

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

1939-1945 YILLARI TAN GAZETESİ REFİK HALİD KARAY’IN
YAZILARI VE 2015-2021 YILLARI HÜRRİYET GAZETESİ VEDAT
MİLOR’UN YAZILARININ BENZERLİKLERİ VE FARKLILIKLARI

HAZIRLAYAN
ERAY ERZEYBEK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
DR. ÖĞR. ÜYESİ TULGA ALBUSTANLIOĞLU

ANKARA 2022

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 14 / 12 / 2021

Öğrencinin Adı, Soyadı:Eray ERZEYBEK

Öğrencinin Numarası: 21820399

Anabilim Dalı:Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı:Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı:Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu

Tez Başlığı:1939-1945 yılları Tan Gazetesi Refik Halid Karay'ın yazıları ve 2015-2021 yılları Hürriyet Gazetesi Vedat Milor'un yazılarının benzerlikleri ve farklılıkları

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 45 sayfalık kısmına ilişkin, 14/ 12 / 2021 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 8'dir Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:.....

ONAY

Tarih: 14 / 12 / 2021

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu

TEŞEKKÜR

Tez çalışması süresince bilgi ve birikimleriyle, önerileriyle yol gösteren, destek olan saygı değer danışman hocam Dr. Öğretim Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'na, yüksek lisans eğitimim boyunca destek olan Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü değerli hocalarıma ve eğitim hayatımın bu aşamaya gelmesinde maddi, manevi büyük destekleri olan ailem, Yıldız Kocairi ve Dilek Erzeybek'e ve bu süreçte her anlamda yanımda olan Gül Pekdoğan'a sonsuz teşekkürlerimi ve saygımı sunuyorum.

Eray Erzeybek

Ankara, Aralık 2021

ÖZET

Eray ERZEYBEK, 1939-1945 yılları Tan Gazetesi Refik Halid Karay’ın yazıları ve 2015-2021 yılları Hürriyet Gazetesi Vedat Milor’un yazılarının benzerlikleri ve farklılıkları, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2021

Bu çalışma gastronomide farklı disiplinlerden yararlanılarak yapılan bir araştırma çalışmasıdır. Araştırma belli bir yıl aralığını kapsamaktadır. Özellikle 1939-1945 yılları arasındaki yazılar Türkiye’nin de içinde bulunduğu 2.Dünya savaşı yıllarının siyasi ve sosyal yansımalarını içermektedir. Bu yıllardaki gelişmelerin yemek kültürümüzdeki izlerini Refik Halit Karay’ın yazılarında görmek mümkündür. Refik Halit Karay’ın 1939-1945 yılları arasında Tan Gazetesi’nde çıkan otuz yazısı ile 2015-2021 yılları arasında Hürriyet Gazetesi’nde Vedat Milor’a ait onaltı yazı bu çalışmanın içeriğini oluşturmuştur. 1939-2021 arasından geçen zaman 82 yıldır. 82 yıllık süreçte Türkiye birçok siyasi-sosyal dönüşümler geçirmiştir.

Bu dönüşümlerin hem siyasi hayata hem de günlük sosyal hayata yansımaları olmuştur. Sosyal hayattaki yansımaların toplumsal hayata etkisinde daha çok ekonomik vurgular yer almaktadır. Ancak geçmişten günümüze tartışılmaya devam edilen başlıkların bir kısmı kültürel sorunlardır.

Köşe yazılarına konu olan sosyal ve siyasi çalkantıların yaşam tarzına yansıması yemek kültürlerini etkilemiştir ve mutfak kültürüne dair tartışmaları barındırmıştır. 82 yıllık süre boyunca olumlu olumsuz birçok gelişmenin izlerini köşe yazılarında görülmektedir. Bu durum köşe yazılarının benzerliklerinin devam ettiğini göstermektedir. Çalışmada yazıların karşılaştırılmasından çıkan sonuçlar değerlendirilmiştir.

Bu çalışma incelendiğinde yemek kültürümüze dair tartışmaların süreklilik oluşturduğu görülmüştür. Nitekim 82 yıl önce ve günümüzde hâla benzer gastronomik “sorunların” devam etmesinin nedenleri bir takım soruları da beraberinde getirmiştir. Köşe yazıları üzerinden bu sorulara cevaplar aranmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Gastronomi, Vedat Milor, Refik Halid Karay

ABSTRACT

Eray ERZEYBEK, 1939-1945 Tan Newspaper Refik Halid Karay's articles and 2015-2021 Hürriyet Newspaper's similarities and experts, Social Sciences Institute, Gastronomy and Culinary Arts Department, Gastronomy and Culinary Arts Master's Program with Thesis, 2021

This study is a research study using different disciplines in gastronomy. The research covers a certain year range. Especially the articles between the years 1939-1945 include the political and social reflections of the years of the Second World War, including Turkey. It is possible to see the traces of the developments in these years in our food culture in the writings of Refik Halit Karay in this date range. Refik Halit Karay's thirty articles published in Tan Newspaper during this period and sixteen articles by Vedat Milor in Hürriyet Newspaper between 2015-2021 constitute the content of this study. The time elapsed between 1939-2021 is eighty-one years. In the 82-year period, Turkey has gone through many political-social transformations.

These transformations had reflections on both political life and social life. The effect of the reflections in social life on social life continued in the form of cultural problems from the past and not fully settled, as well as mostly for economic reasons.

For all these reasons, the reflection of social and political turmoil on the lifestyle has affected food cultures and has included discussions about culinary culture. During the 82-year period, the traces of many positive and negative developments can be seen in the columns. This situation shows that the similarities of the column articles continue. In the study, the results of the comparison of the articles were tried to be evaluated.

In this study, periodical and current columns showing the continuity of our problems were examined. As a matter of fact, the reasons for the continuation of similar gastronomic "problems" 82 years ago and today have brought along some questions. This study has tried to present similar tables of many positive or negative gastronomy developments that we are trying to detect today through columns.

Keywords: Culture, Gastronomy, Vedat Milor, Refik Halid Karay.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
ŞEKİLLER TABLOSU	v
GİRİŞ.....	1
1. METODOLOJİ.....	3
11. Araştırmanın Tanımı	3
12. Araştırmanın Sorunsalı	4
13. Araştırmanın Amacı	4
14. Araştırmanın Önemi	5
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	7
21. İnsan ve Yemek İlişkisi.....	7
22. Kültür Tanımı.....	8
23. Yemek Kültürü.....	9
24. Yemek Kültürünün Sınırları	11
25. Mutfak Kültürü	12
26. Gastronominin Tanımı	14
3. ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE DEĞERLENDİRMELER	17
31. Vedat Milor Yaşamı ve Eseleri.....	17
32. Refik Halid Karay Hakkında.....	20
33. Mutfakta Ürün Kalitesi	22
34. Mutfak Ekonomisi	25
35. Tüketim Alışkanlıkları ve Mekanlara Yansımaları.....	27
36. Konserve ve Hızlı Yemek Tartışması	32
37. Mutfak Sanatı ve Yöresel Sunum	33
38. Türk Mutfağının Değişimi	37
39. Geleneksel ve Modern Tartışması	41
4. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	45
KAYNAKÇA	47

ŞEKİLLER TABLOSU

Şekil 1 Tarifler Üçgeni	9
Şekil 2. 10 Nisan 1941, Tan Gazetesi	24
Şekil 3. 28 Ocak 1942, Tan Gazetesi.....	26
Şekil 4. 5 Kasım 1939, Tan Gazetesi.....	29
Şekil 5. 18 Ocak 1941, Tan Gazetesi.....	30
Şekil 6. 31 Ocak 1942, Tan Gazetesi.....	31
Şekil 7. 15 Ağustos 1942, Tan Gazetesi	35
Şekil 8. 12 Eylül 1942, Tan Gazetesi.....	36
Şekil 9. 20 Kasım 1941, Tan Gazetesi.....	39
Şekil 10. 9 Nisan 1942, Tan Gazetesi	40

GİRİŞ

Gastronomi; bugün birçok yazar, aydın, akademisyen tarafından üzerinde fikir tartışmalarının yapıldığı bir bilim dalıdır. Tartışmalar veya tespitler çeşitli makale, gazete, dergi yazıları ve sosyal medya araçları ile okuyucuya ulaşmaktadır. Bu araştırmaların bütününde gastronomiye dair mutfağın yaşadığı değişimler konu edilmiştir (Kızıldemir et al.; 2014).

Gastronominin sorunları ve gelişimi üzerine yapılan tartışmalar uzun bir zaman dilimine yayılmıştır. Tartışmaların süreklilik göstermesi yemek kültürünün günümüzde sosyo-ekonomik ve tarihsel etkisinin hissedilir olduğunu göstermektedir. Sorunları bugünden yarına çözmek mümkün olmayacaktır; ancak doğru soruları sorabilmek ve doğru yaklaşımlar geliştirmek önem arz etmektedir. Bugün birçok dergi makale veya köşe yazılarında yemek tartışmasına rastlanmaktadır (Gürses, 2021).

Gastronomiye dair yapılan tartışmalar geçmişte de günümüzde de devam etmektedir. Bahsedilen sorunları farklı başlıklar altında toplamak mümkündür. Bu başlıklar; sosyal medyanın yarattığı sorunlar, mekânların yenilik ve geleneksellik arasındaki tutarsızlığı, (yeni nesil meyhaneler ve geleneksel meyhaneler arasındaki mutfak tutarsızlıkları) mutfak akımlarını takip ederken zamansal olarak dönemi yakalayamamak, yanlış zamanda yanlış pratikler sergilenmesi (örn: moleküler gastronomi), ekonomik nedenler (gıda ürünlerindeki artış-azalış) gibi birçok başlık gastronomiye dair sorunları oluşturmaktadır (Milor, 2019a). Bununla birlikte tarihsel bir bakış açısıyla bakıldığında ülkenin yaşadığı siyasi ve sosyal dönüşümler (2. Dünya Savaşı, Ekonomik Krizler vb.) de mutfak kültürünü etkilemiştir. Bu tarif edilen sorun başlıkları hem günceli hem de tarihsel geniş bir zaman dilimini kapsamaktadır. Sadece Türkiye'nin değil, dünyanın da genel olarak yaşayacağı ekonomik krizlerin olduğu bu dönemde, Türkiye savaşın dışında kalmış, ticari ilişkilerini sürdürmek istemiştir (Tekeli & İlkin, 2021). Özellikle 1939-1945 yılları yeni kurulan Türkiye Cumhuriyeti'nin buhran yıllarını kapsamaktadır. Bu sebeple et tüketiminden, ekmek tüketimine ve tarım ürünlerine kadar halkın temel ihtiyaçlarının karşılanması için politikalar geliştirilmeye başlanmıştır (Onaran, 2016). O dönem için ekmeklerin karne ile alınması toplumsal hafızada yer etmiştir, derin bir gıda kriziyle karşı karşıya kalınmıştır. Bu durum yemek kültürünü, mutfağı, tarım ürünlerinin yetiştirilmesi üzerine yöntemleri gibi birçok toplumsal başlığı etkilemiştir (Onaran, 2016).

Savaşa tam anlamıyla dâhil olmasa da Türkiye, dünyada yaşanan ekonomik buhrandan kaçamamış ve gıdayla ilgili propaganda faaliyetleri yürütmeye başlamıştır (Onaran, 2016).

Bu propagandalarda; yemeği hazırlamanın vatansever yolları işaret edilmiştir, daha az yağ kullanmaya imkân veren pişirme tekniklerini tercih etmek veya patatesleri kabuklarını soymadan tencere koymak evdeki vatansever neferin savaşta payına düşen vazifeleri olarak sunulmuştur (Onaran, 2016). Bu çalışma ile ekonomik kriz tablosunun Tan Gazetesi'nin 1939-1942 yılları arasındaki Refik Halit Karay'ın köşe yazılarına yansımaları incelenmiştir.

Refik Halit Karay'ın buhran dönemini yazılarından, dönemin yemek kültürüne ilişkin hem toplumsal hem de ekonomik okumalar, çıkarımlar yapmak mümkündür. Örneğin; ekmeğin simgesel bir değer olarak karne ile anıldığı bu dönemde, kremalı ve maliyeti de bir o kadar yüksek olan pastaların artışı Refik Halit Karay'ın yazılarının gündemine girmiştir. Buhran dönemlerinde Pastanın gerekliliği üzerine tartışılmıştır. Bugün de Türk mutfağından çıkmayan “Cheesecake” gibi bir ürünün neden patentinin Türk mutfağında olduğu üzerine bir tartışma yürümektedir (Milor, 2019b). İçerik açısından başka başlıklar oluştursa da genel olarak tartışılan konular 82 yıl sonra da benzerlik göstermektedir. “Cheesecake” örneğinden yola çıkılacak olursa; İspanya’da bulunan bu pastanın dünyada sadece Türkiye tarafından patentinin alınmaya çalışılması kültürel birer sorun olarak tarif edebilir.

Türkiye'nin 82 yıl boyunca yaşadığı süreçleri sadece yemek eleştirmenlerinin yazıları üzerinden değerlendirmek yeterli olmayacaktır. Özellikle günümüzde küreselleşmenin boyutları daha canlı ve anlık olabilir ancak etki biçimi sürekli artmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerin bu hızdan etkilenmesinin sınırlarını çizebilmesi için toplumsal hatları, gelişkin oturmuş ve sistemli bir toplumsal yapıya ihtiyaç vardır. Sınırlar çizebilmek değişim olmayacağı anlamına da gelmemektedir.

Araştırmanın birinci bölümünde araştırmanın yöntemleri, karşılaştırılan gazete yazılarının sorunsalı ve araştırmanın önemi incelenmiştir. Araştırmanın ikinci bölümünde kültür, yemek kültürü, yemek insan ilişkisi ve gastronomi kavramları üzerinden yemek yazılarının neden tartışılır olduğu ve tartışmaların uzunca bir zaman aralığına yayıldığına alt kavramsal çerçevesi incelenmiştir. Üçüncü bölümde yazılardan notlar, bulgular ve değerlendirmeler ile sonuç kısmına giderken modern ve geleneksel olanın nasıl olması gerektiğine dair fikirler sunulmuş ve tartışılmıştır. Sonuç bölümünde ise yazarların yazıları üzerinden farklara, ortaklıklara değinilmiştir ve öneriler sunulmuştur.

1. METODOLOJİ

1.1. Araştırmanın Tanımı

1939-1942 yılları arası Tan Gazetesi arşivine İstanbul Üniversitesi'nin "Gazeteden Tarihe Bakış Projesi" 1928-1942 yılları arasında yayımlanan 55 ayrı başlıktaki yerel ve ulusal gazeteyle ait arşivi erişime açmasıyla ulaşılmıştır. Koleksiyonda yaklaşık 18 bin 422 gazete bulunmaktadır. Tan Gazetesi Refik Halit Karay'ın yazılarına karşılık güncel Hürriyet Gazetesi yazıları ise 2015-2021 Hürriyet Gazetesi'nin internet portalından çevrimiçi yararlanılarak elde edilmiştir. Bu çalışmada arşiv ve kaynak taraması yapılmıştır. Bununla birlikte bulunan sonuçlar doküman değerlendirmesi sonucunda öznel değerlendirmelere yer verilmiş ve içerik analizi yapılmıştır.

İçerik analizi; inceleme kapsamında toplanan verileri açıklayabilecek kavramlara ve temalara ulaşmaktır. İçerik analizi tekniğinde temel amaç; birbirleriyle benzer olan verilerin belirlenen kavramlar ve temalar aracılığıyla bir araya getirilmesi ve bu kavramların okuyucunun anlayabileceği bir formda yorumlamasıdır. (Yıldırım, 2021).

Bu tanımdan yola çıkarak Tan ve Hürriyet Gazetesindeki köşe yazılarının analiz edildiği bu çalışmada içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Birbirine benzer veya aynı konu içerisindeki Milor ve Karay yazıları yazıların içeriğinden elde edilen verilerle başlıklara bölünmüştür.

Araştırmanın evrenini Hürriyet ve Tan gazetelerindeki Milor ve Karay köşe yazıları oluşturmuştur. Köşe yazılarının gastronomi bağlamından değerlendirilebilecek tüm unsurları ise araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Araştırma içeriği araştırmanın amacı doğrultusunda belirlenen ve daha öncesinde hazırlanan temel sorulara cevap aramaktadır. Bu sorular köşe yazıları neticesinde toplanan verilerin bulgular kısmında oluşturularak başlıklarla analiz edilmeye çalışmış ve içerik çözümlemesi yapılmıştır. Köşe yazıları değerlendirilirken Karay'ın yazıları gazete küpürleri şeklinde alınmış ve aynı başlık altında Milor'un yazısına yer verilmiştir. Benzerlikleri tartışılmıştır.

1.2. Araştırmanın Sorunsalı

Günümüzün ve geçtiğimiz 82 yıla ilişkin köşe yazılarından yola çıkarak ortak sorular sorulmuştur ve cevaplar aranmıştır. Yemek, yaşam biçimini yansıtan bir sahne haline gelmektedir. Bu çalışma, Türkiye'nin farklı dönemlerinde yazılmış, yemek kültürü ve yemek mekânlarına ilişkin gazete yazılarının incelenmesinden oluşmaktadır.

Gastronominin yapısı itibarıyla barındırdığı birçok disiplinle birlikte, insanlar ve topluluklar üzerinde kültürel olarak etki oluşturduğu ve insan davranışları üzerine önemli katkı sağladığı düşünülmektedir (Goody, 2013). İnsanlara ve topluma etkisini, yazılarda geçen dönemler ve yazarlar açısından değerlendirme yine aynı kapsam içindedir. Araştırmanın amacı yazıların karşılaştırmalarını yaparak bu yazıların sadece “yemek ve mekan” eleştirilenliğinin ötesinde anlamlarının olduğunu ortaya çıkarmak ve bu fikri tartışarak genişletebilmektir.

Karay'ın 1930'larda yaptığı eleştiriler ile Milor'un günümüzde yaptığı eleştirileri karşılaştırıp yorumlayarak yazarların yazılarına geniş bir perspektifle bakmak amaçlanmaktadır.

Günümüzde yemek artık dünyanın herhangi bir yerinde ulusal ölçekte üretiliyor ve tüketiliyor; aynı yemek aynı zamanda uluslararası ölçekte başka mutfak kültürleriyle kıyaslanabilmektedir. Gastronomi, disiplinler arası bir bilim dalı olma özelliğiyle diğer bilim dallarından faydalanarak çeşitli araştırma konuları açmaya ve tartışmaya devam etmekle birlikte aynı zamanda yazılı medya alanındaki araştırmalarda da büyüyen bir ilgi alanı haline gelmektedir (Kanık, 2016). Bu araştırma gazete yazılarını konu alırken tarih, sosyoloji, antropoloji gibi farklı disiplinlerden de yararlanarak gastronominin uzun bir yolculuğun alanı olduğunu da göstermeyi amaçlamakla birlikte mutfağın, yemek kültürünün ve mekanın tarihsel geçmişine ve günümüze dair nasıl katkı yapılabileceğini tartışmaktadır.

1.3 Araştırmanın Amacı

Doğru sorular sormak doğru değerlendirmelere ulaşmak açısından önemlidir. Doğru sorularla birlikte olaylara farklı bakış açılarıyla bakabilmek zamanla sorunlarımızın çözümüne ilişkin önerileri önemli bir noktaya taşıyacaktır. 1939-1945 yılları arası Refik Halit Karay'ın, 2010 ve günümüzde devam eden Vedat Milor'un farklı disiplinlerle buluşan yazılarının tartışılarak cevaplar aranmış, öneriler çıkartılmıştır;

1. Günümüzde gastronomiye dair süre gelen tartışmaların temel nedenleri sadece ekonomik gerekçelerle açıklanabilir mi?

2. Geçmişte ve günümüzde yemek kültürü, gastronomi vb. konuların köşe yazılarına yansımaları ve tartışmaları nasıl olmuştur?
3. Mutfağımızın günümüzde yaşadığı temel sıkıntıların benzerleri geçmişte de yaşanmış mıdır? Benzerlikler var mıdır? Var ise bu benzerlikler nelerdir?
4. Yazılı basının yerini günümüzde daha çok sosyal medyanın almasının benzerliklerini geçmişte de bulmak mümkün müdür?
5. Köşe yazıları temel alınarak geleneksel ve modern mutfak ikilemine dair değerlendirmeler ve öneriler nelerdir?

Bu çalışma yürütülürken farklı disiplinlerden yazarlara ait kitap, röportaj ve gazete yazıları bu kapsamda değerlendirilerek incelenmiştir.

1.4. Araştırmanın Önemi

Bu çalışma Refik Halit Karay ve Vedat Milor'un yazılarını referans almaktadır. Refik Halit Karay ile ilgili daha önce yapılan Tez/Doktora çalışmalarına bakıldığında yazarın edebi kişiliği, roman ve hikayeleri üzerinden çalışmalar yapıldığı görülmektedir. Refik Halit Karay ile ilgili yapılan 23 tez çalışmasının Türk Dili ve Edebiyatı bilim dalının konusunu kapsamaktadır. Geriye kalan 5 çalışma ise Tarih, Dil Bilim, Yabancılar Türkçe Öğretimi bilim dallarını kapsamaktadır. Bu açıdan bakıldığında Refik Halit Karay'ın edebi çalışmalarının yanında mutfak ve mutfak kültürü alanındaki gazete yazılarının incelenmesi ilk kez yapılan bir tez çalışmadır. Bu konu kapsamında Refik Halit Karay'ın mutfak yazılarını içeren kitabı "Mutfak Serüvenin Son Günleri" mevcuttur.

Ulusal tez merkezinde Vedat Milor'un yazılarını konu alan Gastronomi ve Mutfak sanatları bilim dalının konusu olan bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Çalışmanın en önemli noktası Refik Halid Karay ve Vedat Milor'un köşe yazıları üzerinden gastronomi okumalarının ilk kez yapılmasıdır. Çalışmanın ana konusu köşe yazıları üzerinden yürütülecek olan mutfak, yemek kültürü ve gastronomi tartışmalarıdır.

Yemek konusu sadece günümüzde değil cumhuriyetin ilk yıllarında da köşe yazılarının gündeminde olmuştur ve o yıllara ait olan gündemler Refik Halid Karay'ın yazılarından öğrenilebilmektedir. Günümüzde daha görünür bir yerde duruyor olsa da insanlar için yemek ve mutfak konuları her zaman önemli olmuştur (Işın, 2019). Gastronomi geleneksel olanı koruyarak modernlik ile nasıl buluşturabilir? Bu çalışmada geleneksel ve modern mutfak

tartışmaları açısından sorunun cevabı aranmaktadır.

Çalışmanın temelinde mutfağa dair 82 yıllık bir sürece yayılan köşe yazıları tartışılmıştır. Aynı zamanda çalışma Vedat Milor'un yeni başladığı YouTube programını da bir referans kaynağı olarak almaktadır. Program geleneksel mutfak ve modern mutfağı uygulamalı olarak izleyicilere sunmaktadır (Milor, 2021c). Milor, programda geleneksel ve modern üretim ile yapılacak yemekleri şeflerle birlikte yapmaktadır. Hem mutfağa hem de yapılan yemeklere ilişkin bir tartışma yürüterek sunmaktadır. Örnek olarak: Mantı, tarhana, baklava gibi günlük mutfaklarda fazlasıyla tüketilen ürünleri iki şekilde de tabaklandığı görülmektedir.

Şeflerin tabakları farklı olsa da temel mutfak teknikleri açısından aynı yolları uygulamıştır. Programdaki amaç ise temel değerlerin önüne geçmeden bu iki farklı yorumlayışı yemeğin özünden kaybetmeden sunabilen şeflere sahip çıkıp Türk Mutfağının çitasını yükseltebilmektir. Milor bu programla ilgili, “ Elbette özünden kaybetmeden... Bu konuya kafa yordum, kendimde bir misyon gördüm” demektedir (Milor, 2021a).

1940'lı yıllar Türkiye'sinde ise Refik Halit Karay, günümüzde Milor'un hem sosyal medya araçları ile hem de yazınsal olarak ilerletmeye çalıştığı gastronomi çalışmalarını gazetecilik kimliğiyle yapmaktadır.

Karay, 1943 yılında Türk Mutfak kültürüne ilişkin bir bakış açısı geliştirmeye çalışmaktadır. Geleneksel Türk mutfağının ihtiyaçlarına yönelik bakışını, dönemin gerekliliklerine uygun şekilde modernize edip yeni bir mutfak önerisinde bulunmaktadır. Karay, bu öneriyle birlikte “Aşçılık Akademisi” önerisini yapmaktadır (Karay, 2018b).

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. İnsan ve Yemek İlişkisi

Homo Sapiens'in evrimsel süreci boyunca önemli kaygılarından birisi beslenme olmuştur. Maslow'un (1943) ihtiyaçlar hiyerarşisine göre beslenmek, insanlar için öncelik olarak ilk sırada yer almaktadır ve yemek fizyolojik ihtiyaç olarak sunulmaktadır. Yemek ile insan arasındaki ilişkiyi anlamak, ilkel topluluklardan, günümüze gelene birçok sosyal bilimcinin çalışması olmuştur (Işın, 2019). Bu çalışmaların sonuçları toplumdan topluma farklılıklar göstermiştir.

Yemek kültürünün bugün geldiği noktanın sağlıklı yorumlanabilmesi açısından, ilkel toplumların ve ilk insanların yiyeceklerine ulaşmak için neler yaptıklarına, nasıl pişirdiklerine ve tükettiklerine bakılması gerekmektedir. İnsanlar yerleşik düzene geçtiklerinde, tarıma başlamadan önce gıdalarını karmaşık biçimde hazırlamaktadır (Uhri, 2016). İnsanlar özellikle bitkiler üzerinde pişirme tekniklerini geliştirdikçe daha fazla bitki çeşidi yemişlerdir, Paleolitik dönemde insanların yabani buğdayı orakla kesmeye başladıkları ve bunları öğütüp un elde ettikleri Anadolu mağaralarında bulunan boynuzdan yapılmış oraklardan anlaşılmıştır (Işın, 2019). Ateşi kullanmaya başlayan ilk insanlar yaktıkları ateşle birlikte doğal olandan uzaklaşarak kültürel olanı inşa etmeye ve tanımlamaya geçmişlerdir. Ateşi kontrol eden insanlar ateşi ilk olarak hayvanları korkutmak ve onlardan korunmak, daha sonra ise yiyecekleri pişirmek için kullanmışlardır (Silvertown, 2018).

“Ateşi kullanmaya başladıktan sonra ateşin uyum gücünü kullanmaya da başlıyoruz.” (Silvertown, 2018).

İnsan dışında hiçbir hayvanın yemek pişirme yeteneğine sahip olmaması, insanoğlunun bu yeteneğinin nasıl evrimleşmiş olduğu sorusunu da akla getirmektedir. En eski pişirme tekniği öldürülen hayvanın derisiyle birlikte yanan ateşe tutulması olmuş, daha sonra ise ısıtılan taşlar üzerinde pişirme yöntemi geliştirilmiştir (Silvertown, 2018). Yemek bir temel ihtiyaç olmanın dışında kültürel olanı oluşturan bir başlık olarak konumlanmıştır. Ne yediğimiz, kiminle yediğimiz, coğrafyamız, dilimiz hepsine dokunmuş ve bağlar kurmuştur (Silvertown, 2018).

Pierre Bourdieu (2021), tüketimi işlediği yazılarında “edebiyat, film, sanat, tiyatro ile kurulan ilişkilerin sınıfsal olduğu” konusundan bahsederken bu kurulan ilişkilerin “yemekle de sınıfsal bir bağ oluşturduğu” şeklinde vurgu yapmaktadır. Yemek alışkanlıkları, toplumu açık kimliğinin oluşmasında önemli bir araç olmuştur. Aynı zamanda insanın iletişim kanalı

ve sosyal tanımı içinde ise ne yedikleri bireysel kodlamalar içermektedir (Bourdieu, 2021)

2.2. Kültür Tanımı

Kültür kelimesinin etimolojik kökenine baktığımızda karşımıza Latince’de tarımsal anlamda, toprak kültürü olarak “cultura” sözcüğünden geldiği çıkmaktadır (Mejuyev, 1998).

Kültürle ilgili kapsamlı ilk tanımlamalardan birisini Antropolog Edward B. Tylor yapmıştır. Ona göre kültür;

“...kişinin, toplumun bir üyesi olarak kazandığı bilgi, inanç, sanat, hukuk, âdet, gelenek, alışkanlık ve yeteneklerin bütünü’ olarak tanımlanır.” (akt. Havilan et. al, 2008).

Ancak Malinowski dahil bir çok sosyal bilimci günümüze dek kültürün net tanımını yapmaktan kaçınmıştır. Bunun temelinde sosyal bilimciler açısından kültürün tanımlanmaktan daha ziyade tanıtılması ve izlenilmesi gerekmektedir genel kanısı yatmaktadır (Malinowski, 1992). Zaman içinde, edinilen bilgiler ve bu bilgilerin yorumlanmasında yaşanan değişimlerle birlikte, kapsamı geniş olan bu tanım çok çeşitlenmiş ve değişmiştir.

“Kültür, toplumun üyesi olarak kişilerin yaşamları boyunca eğitim süreciyle öğrendiklerinin tümüdür.” (Bozkurt, 2019).

Kültür biyolojik bir aktarım değildir, kalıtsal bir şey hiç ise hiç değildir. Kültür, bireyin yaşayarak, pratiklerinden öğrendiği, bilgi, alışkanlık ve davranıştır (Bozkurt, 2019). Kültürün öğrettikleri bir zaman boyutunda sürekli değildir, ancak toplumsal görelidir, toplumsal olandan etkilenir (Bozkurt, 2019). Toplumsal görelilik olduğu için sosyal antropologlar kültürü tanımlamaktan kaçınmaktadır. İdeal olan toplumsal olana göre ölçülse de bireysel tutum, davranışlar da vardır ve ideal olan ile zıtlaşabilir ve çelişebilir.

UNESCO’ya göre ise kültürü “yalnızca sanat ve edebiyat olarak değil, yaşam biçimlerini, birlikte yaşamının yollarını, değer yargılarını, gelenekleri ve inançları da içine alan toplumun ya da sosyal grubun kendine özgü, ruhsal, maddi, entelektüel ve duygusal özelliklerinin bir kümesi” olarak tanımlamaktadır (UNESCO, 1982).

Bilimsel tanımla kültür, gerçekleştirdiğimiz davranışların bütününe kapsayan bir çerçeve çizmektedir. Bu kapsam içerisinde sanat, edebiyat gibi alanlarla beraber yaşam biçimleri, birlikte yaşamının yolları, değer yargıları, gelenek ve inançlar, hepsi birbirine bağlıdır. Gözle göremediğimiz, duyularımıza göre soyut olan şeyleri, kimi insanlar eğitimle öğrenmektedir. Öğrenilenler dil ve iletişimle aktarılmaktadır.

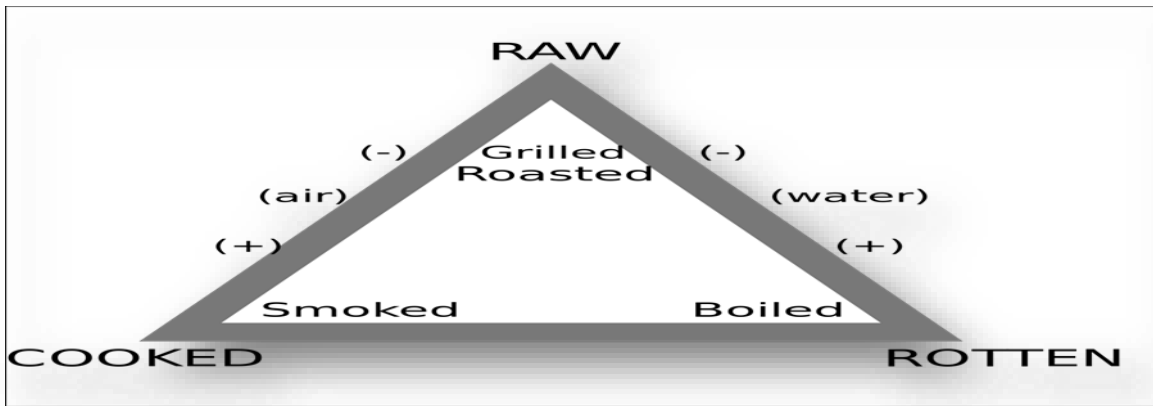
Bilimsel tanımla kültür, cevaplardan daha çok varlıkla ilgili temel sorular üzerinde tartışmaktadır. İnsanlar ve toplumlar neden farklıdır, neden veya nasıl değişmektedir? Sosyal antropologlar sorulara yanıtı öznel bilgilerini, toplumsal olanı ve okuma açısını bir kenara bırakarak doğrudan alanda izlemekte, dinlemekte ve yanıtlarını aramaya çalışmaktadır (Malinowski, 1992).

Kültürün en kısa ve genel tanımı insanın elinden çıkmış her şey şeklindedir. Ancak genel tanımların dışında yapısalcı yaklaşıma göre Claude Levi-Strauss (2012), kültür incelemelerinde bütün kültürlerin temelinde bir şekilde yapısal benzerlikler görmüştür. Sosyokültürel yaşamı düzenleyen genel yasaların bu yapısal benzerliklerle temsil ettiğini söylemiştir. Strauss mit üzerine çalışmalarında yemeğin çiğ olandan pişmiş olana dönüşümünde ateşe dikkat çekmiştir. Buradan kültürel olana ve doğal olana yaklaşmıştır.

2.3. Yemek Kültürü

Claude Levi-Strauss'un yapısalcı çalışmaları (2012) gastronomi alanı için oldukça önemli olup dilin kodları olduğu gibi yemek kodlarının da olduğu, bu sayede toplumsal hareketlerin anlaşıldığını ve yemeğin bir belirleyen olarak kimliktanımlamada ve inşa etmede önemli rol oynadığını ortaya koymaktadır (Karaosmanoğlu, 2017).

Yemeğin kültürel olana dönüşmesini Levi-Strauss (2012) ateşe bağlamış ve doğal (çiğ) olandan kopuşu olarak görmektedir. Ateşi yemeğin hazırlık süreci olarak değerlendirmektedir. Levi-Strauss (2012) yemek pişirmenin sosyolojisiyle ilgili çalışmalarını "mutfak üçgeni içinde tarifler üçgeni" adlı bir piramitle anlatmaktadır.



Şekil 1 Tarifler Üçgeni

Bu üçgende doğa ve kültür arasında var olan karşılıklıdan bahsetmektedir. Tütsülemenin karşısına haşlamayı koymaktadır fakat bu ilişki elbette çok daha karışıktır. Strauss'a göre; araçlar göz önünde bulundurularak tütsüleme ve kızartma doğanın tarafındadır. (Goody, 2013).

Levi-Strauss mit üzerine çalışmasında yemeğin pişmiş duruma gelmesinde ateşin rolünü incelemektedir ve bu dönüşüm sürecinin insanlığın modern insan formuna geçişine işaret ettiğini söylemektedir. Pişmiş yemekler çeneyi daha az yorduğu için ve daha kısa sürede sindirildiği için insan çenesi zamanla küçülür, bağırsaklar kısılır, sindirim için harcanan enerji azalır ve yemeklerden geriye kalan enerji artmaya başladığı için beynin daha fazla çalışması mümkün hâle gelmektedir (Bozdağ, 2016). Daha önce ateşin rolüne dair ateş festivallerinde, kurbanın yakılarak sunulması ritüellerinde mitsel olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak burada ateş yemeğin hazırlanışında önemli bir etken olarak tanımlanmıştır (Allen, 2018).

İnsanlık için yeme davranışı yalnızca besin ihtiyacının karşılanması anlamına gelmemektedir. Bu durum toplumların yemek kültürleri incelendiğinde, beslenme davranışı sırasında gösterdikleri tercih farklılıklarıyla açıkça görülebilmektedir (Beardsworth & Keil, 2011).

Toplumların günlük yaşam biçimleri, inançları ve coğrafyalarında var olan farklar mutfak kültürlerine de yansımaktadır (Ichijo & Ranta, 2018). Sosyokültürel yapılara göre gelişim farklılıkları göze çarpmaktadır. Toplumların beslenmeye dair seçimleri ve biçimleri de tüm bu koşullardan etkilenecek çeşitlilik göstermektedir. Yediğiniz şey, yemeğin hazırlık süreci, yemek yeme zamanı ve sıklığı hepsi kültürle bağlantılıdır.

Coğrafi özellikler, kültürel miras, eğitim düzeyi, coğrafya ve ürün seçimi yemeğin yaratılması ve lezzeti için önemlidir (Ichijo & Ranta, 2018). Geçmişten günümüze yemek yeme biçimleri üzerinden yakınlıklar kurulabilir. Bir topluma ait yemek kültürü, o toplumun yaşam tarzı ve öz kültürü ile birebir ilgilidir. Bazı dini ritüeller doğrudan sofraya temalı olabilmektedir. Bu bağlamda bir kültür unsuru olan yemek, bireysel ve sosyal birçok anlam içerir. İnsanın yemekle olan ilişkisi yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde yaşadığı sosyal çevrenin etkisiyle gelişen, şekillenen, kültürel bir unsurdur.

Sanatın gelişim süreci gibi mutfak kültürü de zamanla sınırlarını oluşturmuştur. İlk insanlarda görülen hayatta kalmak için yemek yemenin yerini nasıl pişirmeli ve nasıl estetik bir sunum yapmalı kaygıları almıştır (Işın, 2019).

Dünya genelinde yemek kültürü denildiğinde araştırılması gereken önemli uygarlıklardan birisi Hristiyanlık kültürü ve onun yemek yeme alışkanlıklarına dair güçlü

yönleri bizlere gösteren Roma ve Antik Helen'dir (Işın, 2019). Çünkü Antik dönemde, yemek ve dini ritüeller, adetler iç içe geçmiştir ve bu sebeple yemek alışkanlıkları ve sofralar dini simgeler, törenler ve özel günlerle ilişkilendirilmiştir (Işın, 2019). Ziyafetler dini bakımdan özel günlerde gerçekleşmektedir ve bu durum toplumu birbirine bağlayan bir sosyalleşme biçimi olarak görülmektedir. Örneğin Antik Helen kültüründe ve sonrasında Hristiyanlık dönemlerinde, en önemli besin maddesi et olmuştur. Ziyafetlerde ve şöenlerde etin dağılımı yönetsel olarak hiyerarşik düzene göre şekillenmiştir. Buradan da hareketle yemek ve kültürünün sosyal bütünleştirici, aynı zamanda sınırları belirleyen ve kültürel bir gösterge biçimi olduğunu anlaşılmaktadır (Işın, 2019).

Yeme içme kültürü, bireylerin gıda maddelerini, doğada buldukları ham hallerinden, çeşitli yöntemlerle değişime uğratarak yeme şekilleriyle belirlenen bir süreci içinde barındırır. Toplamları birbirine bağlayan üç ana etmen vardır. Bunlar dil, din ve yemek kültürleridir (Gürsoy, 1995).

2.4. Yemek Kültürünün Sınırları

Fredric Bart'ın araştırarak bir araya getirdiği Etnik Yapılar ve Sınırlar kitabında, sınırları belirleyen ayrımı tanımlarken kültürel farklılıklar, etnik sınırın devamını sağlamaktadır. (akt. Fırat, 2014: 137). Kültür her zaman değişebilir ve öğrenilebilirdir bu sebeple kültür etnik grupların oluşturduğu sınırlara tabi değildir, bağımsız hareket edebilir. Bir etnik grubun tarihi ile yine o grubun kültürel tarihi aynı değildir (Fırat, 2014).

Yeme içme kültürü toplumların birbirleri ile kültürel temasları ile gelişmiş ve günümüz teknolojisinin desteği ile de bilgi daha ulaşılır olduğundan yaygınlaşmıştır, sonrasında yeni coğrafyadaki ürünlere, toplumsal özelliklere ve mutfak yapılarına göre yeniden şekillenmiştir (Beşirli, 2010). Bu yüzden yemek kültürüne dair çalışmalar birden fazla disiplinle birlikte ele alınmaktadır ve yemek kültürüne olan ilgi her geçen gün artmakta ve canlı şekilde kalmaktadır.

“Coğrafyanın içimizde derinleşen bir şey olduğu fikriyle kültürel pratiklerin aslında çok önemli olduğu vurgulanmaktadır.” (Uhri, 2016).

Yemek toplumsal hayatın her alanına iz bırakan bir unsur olduğu için bugün kültürel olan konular arasında araştırma ve tartışma yürütülmesine ihtiyaç olan başlıklardandır. Bir toplum için coğrafyasının, inançlarının etkisiyle tüketilmesi uygun görülmeyen bir yemek, başka bir toplum için tüketilebilir durumda olduğunda yemek, kültürün diğer bileşenleri olan gelenekler, değerler ve inançlar ile ilişkilenebilir (Işın, 2019). Bu bileşenler bugün yemek kültürünün yeniden üretimine verilen önemi göstermektedir.

“Yemek ulusun banal temsilleriyle birlikte alındığında, yemek kültürümüz ona anlam ve sembolizm aktarırken ulusal kimliğimizin zaman ve mekânının inşa eder. Bu banal ve bulunması sıradan bir olaymış gibi kabul edilen toplumsal ve kültürel ‘kurallar’ın meydana getirdiği şey pasif ama düşünümsel bir ulusal kimlik duygusudur” (Ichijo & Ranta, 2018).

Ulusal kimliğimizin bize öğretisi yurtdışına seyahate çıktığımızda veya tanıdık olmayan bize yabancı gelen toplumlara girdiğimizde, “öteki” yemek kültürleriyle karşılaştığımızda harekete geçer (Beşirli, 2010). Diğer toplumlarla ilk karşılaşmamızın yemek aracılığıyla olduğunu düşünebiliriz. Özetle yemek kültürü tanıdık ve bizden olanı ve bize uzak olanı ayırt eder pozisyonudur.

“Bazı yemeklere getirilen yasaklar, dini, temizlik, sağlık gibi nedenler taşımaktadır. Bu durum yemek kültürü için sınırlandıran bir noktada yer almaktadır.” (Allen, 2018).

İdeoloji, insanın hayatı boyunca yaptığı her şeyin içindedir. Durum böyle olunca, bir ulusun yediği yemeklerden ve yemek yeme biçiminden, hem ideolojisinin etkisi görülür hem de ideolojisini etkiler. Bir ulusal mutfak, sadece ulusal ekonominin ürünü değil, bir politik bakışında üründür (Belge, 2016).

“Levi-Strauss: Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir.” (Belge, 2016)

Yemek kültürü tüm bu etnisite ve kültürel inşaların üzerine derin tartışmalara her zaman açık bir yerde duracaktır. Refik Halid Karay’ın savaş yıllarında kaleme aldığı yazılarda ve Vedat Milor’ün günümüzdeki yazılarında da bu çekişmelerin izini görmekteyiz.

2.5. Mutfak Kültürü

Mutfak dilimize Arapçada yemek pişirilen yer anlamına gelen “matbah” kelimesinden geçmiştir. Günümüzde mutfaklar evlerde hem yemek pişirilen ve yenilen yer hem de ailenin üyelerinin bir araya geldiği sosyal bir alan olarak kullanılırken, otel ve restoranlarda ise çalışılan, endüstriyelleyen mekanlar haline gelmişlerdir (Mankan, 2012).

Öncelikle ilkel toplumların avcılık ve toplayıcılıkla başladığı genel bilgisini doğru kabul edersek, bu şekliyle başlayan beslenme daha sonraları taştan aletlerin kullanılmaya başlanması ve ateşin keşfi ile devam etmiştir. İnsanlar mutfak denilecek özel alanın tecrübelerini Neolitik Dönem’de kazanmışlardır. Bunun sebebi ise insanın avcı- toplayıcılığın

yanı sıra tarıma bu dönemde yönelmiş olmasıdır (Cömert & Güner, 2020).

“Üretim ortaya çıkmış ve insanlar ekilen ürünleri bekleyebilmek için bugünkü tanımı ile yerleşik hayatın yaşama başlanmıştır.” (Şenel, 2001).

Mutfağın tarihi ile insanlık tarihi beraber ilerlemiştir. “ Mutfak kültürünün kapsamında, tarih boyunca geliştirilmiş farklı teknikler, aletler, mekânlar ve ritüeller de bulunmaktadır” (Fendal, 2014: 158). Böylelikle evlerde pişirme için ateşin kullanıldığı özel bir alan oluşmuştur bu alana ise mutfak denilmiştir. Mutfak; bir besin ürününün yenilebilecek noktaya geldiği, bir ürün halini alana kadar geçirdiği işlemlerin gerçekleştiği alandır. Mutfak kültürü ise ait olduğu toplumun, coğrafya, din, ekonomi ve ritüellerinden etkilenen yeme-içme alışkanlıklarını, yemek maddelerinin temin edilme biçimini, elde edilen bu gıda ürünlerinin nasıl ve hangi teknikler kullanılarak sonucunda bir beslenme ürününe dönüştürüldüğünü kapsayan bir kavramdır (Fendal, 2014). Mutfak kültürü kavramı bölge insanların yaşama şekli, coğrafi özellikleri, dini ritüelleri, kültürü, tarihi başta olmak üzere birçok konuda ipucu verebileceği için bölgesel bir kimlik oluşturma sonucu ortaya çıkmaktadır.

Kavramsal olarak mutfak kültürü, beslenme temel ihtiyacını karşılayan, yiyeceklerin hazırlık evresinden yenilebilir olma haline kadar, kullanılan aletlerden, toplumların sofrası ritüellerine kadar kapsamlı ve öznel bir çerçeve oluşturmuştur (Harrington, 2005).

Mutfak kültürünü oluşturan coğrafya ile ilgili alt başlıkların kavramları şu şekildedir (Harrington, 2005):

Coğrafya: Söz konusu olan destinasyonun içerisinde bulunduğu konum ile bölgenin kendine has yiyecek ve içeceklerinin ortaya çıkması ve yetişmesinde rol oynayan konum koşullarıdır.

İklim: Bölgeye has gıda ürünlerinin ortaya çıkması ve yetişmesinde etkin rol oynayan meteorolojik faktörlerdir.

Yine Harrington’a göre (Harrington, 2005); mutfak kültürünü oluşturan alt başlıkların (faktörlerin) kültür ile ilgili olan kavramları ise şu şekildedir:

Tarih: Bölge halkının geçmişten güncel döneme kadar geçen süreç içerisinde yaşadıkları ve etkilendikleri olayların yiyecek, içeceklerine ve davranışlarına olan etkisidir.

Etnik Çeşitlilik: Söz konusu yörede yaşayan halkın arasındaki sosyal, kültürel

farklılıkların bölgedeki yiyecek ve içecekler üzerindeki etkisidir.

İnançlar: Toplumların yiyecekleri ve içecekleri gıda maddeleri insanların inandıkları din tarafından kıstas oluşturabilmektedir.

Deneme-Yanılma: Deneme-yanılma yöntemi ile yeni yiyecek, içeceklerin öğrenilmesi ve hazırlanması durumudur.

Değerler: Yiyecek, içecek gıda maddelerine toplum tarafından belirtilen sembol niteliğinde olanları önemlidir.

Bu çalışmadan yola çıkarak Harrington klasik bir mutfak kültürünün “taklit edilmesinin” zorluğundan bahsetmektedir (Harrington, 2015).

2.6. Gastronominin Tanımı

Gastronomi: İçinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir bilim dalıdır (Eren, 2020).

Eren’in (2020) tanımından yola çıkarak gastronomiyi hayatın daha fazla merkezinde bir olgu olarak almak mümkündür. Eren’in tanımını farklı bir şekilde ele aldığımızda; parçaların hemen hemen hepsi bu kavramı etkilemektedir. Ekonomik tercihler, sınıfsal durum, normal hayatın parçası olan sorunlarımızın izdüşümleri gastronomi kelimesinin tüm süreç içindeki parçalarını oluşturmaktadır (Eren, 2020).

Farklı birçok disiplini bir arada bulunduran gastronominin aynı masa etrafında buluşup insanların haz duygusunu yukarı çıkarma gibi bir işlevi de vardır (Işın, 2019). “Ahmet Uhri, Eski Taş Çağı’nda bile insanların sadece yaşamak için yemek yemediklerini haz almayı bildiklerini” söylemektedir (Işın, 2019).

Haz, insanları üretmeye ve hareket etmeye ikna etmektedir. Bu sebeple haz üzerine düşünmek, yemek yerken insanların haz almalarını sağlamak gastronomi açısından önemsenmektedir. İnsanlar bir yemek etrafından toplanır, yemekleri yorumlarlar ve bambaşka konularla ilgili saatlerce sohbet ederler. Bu süreçte gastronomi tanımının içindeki sosyal öğeler olarak ele alınabilir. Mutfakta başlayan süreç, insanlar farklı konulardaki sosyal hazlarını yemekte bütünleyen bir sürece dönüşmüştür (Milor, 2021b). Gastronomi burada başrollerdedir. Yemek en basit yoluyla insanları birleştirmiştir.

Milor gastronomiye yaklaşımı olarak 3 farklı şekilde ele almaktadır. Milor’a göre:

“Ben gastronomiye baktığımda geleneksel üç farklı yaklaşım görüyorum. Birincisi geleneksel ve tutucu yaklaşım. İkincisi eğlence ve sürpriz anlayışı. Üçüncüsü de yaratıcılık anlayışı.” (Milor, 2021b)

Milor gastronomiyi değerlendirirken ilk yaklaşımın dünyanın hemen hemen her yerinde ilk sırada olduğunu ve bunun insanın temel dürtüleriyle ilgili olduğunu söylemektedir (Milor, 2021b). Bunun Türk mutfağı için değerlendirilmesi durumunda ilk sıraya geleneksel olma durumunu ve tutuculuğu koymak gerekmektedir. Bu açıdan gastronomimin hem tanımı hem işlevsel özellikleri Türk mutfağında yenidir veya yeni oluşuyor denilebilir.

Eğlence ve sürpriz anlayışı ise özellikle toplumun yaşadığı ekonomik, siyasi, kültürel ortamlarla fazlasıyla ilintilidir. İkinci anlayışın belirleyici unsuru insanların yaşadığı toplumun özgürlük, demokrasi, hukuk gibi temel kavramların yaşama uygulanabilirliği ile ilgili olmasındadır. Bu kavramların yerleşikliği, eğlence ve sürprizi belirleyendir. Toplumdaki birbirini anlama çabası, hoşgörü gibi tutumlar gün geçtikçe birbirinden uzaklaşıyorsa eğlence ve sürpriz anlayışı da bir o kadar geriye gidiyor demektir. Bu anlamıyla güncel olarak refah seviyesi belirli değerlerde olan toplumun yaklaşımsal olarak gastronomi tanımı içindeki eğlence, sürprizi bir o kadar gelişkin olmaktadır. Yaratıcılık en fazla tartışmaya açık olanıdır. Bu açıdan gastronomi ve mutfak sanatları bir aradadır.

Günümüzde hayatın her alanında olduğu gibi sosyal medyanın gastronomiye belirli ölçüde müdahalesi vardır. Bugün önümüze Türk mutfağını en teknik yemeklerinden biri olan karnıyarığın görüntü itibarıyla sanatsal duyguları pek canlandırmadığı kesindir. Ancak yemeğin içinde barındırdığı birçok süreç yaratıcılığın zirve noktalarından biridir. Nitekim bu bir geleneksel ve modern arasındaki tartışmadır. Bu tartışma ise içinde kendiliğinden yaratıcılığı barındırmaktadır.

Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışmalar, 1825’te Fransız yargıç Brillat Savarin tarafından *The Physiology of Taste* adlı kitabıyla yapılmıştır. Brillat-Savarin için gastronomi yemekle ilgili her şeyi kapsamaktadır. Brillat-Savarin’in tanımı “İnsanın beslenmesiyle ilgili olan her şey hakkında açıklamalı bilgidir.” (Brillat-Savarin, 2020). Bu tanım bizi gastronominin hayatın içindeki her uca dokunduğunu göstermektedir. İnsanın bir bütün olarak parçadan bütüne doğru yani çiftçinin tohumları ekmesi, üzümün bağcılar tarafından hasat edilmesi, avcılarının doğru yöntemlerle avcılık yapması, ürünün mutfaka girip aşçılar tarafından pişirilmesi birbirini tetikleyen bir süreçler bütünüdür. Bu bütünlük gastronominin

beslendiği süreçler bütünü olarak karşımıza çıkmaktadır. Tarım, ticaret, sanayi gibi bütünlüklü bir yapı gastronominin temelden yukarıya çıkan süreçlerin bütününe ilişkindir. Temel olarak Brillat-Savarin (2020); gastronominin toplumdaki her şeyi yönettiğini söylemektedir. Böylece gastronomi sadece tek bir disipline değil, birden farklı disiplini kapsayan onlardan faydalanan bir sürecin parçasıdır.

Bugüne kadar yapılan tanımlara bakıldığında gastronominin yeme ve içmeye dair her şeyin tanımı olarak bir çatı görevi gördüğü söylenmektedir. Bir kültürün tanımını yaparken ihtiyaçlar hiyerarşisine göre beslenmenin önemini de düşünürsek gastronomi kültürünü tartışmak, kimlik inşası için önemsemek ve revize etme tartışmalarının önemli gündemler olması bunlardan kaynaklanmaktadır.

Yemeği gündelik hayatın merkezine alan gastronomi ile birlikte toplumlar kendi mutfak miraslarını diğer ülkelerde yaşayanlara tanıtabilir veya geleneksel mutfağın keşfini kolaylaştırabilir duruma gelmiştir (Türker, 2018). Bu durumla birlikte insanın gastronomiye önem verdiği önem artmıştır ve gündelik hayatın içinde yemeğin kapladığı alanın görünür olmasına daha fazla sunulan katkı ise devletler tarafından sağlanmıştır (evik & Aslan, 2020).

3. ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE DEĞERLENDİRMELER

Çalışmanın bulgu ve değerlendirmelerini oluşturan kısmın verileri Hürriyet Gazetesi çevrimiçi internet portalı ve İstanbul Üniversitesi'nin "Gazeteden Tarihe Bakış Projesi" (2020) kapsamında erişime açılan Tan Gazetesi'nin 2573 sayılık arşivi oluşturmıştır. Belirli bir yıl aralığını içeren bu çalışma Vedat Milor'un 2015-2021 yılları arasındaki Hürriyet Gazetesi'nde yazdığı yazılar ile Refik Halid Karay'ın 1939-1945 yılları arasında yazdığı yazıları araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırmanın bulguları ve değerlendirmeleri, benzerlik ve farklılıklar bulunmuş olan on dört Refik Halid Karay yazısı ve on sekiz Vedat Milor yazısı üzerinden tartışılmıştır. Yazılar içeriklerine göre 7 ayrı başlıkta değerlendirilmiştir. Köşe yazılarından rastlanan ürün değerlendirmesi, ekonomik vurgular, tüketim alışkanları, hızlı yemek tartışmaları, yöresel sunumlara ilişkin ifadeler referans alınarak bu çalışmanın bulgular ve değerlendirmeler başlıkları oluşturulmuştur.

3.1. Vedat Milor'un Yaşamı ve Eserleri

1955 İstanbul Doğumlu olan Vedat Milor, aslen Konyalıdır. Hayatında farklı sosyal disiplinleri ve bakış açılarını hemen hemen tüm etkinliklerinde bir araya getirmeye çalışan Milor'un eğitim ve öğretim hayatını da bu gayesini bütünleyen bir şekilde oluşturmıştır. Terakki Vakfı Okulları ile başlayan eğitim-öğretim hayatı kısa bir süre St. Michel Lisesi, daha sonra yatılı olarak geçtiği Galatasaray Lisesi'nde devam etmiştir (Milor, 2021b).

Vedat Milor, Galatasaray Lisesi yıllarında arkadaşları arasında pek fazla yemeğemeraklı olmayan biridir. Yemek dışında kendi hobilerine daha çok ilgi duymaktadır. Daha sonraki yıllarda yemek yazarlığı konusundaki bilinirliğiyle öne çıkması arkadaşları için şaşırtıcı olmuştur. Yıllar geçtikçe yemeğe olan ilgisi artmaya ve damağını geliştirmeye başlamıştır (Milor, 2020a).

Liseyi tamamladıktan sonra kısa bir zaman Hacettepe Üniversitesi, oradan da Boğaziçi Üniversitesi'ne tayin olarak ekonomi okumaya başlamıştır. Milor bir şirkette çalışan olmayı ve patronu olmasını istememiştir. İnsan ilişkilerinin iş hayatındaki zorluğu, birbiri arasındaki rekabet duygusu, beklentilerin farklı olması gibi sosyolojik nedenler Milor'un kariyerini belirlemesinde hep önemli rol oynamıştır. Yurtdışı akademik hayatının ilk durağı London School of Economics'e gitmeden önce, Vehbi Koç'tan da bir iş teklifi almıştır. Koç'tan gelen bu teklifi temel belirlediği prensipler sebebiyle reddetmiştir ve İngiltere'ye gitmiştir. İngiltere macerası ekonomik gerekçelerle kısa sürmüştür ve burs olanağı yaratıldıktan sonra University of California, Berkeley'e taşınmıştır. Milor'a göre

çocukluğundaki seçiciliğiyle başlayan, lise yıllarında farklı lokantalara gitmekle devam eden ancak sınırlı kalan iyi yemek seçimlerinin temel referans noktaları California’da başlamıştır (Milor, 2021b).

Yemek eleştirmenliği yapmak Vedat Milor’un lisansüstü eğitimine kadar yapmayı planladığı işler arasında ilk sırada olmamıştır. Lisans hayatını tamamladıktan sonra kendi deyimiyle referans noktalarını geliştirmesi ve tam anlamıyla yemek merakı yurtdışında başlamıştır.

Vedat Milor’un yemeğe olan özel ilgisi tam olarak California’ya taşındıktan sonra. Yemekten önce onun en iyi eşlikçisi olduğunu düşündüğü şarap ile tanışmıştır. Milor’un yıllar içindeki şarap referansları, onun yazılarında kendi mutfağımızın da temel eksik yönlerini tartışmak yön vermek veya belirlemek için önemli bir birikim oluşturmalarını sağlamıştır. Şarap, Milor için gastronomi alanındaki en temel noktalardandır. Şarap, kültürel anlamda mutfak besleyen yemeğin kompleks yapısını tamamlayan ve bütünün en önemli parçasıdır. California onun için yemekten önce şarapla tanıştığı bir yer olmuştur.

California’daki ilk günlerinde şarap ve yemek uyumunu keşfe başlamıştır. Milor burada etkinliklere katılıp, kendisini şarap sohbetleri ederken bulmuştur. Şarapla ilgili yorumları kayda değer bulundukça koku duyusunun gelişmiş olduğunu fark etmiştir. Bu yapıcı eleştiriler Milor’un şaraba olan ilgisini artırmıştır. Ücretsiz etkinliklerden sonra asistanlık süreci başlayınca kazandığı parayla restoranlara gitme şansı bulmuştur. Vedat Milor, Berkeley gibi farklı uluslardan birçok insanın bir arada olduğu kültürel zenginlikten faydalanmıştır ve Berkeley Milor’a farklı yemeklerin tadımını ve şarap eşleştirmesi yapma olanağını sağlamıştır (Milor, 2020a).

“Çin, Endonezya, Tayland, Hint. İyi yemek yapan arkadaşlarım da vardı.”

(Milor, 2020a).

Gastronomi, yemek kültürü ve yemek eleştirmenliği gibi temel kavramların Milor’la buluşmasının alt yapısı tam olarak şarap ve şarabın uyumuyla başlamıştır. Buradan yola çıkarak girdiği akademik dünya ve hayatındaki en başta hobi olarak başlayan sonra profesyonel bir iş zevki olarak gelişen gastronomi dünyasının altında birbirini bütünleyen parçalar görülmektedir. Doktorasını Sosyoloji Bölümünde yaparken 9 aylık Paris süreci Milor’un “şahsiyetli” lokantalar ve “şahsiyetli” şaraplarla tanışmasını sağlamıştır. Şarap tam anlamıyla Milor için hayatındaki en rafine zevklerin başında gelmektedir (Milor, 2021b).

Amerika ile başlayan gastronomi süreci Paris ile devam ederken bir yandan da doktora tezi için çalışmıştır. Doktora tezinin bir kısmını Berkeley Cafe Roma’da yazan Milor eşi Linda Susan ile burada tanışmıştır. Doktora tezini 1990’da tamamlamıştır. ‘Planning and Economic Development in Turkey and France: Bringing the State Back in’ başlığıyla çıkan tez American Sociological Association tarafından bir Türk gencinin Amerika’da yazdığı en iyi tez olarak seçilmiştir.

1989-1991 arasında farklı bir deneyim için Dünya Bankası’nda işe başlamıştır (Milor, 2021b). Cezayir, Fas, Tunus, Orta ve Doğu Avrupa ülkelerine gidip World Bank’a yönetim kuruluna raporlar yazan Milor, burada insanlarla konuşmuştur, tek kutuplu dünyadaki insanların beklentilerini anlamaya çalışmıştır. Sovyetler Birliği’nin yıkılmasından sonra d dünyanın temel tartışmalarından biri olan “şok terapi” ve “aşamalı geçiş stratejisi” Milor’un da temel çalışmasını oluşturmuştur. İki senelik Dünya Bankası serüveni iş hayatı anlamında başarısız, sosyolojik gözlemleri açısından ise başarılıdır. Sosyolojik gözlemleri Milor’un disiplinler yaklaşımını geliştirmiştir. İnsan ilişkilerinin arka planının bu düzeydeki durumu gözlemleyebilmiştir. Dünya Bankası’nda çalışırken yaşadığı çelişkiler onu tekrardan akademik hayata girmeye zorlamış, temel motivasyon kaynağı olan “patronsuz yaşam” sözü onun akademiye geri dönme sürecini hızlandırmıştır.

Akademik hayata geri döndükten sonra sosyoloji bölümünde asistan profesör unvanıyla Brown Üniversitesi’nde başlamıştır. Milor bu sırada Princeton’daki Institute for Advanced Study’e davet almıştır. Burada bir yılını fellow olarak geçirmiştir. Siyaset bilimci, Albert O. Hirschman’ın yanında araştırmalarda bulunmuştur. (Kaynakça) Bir yıl sonrasında ise, tekrar bir kariyer planlaması yapmıştır. Milor, bu yolcuğuna Stanford’da hukuk okumaya karar vererek başlamıştır. Akademik hayatı bu döneme kadar oldukça başarılı olan Milor farklı bir disiplinde tekrar başarı sağlamıştır. “The Order of the Coif” (yüksek başarı derecesi) üyeliğine seçilmiştir (Milor, 2021b).

1998’de Hukuk Bölümünü bitirip, 2000’de tekrar hoca olarak Georgia Tech Üniversitesi’nde öğretim üyeliğine başlamıştır. Yaklaşık 9 yıl daha sürecek olan akademik hayatı 2005 yılında Koç Üniversite Uluslararası İlişkiler Bölümü’yle birlikte ülke serüveni de belki böyle başlamıştır. Milor’un 2000’li yıllarda başlayan ABD-Türkiye git-gel hayatı günümüze kadar devam edecektir.

Akademi, hayatının büyük bir bölümünde temel önceliği olmasına rağmen Milor 2009'da istifa etmiştir. Bu yıllara kadar belki en belirleyici hobilerinin başında gördüğü yemek kültürü ve gastronomi tam anlamıyla hobi olmaktan çıkıp profesyonel bir işe dönüşmeye başlamıştır. Koç Üniversitesi yıllarında Milliyet'te yazılara başlayan Milor, 2007'de 'Vedat Milor'la Tadı Damağında' programıyla en büyük zevkini işe dönüştüren ama bu bunda temel prensiplerinden taviz vermeyen bir şekilde bir iş dünyasına girmiştir.

Yurtdışında yaşadığı yılları gastronomiye olan merakının başladığı yıllar olarak tarif etmesi, Milor'un referanslarını geliştirirken akademik dünyasının ve iş dünyasının ona getirdiği koşulları da gastronomiyle birlikte 2000'li yıllara taşıdığını göstermiştir. Fransa, ABD, Cezayir, Fas, Tunus, Macaristan Çekoslovakya, Polonya, Roma gibi ülkeler de hem öğrencilik hem akademik hem de iş hayatı geçiren Milor, buradaki iş hayatını gastronomi açısından da hep değerlendirmiştir (Milor, 2019d).

Tüm deneyimlerini Türkiye'deki yazılarına, programlarına ve projelerine aktarmaya çalışan Milliyet Gazetesi'yle başlayan süreci, Hürriyet Gazetesi'ndeki yazılarıyla hâla devam ettirmektedir. Bunların yanı sıra Gastromondiale (Milor, 2021d), Mizanplas (Milor, 2021e) gibi sitelerde yazılar yazmaktadır.

Bu siteler farklı disiplinlerden yazarları buluştuğu ve kültürel anlamda yemeğin bir bütün olarak ele alan siteler olarak göze çarpmaktadır. Milor da yazılarında lokanta eleştirilerine yer verirken, aynı zamanda Türk mutfağının gelişimine eleştirel b i r bakış açısı geliştiren yazılara yer vermektedir.

3.2. Refik Halid Karay Hakkında

Karay, 1888 yılında Beylerbeyi'nde doğmuştur. Ailesi 7 kuşak önce İstanbul'a yerleşmiştir. Eğitim hayatı Göztepe Taş Mektep'te başlamış, 12 yaşına gelince Mektebi Sultani adıyla anılan bugünlerde ise Galatasaray Lisesi ismiyle bildiğimiz okula yatılı olarak geçmiştir. 12 ve 18 yaşları arasında orada eğitim almıştır. 18 yaşına geldiğinde o k u l müdürü Mösyö Feuillet'in kendisine karşı kullandığı bir kelimedden kavga çıkartarak mektebi bırakmıştır(1906). Babasıyla yaptığı anlaşma gereği Hukuk mektebini kazanarak (1907) orada devam etmiştir (Ebcioğlu,1943). Hukuk mektebi ikinci senesindeyken Meşrutiyet ilan edilmiş (1908) kendisi bu dönemde hukuk eğitimini bırakıp gazeteciliğe

başlamıştır. Meşrutiyet ilanından sonra gazeteciliğe nasıl başladığını “İstidat bahsinde bir hatıra” isimli makalesinde şöyle anlatıyor:

“Muharirlik artık bir meslek şeklini aldı, mahiyetini aldı; isimlerimiz kütüğe geçti; bundan sonra biz de kayıtlı ve sicilliyiz.” (Ebcioğlu, 1943)

İttihat ve Terakki Fırkasına yazdığı bir yazının ardından Sinop’a sürülmüştür, ardından Çorum ve Ankara’ya. Sinop’ta geçen günlerini “Gurbet Hikayeleri” adlı kitabında anlattıklarından okuyoruz (Ebcioğlu, 1943). Karay, İstanbul’a geldiğinde daha önce gönderdiği iki hikayeden birinin “Yeni Mecmua” da çıktığını görmüştür. Yeni Mecmua ’da yazmaya devam eden Karay’ın aldığı para pek az olduğu için Robert Koleji’nde çalışmaya başlamıştır. Bir süre sonra İstanbul’dan ayrılmış 1922’de Beyrut’a yakın nisbeten ucuz Cune köyüne yerleşmiş ve 2 sene burada yaşamıştır (Ebcioğlu, 1943). Refik Halit’in Cumhuriyet inkılâplarını takdir eden yazılar yazması, Hatay’ın Türkiye’de kalması için bölgedeki gençleri teşvik etme çabaları Ankara hükümetini memnun ettiğinden önce özel olarak affı söz konusu olmuştur. Bir süre sonra da “Yüz ellilikler” hakkında çıkarılan af kanununun yürürlüğe girmesiyle on altı yıllık sürgün hayatının ardından Türkiye’ye dönmüştür (Temmuz 1938). Refik Halid’in yazarlık ve gazetecilik hayatının son ve en uzun dönemi 1938 yılında af kanunu sonrasında memlekete dönmesiyle başlayan zamanlardır (Ebcioğlu, 1943).

1938-1965 yılları arası en yoğun yazarlık deneyiminin olduğu yıllardır. Yaşamını gazete yazılarının, kitaplarının üzerine kurarak devam etti. Geçirdiği bir ameliyat sonucu 18 Temmuz 1965’te öldü ve Zincirlikuyu Asrî Mezarlığı’na defnedilmiştir (Ebcioğlu, 1943).

Refik Halid Karay yaşadığı yıllarda mutfak kültürüne ve yemeklere dair yazarken lezzet tarihine önemli katkılar sunmuştur (Karay, 2018). Osmanlı saray ve konak mutfaklarını, İstanbul kent mutfağını ve Anadolu mutfaklarını tadıp karşılaştırma imkanı olmuştur. Bu anlamda Türk mutfak kültürüne dair söyledikleri bütüne bakarken de önemlidir. Karay’ın yemek üzerine yazdığı yıllarda, eski Türk mutfağı konusunda birkaç el yazma eser bulunmaktadır ve yine o yıllarda günlük köşe yazılarında sık sık yemekle ilgili başka yazılara da rastlanmaktadır ancak Karay’ın henüz o yıllarda görülmeyen yemek felsefesi, toplumsal, tarihsel ve kültürel bir arka plan sunma çabası onun yemek üzerine yazılarını başka bir öneme taşımaktadır (Karay, 2018).

Yemek ile uygarlık arasındaki bağı yemek pişirmenin doğadan alınan bir çiğ maddeyi kültür konumuna taşıyan süreç olarak tarifini anlatırken bunu tanımlayan batılı sosyolojik

ve antropolojik bakış açısını yemeğin dönüşümü ile kültürel olana geçişini yazılarında izleyebiliyoruz. Buna bir örnek olarak:

“Bu keşkül denilen tatlı kaç türlü süzgeçten ve kaç tat tülbenkten süzülerek ne itina ile yapılır, nasıl dikkatle kaynatılır, kıvamı ne merakla beklenir bilir misiniz? Hele bakınız ağızda nasıl eriyor, ne hafif, ne leziz yeniyor ve bütün öteki sütli tatlılardan ne derece farklı, ne bambaşka oluyor... Bu unu bu hale getirmek için büyük bir neslin zekası, dikenli, sert kabuklu, vahşi suratlı ve sazlı nebatı soyarak, limonlu suda sarartarak yağ ve soğan ilave ederek böyle latif bir şekle sokmak, bu lezzetli hale getirmek marifetlerin marifetidir. Bu iş ancak medeniyetin karıdır(işidir).” (Karay, 2018)

3.3. Mutfakta Ürün Kalitesi

Türk mutfacı, içinde birçok mutfak tekniğini barındıran sayısızca yemeğiyle zengin bir mutfaca sahiptir. Ülke coğrafyasını bir bütün olarak ele almak gerekirse ekonomik ve sınıfsal şartlara bağlı olarak ete düşkünlüğü yüksek olan bir topluluk karşımıza çıkmaktadır. Et ve süt ürünleri mutfakta yoğun olarak kullanılmaktadır. Özellikle coğrafi yapısı zengin açık mera alanlarıyla dolu olan Türkiye, toplum kesimlerine yıllarca yüksek nitelikte et ve süt ürünleri tüketmek için elverişli koşullar sağlamıştır. Marmara Bölgesi’nden İç Anadolu’ya, oradan Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu’ya kadar üstün nitelikte et ürünleri üretilmiştir. Otlak alanlarının geniş olması ve verimli arazilerin fazlalığı iyi nitelikte uzun yıllar hayvancılık yapılmasını sağlamıştır (TİGEM, 2019).

Coğrafi yapısı her geçen gün değişen ve bu verimli alanların tahribi sonucunda küçükbaş hayvanların doğal beslenme koşulları zorlaşmıştır. Kıvırcık koyunun kalmadığı Trakya kuzularının ise kırma olduğu üretici tarafından aktarılmaktadır (Milor, 2016). Ülkenin içinde yaşadığı ekonomik ve toplumsal sorunlar da hayvancılığı etkilemektedir. Bu dönemde İstanbul ve diğer büyük şehirler başta olmak üzere her gün steakhouse ve benzeri hamburgercilerin açılmaya başlamıştır (Milor, 2018e). Genel bir bakış olarak ise toplumda kabul gören Et üretiminin az, pahalı ve eski otlakların bulunmamasından dolayı kalitesi düştüğü dile getirilmektedir. Bu durumda arz ve talep denge problemini ortaya çıkarmıştır.

Bugün yaşanan ise et tüketilen mekanların arttığı yerel hayvancılığın azaldığı bir durum yaşanmaktadır (Euronews, 2018).

Belki yükselen et fiyatları bizleri daha çok sebze, meyve ve hububat tüketmeye zorlar. İyi olur o zaman, çünkü talep kısılınca üreticiler kendilerini farklılaştırmak için kaliteye öncelik verir ve daha az ama daha öz et yeriz (Milor, 2016).

İki yazı arasında yetmiş beş yıllık bir zaman farkı vardır (Karay, 1941b; Milor, 2016). Karay'ın yazısı Türkiye'nin İkinci Dünya savaşının yaşandığı yıllarda (1941) yazılmıştır. Milor'un yazısı ise yine Türkiye'nin hem siyasi hem sosyal birçok faktör açısından en önemli dönemini geçirdiği yıllar arasında (2016) yazılmıştır. Farklı olguların yaşandığı dönemleri karşılaştırmak zor olmaktadır, nicel ve nitel olarak birçok farklılıkla karşılaşmak mümkündür. Ancak aradan geçen yetmiş beş yıla rağmen bu iki yazıyı gastronomi açısından değerlendirmek gerektiğinde sosyal olguları göz ardı etmek pek mümkün olmamaktadır. Özellikle yemeğin kültürel boyutlarını tartıştığımızda ise her dönem benzer olgulara bakmak gerekecektir.

"Hasır Kuzusu,, Nedir?

Yazan: Refik Halid

Bana -belki de her yaşını almış adam gibi- öyle geliyor ki eskiden, eskiler nazik, güzel, hoş, turfanda şeylerin keyfini başka türlü, kıymet ve ehemmiyetini takdir ederek, kaide ve teşrifatına riayetle adam akıllı çıkarırlar, zevke icap eden değeri lâıkiyle verirlerdi. Meselâ, mevsim münasebetiyle hatırlıyorum, kuzu yemenin bir vakti ve mîadi, bir hıfzıssıhhası vardı. Hıdırellezden önce bu ete rağbet gösterilmez, ondan sonra da ağırlığı yedi, sekiz okkayı bulmamış kuzuların kesilmesine müsaade edilmezdi. Hattâ belediye, ecnebi tebaalığına güvenen bir kaç Beyoğlu kasabı müstesna, sıkletini bulmamış kuzuları dükkanlarda satıştan men'e bile çalışırdı.

Kuzu eti, bizim iklim ve ülkemizde hakikaten Hıdırellez'de kıvamını bulur, lezzet ve nefaset kesbeder; daha evvel, karlar üstünde biten ve "çiğdem" denilen yarı su, yarı posa, soluk ve kansız çiçek ne derece çiçeğe benzerse bu da ete o kadar benzer. Bilmem, hatırlıyan kaldı mı? Bir "hasır kuzusu" makbuldü? Yemisteki "Hasır iskelesi" nde satılırdı. Buna neden o isim verilmişti? Trakya'dan getirilen sekizer, onar okkalık fıstık gibi kuzular, Çekmece civarında kesilir, kırlara serilen hasırlar üzerine sıra sıra dizilir, bir gece ayazda bırakılır, dondurulur ve erkenden, güneş yemesine meydan verilmeyerek yine hasırlara sarılarak bahsettiğim iskeleye sevk olunurdu. Bu işin ehli, Eyüb civarındaki "Saya Ocağı" denilen teşkilâta mensup, dar ve yassı fesli, mavi ve iri püsküllü çamvarması adamlardı.

İşte bu kuzuların eti, nadide bir ete benzerdi; mesirelerde ağaçtan şise geçirilerek ve derilerine arasına tavuk tüyü ile yağ sürülerek, en aşağı yedi saatte âheste âheste pisirilen ve tepsiye bütün şekliyle, olduğu gibi boşaltılırken helva gibi dökülen, dağılan kuzu cevirmesinin enfesi de böyle kuzulardan vanılırdı.

Şimdiki kuzularda eski lezzeti bulamamamızın sebebi, dünya ahvali yüzünden ağız tadımızı kaybetmiş olmamız değildir; memleketin iklim ve otlak seraiti düşünülerek konmuş kaide ve göreneklere riayet etmememizdir. Telâşçı, "a lâ minüt", "ekspres" yeni hayat tarzı hem bizi böyle ince zevklerden mahrum bırakıyor, hem de iktisat noktasından paramızın çarçur edilmesine sebep oluyor

Şekil 2. 10 Nisan 1941, Tan Gazetesi.

http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1941/tan_1941_nisan_/tan_1941_nisan_10_.pdf

(son erişim tarihi: 03.12.2021).

3.4. Mutfak Ekonomisi

Yemek tartışmaları özellikle 1980’lerde başlayan ve zamanla yaygınlaşan yerel yemek yarışmaları, bilgi derleme çalışmaları için halk biliminden yararlanmıştır, yemek tarifi yazmak temasını içerirken dönem tarihi ve sosyolojisi açısından eksik kalmıştır (Koz, 2008).

Yetmiş beş yıl sonra nitelikli eti hala aramaya devam etmemizin ekonomik ve sosyal birçok nedeni vardır. Bugün örneğin; artık Trakya bölgesindeki lezzetleri kuzuları bulamamızın sebepleri mera alanlarının yok olmasıdır, o alanları kaybetmemizdir. Bu sebeple de Milor (2016) et tüketimi artarken lezzetin düştüğünden bahsetmiştir. Yine yetmiş beş yıl önce ise Refik Halit Karay da benzer bir şekilde kendi döneminden önceki dönemlerle kıyas yaparak “işte bu kuzuların eti nadide bir ete benzerdi” diye söze başlamıştır (Karay, 1941b).

Yetmiş beş yıl sonra Milor (2016) gastronomi alanını etkileyen ekonomik nedenleri yazıya dâhil ederken, İkinci Dünya Savaşı döneminde yaşanan buhranla bağlantılı olarak Karay da ekonomik nedenlerden dert yanmıştır. Günümüzde steakhouselerin fahiş fiyat politikalarına rağmen sayılarının artmasıyla beraber sosyal medyada yanar döner et parçaları havada uçuran “şefleri” görmekteyiz. Bu durumun, gastronomi ve mutfak kültürü açısından gelecek yıllarda bizleri nereye götüreceğini göreceğiz. Ancak 1942-2016 yılları arasını konuşmak gerekirse bugün daha ileri bir durumda olmadığımız söylenebilir. Bu iki yazı (Milor, 2016; Karay 1942a) ise tespitleri noktasında birbirini tamamlayacak bulgular içermektedir.

Yemeğin bu kadar konuşulur olduğu günümüzde ülke gündemi, ekonomi gündemi ile doğrudan ilgilidir. Mutfak ekonomisinin bir de gösteri boyutu vardır. İnsanlar gösteri toplumunun birer aynası olarak gördükleri sosyal medyalarında yemek paylaşmak için yaptıkları içerik tercihleriyle sosyolojinin konusu kapsamına girmektedirler (Demirel ve Karanfiloğlu, 2020).

Günler Geçerken

Harp Zamanının Üç Katığı

**REFİK
HALİD
KARAY**

Bizdeki işçi, irgat, rencber kısmı - hattâ bir kaç numara daha yukarısı - ekmeğine neyi katık eder? Onun en kolayına gelen ve en besleyici azığı nedir? Mevsimine göre tahin helvası, Silivri yoğurdu ve kırmızı domates! Bu sonuncuyu yaza bırakalım; fakat birincisini ve ikincisini iyice düşünsük, hemen düşünüp ucuzlaması çaresini bulsak gerçekten yeridir. Halk, bugünkü tutayla, fahiş değil, âdeta fahişe fiyatıyla satılan helvayı ve yoğurdu yiyemez. Halbuki kendisine pek iyi seçtiği bu lezzetli, kalorili, katığa gelir maddelerden yemesi lâzımdır. Ayrıca bizim eşsiz bir yerli gıdamız daha vardır ki, o dahi pekmezin yumurta akiyle dövülmesinden yapılan "bulama", dır. Bulama, şu dar zamanda piyasaya daha fazla sürülmiye, ucuzca satılıp baş gıdalarımızdan biri olmiya lâayık değil midir? Birinci cihan harbinde, şaraplık yapılmadığı için memleketimizin çarşıları, pazarları bulama ile dolmuştu. Pahalı da sayılamazdı; küçük yaştakilerle mektebe giden yavrularımız, sabahleyin asıl kaloriyi bundan alırlardı.

Yine o harpte tahin helvası o kadar kişiye derman vermiş, can kurtarmış, cana can katmıştı ki, yazdığım bir makalede, yaptığım hizmete karşı tahin helvası adına bir heykel kurulmasını ileri sürmüştüm. Yoğurt ise tifüsten ve İspanyol gripinden yatanların ateşini almiya, hararetlerini dindirmiye yaramıştı; mübarek nimetlerdi. Hatırimda kaldığına göre fiyatlarında - başka maddelerle kıyas edilince - büyük bir yükseklik de görülmemişti. Şimdi helva yüz on kuruşa, Silivri yoğurdu seksene yakın, bulama ise dünkü kaymaklı lâtılıkum parasına! Bir takım keskin kararlar, kontroller, tedbirlerle, elden ele geçmesini önliyerek, helvada şeker yerine başka zararsız maddeler kullanarak bunları ucuzlatmak imkânı var mıdır, acaba? Varsa az gelirli, çok çalışır, pek faydalı bir halk tabakası katık derdinden, eksikliğinden korunmuş, döktüğü alınterine karşı biraz kanlanmış olur.

Bugünün yetişmiş nesli, iş başındakilerin büyük kısmı, en gençleri geçen harp devrinin tahin helvası, Silivri yoğurdu ve bulama ile beslenmiş çocuklarıdır; hayatlarını biraz da bu yiyeceklerle borçlu oldukları için meseleyi ciddiye alacaklarından ve ellerinden geleni yapacaklarından şüphe etmiyorum.

Şekil 3. 28 Ocak 1942, Tan Gazetesi.

http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_sonkanun_/tan_1942_sonkanun_28_.pdf

(son erişim tarihi: 03.12.2021).

3.5. Tüketim Alışkanlıkları ve Mekanlara Yansımaları

Tüketim kültürünün yaygınlaşmasından sonra Türk mutfağı da bu durumdan etkilenmiştir. Olumsuz yönde etkilenen tüketim alışkanlıklarımızın bir sonucu olarak tercihlerimizi belirleyen popüler olan mekana giderek orada kendini göstermek şeklinde olmuştur. Mutfak kültürüne sıradanlık katan hatta onun iyi yönlerini törpüleyen bu tutumun sonucunda iyi olan restoranlar dahi masa sayısını artırmış ve hizmet kalitesinden geriye düşmüştür. Mutfaka yönelik olumsuz yönde gelişen tutumlar yine bu tüketim anlayışının bir sonucu olmuştur. İyi olanı konuşmak yerine acele ile yeni olana koşmaktadır, zahmetli olan ve emek verilmesi gereken görülmemektedir. (Milor, 2018b).

Özgün olanı aramak, taklitten kaçınmak belirli bir birikimin sonucunda ortaya çıkmaktadır. Toplumumuz burjuva devriminin alt yapısı olan bireyselleşmeyi bizler tam olarak kavrayamamış ve bu süreci tamamlayamamış bulunmaktayız. Günlük hayatımızda özgün olanı aramamanın ve değerini anlayamamanın bir sonucu olarak ise lokantalarımız belirli bir standartta, özgün olandan uzak ve yerelleşmeden yoksun kalmaktadır. Bildiği ortalama doğrular ile yetinmek ve daha iyiyi eleştirmek bu sebeple sıkça rastladığımız bir eleştiri yöntemidir (Milor, 2018c).

Karay'ın 1939-42 yılları arasında yazdığı birbirinin devamı niteliğinde yazılarda İstanbul'un Galata, Beyoğlu bölgesindeki mekânları konu edinmiştir (Karay, 1939; Karay, 1941a; Karay; 1942b). İlk yazısında Karay eski muhallebici dükkânlarından bahsetmiş ve nasıl olduğunu tasvir etmiştir. Yazının hemen başında ‘‘eskiye’’ özlem niteliğinde yazılar olduğu okunmaktadır. Ancak Karay'ın keskin dili sadece özlemle kalmamıştır. Günümüz de Milor'un yazılarından tanıdığımız bir şekilde yemek eleştirmenliğine girişmiş ve yine günümüzde benzer sorunlardan yakındığımız mekânların kendi karakteristik özelliklerini yitirmesinin belki de ilk örneklerini görmekteyiz.

Karay muhallebicilerin sadece muhallebici olarak kalmasının öneminden bahsetmiştir. Muhallebicilerin birer yemek tenceresi kaynayan lokantaya dönüşmesinden yakınmıştır (Karay, 1941a). Bu yazısında Karay benzer şekilde muhallebiciler de tabak ve çatal sesi duymaktan rahatsız olmuştur. Aradan geçen bir yılın ardından ‘‘Camekanlardaki göstermelik yemekler’’ yazısında Karay bu kez eleştirilerini mekanlara yöneltmiştir (Karay, 1942b).

Aynı yazısında mekanların yemeklerini sergileme biçiminden rahatsız olmuş ve yemek sergilemenin birtakım görgüsüzlük, zevksizlik ve toplumsal olarak da rahatsızlık verici olduğundan bahsetmiştir (Karay, 1942b).

Normal zamanlar olmadığını da kendi dile getirmiştir. Bu gösterişin normal zamanda bile doğru olmadığını söylemiştir. Tespitlerinin kimlik sorunu olduğunu işaret etmiştir. Muhallebicilerin sadece muhallebici olarak kalması, lokantalarımızın kimliğinin bollukla, gösterişle değil toplumsal olguları da göze alan bir şekilde kendilerini var etmeleri günümüz mekânlarının da yaşadığı karmaşayı işaret eden olgulardır. Karay 2020 yılında sosyal medyamızı veya restoranlarımızdaki durumu eğer görebilme şansına erişseydi eleştirilerini daha yukarıdan yapmak zorunda kalabilirdi. Karay'ın yazılarının karşısına Milor'un 2018 yılında kaleme aldığı iki yazı (2018b; 2018c). ise Karay'dan farklı olmadığı görülmektedir. Milor (2018b), Türkiye'de mekânlara, mutfağa sosyolojik gözlemle yaklaşan bir yazı kale almıştır. Diğer yazı ise; mekânların dönüşüm sürecini zamanın daha gerisinden geldiği tespitini içeren ve 1980 sonrası tüketim kültürünün ülkeye girmesi üzerinden değerlendirmeler sunmaktadır (Milor, 2018c). Bununla birlikte yaşanan toplumsal dönüşümün mutfağa ve mekânlara yansımaları ise birincil sorun olarak görülmektedir. Bugün mekânlarda öne çıkan değerlendirme nitelikleri arasında mekânın mutfağının kalitesi zaman zaman mekanın toplumsal algıdaki ve sosyal medyadaki popülaritesinin arkasından gelebilmektedir. Hızlı tüketim, hızlı değişim, sosyal medyanın hızı, önüne geçilebilecek veya önüne geçmenin doğru olup olmadığının tartışıldığı bir dönemdir (Demirel ve Karanfiloğlu, 2020).

Karay ve Milor farklı dönemler de benzer sosyolojik gözlemlerle farklı kavram setleriyle değerlendirmeler yapmıştır.

Yazan: Refik Halid

Bir fıkrâ hatırladım: Vaktile birini idama mahkûm etmişler; mercekten âdeti, orada mahkûmlar kanına vurulmuş. Fakat yerdeki otuz kışkıktan birini seçmek hakkı mahkûmun değil; zamanımızda-
(Devamı 6 incede)

29

GÜNLER GEÇERKEN

Bir Cemekân Önünde

Yazan: Refik Halid

İstanbul'a döneliberi eski bir zevkimi tekrardan mahrum kaldım: Söyle, bir ikindi sonu, matbaaya giderken bir muhallebici dükkânına uğramak, midemin o günkü mizacına göre bir kazandibi veya ekmekkadayıfı yemek... Muhallebici dükkânı mı yok? Hayır, hattâ eskisinden daha çok! Fakat benim çocukluğumun ve gençliğimin muhallebici dükkânları tam mânâsıyla, sadece muhallebici dükkânıydı; bembeyazdı, tertemizdi, aydınlık, ferah, serin, hoş kokulu idi; bir kaç aylık çocuk ağzı gibi süt ve Mevlûd okunmuş odalar gibi gülsuyu kokardı. Şimdi ise bu dükkânlar fazla kaynatılmaktan kaburga etleri şahrem şahrem ayrılmış kart tavuk ve gözü çöplükte kalmış horoz istifleriyle bir kümes hayvanatı morgudur; üstlerini Çinli derisi sarılığında lüzucetli bir yağ tabakasının kapladığı tencerelerde çorbalar kaynamakta, geniş tepsilerde ıslak tüy, tünek ve yalak kokusu sızan pilavlar tütmetedir; bir pilav ki her piring tanesi iştah kesecek kadar şişkin, yaldızlı, büküm bükümdür; bu tepsi âdeta canlanıp bir nevi beyaz karınca yuvası gibi harekete geleceği, öteye beriye dağılacığı endişesini bile vermektedir!

Oraları, muhallebi bulunmakla beraber, ne muhallebici dükkânı, yemek tencereleri sıralanmakla beraber ne aşçı dükkânı, ne de tabak ve çatal seslerine rağmen bir lokanta salonudur; ne kuş, ne devedir; benliğini, ananesini, zarifliğini, hususiyetini, bütün meziyet ve memleketçiliğini kaybetmiş bir yiyim yeri galatıdır. Eskiden muhallebici cemekânlarına, hepsi de yalnız sütün masum, saf unsuru ile hazırlanmış, mideye uzaktan sevimli, serin tebessümler gönderen, şammeyi yonca kokusu ile bir bahar havası gibi selâmlıyan gıda mahbubeleri, Küçüksu Çayırında Saltanat kayığı seyrine gelmiş yaşmaklı hanımlar gibi dizilirdi; hafif, nazlı şeylerdi; hattâ sarı grom feraceli ekmekkadayıfları bile o devirlerde bugünküler gibi yanmış ağda renginde, göğüslerine manda kaymaklarının ağırlığı çökmüş değildi; koyun kaymakları, üzerlerine bir bulut gibi hoş ve hafif yaslanırdı.

İşte bunlar içindir ki girmek, yemek nerede, muhallebici dükkânlarının önünden, gözüm horoz haşlamaları dizilerine ve vicır vicır kaynaştıklarını sandığım pilav tencerelerine ilişmesin diye acele acele geçiyor ve sadece gül suyu ve tarçın kokulu eski dükkânların hasretini çekiyorum.

Şekil 5. 18 Ocak 1941, Tan Gazetesi.

http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan/tan_1941/tan_1941_sonkanun_/tan_1941_sonkanun_18_.pdf

1_sonkanun_18_.pdf

(son erişim tarihi: 03.11.2021).

Günler Geçerken

Camekânlardaki Göstermelik Yemekler

**REFİK
HALİD
KARAY**

Yazı yazmaya başlayalıdanberi, otuz üç yıldır İstanbul'da, kalemimin yettiği kadar karıştı koyduğum kötü bir görenek vardır: Lokantalarla aşçı dükkânlarının camekânlarına "göstermelik,, yemek koymaları, yemekleri sergilemeleri! Pişmiş veya pişmek için hazırlanmış yemekleri camekânlara dizmek hem insafsızlık, hem zevksizlik, hem de bayağı bir reklâmıcılıktır. Başka memleketlerde lokantalar - süsleyip püsleyip cadde üzerine en iştah çekici yemekleri koymak nerede - yalnız içerisinin görünmemesi, açlar tokların karın doyurduğunu seyretmemeleri için değil, terbiyesizce, zevksizce bir şey yapmış olmamak için de camlarına yarım perde bile çekerek; iç çekmiye, beddua almiya meydan vermezler. Ayrıca tokların biteviye, yemek üstüne lüzucetli nesnelere bakarak hazırlarını bozmaları, mide hastalıklıların yiyemedikleri yemekler için kedere düşmeleri, gebelerle emzikişilerin imrenmeleri de önlenmiş olur! Zengine de, yoksula da, hastaya da, çocuğıya da günah! Muhallebici dükkânlarında pilâv ve tavuk sergilemek pek fena! Bu sadece göstermelik de değildir, mutbağın ta kendisi camekâna kurulmuştur. Kimini iğrendiriyor, kimini imrendiriyor... İkisi de zararlı! Hele şimdi pahalılıktan, zorluktan bahsedildiği, harp icabı aşağı yukarı bir darlık hüküm sürdüğü sırada sergilemek yalnız çirkin sayılamaz; zulmü andıran huysuzca bir harekettir. Bolluk manzarası hoştur amma, ucuzlukla birleştiği zaman, normal zamanlarda! Hele ad yapmış, müşteri bulmuş, kendini bilen bir lokantacı - her porsiyonundan anasının nikâhını isteyeceği - mayonezli istakoz, zeytinyağılı enginar, midye ve balık dolması tabaklarını camekâna dizmek gibi hem bayağı, hem merhametsiz bir reklâmıcılığa kadar inmemelidir. Eski zamanda olsa, benim gibi bu haksızlığa ve kâr hirsına karşı öfkeye kapılan ihtisabağası Hüseyin Beyin o istakozları, iri enginarları midye ve balık dolmalarını, oldukları gibi, sapları, kabukları ve kuyrukla-riyle lokanta sahibine yutturması ihtimali vardı! Nedir Beyoğlu ve Sirkeci semtindeki lokanta camekânlarının hali? İnsan, halka bedava dağıtacak olsa yine bu yemekleri o derece yüzü açık ve yüzüsüzcesine gözönüne sıralayamaz.

Sanıyorum ki, yemek göstermeliğini yasak etmek için ne ayrı bir kanuna, ne de koordinasyon kararına lüzum vardır. Belediye reisinin, yahut onun teklifiyle Şehir Meclisinin camekânlara birer beyaz perde indirtcek kadar kudretleri olsa gerektir.

Şekil 6. 31 Ocak 1942, Tan Gazetesi.

http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_sonkanun_/tan_1942_sonkanun_31_.pdf

(son erişim tarihi: 03.12.2021).

3.6. Konserve ve Hızlı Yemek Tartışması

Konserve yemekler, pratik yemekler derken yeni yaşam tarzında kadınların iş alanında yer almasıyla da yemek pişirmeye gösterilen özen azalacaktır. Geleneksel ve eski olanın damak tadını yakalayamayacak olan bu lezzetler yeni nesil tarafından tercih edilecektir. Eski olanın tamamen terk edilmeden yeni olanı da kapsayan bir tüketim tarzı mümkün olmaktadır. Geleneksel mutfağı tadanlar yemek yemenin hazzını duymuştur. Yeni mutfağı ve özellikle konserve tarzı beslenmeyi tercih edenler yemek yemekten uzaklaşmıştır (Karay, 2018c). Karay'ın yemek yeme eylemine yüklediği anlam aceleyle olmayacak ve ayaküstü olmayacaktı; bu sebeple yazılarında ayaküstü yemek yeme eylemine kızmaktadır (Karay, 2018b). Karay Osmanlı gerilerken mutfağının zenginleştiğini ancak bunun dar bir kesime hitap ettiğini bütün yapılması gerekenin İstanbul'un çok kültürlü yapısını ve bundan kaynaklı zengin mutfağının korunması gerekliliğini belirtiyor ve bunu yaparken ise en geniş kitleye hitap edecek lezzetlerin seçilmesi ve bunu "Yeni Ağıza Eski Taam" adlı yazısında sunarken mutfağın nasıl aktarılması gerektiğine dair fikirler sunuyordu (Karay, 2018a).

Geleneksel olarak ayakta yemek kültürüne çok uzak değiliz, sanayileşmeden daha önce de ayakta tükettiğimiz ürünlerimiz mevcuttur. Geleneksel yemek kültürümüzde dürüm, döner, pide, köfte, tost, lahmacun, simit, kağıt helva gibi yiyecekler bulunmaktadır. Ancak hazır yemek tüketimi; kentleşme olgusuyla beraber gün geçtikçe artmaktadır. Karay'ı rahatsız eden bu yeni durum ise yemek kültürüne yakıştırdığı sofraya düzeni ve yemek yemenin zaman ayrılarak yapılması gerektiği düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Karay'a göre (2018b); yemek oturarak yenilmelidir.

Oturarak yemek aslında sofraya adabının bir parçası olarak görülmektedir. Yemek eylemi sadece açlık hissiyatını gideren bir eylem olarak görülmemektedir. Karay bu konuda eleştiri sunarken hızlı ve aceleci olalım derken yemek yemeyi bırakın karın doyuran oluruz kaygısını taşımaktadır (Karay, 2018c). Sofra ve birlikte yemek kültürü öncül toplumlardan günümüze bir iletişim biçimidir aynı zamanda. Malinowski, Trobriand Adaları'ndaki yerliler ile birlikte katılımcı gözlemci olarak yer aldığı bir alan araştırmasında birlikte yemek yemenin bir çeşit akrabalık olduğu tespitini sunmuştur (Malinowski, 1992).

Ayaküstü tüketilen yemeklere yapılan eleştirilerin ya da yemeğin zamanla yarışması meselesinin temelinde gündelik hayat akışının hızlanması, mesai gibi kavramların ve zamanın yönetilmesi gibi zorunlulukların yanı sıra zaman probleminin ötesinde bir tercih olarak var olması esas eleştiriyi kapsamaktadır (Karay, 2018).

3.7. Mutfak Sanatı ve Yöresel Sunum

Günümüzde mutfak sanatları ile ilgilenen kişiler yaptıklarının birer sanat eseri gibi görünmesi kaygısını, estetik sunuma verdiği önemi ön planda tutarken eskinin lezzeti ile arasına koyduğu mesafeyi fark etmemektedir. Mutfağımız açısından özel konumlanmış bazı yemekleri yorumlamaktayız. B u yorumlamayı yaparken doğrudan iyi ve ya kötü keskinliğinde yaklaşmamak gerekmektedir ancak eski ile yeniyi en güzel ve özgün nerede ve nasıl buluşturmalı sorularına yanıt vereceğimiz bir kaynak oluşturulmaktadır. Kendi damak zevkimiz ve ya kültürümüze uymayan yemekleri eleştirirken kullanılan kelimeler ve yaklaşımlarda sorunlar görülmektedir bu mutfağın gelişimi için sorun oluşturmaktadır. (Milor, 2018d).

Karay savaş döneminde kentlilerin sofralarını değişmemesinden ve alışkın olduğu yemekleri hâla tüketmek istenilmesini eleştirdiği “Yemek tiryakiliği” başlığıyla çıkan yazı hem ekonomik hem de yemek alışkanlıklarımızın en önemli koşullarda bile zor değiştiğini gösteren bir yazıdır (Karay, 1942c). Nitekim Karay savaş döneminde evlerde, restoranlarda, meyhanelerdeki durumu eleştirirken öne çıkardığı temel mutfak başlıklar ise, yemeklerin zorluğu, ekonomik olarak meşakkatli oluşu ve hazminin güçlüğüdür (Karay, 1942c). Karay aslında temel bir mutfak eleştiri sunmakla birlikte mutfakta, evde başka gıdaların tüketilebileceğine dönük bir değişimin olabileceğini söylemektedir. Örneğin; iki incirin üç cevizin, on fındığın bozuk pastalardan kalorisi fazla gıdalardan, kıymalı yemeklerden daha yararlı olduğunu söylemektedir. Bununla birlikte üzerine zeytinyağı gezdirilmiş vitaminli havuç rendelerine, nohut bakla mercimek ezmelerine alışmadığımız gibi ısrarla geleneksel alışkanlıklarımızı sürdürdüğümüzden dem vurmaktadır (Karay, 1942c). Karay bu yazılarında ekonomik olarak zor denilecek savaş dönemine dair eleştirilerini şu düzlemde yorumlamak doğru olacaktır; memlekette özellikle kırklı yılların başında yemek meselesinde telaş olunmasının sebebi yiyecek bulamamak korkusundan değil, alışıldan uzak kalma korkusundandır (Karay, 1942c). Dünya ekonomik buhranını ve savaş yıllarını anlamamanın bir sonucu olarak eski şatafatlı günlere duyulan özlemle hareket ediyor ve değişimi zor olan alışkanlıklarımızda ısrar ediyoruz. O günlerde mutfağı koşulları bilerek sadeleştirmemek, alışılan yemek zevkinin bir tercihi olmuştur.

Karay’ın bu yazısına karşılık Milor ise yetmiş beş yıl sonra “Yeni Anadolu mutfağının hikâyesi” yazısında (2018d), değişimin yine zorluğundan bahsetmekle birlikte Milor, gelenekselliği de bir kenara bırakmayıp eskinin hatırı sayılır yemeklerini modernize edebilmeyi başarabilen bir Anadolu Mutfağının gastronomik açıdan ileriye gidebilecek

birçok avantajlı yönünün olduğunu ve bunun için de mutfağımızın güçlü yönleri olduğunu dile getirmektedir (Milor, 2018d).

Karay da Milor da yazılarında Türk Mutfağının lezzetini söylemekten çekinmemiştir (Karay, 1942d; Milor, 2019a). Ancak her ikisinin de bastığı bu olumluluk yerini yazılarında farklı eleştiri kapılarını açmıştır. Milor mutfağımızı ileriye götürecek tartışmaları yapmak yerine “soğan menemenli mi menemensiz mi” tartışmasını yapan bir toplumdan dem vurmaktadır (Milor, 2018f). Karay ise o değişimi o yıllarda bir inkilab gibi görmekten bahsetmiş ancak toplumsal yapının bu değişime müsait olmadığını söylemiştir. Yetmiş beş yıl içinde benzer bütünlükler içeren bu iki yazı mutfak yapısındaki -yapısal değişikliklere ilişkin bize benzer şeyler söylemektedir.



Günler Geçerken

Kadir ve Kıymetlerini Yükseltelim

**REFİK
HALİD
KARAY**

Ağustosun yirminci gününden sonra İstanbul'da simit ve börek satışı başlayacakmış... Bu haberin simite dokunan kısmına sevindim; fakat öteki hoşuma gitmedi. Simit sevip börek yemediğim için mi? Hayır... Börek ile poğçaya yağ karıştığından ve şu sırada yağların ne demek olduğunu bildiğimden dolayı! Bir de şu nokta var: Börek ve poğçanın daha âlâlarını başka şehirlerde, hattâ dış memleketlerde de bulabilirsiniz. Halbuki İstanbul simiti eşsizdir; yalnız buraya mahsustur; o gevreklikte, o lezzette, o koku, da simit, neden se—havasından mı, suyundan mı?—hiçbir yerde yapılamaz. Bütün Yakınşark memleketlerini dolaştığım, Anadolu'yu ise yakından tanıdığım halde—hamur işlerinin nefisliği ile nam almış şehirlerde bile—böreğin, poğçanın, baklavanın İstanbullulara üstün olanlarını buldum; simitine rastlayamadım, o yüzden ki İstanbul hasretine, çok defa sıcak simit rayihasının da karıştığını bu rayihanın misk gibi burununda tüttüğünü duyardım. Aynı hasrete kâğıt helvasını da karıştırmayı unutmayınız!

Yazık ki son yıllarda simit neveleri azaldı; hele gençliğimizin en ılık hatıralarından biri olan gece simiti bulunmaz oldu. Kâğıt helvacılığı da eski revacını kaybetmiştir. Nerede kâğıt helvası arasına konarak yenilen dondurma, nerede tatsız tuzsuz hamur bardakta yalanan dondurma? Nerede ağırlaşmış kremlarla ve bayat ördek yumurtalarıyla yapılmış pasta, nerede ter, kibi basit ve malûm, içine hile, hud'a karışmaz simit? Bu güzel ve pratik gıdalarımızı gitgide büsbütün kaybetmememiz için onları, yeniden yeniye ayak ve mide alıştırdığımız süslü dükkânlara, meze ve pasta mağazalarına, o "Yeşilova, Alaçiflik, Sütleyayla, Neftiorman" yahut "Cici" ve "Bici" lere sokmamız, burarlarda satışını temin etmemiz, satılmasını zorlamamız lâzımdır. Dondurmayı kâğıt helvasıyla istemek ve sandoviç yerine simitle peynire arzu göstermek neden ayıp olsun?

Böyle yapmak eskiliğe mihlanmak, ilerileyişe kafa tutmak, kavuk giyelim ve tesbih çekelim demek sayılmaz; bir şehrin hususiyetini, güzel ve iyi, nefis ve sıhhi olan birer gıdasını korumaktır. Yarın simit ve kâğıt helvası tekrar yüzlerini gösterirse kısa süren şu hasret devresinden sonra onların kıymetini daha iyi bilelim ve modern dükkânlara sokmak suretile kadir, lerini yükseltelim!

Şekil 7. 15 Ağustos 1942, Tan Gazetesi.

http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_agustos_/tan_1942_agustos_15_.pdf

(son erişim tarihi: 13.11.2021).

Günler Geçerken

YEMEK TİRYAKİLİĞİMİZ

REFİK
HALİD
KARAY

Memleketimizin gıda meselesinde fazla bir telâş göze çarpıyor; fazla sızlanıyor, çırpınıyor, üst perdeden bağırtıyor ve acı feryatlar koparıyoruz. Yiyecek bulamamak korkusundan mı? Hayır, ağzımızın tadını bozmak ve alıştıklarımıza uzak kalmak istemediğimizden! Türkiye ahalisi, harpten sakınabildiği müddetçe ve hattâ harpte bile yeter derecede kalori alacak bir vaziyettedir; Avrupa ülkelerine benzemez. Bizde üzüm, fındık, incir, kestane, ceviz, çeşit çeşit fıstık bol bol yetişir; pekmezimiz, zeytinyağımız, tahinımız vardır. Fakat kusurumuz —her zaman dediğim gibi— dünya gidişini hâlâ anlamıyarak zevkimizden fedakârlığa katlanmamak, eski âdet ve huylarımızı bırakmağa yanaşmamaktadır. Biz, şehirli istiyoruz ki hâlâ Çerkes Tavuğu, Tatar böreği, Yoğurtlu kebab, Balık dolması, Ekmek kadayıfı, Saray baklavası yiyelim; soframızdan bir şey eksilmesin; damak ve mide keyfi mize zerre kadar ilişilmesin. Dünya ateşine karışmamış olmanın şımarttığı adamlarız. Sanki cihana karşı: “bakınız, demek arzusundayız, işte bir memleket ki üç yıllık harpten sonra bile istifini bozmamıştır, yine lokantalarında yüz çeşit, evlerinde dört türlü yemek, meyhanelerinde hadsiz hesapsız meze, gel keyfim gel, işlerimiz tıkırında gitmektedir!”

Halbuki alıştığımız yemeklerin, lezzetli olmakla beraber, hem hazırlanması zor, hem masrafı çok, hem hazmı güçtür. Hiç birimiz tutup da evimize ihtiyacımız derecesinde fındık, ceviz, kuru üzüm ve incir gibi saklanması kolay, bozulması güç, yüksek kalorili ve pratik gıdalar almıyoruz. Çocuklarımızın önüne ikindi kahvaltılarında ve yemek sonlarında bunlardan koyup da yağ, et, şeker noksanını tamamlamağa yanaşmıyoruz. İki incir, üç ceviz, on fındık, dört beş kestane, bir avuç rezakinin şüpheli yağlardan, bozuk yumurtalı pastalardan, yüz dirhem kıyma ile hazırlanmış sup sulu kabak kalyelerinden daha faydalı ve besleyici olduğunu aklımıza sokmuyoruz. Üzerine zeytinyağı gezdirilmiş vitaminli havuç rendelerine, nohut, mercimek, bakla ezmelerine alışmıyoruz. İlle, bildiğimiz usulde soğanlı et, cambur cumbur sebze ve mahlût yağda pilâv... Telâş ve pahalılık bu âdet değiştirmemekten, zamana icaplarına uymamaktan, idrâksiz cesine tiryakiliğe bağlılığımızdan ileri gelmektedir. Mutbak sisteminde bir inkilâp yapmak iradesini göstermek şu netameli yıllarda iktisadî bir icap ve millî bir ödevdir.

Amma diyebilirsiniz ki: “— Peki, sen bu iradeyi gösterdin, o inkilâbı yaptın mı?” Siz, söyleyene değil, söylenene ve söylenene bakınız! Şurası muhakkak ki bana “ele verir talkını kendi yutar salkımı” diyemezsiniz.

Şekil 8. 12 Eylül 1942, Tan Gazetesi.

http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_eylul/tan_1942_eylul_12.pdf

(son erişim tarihi: 13.11.2021).

3.8. Türk Mutfağının Değişimi

1941-1942 yılları arasında Refik Halit Karay yazıları günümüzde yapılan modernizm tartışmalarının başlangıç noktası gibidir. Karay, pasta ve pastacılığa karşı yazdığı yazılarda toplumda bir özentili haline gelmesi ve toplumda pasta yapmayı öğrenmenin veya pasta yemenin bir statü haline dönüşümünden bahsedir ki yine günümüze çok yakın bir tartışmadır. Karay, bunun yanısıra pastanın toplumsal dönüşümdeki tuttuğu yerin dışında bir de sağlık yönünde eleştirmiştir (Karay, 1941c).

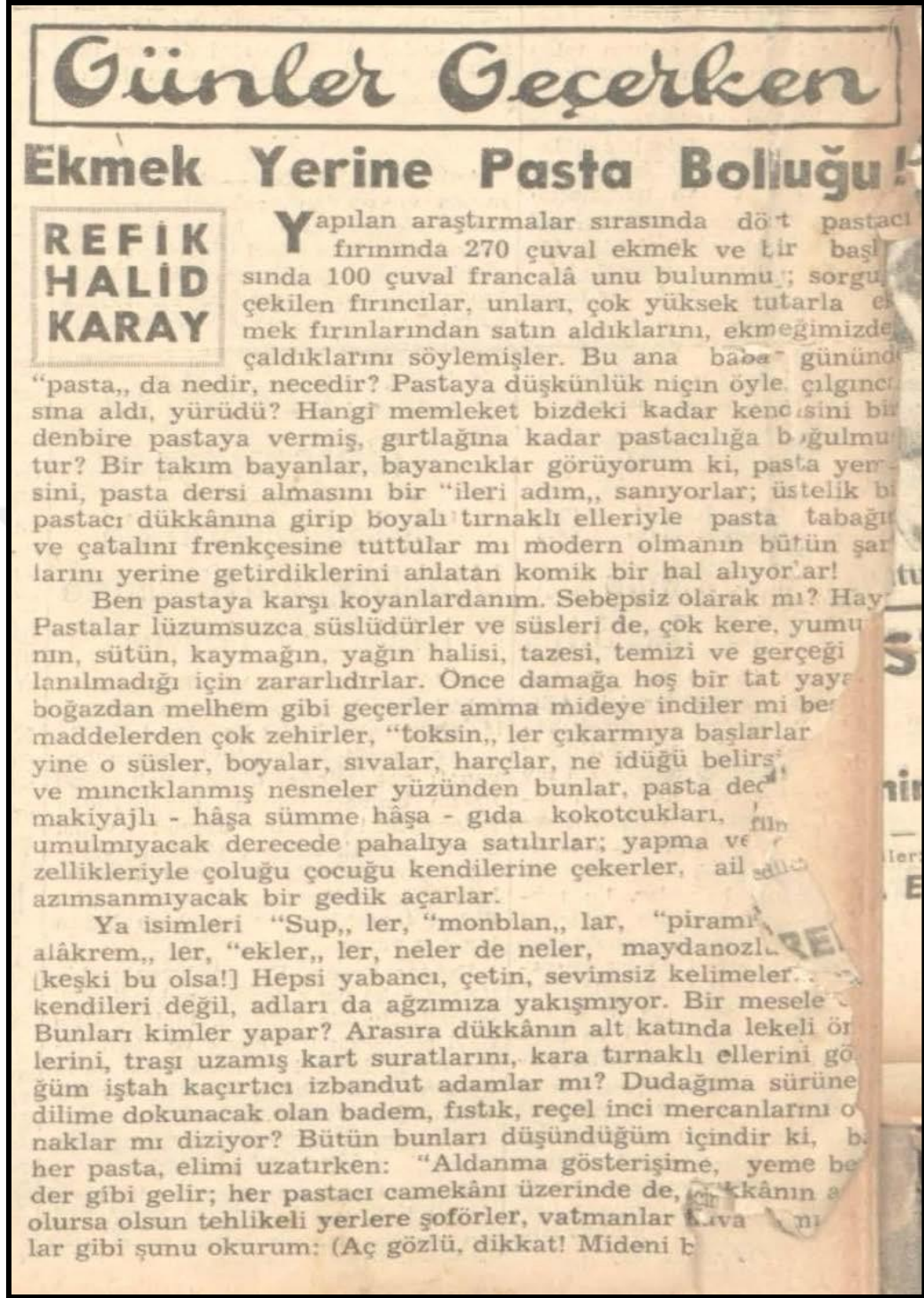
1941 yılındaki bu köşe yazısı (Karay, 1941c), günümüzdeki gıda ürünlerindeki gıda katkı maddelerine dönük tartışmalara benzerdir. Pastalardaki yapay boyalar, bol kremler vb. maddelerin sağlıksız olduğu yönündeki genel kanı Karay'ın da yazısına (1941c) konu olmuştur. Pastanın toplumda statü simgesi olarak görülmesi ise, farklı yaklaşımlarla değerlendirmek gereken bir durumdur. Alafranga hayatın veya Avrupa-i tarzda yaşamın birer simgesi olarak görülen pastanın kendi kültürümüze uzak oluşu Karay'ın modernizm eleştirisi olarak da okunabilmektedir. Aynı dönem Karay bir başka yazısında (1942e), pasta eleştirisine devam etmiş ve yasaklanmasına dönük de çağrıda bulunmuştur. Benzer bir yaklaşım sergilemiştir. Pastaların zahmetli, sağlıksız ve pahalı olduğundan yakınmış ancak zaman geçmesine rağmen pastaya karşı verdiği mücadelenin yerine ulaşmadığını bahsetmiştir (Karay, 1942e). Bu mücadelesinin birincil nedeni ekonomiktir. Yemek eleştirmeni olarak farklı duyarlılıklara sahip olmak ise Karay'ın gazeteci kimliğinden olup toplumsal bir duyarlılıkla bu iki yazı yazmıştır (Karay, 1941c; Karay, 1942e). Pasta sağlığa ve ekonomiye zararlıdır. Özentiliktir. Buna ihtiyacımız yoktur demiştir. Ve bu iki yazının tam karşısına gelebilecek bir yazı ise yine bir pasta üzerine ve üzerine çok konuşulacak ve de düşünülecek şekilde Vedat Milor tarafından 2019 yılında yazılmıştır. Milor "Cheesecake ve acıklı halimiz" başlıklı yazısında (Milor, 2019b) mutfak kültürümüzün geldiği son noktayı özetlemiştir. Öncelikle yazının içeriğine konu olan olay şu şekildedir; San Sebastian Cheesecake adlı "popüler" pastanın Türk Mutfağında çalışan bir usta tarafından patentinin yani isim hakkının alınması girişiminde bulunması ve almasıdır. Özetle Türk Mutfağına ait olmayan bir pastanın Türk Mutfağına tescil edilmesidir. Türk Mutfağına ait olmayan ve ismini telaffuzunda dahi zorlanılan bir pastanın bu şekilde peşinde koşmanın aslında mutfağımızın özeti olduğundan bahsetmektedir Milor (2019b).

Karay 1941-42 (1941c, 1942e), Milor 2019 (2019b) yılları arasında bir pasta tartışması yapmışlar ve köşelerine taşımışlardır. Milor yine yazısında (2019b) kolaycılıktan,

zahmete girmemekten, var olanı bizimmiş gibi pazarlamak gibi ‘‘milli’’ özelliklerimiz olduğunu da dile getirmiştir. Mutfak külliyyatımız çok geniş ve lezzetli olmakla birlikte bu gibi örneklerin yıllar içinde çoğalmasıyla yıllar fark etmeksizin özgünlüğün yitirildiği ve kötünün öne çıktığı tablolara karşılaşmak daha olağan olmuştur. Milor yine yazısında (2019b), kazandibi yapmayı unutup lezzetinden çok ismi ve havası bize cazip geldiği için, telaffuz edemediğimiz bir tatlının ‘‘isim hakkı bende’’ diyerek kavga tutuşmayı trajikomediler olarak nitelendirmiştir. Karay ise (1942e), pasta yerine öne çıkması gereken lezzetlerimizi daha o günden sarılmayı önermiştir. Kadir ve Kıymetlerini bilelim yazısında eski lezzetlerimize sahip çıkmayı yüceltmeyi geri kafalılık olarak bakmamak gerektiğini savunmuştur. Milor’da yazılarında Anadolu mutfağının geleneksel yöntemlerini tercih etmek gerekir demiştir. Geleneksellik ve yeni tekniklikleri birlikte sunabilen bir mutfağın başarılı olabileceğini söylemektedir. Eskiye özlemek duymak sadece bir ‘‘duygu’’ aktarımı olarak kalmalıdır demektedir.

Türk mutfağında hiçbir tarihi olmayan bir tatlının Türkiye’de yapılarak isim hakkının alınması mutfak kültürünün özgünlüğü açısından tartışılmaktadır. En iyi yapanın kendisi olduğunu iddia ederek başka bir ülkenin tatlısına tescil almak ve tescilin kişide olması sebebiyle o lezzetin üzerinde hak iddia etmek onaylanacak bir tutum olmamıştır. Kendisine güvenen bir şef ve ya üretici mekan tescili bir kişiye ait olduğu için değil lezzetini koruduğu ve öne çıkardığı için tercih edilmektedir. ” (Milor, 2019a).

Farklı kültürlerle etkileşim içerisinde değişime uğrayan Türk mutfacı, savaşlar, ekonomik yapı, ticari ilişkiler ve Avrupalı kültürün benimsenmesi ile ürünlerin sunumundan, tercihinin birçok değişim oluşturmuşken Cumhuriyet ilk döneminde bu değişimin daha da görünür olduğu söylenebilir. Burada Karay insanların tercihinin eleştirirken geleneksel olan simitten ve kâğıt helvadan toptan bir vaz geçme halini, sevmeme halini gördüğünü dile getirmektedir. Geleneksel olanda ısrar etmediğini ancak modern olanı tercih ederken geleneksel olanın da çok iyi olduğunu ve ondan vazgeçmeyelim temasını işlemektedir. Ancak insanların yeme ve içme ürünlerinde tercih sebebi eskiyi sevmemesi değil yeniye olan merak ve ilgiden kaynaklanmaktadır.



Şekil 9. 20 Kasım 1941, Tan Gazetesi.

http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1941/tan_1941_sontesrin_/tan_1941_sontesrin_20_.pdf

1_sontesrin_20_.pdf

(son erişim tarihi: 10.11.2021).

Günler Geçerken

Pastalardan Kurtulmak İçin

**REFİK
HALİD
KARAY**

Gazetelerin ve buarada bizim pastalara karşı açtığımız savaş — içinde bulunduğumuz harp gibi — halâ bir sonunca eremedi; eremedikten başka — yine o harp gibi — büsbütün içinden çıkılmaz bir hale girdi. Pastada nedir, demiştik, bunun halis unla yapılması bile, katılan süpheli maddelerden, bozuk yumurtalardan, kötü yağlardan, uydurma kremlerden, lüzumsuz süslerden dolayı hem sıhate, heme keseye zararlıdır; doyurmaz, mide bozar; iki üç tenesine verilen para ile daha vitaminli ve kalorili gıda alınır, tokluk duyulur, sıhhat korunur. Derken, buğday darlığı yüzünden unla yapılmış pastalar yasak edildi; sandık ki bu belâdan kurtulduk. Meğerse püsküllüsüne çatmışız. Birer, ikişer yine camekânlar pastalarla dolmağa başladı. Sorduk; “bunların içinde hükûmetin alış verişten kaldırdığı unlar yoktur,, cevabını verdiler. “Ya nevar?,, dır dedik; “kestane, fındık, patates, falan filân,, yeni nesnelerden yemek cessurluğunu gösterenlerin çoğu yüz buruşturdular: “Berbat şeyler, dediler. Bulantı ve öğürtü veriyor!,,

Şimdi gazetelerde okuyoruz: “İstanbul tarafında bir fırının, Beyoğlunda iki pastacının yaptığı pastalar tahlil edilmiş, sıhate zararlı oldukları görüldüğünden fırın ve pastacılar birer hafta müddetle kapatılmıştır,, Al Belediyenin başına, bin düşünce arasında, bir iş daha! İşin yoksa fırınları ve pastacıları hergün dolaş nümuneler topla, laboratuvara gönder; doktorlar ve kimyagerler geçsinler aletlerin başına; saatlerce uğraşsınlar, göz nuru döksünler. Bu ne idiği belirsiz, münasebetsiz bulamaç ve ezmikleri ayırsınlar, incelesinler, meydana çıkarsınlar, raporunu yazsınlar; yüzlerce kişi saçma şeylerle didişsin, dursun! Niçin? Bütün bu muameleler, gerçekten lüzumlu besin maddeleri, yağlar, peynirler, balıklar için yapılsa daha yerinde olmaz mı? Pastasız yaşanamaz mı? İktisat ve iş bakımından yemek çeşitlerinin azalmasını icap ettiren harp, neden pastaya, bir müdafaa vasıtası imiş gibi bu derece önemli bir yer veriyor, ondan ayrılmaya katlanamıyor?

Evet, anlıyorum, insanın bazı saatler içi eziliyor, bir şeyler yemek istiyor. Bunu önlemek için yeni tedbirler lâzımdır. Meselâ, Avrupadaki gibi köşe başlarında sıcak sıcak, ktır ktır patates kızartması, yahut arap memleketlerindeki gibi dumanı üstünde pancar haşlaması satmak, amerikan fıstığının, fındık ve kestaneyi, leblebiyi daha bulunur hale sokmak gibi... Bunlar hile götürmez, temiz, lezzetli, çocuklarca sevilen besleyici ve ucuzca yemeklerdir. Her meselenin yasakla uhdesinden gelinemeyeceğini bilenlerdenim. İyisi, ihtiyaca iyi şekilde cevap vermez, ihtiyacı zararsız yollardan gidermektir.

Şekil 10. 9 Nisan 1942, Tan Gazetesi.

http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_nisan_/tan_1942_nisan_9_.pdf

(son erişim tarihi: 13.11.2021).

3.9. Geleneksel ve Modern Tartışması

Çiftçiliğin başlaması, toprağın ekilir biçilir olması ve üretimin başlamasıyla birlikte insanlar ürünlerini beklemek ve hasat etmek için konakladığı yerleşik düzene geçmiştir. Tarımsal üretimin başladığı dönemle beraber geleneksel toplum da oluşmaya başlamıştır (Tanilli, 2013). O dönemlerde kan bağı ile kurulan ilişkiler güçlüdür, ilişkiler yakındır. Bu durumun sonucu olarak sofralar kalabalık şekilde kurulur, katılımı kalabalıktır (Holy, 2016). Geleneksel olarak kurulan sofralar geniş aileyi kapsayacak şekilde yerde ve tepsi üzerindedir ve yemek yenilen kaplar ortaktır. Ortak tabaktan yemenin biçimsel olarak modern dönemde değiştiği ve herkesin kendisine ait bir yemek kabının olduğu görülmektedir. Bu değişimin temelinde temizlik kaygısı ve beğenilmek gibi kaygılar yatmaktadır (Işın, 2019). Geleneksel ve modern döneme bakıldığında ve hatta kıyaslandığında biçimsel olarak öne çıkan fark estetik görme ve düşünme biçimidir. Sanayi Devrimi'yle beraber başlayan modern dönemde estetik ve güzellik gibi kavramların sofranın düzeni içerisinde önemli olduğu ve belirleyici rol oynadığı görülmektedir. Artık yerde ve tek kaptan yenilen yemeğin temiz olmaması ve çirkin görünmesi kabulüyle tek tencereden yemek bütünselliği parçalanmaktadır ve bireysellik ön plana çıkmaktadır (Türkkan 2019).

Hızlı kentleşme ve iş hayatının yoğunlaştığı günümüzde, zaman kısıtlamasının bir sonucu olarak çalışan kesimi kısa zamanda tüketilen yiyeceklere yöneltmiş ve dolayısıyla ayaküstü yiyeceklerin popülerliği, yabancı mutfakların yemeklerinin popülerleşmesi ve sokak yiyeceklerinin artması mutfak kültüründeki diğer değişimlerin nedenlerinde başrolü almıştır. Yemek kültürü ve yemeğin sosyolojisi tartışmalarında artık uluslararası etkileşimin her alanda getirdiği değişimin özellikle mutfaka yansımaları araştırılmaktadır.

Sanayileşmeyle birlikte modern toplumda hızlı tüketim öne çıkmıştır. Bu tüketimin bir kısmını ayaküstü yenilen fast-food beslenme alışkanlığı oluşmaktadır. Yemeklerin tüketilmesinden, saklanması değişime uğrayan bir toplum söz konusudur (Ritzer, 2021).

“Modernizm ile beraber yaşanan büyük değişimler vardır bu değişimler; pişirme aşamasında enerji olarak gaz ve elektrik kullanımı, soğutma ve dondurma teknikleri ve birimleri, pişirme ve soğutmada termostatik kontrol, önceleri elle yapılan işleri daha nitelikli ve çabuk yapabilen makineler, tarımla birlikte gıda maddelerinin gelişmesi, bakterilerin keşfi ve bunlardan korunma yolları, hayvancılığın modernizasyonu, nakliye olanağının doğuşu, ambalajlama tekniğinin yaygınlaşması sayılabilir.” (Gürsoy, 1995).

Refik Halid Karay, Tan Gazetesi'ne yazdığı 14 Şubat 1943 yazısında (2018a), “Osmanlı saltanatı mutfağı, imparatorluk kaynaklarından faydalanarak büyük masraflar, madde ve işçi, hatta mütehasşis aşçı bolluğu sayesinde vücuda gelmiş şatafat mutfağıdır” demektedir. Karay; bu yazısında (2018a), hem Osmanlı yemek günlerinin son demlerini görmüş hem de Cumhuriyet ilk yıllarını görmüş bir yazarın günlük ekonomik koşulları ve yeni hayat ve sağlık koşulları arasındaki farkında bilincindedir. Eski şeklinin bugüne revize edilmesinin öneriyor. Bugün geleneksel mi modern mi sorusuna yanıtı ise gelenekselin lezzetinden tamamen kopmamak olarak görmektedir. İmparatorluk olmanın sonucu olarak farklı kültür ve etnisite barındıran Osmanlı mutfağı zengin bir içeriğe sahip olmuştur. Bu sebeple oradan günün malzeme ve ekonomi koşulu göz önüne alınarak katkılar alınmalıdır.

Osmanlı içerisinde çeşitli kültürlerin sürekli etkileşim içinde var olması, savaşlar, ekonomik yapı, ticari ilişkiler ve Avrupalı kültürün etkisi ile yemek kültürümüzde bir dizi değişim oluşturmuşken Cumhuriyet döneminde bu değişim daha da belirgin bir hale geldiği söylenmektedir (Kabagöz, 2016).

Bu değişimin en birden fazla sebebi vardır. Tanzimat döneminde hem toplumsal hem ekonomik hem kültürel değişimler, Osmanlı'nın son döneminde özellikle Saray'ın ekonomik açıdan imparatorluğu kurtarma çabaları neticesinde Avrupa ülkeleriyle girdiği ekonomik işbirlikleri, bunu neticesinde Saray mutfağına giren ürünlerin, tekniklerin ve mutfak hiyerarşisinin değişimi ve bize 18. yüzyıl sonları 19. yüzyıldaki zenginliğiyle Osmanlı'daki değişimi göstermektedir (Faroqhi, 2014).

İstanbul'un kültürel zenginliğini Özge Samancı Yemek ve Kültür dergisinde şöyle aktarır;

“...İstanbul'a Balkanlardan göç eden halkın getirdiği yeni yemekleri, Avrupa ile artan ticaretin etkisi ile İstanbul piyasasına giren yeni yiyecekleri ve küçük esnafın, halkın beslenme alışkanlıkları da yer alıyordu.” (Samancı, 2010)

“Pera ve Galata semtlerinde 1850'lerden itibaren açılmaya başlayan alafranga tarzda lokantalar, kafeler ve restoranlar kentte yiyeceğe duyulan talebin bir yansımaları oluşturuyordu.” (Samancı, 2010)

Batı'nın yemekleri, pişirme yöntemleri ve sofrada adabının kabulü değişen mutfak kültürümüzün başlangıcı olarak görülmektedir.

11 Haziran 1944 yazısında Karay (2018c), konserve yemekleri tercih edilmesine dair kaygılarını dile getirmektedir. Günümüzde insanların çoğunluğu yemek ihtiyaçlarını ev dışında karşılamaktadır. Tüketicilerin bu tercihleri doğrultusunda da dışarıda yemek yeme alışkanlığı gelişmiştir. Tüketiciler açlık hislerini giderecek, hızlı ve pratik ürünlerin tüketimini tercih eder duruma gelmişlerdir. Bu kimi zaman konserve şeklindedir. Ancak bu durum Karay için konserve yemek tercihi pratik olanı tercih edelim ötesinde bir yemek yeme eyleminin yerini gıda alalım eylemine dönüşmesi ve lezzetli olmayanın tercihi olarak görülmektedir.

Vedat Milor 20 Aralık 2020 tarihli yazısında;

“Ama aslında nereli olursak olalım hepimiz bir ölçüde gelenek konusuna duyarlıyız. Özellikle gastronomi gibi kültürel bir eylem söz konusu olunca.”
(Milor, 2020).

Böylece, yine dönemsel olarak farklı yıllarda yaşasalar dahi Karay ile ortak bir modernleşme derken gelenekselin parçalanışını eleştirmektedir. Devam eden süreçte bu anlayış ile mutfak kültürümüzdeki karakterin kalıcı olmaması veya sorunlarımızın devamlılığını sürmüştür.

Aralık 2021'e geldiğimizde Vedat Milor, sekiz bölümlük yeni bir YouTube programına başladı. ‘Geleneksel mi Modern mi?’ adlı programda baklava, tarhana, mantı, kuru fasulye ve içliköfte dahil, Türk mutfağının çok sevilen sekiz ürününün hikâyesini, bu lezzetlerin hem geleneksel hem de modernleştirilmiş versiyonlarını göstermektedir. Milor “ustalarımız değer görmeyince geleneksel yemeklerimiz kayboluyor” diye eklemektedir (Milor, 2021c).

Günümüze uyarlamak derken yemeğin sunumu açısından “estetize” edilmesi öne çıkmaktadır. Metanın teşhirinde gündelik hayatın estetikleştirilmesi önemlidir. Yemeğin estetikleşerek gündelik hayatımızda özellikle sosyal mecralarda görünür olması artıyor. Sosyal medya kullanıcıları takip ettikleri yerel ve uluslararası mutfaklar ile bugün yeni tartışmaları açmaktadır. Restoranlar ise gündelik hayatta artan bu görünürlükte çekici olmak gibi bir kaygının sonucu olarak kendisini görünür yapma çabası içerisine giriyor bu kimi zaman geleneksel olanın tahribatına yol açabilirken kimi zamansa, düşünülmüş ve zaman

ayrılmış bir sanata dönüşerek modern mutfağın estetik yönünü beslemektedir. Bugünlerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine olan ilginin artışında bu estetik kaygı da yer almaktadır. Mutfak kültürümüzün geleceği açısından bu tartışmanın önemi büyüktür.



4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Köşe yazıları en genel hatlarıyla öznel değerlendirmeler içermektedir. Yemeğin basılı yayınlarda yer alması yemek bilgilerinin paylaşımı açısından zevkli ve önemli görülmele birlikte, bir otoriteye sahip olan yemek yazıları belirli yemek pişirme yöntemlerinin onaylanması ve ya sorgulanmasına, seçilecek yemekler üzerine bir tartışma yürütülmesi ve aslında günlük yapılan bir aktivitenin sosyolojik ve kültürel olan kısmına dair katkı sunulmasını da sağlamaktadır. Yazarların ikisi de farklı disiplinlerle yemeğe, mutfağa ve toplumsal gelişmelere yaklaşmışlardır. Bu sebeple köşe yazıları sadece bir tek disiplinle açıklanabilecek veya tartışılacak yazılar değildir. Örneğin; günümüzde küreselleşmenin etkileri, bunun neticesinde modernizmin yerini alan post-modernizm tartışmaları, 1980 sonrası Türkiye'nin yaşadığı toplumsal dönüşümler, 21 .yy yeni tartışmaları sadece bir disiplinle açıklanacak ölçekte değildir. Nitekim yemek kültürümüzde pratik anlamda bundan etkilendiği gibi kültürel anlamda da etkilenmeye devam etmektedir.

Bu noktada devreye giren küreselleşme olgusunun ekonomik sonuçlara yol açtığı gibi kültürel sonuçlara da yol açtığı; bununla birlikte küreselleşme ile yaşam biçimlerinin tek tipleştirildiği söylenebilir. Dolayısıyla modernleşme sürecinin etkisiyle birlikte sanayileşme, eğitim, kentleşmenin hızlı ilerleyişi mutfak kültüründeki değişmelere yol açmıştır. Devam eden süreçte mutfak kültürümüzdeki karakterin kalıcı olmaması veya sorunlarımızın devamlılığını sağlamıştır.

Yazılarda bulgular kısmında yer alan tespitlerde: Mutfak ürün kalitesinin azaldığı yazılmıştır. Coğrafi yapısı her geçen gün değişen ve verimli alanların tahrip edilmesi sonucu küçükbaş hayvanların doğal beslenme koşullarının zorlaşmasından kaynaklı ürün kalitesinin düşmesi tespiti güncelliğini korumaktadır. Mutfağın gelişimi için ürün kalitesi geliştirilmelidir. Yine bulgular kısmında yer alan mutfak ekonomisine ilişkin tespit mutfak ekonomisinin ülke ekonomisi ile olan paralellikinden bahsedilmektedir. Bulgular kısmında yer alan tüketimin mekanlara yansımaları kısmında ise mekan tercihinin yemek kalitesi odaklı olmadığından bahsedilmektedir.

Günümüz hızlı tüketim, hızlı değişim, sosyal medyanın hızı, önüne geçilebilecek veya önüne geçmenin doğru olup olmadığının tartışıldığı bir dönemdir. Bulgular kısmında yer alan Türk Mutfağının değişimi bölümünden ise farklı kültürlerle etkileşim içerisinde değişime uğrayan Türk mutfacı, savaşlar, ekonomik yapı, ticari ilişkiler ve Avrupalı kültürün benimsenmesi ile ürünlerin sunumundan, tercihinin birçok değişim oluşturmuşken Cumhuriyet

ilk döneminde bu değişimin daha da görünür olduğu söylenmiştir. Ancak insanların yeme ve içme ürünlerinde tercih sebebi eskiyi sevmemesi değil, yeniye olan merak ve ilgiden kaynaklanmaktadır.

Mutfak modernize edilirken geleneksel tat ve dokuyu tamamen değiştirerek değil, var olanın üzerinden modernize edilmelidir. Refik Halid Karay'ın ve Vedat Milor'un Türk mutfağına dair nasıl geliştirilmesi gerektiği konusunda bu çalışmanın içerisinde yer alan geleneksel ve modern tartışması başlığında sunulan bulgular ve öneriler bu gün de geçerliliğini korumaktadır.

Karay imparatorluk gerilerken, tersine mutfağının zenginleşip incelmesine değinirken geçmişte dar bir kesimi ilgilendiren şatafatlı Osmanlı saltanat mutfağı ile İstanbul kentinin kozmopolit halk mutfağı ve Anadolu mutfağı arasında akıllı bir elemeye gidilmesidir. Kimi yemekler yeniden canlandırılmalıydı kimisi ise unutulmaya devam etmeliydi. Bu ‘‘üç mutfak’’tan yeni bir mutfak sentezi çıkacaktır.

Günümüzde bu tartışmanın mutfak kültürünü beslemesi açısından öneriler;

Gastronomi ve mutfak sanatları akademilerine, akademik açıdan mutfak kültürü tartışmalarını derinleştirmesi için gastronomi ve kültür başlıklı dersler üzerinden tartışmaların yürütülmesi önerilmektedir.

Farklı disiplinlerle birlikte (tarih, sosyoloji, antropoloji) günün siyasi, ekonomik, sosyal ve kültürel tartışmalarının yemek kültürü üzerine yansımalarının incelenmesi önerilmektedir

KAYNAKÇA

- Allen, J. S. (2018). *Obur Zihin: Yiyeceklerle İlişkimizin Evrimi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Beardsworth, A., Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi*. İstanbul: Phoenix Yayınları.
- Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), s. 159-169.
- İnternet: Bozdağ, B. (2016, 10 Mart). Dilimlenmiş Et, İnsan Evrimini Nasıl Yönlendirdi? Bilimfili. <https://bilimfili.com/dilimlenmis-et-insan-evrimini-nasil-yonlendirdi> (son erişim tarihi: 13.11.2021).
- Bozkurt, G. (2019). *Kültürün Abc'si*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Brillat-Savarin, J.-A. (2020). *Lezzetin Fizyolojisi*. Oğlak Yayınları.
- Cömert, M., Güner, E. Anadolu'da Neolitik Dönemde Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), s. 3426-3440.
- Çevik, A., Aslan, Z. (2020). Dünya'da ve Türkiye'de GastroDiplomasi Uygulamaları Üzerine Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), s. 2298-2317.
- Demirel, G. & Karanfiloğlu, M. (2020). Sosyal Medyada Yemek Fotoğraflarının Kimlik İnşası Bağlamında Tüketimi: Instagram Örneği. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 34, 236-259. DOI: 10.31123/akil.781110
- Ebcioğlu, H. (1943). *Kendi Yazıları İle Refik Halid*. İstanbul: Semih Lütfü Ktiabevi.
- Eren, S. (2020). Gastronomi ve Turizmde Sağlıklı Yiyecek Üretimi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 74.
- İnternet: Euronews. (2018, 25 Eylül). Türkiye'nin et sorunu: Hayvancılık neden bitti, Türkiye ette nasıl dışa bağımlı hale geldi? <https://tr.euronews.com/2018/09/25/turkiye-de-et-ve-hayvancilik-sorunu-er-neden-pahali-ab-en-cok-eti-turkiye-ye-satiyor> (son erişim tarihi: 03.12.2021).

- Faroqhi, S. (2014). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Fendal, D. (2014). Türkiye'deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemlenişi. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi, Özel Sayı: 2 (Aynalı Labirent: Küreselleşen Kentte Tüketim)*, s. 147-180.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), s. 129-140.
- Gazeteden Tarihe Bakış (2020). *İstanbul Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı*, <http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/> (son erişim tarihi: 12.12.2021).
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gürses, Ö. Y. (2021) *Gastronomi Kültürünün İnşasında Medyanın Rolü: Yemek Dergileri Üzerine İçerik Analizi*. (yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Başkent Üniversitesi, Ankara.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim Hizmet Yayınları.
- Harrington, A. (2005). *Modern Social Theory An Introduction*. Oxford: Oxford University.
- Haviland, W. A., Prins, H. E. L., Walrath, D., McBride, B. (2017). *Kültürel Antropoloji*. İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Holy, L. (2016) *Antropolojinin Akrabalık Yaklaşımları*. Ankara: Heretik Yayıncılık.
- Ichijo, A., Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işın, P. M. (2019) *Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kabagöz, M. (2016). *Eğlenirken Modernleşmek*. İstanbul : Heretik Yayınları.
- Kanık, İ. (2016). Gastro Medya ve Gastro Kültürün Kavramsal İncelemesi. *Folklor/Edebiyat*, 22(88), s. 83-98. Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Yayınları.
- Karaosmanoğlu, D. (2017). *Yemekle Devriale: Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınları.

İnternet: Karay, R. H. (1939, 5 Kasım). Yutkunmadan yürünemiyen şehir. *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1939/tan_1939_ikincitesrin_/tan_1939_ikincitesrin_5_.pdf (son erişim tarihi: 03.11.2021)

İnternet: Karay, R. H. (1941a, 18 Ocak). Bir camekan önünde. *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1941/tan_1941_sonkanun_/tan_1941_sonkanun_18_.pdf (son erişim tarihi: 03.11.2021).

İnternet: Karay, R. H. (1941b, 10 Nisan). Hasır kuzusu nedir? *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1941/tan_1941_nisan_/tan_1941_nisan_10_.pdf (son erişim tarihi: 03.12.2021).

İnternet: Karay, R. H. (1941c, 20 Kasım). Ekmek yerine pasta bolluğu! *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1941/tan_1941_sontesrin_/tan_1941_sontesrin_20_.pdf (son erişim tarihi: 10.11.2021).

İnternet: Karay, R. H. (1942a, 28 Ocak). Harp zamanının üç katığı. *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_sonkanun_/tan_1942_sonkanun_28_.pdf (son erişim tarihi: 03.12.2021).

İnternet: Karay, R. H. (1942b, 31 Ocak). Camekanlardaki göstermelik yemekler. *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_sonkanun_/tan_1942_sonkanun_31_.pdf (son erişim tarihi: 03.12.2021).

İnternet: Karay, R. H. (1942c, 12 Eylül). Yemek tiryakiliğimiz. *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_eylul_/tan_1942_eylul_12_.pdf (son erişim tarihi: 13.11.2021).

İnternet: Karay, R. H. (1942d, 15 Ağustos). Kadir ve kıymetlerini yükseltelim. *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_agustos_/tan_1942_agustos_15_.pdf (son erişim tarihi: 13.11.2021).

İnternet: Karay, R. H. (1942e, 9 Nisan). Pastalardan kurtulmak için. *Tan Gazetesi*.
http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/GAZETE/tan//tan_1942/tan_1942_nisan_/tan_1942_nisan_9_.pdf (son erişim tarihi: 13.11.2021).

Karay, R. H. (2018). *Mutfak Zevkinin Son Günleri*. İstanbul: İnkilap Yayınları.

Karay, R. H. (2018a). Yeni ağıza eski taam. *Mutfak zevkinin son günleri* (1. Baskı) içinde (s. 27-32). İstanbul: İnkılap Yayınları.

Karay, R. H. (2018b). Mutfak zevkinin son demleri. *Mutfak zevkinin son günleri* (1. Baskı) içinde (s. 37-44). İstanbul: İnkılap Yayınları.

Karay, R. H. (2018c). Yemek yiyen nesil, gıda alan nesil. *Mutfak zevkinin son günleri* (1. Baskı) içinde (s. 32-37). İstanbul: İnkılap Yayınları.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), s. 191-210.

Koz, M. S. (2008). *Yemek Kitabı I*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Levi-Strauss, C. (2012). *Yapısalcılık Kavramına Antropolojik Bir Yaklaşım*. Ankara: İmge Yayınları.

Malinowski, B. (1992). *Vahşilerin Cinsel Yaşamı*. İstanbul: Kabalcı.

Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri*. (yayınlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi, Ankara.

Mejuyev, V. (1998). *Kültür ve Tarih*. İstanbul: Toplumsal Dönüşüm Yayınları.

İnternet: Milor, V. (2016, 5 Mart). Neden kötü eti pahalıya yiyoruz? *Hürriyet*. <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/neden-kotu-eti-pahaliya-yiyoruz-40064326> (son erişim tarihi: 01.12.2021).

İnternet: Milor, V. (2018a, 27 Kasım). Yemekle fotoğraf çektiirmek için salak gibi para veren oyuncular olmaya başladık. *GZT*. <https://www.gzt.com/roportaj/yemekle-fotograf-çektiirmek-icin-salak-gibi-para-veren-oyuncular-olmaya-basladik-3465814> (son erişim tarihi: 04.10.2021).

İnternet: Milor, V. (2018b, 7 Ekim). Mutfağımızın durumunu özetliyorum: Standartlaşma artı metalaşma artı bayağılaşma. *Hürriyet*. <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/mutfagimizin-durumunu-ozetliyorum-standartlasma-arti-metalasma-arti-bayagilasma-40978348> (son erişim tarihi: 04.10.2021).

İnternet: Milor, V. (2018c, 14 Ekim). Dipsiz kuyudan çıkış var mı?. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/dipsiz-kuyudan-cikis-var-mi-40985928>
(son erişim tarihi: 04.10.2021).

İnternet: Milor, V. (2018d, 24 Haziran). Yeni Anadolu mutfağının hikayesi. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/yeni-anadolu-mutfaginin-hikayesi-40876035> (son erişim tarihi: 04.10.2021).

İnternet: Milor, V. (2018e, 6 Mayıs). Türk mutfağı nasıl kurtulur. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/turk-mutfagi-nasil-kurtulur-40826924>
(son erişim tarihi: 01.12.2021).

İnternet: Milor, V. (2018f, 2 Eylül). En büyük gastronomik problemimiz (!) MENEMEN. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/en-buyuk-gastronomik-problemimiz-menemen-40943522> (son erişim tarihi: 23.11.2021).

İnternet: Milor, V. (2019a, 29 Aralık). Bir tarhana çorbası ve Türk mutfağının istikbali. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/bir-tarhana-corbasi-ve-turk-mutfaginin-istikbali-41407983> (son erişim tarihi: 01.12.2021).

İnternet: Milor, V. (2019b, 3 Kasım). Cheesecake ve acıklı halimiz. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/cheesecake-ve-acikli-halimiz-41365248>
(son erişim tarihi: 01.12.2021).

İnternet: Milor, V. (2019c, 29 Kasım). *Anjelika Akbar ile Sesler– 32. Bölüm: Baklava*. (video dosyası) <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=Ss-vMyyIzzw> (son erişim tarihi: 11.10.2021).

İnternet: Milor, V. (2019d, 24 Kasım). Benim de trollemeye hakkım var. *Gazete Duvar*.
<https://www.gazeteduvar.com.tr/yazarlar/2019/11/24/vedat-milor-benim-de-trollemeye-hakkim-var> (son erişim tarihi: 11.10.2021).

İnternet: Milor, V. (2020a, 15 Kasım). Beni yurt yemekleri gurme yaptı. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/gundem/beni-yurt-yemekleri-gurme-yapti-41662934> (son erişim tarihi: 11.11.2021).

İnternet: Milor, V. (2020b, 20 Aralık). Geleneksel olan en iyisi mi?. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-okyar/geleneksel-olan-en-iyisi-mi-41693342>
(son erişim tarihi: 01.12.2021).

İnternet: Milor, V. (2021a, Aralık 5). Türk mutfağı mükemmel ama biz, babasının mirasını savuran sorumsuz bir çocuk gibiyiz. *Hürriyet*.
<https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/hurriyet-pazar/turk-mutfagi-mukemmel-ama-biz-babasinin-mirasini-savuran-sorumsuz-bir-cocuk-gibiyiz-41954081> (son erişim tarihi: 11.11.2021).

Milor, V. (2021b). *Hesap Lütfen*. İstanbul: Kronik Yayınları.

İnternet: Milor, V. (2021c, 4 Aralık) *Geleneksel mi Modern mi? – 1. Bölüm: Baklava*. (video dosyası) <https://www.youtube.com/watch?v=1Ur2jwBprgU> (son erişim tarihi: 11.12.2021)

İnternet: Milor, V. (2021d). Perfect Symphony of Senses: The World of Michel Guérard. *Gastromondiale*. <https://www.gastromondiale.com/food1/2020/7/10/the-world-of-michel-guerard> (son erişim tarihi: 01.12.2021).

İnternet: Milor, V. (2021e). Yazılar. *Vedatmilor.com*. <https://www.vedatmilor.com/yazilar> (son erişim tarihi: 01.12.2021).

Onaran, B. (2016) *Mutfak Tarihi: Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Ritzer, G. (2021) *Toplumun McDonalddlaştırılması*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Samancı, Ö. (2010). 19. yüzyıl sonlarında İstanbul sokak lezzetleri. *Yemek ve Kültür*. Sayı 21. s. 1-6.

Silvertown, J. (2018). *Darwin'le Akşam Yemeği*. İstanbul: Kolektif.

Şenel, A. (2001). *İlkel Topluluktan Uygar Topluma*. Ankara: Bilim ve Sanat.

Tanilli, S. (2013) *Uygarlık Tarihi*. İstanbul: Cumhuriyet Yayınları.

Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü. (2019). *2019 Hayvancılık Sektör Raporu*. Ankara.

Tekeli, İ., İlkin, S. (2021) *İktisadi politikaları ve uygulamalarıyla İkinci Dünya Savaşı Türkiye'si İkinci Cilt*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk Mutfağının Tanıtımında Bir Araç Olabilir Mi?. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), s. 14-29.

İnternet: Türkkan, C. (2019) İğrençlik ve Yemek: İğrençliğin kültürel bağları. *Mizanplas*.
<https://www.mizanplas.com/yazilar/2019/3/11/igrenclik-ve-yemek> (son erişim tarihi:
03.12.2021).

Uhri, A. (2016). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. İstanbul: Ege Yayınları.

UNESCO. (1982). Mexico City Declaration on Cultural Policies. Mexico.

