle üstünlüğünü ele geçirmiş durumdadır. Yörüngeye ilk canlıyı göndermiş, 1959 başında ise aya ulaşmaya yönelik ilk hamlesini “Rüya” (Мишта/Мечта) adını verdiği uzay aracıyla yapmıştır bile. Amerika 1959’da uzay yarışındaki hamlelerini sıklaştırır, ama yine de bu alandaki üstünlüğü hâlâ tartışılır haldedir. Nixon’ın Kruşçev karşısında başka bir “Rüya”dan bahis açmaya ihtiyacı vardır velhasıl... Tüketim toplumunun can alıcı mevzilerinden olan mutfak Amerikan tarafı için iki rejimin vatandaşlarına sağladığı yaşam kalitesi

ve refah düzeylerini konuşmaya girişmek; teknoloji yarışına dair tartışmayı, “Rüya” rekabetini uzaydan gündelik hayata çekmek için kuşkusuz en uygun yerdir.¹¹

Kısır, polemikçi bir üslup tornasından çıkmış argümanlarla bezeli bu tartışma, “diplomatik” bir kibarlık içerisinde ve her iki liderin gülec ifadeleri eşliğinde seyrederek. Nixon’ın ülkesindeki teknolojik mutfakların kadınlara sağladığı kolaylıklardan dem vurduğu ilk hamlesine, Kruşçev pür retorik bir cevapla mukabele eder: (mealen) Komünizm zaten kapitalizmin kadınlara yönelik tutumlarından azadedir! Yerleşik Sovyet ideolojisinin kadınların mağduriyetine dair analizleriyle tutarlı bu cevap, maalesef Sovyetlerdeki gündelik yaşam pratikleriyle uyumlu değildir. İdeal hedef kadınlara yüklenmiş gündelik ev ve mutfak işlerinin kamusal servis hizmetleriyle karşılanması ve böylece kadının özgürleş(tiril)mesi olarak belirlenmişse de, pratikte politikalar bu dönüşümü yaratmaktan epey uzak kalmıştır.¹² Velhasıl, bir tarafta mutfağın kadın işi olmasını mesele etmek aklına bile gelmeyen Nixon, diğer tarafta patriarkanın kapitalizme özgü olduğunu düşünen Kruşçev... Dünyanın 1960’lardan itibaren feministlerden (münhasıran ikinci dalgadan) öğreneceği çok şey olacağını sırf bu örneğe bakarak bile söyleyebilmek mümkün.

Kruşçev retorik cevaplarının ve ultra teknolojik Amerikan mutfak modelini alaya alan ifadelerinin (mesela, “yiyeyeceği insanın ağzına koyan ve aşağı ittiren bir makineniz yok mu?”) zevahiri kurtarmaktan fazlasına yetmeyeceğinin muhtemelen farkındadır. Zaten Sovyet gündelik hayatının, özellikle

11 Susan E. Reid, “The Krushchev Kitchen: Domesticating the Scientific-Technological Revolution”, *Journal of Contemporary History*, c. XL, n. 2, Nisan 2005, s. 290; Ruth Oldenziel ve Karin Zachmann, “Kitchen as...”, a.g.m., s. 18.

12 Susan E. Reid, “‘Our Kitchen is Just as Good’: Soviet Responses to the American Kitchen”, R. Oldenziel ve K. Zachmann (der.), *Cold War Kitchen, Americanization, Technology and European Users*, Cambridge, MIT Press, 2009, s. 90-92; Susan E. Reid, “The Krushchev Kitchen...”, a.g.m., s. 291-295.

kadınların durumunun Batı dünyasında olumsuz bir propaganda konusuna, Sovyetleri geri kalmış gibi gösteren bir araca dönmüş olmasından ne derece rahatsız olduğunu daha bir sene önce açık bir biçimde dile getirmiştir.¹³ Fuardaki tartışmanın ertesi günü Yüksek Sovyet Prezidyumu'nun yayınladığı *Izvestiya* gazetesi, Amerikan kamu diplomasinin mutfak ile taarruzuna, yine mutfaktan defansif bir cevap yayımlar. Gazetede küçük kızıyla berber mütevazı ama modern mutfakta mutlu mesut yemek hazırlarken görünen bir Sovyet kadını şöyle demektedir: Bizim mutfakımız da Sokolniki'deki sergide gösterilen Amerikan mutfakı kadar iyi.¹⁴

Henüz kitlesel biçimde yaygınlaştırılmamış olsa da, rasyonel olarak planlanmış bu küçük modern mutfak Stalin sonrası dönemde Sovyetlerdeki rejimin vatandaşların konut ve yaşam standartlarını geliştirmeye yönelik çabalarının bir nişanesidir. Üretimin yanı sıra artık tüketimi de önemseyen yeni bir perspektifin parçasıdır. 1957'de ilan edilen toplu konut projesiyle, komünal anlayışa dayanan ve mutfak alanının sadece hazır yemekleri ısıtmaya yarayacak düzeneklere indirildiği deneysel konut modellerinden, her ailenin gerçek bir mutfakla sahip olacağı bir tasarıma geçilir. Söz konusu değişikliğin Sovyetlerin nüfus politikalarıyla ve kalkınmaya yönelik hedefleriyle yakından ilgili birçok nedeni vardır elbette, ama diplomatik saikler de ihmal etmemek gerekir. Bu küçük modern mutfaklar, Amerika'nın yoğun tüketim cenneti propagandasına ve gündelik hayat konforunda Sovyetlerin geri kaldığına dair "dedikodulara" bir cevaptır. Hem uluslararası saygınlığını koruyabilmek, hem de Amerikan diplomasisinin daha konforlu bir hayat rüyasına dair

13 Susan E. Reid, "Cold War in the Kitchen: Gender and De-Stalinization of Consumer Taste in the Soviet Union under Khrushchev", *Slavic Review*, c. LXI, n. 2, 2002, s. 224.

14 Susan E. Reid, "'Our Kitchen...'", a.g.m., s. 83-84.

propagandasından vatandaşlarını koruyabilmek için Sovyetlerin yeni bir mutfığa şiddetle ihtiyacı vardır.¹⁵

* * *

1990 yılı Ocak ayında hamburgercinin önünde saatlerce beklemeyi göze alan binlerce Moskovalı bir anda ortaya çıkıvermemiştir velhasıl. Sovyetler mutfak başta olmak üzere gündelik hayat konforu rekabetine cevap vermeye çalıştığı reformlarıyla epeydir tüketim toplumu nüveleriyle temas halindedir. Tüm bu reformların Sovyetlerin ideolojik parametreleri çerçevesi içerisinde anlamlandırmasına sürekli olarak gayret edilmiştir tabii. Ancak rejimin çökmesi sonrasında taşan ve Sovyet coğrafyasında yeni tüketiciliği gösteren bir biçimde var eden arzular daha 1950'lerde, görece yumuşak seyreden Soğuk Savaş diplomasi rekabeti sırasında çimlenmeye başlamıştır bile.¹⁶ Mutfığı politik mesajını iletmek için aktif bir biçimde işlevlendiren Amerika'nın, Soğuk Savaş döneminde sadece Sovyetlerde değil, dünyanın neredeyse tamamında benzer arzuların kök salmasına vesile olacak bir kamu diplomasisi stratejisi izlediği sabittir. 1980'lerde, dünyanın birçok yerinde olduğu gibi Türkiye'de de Soğuk Savaş kamu diplomasisinin fuarları ve reklam kampanyalarıyla büyüyen tüketim arzuları iyiden iyiye semirir ve meşruiyet kazanır. Bütçemiz, midemiz ve mutfagımız ne kadar küçük olursa olsun, daha büyük buzdolapları, daha büyük porsiyonlar, mutfığı işgal eden ve pek az kullanılan bir dolu teknolojik mutfak aleti/oyuncağı işte tam bu dönemde vazgeçilmez ihtiyaçlarımız haline gelir...

15 Susan E. Reid, "Cold War in the Kitchen...", a.g.m., s. 211-252; "The Krushchev Kitchen...", a.g.m., s. 289-316; "Our Kitchen...", a.g.m., s. 83-112.

16 Susan E. Reid, "Cold War in the Kitchen...", a.g.m., s. 212.

MUTFAK VE DİPLOMASİ III: GEÇ OSMANLI KAMU VE SOFRA DİPLOMASİSİNDE YEMEK

Ortasıklet devletlerin 2000'lerde peyda olan merakı gastrodiplomasinin izini takip ederek başladığımız diplomasi-mutfak ilişkisinin tarihi hafriyatına Soğuk Savaş diplomasi manevralarının yemek ve mutfak arazisine nasıl müdahil olduğunu anlamaya çalışarak devam etmiştik. İlk iki yazının ortak paydası kamu diplomasisinin gastronomi ile kesiştiği alanları konu ediniyor olmasıydı. Biraz daha geriye, XIX. yüzyıla doğru uzanacak olan bu yazı yemek-diplomasi rabıtasının izini sürmeye yine kamu diplomasisinden başlayacak; ancak bu sefer elçilerin, diplomatların sofralarına doğru ilerleyecek... Bu defa merkezdeki örneğimiz Osmanlı İmparatorluğu olacak. Osmanlı diplomasi sofralarındaki düzenin ve mönülerin değişimi, bu değişimin politik anlamları da yazının ilgi dairesinde bulunacak.

Mutfağa girişmeden evvel kamu diplomasisi kavramının çerçevesini çizmek yerinde olacaktır sanıyorum. Bu çerçeve yemek-diplomasi ilişkisinde XX. yüzyılın ilk yarısından geriye gittikçe, diplomasi sofralarına bakmayı neden daha el-

zem addettiğimi de açıklamama imkânı verecek. Kamu diplomasisi terimi (*public diplomacy*) ilk defa 1960'ların ortasında kullanılmaya başlanmış olsa da, kavramın çizdiği çerçeveye uygun stratejiler XX. yüzyıl icadı değildir. Daha önceki bölümlerde temas etmiştik, kamu diplomasisinden kasıt kabaca bir ülkenin yabancı ülkelerin kamuoyunda kendi lehine kanaat oluşturmaya yönelik olarak uygulamaya koyduğu diplomasi pratikleri bütünüdür. Bu strateji de tabii ancak politik bir aktör olarak kamuoyunun varlığı durumunda anlamlıdır. Hatta bunun da ötesinde, kamuoyunun hükümetin uluslararası ilişkiler düzeyinde alacağı kararlara –dolaylı da olsa– görece güçlü bir biçimde etki edebilme kabiliyetine sahip olması halinde gerçekten işlevseldir. Hükümet etme tekniklerinde nüfusun giderek daha merkezi bir konum işgal etmesi, vatandaşlık hukukunun tesisi veya vatandaşlığımsı hakların yaygınlaşması, basın ve iletişim teknolojilerindeki gelişmeler kamuoyunu, Avrupa merkezde kabaca XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren giderek daha çok dikkate alınması gereken bir politik aktör haline getirir. Kamuoyunun siyasete doğrudan müdahale etmesini mümkün kılan kanallar ve araçlar geliştikçe (mesela seçim) bu etki daha somut bir politik kudret kazanır.¹ Tüm bu değişime

1 Buradaki özet analiz büyük ölçüde Michel Foucault'nun yönetsellik kavramı etrafındaki yazılarını (özellikle bkz. "Yönetsellik", O. Akınhay ve F. Keskin [çev.], *Entelektüelin Siyasi İşlevi*, İstanbul, Ayrıntı, 2000, s. 264-287), Jürgen Habermas'ın kamusal alan tanımını (*Kamusal Alanın Yapısal Dönüşümü*, T. Bora ve M. Sancar [çev.], İstanbul, İletişim, 1997) ve Arlett Farge'nin XVIII. yüzyıl Fransı'sında kamuoyunun izini sürdüğü çalışmasını (*Dire et mal dire: L'opinion publique au XVIII^e siècle*, Paris, Seuil, 1992) temel alıyor. Osmanlı bağlamında kamuoyu meselesi için Cengiz Kırılı'nın çalışmalarıyla (Cengiz Kırılı, "The Struggle Over Space: Coffeehouses of Ottoman Istanbul 1780-1845", yayımlanmamış doktora tezi, Binghamton University, 2000; Cengiz Kırılı, "Gör(ül)me ve Kamuoyunun İnşası", *Sultan ve Kamuoyu: Osmanlı Modernleşme Sürecinde Havadis Jurnalleri 1840-1844*, İstanbul, Türkiye İş Bankası Kültür Yay., 2009, s. 13-43), Murat Remzi Şiviloğlu'nun yakın tarihli doktora tezine müracaat edilebilir (*The Emergence of Public Opinion in the Ottoman Empire (1826-1876)*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, University of Cambridge, 2014).

paralel olarak diplomatların da yabancı kamuoyları nezdinde kendi ülkelerinin itibarını arttırmaya, çıkarlarına meşruiyet sağlamaya yönelik propaganda faaliyetlerine ağırlık vermesi şaşırtıcı değildir.

Velhasıl, diplomasinin kadim tarihi boyunca, hariciyecilerin faaliyet sahası diğer diplomat ve devlet erkânıyla sınırlı değilse de, XX. yüzyıla yaklaştıkça kamu diplomasisi benzeri pratiklerde belirgin bir artış olduğunu söyleyebilmek mümkündür. Peki, o zaman neden kamu diplomasisi kavramı ancak XX. yüzyılın ikinci yarısında ortaya çıkar? Bu sorunun iki temel cevabı var gibi gözüküyor. Birinci cevap içerikten çok adlandırmayla ilgili ve bir tür “reklamcılık” taktiği olarak sınıflandırılabilir. Mesele özellikle Amerika’nın artan propaganda etkinliğiyle ilgilidir. Birleşik Devletler Haberalma/Bilgilendirme Ajansı’nın (*United States Information Agency*) faaliyetlerinin propaganda gibi hayli sevimsizleşmiş bir kelime yerine, “kamu diplomasisi” gibi şık, kibar ve daha teknik bir tabirle tanımlanmasının daha münasip olacağı ve ajansın etkinliklerinin meşruiyet sahasını genişleteceği düşünülür.² Tabii II. Dünya Savaşı’nın ardından gelen dönemin politik ikliminde kamuoyunun artan etkisini ve – bir önceki bölümde de gördüğümüz üzere– Amerika için yabancı kamuoylarını tavlamanın Soğuk Savaş döneminde en temel diplomatik sporlardan biri haline gelmiş olduğunu hesaba katmayı ihmal etmemek gerekir. Kavramın icadını mümkün kılan ikinci önemli neden de buradadır. Yani, yeni bir isim vererek faaliyetlerin meşruiyet alanının genişletilmesi ihtiyacı, kamu diplomasisi klasmanına giren etkinliklerin oranı, çeşitliliği ve önemindeki çarpıcı artışla beraber ortaya çıkar. Konvansiyonel diplomasi daima kamu diploma-

2 Nicholas J. Cull, “Public Diplomacy Before Gullion: The Evolution of a Phrase”, N. Snow ve P. M. Taylor (der.), *Routledge Handbook of Public Diplomacy*, New York, 2009, s. 21.

sisi sınıfındaki taktiklere ihtiyaç duymuş olsa da, artık kamu diplomasisi olmaksızın iş göremez hale gelir.³ Meselenin bizi ilgilendiren asıl kısmı, yani yemek ve mutfak temaları da kamu diplomasisinin çeşitlenmesine ve kuvvet kazanmasına paralel olarak diplomasi sahasında kendine daha çok yer bulur. İşte bu nedenle, bu yazının XX. yüzyıl başına ve öncesine doğru uzanacak olan ikinci kısmı da konvansiyonel diplomasiinin sofralarına ağırlık verecek. Ama evvela kavramın icadından önceki yüzyılda sonradan kamu diplomasisi olarak tarif edilecek olan arazide yemeğin yerine bir bakalım.

Kavramın İcadından Önce Kamu Diplomasisi... ve Yemek

XX. yüzyıla gelindiğinde Fransız mutfağının dünyanın zirvesini teşkil ettiğine dair hayli yaygın ve yerleşmiş bir kanaat mevcuttu. Fransız mutfağının prestiji, Fransa'nın politik gücünden bağımsız değildi elbet; ama ülkenin yabancı kamuoylarında itibarına katkı sağlayan müstakil bir unsur olarak zikredilmeyi de hak eder haldeydi. Fransız mutfağı bu küresel ününe uzun bir sürede ulaşmıştı. XVI. yüzyıl sonundan itibaren Fransızcanın ve Fransız saray âdâbının Avrupa saraylarında yaygınlaşması, Avrupa'da aristokrasinin âdâb-ı muaşeretinin temel bir modeli⁴ haline gelmesine paralel olarak Fransız mutfağının yıldızı da saray çevrelerinde parlamıştı. Fransız yemeklerinin nâminin sarayları ve Avrupa'yı aşması ise asıl olarak XIX. yüzyıl boyunca mümkün ol-

3 Jan Melisen, "The New Public Diplomacy: Between Theory and Practice", J. Melissen (der.) *The New Public Diplomacy: Soft Power in International Relations*, New York, Palgrave Macmillan, s. 3-4.

4 Fransız adabının belirleyici etkisi tüm saraylarda ve aristokraside adab-ı muaşeretin tamamen aynılaşmış olduğunu düşündürmemeli (bkz. Stephen Menel, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France*, Urbana, University of Illinois Press, 1996, s. 108-112).

du. Hızlanan ulaşım imkânlarıyla küçülen dünya ve bu dünyaya üzerinde Fransa'nın hâkimiyeti, kudretli bir politik ve askeri varlığa sahip olması kuşkusuz bu süreçte çerçeveyi belirleyen temel etkenlerdi. Dahası, Hobsbawm'ın tespit ettiği üzere, Fransız Devrimi'nden Sovyet Devrimi'ne kadar geçen yaklaşık yüz elli yıllık süre boyunca, uluslardan oluşan yeni dünyanın ideolojisi, politik sembolleri (yeni ulusların üç renkli bayraklarına kadar), temel tartışma konuları, politik vokabüleri ağırlıkla Fransa menşeliydi.⁵ Fransa'nın itibarı XIX. yüzyılda bu sayede sarayların ve aristokrasinin ötesine geçerken yeni politik dile paralel bir değişim geçiren Fransız mutfağının nâmı da yaygınlaştı...

XIX. yüzyılın başında, özellikle şef Marie-Antoine Carême'in (1783-1833) katkısıyla, aristokratik Fransız mutfağı yeni dünyanın politik seyrine ve onun büyüyen pazarına uygun rasyonel ve milli bir mutfak olarak yeniden tarif edildi.⁶ Carême'in aristokrasinin ve büyük burjuvazinin sofralarının ötesinde, her Fransız'ın lezzetli yemek yiyebilmesine önem veren yaklaşımı, Fransız devriminin temel nosyonlarıyla keşiliyordu. Devrimin vatandaşlık anlayışının yankısını taşıyan bu mutfak tarifi, Fransız mutfağını hem millileştiriyor, hem de uluslararasılaşmasını mümkün kılıyordu. Fransız mutfağı uluslararasılaştıkça, aşçılar da mutfağın önemli bir diplomasi aracı olduğunun farkına vardılar. Fransız mutfağının dünyaca tanınmasında en etkili isimlerden biri olarak kabul edilen şef Auguste Escoffier'nin (1846-1935) mutfağı "en kullanışlı diplomasi biçimlerinden biri" olarak tarif etmesi buna delalet eder. Escoffier'nin kastı diplomat sofralarıyla sınırlıymış gibi algılanmasın. Zira Escoffier bu tespi-

5 E. J. Hobsbawm, *Devrim Çağı*, İstanbul, Dost, 1998, s. 63.

6 Carême'in Fransız mutfağı üzerindeki etkisi için bkz. Priscilla Parhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago, University of Chicago Press, 2004, s. 49-82.

tin devamında dünyanın her tarafından büyük otellerin restorantlarını düzenlemek için davet edildiğinde, daima Fransız malzemeler, Fransız ürünler ve özellikle Fransız personel kullanmaya itina gösterdiğinden bahseder. Dünyanın dört bir tarafında çalışan Fransız aşçıların varlığının Fransız mutfağının gelişmesinde ve nâminin yürümesindeki önemi tespit eder. Escoffier'nin çabaları devlet tarafından da dikkate değer bulunur. 1919'da *Légion d'Honneur*'e layık görülmesi, mutfağı diploması biçimi olarak tarif etmiş ve işlevlendirmiş olmasının resmen takdir edildiği anlamına gelir.⁷

XIX. yüzyılda Fransa hem politik kudreti, hem de mutfağının sahip olduğu ün nedeniyle ayrıcalıklı bir örnektir. Ancak konumuz açısından tam bir istisna değildir. Osmanlı da XIX. yüzyılın ikinci yarısında diplomasının propaganda faaliyetlerine tamamen aşınadır. Mesela daha Kırım Savaşı'nın (1853-1856) başlarında sadrazam Mustafa Naili Paşa (1798-1871) Sultan Abdülmecid'e "İngiltere'de efkâr-ı umumiye [*kamuoyu*] Devlet-i Aliyye'ye her ne kadar müsait ise de onu bir kat daha kuvvetlendirip onun vasıtasıyla dahi İngiltere vükelasını mecburiyet halinde bulundurmak" faydalı olacaktır diye yazar. Bu meselenin Londra sefiri Kostaki Musurus Paşa'ya (1807-1891) gizli bir yazışmayla (*tahrirat-ı hafiye*) bildirilmesinin ve Paşa'nın kamuoyu oluşturmak üzere girişeceği işler için "biraz da akçe sarf etmesine ruhsat verilmesi"nin gerekli olduğunu da ekler.⁸ Kamuoyu oluşturmak akçeli bir iştir velhasıl... Basını –en kibar tabirle– "tavlamak", o zamanlar da diplomatların kamuoyu oluşturmaya yönelik stratejileri arasındadır. Bu da başta hediye-rüşvetler için olmak üzere, para gerektiren bir yöntemdir. Mesela 1870-1871 Fransa-Prusya Savaşı sırasında Prusya'nın

7 P.P. Ferguson, *a.g.e.*, s. 174, 234 dn. 24

8 Murat Remzi Şiviloğlu, *a.g.e.*, s. 10. Burada alıntılıdığım belgenin transkripsiyonunu benimle paylaşan Murat R. Şiviloğlu'na teşekkür ederim.

Osmanlı basınındaki en büyük destekçisi *Basiret* gazetesinin sahibi (Basiretçi) Ali Bey, savaş sonunda Bismarck'ın davetlisi olarak gittiği Berlin'de büyük bir iltifatla ağırlanmakla kalmaz; bu ziyaretten içi para dolu bir zarf ve yeni bir matbaa makinesi ile döner.⁹

Basiretçi Ali'nin anıları Osmanlı basınının diplomatlarca kendi ülkeleri lehine kamuoyu oluşturmak üzere takip edildiğini gösteriyor. Ancak burada meselenin henüz sadece “ciddi”, yani kelimenin en dar anlamıyla politik konularla ilgili kaldığını, başka bir deyişle yemeğin bu sahaya henüz dâhil olmadığını söylemek gerek. Belki olsa olsa bazı yabancı gıda şirketlerinin ürünlerini ülkeleriyle beraber metreden reklamlarından veya tanıtım yazılarından şüphelenilebilir. Ancak burada da söz konusu olan yiyecek üzerinden kamuoyunda bir kanaat oluşturma çabasından çok, olsa olsa zaten oluşmuş olan müspet kanaatten ürün lehine faydalanma gayretidir.¹⁰ Osmanlı mamul gıda ürünü ihracında –en hafif tabirle– pek parlak durumda olmadığı için Osmanlı şirketlerinin muadil stratejilerinden bahsedebilmek mümkün gözüküyor. Fakat hariciyenin gıda ürünlerini tanıtmak konusunda çaba gösterdiği, nadir de olsa bazı vesileler yok değildir. XIX. yüzyılın vitrini Dünya Fuarları'ndaki Osmanlı pavyonları bu çabaya tanıklık eder.

XIX. yüzyılın Dünya Fuarları asıl olarak sanayi ürünlerinin ve teknolojik yeniliklerin tanıtılmasını hedeflese de, ulusların vitrini olarak görülen pavyonlarda ülkelerin kültürleri ve hammadde olanaklarının tanıtılması amacıyla tarım ve gıda ürünleri de sergilenmektedir. Osmanlı 1851 Londra Fuarı'na zanaat ürünleri ve bazı hammaddelerin ya-

9 Basiretçi Ali Efendi, *İstanbul'da Yarım Asırlık Vekayi-i Mühimme*, N. Sağlam (ed.), İstanbul, Kitabevi, 1997, s. 76-82.

10 Çikolata reklamları ve “gizli reklamımsı” yayınlardaki Fransızlık ve Avrupalılık vurgusunda olduğu gibi, bkz. Saadet Özen, *Çukolata: Çikolatanın Yerli Tarihi*, İstanbul, YKY, 2014, s. 120-21, 160-165.

nı sıra, kabaca hububat, kuru meyve ve yemiş, süt ürünü, yağ ve şarküteri mamulleri kategorisinde sınıflandırabileceğimiz onlarca çeşit gıda ürünüyle katılır.¹¹ çeşit epey boldur, ancak miktar numuneliktir: her bir ürün için sadece 1 okka (1.282 gram). 1853 New York Fuarı'nı pas geçen Osmanlı, 1855 Paris Fuarı'nda toplamda yaklaşık 2.000 ürün çeşidiyle arz-ı endam eder. Götürülen gıda numuneleri arasında bu defa Kıbrıs ve Kandiye şarapları, Kızanlık ve Kandiye rakıları ve Gemlik sakız rakısı da vardır.¹² 1862 Londra Fuarı, ardından 1863'te İstanbul'da düzenlenen Osmanlı rnlerinin tanıtıldığı Sergi-i Umumi-i Osmani ve 1867 Paris Fuarı devletin, sarayın ve Osmanlı tüccarlarının bu kendini tanıtma fırsatlarına gösterdiği artan ilgiye tanıklık ederler.¹³ Abdülaziz'in 1867'deki Paris Fuarı'na bizzat gitmesi de bunu teyit eder zaten. Bu fuar bir Osmanlı padişahının askeeri sefer hariç kendi ülkesi sınırları dışına ilk seyahatinin resmi gerekçesidir.

1893 Chicago Fuarı'nda Osmanlı pavyonu artık sadece ürünlerin kalitelerini ispat için numunelerinin gösterildiği, ticari avantajlarının tanıtıldığı bir yer değildir.¹⁴ Ziyaretile-

11 Pirinç, haşaş, susam, darı, yulaf, kırmızı siyah çekirdekli-ekirdeksiz kuru üzüm, incir, hurma, kestane, fındık, erik, armut, dut, vişne ve kayısı kuruları, keçiboynuzu, tulum, kaşar ve lor peyniri, kuru kaymak, paştırma sucuk pekmez pestil bal, tarhana, bulgur, erişte, tereyağı, sadeyağ, iyağı, zeytinyağı, haşhaşyağı fuara götürülen gıda ürün ve mamulleri arasındadır. Detaylı liste için bkz. Rifat Önsoy, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Katıldığı İlk Uluslararası Sergiler ve Sergi-i Umumi-i Osmani (1863 İstanbul Sergisi)", *Belleten*, c. XLVII, n. 185, Ocak 1983, s. 196-197).

12 Rifat nsoy, a.g.m., s. 200.

13 Bu fuarlarla ilgili olarak bkz. Rifat nsoy, a.g.m.; Semra Germaner, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Uluslararası Sergilere Katılımı ve Kültürel Sonuçları", *Tarih ve Toplum*, n. 95, Kasım 1991, s. 33-40; Bayram Nazır, "Dersaadet Ticaret Odası ve Uluslararası Sergiler", *History Studies*, n. 1, 2009, s. 179-196.

14 Mesela 1867 Paris Fuarı'nın sergi komiseri Salahaddin Bey'in gözetiminde hazırlanan kitap tarım ürünlerinde neredeyse sadece bu noktalara vurgu yapar (Salahaddin Bey, *La Turquie à l'Exposition Universelle de 1867*, Paris, Librairie Hachette, 1867, s. 16-19).

rin Osmanlı lezzetleriyle tanışabilme olanağı da vardır. Fuar-
da kurulan Osmanlı köyünde çeşitli şerbetler, limonata, ye-
men kahvesi, nargile ve Osmanlı/Türk dondurmasının yanı
sıra, köyün içindeki restoranda bulgur pilavından çeşitli yah-
nilere, mangalda kebablara, imambayıldıya uzanan “tama-
men doğu mutfağından” oluşan geniş bir mönü ziyaretçilerin
beğenisine sunulur. Helva, lokum, baklava ve kadayıf da, ağ-
zını tatlandırmak isteyenler için hazır ve nazırdır.¹⁵ Osmanlı
pavyonundaki bu yenilik fuar konseptindeki değişimden ba-
ğımsız değildir tabii. Ama yine de yabancı bir ülkede, ulusla-
rarası bir fuarda kendi ülkesini mutfağıyla nasıl tanıtılabilece-
ğini tasarlamak gereği, Osmanlı bürokratlarını ya da en azın-
dan sergiyi hazırlamakla görevli kılınan komisyonu Osman-
lı kimliğini yemekle temsil etmeye ve yemekle propaganda-
yı birarada düşünmeye sevk etmiş olmalıdır. Oryantalist göz-
lerin klişe ve duman ihtiyacı kadar (nargile, kebab), köşe ta-
şı yemekleri de (bulgur pilavı) gözetken mönü böylesi bir zi-
hin mesaisinin sonucunda ortaya çıkmış olsa gerek. Fuar de-
yip küçümsememeli; nihayetinde Chicago Fuarı Osmanlı’yı
hemen orada damaklarıyla tanıma imkânı olan toplamda 27
milyonun üzerinde ziyaretçiyi ağırlamıştır.

Hâsılı, Osmanlı diplomasisi XIX. yüzyıl sonunda Osman-
lılığı/Osmanlıyı yemekle nasıl tarif ve temsil edebileceğini,
sıradan insanlara nasıl tanıtılabileceğini hiç düşünmemiş ol-
masa gerek. Ama yemeği diplomasiinin ihtiyaçları doğrultu-
sunda bir propaganda aracı olarak kullanmaya dair tecrübe-
nin Osmanlı’da ve aynı dönemde onun dışındaki dünyada
yine de hayli sınırlı olduğunu unutmamalı. Bu noktayı tek-
rar etme ihtiyacı, artık gözlerimizi diplomat sofralarına çe-
virmenin ve yemekle diplomasi ilişkisini biraz da oralarda
aramanın vakti olduğuna işaret ediyor.

15 Cafer Sankaya, “1893 Chicago Fuarı’ndaki Osmanlı Yemekleri”, *Yemek ve Kül-
tür*, n. 32, 2013, s. 112-121.

Elçiler ve Yabancı Konuklar İçin Kurulan Sofralar

Diplomasi sofraları da dâhil olmak üzere, devlet erkânının davet ve ziyafetleri, yemekle “devletli” siyasetin ilk akla gelen ve en eski kesişme sahası olsa gerek. Kimin nerede oturacağı, hangi sırayla servisin yapılacağı, ne yenileceği ve tabii yemeğe kimin davet edilip edilmeyeceğine dair soruların cevapları baştan aşağıya siyasi yan anlamlarla yüklüdür. Yapılan tüm tercihler ilişkilerin yakınlığına, iktidarın yapısına dair kodları ve kurulu hiyerarşinin şifrelerini taşır. Aslında yemeğin ve sofranın, illa resmi politik bir bağlam olmasızın da birçok politik mesajı birarada taşıma, hatta bunun da ötesinde bir kültürün karmaşık öncelik ve hassasiyetlerini yansıtmaya kabiliyeti vardır zaten. Arjun Appadurai’ın, Claude Lévi-Strauss’a referansla yaptığı tespiti (ve devamı antropoloji literatürü süzgeciyle giriştiği izahı) bu bağlamda –mealen– tekrarlamak gerek kanımca: en basit mutfaklar bile ince kozmolojik önermeleri şifrelemek konusunda son derece mahirdir; yemekler içinde bulundukları bağlama, kendilerine atfedilen işleve göre kimliğe, mevkie, samimiyyete, mesafeye, dayanışmaya, dışlamaya, birlikteliğe işaret etme kabiliyetine sahiptirler.¹⁶ Resmi siyasi yemeklerde sofradaki ve mönüdeki mesajlar aslında çoklukla sıradan sofralara oranla daha aşikâr sayılabilir; dolayısıyla daha az incelikli analizlerle deşifre edilebilirler. Yani diplomasi sofralarına bakarken işimiz antropologlarınkine kıyasla, en azından çoğunlukla daha kolay olacak diyebiliriz...

1433 senesinde II. Murad’ın sofrasına konuk olan Burgonya Dükası’nın başçaşnîgîri, padişaha ipek beze serilmiş yumuşak deri üzerine bir sofraya kurulduğunu ve ona misafir-

16 Arjun Appadurai, “Gastro-Politics in Hindu South Asia”, *American Ethnologist*, c. VIII, n. 3, Ağustos 1981, s. 494.

lerden önce, üstelik altın kaplı iki sahanda etler getirildiğini anlatır. Aralarında Milano Dukası, Bosna Prensi ve bazı Eflak asilzâdelerinin de bulunduğu misafirlere ise her dört misafir için bir kalaylı kap içerisinde duru pirinç ve koyun eti ikram edilmiştir.¹⁷ Başçaşnîgîr servis sırasında ortaya konulan tüm bu ayrıcalıkların neyi vurgulamakta olduğu konusunda bir an olsun şüpheye düşmemiş olsa gerek! Yemek herhangi bir sohbete vesile de değildir. Zaten epey aceleyle yenilir; sofralar daha servis bitmeden toparlanmaya başlanır. Başçaşnîgîr yemekten de pek memnun kalmamış gibidir; sofrada “ekmek ve içecek” bile yoktur. Öte taraftan, böylesi bir yemekte bulunmanın ne kadar az insana nasip olduğunun, dolayısıyla tanıklığının öneminin bir hayli farkındır. “Padişah asla harem haricinde yemezdi¹⁸ ve çok az insan onu içerken ve yemek yerken görmüştü veya konuşurken duymuştu” diye yazar.¹⁹ Başçaşnîgîrin anlattıkları II. Mehmed’in (Fatih) kanunnamesine eklediği bir maddeyle sultanın sofrasını kesin bir biçimde dışarıya, sadece yabancılara değil, içoglanları, cariyeleri ve kadınları hariç herkese kapatmasıyla daha da kıymetli hale gelir.²⁰

II. Mehmed’i takip eden dönemde Osmanlı sarayını ziyaret eden elçiler artık padişahla aynı sofraya oturmazlar. Ama

17 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul, YKY, 2002, s. 20.

18 “ne menge nulle fois que en son privé” Kelimesi kelimesine tercüme edersek “özel alanı dışında yemezdi” olmalı.

19 Charles Schefer (ed.), *Le Voyage d’Outremer de Bertandon de la Broquière, premier écuyer tranchant et conseiller de Philippe le Bon, duc de Bourgogne*, Paris, Ernest Leroux Editeur, 1892, s. 192.

20 S. Yerasimos, a.g.e., s. 20. Kanunnamedeki ifade şu şekildedir: “Ve Cenâb-ı şerîfim ile kimesne ta’am yemek kanûnum değildir. Meğer ki ehl ü ıyâlden ola. Ecdâd-ı izâmım vûzerâsiyle yerler imiş. Ben refetmişimdür”. Hemen görülebileceği üzere burada vurgu elçilerle yemek yemek üzerinde değildir. Mübahat Kütükoğlu’nun altını çizdiği üzere, II. Mehmed döneminde son bulan asıl olarak padişahın vezirleriyle beraber yemek yemesi adetidir (Mübahat S. Kütükoğlu, “Son Devir Osmanlı Ziyâfetleri”, Prof. Dr. Hakkı Dursun Yıldız Armağanı, Ankara, TTK, 1995, s. 369).

Divân-ı Hümayun azalarıyla beraber yedikleri yemekler giderek daha çeşitlenmiş ve bir ziyafet halini almıştır. 1533 yılında I. Süleyman'ın (Kanuni) sarayında ağırlanan Avusturya Arşidükü Ferdinand'ın elçisinin anlattıklarına bakılırsa, ikram bir hayli zenginleşmiştir. Sofra mutat olduğu üzere iskemle üzerine yerleştirilen büyük bir gümüş siniye kurulur. Hizmet yine hiyerarşiyi takiben yapılır. Önce vezir-i azam İbrahim Paşa'ya, ardından ikinci vezir Ayas Paşa'ya ve elçilere ellerini yıkamaları için su dökülür. Giriş olarak hıyar turşusu ve gül reçeli ikram edilir. Ardından parçalara ayrılmış soğuk tavuk eti dolu bir tabak getirilir sofraya. Bunu çeşitli kuşlarla dolu bir diğer tabak, onu da bütün piliçlerle dolu bir üçüncüsü takip eder. Etleri takiben de nar suyu ile pişmiş limonlu pilav... Elçimiz bundan sonrasında ipin ucunu kaçırmış gibi gözüküyor. Zira listesini “sonra şekerli yemekler ve daha birçokları” diyerek bağlıyor. Bu defa misafirlere yemeğin en başında ekmek ve yemeğin sonunda içecek olarak da şerbet ikram edildiğini de geçerken not etmeli (tabii yine protokol sırasıyla). “Duru pirinç ve koyun eti”ni takip eden yüzyılda elçilere kurulan sofranın epey zenginleşmiş olduğunu gözden kaçırmak mümkün değil. 1582’de Divan’da ağırlanan olağanüstü Venedik elçisine ardı ardına ikram edilen yirmi beş çeşit yemek de mevzubahis zenginleşmeyi teyit eder...²¹

Yukarıda aktardığım 15. ve 16. yüzyıl saray sofralarına dair tanıklıkları biraraya toplayan Stefanos Yerasimos yemeklerin ardı ardına servis edilmesini davetlilerin görgüsünü denemenin bir yolu olarak yorumlar: “sıradan biri daha ilk yemeklere yüklenerek tıkanacak, ziyafetin arkasını getiremeyecektir”.²² Kuşkusuz yemek yemenin saraydaki protokol sofralarında bir âdâbı vardır ve konukların buna

21 S. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 21-24.

22 S. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 24.

riayet etmesi beklenmekte, konuğun görgüsü de böylelikle tartılmaktadır. Ancak bu servis şeklinin konukları sınamanın haricinde, yemeği salt açlığı giderme faaliyetinden çıkararak bir işlevi olduğunu da göz önünde bulundurmak gerekir. Öncelikle ardı ardına gelen çeşitli yemeklerle gösterilen bolluk, ziyafetin en temel alametidir. Ziyafet sofrasında açlık ancak bir bahane, dolayısıyla yemek artık bir vesiledir... Dahası, peyderpey yapılan servis ziyafetin süresini uzatmaya ve ondan da önemlisi yemeğin ritmini tamamen ev sahibinin belirlemesine imkân vereceği için de tercih ediliyor olabilir. Bu sayede davet sahibinin sofrası üzerinde de mutlak iktidarını gösterdiğini ya da hatta sofrayı iktidarını göstermenin, vurgulamanın bir aracı haline getirdiğini de düşünebiliriz.

XIX. yüzyıl ortalarına geldiğimizde Osmanlı sarayında yabancı konuklar için kurulan sofraların düzenini ve biçimini, protokol usullerini, servis şeklini, hatta sofralardaki tabakları ve sair gereçleri bir hayli değişmiş halde buluruz. Elçiler için verilen ziyafetlerde II. Mahmud döneminin sonlarına doğru, yani 1830'lu yıllardan itibaren alafranga tabir edilen servis ve sofrası düzenine geçilir. Alafranga usulden kasıt en temelde sini yerine yemek masası, gümüş sahanlar yerine porselen tabaklar, el yerine çatal ve bıçak demektir. Tabii ikram edilen yemekler de değişir. 1830'ların elçi ziyafetlerinde saray aşçıların kullandığı malzemeler arasında artık makarna, çikolata, vanilya ve tapyoka gibi malzemelerin varlığı dikkat çeker.²³

Bilindiği kadarıyla ilk defa yine II. Mahmud döneminde Osmanlı saray mutfağından (matbah-ı âmire) bir aşçı "Av-

23 Özge Samancı ve Arif Bilgin, "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", C. Yılmaz (ed.), *II. Mahmud: Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, İstanbul, İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti, 2010, s. 342. XIX. yüzyıl Osmanlı sofrasındaki dönüşümün kısa bir değerlendirmesi için ayrıca bkz. Özge Samancı, "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka Alafranga İkilemi", *Toplumsal Tarih*, .n. 231, 2013, s. 22-25.

rupa atimesi (yemekleri)” öğrenmesi için Viyana’ya, İmparator I. Ferdinand’ın mutfağına, gönderilir. Aşçı Hüseyin Ağa Viyana’da bulunduğu sürede imparatorun aşçılarına “bazı Dersaadet atimesi” de tahsil ettirir. Hatta bizzat imparatorun kendisine “bazı atime-yi mütenevviye” (çeşitli bazı yemekler) de hazırlar. Dönemin Viyana sefiri Sadık Rıfat Paşa’ya (1807-1857) göre imparator bu yemekleri çok beğenir ve isimlerini yazdırır.²⁴ Matbah-ı amire aşçısının Avrupa yemekleri tahsili karşılıklı bir etkileşime vesile olmuş gibidir. Tabii tarafların eşit derecede etkilenmediği aşikâr olsa gerek...

Aşçı Hüseyin Ağa ile ilgili yazışmaların satır arasında, Osmanlı diplomatları ve sarayı için Avrupa mutfağının neler ifade ettiğini de görebilmek mümkündür. Sadık Rıfat Paşa söz konusu aşçı Hüseyin Ağa için tercüman tahsis edilmesi gereğini arz ederken şöyle yazar: “Çünkü Avrupa’da her bir şeyde cârî [geçerli] olduğu vechile, iş bu taam tabhı [yemek pişirme] dahi bir fenn-i mahsus [özel bir bilim/teknik] olarak bayağı oturub öğrenmekde olduklarından bir tercümana dahi muhtaç olacağından...”²⁵ Bu satırlarda bir hayranlık –günümüz ağzıyla söylersek– “Avrupa’da aşçılık *bile* bildiğiniz gibi değil!” tonu vardır. Bunun da ötesinde, Sadık Rıfat Paşa’nın ifadeleri Avrupa mutfağının Osmanlı sarayına salt bir “mutfak”, bir lezzet ve yemek pişirme/hazırlama usulü olarak değil, bilimle taçlanmış “bir uygarlığın” parçası, hatta aslında uygarlığın icabı olarak girmekte olduğuna da işaret eder.

XIX. yüzyıl sonuna yaklaştıkça elçiler ve yabancı konuklar için kurulan ziyafet sofralarına dair daha detaylı bilgilere

24 Başbakanlık Osmanlı Arşivi, HAT, 827/37475, 29 Safer 1254. Özge Samancı da Hüseyin Ağa’nın Viyana’ya gönderilmesinden bahseder ve bunun bir yenilik olduğunu vurgular bkz. Ö. Samancı, “Fransız Üslûbunda Osmanlı Ziyafetleri”, *Yemek ve Kültür*, n. 8, 2007, s. 48; Ö. Samancı ve A. Bilgin, “II. Mahmud...”, a.g.m., s. 342.

25 Başbakanlık Osmanlı Arşivi, HAT, 524/25570, 23 Safer 1254.

ulaşıyoruz. Bunun öncelikli nedeni kuşkusuz Osmanlı bürokrasisinin ebadının, kapsamının, kayıt tutma konusunda ki istikrar ve detaycılığının Tanzimat ile beraber giderek artmış olmasıdır. Özetle geriye daha çok belge kalmıştır... Bu belge çokluğuna bir diğer hayati katkı da sofrâ âdâbındaki değişimle beraber ortaya çıkan münâlerden gelir. Önceki dönemlerdeki sofraları ancak varsa tanıklıkların yardımıyla teşhis edebilmek veya mutfak defterindeki malzeme kayıtlarından hareketle tahmin edebilmek mümkündür. Oysa XIX. yüzyıl sonlarından itibaren artık ziyafetler için alaf-ranga usule uygun olarak basılmış münâler hazırlanır; hatta bunlar zaman zaman gazetelerde de yayımlanır.²⁶ Münâlerin en dikkat çekici özelliği çoğunlukla iki dilde (Fransızca ve Arap harfli Türkçe) hazırlanmış olmalarıdır. Bu dil tercihi münâlerin içerikleriyle de uyumludur. Zira ziyafetlerde genellikle hem alaturka, hem de alafranga yemekler ikram edilmektedir. Bu münâlerde Osmanlı saray mutfağında en azından XIX. yüzyıl ortalarına kadar bulunmayan yemeklerle (*homard à la Polonaise*, *foie grâs*, *asperges sauce Hollandaise* gibi), “Osmanlı klasikleri”ni (özellikle kebab, börek ve pilav üçlüsü) birarada bulabilmek mümkündür.²⁷

Ziyafetlerin münâsünde ve yemeklerinde olduğu gibi sofrâ düzeninde ve âdâb-ı muaşeretinde de iki dillilik mevcuttur.

26 Özge Samancı, “*Pilaf and Bouchées: the Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the 19th century*”, D. De Vooght (der.) *Royal Taste: Food Power and Status at the European Courts After 1789*, Farnham-Burlington, Ashgate, 2011, s. 125.

27 XIX. yüzyıl sonu XX. yüzyıl başındaki Osmanlı ziyafet münâleri üzerine olan başlıca çalışmalar için bkz. Ö. Samancı, “*Pilaf and...*”, a.g.m., s. 111-142; “*Fransız Üslubu...*”, a.g.m., s. 48-62; “*Dolmabahçe Sarayı’nda Üç Ziyafet*”, *Yemek ve Kültür*, n. 9, 2007, s. 68-78; Mübahat S. Kütükoğlu, “*Son Devir...*”, a.g.m., s. 369-391; Fatmagül Demirel, *Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler, Son Ziyafetler*, İstanbul, Doğan Kitap, 2007; Edhem Eldem, “*Bilin Bakalım Yemeğe Kim Geliyor?: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Tertibinin Siyasi ve Prozopografik İncelemesi*”, *Yemek ve Kültür*, n. 8., 2007, s. 86-102.

Ziyafet sofraları uygulanan alfranga protokol gereği kadınlara da açıktır. Ancak Osmanlı devlet erkânı bu davetlere eşleriyle katılmak konusunda pek istekli değildir. 1914 yılındaki bir davetin oturma düzenini inceleyen Edhem Eldem, davet sahibi Sadrazam Said Halim Paşa başta olmak üzere Osmanlı devlet erkânının neredeyse tamamının davete eşsiz gelmesi nedeniyle, kadınların nasıl oturtulacağı meselesinin protokol düzenini epey karıştırdığını tespit eder. Normalde büyük ölçüde riayet edilen Fransız usulüne göre, misafirlerin protokol önceliğine göre merkezde konumlandırılmış olan davet sahibine yakın oturması ve oturma düzeninde bir kadın bir erkek sırasının gözetilmesi gerekirken, bu davete pek az sayıda kadın katılmış, onlara da öncelik tanınınca protokol düzeni neredeyse tamamen altüst edilmiştir.²⁸

XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren elçiler ve yabancı konuklar için kurulan sofralarda ağırlıklı olarak alafranga tabir edilen yemeklerin sunulması ve alafranga görgü kurallarının takip edilmesi kelimenin basit sosyolojik anlamıyla tamamen normaldir. Zira bu yemekler ve görgü kuralları uluslararası politik ve diplomatik elit için bir “norm” haline gelmiştir artık. Başka bir biçimde söylemek gerekirse, söz konusu sofraların nasıl olması gerektiğine dair uluslararası kültürel bir çerçeve mevcuttur. Fransızca nasıl “uluslararası” diplomasi dili olarak kabul görüyordusa, uluslararası düzeyde politik elitlerin biraraya geldiği davetlerdeki münâde ve sofrâ âdâb-ı muâşeretinde de Fransız etkisi ağır basmaktadır. Osmanlı eliti de hiç kuşkusuz bu etkiye tâbidir. Dahası, çoğu Osmanlı eliti için bu sofrâ normları, yabancı misafirlerin önüne çıkmıyor olsalar bile geçerlidir. Ziyafet sofraları sırf yabancılar geliyor diye porselen tabaklı, çatallı, bıçaklı değildirler yani... Öte yandan özellikle üst düzey yabancı konukların varlığı büsbütün etkisiz bir unsur da

28 E. Eldem, “Bilin Bakalım...”, a.g.m., s. 87-88.

sayılamaz. S. Yerasimos'un tespit ettiği XV. ve XVI. yüzyılların davetlerindeki âdâb-ı muaşeret sınavı neredeyse tersine dönmüştür. Artık takip edilen yeni görgü alafrangadır ve bu görgünün bir anlamda asıl sahibi sayılan Avrupalı konuklar karşısında, kendi davetinde bile sınanan, usul hatası yapma ihtimali olan da Osmanlılardır. Davetler böylece Osmanlı politik elitinin ve onun temsil ettiği bürokrasinin, devletin (ve giderek milletin) Avrupa medeniyetinin, dolayısıyla uygar dünyanın bir parçası olduğunu ispata çabaladığı bir arena haline gelmiş olur.

Pek tabii mönüdeki ve usuldeki “yerel” izler, eklemeler ve değişiklikler her zaman bir hataya, beceriksizliğe işaret etmez. Bunlar aslında alafranga âdâbın ve yemeklerin yerleşmesi sürecinin alametleri, doğal sonuçlarıdır. Nihayetinde bu sofralarda ev sahibinin kim olduğunu belli edecek, onun mesela Londra, Paris, Berlin veya Viyana sofralarından farkını gösterecek olan da bu modifikasyonlar değil midir? Tabii iki âdâb-ı muaşeret dilinin iç içe (ya da yan yana) bulunmasının, bazen birbiriyle çelişen görgü kurallarının birine riayet ederken diğerini çiğner gibi gözükmeye, arayış bulmaya çalışırken ikisini birden büsbütün ihlal etmeye (kadınların davete katılması ve sofradaki yeri meselesinde olduğu gibi) neden olma ihtimali de mevcuttur. Bu mayınlı arazinin getirdiği yükü hem biçim, hem içerik olarak duruma uygun düşen bir mülemma²⁹ dizesiyle özetlemek mümkündür sanıyorum: “Dert bir değil ki, *hundert*”.³⁰

* * *

Fuarlardan, ziyafetlere gezindiğimiz geniş sahayı birleştiren en önemli ortak payda, kendini yemek ile anlatma, gös-

29 Mülemma: birden çok dilde yazılmış kafiyeli şiir.

30 Bu mülemmayı Hilmi Yavuz'un *Kuyu* anlatısından aldım (İstanbul, Afa, 1994, s. 22).

terme ve hatta beğendirme çabasıdır. XIX. yüzyıl sonunda Chicago'daki fuarda Osmanlı pavyonunda sunulan yemekler de, elçi ziyafetinde ikram edilenler de büsbütün bu temsil sorusunun haricinde düşünülemez. Her iki durumda da mönü, içinde sunulduğu bağlamın (fuar ve ziyafetin) normlarını ve konukların bu normların da etkisiyle şekillenen beklentisini ihmal etmeksizin tasavvur edilmiş gibidir. Osmanlı/Türk mutfağı fuarda “tamamen doğu” yemekleriyle arz-ı endam ederken, elçi ziyafetlerinde yerel lezzetlerin genellikle Fransız tatlarıyla yanyana sunulması boşuna değildir yani. Bir tarafta sarayın ve politik elitin kimliği, itibarı diplomatik ziyafetlerin uluslararası mutfak/sofra diline tercüme edilirken, diğerinde yabancılardan oluşan kalabalık ahaliye “ulusal” kimliği otantiklik vurgusuyla tanıtma, tattırma çabası öne çıkar. Yukarıda XIX. yüzyıl Osmanlı örneklerinde gördüğümüz hedefler, hassasiyetler ve taktikler, daha sonraki dönemlerde diplomasinin milli mutfağı diplomatik bir iletişim aracı olarak tarif ederken ve işlevlendirirken müracaat ettiği stratejilerine temel teşkil eder ve çoğunda da mündemiçtir.



Mutfak ve yemek kültürü toplumsal tarihle iç içedir. Toplumsal, ekonomik ve siyasi tarihten gelen gizli ve aşikâr birçok iz taşır. Gıdaların tasnifinden pişirme tekniklerine, mutfak mimarisinden sofraya düzeni ve adabına kadar uzanan geniş araziye siyasi ve toplumsal veçheleriyle beraber yeniden düşünmek, toplumlar ve kültürleri hakkında ilginç ipuçları ve esaslı bilgiler sunar.

Mutfaktarih, önce yerel örneklerle eğiliyor: Yeme içme alışkanlıklarının nasıl dönüştüğüne, milli mutfak kurgusuna, domuz eti tartışmalarına, mutfak kültürünün rafine biçimlerde sunulmasının aşamalarına odaklanıyor. Ardından savaşlar ve propaganda aracılığıyla dönüşen uluslararası mutfak kültürüne, beslenme rejimlerine, kalori ve istatistik tartışmalarına, diplomasinin sofraya etrafında gelişen taktiklerine, devletin mutfaka nasıl müdahil olduğuna eğilerek zengin bir çerçeve çiziyor.

“Tarihten mutfaka, mutfaktan tarihe pencereler açmaya ve açtığı pencerelerden sarkıp, kudreti yettiğince panoramik bir görüntü elde etmeye çalışan makaleler bunlar. Savaş, diplomasi, propaganda, toplumsal cinsiyet, milliyetçilik, tüketim toplumu, turizm, nüfus, din gibi birçok altbaşlığa temas ediyorlar. Yemek ve mutfak kültüründen hareketle bu temaları ele almaya; bunlarla mutfak arasındaki ilişkinin, etkileşimin izini sürmeye çalışıyorlar.”

BURAK ONARAN



ISBN-13: 978-975-05-1859-1



KDV'DEN MUAF TIR