İSTANBUL'DAKİ DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ TARİFLER VE MEKANLARA ODAKLANARAK DEĞERLENDİRMEK ÜZERİNE NİTELİKSEL BİR ARAŞTIRMA

İris KURDOĞLU
191127101

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sosyoloji Anabilim Dalı
Sosyoloji Tezli Yüksek Lisans Programı
Danışman: Doç. Dr. Mehmet BOZOK

İstanbul
T.C. Maltepe Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Şubat, 2022

İSTANBUL'DAKİ DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ TARİFLER VE MEKANLARA ODAKLANARAK DEĞERLENDİRMEK ÜZERİNE NİTELİKSEL BİR ARAŞTIRMA

İris KURDOĞLU
191127101
Orcid: 000-0003-4213-1394

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sosyoloji Anabilim Dalı
Sosyoloji Tezli Yüksek Lisans Programı
Danışman: Doç. Dr. Mehmet BOZOK

İstanbul
T.C. Maltepe Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Şubat, 2022



JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Bu belge, Yükseköğretim Kurulu tarafından 19.01.2021 tarihli "*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*" ile bildirilen 6689 Sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında gizlenmiştir.

ETİK İLKE VE KURALLARA UYUM BEYANI

Bu belge, Yükseköğretim Kurulu tarafından 19.01.2021 tarihli "*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*" ile bildirilen 6689 Sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında gizlenmiştir.

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans tez çalışmamın her aşamasında bilgi ve deneyimi ile bana yol gösteren, destek ve yardımlarını eksik etmeyen, önerileriyle çalışma konumun kavramsallaştırılmasına katkı sunan sevgili tez danışmanım Doç. Dr. Mehmet BOZOK'a teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim.

Çalışmanın geliştirilmesine yapıcı eleştirileri ile önemli katkılar sağlayan tez jüri üyelerim Dr. Öğr. Üyesi Berfin VARIŞLI ve Dr. Öğr. Üyesi Pınar KARABABA'ya saygı ve şükranlarımı sunarım.

İris KURDOĞLU

Şubat, 2022

ÖZ

İSTANBUL'DAKİ DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ TARİFLER VE MEKÂNLARA ODAKLANARAK DEĞERLENDİRMEK ÜZERİNE NİTELİKSEL BİR ARAŞTIRMA

İris KURDOĞLU
Yüksek Lisans Tezi
Sosyoloji Anabilim Dalı
Sosyoloji Yüksek Lisans Programı
Danışman: Doç. Dr. Mehmet BOZOK
Maltepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2022

1990'lı yıllarla birlikte görünür hale gelen yemek sosyolojisi, beslenme kültürü, gıda ürünleri, üretim biçimleri ve üretim mekanizmaları arasındaki ilişkiyi inceleyen, beslenceyi hem bir araştırma konusu olarak hem de başlı başına bir toplumsal mekanizma olarak ele alan önemli bir alandır. Öte yandan tarihi çok eskiye dayanmayan yemek sosyolojisi literatürünün sahası ve Türkiye'de olan çalışmaları da kısıtlıdır. Literatürdeki boşluk üzerine inşa edilen bu çalışma, İstanbul mutfağının yapısı ve sınırlarını toplumsal değişim dinamiklerini göz önünde bulundurarak yemek sosyolojisi bağlamında inceleme amacını taşımıştır.

Henüz dünya standartlarında tescil, üretim ve tüketim alışkanlıklarına erişmemesine rağmen Türk mutfağı, zenginliği sebebiyle dünyada Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte önde gelen mutfaklardan biri olma özelliği taşımaktadır. Diğer taraftan Cumhuriyet'in ilk döneminde içeriği ve sınırları daha dar olan İstanbul mutfağı ise, 1970'lerden itibaren yoğunlaşan iç göç, uluslararası piyasa ekonomisinin etkileri, küreselleşme ve ekonomik kalkınma sebebiyle daha muğlak bir yapıya bürünmüştür. Bu çalışmada İstanbul mutfağındaki farklı toplumsal ve siyasal dinamiklerin zamana bağlı olarak gerçekleşen değişimleri ve zamansal olarak çakışmaları, İstanbul'un yemek kültürünü oluşturan bazı ögeleri ve İstanbul'un mutfağında merkezi yer teşkil eden yemeklerin malzemelerinin İstanbul mutfak kültürü ile etkileşimi ayrı ayrı incelenmiştir.

Bu bağlamda nitel bir anlayışın benimsediği bu çalışma kapsamında on altı derinlemesine görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışmada oluşturulan yol haritası ve

yapılan çözümlemeler sonucunda McDonaldlaşma, uluslararası kültürel etkileşim, küresel yiyecek ve besin ticareti, farklı etnik ve toplumsal katmanlardan oluşan siyasi yapının yeni alışkanlıklar üzerindeki etkisi, göç ve Türkiye'nin küresel kapitalizme entegrasyonu gibi faktörlerin İstanbul'un yemek kültürünü derinden biçimlendirdiği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yemek Sosyolojisi, Kültür Sosyolojisi, Yemek Kültürü, İstanbul Mutfağı, Toplumsal Değişme.

ABSTRACT

A QUALITATIVE RESEARCH ON EVALUATING THE CHANGING CUISINE CULTURE IN ISTANBUL WİTH A FOCUS ON RECIPES AND PLACES

İris KURDOĞLU
Master Thesis
Department of Sociology
Sociology Master's Program
Thesis Advisor: Doç. Dr. Mehmet BOZOK
Maltepe University Graduate School, 2022

The sociology of food, which appeared during the 1990s, is an important body of literature that examines the relationship between nutrition culture, food products, modes of production, and production mechanisms, and considers nutrition both as a research topic and as a social mechanism on its own. On the other hand, the number of field studies in the food sociology literature, that has a short history, is limited, especially in Turkey. This study, built on this gap in the literature, aims to examine the structure and boundaries of Istanbul cuisine from the perspective of food sociology, taking into account the dynamics of social change.

Turkish cuisine is one of the leading cuisines in the world due to its richness, although it has not yet reached world-class levels of quality in registration, production, and consumption habits, On the other hand, Istanbul cuisine, whose content was more limited in the early years of the Republic, has taken on a more complex structure due to the increasing internal migration, the effects of the international market economy, globalization and the economic development since the 1970s. In this study the changes and overlaps of different social dynamics in Istanbul cuisine, elements that make up Istanbul's food culture and the interaction of food materials that have a central place in Istanbul's cuisine with Istanbul culinary culture are examined separately.

In this context, sixteen in-depth interviews were conducted for this study, in which a qualitative method was adopted. As a result of the roadmap and the analysis in the study, it is found that the factors such as "McDonaldization", international cultural interaction, global food, and food trade, the social structure consisting of different

ethnic and social layers with new habits, migration and Turkey's integration into global capitalism were very influential in shaping the Istanbul cuisine.

Keywords: Sociology of Food, Sociology of Culture, Food Culture, İstanbul Cuisine, Social Change

İÇİNDEKİLER

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI ii
ETİK İLKE VE KURALLARA UYUM BEYANI iii
TEŞEKKÜR iv
ÖZ v
ABSTRACT vii
İÇİNDEKİLER ix
KISALTMALAR xi
ÖZGEÇMİŞ xii
BÖLÜM 1.GİRİŞ 1
BÖLÜM 2. LİTERATÜR TARTIŞMASI: YEMEK SOSYOLOJİSİ 9
2.1. 1970 ve 1980'ler: İşlevselci ve Yapısalcı Yaklaşımlar 11
2.2. 1990'lı Yıllar: Gelişimselci Yaklaşımlar 13
2.3. Türkiye'de Yemek Sosyolojisi Çalışmaları 16
2.4. Yemek Sosyolojisi ve Küreselleşme 18
2.4.1. Küreselleşme Olgusuna Sosyolojik Yaklaşımlar 18
2.4.2. Yemek ve Küreselleşme: Temel Kavramlar 20
2.4.2.1. McDonaldlaşma 22
2.4.2.2. Slow Food-Cittaslow Hareketi 23
BÖLÜM 3. İSTANBUL'UN MUTFAĞI VE YEMEK KÜLTÜRÜ 26
3.1. Çalışmanın Tarihi Arka Planı 26
3.1.1. Bizans ve Orta Asya Türk Yemek Kültürleri 27
3.1.2. Fetihten ve 17. Yüzyıl Sonuna Kadar İstanbul'da Yemek Kültürü 28
3.1.3. 18. ve 19. Yüzyılda İstanbul Yemek Kültürü 31
3.1.4. 20. Yüzyıl Başından Cumhuriyete İstanbul Yemek Kültürü 32
3.2. Yemek Kültürü ile Etkileşen Kültürel Kurum ve Ögeler 33
3.2.1. Aşcılar 33
3.2.2. Şölenler, Kutlamalar, Ziyafetler ve Diğer Toplu Yemekler 35
3.3. Avrupa Yemek Kültürü 36
3.4. Yazılı Yemek Tarifleri ve Yemek Kitapları 38
3.4.1. Ekmek/Hamur İşleri, Tatlı, Çorba, Et, Balık 39
3.4.1.1. Buğday Unu, Ekmek ve Hamur İşleri 39
3.4.1.2. Şeker ve Tatlı Yiyecekler 40
3.4.1.3. Çorbalar 41
3.4.1.4. Et ve Etli Yemekler 42
3.4.1.5. Balık 43
3.5. Azınlık Mutfakları 45
3.5.1. Ermeni Yemek Kültürü 45
3.5.2. Rum Yemek Kültürü 46
3.5.3. Musevi Yemek Kültürü 48
BÖLÜM 4. YÖNTEM 50
4.1. Alan Çalışmasının Çerçevesi 50
4.2. Araştırmanın Örneklemi 51
4.3. Katılımcıların Profili 52
4.4. Veri Toplama Yöntemleri 54
4.5. Verilerin Değerlendirilmesi 56

4.6. Araştırmanın Sınırlılıkları ve Etik Sorunlar 57
BÖLÜM 5. BULGULAR VE TARTIŞMA 61
5.1. İş - Ev İçi Yemek Pişirme Ayrımı 61
5.2. İş Deneyimi ve Kurumsal Bağ 64
5.3. Kurumsal Kimlikler / Kurumsal Hedefler ve Kurumların Mutfak Kültürüne Yaklaşımları 65
5.3.1. Füzyon Mutfağı 67
5.3.2. Dünya Mutfağı 70
5.3.3. Anadolu Mutfağı 71
5.4. Birbirinin Yerine Kullanılan Kavramlar ve Çok Kültürlülük Vurgusu 72
5.5. Küreselleşme Etkisi 74
5.6. Geleneksellik: Korunan Değerler ve Öne Çıkan Yerel Dinamikler 79
5.7. Aşçılık Mesleğine Yaklaşım: Geleneksel ve Akademik Eğitim Kutuplaşması 80
5.8.Restoran Menülerini Belirleyen Faktörler 83
5.8.1. Ekolojik Faktörler 83
5.8.2. Tüketici Talepleri 84
5.8.3. Aşçı Bilgisi ve Deneyimi 85
BÖLÜM 6. SONUÇ 86
EKLER 94
Ek-1- Görüşme Çerçevesi 94
Ek-2 Katılımcı Özellikleri 97
KAYNAKÇA 98

KISALTMALAR

TOBB	**:**	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
İTO	**:**	İstanbul Ticaret Odası
GSMH	**:**	Gayri Safi Milli Hasıla

ÖZGEÇMİŞ

İris KURDOĞLU

Sosyoloji Anabilim Dalı

Eğitim

Derece Yıl	*Üniversite, Enstitü, Anabilim/Anasanat Dalı*
Y.Ls.	2022, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı
Ön Lisans	2020, İstanbul Üniversitesi, Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi, Sosyal Hizmetler (Devam Ediyor).
Ls.	2019, İstanbul Üniversitesi, Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi, Sosyoloji
Lise	1993 Kadıköy Kız Lisesi

İş/İstihdam

Yıl	
	2019, Kadıköy Mehmed Bayazıd Lisesi

BÖLÜM 1.GİRİŞ

Yemek, insanın yaşamı için gerekli olan en temel fizyolojik ihtiyaçlardan biridir. Öyle ki, tarih boyunca toplumlar yeme-içme eksenli hareket etmiş, sosyal ve kültürel olgular ise bu eksenden bağımsız şekillenmemiştir. Yemek yeme eylemi temel bir zorunluluk olmanın ötesinde aynı zamanda siyasi, ekonomik, toplumsal ve kültürel olgularla birlikte anılmaktadır. Topluluklara özgü farklılaşmaların ana kaynaklarından biri olan yemek ve mutfak kültürü, toplumlara güvenli bir koza sağlaması açısından da önem taşımaktadır (Sağır, 2020). Diğer taraftan, insanların yemeği algılayış şekilleri kendilerini ve ulusal kimliklerini nasıl gördükleri üzerinde bir etkiye de sahiptir (Ichijo & Ronald, 2016). Ulusal kimliğe şehir kimliği ya da belli bir şehre aidiyet eklendiğinde ise yemekle kurduğumuz ilişki çok farklı bir boyuta taşınmaktadır.

Bütün bunlara rağmen beslenme, 1990'lı yıllara kadar sosyolojik bir araştırma alanı olamamış; gıda ürünleri, tarifler, yemek üretim biçimleri, bunların değişimi ve etkileşimi başka alanlardaki çalışmaların bir boyutu olarak kendine yer bulabilmiştir. 1990'lardan itibaren dünyada yaygınlaşmaya başlayan yemek sosyolojisi, toplumsal dinamiklerin beslenme üzerindeki etkilerini ve beslenmenin toplum üzerindeki etkisini inceleyerek beslenmeyi hem bir araştırma alanı hem de kendi başına bir toplumsal mekanizma olarak ele almaya başlamıştır. İnsan doğası gereği yemek sosyolojisinin her bölge ve toplumda uygulanabilir olması günümüzde bu alanı ilgi çekici kılmaktadır.

Beslenmeye temel ihtiyacın karşılanması bağlamı dışında bakılması konusunda önemli kilometre taşlarından biri Marksist düşünce akımı ve onun sosyal bilimlerde bıraktığı eleştirel düşünmeye yönelik etkisi olmuştur. Söz konusu düşünce biçiminde beslenme üretim etkinliğinin ana motivasyonu olarak ele alınmış, bunun getirdiği ekonomik ilişkilerin toplumun yapısını belirlediği fikri yaygınlık kazanmıştır (Solmaz, 2018, s. 12). Tarım devrimi ile birlikte insan besin üretiminde hâkimiyet kazanmış ve yerleşik hayata geçerek toplumları oluşturmuştur. Bu yeni durum artı değerin oluşması için fırsat sağlamış ve farklı yapıdaki üretim ve dolayısıyla güç ilişkilerinin önünü açmıştır. Bu düşünce biçimi, temelini sosyal Darwinci kabulden almıştır. Sosyal

Darwinci perspektif toplumsal değişmeyi tarım ve sanayi devrimi ile açıklamış ve insanların beslenmeye bağlı olarak şekillenen toplumsal durumlarına vurgu yapmıştır.

Yemek ve iktidar ilişkisi üzerine olan çalışmaları incelediği makalede Hayati Beşirli (2010), sosyal Darwinist perspektifle yazılan çalışmalarda, avcı toplayıcı toplumların beslenme biçimlerinin topluluklar arasındaki güç dengelerine yapısal bir etkisi olduğunun vurgulandığını söyler. Bu toplumlarda kişisel mülkiyetin önemli olduğu tarım toplumlarının aksine göç etmeyi zorlaştırabilecek herhangi bir sahiplenme ya da biriktirme eylemi yoktur. Topluluklar tipik olarak daha küçüktür ve statü edinme kuralları hayatta kalma kabiliyetiyle ölçülür. Tarımsal üretime geçilmesiyle birlikte ise söz konusu toplulukların sayısı önemli derecede azalmış, büyük nüfuslar yerleşik hayata geçmiş ve toprak sahipliğinin artmasıyla toplumsal statü ekonomik temelli bir olgu haline gelmiştir. Sanayi devrimiyle gelen şehirleşme sürecinde de beslenme biçimlerinin toplumsal yapıdaki etkileri devam etmiş, cinsiyete ve toplumsal sınıfa dayalı iş bölümü besin üretim biçimlerine de yansımıştır (Beşirli, 2010, s. 161- 162).

Klasik sosyolojide beslenmeyi üretim etkinliğinden ziyade tüketim meselesi olarak ele alan isimler de olmuştur. Bu isimlerden biri olan Thorstein Veblen, 1899 tarihli Aylak Sınıfın Teorisi isimli çalışmasında, yiyecek ve içeceği gösteriş tüketimi açısından ele alırken, aynı zamanda tüketim üzerinden sınıfsal bir çözümleme de gerçekleştirerek ender bulunan ve lüks sayılan yiyecek ve içecek ürünlerinin soylu erkekler için ayırt edici özelliğine yüklenen önemine değinmiştir (Utanır, 2019). Veblen çalışmasında, -yemeğe kısıtlı bir şekilde yer vermiş olsa da- üretim dışında tüketimin de bireyler arasında nasıl dışlayıcı kodlar oluşturduğunu analiz ederek, küreselleşmenin beslenme alanına etkileri üzerinden ele alınan çalışmalara katkı sağlamıştır (Bingör, 2016, s. 16).

Günümüzde yemek sosyolojisine olan akademik ilginin canlanmasında gıda talebinin küreselleşmesinin, bilgiye erişimin ve gıda konusundaki risk bilincinin artmasının önde gelen sebepler olduğu görülmektedir. Bu faktörlerin etkisiyle, 20. yüzyıl ve öncesinde bu alanda yapılmış çalışmaların azlığına karşın 2000'lerin başlarından itibaren küreselleşmenin etkisiyle gıdayla etkileşimimizde meydana gelen değişiklikleri açığa çıkaran pek çok çalışma yayınlanmaya başlanmıştır. Artan nüfus ve gıda talebine karşın gıdanın sürdürülebilirliği, atıklar, alternatif gıda üretim ve tüketim

biçimleri, bu alandaki etik kaygılar gibi ve bunlar dışında pek çok başlıkta yemek sosyolojisi çalışmaları yapılmaktadır.

İnsanlar, bilgi, ürün ve makinelerin aksine, paranın istediği yere hareket etme özgürlüğüne dayanan bir dünya ekonomik düzeni olarak nitelenen neoliberal düzende (Hart, 2004, s. 199) insanların ihtiyaçlarına yönelik her ürün ve hizmet, devletler, ekonomik aktörler ve uluslararası şirketler tarafından kontrol edilir. Kuşkusuz söz konusu kontrol, coğrafyalar, ülkeler arası ve ülkelerin kendi içinde eşitsiz bir hizmet/ürün dağıtım sistemi oluşturmuştur ve bu eşitsizlik bugün besine ulaşım konusunda da geçerlidir. Bugün, Batılı tarım ve çiftçiler onları kontrol eden devlet mekanizmaları aracılığıyla üretimdeki yerlerinin dışında politik bir konum da arz ederler; dolaylı yoldan, dünyada iki milyardan daha fazla yoksul çiftçinin dünya pazarlarının dışında kalmalarına sebep vermektedirler (Hart, 2004, s. 200).

Özellikle geçtiğimiz on yılda, besinin ‘‘adil’’ üretimi, tüketimi ve dağılımı hakkında farklı çalışmalar yapılmış, söz konusu eşitliksiz ekonomiye alternatif “besin sistemleri yaklaşımları” tartışılmaya başlanmıştır (Anderson & Leach, 2019, s. 131). En basit ifadeyle besin sistemleri, yaşayan her insanın temel kalori ihtiyacını düzenli şekilde karşılayabileceği eşitlikçi ancak aynı zamanda sürdürülebilir bir tahayyüldür. Zira günümüzde 821 milyon insan güç dinamiklerinin onları dışarıda tutması sonucu temel gıda ihtiyaçlarına erişimden mahrumdur; üstelik egemen besin üretim dinamikleri kaynakların daha hızlı tükenmesine yol açmakta, ekolojiye kalıcı zarar vermektedir (Anderson & Leach, 2019, s. 131- 132).

Besin, bu politik-ekonomik durumunun dışında ideolojik anlamda da bir değer teşkil eder. Uluslara özgü yemek pişirme biçimleri onları niteleyen ve dolayısıyla ulus kimliğin inşasında rol oynayan aktörlere dönüşmüştür. Bugün ulus devletleri tanımlayan yemek kültürlerinden bahsetmemiz mümkündür: örneğin, gıdanın esansına/özüne önem veren geleneksel Çin mutfağında baharat kullanımı azdır; öte yandan Hint yemeği birbirinden farklı baharatları barındırır ve yemeğin ana maddesinden bağımsız olarak yemekler baharatlarının tatlarıyla anılır (Belge, 2001). Ancak diğer taraftan bu durum halklara karşı basmakalıp ifadeler üretme ve dahası onları aşağılama riskini de beraberinde getirir (Freedman, 2008, s. 7). Zira toplumların yapısal özelliklerini belirleyen pek çok faktör vardır ve yeme alışkanlarını (üretme, hazırlama ve tüketme)

belirleyici etmen olarak kabul etmek diğer faktörlerin varlığını reddeder ve kuşkusuz sosyolojik bir perspektif oluşturmayı engeller.

Günümüz yemek kültüründe gerçekleşen değişiklikler, kültürel etkileşim ve belirli gıda üretimi biçimlerinin yayılması gibi etkenlerden kaynaklanırken, 20. yüzyıl öncesinde ise devlet sınırlarındaki değişiklikler, kitlesel göç ve belirli kültürlerin siyasi otoriteler tarafından bastırılması ya da öne çıkarılması gibi etkenler daha hakimdir. İstanbul, bütün bu etkenlerin açık bir şekilde gözlemlendiği bir kent olması sebebiyle mutfak kültürünü biçimlendiren temel etkenlerin incelenmesi için iyi bir örnektir.

Tarih öncesi çağlardan beri bir yerleşim yeri olan İstanbul'un yemek kültürünü besleyen iki ana kültür, Grek-Roma ve Orta Asya Türk kültürüdür. Bugün ayakta kalan medeniyetler arasında İstanbul'a yerleşmiş en eski medeniyet olan Grek (Yunan) kültürü, yüz yıllar boyunca Roma kültürü ile harmanlanmıştır. Bu iki kültür, daha pek çok kültürel etkenin de bir araya gelmesiyle birleşerek Osmanlı ve İstanbul mutfaklarını oluşturmuştur. Osmanlı yemek kültürü ise İstanbul yemek kültürü ile paralel olduğu kadar ayrıksıdır. Üç kıtaya ve günümüzde yirmi beşten fazla farklı devletin topraklarına yayılan Osmanlı Devleti'nin yönetimi, bu geniş kültürel coğrafyanın farklı ve seçkin ögelerini; özellikle de yemek kültürüne ait ögeleri imparatorluğun başkenti olan İstanbul'a taşıyarak zengin bir mutfak yaratmıştır.

Bugün İstanbul mutfağı diyebileceğimiz yemek kültürü, yukarıda sözü edilen kültürler kadar, imparatorluk başkenti İstanbul'un tarihsel gelişimi ve toplumsal dinamikler tarafından da şekillenmiştir. Bu değişimi anlamak için İstanbul mutfağının gelişimini İstanbul'un fethi ve sonrası, imparatorluğun yükselişi, imparatorluğun siyasi olarak güç kaybetmesine karşın kültürel değişimlerin yoğun yaşandığı Lale Devri ve Batı kültürünün etkisinin arttığı 19. yüzyıl ve 20. yüzyılın başı şeklinde dört dönemde incelemek mümkündür.

İstanbul'un fethi ile Osmanlı tebaasının kente girişi, İstanbul mutfağı için yukarıda sözü edilen Grek-Roma ve Orta Asya Türk kültürlerinin karşılaşması etrafında incelenebilecek bir başlangıç yaratmıştır. Orta Asya Türk yemek kültürü, devleti yöneten etnik grubun kültürü olması sebebiyle kentin mutfağını biçimlendirmede ağır basmıştır. İmparatorluğun yükselme dönemi ise sarayın Orta Asya Türk mutfağı

dışındaki yemek kültürlerini ve yöresel malzemeleri kucaklama, aynı zamanda güçlenen saraydaki bolluk ve ihtişamın artmasıyla bilinir. Özellikle 16. yüzyılda nicelik ve nitelik olarak bir bolluk dönemi yaşayan Osmanlı Sarayı bu dönem boyunca hem saray erkânına hem de İstanbul halkına yönelik olarak şölen ve ziyafetler vermiştir.

Saray ve kent mutfağı Lale Devri'nden itibaren ayrışmaya başlamış, saray çevresi daha rafine bir yemek kültürü yaratırken, İstanbul halkının tümünü beslemek konusunda ise eskisi gibi bir istek taşımamaya başlamıştır. Murat Belge'ye göre, Lale Devri ve imparatorluğun çöküş dönemi boyunca süren şatafat, eskisi kadar zafer, ganimet ve vergi elde edemeyen saray çevresini lüks tüketim yoluyla yönetime ortaklığa ikna etmek içindir (Belge, 2001). 19. yüzyılla birlikte günümüzde "Klasik Osmanlı Saray Mutfağı" denilen ve sık sık "İstanbul Mutfağı" ile denk tutulan yemek kültürü oluşmaya başlamıştır. Ne var ki bu dönem aynı zamanda Osmanlı devleti için ve İstanbul halkı için bir fakirleşme dönemidir (Gürsoy, 2004). Bu sebeple ziyafet, gösteriş ve yoksul kişileri doyurma işlevleri de olan saray mutfağı bu dönemde nicelik yerine niteliğe odaklanarak küçülmesine karşın seçkin yapısını da korumuştur.

19. ve 20. yüzyılda İstanbul halkının yemek kültürü ise bırakılan yazılı eserler ve kültürel bellek çalışmaları sayesinde, diğer yüzyıllara oranla günümüze daha çok aktarılabilmiştir. Örneğin, bu dönemde yalnızca Ermeni harfleriyle Türkçe yazılan yedi adet yemek kitap (Ergen, 2016)ve pek çok Türkçe, Fransızca kitap, ülkenin ve daha ziyade İstanbul'un seçkinleri, aşçıları, evde yemek yapan kadınları için yazılmaya başlanmıştır. Anı yazımı ve akademik çalışmaların artması ile bu durum literatüre de katkı sağlamıştır. Cumhuriyet'in kuruluş yıllarıyla birlikte saray eşrafının ortadan kalkmasıyla beraber saray mutfağı da fiziksel olarak ortadan kalkmıştır. Ancak yazılı eserler ve eski saray çalışanlarının belirli lokantalarda çalışmaya başlaması ile bu tariflerin bir kısmı günümüze getirilmiştir (Ünsal , 2011).

Murat Belge, günümüzde bu yemek tariflerinin taşıyıcısının lokanta çalışanlarından çok evlerde yemek pişiren kadınlar olduğunu, dünün seçkin yemeklerinin bugünün alelade mutfaklarında piştiğini iddia etmektedir (Belge, 2001, s. 126). Gerçekten de günümüzde evde yemek yapan kadınlar ve restoran çalışanları ile yapılan kültürel bellek çalışmalarında ortaya çıkan nesiller arası yemek kültürü

benzerliği gösteriyor ki, İstanbul mutfağı sınırları belli, tutarlı, devamlılık arz eden, çeşitli ancak ortaklıkları fazla olarak tanımlanabilen bir mutfaktır (Cıbıroğlu, 2020).

Yemek olgusu sosyoloji içerisinde görece yeni bir alan olarak dünyada ve Türkiye'de gerçekleşen çeşitli çalışmalarla birlikte gelişim göstermektedir. Yemek, tüketim özelinde gerçekleştirilen çalışmalarda sağlık, tarım, ekonomi ve antropoloji alanlarının çatısı altında kendine yer bulmuşken, 1990'lı yıllarla beraber yemeğin simgesel ve kültürel değerler ile anlamları açıklamaya başlamasıyla farklı bir boyuta taşınmıştır (Türkyılmaz, 2020). Günümüzde gıda çalışmalarında, tarımın ve gıdanın endüstrileşmesi, gıdanın dağıtımı ve güvenliği, kimlik ve küreselleşme gibi konular çeşitli yaklaşımlar altında sosyoloji disiplini içerisinde gerçekleştirilmektedir. Öte yandan Türkiye topraklarında son 100 yıldır yazılı hale getirilen yemek tarifleri, saray ve diğer devlet organlarının muhasebe kayıtlarından bulunan yemek malzeme listeleri, Cumhuriyet öncesi yabancı elçiliklere ait anılar, modern anı kitapları, gurme yazıları ile genel tarih ve edebi yazılar, araştırma için çok sayıda olanak sağlamaktadır. Ancak bu yazılı belgelerin yemek sosyolojisine has bir perspektifle bir araya getirilerek, yemek kültürü ve toplumsal yaşam arasındaki karşılıklı belirlenme süreçlerinin incelendiği eserler çok az sayıdayken, bunu İstanbul yerelinde gerçekleştiren çalışma hemen hemen hiç yoktur.

"İstanbul'daki Değişen Mutfak Kültürünü Tarifler ve Mekanlara Odaklanarak Değerlendirmek Üzerine Niteliksel Bir Araştırma" ismini taşıyan bu çalışma, mevcut İstanbul mutfağını oluşturan bileşenleri, hem İstanbul mutfağının tarihsel kökenlerinin analitik bir anlatısı ile hem de Türkiye'de henüz yeterince tanınmamış bir alan olan yemek sosyolojisi literatürü perspektifiyle incelemesi açısından yenilikçidir. İstanbul mutfağının çok eski tarihlere dayanan kozmopolit yapısı ile yemek kültürünün çoğunlukla yazılı halde kaydedilmemiş olması, pek çok araştırmacı için caydırıcı denebilecek seviyede zorlayıcı olmuştur. Bu durum, İstanbul mutfağının tanımını ve içeriğini tartışan eserlerin sayıca artmasını engellemiştir. Beslenme ve toplumsal davranış kalıplarının etkileşimini inceleyen yemek sosyolojisinin Batılı ülkelerde 1980'li yıllar itibariyle dikkat çekmeye başlamasına karşın, Türkiye'deki gıda ve yemek kültürü çalışmalarının sosyolojik bir perspektifte ele alınmamış olması, yemek kültürü konulu eserler arasında nitel bir yetersizliğe de sebep olmuştur. Marianne Yerasimos

(2019), Stefanos Yerasimos (2002) ve Artun Ünsal'ın (2011) hatırı sayılır katkıları dışında İstanbul mutfağını tarihsel ve sosyolojik bir perspektifte tartışan kısıtlı eser mevcuttur.

Bu noktada, İstanbul mutfağı konulu eserlerin metodolojik bir gruplaşma olduğunu belirtmek gerekmektedir. Pek çok kaynak İstanbul'da yapılan yemeklerin tarifleri ve onlara eşlik eden anekdotlar şeklinde hazırlanmışken, bazı kaynaklar ise yalnızca tarihi belgelerin günümüze aktarılması ve açıklanmasından oluşmaktadır. Bir başka gruptaki araştırmacılar, günümüz İstanbul'unun yemek kültürüne dair mülakata ve otoetnografiye dayalı ampirik veri üretirken, verilerin incelenmesi için gerekli teorik ve tarihsel çerçeveyi ikinci plana koymuştur. Bu çalışma, İstanbul mutfağına ait tarihsel kökenlerin zenginliğini çalışmaya dahil ederek son 40 yılda yemek sosyolojisi alanında gerçekleşen gelişmeleri göz önünde bulundurarak, günümüzde İstanbul mutfağının parçası olan kurumlardan elde edilen ampirik verileri incelenmeyi ve ona yeni bakış açıları geliştirmeyi amaçlamıştır

Bu bağlamda tezin temel araştırma sorusu ''İstanbul'da mevcut yemek kültürü nedir ve günümüzde hangi dinamikler sonucu değişmektedir?''dir. Bu temel sorunun cevabı restoranlara odaklanılarak araştırılmıştır. Bu çalışma ile İstanbul mutfağını yapısını ve sınırlarını, kentin tarihsel gelişim sürecindeki dinamiklere ve değişimlere dayanarak tartışması açısından kısıtlı genişlikteki literatüre katkı sağlamak amaçlamıştır. Derinlemesine görüşmeler aracılığı ile elde edilen veriler yemek tarifleri ile birleştirilerek İstanbul mutfağı tarifler, malzemeler ve bunları birbirine bağlayan yaşantılar üzerinden ele alınmıştır. Araştırmada cevap aranan diğer sorular, İstanbul'daki etnik kompozisyon değişimi, göç, bölgelerarası ve uluslararası kültürel etkileşimin İstanbul'daki yemek kültürünü nasıl değiştirdiği, günümüzde bu değişimin sonuçlarını nasıl gözleyebileceğimiz ve İstanbul'daki modernizasyonun, uluslararası ticaret, ekonomik ve kentsel gelişim, yemek üretim, tüketim ve hizmet verme süreçlerini nasıl şekillendirdiği üzerinedir. Söz konusu toplumsal dinamiklerin kentin mutfağını nasıl biçimlendirdiğini inceleyerek ve İstanbul'a yönelik yapılan yemek sosyolojisi perspektifinden bakarak, kent mutfağındaki değişimi tartışmak hedeflenmiştir.

Çalışma beş temel bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm olan giriş bölümünden sonra yemek sosyolojisinin tanımlandığı, kendine has özelliklerinin sıralandığı ve diğer

disiplinler ile ilişkisinin kurulduğu teorik çerçevenin yer aldığı ikinci bölüm ve erken ve geç dönem Osmanlı yemek kültürü bağlamında İstanbul'un mutfağı ile yemek kültürünün incelendiği üçüncü bölüm yer almaktadır. Tezin dördüncü bölümünü oluşturan yöntem kısmında, alan çalışmasının çerçevesi, araştırmanın örneklemi, veri toplama yöntemi, verilerin değerlendirilmesi, araştırmanın sınırlılıkları gibi konular ele alınmıştır. Veri toplama tekniği olarak, yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşme biçimi seçilmiş, görüşmenin soruları ise ekler bölümünde verilmiştir. Araştırma soruları bağlamında elde edilen veriler İş - Ev İçi Yemek Pişirme Ayrımı, İş Deneyimi ve Kurumsal Bağ, Kurumsal Kimlikler / Kurumsal Hedefler ve Kurumların Mutfak Kültürüne Yaklaşımları, Füzyon Mutfağı, Dünya Mutfağı, Anadolu Mutfağı, Birbirinin Yerine Kullanılan Kavramlar ve Çok kültürlülük Vurgusu, Küreselleşme Etkisi, Geleneksellik: Korunan Değerler ve Öne Çıkan Yerel Dinamikler, Aşçılık Mesleğine Yaklaşım: Geleneksel ve Akademik Eğitim Kutuplaşması, Restoran Menülerini Belirleyen Faktörler başlıkları altında bulgular bölümünde incelenmiştir. Bu temel bölümler dışında öz, sonuç, ekler ve kaynakça kısmı yer almaktadır.

BÖLÜM 2. LİTERATÜR TARTIŞMASI: YEMEK SOSYOLOJİSİ

"Gıda, olduğumuz her şeydir. Milliyetçi duygunun, etnik hissin, kişisel tarihinizin, ilinizin, bölgenizin, kabilenizin, büyükannenizin bir uzantısıdır.''

Anthony Bourdain[1]

Yemeğin bugün yalnızca fizyolojik bir ihtiyacı karşılama fonksiyonu olmadığını görmek açıktır; zira temel ihtiyaçlar arasındaki yerini korumakla birlikte yemek, üretim, tüketim ve dağıtım aşamaları ile daha geniş bir sosyo-ekonomik sistemin parçasıdır; dolayısıyla toplumlar için yadsınamayacak bir yere sahiptir. Alman sosyolojisinin kurucularından George Simmel, beslenme üzerine yazdığı çalışmada yeme eyleminin bireye özgülüğüne işaret ederken, onun aynı zamanda paylaşılan bir eylem olduğunu ve yemek olgusunun evrenselliğini vurgulamaktadır. Ona göre fizyolojik paylaşımın yanı sıra, sosyal ve dolayısıyla kültürel paylaşımın da ortak temeli beslenmektir; ''insanların ortak noktası, bu her şeyden en yaygın olanıdır, yemek ve içmek zorunda olmalarıdır'' (Simmel'den akt. Symons, 1994, s.344). Burada, en maddi anlamda bireysel olan yeme eyleminin en çok paylaşılan ve dolayısıyla en sosyal olan eylemlerden biri olması olgusu bir paradoks yaratır. Ancak Simmel'e göre, her insanın fiziksel olarak herhangi bir yemeği paylaşabilme kapasitesi yemek sosyolojisinin muazzam bir mesele olmasının temel sebebidir çünkü söz konusu paylaşılabilirlik, yemeğin münhasır bencilliğine meydan okuyarak onu sosyal ve kolektif bir eyleme dönüştürmüştür (Symons, 1994, s. 346).

Kuşkusuz Simmel'in bu tespiti pek çok sosyal bilimcinin çalışmalarında yankı bulmuş; yemek çalışmaları alanı farklı disiplinlerden araştırmacının konusu olmuştur. Ancak yemek sosyolojisi literatürünün kısıtlı olduğunu, yemek sorunsalına 1990'ların sonu itibariyle sosyolojik bir olgu olarak yaklaşıldığını belirtmek yanlış olmayacaktır. Öte yandan gıda çalışmaları araştırmacısı Warren Belasco'nun vurguladığı üzere, uygarlıkları yemek olmadan tahayyül etmek mümkün değildir. Zira "tarım, tabiatı ve coğrafyayı dönüştürerek, askerleri ve şairleri, siyasetçileri ve rahipleri destekleyerek

[1] Yemek.com,"Anthony Bourdain'in Herkesin Kulağına Küpe Olması Gereken 15 Ölümsüz Sözü",21 Temmuz 2021. https://yemek.com/anthony-bourdain-sozleri/

hem fiziksel hem kültürel anlamda dünyayı yeniden kurmuştur" (Belasco, 2008, akt. Birgör 2016, s. 5).

Gıda üretiminin seri ve yaygın bir şekilde yapıldığı günümüzde, süpermarketler dünyanın dört bir yanında pek çok çeşitte gıdaya her mevsim ulaşmayı mümkün kılmıştır. Öte yandan medya ve sosyal medya araçlarıyla iyi ve sağlıklı gıda üzerine bilgi dolaşımı artmış; gıdayı iyi ve sağlıklı yapanın ne olduğu sorusu ise farklı uzmanlık alanlarının çalışma konusu olmuştur. Bu çerçevede gıdayı üreten, tüketen ve dağıtan aktörlerin kimler olduğu, toplumların gıda sistemlerinden nasıl etkilendikleri soruları, sosyolojide yemek alanında yapılan çalışmaların temel soruları olarak öne çıkmıştır.

Toplumların oluşması, işleyişi ve devamı konusunda sahip olduğu yadsınamaz yere rağmen, 1980'li yıllara kadar yemek ve dolayısıyla yemek sosyolojisi alanı uzunca bir süre "marjinal kalmış" bir çalışma konusu olarak sosyoloji literatüründe ağırlık verilmeyen bir alan olmuştur (Yenal, 1996, s. 195). Örneğin, antropoloji ve sosyoloji disiplinin önde gelen isimleri arasında olan Emile Durkheim, Marcel Mauss ve Robertson Smith gibi araştırmacılar özellikle din ve ritüellerle ilişkileri anlamında gıda ve yemeği ele alan çalışmalar yapmış ancak temel günlük beslenmeyi sosyoloji konusu olarak görmemişlerdir (Fischler, 2011, s. 530). Sosyoloji disiplinini sosyal gerçeklerin ampirik çalışması olarak tanımlayan Durkheim, sosyolojiye sosyal gerçekler kavramını kazandırmış, söz konusu kavramı bireylerin gücünü aşan ve onlar üzerinde sosyal kontrol uygulayabilen sosyal yapılar, kültürel normlar ve değerler olarak tanımlamıştır. Ancak yemek yemeği ve gıdayı yalnızca temel biyolojik ihtiyacın karşılanması bağlamında tanımlamış, sosyal gerçeklerden biri olarak almamıştır. Söz konusu anlayışı dönemin sosyal bilim çalışmalarına hakim olan kartezyen felsefenin mirasıyla açıklamak mümkündür. Beden ve zihin arasında bir ikililik gözeten bu anlayışa uygun şekilde, yemek bir çalışma konusu olarak göz ardı edilmiş; onun bir sosyal olgu olarak keşfedilmesi ve bir çalışma konusu olarak yaygınca ele alınması 1980'li yılların sonunu bulmuştur.

Sosyolojide yemek alanının uzun bir süre göz ardı edilmesine karşın sosyal bilim disiplinleri arasında yemek alanına odaklanan çalışmalar görmek mümkündür; özellikle sosyal antropoloji, 1970'lerden itibaren yemek konusu üzerine eğilen alanlardan biri olmuştur. İngiliz sosyal antropolog Jack Goody, söz konusu antropoloji çalışmalarını

temel kuramsal yaklaşımlarına göre işlevci, yapısalcı ve kültürel olarak üç ana başlıkta toplar (Goody, 2013, s. 21- 50). Goody söz konusu yaklaşımlar arasındaki farklılıklara açık bir şekilde değinmek yerine, onları tanımlarken kullandığı ifadeleri "teorik ve ampirik araştırmaların devamlılıklarını kırmak için kullanılan kavramsal tabirler" olarak tanımlar ve uygulayıcılar için kılavuz oluşturmayacağını savunur (Goody, 2013, s. 46). Öte yandan ilerleyen yıllarda İngiliz sosyolog Stephan Mennell ve arkadaşları Goody'nin incelemesini temel alarak yemek sosyolojisi literatürü için yeni bir gruplandırma önermiş, söz konusu çalışmaları kuramsal yaklaşımlarına göre "işlevcilik, yapısalcılık ve gelişimselcilik" olarak üç ana grupta sınıflandırmışlardır (Mennell, Murcot, & Otterloo, 1992). Literatür taramasının devamında söz konusu sınıflandırma takip edilmiş, günümüz çalışmalarına kadar olan yemek sosyolojisi alanında gerçekleşen çalışmalar ortak kurumsal yaklaşımlarına göre kategorize edilmiştir.

2.1. 1970 ve 1980'ler: İşlevselci ve Yapısalcı Yaklaşımlar

Antropolojik saha çalışmalarının önem kazanmaya başladığı yirminci yüzyılda, Bronislaw Malinowski, Edward Evan Pritchard, Alfred Reginald Radcliffe-Brown gibi kurucu antropologların, sanayileşmemiş toplumlar üzerine yaptıkları sosyal antropoloji çalışmaları yemek alanında yapılmış çalışmalar için önemli bir temel oluşturmuştur. İşlevci yaklaşımın öne çıktığı söz konusu çalışmalarda yemeğin "kişinin topluluğun bir üyesi olarak sosyalleşmesine yardımcı olan duygu ve düşünceleri ortaya çıkaran toplumsal işlevine" vurgu yapılarak, söz konusu işlevin toplumsallığın korunması ve sürdürülmesindeki yeri ortaya konmaya çalışılmıştır (Goody, 2013, s. 25).

İşlevci yaklaşımlarda gözlemlenen davranışlara sembolik anlamlar yüklenerek genelleme yapılması, bu davranışlar konusunda açıklayıcı olmadan işlevsel ilkeler üretmeleri sebebiyle eleştirilmiş, hem tarihsel boyutun hem de "işlevsiz parçanın" analizinin eksik kaldığı düşünülmüştür (Goody, 2013, s. 27). İşlevci yaklaşımla ele alınmış çalışmaların toplumsal olanın yalnızca bir kesitini gösterdiği, değişimi ve ilişkilerdeki dinamikleri göstermeden durağan bir nitelikte olduğu düşünülmüş ve söz konusu çalışmalar "beslenme alışkanlıklarındaki dönüşümleri anlamada yetersiz kaldıkları" için eleştirilmişlerdir (Yenal, 1996, s. 196).

1970'ler ve sonrasında yemek çalışmalarına yön veren yaklaşımlardan biri de yapısalcılıktır. Yapısalcılık, toplumsal yaşamın temel öğelerini sınıflayarak söz konusu öğelerin "birbirine kenetlenen doğasını" görmeye çalışır ve en nihayetinde insan etkinliğinin tamamını kapsayacak nesnel yasalara ulaşmayı hedefler (Goody, 2013, s. 30). Bu dönemin öne çıkan sosyal bilimcilerinden biri "mutfak üçgeni" (culinary triangle) kuramını öneren Claude Lévi-Strauss'tur (Symons, 1994, s. 338). Lévi-Strauss mutfak üçgeni kavramsallaştırması ile farklı beslenme kültürlerini temelde dil ile anlamlandırmaya çalışır ve pişirirken kullanılan malzemelere nasıl kültürel anlamlar yüklendiğini gösterir. Bu bağlamda, yemeği çiğ halden pişmiş hale dönüştüren ateşe yemeğin hazırlanış sürecinde temel bir rol yükler ve onun doğanın kültürden farkını gösteren önemli bir öğe olduğunu ileri sürer .[2]

Yemek sosyolojisinde yapısalcı yaklaşımıyla bilinen isimlerden biri de yemeğin sembolik ve araçsal yönü dışında yaşamsal bir rolü olduğunu vurgulayan Mary Douglas'tır. Douglas, özellikle 1980'lerden sonra tüketime odaklanan çalışmalar arasında oldukça ses getirmiş; metaların yalnızca biyolojik ve fiziksel ihtiyaçların karşılanması için değil aynı zamanda sembolik olarak da tüketilmekte olduklarını ileri sürmüş; toplumsal ilişkilerini sürdürmedeki işlevlerine de vurgu yapmıştır (Douglas & Isherhood, 1979, ss. 59-60; akt. Yenal 1996, s. 198).

Öte yandan söz konusu yaklaşımlar tarihsel bir perspektiften yoksun bulunup eleştirilmiş; mutfağın ve yemeğin tek yönlü bir biçimde, evrensel kuramlar üretmeye çalışılarak, kültürel temellere ve sosyal ilişkilere bağımlı şekilde analiz edilmesine karşı çıkılmıştır. Avustralyalı gastronomi araştırmacısı Michael Symons'a göre yemek hem fiziksel hem de kültürel yapıları içinde barındırırken, söz konusu yapısalcı ve post-yapısalcı yaklaşımlar yemeği ve damak tadını ''tek yönlü, eş zamanlı ve ideolojik olarak belirlenen'' bir maddilik olarak ele alır; yemeğin de sosyal yapıyı dönüştürebileceğini göz ardı ederler (Symons, 1994, s. 339). Bu bağlamda, özelikle Lévi-Strauss ve Douglas'ın analizleri kendi tecrübelerine dayanan anekdotlar olmakla eleştirilmiştir (Murcott, 1983). Üstelik söz konusu etnografik çalışmalar beslenme

[2] T24, T24 Bağımsız İnternet Gazetesi, "Mutfak Üçgeninde Manzara: Çiğ, Pişmiş ve Çürük". 16 Temmuz 2021 https://t24.com.tr/k24/yazi/mutfak-ucgeninde-manzara-cig-pismis-ve-curuk,1060

konusundaki dönüşümleri açıklamakta yetersiz bulunmuş, sosyo-ekonomik faktörleri göz ardı ederek, sembolik alanla sınırlı kalmakla da eleştirilmiştir (Yenal, 1996, s. 195). Ancak öte yandan alandaki sosyal antropoloji çalışmalarının yemek çalışmaları için önemli bir temel oluşturduğu, kendilerinden sonra gelen yemek çalışmalarına ilham verdiği göz ardı edilmemelidir.

2.2. 1990'lı Yıllar: Gelişimselci Yaklaşımlar

Yemek sosyolojisi üzerine kapsamlı çalışmalarıyla bilinen sosyolog Anne Murcot, 1990'lar öncesine kadar sosyolojide bu alana yeterli önemin verilmediğini, yemeğin sosyal değeri çok vurgulanırken materyalliğinin göz ardı edildiğini belirtir (bkz. Murcot, 2019, ss. 1-2).[3]. Murcot, 1992 yılında Current Sociology dergisinde yemek sosyolojisi üzerine The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture (Yemek Sosyolojisi: Beslenme, Diyet ve Kültür) adlı sayının yayınlanmasıyla bu alanın sosyolojik araştırmalar için önemli bir alan olduğunun teslim edilmeye başlandığını söyler. Bu sayıda, Stephan Mennell ve arkadaşları yemek sosyolojisinin neden gerekli ilgiyi görmediği sorusuna açıklık getirmeye çalışmış ve dört temel neden sıralamışlardır: a) yemek yemenin fizyolojik bir eylem olarak görülmesi ve bu sebepten sıradan bulunarak sosyolojinin konusu olarak görülmemesi b) erken sanayileşmiş toplumlarda yaşayan sosyologlar için gıdanın nasıl ve neden tüketildiği sorularının gerekli önemi arz etmeyişi; c) yemeğin daha çok kadınların domestik dünyasına özgü ve dolayısıyla düşük statüde bir mesele olarak görülmesi -ve bu durumun sosyal bilimcilerde yarattığı "akademik çevrelerce kabul görmeme endişesi", d) dönem sosyologlarının yaşadığı toplumlarda genel olarak açlık meselesinin toplumsal bir sorun olmayışı ve dolayısıyla sosyolojik bir araştırma konusu olarak ilgi çekici olmaması (Mennell, Murcott ve Otterloo 1992, s. 1; akt. Birgör 2016, s. 7).

1990'lara gelindiğinde ise yemek meselesine olan sosyolojik ilgi artmaya başlamış ve yemek sosyolojisi alanı sosyolojide bir alt dal olarak kurulmuştur. Alan

[3]Bu gelişimin en büyük göstergeleri İngiltere'de ve Amerika'da yemek çalışmaları birliklerinin ve yine bu alanda uluslararası farklı akademik ağların kurulmaya başlanmasıdır (Mcmillan & Coveney, 2010: 282). Bakınız OAS Food Studies Centre; FOST: Social & Cultural Food Studies; EASA Anthropology of Food Network ve IEHCA tarafından Fransa, Tours'da düzenlenmiş doktora seviyesi yaz okulu.

Beardsworth ve Teresa Keil söz konusu ilgi artışını, sosyolojide tüketim üzerine artan çalışmalar, feminist literatür etkisiyle ev içi emeğin ve dolayısıyla hane içinde beslenme sürecinin sosyoloji konusu olarak görülmeye başlanması ve gıda sorununun küresel ölçekte tanınmaya başlaması ile açıklamaktadırlar (Beardsworth & Keil, 2011). Bu bağlamda, alandaki kurucu çalışmalarıyla tanınan Anne Murcott'un The Sociology of Food and Eating: Essasys on the Sociological Significance of Food (Yemek Sosyolojisi ve Yemek Yemenin Sosyolojik Önemi Üzerine Denemeler) isimli kitabı yemek sosyolojisi ifadesinin kullanıldığı ilk çalışmalardandır (Murcott, 1983). Yemek ritüellerine ve yemeğin yapısal özelliklerine dair kuramsal analizler yaptığı makalelerden oluşan derlemede Murcott; insanların neleri tüketerek, ne şekilde beslendikleri ve yemeği nasıl sundukları sorularının ancak toplumsal ve maddi ilişkilere bakılarak açıklanabileceğini vurgulamıştır.

Gelişimselci yaklaşımlar olarak kategorize edilen sosyoloji çalışmaları, besin sistemlerinin çeşitli bileşenleri arasındaki bağlantıları, karşılıklı ilişkileri ve bu dinamiklerin gerçek sosyal ve ekonomik ilişkilerdeki dışavurumunu incelemiş ve besin sistemi ile toplumun diğer alt sistemleri (örneğin, yerel, politik, tıbbi, hiyerarşik vb.) arasındaki bağlantıları da analiz etmişlerdir. Söz konusu bağlantı ve ilişkiler devamlı değişimleri çerçevesinde ele alınmış, günümüz toplumlarının diyetlerinin kendilerinin uzun süreli sosyal değişimlerin sonucu olduğu vurgulanmıştır (Beardsworth & Keil, 2011, s. 70).

Toplumsal ve maddi ilişkilere vurgu yapılması, yemek çalışmalarındaki yapısalcı yaklaşımlara karşı çıkan Sidney Mintz (1985), Stephan Mennell (1985) ve Jack Goody'nin (1982) çalışmalarında görülmektedir. Gelişimselci yaklaşımdaki söz konusu çalışmalar, toplumsal ilişki biçimlerini tarihsel bağlamda ele alır ve toplumsal değişimdeki çelişki ve çatışmalar araştırmalarının önemli bir noktasını oluşturur (Birgör, 2016, s. 27). Örneğin, All Manners of Food (Gıdaların Tüm Usülleri) isimli çalışmasında Stephan Mennel (1985) damak zevkinin "uygarlaşma süreci" içindeki değişimini incelemiş; Fransız ve İngiliz yemekleri arasındaki farklılıkların sosyal, ekonomik ve politik tarihine ışık tutmuş ve yemek sosyolojisi alanına karşılaştırmalı bir çalışma olarak önemli bir katkı sunmuştur. Çalışmasında aynı zamanda şefliğin endüstrileşme ile birlikte bir meslek olarak ortaya çıkışı, profesyonel ve domestik

aşçılık arasındaki ilişki, yemek pişirmedeki sınıfsal farklılıklar gibi geniş bir pencereye uzanan farklı konulara değinmiştir (Fine, 1985, s. 503). Stephan Mennel'in yaklaşımının temelinde Norbert Elias'ın Rönesans Dönemi Avrupa Saraylarında ince zevklerle kuşatılmış mutfakların ortaya çıkış koşullarını araştırdığı çalışması yer almaktadır. Elias yaklaşımında, yeme-içme alışkanlıklarını, hazırlama yöntemlerini, mutfak kültürü ve damak tadını tarihsel bir bağlamda ve gelişimsel yaklaşımla ele alır (Kınlı, 2020). Elias'ın yaklaşımının en bilinen takipçilerinden biri olan Mennel'de, onun sosyal, siyasi ve ekonomik değişimlerin davranış, zevk ve yaşam biçimini nasıl değiştirdiğine dair yaklaşımını devralıp, tüm bunları değişen yiyecek tercihleri ve mutfak kültürleri incelemesi ile uygulamaya koyar (Mennel, Murcott ve Otterloo 1992, s. 17, akt. Birgör, 2016, s. 28).

Yemek sosyolojisi alanında gelişimselci perspektifle yazılmış bir diğer çalışma ise Jack Goody'nin (2003) "Yemek, Mutfak, Sınıf" (Cooking, Cuisine and Class) adlı sosyal antropoloji ve karşılaştırmalı yemek sosyolojisi çalışmasıdır. Sahra Altı Afrika bölgesindeki mutfak kültürlerini sanayi öncesi Avrasya'nın mutfak kültürleri ile karşılaştırdığı çalışmasında Goody, "yüksek" ve "düşük" olarak birbirinden oldukça ayrışan mutfaklardaki söz konusu farklılaşmanın neden ilk grup ülkelerde görülmeyip ikinci grup ülkelerde görüldüğünü anlamaya çalışır. Goody, sanayileşmiş gıdaların sömürgecilik sonrası Gana'da oluşan sınıf sistemi içinde oynadığı rolü incelemektedir. Bu çalışma, Amerikalı antropolog Syndey Mintz'in "Sweetness and Power" (1985) (Şeker ve Güç) isimli çalışmasında da yankı bulmuştur. Mintz şekerin tarihini incelediği çalışmasında, toplumların beslenme tarzlarındaki dönüşümlerin toplumsal değişim ve yapılara dair fikir verdiğini belirtir (a.g.e akt. Yenal, 1996, s. 201). Moderniteyle birlikte Batı'da yaşanan dönüşümler, emekçi sınıfların şeker tüketmeye başlamasına sebep vermiştir. 18. yüzyılda şeker, lüks tüketim maddesinden, işçi sınıfının enerji ihtiyacını karşılayan, ucuz ve temel bir gıdaya dönüşmüştür. Bu bağlamda çalışma, şeker üretim ve tüketiminde yaşanan dönüşümlerin ardındaki siyasi ve iktisadi gelişmeleri incelemiştir.

Yemek sosyolojisi alanındaki çalışmalara bir diğer önemli katkı Marvin Harris tarafından yapılmıştır. Bir dizi denemeyi incelediği eserinde Harris, temelde sembolik bir unsura sahip gibi görünen bir dizi yemek yasağı veya tabuyu (Hinduizm ile

bağlantılı sığır eti yasağı, Yahudilik ve İslam ile bağlantılı domuz eti yasağı gibi) ele alır ve bu tür fikirlerin ve bunlardan türetilen beslenme uygulamalarının arka planındaki fiziksel ortama uyum sağlama ve mevcut kaynakları etkin bir şekilde kullanma yönündeki mantığa işaret eder. Harris (1995) bahsi geçen çalışmasında, ekosistem, sanayileşme, nüfus ve köy/şehir gibi değişkenlerin inanç ve sosyal yaşamda nasıl etkili olabileceğini kültürel antropoloji bağlamında göstermeye çalışmıştır (Bingör, 2016). Yemek alışkanlıklarının faydacı ilkeler üzerine temellendiğini belirten Harris, açık bir şekilde yapısal yaklaşımlara karşıt olduğunu belirtmiş, beslenme ve yemeğe ait sembolik özellikleri, ekonomik ve ekolojik gerçekliklerden bağımsız ele alan yaklaşımlara eleştirel yaklaşmıştır (Bingör, 2016).

Öte yandan gelişimsel yaklaşımların öne çıktığı dönemde dikkat çeken bir diğer alan tüketimle ilgili literatürdür. Bu literatürdeki çalışmalar, genel itibariyle tüketim maddelerini yaşam biçimlerinin yaratılması konusunda farklı arka planlardan gruplara kaynak sunan kültürel nesneler olarak ele alır (Yenal, 1996, s. 197). Bu bağlamda öne çıkan sosyologlardan biri tüketim ilişkileri üzerinden sosyo-ekonomik farklılıkları açıklayan çalışmalarıyla bilinen Pierre Bourdieu'dür. "Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste" (Ayrım. Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi) adlı eserinde Bourdieu (1996), Fransız burjuva sınıfının zevklerini inceler ve bireysel zevklerin insanların içine doğdukları sosyal tabakayla doğrudan ilişkili olduğunu saptar. Söz konusu zevkleri ve estetik seçimleri sınıfları belirleyen ve onları birbirine karşı konumlayan ayrımlar olarak ele alır. Bu bağlamda, Mennel ve arkadaşları bahsi geçen eserle Bourdieu'nun bir yemek sosyoloğu olarak gösterilebileceğini söyleyip, onun yemeğe olan yaklaşımının, Mary Douglas, Roland Barthes ve Claude Lévi-Strauss'un yaklaşımlardan farklılaşarak tarihsel materyalist perspektife yaklaştığını savunmuşlardır (Bingör, 2016, s. 5- 24).

2.3. Türkiye'de Yemek Sosyolojisi Çalışmaları

Dünya'da yemek sosyolojisi alanındaki literatürün yukarıda değinilen durumuna benzer şekilde, Türkiye'de yemek sosyolojisi çalışmaları da 21. yüzyıl itibariyle yaygınlaşmaya başlamıştır. 1950'li yıllarda gıda ile ilgili niceliksel bir yaklaşımla ekonomi tarihinin bir parçası olarak başlayan bu çalışmaları 1980'li yıllarla birlikte

Osmanlı coğrafyası ve Türkiye ile ilgili gerçekleştirilecek yemek tarihi çalışmaları için hazırlanan kaynak çalışmaları takip etmiştir. 2000'li yıllardan itibaren ise sosyo-kültürel bir bakış açısıyla ve niteliksel yaklaşımla hazırlanan yemek kültürü çalışmaları hız kazanmıştır. Türkiye'de son on yılda yemek tarihi alanında gerçekleşen çalışmalara bakıldığında bu çalışmaların daha çok Osmanlı saray mutfak kültürü ve İstanbul hakkında olduğu görülmektedir (Samancı, 2021).

Gıda, beslenme ve yemek uzun zaman sosyoloji içerisinde doğrudan yer bulamamışken ülkemizde literatür açısından bakıldığında öncü olarak kabul edeceğimiz ilk çalışma Nuri Zafer Yenal'ın 1996 yılında yayımlanan ''Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyoloji'' başlıklı makalesidir. Hayati Beşirli'nin 2012 yılında yayımlanan ''Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bir Bakış'' isimli çalışması beslenme üzerinden kültürün belirleyiciliğini vurgularken (Bingör, 2016, s. 2). Atakan Büke'nin 2008 yılında tarımsal gıda üretimini küreselleşme, ulusötekileşme ve emperyalizm kavramları çerçevesinde ele aldığı yüksek lisans tezi (Akarçay, 2014, s. 31). ve Erhan Akarçay'ın 2014 yılında onaylanan ''Sınıfiçi Farklılaşma ve Sınıfiçi Bütünleşme Biçimi Olarak Eskişehir'de Orta sınıfın Yeme-İçme Örüntüleri'' başlıklı doktora tezi alana yaptıkları katkılar açısından önem taşımaktadır.

Kuşkusuz Türkiye'de yemek ve beslenme üzerine çalışma yapmak Osmanlı döneminde yemek ve toplum ilişkisi hakkında bilgi gerektirmektedir. 19. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek tarihi yazımı için önemli olsa da hala kıyaslaması zor bir dönem olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı yemek kültürü ve Anadolu mutfak tarihi alanlarında yapılan akademik çalışmaların yeterli sayıda olmaması da popüler anlamda yapılan bazı yemek tarihi çalışmalarını yetersiz kılabilmektedir. Var olan bu kısıtlamalar sebebiyle Türk yemek kültürü çalışmalarının bir kısmının tahmin içerdiği de görülebilmektedir. Diğer bir kısıtlama ise dönemin yazım dilinin bizleri dolaylı kaynaklara yönlendiriyor olmasıdır. Saray mutfaklarının dahi mustarip olduğu bu kısıtlamalar Anadolu yemek kültürünü anlama noktasında önemli sorunlar yaratmaktadır (Solmaz, 2018, s. 5- 6).

Osmanlı yemek tarihi özelinde gerçekleştirilen ilk çalışmalardan biri Tülay Artan'ın 2006 yılında Yemek ve Kültür dergisinde yayımlanan ''Osmanlı Elitinin

Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri'' isimli makalesidir. Arif Bilgin'in 2004 yılında basılan ''Osmanlı Saray Mutfağı'' isimli çalışması da Osmanlı yemek tarihi çalışmaları adına önemli katkılar sağlamıştır. Ülkemizde son on yılda gerçekleşen çalışmalara bakıldığında bu çalışmaların ağırlıklı olarak Osmanlı saray mutfak kültürü ve özellikle İstanbul ile ilgili olduğu görülmektedir. Eski yemek kitaplarının ve arşiv belgelerinin İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü hakkında olması bu durumun en önemli sebebidir (Samancı, 2021).

Yazılı kültürün görece gelişmemiş, seçkinler ve halk arasında ise uçurum olan Osmanlı'da bu uçurumun belki de en keskin olduğu yer olan imparatorluk başkenti İstanbul'a yönelik yemek kültürü çalışmaları, büyük oranda aslında başka konuları işleyen tarihi metinlerden elde edilmiştir. Öte yandan İstanbul mutfağının sadece belirli bir kısmı kayda geçirilmiş olsa bile mutfağın zenginliği, araştırma nesnesi olacak pek çok bilgi barındırmaktadır.

2.4. Yemek Sosyolojisi ve Küreselleşme

2.4.1. Küreselleşme Olgusuna Sosyolojik Yaklaşımlar

"Bugün limonatanın suni tatlardan, mobilya cilasının ise gerçek limondan yapıldığı bir dünyada yaşıyoruz."

Alfred E. Newman[4]

Yemeğin toplumsal, sembolik ve ekonomik önemi disiplinler arası bir çalışma konusu oluşturmaktadır; bu durum, yemeğe ilişkin konuların analizinde birbirinden farklı teorik yaklaşımların ("ekonomi politik, yapısalcılık, feminizm, post yapısalcılık, etken özne ağ teorisi, teamüller teorisi" gibi) kullanılmasıyla sonuçlanmıştır (Bingör, 2016, s. 12). Günümüz sosyal teorileri arasında küreselleşme teorileri sıkça tartışılan alanlardan birini oluşturmaktadır; zira bu teoriler özellikle de kendisinden önce gelen modernleşme teorisi ve onun batılı önyargılarına karşı oluşturulmuşlardır (Ritzer, 2011, s. 171).

---

[4] Resimli Özlü Sözler, "Alfred Newman Bugün Hakkında". 8 Ağustos 2021 https://resimliozlusozler.com/soz/alfred-newman-bugun-hakkinda.

Söz konusu küreselleşme teorileri birçok hususta birbirlerinden ayrışırken Ritzer (2011) hepsinin ortak noktasının toplumlar ya da uluslar üzerinden işleyen ya da onları dönüştüren küresel süreçlere odaklanmak olduğunu belirtmiştir. Öte yandan Ritzer bu teorileri birbirinden ayıranın kültürel, politik, ekonomik ve/ya da kurumsal etkenler ile türdeşliğe ya da benzemezliğe yaptıkları vurgular olduğunu ifade etmiştir (Ritzer, 2011). Ritzer'in ayrımına göre türdeşliğe vurgu yapan küreselleşme kuramcıları, kültürel emperyalizme vurgu yaparak özellikle de Amerikan ya da batılı toplumların değerleri yönünde yaygınlaşan tüketim örüntülerine dikkat çekmişlerdir. Benzer şekilde ekonomik faktörlere odaklanan kuramcılar ise küreselleşmenin ve piyasa ekonomisinin dünya genelinde yaygınlaşmasına odaklanmış, bu bağlamda dünya genelinde bir benzerlik yaratmasına dikkat çekmişlerdir.

Öte yandan küreselleşmenin melez bir yapı doğurduğunu, farklı yerel değerlerin birbirleriyle iç içe geçmesine yol açtığını öne sünen araştırmacılar da olmuştur. Abercombie ve arkadaşları küreselleşmeye yönelik akımların etkisiyle yerel ve küresel arasında oluşan gerilimleri tanımlamak üzere ‘‘küyerelleşme’’ kavramını kullanırlar. Küreselin yerelleşmesine ve yerelin küreselleşmesine vurgu yapan bu kavram, küresel ürünlerin yerel pazar taleplerine göre yine küresel şirketler tarafından adapte edilmesi sürecine işaret etmektedir (Abercrombie, Hill, & Turner, 2006).

Küreselleşmenin sosyal bilimciler arasında ortak kabul edilen bir tanımı yoktur; üstelik kronolojisi, boyutları, sosyo-ekonomik sonuçları ve gidişatı konusunda da anlaşmazlıklar bulunmaktadır. Ritzer, küreselleşmenin başlangıcının 20. yüzyılın ikinci yarısında şekillendiğini ileri sürer ve söz konusu sürece ivme kazandıran üç önemli olayın bilim insanlarınca şu şekilde sıralandığını belirtir (Ritzer, 2010, ss. 41-43 akt. Bingör, 2016, s. 57). “(1) ABD'nin İkinci Dünya Savaşı sonrasında “küresel güç” olarak yükselişi. (2) Çokuluslu şirketlerin doğuşu. (3) Sovyetler Birliği'nin dağılması ve Soğuk Savaş'ın bitmesi” (Bingör, 2016, s. 57). Söz konusu yaklaşımın coğrafyalar arası dinamikleri göz ettiğini ve kapsamlı bir analize imkân verdiğini ileri süren Ritzer, bu özellikleri itibariyle söz konusu yaklaşımı diğerlerinden ayırır.

Raymond Grew (1999) ise, yeni teknolojiler ve kapitalizmin getirdiği mekanizmalar tarafından harekete geçirildiği varsayılan küreselleşmenin, genellikle aydınlanma felsefesi ve özellikle 19. yüzyıldan itibaren bilim ve teknolojiye verilen

önem ve ilerleme mantığı çerçevesinde tanımlandığını belirtir (Grew, 1999, s. 79). Kuşkusuz bugünün besin sistemi dinamiklerini küreselleşmenin etkilerinden bağımsız düşünmek mümkün değildir. Küreselleşme, kıtlığın ortadan kaldırılması ve dünyanın dört bir yanından yiyeceklerin erişebilir hale gelmesi gibi faydalarla toplumları bir araya getirmiştir.

Besinin evrenselliği, her toplumun her koşulda önemli bir parçası olması durumu, ona tarihsel değişimlerin ve kültürel farklılıkların önemli bir göstergesi olma potansiyelini vermektedir. Grew'un (1999) belirttiği üzere, her toplum besin üretmeli ve dağıtmalıdır çünkü bunu yapma biçimleri toplumları tanımlamaktadır (Grew, 1999, s. 33). Bu noktada, insanlık tarihinde besinin önemi maddi faktörlerin de ötesine geçmektedir zira birlikte yemek yemek, belirli yiyecekleri paylaşmak ve diğerlerinden uzak durmak, grupların kendilerini tanımlamasına ve dinlerin topluluğu sürdürmesine yardımcı olmuştur (Grew, 1999, s. 109).

2.4.2. Yemek ve Küreselleşme: Temel Kavramlar

Doğal ekolojik döngüye dayalı mevsimlik yiyecek temini sağlayan geleneksel avcılık ve toplayıcılık kültürleri, bugün yerini kapsam, boyut, hacim ve çeşit bakımından bölgesel ve yerelden küresele doğru kaymış yiyecek alanlarına bırakmıştır (Sobal, 1999, s. 173). Gıda sisteminin küreselleşmesi, pek çok coğrafyada, gıda kaynaklarını artan miktarda ve dünya çapında üretim yapabilen kaynaklara dönüştürmüştür. Sosyoloji profesörü Jeffery Sobal (1999) söz konusu küreselleşme eğiliminin, özellikle çok uluslu şirketler tarafından işletilen gıda rejimlerinin ve tarım-gıda komplekslerinin konsolidasyonuyla kaynakların ve ürünlerin düzenlenmesi ile mümkün hale geldiğini belirtir (Sobal, 1999, s. 181).

Küreselleşme, çeşitli beslenme kaynaklarının dünya geneline yayılmasıyla sonuçlanmıştır ve dolayısıyla farklı popülasyonların yerel olmayan gıda ve beslenme kaynaklarına erişimini kolaylaştırmıştır. Ancak söz konusu beslenme faydasına eşit erişim sağlanmamaktadır; makro besinlerin bileşimi, dünya genelinde ezici çoğunlukta bulunan Gayri Safi Milli Hasıla (GSMH) değerleri düşük olan ülkelerde sağlıklı değerleri işaret etmemektedir (Posner & vd., 1994).

Besin değerleri tüketimi sorunsalı, gıda sistemlerinin insan vücudu üzerindeki etkisini ortaya koyan yönlerden sadece bir tanesidir. Küreselleşme ile birlikte belirli bir tür gıdanın zararlı etkisini veya temel gıdaların eksikliğini kanıtlayan genel bir "epidemiyolojik geçiş" yaşanmıştır; yüksek lifli ve az yağlı gıda tüketiminin neden olduğu hastalıklar arasında kanser ve koroner sağlık hastalığı öne çıkmaktadır (Sobal, 1999, s. 180). Üstelik küreselleşmenin şekillendirdiği tüketim eğilimleri, düşündürücü ironilere de yol açmıştır; bir yandan milyonlarca insan açlık ve yetersiz beslenmeden mustaripken, diğer yandan dünya üzerinde obezite ve fazla kilo ile mücadele eden yüzbinlerce insan vardır.

Yemeğin küreselleşmesinin kültürel ve sosyal dinamikler üzerinde de etkisi olduğu kuşkusuzdur. Amerikalı sosyolog Claude Fischler (1980), "Food habits, social change and the nature/culture dilemma" (Beslenme alışkanlıkları; toplumsal değişim ve doğa/kültür ikilemi) adlı makalesinde yemek alışkanlıklarındaki hızlı değişimleri anlatır ve söz konusu değişimler için "gastro-anomi" kavramını önerir. İnsanların ve toplumların beslenme alışkanlıklarını düzenleyen geleneksel anlam ve normların çözülmeye başladığını öne sürdüğü bu kavramla Fischler, bu durumun günümüz gıda tüketiminde çelişkili ve tutarsız baskılardan (devlet, gıda endüstrisi ve reklamcılık gibi) kaynaklandığını ileri sürer (Fischler, 2011, s. 947), (Beardsworth & Keil, 2011, s. 66). Beardsworth ve Keil'in (2011) açıkladığı üzere, her zamankinden daha az destekleyici aile ve toplum ağlarının içinde yaşayan modern bireyler, beslenme ile ilgili kararlarını kültürel bir boşluk içerisinde vermek zorunda kalırlar ve bu kararlar mevsimsellik ya da yerellik gibi koşullarla sınırlandırılmamıştır (Beardsworth & Keil, 2011, s. 160- 161). Fischler'e göre beslenmeye dair normların olmayışı, kendi kendine endişe yaratan bir olgu haline gelir ve bu durum modern toplumların tipik bir özelliğini gösterir. Sonuçta günümüz toplumu, bireylerinin gıdaya karşı güvensiz ve huzursuz olan tüketicilere dönüşmelerine yol açar.

Öte yandan Raymond Grew ve Jack Goody gıdanın küresel ölçekte yayılmasının yeni bir süreç olmadığını ileri sürerler; ancak onlara göre, üreticilerin ve tüketicilerin dünya çapında birbirine bağlanması ve gıdanın dolaşımının yaygınlaşması süreci daha yakın bir tarihi gelişmedir (Sobal, 1999, s. 173). Gıdanın ve ona bağlı diğer olguların dünya çapında küreselleşmesini sağlayan gelişmeler ancak Sanayi Devrimi sonrasında

mümkün olabilmiştir (Goody, 2013, s. 205). Sanayileşme öncesi gıda sistemlerinde yemeğe ilişkin bilgi alışverişi olmuşsa da yiyeceğin dünya ölçeğinde dolaşımı özellikle de nakliyedeki zorluklar nedeniyle daha sınırlı bir şekilde gerçekleşmiştir (Sobal, 1999). Endüstrileşme ile birlikte önce demir yollarının ardından hava taşımacılığının aktif kullanılması, depolamada ve nakliyede konserve sisteminden soğutucu ve dondurucu sistem teknolojilerine geçilmesi, bilgi ve iletişim teknolojilerinin geliştirilip yaygınlaştırılması bugün gıdanın küresel ölçekte dolaşımını mümkün kılmıştır.

Gıda endüstrisinin işleyişi ve nüfus üzerindeki etkisi önemli soruları ortaya koymaktadır. Gıdaya erişim, birçok insan için önemli bir endişe kaynağıdır; öte yandan artan bir alt sınıf nüfusu çok uluslu şirketlerin kontrolündeki tarım-gıda endüstrisi tarafından dağıtımı sağlanan ve sağlık açısından korkunç sonuçları olan kitlesel gıdalar ile beslenmektedir. Söz konusu tablonun önemli bir parçası da gıda üretim süreçleridir. Günümüzde elliden az sayıdaki çokuluslu şirket dünya çapında tarımsal gıda üretim ve dağıtım süreçlerini kontrol etmektedir; bu nedenle çok büyük bir çiftçi nüfusu, emeği ve ürünleri üzerinde kontrole sahip değildir (Stédile & Carvalho, 2011, s. 21). Bürokratik düzeylerde işleyen "kurumsal ırkçılığın" teşvik ettiği koşullar nedeniyle, dünyanın farklı yerlerinde birçok çiftçinin tarım yapmasına izin verilmemektedir (Alkon & Agyeman, 2011, s. 8). Söz konusu koşulların tarihsel arka planına değinmek için özellikle 20. yüzyıldaki plantasyon sistemlerinin adaletsiz ekonomi-politik yapısı örnek verilebilir: bu dönemde, ortak tarım sistemlerinin yapısı ve medeni hakların sınırlandırılması nedeniyle Afrika kökenli Amerikalı çiftçiliğinde önemli bir düşüş olmuştur (Green & Green, 2011). Üstelik bugün bile çeşitli yerli topluluklar ABD Tarım Bakanlığı tarafından ayrımcılığa maruz kalmaktadır; bu da sadece insan açlığına değil, aynı zamanda ekolojik bozulmaya neden olmaktadır.

2.4.2.1. McDonaldlaşma

Ritzer McDonaldlaşmayı hızlı yiyecek restoranı ilkelerinin hem Amerikan toplumunu hem de dünyadaki diğer ülkeleri gitgide daha çok egemenliği altına alması süreci olarak tanımlar (Ritzer, 2011). Dünyanın dört bir yanında hakim olan modernleştirme, rasyonelleştirme ve kültürel homojenlik süreçlerini açıklamada önemli bir fenomen olan kavram, Mcdonald's'ın öncülüğünü yaptığı fast food sanayi ilkelerinin

emperyalist bir şekilde yayılarak tüm dünyayı tek tipleştirmesini ifade etmektedir (Sakallı, 2019). Günümüz çağında fast-food restoran ilkeleri, üretim, tüketim, medya, eğitim ve siyaset gibi pek çok sektöre hakim hale gelmiştir. Pek çok güncel olgunun ise doğrudan veya dolaylı olarak Mcdonald's modelinin etkisi altında olduğu düşünülmektedir.

Zamanın verimli bir şekilde kullanılması ve hızlı yemek yemeği temsil eden fastfood hizmeti ile damak tadının standartlaşması ve bu tadın birçok insanda benzer izlenimler bırakması Fischler'in ifadesi ile modern yiyeceklerin tatlarının, kokularının ve içeriklerinin çok da tanımlanamadığı bir ''belirsizlik hali''ni ortaya çıkarmıştır (Fischler, 1988). Bahsedilen standartlaşmanın dünyanın pek çok bölgesinde yaygınlaşması ile birlikte farklılıklar ortadan kalkmış; bu durum bölgesel ve yöresel mutfakların dönüşmesine ve beslenme alışkanlıklarının değişmesine yol açmıştır. Artık günümüzde restoranlarda yerel ve bölgesel ürünlerle fastfood ürünler birlikte servis edilir hale gelmiştir. Yemek, küreselleşme ile birlikte salt bir beslenme sürecine indirgenmiş; mekânlarda ise önemli dönüşümler gerçekleşmiştir (Sağır, 2020).

2.4.2.2. Slow Food-Cittaslow Hareketi

McDonaldlaştırmaya direnmenin bir yolu olarak ortaya çıkan ''slow food'' (yavaş yemek) akımı, duyusal deneyimin önceliğini onaylayarak tadı ayırt etmeyi ve zevk aracı olarak ele almayı hedeflerken aynı zamanda geleneksel tarım metot ve tekniklerini korumanın önemine vurgu yapar (Miele, 2008). Küreselleşen sistemin dayattığı hızlı yaşam tarzına karşı yerel ve özgün olanı korumaya yönelik yaklaşımı ile İtalya'da kök salan Slow Food Hareketi, yiyecek kültürü, üretim ve dağıtımının homojenleşmesinin önüne geçmek için bir fırsattır. Öte yandan kültürel kimliği korumak, ekonomik büyümeye ve endüstriyel üretime dayanan küresel kapitalizme karşı da bir hareket olma özelliği taşır (Eşitti & Harputluoğlu, 2015).

Yavaş yeme akımının kurucusu Carlo Petrini, 1997'de Orvieto'da düzenlenen Slow Food Dünya Kongresi'nde yavaşlık felsefesini destekleyecek bir kasabalar ağı fikrini ortaya atar ve tükettiğimiz şeyler ile bunun dünyanın geri kalanını nasıl etkilediği arasındaki bağlantıya işaret eder. Yavaş şehir anlamına gelen ''CittaSlow'', kentsel tasarım ve planlamalarında yavaş yemek felsefesini ele almak amacıyla İtalya'da ortaya

çıkan ve küçük kasabalardan oluşan uluslararası bir ağdır. Bu ağ günümüzde birçok ülkede, Avrupa ve diğer kıtalarda çoğalmış; Haziran 2007'de dünya çapında 100 şehri içine almıştır (Miele, 2008).

CittaSlow, içine girdiği ve biçimlendirdiği alanlarda, sakinlerinin ve ziyaretçilerinin yaşam kalitesini iyileştirmeyi isterken, Avrupa'da ve dünyanın birçok yerinde geleneksel restoranların yerini alan fast food zincirlerinde vücut bulan hızlı yaşam felsefesinin yaygınlaşmasına karşı da sınır oluşturmaya odaklanırlar (Miele, 2008). Yerel kaynakların korunmasını ve sürdürülebilir kalkınmayı teşvik eden CittaSlow, şehirlerin hangi alanlarda özel ve farklı olduklarını hatırlamalarını amaçlar ve bu amaç ile hayattan tat alarak yaşayan, kendi dinamikleri ile var olan şehirlerde yaşam kalitesinin artması için çaba gösterir (Tayfun & Acuner, 2014, s. 47).

Sosyoloji insan birlikteliği üzerine odaklanırken toplumun her yerinde var olan, sosyal etkileşimin örüntüleşmiş düzenliliklerini inceler. Bu düzenlilik halinin yaşamlarımızı nasıl etkilediğini ve toplumsal dönüşümün nasıl meydana geldiğini incelerken de, içeriğini genellikle 'sosyal olgular' olarak belirler (Fitcher, 2019). Klasik sosyoloji teorileri incelendiğinde doğrudan yeme pratikleri üzerine açıklamalar bulmak güçtür. Ne var ki sanayileşmiş toplum sorunları ve yaşanan siyasi çalkantılar gibi olguların doğuşu üzerine kurulan sosyoloji, bir alt dal olarak yemek sosyolojisinin doğuşu ile benzerlik göstermektedir; zira üretimden tüketime tüm besin sistemlerinde gerçekleşen hızlı değişim ve kültürün besinler ve beslenme üzerindeki belirleyiciliği yemek sosyolojisi çalışmalarında görünür kılınmıştır (Beşirli, 2010). Diğer taraftan besin sistemlerinde gerçekleşen hızlı ve çarpıcı değişimler ve bu değişimlerin ortaya çıkardığı sorunları çözümleme noktasında gelişimselcilik, mevcut sorunları kavrama ve yemek sosyolojisine küreselleşme perspektifiyle bakma noktasında fayda sağlamaktadır (Bingör, 2016). Gelişimselci perspektif olarak kategorize edilen sosyoloji çalışmaları, değişim kavramıyla bağlantılı olan küreselleşme ve yemek arasındaki ilişki ile bu dinamiklerin sosyal ve ekonomik ilişkilerdeki dışavurumunu ortaya koyabilmek için geçmişteki biçimleri değerlendirmeyi de gerekli kılmaktadır. Bu bağlamda değerlendirdiğimizde bu araştırma; İstanbul mutfağını oluşturan bileşenleri, mevcut yemek kültürünü, toplumsal dinamiklerin bu mutfak üzerindeki etkisini ve küreselleşme

ile yemek kültürü arasındaki etkileşimi anlamaya yönelik arayışta bu çerçeveye oturtulmuştur.

BÖLÜM 3. İSTANBUL'UN MUTFAĞI VE YEMEK KÜLTÜRÜ

3.1. Çalışmanın Tarihi Arka Planı

Günümüzde ulusların, bölgelerin ve kentlerin yemek kültürü temelde serbest ticaret ve kültürlerarası etkileşim ile belirlenmektedir. Ne var ki ekonomik faaliyetlerin ve uluslararası ilişkilerin bir sonucu olarak görülebilecek günümüz kültürüne gelmeden önce, kültürleri ve özellikle yemek kültürüne biçim veren etkenler ve bu etkenlerin önemleri oldukça farklıydı. Devlet sınırlarının ve ulusal kimliklerin son halini almadığı 20. yüzyıl öncesinde siyasi otoritenin kültür ile kurduğu ilişkinin etkisi yemek kültürünü derinden etkilemekteydi. Bu çalışma, günümüzde İstanbul mutfağını ve onu bugünkü haline getiren bileşenleri inceleyecek olsa da 20. yüzyıl öncesinde İstanbul mutfağının nasıl şekillendiğini irdelemek gereklidir.

Yüzyıllar boyunca ticari ve kültürel bir kent olan İstanbul, pek çok küresel kentten farklı olarak her zaman bir dünya kenti olmuştur. 1500 yıldan fazla bir süre imparatorluk başkenti olan şehir, Akdeniz ve Karadeniz'in kesiştiği ve ipek ve baharat yollarının buluştuğu bir kavşak noktasıdır. Bu benzersiz coğrafi konumu sebebiyle Ortadoğu ve Avrupa, Balkanlar ve Batı Asya arasında gerçekleşen tüm yolculuklar kaçınılmaz olarak İstanbul'dan geçmekte dolayısıyla şehrin ekonomisi de bu ayrıcalığı yansıtmaktaydı (Keyder, 2018). İstanbul aynı zamanda çok uluslu bir imparatorluğun başkenti olarak geleneklerin birbiri ile karışmadan bir arada yaşadığı bir kültür mozaiği olmuştur. İstanbul'un bu çok kültürlü geleneği etnik toplulukların gelenekleri ile zenginleşmiş; kültürlerarası gerçekleşen bu etkileşim ise kendine özgü bir İstanbul mutfağı yaratmıştır (Topçu, 2009).

İstanbul, bir kentin mutfak kültürüne biçim veren bütün bu etkenlerin ve bu etkenlerin zaman içinde değişimlerinin gözlemlenebileceği bir kent olması sebebiyle mercek altına almak için iyi bir örnektir. Pek çok farklı kültürün egemenlik kurduğu ve çoğu zaman bir arada yaşadığı ve imparatorlukların başkentliğini yapmış İstanbul, devlet yöneticilerinin hem çok kültürlü bir kentte hem de imparatorluğun başkentinde siyasi otoriteyi sağlamak için kullandığı örtüşen ya da çatışan kontrol dinamiklerinin yoğunlaştığı da bir kent olmuştur. Öte yandan jeopolitik konumu ve zenginliği

sebebiyle imparatorluğun sınırlarında gerçekleşen değişimler, göçler ve imparatorluklar arası etkileşimden çokça etkilenmiştir.

Modernite öncesi İstanbul yemek kültürünün çeşitli dinamiklerle belirlenen bu karmaşık durumu üç farklı bakışla incelenecektir. İlk olarak, İstanbul mutfağındaki değişimleri kronolojik olarak incelemek, farklı toplumsal ve siyasal dinamiklerin zamana bağlı değişimlerini ve zamansal olarak çakışmalarını anlamak için yararlı olacaktır. İkinci olarak, İstanbul yemek kültürünü oluşturan bazı ögeler, buradaki zaman aralıklarını aşmaları sebebiyle başka bir başlık altında değerlendirileceklerdir. Son olarak, bu çalışmada merkezi yer teşkil eden yemeklerin malzemelerinin İstanbul mutfak kültürü ile etkileşimini ayrı ayrı incelemek de faydalı olacaktır.

3.1.1. Bizans ve Orta Asya Türk Yemek Kültürleri

İstanbul mutfağının temelini oluşturan Osmanlı saray mutfağını anlamak için, fetih öncesi İstanbul'un yerlisi Bizans kültürü ile kentin yeni sahibi Osmanlıların taşıdığı Orta Asya Türk kültürünü incelemek gereklidir. Fetih sonrası Bizans-Grek ve Orta Asya Türk kültürünün yaşadığı karşılaşma yemek kültürünü de biçimlendirmekte, devletin gücünün kanıtı olarak gerçekleştirilen yardım, şölen ve kutlamalar ise bu kültürel alaşıma farklı bir boyut açmaktadır. Bununla beraber, kısa bir süre içinde yetmiş-doksan binden yarım milyona çıkan İstanbul nüfusu sayesinde artık imparatorluğun tüm bölgelerinden gelen Türk, Arap, Müslüman, Hristiyan ve Yahudilerin (Ünsal , 2011, s. 11) kültürleri de kentin yemek kültürünün parçasını oluşturmaya başlamıştır.

Fethedildiğinde yaklaşık bin senedir Roma ve Doğu Roma (Bizans) İmparatorluklarının kontrolünde olan İstanbul, Bizans kültürünün merkezi halindedir. Bin yıllardır İstanbul ve çevresinde yaşayan Grekler (Yunanlar), bu süreç boyunca Roma İmparatorluğu idaresinin temsil ettiği Roma kültürü ile harmanlanmıştır. Yerasimos (2002), Roma-Grek yemek kültürünün "ekmek-şarap-zeytinyağı üçlüsü" temellerine dayandığını iddia etmektedir (Yerasimos S. , 2002, s. 13). Ekmek, şarap, zeytinyağı üçlüsü; tatlı ve tuzlu hamur işleri, damıtılmamış alkollü içecekler ve zeytinyağlı yemekler olarak da açıklanabilir. Alkollü içecekler haricinde günümüz

İstanbul mutfağına çok da uzak olmayan Bizans mutfağında, et ve meyveler de sıkça tüketilmektedir.

Ekmek-zeytinyağı-şarap üçlüsüne dahil edilmeyen balık ise Yunan kültüründe önemli bir yer edinmektedir. Denizin ve deniz ürünlerinin öne çıktığı Yunan kültürünün etkilerine ek olarak, Bizans İmparatorluğu'nda balığın halkı ucuza besleyecek iyi bir seçenek olması (Bozis, 2020, s. 35), Roma-Grek mutfağında balığı merkezi bir pozisyona koymuştur. Ne var ki İstanbul'da hem ucuz hem bol çeşitli hem de taze olarak bulunan balık yemekleri, Osmanlı saray mutfağına çok yerleşmemiştir. Bizans ve Rum kültüründe özellikle dini oruç günlerinde et yerine daha çok balık tercih edilmesi (Ünsal , 2011, s. 18), balık yemeklerine kültürel bir işaret koyarak Müslüman halkın bu gıdadan uzak durmasına sebep olmuştur.

Orta Asya Türk yemek kültürü, bugün bildiğimiz İstanbul ve Türkiye mutfağından farklı ve oldukça sadedir. Orta Asya Türk kültürü temel olarak göçebelik ekseninde şekillenmekte ve dolayısıyla mutfağı da hayvancılık ve dayanıklı tarımsal ürünlere dayalı ögeler barındırmaktadır. Öncelikli olarak, kendileri gibi seyahat edebilen ve beslenmek için uzun çalılara ihtiyaç duymayan koyun ve keçilerin eti, Türk mutfağının temeli denilebilir. Yalnızca konar-göçerlik çağları boyunca değil, beyliği 1200'lerde kuran Orta Asyalı Türk boyları gibi Osmanlı Devleti de koyun etini, sığır ve dana etine tercih ederek bu kültürü sürdürecektir (Oğuz, 2015). Bunun yanında yoğurt, çökelek ve tuzlu tereyağı gibi besleyici ancak çabuk bozulmayan süt ürünleri de mutfağın temel taşlarını oluşturur. Son olarak, taşıması kolay bulgur ve bakliyatlar, yemeklerin bitkisel tarafını oluştururken, buğdaydan yapılan her türlü yiyecek de (erişte, börek, ekmek, lavaş, pide…) bu mutfakta ağırlığını koruyacaktır. Orta Asya Türk mutfağı hem besleyici olması hem de zaten hali hazırda temel gıda maddelerinden (et, süt ürünleri ve hamur işleri) müteşekkil olması sebebiyle özünü koruyarak günümüz İstanbul mutfağındaki pek çok tarife temel oluşturmuştur.

3.1.2. Fetihten ve 17. Yüzyıl Sonuna Kadar İstanbul'da Yemek Kültürü

Fetih sonrasında İstanbul'da saray mutfağını Orta Asya Türk mutfağı izlerini taşıyan, içerik olarak sade, estetik ve davranışsal olarak gösterişten uzak şeklinde tanımlamak mümkündür. Padişah sofrası, temelde çorba, koyun eti, pirinç ve şerbet gibi

öğelere dayalıdır (Ünsal , 2011, s. 34). Her sofrada yer alan bu temel ögeler dışında, bulgur, yoğurt, sakatatlar, ıspanak, tavuk, erişte, mantı gibi yiyecekler de mevcuttur. (Eksen, 2008, s. 41). Pişirme türleri olarak ızgara ve suda haşlamanın ötesine pek gidilmemiştir.

İstanbul'un fethi ile Osmanlı tebaasının kente girişi, İstanbul mutfağı için Grek-Roma ve Orta Asya Türk kültürlerinin karşılaşması etrafında incelenebilecek bir başlangıç yaratmıştır. Orta Asya Türk yemek kültürü, devleti yöneten etnik grubun kültürü olması sebebiyle kentin mutfağını biçimlendirmede ağır basmıştır. Et, özellikle de koyun eti, hem damak tadı alışkanlıkları hem de kahramanlık, erkeklik, cengâverlik gibi bir Ortaçağ imparatorluğunu ayakta tutan savaşçıl özelliklerle özdeşleştirilmesi sebebiyle sık sık tercih edilmiş, buna karşın daha az kanlı yollardan elde edilen balık veya soluk renkli tavuk ise yeterince eril görülmediği için saray çevresinde pek rağbet görmemiştir (Ünsal , 2011, s. 39). 1469 yılında sarayın iki aylık mutfak muhasebesinin incelendiği esere göre, haşlanarak yenilen kuru hamur işleri, soğan-sarımsak, kuru meyveler, yumurta, yoğurt ve yağlar bu dönemde Osmanlı saray mutfağının temelini oluşturmaktadır (Barkan, 1979).

Yemeklerdeki çeşitlilik zaman geçtikçe değişmiş ve imparatorluk güçlenip zenginleştikçe, saray mutfağına verilen önem artmıştır. Ünsal'ın (2011) aktardığı verilere göre, Fatih Sultan Mehmet döneminde yalnızca yaklaşık 100 çalışanı olan Osmanlı Sarayı, 16. yüzyıl sonunda kadar on kat artmıştır (Ünsal , 2011, s. 37). Aynı şekilde yemek malzemeleri ve tarifleri de çeşitlenmiştir. Pilavlar, farklı baharatlar, kuru meyveler ve et türleri ile çeşit çeşit yapılmaya başlanmış (safranlı pilav, kuru üzümlü pilav, koyun etli pilav, piliçli pilav, et sulu pilav); kümes hayvanlarının türü ve sayısı artmış; et ve meyveler bir arada servis edilmiştir (Yerasimos S. , 2002, s. 23- 24). Bu dönem aynı zamanda tatlı, ekşi ve tuzlu yemek türlerinin ayrışmaya başladığı dönem olarak da geçmektedir (Samancı, 2008, s. 217).

Yemeklerin içerikleri zenginleşirken, yemek yeme alışkanlıklarında farklı bir seyir izlenmiştir. Osmanlı Sarayı'nda yemekler sessizlik içinde yenmekte, eğlenceler yemek sonrasına bırakılmaktadır (Yerasimos M. , 2019, s. 37). Fakat bu durum, Orta Asya kültürünün bir uzantısı olarak görülmemelidir; zira Orta Asya Türklerinin kalabalık ve eğlenceli sofralar kurduğu bilinmektedir (Alpargu, 2008). Yüzyıllar

boyunca sürecek olsa da, padişahların yalnızca hizmetkârlar ve cariyelerden oluşan küçük bir grup eşliğinde sessizce yemek yediği kültür, Fatih Sultan Mehmet'in yayımladığı Kanunname ile kurumsal hale gelen bir uygulamadır (Yerasimos S. , 2002, s. 20). Bu uygulama, padişahın erişilebilirliğini azaltarak onu mistikleştiren ve bu yolla çekinilen bir iktidar figürü yaratmak amacıyla verilen siyasi bir karar olarak yorumlanabilir.

Sarayda neredeyse ritüelistik bir hal alan öğünler ve sofraların zenginliği, saray çevresindeki üst kademe yetkililerin ve kent zenginlerinin saraya öykünmesiyle, saray dışına da taşmaktaydı. Zengin bir İstanbullunun sofrasında, koyun etli kebaplar, kümes hayvanları, sebze yahnileri, hamur işleri, pilavlar ve meyve bazlı tatlılardan oluşan yirmiden fazla çeşit yemekten bahsetmek mümkündür (Yerasimos M. , 2019, s. 41). Sofradaki zenginlik gibi, sarayın yemek yeme adabı da taklit edilmiş, sessiz ve azar azar yemek makbul görülmüştür. Taklit etme çabası o kadar ileri gitmiştir ki saray mutfağındaki rütbeli ve hiyerarşik çalışma yapısı, büyük konakların mutfaklarında daha küçük bir ölçekte uyarlanmıştır (Ünsal , 2011, s. 36).

Halkın yemek kültürüne bakıldığında ise büyük bir sadelik ve yoksulluk görülmektedir. "Narh" adı verilen fiyat kontrol sisteminin uygulanma biçimi, saray ve çevresi dışında kalan İstanbul halkının yediklerini belirlemek konusunda en az kültür kadar etkiliydi (Ünsal , 2011, s. 76). Narh uygulaması sayesinde tavan fiyatlar belirlenerek özellikle arzı az, talebi yüksek olan ürünlerde fiyat artışı engellenmekte ve açlık kaynaklı isyanların önüne geçilmeye çalışılmaktadır. Öte yandan İstanbul çevresindeki tüccarların zenginleşmesinin de önüne geçilerek gelir dağılımı farklılıklarının ve huzursuzlukların azaltılması hedeflenmiştir.

İstanbul halkı genellikle pirinç ve bakliyat, hamur işleri, yoğurt, ucuz peynirler, meyve, nohut, mercimek tüketse de maddi durumu görece daha iyi olan kesimler kebap, et ve tavuklu yahniler, dolma, katmer ve ballı börekler gibi yemekleri tüketmekteydi (Eksen, 2008). İstanbul çevresinde yetişen sebzeler, bakliyatlı sulu yemekler, çorba ve ekmek ise düşük maliyetleri sebebiyle halkın büyük bölümünü oluşturan kent yoksullarının en çok tükettiği yiyecekler olarak literatürde öne çıkmaktadır. Yabancı gezginlerin dahi dikkatini çeken sofradaki sadelik, bugün İstanbulluların yediği günlük yemeklerde de gözlemlenmektedir.

Saray dışında yaşayan Müslüman halk, Rumlar tarafından tüketilen balık ve sığır etinden, Osmanlı'nın "millet sistemi"nin körüklediği dinsel bariyerlerin de etkisiyle, uzun süre imtina etmişlerdir (Ünsal , 2011, s. 72- 74). Ancak bu dönemde balıkla birlikte kabak, havuç, patlıcan, marul gibi kentin çeperinde yetişen (ve dolayısıyla ucuz) sebzelerin İstanbullu sıradan halkın mutfağında boy göstermeye başladığını söylemek mümkündür. Ayrıca yine bu dönemde, yerli nüfusa sayıca üstün gelmek için Osmanlı topraklarından İstanbul'a getirilen Türk ve diğer Müslüman halklar ile Avrupa'daki engizisyondan kaçarak İberya yarımadasından İstanbul'a göç eden Sefarad Yahudileri de kendi yemek kültürlerini bölgeye taşımıştır.

3.1.3. 18. ve 19. Yüzyılda İstanbul Yemek Kültürü

Siyasi anlamda duraklama dönemi olarak bilinse de 18. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu, kazanılan toprakların merkezde toplandığı ve kültürlerarası etkileşimin hız kazandığı bir yüzyıl olmuştur. Özellikle yabancı elçilerin sık sık geldiği İstanbul'da sofralar daha da zenginleşmiş, sofraların zenginliği bir güç gösterisi olarak işlev görmüştür (Yerasimos M. , 2019, s. 42). Bu dönemde halka yönelik toplu yemekler de artmış, askeri kazanımlarla ayakta tutulan otoriteyi desteklemek amacıyla ziyafetlerin sayısı çoğaltılmaya başlamıştır.

Şehzadelerin sünnet düğünü ve fetih zaferlerini kutlama şölenleri günlerce sürmekte, bu kutlamalar yemek tüketimini de beraberine getirmekteydi. Örneğin, 1720 yılında gerçekleşen ve iki hafta süren bir sünnet düğünü esnasında "118 kg karabiber, 53 kg safran, 64 kg kestane, 4153 kg şeker, 519 kg badem, 12088 kg bal, 13000 kg tereyağı" tüketildiği bilinmektedir (Eksen, 2008, s. 44). Bu malzeme listesinde yer alan karabiber, safran, şeker gibi geçmişte çoğunlukla saray kullanımına ayrılmış ürünlerin artık halkın kullanımına da sunulmakta olduğunu; 1699 yılından sonra toprak kazanmayan Osmanlı Devleti yönetimindeki bu tavır değişikliğinin bir siyasi tercih olduğu belirtilmelidir.

İstanbul yemek kültüründeki zenginleşme yalnızca halkı yatıştırma stratejisinden ibaret değildir; saray içindeki mutfak kültürü de zenginleşmekte, rafine hale gelmektedir. 18. yüzyıl başlarında saraya yıllık 30 bin sığır, 60 bin koyun, 100 bin güvercin alınmaktadır (Ünsal , 2011, s. 47). Ayrıca bamya, biber, mısır, domates gibi

imparatorluk topraklarına ait olmayan ürünler de tüketilmeye başlayacaktır (Ünsal , 2011, s. 48). Bu dönemden elimize ulaşan yemek tarifleri, bugün Osmanlı mutfağı olarak bilinen mutfak ile benzeşmekte, hatta Osmanlı mutfağının temelini oluşturmaktadır (Yerasimos M. , 2019, s. 23). Bu dönemde ayrıca, yemeklerin rafine hale getirilerek sadeleşmeye ve standardize edilmeye başladığı, risaleler aracılığıyla aktarılmak istendiği görülmektedir

19. yüzyıl, günümüzde "Klasik Osmanlı Saray Mutfağı" denilen ve sık sık "İstanbul Mutfağı" ile denk tutulan yemek kültürünün oluştuğu dönemdir. Ancak bu dönem aynı zamanda Osmanlı devleti için ve İstanbul halkı için bir fakirleşme dönemidir (Gürsoy, 2004). Bu sebeple, ziyafet, gösteriş ve yoksul kişileri doyurma işlevleri de olan saray mutfağı bu dönemde nicelik yerine niteliğe odaklanarak küçülecek, daha seçkinci bir hale gelecektir. Bu dönemde, küçükbaş ve kümes hayvanları eti, baharat, süt ürünleri ve bakliyat gibi temel Türk mutfağı malzemeleri yemek kültüründe baskınlığını korurken, hindi, balık, makarna (makaronya), Avrupa kökenli peynir çeşitleri, Yeni Dünya'ya ait fasulye, dolmalık biber, balkabağı gibi ürünler, saray mutfağının vazgeçilmezlerinden olacaktır (Samancı, 2008). Saray mutfağına yerleşen bu malzemeler, yeni tarifleri ya da eski tariflerin yeni malzemelere uyarlanmasını beraberinde getirecektir.

3.1.4. 20. Yüzyıl Başından Cumhuriyete İstanbul Yemek Kültürü

20. yüzyıl başı ve Cumhuriyet kuruluş döneminde İstanbul halkının yemek kültürü, yazılı eserler ve kültürel bellek çalışmaları sayesinde, diğer yüzyıllara oranla günümüze daha çok aktarılabilmiştir. Örneğin bu dönemde yalnızca Ermeni harfleriyle Türkçe yazılan 7 adet yemek kitap (Ergen, 2016) ve pek çok Türkçe, Fransızca kitap, ülkenin ve ekseriyetle İstanbul'un seçkinleri, aşçıları, evde yemek yapan kadınlar için yazılmaya başlanmıştır. Anı yazımı ve akademik çalışmaların artması da bu literatüre katkı sağlamıştır. Bu eserler dönemin yemek kültürü hakkında üç olguyu kanıtlamaktadır. İlk olarak, Batı kültürüne ait yemekler, saray mutfağı gibi saray dışındaki yemek kültürüne de girmeye başlamıştır. İkinci olarak, Batılılaşmanın yemek kültürüne etkisi, İstanbul'daki sınıfsal ve etnik aidiyetlere göre değişmektedir. Son

olarak, Türk, Ermeni, Yahudi, Rum ve diğer birçok etnik/dini grubun kültüründen oluşan bir 'İstanbul Mutfağı'ndan söz etmek mümkündür.

Cumhuriyetin kuruluş yıllarında saray eşrafının ortadan kalkmasıyla beraber saray mutfağı'da fiziksel olarak ortadan kalkmıştır. İstanbul yemek kültürünü belirleyen kurum olan saray mutfağı lağvedilince işsiz kalan saray çalışanlarının belirli lokantalarda çalışmaya başlaması ile yemek tariflerinin bir kısmı günümüze ulaşmıştır (Ünsal , 2011, s. 44). Aşçıların bir sarayda, görece standardize edilmiş tariflerle yemek pişirmesi yerine serbest piyasa hâkimiyetinde, kişisel dokunuşlarla tariflere yorum katması tariflerin çeşitlenmesine yol açmıştır.

Monarşinin son bulması ile saraya ait yemek tarifleri halk tarafından da benimsenmiş, yemek tarifleri ev mutfaklarında kadınlar tarafından en az aşçılar kadar sıkça ve çeşitli tariflerle pişirilmeye başlamıştır (Belge, 2010, s. 126). Gerçekten de günümüzde evde yemek yapan kadınlar ve restoran çalışanları ile yapılan kültürel bellek çalışmalarında ortaya çıkan nesiller arası yemek kültürü benzerliği gösteriyor ki, İstanbul mutfağı sınırları belli, tutarlı, devamlılık arz eden, çeşitli ancak ortaklıkları fazla olarak tanımlanabilen bir mutfaktır (Cıbıroğlu, 2020).

3.2. Yemek Kültürü ile Etkileşen Kültürel Kurum ve Ögeler

Aşçılık, şölen, kutlama, ziyafet ve toplu yemekler Osmanlı'da asırlar boyunca yer almış kültürel kurumlardır ve yemek kültürü ile etkileşim halindedir. Avrupa yemek kültürü ve yemek tarifleri ise Osmanlı İmparatorluğu'nun sön dönemlerinde ortaya çıkmakla beraber yemek kültürünü derinden etkilemiştir.

3.2.1. Aşcılar

Lokantalar ve benzeri işletmeler modern döneme ait kuruluşlar olsa da, hazır yemek ticareti yüzyıllar öncesinden başlamış bir faaliyettir. Buzdolabının icat edilmediği ve böceklerin giremeyeceği dolapların yaygın olmadığı dönemlerde evde yemek yapmak kadar dışarıdan yemek almak da yaygındı (Eksen, 2008, s. 20). Serbest piyasa kurallarının ekonomik hayata hâkim olmadığı bu dönemde, yemek sektörü yüksek kâr getiren bir sektör olmasa da sarayın bulunduğu İstanbul'da çok sayıda tüccar

çalışmakta ve sarayın ticari faaliyetleri İstanbul'daki ürün bolluğunu arttırmaktaydı (Samancı, 2015, s. 200). Örneğin, imparatorluğun ve dolayısıyla kentin zenginleştiği 16. yüzyılda sokakta ya da dükkânda yemek yapıp satan "aşçılar" oldukça fazla rağbet görmekte, kent halkı için ucuza yemek temin etmekteydi (Ünsal , 2011, s. 75). Modernite öncesine ait hazır yemek işletmeleri ya evde yapılamayacak tariflerin getirdiği zorunluluktan ya da düşük fiyatından ötürü tercih edilmekteydi. Lüks hazır yemek henüz ticaret nesnesi haline gelmemiş olup yalnızca sarayda ve saray çevresindeki seçkin kesimin evlerinde pişirilmekteydi.

Ticari hazır yemek işletmeleri sarayın dikkatinden kaçmamıştır ve işletmelere yönelik düzenlemeler yapılmıştır. Yemek tariflerinin eksiksiz olarak uygulanması, et gibi değerli ürünlerin az kullanılmaması ve kaliteli malzeme kullanımına dair fermanların yanı sıra, belirli yemekler için fiyat tarifeleri de belirlenmiştir (Faroqhi, 2010, s. 78). Bu uygulamalar yemeğin yalnızca şölenler ve yardım faaliyetleri bağlamında bir siyaset nesnesi olmadığını, yemek piyasasının da kent refahını yüksek tutmak için düzenlendiğini göstermektedir.

Saray mutfağındaki aşçılar ise, Osmanlı yemek kültürünü biçimlendiren ve nesiller arasında taşıyan başlıca kurumdur. 17. yüzyıl itibariyle sayısı 1000'lerle ifade edilen Osmanlı saray mutfağında çok sayıda aşçı, farklı yemek türlerinden sorumluydu. Osmanlı saray mutfağında askeri bir düzen, hiyerarşi ve iş bölüşümü vardı; mutfak bölüklere ayrılmıştı ve günümüzün komutanına denk gelen bir "ağa" tarafından idare ediliyordu (Ünsal , 2011, s. 36). Bu katı hiyerarşi, yemek tariflerinin standardize edilmesine ve tecrübeye dayalı bir aşçılık kültürünün gelişmesine katkıda bulunmuştur. Okuma bilinmeyen bu dönemde, yemek tarifleri eski aşçılardan kalfa ve çıraklara yalnızca bu hiyerarşi içindeki deneyim aktarımı ile ulaşabilmiştir (Şavkay, 2000, s. 44). Tecrübeye ve bellek aktarımına dayalı olarak oluşan yemek kültürü, görece içe kapalı ve kurumsal bir hal almıştır. Bu durumun bir istisnası, saray mutfağının hızla Avrupalılaşmasını isteyen padişahların yemek kültürüne etkisidir. Örneğin, 2. Mahmud saray mutfağında çalışan bazı aşçıları Avrupa'daki seçkinlerin mutfaklarında eğitime göndererek yeni malzeme ve tariflerin İstanbul'a gelişini hızlandırmış, Avrupa ile Osmanlı saray mutfağı arasında kültürel etkileşimi artırmıştır (Hatipoğlu & Batman, 2014, s. 69).

3.2.2. Şölenler, Kutlamalar, Ziyafetler ve Diğer Toplu Yemekler

Toplu yemekler, eski çağlardan beri siyasi yönetim ile yakından ilgili olmuştur. Osmanlı döneminde verilen ziyafetler hem Türklere ait toy geleneğini canlandırmayı hem de bir nevi ‘‘yeniden dağıtım’’ gerçekleştirerek halkın yönetimden memnuniyetini güçlendirmeyi hedeflemiştir (Güler, 2008, s. 22). Bununla beraber, dini bayram, zafer kutlamaları, padişahların tahta çıkışı ya da şehzadelerin sünnet düğünleri gibi sembolik değer taşıyan günlerde büyük kutlamalar gerçekleştirilerek, ortak kimlik bilinci pekiştirilmeye çalışılmıştır.

Toplu yemekler, Orta Asya Türk kültüründe önemli bir yer teşkil eder. Savaş planlarından zafer kutlamalarına, cenazelerden düğünlere kadar önemli zamanlarda şölenler düzenlenmiş ya da büyük sofralar kurulmuştur (Güldemir, 2014, s. 349- 350). Orta Asya Türk topluluklarında et ve hamur işlerine ek olarak şarap bol bol tüketilmekte, müzik ve dans gösterileri yer almaktadır (Alpargu, 2008). Ancak Türklerin İslamiyet’i kabul etmesiyle alkollü içkiler, çıplaklık ve dans sofra eğlencelerinden çekilmiştir. Sarayda yaşamaya başlayan padişahlar ile halk arasındaki fiziksel sınırlar arttıkça eğlence türleri de ayrışmıştır. Saraydaki yemek kültürü genel olarak kutlamasız ve hatta sessiz sofralar ile tarif edilse de, padişahın herhangi bir kutlamaya bağlı olmaksızın küçük ve özel eğlenceler eşliğinde yemek yediği bilinmektedir (Ünsal , 2011, s. 51). Padişah artık özel günler dışında yalnız yemek yemektedir.

Toplu yemekler, sessiz olarak bilinen saray mutfağının aksine kimi zaman farklı eğlence biçimlerine de sahne olmaktadır. Bu eğlence biçimlerinden biri olan “çanak yağması”, genellikle kutlama gerçekleştirilen ya da yabancı ziyaretçiler için gerçekleştirilen bir yemek gösterisidir. Orta Asya Türk toplulukları ve erken Osmanlılar’da, elde edilen zenginliğin halk ile bölüşülmesine dayalı bir tür yeniden dağıtım uygulamasıyken (Eksen, 2008, s. 45), gittikçe seyirlik değeri de kabullenilmeye başlamıştır. Çanak yağması esnasında yemeklerle dolu kazanlar bir alanın ortasına konulur ve padişahın işaretiyle yenmeye başlanır. Lezzetli saray yemeklerine ulaşma çabaları ve etkinliğin ruhu gereği ortaya çıkan kargaşa ise seyirlik bir hale gelmekte, padişah ve saray erkânı için eğlence türü olmaktadır (Yerasimos M. , 2019, s. 269). Çanak yağması özellikle yeniçerilerin katılımı için düzenlenmektedir ve etkinlik

esnasında çıkan itiş kakış, yabancı ziyaretçilere yönelik bir askeri boy gösterisi olarak sunulmaktadır. Öte yandan, çanak yağması yeniçerilerin bağlılığın gösteren bir etkinliktir (Ünsal , 2011, s. 61). Yeniçeriler padişahın işaretiyle yemeğe başlamazlarsa bu bir huzursuzluk göstergesi olarak kabul edilir.

Osmanlı İmparatorluğu hem saray erkânına hem İstanbul halkına yönelik olarak şölen ve ziyafetler vermiştir. Devletin ekonomik olarak güçlü olduğu 16. ve 17. yüzyıllarda bu toplu yemeklerin ihtişamı, halkı memnun etme ve şoke etme stratejilerinin eşgüdümlü olarak uygulanmasıyla açıklanabilir. Kanuni Sultan Süleyman'ın çocuklarının sünnet düğününde, Uludağ'dan getirilen buzdan kâselerde hoşaf ikram etmesi, bu duruma örnek verilebilir (Belge, 2001, s. 124). Saray mutfağı, basitleştirilmiş tarifler ve daha ucuz malzemeler ile İstanbul seçkinleri başta olmak üzere halkın geneline de ulaşacaktır.

Ne var ki saray ve kent mutfağı Lale Devri'nden itibaren ayrışmaya başlayacak, saray çevresi daha rafine bir yemek kültürü yaratırken İstanbul halkının tümünü beslemek konusunda eskisi kadar istekli olmayacaktır. Murat Belge'ye göre, Lale Devri ve imparatorluğun çöküş dönemi boyunca süren şatafat, eskisi kadar zafer, ganimet ve vergi elde edemeyen saray çevresini lüks tüketim yoluyla yönetime ortaklığa ikna etmek içindir (Belge, 2001). 1720 yılında padişah 3. Mehmet'in çocuklarının sünnet düğününde yer alan yemek türleri, içerikleri, miktarları ve kaliteleri, yemeklerin Osmanlı'daki sınıflar arasında nasıl eşitsiz dağıldığını göstermektedir (İşkorkutan, 2017) Önceleri daha bol miktarda ancak az malzemeye dayalı Osmanlı saray mutfağı artık şeker, hindi eti, karabiber, yenibahar gibi oldukça pahalı ürünlere ziyafetlerde yer vererek, İstanbul halkının katmanlı yapısının altını çizmiştir. Öte yandan domates, dolmalık biber, fasulye gibi günümüzdeki Türk mutfağının vazgeçilmez malzemeleri bu dönemde Osmanlı sarayı mutfağına girmeye başlamıştır.

3.3. Avrupa Yemek Kültürü

İstanbul'un fethi ile yoğunlaşan Avrupa-Osmanlı kültürel etkileşimi 19. yüzyıldan itibaren Avrupa lehine dönecek, Osmanlı hanedanlığı yemek alışkanlıkları dahil Avrupa'nın pek çok kültürel ögesini benimseyecektir. Bu duruma sebep olan birkaç faktörden bahsetmek mümkündür. Özellikle Fransa'nın Avrupa siyasetinde

yükselişi, kültürel hegemonyayı da beraberinde getirecektir. Fransız yemek kültürü Avrupa'nın en seçkin yemek kültürü sayılacak ve onu benimseyenler de Avrupa'nın seçkinleri arasında yer alacaktır (Samancı, 2008, s. 216). Fransız mutfağından esintiler ile kurulan ziyaretçi ağırlama ortamı, ziyaretçi ile ev sahibinin kültürel olarak uzlaştığına dair bir mesaj içermektedir. Başta yabancı davetlilere verilen ziyafetler ve padişahın çevresindeki küçük bir çeper olmak üzere, sote, kotlet, straganof gibi yemekler yenilmeye başlanmış, istiridye, karides, havyar tüketimi ve çatal, bıçak, porselen tabak kullanımı artmış hatta yalnızca Müslüman olmayan davetlilere has olmak üzere alkollü içki servisi yapılmaya başlanmıştır (Ünsal , 2011, s. 105). Fransız mutfağından beslenen bu yemek kültürü, Osmanlı İmparatorluğu'nun da bir Avrupa devleti ve dolayısıyla gelişmiş bir devlet olduğunu kanıtlamayı amaçlayan bir diplomasi politikasıdır.

Saray içinde ağırlık kazanmaya başlayan Fransız mutfağı, Osmanlı seçkinleri arasında da yayılmaya başlamıştır. İmparatorluğun son yıllarına doğru, yabancı konuk olmaksızın üst düzey saray erkânı için verilen toplu yemeklerde de Avrupalı yemek tarifleri servis edilmeye başlanmıştır (Ünsal , 2011, s. 132). Sarayda yüksek mevkilerde olmayan hizmetliler ve siyasal olarak daha muhafazakâr olan kişiler ise eski yemek kültürünü kendi sofralarında korumaya devam etmişlerdir. 20. yüzyıl öncesi olduğu gibi bu dönemde de saray, saray dışında kalan halkı kültürel olarak etkilemiştir ve Avrupa mutfak kültürünün benimsenmesi de bu şekilde yayılmıştır. Saray dışında yaşayan imparatorluk seçkinleri yemek kültürü başta olmak üzere Avrupa yaşam tarzını benimsemeye başlamış, şehrin belirli bölgelerinde kafe ve restoranlar açılmıştır (Samancı, 2015, s. 2013). Günümüzde hala Avrupa (ya da alafranga) mutfağı seçkinlere has bir yemek kültürü olarak bilinmekle birlikte, sıradan halk arasında yayılması da seçkinler yoluyla gerçekleşmiştir.

Batı ile kültürel ve ekonomik bağları, dil bariyerini daha kolay aşmaları gibi sebeplerle, Avrupa kültüründen daha hızlı etkilenen Rum, Ermeni ve Yahudiler'in yemek kültüründe bu etkinin izlerini görmek mümkündür (Ünsal , 2011). 1900'lere gelindiğinde, Müslüman olmayan İstanbullulara ek olarak, İstanbul'daki Müslüman seçkinlerin de Batılı yemek kültürüne ait malzeme ve tarifleri benimsediği, yüksek masada oturarak ve çatal-bıçakla yemek yediği, kadın ve erkeklerin ayrı yerlerde yemek

yemesinden vazgeçildiği, hatta uzunca zaman saygısızlık olarak görülen yemek yerken konuşma pratiğinin yaygınlaştığı gözlemlenmektedir (Ünsal , 2011). Öte yandan, gelir seviyesi daha düşük ve saray ile bağlantısı olmayan kentliler ise eski alışkanlıklarını sürdürmüşler, yeni malzeme ve yemeklere ancak market fiyatları ucuzladıkları ölçüde (patates, domates, fasulye gibi) erişebilmişlerdir. Seçkin olmayan gayrimüslim halkın da Müslüman halka oranla Avrupa mutfak kültürüne daha çok adapte olduklarını ve İstanbul yemek kültürünü etkilediklerini söylemek mümkündür.

3.4. Yazılı Yemek Tarifleri ve Yemek Kitapları

Osmanlı imparatorluğunun çöküşü ve Cumhuriyetin kuruluşunu içeren 1850-1930 yılları, saray mutfağında pişen tariflerin modern anlamda yemek kitapları diyebileceğimiz yemek tarifi ontolojilerinin yazıya döküldüğü dönemdir. Bu dönemde Arap harfleriyle ve Osmanlıca Türkçesi ile yazılmış en az 40 yemek kitabı, (Kut, 1985, akt. Samancı, 2020, s. 205) Ermeni harfleri ve Osmanlıca Türkçesi ile yazılmış en az 7 yemek kitabı (Ergen, 2016, s. 52- 53) yer almaktadır. Bir kısmı günümüz Türkçesi'ne çevrilmiş bu eserler, Osmanlı saray mutfağı ve Osmanlı seçkinlerinin evinde pişen yemeklere ek olarak, orta gelire sahip gayrimüslim İstanbul halkı ile dönemin Fransız mutfağında çokça tüketilen yemeklerin detaylı tariflerini içermektedir.

19. yüzyıl öncesinde yazılan anı, gezi ve satirik eserlerde yemek tarifleri ile karşılaşmak mümkündür. Ancak bu yazılı yemek tariflerinin Osmanlı yemek kültürü ile ilişkisi sınırlıdır çünkü okuma yazma bilmeyen mutfak çalışanları tarafından yazılmamış ya da onlar tarafından bir referans kaynağı olarak kullanılamamıştır (Faroqhi, 2006, s. 19). Bunun yerine, yüzyıllar boyunca maddi zenginlik biriktiren sarayın gittikçe detaylı ve kurumsal bir hal alan yemek kültürü neredeyse tamamen kurumsal hiyerarşiye dayalı bir deneyimi paylaşım yoluyla aktarılmıştır.

Öte yandan, 19. yüzyıl öncesi eserler Osmanlı mutfağına ait yemek tariflerini nitelik ve nicelik açısından yalnızca kısıtlı bir ölçüde günümüze aktarmaktadır. Yemek tariflerinde yer alan malzemelerin bir kısmının ölçüleri belirsiz oran ya da miktarlarda verilmiştir (Yerasimos M. , 2019, s. 15) . Eserlerin yazılış amacına bağlı olarak tarifler değişmiş, örneğin sarayın ihtişam ve kudretini göstermek amacıyla abartılı ve ağdalı bir dille yemek tarifleri yazılmıştır.

3.4.1. Ekmek/Hamur İşleri, Tatlı, Çorba, Et, Balık

3.4.1.1. Buğday Unu, Ekmek ve Hamur İşleri

Buğday unundan yapılan ürünler ve hamur işleri, hem Orta Asya'daki Türk topluluklarının hem Bizans İmparatorluğu'nun hem de her dönemde Osmanlıların temel besin maddesi olmuştur. Hamur bazlı tatlılar ile bulgur ve eriştenin haşlanması veya çorba şeklinde yenmesi haricinde un genel olarak ekmek ve börek için kullanılmıştır. Stefanos Yerasimos'a (2002) göre, 1573 yılında saraya alınan 1074 ton un ile günlük olarak kişi başı yaklaşık 300 gram un, yani 500 grama yakın ekmek ya da hamur işi tüketilmektedir (Yerasimos S. , 2002, s. 19). Besin çeşitliliği ve kalitesi daha düşük bir şekilde beslenen İstanbul halkı için ise bu miktar daha yüksektir. 17. yüzyılda 700.000 nüfusa sahip İstanbul'un günlük un ihtiyacı kişi başı 700 gramdan fazladır (Yerasimos M. , 2019, s. 139). Yemek kültüründe bu denli önemi olan unlu mamullerin fiyatlarını sabit tutmak için buğdaya narh (fiyat kontrolü) uygulanırken, imparatorluğun farklı yerlerinde üretilen buğdayın büyük bir kısmının başkent İstanbul'a gönderilmesi şart koşulmuş, kontrolsüz ticaret ise yasaklanmıştır (Yerasimos M. , 2019, s. 139). Bu karbonhidrat ağırlıklı beslenme bugün de devam ettirilmektedir.

İstanbul mutfağında ekmeğin besin ve kültürel değerleri iç içe geçmiştir ve oldukça önemlidir. Pek çok yemek gibi ekmeğin de sarayın seçkinlerine ve diğer çalışanlara tahsis edilen türleri ayrıştırmaktadır. Başta yeniçeriler olmak üzere diğer tüm saray erkânına "fodula" denilen ekmekten (nan-ı fodula) veriliyor, bu ekmekler herkesi besleyecek gücü olması açısından padişahın otoritesini gösteriyor ve ekmeği almak padişaha bağlılığın göstergesi sayılıyordu (Ünsal , 2011, s. 60). Padişah ve saray seçkinleri ise "has ekmek" denilen ince işlenmiş beyaz ekmek (nan-ı has) tüketiyordu. Bu ayrışma, buğdayların kalitesinde ve coğrafi dağılımında da gözlemleniyordu. Has ekmeğin yapımında kullanılan has buğday özel olarak Bursa ve Tekirdağ'dan getiriliyor ve diğer buğdaylardan ayrı şekilde, ince öğütülüyor, ayrı fırında pişiriliyordu (Berksan, 2005, s. 67- 70). Saray dışında kalan halkın tükettiği ekmek ise en düşük kaliteli sayılan az işlenmiş undan yapılıyordu.

Hamur işleri ve börekler de eski İstanbul mutfağında en az ekmek kadar önemli bir yer teşkil etmekteydi. Marianna Yerasimos'un gerçekleştirdiği detaylı araştırmaya

göre, 15. ve 16. yüzyıllarda en az on sekiz, 17. ve 18. yüzyıllarda en az yirmi sekiz, 19. yüzyılda ise en az yirmi farklı hamur işi tarifi yazılı kaynaklarda tespit edilmiştir (Yerasimos M. , 2019, s. 144- 145). Kesme hamur, mantı ve bohça şeklindeki hamur işleri, pideler, yufka ya da orta kalınlıkta açılmış hamurla kat kat, sarma, dolama gibi yöntemlerle hazırlanan ve buharda pişirme, fırınlama, kızartma ve haşlama gibi farklı yöntemlerle pişirilen hamur işlerinin sayısı kesin olarak belirlenemeyecek kadar çoktur. Hazırlanma ve pişirme yöntemlerinin yanı sıra, etli, sebzeli ve peynirli hamur işleri ile tatlı hamur işleri gibi birçok çeşit hamur işinden bahsetmek mümkündür.

Hamur işlerinin hazırlanma yöntemlerinin tarihsel gelişiminde dikkat çeken birkaç nokta vardır. İlk olarak, hazırlanma yöntemleri zaman içinde gelişmiş ve incelmiştir. Mantı ve erişte gibi tariflerin Orta Asya Türk mutfağında mevcut olduğu bilinirken, baklava gibi ince hamur işlerinin ancak 18. yüzyılda seçkin mutfaklarda ağırlık kazandığını görüyoruz (Yerasimos M. , 2019, s. 244). Buna paralel olarak, daha az emek ile oldukça doyurucu yemekler ortaya çıkaran bulgur, erişte ile bunların çorbaları, pide ve börekler yoksul kent halkı tarafından daha çok tercih edilmekteydi. Son olarak, 18. yüzyıla kadar henüz tatlı ve tuzlu yemeklerin ayrışmamış olması hamur işleri için de geçerli bir durumdur.

3.4.1.2. Şeker ve Tatlı Yiyecekler

İstanbul yemek kültüründe en çok dönüşüme uğrayan ögelerden biri şeker ve tatlı yiyeceklerdir. Eski dönemlere bakıldığında, tatlı yiyeceklere yüklenen anlam bugünkünden farklıdır. Bazı Türk boylarında tatlı yiyecekleri yemek, ayıp sayılmış; tüketimi sınırlı olmuştur (Ünsal , 2011, s. 24). Yerasimos (2019) bu tabunun bir toplumsal cinsiyet konusu olduğunu, erkeklerin tatlı tüketmemesi gerektiğine dair bir inancın var olduğunu; ancak bu durumun Türkler ile yerleşik bir tatlı yemek kültürü olan Araplar arasındaki kültürel alışveriş sayesinde değiştiğini belirtmiştir. (Yerasimos M. , 2019, s. 237). Bu iki kültür arası etkileşimin özelikle İslam dini gibi güçlü bir kültürel etken ortaklığında yaşanması, tatlılara atfedilen anlamı değiştirerek, tatlı yiyecekler ve dini pratikler arasında bir bağ kurulmasına sebep olmuştur:

Dinî inanç ve âdetlerde tatlının ayrıcalıklı bir konumu vardı: İftarı açan hurma – gerçi zamanla hurmanın yerini zeytin aldı, bu da Anadolu'nun etkisi sayılabilir- Ramazan boyunca yenilen kadayıflar, güllâçlar, baklavalar, muharrem ayında pişen aşure, ölülerin ruhları için dökülen helvalar, pişirilen lokmalar gibi… (Yerasimos, 2019, ss: 237).

Günümüzde İstanbul'da, Türk ya da Osmanlı tatlıları olarak adlandırdığımız yiyeceklerin son hallerini alması yüzyıllar almıştır. Öncelikle, 18. yüzyıla kadar tatlının sadece bir tat, yemekleri bir duyumlama biçimi olarak düşünüldüğünü, "tatlı" adı altında ayrı bir yemek türü olmadığını belirtmek gerekir (Samancı, 2008, s. 217). Tatlı tadının yoğun olduğu yemekler var olmakla birlikte, et, dolma, sebze yemekleri gibi bugün tuzlu yemek kategorisine koyduğumuz yiyecekler, taze ve kuru meyveler, bal ve balkabağı gibi malzemeler ile birlikte pişiriliyordu. Meyvelerin et ve sebzelerle birlikte piştiği, özellikle de Arap kültürünün etkisiyle oluşan bu yemek hazırlama pratiği (Şimşek, Soylu, & Özkaya, 2020, s. 501). daha sonradan tatlı ve tuzlunun neredeyse tamamen ayrıldığı bir kültüre evrilmiştir.

Bununla beraber, günümüz İstanbul mutfağının sembol tatlıları erken dönem saray mutfağında bulunmamaktadır. Erken saray mutfağında tatlı olarak görebileceğimiz yiyecekler temelde üç türdür: helvalar, pirinçli ve meyveli tatlılar. Nitekim Marianna Yerasimos 15. ve 16. yüzyıllarda bahsedilen en az yirmi tür helva ve otuz iki tür meyve bazlı tatlı yiyecek kaydetmiştir (Yerasimos M. , 2019, s. 241- 242). Pirinçten yapılan zerdenin bu listede yer alan çeşitlemeleri az olsa da miktar olarak en çok tüketilen tatlılar arasındandır. Tatlıların büyük oranda bal ve pekmez ile yapılması, şekerin ise yalnızca saray ve seçkin tabakanın erişimine açık pahalı bir malzeme olması (Samancı, 2008, s. 206), eski İstanbul mutfağındaki tatlı tariflerini günümüzdekilerden farklı kılmaktadır.

3.4.1.3. Çorbalar

Çorbalar, Türk mutfağının demirbaş yemeklerinden biridir. Daha sulu, daha taneli, daha az etli ya da sebzeli olmak gibi özellikleriyle dünyada yer alan örneklerinden ayrılan çorbalar, Türk mutfağının her döneminde zengin bir şekilde yerini almıştır. Örneğin, en temel besin maddelerinden biri olarak kabul edebileceğimiz mercimek, Orta Asya'dan günümüze uzanan bir geçmişe sahiptir. Çorbalarda sık

kullanılan bir malzeme olan eriştenin ise Çinliler ile ilişkilerin başlamasından sonra mutfağımıza girdiğini ve yine Orta Asya'dan beri kullanıldığını söylemek mümkündür. Tarhana da yine çok sık kullanılan bir Türk yemeği olarak sade ya da kıyma kullanılarak hazırlanan tarifleriyle uzun bir süredir mutfaklarımızda yerini almış durumdadır (Şavkay, 2000).

Osmanlı Saray Mutfağı'nda yer bulan ve bugün de başta İstanbul olmak üzere pek çok şehirde hazırlanıp servis edilen bir başka çorba ise işkembe ve kelle paça çorbasıdır. Ciğer çorbası ise bugün mutfaklarımızda kendine yer bulamamışken içinde kullanılan ''terbiye'' Bizans'tan gelen bir yöntem olarak günümüz mutfağının en önemli özelliklerinden biri olmayı sürdürmektedir. Çorbaların saray mutfağında çoğunlukla et veya tavuk suyu ile özellikle pirinç kullanılarak hazırlandığı bilinse de pirinç dışında bulgur ve buğday kullanımının da mevcut olduğunu belirtebiliriz (Samancı, 2008). Hazırlanan çorbalar ekşi tat sevilen Osmanlı'da sirke, limon, erik ya da koruk suyu ilave edilerek tüketilmekteydi (Yerasimos M. , 2019).

3.4.1.4. Et ve Etli Yemekler

Sık sık göç eden ve ekilmesi zor arazilerde yaşayan Orta Asya Türkleri için ağırlıklı olarak hayvansal ürünlere dayalı bir beslenme alışkanlığı söz konusu olmuştur. Bu dönemde özellikle tuzlanarak ve kurutularak hazırlanan et parçaları, göçebe hayatına fazlasıyla uygun düşen konserve tekniğinin ürünleriydi (Belge, 2001). Et, Orta Asya Türkleri için olduğu kadar Osmanlı Mutfağı'nın da önemli bir ürünü olmuştur. Bu mutfakta ağırlıklı olarak koyun ve kuzu tercih edilirken sığır eti daha ziyade kullanımı Orta Asya göçebe Türk Mutfağına dayanan ve yılda bir defa sonbaharda hazırlanan pastırmanın yapımında tercih edilmekteydi. Koyun etinin yanında kelle, paça, ciğer ve işkembe gibi sakatat ürünleri de Osmanlı Mutfağı'nda kullanılan malzemeler arasında yerini almıştır (Samancı, 2008).

Dana etinin tüketimi saray mutfağında neredeyse hiç yokken kuzu eti ise sadece mevsiminde tüketilirdi. Öte yandan sığır filetosu, dana butu ve pirzolası ise sadece yabancı misafirlere hazırlanmak üzere saray mutfağına alınmaktaydı. Tavuk ve piliç Osmanlı Saray Mutfağı'nda düzenli olarak yer alırken hindi, bu mutfağa Amerika'dan ithal olarak giren bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır (Şavkay, 2000). Kümes

hayvanlarının yanında özellikle At Meydanı'nda yapılan büyük sünnet düğünlerinde pişirilen kaz, bıldırcın, ördek, keklik gibi av hayvanlarının etleri de Osmanlı Saray Mutfağı'nda kullanılırken; Avrupa'daki gibi soylulukla özdeşleşen yiyecekler arasında sayılmıyorlardı (Samancı, 2008).

Samancı'nın aktardıklarına göre Osmanlı Saray Mutfağı'nda koyun, tavuk ve balık etleri genellikle kebap, yahni, külbastı ve kızartma olmak üzere dört temel pişirme tekniği kullanılarak hazırlanmaktaydı (Samancı, 2008). Günümüzde ızgarada pişirilen bir et yemeği olarak kabul edilse de kebap, Osmanlı Saray Mutfağı'nda çok daha geniş bir anlamda kendine yer bulmuş; hemen her türlü et yemeği kebap başlığı altında toplanmıştır. Şavkay'ın dikkat çektiği bir konu ''marinat'' kullanımıdır. Pişirilen ister kümes hayvanı olsun ister koyun ya da kuzu eti olsun ortak noktaları etlerin marine dediğimiz bir karışıma yatırılıyor olmasıdır. Burada bahsi geçen malzemenin öteden beri Türklerin kullandığı soğan suyu olduğu, ilerleyen zamanlarda ise domates suyunun da malzemelerin arasına girdiğini söyleyebiliriz (Şavkay, 2000).

Osmanlı Saray Mutfağında kullanılan bir diğer pişirme tekniği olan yahnileri kebaplardan ayıran en önemli nokta pişme suyudur; zira yahnilerin genel pişirme yöntemi budur. Soğan kullanımının yaygın olduğu yahnilerde zaman zaman sarımsak ve lezzet verici bir öğe olarak sirke kullanımı da dikkat çekmektedir (Şavkay, 2000). Yahnilerde karşımıza çıkan bir başka nokta pişme suyuna ekmeğin ya da pilavın eşlik etmesidir. Bu şekilde hazırlanan yemeklerde sadece lezzetin değil doyuruculuğun da ön plana çıktığını söyleyebiliriz. Şavkay, günümüzde yahni tekniği kullanılarak pişirilmeyen tavşan, işkembe, paça ve böbreğin Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer aldığını belirtir (Şavkay, 2000).

3.4.1.5. Balık

Murat Belge, Türklerin deniz ürünleri ve balığa pek ilgi duymadığını, bu durumun göçebe yaşam tarzı sebebiyle denizle ve deniz ürünleriyle geç tanışmamızdan kaynaklandığını belirtir (Belge, 2001, s. 314). Balık, Osmanlı'nın erken dönemlerinde de pek sevilmeyen bir ürün olarak karşımıza çıkmakta ancak İstanbul'da yaşayan halkın nispeten balık ve diğer deniz ürünlerini tükettiği de bilinmektedir (Tez, 2012). Ünsal, bu durumu, saray dışında yaşayan Müslüman halkın Rumlar tarafından tüketilen balıktan

Osmanlı millet sisteminin körüklediği dinsel bariyerin etkisiyle uzun süre imtina etmesi şeklinde yorumlarken (Ünsal , 2011, s. 72- 74); Şavkay ise özellikle erken dönemde balık tüketiminin az olmasını, zamanın şartları sebebiyle balık ya da deniz ürünlerinin tazeliğini koruyacak tekniğe sahip olunmaması olarak göstermiştir (Şavkay, 2000).

19.yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı'nda gerçekleşen yeniliklerle birlikte balık tüketimi de artış göstermeye başlamıştır. Özellikle Fatih Sultan Mehmet'in atalarından daha fazla balık tükettiği, kendinden sonra gelen padişahların da onun izinden gittiğini söyleyebiliriz (Şavkay, 2000). (Sultanın mutfağında özellikle yılanbalığı, morina balığı, havyar ve kefal balığının kurutulmuş yumurtasının yer aldığı bilinmektedir. Bu durumun özellikle İstanbul'un fethinden sonra artan Bizans etkisini yansıttığını söylemek mümkündür. Osmanlı döneminde Türkçeye giren Yunanca sözcüklerden bazıları çiroz, ahtapot gibi deniz ürünleridir. Öte yandan taş ya da topraktan tepsi şeklinde bir pişirme kabı olan ''pilaki'' (Yunanca plakion) sözcüğü bu kapta pişirilen balık yemeklerinin adı olmuştur (Işın, 2018).

1870'li yıllara ait muhasebe kayıtlarına göre o tarihlerde saray mutfağına alınan balık çeşitlerinde artış söz konusu olmaya başlamış, Sultan 2. Abdülhamit'in mutfağına kalkan, kefal, lüfer, levrek, barbunya, pisi balığı, mezgit, uskumru, mercan, kırlangıç gibi deniz ürünleri girmeye başlamıştır. Balık türlerinin ve tüketiminin artması ile birlikte balığı pişirme tekniklerinde de çeşitlilik oluşmaya başlayan saray mutfağında, pilaki, yahni, kızartma, külbastı tariflerine çorbalarda eklenmiştir (Şavkay, 2000). Midye ve uskumrudan dolma, ıstakoz ve çirozdan salata yapılan saray mutfağında, özellikle yabancı davetliler için düzenlenen ziyafetlerde ıstakoz kullanımı da mevcuttur (Yerasimos M. , 2019).

Osmanlı mutfağı dünya mutfakları içinde Fransız ve Çin mutfağı ile birlikte ilk üç mutfak arasında kabul edilen köklü kültürel değerlere sahip bir mutfaktır. Osmanlı İmparatorluğunun hüküm sürdüğü yıllar boyunca mutfak kültürü de farklı kültürel öğeler ile etkileşim içerisinde bulunarak büyük bir zenginliğe ulaşmış, çok katmanlı ve zengin bir mutfak olarak saray yaşamının en değerli unsuru olmuştur. Orta Asya Türk mutfağı ve İslami anlayış üzerine şekil alan Osmanlı mutfağı, 17. ve 18. yüzyılla birlikte en parlak dönemini yaşamış, imparatorluk sınırları içinde yaşayan azınlıklar ile zenginleşmiş, fethedilen yeni topraklar ile çeşitlenmiş, pişirme yöntemleri incelmiştir.

Ancak 19. yüzyılda Batılılaşma süreci ile birlikte Osmanlı mutfağı Avrupa mutfağı etkisine açılmış, nüfusu yedi yüz bine varan şehrin yaratıcılığı iktisadi zorunluluklardan ve çok kültürlülükten yola çıkarak eski alışkanlıklarını geride bırakıp yeni bir senteze varmaya başlamıştır.

3.5. Azınlık Mutfakları

Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul, yüzyıllar boyunca farklı coğrafyalara, ırklara ve dinlere mensup insanların birlikte yaşadığı bir kent olmuştur. İstanbul'un bu çok kültürlü özelliği zaman içerisinde sayısız lezzet içeren bir mutfağın yaratılmasına yol açmıştır. İstanbul'da azınlık aidiyetlerinin ve değerlerinin hem parçası hem de taşıyıcısı olan azınlık yemek kültürü, -özellikle de Ermeni, Rum ve Musevi yemek kültürleri- ismen kaybolsa da parçalara ayrılarak Türkiye yemek kültürüne dahil olmuştur.

3.5.1. Ermeni Yemek Kültürü

Ermeniler ile Türkler arasındaki ilk büyük ölçekli ilişki 11. yüzyılda Selçuklu Devleti Sultanının Doğu Anadolu'ya düzenlediği bir sefer sırasında başlamıştır. Bölgenin 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu tarafından ele geçirilmesi ile birlikte bu bölgede yaşayan Ermeniler Osmanlı İmparatorluğu'nun himayesi altına girmiştir (Halaçoğlu, 2011). İstanbul'un fethinin ardından 2. Mehmed, Anadolu'daki Ermenileri İstanbul'a getirtmiş, ardından gerçekleşen göçlerle birlikte şehirde yaşayan Ermeni nüfusunda artış olmuştur. Zaman içerisinde Ermeniler, yemek dahil kendi kültür, alışkanlık ve geleneklerini, geldikleri Osmanlı başkenti İstanbul'un yaşam tarzı ve kültürü ile özümseyip birleştirmişlerdir (Eksen, 2009, s. 24).

> *Yakın zamana kadar zeytinyağlı asma yaprağı dolması ile midye ve uskumru balığı dolmaları seyyar esnaf tarafından bilhassa akşamüstleri meyhanelerin toplandığı Galata, Tophane, Eminönü, Sirkeci, Kumkapı ve Balat gibi semtlerin sokaklarında satılırdı; hem yapıcısı hem satıcısı kendileri olan bu esnaf, bu seyyar dolma aşçıları çoğunlukla Ermeni, Rum ve Musevi idi*…(Koçu'dan akt. Eksen, 2009).

Dolmalar, Osmanlı döneminde en gelişkin hallerine ulaşmış, özellikle etli yapılan şekliyle saray mutfağının başyapıtı halini almıştır (Şavkay, 2000). Kaya ve

Eksen'den yola çıkarak Ermeni mutfağının da olmazsa olmazının sarma ve dolmalar olduğunu söyleyebiliriz. Dolmalarda kullanılan ana malzemeler ise bol soğan, tarçın ve şekerdir. Midye, uskumru, asma yaprağı, pırasa, lahana, biber, domates ve özellikle Noel'de yapılan dalak dolması bu mutfağın en göze çarpan dolmaları olarak karşımıza çıkmaktadır.

Et, Ermeni mutfağında sık kullanılan bir ürün değil ancak özel günlerde sofralarda yerini alıyor. Büyük Perhiz/Oruç ve diğer belirli oruç günlerinde et ürünleri tüketilmezken (Tez, 2012), Kaya'nın aktardığına göre tahinle hazırlanmış hamur işleri bu günlerde sofraların vazgeçilmezi olmaktadır (Kaya, 2017). Yine ana malzemesi tahin olan bir başka ürün Topik ise Ermenilerin en karakteristik yemeğidir. Peynir, tereyağı, yoğurt sık kullanılan süt ürünleri, zeytin ve zeytinyağı ise bu mutfağın vazgeçilmezleri arasında yer alırken günlük baharat kullanımında ise karabiber, kimyon, yenibahar ve tarçın öne çıkmaktadır (Eksen, 2009).

Ermeniler, Anadolu coğrafyasındaki yaşamları boyunca bulundukları bölgenin dokusuna uyum sağlamış; (Kaya, 2017) Anadolu coğrafyasının malzemeleri üzerinden şekil almış bir mutfağa sahip olmuşlardır. Örneğin buğday yarması ve koyun etinin dövülerek hazırlandığı Anadolu'nun çeşitli yerlerinde ''keşkek'' olarak bilinen yemek, Ermeni mutfağında ''herissa'' ismiyle yapılmakta ve ulusal yemek olarak kabul edilmektedir (Eksen, 2009). Bununla beraber Ermeni besin ve yemek adları arasında bize oldukça tanıdık gelecek birçok örnek var. Bu örneklere ''sac hats'' (saç ekmeği), ''bamiya'' (bamya), ''baynir'' (peynir), ''basterma'' (pastırma), ''kufta'' (köfte) ve ''boerag'' (börek)'ı verebiliriz (Tez, 2012).

3.5.2. Rum Yemek Kültürü

Millet Sistemi esasına göre şekillenen Osmanlı devletinde yaşayan azınlıklar arasında büyük çoğunluğu oluşturan Rumlar, Osmanlı döneminde, Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethine kadar, İstanbul'da Bizans, Trabzon ve çevresinde ise Pontus olmak üzere iki ayrı devlet halinde yaşamaktaydı. İstanbul'un 1453'teki fethi, Trabzon'un ise 1461'de alınması ile birlikte Rumlar Osmanlı İmparatorluğu'nun himayesi altına girmiştir (Karpat, 1985).

Rumların beslenme şekli Ortodoks dini kurallarına göre şekil almış bir gelenektir (Kaya, 2017, s. 169). Ortodoks kilisesi takviminde Noel, Paskalya ve Panayia olmak üzere üç büyük perhiz dönemi yer almaktadır. Rum mutfağında perhiz dönemlerinde et, balık ve süt, yoğurt, peynir, yumurta ve katı yağ gibi hayvansal besinlerin tüketimi yasaktır (Yerasimos M. , 2019, s. 53). Öte yandan bazı dinsel günlerde yasak olan balık Paskalya önsesi Pazar günü ise şarttır. Perhiz günlerinde sade suda haşlanmış baklagiller ya da sebze yemekleri tüketilirken (Kaya, 2017), bu günlerin dışında ise zeytinyağlı sebze yemekleri, dolmalar, favalar, midye ve fasulye pilakileri en çok tercih edilen yemekler arasında yer almaktadır (Yerasimos M. , 2019). Yerasimos, perhiz günleri dışında pişen bu yemeklerin mutfak etkileşimi ile zamanla sınırlarını aşarak çok daha geniş bir kesimin sevdiği ve tükettiği yiyecekler haline geldiğini, bu yemeklerin özellikle içki sofralarının gözde mezeleri olduğunu belirtir (Yerasimos M. , 2019, s. 39). Mezelerin sıcak ve soğuk halleriyle İstanbul geleneği halini alması tarihsel olarak Rum evlerinde ve Rum meyhanelerinde başlamıştır (Bozis, 2012, s. 43).

Tatlılar, Rum mutfaklarında önemli yere sahip ikramlıklardı. Her türlü kutlamalarda ve özel günlerde ikram edilen vişne likörü ve mevsim meyvelerine göre hazırlanan kaşık tatlısı listenin en başında yer almaktaydı (Bozis, 2012). Kaşık tatlısı ‘‘gliko tu kutaliu’’ reçelin Yunancasıdır ancak reçelden daha kıvamlı olup yanında bir bardak su ile ikram edilirdi (Yerasimos M. , 2019). Beyaz çevirme tatlısı da Rum mutfaklarının önemli ikramlarından biridir. 17.yüzyılda Sakız Adasından gelen şekercilerin Galata’da açtıkları tatlıcı dükkânları ile tanınan bu tatlı, o dönemlerde vanilya ve sakızla yapılırken, zaman içerisinde reçetesinde değişikliğe uğramış, portakal, kayısı, vişne ve kahve katılarak çeşitlendirilmiştir (Yerasimos M. , 2019, s. 93).

Bozis’in Bizantios’tan aktardığına göre Rum mutfağı, Asya ve Avrupa mutfak kültürlerinin bileşkesinden türeyen eklektik bir gastronominin ürünüdür (Bizantios, 1851-69’dan akt. Bozis, 2012, s. 9). İstanbul’da kentsoylu, kozmopolit bir ev mutfağı geliştiren Rumların yemek kültüründen bazı reçeteler sözlü geleneğe dayanarak günümüze kadar ulaşmıştır (Bozis, 2012).

3.5.3. Musevi Yemek Kültürü

Ermeniler ve Rumlar gibi Museviler de Osmanlı devleti içinde önemli bir zümreyi temsil etmekteydi. Osmanlı Sultanı 2. Beyazıd'ın daveti ile İspanya'dan Osmanlı topraklarına göç eden Sefarad Yahudileri özellikle İstanbul, İzmir ve Selanik'e yerleşmişti. Osmanlılar, iki din arasındaki benzerlikten ötürü Yahudileri kendilerine daha yakın görmüş; Sultan 2. Mehmed Yahudileri birtakım vergilerden muaf tutmuş; birçok Osmanlı Yahudisi hükümette yer almıştır (Güleryüz, 2012). (Kendi yemek kültürlerini ve mutfak alışkanlıklarını da yanlarında getiren Sefarad Yahudileri İstanbul mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuştur.

Musevi mutfağı, Akdeniz kültürünün birçok öğesini içinde barındırması ve ortak pek çok malzeme kullanımı sebebiyle Türk mutfak kültürüne kolay adapte olmuş bir mutfaktır. Türk mutfak kültüründe olduğu gibi Musevi mutfağında da tuzlu hamur işleri açısından bir zenginlik söz konusudur. Kezo (peynir), patata (patates) ve kıyma ile hazırlanan börekler, İzmir'in en bilinen sokak lezzetlerinden biri olan ‘‘boyoz’’ ortak mutfak kültürüne ait bilinen ürünlerdir. Patlıcan, pırasa, nohut, et, balık ve kümes hayvanları ise Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan Yahudiler için tanıdık malzemeler arasında yer alır (Kaya, 2017).

Musevi mutfağına ait yasa ve kurallara Tevrat'ta ‘‘koşer’’ (temiz/uygun gıda) adı verilir. Koşer kurallarında domuz ve bazı kabuklu deniz ürünleri bulunurken, sertifikalı et ve kümes hayvanları (koyun, sığır, keçi gibi) yenilebilir temiz hayvanlar arasında yer almaktadır (Kurt, 2010). Koşer olduğu bilinen bir hayvanın ‘‘şohet’’ adı verilen kişiler tarafından koşer bir şekilde kesilmesi gereklidir (Beşirli, 2012, s. 117). ‘‘Şohet’’, anatomi bilgisi olan ve kesim tekniğine hâkim yetkililere verilen addır. Musevi mutfağında yer alan bir diğer kural ise et, süt ve süt ürünlerinin hiçbir koşulda birbiri ile karıştırılmamasıdır. ‘‘Etliye sütlüye karışmamak’’ deyiminin çıkış noktası olan Musevi mutfağında, etli bir yemeğin üzerinden en az altı saat geçmeden sütlü bir ürün tüketilmemektedir (Tez, 2012, s. 17). Musevi mutfağında etli ve sütlü olmayan yiyecekler ‘‘parve’’ olarak bilinir ve bu besinler etli ve sütlü yiyeceklerle birlikte tüketilebilir (Beşirli, 2010, s. 123). Öte yandan etli yiyeceklerin kullanıldığı ya da pişirildiği mutfak gereçlerinin ise ayrı olması gerekmektedir. Yemeklerde kullanılan yağlar da ise zeytin yağ ya da susam yağı kullanmak zorunluluğu söz konusudur

(Beşirli, 2010). Bu mutfakta, üzüm suyu, konyak, likör ve helal şekilde üretilmiş şarap koşer (uygun) olan içeceklerdir.

Ekşi kullanımının yaygın olduğu Musevi mutfağında pişirilen, erik soslu balık, ekşili kabak kabuğu yemeği, ekşili köfte, ekşi soslu beyin, sirkeli ciğer ve limonlu maydanozlu yahni bu mutfağın özgün yemekleri arasında yer alır (Kaya, 2017). Musevi mutfağında ekşili yemekler kadar şekerli yiyecekler de kendine çokça yer bulur. Ortak mutfak kültürünün bir ürünü olan aşure Musevi mutfağında ‘‘trigokoço’’ ismiyle bilinir. Çeşitli meyvelerden yapılan meyve reçelleri ve şeker macunları da Musevi mutfağının tatlı ikramlarındandır (Kaya, 2017). İstanbullu Yahudilerin tatlıcı dükkanlarında satılan ‘‘Masapan’’ ise bademden günlük olarak taze yapılan bir ezmedir.

Bugün İstanbul mutfağı diyebileceğimiz yemek kültürü, şehrin tarihsel gelişimi ve toplumsal dinamikleri ile kentte yaşayan etnik toplulukların kültürleri ve gelenekleri ile şekillenip zenginleşmiştir. Kültürlerarası gerçekleşen bu etkileşim yeme içme alışkanlıklarına yansımış, Türk, Ermeni, Rum, Musevi ve diğer etnik ve dini grupların kültüründen oluşan kendine özgü bir İstanbul mutfağının ortaya çıkmasına olanak tanımıştır.

BÖLÜM 4. YÖNTEM

İnsan yaşamının devamı için gerekli en temel fizyolojik ihtiyaç olarak yemek, 20. yüzyılın ikinci yarısında önemi giderek kabul edilen bir araştırma konusu olmuştur. Yemekler ve kullanılan teknikler coğrafyaya ve kültüre göre değişkenlik gösterirken, toplumlararası kültürel, ticari ve siyasi ilişkilerden doğan etkileşimler ise beslenme tarihi üzerinde en önemli itici etkenler olarak sıralanmaktadır. Geçmişi yansıtan, kimliği ifade eden bir unsur olarak yemek, aynı zamanda bir kültür meselesidir. Bu durum etkileşimle şekil alan tüm gelişmiş mutfaklarda olduğu gibi İstanbul mutfağı özelinde de dikkat çekici bir noktadadır. Bu araştırmada, İstanbul yemek kültürünü oluşturan bazı ögeler, kültürler arası etkileşim, siyasi ve kültürel iktidarların tercihleri, etnik kompozisyon değişimi, göç, bölgelerarası ve uluslararası kültürel etkileşimin, farklı toplumsal ve siyasal dinamiklerin zamana bağlı değişimlerinin İstanbul'un yemek kültürünü nasıl biçimlendirdiğini anlamaya yönelik bir çalışma gerçekleştirilmiş ve bu çalışma kapsamında ‘‘İstanbul'da mevcut yemek kültürü nedir ve günümüzde hangi dinamikler sonucu değişmektedir?" sorusunun cevabı aranmıştır.

4.1. Alan Çalışmasının Çerçevesi

İstanbul, sahip olduğu coğrafi konumu ile yalnızca kıtaların birleştiği bir nokta olmamış; bu durum onu kültürel ve dini anlamda da merkezi bir noktaya yerleştirmiştir. Üstelik sosyal ve kültürel yaşamın birçok alanı açısından özgün bir yere sahip olan İstanbul'un sahip olduğu bu önem ve merkezilik oldukça eski zamanlara dayanmaktadır (Dinçer & Çakmak, 2015). Dolayısıyla İstanbul'un taşıdığı özellikleri anlayabilmek onun bin yıllar süren büyük, kalabalık ve çok işlevli bir şehir olmasından yola çıkarak mümkün olmaktadır (Tuna, 2010). Batı Avrupa, Balkanlar ve Asya'dan gelen etkilerin karıştığı bir alan ve uygarlıkların buluşma noktası İstanbul, her daim tüm toplumun kimliğini ve sosyo-kültürel değişimlerin kimyasını şekillendiren bir pota görevi görmüştür (Duben & Behar, 2014).

Roma, Bizans ve Osmanlı İmparatorluklarının kültürel ve tarihi mirasına ev sahipliği yapan İstanbul, küreselleşmenin etkisinde büyüyen, fırsatlar merkezi olarak gelişen, ülke ekonomisinin kilit noktası haline gelmiş bir şehirdir. Kültür, ekonomi,

eğitim, istihdam, sosyallik ve sosyalleşme, medya, üretim imkanları, tüketim gibi sayılabilecek imkanlar dahilinde İstanbul, herkes için bir cazibe merkezidir. Aynı zamanda Türkiye'nin en büyük kenti olan İstanbul, yaklaşık on altı milyonluk nüfusu ile dünyanın en kalabalık şehirlerinden biridir. 2009 TÜİK verilerine göre ülke nüfusunun %17.8'i İstanbul'da yaşamaktadır (Tuna, 2010). Özellikle son yirmi beş yılda artan nüfusun en önemli sebeplerinden biri şehre gerçekleşen göçtür. Murat Belge, kalabalık nüfusun 19. yüzyılda bir gelişmişlik işareti olarak kabul edildiğini ancak bugün azgelişmişliğin bir kanıtı olduğunu söyler. Bu kadar kısa zaman içerisine aldığı yoğun göç ile birlikte önemli boyuta ulaşan İstanbul'a, son birkaç yılda gerçekleşen göçün hızında ve yoğunluğunda bir azalma olsa da bu azalma yeterli ölçüde gerçekleşmemektedir (Belge, 2010).

İstanbul'da yaşanan nüfus artışı ve sınırları aşan yapılaşma gibi gelişmeler onu ikamet edilen bir şehir olmaktan çıkarmakta kentin çehresinde gerçekleşen değişimlere birçok yeni mekânın açılmasını da dahil etmektedir. Özellikle 1980'lerle birlikte hız kazanan küreselleşme etkisi İstanbul'un restoran dünyasını önemli derecede etkilemiştir. Günümüzde İstanbul, geleneksel Türk restoranlarının yanı sıra özellikle Avrupa ve Uzak Doğu yemeklerine ev sahipliği yapan restoranları da bünyesinde barındırmaktadır. Şehrin en önemli mekânları çoğunlukla İstiklal Caddesi, Nişantaşı, Şişli ve Cezayir Sokağı gibi noktalarında bulunmaktadır. Öte yandan döner, kebap, midye, kokoreç ve fast food gibi tüketim tercihlerini karşılayan şubelerin yanında, kente gelen turistlere hitap eden pek çok mekân bir dünya kenti olan İstanbul'un yeme-içme dünyasında yer almaktadır (Ünsal, 2010). Değişen ve gelişen zamana ayak uyduran bir şehir olarak İstanbul, Türk toplumunun bütün dinamiklerini içerisinde barındırmakta ve kültürüne yansıtmaktadır.

4.2. Araştırmanın Örneklemi

Araştırmanın örneklemi belirlenirken, tarihi arka plan çalışması ve yemek literatürü incelemesinden elde edilen ön bulgular dikkate alınarak, belirlenen örneklemin, bu ön bulgularla örtüşme ya da farklılaşma noktalarının gözlemlenebilmesi için yeterli veri sunması öncelikli olarak hedeflenmiştir. Başka bir deyişle, literatürde tartışmasız olarak öne çıkan bir durum olan İstanbul mutfağının çeşitliliğini ve bu çeşitliliği oluşturan bileşenleri temsil edebilecek bir araştırma örneklemi oluşturulması

hedeflenmiştir. Bu amaçla, Osmanlı sarayı, Türk, azınlık, ev, kebap, balık ve deneysel yemeklere odaklanan yirmi bir işletme ile görüşme yapılmasında karar kılınmıştır. Tasarlanan bu gruplara uygun örnekler aranırken, işletmelerin kendilerini tanıttıkları mecralardaki (internet siteleri ve röportajlar) beyanları baz alınmıştır.

Seçilen örneklemin araştırmada ön yargı doğurması riski, nitel çalışmalarda ve özellikle derinlemesine görüşme yapılan araştırmalarda geçerli bir risktir (Tekin, 2016, s. 105). Yukarıda bahsedilen gruplamanın, araştırmada herhangi bir önyargı doğurmaması adına her gruba dahil olan en az bir restoranın, kendi mutfağı dışında kalan yemekleri de yapması ön koşulu konmuş, aynı zamanda ‘‘günlük yemek’’ (“casual dining”) denilen karışık mutfağa ait üç işletme de görüşmeciler arasına eklenmiştir. Böylece, İstanbul mutfağının çok sayıda ve farklı alt türlerinin olduğuna ya da aksine homojen bir kültür olduğuna dair herhangi bir ön yargının, seçilen örneklem sebebiyle araştırmaya taşınmasına engel olunmaya çalışılmıştır. Bunlara ek olarak, işletmelerde yeterli tecrübe birikmiş olması için işletmelerin en az iki senedir aktif olması, görüşme yapılan kişinin ise en az beş yıl alanda çalışıyor olması ön koşulları konmuştur.

Ancak tüm bu planlamalar COVİD-19 pandemisinin koşullarının ağırlaşması ve yeme-içme mekânlarının uzun bir süre tamamen ya da kısmen kapalı kalması sebebiyle sekteye uğramış; araştırmanın başlangıcında oluşturulan gruplama içerinden 16 kurum/kişiye ulaşım sağlanmış ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

4.3. Katılımcıların Profili

Katılımcıların meslek hayatlarının dışında kalan kimlikleri, bu kimliklerin meslek ve çalıştıkları kurumlar ile kurduğu ilişkiler ve katılımcıların bu kimlik ve ilişkileri nasıl anlamlandırdığını incelemek, onların İstanbul yemek kültürü ile nasıl bir ilişki kurduklarını anlamak konusunda önemlidir. Ekonomik ve coğrafi aidiyetler ile toplumsal cinsiyeti birey bazında incelenen bağımsız değişkenler olarak ele almak, kültürün bireysel ve örgütsel seviyede nasıl inşa edildiğini incelemek için gereklidir. Dolayısıyla, katılımcıların yemek kültür algısı dışında kalan coğrafi, demografik, teknik ve mesleki aidiyetlerini incelemek, İstanbul yemek kültürü ile ilişkisini anlamak konusunda yol gösterici olacaktır. Bu bölümde katılımcıların coğrafi arka planları,

cinsiyetleri, eğitimleri, meslek hayatları ve çalıştıkları kurumlarla ilişkileri incelenmiştir.

Araştırma kapsamında görüşme yapılan on altı katılımcının biri İstanbul'da doğmuş ve yetişmiş, dördü İstanbul dışında doğmuş ve hayatlarının bir kısmını orada geçirmiştir. Bir katılımcı ise İstanbul'da doğup yetişmesine karşın kendini İtalyan asıllı olarak tanımlamıştır. İstanbul dışında yetişen katılımcıların biri Kafkasya (Osetya), üçü Türkiye'nin farklı bölgelerinden (Ardahan, Bolu, Sivas) İstanbul'a göçmüştür. İstanbul dışında doğan ve yetişen bir grup katılımcı kendilerini coğrafi aidiyetleri üzerinden tanımlarken, diğer katılımcıların coğrafi aidiyetlerine dair herhangi bir bilgi vermediği gözlemlenmektedir. Bu durum, bölgesel yemek kültürünün göçmen aidiyeti üzerindeki olumlu etkisini gösteren geçmiş çalışmalar ile uyuşmamaktadır (Bezirgan & Koç, 2014).

Diğer gruptaki kişiler ise kendilerini "İstanbullu" olarak tanımlamamaktadır. İstanbul'da doğan ve yetişen kişilerin coğrafi bir aidiyet ile özdeşleşmekten kaçınması, İstanbul mutfağının tanımlanmasında önce çıkan "metropol mutfağı" anlayışının bir yansımasıdır. Metropolde yaşayan kişilerin şehir hayatına ve şehirdeki çeşitliliğe olan kayıtsızlığı (Simmel, 2005, s. 174), kişinin şehir ile kurduğu özdeşleşmeyi de etkilemektedir. Etnik göç, demografik ve toplumsal yapısının çeşitliliği sebebiyle geçerli bir coğrafi aidiyet kaynağı olarak görülmeyen İstanbul kenti, kimileri için, coğrafi olarak sınırları belirli bir mutfak kültürü de üretemeyen sıradan bir metropoldür.

Görüşmeciler arasındaki eşitsiz toplumsal cinsiyet dağılımı dikkat çekici bir diğer noktadır. Çalışmaya katılan kişilerden biri kadın, on beşi erkektir. Görüşmecilerin kurum resmi temsilcisi ya da kurumun tarihini bütüncül olarak aktarabilecek üst düzey çalışanlar arasından seçilmesi ile cinsiyetlerin eşitsiz dağılımı arasında bir bağ kurmak mümkündür. Kadınların üst düzey gelir seviyesine sahip mesleki pozisyonlarda daha az yer aldığı bilinirken, yemek sektörü gibi erkeklerin baskın sektörlerde bu dağılım daha da eşitsizdir (İnce, 2016). Yemek sektörü seçkinleri arasında yer alan görüşmecilerin hedeflenmesi, örneklemin toplumsal cinsiyet açısından eşitsiz dağılmasına yol açmıştır. Bu durum, tüm ekonomide ve yemek sektöründe mesleki toplumsal cinsiyet eşitsizliğini ortaya koyar niteliktedir.

Katılımcıların eğitim ve mesleki durumuna bakıldığında, yemek ya da aşçılık eğitiminin deneyim aktarımı yoluyla alındığını, akademik eğitim alan kişi sayısının ise oldukça düşük olduğu gözlemlenmektedir. Akademik eğitim alan aşçıların yetersiz olduğuna dair ön yargılar veya maliye hesapları bu durumu kuvvetlendiren temel etkendir (Öney, 2016, s. 201). Çalışmaya katılan görüşmecilerden yalnızca iki kişi akademik aşçılık eğitimi almış, on dört kişi ise kurum içinde yetiştirilmiştir.

Katılımcıların dokuzu kurumun sahibi ya da ortağı, yedisi ise kurum çalışanıdır. Kurumun sahibi ya da ortağı olan kişilerin dördü kurumun sahibi ailenin üyesi, beşi ise girişimcidir. Kurum çalışanları arasında iki kişi meslek hayatının büyük kısmını halihazırda çalıştığı kurumda geçirmişken, dört kişi ise başka kurumlarda çalışarak mevcut pozisyonlarına geçiş yapmıştır.

4.4. Veri Toplama Yöntemleri

Her araştırma metodolojisi belli varsayımlarda ya da özelliklerde çalışmakta; kullanılacak araştırma türünün seçiminde ise söz konusu araştırmanın özelliklerinin bilinmesi belirleyici olmaktadır (Güçlü, 2019). Çalışma konusunun verilerinin yaşandığı yerden toplanması, katılımcı davranışlarını gözlemleyerek bizzat veri toplanması, çeşitli kaynaklardan toplanan verilerin farklı yöntemlerle analiz edilebilmesi ve yarı yapılandırılmış veya yapılandırılmamış yaklaşım kullanma eğilimi nitel araştırmaya yön veren temel fikirler olarak kabul edilmektedir. Araştırma modeli olarak kullanılan nitel araştırma, gerçekliğin toplumsal olarak inşa edildiğinden hareketle, yerleşik, bağlamsal ve değişen gerçekliğin doğasını ortaya çıkarmak adına büyük önem taşır (Güçlü, 2019).

Bu çalışmada verilerin toplanması amacı ile niteliksel araştırma yöntemlerinden biri olan derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır. Bir nitel araştırma yöntemi olarak derinlemesine görüşmeler, araştırılan konunun tüm boyutlarını kapsayan, daha ziyade açık uçlu soruların sorulduğu ve detaylı cevapların alınmasına olanak veren, yüz yüze ve birebir görüşülerek bilgi toplanmasını sağlayan bir veri toplama tekniğidir. Karşıdaki kişinin duygu, bilgi, tecrübe ve gözlemlerine yapılan görüşmeler ile ulaşılabilmektedir (Tekin, 2016, s. 101). Görüşülen kişinin yaklaşımlarının detaylı şekilde analiz edilebilmesine olanak veren derinlemesine görüşmeler, söz konusu

kişilerin araştırma konusu özelinde ve genel anlamda dünyaya bakış açılarının, düşüncelerinin ve duygu durumlarının onların ifadeleriyle anlaşılmasına olanak verir.

Derinlemesine görüşmelerde kullanılan ve temel yöntem olan sözlü iletişim ile gündelik yaşamda kullanılan şekilde konuşarak bilgi toplamaya çalışılır (Yıldırım A. , 2014). İlk bakışta açık uçlu sorulardan oluşan bir format olarak görülse de, derinlemesine görüşmelerde anlamak, görüşülen kişinin öyküsünü, bakış açısını kendinden dinlemek ve anlatılanların detaylarına ulaşmak temel amaçtır (Erdoğan & Uyan- Semerci, 2021). Derinlemesine görüşme yönteminde kimlerle görüşüleceğini araştırma sorusu belirlerken, araştırmacının kuramsal çerçeveye dair hâkimiyeti, görüşme formunun hazırlanması, görüşmelerin ayarlanması ve gerçekleştirilmesi ise önemli ilkeler arasında yer alır (Baltacı, 2020).

Veri toplama aracı olarak tercih edilen görüşme yönteminden sonra derlenen verilerin analiz kısmı çalışmanın en zorlu yanlarından biridir (Akarçay, 2014, s.129). Derinlemesine görüşmelerden sonra hazırlanan görüşme notları ya da dökümler sistematik olarak okunduktan sonra ana tema ve ortak noktalar belirlenerek analiz kısmının temeli oluşturulur (Erdoğan & Uyan- Semerci, 2021). Veri analizinde temel amaç tanımlamalar ve yorumlamalar sonucunda elde edilen verilerden anlam çıkarmaktır; elde edilen anlamlar ise çalışma bulgularının özünü oluşturur (Çelik, Başer Baykal, & Kılıç Memur, 2020). Çalışma sonunda elde edilen bulgular, araştırma sorusunun ve sosyal gerçekliğin farklı yönlerinin keşfedilmesini sağlar (Baltacı, 2020).

Bu çalışmanın en temel amaçlarından biri İstanbul mutfağının yapısı ve sınırlarını toplumsal değişim dinamiklerini de göz önünde bulundurarak gerçekleştirilen görüşmeler aracılığı ile ortaya koymaktır. Nitel araştırmalarda gerçekleştirilen görüşmelerin amacı çalışmanın kapsamına giren konuyla ilgili ayrıntılı bilgiler toplamaktır. Dolayısıyla araştırma sorularını hazırlarken amaca bağlı kalmak büyük önem taşımaktadır (Kümbetoğlu, 2005, s. 84). Görüşme yapılan kurumlarda yerinde gözlem ve yüz yüze derinlemesine görüşme tekniği kullanılarak İstanbul mutfağı kavramını, kültürünü ve bu mutfakta yer alan yemek malzemelerini ve tarifleri incelemek adına bilgi toplamak amaçlanmıştır. Bu amaçtan yola çıkarak yarı yapılandırılmış bir adet görüşme formu hazırlanmıştır (bkz. Ek1). Alan yazın doğrultusunda hazırlanan görüşme formunda İstanbul'un yemek kültürü, bu mutfakta

eskiye göre değişen noktalar, değişen müşteri talepleri, kullanılan malzemelerin temini ve restoran menülerine yönelik sorular düzenlenmiştir. Tipik bir modern zaman mesleği olarak Türkiye'de aşçılığın toplumsal karşılığı, nasıl bir meslek olarak görüldüğü ve yorumlandığı, günümüzde aşçılık mesleğinde yaşanan değişimler ve bunun İstanbul mutfağına nasıl yansıdığını anlamak amaçlanmıştır. İstanbul'un mutfak kültürünün nasıl tanımlandığı, ulusal ve/ya da yerel olan ile küresel olan arasındaki ilişki, gündelik hayatta ulusal kimliğin yemek üzerinden deneyimlenme biçimi bilgisine ulaşılmaya çalışılmıştır.

Bu bağlamda yapılan görüşmeler karşı taraftan randevu istenerek ve katılımcının isteğine göre rahat görüşülecek yer tespiti sonrasında ve çalışma konusu hakkında ön bilgi verilerek gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların bir kısmını tanıyor olmak öncelikle araştırmacı ve katılımcı arasında kurulan ilişki üzerinde olumlu bir referans noktası oluşturmuştur. İlk katılımcılara ulaşılmasının ardından kartopu yöntemi ile onların önerileri ve yardımları doğrultusunda aynı kriterleri taşıyan diğer katılımcılara ulaşma sağlanmıştır. Kartopu örneklemesi ile zengin veri elde edilebilecek kişilere odaklanılmakta, bu amaçla bağlantı kurulan kişinin yardımı ile bir başkasıyla, ardından yine aynı yolla bir başkası ile temas kurularak örneklem büyütülmektedir (Güçlü, 2019). Görüşmeler, Şubat-Mart-Nisan 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş; ortalama 30 dakika ile 1 saat arasında sürmüştür. COVİD-19 pandemesi sebebiyle alınan kararlar çerçevesinde kademeli normalleşme uygulamasının 1 Haziran itibari ile geçerli olacak olmasıyla birlikte işletmelerde koşulların değişebileceği ön görülmüştür. Öte yandan on altı adet görüşme ile yeterli veri olgunluğuna ulaşıldığının ve içeriklerin tekrar etmeye başlamasının görülmesiyle veri toplama sürecinin tamamlanması uygun görülmüştür.

4.5. Verilerin Değerlendirilmesi

Niteliksel verilerin analizi genel olarak, elde edilen verilerin temalarını ve kavramlarını ayırt etme, karşılaştırma, anlama ve keşfetme yollarını sağlamaktadır. Derinlemesine görüşmelerde analizler sahadan derlenen bilgiler ve araştırmacı bilgisi ile birlikte yorumlanmaktadır (Erdoğan & Uyan- Semerci, 2021, s. 169). Verilerin değerlendirilmesinde araştırmacı seçtiği kod ve kategorilerle, görüşmecilerin ifadelerinde yer alan ana kavram veya ana eksen çerçevesinde metni paragraflara

bölerek okuyucuya gerçekliğin kaynağı olarak sunmaktadır (Kümbetoğlu, 2005, s. 152). Öte yandan görüşme gerçekleştirilen kişi/kurumların mahremiyetini korumak, onlar için risk oluşturabilecek durumları en aza indirmek adına, araştırmacının alması gereken bazı önlemler vardır (Kümbetoğlu, 2005). Bu bağlamda, katılımcılardan elde edilen bulguların değerlendirilmesi kapsamında yapılan alıntılar, katılımcıların adı yerine görüşme kodu ile gösterilmiştir. Araştırmaya katılan tüm katılımcılardan alınan izin ile görüşmeler ses kayıt cihazına alınmıştır. Temel olarak ses kaydı alınan tüm görüşmelerin kâğıda dökülmüş hali olan senaryo formu, gerçekleşen görüşmeler sonrasında görüşülen her katılımcı için ayrı ayrı hazırlanmıştır. Ses kaydı ve katılımcıların görüşme sırasındaki tutumlarıyla ilgili alınan notlar doğrultusunda, görüşmelerin tüm detayları atlanmadan katılımcının ifade ettiği şekilde yazılmıştır. Dolayısıyla anlamlı birçok ayrıntı verilerin bütününü yorumlarken yol gösterici olmuş, gerçekleştirilen görüşmelerin çözümlenmesinde detaylı tanımlamalara ulaşmayı mümkün kılmıştır. Görüşmecilerden elde edilen bulgular literatür incelemesinden elde edilen bilgiler ve teorik açılımlarla ilişkilendirilerek kapsamlı bir şekilde değerlendirilmiş ve veri analizi gerçekleştirilmiştir.

4.6. Araştırmanın Sınırlılıkları ve Etik Sorunlar

Araştırmalarda, çeşitli sebeplerle vazgeçmek zorunda kalınan, yetersizlikler sebebiyle gerçekleştirilemeyen ya da uygun görülen koşullarda gerçekleşen sapmalar sebebiyle aksayan şeyler araştırmanın sınırlılıklarını oluşturur. Kavramsal ya da yöntemsel olarak ele alınan sınırlılıklar, araştırmanın deseninde, örneklemde, veri toplamada ya da verilerin analizinde kendini gösteren faktörlerdir (Baltacı, 2020).

Tarihsel süreç içinde küresel anlamda etki yaratan pek çok durum, kişilerin bakış açısında ve davranışları üzerinde önemli değişimlere neden olmuştur. Salgın hastalıklar özelinde gerçekleştirilen çalışmalarda ise bu etki özellikle tüketim davranışlarında yaşanan değişimler şeklinde gerçekleşmektedir (Cömert & Yeşilyurt, 2021). Restoran ve kafe işletmeciliği, temposu yüksek, çoğunlukla haftanın yedi günü açık, mutfak ve mekân arasında koşturmalı bir sektör olarak bahsi geçen değişimden en çok etkilenen sektörlerden biridir. COVİD-19 salgını yiyecek-içecek sektörünü ciddi oranda etkilemiş; restoran, kafe, kafeterya gibi yeme-içme mekânlarının sosyal mesafeyi

arttırmak adına tamamen kapatılması pek çok ülkede yürürlüğe sokulan pandemi önlemlerinin en başında yer almıştır. Türkiye'de de vaka sayılarının artmasına paralel olarak, 2020 Mart ayının ortalarından itibaren alınan kararlar kapsamında ve yayınlanan genelgeye göre restoran, lokanta, kafe, kafeterya gibi yeme-içme mekânları eve sipariş hizmeti dışında büyük oranda kapalı kalmaya başlamıştır. Kısıtlamaların gevşetilmeye başlandığı dönemde ise 10:00-20:00 saatleri arasında paket servis ve gel-al hizmeti sağlanmaya başlanmış, ardından kapasitenin altında hizmet vermek gibi kısıtlamalar söz konusu olmuştur. Tüm bu kısıtlamalar pek çok restoranı ayakta kalabilmek adına çevrimiçi yemek sistemini benimsemeye zorlamıştır (Cömert & Yeşilyurt, 2021). Pandemi öncesinde de önemli oranda tercih edilen çevrimiçi yemek sistemi, özellikle pandeminin başlangıç döneminde restoranların uzun süre kapalı kalmasıyla beraber yaygın kullanım şekline dönüşmüştür. Salgınla beraber sosyal yaşamın kısıtlanması, evlerde geçirilen sürelerin uzaması, rahatlık ve kolaylık gibi sebepler bu sistemin tercih edilmesi üzerinde etkiye sahiptir.

COVİD-19 salgınının başlangıcı ile beraber alınan tedbirler sebebiyle birçok kesim gibi ulusal ekonomide hayati rol oynayan yeme-içme sektöründe de önemli oranda ekonomik durgunluk yaşanmıştır (Alrawadieh & Çiftçi, 2021). Yeme-içme sektörüne yönelik yapılan çalışmalarda, yaklaşık yüz bin işletme ve iki milyona yakın çalışan ile 2019 yılında sahip olunan 125 milyar TL seviyesindeki ekonomik hacim, pandemi etkisiyle 2020 yılını 60 milyar TL gelir kaybı ile kapatmıştır. Restoranların misafir sayılarında ise %20 ile %90 arasında bir düşüş yaşanmıştır. Bankalar arası Kart Merkezi verilerine göre yemek sektöründe gerçekleşen işlem tutarı 2020 Ocak ayında 4,5 milyar TL iken bu rakam 2020 Mart ayında 3,2 milyar TL seviyesine gerilemiştir. TOBB (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) verilerine göre ise restoran cirolarında salgın öncesi döneme göre %75 oranında bir düşüş yaşanmıştır.[5] İTO (İstanbul Ticaret Odası) salgın sebebiyle gerçekleşen kısıtlamalarda özellikle pandeminin ilk döneminde 75 gün kapalı kalan işletmelerden 20 bininin faaliyetlerine son verdiğini açıklamıştır.[6]

---

[5] Deloitte, "Covid-19 Etkisinde Restoran Sektörünün Bugünü ve Geleceği", 3 Ocak 2022.COVID-19-etkisinde-restoran-sektorunun-bugunu-ve-gelecegi.pdf

[6] BBC News, "Pandemi Sürecinde Binlerce İşletme Kepenk İndirdi:48 Yıllık Esnafım ama Yolun Sonuna Geldik"https://www.bbc.com/turkce/haberler-dunya-55258396

Bu çalışma COVID-19 pandemisinin koşullarının ağırlaşması sebebiyle araştırmanın başlangıcında yapılan planlamalarda değişikliğe uğramıştır. COVID-19 pandemisi yüz yüze görüşme olanaklarını azaltarak, derinlemesine görüşmelere hem nicel hem nitel kısıtlamalar koymuştur. Ulaşılan pek çok işletme, pandemi koşulları sebebiyle görüşmeyi kabul etmemiştir. Bir çözüm önerisi olarak öne sürülen çevrim içi görüşme yöntemi, dijital araç kullanımındaki yetersizlikler sebebiyle kabul görmemiştir. Bazı işletmeler ise herhangi bir olumsuz dönüş yapmamasına rağmen daha sonradan iletişimi keserek ulaşılmaz hale gelmiştir. Çalışmayı daha da olumsuz etkileyen bir durum, COVID-19 pandemisi önlemleri kapsamında yeme-içme mekânlarının uzun bir süre tamamen ya da kısmen kapalı kalmasıdır. Bu durum, hem birçok işletmeyi fiziksel olarak ulaşılamaz hale getirmiş hem de işletmelerin önceliklerini değiştirerek, herhangi bir araştırmaya katılma isteklerini azaltmıştır. Bu sebeple, araştırmada yalnızca on altı kurum/kişi ile görüşme yapılabilmiştir. Görüşmeye katılan kurum temsilcilerinin bir kısmına tanıdık kişiler aracılığı ile ulaşılırken önemli bir kısmına kartopu yöntemi ile ulaşılmıştır. Yapılan derinlemesine görüşme sayıları COVID-19 pandemisi sebebiyle azalsa da başta yapılan gruplamada bulunan her gruba ait en az bir işletme araştırmaya dâhil edilmiştir. Ayrıca, görüşmeler daha detaylı gerçekleştirilmiştir. Bu yöntemler benimsenerek, pandeminin, veri ve bulgu kalitesi üzerindeki etkisinin en aza indirgenmesi hedeflenmiştir.

Bir diğer sınırlılık ise araştırma kapsamında gerçekleştirilen derinlemesine görüşmelerde sadece bir kadın katılımcı ile görüşme yapılabilmiş olmasıdır. Yemek sektöründe erkeklerin mesleki baskınlığının yanında özellikle kamusal alanda aşçılık mesleğinin ağırlıklı olarak erkekler tarafından yürütülüyor olması araştırmanın sınırlarını belirleyen ikinci bir husus olmuştur. Diğer taraftan, literatür taraması bölümünde de belirtildiği gibi, Osmanlı dönemi yemek kültürü ve İstanbul mutfağının tarihi üzerine kısıtlı sayıda tarihsel çalışma bulunmaktadır. Yazılı literatürün bir kısmı Türkçe değildir. Dolayısıyla, bağlı olunan literatürün henüz gelişmekte olan bir sosyal araştırma konusu olması araştırmanın sınırlarını belirleyen bir diğer husus olarak belirtilebilir.

İnsanları konu edinen araştırmalara ilişkin etik kurallar araştırmaları olası etik sonuçları açısından inceleyerek katılımcıların hakları ve güvenliği için rehber işlevi

görmektedir. Bu ilkeler gerçekliğin tahrifatına karşı oluşturulmuştur (Kümbetoğlu, 2005). Görüşmelere başlamadan önce tüm katılımcılar araştırmacının kimliği, araştırmanın amacı ve araştırmanın nerede kullanılacağına dair bilgilendirilmiş; onaylarının alınması ile derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca görüşmelerin ses kayıt cihazına kayıt edileceği bilgisinin verilmesi ve bu konuda alınan onay ile de ses kaydı alınmıştır.

BÖLÜM 5. BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde, İstanbul'un değişen mutfak kültürü üzerine derinlemesine görüşme tekniği ile gerçekleştirilen saha araştırmasına yönelik bulgular tartışılmıştır. Yemeği hazırlayan, pişiren, sunan, tadan ve bu süreçte diğer görevleri üstlenen kişilerin deneyimlerinden faydalanarak İstanbul'daki yemek kültürünü incelemeyi amaçlayan bu araştırmanın temel hedefleri:

1- İstanbul mutfağı" kavramını derinlemesine incelemek,
2- İstanbul mutfağının tarihsel gelişimini incelemek,
3- İstanbul mutfağında yer alan yemek malzemeleri, tarifleri, hikâyeleri ve deneyimlerini incelemek olarak belirlenmiştir.

Bir araya gelen bilgiler ışığında İstanbul mutfağının günümüzdeki hali tartışılmaya çalışılmaktadır.

5.1. İş - Ev İçi Yemek Pişirme Ayrımı

Ev içinde bir tüketim merkezi olarak kabul edebileceğimiz mutfakları, yeniden üretim faaliyetleri özelinde, tüketirken yaratan mekânlar olarak ele almak yerinde olacaktır. Ev ile kurdukları özel ilişki sebebiyle ev içi pratiklerde asıl sorumlu kişiler olan kadınlarken, özellikle kamusal alanda aşçılık mesleği ağırlıklı olarak erkekler tarafından yürütülmektedir (Güldemir & Akarçay, 2020).

İncelenen kurumlarda, katılımcıların iş dışında yemek yapımı ile kurduğu ilişki toplumsal cinsiyete göre farklılık göstermektedir. Bu bağlamda iş dışında da yemek pişirdiğini belirten katılımcının kadın olması, toplumsal cinsiyet ve yemek arasındaki özel ilişkiyi ortaya koymaktadır:

> *''Ilk evlendiğimde abilerimin iş yerine yemek götüyürodum. Teklifler gelmeye başladı yemek konusunda ama tecrübem bilgim yok dedim. ama sonra kendi kültrümüzü tanıtmak yaşatmak iyi geldi. sonra 16m2 bir alanda boş bir dükkanda bu işi yapmaya başladım. çok az çalışanla ve borçla, ki bu yemekleri yapmayı bilip dışarıda çalışan kadın sayısı azdır.''* (DG 6, Kadın, 55, Restoran Sahibi-Aşçı)

Yemek sektöründeki kadınların hem evde hem de profesyonel anlamda yemek yapması, yemek tariflerinin İstanbul yemek kültürünün ticari alanlar dışında nasıl korunduğunu, evsel alandan ticari alana nasıl ve kimler tarafından taşındığını da örneklemektedir. Evde yemek pişirme pratikleri, başta sulu yemekler olmak üzere Osmanlı saray mutfağı ve Türk mutfağının günümüze aktarılmasında önemli bir etkendir (Belge, 2001, s. 126). Öte yandan, evdeki yemeklerin ticari alanlar için uyarlanması, ticari alanda öğrenilen tecrübelerin ev mutfaklarına aktarılması, yemek tariflerinin nesiller arasında ve günün koşullarına göre çeşitlenmesi, İstanbul yemek kültürünün zenginleşmesini sağlayan bir dinamizmdir (Cıbıroğlu, 2020).

> *''Kendimin ve annemin bilgisine güvenerek -kendisi fiilen destek olmasa da- bilgi veriyordum, denetliyordum. Ilk 2 ay denemeyle geçti. kendimi de geliştirdim. evde anında yapmakla farklı. deneye deneye.''* (DG 6, Kadın, 55, Restoran Sahibi-Aşçı)

Erkek katılımcıların ise evsel tüketim için yemek pişirmediği gözlemlenmektedir. Erkek katılımcıların yemek pişirme konusunda iş ve ev yaşamını ayırması, bu katılımcıların yalnızca çalıştıkları ya da eğitim aldıkları kurumlardan öğrendikleri yemek tarifleri ile İstanbul mutfağına katkıda bulunduklarını göstermektedir:

> *''Benim için profesyonel iş. Ne evde, ne kendime, ne arkadaşlarıma yemek pişirmem. Öyle bir havam yok yani. Benim için tamamen business yani. Yemek yapmayı iş olarak inanılmaz seviyorum. Ama en hoşlandığım şeyler başkalarının yaptığı yemekler. Ev ortamında, aile ortamında, özel zamanda yemek yapmam yani. Öyle bir durumum yok.''* (DG 13, Erkek, 47, Restoran Sahibi-Aşçı)

Benzer bir biçimde diğer bir katılımcı ise şu ifadeleri kullanmıştır:

> *''Evde yemek pişirmiyorum. Hanım yapıyor. Çok nadir girerim mutfağa. Çünkü ben burada çok yoğun yemek yapıyorum. Birde evde yemek yapmak yorucu oluyor. Ama izinde olduğumda misafir de gelecekse hanıma yardım ettiğim olur. Özellikle yemek yapmam evde.''* (DG 12, Erkek, 61, Aşçı)

Evsel tüketimin aileler tarafından gerçekleştirildiği ve ailelerin bölgesel, etnik ya da diğer kültürel öğeleri devam ettiren en küçük organizasyon olduğu düşünüldüğünde, evsel alanda yemek pişirmeyen kişilerin, yani erkeklerin, yemek kültürleri ile ticari yemek üretimi arasında bir sınır çektiği, birey bazında yapılan bu analizin, erkeklerin

baskın olduğu yemek sektörüne uygulanması ile de İstanbul mutfağının evsel ve ticari alan arasına çekilen bir sınır ile biçimlendirildiği söylenebilir.

Evsel ve ticari yemek yapımının ayrılması yalnızca kişilerin mesleki yaşamları dışında ne yapmadıkları ilgili değildir. Aksine, ev yemeklerinin bir kategori olarak lokanta yemeklerinden ayrıştırılmasını, hatta evde kadınlar tarafından pişirilen yemeklerin yemek kültüründe daha aşağı bir konuma konulmasını da beraberinde getirmektedir (İnce, 2016, s. 416). Yemek sektöründe erkeklerin mesleki baskınlığını tekrar ortaya koyan bu dışlama hali, katılımcıların da gözlemlediği bir davranıştır:

> *''Bizim ev hanımlarımız mesela onlarda ne tarifler vardır ama bizim aşçılarımızın çoğu beğenmez ev hanımlarını.''* (DG 12, Erkek, 61, Aşçı)

"Ev yemekleri" adı verilen yemek tarifleri topluluğu, İstanbul mutfağını oluşturan lokantalarda nadiren ortaya çıkmaktadır. Bu durum, ticari ve evsel yemek yapımının ayrıştırılmasının ve evsel yemek üretiminin bir nevi aşağı konuma konulmasının bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Öte yandan, ev yemekleri zaman zaman çok temel bir noktaya konmakta, ev yemeklerinin ticari alanda üretilmemesi bir eksiklik olarak dile getirilmektedir (Karaca & Altun, 2017, s. 339). Bu durum, katılımcılar arasında da gözlemlenmektedir:

> *''Osmanlı Mutfağı tabi, sulu yemekler yani annelerimizin yaptığı evimizde pişen yemekler. Onları bir restoranda bulmak çok zor tabi. Alıştıklarımız onlar. Patates köfte mesela o lezzeti bulmak dışarda çok zor.''* (DG 7, Erkek, 49, Restoran Sahibi)

Kısacası, evde yemek pişirme ve ticari yemek yapımı ikiliği, iki alanda da var olan benzer yemek tariflerine karşın kategorik olarak ayrıştırılmaktadır. Bu kategorizasyon, toplumsal cinsiyete dayalı emek dağılımının ve buna ilişkin olarak evsel ve ekonomik hayatın ayrıştırılmasının bir devamı olarak görülebilir. Toplumda yerleşik bulunan bu ayırım, İstanbul yemek kültürünü sınırlı ölçüde de olsa biçimlendirmektedir.

5.2. İş Deneyimi ve Kurumsal Bağ

Akademik tecrübenin sınırlı olduğu yemek üreticilerinin İstanbul yemek kültürüne yaklaşımını belirleyen boyutlardan biri çalışanların iş deneyimleri ve kurum ile kurdukları bağın türüdür.

> *''22 yıldır burada çalışıyorum. Emekli oldum. Burada bir aile ortamı olduğu için, bu kadar uzun süre de çalıştığım için devam ettim. Çok uzun süre çalıştığın için kendi iş yerin gibi oluyor. Müşterilerin yüzde doksanı beni tanır, ben onları tanırım.''* (DG 14, Erkek, 60, Aşçı)

Kurumun sahibi, ortağı ya da çalışanı olma durumları katılımcıların İstanbul mutfağına bakışlarını doğrudan etkilemese de, kurum temsilcisi olarak belirlenen kişilerin sahip, ortak ya da çalışan olması durumu ve bu kişilerin kurum ile ilişkisi, kurum kültürünün kurum dışına nasıl iletildiğini yönetme stratejisi, başka bir deyişle bir iletişim stratejisidir.

> *''Mutfakta ve lokantacılıkta 3. Kuşağım ben. Çocuklarımız da 4. Kuşak oluyor doğal olarak. Halen mutfaktayız, halen restorancılık yapıyoruz. Aşağı yukarı Hünkar Lokantası bizim işletmemiz yani 1950 yani 71 yıldır hizmet veriyor.''* (DG 8, Erkek, 62, Restoran Sahibi)

Kurum ile ailesi aracılığıyla ilişkilenen kişilerin ve uzun süreli çalışanların temsil ettiği lokantalara bakıldığında "aile işletmesi" denilen köklü kurumların ağır bastığını görüyoruz. Bu kurumlar ile görüşme yapılmak istenmesi üzerine uzun süreli çalışan ya da kurum ortağı olan kişilerin temsilci olarak atanması, bu kurumların içinde güven, deneyim ve zaman gibi etkenlere verilen değeri ve bu etkenlerin kurumsal kimlikte önemli bir yer teşkil ettiğini göstermektedir. Bu etkenleri yemek kültüründeki geleneksellik ile bağdaştırmak mümkündür.

> *''1976 yılında İstanbul da doğdum. Babam İstanbul'un köklü otellerinden olan Divan otelinden emekli bir turizmciydi. Bu eğitimleri küçük yaşta babamdan almaya başlamıştım. 1988 yılında Divan Otel'inden ayrıldıktan sonra, Fransız ve Türk mutfağı lezzetlerinden oluşan bir restoran açtı. Bende küçük yaştan beri yazları, yaz ayları boyunca babamın yanında çalışıyordum ve lise hayatımdan sonrada 20 yıl boyunca kendi işletmemizde yetiştim. İşletmemizi devrettikten sonra şimdiki Yönetim Kurulu Başkanımız Rasim Özkanca ile tanıştım. 15 yıldır da Borsa Restoran'ın, restoran müdürüyüm.'' (*DG 2, Erkek, 46, Restoran Çalışanı).

İncelenen kurumlar arasında bulunan ve aile işletmesi ortakları ile uzun süreli çalışanlar tarafından temsil edilen toplam dokuz kurumun yedisi, incelenen kurumsal kimlik sınıflandırmaları arasında "geleneksek restoranlar" kategorisine girmekte, ikisi ise mutfakta geleneksel kimliğini koruyan "turistik restoranlar" kategorisinde yer almaktadır.

Öte yandan, başka kurumlarda deneyimlerine istinaden görüştüğümüz kurumları temsil eden üç kişi ve görüşmeye katılan iki girişimcinin temsil ettiği beş kurumun üçü "füzyon / deneysel restoranlar" kategorisine girmekte, ikisi ise mutfakta yeni arayışları olan "yenilikçi restoranlar" kategorisine girmektedir. Katılımcıların bir kısmının profesyonel aşçılık eğitimi alması, akademi üretimleri ve popüler medya üretimlerine konu olması, kurumlar ve temsilciler arasında yenilik ve değişim ekseninde kurulan ortaklığı göstermektedir. Katılımcı kişilerin kurum kültürü üzerinde profesyonel geçmiş ya da girişimcilik anlayışıyla fazlaca etki sahibi olması, birey odaklı yemek üretiminin bir göstergesi olarak okunmalıdır. Uzun süreli çalışanlar ve aile fertlerinin "geleneksel" ve "turistik" restoranları temsil ederken, profesyonel ya da girişimci geçmişi olan kişilerin "füzyon / deneysel restoranlar" ile "yenilikçi restoranlar" etrafında kümelenmesi, bireylerin ve kurumların ilişkilenme biçimleri arasındaki farkların kurum bazında incelenebileceğini göstermektedir.

5.3. Kurumsal Kimlikler / Kurumsal Hedefler ve Kurumların Mutfak Kültürüne Yaklaşımları

Görüşmeye katılan kişilerin anlatılarından yola çıkılarak, kurumsal hedefler ve yemek kültürüne yaklaşımların kurumsal kimlikleri biçimlendirdiği gözlemlenmektedir. Kurumsal hedefler, lokantaların ticari hedefleri, bu hedefleri gerçekleştirirken benimsedikleri yöntemler ve kurum içindeki kültür ve bireysel tercihlerin bir bileşimi olarak görülebilir. İşletmeler, yemek kültürünü biçimlendiren serbest piyasa koşulları uyarınca hareket etmekte, buna uygun yöntemler benimsemektedir.

> *''..Bizimkisi esnaf lokantası gibi görünüyor ama biz tabi esnafın biraz üstüyüz ama bizim gibi ailelerin açtığı yerler var, şeflerin açtığı yerler var bir de yatırımcıların açtığı yerler var. Bizimkilere yani bizim gibi esnaf tarzı olan yerlerin daha ucuz olması gereken yerler gibi düşünülüyor ama o aslında yaptığınız işin kalitesi ile ilgili olan bir şey. Siz iyi malzeme*

kullanıyorsanız ucuz olma gibi bir durumunuz olmuyor yani.'' (DG 16, Erkek, 45, Restoran Sahibi)

Kurumsal hedefler incelendiğinde, bir grup kurumun belirli bir müşteri kitlesini elinde tutmayı ve benzer zevk ve alışkanlıklara sahip müşterileri cezbetmeyi hedefledikleri, diğer bir grubun ise belirli bir müşteri kitlesini hedeflemedikleri, yalnızca sayısal artışa yönlendikleri gözlemlenmiştir. İlk gruptaki kurumların müşteri kitlesi içindeki homojenliği de kurumsal kimliklerinin bir parçası haline getirmeyi hedeflemesi dikkat çekicidir. Kurumların "esnaf lokantası", "aile lokantası" gibi toplumsal kimlikler ya da "buralılar" ve "yerliler" gibi coğrafi aidiyetler ile ilişkilendirilmesi, işletme stratejilerinin bir parçası olarak görülebilir. İkinci gruptaki kurumlar ise farklı lokantaları denemek isteyenler, gençler ya da turistler gibi daha karışık sosyal gruplardan kişileri hedeflemektedir.

''Popüler kültürün getirdiği talepler doğrultusunda farklı yemekler ve sunumlar ortaya çıktı. Buna rağmen hala belli köklü işletmeler geleneksel lezzetlerine sadık kaldılar.'' (DG 2, Erkek, 46, Restoran Çalışanı)

Öte yandan, katılımcıların yemek kültürüne yaklaşımların da, kurumların kültür tarafından biçimlendiği ve kültürü yeniden üreten aktörler olarak ortaya çıktığı gözlenmiştir. Hem kurumsal hedeflerde hem de yemek kültürüne yaklaşımda "korumacılık" ve "değişime açıklık ikiliğinden bahsedilebilir.

İlk gruptaki kurumlar, benimsedikleri mutfağın (örneğin; Türk ya da Osmanlı mutfağı) belirli içerik ve biçimleri olduğunu düşünmekte ve bu yapının korumasında kendi kurumlarını birer aktör olarak görmektedirler. Bu korumacı yaklaşım, yalnızca ticari kaygılardan kaynaklanmamaktadır. Bu durum kurum ve yöneticilerin içinde bulundukları kültürel dokunun bir parçası olarak görülmelidir.

''Osmanlı mutfağı yerinde yenir. Örnek vereyim evde ne kadar o yemeği yeseniz de şurada bu ambiyansta yemek yemeniz arasında çok fark var. Bizim buranın havası, dekoru, Osmanlıyı hatırlatması, burada belki yüzyıllar önce yaşanan şeylerin düşünülmesi burada çok şeyler değiştiriyor. Osmanlı mutfağı bizim örf adetimizdeki yemek tarzıdır.'' (DG 7, Erkek, 49, Restoran Sahibi)

Diğer gruptaki lokantalar ise kendi kurumlarını belirli bir kültürün korunması ya da devam ettirilmesinin aracı olarak görmemektedirler. Bu grup içinde, mutfakta deneysel yaklaşımları olan kurumlar bulunduğu gibi, kendini belirli bir mutfak kültürüyle ilişkilendiren ancak bu mutfağa ait yemek ve tarif çeşitlerinin artması gerektiğini düşünen ve bu yönde hareket eden kurumlar da mevcuttur.

> *''İnsanlar artık yoğun yaşam şartlarından dolayı hızlı, aperatif ve tabi ki sağlıklı, kaliteli yiyecekler yemeyi tercih ediyorlar. Biz Migros bünyesinde insanların hem zamanından çalmayacak hem de günlük tüketmesi gereken besinleri almasını sağlayacak menüler oluşturmaya önem gösteriyoruz. Çalıştığım mutfağı aslında Türk mutfağı olarak tanımlayabiliriz. Fakat Dünya Mutfağından esintileri de kendi mutfağımıza uyarlamak zorundayız.''* (DG 15, Erkek, 32, Aşçı)

Kurumların mutfak kültürüne yaklaşımları kadar benimsedikleri mutfak kültürünün türü de önemlidir. Mutfak kültürü türleri ile kurumların mutfak kültürlerine yaklaşımı arasında bir ortaklaşmadan söz etmek mümkündür. Mutfak kültüründe değişime açık olan restoranlar, malzeme, tarif ve formların değiştirildiği, yenilendiği ya da çeşitlendirildiği mutfak kültürlerini benimserken (füzyon mutfağı, "casual dining" ya da Anadolu mutfağı), mutfak kültüründe korumacı olan işletmeler ise Türk ya da Osmanlı mutfağını tercih etmektedirler. Bununla beraber, Türk mutfağı ve Osmanlı saray mutfağı gibi geleneksel yemek kültürlerine Türk dışı etnik kimliklere ait mutfak kültürlerinden eklemeler yapan ya da doğrudan "Anadolu mutfağı" ve "İstanbul mutfağı" gibi sınırları belirli olmayan mutfak kültürlerini benimseyen lokantalar da mevcuttur. Bölümün geri kalanında bu mutfak kültürlerinin katılımcılar tarafından nasıl tarif edildiği, yemek türleri ve bunların İstanbul mutfağı ile ilişkileri tartışılacaktır.

5.3.1. Füzyon Mutfağı

Çalışmaya katılan iki kurum, füzyon mutfağını temsil ettiklerini belirtmiştir. Füzyon kelimesi, Fransızca ve İngilizcede "erimiş metallerin bir araya getirilmesi, ergime, kaynaştırma" anlamı taşımaktadır. Füzyon mutfağı ise belirli bir mutfak kültürünü korumanın aksine, farklı mutfak kültürlerinin, yemek tariflerinin, pişirme ve hazırlama tekniklerinin, malzemelerin ve yeme deneyimlerinin bir araya getirilmesi, bozulması, değiştirilmesi ya da uyarlanması yoluyla ortaya konulmasıdır (Turan, Başaran, Aytuğ, Bayesen, & Sünnetçioğlu, 2020, s. 334- 335). Katılımcılar arasında bu mutfağı benimseyen lokantalarda ise Füzyon mutfak, öne çıkan bir özellik, farklı

mutfak kültürlerine ait olduğu düşünülen tarif ve yemeklerin yapılması, bunların aynı menüde yer almaları ve kimi zaman aynı kişiler tarafından aynı öğünde yenmesidir:

> *''Füzyon mutfak. Mesela İtalya'dan risotto da var İnegöl'den köfte de var. Günlük Türk çorbaları da oluyor, İtalya'dan Minestrone çorbayı da koyuyoruz. Ezo gelin, mercimek yayla klasiklerimiz var, dünya mutfağından kremalı mantar, gaspaccio var onları da koyuyoruz. Başlangıçlarda sigara böreği de var annelerimizin yaptığı ama işte risotto toplarını da koyuyoruz.''* (DG 11, Erkek, 27, Aşçı)

Füzyon mutfağını benimseyen lokantaların menüleri incelendiğinde, yeme deneyiminde bir deneyselliğe ve yenilikçiliğe yol açmak amacıyla çoğunlukla farklı yemek kültürlerinin yan yana getirildiğini iddia etmek mümkündür. Bununla beraber, bu tarif ve yemekleri değiştirerek ya da eklemeler yaparak yeni yemek tarifler de elde edilmektedir. Örneğin, Türk mutfağına ait olarak bilinen şiş, pastırma ve dolma formlarını, balık ile birleştirerek balık pastırması, levrek sarma, çinekop şiş gibi tarifler üreten bir işletme mevcuttur. Diğer bir füzyon lokantasında ise balık burgeri ve dana şinitzel gibi, Avrupa mutfağına ait tariflerin değiştirilmesiyle oluşmuş, daha önce denenmiş ancak yine de deneysel sayılabilecek tarifler mevcuttur. Son olarak, Türk mutfağında geleneksel olarak et ile yapılan belirli yemek türlerinin de vejetaryen ve vegan malzemeler ile uygulandığı gözlemlenmektedir. Bununla beraber, çalışanların deneysel tarifler üretmesi için bırakılan alan da önemli bir yer teşkil etmektedir:

> *''Benim kendi yemeklerim var. Mesela fesleğen soslu mezgitim vardır. Mesela balık pastırması her yerde vardır ama ben onu buraya 20 sene önce geldiğimde ben kendim yaptım.''* (DG 12, Erkek, 61, Aşçı)

Tanımı ve uygulamadaki karşılığı gereği füzyon mutfağı, İstanbul mutfağına yenilik, çeşitlilik ve deneysellik yollarıyla katkıda bulunmaktadır. Bu katkılar arasında önemli bir etken, füzyon mutfağı yapan lokantaların İstanbul mutfağına bakışlarıdır. İstanbul mutfağının belirli malzeme, tarif, hazırlama yöntemleri ve sunum biçimleriyle sınırlı olduğunu reddeden bu yaklaşım, İstanbul mutfağının değişken bir yapıda kalması için düşünsel bir zemin hazırlamaktadır. Bu lokantalar İstanbul yemek kültürünü ya çeşitlilik, açıklık, değişkenlik üzerinden tanımlamakta, ya da böyle bir mutfağın varlığını reddetmektedirler:

''İstanbul'un yemek kültürü diye bir şey yok bence. İstanbul büyük bir metropol olduğu için tüm menüleri içinde barındıran, herkesin her menüyü tattığı bir şehir. Yani insanlar daha kolay bir şeyleri deneyebiliyor daha kolay alışabiliyor, Anadolu şehirlerine göre daha kolay ulaşılıyor aynı zamanda yeniliklere de açık bir şehir.'' (DG 11, Erkek, 27, Aşçı)

Öte yandan bir diğer katılımcı, İstanbul'un, uzun bir süre önce kendine ait mutfağını yitirdiğini, bugün gelinen noktada özellikle göçmen mutfaklarının baskın olduğunu belirtmiştir:

''İstanbul'un yemek kültürü bu an için değerlendireyim karıştı artık yani. Büyük bir metropol. Manhattan'a gittiğiniz zaman da aynı şeyle karşılaşıyorsunuz. Herkesten her şey. Orada tabi yurtdışından göçmenlerin yemeklerini görüyoruz, Türkiye'de Türk göçmenlerin. Türk göçmen de derken Karadeniz mutfağı yayılıyor, bir yandan lahmacun baskın, kebap baskın, yöresel Türk mutfakları çıkıyor, bu arada başka ülkelerin mutfakları atıyorum Gürcüler geliyor, atıyorum Çeçenler geliyor, Suriye geliyor. En çok bu ara şeye gidiyorum Tanrıdağ Restoran, Kırgızlar. Onlar geldi. İran lokantaları var. O yüzden git gide şey oldu çeşitleniyor, karma hale geliyor. Tabi bu İstanbul'un kendi mutfağını yok etti. Bunu onlar yapmadı 50 yıldır yok aşağı yukarı. Şimdi de çeşitlendi yani. Bu iyi mi kötü mü bilmiyorum yani.'' (DG 13, Erkek, 47, Restoran Sahibi-Aşçı)

Geçmişe baktığımızda, o günün koşullarıyla deneysel ve füzyon mutfağı sayılabilecek bazı tariflerin bugün geleneksel yemekler arasında yer aldığını görüyoruz (Turan, Başaran, Aytuğ, Bayesen, & Sünnetçioğlu, 2020). Özel olarak Osmanlı Saray mutfağına baktığımızda ise, saray mutfağına farklı coğrafi bölgelerden getirilen malzemelerin, devşirme gibi yöntemler aracılığıyla sarayda kendine yer bulan farklı mutfak kültürlerinin -Arap ve Avrupa mutfak kültürlerinin- varsayımsal üstünlüğü sayesinde, deneysel yemeklerin sıkça yapıldığını söyleyebiliriz. Öte yandan, bu deneyselliğin farklı koşullar altında İstanbul ölçeğinde de kendine yer bulduğunu, üstelik Osmanlı Saray mutfağından farklı olarak bu deneyselliğe, yemek kültürlerinde dinsel etkenlere dayalı çeşitliliklerin de etkisi olduğunu söyleyebiliriz. Bu deneyselliğin adına füzyon mutfağı denmemiş olsa da, İstanbul mutfağı bağlamında bakıldığında içerik ve biçim açısından deneysellik bu mutfağının sınırlı etkiye sahip bir parçası olmuştur.

5.3.2. Dünya Mutfağı

Çalışmaya katılan iki lokanta bu kategori içine dâhil edilmiştir. Dünya mutfağı türü kısaca, hangi mutfağa ait olduğu fark etmeksizin müşteri tercihlerine göre yemeklerin oluşturulduğu geniş bir mutfaktır. Bu mutfak, herhangi bir yemek kültürünü temsil etme iddiası taşımamakla beraber, yemek tarifleri ve kültürlerini değişikliğe uğratma iddiası da taşımamaktadır. Yine de, farklı mutfaklara ait yemeklerin, işletmenin ticari kaygıları doğrultusunda bir araya getirilmesi, farklı bir mutfak türünü oluşturmaktadır. Dünya mutfağı için küreselleşme ve ticarileşme etkenlerinden en çok etkilenen mutfak türü, hatta doğrudan bu etkenlerin ürünüdür de denilebilir.

Dünya mutfağını benimseyen kuruluşların menülerine bakıldığında, farklı kültürlere ait standart tariflerin bir arada olduğunu görmekteyiz. Pide, lahmacun, ezo gelin, içli köfte gibi yaygın yemeklerin yanına kör köfte, şiveydiz, falafel, humus ve yuvalama gibi Türkiye'de yapılan ancak İstanbul'da yaygın olmayan yöresel yemekler ile, steak, portakal soslu cheddarlı tavuk, brokoli graten gibi başka yemek kültürlerine ait yemekler bir araya getirilmiştir. Yemeklerin seçiminde ve menünün oluşturulmasında temel etken, bir mutfak kültürüne bağlılık değil, ticari hedefler ve müşterilerin talepleridir:

> *''Valla biz mutfak olarak değil ama menü olarak birinin buraya gelip ben bir şey bulamadım diyemeyeceği bir yeriz. Çok çeşitli mutfaklardan seçme örneklerimiz var. Pide de yapıyoruz, lahmacun da yapıyoruz ama oyster soslu biftek de yapıyoruz. Sulu yemeklerimiz de var ama avokado yatağında karideste var pilaki de var.''* (DG 10, Erkek, 28, Restoran Sahibi).

Dünya mutfağı kategorisine dahil edilen diğer restoranın aşçısı DG 11 ise restoran menüsünün içeriğini şu sözlerle dile getirmiştir:

> *'Nane aslında bir gastro pub. Kokteyl menüsü daha fazla olan ve onun yanına işte dünya mutfağından ve Türk mutfağından bir şeyler ekledik. Füzyon mutfak. Mesela İtalya'dan risotto da var İnegöl'den köfte de var. Günlük Türk çorbaları da oluyor, İtalya'dan Minestrone çorbayı da koyuyoruz. Ezo gelin, mercimek yayla klasiklerimiz var, dünya mutfağından kremalı mantar, gaspaccio var onları da koyuyoruz. Başlangıçlarda sigara böreği de var annelerimizin yaptığı ama işte risotto toplarını da koyuyoruz. İnsanlar sigara böreğini severken risotto toplarını da sevmeye başlıyor böylelikle.''* (DG 11, Erkek, 27, Aşçı).

Küreselleşen mutfak, şeflerin bir anlamda klasik mutfağın dayattığı kurallara uyma zorunluluğunu ortadan kaldırırken mutfak kültürlerini de ulus aşırı bir noktaya taşımaktadır. Klasik zamanlarda restoranlar ve aşçılar temsil ettikleri ulusal mutfakların özelliklerini büyük ölçüde uygulamaktaydı. Ancak günümüzde dünyada yaşanan zihinsel dönüşüm, uluslararası seyahat ve iletişimdeki gelişmeler dünya mutfaklarının sınırlarını aşıp evrenselleşmesine olanak sağlamaktadır. Bununla beraber bahsi geçen bu gelişmeler sayesinde her türlü bilgi ve malzemeye erişim de mümkün hale gelmiştir. Kültürler arasında gerçekleşen etkileşimin artması ile farklı mutfakların yöntemleri, tarifleri ve malzemelerinin sentezinden yeni bir mutfak (New Global Cuisine-Yeni Küresel Mutfak) ortaya çıkmıştır (Aksoy & Üner, 2016).

5.3.3. Anadolu Mutfağı

Katılımcıların tanımladığı bir mutfak türü de Anadolu mutfağıdır. Literatürde net bir tanımı olmayan Anadolu mutfağı, Anadolu'nun coğrafi sınırları içinde kendine yer bulmuş kültür, malzeme ve tariflerin bir alaşımı olarak tanımlanmaktadır. Anadolu mutfağını benimseyen işletmeler Anadolu'nun kültürel çeşitlilik, etkileşim ve değişiminden etkilenmiş, bu esnekliği kendi mutfaklarının temel bir özelliği olarak kabul etmişlerdir. Füzyon ya da dünya mutfağı gibi ucu açık, sınırsız bir mutfak olmanın aksine coğrafi sınırları ve dahil edilen kültürel ögeleri belirlidir. Öte yandan, bu coğrafi ve kültürel sınırlama daha sonra incelenecek Türk ve Osmanlı mutfağına göre çok daha esnektir ve Osmanlı ya da Türkiye'nin yönetici etnik ve dini grupları dışında kalan kültürleri içermektedir. Bu tanımlama günümüzde hala genişlemekte olan bir mutfak türü ortaya çıkarmıştır:

> *''Tabi Anadolu bin yıldır Türklerin hakimiyetinde ama ben toplamda Anadolu'da varlık göstermiş diğer medeniyetlerin yemeklerine de meraklıyım o yüzden zaman zaman menüye bu on üç bin yıllık serüvenden şeyler de atıyorum. Tarihi Anadolu Mutfağı yapıyorum. Bazen konuk ülke alıyoruz çok nadir. Filistin aldık, Özbekistan aldık. Doğudan alıyoruz.''* (DG 13, Erkek, 47, Restoran Sahibi-Aşçı).

Bu mutfağa dâhil edilen kültürlerin ortak noktası "yerel" olarak algılanmalarıdır. Coğrafi ve kültürel sınırlar genellikle gastromilliyetçilik ile ilişkilendirilmektedir ancak yemek kültürleri bu sabit kimliklerle uyuşmayan hatta kimi zaman çelişen aidiyetleri barındırmaktadır. Benzer şekilde, Anadolu mutfağında bulunan "yerellik", yemek

kültüründe ulusal ve dini sınırlara bir alternatif önermektedir. Öte yandan, yerellik niteliği toplum ya da grup aidiyeti ile değil, bireylerin yaşadığı konum ile eşlenerek günümüz yerel yemek tüketicisi ile yerel yemek kültürleri arasında kapsayıcı bir ilişki kurmaktadır:

> *''Damak tadı olarak yerel lezzetler olduğu için herkese uyuyor ... Ege mufağı da kullanıyoruz İç Anadolu da. Araştırıyoruz da tabi ki bunu, uyarlamalarımız da oluyor..''* (DG 6, Kadın, 55, Restoran Sahibi-Aşçı)

Anadolu mutfağını benimseyen lokantaların yemek seçkilerine bakıldığında bulgur ve hamur işlerinin öne çıktığı gözlemlenmektedir. Bulgur, sulu ve etli yemeklerin yanında pilav olarak servis edildiği kadar dolma, çorba, lapa, sarma gibi tarifler için de kullanılmaktadır. Öte yandan, erken tarihi kültürlerinden itibaren Türk ve Osmanlı mutfaklarında göze çarpan hamur işi ağırlığı, Anadolu mutfağını benimseyen işletmelerde de mevcuttur.

Genel olarak tahıl, çeşitli sebzelerle ve bir miktar et suyu ile hazırlanmış yemek çeşitleri, çorbalar, hamur işleri, börek, mantı, pişi gibi tuzlu ve kadayıf, baklava, gibi tatlı türleri ile Anadolu mutfağı, kendine özgü sağlıklı yemek türleri ortaya çıkarmıştır (Heper & Karaca, 2013). Her türlü meyve-sebze yetiştirmeye müsait toprak ve iklim koşulları ile Balkan, Ortadoğu ve özellikle Ermeni mutfaklarından etkilenmiş olan Anadolu mutfağı, sahip olduğu ürünler ile önemli bir pişirim nimetine sahiptir.

5.4. Birbirinin Yerine Kullanılan Kavramlar ve Çok Kültürlülük Vurgusu

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmelerde katılımcılardan İstanbul mutfağını ve kendi restoranlarının temsil ettiği mutfağı tanımlamaları istenmiştir. Görüşmelerde yapılan tanımlamalar göz önüne alındığında iki temel çıkarım yapmak mümkündür. Öncelikle, Türk, Osmanlı, İstanbul ve Anadolu mutfağı sıklıkla birbirinin yerine kullanılmakta, özellikle sulu tencere yemekleri söz konusu mutfağı betimleyen önemli bir özellik olarak dile getirilmektedir:

> *''Normalde bildiğin tencere yemeği yapıyoruz. Eski Anadolu yemekleri gibi düşünün. Mesela kavurma, haşlama. (...) Osmanlı mutfağı, Türk mutfağı diyorlar sulu yemeklere özellikle o tabiri kullandım ama mesela İzmir köfte, musakka, kuru fasulye, nohut, karnıyarık...''* (DG 3, Erkek, 48, Restoran Sahibi)

Bahsi geçen sulu tencere yemeklerinin kökeni Orta Asya Türk mutfağına dayanırken, bu yemek tarifleri topluluğu Osmanlı mutfağında da önemli bir tür haline gelmiştir.

> *''Ben Anadolu ve Türk mutfağını ayırmıyorum. Çerkes ve Anadolu diye ayırmak bile doğru değil bence. Sivas'ta hınkal deniliyor mantıya mesela ama aslında Dağıstan'da öyle deniyor, göçmenler getirmiş yani. Ortak bir kültür bu.''* (DG 6, Kadın, 55, Restoran Sahibi-Aşçı)

Diğer taraftan, bu noktada yapılacak ikinci bir çıkarım ise İstanbul mutfağının Osmanlı ve Anadolu mirasının bir alaşımı olarak görülmesi, göçlerin ve etnik grupların çeşitliğinin de mutfağın bugünkü çok kültürlü yapısına kavuşmasına sebep olduğu düşünülmesidir. Aşağıdaki alıntılar bu çıkarımı kanıtlar niteliktedir:

> *''Yani İstanbul kendi yerel salataları, yemekleri olan, çok farklı kültürlerin yaşadığı bir yer. Rumlar olsun Ermeniler olsun. Farklı yemek kültürleri var. Dolayısıyla şu diyemem ama İstanbul usulü sarma, sokak pilavcısı geliyor aklıma.''* (DG 4, Erkek, 44, Restoran Çalışanı)

Osmanlı toprakları içinde bir arada yaşayan Müslümanlar ve azınlık grupları ortak bir mutfak kültürü yaratmıştır. Coğrafya, iklim ya da dine dayanan farklılar olmakla beraber özellikle İstanbul'da dolma, börek, şerbet, pilav gibi ortak reçeteleri birlikte tüketmişlerdir. Dolayısıyla birçok Osmanlı yemeği Rum, Ermeni ya da Musevi kökenli olup bir sentez ürünüdür.

> *''İstanbul yemek kültürü çok eskilere dayanan bir mutfak. Osmanlıdan itibaren bakılırsa önceleri İstanbul'da Rum, Ermeni, Yahudi mutfağı ağırlıklı. Bunların içinde deniz ürünleri çok kullanılıyor mesela lakerda İstanbul mutfağına ait bir ürün, kurutulmuş çiroz da İstanbul'a aittir. Bir de Osmanlı tabi çok seferlere gittiği için oralardan getirdikleri börek çeşitleri var oralara da iz bırakılmış tabi. Burada yemek mutfağı dışarı yani Osmanlının hükmünde olan yerlere götürülmüş oralardan da yeni şeyler katılmış mutfağımıza. Artı son 50 yıldır Anadolu'nun yerel yemekleri de gelmiş İstanbul'da yer bulmuş.''* (DG 8, Erkek, 62, Restoran Sahibi)

İstanbul bir metropol kenti olarak her zaman farklı etnik kökenlerin kültürlerine ve farklı coğrafyaların ürünlerine mutfağında yer vermiştir. İstanbul'un bu çok kültürlü yapısına vurgu yapan bir diğer katılımcı şu sözleri dile getirmiştir:

''İstanbul büyük bir metropol olduğu için tüm menüleri içinde barındıran, herkesin her menüyü tattığı bir şehir. Yani insanlar daha kolay bir şeyleri deneyebiliyor daha kolay alışabiliyor, Anadolu şehirlerine göre daha kolay ulaşılıyor aynı zamanda yeniliklere de açık bir şehir.'' (DG 11, Erkek, 27, Aşçı)

Öte yandan İstanbul'un, lokantaları ve sokak lezzetleri ile her zevke ve her kesimden insana hitap eden bir şehir olarak yaratıcı reçeteleri her zaman bünyesinde barındırmayı sürdürdüğünü belirtmek de yerinde olacaktır.

''*Çok zengin bir mutfak İstanbul mutfağı. Anadolu'yu, Karadeniz'i, Ege'yi barındırıyor. Bir dünya mutfağı, metropol mutfağı sonuçta.''* (DG 6, Kadın, 55, Restoran Sahibi-Aşçı)

Bu çıkarımlar göz önüne alındığında, çok kültürlü ve dinamik yapının mutfakların tanımlamalarında birbirinin içine geçen ya da yerine kullanılan sınıflamalar oluşturduğu ileri sürülebilir. Yemek tariflerinin, pişirme usullerinin kaynağına dair olan bu sınıflamalar aşçıların geleneksel ve formel bilgi birikimlerine göre şekillenmekte, ancak İstanbul mutfağının farklı gelenekleri barındıran, geniş kapsamlı ve sürekli değişen bir mutfak olduğu konusunda uzlaşıldığı gözlemlenmektedir. Bu durum Appadurai'nin (1988) Hindistan mutfağı analizine paralel şekilde, İstanbul mutfağının etnik ya da bölgesel kaynaklarını gizlemeyen, farklı geleneklerle şekillenen, çok dilli bir yemek kültürü olarak belirmesine sebep vermektedir. Bugün özellikle küreselleşmenin etkisiyle, İstanbul mutfağının da tıpkı post-sömürgeci Hindistan bağlamındaki gibi geleneksel kısıtlamalara tabii olmayan ve piyasa dinamikleriyle şekillenen girişimler zincirine dönüştüğü iddia edilebilir. Aşağıda bu bağlamda küreselleşmenin restoranlar üzerindeki etkilerinin farklı boyutları incelenecektir.

5.5. Küreselleşme Etkisi

Görüşmelerde öne çıkan temel temalardan biri, değişen tüketici taleplerine göre şekillenen hizmet ve üretim biçimleridir. Bu bağlamda İstanbul'un farklı lezzetlerin deneyimlenmesini mümkün kılan kozmopolit yapısı ve gıda piyasasını ve dolayısıyla lokal değerleri şekillendiren küresel sermayenin kontrolündeki dinamikler, restoran sahipleri ve aşçılarının tüketici taleplerine karşılık verme konusunda farklı yöntemler izlemelerine sebep vermektedir. Menülere modern tüketici taleplerini karşılayan ve birim sermayeden elde edilen karı maximize edebilen "fast-food" ürünler ile geniş bir

yelpazedeki tüketici zevklerini karşılayabilen yan ürünler (içecekler ve soslar gibi) eklemektedir. Bu bağlamda, geleneksel "tencere yemekleri" ile bilinen restoranların, Ritzer'in (2011) deyimiyle Mcdonaldslaşan çok uluslu şirketler (ya da doğrudan McDonalds, Burger King gibi fast-food zincirler) ile rekabet etmeye zorlandığı, verimlilik, öngörülebilirlik, denetim ve hesaplanabilirliğin belirgin olduğu bir akılcılaşma sürecine dahil olmak zorunda kaldıklarını öne sürmek yanlış olmayacaktır. Örneğin bir katılımcı şöyle demektedir:

> ''*Genç kuşak mesela Z kuşağı dediğimiz kuşak bizim bu yemekleri tercih etmiyor artık. (...) Yanda McDonalds var mesela. Yemek Sepetinde, Getir de falan ben menü yapmaya başladım. Bunlar gençlerin ilgisini çekti. İskenderin yanına içeceğini tatlısını koydum fiyatını düşürdüm falan onlar gibi. (...) Özellikle Getir'in müşterisi genç bir müşteri. Biz de buna uyum sağladık. Gençler bizim gibi restoranların yemeklerini unutmasınlar diye geleceği düşündüğüm için böyle bir fedakarlığın da yapılması gerektiğini düşünüyorum bizim gibi restoranların.''* (DG 3, Erkek, 48, Restoran Sahibi)

Benzer bir biçimde diğer bir katılımcı ise şöyle demektedir:

> *''Eskiye göre bence bu ABD mutfağının zincirlerinin ülkemize gelmesiyle birlikte değişim başladı. Daha hızlı bir tüketim başladı. Yanında içeceği ile birlikte tüketebilecekleri yemekler eklendi. Bizim mutfağımızda kompostolar cacık, ayran varken içecek, alkol ya da frozen içilen yemekler var artık.''* (DG 10, Erkek, Restoran Sahibi)

Katılımcıların ortaklaşan ifadelerinde öne çıktığı üzere; ucuz, ulaşılabilir olan ve aynı zamanda üretim, tüketim ve dağıtım süreçleri itibariyle hızlı olabilen "yabancı" gıda, bu özellikleri itibariyle tek tipleşmiştir ve dolayısıyla çoğunlukla sağlıksızdır. Bu bağlamda, özellikle de belirli bir geleneği sahiplenen ve temsil ettiği değerleri korumak isteyen eski restoranların sahipleri ve aşçıları gittikçe büyüyen küresel, modernleşmiş tüketim talepleri karşısında paradoksal bir duruma düşmektedir:

> *''Dışarıdan ne gelmiş derseniz son zamanlarda yurtdışından gelen yabancı mutfakların yemekleri geldi. Geçen gün bir ana kız geldi anası bizde yemek yiyor çocuğu ile birlikte ona Türk mutfağını alıştırsın diye ama kız sushi istedi çocuk alışmış. Ben de seviyorum sushi ama artık belli bir tabakanın sushiye anasının yemekleri kadar alıştığı da yadsınamaz bir gerçek. Bakıyorsunuz pizzanın bütün çeşitlerini ezbere söylüyorlar. İtalyan etkisinde de kalıyor insanlar bu televizyonların da etkisi var. Çocuklar sanki bizim günlük yemeğimizmiş gibi bunu şey yapıyorlar. (...) Yabancı kültürün egemenliği başlıyor bir yandan da.*'' (DG 8, Erkek, 62, Restoran Sahibi)

1980'li yıllarla birlikte gerçekleşen ekonomik reformlar ve sosyo-kültürel değişimlerin etkisiyle özellikle fast food türü yiyecek kültürüne artan talebin sonucunda, en önemli değişim yerel yemek kültüründe kaybolmalar olarak yaşanmış, yemek kültüründeki mevcut farklılar giderek azalmış, yeme alışkanlıkları küresel ve homojen bir hal almıştır (Gürhan, 2017).

> *''Artık fastfoodlar veya diğer aperatif yemekler Osmanlı-Türk mutfağının önüne geçti. Aynı zamanda benim en büyük serzenişim, düşüncelerim şu yönde; örneğin önceden obezite yoktu ama son zamanlarda obezite arttı. Neden? Çünkü Osmanlı-Türk mutfağının kaybolması, düzgün yemekler yiyememek ve bu durumdan dolayı metabolizmaların farklı çalışmaya başlaması, kilo almaya meyilli veya sağlıksız beslenmeye meyilli hale getirdi. O yüzden biz bu mutfağın devam etmesi için elimizden geleni yapıyoruz.'' (*DG 7, Erkek, 49, Restoran Sahibi)

Öte yandan, söz konusu küreselleşme etkisinin bir diğer izdüşümü tüketicinin gündemini oluşturan bireyselleşmiş gıda tercihleridir (Gökçen, Aksoy, & Özcan, 2019). Vegan, vejetaryen, glütensiz ve organik seçenekler yirmi birinci yüzyıl gıda piyasasının öne çıkan tüketim taleplerine karşılık vermektedir; söz konusu etkileşimin İstanbul restoranlarına da yansıdığını belirtmek yerinde olacaktır:

> *''Son yıllarda bunun yanında şu var yeni nesil son 20 senedir vejetaryenlerin sayısı çoğaldığı için vejetaryen yemeklerimiz var bir de buna son 10 yılda Vegan modası başladı vegan yemeklerimiz de var. Vegan biliyorsunuz içinde sütte yok yumurtada yok et olmadığı gibi. Doğal olarak zamana ayak uydurmuş oluyoruz. Onlarda müşteri onlarda tüketici onlara da hitap etmek zorundayız. Bu arada tatlılarda şeker oranını azalttık. İnsanlar soruyor hiç şeker koymasanız olmuyor mu diye işte ben ona gelemiyorum nedense şimdiye kadar. Dünya yiyecek içecek dünyası doğal olarak bazı değişimlere uğradı. ''(DG 8, Erkek, 62, Restoran Sahibi)*

Söz konusu zamana ayak uydurma çabası içinde geliştirilen bir diğer strateji menülere yeni, sağlıklı "süper gıdaların" eklenmesidir. Araştırma kapsamında katılımcılara sorulan "aslında pişirmezdik ama çok talep var diye pişiriyoruz dediğiniz yemekler var mı?" sorusuna verilen yanıtlar kinoa, kuşkonmaz, avokado gibi ithal gıdalara yönelik artan bir tüketim -dolayısıyla üretim- ihtiyacına işaret etmektedir. Aşağıdaki alıntılar bu savı kanıtlar niteliktedir:

> *''Günümüzde popüler olan bir ürün olduğu için kinoa kullanmaya başladık. Esmer ve beyaz türlerini kullanıyoruz. ''*(DG 11, Erkek, 27, Aşçı)

‘‘Kuşkonmaz. Talep var emin olun var. Brokoli. Kimse sevmezdi. Ama alıştık brokoliye. Brüksel lahanasına yine. Neler yapıyorum bunlardan? Meze yapıyorum. Izgara yapıyorum. Mesela brokiliden çok güzel ezme yapıyorum peynirle. Çok lezzetli oluyor. Avokado mesela.’’ (DG 12, Erkek, 61, Aşçı)

Bir diğer nokta ise her alanda olduğu gibi gastronomi/mutfak alanında da zaman zaman ortaya çıkan trendlerdir. Yıllara göre değişim gösteren trendler, insanların üretim ve tüketim süreçlerinde meydana gelen farklılaşmalar ile kurdukları etkileşimler sonucunda ortaya çıkmaktadır. Vegan ve vejetaryen beslenmeye ek olarak günümüzde var olan yeni nesil gastronomi trendlerine ‘‘yeşil restoran uygulamaları’’ ve ‘‘freegan akımını’’ gösterebiliriz (Ceylan, 2013).

‘‘Kuşkonmaz çok pahalıydı önceden, artık daha yaygın. Enginar daha çok üretiliyor ama artık daha çok tüketilmeye de başlandı. Pancar zencefil gibi sağlıkta öne çıkan şeyleri daha fazla tüketilmeye başlandı. Çorbalara, içeceklere koyuyoruz. Greçka, siyez bulguru, çiğ sebzeler, beluga mercimeği, maş fasulyesi... Kinoa pek kullanmıyoruz ama. Pancar var aslında kullanılıyor meze olarak. Organik reçeller, şekersiz meyve suyu; artık yüzde yüz sıkma meyve suyu kullanıyoruz mesela. Glutensiz ürünleri, deniz ürünlerini ya da. ’’(DG 6, Kadın, 55, Restoran Sahibi-Aşçı)

‘‘Avokado kullanmaya başladık mesela, kapari çiçeği, jalapeno biberi, California biberi ve kinoa da kullanıyoruz artık.’’ (DG 10, Erkek, 28, Restoran Sahibi)

Bu noktada söz konusu “sağlıklı” gıdalara yönelik artan talebi, Fischler’in (1980) “gastro-anomi” olarak nitelediği modern belirsizlik durumunun doğurduğu bir dinamik olarak ele olmak yanlış olmayacaktır. Birinci bölümde ele alındığı üzere, Fischler gastro-anomi kavramı ile modern toplumlarda çözülmeye, anomileşmeye başlayan beslenme alışkanlıklarına işaret etmiş ve bu durumu gıda tüketimini şekillendiren çelişkili ve tutarsız baskılar (devlet, gıda endüstrisi ve reklamcılık gibi) ile açıklamıştır (947). Bu normsuzluk hali modern tüketici için bir çeşit endişe (anksiyete) durumuna sebep vermekte ve bu haliyle aslında modern toplumlara özgü tipik bir sorunsalı yansıtmaktadır. Bugün söz konusu endişeye cevap veren trendlerden biri organik gıdalara yönelik artan ilgide gözlemlenebilir. Bu bağlamda görüşme yapılan restoranlara ürünlerinde organik gıda kullanıp kullanılmadıkları sorulmuş, hiçbir görüşmeciden organik gıda kullanıma yönelik olumlu bir yanıt alınmamıştır, dolayısıyla organik gıda kullanımı uygulanan bir strateji değildir:

''Biz organik kelimesini çok sevmiyoruz. Bize göre yok gibi. Doğal yetiştirilmişi tercih ediyoruz. Çünkü organik hani ilaçla yani biz doğal tarım demeyi tercih ediyoruz öyle de yetiştiriyoruz. İlaç kullanmıyoruz dolayısıyla hepsinde kurt var böcek var. Burada hatta o sebzeleri sattık.'' (DG 4, Erkek, 44, Restoran Çalışanı)

Benzer şekilde diğer bir katılımcı da organik gıda kullanımına olumsuz yanıt vermiştir:

''Biz organiğiz diye bir iddiamız yok burada. Bunu iddia eden markalar var Türkiye'de örneğin Le Pain Quotidien var, onların her şeyi organiktir. Dolayısıyla temin ettikleri ürünler de organik oluyor ama bizim öyle bir iddiamız, beyanımız olmadı. Biz elimizden geldiğince günlük ve taze ürünler kullanıyoruz.'' (DG 11, Erkek, 27, Aşçı)

Buradaki ifadelerden de anlaşılacağı üzere, sağlıklı gıda teminatının verilmesi daha çok günlük ve taze olma ölçütleriyle belirlenmektedir. Bu noktada küreselleşmenin getirdiği standartlaştırma etkisinin yerel dinamikler tarafından bir dirençle karşılaştığını söylemek yerinde olacaktır. Günlük ve taze olma durumu tedarikçilerle kurulan ilişki güven ve alışkanlık ilişkisi ile sürdürülmektedir. Dolayısıyla küreselleşme karşısında gelenekselliğin mümkün kıldığı yerel dinamikler yer almaktadır ve söz konusu dinamikler tüketici taleplerini doğrudan şekillendirmektedir:

''Yani yıllardır alıştığımız yerler var, he beğenmediğimiz bir şey olursa değiştiriyoruz. Tereyağımız, yoğurdumuz özel yapılıyor. Malzemenin üzerinde durmak lazım çünkü misafirlerimiz bize çok güveniyor yıllar yılı bir güveni sağlamışız.'' (DG 8, Erkek, 62, Restoran Sahibi)

DG 6 'da benzer bir vurguyla şöyle demiştir:

''Yerel üreticiyi özellikle tercih ediyoruz. Tatların samimiyetine güveniyoruz. Peynir, tereyağı, sütü hazır alıyoruz. Yoğurdu da mümkün olduğunca yoğurtucumuzdan alıyoruz. Süt Çatalca'dan geliyor. Mesela Çerkes peyniri Kayseri Pınarbaşı'ndan geliyor. Elazığ'dan tulum ve keçi peyniri, Trabzon'dan da peynir var. Konya'dan çerkes köyünden de peynir geliyor.'' (DG 6, Kadın, 55, Restoran Sahibi-Aşçı)

Coğrafi ürünler, günlük kullanımda yerel ürün olarak dile getirilmektedir. Bulunduğu yöre, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş ürünlere işaret eden coğrafi ürünlere gösterilen talep, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de artış göstermiştir. Yerel kültürlerin önemli bir parçası olan coğrafi ürünler, bir anlamda kalite güvencesi olarak

restoran sahipleri ya da aşçılar tarafından özellikle tercih edilmektir (Şahin & Meral, 2012).

> *''Bizim kendi üretim yerlerimiz var. Çiftliklerimiz var. Balıkesir ve Çanakkale'de . Danaları oradan getiriyoruz. Kendi çiftliğimizde ürettiğimiz kuzuları keserek buraya getiriyoruz, müşterilerimize sunuyoruz.''* (DG 7, Erkek, 49, Restoran Sahibi)

> *''Yöresel ve yerli ürünler kullanıyoruz. Genellikle köklü firmalar ve yöresel olan ürünleri yerlerinden temin ediyoruz.''* (DG 2, Erkek, 46, Restoran Çalışanı)

Yukarıda bahsedilen yerel dinamikler ile alışkanlık ve güven ilişkisi küreselleşmenin getirdiği tektipleşme eğilimleri karşısında geleneklere bağlı bir kültürün varlığına işaret etmektedir. Bu bağlamda, söz konusu bağlılığın en çok öne çıktığı noktalardan biri mutfağı ve aşçılığı ulusalcı bir misyon olarak gören aşçılar ve restoran sahipleridir. Bir sonraki bölüm küreselleşme karşısında yerel ve ulusal değerlere bağlılık eğilimi üzerinedir.

5.6. Geleneksellik: Korunan Değerler ve Öne Çıkan Yerel Dinamikler

Özellikle "baba mesleğini icra eden", belirli bir mutfak geleneğini temsil ettiği düşünülen restoranların aşçılarının gastromilliyetçilik ifadesi ile uzlaşacak şekilde, yemeklerine ve yaşattıkları kültüre dair ulusalcı bir gurur yaşadıklarını söylemek yanlış olmayacaktır. Gastromilliyetçilik kavramını geliştirdiği makalesinde Desourcey (2010) küreselleşmenin ulus devletleri tektipleştirdiği konusundaki savı eleştirmiş ve milliyetçi duyguların gıda pazarlaması ve üretim süreçlerindeki etkisine işaret etmiştir. Bu savı aşağıdaki ifadelerle ilişkilendirmek mümkündür:

> *''Hacı Abdullah lokantasının 4 ortağından biri olan Hacı Mehmet Gülen'in oğluyum. Boluluyum. Babalarımızın bırakmış olduğu bu lokantanın, bu Osmanlı mutfağının şu an ki temsilcisi olmaktan çok mutluyum. İnşallah burayı onlar kadar güzel seviyelere getirmeyi başarırım. ''*(DG 7, Erkek, 49, Restoran Sahibi)

Ulusal mutfak kültürüne ait herhangi bir ürünün hazırlanması milli duyguları harekete geçirmekte; toplumların kesişim noktası haline gelebilmektedir. Gastromilliyetçiliğin temel amacı da budur zira ulusal mutfağın korunmasında milli

duygular ön planda tutularak toplum içinde bir farkındalık oluşturmak hedeflenir (Bucak & Yiğit, 2019).

> *''Biz burada turistlere yönelik gibi dursak da biz kendi mutfağımızı da onlara sunuyoruz. Çünkü seviyorlar da. Biz burada daha eski halimiz esnaf lokantası gibiydik. Oradan bir tecrübemiz olduğu için onları da seviyorlar gerçekten. Dünyanın her yerinden turist geliyor tabi bu pandemi ile birlikte şu an ağırlıklı Rus turist geliyor ama gerçekten sulu yemeklerimizi seviyorlar. Mesela patlıcan yemeklerimizin çok benzerlik gösterdiğini söylüyorlar. Güney Amerika mesela Meksika Kolombiya'dan gelenler var onlarda çok seviyor sulu yemeklerimizi.''* (DG 10, Erkek, 28, Restoran Sahibi)

Bu ifadelerde de görüldüğü üzere, geleneğin ve bu bağlamda özellikle de Osmanlı mutfağı, sulu yemekler, Bolu yemekleri gibi belirli yemek kültürlerinin bir müessesenin tüketiciye ulaşmasında önemli bir rolü vardır. Üstelik bu rol restoran sahipleri ve-ya da aşçılar tarafından benimsenmekte, satış stratejisi ve restoranın pişirdiği yemek türü üzerinde belirleyici bir etkide bulunmaktadır. Yani yemek bir tarafından tüketici taleplerine göre şekillenmekte, öbür taraftan o yemeklerin temsil ettiği geleneği önemseyen aşçıların mesleklerine yaklaşımlarını etkilemektedir. Bu bağlamda yemek pişirmeyi ve mutfağı Türklük ve Osmanlı mutfağını temsil eden bir gelenek ilişkisi içinde gören aşçıların, kendi mesleklerine de benzer bir geleneksellik ekseninde baktıkları söylenebilir. Öte yandan, görüşme yapılan aşçılar ve restoran sahipleri arasında, aşçılık eğitimi konusunda bir kutuplaşmadan söz etmek mümkündür.

5.7. Aşçılık Mesleğine Yaklaşım: Geleneksel ve Akademik Eğitim Kutuplaşması

Görüşme yapılan bir grup aşçı mesleğini bir gelenek bağlamı içinde ifade ederken, kendi eğitim süreçlerini yıllar içindeki deneyim ve tecrübeleriyle açıklamaktadırlar. Söz konusu aşçılar için meslekleri mutfak geleneklerinin bir devamıdır ve bu gelenekte yetiştikleri aile müesseselerinin önemli bir rolü vardır.

> *''Biz işletme olarak 1964'ten beri bu işi yapıyoruz. Ben 4. Nesilim.''* (DG 10, Erkek, 28, Restoran Sahibi)

Bir diğer katılımcı da aşçılık mesleğine nasıl başladığını şu şekilde aktarmıştır:

''Küçük yaştan beri yazları, yaz ayları boyunca babamın yanında çalışıyordum ve lise hayatımdan sonrada 20 yıl boyunca kendi işletmemizde yetiştim..'' (DG 2, Erkek, 46, Restoran Çalışanı)

Tarihte usta çıra ilişkisi ile gelecek nesillere aktarılan İstanbul yemek kültürünün (Ünsal , 2011), hala deneyim aktarımı yoluyla öğrenilen, akademik kurumlar ile bağı zayıf bir kültür olduğu gözlemlenmektedir. Ancak bu durumun değiştiğini düşünen kişiler de mevcuttur:

''Eskiye göre biraz daha kültür seviyesi yüksek mutfak elemanları olduğunu düşünüyorum. Kendini geliştirmiş, yabancı dil öğrenmiş, okul mezunu, yurtdışı görmüş mutfak personeli arkadaşlarımız var. Yani dünya görüşü dediğimiz şey buradaki pek çok aşçıda ve benim neslimde var diyebiliriz. Bu önemli çünkü bu işin tıp literatürü gibi bir dili var mutfakta. Onu takip etmeniz lazım, yeniliğe açık olmanız lazım yeniliği sürekli yapıyor olmanız lazım çünkü değişmeyen tek şey değişim biliyorsunuz yani dolayısıyla her şeyi çok yakından takip etmemiz gerekiyor, kendimizde bir şeyler katmamız gerekiyor.'' (DG 11, Erkek, 27, Aşçı)

Diğer taraftan, akademik aşçılık eğitimi alan aşçıların geleneksel değerlere daha mesafeli, ancak yenilikçi ve farklı mutfaklara daha hâkim bir çizgide oldukları söylenebilir. Bu bağlamda sundukları yemekler daha çok deneysel olabilmekte ve yeniliğe açık tüketici kitlesine hitap etmektedir.

''Arel Üniversitesini kazandım. Orada 2 yıl aşçılık okudum. Hiçbir çevrem yoktu bu konu ile alakalı. Kimseyi tanımıyordum.'' (DG 5, Erkek, 29, Restoran Sahibi-Aşçı)

Bu noktada, özellikle de aldığı akademik eğitim gereği farklı mutfaklara daha aşina olan söz konusu aşçıların füzyon mutfağa belirgin bir yönelimleri olduğundan bahsetmek mümkündür. Füzyon mutfağın özellikleri itibariyle küreselleşmenin melez bir yapı oluşturduğu yönündeki savı kanıtladığı ileri sürülebilir. Bu yapıda farklı yerel değerler birbirleriyle iç içe geçmekte ve küreselleşmektedir. Öte yandan, paradoksal şekilde, çok uluslu şirketlerin yerel pazar taleplerine adapte olduğu süreçte farklı küresel değerler de farklı coğrafyalarda yerelleşmekte, Abercombie ve arkadaşlarının (2006) küreselleşme (glocalization) olarak tanımladığı sürecin önünü açmaktadır. Görüşmecilerin füzyon mutfağına işaret ettikleri aşağıdaki alıntılar söz konusu melez yapıyı kanıtlar niteliktedir:

''*Kokteyl menüsü daha fazla olan ve onun yanına işte dünya mutfağından ve Türk mutfağından bir şeyler ekledik. Füzyon mutfak. Mesela İtalya'dan risotto da var İnegöl'den köfte de var. Günlük*

Türk çorbaları da oluyor, İtalya'dan Minestrone çorbayı da koyuyoruz. Ezo gelin, mercimek yayla klasiklerimiz var, dünya mutfağından kremalı mantar, gaspaccio var onları da koyuyoruz..'' (DG 11, Erkek, 27, Aşçı)

Füzyon mutfağın gastronomi alanında gösterdiği gelişmeyle birlikte şefler arasında yeni bir rekabet alanı oluşmuştur. Bu alan şefleri yenilikçilik ve mükemmele ulaşma adına teşvik edici bir işleve sahiptir (Aksoy & Üner, 2016)

''Patrona göre bizim mutfak füzyon mutfak. Biz burada çok fazla çeşit yapıyoruz. Ben buraya geldiğimde şu yan tarafın aşçısı dedi ki Davut usta bizim seviye atlamamız için senin gibi birinin daha gelmesi lazım dedi.'' (DG 12, Erkek, 61, Aşçı)

Akademik aşçılık eğitimi ile yemek pişirme pratiği arasında kurulan ilişki, mutfakta değişime ve deneyselliğe yapılan vurgu ile belirgin hale gelmektedir. Gerçekten de, görüşme yapılan kurumlara göz atıldığında "füzyon" / "deneysel" sınıfına giren üç kurumun temsilcisinin de akademi ile olan bağı dikkat çekicidir. Aşçılıkta akademik eğitim almış iki kişi, kurumsal iletişim stratejileri gereği "füzyon mutfağı" olarak tanıtılan kurumlarda çalışmaktadır. Bununla birlikte, akademik bir disiplin olarak sınırları henüz netleşmemiş olan gastronomi dalını (Seyitoğlu & Çalışkan, 2019) daha geniş bir tanımla ele aldığımızda, füzyon mutfağı olarak tanımlanan diğer üçüncü restoranın da temsilcisi, gastronomi disiplinine akademik bir boyutta dahil olmuştur. Bu katılımcı, Osmanlı, Selçuklu ve Bursa kent mutfakları üzerine kitaplar yazmıştır. Sonuç olarak, akademik eğitim almış ya da akademik üretim yapmış kişilerin, İstanbul mutfağının deneysel yüzünü oluşturduğunu belirtmek, ve bu yönüyle usta-çırak ilişkisiyle devamlılığı sağlanan kurumlardan farklılaştığı tespitini ortaya koymak gereklidir.

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmelerde anlaşılmaya çalışılan temel sorulardan biri, söz konusu restoranlarda pişirilen yemeklere hangi dinamikler ve nasıl süreçler sonucunda karar verildiği meselesi olmuştur. Bu bağlamda pişirilecek yemeğe dair verilen kararda üç faktörün rol oynadığını belirtmek mümkündür. Bunlar: tüketici talepleri doğrultusunda şekillenen piyasa dinamikleri; aşçıların bilgi ve deneyimi; temel gıdaların, özellikle meyve ve sebzelerin erişilebilirliğini belirleyen ekolojik (mevsimsel ve coğrafik) faktörler şeklinde sıralanabilir.

5.8.Restoran Menülerini Belirleyen Faktörler

5.8.1. Ekolojik Faktörler

Kuşkusuz coğrafya ve iklim koşulları restoranlarda pişirilen yemeği belirleyen önemli faktörlerden biridir. Literatür taramasında değinilen küreselleşme tartışmalarının da işaret ettiği üzere, bugün geleneksel avcılık ve toplayıcılık kültürlerinde olduğundan oldukça farklı şekilde gıda temini yapılmaktadır (Sobal, 1999). Bu durum en çok ekolojik döngüyle kurulan ilişkide göze çarpmaktadır. Zira gıda sisteminin küreselleşmesi ile pek çok gıda dört mevsim erişilebilir hale gelmiş, süpermarketler gıda üretiminin standartlaşmasına yol açmıştır. Üstelik, Beardsworth ve Keil'in (2011) çalışmalarında öne çıktığı üzere, bireyler mevsimsellik gibi ekolojik faktörlerle sınırlanmayan bir çerçevede gıda tercihi yapmaktadırlar. Söz konusu küresel boşluk ise Fischler'in de değindiği üzere bir çeşit tüketici endişesine yol açmaktadır. Ancak araştırmada öne çıkan bulgular, ekolojik (coğrafi ve mevsimsel) faktörlerin gıda üretimi konusundaki rolünün daha aktif olduğuna dikkat çeker niteliktedir:

> *''Her şeyi mevsiminde kullanıyoruz. Çiya'nın o konuda çok iyi olduğunu düşünüyorum. Çünkü yazın fresh ürünleri kullanıyoruz mesela domatesi yazın taze kullanıyoruz ya da patlıcanı. Kışın bu ürünlerin kurutulmuş halini kullanıyoruz.''* (DG 4, Erkek, 44, Restoran Çalışanı)

İklim değişikliği, tarımın süregelen yerleşik kalıplarını değiştirirken herkese yetecek oranda gıda arzını garanti altına almak için tarım tekniklerinden en doğru şekilde yararlanmak gerekmektedir. Bu noktada, farklı bölgelerde farklı yöntemler kullanmak en doğru tercih gibi durmaktadır (Standage, 2016).

> *''Şimdi iklimler değişiyor aynı coğrafyadan bahsediyorum ve tarım ve toprak da değişiyor. Tereyağının da kalitesi değişti çünkü hayvanın beslenmesinden dolayı verdiği süt kalitesi değişti. Tarım mutfağı etkiliyor yemeğin gidişatını etkiliyor.''* (DG 8, Erkek, 62, Restoran Sahibi)

Bugün geldiğimiz noktada, karşı karşıya kaldığımız çevre kirliliği, kaynakların hızla yok edilmesi, sera gazı salınımı sonucunda gerçekleşen küresel ısınma gibi süreçler görmezden gelinemeyecek bir duruma ulaşmıştır. Ancak öte yandan bu süreçler sonucunda ekolojik bilincin insanların davranışlarında ağırlıklı olarak rol oynamaya başladığı ve ekolojik etki altında bulunan insan sayısında hızlı bir artış olduğu ifade edilebilir.

''Örnek vereyim şu an kış mevsimindeyiz, kayısı olmaz ama biz kayısı kompostosu size ikram edebiliyoruz, incir olmaz, bizim incir tatlımız şu an kendi şeyimiz olduğu için onu ikram edebiliyoruz. Bizde kışın, yazın bazı ürünlerini görebilirsiniz.'' (DG 7, Erkek, 49, Restoran Sahibi)

Bu ifadeler mevsimselliğin, özellikle de değişen ekolojik koşulların, temin edilen ürünleri doğrudan etkilediğini kanıtlar niteliktedir. Bu bağlamda süpermarketlerin kolaylaştırdığı standartlaşma ve dört mevsim temin edilebilirlik durumu, taze ve doğal gıdaya yönelik talep karşısında arka plana düşebilmektedir. Tüketici ve dolayısıyla restoran sahipleri ile aşçılar nazarında sağlıklı olanı tercih etme ve dolayısıyla ekolojik faktörleri göz etme yönelimi öne çıkabilmektedir.

5.8.2. Tüketici Talepleri

Öte yandan restoranda pişen yemeği etkileyen önemli faktörlerden bir diğeri tüketici talepleri olarak öne çıkmaktadır. Bu durum yenilikçi ve gelenekçi menüler arasında farklı seçimler yapılmasına sebep olmakta, yukarıda belirtilen deneysel füzyon mutfaklara yönelmeye sebep olabilmektedir.

''İnsanlar değişiklik istiyor. Menüyü eline alıyor bakıyor aynı şeyleri görmek istemiyor. Yeniliğe açılıyorsun. Bir de biz çok yeniliğe açık değilizdir. Gelenekçiyizdir. Mesela ben burada haydari yapmak, acılı ezme yapmak istemiyorum ama her gelen haydari soruyor. O masada bir duracak. Mesela Ermeni pilakisi vardır. Çok lezzetlidir ama onu yapıyorsun satamıyorsun çünkü salçalı istiyorlar.'' (DG 12, Erkek, 61, Aşçı)

DG 10'da insanların değişime ve yeniliğe açık olduğunu şu sözlerle dile getirmiştir:

''İnsanlar değişik şeyleri denemeyi seviyor ama bence alışık olduğundan da çok fazla vazgeçmek istemiyor. Alışık olduğu şeyin üstünde küçük dokunuşları olan yeni varyasyonlarını denemeyi seviyor bence. Mesela eti, köfteyi çok seviyor ama mesela hamburgerden örnek vermek gerekirse onu soslayarak yiyor mesela. Yanına bir sos konmuş ya da eritme peynirle yemeyi seviyorlar.'' (DG 10, Erkek, 28, Restoran Sahibi)

Bu noktada söz konusu talepleri serbest piyasayı etkileyen önemli bir dinamik olarak görmek yerinde olacaktır. Geleneksel lezzetler ile yeni tatlara yönelik arayış ile hesaplılık ve ulaşılabilirlik beklentisi tüketici taleplerini şekillendirmektedir (Akalın & Dilek, 2007).

5.8.3. Aşçı Bilgisi ve Deneyimi

Restoran menüsünü belirleyen bir diğer faktör aşçıların bilgi ve deneyimidir. Hacıbeyzade Ahmed Muhtar, aşçılığın hem sanat hem de yaşam bilimi olarak algılanması gerektiğini ifade eder (Muhtar'dan akt. Samancı, 2014). Günümüz hizmet sektörünün önemli bileşenlerinden biri olan aşçılık en eski meslek gruplarından biridir. Geleneksel ve alaylı aşçılık, usta-çırak ilişkisi üzerine kurulu olup, ustanın bilgi ve deneyimini çırağına aktarması yolu ile devam eden bir süreçtir. Zaman içinde elde edilen detaylar ve incelikler beraberinde geleneğin sürdürülmesine olanak tanırken, ustalık bilgisinin bir anlamda güvence olarak kabul edilmesini de mümkün kılar.

> *''Ustamız var 30 yılı aşkın süredir onun yetiştirdiği ustalar var hep beraber karar veriyoruz.''* (DG 4, Erkek, 44, Restoran Çalışanı).

> *''İlk başlarda ben karar veriyordum ama aşçımız artık yılların aşçısı o kendi planını yapıyor günlük, artık o oturdu.*'' (DG 3, Erkek, 48, Restoran Sahibi).

DG 12, restoran menüsüne karar verirken değişen müşteri taleplerini de dikkate aldığını şu sözlerle dile getirmiştir:

> *''Ben karar veriyorum Yaklaşık 2 senede bir menüyü değiştiriyorum. Bunun da ön çalışmasını yapıyorum zaten. Her şeyi değiştirmiyorum ama mesela ilaveler yapıyorum. İnsanlar değişiklik istiyor.''* (DG 12, Erkek, 61, Aşçı).

Öte yandan küreselleşme ve gıda üretiminin sanayileşmesi gibi süreçler, hem aşçılar hem de tüketiciler açısından işin doğasını değiştirmiş durumdadır. Bugün modern gastronomi, özgünlüğü, yaratıcılığı ve çeşitli yan ürünleri kucaklayan stratejiler ile varlığını sürdürebilir bir noktaya gelmiş gibi durmaktadır.

BÖLÜM 6. SONUÇ

İnsanın açlığını gidermek için gerçekleştirdiği yeme eylemi fizyolojik bir olgu iken, yemeğin hangi şekilde, nerede ve ne zaman yenildiği ise kültürel bir olgu olarak tanımlanmaktadır. Kültürün bir parçası olan beslenme alışkanlıkları tarihsel koşulların ve ekolojinin etkisiyle şekil almış, inanç sistemleri ile daha belirgin hale gelmiştir (Beşirli, 2012, s. 182). Yücecan'a göre ise kültürün yaşamsal öneme sahip alanını oluşturan beslenme biçimleri, çevresel koşullardan etkilenerek şekil almakta, sosyo-kültürel çevre ve sosyo-ekonomik yapı ise yemeğin seçiminde etkin rol oynamaktadır (Yücecan, 1997).

Yemek, kültürle iç içe geçtiği noktada karşımıza bir kimlik öğesi olarak çıkarken insan ürünü olması bakımından ise bir kültür meselesidir. Toplumların geçmişten günümüze geldiği süreçte sahip olduğu birikim ve çeşitlilik kültür kavramının içeriğini oluşturmakta; yemek kültürü ise toplumların tarihini ekonomik, siyasal ve kültürel boyutta yansıtan bir parçası olarak kendine yer bulmaktadır. Bir toplumda neyin nasıl yenildiği ya da neden yenilmediği o toplumun tüm kültürel işaretlerini içinde barındırır. Diğer taraftan yemek, bir toplumsal dayanışma ve bütünleşme aracı olarak da büyük önem taşımaktadır (Sağır, 2012).

Beslenme tüm bunlara rağmen 1990'lı yıllara kadar sosyolojik bir araştırma alanı olamamış; gıda ürünleri, tarifler, yemek üretim biçimleri, bunların değişimi ve etkileşimi başka alanlardaki çalışmaların bir boyutu olarak kendine yer bulabilmiştir. 1990'lı yıllarla birlikte gıda ve beslenme sosyoloji içinde kendine yer bulmaya başlamıştır. Bu süreçte yemeğin sosyal ilişkiler üzerindeki rolünün sosyal ve kültürel farklılıkları açıklamada önemli bir görev üstlendiği görülmeye başlamış; işlevselcilik, yapısalcılık ve gelişimselci yaklaşımların çözümlemeleri pek çok çalışmada yankı bulmuştur. Claude Levi Strauss, Mary Douglas, Claude Fischler, Stephen Mennell ve Jack Goody gibi kuramcıların çalışmaları ise alana önemli katkılar sağlamıştır. Türkiye'de ise gerçekleşen çalışmalar arasında öncü olarak kabul edebileceğimiz isimler arasında gelen Nuri Zafer Yenal, Hayati Beşirli ve Erhan Akarçay'ın çalışmaları alana yaptıkları katkılar açısından önem taşımaktadır.

Yemeğin kültürle iç içe geçtiği noktada karşımıza bir kimlik öğesi olarak çıktığından bahsetmiştik. Her ülke ve ulusun yaşadığı coğrafyanın, yaşam biçiminin önemli öğelerini taşıyan yemek kültürü, zamanla olgunlaşarak ve kuşaktan kuşağa aktarılarak bağlı olduğu kültürün bir anlamda temsilcisi olmaktadır. Osmanlı Saray mutfağı da bahsi geçen bu özelliklere sahip bir mutfak olarak, geniş ticaret ağı, bereketli toprakları, farklı bitki türleri ve deniz ürünleri, aynı zamanda çok kültürlü yapısı ile sahip olduğu bu zenginlikleri yansıtmıştır. Kendi coğrafyasının sağladığı ürünlerin yanında imparatorluğun pek çok noktasından gelen ürünlerle zenginleşmiş, niteliği çeşitlenmiştir. Bu zenginlikler ile birlikte bir imparatorluk mutfağı olarak Osmanlı Saray Mutfağı, başkent İstanbul'da en seçkin halini almıştır.

İstanbul mutfağı, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir coğrafyanın uzantısı olmanın yanında kente gerçekleşen göçlerle de şekil almış bir mutfaktır. Orta Asya Türk kültürü temel olarak göçebelik ekseninde şekillenmiş ve dolayısıyla mutfağı da hayvancılık ve dayanıklı tarımsal ürünlere dayalı öğeler barındırmıştır. Kendileri gibi seyahat edebilen koyun ve keçilerin eti Türk mutfağının temeli olarak kabul edilebilir. Sadece konar-göçerlik çağları boyunca değil sonrasında Osmanlı Devleti de bir anlamda bu geleneği sürdürmüştür. İstanbul'un fethinin ardından Osmanlı tebaasının kente girişi ile Orta Asya Türk yemek kültürü kentin mutfağını biçimlendirmede ağır basmıştır. Öte yandan farklı etnik gruplar, dinler ve kültürler Osmanlı yönetimi altında bir arada yaşamış, özellikle Rum, Ermeni ve Yahudi kültürleri İstanbul mutfağının şekillenmesine önemli katkı sağlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun yükselme dönemi ile birlikte sarayda bolluk ve ihtişam yaşanmış, şölenler, ziyafetler ve yabancı misafirlere verilen davetlerde kullanılan malzemelerde de çeşitlilik artmıştır. Çeşitliliği artan saray mutfağı, basitleştirilmiş ve daha ucuz malzemelerle İstanbul seçkinleri başta olmak üzere halkın geneline yayılmaya başlamıştır.

Osman Gazi'nin kurduğu imparatorluğun mutfağında hazırlanan yemekler sadece beslenme işlevine sahip olmamış; aynı zamanda içerdiği hiyerarşik yapı ile padişaha bağlılığın ve sadakatin de simgesi olma anlamını taşımıştır. Bu nedenle, sarayın mutfaklarında pişen yemekler insanları doyurmanın ötesinde padişahın cömertliğinin ve gücünün gösterilmesi rolünü de üstlenmiştir. Yaklaşık altı asırlık süreç içerisinde saray mutfağı farklılaşıp değişim göstermiş, pek çok etnik grubun yaşadığı

kentin mutfağı ağırlıklı olarak kullandığı et ve süt ürünlerinden tamamen vazgeçmemiş, ancak 19. yüzyılda özellikle Tanzimat hareketi ile başlayan ve git gide güçlenen Batılılaşma hareketiyle önemli değişimler yaşamıştır. Batılılaşma saray mutfağının ve halkın yemek kültürünü en çok etkileyen olgu olmuştur. Bununla beraber Batılılaşma dönemiyle başlayan Avrupa ile ticari ilişkiler neticesinde ithal edilen yeni ürünler İstanbul mutfak repertuarının zenginleşmesine katkı sağlamıştır. 1900'lü yıllara gelindiğinde Müslüman seçkinleri arasında da Batılı yemek kültürünün artış gösterdiği gözlemlenmektedir. Cumhuriyetin kurulmasının ardından saray eşrafının ortadan kalkmasıyla saray mutfağı da fiziksel olarak ortadan kalkmıştır.

Öte yandan mutfakların kültürün en zor değişen unsuru olduğu göz önüne alındığında Cumhuriyetin ilanı ile başlayan değişime karşı Osmanlı saray mutfağı mirasını İstanbul'un kısmen de olsa sürdürdüğünü söyleyebiliriz. Bu noktada İstanbul mutfağını koruma ve sürdürme görevi hem evde hem de profesyonel anlamda yemek yapan kadınların üzerine düşmüş gibi görünmektedir. Başta sulu tencere yemekleri olmak üzere zeytinyağlıların ve tatlıların günümüze aktarılmasında kadınlar önemli rol üstlenmişlerdir. Aile kurumunun, bölgesel ve etnik öğeleri devam ettiren en önemli organizasyon olması sebebiyle aile bir anlamda Osmanlı yemek kültürünün taşıyıcı unsuru olmuştur. Diğer taraftan ‘‘ev yemekleri" adı verilen yemek tarifleri topluluğu, İstanbul mutfağını oluşturan lokantalara çok az taşınmış, bu topluluk kimi zaman aşağı konuma indirgenmiştir. Ticari alanda ise yemek yapan kişilerin baskın olarak erkekler olması yadsınamaz bir gerçek olarak karşımıza çıkmaktadır. Ne var ki erkekler, yemek kültürü ile ticari olarak yemek üretimi arasına bir sınır çekmekte, bu durum İstanbul yemek kültürünü sınırlı da olsa etkilemektedir.

Bu çalışmanın ana eksenlerinden biri olan restoranlarda yemek kültürüne yaklaşımın ‘‘değişime açıklık'' ve ‘‘korumacılık'' şeklinde ele alındığı görülmüştür. Yeni ürünler ve hizmetler, yeni süreç ve faaliyetler yenilikçilik kapsamında tanımlanırken (Damanpour, 1991) bu durum mutfak kültüründe malzemelerin, tariflerin ve formların değiştirilmesi, yenilenmesi ya da çeşitlenmesi şeklinde gerçekleşmektedir. Bahsi geçen bu değişim özellikle Füzyon mutfağını temsil ettiğini belirten kurumlarda yaşanırken; yenilikçiliğin farklı koşullar altında Osmanlı saray mutfağında da kendine yer bulduğu düşünüldüğünde, yeme deneyiminde gerçekleşen bu sürecin sonucunda

yeni yemek tariflerinin elde edilmesi söz konusu olmaktadır. Korumacı yaklaşımı benimseyen kurumlar ise kendilerini ‘‘buralılar’’ ya da ‘‘yerliler’’ gibi ifadeler üzerinden Osmanlı-Türk mutfağını ve bağlı olduğu kültürü koruyan aktörler olarak görmektedirler. Başka bir ifadeyle yemekle ilgili sınırlar inşa etmek ve bu sınırları yeniden üretmek toplumsal geleneklere, kültüre ve coğrafyaya doğrudan bağlar sağlamayı açıkça ortaya koymaktadır.

Birçok besin öğesi ile sayısız lezzet yaratan ve kendine özgü bir mutfak oluşturan İstanbul’un özgün mutfağı, genel olarak değişen tüketici talepleri ve küresel sermayenin kontrolü altındaki dinamiklerle şekil almaktadır. Geleneksel olarak kabul ettiğimiz tencere yemekleri ve zeytinyağlılar sunan lokantaların sayısı azalmış, bir anlamda sosyalleşme mekânları olarak görülen restoranların profilleri küresel bir karakter kazanmıştır. Küreselleşmenin dönüştürücü etkisinin neden olduğu bu değişim yerel yemek kültüründe kaybolmalar olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu konuda G. Ritzer’in ‘‘Toplumun Mcdonaldlaştırılması’’ isimli çalışması önemli bir kaynaktır. Ritzer’in tezi, fast-food yiyecek kültürünün yerleşmesi ile ürünlerin hızlı bir şekilde pişirilip servis edilme ilkelerinin yemek ve beslenme alışkanlıklarındaki dönüşümünün ifadesidir. Bu dönüşümden kaynaklanan tek tipleştirmeye ve çok uluslu fast food zincirlerinin satış mantığına karşı, geleneksel değerlere sahip çıkmak isteyen restoran sahiplerinin ve aşçıların kaygıları ise önemli bir bulgu olarak dikkat çekmiştir.

Bugün geldiğimiz noktada beslenme tüketim kültürünün bir parçası haline gelmiştir. Ticarileşmenin ve uluslararasılaşmanın gelişimiyle birçok yeni ürün dünyayı dolaşmaktadır. Günümüzde kivi, mango, papaya, avokado, zencefil, çarkıfelek gibi egzotik ürünler pek çok ülkede ulaşılabilir bir hal de iken, yılın her döneminde –kış aylarında çilek bulmak gibi- pek çok sebze ve meyve piyasaya sunulmaktadır. Tüketicilerin değişen talepleri doğrultusunda artık İstanbul’da çoğu mekân menüsüne kinoa, avokado ya da kuşkonmaz gibi ithal malzemelerle hazırladıkları ürünleri ilave etmişlerdir.

Bunların yanı sıra vegan, vejetaryen ya da glutensiz tarzda bireyselleşmiş gıda taleplerinde de bir artış söz konusudur. Artan talebe karşı İstanbul restoranlarının kayıtsız kalmadığı ise alan çalışmasında gerçekleştirilen görüşmelerde elde edilmiştir. Günümüz trendlerinden bir diğeri de organik gıdaya karşı artan ilgidir. Organik gıda,

temelde, ürünlerin yetiştirilmesinde böcek ilaçları, koruyucu, renklendirici ya da katkı maddesi gibi malzemelerin kullanmadığı bir üretim şeklidir. Sorunun büyüklüğü ve öneminin farkında olmak, standartlaşma ve bitki türlerinin kaybolma tehlikesi bir direnç oluşturmaya sebep olmuş ve bu direncin sonucu olarak 'slow food' (yavaş yemek) akımı ortaya çıkmıştır. Gıda üretim ve tüketiminin iyi, temiz ve adil olması gerektiğini savunan akım, sürdürülebilirlik konusunda bireylerin ve tüketicilerin bilinçlenmesine katkıda bulunmaktadır. Görüşme yapılan restoranlarda ise sağlıklı ürün günlük ve taze olmakla ilişkilendirilmekte, ürünlerin tedariğini sağlayan kurumlar özellikle var olan standardı korumada büyük önem taşımaktadır. Kuşkusuz gıda sisteminin küreselleşmesi ile birlikte pek çok gıda ürünü dört mevsim ulaşılabilir durumdadır. Ancak bu noktada restoran sahipleri ve aşçılar için ekolojik faktörlerin gıda tüketimi üzerindeki rolünün daha aktif olduğunu söylemek mümkündür.

İstanbul'da yer alan ve Osmanlı mutfağı geleneğini temsil eden restoranlarda geleneksel formları yaşatmak ulusal kimliğin pekiştirilmesi adına önem taşımaktadır. Bu restoranlarda pişen yemeklerin o kültürün sahibi olanların kültürel kimliklerini tanımlamak için kullanılması, gıdanın üretilmesi ve pazarlanması süreçleri üzerinden sürdürülmektedir. Bu bağlamda, geleneksel restoranlarda çalışan aşçıların yemek pişirmeyi ve mutfağı Türklük ve Osmanlı mutfağını temsil eden bir gelenek içinde görmeleri, aşçıların mesleklerine bakış açıları üzerinde etkiye sahiptir. Belirli bir mutfak geleneğini sürdüren aşçılar için meslekleri baba mesleğini icra etmek ve geleneği sürdürmek olarak tanımlanmakta, eğitimleri ise yıllar içindeki deneyim ve tecrübelerinden olagelmektedir.

El emeğine dayalı bir meslek olan aşçılık uzun bir zaman dilimi boyunca usta-çırak ilişkisi üzerinden devam etmiş, modern eğitimin yaygınlaşması ile birlikte bir mesleki eğitim formasyonu içinde yer almaya başlamıştır (Güldemir & Akarçay, 2020). Bugün pek çok üniversite bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde aşçılık mesleğinin akademik anlamda eğitimi gerçekleşmektedir. Öte yandan akademik anlamda eğitim alan aşçılar, geleneksel değerlere daha mesafeli bir noktada bulunurken, yenilikçi, deneysel ve farklı mutfaklara daha hâkim bir çizgide yer almaktalar. Bu aşçılar özellikle füzyon mutfağa olan yönelimleri ile dikkat çekmekte, dolayısıyla bu yönelim farklı yerel değerlerin iç içe geçerek küreselleşmesine neden olmaktadır. Farklı

ülke mutfaklarının ürünlerinin veya pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile oluşturulan ürünlerin servis edilmesi olarak tanımlanan füzyon mutfağın gelişimine günümüz koşullarının önemli oranda katkı sağladığı yadsınamaz bir gerçektir.

Küreselleşme etkisinin bir diğer izdüşümü değişen tüketici talepleridir. Günümüzde evlerde yemek yapmak için ayrılan zaman azalırken dışarıda yemek yeme alışkanlığı artış göstermiştir. Hızlı, ucuz ve kolay yemek gibi modern zaman eğilimleri ile geleneksel ve özgün yemeklere karşı duyarlılıklar azalmıştır. Oysa yakın zamana kadar Osmanlı mutfağını sürdüren lokantalar ile Rum ve Ermeni mezelerini servis eden meyhanelerin oldukça belirgin nitelikte olduğunu bilmekteyiz. Ancak bugün geldiğimiz noktada İstanbul lokantalarının niteliksel özelliğinden ziyade niceliksel özelliği dikkat çeker duruma gelmiştir. Dışarıda yemek yeme alışkanlığının artmasına paralel bir şekilde İstanbul'da restoran sayılarında dikkat çeken bir artış söz konusudur. Bu restoranların ağırlıklı olarak döner, pizza, lahmacun gibi ürünler satan fast-food tarzı restoranlar olması bir başka dikkat çekici unsurdur.

Uluslararası özelliklere sahip şehirler gibi İstanbul'da pek çok ülkenin mutfağına ev sahipliği yapmakta; dolayısıyla o ülkelerin mutfaklarını yaşatmaktadır. Japon, Kore, Çin gibi Asya ülkeleri ve Avrupa mutfaklarından örnekler sunan restoranlar kentte sıklıkla yerini almış durumdadır. Büyük otellerin Fransız mutfağına ağırlık veren restoranlarında dünya mutfağına ait yemekler servis edilmektedir. Dünya mutfağını benimseyen restoranların menüleri o mutfağa ait yemeklerin diğer kültürlerce tanınan ve uygulanan tariflerinden oluşmaktadır. Yemeklerin seçiminde ve menülerin oluşturulmasında ise müşteri talepleri ve ticari hedefler rol oynamaktadır.

Genel anlamda ‘‘Anadolu mutfağı’’ başlığı hem gastronomi açısından hem de yemek kültürü açısından belli bir noktaya işaret etmekte; Anadolu'nun coğrafi sınırları içinde kendine yer bulmuş kültür, malzeme ve tariflerin bir alaşımı olarak tanımlanmaktadır. İstanbul Mutfağına dahil olan bu mutfağa ait ürünler yerel olarak algılanmaktadır. Yerel niteliği ise konum ile eşlenmekte yerel yemek tüketicileri ve yerel yemek kültürleri arasında kapsayıcı bir ilişki kurulmaktadır. Öte yandan Anadolu mutfağına ait ürünler malzeme çeşitliliği ile dikkat çekmekte; hazırlanan ürünlerin gerçek tatlarını korumaya ise özen gösterilmektedir. Dolayısıyla Anadolu mutfağını benimseyen lokantalar için malzeme seçiminin ve temininin önemi ilk sırada yer

almaktadır. Bu doğrultuda restoran sahipleri ve şefler için ürünleri usulüne uygun ve doğru bir şekilde servis etmek iyi, kaliteli ve taze malzeme temininden geçmektedir. Temel olarak kabul edilen pek çok malzemeye (et, yoğurt, tereyağ, pirinç gibi) ülkenin çeşitli noktalarından ulaşım sağlama konusunda gösterilen özen, malzemelerin tedariğinin ötesinde başka anlamlara sahiptir. Gelenekleri korumak ve sürdürmek adına gösterilen bu çabaya karşın temin edilen ürünlerde standardı korumak her zaman söz konusu olamamakta, çeşitli etkenler sebebiyle sürdürülebilirliğin sağlanamaması örgütlü şekilde gelenekselini koruyamayan pek çok ülkenin karşı karşıya geldiği bir sorun olarak dikkat çekmektedir.

İstanbul bir metropol şehri olarak mutfağında her zaman farklı etnik kökenlerin kültürlerine ve farklı coğrafyaların ürünlerine yer vermiş; bu çeşitlilik mutfağın bugünkü çok kültürlü yapıya kavuşmasında etkili unsurlardan olmuştur. Diğer taraftan İstanbul'un kozmopolit bir şehir kültürüne sahip olması onun her daim yeniliğe ve deneyselliğe açık olmasına da olanak tanımıştır. Özellikle 1970'lerden itibaren hız kazanan iç göçlerle birlikte insanlar beraberinde kendi yemeklerini şehre taşımıştır. Dolayısıyla İstanbul mutfağı giderek çeşitlenmiş; yeni ürünler, yeni yemekler ve yeni teknikler kazanmaya başlamıştır. Bahsi geçen göç süreci ile birlikte Ege mutfağı, Karadeniz mutfağı, Güney ve Güneydoğu mutfağından örnekler İstanbul'un mutfağında kendine kolaylıkla yer bulmaya başlamıştır. Özellikle Güney ve Güneydoğu mutfağının et, sakatat ve baharat ağırlıklı olması bu mutfağın İstanbul yemek kültürüne kolay şekilde eklemlenmesi ve tercih edilmesi yönünde etkili olmaktadır. Bugün İstanbul'da pek çok şehrin kendine özgü yemeklerini tadabileceğimiz restoranlar mevcut ve bu restoranlar oldukça popüler ürünlere sahip durumdalar.

Tezin çalışma alanı olan İstanbul'un son yıllarla birlikte değişen bir çehreye sahip olduğunu, özellikle de nüfus yapısında yaşanan değişimin dikkat çekici bir noktaya ulaştığını söylemek mümkündür. Şehirde gayrimüslim nüfus giderek azalırken, özellikle göçmen sayısında ki artış gözle görünür duruma ulaşmıştır. Bu değişimin şehrin mutfağına etkisi de göz ardı edilemez noktada yer almaktadır. Evrensel olabilmek sahip olunan değerleri dünyaya açmaktan geçerken yerel olanla kurulan bağların zayıflaması evrenselliğin önündeki en büyük engel olarak karşımıza çıkmaktadır. Öte yandan iyi malzemeye ulaşmakta yaşanan sorunlar, pek çok ürünün giderek

standartlaşmasına neden olmaktadır. Bu durum uzman lezzetlerin oluşması önündeki en önemli etkenlerden biri gibi durmaktadır. Ayrıca malzemenin standartlaşması elde edilecek ürünün standartlaşmasını da beraberinde getirmektedir. Bu noktada ekolojik ve biyolojik çeşitliliği korumanın önemi devreye girmektedir; çünkü geleneksel tarifleri korumak büyük oranda bu noktadan geçmektedir. Günümüzde damak zevki endüstriyel gıdaya giderek daha fazla alışırken, emek süreci ise azalmıştır. Sahip olunan pek çok tarif bilgisinin ise neredeyse kaybolduğunu söylemek mümkündür. Diğer taraftan sosyal medya birçok konuyu standart ve tekdüze hale getirirken yemekte bundan nasibini almış gibi durmaktadır. Bazı ürünlerin sosyal medyada popüler hale gelmesi o ürünlerin İstanbul'un birçok noktasında ortaya çıkmasını teşvik etmekte dolayısıyla da lezzetten ziyade görsellik ön plana çıkmaktadır. Hâlbuki İstanbul yeme-içmenin kalbi olan bir şehirken, sosyal medyanın etkisi en başta işletmeleri zora sokmaktadır. Bu eksende kültürel zeminin sağlam olması, ulusal mutfağı küreselleşme etkisi ile değişip dönüşmekten korumanın yolu gibi durmaktadır.

İstanbul'un değişen mutfak kültürünü tarifler ve mekânlar üzerinden çözümlemeye, bu mutfakta süreç içerisinde gerçekleşen değişimleri görünür kılmaya çalıştığımız tez araştırması sonucunda ortaya koyduğumuz bulgular ve yorumların yeni çalışmalara ışık tutmasını, aynı zamanda yeni sorulara ve sahip olduğumuz mutfak kültüründe gerçekleşen değişimi ortaya çıkarmak adına gerçekleşecek araştırmalara yol gösterici olmasını umuyoruz.

EKLER

Ek-1- Görüşme Çerçevesi

MALTEPE ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI

İSTANBUL'DAKİ DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ TARİFLER VE MEKANLARA ODAKLANARAK DEĞERLENDİRMEK ÜZERİNE NİTELİKSEL BİR ARAŞTIRMA

DERİNLEMESİNE GÖRÜŞME ÇERÇEVESİ

DG Kodu: …….

Görüşmenin kiminle yapıldığı: …….

Görüşmenin kimler tarafından yapıldığı: Moderatörün adı ve Soyadı:
Gözlemcinin adı ve Soyadı:

Tanıtım (Öncelikle kendilerini görüşmek üzere kabul ettikleri için teşekkür edilecek ve hangi kurumda çalıştıkları/öğrenim gördükleri, kim oldukları, ne yapmak istedikleri gibi konularda açıklama yapılacak ve görüşmenin yaklaşık süresi hakkında bilgi verilecektir.)

Görüşmenin yapıldığı yer: (Hangi salon? Kimin evi? Hangi kafe? vb.): ……

Görüşmenin tarihi: …… **Görüşmenin saati ve süresi**: ……

(Bu noktada, isimlerinin değil, fikirlerinin çok önemli olduğu, onlardan öğrenmeye gelindiği, söyledikleri hiçbir şeyin atlanmak istenmediği vurgulanacak ve teybe

kaydetmek üzere izin istenecektir. İzin vermedikleri takdirde ısrar edilmeyecek ve çok iyi not tutulacaktır.)

Görüşmenin teybe kaydedilmesini uygun buluyor mu? 1. Uygun 2. Uygun değil.

Tanışma/Kişisel Özellikler

Cinsiyeti: ……

Yaşı: ……..

Eğitimi[7]:
……

Mesleği:
……

- **Ne iş yaptığı:** ……..
- **Varsa, idari görevi:** ……
- **Statüsü:** ……..

Medeni durumu: ……

Çocuk/torun sahipliği ve cinsiyetleri/yaşları: ……

Yaşadığı yer: ……

Görüşme akışı:

- Sizi biraz tanıyabilir miyiz?
- Mesleğinizden nasıl bahsedersiniz? Ne kadar zamandır icra etmektesiniz?
- Sizce Türkiye'de sizin mesleğinizin nasıl bir yeri var?

[7] Bitirdiği okulun/Üniversitenin ve bölümün/programın adı mutlaka yazılacaktır. Yüksek Lisans ya da doktora yapmışsa, bunların yanında lisans düzeyi için de bu bilgiler alınacak ve kaydedilecektir.

- Aşçılar için; Kendiniz için yemek pişirmekle işiniz için yemek pişirme deneyimleri birbirinden nasıl ayrışıyor?
- İstanbul'un yemek kültürünü nasıl tanımlarsınız? Bu mutfağın olmazsa olmazları neler?
- Eskiye göre neler değişti sizce?
- Siz pişirdiğiniz mutfağa ne isim verirsiniz? (Ermeni-Rum-Füzyon-Kebapçı vs.)
- X mutfağını nasıl tanımlarsınız?
- X mutfağının en öne çıkan yemekleri neler? Neden?
- X mutfağının olmazsa olmazları neler? Hangi malzemeler daha çok kullanılır?
- Türk mutfağına ait sanılıyor ama aslında X mutfağının yemeğidir o dediğiniz yemekler, tarifler var mı?
- Eskiye göre sizce neler değişti X mutfağında?
- Aslında pişirmezdik ama çok talep var diye pişiriyoruz dediğiniz yemekler var mı?
- Son yıllarda yeni kullanmaya başladığınız gıdalar var mı?
- Favoriler neler sizce? İnsanlar en çok neleri tercih ediyor? Neden?
- Bu restoranda hangi yemeklerin pişirileceğine nasıl karar veriliyor?
- Restoranın menüsünü paylaşabilir misiniz bizimle?
- Yemekler için kullandığınız malzemeleri nereden temin ediyorsunuz?

Bunların dışında konuyla ilgili olarak bizimle paylaşmak istediğiniz şeyler var mıdır?

……
……
……

Teşekkür ve Ayrılma

Ek-2 Katılımcı Özellikleri

NO	CİNSİYET	YAŞ	MESLEK
DG1	ERKEK	52	RESTORAN SAHİBİ
DG2	ERKEK	46	RESTORAN ÇALIŞANI
DG3	ERKEK	48	RESTORAN SAHİBİ
DG4	ERKEK	44	RESTORAN ÇALIŞANI
DG5	ERKEK	29	AŞÇI, RESTORAN SAHİBİ
DG6	KADIN	55	AŞÇI, RESTORAN SAHİBİ
DG7	ERKEK	49	RESTORAN SAHİBİ
DG8	ERKEK	62	RESTORAN SAHİBİ
DG9	ERKEK	59	RESTORAN ÇALIŞANI
DG10	ERKEK	28	RESTORAN SAHİBİ
DG11	ERKEK	27	AŞÇI
DG12	ERKEK	61	AŞÇI
DG13	ERKEK	47	AŞÇI, RESTORAN SAHİBİ
DG14	ERKEK	60	AŞÇI
DG15	ERKEK	32	AŞÇI
DG 16	ERKEK	45	RESTORAN SAHİBİ

KAYNAKÇA

Abercrombie, N., Hill, S., & Turner, B. S. (2006). *The Penguin Dictionary of Sociology.* London: Penguin Books.

Akalın, G., & Dilek, S. (2007). Belirsizlik Altında Tüketicilerin Kararları. *ZKÜ Sosyal Bilimler Dergisi, 3*(6), 33- 48.

Akarçay, E. (2014). Sınıfiçi Farklılaşma ve Sınıfiçi Bütünleşme Biçimi Olarak Eskişehir'de Orta Sınıfın Yeme-İçme Örüntüleri. *Doktora Tezi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aksoy, M., & Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 3*(6).

Alkon, A. H., & Agyeman, J. (2011). *Cultuvating Food Justice.* The MIT Press.

Alpargu, M. (2008). *12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı.* Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Alrawadieh, D. D., & Çiftçi, İ. (2021). COVİD-19 Salgını Sonrası Yiyecek ve İçecek Sektörü: Mutfak Şeflerinin Perspektiflerine Yönelik Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 5*(2).

Anderson, M., & Leach, M. (2019). *Transforming Food Systems: The Potential of Engaged.*

Appadurai, A. (1988). *The Social Life of Things Commodities in Culturel Perspective.* Cambridge University Press.

Baltacı, A. (2020). Araştırmaların Raporlaştırılması: Bir Tez Veya Bilimsel Makale Nasıl Yazılır? *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü e- Dergisi, 3*(2).

Barkan, Ö. L. (1979). İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri. *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*.

Beardsworth, A., & Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet.* Ankara: Phoenix Yayınevi.

Belasco, W. (2008). *Food: The Key Concept.* USA: Berg.

Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü.* İstanbul: İletişim Yayınları.

Belge, M. (2010). *Şehir ve Kültür: İstanbul.* İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Berksan, F. E. (2005). Matbah-ı Amire (Saray Mutfağı) (1703- 1730). *Doktora Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Beşirli , H. (2012). *Yemek Sosyolojisi.* Ankara: Phoenix Yayınevi.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor, 22*(87), 159- 169.

Bezirgan, M., & Koç, F. (2014). Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği. *Journal of International Social Research, 7*(34).

Bingör, B. (2016). Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bourdiou, P. (1996). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste.* ABD: Harward University Press.

Bozis, S. (2012). *İstanbul Rumlarndan Yemek Tarifleri.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Bozis, S. (2020). *İstanbul Lezzeti: İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü.* İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Bucak, T., & Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve Gastrodiplomasi Kavramları Üzerine Bir Değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 21*(4), 1305- 1320.

Büke, A. (2008). Küreselleşme, Ulusötesileşme ve Emperyalizm: Tarım ve Gıda Sosyolojisinin Türkiye Örneğinde Değerlendirilmesi. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Orta Doğu Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Carolan, M. (2016). *The Sociology of Food and Agriculture.* Routledge.

Ceylan, V. (2013). *Uluslararası Gastronomi/ Uluslararası Mutfaklarda Yeni Trendler.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Cıbıroğlu, Y. (2020). *İstanbul'da Mutfaklar.* İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Cömert, M., & Yeşilyurt, B. (2021). COVİD-19 Salgınının Tüketici Davranışları Üzerinde Neden Olduğu Değişikliklerin Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkisi. *Journal of Gastronomy Studies, 9*(3), 1622- 1638.

Çelik, H., Başer Baykal, N., & Kılıç Memur, H. (2020). Nitel Veri Analizi ve Temel İlkeleri. *EğİtimdeNitel Araştırma Dergisi, 8*(1).

Damanpour, F. (1991). Organizational Innavation: A Meta-analysis of Effects of Determinants and Moderators. *Academy of Management Journal, 34*(3), 555-590.

DeSoucey, M. (2010). *Gastronationalism: Food Traditions anad Authenticity Politics in the European Union.* American Sociology Rewiev.

Dinçer, F. İ., & Çakmak, T. (2015). Seyyahlar Şehri ve Tarihi Devinim İçerisinde Bir Kent Görüntüsü. *Journal of Tourismology, 1*(1).

Dougles, M., & Isherwood, B. (1979). *The World of Goods.* New York: Basic Books.

Duben, A., & Behar, C. (2014). *İstanbul Haneleri.* İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.

Eksen, İ. (2008). *İstanbul'un Tadı Tuzu.* İstanbul: Yaşam Yayınları.

Eksen, İ. (2009). *Çokkültürlü İstanbul Mutfağı.* İstanbul: Everest Yayınları.

Erdoğan, E., & Uyan- Semerci, P. (2021). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri İçin Bir Rehber: Gereklilikler, Sınırlılıklar ve İncelikler.* İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Ergen, S. Z. (2016). Son Dönem Osmanlı Yemek Kültüründe Ermeni Mutfağının Katkısı:Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları. *Doktora Tezi*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi.

Eşitti, B., & Harputluoğlu, D. D. (2015). Cittaslow Şehirlerde Yerel Halkın Earth Markete Yaklaşımı: Gökçeada Destinasyonu Örneği. *Journal of Gastronomy Studies*(1), 64- 71.

Faroqhi, S. (2006). *Giriş. Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak.* (Z. Yelçe, Çev.) İstanbul: Christoph K. Neuman.

Faroqhi, S. (2010). *Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel -Ama Saraya Ait Olmayan- Yiyecek ve İçecekler. A. Avcı, S. Erkoç, & E. Otman, Yemekte Tarih Var, Yemek Kültürü ve Tarihçiliği.* İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Fine, G. A. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present.* Oxford: Basik Blackwell.

Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information, 27*, 275- 292.

Fischler, C. (2011). Commensality Socity and Culture. *Social Science Information*, 528- 548.

Fischler, C. (2011). Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma. *Social Science Information, 19*, 937- 953.

Fitcher, J. (2019). *Sosyoloji Nedir?* Ankara: Anı Yayıncılık.

Freedman, P. (2008). *Yemek: Damak Tadının Tarihi.* (N. Elhüseyni, Çev.) İstanbul: Oğlak Yayınları.

Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf.* İstanbul: Pinhan Yayıncılık.

Gökçen, M., Aksoy, Y. Ç., & Özcan, B. A. (2019). Vegan Beslenme Tarzına Genel Bakış. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi, 1*(2), 50- 54.

Green, J. J., & Green, E. M. (2011). *"From the Past to the Present: Agricultural Development and Black Farmers in the American South Alison Hope". Cultivating Food Justice: Race, Class and Sustainability icinde.* Massachusetts: The MIT Press.

Grew, R. (1999). *Food in Global History.* Routledge.

Güçlü, İ. (2019). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri.* Ankara: Nika Yayınları.

Güldemir, O. (2014). *Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme.* VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi.

Güldemir, O., & Akarçay, E. (2020). Koca Ustadan Issız Adama Türkiye'de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8*(2), 896-914.

Güler, S. (2008). *Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme.* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletme YO Yayınları.

Güleryüz, N. A. (2012). *Bizans'tan 20. Yüzyıla Türk Yahudileri.* İstanbul: Gözlem Gazetecilik Basım Yayın A.Ş.

Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Araştırmalar Dergisi, 10*(5).

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hacıbeyzade, A. M. (2014). *Aşevi Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık.* İstanbul: RGK Yayınları.

Halaçoğlu, Y. (2011). *Ermeni Tehciri.* İstanbul: Babıali Kültür Yayıncılığı.

Harris, M. (1995). İnekler Domuzlar Savaşlar ve CadılarİnekIer Domuzlar Savaşlar ve Cadılar. Ankara, İmge Kitabevi.Hart, K. (2004). The Political Economy of Food in an Unequal World. *Politics of Food,* 199- 220.

Hart, K. (2004). *Political Economy of Foof in an Unequal World.* Politics of Food.

Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11*(2).

Heper, F. Ö., & Karaca, E. (2013). *Uluslararası Gastronomi/ Türk Mutfağı.* Ankara: Detay Yayuncılık.

Ichijo, A., & Ronald, R. (2016). *Yemek ve Ulusal Kimlik.* İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

İnce, Ş. (2016). Şeflerin Savaşı: Profesyonel Mutfaklarda Erkek ve Kadın Şefler. *Moment Dergisi, 3*(2), 409- 435.

İstanbul'da Üçüncü Dalga Kahve Kültürünün Yayılması: Yeni Orta Sınıfın 2000 Sonrası Mekan ve Kahve Tüketimi. (2020). *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi.* Vakıfbank Kültür Yayınları.

Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi.* Vakıfbank Kültür Yayınları.

İşkorkutan, S. E. (2017). *Şenliği'nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak.* Osmanlı Araştırmaları.

Karaca, E., & Altun, I. (2017). Toplumsal Cinsiyetin Geleneksel Türk Mutfağına Yansıması. *Motif Akademi Halkbilim Dergisi, 10*(20), 335- 342.

Karpat, K. H. (1985). *Ottoman Population, 1830-1914: Demographic and Social Characteristics.* University of Wisconsin Press.

Kaya, G. (2017). *Ermeni, Musevi, Rum Evlerinde Pişen Yemekler.* İstanbul: Hayy Kitap.

Keyder, Ç. (2007). *İstanbul Küresel İle Yerel Arasında.* İstanbul: Metis Yayınları.

Kınlı, İ. Ö. (2020). Stephen Mennel'in Yemek Sosyolojisine Katkıları. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi, 40*(1), 419- 441.

Kurt, A. O. (2010). Yahudilik'te Koşer ve Koşer Ekonomisi. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 14*(2), 103- 149.

Kümbetoğlu, B. (2005). *Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Araştırma.* İstanbul: Bağlam Yayıncılık.

Mennell, S. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present.* ABD: Basil Blackwell.

Mennell, S., Murcot, A., & Otterloo, A. (1992). The Sociology of Food. Eating, Diet,and Culture. *Current Sociology, 40*.

Miele, M. (2008). Cittaslow: Producing Slowness against the Fast Life. *Space and Polity, 12*(1).

Mintz, S. W. (1986). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History.* ABD: Penguin Books.

Murcott, A. (1983). *The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food.* England: Gower Publishing.

Murcott, A. (2019). *The Sociology of Food is Not About Eating İt is About Doing a Lot of Very Hard Thinking: An İnterview with Professor Anne Murcott Current Sociology.*

Oğuz, G. (2015). Zengin Bir Mutfak: 'Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın Bir Aylık Erzak Listesi ve Düşündükleri. *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 239- 262.

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzrine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(35), 193- 202.

Posner, B. M., & vd. (1994). Nutritional Risk in Nem England Elders. *Journal of Gerontology, 49*(3), 123- 132.

Resimli Özlü Sözler "Alfred Newman Bugün Hakkında". (2021, 08 08). https://resimliozlusozler.com/soz/alfred-newman-bugun-hakkinda. adresinden alındı

Ritzer, G. (2010). *Globalization: A Basic Text.* UK: Wiley- Blackwell.

Ritzer, G. (2011). *Toplumun McDonaldlaştırılması.* İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Olarak Tokat Mutfağı. *İnternational Periodical Fort he Languages, Literature and History of Turkish or TurkicVlume7/4, Fall 2012*, 2675- 2695.

Sağır, A. (2020). Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği). *İstanbul University Journal of Sociology, 40*(1), 309- 338.

Sakallı, G. (2019). *McDonaldlaşmış Bir Dünyada Hayatta Kalmak Üzerine Bir İnceleme.*

Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Samancı, Ö. (2015). *Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul Mutfak Kültürü. Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, C. IV, Ed. Coşkun Yılmaz.* İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.

Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 32*(1), 205- 210.

Samancı, Ö. (2021). Gastronomi ve Yemek Tarihi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 32*(1), 106- 109.

Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2019). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 15*(3), 523- 537.

Simmel, G. (2005). *Metropol ve Zihinse Yaşam.* İstanbul: İz Yayıncılık.

Sobal, J. (1999). *Food System Globalization Eating Transformations and Nutrition Transitions Food in Global History Ed By Reymond Grew.* USA: Westwiev Press.

Solmaz, F. (2018). Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürü Etkisi. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Standage, T. (2016). *İnsanlığın Yeme Tarihi.* İstanbul: Maya Kitap.

Stédile, J. P., & Carvalho, H. M. (2011). *People Need Food Sovereignty.* California: Food First Books.

Symons, M. (1994). Simmel's Gastronomic Sociology: an Overlooked Essay. *Explorations in the History and Culture of Human Nourishment, 5*(4), 333- 351.

Şahin, A., & Meral, Y. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi,, 5*(2), 88- 92.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı.* İstanbul: Şekerbank.

Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları.* İstanbul: Şekerbank ve Radikal.

Şimşek, N., Soylu, A. G., & Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 17*(3), 496- 508.

T24 Bağımsız İnternet Gazetesi. (2021, 07 16). Mutfak Üçgeninde Manzara: Çiğ, Pişmiş ve Çürük": https://t24.com.tr/k24/yazi/mutfak-ucgeninde-manzara-cig-pismis-ve-curuk,1060 . adresinden alındı

Tayfun, A., & Acuner, E. (2014). Cittaslow: Çamlıhemşin için Bir Model Önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1*(2), 46- 54.

Tekin, H. H. (2016). Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi, 3*, 101- 116.

Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi.* İstanbul: Hayy Kitap.

Topçu, A. D. (2009). İstanbul'un Mutfağında Tehlikeli Tatlar Tasos Boulmetis'in Politiki Kouzina/ Bir Tutam Baharat Filminin Analizi. *İstanbul ÜniversitesiİletişimFakültesi Dergisi, 37*, 109- 127.

Tuna, K. (2010). *Şehir ve Kültür.* İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Turan, H., Başaran, G., Aytuğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin T24, Füzyon Mutfağa Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar İle Füzyon Mutfak Önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 23*(2), 332- 358.

Türkyılmaz, G. (2020). İstanbul'da Üçüncü Dalga Kahve Kültürünün Yayılması: Yeni Orta Sınıfın 2000 Sonrası Mekan ve Kahve Tüketimi. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Utanır, A. (2019). Antep Kimliğinin Yeniden İnşasında Mutfağın Rolü. *Doktora Tezi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi.

Ünsal , A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi.* İstanbul: NTV Yayınları.

Ünsal, A. (2010). *Şehir ve Kültür.* İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Yemek.com. (2021, 07 21). Anthony Bourdain'in Herkesin Kulağına Küpe Olması Gereken 15 Ölümsüz Sözü: https://yemek.com/anthony-bourdain-sozleri/ adresinden alındı

Yenal, Z. N. (1996). Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi. *Toplum ve Bilim, 71*, 195- 227.

Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (14 b.). İstanbul: Boyut Yayınları.

Yerasimos, M. (2019). *İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Mutfağı.* (B. Taşkeser, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yıldırım, A. (2014). Nitel Araştırma Yöntemlerinin Temel Özellikleri ve Eğitim Araştırmalarındaki Yeri ve Önemi. *Eğitim ve Bilim Dergisi*.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2003). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri.* Ankara: Seçkin Yayınları.

Yücecan, S. (1997). *Ankara İli İlçe ve Köylerinde Yaşayan Ailelerin Beslenme Alışkanlıklarını Etkileyen Sosyo-Kültürel Etmenler. 5. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri.* Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.