



Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı

Yeni Türk Edebiyatı Bilim Dalı

## **SELİM İLERİ'NİN ESERLERİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ**

Uğur ÖZTEK

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2019



SELİM İLERİ'NİN ESERLERİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Uğur ÖZTEK

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı

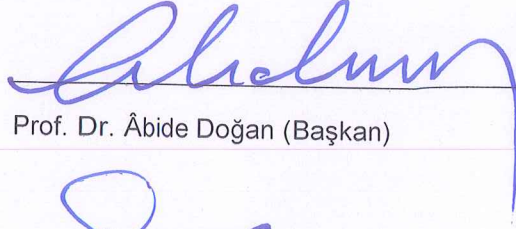
Yeni Türk Edebiyatı Bilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

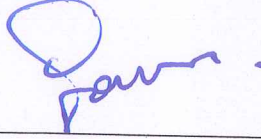
Ankara, 2019

## KABUL VE ONAY

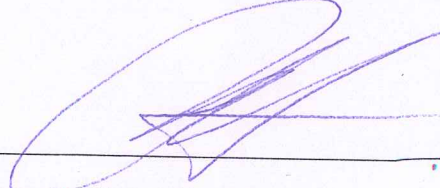
Uğur ÖZTEK tarafından hazırlanan "Selim İleri'nin Eserlerinde Yeme İçme Kültürü " başlıklı bu çalışma, 17.06.2019 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.



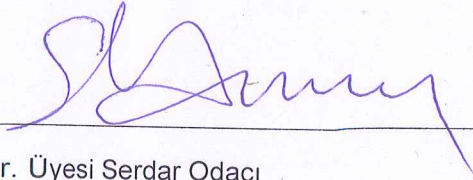
Prof. Dr. Âbide Doğan (Başkan)



Prof. Dr. G. Gonca Gökalp Alpaslan (Danışman)



Doç. Dr. Soner Akpınar



Dr. Öğr. Üyesi Serdar Odacı



Dr. Öğr. Üyesi Koray Üstün

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylım.

Prof. Dr. Musa Yaşar Sağlam

Enstitü Müdürü

## YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kağıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinleri yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan "**Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge**" kapsamında tezim aşağıda belirtilen koşullar haricince YÖK Ulusal Tez Merkezi / H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- Enstitü / Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren 2 yıl ertelenmiştir. <sup>(1)</sup>
- Enstitü / Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ..... ay ertelenmiştir. <sup>(2)</sup>
- Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. <sup>(3)</sup>

17/06/2019

  
Uğur ÖZTEK

<sup>1</sup>"**Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge**"

- (1) **Madde 6. 1. Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.**
- (2) **Madde 6. 2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.**
- (3) **Madde 7. 1. Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir \*. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlerle ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.**  
**Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir. Gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.**

\* Tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu tarafından karar verilir.

## ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu, Tez Danışmanının Prof. Dr. G. Gonca GÖKALP ALPASLAN danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

  
Uğur ÖZTEK

## ÖZET

ÖZTEK, Uğur. *Selim İleri'nin Eserlerinde Yeme İçme Kültürü*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2019.

Edebi eserler içinde yaratıldığı toplumun kültürel unsurlarını içerirler. Bu kültürel unsurlara dâhil edebileceğimiz en önemli başlıklardan biri kuşkusuz yeme içme kültürüdür. Selim İleri'nin eserleri yeme içme kültürüne ait birçok unsuru barındırmaktadır. Yazar, farklı türde yazdığı eserlerinde yeme içme unsurlarını ve mekânlarını kullanma noktasında Türk edebiyatında önemli bir yere sahiptir. Yazar, özellikle İstanbul Kitaplığı serisinde yer alan *İstanbul Yalnızlığı*, *İstanbul İlk Romanımda Leylak*, *İstanbul Seni Unutmadım*, *İstanbul Hatıralar Kolonyası*, *İstanbul Lale ile Sümbül*, *İstanbul'un Sandık Odası*, *İstanbul Mayıs'ta Bir Akşamdı*, *İstanbul'un Tramvayları Dan Dan!*, *Yaşadığım İstanbul*, *İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* ve sadece yemek yazılarından oluşan *Oburcuk Mutfakta* isimli eserlerinde çocukluğunun, gençliğinin ve yetişkinliğinin İstanbul'unu anlatır. Yazar bu eserlerinde kentin yeme içme kültürüne, yeme içme mekânlarına, ev içi hayatında yeme içmenin rolüne sıklıkla değinmiştir. Yazarın yeme içme kültürü çerçevesinde görüp anlattıkları, kendisinin kurmaca eserlerinde de ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada Selim İleri'nin 1968-2018 yılları arasında yazmış olduğu roman, öykü, deneme, anı ve tiyatro metinlerinde geçen yeme içme kültürüne ait unsurların tematik bir incelemesi yapılmıştır.

### Anahtar Sözcükler

Çağdaş Türk edebiyatı, gündelik yaşam, yeme içme, Selim İleri, mutfak, adab-ı muaşeret, kültür çalışmaları

## ABSTRACT

ÖZTEK, Uğur. *Food Culture in Selim İleri's Works*, Master Thesis, Ankara, 2019.

Literature contains the elements of the society that was created in. One of the most important items we can include these cultural elements without a doubt is food culture. Selim İleri's works contain a lot of elements belong to food culture. In the different genres of literary outputs he wrote, the author has an important place on using the aspects of food culture and the environment. The author, especially in the series called *İstanbul Kitaplığı*, *İstanbul Yalnızlığı*, *İstanbul İlk Romanımda Leylak*, *İstanbul Seni Unutmadım*, *İstanbul Hatıralar Kolonyası*, *İstanbul Lale ile Sümbül*, *İstanbul'un Sandık Odası*, *İstanbul Mayıs'ta Bir Akşamdı*, *İstanbul'un Tramvayları Dan Dan!*, *Yaşadığım İstanbul*, *İstanbul Bu Gece Yine Sensiz*, and the one consists of food stories *Oburcuk Mutfakta* tells the İstanbul of his childhood, youth and adulthood. The author often mentions the city's eating habits, eating places, the role of eating in the house. The author's narratives he frames as food culture appears in his fiction as well. In this study, the food culture elements mentioned in the novels, stories, essays, memories and theatre scripts that Selim İleri wrote between 1968-2018 were researched thematically.

### Key Words:

Modern Turkish Literature, Daily life, eat and drink, Selim İleri, kitchen, etiquette, cultural works



## İÇİNDEKİLER

|                                                                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| KABUL VE ONAY .....                                                                                         | i          |
| YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI .....                                                            | ii         |
| ETİK BEYAN .....                                                                                            | iii        |
| ÖZET .....                                                                                                  | iv         |
| ABSTRACT .....                                                                                              | v          |
| İÇİNDEKİLER .....                                                                                           | vi         |
| TABLolar DİZİNİ.....                                                                                        | viii       |
| ÖNSÖZ.....                                                                                                  | ix         |
| GİRİŞ.....                                                                                                  | 1          |
| <b>1. BÖLÜM: YEME İÇME KÜLTÜRÜ.....</b>                                                                     | <b>6</b>   |
| Yemek ve Yaşam Tarzı.....                                                                                   | 6          |
| Besin, Halk Hekimliği ve Halk Takvimi.....                                                                  | 9          |
| Yemek ve İnanışlar .....                                                                                    | 11         |
| Yemek, Toplumsal Güç ve Çatışma .....                                                                       | 15         |
| Yemeğin Nostaljik Değeri ve Kültürel Değişim.....                                                           | 21         |
| Sofra Adabı ve Temel Yeme İçme Araçlarının Gelişimi .....                                                   | 24         |
| <b>2.BÖLÜM: YEME İÇME KÜLTÜRÜNÜN EDEBİYAT İLE OLAN İLİŞKİSİ VE SELİM İLERİ İÇİN YEME İÇME KÜLTÜRÜ .....</b> | <b>39</b>  |
| <b>3. BÖLÜM: YEMEK TARİFLERİ .....</b>                                                                      | <b>49</b>  |
| <b>4. BÖLÜM: GÜNDELİK YAŞAM İÇERİSİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ .....</b>                                          | <b>64</b>  |
| 4.1. Sofra Adabı ve Mutfak Yaşantısı .....                                                                  | 65         |
| 4.2. Özel Gün Sofraları .....                                                                               | 77         |
| 4.3. Halk Hekimliği .....                                                                                   | 85         |
| 4.4. Halk Takvimi .....                                                                                     | 93         |
| <b>5. EDEBİYATÇI / SANATÇI SOFRALARI VE YEME İÇME UNSURLARI ÜZERİNDEN EDEBİ ESERLERE ATIFLAR .....</b>      | <b>101</b> |
| <b>6. BÖLÜM: TOPLUMSAL ÇATIŞMA BAĞLAMINDA YEME İÇME KÜLTÜRÜ.....</b>                                        | <b>119</b> |
| <b>7. BÖLÜM: NOSTALJİ VE KÜLTÜREL DEĞİŞİM BAĞLAMINDA YEME İÇME KÜLTÜRÜ.....</b>                             | <b>152</b> |
| 7.1. Kültürel Değişim Ekseninde Yeme İçme Mekânlarının Nostaljik Değeri.....                                | 170        |
| <b>SONUÇ.....</b>                                                                                           | <b>194</b> |
| <b>KAYNAKÇA.....</b>                                                                                        | <b>200</b> |

|                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>EK 1. SELİM İLERİ İLE YEME İÇME KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR SÖYLEŞİ .....</b> | <b>210</b> |
| <b>EK 2. TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU .....</b>                       | <b>235</b> |
| <b>EK 3. TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYET FORMU .....</b>            | <b>237</b> |

**TABLÖLAR DİZİNİ**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| TABLO 1: YEMEK TARİFLERİ DİZİNİ..... | 52 |
|--------------------------------------|----|

## ÖNSÖZ

İnsan ve yemek arasındaki ilişki en başında bedensel bir ihtiyacı karşılamak üzerine kuruluyken insanın yemeği temin etme süreçlerinin değişmesi, ateşin icadıyla beraber yemeği pişirmeyi denemesi, pişirirken çeşitli araçlar kullanması ve yemeğin tüketimi esnasında göstermiş olduğu alışkanlıkları kaba davranıştan ince davranışa doğru değiştirmesi, insan ile yemek arasındaki ilişkiyi yalnızca bedensel bir ihtiyaç olmaktan çıkarıp kültürel bir etkileşim kimliğine büründürmüştür. İnsanın yeme içme unsurlarıyla kurduğu kültürel birikim antropoloji, sosyoloji ve son yıllarda kültür çalışmaları sahasında incelenmeye değer bulunmuştur. Bunların yanında yeme içme kültürüne ait unsurları barındıran birçok edebi eser de bulunmaktadır.

Bu tez, Selim İleri'nin eserlerindeki yeme içme unsurlarının gündelik yaşam içerisindeki konumuna, yarattığı kültürel hayata, edebiyat ve sanat camiasıyla olan ilişkisine, yeme içme mekânlarına, toplumsal çatışmalardaki rolüne ve hatırlama kültürü ve nostaljik duygu içerisindeki simgesel rolüne odaklanmaktadır.

Selim İleri'nin eserlerini farklı açılardan değerlendiren tezler yazılmıştır. Bu tezler arasında İleri'nin hayatı, sanatı ve eserlerini inceleyen çalışmalar<sup>1</sup> olduğu gibi yazarın eserlerini İstanbul, kadın, dostluk, kültür, sinema gibi tematik<sup>2</sup>, metinlerarasılık, eleştiri, okur merkezli inceleme ve karşılaştırmalı edebiyat bağlamında kuramsal<sup>3</sup> ve dilbilimsel<sup>4</sup> açıdan inceleyen çalışmalar da mevcuttur. Çalışmanın konusuna en yakın olanları, Ayşe Güçlü'nün *Selim İleri'nin Eserlerinde Kültür Unsurları*, Özlem Çan'ın *Selim İleri'de İstanbul* ve Gülten Kayışlı'nın *Selim İleri'nin Eserlerinde İstanbul Teması* isimli çalışmalarıdır. Bu

<sup>1</sup> Bkz. Bilhan, 1998; Harmancı, 2006; Sayın, 2006; Mengi, 2009.

<sup>2</sup> Bkz. Bildirici, 2006; Toprak, 2007; Güçlü, 2008; Öksüz, 2009; Çan, 2009; Kayışlı, 2010; Özhan, 2010; Akgöğ, 2013.

<sup>3</sup> Bkz. Gümüüş, 1991; Yıldız, 1999; Teoman, 1999; Yenidoğan, 2013; Çopur, 2016.

<sup>4</sup> Bkz. Mahmood, 2015.

çalışmalar içerisinde Selim İleri'nin eserlerinde yeme içme kültürüne dair bir ana ya da alt bölüm bulunmamaktadır.

*Selim İleri'nin Eserlerinde Yeme İçme Kültürü* başlığı taşıyan bu tezde Selim İleri'nin roman, öykü, deneme, anı ve tiyatro eserlerinde yeme içme unsurlarını ne şekilde kullandığı incelenmeye çalışılmıştır. Çalışmada Selim İleri'nin denemelerinde ve kurmaca eserlerinde kullandığı yeme içme unsurları, gündelik yaşam içerisinde sofrası ve mutfak kültürü, yeme içme mekânları, toplum içinde var olan çatışmalarda üstlendiği görev ve hatırlama kültürü ve nostaljik değerler bağlamında değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Çalışmanın giriş kısmında yeme içme unsurlarının kültür yaratma, yaratılan kültürden etkilenme, yaratılan kültürü değiştirme, inançlarla olan ilişkisi, toplumların yaşam tarzlarına etkisi, toplumsal yaşam içerisinde statü sahibi olmaya katkısı, toplumsal çatışmalardaki rolü ve hatırlama kültürü ve nostaljik duygu içerisindeki yeri değerlendirilmiştir. Ayrıca bu bölümde sofrası adab-ı muâşeretinin gelişimi ve bu gelişimin Türk toplumuna yansımaları incelenmiştir.

Birinci bölümde edebiyat ve yeme içme kültürü ilişkisi incelenmiş, edebiyat sofralarının değerine vurgu yapılmış ve Selim İleri için yeme içme kültürünün ne ifade ettiği, niçin yeme içme kültürü üzerine yazılar yazdığı, kurmaca eserlerinde niçin yeme içmeye dair unsurlar kullandığı irdelenmiştir. Çalışmanın geriye kalan bölümlerinde ise eserlerde geçen yeme içme unsurlarının metin içindeki görevleri bölümlendirilerek eser incelemesi yapılmıştır. Çalışmada Selim İleri'nin 1968 ve 2018 yılları arasında yazmış olduğu roman, öykü, deneme, anı ve tiyatro metinleri esas alınmıştır. Selim İleri'nin eserlerinde kendisine yer bulan yeme içme unsurlarının tespiti neticesinde yemek tarifleri, gündelik yaşam içerisinde yeme içme yaşantıları, sofrası adabı ve özel gün sofraları, yeme içme unsurlarının halk takvimi ve halk hekimliğine katkısı, edebiyat ve sanat çevresinin sofraları ve edebi eserlerdeki yeme içme unsurlarına yapılan atıflar, yemeğin toplumsal çatışmalardaki rolü ve hatırlama kültürü ve nostalji duygusu içerisinde yeme içme unsurlarının ve yeme içme mekânlarının rolü bölümleri oluşturulmuştur. Ayrıca yemek tarifleri bölümünde yazarın eserlerinde tarifini verdiği yemekler bir tablo halinde gösterilmiştir.

Tezin tamamlanmasına yakın Selim İleri ile yeme içme kültürü üzerine yüz yüze bir söyleşi gerçekleştirilmiştir. Bu görüşme 20.05.2019 Pazartesi günü saat 14.30 – 16.30 arasında, İstanbul Çağaloğlu semtinde, Everest Yayınları'nda yapılmıştır. Tezin ana bölümlerine dayanarak şekillenen bu söyleşi çalışmanın sonuna eklenmiştir. Söyleşi talebime olumlu yanıt veren Selim İleri'ye misafirperverliği ve hoş sohbeti için teşekkür ederim.

Selim İleri'nin eserleri özelinde yeme içme kültürü ve edebiyat bağlantısı kurmayı amaçlayan bu çalışmanın çağdaş Türk edebiyatı ve yeme içme kültürü ilişkisine bir katkı sunacağı inancındayız.

Yaşamım boyunca bana daima destek olup bana karşı olan inançlarını bir gün olsun yitirmeyen sevgili anneme, babama, kardeşime, geniş aileme ve arkadaşlarıma ama en çok da değerli dostum Sevgi'ye şükran borçluyum. Bendeki emeklerine ömür boyu borçlu kalacağımın bilincindeyim.

Uzun öğretim hayatım boyunca eğer bir şeyler öğrenebildiğimi düşünüyorsam bunda katkısı olan tüm hocalarıma, özellikle Doç. Dr. Soner Akpınar'a teşekkür ediyorum.

En nihayetinde bu çalışmanın başlangıcından itibaren sabrı, hoşgörüsü, titizliği, ümitvar tutumu ve yol göstericiliğiyle desteğini hiçbir zaman esirgemeyen danışmanım Prof. Dr. G. Gonca Gökalp Alpaslan'a teşekkürü bir borç bilirim.

Bu çalışma tamamlanmak üzereyken sevgili babaannemi kaybetmenin derin üzüntüsünü yaşadım. Bana derin bir muhabbet besleyen babaannemin günün birinde hayatımdan çıkıp gideceğini hiç ummazdım. Bu çalışmayı onun aziz hatırasına ithaf ediyorum.

## GİRİŞ

Kültür kavramının etimolojik olarak ilk anlamının tarımsal faaliyetlerle ilgili olması kavramın yemek ile olan bağlantısını ortaya koymaktadır. Kültür kelimesi Latince “cultura”dan gelmektedir. Bu kelime tarla ve çiftlik hayvanlarına uygulanan bakım anlamına tekabül eder. Kelimenin Arapça karşılığı olan “hars” tarla sürme anlamına gelirken Türkçe karşılığı olan “ekin” de yine tarımsal bir anlam taşımaktadır. İngilizcede tarım anlamına gelen “agriculture” kelimesi ise kültür sözcüğünden türemiştir. Kelimenin özgün anlamlarından biri “çiftçilik”dir. Kültür kelimesi ile aynı kökten gelen “coulter” sözcüğü saban demiri anlamına gelmektedir. Kültür kelimesinin Latince kökü, tarımda gelişim, ikamet etme, tapma ve koruma anlamlarına gelen “colere”dir (Eagleton 2016, 9-10). Kültür kavramı zaman içerisinde asıl anlamının dışında başka durumları karşılamak için de kullanılmaya başlanmıştır. Kültür kelimesi XVI. yüzyıl ortasında mecazi anlam kazanarak bir zihin yetisinin işlenmesi ve zihnin geliştirilmesi çabası anlamına gelir (Cuche, 2004, s. 15).

Kavramın, sosyal bilimciler tarafından yapılmış birçok tanımı vardır. Norbert Elias, uygarlık kavramı ile kıyasladığı kültürü “insanın kendi içinde var olanı, ulaştığı düzeyle ve kendi varlığıyla övücünü ifade etmek” olarak tanımlar (Elias,2016, s.74). Orhan Hançerlioğlu kültürü bir toplumun duyuş ve düşünüş birliğini sağlayan bütün değerlerinin tümü olarak tanımlar. Ona göre kültür bilgidir (Hançerlioğlu, 1996, s.231). Zafer İlbars’a göre, herhangi bir zamanda bütün insan türünde ortak olan yaşantı biçimine, aralarında çok ya da az etkileşim bulunan toplumların bir grubuna özgü olan yaşam tarzına, belirli bir topluma özgü olan davranış kalıplarına, büyük ve karmaşık bir biçimde örgütlenmiş toplum parçalarının karakteristik olan davranış biçimine kültür denir ve kültür, gerçekte davranışın soyutlanmış halidir ve davranış hareketleriyle karıştırılmamalıdır(İlbars,1980, s.55-56). Türk Dil Kurumu’nun Türkçe Sözlüğü’ne göre ise kültürün tanımı şöyledir: “Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki

nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin” (TDK, 2011).

Kültür kavramını insanın doğayla zıt düşerek ürettiği maddi ve manevi ürünler olarak algılamak gerekir. İnsan bir yandan doğayla zıt düşerek kendi kültürünü oluştururken diğer yandan doğayı dönüştürerek onu bir kültür malzemesi haline getirmektedir. “İnsan, eylem gücüyle doğayı değiştirebilen tek varlıktır” (Hançerlioğlu, 1996, s.232).

İnsan, dünya üzerinde görülmeye başladığı günden beri bir mücadele içerisinde. Mücadelenin muhtevası insanlık tarihi süresince çeşitli değişikliklere uğramış olsa da temel birkaç mücadele alanı asla değişmemiştir. Bu temel meseleler insanın hayatta kalabilmesi ve türünü devam ettirebilmesi için gereken beslenme, barınma, giyinme, güvenlik, cinsellik gibi ihtiyaçlardır. İster ilkel çağlarda ister modern çağlarda yaşamış olsun, insanlık esas ihtiyaçlarını temin etme gayretinden asla geri durmamıştır. Zikredilen ihtiyaçlar başlarda fizyolojik bir karakterdeyken insanlığın medenileşme süreci içerisinde daha karmaşık bir hal almıştır. Standage’ye göre besin çağlar boyunca, karın doyurma vasfının da üzerinde bir görev üstlenmiş; toplumsal değişim ve örgütlenmenin, coğrafi rekabetin, endüstriyel ve ekonomik gelişimin ve askeri çatışmanın nedeni olmuştur (Standage, 2016,s.11).

Kültür her şeyden önce bir kurallar bütünüdür. Doğanın kendine ait ilke ve kuralları vardır ancak bu ilke ve kurallara uymak insanı bir kültür varlığı yapmaz. İnsan doğa karşısında kendi kurallarını koyarak bir kültür varlığı olmayı başarmıştır. Kültür kurallara uymakla ilgilidir ve bu da düzenlenmiş olanla düzenlenmemiş olan arasındaki etkileşimi içerir (Eagleton, 2016, s.12-13). İnsanın beslenme sürecinde ortaya çıkardığı temin etme, saklama, pişirme, hazırlama, sunma, gibi faaliyetleri maddi kültür bağlamında değerlendirmek mümkündür.

Teze konu olan yeme içme eyleminin ilk amacı biyolojik bir karakter taşıır. Çünkü insan vücudu için gerekli olan enerjiyi yalnızca besinlerden alınabileceği bilgisine sahiptir. İnsanın sadece vücudun enerji ihtiyacını karşılamak için yiyip



içmesi, onu diğer canlılardan ayırmaya yetmez. İnsanı hayvandan ayıran asıl eylemi besinlerin temininde, hazırlanışında ve tüketiminde gösterdiği davranışlardır (Beşirli, 2010, s.159).

İnsan hangi zaman diliminde, ne yiyip ne yemeyeceğine karar verme yetisine sahip olmakla yeme içme eylemlerini biyolojik bir eylem olmanın ötesine taşımaktadır. İnsanın bir din orucuna uyması veya politik ya da şahsi bir tavırla anoreksiyi tercih ederek bedenini yeme içmeye kapatması ona beslenme konusunda hayvanlardan ayıran bir kimlik kazandırır (Giard, 2015, s.199).

İnsan, bazı durumlarda biyolojik eylemlerini dahi reddedebiliyorsa öyleyse onu bu davranışa iten bir neden vardır. Yemek yeme eylemini biyolojik tanımların haricinde kültür kavramıyla açıklayabiliriz. İnsan insan olma kimliğini diğer canlılardan ayrılarak kazanmıştır. Bu da kültür üretmekle mümkündür. Örneğin insanın iki ayak üzerinde durmayı öğrenmesi ve ellerini kullanarak âlet yapma becerisi kazanması onu hayvandan ayıran en temel özelliklerden yalnızca biridir. İnsan âlet yaparak aslında bir kültür üretmenin kapılarını açmıştır. İnsan özünde bir kültür varlığıdır. On beş milyon yıl önce başlayan uzun insanlaşma süreci temelde doğal çevreye kültürel uyumla mümkün olmuştur. Kültür kavramı insan davranışlarını doğacı açıklamalardan kurtarmak için en uygun tek araçtır. (Cuhe, 2004, s.9-10).

Toplumbilimci ve insanbilimciler insanın yeme içme eyleminin arkasında yatan nedenleri araştırmışlardır. İşlevselci yaklaşım tıpkı vücudun, canlı sisteminin yaşamını sürdürebilmesinde her birinin kendi eşsiz ve vazgeçilmez rolünün bulunduğu, özel organların düzenli birlikteliği olarak görülmesi gibi, toplum da sosyal sistemin devamını ve uyumunu sağlamaya kendi katkılarını yapan bir dizi kurum ve niteliklerin düzenli bir bütünü olarak görülür (Beardsworth ve Keil, 2011, s.100).

Yapısalcı yaklaşım besinlerin üretilmesi, paylaşılması ve tüketilmesini içerensüreçlere odaklanmak yerine besinlerin sınıflandırılmasını, hazırlanmasını ve birbirine katılmasını yönlendiren gelenek ve kurallara yönelir. (Beardsworth ve Keil, 2011, s.106). "Yapısalcılığın önemli temsilcilerinden biri olan Claude

Levi- Strauss'a göre bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir." (Belge, 2013, s.15). Levi- Strauss yemek sosyolojisi ile ilgili ilk çalışmasında öncelikle içsel/dışsal (yerel/egzotik yemekler), merkezi/çevresel(ana/eşlik eden ya da garnitür yiyecekler), yahut göze çarpan/dikkati çekmeyen(keskin tadı olan ağır/ mideye dokunmayan hafif yiyecekler) gibi ikili karşıtlıklar üzerinden İngiliz ve Fransız mutfağını karşılaştırarak iki kültür ve toplum arasındaki farklılıkları ortaya koymuştur (Akarçay,2016, s.51).

Kültür, çiğ yiyeceklerin pişirilmesiyle başlamıştır. Yemek pişirmek tarihte devrim yaratan en büyük buluşlardan biridir. Ancak bu, yiyeceklerin formunu değiştirdiği için değil toplumu dönüştürdüğü içindir. Çinliler barbar kabileleri, bir medeniyet ölçüsü olarak çiğ yiyenler ve pişirerek yiyenler olarak ikiye ayırır. Batı dünyasında da benzer bir zihinsel sınıflandırma vardır. Geleneksel olarak çiğ ete duyulan şehvet ikellik, kana susamışlık ve midenin sabırsızlığının hiddetiyle bağdaştırılır (Armesto, 2007, s.17-19).

Levi-Strauss mit üzerine çalışmasında yemeği çiğ durumdan pişmiş duruma dönüştüren ateşin rolünü inceler. Ona göre ateş doğayı kültürden ayıran kritik bir unsurdur ve bu dönüşüm süreci insanlığın doğuşuna işaretler. Levi- Strauss yiyeceğin dönüşümünü incelerken ateşi sadece mitsel anlatılarda değil, yemeğin hazırlanış süreci bağlamında da başat bir unsur olarak ortaya koymuştur. Çiğ, çürümüş ve pişmiş şeklinde bir yemek üçgeni oluşturan Strauss, çiğ besinin pişmesini kültürel dönüşüm, pişmiş ve çiğ besinin çürümesini ise doğal dönüşüm olarak değerlendirmektedir. Ancak Strauss'un yemek pişirme incelemesi, basit mutfak üçgeninden daha karmaşık bir tabloya geçerek devam eder. Burada Strauss, tüketim için hazırlanan yemeğin diğer yönlerini, kızartma, tütüleme ve haşlamayı da işin içine katar (Goody, 2013, s. 31-37). Kızartma kültürel unsurun kullanılmadığı, etin ateşle temasına dayalı olarak oluşan süreçtir. Haşlama, kültürün yarattığı bir unsura dayalı olarak çiğ yiyecekleri bir kap içinde bileşenlerine ayırmadır. Tütüleme ise hiçbir aygır kullanmadan pişirme sürecidir. Yavaş ama tam pişirmedir. Bu üç süreçten kızartma ve tütüleme doğal süreçler olarak ifade edilmekte ve kültürel sürecin

ürünü olarak da kabın kullanıldığı kaynatma süreci görülmektedir (Beşirli, 2012 s.26).

Yiyeceğin asla doğal olamayacağı görüşünde olanlar da vardır. Bu görüşe göre yiyecek insana, maddi hayatın diğer unsurlarından doğal bir biçimde sunulamaz. Ham ve ağaçtan toplanmış olsa bile, meyve, sırf önceden hazırlamadan tüketilebilir addedilmesi olgusu nedeniyle zaten kültürlenmiş (culturalise) bir besindir (Giard,2015, s.202). Luce Giard, besinin zaten bir kültür ürünü olduğunu ve doğal olamayacağını, kültür kelimesinin ilk anlamına dayanarak açıklamaktadır.

Göstergebilimin önemli temsilcisi Roland Barthes yemeği bir iletişim sistemi olarak görmektedir. “Barthes’in gıda ve beslenmeye ilişkin değerlendirmesinde esas olan bir besin ögesinin bilgi ögesi olarak kabul edilmesidir.”(Beardsworth ve Keil,2011, s.110). “Barthes’e göre modern insan, yiyecek maddesi satın aldığı anda, tüketsin ya da servis etsin, onu basit bir objeden farklı şeye dönüştürerek manipüle etmez. Bu yiyecek maddesi bir durumu özetler ve iletir. O gerçek bir işaretir, muhtemelen bir iletişim sisteminin işlevsel birimidir (Akarçay, 2016,s. 63).

Claude Fischler, bir zamanlar geleneğin, dini inanışların ve toplu yaşama gibi etkenlerin yemek eylemini üst düzeyde yapılandırıldığını, ancak çağımızda yemeğin gittikçe bireysel bir hal aldığını söylemektedir. Fischler’e göre artık yemek zamanı değil zaman yemeği yapılandırmaktadır. Yemeğin yapılandırılmış boyutunun en aza inmesi, hatta neredeyse tamamen silinmesi yiyicileri kendi itkileri ve fizyolojik iştahlarıyla baş başa bırakmaktadır. Fischler ayrıca insanlığın beslenme aklına sahip olduğuna ancak modernleşme ve bireyselleşme ile birlikte özellikle kent toplumunda bu türden akli kullanmamaya başladığımızı ileri sürmektedir ve insanın beslenme aklının nasıl değişime uğradığını sorgulamaktadır.

## 1. BÖLÜM: YEME İÇME KÜLTÜRÜ

### Yemek ve Yaşam Tarzı

Her toplum kendine ait bir kültür birikimine sahiptir. Bu kültürün oluşmasına katkı sağlayan birçok neden vardır. Bir toplumun göçebe ya da yerleşik yaşamı benimsemiş olması, toplumda, bu şartlara uygun kültür unsurlarının oluşmasına imkân sağlar. Çalışmanın konusu olan yeme içme unsurları toplumların benimsedikleri yaşam tarzlarından nasibini fazlasıyla almaktadır.

İnsan elde ettiği besini tüketmeden önce besin, birçok süreçten geçer. Toplama, avlama ve satın alma, saklama, pişirme, sunma ve nihayetinde tüketme gibi süreçlerden geçen besin, bu yolculuk esnasında kendisini tüketen toplumun kültürüne etki eder. Besinin geçirdiği bu süreç, kendisini işleyen toplumun yaşam tarzına ve coğrafi şartlarına göre değişkenlik gösterebilir. Göçebe yaşam tarzını benimsemiş bir topluluğun yeme içme alışkanlıkları, yerleşik yaşamı benimsemiş bir topluluğun yeme içme alışkanlıklarına göre daha sade ve ekonomiktir. Henüz tarımı keşfetmemiş ilk insanlar karınlarını doyurabilmek için avcılık ve toplayıcılık yapmışlar, bitkiler, bitki kökleri ve meyveleri toplamışlar, küçük hayvanları yakalayıp karınlarını doyurmuşlardır. Onlar için yemek, sadece hayatta kalmak için gerekli bir unsurdur. Karınlarını doyurmaları onlar için yemeğin birinci nedenidir. İlkel insanın hem etçil hem otçul olması hemen her yerde yaşayabilmesine olanak sağlamıştır. Bu dönemin insanı ateşi de kullanmaya başlamıştır. Engels'in deyimiyle ateşin kullanılması insana ilk kez bir doğa gücü karşısında egemenlik sağladı ve böylece onu hayvan dünyasından kesinlikle ayırdı." (Diakov ve Kovalev, 2014,s. 23).

İnsanlık, avcı ve toplayıcı yaşamdan sonra yavaş yavaş toprağı kullanmaya başlamış ve tarımsal ürünler elde etmiştir. Tarımsal üretime geçiş ile birlikte, yerleşik yaşam tarzı ortaya çıkmış ve insanlığın bugünkü dünyasına geçişin yolu açılmıştır. Avcı / toplayıcı dönemde yaşayan topluluklar özel mülkiyet anlayışından yoksundur. Bu topluluklar besinini temin edecekleri coğrafyaya göre ikamet şartlarını değiştirmek zorunda kaldığından bir yere uzun süreli

yerleşme ihtiyacı hissetmemişlerdir. Böyle bir yaşam tarzında özel mülkiyetin anlamı yoktur. Tarımın icadıyla birlikte besinini toprağa eken insan semeresini toplamak için mecburen bulunduğu yerde kalmıştır. Böylece mülkiyet anlayışı ilk nüvelerini göstermiştir. Uzun yıllar karnını doyurmak için sürekli hareket eden insan tarımı icat ettikten sonra artık besin aramak için dolaşma ihtiyacı duymamıştır.

İnsanlık yerleşik yaşama geçerek avcı ve toplayıcı yaşam tarzının beraberinde getirdiği sağlıklı ve çevik bir yaşamı terk etmiştir. Bu durum da onu doğa karşısında zamanla daha savunmasız hale getirmektedir. Tarımın icadı ve yerleşik yaşama geçiş bir bakıma “insan ırkının yaptığı en büyük yanıltır”(Standage, 2016,s.33).

Tarımın başladığı, hayvanların evcilleştirildiği, yerleşik düzenin kurulduğu ve kilden çanak çömlek gibi yeme içme âletlerinin üretilmeye başlandığı Neolitik Çağ insan sağlığının bozulmaya başladığı çağ olarak değerlendirilmektedir. İnsanların tarıma yönelmesi, tahıllara dayalı daha kısıtlı besin düzenleri, ağır çalışma şartları ve bulaşıcı hastalıkların artmasıyla ilk çiftçilerin ortalama yaşam süresinin azalmasına yol açmıştır (Işın, 2018, s.24).

Tarımsal üretime geçmemiş toplumlar besin elde etmek adına daima hareket halinde bulunmak zorundadır. Besin kaynakları kısıtlı olduğundan bu tip toplumlarda aşırı tüketim ve israf yoktur. Böylece bu topluma mensup insanlar sürekli hareket hâlinde olduklarından vücut yapıları sağlıklıdır. Tarımsal üretim ve yerleşik yaşama geçmiş bir toplum ise besinlerini elde etmek için hareket etmek zorunda değildir. Coğrafi şartlar uygun olduğu takdirde istediği besin maddesinden bolca üretme imkânına sahiptir. Bolluk, beraberinde aşırı tüketimi, israfı ve ataleti de getirir. Bu topluma mensup insanların hareket sahaları az olduğundan bedenleri, göçebe topluma mensup insanlar kadar çevik ve sağlıklı değildir. Yerleşik olmayan toplum sağlık açısından bakıldığında yerleşik olan topluma göre daha üstündür ancak bir kültür üretme noktasında yerleşik yaşamı benimseyen toplumların gerisinde kalmışlardır. Göçebe toplumlar içinde buldukları koşullar nedeniyle beslenme meselesine kültürel bir meseleden çok biyolojik bir ihtiyaç olarak yaklaşmaktadırlar. Bu durum elbette göçebe

toplumların bir kültürden yoksun olduğu iddiasını taşımaz. Yerleşik yaşamı benimseyen toplumlar ise besinlerini yemeden önce çeşitli aşamalardan geçirmektedir. Bolca bulduğu yiyeceği pişirir, tuzlar, kurutur, yani birtakım özel pişirme yöntemleri uyguladıktan sonra bünyesine alırlar. Yani yiyeceklerini inceltirler, kabalıklarını alırlar ve estetik bir değer katarlar (İbn-i Haldun, 2014, s.195-197).

Verimli toprağın sunduğu zengin kaynaklar ya da hazır yiyecek temin etme ile ataletin doğru orantı oluşturması bedensel olarak olumsuz bir durum ortaya çıkarmaktadır. Ancak insan yerleşik yaşamı benimsedikçe yeme içme eylemleri daha da incelmış ve bu konuda bir kültür oluşturabilme yetisini kazanmıştır. Öyleyse yerleşik yaşam ve verimli sahalar bir yandan insan fizyolojisini doğaya karşı daha savunmasız kılarken diğer yandan insanın medenileşme sürecine katkıda bulunmuştur. Bu durum da zaten kültürün varlık sebebidir: doğayla olan karşıtlık. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte insan, doğayla olan ilişkisinde devamlı olmasa da çoğu zaman daha muktedir bir konuma gelmiştir.

Yaşam tarzları neticesinde geliştirilen yeme içme pratiklerinin yarattığı tesir yalnızca bu pratikleri oluşturan toplulukla sınırlı kalmamış, topluğun etkileşim halinde olduğu diğer kültürleri de etkilemiştir. Özellikle göçebe kültüre sahip topluluklar hareket alanları dâhilindeki yerleşik kavimleri de etkisi altına almışlar, kendi kısıtlı yeme içme pratiklerini bu yerleşik topluluklara da öğretmişlerdir.

Orta Asya'dan Avrupa'ya doğru gelen Hun göçleriyle beraber göçebe kültür Avrupa'nın kuzeyinde etkili olmuştur. Sürekli hareket halinde olması dolayısıyla karbonhidrat yerine protein ağırlıklı beslenen göçebe gruplar, bu özelliklerini Avrupa'nın kuzey bölgelerine de taşımışlardır. Avrupa'nın güneyi ise göçten etkilenmeyerek karbonhidrat ağırlıklı beslenmeye devam etmiştir. Göçün etkisiyle Avrupa'nın kuzeyinde yaşayan toplumlarda bira, tereyağı, at, deve ve koyun gibi besinler tüketilirken, yerleşik kültürün hüküm sürdüğü Avrupa'nın güneyinde ise başta ekmek olmak üzere çeşitli tahıl ürünleri, zeytinyağı ve şarap gibi besinler tüketilmektedir. Görüldüğü gibi yerleşik yaşamın besin kaynakları toprağa dayalıyken göçebe kültürünün besin kaynaklarının toprakla pek ilişkisi yoktur. İki bölgenin beslenmesinde görülen fark beslenme üzerindeki

tutum ve davranışlara da etki etmektedir. Göçebe kültür etkisinde gelişen Kuzey Avrupa'da iştahlı olmak bir güç göstergesiyken, yerleşik yaşam etkisinde gelişen Güney Avrupa'da sofradan yarı aç kalkmak daha makbul bir davranıştır. Ayrıca protein ağırlıklı beslenen Kuzey Avrupa'nın karbonhidrat ağırlıklı beslenen Güney Avrupa'ya göre daha savaşçı bir karakter taşıdıkları bilinmektedir. Yani göçebe toplumların hareket etmesinden kaynaklı üstünlük sağladığı beden güçleri, etkileşime girdikleri toplumlara da tesir etmektedir (Gürsoy, 2013,s. 48).

Görüldüğü üzere bir topluluğun yaşam biçimi topluluğun yeme içme örüntülerine doğrudan etki etmekle kalmayıp başka kültürleri de etkilemekte, siyasal tarihi değiştirmekte, savaflara ve istilalara zemin hazırlamakta ya da engel teşkil etmektedir.

### **Besin, Halk Hekimliği ve Halk Takvimi**

Halk hekimliği, halkın imkânsızlıklar ya da çeşitli sebeplerden dolayı doktora gidememesi neticesinde yaşadığı hastalıkları tanılama ve tedavi etme amacıyla uyguladığı çeşitli yöntemler olarak tanımlanmaktadır (Boratav, 1984, s.122).

Halk hekimliği sağlık ve hastalığa bağlı olarak ortaya çıkan deneyim ve uygulamaların nesilden nesile aktarılmasıyla oluşur ve her yeni aktarımda var olan deneyim ve uygulamalar yeniden üretilebilir. Bu hekimlik türü içinden çıktığı kültürün bir bileşenidir. Bir kültüre ait her birey halk hekimliği toplumda var olan halk hekimliği uygulamalarından büyük oranda haberdardır. Halk hekimliğini modern hekimlikten ayıran temel fark sebep sonuç ilişkisine bağlı olarak bilimsel bilgi üretmekten ziyade inançlara ve tecrübeye dayalı bilgi ve uygulama üretmesidir (Kaplan, 2011, s.150-151).

Sağlık faaliyetlerinde görülen gelişmeler, eğitimli insan sayısının artması, modern sağlık tesislerinin kurulması gibi etmenler toplumları modern tıbbı yönlendirse de halk hekimliğine olan ilgi azalmamıştır (Alptekin, 2018, s.880). Modern tıp tedavisi ile olumlu sonuç alamayan hastalar, çare olarak geleneksel tıbbı denemektedir. Gelenekle aktarıldığı ve bilimsel dayanaklarının zayıf olması

dolayısıyla, ticari kaygılarla suistimale açık olan halk hekimliği, ağır ya da hafif olsun hastalıkların tedavisinde, modern tıbbın çaresiz kaldığı durumlarda hâlâ önemli bir seçenektir.

Halk hekimliğinde kullanılan unsurlar genellikle bitkilerden oluşmaktadır. Bazı bitkilerin iyileştirici güçlere sahip olduklarına inanılmasının sebebi gökten gelen bitki mitinden ya da ilk kez bir tanrı tarafından toplanmış olması ile alakalıdır. Birçok inanışta bir bitkiyi şifalı kılan şey tanrının bitkiye verdiği olağanüstü yeteneklerdir (Eliade, 2003 s.294-296).

Toplumlar, var oldukları günden bu yana çevrelerini gözlemlemiş, çevredeki değişimleri tespit etmiş ve etkinliklerini bu değişimlere göre düzenlemişlerdir. Belli dönemlerde aynı şekilde vuku bulan olaylar, toplumların kültürel belleğinde bir zaman algısı oluşturur. Bir toplum, modern zamanlarda takvimden haberdar olsa bile, mevsimlerin başlangıç ya da bitişlerini çeşitli durumlar üzerinden tespit edebilir. Bu tespit toplumun kültürel belleğinin ve gündelik yaşam pratiklerinin bir sonucudur. Örneğin, evladının doğum tarihini tam olarak bilmeyen ebeveyn, doğum gününü mevsimler üzerinden tarif eder. Mevsimi tarif ederken de o mevsime ait belli durumları dillendirir. İşte yeme içmeye ait unsurlar da bir mevsimin başlangıç ya da bitişini imleyebilir.

Halk arasında zemheri olarak da bilinen kış mevsimi, modern coğrafi terimlere göre kuzey yarım kürede 22 Aralık tarihinde başlayıp 21 Mart'ta sona erer ve aralık, ocak, şubat ve mart aylarını kapsar. Ancak yukarıda zikrettiğimiz gibi, toplum mevsimlerin gelişini veya gidişini kendi gündelik yaşantısı ile imler ve takvimden haberdar olması bu gündelik yaşantıyı gölgede bırakmaz. Selim İleri'nin eserlerinde yeme içme unsurları üzerinden şekillenen halk takviminin izlerine rastlamak mümkündür. Eserler bu yönleriyle halkın günlük yaşantılarına ve kültürüne ışık tutmaktadır.



## Yemek ve İnanışlar

Her kültürün kendine ait bir mutfağı ve bu mutfakların kendisine has özellikleri vardır. Bir kültüre ait mutfağın kendine has özellikleri başka kültürlerle etkileşim içine girerek bir müştereklik açığa çıkarabileceği gibi yalnızca kendi kültür sınırları içerisinde de kalabilir. Mutfak, içinde bulunduğu toplumun şartlarına göre oluşur ve yine içinde bulunduğu toplumun şartlarına göre gelişme fırsatı bulur. Toplumun yaşadığı coğrafi yapı, fiziksel koşullar, çevreyle olan iletişimi bir mutfağın temel karakterini belirleyen unsurlardan bazılarıdır. Bu unsurlardan en önemli olanı ise toplumun takipçisi olduğu dini inançlardır.

Beslenme ile inançlar arasında besinin temin edilip edilmemesi durumuna göre değişkenlik gösteren bir ilişki vardır. Bu ilişki eski çağlardan beri süren bir inanış olarak besinin ilahi güçlerin bir lütfu olarak algılanmasından ileri gelmektedir. Bolluk ve refah dönemlerinde şükran ve minnet duygusuyla kurulan bu ilişki kıtlık dönemlerinde dua ve yakarış olarak ortaya çıkmaktadır (Abacı, 2005, s.66).

İnsan tarımı keşfedip toprağa yerleşmesi onun toprağa bir kutsallık atfetmesine yol açmıştır. İlkel insan için toprağı sürüp tarım faaliyeti sürdürmek bir doğurganlık içerdiği için basit bir eylemin ötesinde, bir ritüeldir. Tarımı yapan tarım sahasına girerek kutsal bir mekâna girer ve mekâna dâhil olur. Tarım yeryüzünün bedeninde yani toprakta icra edildiğinden dini bir ayin olarak değerlendirilir (Eliade, 2003, s.324-325). Göçer ya da yerleşik toplumların inançlarının yeme içme faaliyetleri ile olan bağlantısı dini inançların yemek kültürü üzerindeki etki sahasını genişletmektedir.

İnanç sistemleri, kendilerini takip eden toplumların yeme içme pratiklerini düzenlemişlerdir. Bu düzenlemeler daha çok yasaklar biçiminde ortaya çıkmaktadır. Tek tanrılı dinlerin ilk yasakları arasında yeme içme unsurları da vardır. Üç semavi dine göre ilk insan olarak kabul edilen Âdem ve Havva için bahçede bulunan her şeyi yemek serbestken tek yasak elma ağacının meyveleridir. Elbette Tanrının verdiği buyruk burada simgesel bir değer taşımaktadır. Ancak bu simgesel değer bir yiyecek olan elma üzerinden temsil

edilmesi dinsel yasakların yeme içme ile olan bağına ortaya koymaktadır. Tanrının buyruğuna uymayan Adem ile Havva'nın bu eylemi Heidegger'in dediği gibi insanın dünyaya fırlatılması ile neticelenmiştir.

Din besinlere kültürel bir kod tanımlamak suretiyle onlara bir kutsallık kazandırır. Bu kutsallık zaman içerisinde inananların kültürel yaşantısına müdahale ederek dinin kurumsal kimliğini güçlendirmesine yardımcı olur (Gürhan, 2017, s.1208). İlk semavi din olan Museviliğin ortaya çıktıktan sonra müdahale ettiği alanlar arasında yeme içme alışkanlıkları vardır. Yapılan müdahaledeki amaç İsrailoğulları'nın Mısır'dan kalan alışkanlıklarını değiştirmek veya bu alışkanlıkları yok etmektir. Musevilik İsrailoğulları'nı Mısır coğrafyası ve kültüründen kopararak yeni bir ulus inşa etmenin yollarını aramış ve neticede birçok yasağı beraberinde getirmiştir (Gürsoy, 2013, s.51).

Bir toplumun yaşama kültürü içerisinde değerlendirebileceğimiz temel unsurlardan en önemlisi yeme içme alışkanlıklarıdır. Musevilik de ilk olarak yeme içme alışkanlıklarını hedef almış ve kendisine inananlara ilk olarak Mısır'dan kalma bir gelenek olan "anne sütünde pişmiş oğlak" yemeğini yasaklamıştır. Görüldüğü gibi yeni ortaya çıkan bir din takipçilerinin alışkanlıklarını değiştirmek için gündelik yaşamın en başat unsurlarından biri olan yeme içme kültürüne müdahale etmiştir.

Musevilikten sonra ortaya çıkan Hristiyanlıkta, Musevilik kadar olmasa da yeme içme konusunda bazı kaideler vardır. Hristiyanlığın pek çok eski mezhebinde haftanın bir gününde et yerine balık yenir. Bunun yanı sıra Hristiyanlıkta yeme içme unsurlarıyla ilişkili olarak bazı özel günler mevcuttur. Örneğin Katolik mezhebine bağlı olanlar cuma günleri et tüketmezler. Hristiyanlar, nisan ayının ikinci pazar gününü İsa'nın yeniden doğuşunu idrak etmek maksadıyla Paskalya olarak kutlarlar. Paskalyadan hemen önce "kutsal hafta" diye bilinen hazırlık devresinde "büyük perhiz" adı verilen ve bazı yemeklerin yasaklandığı bir oruç tutma ritüeli uygulanır. Bu oruçta et ve balık tüketilmesi yasaklanmıştır (Gürsoy,2013,s.55).

Hristiyanlıktan sonra ortaya çıkan İslamiyet yeme içme kısıtlamaları konusunda Musevilik ile çoğu hususta örtüşmektedir. İslamiyet de Musevilik gibi yenilebilir ve yenilemez besinlerin niteliklerini kutsal kitabında belirtmiştir. Maide Suresi 3. ayette ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanan hayvan, yüksekten düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş, yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış ve dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar haram sayılmıştır.<sup>5</sup> Kurban edilmesine izin verilen hayvanlar – deve hariç- aynıdır. Aynı şekilde hayvanları kesim üsluba da benzerdir. Her iki dinde de hayvanın kanı vücuttan tam olarak boşalmadan hayvan yenmez. Kurban edilmeden önce ölen hayvan kurban edilemez. Ölmüş hayvanın eti yenmez. Hayvanın yenmesinde hayvanın hareket etme şartı vardır. Bu sebeple midye ve istiridye her iki dinde de yasaktır. İslamiyet, takipçilerine Ramazan ayı süresince belli saatler arasında bir şey yiyip içmeme yasağı getirmiştir. Bu yasağın gerekçesi olarak sağlıklı yaşam ve nefsi terbiye etme gösterilmiştir. Antik Mısır'da da aynı gerekçeyle oruç tutulmaktadır. Ayrıca toplumsal olarak varlık-yokluk çelişkisini anlamak da dinin takipçilerinin inandığı bir başka gerekçedir.

Üç semavi dinin haricinde diğer bazı inançlar da toplumların yeme içme pratiklerine tesir etmiştir. Genel kanıya göre İslam'ın farklı bir yorumu olarak ortaya çıkan Alevilik inancı, takipçilerine yeme içme konularında kısıtlamalar getirmiştir. Alevilerce kutsal kabul edilen Muharrem ayında on gün oruç tutulur ve bu oruç esnasında su içilmez ve et yenmez. Bu uygulamadaki amaç Kerbela'da susuz bırakılarak öldürülen Ehl-i Beyt'i anmaktır. On günlük oruç sonunda da “ aşure” pişirilir. Ayrıca Alevilik inancına göre tavşan da geviş getirmemesi, hayız olması, Hz. Ali'nin kedisine benzemesi, Yezid'in tavşan donuna bürünmesi gibi gerekçelerden dolayı yenmez (Ergun, 2011, s.286). Bunların yanında Hindistan'da çeşitli inançsal gerekçelerle sığır eti yenmez. Aynı şekilde Budistler de et yemekten kaçınırlar.

Üç semavi dinin de yeme içme yasakları konusunda mutabık kaldığı tek konu domuz etinin tüketimi ile ilgilidir. Ancak semavi dinlerden çok daha önce domuz etinin tüketilmesi yasaklanmıştır. Daha sonraları ortaya çıkan Musevilik,

---

<sup>5</sup> Maide Suresi 3. Ayet

Hristiyanlık ve İslamiyet de domuzun yenilmesini yasaklamıştır. Ancak Hristiyanlık Avrupa'nın soğuk bölgelerine yayıldığında domuz etinin bu bölgelerde bir hastalık yaymadığı anlaşılmış ve kıtlık dönemlerinde domuz eti serbest bırakılmıştır (Gürsoy,2013,s.22).

Cumhuriyetin ilk yıllarında ülkemizde domuz etini övme ve yenmesini serbest bırakma gibi bir girişimle karşılaşmak mümkündür. Almanya'da doktora eğitimi alan Ahmet Nevzat Tüzdil isimli bir veteriner hekim Türkiye'ye gönderdiği bilimsel yazılarda domuzdan insana bulaşan hastalıkların tedavisinin bulunduğunu, bu sebeple bu hayvanın etinin korkulacak bir besin olmadığını ileri sürmektedir (Onaran,2015,s.107-108).

Açıkça anlaşılacağı üzere domuz eti propagandası yapmak Müslüman bir halktan iltifat görmemiştir. Ancak bu ısrar bize bazı ipuçları vermektedir. Nasıl ki Musevilik İsrailoğulları'nın Mısır'dan kalma yaşam alışkanlıklarını değiştirmek için yeme içme teamüllerine müdahale ettiyse, yeni bir medeniyet dairesine geçme maksadıyla yüzünü Batıya dönen cumhuriyet Türkiye'si kadroları da halkın mevcut inançları doğrultusunda geliştirmiş olduğu ve tabu saydığı bir konuyu tam tersi bir noktaya taşımak istemiş ve meşruiyetini sağlamlaştırmanın yolunu kültürel teamülleri değiştirmekte bulmuştur. Bu propagandanın karşılığını bulamadığı aşikârdır. Ancak taraftar çekme adına gündelik yaşam unsurlarından biri olan yeme içme eylemlerine müdahalede bulunmanın geçerli bir yöntem olduğu görülmektedir.

Dini kaidelerin yanı sıra toplumların dünya görüşleri ve hayat felsefeleri de yeme içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Bir milletin yediği yemek ve yemek yeme üslubu milletin dünya görüşü ve felsefesinden bağımsız değildir. Çin mutfağı bu duruma birçok bakımdan anlamlı bir örnektir. Çinliler çatal bıçak kullanmaz bunun yerine tahta ve başka malzemelerden yapılan çubuklarla yemek yerler. Çünkü Çin kültüründe yenilen besini bıçak gibi kesici âletlerle parçalamak yemeğe saygısızlıktır ve günah sayılır. Bu nedenle yenilecek yiyecekler önceden kesilip hazırlandıktan sonra her şey bir lokmada yenecek şekilde sofraya gelir. Çinliler nesnelere özüne saygı duyar ve bu özü bozmamaya çalışır. Bu yüzden yemeklerin birçoğu birkaç dakikada pişer. Çin ya

da genelde Uzakdoğu sofraları senkronik bir biçimde düzenlenir. Bütün yemekler sofraya aynı anda gelir. Batılı yemek ise dinamik tarih kavramına uygun olarak diyakroniktir (Belge, 2013. s. 15-16).

Dinler yalnızca bir inanç sistemi olmanın ötesinde toplumu düzenleyici kurallar koyarak gündelik yaşama müdahale etmişlerdir. Dinler ve inanışlar çeşitli gerekçelerle kendilerine inananların kültürel hayatlarına yön vermeyi kendilerine görev saymışlardır. Kültürel hayatın önemli bir parçası olan yeme içme alışkanlıkları da bu yön verme çabasından payını almaktadır. Bu bölümde incelediğimiz üzere dinler, inanç sistemleri ve felsefeler yeni bir kültür hayatı yaratmak, tesir ettiği toplumun bünyesinde bulunan yerleşik kültürleri yok etmek ya da değiştirmek ve meşruiyetini sağlamlaştırmak adına bazı alanlara müdahale etmekten çekinmemiştir. Yasaklar şeklinde ortaya çıkan bu müdahale, en temel gereksinim olan yeme içme unsurları üzerinde kendisini göstermiştir.

### **Yemek, Toplumsal Güç ve Çatışma**

İlkel çağlardan bu yana yeme içmeye ait unsurlar toplum içinde gücün sembolü olmuşlardır. İnsanlığın avcı-toplayıcı dönemlerinde avı yakalayanın toplumsal gücü topluluğun diğer bireylerine göre daha üstündür. Çünkü o, avladığı hayvanla bulunduğu topluma besin sağlamış, bunun sonucunda itibar kazanmış ve otoriteyi eline almıştır. Av veya toplayıcılık esnasında gruba ait kişilerin bu süreçte oynadığı roller onların grup içindeki gücünü belirler. Av veya toplayıcılıktan sonra topluluğa dağıtılacak paylar, bu süreçte görev alanların sarf ettikleri çaba ile doğru orantılıdır (Beşirli, 2010,s.162).

Besin maddeleri insanlığın tarımsal hayata geçtikten sonraki evresinde de önemini yitirmemiş ve daima iktidarın inşasında kullanılmıştır. Bu dönemde zenginlik elde bulunanların niceliği ile ilgili olmuştur. Bazı insanların başka insanlardan daha fazla yiyeceğe sahip olması yiyeceği, toplumda ayırt edici bir unsur haline getirmiştir. Önemli olan yapılan yemek ya da bu yemeğin ne şekilde yapıldığı değil ne kadar yapıldığıdır. Yani eğer yeme içme unsurları bir güç gösterisi olarak kullanılacaksa nicelik nitelikten önemlidir. Aşırı iştahlı olmak

hemen hemen her toplumda saygınlık ifadesi ve güç simgesidir. Yiyecek kaynakları tehdit altında olmadığı sürece çok yemek adâletin ve kahramanlığın göstergesidir (Armesto, 2007, s.129-130).

Yemeğin niceliğinin yanında kim tarafından kime sunulduğu da toplumsal gücü belirlemede önemli bir rol oynar. Bir misafiri doyurma işlemi yani yemeğin takdimi ve sunulan yiyeceğin kabul edilmesi sembolik bir önem taşır. Özellikle kamusal ziyafetlerde yemek, ziyafeti verenler ile ziyafete katılanların toplumsal düzeylerini belirlemede önemli bir semboldür(Ünsal, 2008, s.179). Örneğin Müslüman toplumlarda, ramazan ayında verilen toplu iftar yemekleri yemeği veren ile yemeği alan arasında güç üzerinden bir iktidar ilişkisi kurulmasına vesile olmaktadır. Yemeği veren taraf bir kişi, bir aile ya da bir kurum gibi dar bir kadrodan oluşurken, yemeği alan tarafın sayısı binlerle ifade edilebilir. Bu durum, “binlerce kişiyi doyuran” sıfatıyla yemeği veren kişi ya da kuruma bir güç yüklemektedir.

Ziyafetlerde kişilerin sofrada oturdukları konum ve kendilerine sunulan yiyeceklerin sembolik bir değeri vardır. Davetlilerin oturma düzeni ait oldukları toplumdaki düzeyleriyle ilişkilidir (Beşirli, 2010, s.162). *Dede Korkut Hikâyelerinin*'de Dirse Han'ın verdiği şölende davetlileri ağırladığı çadırların ve ikram ettiği koyunların rengi, davetlilerin toplumsal kabulüne ve gücüne göre şekillenmektedir. Bu hikâyede ziyafeti veren kişi olan Bayındır Han ziyafet tertip etmesi dolayısıyla seviye olarak herkesin üstündedir. Bayındır Hanın ziyafet sahibi olarak misafirlerine ikram ettiği yiyecekler, sembolik olarak, bir iktidarın inşasına yardımcı olmaktadır.

Yemek ve güç ilişkisini Osmanlı sarayında ikamet eden sultanların yeme içme tutumları üzerinden değerlendirmek mümkündür. Osmanlı'da II. Mehmet döneminde çıkan bir karar ile sultanlar artık tek başına yemek yemeye başlamıştır. Ziyafetlerde dahi sofralarına kimseyi kabul etmezler. Bu durum iktidarlarını paylaşmadıklarının bir göstergesidir. Ulufe dağıtımı esnasında Yeniçerilere verilen ve “çanak yağması” olarak nitelendirilen ziyafetlerde, ziyafetin başlangıcında askerler sofrayı talan etmektedirler. Bu ziyafet ve talan sultanın yabancı elçilere bir güç gösterisi olarak değerlendirilebilir. Sultan,

maaşla beraber ziyafet vermesi iktidarını yeme içme unsurları üzerinden pekiştirdiğine işarettir. Çünkü birinin yemeğini kabul etmek ona itaat etmek anlamına gelmektedir. Aynı şekilde, yine Yeniçerilerin isyan sırasında “kazan kaldırma” eylemi gerçekleştirmeleri yeme içme unsurları üzerinden iktidarla olan problemlerini dile getirmesi bakımından sembolik bir özellik taşır (Ünsal, 2008, s.179-194).

Tarih boyunca bazı besin maddeleri devrin ekonomik ve sosyal şartlarına göre zenginliğin ve kudretin sembolü olmuştur. Bu besin maddelerini elinde bulunduranların toplumsal konumu bu maddeden yoksun olanlara nazaran daima daha iyi durumdadır. Bu besin maddelerinden en önemlisi baharattır. Besin, güç, ve zenginlik ilişkisinde baharatların çok önemli bir yeri vardır. Özellikle Avrupalılar baharatı temin etmek için büyük masraflara katlanmışlardır. Avrupalıların baharat almak için altın yüklü gemileri Hindistan ve diğer Uzakdoğu ülkelerine boşalttıkları bilinmektedir. Baharatlar pahalı ithal mallar olarak kabul edilmektedir. Baharat tüketimi, kişinin zenginlik, güç ve cömertliğini göstermesinin ve bunu kanıtlamasının bir yoludur. Baharatlar hediye olarak verilir, diğer kıymetli mallarla beraber miras olarak bırakılır ve bazen para olarak da kullanılır. Baharatla aynı güce sahip bir diğer besin maddesi ise ananastır. 17. yüzyılda İngiltere’de güçlükle bulunan, bu özelliğinden dolayı yalnızca kralın yiyebildiği ve “kral meyvesi” adıyla anılan ananası, bazı çıkar grupları taleplerini krala kabul ettirmek için kullanmışlardır. Ananas bu haliyle bir güç sembolüdür (Standage, 2016, s.89-132).

Bugün marketlerde hiçbir zahmete girmeden ulaşabildiğimiz baharatlar henüz kıymetli olduğu dönemlerde birçok ticari rekabete, bu rekabet neticesinde coğrafi keşiflere ve yeni ticaret yolları ve kıtaların bulunmasına, coğrafi literatürün genişlemesine, taşınması esnasında bilimsel bilgilerin aktarılmasına, farklı kültürlerin birbirlerini tanımasına, savaşlara ve sömürgecilik faaliyetlerine neden olmuştur. Tüm bu yönleriyle baharat besin ve güç ilişkisinde insanlık tarihine yön vermiş besin maddelerinden biridir.

Besin maddeleri paranın ön plana çıktığı modern dünyada kendi başına toplumsal güç yaratma özelliklerini büyük oranda yitirmişlerdir. Ancak yukarıda

da ifade edildiği gibi maddi zenginliğe sahip olanlar istediği besine istediği miktarda ulaşmakta serbesttirler. Besin yine de kendi başına zenginlik ve dolayısıyla güçle olan ilişkisini bütünüyle koparmış sayılmaz. Bugün modern toplumlarda bile gerek kullandığımız sözcüklerde gerekse gelenek ve göreneklerde besinin eskiden ekonomide merkezi bir rol oynadığına dair kanıt bulmak mümkündür. Örneğin İngilizcede, “ekmeğini kazanan” anlamına gelen “breadwinner” ifadesi kullanılır ve paradan da zaman zaman ekmeğin ya da arpa olarak söz edilir (Standage, 2016, s. 79). Türkçede de buna benzer ifadeler vardır. Ekmeğinin peşinde olmak, ekmeğini kazanmak, ekmeğin kavgası gibi deyim ve tamlamalar ve arpa, yem gibi sözcüklerin argoda para anlamında kullanılması besinin güç ve zenginlikle ilişkisini göstermektedir.

Yeme içme unsurları toplumsal güç göstergesi olmanın yanı sıra toplum içindeki çatışmalarda da simgesel bir oynamaktadır. Bir toplumda yaşanan çatışmalar, çatışma yaşan tarafların kültür hayatına doğrudan veya dolaylı olarak tesir eder. Bu çatışmaların en belirginini her toplumda istisnasız olarak yaşanan sınıf çatışmasıdır. Özel mülkiyetin oluşmaya başladığı günden bu yana her toplum, ekonomik gücü elinde bulundurma yönünden ayrışmalar yaşamıştır. Bu güç kimi zaman bir yeme içme unsur iken, kimi zaman para, kimi zaman da zengin madenler olabilir. Özel mülkiyet anlayışı üzerine kurulmuş her toplumda sınıf mücadelesinin varlığı kaçınılmazdır.

Türk toplumunun toplumsal çatışma yelpazesi sınıfsal ayrılıkları bünyesinde bulundurmanın yanında kendine has başka çatışma alanlarını da ihtiva etmektedir. Osmanlı'nın güç kaybetmeye başladığı yıllardan itibaren yüzünü Batı medeniyetine dönmesi 1839 senesinde ilan edilen Tanzimat Fermanı ile resmiyete kavuşmuştur. Bu tarihten itibaren toplumun bir kesimi modern ve Batılı yaşamı benimserken ya da benimsemeye çaba gösterirken toplumun diğer kesimi ise kendi geleneklerinden kopmayı uygun görmeyerek Doğulu ve geleneksel bir yaşam sürdürmeye devam etmiştir. Toplumda yaşanan bu ikilik zaman geçtikçe derinleşmiş ve birçok problemi de beraberinde getirmiştir. Batılılaşma ekseninde hareket eden Türk modernleşmesi ortaya çıktığı ilk



günden bu yana toplum içinde bir kültürel çatışmayla beraber gelişmeye çalışmıştır.

Modernleşme kavramı, tarihsel olarak geleneğe dayalı toplumsal ve siyasal değer ve ilkelerin yerine modern ölçütlerin geçiş sürecini ifade eder (Çetin,2003-2004,s. 12). 18. yüzyılın başlarına kadar İslami kaynaktan beslenen Osmanlı toplumu ve yönetimi, Avrupalı devletler karşısında üstünlüğünü kaybetmeye başlayınca kaynağını aldığı geleneği peyderpey terk edip yüzünü Batı'ya dönmeye başlamıştır. Tanzimat'tan bu yana modernleşme yanlısı Türk aydınlarının bir bölümü, İslâm geleneği çerçevesinde gelişen kültürel hayatı ve yönetim anlayışını Doğululuğun esası olarak görmüş, İslam'ı ve Doğululuğu yenileşmenin ve ilerlemenin önündeki engel olarak değerlendirip bu değerlerin değişmesi gerektiğini savunmuşlardır (Deren,2007, s. 382).

1839 Tanzimat Fermanı ile resmiyet kazanan bu süreç, topyekûn bir değişim olarak algılanmamalıdır. Yukarıda zikredildiği gibi modernleşme Batı'nın doğal bir sürecidir ve Batı dışında kalan toplumlar modernleşmek istedikleri takdirde arkalarına bir itici güç almak zorundadırlar. Bu güç genellikle devletin tekelinde toplanır ve yol gösterici liderlik, tek parti rejimi gibi iktidar aygıtları ortaya çıkar. Hanedanlık ile yönetilen Osmanlı için böyle bir aygıtın ortasına çıkmasına gerek yoktur çünkü Osmanlı devlet geleneği bu ihtiyacı zaten doğal olarak karşılamaktadır.

Tanzimat Fermanı ile başlayan süreç padişahın yetkilerini kısıtlamasına ve otoritesini başka mekanizmalarla paylaşmasına neden olmuştur. I. ve II. Meşrutiyet, İttihat ve Terakki Partisi yönetimi ve en nihayetinde cumhuriyetin ilan edilmesi, sırasıyla Osmanlı devlet geleneğinin iktidar alanını zayıflatmış ve zaman içerisinde sonlandırmıştır. Yeni kurulan devlet modernleşme hamlesini sürdürmüştür. Ancak Cumhuriyet'in Osmanlı'da olduğu gibi elinde doğal bir iktidar ve güç yoktur. Bu nedenle modernleşme hamlesini sürdürecektir bir itici güce ihtiyaç vardır. Bu itici güç liderlik ve tek parti olarak somutlaşmıştır. Cumhuriyet'i bu süreçte Osmanlı İmparatorluğu'ndan ayrı kılan özellik modernleşirmenin asli aktörünün artık ulus-devlet olmasıdır(Coşar, 2004 s,71). Cumhuriyet dönemi modernleşmesini önceki dönemlerden ayıran en önemli

özellik İslami gelenekle yoğrulmuş Osmanlı anlayışı yerine ulus egemenliği ve bağımsızlık üzerine inşa edilmesidir.

İslami geleneklere dayalı bir devlet anlayışı yerine ulus devlet görüşünün hâkim olması Türk toplumunun modernleşmesi yolunda atılacak adımların önünü açmıştır. Bu doğrultuda hukuk, eğitim, yazı, dil ve yaşam ve kültür alanında birçok değişme yaşanmıştır. Cumhuriyet dönemi modernleşmesinin iki büyük hedefi vardır: Birincisi mevcut geleneksel tutumu yok etmek, ikincisi yok edilecek olan geleneksel anlayışın yerine modernleşme anlayışına uygun kuralları ve örgütleri yerleştirmek ve devlet ile ulusun yaşamını çağın gereklerine göre düzenlemektir (Berkes, 2012, 522).

Mustafa Kemal Atatürk ve onun kurduğu Cumhuriyet Halk Partisi, Demokrat Parti iktidarına kadar Batılılaşma hamlesini tek başına sürdürmüş ve kısa sürede cumhuriyet yönetimi ile beraber çok sayıda yeniliğe imza atmıştır. Osmanlı ile başlayan Türk modernleşmesi büyük ölçüde Doğu ile Batı'nın yan yana var olmasıyla sonuçlanmıştır. Bir sentez olarak da okunabilecek bu yan yana olma durumu modernleşme hamlesinin tam olarak nihayete ermesini engellemektedir. Türk toplumunu uygar bir kalıba dökme programı, Cumhuriyetin resmî devlet politikasına katı bir merkezîyetçilik kazandırmıştır. Farklı grupları bünyesinde barındıran Osmanlı'dan arta kalan yeni Türk devleti, tüm farklılıkları tek bir merkezde toplamaya çalışarak merkezîyetçi bakış açısını somutlaştırmıştır. Cumhuriyet dönemi modernleşmesi Osmanlı'da olduğu gibi Avrupa'dan bazı kurum ve teknolojilerin iktibas edilmesi şeklinde değil, modernleşmenin bütün ulusa uygulanması şeklinde algılanmıştır. Bu durum toplumsal reformların "halk için halka rağmen" anlayışı çerçevesinde gelişmesine neden olmuştur (Deren,2007,s. 382- 387).

Cumhuriyet dönemi Türk modernleşmesi zaman zaman toplum üzerinde bir baskı aygıtına dönüşmesi kendisine yönelik eleştirileri de beraberinde getirmiştir. Eleştirilerin temel dayanağı modernleşme hareketinin halkın gerçek taleplerini karşılamaktan uzak, yapay bir hareket olduğu noktasında birleşmektedir. Türk toplumunun modernlik ve geleneksellik noktasında yaşamış olduğu ayrılık tam da bu noktada ortaya çıkmaktadır. Tanzimat'tan bu yana

modernleşme hareketini benimseyen gruplar ile modernleşmeyi yapaylık olarak değerlendirip modernleşmeye direnen gruplar arasında yaşanan kültürel ve sosyal çatışma cumhuriyet döneminde zirveye ulaşmıştır.

Türk toplumunun kendine has çatışmaları ve her toplumun yaşadığı müşterek çatışma olan sınıf farklılıkları toplumların kültürel pratiklerine müdahale etmektedir. Bu kültürel pratiklerin başında da yeme içme unsurları gelir. Selim İleri'nin eserlerinde, kişilerin yeme içme pratikleri ve tercihleri, Türk toplumunda yaşanan çatışmaları yansıtır. Bir başka deyişle anılarında, denemelerinde ya da kurmaca eserlerinde yenilen yemekler, içilen içkiler, kurulan sofralar, sofrada takınılan tavır toplumsal çatışmaların yansıması konumundadır.

### **Yemeğin Nostaljik Değeri ve Kültürel Değişim**

Gündelik yaşamın önemli bir parçası olan yeme içme unsurlarını bireyin veya toplumun zihninde taşıdığı değerle hatırlamanın ve nostaljinin bir simgesi olarak değerlendirmek mümkündür.

Hatırlama kültürü bir sosyal sorumluluktur ve bu sorumluluk neyi unutmamamız gerektiği üzerine yoğunlaşmaktadır. Bazı toplumların kendilerini seçilmiş halk olarak görme düşüncesi bu toplumlara ait hiçbir şeyin unutulmaması ve unutturulmaması algısı üzerine kurulmuştur. Yüksek bir kültür üretmekten yoksun, günübürlük yaşayan toplumlar bu günü kurtarmakla beraber diğer yandan yok olmanın zeminini de hazırlamaktadırlar. Böylece seçilmiş halk olma düşüncesinin hatırlama ve unutulmama olan ilişkisinin daha kuvvetli olduğunu söylemek mümkündür (Assmann, 2018, s.39)

Hatırlamanın veya unutmamanın yolunu kendilerini seçilmiş halk olarak kabul etme anlayışında bulan toplumları oluşturan bireylerin şahsi psikolojileri de bu anlayışa katkı sağlamaktadır. İnsanın hatırlama edimi geçmişle kurduğu duygusal bir ilişkidir. Bu ilişki kültürel biçimlendirme ve kopmayı aşarak geçmişle bilinçli bir bağ kurmaktadır. Hatırlama köken hatırlaması ve biyografik hatırlama olarak iki boyutta ortaya çıkmaktadır. Kökensel hatırlama yazılı kültüre sahip olsun ya da olmasın, toplumların dilde ya da dil dışı araçlarla

yaptığı her türlü simgeye başvurmaktadır. Biyografik hatırlama ise kökensele hatırlamanın aksine yazı kültürü olsun ya da olmasın toplumların sosyal alışverişine dayanmaktadır. Kökensele hatırlama hep bir itkiye gerek duyarken biyografik hatırlamada tam tersi bir durum söz konusudur (Assmann, 2018, s.38-60)

Hatırlama kültürü hatırlanan şeyler üzerinden nostalji kavramını da beraberinde getirmektedir. Nostalji, nostos (eve dönüş) ve algia (özlem) kelimelerinden oluşan ve artık var olmayan veya hiç var olmamış bir eve duyulan özlem anlamına gelen bir kavramdır. İlk kez İsviçreli doktor Johannes Hofer'in 1688'de yazdığı tıp tezinde kullanılan nostalji kavramı, kişinin kendi memleketine dönme arzusundan kaynaklanan üzgün ruh hali olarak tanımlanmıştır. Nostalji kavramı tedavi edilmesi gereken bir hastalık olarak görülmüş ve ilk kez yurt dışında görevli olan İsviçreli askerlerin üzerinde tespit edilmiştir. 17. yüzyılda nostaljinin, afyon, sülük, İsviçre'nin Alplerine seyahat gibi yöntemlerle tedavi edilebileceği düşünülüyordu. 18.yüzyılın sonuna gelindiğinde doktorlar eve dönmenin her zaman için soruna çare olmadığını fark ettiler. 19. yüzyılda nostaljiye iyimser yaklaşan doktorlar dünya çapındaki ilerleme ve tıp alanında meydana gelen gelişmeler sayesinde bu hastalığın tedavi edilebileceğine inanmışlardır. 21. yüzyıla gelindiğinde ise nostalji çaresi olmayan modern bir hastalığa dönüşmüştür. Modern çağdaki nostaljinin ütopyik bir boyutu vardır ve bu ütopya geleceği yönelik değil, bazen geçmişe yönelik de değil, daha çok yan tarafa yöneliktir (Boym,2009,s.14-37).

İnsanın geçmişle olan ilişkisi iki tür nostaljiyle tanımlanmaktadır. Bu nostaljilerden biri yeniden kurucu diğeri ise düşünsel nostaljidir. Mutlak bir türden ziyade birer eğilim olarak değerlendirilen bu türler özleme şekli ve anlam vermemiş bir yolu olarak tanımlanmaktadır. Yeniden kurucu nostaljide vurgu "nostos" yani ev üzerine yoğunlaşmaktadır ve bu nostalji türü kaybolan evi yeniden inşa etmeyi ve hafızadaki açıkları kapatmayı vadetmektedir. Düşünsel nostalji ise "algia" yani özlem üzerine yoğunlaşmaktadır ve özlem ve yitirmeye, hatırlamanın kusurlu sürecine odaklanmaktadır. Yeniden kurucu nostaljikler nostaljik olduğunu kabul etmezler ve projelerinin gerçeğe alakalı olduğunu öne

sürerler. Bu türdeki nostaljikler sembol ve mitleri anımsayarak piyasaya komplo teorileri sürerler ve modernlik karşıtı mit yaratmakla uğraşan ulusal ve milliyetçi grupları beslerler. Yeniden kurucu nostalji anlayışı geçmişten kalma anıların yeniden inşası ile uğraşırken düşünsel nostaljikler başka bir yerin ve zamanın hayali içinde yıkıntılarla, zamanın ve tarihin pasıyla uğraşmaktadırlar (Boym 2009, 76).

Yeme içme unsurlarının nostaljik bir öge olarak algılanabileceğini düşündüğümüz bu çalışmada, düşünsel nostaljinin bu alana daha yatkın bir tür olduğunu algılamaktayız. Düşünsel nostalji tarihsel ve bireysel zamanla, geçmişin geri çevrilemezliği ve insanın sınırlılığıyla daha çok ilgilidir. Düşünsel nostaljiklerin odağında olan şey mutlak hakikat olarak düşünülen şeyin geri döndürülmesi değil, tarih ve zamanın akışı üzerine düşünmektir. Bu tür nostaljikler genellikle zaman heveslileri ve sürerlik meraklılarıdır, dış etkenlerin baskısına direnir ve saatlerle ya da takvimlerle ölçülemeyen zamanın dokusundan fiziksel haz alırlar. Yeniden kurucu nostaljikler ulusal geçmişe ve geleceğe seslenirken düşünsel nostaljikler daha çok bireye ve kültürel hafızaya odaklanır. Her iki tür de gönderme yaptıkları çerçeve bakımından örtüşebilir ancak kimlikleri ve anlatıları kesinlikle örtüşmez. Örneğin, her iki grup da Proust'un kurabiyesini kullanabilir ama bu kurabiye üzerine farklı hikâyeler anlatırlar. Bunların yanı sıra düşünsel nostalji, yeniden kurucu nostaljinin aksine eve dönüşü sonsuzda dek erteleyerek, ayrıntıları ve hatırlama işaretlerini önemseyen bireysel anlatıya yönelmektedir. Hafızanın parçalanmış formundan zevk alır ve zamanı mekânsallaştırır. Yeniden kurucu nostaljinin ciddi tavrının aksine düşünsel nostalji ironik ve mizahi olabilir. Düşünsel nostalji, ev diye adlandırılan mitik mekânı yeniden inşa etmeye çabalamaz, göndergenin kendisine değil mesafeye aşiktir. Düşünsel nostaljikler özdeşlik ile benzerlik arasındaki boşluğun farkındadır. Bu mesafe hissi onların hikâyelerini anlatmaya, geçmiş, şimdi ve gelecek arasındaki ilişkiyi nakletmeye teşvik etmektedir (Boym 2009, 87-88).

Geçmişle ilişki içinde olmak için geçmişin, geçmiş olarak bilinçlere yerleşmesi gerekmektedir. Bunun için de iki koşulun gerçekleşmesi zorunludur. Birincisi,

geçmiş tamamen kaybolmamalı ve geride kalmış bazı delilleri olmalı, ikincisi, bu deliller bugüne göre karakteristik bir farklılık göstermelidir. Süreklilik ve gelenekteki her derin kopma, yeni bir başlangıç arama aşamasında geçmiş oluşmasına yardımcı olur. Yeni başlangıçlar, Rönesanslar, restorasyonlar hep geçmişe dönüş, ondan destek alma biçiminde ortaya çıkarlar. Gelecek ürettikleri, yeniden kurdukları, kapsadıkları ölçüde geçmişi keşfederler (Assmann, 2018, s.40-41). Sanayileşmenin ve modernleşmenin hızlı temposu insanların geçmişin yavaş ritimlerine, sürekliliğe, toplumsal kaynaşmışlığa ve geleneğe duydukları özlemi daha da yoğunlaştırmıştır (Boym, 2009, s.45).

Nostaljik öğeler, son yıllarda, ülkemizde önemli ölçüde rağbet görmeye başlamıştır. Yetmişler, seksenler, doksanlar gibi on senelik dönemlerle tanımlanan geçmiş, müzik, video klipler, giyim kuşam, televizyon programları ve dizileri, gazete ve mecmualar, Yeşilçam sineması gibi alanlarda kendini göstermektedir.

### **Sofra Adabı ve Temel Yeme İçme Araçlarının Gelişimi**

Toplumun ancak doğayla zıtlaştığı takdirde kültür üretebileceğini, bir başka deyişle doğa ile kültürün uzlaşmaz olduğunu önceki bölümlerde zikretmiştik. Yeme içme eylemlerine kültürel kimlik kazandıran hususlar, besini elde etme, pişirme ve tüketme esnasında ortaya çıkmaktadır. Yeme içme penceresinden bakarsak insanlık, yemeği doğrudan ateşe temas ettirerek pişirmeye son verdiği andan itibaren kültür üretmeye başlamıştır. Elbette bu tek başına yeterli bir eylem değildir. Yemek yeme eyleminin öncesinde, esnasında ve sonrasında yapılan tüm davranışlar zamanla değişiklik göstermiştir. Bu değişiklik bir önceki davranışa göre genelde daha ince davranışları içerir. Örneğin bir besini elle yemek yerine bir sofraya gereci kullanmak önceki davranışa göre daha rafine bir eylem olarak kabul görür. Toplum ilerledikçe bu davranışlar kaidelere dönüşür. İşte yeme içme eylemlerindeki ileriye dönük bu değişimler ve neticesinde ortaya çıkan kaideler sofraya adabı olarak nitelendirilebilir. Sofrada sergilenen bu kurallar bir kültür ürünü olduğundan her toplumda aynı olması beklenemez. Kültürü

yaratan toplum kendi yaşam tarzı ve standardı doğrultusunda kendi sofrada adabını belirlese de iletişim kaynaklarının gelişmesiyle birçok toplum birbirine tesir etmiştir. Burada karşımıza şöyle bir soru çıkıyor: Kültürel gelişmeler toplumun hangi kesiminde ortaya çıkmaktadır? Daha açık bir ifade ile belirtmek gerekirse örneğin sofrada adabı ile ilgili kültürel bir ürün ya da yenilik, ekonomi penceresine göre, toplumun hangi gelir düzeyinde ilk olarak kendine yer bulmaktadır? Belge'ye göre burada kural "zenginin kaçıp fakirin kovalamasıdır. Ancak zenginlik tek başına yanıltıcıdır. Elit demek daha doğru olur." (Belge, 2013, s.363).

Kültürler arası ayrışmanın yemeğe yansımaları kent-kır çatışması etrafında değerlendirmek mümkündür. Arapçadan aldığımız kibar sözcüğü büyük, üst düzey anlamına gelen ekberden türemiştir. Fransızca poli ve İngilizce polite kibar, nazik görgülü anlamına gelmektedir ve kent anlamına gelen Yunanca polish sözcüğünden türemişlerdir. Buna benzer şekilde birbirinin zıttı durumunda bulunan medeni ve bedevi kavramları da etimolojik olarak fikir vermektedir. Medeni, Medine'den gelir ve şehirde yaşayan anlamını karşılar. Geride kalanlar ise çölde yaşar yani bedavidir. Biz bugün medeni kavramını görgülü, anlayışlı, kültürlü ya da bir yanı sıra çağdaş, muasır anlamlarıyla kullanıyoruz. Bunların ışığında üst bir kültür yaratma görevini doğayla azami düzeyde çelişen kentli ya da saraylının üstlendiğini söyleyebiliriz. Kentten ve saraydan / şatodan doğan üst kültür zamanla geniş halk kitlelerine de yayılabilir.

Arapça 'edeb' kökünden gelen 'adab' ve 'aşr' kökünden gelen 'muaşeret' sözcüklerinden oluşan adab-ı muaşeret kavramı, toplumsal yaşayış pratiği ve birlikte yaşamak, insanlarla iyi geçinmek anlamlarına gelmektedir. Bu kavram 19. Yüzyılda geleneksel tanımlarından uzaklaşarak doğru davranış ve görgü anlamlarında kullanılmıştır (Meriç, 2007, s.2).

Yeme içme çerçevesinde değerlendirebileceğimiz ilk adab-ı muaşeret kuralları Sümerler tarafından uygulanmıştır. Bu dönemdeki resimlerden Sümer ziyafetleri hakkında ayrıntılı bilgiler edinmek mümkündür. Sümer ziyafetlerinde ev sahibi ve konukların iskemlede oturdukları, bardaktan şarap ve bira içtikleri ve müzisyenlerin müzik çalarak konukları eğlendirdikleri bilinmektedir. Resimlerde

ziyafet için kesilen hayvanlar, tepsi içinde kaplar, üst üste yığılmış ekmekler ve bira küpü taşıyan hizmetçilerin görülmesi Sümer ziyafetlerinde görülen adab-ı muaşeret kurallarına örnek teşkil edebilir (Işın, 2018, s.42).

Antik Mısır'da M.Ö 3. binyılda Mısırlılar alçak bir masa etrafında oturur ve ortadaki yemekten parmaklarıyla veya kaşıkla almaktadırlar. Daha sonra MÖ 2. binyılda ileri gelenler Mezopotamya'nın da etkisiyle yüksek iskemleler üzerine oturmaya başlamışlardır. Yemek yiyenlerin ellerini temizlemesi için hizmetçiler kase içinde su ve peçete servisi yapmaktadırlar. Yemek sırasında müzik çalınmaktadır ve kadınların dans ettiği bilinmektedir. Erkekler ile kadınların genellikle ayrı mekânlarda yemek yedikleri düşünülmektedir (Işın 2018, 51).

İran coğrafyasının sofrada adabı 1082 tarihli *Kabusname* isimli eserden hareketle değerlendirilebilir. Bu eserdeki bazı bölümlerde adab-ı muaşeret kurallarına yer verilmektedir. Buna göre yemeği yavaş yemek, başka kimsenin yüzüne ve lokmasına bakmamak, yemeği eleştirmemek, içkili toplantılarda ev sahibi olarak fazla içmemek, sofrada hiç konuşmamak veya sadece gerektiğinde konuşmak ve hılal adı verilen kürdanın kullanılması gibi kurallar İran'daki yeme içme adabına dair ipuçları vermektedir. Bu kaidelerin yanı sıra Gilan bölgesinde misafirin önüne çeşitli yemekler ve su konulduktan sonra misafirin odada yalnız bırakılması böylece misafirin utanmadan, rahatça yemek yemesinin sağlanması geleneği de vardır (Işın 2018, 80).

Orta Asya Türklerinin sofrada adabına dair en erken veriler Göktürkler'e aittir. Bu dönemde kibar sınıfa ait insanlar yemekten sonra ellerini yıkar, havlu ile kurular, sarayda yemek sırasında müzik çalınır ve şarkı söylenir. İslami edebiyatın ilk eserlerinden olan Kutadgu Bilig'in yazarı Yusuf Has Hacip aynı zamanda bir saray görevlisidir. Yusuf Has Hacip'in eserinde Karahanlılar'ın sofrada adabına dair verilere ulaşılır. Buna göre, sofrada bıçak çıkarmak, kemik sıyırmak, oburluk yapmak, düzgün oturmamak, ikram edilen yiyeceği reddetmek, yemeği çiğnemediği yutmak, sıcak yemeği ağız ile üfleyerek soğutmak, isteksizce yemek, davete icabet etmemek davetlileri hazırlıksız karşılamak, misafirlere yeterince temiz olmayan yiyecekler ikram etmek, başkasının önündeki yiyeceğe el uzatmak gibi eylemler hoş olmayan sofrada davranışları olarak



değerlendirilmektedir. Bunu yanında “diş kirası” denilen konuklara hediye verme adeti de Kutadgu Bilig’de görülmektedir (Işın 2018, 113).

Antik Yunan’da ziyafetler symposion denilen içkili yemekli toplantılar şeklinde verilmektedir. Davetliler yüksek ayaklı sedirler üzerinde uzanarak yemek yemekteler. Antik Yunan mutfağından ve fethettikleri toprakların kültüründen etkilenen Antik Roma mutfağı Avrupa mutfağının kökeni sayılmaktadır. Ağır sosların ve şarabın kullanılması, fazla baharat, lüks ve egzotik malzemeler Roma mutfağının karakteristik özelliğidir. Roma’da yemekler genelde elle yenilmektedir. Sadece çorba gibi sulu yiyecekler için kaşık kullanılmaktadır. Çatal ise nadiren kullanılır (Işın 2018, 126).

Roma’da üst sınıflar yatarak yemek yemekteler. Ayrıca ziyafete giderken şık giyinme adetinin Roma’da başlamış olma ihtimali yüksektir. Synthesis denilen ve yemek esnasında birkaç kez değiştirilen tunikleri bu iddiayı güçlendirmektedir. Sofra örtüsü de ilk olarak Roma’da görülmektedir. Yeme içme âletleri henüz sofralarda bir alışkanlık halini almadığından yemekler elle yenmektedir. Bu nedenle elleri silmek için sık sık elbezi benzeri bezlere ihtiyaç olmuştur. Konuklar ziyafetlere kendi elbezlerini getirmişlerdir. Şayet yemek artarsa bu bezlere artan yemekleri koyup beraberinde götürmüşlerdir. Bunun yanı sıra Roma’da daha çok yemek için yemeğe ara verip dışarı çıkarak kusma geleneği vardır (Belge, 2013, s.366).

Bizans’ta ileri gelenler 7. Yüzyıla kadar ziyafetler sırasında Romalılar gibi yüksek yarım daire şeklinde kanepelere uzanarak yemek yemişlerdir. Yemeğe başlamadan önce ibrik ve leğen kullanarak eller yıkanır ve parfüm sürülür. Konuklar sağ ellerini kullanarak ortaya konan tek tabaktan yemek yerler. Mezeler ve salatalar ise ana yemekten ayrı olarak daha küçük tabaklarda sunulur ve her davetlinin önüne ekmek servis edilmektedir. Kaşık yalnızca sulu yemek yerken kullanılmıştır. Kaşıkların üzerine edebiyattan alıntılar, eğlenceli sözler veya özdeyişler yazılmıştır. Bu gelenek Osmanlı döneminde sürdürülerek kaşıklara “Afiyet olsun efendim” gibi sözler yazılmıştır. Şarap sulandırılarak içilir, yemeklere katılan sosları sıcak tutmak için sofrada ateşliği olan bir bakraç daima hazır bulundurulur. Kanepede uzanarak yemek yeme alışkanlığı 8.

Yüzyıldan itibaren yerini iskemlelere bırakmıştır. 10. Yüzyıldan itibaren kaşığa ilaveten çatal ve bıçak kullanımı artmış, ortadan yenilen tek tabak yerine her konuğun önüne ayrı bir servis açılmaya başlanmıştır. Ziyafet esnasında konuklar müzik ve pandomim gibi gösterilerle eğlendirilmiştir. Ev sahibinin konuklara hediye vermesi ise adettir. Ev sahibinin konuklarına hediye vermesi Orta Asya Türk geleneğinde görülen “diş kirası” ile benzerlik göstermektedir (Işın 2018, 145-146).

Uygarlaşmayı bir adab-ı muaşeret meselesi olarak gören Norbert Elias, *Uygarlık Süreci* adlı kitabında insanların adab-ı muaşerete verdiği önemin ve bu doğrultuda oluşan kuralların geriye dönük olarak tespit edilmesinin çok zor olduğunu belirtir. Elias, adab-ı muaşeret kurallarının tespiti için Ortaçağ'dan başlamanın yeterli olduğu görüşündedir. Ortaçağ'da yazılan bazı eserler<sup>6</sup> içerisinde görgü kullarını da barındırmaktadır. Bu eserler arasında Erasmus'un bir prensin oğlunun eğitimi için kaleme aldığı “*De Civilitate Morum Puerilium*” adlı metindeki görgü kuralları oldukça önemlidir. Erasmus bu yazısında bir masada bardağın ve bıçağı nerede duracağını, bıçağın ve o dönemde pek yaygın olmayan çatalın nasıl kullanılacağını, şayet tabak yoksa ekmeğın nasıl bu vazife ile kullanılacağını, yemeğe nasıl başlanacağını, yemek yerken hangi elin, kaç parmağın bu işe dâhil edileceğini, yemeği soluksuz değil de ara sıra sohbet ederek yenmesi gerektiğini, kafa kaşımanın, diş karıştırmanın, öksürmenin, puflamanın ya da tükürmenin ancak köylülere yakışacağını, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması gerektiğini, ancak sabun olmadığından suların kekik ve papatya ile kokulandırıldığını, yemek esnasında insanın doğal ihtiyaçlarının gelmesi halinde, bu ihtiyaçları nezaket adına tutmak bedene zararlı olacağından, bunu uygun bir mesafede ve ölçülü bir utanma duygusuyla yapabileceğinden bahsetmektedir (Elias, 2016, s.140- 145).

---

<sup>6</sup> Norbert Elias'ın ismini verdiği kitaplar şunlardır: Hugo v. St. Victor, *De Institutione Navitiarum*; Petrus Alphonsi, *Disciplina Clericalis*; Johannes v. Garland, *Morale Scolarium*; Erasmus, *De Civilitate Morum Puerilium*

Ortaçağ'da Tannhauser adlı bir şair “ Hofzucht”<sup>7</sup> adlı şiirinde saraylı yani nazik insanla, köylüleri ve köylü davranışları karşılaştırır. Çünkü adab-ı muaşeret kuralları sadece havas için düşünülmüştür. Şair sofrada adabı üzerine söylediği sözlerin büyük kısmında bir mukayeseden yararlanmış ve öğreticiliği köylü ve köylü davranışı üzerinde olumsuzluk yaratarak kullanmıştır.

Ortaçağ'da yaşanan sınıf farkı yemek kültürüne de etki etmiştir. Tabakalar gelir durumları ile doğru orantılı olarak besin ihtiyaçlarını karşılarlar ve kültürleri de bu orantıya göre oluşur. Ortaçağ Avrupası'nda birincisi sabah saat 9-10, ikincisi ise saat 16-17 civarında olmak üzere iki öğün yemek yenmektedir. Zenginler haricinde halk, masa olarak, açılıp kapanan desteklere oturtulan dikdörtgen bir tahta kullanır, iskemlelere ve sıralara oturarak yemek yemektedir. Yemekler servis tabakları içinde sofraya konurken herkesin önünde bir ekmek parçası olur ve bu ekmek parçası tabak yerine geçmektedir. Bunun dışında herkese ayrı bardak ve kupa verilmemektedir (Işın 2018, 332).

Avrupa sofrada adabı bir yemek yeme kuralları oluşturmanın ötesinde zamanla seçkin sınıfın ayrıcalığını vurgulayan bir sistem haline gelmiştir. Ortaçağ'da yaşanan toplumsal sınıf ayrımlar sofrada adabında da kendini göstermektedir. Toplumun üst tabakası ete daha sık ulaşma imkânı bulurken alt tabaka olan serfler daha basit yemekler yemektedir. Bu dönemde şatolarda yemek protokolleri oluşturulmuş, aynı zamanda yemek salonu denilen yeni mekânlar yapılmaya başlanmıştır. Yemeğin piştiği yerle yendiği yer ayrıştığından pişen

---

<sup>7</sup> Bu şiirde geçen ilgili bölümler şöyledir:

Nazik insanlar vardır,  
Ekmeği köylüler gibi ısırarak koparır,  
Dilimini yeniden tepsiye batırır.  
Saraylılar bu gibi kötü davranışlardan kaçınır.  
“Sofrada burnunu sümküren  
Ve bunu eliyle yapan  
Mutlaka bir köylüdür,  
İyi davranışın ne olduğunu bilmez.”

“Sofrada boğazını elinle kaşıma.  
Mutlaka kaşıman gerekiyorsa,  
Kibar insanların yaptığı gibi  
Giysinin eteğini kullan.” (Elias, 2006, s.145)

yemekleri taşıyacak bir iş bölümü ortaya çıkmıştır Görüldüğü gibi bir yemek salonun ortaya çıkması toplumsal sınıf içinde başka meslek kollarının gelişmesine yol açmıştır. Elbette bu meslek kollarını icra edenler yine serflerden oluşmaktadır (Belge, 2013, s.367).

Ortaçağ, sofraya araç gereçleri açısından henüz gelişmemiş bir dönemdir. Tabak vardır ancak evlerdeki tabak sayısı misafir ağırlamak için yeterli değildir. Bundan dolayı bir davete gidenler bu gereçlerini yanına almışlardır. Ortaçağ'da özellikle kentlerde yemek daveti gibi adetler artık halk arasında da yayılmaya başlanmıştır. Bu dönemde çatal sofrada sıklıkla kullanılan bir âlet değildir. İlk çatallar bugün kullanılan şekline benzer olmakla beraber iki dişlidir ve daha çok eti kesen bıçağın yardımcısı olarak kullanılmaktadır.

16. yüzyıldan itibaren İtalya'da ortaya çıkan çatal daha sonra Fransa'ya sonra İngiltere ve Almanya'ya gelmiştir. Bir süre yiyeceklerin ortadan alınmasına yardımcı olarak kullanıldıktan sonra üst tabakada zamanla bir yemek aracı olarak kullanılmaya başlanmıştır. Çatal Fransa'ya 3. Henry tarafından büyük ihtimalle Venedik'ten getirilmiştir. 17. yüzyıla çatal üst tabakanın lüks yeme içme araçları arasında yer alır ve genellikle altından ya da gümüşten yapılmıştır. (Elias, 2016, s.154).

Elias'a göre Avrupa'da yayılması için beş yüz sene geçen çatalın 11. Yüzyılda Venedik'e gelişi bir izdivaç sayesinde. Bir Rum prensesi ile beraber Venedik sarayına gelen çatal, Bizans'ta bu âletin kullanıldığını gösterir. Ancak Mary Işın, sofraya çatalının ender de olsa Roma'da kullanıldığını bildirir ve çatal kullanımının Bizans ile başladığı ve 11. Yüzyılda Venedik hükümdarıyla evlendirilen bir Bizans prensesi tarafından İtalya'ya götürüldüğü tezine karşı çıkmaktadır (Işın 2018, s.146).

İtalya'da çatal kullanma âdeti önceleri sadece ziyafetler sırasında meyve, salata ve tatlı yemek için geçerlidir. 16. Yüzyılın başında seçkin İtalyanlar elle yemeyi bırakarak çatalı kullanmayı benimsemişlerdir. Çatalla yeme adeti Fransa, İngiltere ve Almanya'da da yaygınlaşmaya başlayınca bu durum alay ve eleştiri ile karşılanmıştır. Çatalın yaygınlık göstermesi aşırı kibarlaşma olarak

değerlendirilir ve özellikle din adamları tarafından şiddetle eleştirilir. Din adamların eleştirilerinin diğer kaynağı Tanrı tarafından bahşedilen ve çatal görevi üstlenen parmakların varlığının yok sayılmasıdır. Çatalın İngiltere’de tam olarak benimsenmesi 19. Yüzyılı bulmuştur. Çatal benimsedikçe seçkinler yemeğe elle dokunmayı ayıp saymış ve temizliğe aykırı olduğunu düşünmüşlerdir (Işın, 2018, s.357).

Rönesans ile birlikte Avrupa’da sofraya araç gereçleri Ortaçağ’a nazaran daha benimsenmiş durumdadır. Bu dönemde sofraya adabı önem kazanmış, pay tabağı ve çatal kullanımı İtalya’dan başka ülkelere yayılmaya başlamıştır. Yemek davetleri daveti verenin zevkini ve gücünü ispat etme rolüne bürünmüştür. Bu güç gösterisi elbette beraberinde şaşaalı sofraları, sayıca davetlilere yetecek araç gereci, mebzul ve çeşitli miktarda yiyeceği içeren menüleri de beraberinde getirmiştir. Bu dönemde Avrupa mutfağında önemli değişiklikler meydana gelmiş ve mutfakta yenilikler ortaya çıkmıştır. İtalyan mutfağının önderliğinde baskın lezzetli soslar terk edilmiş, tuzlu ve şekerli yemekler arasındaki ayrım belirginleşmiş, baharatın kullanımı azaltılmış, doğal tatları öne çıkarmak önem kazanmıştır. 17. yüzyılda seçkin sınıf sabah ve akşam yemeklerinin saatlerini giderek ileriye kaydırmaya başlamışlardır. Bunun sebebi zenginlerin erken kalkmak zorunda olmadıklarını düşünmesi, gece oturabilmek için gerekli aydınlatma imkânlarına sahip olmaları ve kendilerini alt sınıftan ayırma istekleridir (Işın, 2018, s.335-356).

Rönesans döneminde sofraya iki servis halinde çeşitli yemekler konur ve oturanlar istediklerini alıp yerler. Almanya, İngiltere ve Rusya’da sofrada hizmet eden garsonlar varken, Fransa’da bu hizmet sınıfı görülmez. Rönesans’ta seçkin sofralarında sofraya âletlerinin kural olarak yerleşmiştir. Davetlilerin ancak uzanabildiği tabaklardaki yiyecekleri kendi tabaklarına aktarabilmektedir. Bu dönemde ziyafet sofrasında birinden yardım istemek ve ayağa kalkıp dolaşmak ayıp sayılmaktadır. Bu işler için sınırlı sayıda garson görevlendirilmiştir. Ayrıca davet sahibi konuklar arasından önem verdikleri ile özel olarak ilgilenmekte ve seçtiği yemekleri bu konuklara özellikle göndermektedir (Belge 2013, 370).

Tatlı, şekerleme ve meyvelerin yemeğin sonunda ayrı bir odada yenmesi âdeti de bu dönemde İtalya'da başlayan bir yeniliktir. Bunun yanı sıra sofradaki her bir konuğa ayrı ayrı tabak, bardak, kaşık, çatal ve bıçak koyma âdeti de 16. yüzyıldan itibaren yine İtalya'dan başlayarak yaygınlaşmıştır (Işın, 2018, 356-357).

Rönesans, siyasal ve sosyokültürel olarak Ortaçağ'ın kapalı yapısını yıkmıştır. Coğrafi keşifler o zamana kadar merkez sayılan Akdeniz'in, özellikle de İtalya'nın maddi hegemonyasına son verse de İtalya'nın kültürel iktidarı henüz ortadan kalkmamıştır. İtalya'nın baharat taşıyıcısı olmaktan uzaklaşması Rönesans dönemi mutfağında baharatın daha az kullanılmasına neden olmuştur. Baharatın yemeklerden azaltılması yemeklerin daha hafif olmasına olanak sağlamıştır. Böylece Rönesans sofraları hem gastronomik hem de adap açısından incelemeye doğru yol almıştır. Avrupada uzun süre kültürel dünyaya hâkimiyet kuran İtalya, bazı aristokrat ailelerin yemek kültürünü Fransa'ya taşıması ile birlikte Fransa bu alanda ön plana çıkmıştır. Entree, Hors d'oeuvre, pieces de resistance gibi bugünkü gastronomik kelime hazinemizin bir kısmı o dönemden kalmadır (Belge, 2013, s. 370).

Yazılı menüler 18. yüzyılda önce özel ziyafetlere çağrılı konuklara verilmiş, sonra restoranların geleneksel bir özelliği haline gelmiştir. Evlerde ayrı bir yemek odası ve bu odada sürekli açık duran bir yemek masasının bulunması da 18. Yüzyıl Fransa'sında tam olarak yerleşmiştir . Önceleri çorba, et veya basit yiyeceklerden oluşan ve önemsenmeyen kahvaltı bu yüzyılda İngiltere'de başlı başına bir öğün olarak görülmeye başlanmıştır. Çay saati ise yine bu yüzyılın ortasında varlıklı İngiliz kadınları arasında bir gelenek haline gelmiştir. Çayın yanında tereyağı sürülmüş ekmek dilimleri ve kek gibi yiyecekler sunulmuştur. Yine bu yüzyılda altın ve gümüş sofraya kapları yerine Çin porseleni yaygınlık kazanmıştır (Işın 2018, 379-380).

19. yüzyılın ilk yarısına kadar ziyafetlerde yemeklerin sunuşu Fransız usulüne ( service a la Française) göre yapılmıştır. Bu servis tarzında yemekler üç dört aşamada sofraya getirilir. Yukarıda da zikrettiğimiz gibi bu tarzda sofraya konan yemeklerden herkes ancak uzanabildiğini tabağına alabilir, alamadığı yemekler

için görevlilerden yardım ister. Bu tarzda ayrıca aynı anda birden fazla yemek sofraya konduğundan yemekler soğumakta ve israf olmaktadır. 19.yüzyılın ortasında ise a la Russe denen bir sunum şekli yavaş yavaş yayılmış ve 19. Yüzyılın sonuna gelindiğinde Fransa ve İngiltere’de benimsenmiştir (Işın 2018, 379). Şimdiki ziyafet adabının atası, a la russe diye anılan Rus tarzıdır. Bu tarzda yemekler masaya konmaz. Hizmetkârlar belirli bir sıra içinde servis tabaklarını mutfaktan yemek odasına taşıyıp servise başlarlar. Konuk biraz daha edilgenleşir. Konuğun edilgenleşmesi mantıken hizmet edenlerin sayısını da artırmıştır (Belge, 2013, s. 371).

İlk olarak Rus diplomat Prens Borisovitch Kourakine’nin 1810 yılında Paris yakınlarında verdiği bir ziyafette görülen bu usüle göre daha az sayıda yemek çeşidi tek tek sunulmakta ve her biri hizmetçiler tarafından servis edilmektedir. Bu usulde sunulan yemeklerin bugünkü sırası – çorba veya hors d’oeuvre, balık, et, tatlı, peynir, meyve- meşhur Fransız aşçı ve yemek yazarı Georges Auguste Escoffier tarafından belirlenmiştir (Işın 2018, s.379).

A la russe düzenleme biçimi sofraya araç gereçleri üzerinde büyük çeşitlenmeye yol açmıştır. Bu yemek düzeninde her yemek grubu için ayrı tabak ve âlet gerekmektedir. Tabaklar üst üste dizilidir ve her biri bittiğinde yeni tabağa geçilirken çatal ve bıçak da yenilenir. İçilen içkinin niteliğine göre bardaklar da değişmektedir. On dokuzuncu yüzyıldan sonra sofraya araç gereçleri tamamen rayına oturmuştur.

Osmanlı mutfağı, Fransa ve Çin mutfakları ile birlikte üç büyük mutfaktan biri sayılır. Avrupa yemek kültürünü ve sofraya adabını ele alırken daima üst tabakanın, sarayın, havasın sofralarını inceledik. Çünkü bir kültür ya da yenilik önce buralarda ortaya çıkar daha sonra tabana yayılır. Osmanlı mutfağı için de durum böyledir. Osmanlı’da yemek yeme alışkanlıkları uzun yüzyıllar değişiklik göstermeyerek aynı biçimde kalmıştır. yönetiminin merkezi olan saray idaresi, çoğu konuda olduğu gibi kültürel konularda da topluma öncülük ederek toplumun yeme içme alışkanlıklarını belirlemede belirleyici olmuştur (Arıburun,2012,s.135).

Osmanlı sarayı, Batılılaşma hamleleri neticesinde, sofrada adab-ı muaşeretini de Batılı kıstaslara göre geliştirmeye başlamıştır. Ancak bu durum, Osmanlı toplumunda bu tarihten önce bir sofrada adab-ı muaşereti olmadığı anlamına gelmemektedir. Osmanlı toplumunda sofrada adab-ı muaşeretinin 19. yüzyıldan önce de var olduğu bilinmektedir. Yemek esnasında uyulacak muaşeretin esasları hijyen kuralları, sofrada bulunanlara saygı ve hürmet ile din ve gelenek temelli ahlak ilkeleri çerçevesinde belirlenmektedir. (Tunç Yaşar, 2016, s.162). Herkesin ortada bulunan aynı tabaktan yemek yediği geleneksel Osmanlı sofrasında muaşeretin esasını temizliğe uymak ve başkalarını tiksindirmeyecek davranışlardan kaçınmak oluşturmaktadır (Samancı, 2008, s.61).

Osmanlı sofrada adab-ı muaşeretinde yemeğe ev sahibinden önce oturmak, ve kalkmak, ev sahibinden önce yemeğe başlamak, büyük lokmalar halinde yemek, kaşığı sonuna kadar ağzına sokmak, sofrada bulunanların yüzüne bakmak, yemek bittiği halde yemeğe uzanmak, hoşaf içerken kaşığı temizlemeden tekrar kaseye sokmak, kahve içerken ses çıkarmak, suyu çok hızlı, şerbeti sonuna kadar içmek hoş karşılanmayan davranışlardır (Yerasimos,2014,s. 36).

Osmanlı'da yemeğe hırs göstermek doğru bir davranış değildir. Bir davetli davete giderken çok aç gitmemelidir. Yemeğin rengine ve kokusuna dikkat edilmemelidir. Yemeğin iyisi seçilmemelidir. Yemeğin iyisi sofrada az miktarda bulunuyorsa öncelikle başkalarına ikram etmek gerekir. Sofradan erken kalkmak yemeklerin beğenilmediği algısı oluşturabileceğinden uygun karşılanmaz. Ev sahibi ise misafirlerine üç defa ikram teklif etmelidir, daha fazlası makbul değildir (Işın 2018, 288).

Yemeklerde kusur bulmamak gerektiği dinsel bir anlam taşımaktadır. Yemeğe başlamadan önce veya yemeğin sonunda sofrada duası edilir. Sofrada alçakgönüllülük, temizlik ve başkasının hakkına saygı duymak en dikkat edilen konuların başında gelmektedir. Sofrada yüksek sesle konuşmak, gülmek ve şaka yapmak hoş karşılanmaz. Sofradaki en yaşlı kişi yemeğe başlamadan diğerleri de başlamaz. Genel olarak israfın önüne geçen tavır söz konusudur.



Bu noktadan bakıldığında aşırı yemek yemek hoş karşılanmaz(Arıburun,2012,s. 139).

Osmanlı 'da sini denilen yer sofraları örtü, çatal ve bıçaktan yoksundur. Ancak yer sofraları Kanuni zamanında Batılı bir tarza bürünerek sinilerin altlarına bir ayak konmuştur. Bundan böyle konuklar yerden pek yüksek olmayan bu tepsilerin etrafında oturarak yemeklerini müşterek kaplardan yemeye başlamışlardır. Yemekler genelde elle yenir. Yemekte kullanılan tek araç kaşıktır. Çeşitli şekillerde ve boyutlardaki kaşıklar çorba yahut hoşaf içilirken kullanılmaktadır. Bu kaşıklar oymalı ahşap kaplarda ya da işlemeli keselerde saklanmaktadır. Osmanlı sarayında kaşıkların kullanımı saray hiyerarşisine bağlıdır. Padişahın sofrasında çorba, pilav, hoşaf, yumurta ve tatlılar için farklı kaşıklar bulunmaktadır. Saray haricinde zengin sofralarında da altın, gümüş, bağa, sedef ya da sandal ağacından imal edilip mercan, fildişi ve çeşitli kıymetli taşlarla süslenmiş kaşıklar mevcuttur. Çatalın bulunmadığı sofralarda yemeğin niteliğine göre iki ya da üç parmak kullanılır. Dolayısıyla parmaklar çatal görevi görmektedir. Parmakla yemek sofrada bir dağınıklığa neden olmaktadır. 16. yüzyıl Alman seyyahlarından biri elle yenen yemeğin dağılıp gittiğini belirtmiş, yemek ziyafetini “eşeleme şenliği” olarak tarif etmiştir (Vroom,2015, s. 151-154).

Yemek elle yenildiği için hijyen önemli bir yere sahiptir. Yemekten hemen önce misafirlerin ellerini yıkamaları için onlara su döken ibrikçiler sofrada hazır bulunmaktadır. Osmanlı'ya sık sık gelen Batılı seyyahlar veya görevde bulunan sefirler izlenimlerini aktardıkları yazılarında yemeklerden, ziyafetlerden ve sofrada adabından detaylar verirler. Bunlar arasında, 16. Yüzyılda Avusturya elçisi olarak Osmanlı'da bulunan Busbecq de vardır. Heyetiyle beraber katıldığı resmi bir ziyafette izlenimlerini aktaran Busbecq, sayıları yüze yakın hizmetçinin, yemek kaplarını elden ele vererek sofraya aktardığını ve bunun hiçbir karışıklık olmadan cereyan ettiğini söyler. Onlarca çeşit yemek sofraya hiç ara vermeksizin hızlı bir şekilde geldiğini ve bu kadar çeşit yemekten ancak iki üç lokma alınabildiğini, yemeğin çok hızlı yenip masanın aynı hızla toplandığını gözlemler. Ayrıca garsonlar servisten önce ve sonra davetlileri mutlaka selamlar (Yerasimos, 2014,s. 39).

16. yüzyılda Osmanlı'da yere yayılan yuvarlak deri sofraya veya sini etrafında oturarak yemek yenir. Toplu yemeklerde ise uzun dikdörtgen sofraların her iki tarafına oturulur. Deri sofraların bazılarının kenarından geçen bir kordun bulunur, bu kordun büzülünce torba haline gelir ve artan ekmek bu torbada saklanır. Yemek yiyenlerin kucaklarına, elbiselerini korumak amacıyla, dolama, dolak veya somat peşkiri denen 4-10 metre uzunluğunda dar bir örtü yerleştirilir, bunun üzerine ise ağız ve sakal silmek için ayrı bir peçete konur. Sofradaki herkesin ayrı bir tabağı yoktur ve çatal bıçak kullanılmaz. Yemek sırasında genellikle bir şey içilmez (Işın 2018, s. 284).

Masa yerine yer sofraları kullanılan Osmanlı'da herkes için ayrı bir tabak yoktur, yemek ortadan yenmektedir. Yalnızca kahve herkes için ayrı fincanlarda sunulmaktadır. Sıradan insanların evlerinde bile kahve fincanı ve cezvesi bulunmaktadır. Sıradan evlerde Kütahya çinisinden imal edilen fincanlar bulunurken, zengin evlerinde Çin'den ithal edilen fincanlar bulunmaktadır. 17. yüzyılda Çin'den ithal edilen porselenlerin sayısının fazlalığı İznik çinilerinin üretimini durmasına neden olmuştur (Faroqı,2014, s.193).

Zengin Osmanlı sofraları çeşit açısından abartılı görünse de Roma şölenleri gibi danslı, müzikli ve saatlerce süren eğlence âlemleri değildir. Osmanlı'da müzikli ve danslı eğlenceler yemeklerden sonra düzenlenmiştir. Osmanlı'da sofraya oturmak özellikle 18. yüzyıla dek karın doyurmak ve bu nimetleri veren Allah'a şükretmek içindir. Eğlence sofrayla ilişkili bir mesele değil ayrı bir kültür alanıdır. Bu mütevazı durum kuşkusuz Osmanlı'nın mensubu olduğu İslam inancıyla alakalıdır (Yerasimos,2014,s.42).

Batılılaşma hareketiyle birlikte Avrupa mutfağının giderek artan etkisi 18. yüzyıl Osmanlı mutfağının önemli bir özelliğidir. Bu yüzyılda İngiliz usulü çay ikramı ve İtalyan makarnası ithalatı gibi olgularla kendini gösteren bu etki, 19. yüzyılda iyice yoğunlaşmıştır. Zengin çevrelerde Avrupa usulü yemekler benimsenmekle kalmamış, 19. yüzyılın ortasından itibaren sofraya düzeni ve sofraya adabı da batılılaşmaya başlamıştır. Bunun en belirgin örneği çatal bıçak kullanımının yaygınlaşmasıdır (Işın 2018, s.294).

Osmanlı sarayında belli bir tarihe kadar yemek için ayrılmış bir oda ya da yemeğe uygun bir mobilya yoktur. Yemekler genellikle yer sofralarında yenilmektedir. Saraydan ortaya çıkan batılı yemek yeme biçimi geleneksel sofrada adabından farklıdır. Bu nedenle geleneksel sofrada düzeninden batılı usule uygun yemeğe geçiş evlerdeki mekan anlayışını değiştirmiştir. Ortak tabaktan kişiye özel tabaklara geçilmiş, her yemek için farklı yeme içme aleti sofraya konmuştur. Evin her yerinde kullanılabilen taşınabilir sini ve sofralardan sonra masa düzenine geçmek yemek için belirli bir mekânın ayrılmasını zorunlu kılmıştır (Tunç Yaşar, 2016, s.164).

Osmanlı sarayında Batı usulü, sandalyede oturarak yeme alışkanlığı, Sultan II. Mahmut (1808-1839) döneminde başlamıştır. Tanzimat sonrasında ortaya çıkan Batılılaşma rüzgârı ile II. Abdülhamid devrinde yemek tıpkı Batılı ülkelerde olduğu gibi ayrı bir odada yenmeye başlanmıştır; masa ve sandalyede oturulmuş, ayrı sofralar kullanılmıştır. Osmanlı sarayında 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yabancı misafirler ağırlandıkça hem sofrada düzeni olarak hem de ikram edilen yemekler açısından batılı usulde davetler tertip edilmeye başlanmıştır. Yemekler masa ve sandalyelerde, kişiye özel sofralarla yenilmekte alafranga ve alaturka yemekler aynı anda sofrada bulunmaktadır. Osmanlı sarayı sofrada adab-ı muâşeretini oluştururken Fransız mutfağından etkilenmiştir. Bunun sebebi ise o dönemde Fransız mutfağının Avrupa gastronomisinin tepesinde olmasıdır (Samancı, 2008, s.214-216).

Yirminci yüzyıla gelindiğinde, İkinci Dünya Savaşı'nın neticelenmesinden sonra iki kutuplu bir hal alan dünyada kapitalist cenahı temsil eden Amerika'nın piyasaya sürdüğü hazır yemek anlayışı, yerleşik yeme içme alışkanlıklarına büyük oranda darbe vurmuş, özellikle Berlin Duvarı'nın yıkılıp Sovyetler Birliği'nin dağılmasının ardından tek kutba dönen dünya ile birlikte, bu tahribat tesirini artırarak sürdürmüştür. Hazır yemek anlayışı her ne kadar yerleşik yeme içme kültürüne olumsuz etki etse de bazı gerekçelerden dolayı bu anlayış tüketiciler tarafından olumlu karşılanmıştır. Hızlı yemek, verimliliği, hesaplanabilirliği, öngörülebilirliği ve denetlenmesi özellikleriyle tüketicilerin ilgisini çekmiştir. Değişen zaman algısı ile beraber gelişen çabuk olma

düşüncesi tüketicileri en hızlı yoldan açlıktan tokluğa geçmenin yollarını aramaya itmiş ve tüketiciler bu taleplerinin karşılığını hızlı ve hazır yemek anlayışında bulmuşlardır. Piyasa ekonomisi içerisinde ekonomik şartlarına dikkat etmek zorunda olan tüketicilerin az parayla çok ürün alma isteği hızlı ve hazır yemek anlayışına olan ilgiyi artırmıştır. Hızlı ve hazır yemek anlayışı zincir restoranlar vasıtasıyla yerini sağlamlaştırmıştır. Bir zincir restoranın tüm şubelerinin aynı ürünü, aynı kalite ve lezzette sunma başarısı, tüketici için olumlu bir tutum oluşturmaktadır. En hızlı ve en ucuz yoldan karnını doyurmaya odaklanan tüketicinin yiyeceği üründe herhangi bir sürprizle karşılaşmayacağından emin olması bu zincir hazır yemek restoranlarına olan ilgiyi artırmaktadır (Ritzer, 2016, s.43-46). Yeme içme meselesine hızlı, hesaplı ve öngörülebilir bir açıdan bakan çağın bir yeme içme kültürü oluşturması mümkün değildir. Bu anlayış, kültür oluşturmak bir yana, var olan kültürü de tahrip etmektedir. Hızlı ve hazır yemek anlayışı kısa yoldan ve en uygun maliyetle karın doyurmaya odaklanarak, besinin ilk işlevine geri dönmekte ve yeme içmeyi bir kültür olarak algılayan anlayışı terk etmektedir. Bugünün hızlı ve hazır yemek anlayışına bakıldığında yemek için kullanılan çatal, kaşık, bıçak, bardak, tabak gibi araçlar bir masraf kalemi olarak değerlendirildiğinden ortadan kaldırılmış, tüketicilerin yemeği elle yemesi teşvik edilmiştir.

## 2.BÖLÜM: YEME İÇME KÜLTÜRÜNÜN EDEBİYAT İLE OLAN İLİŞKİSİ VE SELİM İLERİ İÇİN YEME İÇME KÜLTÜRÜ

İnsan yaşantısının temsili olarak edebiyatın, insan yaşantısının hem biyolojik hem de kültürel açıdan en gerekli öğelerinden biri olan yeme içme alışkanlıklarını bünyesinde barındırması oldukça doğal ve kaçınılmazdır. Din ve felsefe metinlerinde simgesel temelleri bulunan yeme içme edimi, sözlü ve yazılı edebiyat içerisinde daima kendisine bir alan açmıştır (Kırkoğlu, 2004, s.87).

Ford Madox Ford'un *İyi Asker* isimli romanında kahramanların yemek yeme eylemlerinden söz etmemesinin gerekçesi olarak roman kahramanlarının gündelik hayatları içerisinde bunu herhangi bir zaman diliminde mutlaka yapmış olduklarını varsayma düşüncesine itiraz eden Altınel, birçok yazar ve şairin, yemek konusunu okurun varsayımına bırakmayarak eserlerinde uzun uzun işlediklerini ifade etmektedir (Altınel, 2004, s.78).

İnsandan arta kalan en eski edebi örnekler arasında dua, destan ve yazıtlar önemli bir yer tutmaktadır. Hangi inançta olursa olsun edilen duaların bir kısmında tanrıdan bolluk ve bereket talep eden ifadeler bulunmaktadır. Bu bolluk ve bereket taleplerinin özü yeme içme unsurlarına dayanmaktadır. Tanrı, bolluk ve bereketin sahibi olarak sürekli olarak övülmektedir ve ondan tohumların, tarlaların ve hayvanların zarar görmemesi talep edilir. Dini inançların yanı sıra devlet büyüklerinden de bereket ve bolluk talep edilmekte ya da başarılı bir devlet adamının ölümünün ardından yakılan ağıtlarda devrinin bereketli yaşantısından bahsedilmektedir. Türk milleti için büyük önem arz eden *Orhon Yazıtlarının* Kültigin Abidesinde belirtildiği gibi milleti yöneten hükümdarın temel görevlerinden biri milletin karnını doyurmaktır. Ancak hükümdar da buna karşılık milletinden kendisine bağlılık göstermesini beklemektedir.<sup>8</sup>Destanlarda ise bir toplumun yiyecek bulma, yiyeceği saklama ve paylaşmasına dair bilgiler edinmekte mümkündür (Köksal, 2004, s.105).

Destanlarda en sık görülen yeme içme biçimi şölenlerdir. Şölenler özel bir olayın ardından tertip edilir ve toplumsa bağları kuvvetlendirme işlevine sahiptir.

<sup>8</sup> Detaylı bilgi için bkz. Tekin, 2010.

Toplum içindeki dostluk ilişkileri şölenlerde pekişmektedir. Gılgamış Destanı'nda Gılgameş, arkadaşı Eabani'ye yaktığı ağıtta onun artık şölenlere katılmadığından üzüntüyle söz etmektedir. Antik Yunan'da Bağbozumu Tanrısı Dionysos adına yapılan şölenler de yeme içme unsurlarını barındırmaktadır. Euripides'in *Bakkhalar* isimli tragedyasında detaylıca anlatılan bu şölenler, toplumu bütünleştirmek şöyle dursun, toplum içinde ayrılıklara yol açmaktadır. Bu ayrılıklar bu şölenlerde yapılan eylemlerin ve yeme içme unsurlarının niteliği üzerinden şekillenmektedir. Ayrılığın bir tarafı bu şölenlerde yaşananları ahlaka, töreye ve akla aykırı bulurken, diğer taraf bu eylemlerin yaşam sevinci ve coşku kapsamında değerlendirilmesi gerektiğini savunmaktadır. Erkek ve kadınların şehvetle bir arada bulunmasından dolayı ahlaka mugayir olmakla eleştirilen bu şölenlerde şehvet ve iştah birbirine açık uçları temsil etmektedir (Köksal, 2004, s.105).

Homeros'un destanlarından *Odysseia* bir şölen tasviri ile başlamaktadır. Bir masa etrafında bulunan tanrılar altın kaplarda çeşitli etler ve ekmekler yiyip ibriklerden şarap içmektedirler. Bu açılış sahnesinde kurulan sofraya bugünün ziyafet ve misafir ağırlama kültürüyle benzerlik göstermektedir. Bazı felsefi metinlerin kuruluşu sofraya başlarında gerçekleşmektedir. Platon idealar sistemini bir sofraya başında aydın kimselerle tartışmaktadır. Bu sofralarda geç vakitlere kadar yenip içilmekte ve felsefe üzerine tartışmalar yapılmaktadır (Köksal, 2004, s.106).

Şölenlerin Türk toplumundaki karşılığı toylardır. Türk kültüründe savaşlarda kazanılan zaferler, düğünler ve nevruz gibi önemli kutlamalar neticesinde saray içinde, ordu mensuplarına ve halka, hükümdar tarafından ziyafetler verilmiştir. Tıpkı şölenler gibi toylar da toplumsal birlik ve beraberliğin sağlanması adına önemli etkinliklerdir. Bu toylarda yenilip içilenler edebi eserlere de yansımaktadır. Oğuzname destanında beyler sürekli olarak toy düzenlerler. Orhon Yazıtlarında hakanın temel görevi halkı doyurmaktır. *Dede Korkut*'ta han tahta geçtiği zaman veya bir av dönüşünde bir toy düzenleyip "attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kırdırıp"<sup>9</sup> halkın karnını doyurur. Timur'un Ankara

---

<sup>9</sup> Ergin, 2018.

zaferi sonrasında düzenlediği toy *Oğuzname* ve *Dede Korku'ta* anlatılan toylarla benzerlik göstermektedir ve bu toy Timur'un tarihçisi Yezdi'nin *Zafername* isimli eserinden anlatılır. Kadı Burhanettin'in toyları Bazm u Razm isimli eserde tasvir edilmiştir. Osmanlı'daki nevruz günlerinde düzenlenen toylar Aşıkpaşazade'nin *Tevarih-i Al-i Osman* isimli eserinde detaylıca anlatılmıştır. Meydanlarda tertip edilen düğünler *Surname*, saray içinde tertip edilen işret meclisleri de sâkînâme adı verilen eserlerle tasvir edilmiştir (İnalçık, 2017, s.73-77).

Sâkînâme, divan edebiyatında işret meclislerinde görülen önemli öğelerden olan müzik, sofraya ve yeme içme malzemelerinin anlatıldığı eserlerdir. Bu eserler devrin yaşam tarzları hakkında bilgi vermektedir. Sakinameler ilk olarak divanların içinde bir bölüm olarak yazılırken 17. yüzyıldan itibaren bağımsız bir tür olarak kabul edilmiştir. Bu türün ilk izlerine Harizmi'nin *Muhabbetname* isimli eserinde rastlanmaktadır. Anadolu sahasında ilk sakiname izleri de Ahmed-i Dai'nin Emir Süleyman için yazdığı terci-i bentte görülür (Canım, 2009, s.13-14).

Türkçede sâkînâme türünde verilen ilk eser Ali Şir Nevai'nin *Sâkînâme* isimli eseridir. Bu türde yazılmış ilk en yetkin eser ise Revani'nin 14. yüzyılda yazdığı *İşretname* isimli eseridir. Eserde işret meclislerinde yapılan sohbetler, şarabın özellikleri, sofrada yenilip içilenler, dans eden rakkaslar, kadeh adına okunan gazeller, mecliste uyulması gereken kurallar ve sakilerin yapması gerekenler anlatılır. 17. yüzyılın ilk yarısında sâkînâme türünde eser yazan şairlerin başında Nefi, Nevzade Atai, Şeyhülislam Yahya ve Riyazi gelmektedir. 18. yüzyılda ise Şeyhi Mehmet, Feyzi ve Ayni önemli sâkînâme şairlerindedir. 19 ve 20. yüzyılda ise sakiname türünde yazılan eserlerde önemli ölçüde bir düşüş gözlenmektedir (İnalçık, 2017, s.229-239).

Gelibolulu Mustafa Ali'nin 16. yüzyılda kaleme aldığı *Kava'idü'l Mecalis* isimli eser dönemin işret meclislerini anlatması bakımından önemlidir. Eserde işret meclislerinde yenilen yiyecekler ve uyulması gereken kurallar detaylıca anlatılmıştır. Buna göre mecliste içkiyi fazla kaçırıp kendinden geçerek kötü laflar sarf etmek, istifra etmek veya susarak oturmak adaba aykırı davranış olarak değerlendirilir. Bu meclislerde börek ve aşırı yağlı yiyecek tüketmek hoş

karşılanmaz. Şarabın yanında daha çok az pişmiş kebab, ekşi çorba, kavurma, köfte, balık, istiridye, kuruyemiş, balık yumurtası, havyar ve pastırma tercih edilmektedir. Sofralar mevsimine göre çiçeklerle bezenir. Ali'nin aktardığına göre mecliste sesli sümkürmek, yellenmek, geçirmek, burun karıştırmak, kaşınmak, başkalarını küçümsemek, yemek ve yemek aletleriyle oynamak ve bağdaş kurarak oturmak adaba aykırı davranış olarak kabul edilir. Ayrıca mecliste oturanların ve meclise hizmet eden sakilerin birbirlerine “nazar-ı şehvani göz” ile bakması gibi durumlar sert yaptırımlarla engellenir (İnalçık, 2017, s.257-259). Gelibolulu Mustafa Ali'nin kaleme almış olduğu bu eser dönemin işret meclislerinde yenip içilen yiyecekler hakkında fikir vermesinin yanında dönemin adab-ı muaşeret kurallarına da ışık tutmaktadır.

Bir edebiyat mahfili olarak işret meclislerinin en mühimleri bizzat saraylarda kurulan meclislerdir. En seçkin şairleri sarayın işret meclislerine kabul gören şairlerdir. Şairler bu meclislerde işret ve ziyafetle beraber şiirlerini sultana takdim ederler. Sultanların nedimleri de genellikle bu şairler arasından seçilir. İşret meclisleri yeme içme ve eğlencenin yanı sıra bir sanat okulu görevi görmektedirler. Sözelimi Timur'un sarayında tertip edilen işret meclislerinden Cami ve Nevayi gibi büyük şairler yetişmiştir. Seçkin şairlerin toplandığı işret meclisleri saray bahçeleri ve kasırlarda kurulmaktadır. Meclisler, şairler için kendilerini ispat etmek için bir fırsat işlevi görmektedir. Bu meclislerde şarap olmazsa olmaz yeme içme unsurlarındadır (İnalçık, 2017, s.276-281).

Saray himayesinde tertip edilen işret meclisleri Lale Devri'nde zirveye çıkmıştır. Osmanlı'nın savaşız geçen bu devrinde dönemin devlet adamları edebiyat ve sanat konusunda oldukça hassas ve himayeci davranmışlardır. Şairler yazın yapılan çırağan eğlencelerine ve kışın yapılan helva sohbetlerine daima davet edilmişlerdir. Helva sohbetleri III. Ahmet'in himayesinde ya sarayda ya da Sadrazam İbrahim Paşa'nın Beşiktaş'taki sarayında yapılmaktadır. Padişah ve sadrazamın edebiyata karşı olan olumlu tavrı divan şiirinde yeni bir anlayışın kapısını açmıştır. Bu anlayışın en büyük verimi şair Nedim'dir. Nedim'in şiirlerinde dönemin çiçek bahçeleri, eğlenceleri, işret meclisleri tüm gösterişle



kendisine yer bulmuştur. Bu dönemin himaye ettiği ve yetiştirdiği diğer şairler Seyyid Vehbi, Neyli, Nahifi ve Safai'dir (Altınay, 1973, s.80-85).

Divan şairlerinin büyük çoğunluğu hem siyasi hem de kültür başkenti olmasından dolayı İstanbul'da kümelenmişlerdir. Dolayısıyla İstanbul'da bazı önemli şahsiyetlerin evleri şairler için bir edebiyat mahfili konumundadır. Bu evlerde içkili şiir meclisleri tertip edilmektedir. Ev sahiplerinin arasında Kanuni'nin arkadaşlarından Kara Balizade, Bali Çelebi ve Kaptan Seydi Ali Reis de vardır. Özellikle Bali Çelebi ve Seydi Ali Reis bitmek bilmeyen içkili şiir meclislerine ev sahipliği yapmıştır. Bu meclislerde de Gelibolulu Ali'nin saydığı adab-ı muaşeret kuralları geçerlidir. Evlerde kurulan şiir meclisleri dışında şairlerin toplandığı diğer yerler meyhanelerdir. Meyhaneler daha çok gayrimüslim halkın yaşadığı Galata semtinde bulunsa da İstanbul yakasının eğlence merkezi sayılan Tahtakale semtinde de iki meyhane bulunmaktadır. Meyhanelere kurulan meclislere devam eden şairler masraftan kaçınmak için mezelerini yanlarında götürmektedirler. Şairler eğlence hayatının İstanbul'a göre daha serbest olduğu Galata'ya kayık kiralayarak geçmekte ve bu geçişler esnasında birbirlerine nükteli sözler sarf etmektedirler. Kanuni'nin 1563 senesinde şarabı yasaklayıp şarap getiren gemileri Galata önünde yaktırması şairler tarafından sert bir dille eleştirilmiştir. 16. yüzyıldan sonra başkentte artan kahvehaneler ve bozahaneler de meyhaneler gibi şiir meclislerine mekân olmuşlardır (Okuyucu, 2011, s.151-153).

Edebi eserlerde yeme içmeye ilişkin temel temaların ve yaklaşımların kökenleri çok eski çağlarda atılmıştır. Aklın toplumsal hayata yön verdiği bir çağda eski çağlarda yaşanan büyük dini şölenler görülmez. Modern edebiyatta sofralar, şölenlere göre sınırlı sayıda insanla teşkil edilmektedir. Bir romanın açılış sahnesi olarak kurgulanan sofralar, özellikle yirminci yüzyıl klasik romanlarında sıklıkla romanın başlıca kişilerini tanıttığı, romanda gelişecek olaylar hakkında fikir sahibi olabileceğimiz kesitleri içerir. Sözelimi *Buddenbrook Ailesi*, *Budala*, *Anna Karenina* gibi romanlarda karakterlerin tavırları ve olayların nasıl gelişeceğine dair ipuçları sofralar başlarında verilmektedir (Köksal, 2004, 109).

Modern Türk edebiyatında yeme içme unsurlarının görülmeye başlanması, Türk toplumunun modernleşme serüveni ile bağlantılıdır. Batı medeniyetine yönelerek kültür dünyasında yeni bir pencere açmaya çalışan Türk toplumunda edebi eserlerde görülen yeme içme unsurları Batı kültürünün adab-ı muaşeretine uyum sağlama çerçevesinde kendisine yer bulmaktadır. Eserlerinde alafranga züppe tipini alaycı bir bakış açısıyla ele alan Ahmet Mithat Efendi'nin alafranga sofralar karşısındaki tutumu daha ılımlıdır. Ahmet Mithat Efendi, *Avrupa Adab-ı Muaşeretini Yahut Alafranga* isimli eserinde Avrupa'da gördüğü sofrada adab-ı muaşeretine dair izlenimlerini aktarmaktadır. Bu izlenimler içerisinde Avrupa toplumunun öğün anlayışları, ziyafetlerdeki tutumları, çatal, bıçak, peçete gibi sofrada araçlarını nasıl kullandıklarına dair bilgiler vardır (Ahmet Mithat Efendi, 2016, s. 70-78). Ahmet Mithat Efendi'nin aktardığı bu izlenimler alafranga yaşam tarzının doğru olarak anlaşılması adınadır. Ahmet Mithat alafrangalığı eleştirdiği romanlarında dahi alafranga sofraların karşısında bir tutum izlememiştir. Onun itirazı alafrangalığı yüzeysel olarak yaşayanlardır. Ahmet Mithat, Avrupa görgü kurallarını aktardığı kılavuz kitabından hemen sonra yazdığı *Taaffüf* isimli eserinde, eserin kahramanlarına bu kuralları uygulatmıştır. Ahmet Mithat Efendi'nin haricinde Tanzimat ve Servet-i Fünun döneminde yazılan diğer romanlarda da yeme içme unsurları ve sofrada anlayışı alafranga / alaturka ekseninde gelişmiştir. *Araba Sevdası* isimli eserde alafranga züppe tipini temsil eden Bihruz'un alafranga tarzda tasarlanmış bir yemek odası mevcuttur. Bu yemek odasında Bordo şarabı içilir, alafranga yemekler yenir ve Batılı bir alışkanlıkla uzun süre sohbet edilir. Halit Ziya Uşaklıgil'in *Aşk-ı Memnu* romanında konağın yemek odası ve ev halkının sofrada alışkanlıkları alafranga bir biçimde karşımıza çıkmaktadır. Ahmet Mithat Efendi çizgisinde romanlar yazan Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın eserlerinde de sofralar alaturka / alafranga karşıtlığında kurulmaktadır. *Şırpsevdi* isimli romanda Paris'ten dönen Meftun, Fransa'dan temin ettiği adab-ı muaşeret kitabıyla aile bireylerinin yaşantısını alafranga bir biçime sokmaya çalışmaktadır. Meftun'un aileye yeni bir biçim verme mücadelesi mutfak ve sofrada kültürü üzerinde somutlaşmıştır (İnci, 2004, s.94-97).

Türk edebiyatında yeme içme unsurlarının ve sofrâ kültürünün eserlere yansması kadar yazarların gerçek hayatlarında toplandığı sofrâlar da önem arz etmektedir. Edebiyatçıların devam ettiği mekânlar, orayı bir mekân olmanın ötesine taşıyarak bir edebiyat mahfili konumuna getirebilir. Ayrıca edebiyat çevrelerinin toplandığı evler de edebiyat tarihi için önemlidir. Türk edebiyatında yazarların toplandığı, yiyip içtiği çok sayıda simgeleşmiş mekân vardır. Yazarların toplandığı mekânlar genellikle kıraathaneler, kahveler, pastaneler, barlar, meyhaneler, lokantalar, restoranlar ve otellerdir.<sup>10</sup> Bu mekânların bazıları müdavimleri olan yazarlarla özdeşleşmişlerdir. Sözelimi, Baylan Pastanesi Atilla İlhan'ın Ahmet Oktay, Yılmaz Gruda, Demir Özlü, Ferit Edgü, Hilmi Yavuz, Kemal Özer, Edip Cansever gibi dönemin yazarlarını etrafında topladığı bir mekândır ve bu yönüyle şair ile özdeşleşmiştir. Aynı şekilde Kadıköy'deki Hatay Restoran da bir edebiyat mekânıdır ve Cemal Süreya tarafından meşhur edilmiştir.

Edebiyat sofrâlarında yaşananlar edebiyatçıların, mekâna devam edenlerin ya da mekân sahiplerinin hatıraları vasıtasıyla öğrenilebilir. Mehmet Kemal'in hatıralarında aynı sofrâya oturduğu edebiyatçıların hayatlarından izlenimler aktarılmaktadır: Paris'ten döndükten sonra geçim sıkıntısı yaşadığı için İstanbul'da uğradığı mekânlarda, örneğin Balkan Lokantası'nda, bazen hesap veremedenden kalkan, Ankara'da yaşadığı yıllarda Fethi Giray ile gittiği Yeni Bar isimli mekânda aralarında sohbet ederlerken etrafına birkaç şiir sever toplanmasıyla okudukları bir Nazım Hikmet şiiri<sup>11</sup> neticesinde komünizm propagandası yaptıkları gerekçesiyle gece yarısı apar topar tutuklanıp mahkemeye çıkarılıp serbest bırakılan, müdavimi olduğu meyhanede çalışan Magratomis isimli bir garson üzerine bir öykü yazan ve bu öyküyle Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın dikkatini çeken, kendisiyle tanışmak isteyen Hüseyin Rahmi ile tanışma fırsatı yakalayamayan Cahit Sıtkı Tarancı (Kemal, 1977, s.15-25), sakal uzattığı gerekçesiyle Ankara'daki polis baskısından kaçıp İstanbul'a yerleşen, burada genellikle Salim isminde bir kimsenin işlettiği meyhaneye ve

---

<sup>10</sup> Detaylı bilgi için bkz. Anar, (2011)

<sup>11</sup> Mehmed Kemal'in aktardığına göre o gece okunan Nazım Hikmet şiiri Angino Pektoris'tir.

Karaköy'de Çat Çat isimli, salaş bir balıkçı meyhanesine devam eden, Kumkapı'da bir meyhanede Sabahattin Ali, Bedri Rahmi Eyüboğlu ve Mehmet Kemal'le beraber edebiyat ve siyaset konuşan Orhan Veli Kanık (Kemal, 1977, s.41-44), milletvekili seçildikten sonra Ankara'ya yerleşip Büyük Özen, Küçük Özen ve Kutlu gibi bulvar kahvehanelerinde Oktay Rifat, Melih Cevdet, Orhan Veli, S. Aldanır gibi gençleri etrafına toplayan, milletvekilliğinden dolayı zengin olduğu düşünülen ancak bir dar gelirliliğe sahip olan, buna rağmen edebiyat çevresiyle beraber gittiği meyhanelerde daima hesabı ödeyen Sadri Ertem, Mehmed Kemal'in hatıralarında kendilerine yer bulmaktadır (Kemal, 1977, s.86-87).

Çalışmada eserleri temel alınan Selim İleri'nin roman, hikâye, tiyatro metni, anı ve denemelerinde yeme içmeye dair unsurlar daima kendisini göstermektedir. İleri'nin eserlerinde bazen bir yemek tarifine, bazen yeme içme üzerinden şekillenen toplumsal bir çatışmaya, bazen tıpkı Proust gibi kendisini ya da roman / hikâye kahramanını geçmişe götüren bir yeme içme unsuruna rastlamak olasıdır. İleri, bir dostunun davetinde hazırlanmış sofradan, bir sokak satıcısının sattığı lahmacuna, kent hafızası içinde önemli bir yer edinen pastane, lokanta, kafe gibi yeme içme mekânlarından, şimdi evinde bulunmadığına üzüldüğü bir yeme içme âletine kadar geniş bir yelpazede yeme içme unsurlarına değinmiştir. İleri'nin eserlerinde yeme içme unsurlarına sıkça rastlanması kuşkusuz onun iyi bir gözlemci, değerli bir kültür insanı olduğuna işarettir. Çalışmamızda İleri'nin eserlerindeki yeme içme unsurlarının işlevini tespit ederken onun bu gözlemci ve kültür insanı olduğunu gerçeğini çok daha iyi kavramış bulduk. İleri'nin eserlerinde yeme içme unsurlarının kendine bu kadar yer bulmasının, bizim sayıldığımız dışında, elbette geçerli sebepleri de vardır.

Selim İleri, yalnızca yemek yazılarından oluşan üç kitap kaleme almıştır. Bunlar sırasıyla Evimizin Tek İstakozu (2000), Oburcuğun Edebiyat Kitabı (2002) ve Rüyamdaki Sofralar (2003)'dir. Bu üç kitap daha sonra Oburcuk Mutfakta (2010) adıyla tek kitap olarak birleştirilmiştir. Bunların yanında İstanbul Serisi başlığında çıkan anı / deneme kitaplarında da mutfak ve yeme içmeye ait bölümler bulunmaktadır. Kurmaca eserlerinde de yeme içme unsurlarını

kullanan Selim İleri özel olarak yemek yazıları kaleme almasının nedenini, bazı yazılarında<sup>12</sup> ve kendisinin edebiyatta ellinci senesini kutlamak amacıyla hazırlanan *O Aşk Dinmedi* isimli söyleşi kitabında anlatmıştır. Özel olarak yemek yazıları yazmayı aklından bile geçirmediğini belirten İleri, Lezzet dergisi yayın yönetmeni Lütfi Tınç'ın kendisine sunduğu şair ve sanatçıların sofralarındaki anıları yazma teklifini saygısızlık olacağı gerekçesiyle reddetmiştir. İlginçtir, bu teklifi reddettiği akşam İleri'nin BRT kanalındaki televizyon programı yayından kaldırılır. Maddi bir sıkıntıya düşeceğini düşünen İleri, başta reddettiği teklifi kabul etmek zorunda kalır. Kendisine ödenecek telif ücretiyle kira, aidat, fatura gibi evin muayyen giderlerini karşılamayı planlamaktadır. İleri'nin bu yazıları biraz önce zikrettiğimiz *Evimizin Tek Istakozu* isimli eserde toplanmıştır. İleri'nin yemek yazıları edebiyat camiasında tepkiyle karşılanmıştır. Tepki gösterenler İleri'nin yazarlık sorumluluğunun dışına düştüğüne öne sürseler de İleri, özellikle *Oburcuğun Edebiyat Kitabı*'ndaki yazılarda çağdaş edebiyata çokça gönderme yaptığını ifade etmektedir (Sarısayın, 2017, s.341). Gerçekten de bu eserde Muazzez Tahsin Berkant, Ahmet Muhip Dranas, Samim Kocagöz, Behçet Necatigil, Nezihe Meriç, Refik Halit Karay, Hüseyin Rahmi Gürpınar, Leyla Erbil, Abdülhak Şinasi Hisar, Metin Eloğlu, Ziya Osman Saba, Reşat Nuri Güntekin, Bedri Rahmi Eyüboğlu, Asaf Hâlet Çelebi, Mehmet Rauf, gibi edebiyatçıların yanı sıra Sadri Alışık, Çolpan İlhan, Cemal Nadir, Dario Moreno gibi sanat camiasından birçok isme gönderme yapılmıştır. Hatta İleri'nin aktardığına göre bir okuru, Nezihe Meriç'i, Metin Eloğlu'nun şiirini ve Refik Halit Karay'ın yemek denemelerini bu yemek yazıları sayesinde tanımıştır.<sup>13</sup>

Selim İleri, bunca yemek yazısına karşılık, kendisinin yemek yapmayı pek bilmediğini, bildiklerinin ise salata, sahadanda yumurta ve tavada köfte gibi özel bir uğraş istemeyen yemekler olduğunu belirtmiştir. İleri, *Yaşadığım İstanbul* isimli eserinde yemek kitaplarında yer alan tariflerin açık seçik olmadığını itiraf etmektedir. Bu tarifleri deneyenler İleri'ye olumlu dönütler verseler de İleri bu dönütleri inandırıcı bulmaz, hatta bu tarifleri deneyenlerin bazılarının küçük

<sup>12</sup> Bkz. İleri, 2016b, s.291.

<sup>13</sup> Bkz. İleri, 2010ç, s.213-415

zehirlenmeler geçirdiğini belirtir. İleri, ayrıca yemek pişirmekten anlamadığı halde yemek tarifi yazmayı acıklı ve gülünç bulmaktadır. İleri, bu özeleştirisine karşın çocukluğunda bir “mutfak faresi” olduğunu gizlememiştir. Çocukken gözlemediği mutfakta yaşananlar, yemek için yapılan alışverişler, yemek hazırlama süreçleri, yeme içme mekânları onu eserlerinde kendisine daima yer bulmuştur. İleri yemek kitapları ve yazıları sayesinde kendisine yepyeni bir okuyucu kitlesi de yaratmıştır. Daha önce İleri'nin roman ve hikâyelerini okumamış bir okuyucu kitlesi, İleri ile yemek kitapları vasıtasıyla tanışmıştır (İleri, 2015c, s.272).

Selim İleri, kendisiyle yeme içme kültürü üzerine gerçekleştirdiğimiz söyleşide yemek yazılarının başlangıcının ekonomik bir zorunluluğa dayandığını ve ilk yazılarından sonra edebiyat camiasında tepkiyle karşılandığını yinelemiştir. Ancak buna rağmen İleri yemek yazıları vasıtasıyla yepyeni bir okur çevresiyle tanışmanın mutluluğu içerisinde. İleri, yemek yazıları vasıtasıyla hem ekonomik darboğazı aşmaya çalışmış hem yeni bir okuyucu kitlesi ile tanışmış hem de okurlarına yeme içme kültürü, kentli olma bilinci, yitirilen kültürel değerler ve edebiyat konularında söz söyleme fırsatı bulmuştur. İleri, bu yönüyle her türlü eleştiriye rağmen yemek yazılarından pişmanlık duymadığını, kendisine bu teklifi sunanlara şükran borçlu olduğunu belirtmiştir.<sup>14</sup>

Yazarın ekonomik şartlar neticesinde kaleme aldığı yemek temalı yazılarını kerhen yazılmış yazılar olarak değerlendirmek yanlıştır. Bu yazılar güdümlü bir yazma serüveninin verimleri olmaktan öte bir toplumun yeme içme çevresinde yaşadığı kültürel hayatın ve bu hayatın zaman içerisinde göstermiş olduğu değişimleri saptama bakımından oldukça önemlidir.

---

<sup>14</sup> Bkz. Öztekin, 2019.

### 3. BÖLÜM: YEMEK TARİFLERİ

Selim İleri'nin yemek yazıları yazma serüveninin maddi zorunluluk neticesinde ortaya çıktığını bir önceki bölümde belirtmiştik. İleri'nin iâşe için yazdığı bu yazılar başta *Lezzet* olmak üzere çeşitli dergilerde ve gazetelerde yayınlanmıştır. İleri'nin yemek yazıları dönemin sanat ve edebiyat camiası tarafından tepkiyle karşılanırsa da İleri, bu yazıların yeni bir okur kitlesi oluşturduğunu ifade etmektedir. Çünkü İleri'nin yemek yazıları sadece yemek çerçevesinde değil, edebiyat, kent kültürü ve gündelik hayat içerisinde oluşan çağrışımlarla kaleme alınmıştır. Yazarın kaleme almış olduğu yemek yazılarında dikkat çeken bölümlerden biri yemek tarifleridir. Bu tarifler yazarın sadece denemelerinde ve yemek yazılarında değil kurmaca eserlerinde de kendisini göstermektedir.

İleri'nin yazılarında kendisine yer bulan yemek tariflerinin çeşitli kaynakları vardır. Bu kaynakların başında yazarın çocukluk yıllarında tecrübe ettiği ev içi yaşantıları gelmektedir. Özellikle annesinin ve anneannesinin yapmış olduğu yemekler İleri'nin tarif dağarcığının önemli bir kısmını teşkil eder. Yine çocukluk yıllarında akrabaların ve komşuların mutfakları da yazarın ilgisini çekmiş ve bu ilginin meyveleri yemek tarifleri olarak yazılara yansımıştır. Bu durum yazarın çocukluk günlerinden itibaren güçlü bir gözlemci olduğuna işarettir.

Yazarın çocukluktan çıkıp gençlik yıllarını yaşadığı yıllarda ev içi hayatın tariflere katkısı devam etmekle beraber artık dış dünyada yiyip içtiği mekânlar da tarif dağarcığına katkıda bulunmaktadır. Özellikle edebiyat dünyasına adım attığı günden bu yana geçen sürede birçok edebi sofranın tanıdığı olan İleri, burada yiyip içtiklerinin tarifini dinleyip not etmeyi ihmal etmemiştir. Özel ev toplantıları haricinde yazarın gittiği yeme içme mekânlarında aşçılardan edindiği tarifler de mevcuttur.

İleri'nin yemek yazılarını teşkil eden bir başka kaynak da yemek kitaplarıdır. Yemek yazıları için hususi olarak toplanan yemek kitapları yazıların oluşmasında önemli bir rol oynamaktadır. Hususi olarak alınan yemek kitaplarının yanında yemek yazıları neticesinde oluşan yeni okuyucu kitlesinin

yazarla paylaşmış olduğu yemek kitapları ve defterleri de yemek yazılarına katkı sunmaktadır. Ayrıca bizzat yazara ulaşip yazardan okuduğu tariflerin bir benzerinin kendi evlerinde de uygulandığını bildiren ve bu tariflere katkı sunan okurlar da yazarın yemek yazılarına kaynak oluşturmaktadır.

İleri'nin hatıralarla harmanlayarak aktardığı yemek tarifleri büyük oranda gerçek yaşantılardan hareketle kaleme alınmış olsa da yazarın beyanına<sup>15</sup> göre vermiş olduğu bazı tariflerin kaynağı kurmacanın eseridir. Sözgelimi Madam Anahit isimli bir şahsa atfettiği bir tarif gerçek olmakla beraber şahıs kurmacadır. Tam tersi bir anlayışla bir şahsa atfettiği tarifte şahıs gerçek tarif ise yemek kitaplarından alıntıdır. İleri'nin kendi ağzından bildirdiği bu ayrımı yemek yazılarının sadece deneme ya da hatıra türünde değil aynı zamanda kurmaca bir karakter gösterdiğinin de kanıtıdır. Bu açıdan bakıldığında İleri'nin ağırlıklı olarak hatıralara dayanan kurmaca dışı eserlerinde özellikle de yemek yazılarında kurmacanın imkânlarından yararlandığını söylemek mümkündür. İleri, hatıraların ağır bastığı kurmaca dışı bir metinde kurmacanın olanaklarını kullanarak aslında deneme, anı ve “özyaşamöyküsü gibi metinlerin de yazarın kendi yaşantılarından yola çıkarak yeniden kurguladığı metinler” (Gökalp Alpaslan, 2016, s.183) olduğunu düşündürmektedir.

Selim İleri, yemek yazılarının edebiyat yazılarından daha fazla ilgi çektiğini, okuyanların anılarını canlandırıldığını ve ortak duyuşlara yol açtığını ifade etmektedir. İleri, ayrıca yemek tariflerinin “derme çatma, eften püften” yazılar olduğunu, tariflerin hatıralardan akılda kalmış ya da sağdan soldan dinlenilmiş ve çoğu zaman denenmemiş olmasına rağmen buna inanmayan bir okuyucu kitlesi olduğundan bahsetmektedir (İleri, 2016b, s.291).

Yazarın yemek yazılarının içinde ve kurmacalarında yer alan yemek tarifleri genellikle bir bağlam içinde verilir. Bu bağlamlardan en önemlisi yazarın hatıralarıdır. Bir hatırlayış çerçevesinde oluşan yazılarda yazarın çocukluk yıllarında gözlemlemiş olduğu mutfak görüntüleri, yemeği oluşturacak besin maddelerinin temini, yemeğin hazırlanışı, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi yazarın yemek tarifi verme sürecine giden yolu inşa eden öğelerdir. Hatıralar

<sup>15</sup> Bkz. Öztekin, 2019



bağlamında verilen tariflerin işlevi metin içindeki yeme içme unsurlarını somutlaştırmak olarak değerlendirilebilir. Böylece yazar yeme içme unsurlarını sadece bir hatıra olarak algılamak yerine bu unsurları bugünün mutfak ve yaşam kültürüne katkı sağlaması amacıyla aktardığını söyleyebiliriz. Türk ve dünya mutfağının çeşitli yörelerinden tariflere yer veren yazar, bu tutumuyla hem farklı toplumların ve yörelerin yemek kültürlerini tanıtmış hem de kültürler arası bir etkileşimin imkânlarını aramıştır.

Yazarın yemek tariflerinin bir diğer bağlamı da kent kültürüdür. Özellikle İstanbul temelinde gelişen yemek yazılarında kendin yeme içme mekânlarında tecrübe edilen yemeklerin tarifleri İleri'nin yemek yazılarında kendisine yer bulmuştur. Kent kültürü çevresinde gelişen yemek tarifleri kentin yeme içme mekânlarını, kentin yeme içme alışkanlıklarını, kent hayatını, kentin yeme içme kültüründe kaybolan değerleri ve görülen değişimleri yansıtmaktadır. İleri, lokanta, pastane, plaj, büfe ve mesire alanı gibi kentin çeşitli yeme içme mekanlarında tattığı yemeklerin tarifini aktararak hem kent kültürünü ön plana çıkarmakta hem de bu kültür içinde önemli bir yer edinen yemeklerin yok olmasının önüne geçmeyi amaçlamaktadır.

Edebiyat ve sanat sofraları ve edebi eserlerde var olan yemek sahneleri de İleri'nin vermiş olduğu tariflerin bağlamlarından biridir. Özellikle denemelerde değinilen edebi eserlerin yemek sahnelerinde tüketilen yiyecekler İleri'nin bu ya da buna benzer yemeklerin tariflerinin aktarılmasına zemin hazırlamaktadır. Böylece yazar edebi eser ve yemek arasındaki bağlantıları ortaya koyarken zikrettiği edebi eserlerdeki yemekleri tarifini vererek edebiyat yemek ilişkisine katkı sunmaktadır. Ayrıca yazarın yazarlık serüveninin başladığı günden itibaren bulunduğu edebiyatçı / sanatçı sofralarında tattığı yemekler de verilen tariflere katkı sağlamaktadır.

Selim İleri'nin sadece yemek yazılarından oluşan üç kitabı vardır. Bunlar *Evimizin Tek Istakozu* (ilk basım tarihi 2000), *Oburcuğun Edebiyat Kitabı* (ilk basım tarihi 2002) ve *Rüyamdaki Sofralar* (ilk basım tarihi 2003)'dir. Bu üç kitap 2010 senesinde *Oburcuk Mutfakta* adıyla tek kitapta birleştirilip basılmıştır. Müstakil yemek kitaplarının yanı sıra İstanbul Kitaplığı dizisinden çıkan deneme

kitaplarında da yemek ve mutfak bilgileri içeren bölümler mevcuttur. Bu eserlerin yanı sıra İleri'nin kurmaca eserlerinde de yemek tarifleri verilir.

Selim İleri'nin yemek tariflerinin kaynaklarını ve hangi bağlamlarda yazıldıklarını ortaya koyarak bu tariflerin mahiyetini tespit etmeye çalıştık. Verilen bu tarifleri birebir aktarmak çalışmamızın amacını aşmaktadır. Bu sebeple yazarın vermiş olduğu tariflerin bir tablo halinde gösterilmesi uygun bulunmuştur. Tarifi verilen yemeklerin adı, kaynağı, hangi eserde geçtiği ve hangi yöreye ait olduğu bu tablo sayesinde belirlenmeye çalışılmıştır. Bu tablo İleri'nin eserlerinde vermiş olduğu tariflerin bir dökümünü yapmayı amaçlamaktadır.

**TABLO 1: YEMEK TARİFLERİ DİZİNİ** <sup>16</sup>

| TARİF                           | KAYNAK             | ESER | SAYFA    | AÇIKLAMA                                                              |
|---------------------------------|--------------------|------|----------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>ÇORBALAR</b>                 |                    |      |          |                                                                       |
| <b>Amerikan Çorbası</b>         | Nezihe Hala        | OM   | 32       |                                                                       |
| <b>İşkembe</b>                  | Madam Anahit       | OM   | 65       |                                                                       |
| <b>Hindi Çorbası</b>            | Madam Anahit       | OM   | 66       |                                                                       |
| <b>Tarhana Çorbası</b>          | Çerkez Akraba      | OM   | 67       | Adapazarı yöresi                                                      |
| <b>Köfteli Çorba</b>            | Anne               | OM   | 68       |                                                                       |
| <b>Pirinç Çorbası</b>           | Anne               | OM   | 69       |                                                                       |
| <b>Tavuk Suyu</b>               | Anne               | OM   | 69       |                                                                       |
| <b>Yayla Çorbası</b>            | Anne               | OM   | 71       |                                                                       |
| <b>Haşlama Çorbası</b>          | Arkadaşının annesi | OM   | 71-72    |                                                                       |
| <b>Koyun Paçası</b>             | Madam Jüliyet      | OM   | 72       |                                                                       |
| <b>Balık Çorbası</b>            | Madam Jüliyet      | OM   | 74       |                                                                       |
| <b>Patates Çorbası</b>          | Süheyla Eroğlu     | OM   | 179      | Bu tarif kaynağa ait eski bir defterden aktarılmıştır.                |
| <b>Kesme Çorba</b>              | Arkadaş            | OM   | 226      | Kayseri Mutfağı                                                       |
| <b>Tatar Çorbası</b>            | Kendisi            | OM   | 226      | Eskişehir Mutfağı                                                     |
| <b>Patates Çorbası</b>          | Kendisi            | OM   | 227      | Yozgat Mutfağı                                                        |
| <b>Soğuk Çorba</b>              | Kendisi            | OM   | 227      | İç Anadolu Mutfağı                                                    |
| <b>3 Farklı Bezelye Çorbası</b> | Armağan İlkin      | OM   | 229- 232 | Bu çorbaların tarifi <i>Ateşböcekleri</i> isimli Macarca bir romandan |

<sup>16</sup> Tabloda yer alan kısaltmalar: OM: Oburcuk Mutfakta (2010ç), İBYS: İstanbul Bu Gece Yine Sensiz (2016b), İMBA: İstanbul Mayıs'ta Bir Akşam'dı (2014c), İTDD: İstanbul'un Tramvayları Dan Dan (2014ç)

|                                    |                       |       |         |                                                                                                                                                     |
|------------------------------------|-----------------------|-------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                       |       |         | hareketle verilmiştir.                                                                                                                              |
| <b>Ispanak Çorbası</b>             | Armağan İlkin         | OM    | 232     | Bu çorbaların tarifi <i>Ateşböcekleri</i> isimli Macarca bir romandan hareketle verilmiştir.                                                        |
| <b>Kabak Çorbası</b>               | Armağan İlkin         | OM    | 233     | Bu çorbaların tarifi <i>Ateşböcekleri</i> isimli Macarca bir romandan hareketle verilmiştir.                                                        |
| <b>Kereviz Çorbası</b>             | Armağan İlkin         | OM    | 234     | Bu çorbaların tarifi <i>Ateşböcekleri</i> isimli Macarca bir romandan hareketle verilmiştir.                                                        |
| <b>İlkyaz Çorbası</b>              | Armağan İlkin         | OM    | 235     | Bu çorbaların tarifi <i>Ateşböcekleri</i> isimli Macarca bir romandan hareketle verilmiştir.                                                        |
| <b>Kuşkonmaz Çorbası</b>           | Armağan İlkin         | OM    | 235     | Bu çorbaların tarifi <i>Ateşböcekleri</i> isimli Macarca bir romandan hareketle verilmiştir.                                                        |
| <b>Pirinç Çorbası</b>              | Firdevs Yenge         | OM    | 238     |                                                                                                                                                     |
| <b>Şehriye Çorbası</b>             | Firdevs Yenge         | OM    | 239     |                                                                                                                                                     |
| <b>İrmik Çorbası</b>               | Firdevs Yenge         | OM    | 240     |                                                                                                                                                     |
| <b>Kontes Çorbası</b>              | Firdevs Yenge         | OM    | 241     |                                                                                                                                                     |
| <b>Piliç Çorbası</b>               | Firdevs Yenge         | OM    | 242     |                                                                                                                                                     |
| <b>Çorba Terbiyesi</b>             | Firdevs Yenge         | OM    | 244     |                                                                                                                                                     |
|                                    |                       |       |         |                                                                                                                                                     |
| <b>Balık Çorbası</b>               | Yıldız Hanım          | İMBA  | 281     |                                                                                                                                                     |
| <b>Erişte Çorbası</b>              | Çolpan İlhan          | İMBA  | 283     |                                                                                                                                                     |
| <b>Sebzeli Köy Çorbası</b>         | Kendisi               | İMBA  | 283     |                                                                                                                                                     |
| <b>Yayla Çorbası</b>               | Kendisi               | İMBA  | 284     |                                                                                                                                                     |
| <b>Şehriye Çorbası</b>             | Anne                  | İBGYS | 286     |                                                                                                                                                     |
| <b>Kulak Çorbası</b>               | Anne                  | İBGYS | 287     |                                                                                                                                                     |
| <b>Düğün Çorbası</b>               | Anne                  | İBGYS | 284     |                                                                                                                                                     |
| <b>Kuşkonmaz Çorbası</b>           | Anne                  | İBGYS | 286     | Bu tarif <i>Yemek Pişirme</i> isimli kitaptan aktarılmıştır.                                                                                        |
|                                    |                       |       |         |                                                                                                                                                     |
| <b>Pırasa Çorbası</b>              | Feyzan Ersinan<br>Top | İBGYS | 301     |                                                                                                                                                     |
| <b>Füme Soğuk Patlıcan Çorbası</b> | Feyzan Ersinan<br>Top | İBGYS | 302     |                                                                                                                                                     |
| <b>Ispanaklı Çorba</b>             | Figen Hanım           | OM    | 475     |                                                                                                                                                     |
| <b>Bahar (Mart) Çorbası</b>        | Kendisi               | İMBA  | 286     |                                                                                                                                                     |
| <b>Pirinç Çorbası</b>              | Nezihe Hala           | İBGYS | 306     |                                                                                                                                                     |
| <b>Soğuk Çorba</b>                 | Madam Jüliyet         | İBGYS | 312     |                                                                                                                                                     |
| <b>Soğuk Çorba</b>                 | Peride Celal          | İBGYS | 313     |                                                                                                                                                     |
| <b>Çiğ Enginar Çorbası</b>         | Kendisi               | İBGYS | 313-314 |                                                                                                                                                     |
| <b>Soğuk Mercimek Çorbası</b>      | Kendisi               | İBGYS | 314     | Lübnan Mutfağı. Bu tarif Refik Halit Karay'ın <i>Dişi Örümcek</i> ya da <i>Yeraltında Dünya Var Mı?</i> isimli romanlarından hareketle yazılmıştır. |

|                            |            |       |     |                                                                                     |
|----------------------------|------------|-------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pancar Çorbası</b>      | Kendisi    | İBGYS | 314 | İran Mutfağı                                                                        |
| <b>Kabak Çorbası</b>       | Kendisi    | İBGYS | 314 | Ege mutfağı                                                                         |
| <b>Yoğurt Çorbası</b>      | Kendisi    | İBGYS | 314 | Urfa mutfağı.                                                                       |
| <b>Soğuk Çorba</b>         | Aşçı       |       | 334 | Urfa mutfağı                                                                        |
| <b>Toyga Çorbası</b>       | Kendisi    |       | 334 | Konya mutfağı                                                                       |
| <b>Kızılıcık Tarhanası</b> | Hülya Erol | İBGYS | 356 | Bu tarifler kaynağa ait <i>Hazır Alma Kendin Yap</i> isimli kitaptan aktarılmıştır. |

### ORDÖVR, MEZE, ZEYTİNYAĞLILAR

|                                       |                    |       |     |                                                                                                |
|---------------------------------------|--------------------|-------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cevizli Tarator</b>                | Anneanne           | OM    | 78  |                                                                                                |
| <b>Çerkestavuğu</b>                   | Anneanne           | OM    | 79  |                                                                                                |
| <b>Puf Böreği</b>                     | Anneanne           | OM    | 81  |                                                                                                |
| <b>Midye Pilaki</b>                   | Anneanne           | OM    | 81  |                                                                                                |
| <b>Midye Dolma</b>                    | Anneanne           | OM    | 81  |                                                                                                |
| <b>Tavuk Ciğeri Ezmesi</b>            | Anneanne           | OM    | 82  |                                                                                                |
| <b>Havuç Kızartması</b>               | Anne               | OM    | 364 |                                                                                                |
| <b>Peynirli Karnabahar Kızartması</b> | Anne               | OM    | 365 |                                                                                                |
| <b>Karnabahar Kızartması</b>          | Anne               | OM    | 366 |                                                                                                |
| <b>Karnabahar Kızartması</b>          | Anne               | İBGYS | 289 |                                                                                                |
| <b>Havuç Kızartması</b>               | Anne               | İBGYS | 289 |                                                                                                |
| <b>Dereotlu Patates Kızartması</b>    | Feyzan Ersinan Top | İBGYS | 301 | Bu tarifler kaynak kişinin <i>Yediğim İçtiğim Sizin Olsun</i> isimli kitabından aktarılmıştır. |
| <b>Biralı Kabak Kızartması</b>        | Armağan İlkin      | OM    | 550 |                                                                                                |
| <b>Kukuriku Enginar</b>               | Hamide Hanım       | OM    | 486 | Girit Mutfağı                                                                                  |
| <b>Çipahorta</b>                      | Hamide Hanım       | OM    | 487 | Girit Mutfağı                                                                                  |
| <b>Bastı</b>                          | Hamide Hanım       | OM    | 489 | Girit Mutfağı                                                                                  |
| <b>Tarator</b>                        | Hamide Hanım       | OM    | 489 | Girit Mutfağı                                                                                  |
| <b>Mücver</b>                         | Nermin Gönlüağa    | İBGYS | 292 | Bu tarifler kaynağın yazara göndermiş olduğu bir mektuptan aktarılmıştır.                      |
| <b>Kıymalı Mücver</b>                 | Anne               | İBGYS | 308 |                                                                                                |
| <b>Mücver</b>                         | Teyze              | OM    | 367 |                                                                                                |
| <b>İspanak Mezesi</b>                 | Fahriye Hanım      | OM    | 476 | Gaziantep Mutfağı                                                                              |
| <b>Piyaz</b>                          | Annesi             | OM    | 522 |                                                                                                |
| <b>Ak Meyane</b>                      | Anneanne           | İMBA  | 292 |                                                                                                |

### DOLMALAR

|                             |           |    |     |  |
|-----------------------------|-----------|----|-----|--|
| <b>Etlı Kereviz Dolması</b> | Anne      | OM | 271 |  |
| <b>Lahana Dolması</b>       | Hüsnü Bey | OM | 275 |  |

|                                     |                     |       |     |                                                                                           |
|-------------------------------------|---------------------|-------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ebegümece Dolması</b>            | Kendisi             | OM    | 276 |                                                                                           |
| <b>Pırasa Dolması</b>               | Anne                | OM    | 277 |                                                                                           |
| <b>Soğan Dolması</b>                | Anne                | OM    | 277 |                                                                                           |
| <b>Şalgam Dolması</b>               | Nazife Hanım        | OM    | 278 | Selanik Mutfağı                                                                           |
| <b>Domates Dolması</b>              | Aşçıbaşı            | OM    | 293 |                                                                                           |
| <b>Yeşil Domates Dolması</b>        | Giritli Azize Hanım | OM    | 294 |                                                                                           |
| <b>Etlı Engınar Dolması</b>         | Anne                | OM    | 295 |                                                                                           |
| <b>Etlı Kabak Dolması</b>           | Anne                | OM    | 296 |                                                                                           |
| <b>Uskumru Dolması</b>              | Anne                | OM    | 288 |                                                                                           |
| <b>Bamya Dolması</b>                | Kendisi             | OM    | 297 | Osmanlı Saray Mutfağı                                                                     |
| <b>Zeytinyağılı Lahana Dolması</b>  | Aşçıbaşı            | OM    | 342 | Bu tarif Todori Meyhanesi'nin aşçıbaşından aktarılmıştır.                                 |
| <b>Kereviz Dolması</b>              | Mediha Hanım        | OM    | 345 |                                                                                           |
| <b>Domates Dolması – Salatası</b>   | Abla                | OM    | 357 | Bu tarifi ablası <i>Hayat</i> mecmuasından öğrenmiştir.                                   |
| <b>Uskumru Dolması</b>              | Madam Anahit        | OM    | 361 | Ermeni Mutfağı. Bu tarif İleri ailesinin dostları Sitare Hanım vasıtasıyla öğrenilmiştir. |
| <b>Bayat Ekmek Dolması</b>          | Hamide Hanım        | OM    | 488 | Girit Mutfağı                                                                             |
| <b>Yemişli Dolma</b>                | Kendisi             | OM    |     | Anadolu Mutfağı                                                                           |
| <b>Etlı Yaprak Dolması</b>          | Kendisi             | İMBA  | 290 |                                                                                           |
| <b>Etlı Ebegümece Dolması</b>       | Kendisi             | İMBA  | 302 |                                                                                           |
| <b>Kereviz Dolması</b>              | Anne                | İBGYS | 288 |                                                                                           |
| <b>Şalgam Dolması</b>               | Kendisi             | İBGYS | 293 |                                                                                           |
| <b>Ayva Dolması</b>                 | Kendisi             | İBGYS | 326 |                                                                                           |
| <b>Marul Dolması</b>                | Kendisi             | İTDD  | 200 | Edirne mutfağı                                                                            |
| <b>PİLAV VE MAKARNALAR</b>          |                     |       |     |                                                                                           |
| <b>Zeytinyağılı Patlıcan Pilavı</b> | Anneanne            | OM    | 76  |                                                                                           |
| <b>Pırasalı Pilav</b>               | Kendisi             | İBGYS | 336 |                                                                                           |
| <b>Kerevizli Pilav</b>              | Kendisi             | İBGYS | 336 |                                                                                           |
| <b>Fırında Tavuklu Pilav</b>        | Ayşe Hanım          | İBGYS | 336 |                                                                                           |
| <b>Kuzu Etlı Pilav</b>              | Ayşe Hanım          | İBGYS | 337 |                                                                                           |
| <b>Patlıcanlı Pilav</b>             | Anneanne            | İBGYS | 337 |                                                                                           |
| <b>Nohutlu Kuskus Pilavı</b>        | Kendisi             | İBGYS | 338 | İstanbul mutfağı                                                                          |
| <b>Şalgamlı Pilav</b>               | Kendisi             | İBGYS | 339 | Sivas mutfağı                                                                             |
| <b>Midyeli Pilav</b>                | Kendisi             | İBGYS | 339 |                                                                                           |
| <b>Keşkekli Pilav</b>               | Akraba evi          | İBGYS | 339 | Adapazarı mutfağı                                                                         |
| <b>Sütlü Pilav</b>                  | Kendisi             | İBGYS | 339 |                                                                                           |
| <b>Midyeli Pilav</b>                | Doktor Sevim        | İBGYS | 333 |                                                                                           |
| <b>Kapama Pilavı</b>                | Kendisi             | İBGYS | 334 | Eskişehir mutfağı                                                                         |
| <b>Elmalı Pilav</b>                 | Doktor İhsan        | İBGYS | 335 |                                                                                           |
| <b>Benli Pilav</b>                  | Kendisi             | OM    | 517 | Yozgat Mutfağı                                                                            |
| <b>Deniz Pilavı</b>                 | Gülriiz Sururi      | OM    | 162 |                                                                                           |

|                                      |                      |       |         |                                                                                                                            |
|--------------------------------------|----------------------|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sindirella Pilavı</b>             | Nezihe Hala          | OM    | 120     |                                                                                                                            |
| <b>Bademli Kayısılı Pilav</b>        | Dadı Kalfa           | OM    | 562     | Adapazarı Mutfağı                                                                                                          |
| <b>Tas Kebaplı Pilav</b>             | Anneanne             | İMBA  | 303     |                                                                                                                            |
| <b>Çağla Pilavı</b>                  | Nesrin Yurdakul      | İBGYS | 275     | Gaziantep mutfağı. Kaynak kişi bu tarifi Gonca Tokuz'un <i>Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü</i> isimli kitaptan almıştır. |
| <b>Kıymalı Hünkar Pilavı</b>         | Nermin Gönülağa      | İBGYS | 293     | Bu tarifler kaynağın yazara göndermiş olduğu bir mektuptan aktarılmıştır.                                                  |
| <b>Ev Makarnası</b>                  | Dadı Kalfa           | OM    | 108     | Adapazarı Mutfağı                                                                                                          |
| <b>Türk Usulü Makarna</b>            | İsimsiz yemek Kitabı | OM    | 110     |                                                                                                                            |
| <b>Kıymalı Makarna</b>               | Anne                 | OM    | 111     |                                                                                                                            |
| <b>Napoliten Makarna</b>             | Arkadaş              | OM    | 111-112 |                                                                                                                            |
| <b>Floransa Yöntemi Makarna</b>      | Armağan İlkin        | OM    | 112     |                                                                                                                            |
| <b>İstiridyeli Makarna</b>           | Madam Anahit         | OM    | 112     |                                                                                                                            |
| <b>Makarna Böreği</b>                | Madam Anahit         | OM    | 113     |                                                                                                                            |
| <b>Yufkalı Makarna</b>               | Madam Anahit         | OM    | 113     |                                                                                                                            |
| <b>Fırında Makarna</b>               | Nesrin Hanım         | İBGYS | 340     |                                                                                                                            |
| <b>Beşamel Soslu Fırında Makarna</b> | Nesrin Hanım         | İBGYS | 341     |                                                                                                                            |
| <b>Fırında Kıymalı Makarna</b>       | Nesrin Hanım         | İBGYS | 342     |                                                                                                                            |
| <b>Galetalı Fırında Makarna</b>      | Nesrin Hanım         | İBGYS | 343     |                                                                                                                            |
| <b>Kelebek Makarna</b>               | Kendisi              | İBGYS | 343     |                                                                                                                            |
| <b>Erişte</b>                        | Dadı Kalfa           | OM    | 104     | Adapazarı mutfağı                                                                                                          |
| <b>Makarna Sosu</b>                  | Abla                 | OM    | 358     |                                                                                                                            |
| <b>Makarna Salatası</b>              | Nezihe Hâlâ          | İBGYS | 307     |                                                                                                                            |
| <b>ET YEMEKLERİ</b>                  |                      |       |         |                                                                                                                            |
| <b>Rulo Köfte</b>                    | Anne                 | OM    | 461     |                                                                                                                            |
| <b>Salçalı Kebap</b>                 | Pembe Hanım          | OM    | 466     |                                                                                                                            |
| <b>Palamut Köftesi</b>               | Kendisi              | OM    | 469     |                                                                                                                            |
| <b>Balık Köftesi</b>                 | Kendisi              | OM    | 470     |                                                                                                                            |
| <b>Morina Köftesi</b>                | Kendisi              | OM    | 471     |                                                                                                                            |
| <b>Hani Bana Köftesi</b>             | Nezihe Teyze         | OM    | 310     | Adapazarı Mutfağı                                                                                                          |
| <b>Petrollü Patates Köftesi</b>      | Melek Hala           | OM    | 495     |                                                                                                                            |
| <b>Cevizli Köşk Köftesi</b>          | Aşçıbaşı             | OM    | 505     | Ayvalık Mutfağı. Bu tarif Ayvalık'ta bir lokantanın aşçıbaşından öğrenilmiştir.                                            |
| <b>Tahinli Köfte</b>                 | Arkadaş annesi       | OM    | 516     | Adana Mutfağı                                                                                                              |
| <b>Ekşili Köfte</b>                  | Anne                 | İMBA  | 288     |                                                                                                                            |
| <b>Rulo Köfte</b>                    | Madam Jüliyet        | İBGYS | 278     |                                                                                                                            |
| <b>Balık Köftesi</b>                 | Nuri Usta            | İBGYS | 282     | Bu tarifler kaynak kişinin <i>Eski Hayat</i> mecmuasında, "Sana Nebati                                                     |

|                                                        |                |       |     |                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|----------------|-------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        |                |       |     | Margarin” reklamı için kaleme aldığı bir tariften aktarılmıştır.                                                               |
| <b>Balık Köftesi</b>                                   | Faruk Baydar   | İBGYS | 282 | Bu tarif kaynak kişinin <i>Marmara Yemekleri</i> isimli kitabından aktarılmıştır.                                              |
| <b>Tavuk Köftesi</b>                                   | Yemek Kitabı   | İBGYS | 291 | Bu tarif ismi belirtilmeyen bir yemek kitabından aktarılmıştır.                                                                |
| <b>İzmir Köftesi</b>                                   | Kendisi        | İBGYS | 310 |                                                                                                                                |
| <b>Halka Soğanlı Köfte</b>                             | Nuriye Hanım   | İBGYS | 345 | Bu tarif kaynak kişiye ait eski bir yemek defterinden aktarılmıştır.                                                           |
| <b>Ekmek Köftesi</b>                                   | Hülya Erol     | İBGYS | 359 | Bu tarifler kaynağa ait <i>Hazır Alma Kendin Yap</i> isimli kitaptan aktarılmıştır.                                            |
| <b>Kestaneli Hindi</b>                                 | Nezihe Hala    | OM    | 123 |                                                                                                                                |
| <b>Kestaneli Biftek</b>                                | Nezihe Hala    | OM    | 126 |                                                                                                                                |
| <b>Kuzu Kapaması</b>                                   | Yemek Defteri  | İBGYS | 296 | Bu tarifler yazarın elinde bulunan ancak kaynağı belirsiz bir yemek defterinden aktarılmıştır.                                 |
| <b>Viyana Usulü Dana Kızartması (Wiener Schnitzel)</b> | Yemek Defteri  | İBGYS | 297 | Bu tarifler yazarın elinde bulunan ancak kaynağı belirsiz bir yemek defterinden aktarılmıştır.                                 |
| <b>Kaşarpeynirli Bülbül Yuvası</b>                     | Feride Hanım   | İBGYS | 304 |                                                                                                                                |
| <b>Çömlek Kebabı</b>                                   | Anneanne       | İBGYS | 324 |                                                                                                                                |
| <b>Kestaneli Kuzu Yahnisi</b>                          | Kendisi        | İBGYS | 327 |                                                                                                                                |
| <b>Galetalı Pirzola</b>                                | Anne           | İBGYS | 289 |                                                                                                                                |
| <b>Galetalı Piliç</b>                                  | Anne           | İBGYS | 290 |                                                                                                                                |
| <b>Çiğer Sote</b>                                      | Süheyla Eroğlu | Om    | 182 | Tarifler kaynağa ait eski bir defterden elde edilmiştir.                                                                       |
| <b>Haşlama</b>                                         | Anne           | OM    | 248 |                                                                                                                                |
| <b>Jüliyet Püresi</b>                                  | Madam Jüliyet  | İBGYS | 280 |                                                                                                                                |
| <b>Etlı Rulo</b>                                       | Jüliyet Hanım  | İBGYS | 280 | Kaynak kişi olan Jüliyet Hanım ile Madam Jüliyet aynı kişi değildir. Jüliyet Hanım, Selim İleri'nin okuru Nubar Bey'in eşidir. |
| <b>Koruklu Kuzu</b>                                    | Kendisi        | İBGYS | 311 | Musevi – Türk mutfağı sentezi                                                                                                  |
| <b>Kayı Yahnisi</b>                                    | Kendisi        | OM    | 565 | Nevşehir Mutfağı                                                                                                               |
| <b>Kuzu Çiğer Sarması</b>                              | Armağan İlkin  | OM    | 593 | Osmanlı Mutfağı                                                                                                                |
| <b>Bahar Yemeğı</b>                                    | Mehmet Barlas  | İMBA  | 287 | Gaziantep Mutfağı                                                                                                              |
| <b>Alafranzez Şaraplı Piliç</b>                        | Şahika Hanım   | OM    | 481 |                                                                                                                                |
| <b>Dono Torrido</b>                                    | Nur Hanım      | OM    | 511 |                                                                                                                                |
| <b>Şiş Kebabı</b>                                      | Leyla Hanım    | OM    | 305 |                                                                                                                                |
| <b>DENİZ ÜRÜNLERİ</b>                                  |                |       |     |                                                                                                                                |
| <b>Mayonezli Levrek</b>                                | Kendisi        | OM    | 281 |                                                                                                                                |

|                                    |                    |       |         |                                                                          |
|------------------------------------|--------------------|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------|
| Istakoz                            | Anne               | OM    | 91-92   |                                                                          |
| Palamut Pilakisi                   | Anne               | OM    | 284     |                                                                          |
| Tereyağlı Levrek Yavrusu           | Anne               | OM    | 285     |                                                                          |
| Lüfer Yemeği                       | Anne               | OM    | 286-287 |                                                                          |
| Kılıç Şiş                          | Anne               | OM    | 289     |                                                                          |
| Hamsi                              | Anne               | OM    | 290     |                                                                          |
| Hamsi Pastası                      | Gülriz Sururi      | OM    | 291     |                                                                          |
| Pavurya                            | Victor Pauchet     | OM    | 215     | Bu tarif kaynağa ait olan <i>Genç Kalınız</i> isimli eserden alınmıştır. |
| Pırasa Gömleklili Alabalık         | Gülriz Sururi      | İBGYS | 323     |                                                                          |
| Asma Yapradıında Sardalye Izgarası | Kendisi            | İMBA  | 291     |                                                                          |
| <b>SEBZE YEMEKLERİ</b>             |                    |       |         |                                                                          |
| Kıymalı Ayşekadın Fasulyesi        | Anneanne           | OM    | 353     |                                                                          |
| Zeytinyağlı Ayşekadın Fasulyesi    | Neşecan Yence      | OM    | 354     |                                                                          |
| Terbiyeli Ispanak Kökü             | Kendisi            | İMBA  | 300-301 |                                                                          |
| Terbiyeli Kereviz                  | Kendisi            | İMBA  | 301     |                                                                          |
| Karnabahar Musakka                 | Kendisi            | İMBA  | 301     |                                                                          |
| Kuru Bamyalı Ebegümeçi             | Kendisi            | İMBA  | 302     |                                                                          |
| Kuru Fasulye Yahnisi               | Kendisi            | İMBA  | 303     |                                                                          |
| Kaşar Rendeli Enginar              | Azra Hanım         | OM    | 498     |                                                                          |
| Yeşilli Enginar                    | Azra Hanım         | OM    | 499     | Ege Mutfağı                                                              |
| Enginar Çanaklı Piliç              | Azra Hanım         | OM    | 500     | Ege Mutfağı                                                              |
| Bezelye Güzeli Enginar             | Azra Hanım         | OM    | 501     | Ege Mutfağı                                                              |
| Enginar Sufle                      | Azra Hanım         | OM    | 502     |                                                                          |
| Zeytinyağlı Pırasa                 | Anne               | İBGYS | 320     |                                                                          |
| Sirkeli Pırasa                     | Gülümser Hanım     | İBGYS | 321     | Musevi mutfağı.                                                          |
| Karalahana                         | Bülent Erbaşar     | İBGYS | 325     |                                                                          |
| Terbiyeli Kereviz                  | Kendisi            | İBGYS | 326     |                                                                          |
| Ispanak Püresi                     | Kendisi            | İBGYS | 327     |                                                                          |
| Şekerli Zeytinyağlı Taze Fasulye   | Feyzan Ersinan Top | İBGYS | 302     | Bu tarif kaynak kişinin Hülya Koçyiğit'ten aktardığı bir tariftir.       |
| Ispanaklı Yumurta                  | Saraylı Büyükhanım | OM    | 472-473 |                                                                          |
| Ispanak Kavurma                    | Fahriye Hanım      | OM    | 475     | Gaziantep Mutfağı                                                        |
| Yeşil Aş                           | Fahriye Hanım      | OM    | 475-476 | Gaziantep Mutfağı                                                        |
| Pastırmalı Kurufasulye             | Anne               | İBGYS | 288     |                                                                          |
| Kabak Aşı                          | Kendisi            | İBGYS | 310     |                                                                          |
| Domates Elmasıyeli Yumurta         | Nezihe Hala        | OM    | 257-258 |                                                                          |
| Kereviz Pane                       | Mediha Hanım       | OM    | 346     |                                                                          |
| İmambayıldı                        | Kendisi            | OM    | 366     |                                                                          |



|                                         |                              |      |         |                                                                  |
|-----------------------------------------|------------------------------|------|---------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Kabak İmambayıldı</b>                | Anneanne                     | OM   | 367     |                                                                  |
| <b>Kuru Baklalı Yaprak Sarması</b>      | Hayriye Hanım                | İMBA | 291     |                                                                  |
| <b>Kabak Kalye</b>                      | Anne                         | İTDD | 200     |                                                                  |
| <b>SALATALAR VE TURŞULAR</b>            |                              |      |         |                                                                  |
| <b>Tahinli Patlıcan Salatası</b>        | Anneanne                     | OM   | 82      |                                                                  |
| <b>Yumurta Ezme Salatası</b>            | Anneanne                     | OM   | 82      |                                                                  |
| <b>Taratorlu Roka Salatası</b>          | Anneanne                     | OM   | 318     |                                                                  |
| <b>Çerkes Salatası</b>                  | Mahmud<br>Nedim Bin<br>Tosun | OM   | 318     | Kaynağa ait <i>Aşçıbaşı</i> isimli kitaptan aktarılmıştır.       |
| <b>Karpuzlu Roka Salatası</b>           | Nezihe Hanım                 | OM   | 319     | Akdeniz Mutfağı                                                  |
| <b>Hıyar Turşusu</b>                    |                              | OM   | 325     | Bu tarif ismi belirtilmemiş bir yemek defterinden aktarılmıştır. |
| <b>Katıklı Kıvırcık Salata</b>          | Kendisi                      | OM   | 334     |                                                                  |
| <b>Lahana Salatası</b>                  | Kendisi                      | OM   | 334     |                                                                  |
| <b>Kereviz Salatası</b>                 | Kendisi                      | OM   | 335     |                                                                  |
| <b>Üçüzlü Tavuk Salatası</b>            | Kendisi                      | OM   | 335     |                                                                  |
| <b>Avrupalı Salata</b>                  | Kendisi                      | OM   | 335     |                                                                  |
| <b>Rozbifli Salata</b>                  | Mukadder<br>Hanım            | OM   | 336     |                                                                  |
| <b>Patates Salatası</b>                 | Mukadder<br>Hanım            | OM   | 337     |                                                                  |
| <b>İtalyan Salatası</b>                 | Kendisi                      | İMBA | 296     |                                                                  |
| <b>Yeşillikli Beyaz Lahana Salatası</b> | Kendisi                      | İMBA | 297     |                                                                  |
| <b>Havuç Rendeli Lahana Salatası</b>    | Kendisi                      | İMBA | 297     |                                                                  |
| <b>Mayonezli Lahana Salatası</b>        | Kendisi                      | İMBA | 297     |                                                                  |
| <b>Üçe Üç Salatası</b>                  | Kendisi                      | İMBA | 297-298 |                                                                  |
| <b>Çalı Fasulyesi Salatası</b>          | Kendisi                      | İMBA | 298     |                                                                  |
| <b>Nohut Salatası</b>                   | Kendisi                      | İMBA | 298     |                                                                  |
| <b>Salata Sosu</b>                      | Kendisi                      | İMBA | 298     |                                                                  |
| <b>Roka Salatası</b>                    | Kendisi                      | İMBA | 298     |                                                                  |
| <b>Elmalı Lahana Salatası</b>           | Kendisi                      | İMBA | 299     |                                                                  |
| <b>Tarator</b>                          | Anneanne                     | İMBA | 299     |                                                                  |
| <b>Kuzu İspanağı Salatası</b>           | Kendisi                      | İMBA | 299     |                                                                  |
| <b>Salata Sosu</b>                      | Kendisi                      | OM   | 338     |                                                                  |
| <b>Taze Börülce Salatası</b>            | Kendisi                      | İTDD | 199     | Ege mutfağı.                                                     |
| <b>Sonbahar Salatası</b>                | Kendisi                      | İTDD | 199     | Eskişehir mutfağı                                                |
| <b>Salata Sosu</b>                      | Kendisi                      | OM   | 216     | Fransız Mutfağı                                                  |
| <b>Elma Salatası</b>                    | Süheyla Eroğlu               | Om   | 180     | Tarifler kaynağa ait eski bir defterden elde edilmiştir.         |
| <b>Enginar Salatası</b>                 | Ahmet Amca                   | OM   | 356     |                                                                  |

|                                        |                     |       |         |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|---------------------|-------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salata Sosu                            | Şahika Hanım        | OM    | 479     |                                                                                                                                          |
| Salata Sosu                            | Işık Hanım          | OM    | 480     |                                                                                                                                          |
| Temizlik Salatası                      | Kendisi             | OM    | 518     | Anadolu Mutfağı                                                                                                                          |
| Bezelye Salatası                       | Hamide Hanım        | İMBA  | 287     |                                                                                                                                          |
| Meyve Salatası                         | Bedia Hanım         | OM    | 401     |                                                                                                                                          |
| Pırasa Salatası                        | Mine Enginün        | İBGYS | 322     | Bu tarif kaynak kişinin <i>Mine'nin Sofrası</i> isimli kitaptan aktarılmıştır.                                                           |
| Pırasa Salatası                        | Vedat Günyol        | İBGYS | 323     | Fransız mutfağı                                                                                                                          |
| Pirinç Salatası                        | Doktor İhsan        | İBGYS | 335     | Çin mutfağı                                                                                                                              |
| Patlıcan Turşusu                       | Nezihe Hâlâ         | OM    | 119     |                                                                                                                                          |
| Ayşekadın Fasulyesi Turşusu            | Esman Hanım         | OM    | 354     | Karadeniz Mutfağı                                                                                                                        |
| Armut Turşusu                          | Sitare Hanım        | OM    | 577     |                                                                                                                                          |
| <b>HAMUR İŞLERİ, TATLILAR, REÇELER</b> |                     |       |         |                                                                                                                                          |
| Şarlot Pasta                           | Melahat Hanım       | OM    | 100     | Söz, nişan gibi günlerde yapılır.                                                                                                        |
| Nemse Böreği                           | Neşecan Yenge       | OM    | 115-116 |                                                                                                                                          |
| Çilekli Gato                           | Melahat Hanım       | OM    | 98      |                                                                                                                                          |
| Patatesli Yumurta Böreği               | Anne                | OM    | 262     |                                                                                                                                          |
| Tepsi Böreği                           | Anne                | OM    | 263     |                                                                                                                                          |
| Sigaraböreği                           | Anne                | OM    | 264     |                                                                                                                                          |
| Patatesli Gülböreği                    | Anne                | OM    | 265     |                                                                                                                                          |
| Patates Köftesi Böreği                 | Anne                | OM    | 266     |                                                                                                                                          |
| Pufböreği                              | Kendisi             | İBGYS | 349     |                                                                                                                                          |
| Pufböreği                              | Nezihe Hala         | İBGYS | 351     |                                                                                                                                          |
| Beyinli Pufböreği                      | Hülya Vardar        | İBGYS | 351     |                                                                                                                                          |
| Geçti Kış Böreği                       | Saraylı Büyükhanım  | OM    | 474     |                                                                                                                                          |
| Mücver Böreği                          | Bakiye Hanım        | OM    | 608     |                                                                                                                                          |
| Vişneli Sigara Böreği                  | Giritli Azize Hanım | İBGYS | 361     |                                                                                                                                          |
| Patates Hamurundan Börek               | Nuri Usta           | İBGYS | 281     | Bu tarifler kaynak kişinin <i>Eski Hayat</i> mecmuasında, "Sana Nebati Margarin" reklamı için kaleme aldığı bir tariftten aktarılmıştır. |
| Piliçli Börek                          | Nur Hanım           | OM    | 508     |                                                                                                                                          |
| Börek Yağı                             | Kendisi             | OM    | 261     |                                                                                                                                          |
| Pırasalı Börek                         | Semra Aktunç        | İBGYS | 322     |                                                                                                                                          |
| Elmalı Börek                           | Hanife Hanım        | OM    | 602     |                                                                                                                                          |
| Piliçli Börek                          | Nuriye Hanım        | İBGYS | 346     | Bu tarif kaynak kişiye ait eski bir yemek defterinden aktarılmıştır.                                                                     |
| Patatesli Soğanlı Tuzlu                | Bakiye Hanım        | OM    | 607     |                                                                                                                                          |

|                                   |                    |       |         |                                                                   |
|-----------------------------------|--------------------|-------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Kek</b>                        |                    |       |         |                                                                   |
| <b>Zeytinli Kek</b>               | Kendisi            | OM    | 608-609 |                                                                   |
| <b>Encil Kek</b>                  | Sabahat Hanım      | OM    | 609     |                                                                   |
| <b>Tuzlu Badem Keki</b>           | Sabahat Hanım      | OM    | 609     |                                                                   |
| <b>Poğaç</b>                      | Semiha Tahir       | OM    | 149     |                                                                   |
| <b>Hanife Kek</b>                 | Hanife Hanım       | OM    | 601     |                                                                   |
| <b>Vişneli Kek</b>                | Zekiye Hanım       | OM    | 583     |                                                                   |
| <b>Armutlu Çikolatalı Kek</b>     | Kendisi            | OM    | 574     |                                                                   |
| <b>Terbiyeli Simit</b>            | Gülriş Sururi      | OM    | 160     |                                                                   |
| <b>Çay İçin Sable</b>             | Süheyla Eroğlu     | OM    | 178     | Tarifler kaynağa aıt eski bir defterden elde edilmiştir.          |
| <b>Üzümlü Cevizli Kurabiye</b>    | Kendisi            | OM    | 594     |                                                                   |
| <b>Üzümlü Cheesecake</b>          | Kendisi            | OM    | 595     |                                                                   |
| <b>Bademli Tuzlu Sable</b>        | Hanife Hanım       | OM    | 600     |                                                                   |
| <b>Muzlu Pasta</b>                | Hanife Hanım       | OM    | 603     |                                                                   |
| <b>Kayıslı Bisküvi</b>            | Bedia Yenge        | OM    | 612     |                                                                   |
| <b>Fındıklı Pasta</b>             | Bedia Yenge        | OM    | 614     |                                                                   |
| <b>Bülbül Yuvası</b>              | Saraylı Büyükhanım | OM    | 620     |                                                                   |
| <b>Kandil Simidi</b>              | Anneanne           | OM    | 632     |                                                                   |
| <b>Pasta</b>                      | Anne               | OM    | 637     |                                                                   |
| <b>Kızılık Reçeli</b>             | Kendisi            | OM    | 377     |                                                                   |
| <b>Kızılık Çevirmesi</b>          | Kendisi            | OM    | 378     |                                                                   |
| <b>Hindistancevizi Dondurması</b> | Nezihe Hanım       | OM    | 389     |                                                                   |
| <b>Şeftali Reçeli</b>             | Anne               | OM    | 396     |                                                                   |
| <b>Prenses Süreyya Pastası</b>    | Kendisi            | OM    | 584     |                                                                   |
| <b>Armutlu Binyaprak</b>          | Kendisi            | OM    | 574     |                                                                   |
| <b>Armut Emansipe</b>             | Firdevs Yenge      | OM    | 575     | Avrupa Mutfağı                                                    |
| <b>Armut Hoşafı</b>               | Sitare Hanım       | OM    | 576     |                                                                   |
| <b>Armut Tatlısı</b>              | Sitare Hanım       | OM    | 577     |                                                                   |
| <b>Vişneli Şarlot</b>             | Kendisi            | OM    | 579     |                                                                   |
| <b>Vişneli Omlet</b>              | Gülriş Sururi      | OM    | 580     |                                                                   |
| <b>Şeftalili Dondurma</b>         | Bedia Hanım        | OM    | 399     |                                                                   |
| <b>Şeftali Krem Şantiysi</b>      | Bedia Hanım        | OM    | 400     |                                                                   |
| <b>Peşmelba</b>                   | Yemek Kitabı       | OM    | 403     | Yemek kitabının ismi belirtilmemiştir.                            |
| <b>Meyveli Tartölet</b>           | Perihan Hanım      | OM    | 430     |                                                                   |
| <b>Krem Karamel</b>               | Madam Penelope     | OM    | 432     | Rum Mutfağı                                                       |
| <b>Peynirli Kızılıklı Jöle</b>    | Nazan Hanım        | OM    | 435     |                                                                   |
| <b>Portakallı Pasta</b>           | Nesrin Yurdakul    | İBGYS | 272     | Bu tarifler kaynağa aıt eski bir yemek defterinden aktarılmıştır. |
| <b>Susamlı Halka</b>              | Nesrin             | İBGYS | 283-284 | Bu tarifler kaynağa aıt eski bir yemek                            |

|                              |                              |       |          |                                                                                                        |
|------------------------------|------------------------------|-------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              | Yurdakul                     |       |          | defterinden aktarılmıştır.                                                                             |
| <b>Peynirli Lokma</b>        | Nezihe Hala                  | İBGYS | 274      |                                                                                                        |
| <b>Kedidili Bisküvisi</b>    | Nezihe Hala                  | İBGYS | 274      |                                                                                                        |
| <b>Bademli Sable</b>         | Nesrin<br>Yurdakul           | İBGYS | 276      | Bu tarifler kaynağa ait eski bir yemek defterinden aktarılmıştır.                                      |
| <b>Marbre</b>                | Nesrin<br>Yurdakul           | İBGYS | 277      | Bu tarifler kaynağa ait eski bir yemek defterinden aktarılmıştır.                                      |
| <b>Badem Ezmesi</b>          | Süheyla Eroğlu               | OM    | 181      | Tarifler kaynağa ait eski bir defterden elde edilmiştir.                                               |
| <b>Vişne Reçeli</b>          | Kendisi                      | İBGYS | 360      |                                                                                                        |
| <b>Şeftali Reçeli</b>        | Kendisi                      | İBGYS | 361      |                                                                                                        |
| <b>Gül Reçeli</b>            | Giritli Azize<br>Hanım       | İBGYS | 362      |                                                                                                        |
| <b>Kayısı Reçeli</b>         | Kendisi                      | İBGYS | 362      | Bu tarif eski bir yemek defterinden aktarılmıştır.                                                     |
| <b>Portakal Reçeli</b>       | Anneanne                     | İBGYS | 363      |                                                                                                        |
| <b>Kayısı Tatlısı</b>        | Mahmut<br>Nedim bin<br>Tosun | OM    | 567      | Tunceli ve yöresi. Tarif kaynağa ait <i>Aşçıbaşı</i> isimli kitaptan aktarılmıştır.                    |
| <b>Vişneli Tart</b>          | Madam Zoya                   | OM    | 581      |                                                                                                        |
| <b>Kremalı Vişneli Ekmek</b> | Yemek Kitabı                 | OM    | 585      | Bu tarif yayıncısı ve yazarı belirtilmeyen <i>Osmanlı Yemekleri</i> isimli bir kitaptan aktarılmıştır. |
| <b>Vişneli Ekmek</b>         | Anneanne                     | OM    | 585      |                                                                                                        |
| <b>Yufkalı Tel Kadayıf</b>   | Kendisi                      | İBGYS | 294      |                                                                                                        |
| <b>Portakal Peltesi</b>      | Kendisi                      | İBGYS | 295      |                                                                                                        |
| <b>Yumurtalı Tatlı</b>       | Feride Hanım                 | İBGYS | 305      |                                                                                                        |
| <b>Peynirli Poğaç</b>        | Nezihe Hala                  | İBGYS | 305      |                                                                                                        |
| <b>Kiraz Reçeli</b>          | Kendisi                      | İBGYS | 319      |                                                                                                        |
| <b>Acıbadem Kurabiyesi</b>   | Sabahat<br>Hanım             | OM    | 525      |                                                                                                        |
| <b>Ev Pastası</b>            | Melahat<br>Hanım             | OM    | 2010, 36 |                                                                                                        |
| <b>Pandispanya</b>           | Melahat<br>Hanım             | OM    | 95       |                                                                                                        |
| <b>Çikolatalı Gato</b>       | Melahat<br>Hanım             | OM    | 97       |                                                                                                        |
| <b>İÇCEKLER</b>              |                              |       |          |                                                                                                        |
| <b>Alexander</b>             | Armağan İlkin                | OM    | 533      |                                                                                                        |
| <b>Serin Şampanya</b>        | Armağan İlkin                | OM    | 534      |                                                                                                        |
| <b>Ahududu Şurubu</b>        | Mücella<br>Hanım             | OM    | 535      |                                                                                                        |
| <b>Çilek Şurubu</b>          | Mücella<br>Hanım             | OM    | 536      |                                                                                                        |

|                           |               |       |         |                                                                                     |
|---------------------------|---------------|-------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vişne Şurubu</b>       | Mücella Hanım | OM    | 537     |                                                                                     |
| <b>Gül Şurubu</b>         | Mücella Hanım | OM    | 537     |                                                                                     |
| <b>Gelincik Şurubu</b>    | Kendisi       | OM    | 538     |                                                                                     |
| <b>Gül Şurubu</b>         | Keleş Usta    | OM    | 539     | Avrupa Mutfağı                                                                      |
| <b>Meyveli Punç</b>       | Kendisi       | OM    | 559-560 |                                                                                     |
| <b>Şeftali Şerbeti</b>    | Pembe Hanım   | OM    | 398     |                                                                                     |
| <b>Şeftali Hoşafı</b>     | Anneanne      | OM    | 398     |                                                                                     |
| <b>Amerikan Kokteyl</b>   | Kendisi       | OM    | 581     |                                                                                     |
| <b>Mor Reyhan Şerbeti</b> | Hülya Erol    | İBGYS | 357     | Bu tarifler kaynağa ait <i>Hazır Alma Kendin Yap</i> isimli kitaptan aktarılmıştır. |
| <b>Ayva Ekşisi</b>        | Hülya Erol    | İBGYS | 358     | Bu tarifler kaynağa ait <i>Hazır Alma Kendin Yap</i> isimli kitaptan aktarılmıştır. |
| <b>Koruk Ekşisi</b>       | Hülya Erol    | İBGYS | 358     | Bu tarifler kaynağa ait <i>Hazır Alma Kendin Yap</i> isimli kitaptan aktarılmıştır. |
| <b>Vişne Şurubu</b>       | Kendisi       | İBGYS | 361     |                                                                                     |
| <b>Ayva Kompostosu</b>    | Anne          | İTDD  | 203     |                                                                                     |

Selim İleri'nin eserlerinde vermiş olduğu tariflerin bir dökümünün yapıldığı bu tabloda yazarın çorba, ordövr, meze, kızartma, kırmızı ve beyaz et, sebze yemeği, salata, hamur işi, tatlı, reçel, şerbet, şurup türünde yiyecek ve içeceklerin tarifini vermiş olduğunu görmekteyiz. Bu noktadan bakıldığında yazarın yemek yazılarını kaleme alırken geniş bir yemek kültüründen beslendiğini söylemek mümkündür. Yazarın yemek tariflerinin kaynakları, ailesi, komşuları, arkadaş çevresi, eline geçen eski yemek defter ve kitapları ve okur mektuplarıdır. İleri, yemek tarifleri verirken ülkenin birçok yöresinden yemeğe yer vermiştir. Bu durum onun memleketin farklı yörelerinin mutfağına ilgi duyduğunun bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. İleri'nin yemek tariflerinin yemek yazıları ve İstanbul denemelerinden oluşan Oburcuk Mutfakta, İstanbul Bu Gece Yine Sensiz, İstanbul Mayıs'ta Bir Akşamı ve İstanbul'un Tramvayları Dan Dan! isimli eserlerinde toplandığını görmek mümkündür.

#### 4. BÖLÜM: GÜNDELİK YAŞAM İÇERİSİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Gündelik yaşam, çağrıştırdığı anlam itibariyle her gün tekrar eden, sıradan olaylar silsilesi olarak tanımlanabilir. Kapitalizmin yaygınlık gösterdiği 19. yüzyıla kadar hâkimiyet alanı olmayan gündelik hayat kavramı, bu yüzyıldan sonra belirsizliği ve yoruma açıklığı terk ederek deneysel gerçekliğe doğru değişen bilgi anlayışı çerçevesinde, düşünce dünyası ve yaşam içerisinde kendisine bir var olma alanı yaratmıştır. Toplum ve kültürün birey üzerinde kapsayıcı bir etkisi olduğunu ileri süren hâkim görüş, 19. yüzyılın sonlarına doğru bireyin öznelliğine ve kendine has bir yaşam deneyimine önem veren bir düşünceye doğru değişmiştir. Bu esnada ortaya çıkan Karl Marx ve onun etkisinde gelişen sosyal bilimler, diğer nesnelere yan sıra, rekabetçi kapitalizmin toplumsal çerçevesi içinde emekçi sınıfın gerçek hayatını ve bu hayatın ikili yönünü, yani üretim etkinliklerini ve üstesinden gelinmesi gereken yanılsamaları incelemiştir. Gündelik hayat beslenme, giyim, eşya, barınma, komşuluk gibi ekonomik, psikolojik, sosyolojik ve özel yöntem ve yollarla kavranması gereken özel nesne ve alanlardır (Lefebvre, 2016, s.21-50). Beslenme, tarımın icadıyla beraber hem kendisini hem de kendisini tüketenleri kültürel bir varlığa dönüştürmüş olsa da insanların karnını doyurmak suretiyle enerji vermek ve insanların hayatta kalmalarını sağlamak işlevini yitirmemiştir. Bu pencereden bakıldığında gündelik hayatın en önemli ögesinin beslenme olduğunu söylemek mümkündür. Düzenli bir beslenme yaşantısı olmayan bir ailede gündelik hayata dair diğer tüm unsurlar anlamını yitirir. Yeme içme, bu yönüyle kültür yaratmadan önceki ilk işlevine geri döner. İlk işlevini tamamlayan yeme içme unsurları bundan sonra toplumun ekonomik ve kültürel açıdan farklı kesimlerinde farklı kültürel nesnelere olarak algılanır. Bir ailenin mutfak ve sofraya yaşantısı o ailenin ekonomik ve kültürel seviyesiyle doğrudan bağlantılıdır. Çalışmanın bu bölümünde Selim İleri'nin eserlerinde geçen yeme içme unsurlarının ev içi ve dışı gündelik yaşantıyı nasıl etkilediği veya bunlardan nasıl etkilendiği incelenmiştir. Bu bölümde yeme içme unsurları üzerinden şekillenen ev içi ve dışı sofraya adabı, mutfak yaşantıları, özel günlerde kurulan sofralar, halk hekimliği ve halk takvimi konu başlıkları üzerinden durulacaktır.

#### 4.1. Sofra Adabı ve Mutfak Yaşantısı

Selim İleri'nin eserlerinde gündelik hayatta önemli bir yeri olan yeme içme unsurlarının ev içi ve dışı hayatına olan tesirleri sıklıkla kendisine yer bulmuştur. Bu tesir aynı zamanda yalnızca ev içi hayatında söz sahibi olan kadının ev içindeki yaşantısına da ışık tutarak onun gündelik hayattaki iktidarının sınırlarını belirlemesi açısından da önemlidir.

*Dostlukların Son Günü* isimli eserde bir kadının misafirleri için hazırlamış olduğu sofranın tasarlama süreci gözünden aktarılmıştır. Bu sofranın tasarlanması sofranın adabına dair ipuçları taşımaktadır.

Annem akşam yemeğine misafir geleceğini söyledi. Yine o yumurtalı salatadan yaptılar. Yumurta kreması. Her gün yediğimiz çatallar kaldırıldı. Dolabın arka gözünden başka çatal, başka bıçaklar çıkartıldı. Gündüzden beri onları parlatıyor annem (İleri, 2012c, s.36).

Çocuk karakter misafirlere ikram edilecek yiyeceklerin hazırlanışını detaylıca izlemiştir. Kahramanın annesi tıpkı misafir odalarında olduğu gibi yalnızca misafirin kullanacağı sofranın âletlerini hazırlamaktadır. Günlük olarak kullanılan âletlerin misafir ağırlarken kullanılması uygun bulunmamaktadır. Bu, özel gün sofralarına atfedilen önemin bir göstergesidir.

Anne, misafir için hazırladığı sofrayı kadın dergilerinden öğrendiği bilgiler ışığında hazırlamıştır. Annenin okumuş olduğu sofranın düzeni ilgi çekicidir:

Sofra şimdiden hazır. Bardakların üzerine annem kırmızı ojesiyle misafirlerin adını yazdı. 'Kadın Köşesi'nde okudum diyor. Değişik bir buluşmuş. Herkes nereye oturacağını sormayacakmış. Fikret yazmış, Nur yazmış, Sevil yazmış, Ayhan yazmış... Benim adım küçük bir bardakta yazılı. Döküp saçmadan yemeliymişim. Önlüğümü de takmayacakmışım. Önüme dökmeden yiyecekmişim. Elini sallıyor annem. Annemin eli kocaman bir tokat (İleri, 2012c, s. 36).

Lefevbre'ye göre toplumsal yaşayışın en iyi görüntüleri kadınlar için hazırlanmış yayınlarda görülmektedir (Lefevbre, 2016, s.100). Alıntıda görüldüğü üzere sofrada yer karmaşasına engel olmak için annenin kadın dergilerinden okuduğu bir yöntem dönemin ev içi hayatının ve sofranın adabının anlaşılmasında ipucu niteliğindedir.

*Mel'un*, isimli eserde romanın kahramanı Sayru Usman, içkili lokantalarda nasıl davranılması gerektiğini kaybolan sofrada adabı üzerinden değerlendirir:

İçkili lokantanın adabı vardı. Rum garsonlar 'Pasam! Pasam!' diye koştururlardı. Bizim edebiyatımıza ayrıca Rum garsonlar, Rum hizmetçiler, Rum meyhaneciler, Rum metreslerle dolup taşardı. Şimdi 'Pasam'ın yerini 'Baba' almış. 'Baba, kabuğunu soyup yiyorsun!' İçkili lokantalar, şarkılı kahve gibi, bunlar da içkili lokanta (İleri, 2014e, s.14-15).

Eser boyunca roman kahramanı Sayru Usman toplumun yaşadığı değişimin olumsuz etkilerinden oldukça rahatsızdır. Usman, toplumdaki inceliğin kaybolduğundan, ekâbir takımının âdetlerinin yok olmasından ve 'ayaktakımı' olarak nitelendirdiği geniş halk kitlelerinin toplum içinde görünür olmasından rahatsızdır. Bu değişimi yeme içme unsurları bağlamında gözlemleyen Usman, eskiden adabı olan lokantaların yeni müşteri ve işletmecilerinden rahatsızdır. Usman'a göre bu yeni anlayışın sofrada adabından haberi yoktur.

*Hayal ve İstirap* isimli romanda Bahtiyar'ın sofradaki yemek yeme tavrı eleştirilmektedir.

Bahtiyar Bey'in çatal bıçağı kullanışı da başlı başına bir olgu: önce çatal bıçağıyla kuzuyu lokma lokma diliyor, sonra pilavı kaşıkla, etleri eliyle yiyor. Hangi tek atmak, baş sahibi o teki bir dikişte bitirdi. Saymadım ama şimdi üçüncü dördüncü kadehte. Zevksizliğime verin, altın dişleri artık düpedüz şehvet saçıyor (İleri,2012ç, s.220).

Genel adab-ı muaşeret kurallarına göre, çatal bıçak ile kesilen et tamamen parçalara ayrılmamalıdır. Doğrusu, yenilecek kadar parçanın ana bütünden kesilip yenilmesidir. Yine genel kaniya göre kaşık yalnızca çorba içerken tercih edilmelidir. Pilavın kaşık yerine çatal vasıtasıyla yenmesi adab-ı muaşeret açısından daha uygun bir davranıştır. Çatalın sofralarda yaygınlaştığı günden bu yana çatal bıçağın bulunduğu sofrada eti elle yemek adab-ı muaşeret kurallarına aykırı bir davranış olarak kabul edilmiştir. Ayrıca Bahtiyar, içki içme adabını da bilmemektedir. Böylece romanda yanlışlar üzerinden yeme içme adabının doğru kurallarına yer verilmiştir.

*Saz, Caz, Düğün, Varyete* isimli eserde içkinin nasıl içilmesi gerektiğine dair ayrıntılara yer verilir. Bu ayrıntılar hem sofrada hem içki içme adabına dair ipuçları içermektedir. Perihan Esenyel'in tavsiyelerine göre içkinin en lezzetli yudumu



olan ilk duble düşünceyi berraklaştırır, ikinci dublede yorgunluk hissi gider, sohbet koyulaşır ve hoş vakit geçirme arzusu tetiklenir. Üçüncü dublede tüm sıkıntılar iyiden iyiye kaybolmaya başlar, kişi hareketli bir hal almaya başlar. İçki içenlerin en çok zevk aldıkları duble üçüncü dubledir. Dördüncü duble için dikkat uyarısı yapan Perihan, bu evrede dilin peltekleştiğini, ellerin titremeye başladığını, sesin yükseldiğini, beceriksizlik ve sakarlığın görüldüğünü ve kişilerin sarhoş olmadıklarını söyleyerek kendisini dinleyenleri uarmaktadır (İleri, 2014g, s.386).

*Cehennem Kraliçesi* isimli romanda içkili bir çay bahçesinde oturan Mehmet sipariş verdiği biranın bardağa nasıl konulacağına dair bilgi vermektedir: “Soğuk birayı uzun bardağa köpürtmeden dökebilmenin tek yolu, bardağı hafifçe eğik tutmaktır” (İleri, 2014a, s.90). Mehmet’in verdiği bilgi içki ve sofrada adabına ait bir uygulama olarak değerlendirilebilir.

*Hayal ve İstirap* isimli romanda, bir bağbozumu sahnesi aktarılır. Buzdolabı niyetine kullanılan kuyu, gençlerin türküler söyleyerek üzüm istif etmeleri, şınavat adı verilen üzüm çiğneme tekneleri ve bu teknelerde çıplak ayakla üzüm çiğnenmesi halkın gündelik yaşamına ışık tutmaktadır. Kızılı erkekli bir topluluğun, bağ sahiplerinin ve mevsimlik işçilerin çalıştığı bağ bozumunda en kaliteli üzümler misafirler için buzdolabı işleviyle kullanılan kuyulara sarkıtılmaktadır. Erkekler meyveleri keserken kızlar da türkü söyleyerek meyveleri büyük sepetlere doldurmaktadırlar. Tüm bu işlemler antik çağları hatırlatmaktadır:

Sonra diğer bazı kızlar vardı ki, çıplak ayak, ‘şınavat’ denilen koskoca ahşap sandıkların içine girmiş, ilkel çağlara özgü bir ayini hatırlatırcasına ahenkli ahenkli debeleniyorlardı. Bir çiğneme fiili: üzüm suyu çıkartılıyor, taze taze içiyorsun. Bana da sunuldu; manzara pek hoşuma gitmediğinden bir mide yanmasından mustarip olduğumu bahane ettim (İleri, 2012ç, s.203).

Gün ışığı görmeyen bir ortamda saklanarak tazeliği korunan üzümün kış günü önemli misafirlere ikram edilmesi halkın gündelik hayatına dair kültürel bir unsurun göstergesidir:

Tavanda iplerle donanmış ve salkımlar sıra sıra iplere dizilmişti. Bu ilginç yöntemle, yüklükte gün ışığı görmeden tazeliklerini bütün kış boyunca da

koruyabiliyorlarmış. Bağda eskiden beri adetmiş: kış günü hatırlı misafire taze üzüm ikram etmek (İleri, 2012ç, s.211).

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde bir yeme içme bilgisi olarak sarımsak kokusundan kurtulmanın yolları aktarılmaktadır. İnsan sağlığına faydalı olmasına rağmen keskin kokusu dolayısıyla yemekten kaçınılan sarımsağın kokusunun tesirini azaltmak için verilen kolay bilgi, toplumun gündelik yaşamı içerisinde geliştirdiği bir bilgi olarak değerlendirilebilir. Bu bilgiye göre her şeyden önce eğer toplum içine çıkılacaksa sarımsak çiğ olarak yenmez. Üç dört diş yenen sarımsak kana karışır ve kokusu vücuttan çıkar. Az tüketilen sarımsağın kokusunu giderme yollarından biri patatesi çiğ olarak yemektir. Bir diğer yöntem ise birkaç kavrulmuş kahve çekirdeğini çiğnemektir (İleri, 2016b, s.297). Bu tavsiyelerde sarımsak kokusundan kurtulmanın yanı sıra sarımsağın hangi durumda yenip yenmeyeceği ve miktarı hakkında da bilgiler bulunmaktadır. Bu tavsiyeler toplum içerisinde uyulması gereken adab-ı muaşeret kurallarına ait bir örnek olarak değerlendirilebilir.

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde İleri, süs bitkilerine fayda sağlayacak bir bilgi vermektedir. Et, kapta yıkandıktan sonra kaptaki su boşaltılmamalıdır. Bu suyun muhtevasında değerli maddeler vardır ve bu su süs bitkilerine döküldüğünde bitkilere bir canlılık katmaktadır (İleri, 2016, s.299).

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli deneme türündeki eserde dereotu bitkisinden ve bu bitkinin mutfak yaşantısı içerisindeki yerinden söz edilmektedir. Eskilerin dereotu tohumu ekmeden turşu kurmadığını belirten İleri'nin aktardığına göre dereotu tohumları anason yerine de kullanılmaktadır. Yine İleri'nin verdiği bilgilerde kestane ile dereotu arasındaki ilişkiden söz edilmektedir. Haşlanan kestanenin suyuna bir tutam dereotu atmak kestanelere hoş bir lezzet vermektedir ancak bugünlerde bu yöntem pek bilinmemekte ve dolayısıyla kullanılmamaktadır. İleri, kestane ile dereotu arasındaki ilişkiyi aktarırken bu detayı uygulayanların günümüzde kalmadığından sitem etmektedir. Ayrıca tavşan eti yiyenlerin tavşanları kesmeden birkaç gün önce ete lezzet katması adına tavşanı dereotuyla besledikleri de bilinmektedir (İleri, 2016b, s.10-11).

Sofra adabı çerçevesinde değerlendirebileceğimiz bir diğer husus ise sofralarda kullanılan âlet edevattır. İleri'nin hem romanlarında hem de denemelerinde sofralardaki yeme içme âletlerinin varlığı görülmektedir. Bu âletler nostalji ya da toplumsal ikilik bağlamında işlenmektedir.

*Melun* isimli eserde roman kahramanı Sayru Usman, annesinin çeyizinden kalan yeme içme âletlerini bulurken, hem âletlerin çeşidine hem de bu âletlerin birbirinden farklı kültürlere ait olduğuna şaşırılmaktadır. Çeyizden çıkan edevat, modernlik ile geleneklerin arasında kalmış bir aile hakkında okuyuculara ipucu vermektedir:

Kâğıt parçasını –sarılmış- dün, Jülide annemin çeyizinden kalma abanoz büfenin alt gözünde buldum. Alacalı, damarlı kırmızılara bayıldığım mercan kaşıklarımız vardı bir zamanlar; mercan kaşıkları arıyordum. Zira kimseye vermedim, hediye etmedim. Kararmış gümüş çatal bıçak, irili ufaklı kaşıklar, herhâlde hiç kullanılmamış paslı lokum keseceği, helva çekici; fakat mercan kaşıklarımız yok! Tabii çok üzüldüm. Bu çekmeceyi çekmeyeli kim bilir kaç sene geçmişti. Kepçeden, yumurta çırpacağından ahçı çatalına, herhâlde yine hiç kullanılmamış rozbif, jambon bıçaklarına, neler yoktu ki... Mutfak edevatında bile ikilik (İleri, 2014e, s.19).

Sayru Usman'ın, bir nostalji unsuru olarak anımsadığı mercan kaşıkları aradığı esnada karşılaştığı başka mutfak âletlerinin çeşitliliği ailesinin mutfak kültürüne verdiği öneme ışık tutmakla birlikte, lokum keseceği, helva çekici gibi geleneksel mutfak âletleri temsil eden âletlerle, rozbif ve jambon bıçağı gibi modern âletlerin bir arada bulunması, kendisinin de beyan ettiği gibi Türk toplumunda yaşanan ikiliğin mutfak kültürüne yansımalarını temsil etmektedir.

*Oburcuk Mutfakta* isimli deneme kitabında İleri, anneannesinin evinde bulunan likör kadehlerini aktarmaktadır. Evdeki likör kadehlerinin biçimi her likör için farklı farklıdır. Örneğin, muz likörünün ayrı, vişne likörünün ayrı bir kadehi vardır. İleri, likör kadehlerinin neden tek tip değil de farklı farklı olduğunu sorgularken, bu durumun ya likör çeşitlerine saygıdan ileri geldiğini ya da kadeh takımlarının kırılmasıyla böyle bir karışıklığın ortaya çıkmış olabileceğini belirtir. Bu nedenle, her likör için farklı bir kadeh kullanmanın İleri'nin ailesi için kültürel bir anlam ifade ettiğini söylemek güçtür (İleri, 2010ç, s.55).

Yine aynı eserde, bu kez kendi evindeki büfede, camekânın gerisinde toz içinde kalmış, her birinin kırk yıl hatırı olan likör kadehlerini aktaran İleri, günümüzde artık likör kadehlerinin eski değerinin olmadığını bundan dolayı da satışlarının epey düştüğünden söz eder. Eskiden ev hediyesi olarak götürülen likör kadehleri, günümüzde çoktan unutulmuştur. İleri'nin büfesinde mevcut pembe renkli likör takımı Cihangir'den Teşvikiye semtine taşındıklarında ev hediyesi olarak kendilerine gelmiştir. Bu durum ev taşınmalarından sonra gerçekleştirilen yeni ev ziyaretlerinde hayırlı olsun maksadıyla hediye edilen yeme içme âletleri hakkında ipucu vermektedir. Ancak İleri'nin aktardığını göre o ziyaretten sonra hiçbir misafir bir daha likör kadehi getirmemiştir (İleri, 2010ç, s.58).

İleri, *Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Evlerinin Önü Şeftali Dalı”, isimli bölümünde Şemseddin Sami'den alıntıyla hoşaf tanımını yapmaktadır. Bu tanıma göre hoşaf kaşığı, bol su ve şekerle pişmiş kuru yemişlerden yapılan ve soğuk olarak tüketilen hoşafı tüketmek için özel yapılmış bir kaşıktır. İleri, hoşaf kaşığının bugün ancak koleksiyoncularda bulunabileceğinden üzüntüyle bahseder (İleri, 2010ç, s.397).

Aynı bölümde, şerbet tarifleri ile birlikte evlerinde bulunan şerbet bardaklarından da bahsedilmektedir. Bu bardakları zamanında hediye ettiği için şimdi pişmanlık duyan yazar, şerbet bardaklarının biçimi hakkında da bilgi verir. Şerbet bardakları pembe renkte, kalın kesme camdan imal edilmiştir. Şerbet bardaklarının su bardağından farkı oylumunun daha dar olmasıdır. Şerbetin tıka basa içilmemesi âdeti, bardağa bu şeklini vermiştir (İleri, 2010ç, s.398)

*İstanbul Seni Unutmadım* isimli eserde Çamlıca semtinde yaptıkları bir pikniği aktaran İleri, piknikte yenen yiyeceklerin ardından, yemek sonrası temizlik için elzem olan el bezinden bahsetmektedir. İleri ve ailesinin sofrasında kâğıt peçete yerine el bezi bulunur:

Bahar sonlarında Çamlıca'ya gidilirdi. Tıpkı mehtapsız mehtap gezintilerinde olduğu gibi, piknik sepetimiz doldurulmuştu. Kuru köfte, katı yumurta, kaşarpeyniri, domates, kabuğu soyulmamış salatalık. Kâğıt peçeteyi de ara bul; elbezi devri daha kapanmamış (İleri, 2012d, s.9).

Yemekten sonra elleri temizlemek, Eski Mısır'a kadar uzanan bir alışkanlıktır. Bu temizlik ya bir kap su vasıtasıyla ya da kirli elleri elbiseye sürmek şeklinde gerçekleşmiştir. Peçeteyi doğal bir ihtiyacın ötesinde adabın parçası haline getirip masa örtüsü, havlu veya peşkirten ayıran İtalyanlardır. Kelime İtalyanca "pezzetta" kelimesinden gelmektedir (Emiroğlu, 2017, s.102). Kâğıt peçete, kullanım kolaylığından ve kolay ulaşılabilir olmasından dolayı zamanla sofralarda kumaş bezlerin yerini almıştır. Yemek kültürünün değişip ayaküstü yiyip içmenin popülerlik kazanması da kâğıt peçetelerin yerini sağlamlaştırmıştır. İleri'nin sofrasında henüz kâğıt peçetelerin bulunmaması ve el bezinin kullanılmaya devam edilmesi, dönemin yemek ve sofrası kültürünün henüz hızlı tüketime teslim olmadığına göstergesi olarak değerlendirilebilir.

İkinci Dünya Savaşı sonrasında iki kutup arasındaki (ABD ve Sovyetler) çekişmelere sahne olan dünya siyasetinin yansımalarından Türkiye de etkilenmiştir. Kutuplaşmada ABD tarafında yer alan Demokrat Parti iktidarının politikaları neticesinde Türk modernleşmesi ibresini Amerika'ya döndürmüştür. Bunun neticesinde kültürel unsurlarda birden bire bir değişiklik görülmektedir. Selim İleri'nin eserlerinde gündelik hayata tesir eden bu değişiklikler yeme içme unsurları üzerinden değerlendirilir.

*Mel'un*, isimli eserde yıllardır Rus salatası olarak bilinen salatanın birdenbire neden Amerikan salatası olduğu sorgulanır:

Öyle zannediyorum ki tam o senelerde, daha düne kadar herkesin Rus salatası olarak bildiği ve adlandırdığı patatesli, bezelyeli, kornişonlu, havuçlu salata birdenbire Amerikan salatası oldu. Amerikan salatası aşağı, Amerikan salatası yukarı. Elvis hayallerimin paramparça edildiği o dönemde 'Niye artık Rus salatası demiyoruz? Bu aynı salata değil mi?' diye soracak olmuş, derhal susturulmuşum. Rus salatası ismi meğer beşinci kol faaliyetiymiş. Beşinci kol faaliyeti olduğu anlaşıldıktan sonra araştırılmış; bu Rus salatasının Amerikan mutfağından gelen bir lezzet olduğu ortaya çıkmış (İleri, 2014e, s.325-26).

Alıntıda geçen "beşinci kol faaliyeti" tabiri soğuk savaş terminolojisine uygun bir kavramdır. İspanya İç Savaşı'nda Madrid'i dört koldan kuşatan faşist diktatör Franco, beşinci kol olarak Madrid kenti içinde casusluk faaliyetleri yürütmüştür. Soğuk Savaş esnasında ABD tarafında yer alan Türkiye'de Rus salatası ismi casusluk faaliyeti olarak görülerek ismi

değiştirilmiş ve savaşın diğer taraflarından olan Amerika'ya özgü kılınmıştır.

Yine aynı şekilde Amerikan kültürünün etkisiyle damla sakızın yerini “çikletler” almıştır:

Amerikan mutfağından olmamakla birlikte, Amerikan çikletleri de paldır küldür damla sakızın yerini almıştı. Hepimiz bayılıyorduk naneli, muzlu, çilekli Amerikan çikletlerini çiğnemeye. Köhneyiveren damla sakızını bir tek Radife Hanım sakızlı muhallebide kullanıyordu. Herkesin bildiği gibi sakızlı muhallebi Türk mutfağının tatlısıdır (İleri, 2014e, s.326).

Türk Amerikan ilişkileri neticesinde değişen yemek içme kültüründen damla sakızları da etkilenmiştir. Değişik tatlarda ülkeye giriş yapan çikletler, “köhnemiş” damla sakızlarının hızla yerine geçmektedir. Bugün dahi bu çikletlerin yoğun olarak tüketildiğini görmek mümkündür.

*Hayal ve İstirap* isimli eserde, bir ziyafet sofrasında Vecdet Bey'e sorulan eski Türklerin kuzu çevirme yiyip yemediği sorusuna verilen cevap Türklerin yeme içme kültürüne ışık tutmaktadır. Vecdet Bey, Orta Asya'dan kalkıp bir yelpaze gibi etrafa dağılan Türklerin kendi kültürlerini Çin'e, Mezopotamya'ya ve Avrupa'ya kadar götürdüğünü söylemektedir. Vecdet Bey'e göre Türklerin madencilik ve hayvancılıkla uğraşmaları hem evcil hayvanlardan hem de av hayvanlarından faydalandığının göstergesidir (İleri, 2012ç, s.218-219).

*Daha Dün*, isimli eserde halkın konserve yiyeceğe karşı olan olumsuz tavrı ve sebzeleri saklamak için kullandıkları geleneksel yöntemlerden bahsedilir. Anadolu kadını lezzetsiz ve pahalı bulduğu konserveye rağbet göstermeyerek geleneksel saklama ve kurutma yöntemlerini sürdürmektedir. Neredeyse bütün balkonlarda ve pencerelerde iplere dizili bamyaya, kabak, patlıcan, dolmalık biber, domates gibi yeme sebzelerine rastlamak mümkündür. Cemil Şevket ise pitoresk olarak nitelendirdiği bu manzaraya İstanbul'dan Anadolu'ya gelen ressamın nasıl kayıtsız kaldığına şaşırılmaktadır. Cemil Şevket'e göre İstanbullu ressamın Anadolu peyzajlarında sebze kurusu yoktur. Onlar sadece çirozu bilirler. Hâlbuki Anadolu kadını kendi bahçesinde yetiştirdiği nadiren de olsa pazardan aldığı sebze ve meyveleri tek tek temizleyip dikiş iğnesi vasıtasıyla iplere dizmektedir. Bu sebze kurutma işi ailecek, imece usulü ile yapılmaktadır.

Cemil Şevket'in Anadolu kadınına bu zahmetlere katlanmanın gereksiz olduğunu söyler ve onlara konserveyi önerir. Yaşlı bir kadın kendisine makinelerde yapılan konservelerin sevgi katılmadan yapıldığı için tatsız olduğu cevabını vermektedir (İleri, 2012b, s.116-117).

Kış için ve kıtlık tehlikesine karşı besinlerin bir kısmını saklayabilmek, tarih boyunca insanlar için hayati önemler taşımıştır. Yiyecekleri bozulmayacak şekilde saklamak ve böcek, fare gibi hayvanlardan korumak kolay değildir. Meşe palamudu ve tohum türünden dayanıklı yiyeceklerini toprakta kazılan çukurlara koyup toprakla sıkıca kapatmak, soğuk bölgelerde eti buza gömmek, meyve, balık ve eti güneşte kurutmak gibi çok eski saklama teknikleri Paleolitik dönemde başlamıştır (Işın, 2018, s.21). İlk olarak savaşlarda askerin yeme içme problemini çözmek adına Napolyon'un emriyle icat edilen konserveler, başta askeri bir çözüm olarak görülmüş ancak daha sonra teknolojinin gelişmesi ile gündelik hayatın içine kadar girmiştir. Özellikle zaman algısının değişmesi, iş yaşamının yoğunlaşması, kadınların iş yaşamında eskiye nazaran daha görünür olması ve pratikliği sebebiyle konserveler, gündelik hayatta yeme içme bakımından kurtarıcı olmuşlardır. Ancak alıntıdan da anlaşılacağı üzere Anadolu insanı konservelere iltifat etmemiş ve geleneksel yollarla besin saklamaya devam etmiştir.

*İstanbul Hatıralar Kolonyası* isimli eserde, kadınlar arasında tertip edilen kabul günlerinin ve bu günlerde ikram edilen Türk kahvesinin öneminden bahsedilmektedir. Gelen misafire kahve ikram etme süreci bir töreni andırmaktadır. Kabul gününe gelen kadınlara ilk olarak kahve ikram edilmektedir. Her misafirin farklı tatlarda kahve talep etmesi bu işi oldukça zahmetli kılmaktadır. Zahmetli olmasına rağmen farklı taleplere saygı göstermek konukseverliğin bir göstergesidir. İleri'nin aktardığına göre annesi, farklı tatlardaki kahveleri aynı anda yetiştirebilmektedir. Kahveler mutlaka köpüklü olarak servis edilmektedir. Kabul günlerinde hazırlanan kahvenin beraberinde getirdiği "cezveyi sürmek" edimi bugünün hazır kahve dünyasında anlamını yitirmiştir. Sigara içmek kadınlar arasında sık görülen bir alışkanlık olmasa da kahvelerin yanında mutlaka bir iki tane sigara da içilmektedir. Sigara

markası konusunda çok fazla seçenek yoktur. Bahar ve Gelincik markaları kadınlar arasında en çok tercih edilenler arasındadır (İleri, 2013b, s.191-192). Türk kahvesinin, pişirilmesi, sunulması, sigaranın tercih nedenleri ve kullanım zamanları kültürel alışkanlıklara işarettir.

*İstanbulun Tramvayları Dan Dan!* isimli eserde, halk arasında beğenilmemeyi simgeleyen ‘çarşı pazar işi’ kalıbı vasıtasıyla gündelik yaşam içerisinde yeme içme unsurlarına gösterilen özen üzerinde durulmaktadır. Çarşıdan hazır olarak alınan bir yeme içme unsuru küçümsenmektedir. 1960’ların ortalarına kadar börek, çörek gibi besin maddelerinin evde yapılmış olanı makbul sayılmaktadır. Bir ev kadınının çarşıdan aldıklarıyla misafir ağırlaması hoş karşılanmayan bir durumdur. Çarşıdan alınan hazır yeme içme ürünlerinin iki istisnası vardır. Birincisi pastadır çünkü evlerde pasta yapmak zor bir iştir. İkincisi ise orta halli evlerin fırından yoksun olmasıdır. Evde hazırlanan böreğin mahalle fırınında pişirilmesi çarşıdan hazır yiyecekler kapsamında değerlendirilmez (İleri, 2014ç, s.191-192). Bu durum, kadının toplumdaki konumunun göstergesidir. Öyle anlaşılıyor ki bir kadının görevi ağırladığı misafirlerine kendi mamullerini ikram etmektir. Hazır alınan bir yiyecek, ev sahibi kadının “beceriksizliği” ya da “tembelliği” olarak görülür. Bu da kadının kamusal alandan çok özel alanında görünür olacağına bir göstergesidir. Kadın özel alanındaki nispeten güçlü durumunu pekiştirmek adına hem kendisini kamusal alana yani “çarşı pazar işine” kapatmalı hem de tüm aşçılık maharetini göstererek misafirlerini ağırlamalıdır. Yeme içme unsurları üzerinden değerlendirirsek, kadının kadınlığını ispat edeceği tek dayanak noktası budur. Kadının kamusal alanla yani “çarşı pazarla” bağına kuran ve toplumca kabul gören tek bir etken vardır o da çoğu evin fırından yoksun oluşudur. Olumsuz ekonomik şartlar sebebiyle kadının kamusal alanla kurduğu bu bağ görmezden gelinir. Çünkü kısıtlı imkânlarla yüzleşen kadının kamusal alana çıkmaktan başka şansı yoktur.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Hatırladığım Turşular” bölümünde turşu kurmanın inceliklerini içeren bazı bilgiler verilmektedir. Bu birikim İleri’nin birebir gözlemlerinin sonucunda oluşmuştur.



Turşunun kaderini belirlediği düşünölen tuz, turşu kuran bir ev kadını için daima dikkat edilmesi gereken bir husustur. Tuzun nicelik olarak tutturulamaması bütün emeklerin boşta gitmesi anlamına gelir. Uzun uğraşlar sonunda hazırlanan ve kış boyunca yenilmesi beklenen turşunun, tuz yüzünden heba olması her haliyle istenen bir durum değildir. İleri'nin gözlemlerinde, ev kadınlarının bu tehlikeye karşı nasıl çözüm yolu buldukları aktarılmıştır. İleri'nin aktardığına göre 1950'lerin İstanbul'unda ev kadınları tuzun turşunun kaderi olduğuna inanmaktadırlar. Tuzun fazla kaçması bütün emeğin heba olması anlamına gelmektedir. Ev hanımları ise bu tehlikeye karşı tedbir almış ve kavanoza önce bir miktar tuz koyup erimesini beklemiş, daha sonra tada tada tuz miktarını yavaş yavaş artırmışlardır (İleri, 2010ç, s.324).

İleri'nin deyimiyle turşu kurma herkesin kotarabileceği bir iş değildir. Lezzetli bir turşu, turşu kuran kadınların daima ilgisini çekmiştir. İleri'nin gözlemlerinde Cihangir'den komşuları Saraylı Büyükhanım'ın turşuya lezzet katma adına kendisine ait bir yöntemi vardır. Büyükhanım herkesçe bilinen ve sevilen lahana turşusunu kurarken turşu kavanozunun içine soyulmuş ve kalın kısmı ayrılmış bir baş soğan koymaktadır. İleri, bu gözlemini aktararak okuyucularına lezzetli turşunun nasıl kurulacağına dair ipuçları vermektedir (İleri, 2010ç, s.326).

Ancak İleri'nin aktardığı bu bilgi kendi evlerinde işe yaramamıştır. İleri, biraz sonra Saraylı Büyükhanım'ın turşu kurarken uyguladığı bir başka sırrı açığa çıkarır, ancak bu yöntem de başarısızlıkla sonuçlanır. Saraylı Büyükhanım, yine lahana turşusu kurarken bir tülbentin içinde nohut ve arpa koymaktadır (İleri, 2010ç, s.327).

Kendine ait turşu kurma yöntemleri olan Saraylı Büyükhanım'ın kendisine ait turşu lügati de vardır. Büyükhanım, turşunun yenmeye hazır hale gelip gelmediğini "turşumak" sözcüğüyle karşılamaktadır (İleri, 2010ç, s.327). Turşu sözcüğü, Farsça "ekşi" anlamına gelen "turş" sözcüğünden türemiştir. Saraylı Büyükhanım, bir turşunun hazır olma, yenilebilir kıvama gelme durumunu kelimenin kökenine sadık kalarak tanımlamaktadır. Bu kullanım biçimi yeme içme kültürüne ait bir kavramın ortaya çıkışına ışık tutmaktadır.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Reşat Nuri’den Cornus Masculina’ya” bölümünde kızılıcak reçeli tarifi veren İleri, reçelin pişip pişmediğine dair pratik bir bilgiyi de okuyucuları ile paylaşmaktadır. Bir reçelin hazır olup olmadığını anlamak için küçük bir tabağa hem meyvesinden hem suyundan konur, konulan malzeme üflenir, eğer su ile meyve birbirinden ayrılmıyorsa reçelin piştiği anlaşılır (İleri, 2010ç, s.377)

*Ölü Bir Kelebek* isimli eserde Latife ve Afife arasında şampanya ikram etmenin inceliklerinden bahsedilmektedir:

Latife (kendisine şampanya ikram eden Afife’ye): Niçin şişeyi burada açmadınız? Şampanya misafir önünde açılır; adettendir.

Afife (ürkek): bana sadece tepsiyi içeri götüreceksiniz, dediler...

Latife: Şampanya adabını bilmiyorsunuz (İleri, 2015b, s.125).

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserde halkın gündelik yaşam kültürü içerisinde yeme içme pratikleri üzerinden ürettiği inançlara yer verilmektedir. “*Tabağında kaç pirinç tanesi bırakırsan, o kadar pirinç öksüz kalır, son lokmanı yemezsen Tanrı sana darılır, o ekmeği bulamayanlar var*”, gibi deyişler yoksulluk dönemlerinde israfın önüne geçmek için daha çok çocukları ikna etmek adına sarf edilmiş sözlerdir. Bu sözler aynı zamanda yeme içme unsurlarına atfedilen kutsallığı da temsil etmesi açısından önemlidir (İleri, 2012h, s.168).

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde İstanbul’da yaşayan birçok etnik unsurun dini bayramlarına ve bu bayramların kent kültürüne yaptıkları katkıdan söz açan İleri, Müslümanlar için önem teşkil eden Şeker Bayramı’nda, bayram ziyaretlerinde öne çıkan yeme içme unsurlarına değinmektedir. İleri için Şeker Bayramı, lokum, akide şekeri, çifte kavrulmuş, badem şekeri, fıstıklı şeker, bonbon ve çikolataların sunulduğu bayramlardır. Şeker Bayramı ve bu bayramda gerçekleşen bir ritüel olarak ev ziyaretlerinde sunulan yiyecekler, bayramın kültürel kimliğini oluştururken kullandığı unsurlardır (İleri, 2013c, s.43).

Görüldüğü gibi Selim İleri’nin eserlerinde kendisine yer bulan yeme içme unsurları üzerinden ev içi ve ev dışı gündelik hayata, sofraya adabına, yeme içme

mekanlarında uyulması gereken kurallara, pişirme esnasında kullanılacak kolaylıklara, kültürel değişime dair verilere ulaşmak mümkündür. Bu pencereden bakıldığında yazarın eserleri görgü kurallarını içeren metinler olarak değerlendirilebilir.

#### 4.2. Özel Gün Sofraları

Selim İleri'nin eserlerinde yeme içme unsurlarına dâhil edebileceğimiz bir diğer başlık da belli amaçlarla kurulan özel gün sofralarıdır. Bu sofraları davet, ziyafet, dini gereklilik, eğlence, aile yemekleri olarak sınıflandırmak mümkündür. Bu bölümde özel maksatlarla kurulan sofralardaki kültürel unsurlar incelenecektir.

*Mel'un*, isimli eserde roman kahramanı Sayru Usman, büyükannesinin düzenlediği Mevlit törenlerini hatırlar:

Büyükannem doğumlarda ölümlerde, sık sık Mevlid yahut Mevlut okuturdu. O, tek lokumlu bol akide şekerli mevlit şekerlerinin kalbimde tesiri uzun süre sürmüştür. Bu şekerleri doğumlarda sevinerek, ölümlerde ürpererek yedim. Ölümlerde, büyükannem, ' Allah rahmet eylesin demeyi unutma.' derdi. Şimdi gönlüm ezgin, büyükanneme de Allah rahmet eylesin diyorum. (Seneler var mezarını ziyaret etmedim.) (İleri, 2014e, s.170).

Mevlit, Süleyman Çelebi'nin Hz. Muhammed'in doğumunu idrak etmek için yazdığı *Vesilet'ün Necat* isimli eserin halk arasındaki ismidir. Eserin ismi zaman içerisinde bu eserin okunduğu yemekli toplantılara da isim olmuştur. Kelime anlamı itibariyle mevlit, 'doğum' hadiselerini temsil etmesi gerekirken halk arasında ölümlerde de mevlit okuma geleneği oluşmuştur. Ölümlerin ardından birinci, üçüncü, yedinci ve kırkıncı ve elli ikinci günlerinde mevlit okutmak ve bu günleri ölünün burnunun düşmesi, kemiğinin erimesi gibi olaylara bağlamak ölüm geleneklerinin önemi yönlerindedir (Emiroğlu, 2017,s.43). Mevlit toplantılarına gelen misafire yiyecek içecek bir şeyler ikram etmek adettendir. Alıntıda görüleceği üzere kahraman, büyükannesinin doğumda ve ölümden okuttuğu mevlitleri hatırlarken, kültürel unsur olarak bu toplantılarda dağıtılan tek lokumlu akide şekerinden de bahseder.

Yine aynı eserde Osmanlı sarayında bir ziyafete davet edilen Hindolog Bay Müller'in sofradaki izlenimleri aktarılır. Hem Hindolog hem de oryantalist olan Bay Müller 4 Haziran 1893 tarihli mönüyü yanına almış ve eşine götürmüştür. Hem Türkçe hem de Fransızca yazılan mönü sırasıyla açılış olarak çorba; ordövr olarak börek; ara sıcak olarak Joinville soslu kalkan balığı; ana yemek olarak Royal soslu kuzu butu, mantarlı piliç, mayonezli bıldırcın, kuşkonmaz, kızarmış turfanda enginar kalbi; tatlı olarak ise Victoria usulü ananas ve vanilyalı dondurmadan oluşmaktadır (İleri, 2014e, s.249).

Osmanlı sarayında Batılı anlamda sofrada adabının gelişmesinin 19. Yüzyıla tekabül ettiğini daha önce belirtmiştik. Alıntıda görüleceği üzere 1893 tarihli bir menüde Batı mutfağından iktibas edilen yiyecekler görülmektedir. Alıntı bize Osmanlı saray mutfağının ve sofrada adabının geçirdiği değişimler hakkında ipucu vermektedir. Ayrıca mönüden açıkça anlaşılacağı üzere yemeklerin sofraya gelişi A la Russe tarzına göre düzenlenmiştir.

Bay Müller'in aktardığına göre sofrada Müslüman kimselere şarap ikram edilmemektedir. Buna karşın Bay Müller kırmızı Bordo şarabını kimin seçtiğini sorduğunda Teşrifat Nazırının bakışlarından bu şarabı Hakan'ın yani II. Abdülhamit'in seçtiğini anlamaktadır. Aynı zamanda sofrada Müslümanlara şarap ikram edilmese de herkesin punç adı verilen alkollü içkiyi tükettiği görülmektedir: "Punç sofrada epey içilmiş. Kimse de içinde konyak varmış gibi davranmamış. Hatta Bay Müller, belki rom vardı demiş içinde. Bay Müller hemen mektubuna yazmış. Demek şarabı tadıyor ve punçtan geri durmuyor" (İleri, 2014e, s.250).

*Cemil Şevket Bey, Aynalı Dolaba İki El Revolver* isimli eserde kahraman Cemil Şevket Bey'in çocukluğunda tanık olduğu saray sofraları Cemil Şevket'in dilinden aktarılmıştır. Cemil Şevket "sopa gibi" olmasına rağmen sofradaki yiyeceklerden ziyadesiyle yemektir. Şenliklerde hazırlanan bu sofralarda kuzu külbastı, kuzu haşlama, kuzu çevirme, kuzu dolması, zeytinyağlı dolma, un ve irmik helvası, saray sütlacı, şerbet ve şurup vardır. Ancak bu sofralar Cemil Şevket için bir hüznün vesilesi olmaktadır.

Genç Cemil Şevket, çocukluğuna rastlayan o günlerden, o şenliklerden en çok, hepsi birbirinden lezzetli saray yemeklerini hatırlıyordu. Kontes, “ evet ama sen iştahsızsındır Cemi...” diyor, şaşırıyordu. Sofralara gelen o kuzu külbastıları, o kuzu haşlamalar, bahçedeki o kuzu çevirmeler, kayık tabaklardaki zeytinyağlı dolmalar gözünün önüne geldikçe, şimdi Selanik’e götürüldüğü söylenen Hakan için Cemil Şevketin kalbi sancıyordu (İleri, 2011a, s.89).

*Kafes* adlı romanda, bir davetten izlenimler aktarılır. Bu bir ziyafet olmanın ötesinde siyasi kulislerin yapıldığı bir davettir. Davetliler bir yandan İsmet Paşa'nın mevcut durumu ve istikbal hakkında konuşmakta diğer yandan ikram edilen yiyecek ve içecekleri tüketmektedirler.

Başlıca mevzu, İsmet Paşanın gözden düşüşüydü. Mamafih daha şimdiden ona gıyabi iltifatlarını sunanlar çok sayıdaydı. İstikbalin Reiscumhuru gözüyle bakılıyordu kendisine. Paşa fevkalade güzel keman çalıyormuş. Valeler ya durmadan şampanya patlatıyor ya da gümüş tepsilere kristal kavanozlu siyah havyar, kızarmış ekmek ve tereyağı gezdiriyorlardı. Ye iç eğlen, böyle geçsin bu hayat! (İleri, 2012e s.103).

Alıntıda görülen sahne, davetlerin, siyasi kulislere dönüştüğünün bir göstergesidir. Davetliler bir yandan ülke siyasetinin nabzını tutarken diğer yandan kendilerine ikram edilen lüks yiyecek ve içeceklerin tadını çıkarmaktadırlar.

İleri, *İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserinde, 1950 ve 60'lı yıllarda İstanbul'da yaşayan kadınların hayatında önemli bir yer tutan misafir günlerinden söz etmektedir. Ayın ikinci çarşambası, ayın son perşembesi gibi her kadının kendisine ait bir günü olduğunu belirten İleri, bu ziyaretlerin öğleden sonraları tertip edildiğini söylemektedir. Bu toplantılar için öğle saatlerinin tercih edilmesinin en önemli nedeni evin erkeğinin işte olmasıdır. Bu misafir günlerinde ev yapımı tatlılar ve tuzlular, çörekler, pastalar, çay ve sıcak havalarda limonata ikram edilmektedir. Misafir günlerinin biteceği zamanı evin erkeklerinin eve dönüş saati belirlemektedir. Evin erkeği eve dönmeden bu özel gün sona erer. Ancak İleri'nin aktardığına göre bazı emekli erkeklerin tam ikram saatinde kadınların arasına karıştığı da bilinmektedir (İleri, 2016b, s.95). Kadınların tertip ettiği misafir günlerinin evin erkeğinin eve dönmesiyle son bulması kaçgöç anlayışı ile açıklanacağı gibi kamusal alanda görünür olmayan kadınların kamusal alanı zapt eden erkeği kendi özel alanları içine almak

istememeleri olarak da yorumlanabilir. Kadınlar böylece kamusal alanda sahip olmadığı iktidarı özel alanlarında inşa ederek erkeği dışlamaktadırlar.

*İstanbul Hatıralar Kolonyası* isimli eserde artık kaybolmaya yüz tutmuş misafir odaları ve misafir günleri anımsanır. Ayfer Tunç'un belirttiğine göre misafir odaları evin en iyi düzenlenmiş odalarıdır. Divanla geçiştirilen diğer odalara nazaran bu odada mutlaka koltuk takımı bulunur, en iyi halı buraya serilir, en iyi perdeler buraya takılır kısacası evin en değerli eşyaları bu odaya konur ve bu odalar yasak bölgelerdir. Yalnızca haberli gelen misafirler burada ağırlanır. Misafir gelmediği sürece kapısı sürekli kilitli kalır, sık kullanılsa bile sürekli olarak temizlenir. Apartman düzenine geçildikten sonra evlerin salonları misafir odası görevini üstlenmiştir. Ancak 80'lerden sonra evin gençleri bu âdeti yıkar ve salonlar günlük kullanıma açılır (Tunç, 2014, s.679-680).

Misafir odaları gibi misafir günleri de kayboldu. Ya da kentin kimi semtlerinden el ayak çekti. Töreyle bağlı semtlerde belki yine varlığını koruyor. Anneminki her ayın ikinci pazartesi günüydü. O güne en çok batonsale için sevinirdim. Tatlının yanında ille tuzlu. Batonsaleler Savoy Pastanesinden alınıyordu. Ama kek ille evde yapılacak. Ve her defasında da kabarmadığına hayıflanılacak. Okul dönüşü, hanımları söyleşirken bulurdum. Televizyon yoktu. Hayat dümdüz, akar durur. İnsanlar çocuk kalmış... Dedikodular bile masum... (İleri, 2013b, s.196).

Alıntıda görüldüğü üzere misafir odalarında tertip edilen misafir günlerinin en önemli özelliği misafirlere ikram edilen yiyeceklerdir. Selim İleri çocukluğundaki bu günleri detayıyla hatırlamakta, günler öncesinden, yiyeceği pastaların, keklerin heyecanını duymaktadır.

İleri, annesinin her ayın ikinci pazartesi günü tertip ettiği misafir günlerine Mavi Kanatlarıyla Yalnız Benim Olsaydın isimli romanında da değinmiştir:

Eğer o ders yılı sabahçıysam, öğleyin eve geldiğimde, her ayın ikinci pazartesi günü annemi heyecanlı, telaşlara kapılmış, adeta biraz tedirgin, biraz mutsuz bulurdum. Öğle yemeği çarçabuk yenir, bulaşıklar hemencecik yıkanır, pembe çay takımları çıkarılır, pembe ve kenarları ebemkuşağı bezekli büyük tabaklardan birine evde hazırlanıp köşe başındaki ekmek fırınında pişirilmiş poğaçalar ve peynirli çörekler konur, ötekisi, buzdolabında soğutulan pasta için boş bırakılırdı (İleri, 2010c, s.33).

Romanda anlatılan misafir günündeki yiyecekler anılardakilerden farklıdır. Ancak romanda, tıpkı misafir odaları gibi yalnızca misafir geldiğinde ortaya çıktığını

düşündüğümüz yeme içme âletlerinden bahsedilmektedir. Evin en değerli eşyalarının konulduğu ve yalnızca gerektiğinde açılan misafir odalarında yalnızca misafire özel tabak çanaklarda ikram edilen yiyecekler roman kahramanı için dikkat çekicidir.

*Solmaz Hanım, Kimsesiz Okurlar İçin* isimli romanda roman kahramanı Solmaz son zamanlarda kadınlar arasında belli günlerde yapılan “kabul günleri”ne sık sık gitmektedir. Bir çok kabul gününe katılan Solmaz, en sonundan misafir gittiği kadınları kendi evine davet etmek zorunda kalır. Kadınlar alaycı bir tavırla Solmaz’ın bu davetini derhal kabul ederler. Kadınların nazarında bu “kabul günü” Solmaz’ın kadınlığını ispatlaması için bir fırsattır. İlk kez bir kabul günü tertip edecek olan Solmaz, misafirlere ne ikram etmesi konusunda kararsız kalmaktadır. Katıldığı kabul günlerindeki menüleri anımsar:

Cihangir çaçaronlarının ikramları hep aynıdır. Müeyyet Hanım batonsale ve kuru pastayla geçiştirir. Sabahat Hanım’ın kabul günlerinde kuş sütü eksiktir dense yeri. Neme lazım, ikram sever bir kadın. Fakat kendisi herkesten çok yer; o da başka. Su böreği, kıymalı ve peynirli poğaç, lokma, hanımğöbeği, fıstıklı baklava; daha neler. Süheyla Hanım da bazen poğaç, ikram eder. Melahat Hanım evde acayip pastalar yapar (İleri, 2011c, s.225).

Solmaz, gittiği kabul günlerindeki sofraları anımsayarak kendi menüsü hakkında bir karara varmıştır:

Savoy’la anlaştım, taze batonsale ve kütük pastada karar kıldım. Havalara iyice serinledi, limonatadan vazgeçtim, çay yapacağım. Pastane kütük pastayı çok güzel süsleyecek. Bütün bir orman duygusu bıraksın istiyorum. Batonsaleler fırından taze çıkartılacak falan (İleri, 2011c, s.226).

Alıntılardan görüleceği üzere kadınlar arasında, haftanın belli günleri tertip edilen “kabul günleri” ev içi hayatının önemli sosyalleşme mekanizmalarından biri olmanın yanı sıra aynı zamanda bir kadınlık göstergesidir. Kabul günlerinde ikram edilen yiyeceklerin nitelik ve niceliği ev sahibinin statüsünü göstermede bir sembol konumundadır. Aynı zamanda bu davetlere icabet eden misafirlerin, bir sonraki buluşmayı kendi evlerinde yapmayı teklif etmeleri sosyalleşmenin devamı açısından mühimdir ve bu davet organizasyonun diğer üyeleri tarafından açıkça beklenmektedir.

*Daha Dün*, isimli eserde Tahir Bey isimli kahramanın ilginç piknik kaidelerine yer verilir. Askeri nizamla özenen Tahir Bey, piknik kaidelerini de askeri nizamla göre belirlemektedir. Tahir Bey askeri nizamın getirisi olarak gördüğü dinç ve sağlıklı bir yaşamı örnek gösterir ve albaylıktan emekli olan bir askerin askeri düzenin avantajlarını kaybettiğinden dolayı sabahtan akşama kadar balkonda ya pencere önünde oturan insanlara dönüştüğünü ifade etmektedir. Tahir Bey kendisine göre çok kuvvetli kanıt olarak gördüğü bu örnekler neticesinde piknik gezilerini askeri bir kimlikle tertip etmeye çalışmaktadır. Tahir Bey'in piknik kurallarına göre, pikniklere piknik sepeti ile gelinecek ve sepetlerin boyutu aile bireylerinin sayısı ile uygun olacaktır. Her piknik sepetinde kişi başı kabuğu soyulmuş bir haşlanmış yumurta, kuru köfte, domates, salatalık, yaprak halinde yeşil salata, haşlanmış patates ve havuç, peynirli ya da kıymalı börek, birkaç dilim ekmek ve fındık, fıstık bulunacaktır. Piknikte mangal ve ocak yakmak yasaktır. Her piknik sepetinde el bezi ve kâğıt peçete bulundurmamak zorunludur. Piknik sepetleri evlerde temizlenecek ve piknik yapılan alan kirletilmeyecektir (İleri, 2012b, s.45).

Tahir Bey'in piknikte uyulacak kuralları madde madde yazıp bir de çoğaltarak kapı kapı dağıtması pikniğin muhtevası kadar şeklinin de askeri düzenle uyduğunun göstergesidir. 70'li yıllarda, bir yiyecek kokusuyla çevreyi imrendirmek ayıp sayıldığından pikniklerde mangal yakma âdeti yoktur. Piknikte tüketilecek yiyeceklerin hazırlığı önceden aileler arasında bölüşülür. Piknik alanında başka gruplarla yakın mesafede oturduğundan kokusu olan yiyecekler tercih edilmez. Favori yiyecekler bir gün öncesinden pişirilmiş kuru köfte ve üzerinde domates sosu dökülmüş patates, biber, patlıcan ve kabak kızartmasıdır (Tunç, 2014, s.865). Alıntıda görüldüğü üzere Tahir Bey'in yemek listesi Ayfer Tunç'un aktardıklarıyla büyük oranda uyumaktadır. Tahir Bey de mangalı yasaklamış onun yerine koku yapmayan yiyeceklerin getirilmesini salık vermiştir. Tahir Bey'in piknik gibi insanların günlük yaşamın sıkıntılarından sıyrılarak beden ve ruhen nefes alabilecekleri bir etkinliği dahi askeri düzen benzeri bazı kaidelere bağlamasını modern bir yaşam anlayışı ile ilişkilendirmek mümkündür.



*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “İlkbahar Gezintileri” bölümünde piknik kültürünün Türk toplumundaki yeri açıklanmaktadır. İleri, en tutucu dönemlerde bile ilkbaharda mesire yerine gitmenin hoş karşılandığından bahsetmiş, bu gezintilerde kurulan sofraların niteliğini irdelemiştir. II. Abdülhamit döneminde alafranga bir özellik kazanan mesire sofralarının bu durumu yalnızca ekonomik ve sosyal yönden büyük ailelerin tekelinde kalmış, orta halli ve yoksulların mesire sofraları yine alaturka bir biçimde “tencerelerle” sınırlı kalmıştır. Alafranga mesire sofralarında balık yumurtası, tütsülü sığırdili, pastırma, tarama, Flemenk peyniri ve ançüez gibi lüks yiyeceklere yer verilmektedir (İleri, 2010ç, s.423-428).

İleri'nin aktardığına göre Türk ve Müslüman toplumunda gayrimüslimlerin Noel'ine ikame olarak Hıdırellez şöenleri yapılmakta ve şöenlere özel sofralar kurulmaktadır. Bu sofrada genellikle kuzu dolması, süt, yoğurt, helva, peynirli pide gibi mütevazı yiyecekler bulunmaktadır. Kâğıthane Deresi'ndeki pikniklerde zengin kimselerin sofralarında çeşit çeşit kebaplar aynı anda bulunmaktadır. İleri, bugün mezbeleliğe dönüşerek eski ihtişamını kaybettiğini söylediği Çamlıca'da ilk ilkbahar pikniğini alafranga ve alaturka yiyeceklerin bir arada bulunduğu sofraya anımsamaktadır. Yazıda, Melek Hanım'ın piknik hazırlıkları pikniğe götürülecek maddeler hakkında bilgi vermektedir. Melek Hanım'ın pikniğe götüreceği malzemeler arasında çatal, bıçak, elbezi, çaydanlık, kamineto, sofraya örtüsü, çay, kahve, şeker, gramofon, hasır, kilim, salıncak ipi, plak gibi eşyalar vardır (İleri, 2010ç, s.426-427).

*Hepsi Alev*, isimli eserde Bizans İmparatoriçesi İrene, hipodromlardaki vahşet gösterilerinde izleyicilerin uyguladıkları yeme içme alışkanlıklarından rahatsızdır ve bu alışkanlıkları değiştirmeyi planlamıştır. Ancak bunda başarılı olamaz:

Ahaliye gelince, soysuz yaratıklar, gülüyor, el çırpıyor, eğleniyorlarmış, horoz taşaklarını, salyangozlarını iştahla tıkınarak. Tribünlerdeki seyircilere seyyar satıcılar vıcık vıcık yürek yahnisi yetiştiriyormuş. İmparatorluğum sırasında, hipodromdaki yeme içme âdetini yasaklamak istedim. Fakat komutanlar korktular. Yasaklayamadım. Ahali eskisi gibi yiyip içti(hepsi alev, 59).

İmparatoriçe İren, aslında yeme içme âdetlerinden önce hipodromda sergilenen vahşet gösterilerinden rahatsızdır. İrene bir hükümdar olarak rahatsız olduğu

vahşi eğlence anlayışını değiştirmek yerine bu vahşi gösteriyi izlemek için toplanan, bundan zevk alan ve aynı vahşetle bir şeyler yiyip içen halkının yeme içme alışkanlıklarına müdahale etmeye çalışmıştır.

*Hayal ve İstirap* isimli eserde bir çay partisinde kurulan sofranın zenginliği aktarılmaktadır. Bir çay sofrasından çok bir ziyafeti andıran bu sofrada içki tüketmek yasak olduğundan içki “masa altından” içilmekte ancak herkes bu durumu görmezden gelmektedir. İkinci Dünya Savaşı yıllarına tekabül eden bu çay sofrası kıtlık ve karneden etkilenmemiştir. Bir renk cümbüşünü andıran masada çeşit çeşit reçeller, peynirler, zeytinler, hamur işleri, zeytinyağlılar, işlenmiş et ürünleri, kızartmalar, tatlılar, ordövrler ve değişik içecekler bulunmaktadır.

Mükelleflğine mide bulandırıcı bir bolluk karışmış sofranın başına geçtik. Ne savaş, ne karneyle, vesikayla verilebilen temel gıda maddeleri. Yenilip içiliyor. Çayın yanı sıra keskin bir anason kokusu burnumun direğini sızlattı. Masanın altına eğilip kalkanları görmezden gelmek oyununa ben de katıldım (İleri, 2012ç, s.236).

Sofranın zenginliği Mediha'nın iştahını açmak yerine kapamıştır. Mediha, sofranın bolluğunda mide bulandırıcı bir tablo görmektedir. Mediha'nın sofradan uzaklaşmasının nedeni savaş ve kıtlık içerisinde halkın temel gıda maddelerine bile karneyle ulaştığı bir memlekette böylesine açgözlülük ve zevksizlikle donatılmış bir sofradır.

Destan döneminden beri edebi eserlerde izleyebildiğimiz toy / şölen gibi yeme içme eylemine dayanan etkinlikler modern zamanlarda daha az kişinin katılımıyla tertip edilmeye devam etmiştir. Selim İleri'nin denemelerinde ve kurmaca eserlerinde de bu özel sofraları görmek mümkündür. Yazarın eserlerinde yer verdiği özel sofralar neticesinde anlatılan dönemlerin saray davetlerine, zengin sofralarına, ev içi ve ev dışı hayatındaki gündelik sofraya hayatlarına, kır gezintileri ve piknikler için yapılan yemek hazırlıklarına dair bilgilere ulaşmak mümkündür. Yazarın eserleri, bu yönüyle Türk toplumunun özel günlerde kurulan sofralarda takındığı tavrı, ikram ettiği yiyecekleri tespit etmede bir kaynak olarak değerlendirilebilir.

### 4.3. Halk Hekimliği

Halk hekimliğinde kullanılan yöntemlerin başında şüphesiz yeme içme unsurları gelmektedir. Özellikle bitkiler, çoğu hastalığın tedavisinde kullanılmaktadır. Selim İleri'nin eserlerinde çeşitli hastalıkların tedavisi olarak bitkiler gösterilmiştir:

*Yaşadığım İstanbul* isimli eserde, kimi bölgelerde şeklinden dolayı kelkızçiçeği olarak adlandırılan papatyanın, karın ağrısı, diş ağrısı gibi hastalıklara iyi geldiği ve saç renklendiricisi olarak kullanıldığı belirtilmiştir. Anasonla karıştırılıp çay gibi demlenen ve bir kesme şekerle beraber ılık olarak içilen papatya, vücuttaki gaz sorunlarını ve karın ağrısını gidermektedir. Aynı suyun gargara yapılması diş ağrısını geçirmektedir. Kaynamış papatya suyu soğuduktan sonra saç renklendiricisi olarak da kullanılmaktadır (İleri, 2015c, s.292).

Yine aynı eserde leylak bitkisinin ateş düşürücü özelliğinden bahsedilir ve nasıl tatbik edileceği anlatılır. Taze leylak yaprakları ve kabukları gölgede kurutulduktan sonra havanda dövülür, dövülen malzemeler iki litre kaynayan suya bir avuç atılır ve dinlendirilir. Günde iki fincan içilen bu su ateş düşürücü özellik göstermektedir (İleri, 2015c, s.293).

Ünlü bir bitki bilimci olan Maurice Messegue'ye atıfta bulunarak gelincik bitkisinin sağlığa faydalarından ve nasıl uygulanacağından bahsedilmektedir. Gelincik bitkisinin yatıştırıcı, uyku getirici, öksürük yumuşatıcı ve rahatlık verme işlevleri vardır.

Gelinciğin Topkapı Sarayı'ndaki macerasını eski reçetelerden öğreniyoruz. Hekimbaşının hazırladığı "kırmız" için beş okka gelincik gerekli, çiçekler yıkıyor, sarı kavanoza yerleştiriliyor ve üstlerine bin limon sıkılıyor, öylece kırk gün bekletilecek. Sonra pek çok ot, çiçek, baharat katıştırılacak. Hünnap kuruları, limon çiçekleri, çöreotları, rezene, hatta ekşi nar kabuğu, daha neler. Bunlar karıştırıldıktan sonra güneşte yaz sonuna kadar bekletilecekmış. Kırmızın en büyük özelliği kalbi kuvvetlendirmesi (İleri, 2015c, s.293).

*İstanbul'un Tramvayları Dan Dan!* isimli eserde sarımsak bitkisinin kan için yararlı olduğu belirtilir:

Baharda özellikle taze sarımsağın kan için yararlı olduğuna inanılırdı. Ağzım kokacak yakınmaları arasında üçer dörder yenir, gözler baygınlaşırdı. Çok az tuza batıracaksınız. Soğanın, sarımsağın bahardan ibaret lezzetine başka bir şey eşlik etmeyecek. Ama ilkyaz salataları için durum daha değişiktir. Bir defa, bol bol salata yiyeceksiniz, roka, kıvırcık, top salata, hem öğle hem akşam yemeğinde. Sarımsak kanı değiştiriyorsa, salata da gençlik, dinçlik aşısı (İleri, 2014ç, s.197).

Yunan mitolojisine göre hekim tanrı Asklepios ölümün çaresini bulan ilaçlar yapmaktadır. Bu duruma sinirlenen Zeus, yıldırımları ile Asklepios'u vurur. Bu esnada Asklepios'un yazdığı bir reçete, bir başka anlatıya göre de hekim tanrının kanı, yerde bulunan bir otun üstüne düşer, toprağa karışır ve zamanla sarımsak bitkisi ortaya çıkar. Buna benzer bir hikâyeye Lokman Hekim'de de karşımıza çıkmaktadır. İnanişâ göre Lokman Hekim'in ölümsüzlük reçetesinin ana maddesini sarımsak oluşturur. Sarımsak, tarih boyunca toplumların kültürlerinde önemli bir edinmiş, Avrupalılar vampiri ve şeytanı kovmak, Çinliler bereket getirmesi, Mısırlılar bebekleri kötülüklerden korumak amacıyla sarımsak kullanmışlardır (Erhat, 1996, s.63).

*Yaşadığım İstanbul* isimli eserde enginar bitkisinin oluşumu ve çare olduğu hastalıklar belirtilmiştir. Bazı kaynaklara göre Eski Yunan ve Roma kültüründe bilinmeyen enginar, devedikeninin terbiye edilmesiyle bugünkü halini almışken, bazı kaynaklar da enginarın çok eskiden bilinen, şifa dolu bir bitki olduğunu belirtmiştir. "Hem idrar artırıcı, ateş düşürücü, hem romatizma ağrılarını azaltıcı. Suda haşlanıp, suyu içilecek. Ayrıca tıpkı, enginar gibi, devedikeni ve karaciğer rahatsızlıklarına iyi gelirmiş. Bir ölçek tohum suda haşlanacak ve içilecek" (İleri, 2015c, 294-295).

*Sona Ermek* isimli eserde limonun tansiyonu düşürdüğü belirtilmiştir: "Yarım limon sıkıdığın bir bardak suyu bir dikişte içiyorsun; yüksek tansiyona iyi gelirmiş. Tansiyonun yüksek. Oldum bittim yüksekti ama aldırılmazdın." (İleri, 2016a, s.130).

*İstanbul Hatıralar Kolonyası* isimli eserde keçiboynuzunun birçok hastalığa faydası olduğu söylenir ama özel olarak hangi derde deva olduğu zikredilmez:

Sonra adını yeni işittiğim "harup" şerbeti. Eski sözlükler harupu harnupa yolluyor. Harnupta da karşımıza çıka çıka keçiboynuzu çıkıyor. Bununla

birlikte, küçümsemeye yeltendiğimiz keçiboynuzu en az kuşburnu kadar yararlıymış. Keçiboynuzu pekmezi de birçok hastalığın önleyicisi! (İleri, 2013b, s.43).

*Oburcuk Mutfakta*, isimli eserde kekiğin kullanım alanlarından ve faydalarından bahsedilir. Kekik, baharatçılıkta, diş macunu ve diş suyu yapımında kullanılmanın yanı sıra yağı da romatizmaya faydalıdır. Hem tazesini hem kurusu mide rahatsızlıklarına iyi gelmektedir. Bunların yanı sıra kekik, nefes darlığını gidermekte ve virüs ve mikropları temizlemektedir (İleri, 2010ç, s.300).

Ayrıca İleri'nin bir akrabasının hazırladığı kekikli votka ile bir diş ilacının yapılışı birbirine benzemektedir. İleri'nin Ahmet Amca olarak bahsettiği akrabası, taze kekikleri votkanın içine bırakarak bir kokteyl elde etmektedir. Buna benzer bir işlem ise ünlü bitkibilimci Maurica Messegue'nin önerdiği diş ilacında görülür. Öneriye göre yarım litre alkollü içkiye üç avuç kekik bırakılır ve dişler bu karışım ile fırçalanmalıdır (İleri, 2010ç, s. 301).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde maruldan yapılan ve çocuklar için şifa niyetine geçen bir çorbanın tarifi verilmektedir:

Bir litre suya bir kahve kaşığı tuz, bir havuç ve yarım marul atarak yirmi dakika kadar pişireceksiniz. Sonra suyu süzüp, bir kez de o suya biraz şehriye ekleyeceksiniz. Ilık ılık içilecek; kabızlık çeken çocuklar için mükemmel bir bağırsak temizleyicisi (İleri, 2010ç, s.321-322).

Yine Saadet Hanım'ın marul kullanılarak verdiği bir tarif birçok derde derman olmaktadır. Uykusuzluk sorunuyla boğuşan Solmaz Hanım'ın bu derdi evli komşuları tarafından "kocasızlığın" neticesi olarak değerlendirilip alaya alınırken, Saadet Hanım, her gece iki adet pişirilmiş marul yemesini önermiş ve bu öneri işe yaramıştır (İleri, 2010ç, s.322). Ancak marulun bu özelliği Solmaz Hanım'ın komşularınca yanlış anlaşılmalı, marulun cinselliği yok ettiği düşünülmüştür. Marulun yatıştırıcı özelliği evli kadınlar arasında cinsel isteği azaltıcı bir özellik olarak değerlendirilmiş ve bu durum yine alay konusu olmuştur (İleri, 2010ç, s.322).

İleri, piramitlerin yapımında çalışan işçilerin soğan ve sarımsağın yanında turpla da beslendiklerini aktarırken turpun hangi sağlık sorunlarına iyi geldiğini bildirmektedir. Turp solunum sistemine iyi gelerek solunum yollarındaki

tıkanıkları çözmektedir. Soğan ve sarımsak doğal bir antibiyotiktir. Turp, romatizmaya iyi geldiği gibi sindirim sorunlarına da yol açabilir. Ünlü bitki bilimce Messegeu, turp yapraklarından hazırlanacak bir yakının romatizmaya iyi geldiğini söylemektedir (İleri, 2010ç, s.329-331).

Salep balgam söktürücü özelliğiyle bir yandan şifa dağıtırken diğer yandan da bu işlevini yerine getirebilmesi için öksürüğe neden olmaktadır. Komşuları Sahir Bey ile Sahire Hanım gece yarısı içtikleri salep nedeniyle sabaha kadar öksürmektedirler. Bu da salebin gece içilmeyeceği tecrübesi oluşturmuştur (İleri, 2010ç, s.373)

Kurutma, bir besini muhafaza etmek adına uygulanan bir yöntemdir. Dut meyvesinin kurusu birçok sağlık probleminin çözümüne yardımcı olmaktadır. Doğu illerinde bir gelenek olan dut kurusu, karaciğere iyi gelmektedir. Ayrıca dut ağacının kabuğu vücuttaki solucanı düşürme özelliği ile bilinmektedir. Aynı zamanda karadut reçeli de boğaz iltihaplanmasına deva olmaktadır (İleri, 2010ç, s.382).

Şeftali birçok hastalığa iyi gelmektedir. Kaynamış suya atılan yapraklardan elde edilen içecek kabızlığı gidermektedir. Şeftali kurt döktürücü özelliğinin yanı sıra kötü kokuları giderme, idrar söktürme ve gut hastalığı iyileştirme özelliklerini bünyesinde barındırmaktadır (İleri, 2010ç, s.394)

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde, “Kış Günü Limonata” başlığı altında limonatanın faydaları anlatılmaktadır. Bir bardak suda bekletilen kabukları soyulmamış ve dörde bölünmüş limonun yüksek tansiyona iyi geldiği bildirilmektedir. Limon pörsüyünceye kadar yeniden su ekleyerek bu işlem devam ettirilebilir (İleri, 2010ç, s.541).

İleri, aynı eserin “Kavun Karpuz...” isimli başlığında sevmediği kavun ve karpuzun faydalarını sıralamaktadır. Kavun genç kalmanın ve sağlıklı yaşamaya katkı sağlayıp kemikleri güçlendirirken, karpuz ise böbrekleri temizlemektedir (İleri, 2010ç, s.558).

“Armut Koydum Sepete” isimli bölümde armudun faydalarından bahsedilmektedir. A, B2, B2 ve C vitaminleri ile fosfor, kükürt, potasyum gibi vücut için faydalı bileşenleri bünyesinde barındıran armudun kendisi kadar soyulup atılan kabuğunun da sağlığa faydası vardır. Eski zamanlardan beri bir tür doğal ilaç sayılan armut, kabuğuyla beraber pişirilip tüketildiğinde kansızlığa iyi gelmekte, sindirimi kolaylaştırmakta, anne sütünü artırmakta, kanı temizlemekte, susuzluğu gidermekte ve cilde sürüldüğünde olumlu etki göstermektedir (İleri, 2010ç, s.596).

“Üzüm Çiziktirmeleri” başlığı altında üzümün sağlığa faydalarını aktarmaktadır. Üzüm idrarı düzenlemekte ve kabızlığı gidermektedir. Üzüm, karaciğerden safra çıkışını kolaylaştırmakta, böbreklerdeki kumu çözmekte ve kilo almak isteyenlerin kilo almasına yardımcı olmaktadır (İleri, 2010ç, s.588-589).

“Salçadan Salçaya” isimli bölümde Arnavutbiberinin sağlığa olan faydaları aktarılır. Arnavutbiberinden üretilen kırmızıbiber salçası nezleye ve soğuk algınlığına iyi gelmektedir. Soğuk kış günlerinde pişirilen yemeklere bolca konan bu salçanın gribe iyi geldiği düşünülmektedir. Domates salçasının aksine midede ekşime yaratmayan kırmızıbiber salçası, mide suyunu harekete geçirerek sindirimi hızlandırmaktadır. Ter bezlerini harekete geçiren Arnavutbiberi, bu özelliği ile iyi bir ateş düşürücü özelliğine sahiptir (İleri, 2010ç, s.259-260).

“Etlı Kış Dolmaları” bölümünde kereviz kökünün beden sağlığına faydaları anlatılmaktadır. Yemek arasında çiğ olarak tüketilen kereviz kökü zayıf kalmak için, Çarlık dönemi Rusya’sında yönetici sınıfa mensup kadınların kullandığı bir yöntemdir (İleri, 2010ç, s.272).

“Hani bana... Hani bana...” isimli bölümde çörekotunun faydalarından bahsedilmektedir. İleri için yalnızca tuzluların üzerine serpilene bir besin olan çörekotu, karaciğeri güçlendirmekte, kandaki toksinleri temizlemektedir (İleri, 2010ç, s.308).

“Hatırladığım Turşular” isimli bölümde turşunun sağlığa faydalarından bahsedilmektedir. Türk sofraya geleneğinde iştah açıcı görevi gören turşu,

bugünün perhiz ve hekim yasaklarına uğramadan önce sofralarda sıklıkla tüketilmekte, vitamin kaynağı olarak düşünülen suyu bardak bardak tüketilmektedir (İleri, 2010ç, s.325).

*Yarın Yapayalnız* isimli eserde kahramanın anneannesinin gülhatmi bitkisinden öksürük şurubu yaptığı bilgisi vardır: “Bahçede gülibrişimle yasemenden başka, çiçekli tek ağaç gülhatmiydi. Ötekiler meyve ağacı. Gülhatminin de çiçekleri toplanır, anneannem – reçetesini herkesten sakladığı – öksürük şurubu yapardı” (İleri, 2011ç, s.31).

*Cemil Şevket Bey, Aynalı Dolaba İki El Revolver* isimli eserde Cemil Şevket’in çocukluk yıllarında oburluk yaptığında oluşan karın ağrısı anneannesinin papatya lapası ve papatya çiçeği suyu sayesinde geçmektedir:

Anneanne bu kez bitki ilaçlarının bir uz ellisi konumundaydı. Papatya lapası ve kokusu çileğinkini andırır papatya çiçeği suyu, karın ağrısıyla canı yanan çocuk Cemil Şevket’e iyi geliyordu. Ve o da bir daha oburluk yapmayacağına söz veriyordu (İleri, 2011a, s.129).

Aynı eserde Cemil Şevket, ev hanımlarına, el bakımında kullanabilecekleri bir tarif vermektedir. Bu tarif badem, pirinç unu, papatya ve yasemen gibi yeme içme unsurlarını içermektedir:

İki yüz gram, ne fazla ne eksik, tamı tamına iki yüz gram tatlı bademi biraz suyla, su ile arı su olacak, iyice dövceksiniz. Buna altmış gram, bildiğimiz pirinç unu, tam yirmi gram, Mısır Çarşısı seksen numarolu itriyatçıdan bulabileceğiniz iris pudrası ilave edeceksiniz. Bunlar hepsi tamam olunca, ayrı bir kapta tam altı gram, ne eksik ne fazla, karbonat dö potası gülsuyunda iyice eriteceksiniz ve asıl kaptaki kreme karıştıracaksınız. Bir de tam on gram yasemen ile birkaç damla portakal çiçeği suyunu yedirecek, yine kreme katacaksınız. İşte badem kreminiz hazır (İleri, 2011a, s. 278-279).

*Hayal ve İstirap* isimli eserde bir sofraya sahnesinde bazı yiyeceklerin vücudumuza olan faydaları sıralanmaktadır:

Yağda E vitamini vardır, bu vitamin bilhassa derimize faydalıdır. Bal bir vitaminler kompleksidir. Faydaları sayılamayacak kadar çoktur. Gülümser Hanım, imambayıldı bir nefaset olmuş; bol bol yenmeli. Patlıcanın reçeli de yapılır. Şeker, karaciğerimizi besler (İleri, 2012ç, s.247).



*Yaşarken ve Ölürken* isimli eserde bir deniz ürünü olan fuskadan bahsedilir. Yoğun bir iyot kokusuna sahip midye benzeri bu deniz ürünü lezzetli olmasının yanı sıra erkeklere cinsellik açısından fayda sağlamaktadır:

Kıyıda görülse, bakılmadan geçilecek bir nesneydi bu. Kahverengi. Üzeri alışılmadık deniz hayvancıklarıyla doluydu. Adı FUSKA. Fuska: deniz hıyarı. Bıçakla yarılnca, içinden midye turuncusu bir et çıkıyor. Ve akıl almaz yoğunlukta iyot kokusu. Eti bir tabağa doğranıyor. Limonlamıyor. Sonra ağızda fazla bekletilmeden yutuluyor. Fuska, bir folklor. İçkiyle çok iyi gider. İçkinin etkilerini azaltır. Ve, diye ekliyor Sabih, fuska erkekliği de besler (İleri, 2009c, s.354).

*Elimde Viyoletler / Beklenen Sevgili* isimli eserde menekşe şerbeti ve menekşe çayının faydaları aktarılmıştır: “Şeker kamışı şerbeti dedim de, Refia Hanım da fevkalade menekşe şerbeti yapardı. Refia Hanım ayrıca, bildiğin hercai menekşeden ev ilacı çay yapardı. Romatizmaya iyi gelirmiş. Her neyse” (İleri, 2018a, s.56).

Eserde, kahraman, halk hekimliğinin maksadı olan bir hastalığı tedavi etme özelliğine zıt olarak aşırı tüketildiğinde insan sağlığına zarar verecek yeme içme unsurlarına da değinmiştir. Bu bilgiler sağlığın bozulmasını önleyici birer uyarı niteliğinde değerlendirilebilir: “ İncir mi? Yaprağı Âdem babamızın edep yerini örtmüştür; fazla yenirse ishal yapar, bir de üstüne su içersen” (İleri, 2018a, s.39).

Dayanamaz, papas eriğini dalından koparıp gizli gizli yerdim. (esasen meyvelerin kıymeti, faydası bilinmez, mide bozar sanılır ve ille hoşafı yapılırdı, bir de tükenmez.) Yakalandığım oluyor kızılca kıyamet kopuyordu. Ayrıca yeşil erik yemem hemen her zaman yasaklanmıştı. Hamı, olgunu; iki üç tane ancak (İleri, 2018a, s.39).

Görüldüğü gibi papas eriğinin fazla yenmesi mideyi bozukluklarına, incirin fazla yenmesi ve üstüne su içilmesi ise ishal hastalığına neden olmaktadır. Ancak kahraman, meyvelerin kıymetinin bilinmediğini söyler ve hasta eder endişesiyle meyvelerden hemen reçel ya da tükenmez yapılmasından şikâyet eder.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “En Yeni Amerikan Literatürüne Göre” bölümünde de İleri buna benzer bir durumu aktarmaktadır. Kadıköy’den komşuları Dr. Cemil Bey Amerikan tıp literatürünü oldukça önemsemekte, hastalarına ve çevresine bu bağlamda yeme içme tavsiyelerinde bulunmaktadır.

Tavsiyelerinden biri de çiğ sebze ve meyve tüketmemek üzerinedir: “Öyleyken, yaş meyve kesinlikle yasak, yasak! Ancak külde pişirilmiş ve kompostosu yenebilir. O da az miktarda.” (İleri, 2010ç, s.451).

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde Rönesans’tan beri cilde faydası olduğu bilinen sütün, ıspanağın ve pırasanın cilde olan faydaları açıklanmaktadır. Ayrıca kaymak ve limon suyundan oluşan bir cilt maskesinin de tarifi verilmektedir.

Kuzu kapaması, şinitzel derken, bir sayfada da kısacık güzellik reçetesi: sütün cilde iyi geldiği Rönesans devrinden biliniyormuş. Ayrıca ıspanaklı pırasa da Rönesans’tan beri cilt güzelliği için kullanılmış ve cilt zambak kadar durulaşmış. Şunu da tecrübe etmemiz salık veriliyor: çırpılmış taze kaymakla yeni sıkılmış limon suyunu aynı nispette karıştırın. Bunu her sabah yapıp yüzünüze sürün, yarım saat kadar yüzünüzde bırakın. Daha üçüncü gün cildinizi tanımayacaksınız (İleri, 2016b, s.298).

Yine aynı eserde kavun ve karpuzun insan sağlığına olan fayda ve zararlarını aktaran İleri, özellikle bu iki meyvenin çocuklara ölçülü bir şekilde verilmesini önermektedir.

Zayıflamak istiyorsanız kavundan korkmayın. Orta boy bir kavunda, kalori olsa olsa kırk. Kavunun tatlısı ve sarımtırak renklisi vitamin içeriyor. Çok miktarda yenirse, sindirimi oldukça zor. Bir ince dilimle yetinin. Karpuz kavundan daha besleyici. Bir defa şekeri daha fazla. İkincisi buz gibi soğuk yendiğinde lezzeti çoğalıyor ama yedikçe yenilesi geliyor. Bebeklere arada bir, yarım fincan karpuz suyu içirilebilir, ama beş altı yaşına gelinceye kadar kavun yedirilmesi katıyen doğru değil (İleri, 2016b, s.298-99).

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde kirazın alternatif tıpta nasıl ve hangi amaçla kullanıldığına dair bilgiler verilmektedir:

İlaç tarihinde kirazın önemli yeri var. Rahmetli eczacı teyzem, on dokuzuncu yüzyılın sonunda, kirazın mafsalsız iltihabı tedavisinde özellikle kullanıldığını, hele son yıllarında, her yaz, kiraz sofraya gelince tekrar tekrar söylendi (İleri, 2016b, s.317).

Yazarın kendisine hediye edilene eski bir yemek defterinde verilen ipuçları halk hekimliğine bir örnektir. Defterde yazılanlara göre kırılarak toz haline getirilen şeftali çekirdeğinden bir kahve kaşığı kadar yutmak karın ağrılarına iyi gelmekte ve ishali kesmektedir. Şeftali çekirdeğinin kaynadığı suyu içmek öksürüğü azaltmaktadır. Çekirdeğin içindeki badem de diş ağrılarına iyi gelmektedir (İleri, 2016b, s.347).

1970'lere kadar doğayla iç içe olan İstanbul'da bitkiler bir şifa kaynağı olarak görülmektedir. Özellikle yaşlıların bitkilerle olan deneyimi dikkate değerdir. Ebucehil karpuzu haricen sürüldüğünde sırt, kol, bacak ve diz ağrılarını dindirmektedir. Zeytinyağı dolu bir şişe içine konulup kızgın yaz güneşinde bekletilen bu karpuz, sonbaharda artan romatizma ağrılarına pamukla sürülmektedir. Adalardan toplanıp Kadıköy'de satılan yasemen çiçekleri, kaynatıldığı vakit öksürük şurubu işlevi görmektedir. Yine halk hekimliği tecrübelerine göre böğürtlen şurubu kanı temizlemekte, gülhatmi balgamı sökmekte, gül sirkesi ateş düşürmekte, ılık suda bırakılıp cilde sürülen semiz kabaklar kırıxıklıkları gidermektedir. Zeytinyağı ile eritilen laden otu hem baş ağrısını dindirmekte hem de saçları beslemektedir (İleri, 2016b, s.347).

Halkın kendi gündelik hayatı içerisinde karşılaştığı sağlık problemlerine kendi kendine çözüm bulma yeteneği modern tıptan önce var olan bir sağaltma yöntemidir. Modern tıbbın ortaya çıkıp gelişmesi bu yöntemi ortadan kaldırmamıştır. Bu yöntemin en temel kaynaklarını yeme içme unsurları oluşturmaktadır. Genel itibariyle bitkilerden oluşan geleneksel ilaçlar, bugün dahi modern tıba başvurmadan önce gündelik hayat içerisinde kullanılmaktadır. Selim İleri'nin eserleri bu yönüyle halkın günlük yaşantısı içinde yeme içme unsurlarından ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı hekimlik yöntemlerini içermesi bakımından önemlidir.

#### **4.4. Halk Takvimi**

Selim İleri'nin eserlerinde kış mevsimi çeşitli yeme içme unsurları üzerinden başlatılır. *Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserinden kışın habercisi sebzelerden ve yemeklerden bahsedilir: "Kış sebzeleri işte tam o sıra çıkar. Manavın camekânında ilk karnabahar, ilk lahana, ilk pırasa. Son turfanda yaz meyveleri, yaz sebzeleri birer ikişer geri çekilir, bir gün de kaybolur"(İleri, 2012h, s.5).Karnabahar, lahana ve pırasa sebzeleri kış mevsimin habercisidir. Bir süre turfanda yaz sebze meyvesi ile bir arada görünse de bir süre sonra kış, tamamen tezgâhlara hâkim olacaktır.

Farsça 'ekşi' anlamına gelen 'turş' kelimesinden türeyen turşu, çeşitli sebzeleri yaz aylarından itibaren çeşitli işlemlerden geçirilerek elde edilen yiyeceğin adıdır. Kış mevsimine hazırlık olarak yapılan turşu, aynı zamanda bir besin saklama yöntemidir ve kış ayının habercisidir. Eserde, bir yaz sebzesi olan patlıcanın turşu haline getirilmesiyle yaz ve kış arasında bağlantı kurulduğu bilgisi verilir: "Patlıcan turşusunun sımsıkı kapalı duran kapağı açılır, kavanozdan ilk patlıcan turşusu seçilir: O şimdi yaz gölgelerinden kış bahçesi." (İleri, 2012h, s.5).

Çorba, dört mevsim tercih edilebilen bir yiyecek olmasına rağmen, özellikle sıcak servis edilmesi ve hastalıkların tedavisinde kullanılması yönüyle kış mevsimini çağırır. İleri'nin kendi anılarında, çorba ile birlikte başka yiyecekler de kışın habercisidir: "Kar zamanı ille tarhana çorbası pişer. Sonra köfte ve erişte. Erişteyi Adapazarı'ndan gelen bir akraba hanım sonbaharda yapmıştı. Erişte çarşaf üstünde günlerce kurumayı bekler." (İleri, 2012h, s.7).

*İstanbul'un Tramvayları Dan Dan!* isimli deneme kitabında ayvanın kış mevsiminin habercisi olduğu bildirilir:

Sağda solda, bahçelerde, ayva ağaçlarını görenler, 'Ayva çok; bu kış çetin geçecek!' derlerdi. Kışın habercisi ayva, adeta korkulan bir meyveydi. Hem korkulan, tabii hem de sevilen. Dallardan sarkmış iri iri ayvalar hem çekici hem de kara kış habercisi (İleri, 2014ç, s.201).

Nar da ayva gibi kışın habercisidir. Misafirlere küçük kâselerde sunulan nar taneleri, kış misafirliklerinin de habercisi konumundadır. Kış misafirlikleri için sonbahar mevsiminden hazırlık yapılır ve bu hazırlığa "ince kiler" adı verilir. Bu kilerde yalnızca konuklara sunulacak yiyecek ve içecekler saklanmaktadır. Bunların başında, kurutulmuş incir, üzüm, pestil, mısır, dut, vişne, elma, ceviz ve fındık gelmektedir. Sayılan yeme içme unsurlarının hepsi tepsilere dizilmekte ve küçük mumlarla süslenmektedir. İleri'ye göre bu hazırlık kış törenlerinin en eğlencelisidir. Ayrıca kış törenlerinde misafirler ilk önce kahve ikram edilmektedir:

Kış gecelerinin misafirlerine önce kahve ikram ediliyormuş. Her konuğun nasıl... Şekerli mi, orta, az şekerli mi, sade mi, kahve içtiğini ev sahibi bir kere sorar, sonra artık ezberinde tutarmış. Çünkü ikide birde sormak,

misafire saygısızlık, değer vermeyiş anlamına gelirmiş (İleri, 2013b, s.42-43).

Nar meyvesinin yanı sıra kış misafirlikleri için hazırlanan 'ince kiler' kavramı da yeme içme ve mevsim ilişkisi üzerine ipuçları vermektedir. Eski İstanbul'da varlıklı kişilerin köşk ve konaklarında kalın ve ince olmak üzere iki adet kiler bulunur. Kalın kiler selamlıkta bulunur ve masrafı yapan harem ağasına emanettir. İnce kiler ise haremlikte bulunur ve kâhya kadına emanet edilmiştir. Kalın kilerlerde daha çok katı yağ, zeytinyağı, pirinç, un, şeker, patates, soğan, makarna ve arpa gibi besin maddeleri bulunurken, ince kilerlerde çeşitli zeytin ve peynirler, pastırma, sucuk, çeşitli reçeller, şuruplar, turşular ve kurutulmuş balık bulunmaktadır (Alus, 2001, s.199-22). İleri'nin aktardığı kilerde bulunan yiyeceklerin tamamı kurutulmuştur. Kurutma bir saklama biçimidir ve yaz meyvelerinden kışın da istifade edilmesini sağlamaktadır.

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde lüfer balığı ile mevsimler arasında bağ kurulmaktadır. Balık büyüdükçe hem balığın ismi hem de mevsimler değişir:

Lüfer, eylül ayının balık bereketiydi. Önce kısacık boylu lüferler görünürdü; onlara defneyaprağı denirdi. Sonra çınakop, lüfer, biraz daha büyüyünce de kofana. Bu isimler ille yerli yerinde kullanılır, böylece mevsimin yol aldığı duyumsanırdı. Balıkçılar 'Kestane bunlar! Kestane! diye ünlemi kondururlardı. Palamuda niye kestane! dediklerini anlayamazdım. Meğer ince palamuda denirmiş (İleri, 2013ç, s.95).

Farsça "bûze" olarak bilinen boza, darı, mısır veya bulgurla hazırlanabilen koyu, fermente bir içecektir. Osmanlı toplumunda yaygın olarak tüketilmiş ve sevilmiştir. Genellikle bozahanelerde tüketilen bu içecek, alkol veya esrar ihtiva edip etmemesi hususunda tartışmalara yol açmıştır. Boza, Şeyhülislam Ebussuud Efendi tarafından hoş görülmemiştir. Evliya Çelebi Seyahatname 'sinde yanlışlıkla girdiği bir bozahanenin içinde meyhane eğlencesi görüp apar topar dışarı çıkmıştır. İstanbul'da boza işiyle Tatarlar, Ermeniler ve Arnavutlar uğraşır. Ancak kış gecelerinde seyyar olarak dolaşan bozacılar Arnavutlardır. Bozacılar kış geceleri mani söyleyerek boza satarlar. Emiroğlu'na göre bozanın gece içilmesi " Hızır'ın ab-ı hayatı olmasındandır, onun gibi bozanın da yeri gizlidir." (Emiroğlu, 2017, s.356).

Selim İleri, *Oburcuk Mutfakta* isimli eserinde bozanın kışın habercisi olduğunu belirtir: “Benim bütün boza hatıram da işte o kış içkisi olmasıyla ilgili. Ne zamandı, nereden geçiyorduk, çıkaramıyorum; annem: boza çıkmış, artık kış geliyor demişti” (İleri, 2010ç, s.50). Ancak İleri, bozanın kış mevsiminin habercisi olduğunu artık insanların önemsemediğinden ya da bilmediğinden yakınmaktadır. “Bugün hangimiz, Boza çıkmış, artık kış geliyor, diyoruz? Desek bile, bu değişimiz annemin kadar içten olup gönle işleyecek mi?” (İleri, 2010ç, s.52).

Boza bir mevsimi haber vermenin yanı sıra kültürümüze başka yönlerden de katkı yapmaktadır. Yeme içme kültürümüzün önemli unsurlarından biri olan boza, sokak satıcılarının ahenkli söyleyişleri ile satıldığından bir ses folkloru yaratmaktadır. Boza deyimlerde, atasözlerinde geçmesiyle de kültürümüze katkı sunmaktadır (İleri, 2010ç, s.50).

Bozanın nasıl içildiğine dair bilgi de veren İleri, tarçın serpmenin yeni bir adet olduğunu belirterek, bozanın eskiden daha özenli bir biçimde hazırlandığını belirtmektedir. Boza eski zamanlarda Kuşadası pekmeziyle karıştırılarak içilmektedir. Ayrıca bozanın üstüne tarçınla beraber karanfil, zencefil ve hindistancevizi de serpilmiştir. Ancak bu hazırlama biçimi İleri'nin annesinin zamanında bile son örneklerini sergilemektedir (İleri, 2010ç, s.49).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde salata bitkileri ve balığın mevsimsel çağrışımları aktarılmaktadır. Bahar mevsiminin başlangıç günlerinde sofralarda görülen kıvırcık salata ve marul, yaz mevsimine girildiğinde yerini çobansalatasına bırakmaktadır. Sonbahar ise balık ve rokanın mevsimidir. Bu mevsimde balığın yanında yeşil salatanın değil rokanın servis edilmesi uygun görülmektedir (İleri, 2010ç, s. 317).

İleri, şimdilerde pek yapılmadığını belirttiği kereviz dolmasını, kış mevsiminin bir simgesi olduğunu söyler: “Bilmiyorum şimdilerde kereviz dolması yapılan evler kaldı mı? O zamanlar, çocukluğumda gerçekten kış yemeğiydi, kışın bir simgesi, kendince bir şöleniydi” (İleri, 2010ç, s.345).

İleri, aynı eserde salep üzerinden kültürel değişime işaret etmekle birlikte, salebin kış mevsimi ile olan bağlantısını da vurgulamaktadır. İleri'nin çocukluğunda buğu marketlerde satılan hazır salep paketleri yoktur. Kasım ayından başlayıp mart sonuna kadar tesirini gösteren kış mevsiminde her evde mutlaka salep pişirilir ve salep bu yönüyle kış mevsimi ile özdeşleşmiş bir içecektir (İleri, 2010ç, s.372).

Dut ağacının geçirdiği fiziksel değişimler mevsimlerin başlangıcı ya da bitişinin habercisidir: Türkçede dut meyvesi ve ağacı üzerinden mevsim çıkarımları yapan söyleyişler vardır. Dut ağacı yaprak açtı, soyun; döktü, giyin, gibi deyişler dut ağacının mevsimsel çağrışımlarına işaret etmektedir. Bunun nedeni dut ağacının havalar ısınınca yapraklanıp havalar soğuyunca da yapraklarını dökmesidir (İleri, 2010ç, s.383).

Dutun yapraklanması ya da yaprak dökmesi ile insanların giyim kuşamı arasında zıt bir ilişki vardır. Dutun yapraklandığı yaz mevsiminde insanlar üzerlerindeki fazla kıyafetleri artık bir kenara bırakırken, dutun yaprak dökmeye başladığı sonbahar ve kış mevsiminde insanlar giyim kuşam olarak daha fazla unsura ihtiyaç duymaktadırlar.

İleri, ilkbahar mevsiminin otlarla geldiğini türlü otların ismini sayarak anlatır. Melekotu, frenkmaydanozu, tarhun, japonika, kişniş, selamotu, mercanköşk, rezene gibi bitkiler ilkbahar mevsimi ile özdeşleşmiştir. “Yeşilin ayırtıları, zümrütten yosun alacasına, limonküfüne karşımızda. Mesela limon suyu, sızma zeytinyağı, havanda dövülmüş taze sarımsakla terbiye edilmiş taze börülce salatasının tadı hep damağımda kalmıştır. Zaten ilkyaz, yeşil bir renk değilse, neye yarar” (İleri, 2010ç, s.428).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde İleri, 1955 sonrasında İstanbul manzaralarını anlatırken “geçti kış böreği” ya da daha uzun ismiyle “şükür Allah'a geçti kış böreği”nden bahsetmektedir. Bu böreğin yapılışındaki maksat kışın atlatılıp ilkbaharın karşılanmasıdır. Bir başka deyişle eğer evde bu börek pişiyorsa kış bitmiş artık ilbahara girilmiştir (İleri, 2010ç, s.474).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Haşlamalar” bölümünde haşlama yemeğinin, evlerinde, sadece kış günlerinde yapıldığını belirten İleri, böylece haşlamanın kışın ve karın sembolü olduğu vurgusunu yapar. İleri’lerin kış sofrasında haşlamanın ayrı bir yeri vardır ancak kış mevsimi haricinde asla pişmez. 1950’lerin İstanbul’unda lüks sayılan kaloriferli bir kira evinde ikamet eden ailenin kış günü ısındığı söylenemez. Ailenin içini ısıtan tek şey haşlamadır. İleri’nin aktardığına göre Cihangir kar altında kalırken mutfakta haşlama pişeceği kesindir (İleri, 2010ç, 247)

“Salçadan Salçaya” isimli bölümde salça yapımında kullanılacak olan domatesin seçiminde mevsim faktörünün ön plana çıktığı belirtilir. Salata yapımında kullanılan domates ile salçalık domates arasında fark vardır. Salçalık domates, sofralık domatese göre daha olgundur ve tezgâhlarda ayrı olarak satılmaktadır. Tezgâhlarda görülen salçalık domates mevsimin yazdan kışa döndüğüne işarettir (İleri, 2010ç, s.252).

*Yarın Yapayalnız* isimli eserde yeşil eriğin roman kahramanı Handan’a uyandırdığı mevsimsel çağrışımlara yer verilmiştir:

Demin meyve ağaçları dedim ya, yaz boyu, meyve ağaçlarından inmezdim. Pendik’e yeşil erik zamanı gelirdik. Daha doğrusu, erikler bingıldamaya koyulmuş olurdu. Bu yüzden her yaz hayal kırıklığına uğrardım. Çünkü yeşil erik benim için, hele o zamanlar, ilkbaharın kendisi gibi bir şeydi. Hayır o zamanlar değil. O zamanlar yeşil eriğe sadece bayılırdım. Sonra sonra baharın kendisi oldu (İleri, 2011ç, s.32).

Eserin ilerleyen bölümünde yine yeşil eriği anımsayan Handan, bu kez aynı sevinç içerisinde değildir:

Gelincikler açtı, gelinciklerin açışıyla birlikte yeşil erik boy gösterdi. Artık manavlarda, tablalarda, sokak satıcılarında, küçük kesekâğıtlarında. Yıllar var ki, mevsimin ilk yeşil eriğini, kesekâğıdından dolup taşmış, Elem getirirdi Sakızlı Sokak’taki eve. Ot, çiçek, bahar kokardı. Birer yeşil erik alır, aynı anda ısırırdık. Mayhoşluğundan yüzünü buruştururdu. Bense, yaşadığımı, var olduğumu, sevildiğimi hissedirdim. Şimdi nerede yeşil erik görsem yüreğime ateş düşüyor (İleri, 2011ç, s.459).

Yine aynı eserde bazı yeme içme unsurları Handan için sonbaharın habercisidir:



Sonra turuncgillerin Şenliği: bahçelerde ham meyveleriyle limonlar, portakal ve mandalina. Usul usul alacalarını buluyorlar. Limon sararıyor, mandalina kavuniçi ve kanportakallarında kızılılık... Zeytinler koyu gri yeşil yapraklarını dkmemekte kararlı. Gelgelelim sonbaharı en çok onlar haber veriyor: zeytinlikler alabildiğine ıssız (İleri, 2011, s.257).

*Mavi Kanatlarınla Yalnız Benim Olsaydın* isimli eserde anneanneninin yaptığı reçeller kahraman için mevsimlerim temsilcisi konumundadır. Ayva, halk arasında bilinen bir yargıyla kış mevsimini çađrıŐtırmaktadır:

Mutfak penceresinden elenen güneş iŐıđı çileğin pembesini, Őeftalinin turuncuya çalar koyu sarısını, vişnenin o kadar göz alıcı viŐnerđn iŐiltılara boğarken, anneannem bu kez de ayva rendeliyor olurdu. RendelenmiŐ ayvadan bal sarısı meyve reçelleri yapardı. Portakal kabuklarını Őekerlere, ağdalara yatırarak yaptığı ev Şekerlemeleri bir bakıma kışın ıkageldiğini haber verirdi. Yıldız yıldız reçeller kış sofrasında her sabah ya da her akşamüstü yazdan bir Şeyler söyler, biz de yaz günlerini gya yeniden yaŐardık (İleri, 2010c, s.77).

Hatıralarındaki bir meyve bahçe gezisini anımsayan kahraman, meyve ağlarının mevsimsel niteliğine değinmektedir. Narın görülmesi sonbaharı, ayvanın niceliği ise kışın Őiddetini temsil etmektedir.

Olup olmadığı bellisiz bu arka bahçe bir muammaydı ama sanki varmiŐsına, bir zamanlar yerli yerindeymiŐsine, ben de romanda anıldığı gibi meyve ağlarını, örneğin mevsimi geldiğinde olgunlaŐan karadutları, tepsıyla komŐu eve gönderilen kayısıları, eriği, inciri, sonbahar habercisi narı, kızılıcıkları, bolsa kışın Őiddetli geçeceği söylenen ayvayı, yalnızca adını bildiğim vezi, hepi topu bir kere tattığım muŐmulayı, hnnapı muamma arka bahçede görmüş, aralarında dolaŐmiŐ, meyvelerini toplamıŐ gibi olurdu (İleri, 2010c, s.88).

*Elimde Viyoletler / Beklenen Sevgili* isimli romanda da komŐunun getirdiği ayva reçeli anlatıcı için mevsimsel bir ipucu taşımaktadır: “Bu senenin tek deđiŐikliđi, Şahende Abla’nın ayva reçeli yapmamış, yapmamış olması. Kış sakın geçecek, dedi. Őeftalini reçelini de ben gidip alamadım. Yoksa vişne miydi?” (İleri, 2018a, s.93). Şahende Hanım’ın reçel yapacak kadar ayva bulamaması, kışın Őiddetli olmayacağına dellettir.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Kestane Kestane” bölümünden kestane ve kestanececinin ortaya çıkıŐının ve kayboluŐunun mevsimsel değeri vurgulanmaktadır. Sonbaharın geldiği kestanececinin ortaya çıkmasıyla anlaŐılırken kestanececinin mangalını toplaması ilkyazın başlangıcı anlamına gelmektedir (İleri, 2010, s.123).

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde İleri'nin çocukluk yıllarından aktardığı bir bilgi, halkın mevsimsel olaylar rehberliğinde yeme içme unsurlarına nasıl yaklaştığını ve alışveriş tutumlarını nasıl belirlediğine dair ipuçları vermektedir.

Bu kez Cihangir'deyim. Annemle birlikte Sıraselviler'den geçiyoruz. Manavdaki kirazlar kıpkırmızı, dolgun ama annem, ' Yağmur yağdı, kiraz artık alınmaz' diyor. Yağmur gibi harikulade bir doğa güzelliğinin zavallı kirazlara düşmanlığını hiç anlayamazdım (İleri, 2016b, s.317).

Buna benzer bir yargıyı Refik Halit'ten aktaran İleri, Refik Halit'in, "*Dalları bastı! diye bağırmaya başlarken, bir de bakarız, ortadan çekilmiş. Görünmesiyle bitmesi bir olur ve bitmese de yağmur yağar, kurtlanır.*" ifadesine gönderme yaparak yağmur ve kiraz mevsimi arasındaki ilişkisi açıklamıştır.

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserin "Patlıcan Söyleşisi" isimli bölümünde İleri, patlıcan sebzесinin mevsimlerle ilişkisinden söz etmektedir. Refik Halit Karay'a atıfla patlıcanın bir yaz mevsimi temsilcisi olduğunu söyleyen İleri, patlıcanın turşusu kurulduğunda ise kışın geldiğini ve bir dahaki yaza kadar patlıcana hoşça kal dendiğini belirtmektedir (İleri, 2012h, s.18).

Dış dünyada olup biten mevsimsel hadiseleri anlamlandırma çabası olarak değerlendirebileceğimiz halk takvimleri, modern takvimlerin varlığına rağmen, toplumların gündelik hayatlarında kültürel bir unsur olarak hâlâ varlığını sürdürmektedir. Halk takvimi daha çok yeme içme unsurlarının görünmesi ya da kaybolması ile oluşturulmuştur. Bir meyve ya da sebzenin çıkışı ya da artık görünmemesi, belli içeceklerin belli mevsimlerle özdeşleşmesi halk takviminin temelini oluşturmaktadır. Selim İleri'nin eserlerinde Türk toplumunun yeme içme unsurlarıyla oluşturmuş olduğu halk takvimi, halkın gündelik yaşam içerisinde oluşturduğu kültürel birikimi aydınlatması açısından önemlidir.

## 5. EDEBİYATÇI / SANATÇI SOFRALARI VE YEME İÇME UNSURLARI ÜZERİNDEN EDEBİ ESERLERE ATIFLAR

Selim İleri'nin anı, deneme ve kurmaca eserlerinde Türk ve dünya edebiyatındaki yemek sahnelerine, edebiyatçı sofralarına, edebiyatçıların yeme içme alışkanlıklarına sıklıkla rastlanır. İleri'nin edebiyat camiasında kurduğu dostluklar neticesinde oluşan sofralar, sanat ve edebiyatın konuşulduğu zeminler olması dolayısıyla önemlidir.

Selim İleri, lise yıllarından itibaren sanat ve edebiyat camiasıyla iç içe bir yaşam sürmüştür. Atatürk Erkek Lisesinde okuduğu yıllarda Fransızca hocası Vedat Günyol, edebiyat öğretmeni ise Rauf Mutluay'dır. Vedat Günyol'un ders yılı sonuna doğru tertip ettiği gelenekselleşmiş kır gezileri ve piknikler İleri'nin tanıklık ettiği edebiyat sofralarının başlangıcı sayılabilir. İleri'nin iki kez katıldığı bu kır gezintilerinin ilki Burgazada'da ikincisi ise Yakacık'ta gerçekleşmiştir. Yakacık'taki piknikte kuyu kebabı yenmiş, bira içilmiş ve günün sonunda Vedat Günyol, öğrencilerini evine davet etmiştir. Tuvaletinde dahi kitaplar bulunan bu ev İleri'yi adeta büyülemiştir. Yaklaşık yedi sekiz bin kitabın bulunduğu bu evin muhtelif yerlerinde fotoğraflar, deniz kabukları, andaçlar ve yazmalar da bulunmaktadır. İleri ve Günyol'un birlikteliği daha sonraları da devam etmiştir. Kadıköy'ün Mühürdar semtindeki bir gazinoda İleri, Masis Kürkçügil ve birkaç arkadaşı, Vedat Günyol'un sanat, edebiyat ve uygarlık tarihi üzerine yaptığı sohbetleri dinleme fırsatını yakalamışlardır. Bu gazino akşamları yarı sarhoş bir şekilde, vapurla karşı yakaya geçişlerle son bulmaktadır. Rakıyı ilk kez Masis Kürkçügil'in evinde içen İleri, Kürkçügil'in annesinin Ermeni mutfağından yaptığı nefis mezelere hayran kalmıştır. İleri'nin henüz liseyi bitirmediği o günlerde, bir yandan bu sofrada uzun uzadıya sosyalist tezler tartışılmakta, diğer yandan denize girilmekte ama İleri'nin zihninde Behçet Necatigil'in *Bir Albümden Resimler* şiirinin dizeleri<sup>17</sup> geçmektedir (Şenköken, 2002, s.70).

İleri, eserleriyle edebiyat çevrelerinde ününü artırdıkça tanık olduğu edebiyatçı sofralarının sayısı da artmaktadır. Bir başka yaz gecesinde Bebek'te Nazmi

<sup>17</sup> İleri'nin zihninden geçen dizeler şunlardır: "Lise son sınıf / Gençliğimin resimleri / Gülümseyen arkadaşlar / Neydi isimleri?"

isimli bir meyhanede Leyla Erbil, Rifat Ilgaz ve Selahattin Hilav'la beraber oturan İleri, masada oturanların ve onları dinlemenin büyüüne kapılmaktadır. Yirmili yaşlarını süren yazar, üniversite ortamından, buradaki arkadaşlarından koptuğundan ve başka bir çevreye geçiş yaptığının farkındadır (Şenköken, 2002, s.95). İleri, bugün yok olan Nazmi Meyhanesinden kendi yazılarında da bahsetmiştir. Asırlık manolya ağaçlarıyla süslü bu mekân, edebiyat insanlarıyla yüklü sofralara tanıklık etmiştir. Leyla Erbil, Rifat Ilgaz, Selahattin Hilav, Edip Cansever, Tomris Uyar, Turgut Uyar ve Behçet Necatigil mekâna devam edenler arasındadır. Selim İleri sofrada birlikte bulunduğu yazarlara büyük saygı duymakta, Leyla Erbil'in hikâyelerini satır satır ezbere bilmekte, Edip Canseverin şiirine hayranlık beslemekte, Behçet Necatigil'i modern Türk şiirinin en önemli ismi olarak görmekte, onlarla aynı sofrada oturmaktan büyüleyici bir haz almaktadır. İleri'nin aktardığına göre Nazmi'nin kışlık kısmında, pencere kenarında bulunan pirinç bir levhada Yahya Kemal'in o köşede oturduğu yazıldığı belirtilmektedir (İleri, 2010ç, 136-137).

İleri, arkadaşları Armağan ve Altan İlkin çifti ve Edip Cansever ve eşi Mefaret Hanımla Arnavutköy'deki Kaptan isimli, Boğaziçi'ne özgü bir içkili lokantanın müdavimleri arasındadır. Bu mekânda kurulan sofralarda kimi zaman Armağan İlkin'in bitirdiği bir çevirinin<sup>18</sup> kutlaması yapılmakta kimi zaman Edip Cansever üzerinde çalıştığı bir şiirin dizelerini<sup>19</sup> yazmakta ve bu şiir üzerine tartışmalar yaşanmaktadır (Şenköken, 2002, s.95)

Selim İleri'nin sofrasında bulunduğu bir diğer isim Behçet Necatigil'dir. Necatigil'in Beşiktaş'taki evini ziyaret etmek İleri için kutsal bir mekânı ziyaret etmekle eşdeğerdir. Bu evde kapı Necatigil tarafından sessizce açılır ve aynı sessizlik evin hüviyetidir. Necatigil'in odası kitap ve dergilerle dolu, uyumak ve oturmak için konulmuş bir sedirden ve eski yazı masasından ibarettir. Bir kış günü bu evde yenilen, rakılı bir öğle yemeği İleri'nin unutulmaz anıları arasındadır. Sofrada Necatigil, eşi Huriye hanım ve çiftin oyunbaz kedisi vardır.

<sup>18</sup> İleri'nin aktardığına göre Armağan İlkin tarafından çevrilen ve kutlaması yapılan kitap E. M. Forster'in *Meleklerin Uğramadığı Yer* isimli romandır.

<sup>19</sup> Bahsi geçen dizeler şairin *Sevda ve Sevgi* isimli kitabında yer alan *Seni Günlere Böldüm* isimli şiire aittir: "Anılar, anılar, belki hepsi birer kelime."

Sofrada Behçet Necatigil'in yeni basımı için ilaveler yaptığı *Edebiyatımızda İsimler Sözlüğü* ve ilk kez çıkacak olan *Edebiyatımızda Eserler Sözlüğü* üzerine konuşulmuştur. İleri, Behçet Necatigil ile Kemal Tahir'in tanışmalarına da vesile olmuştur. Bir sonbahar günü Necatigil'i Kemal Tahir'in evine götürmüştür. İleri'nin aktardığına göre biri utangaç, diğeri gözü pek bu iki yazar birbirlerine büyük bir saygı göstermişler ve birbirlerine kitaplarını armağan etmişlerdir (Şenköken, 2002, s.97).

Selim İleri, lise yıllarında mektuplar yazdığı Attila İlhan'la bir lokantada tanışmıştır. Boğaziçi'nde bulunan bu lokantada Atilla İlhan'ın yanı sıra sofrada Sevda Ferdağ, Sadri Alışık, Çolpan İlhan, Biket İlhan ve Kerem Alışık da vardır. Selim İleri bu tanışmada, karşısında melankolik şiirler yazan bir şair değil, sıcak, dengeli, genç yazarlara yol gösteren, ağırbaşlı, sorunlara olumlu açıdan yaklaşan bir yazar bulunduğunu ifade etmektedir (Şenköken, 2002, s.125).

İleri'nin Attila İlhan ile olan ilişkisi bu tanışmadan sonra dostluğa dönüşmüştür. İleri, "Attila İlhan'ın İstanbul'u" isimli yazısında Attila İlhan'ın 1980 öncesi henüz İstanbul'a yerleşmeden önce gerçekleştirdiği İstanbul ziyaretlerinde birlikte gittikleri mekânları ve Attila İlhan'ın yeme içme tercihlerine değinmektedir. İleri, bir haziran ayında Maçka Oteli'nden aldığı Attila İlhan ile beraber Emirgan'a kadar yürümüş, bir pizzacıda öğle yemeği yedikten sonra bir çınar altı kahvesinde kahve içmiş, akşamüzeri otelde campari içmişlerdir. Bu uzun görüşmede İleri ile Attila İlhan uzun soluklu bir İstanbul sohbeti gerçekleştirmişlerdir (İleri, 2013c, s.158).

İleri bulunduğu edebiyat sofraları daima güzel hatıralar bırakmamış, üzüncü olaylara da zemin hazırlamıştır. İleri'nin 1976 senesinde *Dostlukların Son Günü* isimli hikâye kitabıyla Sait Faik Hikâye Ödülü'nü kazanması kimi edebiyatçılar tarafından sert bir biçimde eleştirilmiştir. Eleştirenler arasında ödülün jüri üyelerinden ve İleri'nin lise yıllarından edebiyat öğretmeni Raif Mutluay da vardır. Mutluay'ın itirazı İleri'nin henüz yazarlığının başında oluşudur. Ödül töreninde küçümsendiğini belirten İleri, törenden sonra aralarında Haldun Taner, Asım Bezirci, Oktay Akbal, Tahsin Yücel, Necati Cumalı ve Attila İlhan'ın bulunduğu bir grupla Arnavutköy'de küçük bir lokantaya gitmiştir. Ödül sonrası

kutlama maksadıyla tertip edilen bu edebiyat sofrası İleri için bir azaba dönüşmüştür (Şenköken, 2002, 127).

Nahit Hanım, evinin salonunu edebiyat ve sanat çevrelerine açan bir edebiyat öğretmenidir. Her cumartesi Taksim’de bulunan evini yazarlara açan Nahit Hanım’ın sofrasında gece boyunca yenilip içilmekte ve sanat ve edebiyattan konuşulmaktadır. Bu “salon sahibi” edebiyat öğretmenini lise son sınıf sıralarında Raif Mutluay’dan duyan Selim İleri, birkaç sene sonra Nahit Hanım’ın salonuna girme şansını yakalamıştır. İleri, tam olarak hatırlamamakla birlikte bu eve ilk olarak Turgut ve Tomris Uyar ya da Armağan ve Altan İkin vasıtasıyla gittiğini belirtmektedir. Her gidişinde daha apartmanın kapısında çatal bıçak ve tartışma seslerini işittiğini belirten İleri, kapıyı daima tanıdık bir simanın açtığını söylemektedir. Edebiyat öğretmeni olmasının yanı sıra bir edebiyatsever, bir edebiyat hamisi ve eleştirmen olan Nahit Hanım sofrasında genç edebiyatçıları ağırlamaktan mutluluk duymakta, sürekli olarak edebiyat konuşmakta ve eski yazarların eserlerinden ve hayat hikâyelerinden parçalar anlatmaktadır. Nahit Hanım’ın sofrasında Edip Cansever, Cemal Süreya, Ahmet Muhip Dranas, Pınar Kür, Turgut Uyar, Tomris Uyar ve Ruhi Su gibi isimler bulunmaktadır. Selim İleri, bu evde kurulan sofralarda Edip Cansever’in titizlikle şiir yazdığına şahit olduğunu, Cemal Süreya ile edebiyat ve hayat üzerine tartıştığını, Pınar Kür’le çeşitli meseleler üzerine konuştuğunu belirtmektedir. Nahit Hanım’ın sofrası bohem bir hava taşımakla beraber daima zengindir. Çorba, meze, et, pilav ve tatlı daima sofrada bulunmaktadır. Misafirler de bu sofraya katkı sunmaktadır. Sözelimi, Edip Cansever’in eşi Mefaret Hanım çerkeztavuğu, Armağan İkin de kuzu dolması ile sofraya katkıda bulunmuşlardır (İleri, 2010ç, s.139-145).

İleri, liseyi yeni bitirdiği yıllarda Kemal Tahir hayranı bir arkadaşıyla beraber yazarın Suadiye’deki evine gitme fırsatı bulmuştur. Ancak İleri bu ziyaretten tedirgindir, çünkü o yıllarda yazarın tek bir kitabını dahi okumamıştır. İleri’nin tedirginliği yazarın eşi Semiha Hanım’ın çay ve hamur işi ikramı sayesinde yatışmıştır. Sofrası daima açık olan çiftin evinde yenen tepsi böreği oldukça meşhurdur. İleri’nin aktardığına göre Kemal Tahir’in sofrası yalnızca bir sofradır.

değil daima bir tartışma ortamıdır. Her yaştan, her siyasi görüşten insanın toplandığı bu sofrada edebiyattan siyasete birçok konu konuşulmuş, tartışmalar özellikle Asya Tipi Üretim Tarzı üzerinde yoğunlaşmıştır. Fikirlerini eşitlikçi bir ülke özlemi çerçevesinde geliştiren Kemal Tahir, fikirlerinin ateşiyle, bazen sofrada kırıcı sözler sarf etmektedir. İleri ise bu uzun siyasi tartışmaları çok fazla kavrayamadığını söylemekle beraber Tahir çiftinin sofrasında pek çok şey öğrendiğini, bu sofraya sayesinde tarihe merak saldıığını, bir oturup kalkma görgüsü öğrendiğini belirtmektedir. Bu sofrada yenip içilenler ve ateşli tartışmalar İleri'nin hatırasında büyük bir yer edinmiştir (İleri, 2010ç, s.151).

İleri'nin Sadri Alışık ve Çolpan İlhan'ın sofrasında da sık sık bulunmuştur. Bu sofralar Atilla İlhan'ın katılması ve Sadri Alışık'ın eski İstanbul anılarını anlatmasıyla tam bir kültür edebiyat sofrasına dönüşmektedir. Çolpan İlhan'ın envai yemekle donattığı masada sohbet geç saatlere kadar sürmektedir. Sadri Alışık'ın gençlik günlerinin İstanbul'una dair anlattığı anılar sofraya renk katmaktadır. Alışık'ın, Yedikule, Samatya, Kumkapı, Beyoğlu, Arnavutköy, Yeniköy, Bebek ve Büyükdere izlenimleri İleri ve sofrada oturanları geçmişe götürmektedir.<sup>20</sup> Alışık'ın anılarında edebiyatçılar ve sanatçılar da vardır. Beyoğlu'nda, Degüstasyon Restoran'da veya Londo'da Sait Faik bir köşede yapayalnız oturmakta, Cahit Irgat durmadan bir şeyler anlatmakta, Mücap Ofluoğlu yeni paltosunu denemekte ve Nevin Seval buğulu bir biçimde gülümsemektedir. Küçük Sahne'yi yöneten Muhsin Ertuğrul yeme içme âlemlerinden hoşlanmaz, ona sezdirilmeden Degüstasyon'a gidilmektedir. Sadri Alışık, anılarını aktarırken semtlerin yeme içme mekânlarına da değinmektedir. Her semtin lokantasından ve yemeklerinden söz açan Alışık, sözgelimi Boğaz lokantalarında mutlaka palamut, kefal, levrek, istavrit, hamsi ve gelincik gibi balıkların tercih edilmesini salık vermektedir (İleri, 2010ç, s.153-157).

İleri, "Edebi Salonlar" isimli yazısında Servet-i Fünun romanlarında, edebi salonlarda bir araya gelen kadın ve erkeklerin geleneksel değerler tarafından baskı altına alındığını söylemektedir. Mehmet Rauf'un romanlarında edebiyat

<sup>20</sup> Selim İleri'nin kendi ağzından aktardığına göre Sadri Alışık'ın bu anıları uydurmadır. Detaylı bilgi için çalışmanın sonundaki söyleşiye bakılabilir.

tutkunu kadınlar bu salonlarda edebi meselelerle meşgul olsalar da hemen sonra yazılacak olan *Sözde Kızlar*, *Kiralık Konak* ve *Sodom ve Gomore* gibi eserlerde bu kadınlı erkekli toplantılar ve toplantı salonları lanetli bir atmosfer olarak anılmaktadır. Cumhuriyet dönemi İstanbul ve Ankara'sında edebi salon sahibi hanımlar vardır. Bu salonlarda çoğunlukla yalnız edebi meseleler tartışılmıştır. Bu salonların en önemlisi biraz yukarda bahsedilen Nahit Hanım'ın Taksim'deki evidir. İleri, bugün edebiyatçıların bir araya gelip konuşması, üstelik bir kadının salonunda bu tartışmaları gerçekleştirmelerinin imkansız olduğunu sitemle vurgular. Nitelikli edebi tartışmaların yürütüldüğü bu salonların yerini yalnız ve mutsuz kadın ve erkeklerin müdavimi olduğu “entel barlar” almıştır (İleri, 1989, s.52).

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde öğretmenlerini ve onlarla olan anılarını aktaran İleri, 1971 ya da 1972'de hocası Tahir Alangu'nun evinde arkadaşları Naci Çelik ve Hulki Aktunç ile birlikte buldukları bir sofradan söz açmaktadır. Hulki Aktunç'un yeni öykü kitabında bir ayrıntıyı derinleştirmek için kullanacağı meddahlık geleneği hakkında Tahir Alangu'dan bilgi alma maksadıyla gerçekleşen bu ziyaretten Hulki Aktunç edebi anlamda eli boş dönse de İleri'nin aktardığına göre Alangu'nun eşi Mesude Hanım'ın hazırlamış olduğu sofradan en fazla nasiplenen yine Hulki Aktunç'tur. Misafirler Mesude Hanım'ın dereotlu peynirli poğaçaları hayranlıkla tüketmişlerdir. İleri'nin aktardığına göre Hulki Aktunç edebi anlamda doymasa da karnını doyurduğunu belirten bir esprile – poğaçalar pek güzeldi, meddah olmadı bari poğaç... - ziyareti sonlandırmıştır (İleri, 2016b, s.83-84).

Selim İleri'nin edebiyatçı ve sanatçılardan oluşan sofralarının yanı sıra, bazı yazılarında Türk ve dünya edebiyatından bazı yemek sahnelerine de atıf vardır. Yemek yazılarının bağlamlarından birini oluşturan bu sahneler vesilesiyle yemek ve edebiyat arasında bir bağlantı kurulmuştur.

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli kitabın “Patlıcan Söyleşisi” başlıklı yazısında İleri, Hüseyin Rahmi Gürpınar ve Refik Halit Karay'ın patlıcan üzerine söylediklerini kaleme alır. Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın öyküsünde Menekşe Kalfa, o yıl aşırı pahalılaştı ve Gürpınar'ın tabiriyle “midelerle gerdeğe giren” patlıcanı “ilic gibi”



pişirmekle övünmektedir. Refik Halit ise yaz mevsiminin gelişini patlıcan kızartması ile anlamaktadır. Beyoğlu'nda yayınlan patlıcan tavanın kokusu eski apartmanlara çarpa çarpa bir akşamüstü boşlukta asılı kalacaktır. Aynı bölümde İleri, herkesin altından kalkamayacağını söylediği hünkarbeğendi yemeğinin öyküsünün Abdülhak Şinasi Hisar'ın *Geçmiş Zaman Fıkraları* isimli eserinde gizli olduğunu belirtmektedir. İleri, bu atıfı yaparken bu kitabın günümüzde artık okunmadığından sitemle bahseder (İleri, 2012h, s. 19-20).

Aynı kitabın içinde bulunan "Tarabya" başlıklı yazıda Yunan şair Konstantinos Kavafis'in İstanbul'a geldiğinde ziyaret ettiği Tarabya'dan çok etkilendiğini, bu etkilenmede yemeklerin tesirinin büyük olduğunu söyleyen İleri, bu söylemini Kavafis'in şiiriyle desteklemektedir:

Tarabya'nın iştah açıcı yerleri, çok gençken İstanbul'a geldiğinde koskoca Kavafis'i bile etkilemiş, 1882'de 'Tarabya'dan Ayrılırken' adlı bir şiir yazıyor:

' Hoşça kal Tarabya, hoşça kalın otelin zevkleri

Çatlayasıya yenen güzel yemekleri...' (İleri, 2012h, s.91).

*Melun* adlı romanda, Yahya Kemal'in yeme içme alışkanlıklarına değinilir. Bir otelde yalnız kalan Yahya Kemal'in, anladığımız kadarıyla, bazı yiyeceklerden arta kalan malzemeleri saklama gibi bir huyu vardır ve yeme içme bağlamında keyfine oldukça düşkündür:

Şu da kafama takılıyor: Sağlam ahlak düsturları, ev, zevce, çocuk, aile filansa, evsiz barsız, ömrünün son yıllarını Park Otel'de, otelin bir odasında geçiren Yahya Kemal'e ne diyeceğiz? Pasta, fondan, şekerleme kutularını atmaz, üst üste biriktirmiş. Kızılay maden suyu şişelerini de. Kutular öyle fiyongalı kurdeleleriyle. Biz biriktirsek, biriktirmeye yeltensek, otel idaresi kapının önüne koyar. Şişman, üstü başı yağ lekeli. Mide fesadından bol bol maden suyu içiyor (İleri, 2014e, s.70).

*Melun* isimli romanda Recaizade Mahmut Ekrem, nar şerbeti, loğusa şerbeti ve II. Meşrutiyet arasındaki bağlantı ortaya konmaktadır. Loğusa şerbeti, yeni doğmuş bir bebeğe ziyarete gelenlere ikram edilen bir içecektir. Aynı zamanda halk arasında anne sütünü arttırdığı da bilinir. Recaizade'nin evine gelen misafirlere ikram olarak lohusa şerbeti sunması roman kahramanı Sayru Usman'ın uzun bir süre aklına yatmaz

*Pejmürde* şairi çok severmiş-, mürver şerbeti, kavun şerbeti (subye), hatta lohusa şerbeti. Nar şerbeti yok. Önemli değil. Burada önemli olan lohusa şerbeti. Fakat acaba neden lohusa şerbeti? Üstat Ekrem'in oğlu açıklıyor (İleri, 2014e, s.113).

Sayru, daha sonra bu ikramın nedenini romanın ilerleyen sayfalarında anlayacaktır. Rezaizade'nin bu şerbeti ikram etmesi II. Meşrutiyet'in ilanına denk gelir ve bu Ekrem Bey için hürriyetin doğması anlamındadır:

Aylardır – hayır, belki ömür boyu- kafamı fevkalade kurcalayan mühim bir meselenin çözümüne nihayet varıyorum: Rezaizade'nin (üstad Ekrem) yalısında o günlerde, hürriyet doğuyor diye lohusa şerbeti ikram ediliyordu. Çünkü lohusa şerbeti doğumlarda ikram edilir. Öyleyken bu şerbet de hürriyetin doğumu için hazırlanıyordu. İmdi, bizde hürriyetin doğuşu bu durumda II. Meşrutiyet'in ilanı ile eş zamanlı oluyor. Hem lohusa şerbeti hem hürriyetin doğuşu meselesi bugün böylece çözüldü (İleri, 2014e, s.208).

Görüldüğü gibi II. Meşrutiyet'in ilanı Rezaizade Mahmut Ekrem'in evinde adeta bir doğum sevinci olarak karşılanmış ve evde loğusa şerbeti dağıtılarak hürriyetin yeni doğmuş bir bebek olarak simgeleşmiştir.

*Melun* romanında Abdülhak Hamit Tarhan'ın *Finten* isimli tiyatro eserine sıklıkla değinilmektedir. Eserdeki sofraya kurma sahnesinde masaya konulan havlunun ne olduğu, neye benzediği, yazarın aklını uzun süre meşgul etmiştir:

Kiti'nin sorusuna dalıp gitmişim ki, Madır Roberts, ' Sen orada kendi işle meşgul ol!' dedi, ' Birinin havlusunu ötekinin tabağına koyma!' Buradaki havlunun bez peçete anlamına geldiğini sökünceye kadar göbeğim çatladı ve epey zaman kaybettim. Hamid'in daha o zamanlar hijyene dikkat etmesi medeni yaşayışın ifadesidir (İleri, 2014e, s.182).

*Melun* romanını kahramanı Sayru Usman, *Finten*'in temsilini Şehzade Abdülmecid ve eserin yazarı Abdülhak Hamit Tarhan ile birlikte izlemiştir. Usman, temsil kadar bu iki önemli konuğun yeme içme sürecini de gözlemlemektedir:

Perde aralarında Şehzade Abdülmecid Efendi'ye ve Hamid'e buzlu nar şerbeti getirdiler. Küçük kayık porselen tabaklarda batonsale ikram edildi. Porselen tabaklar fildişi beyazıydı. Beyefendinin şerbetine öyle sanıyorum ki bir miktar konyak ilave olunmuştu. Çünkü her perde arasından sonra tebessümleri artmış ve *Finten*'i beğenmeye, daha çok beğenmeye, pek çok beğenmeye başlamıştı. Ben arta kalan batonsalelerden iki tane yiyebildim (İleri, 2014e, s.239).

Selim İleri, *İstanbul Hatıralar Kolonyası* isimli deneme kitabında okuyucusundan gelen bir mektuba karşılık verir. Okuyucu, *Solmaz Hanım, Kimsesiz Okurlar İçin*

isimli romandaki bazı yemek sahnelerini abartılı bulur. Abartılı sofraya sahnesinin ardından bir cinayet sahnesi eklediğini söyleyen Selim İleri okuyucusuna hak verir ve “insanların doymak bilmeyen bir iştahla şölen sofrasında oturmalarıyla acı bir karşıtlık oluştursun istemiştin.” diyerek yanıt verir.

Buradan sözü alan İleri, edebiyatımızdaki bazı abartılı yemek sahnelerini aktarır. Yakup Kadri Karaosmanoğlu'nun Sultan Aziz devrinde geçen romanı *Hep O Şarkı*'da konağın haremde günün her saati bir şeyler yenip içilir ve neredeyse herkes aşırı kiloludur:

Yemek yemenin cinnete varışı edebiyatımızda işlenmiştir. Yakup Kadri'nin son romanı *Hep O Şarkı*'da örneğin. *Hep O Şarkı*'da Nafi Molla konağının hanımefendisi yiyip içmekten başka bir şey düşünmez. Gözünün önündeki bütün sıkıntılara, hüznülere, mutsuzluklara kayıtsızdır (ihk, 26).

Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın, *Meyhanede Hanımlar* isimli romanına değinen Selim İleri, romanda kadınlı erkekli meyhane sofralarına dikkat çeker. Roman kahramanı Bahriye Hanım, içkinin verdiği cesaretle nutuklar atmakta, Cumhuriyet idaresine övgüler düzmekte, cumhuriyet karşıtlarını ise içki meselesi üzerinden sert bir biçimde eleştirmektedir:

Apostol ve komiler, birleştirilen masalara bira yetiştiremiyorlar. Hanımlar da beyler de lıkır lıkır bira içiyorlar. Söylememe gerek yok Hüseyin Rahmi tetikte. Bahriye Hanım tumturaklı söylevine başlamış bile: “ Bugünleri gösteren Huda'ya bin hamdüsenalar!.. Kadınları kafesten azat eden Cumhuriyete nihayetsiz şükranlar. Oh hele Türk kadını boza içmekten kurtuldu. Ahrette kevser vaadiyle dünyadaki bütün içkileri haram ettiren bol çakşırılı sofuya, kalın kafalı bütün mürtecileri etrafına topla da Vefa'nın mırmırık dolu mermer küpleri içine dalıp çıkınız. Ayrıla şerbetle karnını şişiren bir millet hiçbir vakitte şampanya ile düşünenlere yetişemez (İleri, 2013b, s.133-134).

Ateşkes dönemi romanlarındaki köşk ve konak yaşamına yeme içme üzerinden odaklanan İleri, bu alışkanlıklar içinde likörün durumundan bahsetmektedir. Likör, düşman kuvvetleriyle iyi geçinen ve onlara karşı tavır almayan konaklarda işbirlikçiliğin simgesidir. Düşman askerlerine köşk ve konaklarının kapılarını bazı İstanbullu aileler, konuklarına likör ikram etmeyi asla ihmal etmemişlerdir. Diğer yandan likör, romanlarda, sıradan aileler için hâlâ bir tabudur. Likör roman ve oyunlarda toplumsal günahkârlığın simgesi olarak işlenmiştir. Likörün günahkâr kimliğinden sıyrılıp masumiyet kazanması ilerleyen dönemlerde romanlara yansımaktır (İleri, 2010ç, s.56).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Menekşeli Bonbonlar” bölümünde İleri, çocukluk yıllarında yediğinden söz ettiği bonbon şekerlemelerini yıllar sonra Comtesse Segur’un<sup>21</sup> *İpek Prenses* masalında okumuştur. İleri, eserdeki çocuk karakter ile oburluk yönünden kendiyile benzerlik kurmaktadır. İleri, çocukken yediği bonbonların bire bir olmasa da bir değişimini *Gramofon Hâlâ Çalıyor* isimli eserinde kullanmıştır. İleri, alafranga ve lüks yiyeceklerden bahsetmesinin yanı sıra Andersen’in *Kibritçi Kızı* eserindeki kahramanın yılbaşı akşamı soğuktan ölmeden önce gördüğü gümüş tepsideki kızarmış tavuğun da zihninden hiç silinmediğini belirtmiştir (İleri, 2010ç, s.219).

“Anadolu Çorbaları” isimli bölümde İleri, Anadolu’yu hatırlamaya Cahit Külebi’nin *Sivas’ın Yolları*<sup>22</sup> şiirinden dizelerle başlamaktadır. Gülten Akın’ın *Pas*<sup>23</sup> şiirinde geçen Yozgat’ın çiğdem pilavından söz açmaktadır. İleri bu hatırlayış neticesinde yine Yozgat yöresine ait bir çorbanın tarifıyla yazısına devam etmektedir. Yazı yine Cahit Külebi’nin *Çürüyen Otlar*<sup>24</sup> şiirinden bir bölümle sona ermektedir (İleri, 2010ç, s.225).

“Alafranga Yeşil Çorbalar” isimli bölümde İleri, çocukken okuduğu *Ateşböceği* isimli Macarca bir kitapta yenilen yeşil çorbanın ne çorbası olduğunu düşünmektedir. Arkadaşı Armağan İlkin ile birlikte bu çorbanın bezelye çorbası olduğuna karar verdiklerini söyleyen İleri, adı geçen roman ve çorbayı *Mavi*

---

<sup>21</sup> Fransız yazar. Daha çok çocuk kitapları ile tanınmaktadır. (1799-1874)

<sup>22</sup> Şiirin ilgili bölümü:

Sivas yollarında geceleri  
Katar katar kağnılar gider  
Bir rüzgâr eser ki bıçak gibi  
El ayak şişer.

<sup>23</sup> Şiirin ilgili bölümü:

Sanmazdım çocukları asfalta ve parka başlatsınlar  
Oteller hanlar yapsınlar canım viraneliklere  
Pastalar, vitrinler çiğdem pilavına karşı  
Sanmazdım kar yerine buzdan dondurma  
Bir tek Çapanoğlu kalmasin Yozgat'ta

<sup>24</sup> Şiirin ilgili bölümü:

Son orada, ben burada  
Birbirimizden habersiz  
Ayrı yaylalarda yeşeren otlar gibi  
Bekleye bekleye çürüyeceğiz.

*Kanatlarıyla Yalnız Benim Olsaydın* isimli eserinde de dile getirmiştir (İleri, 2010ç, s.229).

İleri, “Salçadan Salçaya” isimli bölüme bu başlığı koyduğunda 1961 yılında Beyoğlu Saray Sineması’nda izlediği *Üç Arkadaş*, *Kalpaklılar* ve *Gönülden Gönüle* filmleri ve Beyoğlu anılarının aklına geldiğini belirtmiştir. Buradan hareketle evlerinde yapılan salçalardan söz açan İleri, daima kışla birlikte anılan salçanın Safiye Erol’un *Dineyri Papazı* isimli eserinde yaz yemeklerinde nasıl kullanıldığını gösteren bir bölüm aktarmaktadır. İleri ayrıca bu bölümde tarifini verdiği “maren sos” vasıtasıyla maren sözcüğünün geçtiği bir Ziya Osman Saba öyküsündeki bahriyeli kıyafetli çocuğa ve oradan da Tarık Dursun K.’nin *Bahriyeli Çocuk* isimli eserine değinmektedir (İleri, 2010ç, s.250).

İleri, “Etlı Kış Dolmaları” (268) isimli bölümde Nezihe Meriç’in *Ümit Fakirin Ekmeği* isimli eserinde kocası hastanede yatan yoksul bir kadının geçim derdini, iş bulma mücadelesini, henüz neticelenmemiş bir iş dönüşü sonrası sanki işe kabul edilmişçesine yaptığı alışverişi ve akşam evde hazırladığı akşam yemeğinden hareketle kendi öğrenciliğinin yatılı okul günlerini hatırlamaktadır. İleri, romanı okurken yoksul kadının yalnızca pilav değil pilavın yanında etli kış dolmalarından birini pişirdiğini de düşünmektedir. İleri bu düşüncesinden hareketle çeşitli etli kış dolmalarının tarifini vermektedir. Aynı bölümde Refik Halit Karay’ın *Ago Paşa’nın Hatıratı* isimli eserinde, milli mücadeleye mesafeli duran Karay’ın çeşitli dolmalar üzerinden siyasi analizler yaptığı kısımlara yer verilmektedir. Karay, hiçbir dolmanın halinden memnun olmadığını ve “bir takım ecnebi maddelerde tıka basa doldurularak istiklal ve milli fikirlerden uzaklaşmış” şahıslara benzediğini söylemektedir. İleri, bu benzetmelere üzülmüş ve muhtemelen Karay’ın ilerde bu söylediklerinden pişman olduğunu düşünmektedir (İleri, 2010ç, s.268).

“Mayonezli Levrek” isimli bölümde İleri, tarifi aktarmadan önce Hüseyin Rahmi Gürpınar’ın *Utanmaz Adam* romanındaki Avnussalah karakterinin lokanta macerasına işaret etmektedir. Avnussalah, uzaktan tanıdığı Atif Bey’in ihtiyacı olan ilaçları temin etme sözüyle aldığı parayı, karnını doyurmak için gittiği lokantada harcar. Birçok alafranga yemek sipariş eden Avnussalah, ısmarladığı

yemekleri hazırlanmasını beklerken boş durmamak adına bir de mayonezli levrek siparişi vermektedir. Ayrıca Avnussalah'ın ismarladığı “düz” ve “ düziko” isimli içkilerin karşılığını Nijat Özön'ün *Büyük Dil Kılavuzu'nda* bulan İleri, düz adlı içeceğin imparatorluğun kozmopolit dilinde rakının karşılığı olduğunu vurgulamaktadır (İleri, 2010ç, s.279).

“Evimizin Balık Günleri” isimli bölümde İleri, verdiği balık tariflerinin hemen ardından Balıkpazarı'nı anlatmaya başlar. İleri, Balıkpazarı tasvirlerine Leyla Erbil'in *Eski Sevgili* isimli eserinden bir pasajla katkı yapmaktadır. İleri'ye göre bu pasaj, edebiyatımızın en güzel Balıkpazarı tasviridir. Aynı bölümde hamsi tarifleri veren İleri, Gülriz Sururi'nin sofrasında tattığı hamsi pastasının tarifini aktarmıştır (İleri, 2010ç, s.282).

“Etili Yaz Dolmaları” bölümünde İleri, yaz mevsimini Abdülhak Şinasi Hisar'ın tasvirleriyle anımsamaktadır. Yaz günlerini hiçbir şeyin ihtiyacının duyulmadığı tok ve gururlu günler olarak tanımlayan Hisar, sıcak saatlerin sessizlik ve dinginliğini de tüylerini güneşe açan bir kuşa benzetmektedir. İleri ayrıca yaz günlerinde güneşten gelen sesi Wagner'in musikisine, D'Annunzio'nun ağdalı üslubuna benzetmektedir. İleri, yaz günleri tasvirleri vasıtasıyla yaz aylarında yapılan dolmaların tariflerine yer vermektedir (İleri, 2010ç, s.292).

“Bir Akşam Yemeği” isimli bölümde İleri, bu kez kendi romanı, *Bu Yaz Ayrılığın İlk Yazı Olacak* isimli eserine değinmektedir. Eserde L. Hanım olarak ismi zikredilen Leyla Hanım, Tarlabası'nda oturan arkadaşı Ali'nin annesidir. Ali ağzı bozuk bir çocuktur ancak küfürlerinde hiçbir zaman orospu kelimesi geçmez. Bir başkası bu kelimeyi kullandığında da Ali'nin yüzü düşer. Bu durum Ali'nin annesinin her akşam giyinip süslenip dışarıya çıkmasından kaynaklanmaktadır. İleri, çocuk aklıyla, Leyla Hanım'ın her akşam hazırlanıp nereye gittiğini akıl edememektedir. İleri bu noktadan Bologni'nin *Kamelyalı Kadının Gerçek Öyküsü* isimli filminden bir repliği anımsamaktadır: “ Bütün dünya bir gün orospuların ve haydutların olacak.” Yazının ilerleyen kısmında İleri, bu sözce bir de “canına kıymışlar”ı ekler. Leyla Hanım'ın mangalda değil de havagazında pişirdiği şiş kebabı tarifi İleri'nin yazısında kendisine yer bulmaktadır (İleri, 2010ç, s.302).

“Hani Bana... Hani Bana...” isimli bölümde İleri, sadece düğünlerde gidilen Adapazarı’nın yemek kültürünü aktarırken Sait Faik Abasıyanık’ın *Beyaz Altın* isimli öyküsünü anımsamaktadır. Birinci Dünya Savaşı’nın yokluk günlerinde yokluğu hissetmeyen tüccar Eskicizade Nedim’in yazıhanesinde yenilen yemekler, hikâyedeki anlatıcı için bu yokluk günlerinde aşk, sevinç ve mutluluktur. Hikâyenin sonunda anlatıcının şu sözü İleri için dikkate değer bir ifadedir: “Bu çok yakın mazide tokları açlar doyurdu ve açlar öldüler.” Hikâyedeki Adapazarı manzarasının aksine İleri’nin hatırladığı Adapazarı savaşın yıkımını çoktan atlatmış, müreffeh bir kenttir. İleri, bu hatırlayışın ardından Adapazarı’nda yediği yemeklerden söz açmaktadır (İleri, 2010ç, s.307).

“Zeytinyağlı Kış Dolmaları” bölümünde İleri, gençlik yıllarından bir kış günü gittikleri Todori isimli meyhanede yediği zeytinyağlı lahana dolması kendisine Metin Eloğlu’nu ve şiirlerini<sup>25</sup> <sup>26</sup>anımsatmaktadır. İleri, şiirde geçen “şırfıntı”nın Todori’de zeytinyağlı lahana dolması yedip yemediğini merak etmektedir. İleri, Metin Eloğlu’nun *Düdüklü Tencere*, *Sultan Palamut* ve *Odun* isimli eserlerinde bulunan şiirlerde<sup>27</sup> <sup>28</sup> yemeği sınıfsal bir öge olarak kullandığını belirtmektedir.

---

<sup>25</sup> Fantiri Fitton isimli şiirin ilgili bölümü:  
Akşam üzeri balkona kuruldu muydu,  
Bacak bacak üstüne atıp cigarayı da yaktı mıydı,  
Şeytan diyor git saçlarını dola eline,  
Bir sille bir tarafına, bir sille öteki tarafına.  
Piyango vurduysa vurdu,  
Kelleyi kulağı düzdünüzse düzdünüz,  
A şırfıntı cakan kime.

<sup>26</sup> Aynı şiirin Todori’yi içeren kısmı:  
Gitmesin efendim, mecbur eden mi var  
Gitmesin Todori’nin gazinosuna  
Bok mu var Todori’nin gazinosunda  
Tahta silsin, kabı kacağı ovsun  
Mademki okulu bıraktı başka işi ne  
Kıçını kakıp kısmetini beklesin

<sup>27</sup> Köroğlu  
Andıkça içim sızlar  
Çukurmuhallebici’de yediğimiz o sütlacı  
Suratına çalarım şu sahanı  
Canım benim  
İstakozun üstüne maydonoz ekiyorlar  
bu öğlen Ali’yle dalaştık  
Ali çerkeztavuğu yiyor ben niye yemeyeyim  
Kaldır önümden şu kapuskayı  
Kaldır dedim ulan

Dipnotlarda gösterilen şiirlerde Eloğlu'nun zengin sofralarına karşı takındığı alaycı tavır açıkça görölmektedir (İleri, 2010ç, s.341).

“En Büyük Kadın Şöhretimiz” isimli bölümde İleri, Refik Halit Karay'ın gelenek, göreneklerin sürekli değiştığı bir dünyada kimin hâlâ saygınlığını koruduğunu anlattığı bir yazısından hareketle Ayşekadın fasulyesinden söz açmaktadır. Refik Halit Karay'a göre en ünlü kadını ne bir şair ne de yazardır. Karay, en ünlü kadını, Beykoz'daki ücra bir bostanda çeşitli işlemler neticesinde yeni bir fasulye üreten ve bu ürüne kendi adını veren Ayşe isimli bir köylü kadındır (İleri, 2010ç, s.347).

“Salep” isimli bölümde İleri, kış mevsiminin vazgeçilmezleri arasında bulunan salebi ve kış mevsimini anımsarken Ziya Osman Saba'nın “ *bakarsın, bir yazın ağaçlarında şimdi / üç beş kuru yaprak çırpınıp durur*” dizelerine<sup>29</sup> göndermede bulunmaktadır (İleri, 2010ç, s.372).

“Reşat Nuri'den Cornus Masculula'ya” isimli bölümde İleri, kızılıcık şerbeti ve reçeline değinmeden önce Reşat Nuri Güntekin'in *Kızılıcık Dalları* isimli romanına atıfta bulunur (İleri, 2010ç, s.374).

“Vapudaki Şiir” isimli bölümde Karaköy – Kadıköy vapurunda Asaf Hâlet Çelebi'nin *Mariyya* ve Bedri Rahmi Eyüboğlu'nun *Karadut* şiirini okuyan adamdan yola çıkan İleri, İstanbul'da bir zamanlar sıklıkla görölen ancak değişen kent ile birlikte yok olmaya başlayan dut ve dut bahçelerini anımsamaktadır (İleri, 2010ç, s.379).

---

Kaldır dedim ulan  
Kaldır dedim

<sup>28</sup> Sofra Adabı

Keşkek şu kazanda kaynar, benim bildiğim;

Şu güveçte helmelenir fasulya.

Kuzu şu kadar ateşte çevrilir;

Tuzlama şu tabağa konur ille..

Yumurta şu sahana kırılır.

Çorba mı? Çorba şu kaşıkla içilir tabii,

Hoşaf bu kaşıkla..

İster uskumru olsun, ister kolyoz,

İster orkinoz, ister hanos;

Balık şu bıçakla kesilir..

Şarap siyahsa şu kadehe konur elbet,

Beyazsa bu kadehe

Yavan ekmeği nasıl yersen ye...

<sup>29</sup> Bu dizeler Ziya Osman Saba'nın *Güz* isimli şiirine aittir.



“Hoşçakal Menekşe Şerbeti” isimli bölümde İleri, Saraylı Büyükhanım’ın menekşe şerbetinden, berberde traş olduktan sonra saçına sürülen menekşe kolonyasına hayatında iz bırakmış menekşeyi Behçet Necatigil’in *Gülüşleri* şiirine atıf yaparak hatırlamaktadır<sup>30</sup> (İleri, 2010ç, s.405)

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserin “Satıcı Sesleri” bölümünde İleri, Ahmet Hamdi Tanpınar’ın *Beş Şehir* ve Halide Edip Adıvar’ın *Kubbede Kalan Hoş Sada* isimli eserlerinden hareketle, kent kültürü içinde sokak satıcılarının ve bun satıcılara özgü seslere değinmektedir. Halide Edip, sokaktan geçen salepçi, sütçü, börekçi ve zervatçıları kentin sabah sesleri arasında değerlendirmektedir. Tanpınar ise mezkûr eserin İstanbul bölümünde sokaklardan el çeken satıcıların ve onların seslerinden söz etmektedir. Artık sokaklarda simitçiler fener taşımaz, mani düzmesini bilmez; macuncuların yerini karamela satan çekirge sürüsü almıştır, yalnız yoğurtçular bir çınar gibi eski köşkleri beklemektedir. Tanpınar’ın İstanbul’unda yoğurtçular hâlâ ayaktayken, İleri’nin İstanbul’unda onlardan da pek iz kalmamıştır: “ Şimdi durmuyor. Sokaktan yoğurtçu geçmeyeli kaç yıl...” (İleri, 2012h, s.145).

İleri, Ahmet Hamdi Tanpınar ve Halide Edip Adıvar’dan aldığı sözü kendi İstanbul’una getirir ve kentin kaybolan sokak değerlerine değinir. Tepsisinde gökkuşağı, pembe, sarı, mavi ve nane yeşili renginde macunlar bulunan ve zurna çalan macuncu, çiçek açmış bir ağaca benzeyen elma şekerlerini taşıyan satıcı, etrafında kedilerle sokaklardan geçen, evlerden uzanan başlara balık fiyatlarını söyleyen Rum balıkçılar, İleri’nin İstanbul’unda artık kaybolmuş bir kent değeri olarak karşımıza çıkmaktadır (İleri, 2012h, s.146).

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserde, Evin İlyasoğlu’nun *Cemal Reşit Rey / Müzikten İbaret Bir Dünyada Gezintiler* isimli, Cemal Reşit Rey biyografisinden hareketle Cemal Reşit Rey ve ailesinin Nişantaşı’ndaki konaklarındaki yeme içme kültürlerine değinmektedir. Konakta alaturkalık ve alafrangalık ustaca

<sup>30</sup> Behçet Necatigil’in *Gülüşleri* isimli şiirinin ilgili kısmı:  
Kutlar yeni evlileri nikâh törenlerinde  
İhtiyar kızlar, genç dullar  
Solmuş resimler içinde kurutulmuş menekşe  
Kokar koparıldığı günkü kadar taze  
Gerilerde bir gülüşle mutsuz / Gülümser yaşlı kız, bilirim.

birleştirilmiştir. İleri'nin aktardığına göre bu ustalık yemeklere de yansımış, konakta yemekler alafranga ve alaturka olmak üzere iki ayrı tarzda pişirilmektedir. Örneğin karnabaharın hem beşamel soslu hem kıymalı aynı anda pişerken, sofrada Çerkeztavuğu, enginar, su böreği eksik olmaz. Bu durum Türk modernleşmesinde sentezi yakalayabilmiş bir aile ve kültürün eseri olarak değerlendirilebilir (İleri, 2012h, s.194).

Aynı eserin “Hangi Kültürden Hangisine...” isimli bölümünde İleri, Liz Behmoras'ın kaleme aldığı ve İstanbul'da yaşayan bir Yahudi ailesinin gündelik hayatını anlatan *Kimsin Jak Samanon?* isimli eserinden hareketle iki kültür arasında bağ oluşturan yeme içme unsurlarına işaret etmektedir. Patlıcan, patates, peynir ya da ıspanak harcıyla doldurulan yarım ay şeklinde küçük bir börek olan Borekitas ve Pırasafuçi isimli fırında pırasa ve peynir ezmesi karışımıyla pişen yemek İleri'nin aktardığı yemekler arasındadır (İleri, 2012h, s.201).

*İstanbul Lale İle Sümbül* isimli eserin “Florya'da Beşinci Mevsim” adlı bölümünde İleri, Refik Halit Karay'ın ülkenin yaşadığı kültürel değişimi kaleme aldığı *Üç Nesil - Üç Hayat* isimli romanındaki İstanbul'un semtlerindeki yeme içme ve eğlence mekânlarından söz etmektedir. Suadiye'den Şile'ye gidip denize giren kadınlı erkekli “asri” bir grup öğle yemeği vakti geldiğinde, bir otel lobisinde, bir yandan gramofon ve dans eşliğinde kahvelerini içmekte, diğer yandan ayaküstü atıştırma kültürü alışkanlığı çerçevesinde hayvarlı sandviç ve su böreği yemekte, soğuk bira içmektedirler. Gruptaki bir “yaşlı bay” hızını alamayarak ikinci çayını Moda'da içmeyi teklif etmektedir. Bu teklif kabul görür ve Moda'da çay içilir, Fenerbahçe'de sandal gezintisi yapılır, Büyükdere'de ise salaş bir gazinoda akşam yemeyi yenir. İleri, Refik Halit'ten yaptığı alıntılar neticesinde Türk toplumunun yaşadığı kültür değişimlerini İstanbul semtleri ve yeme içme ve eğlence mekânları üzerinden irdlemiştir (İleri, 2013c, s.60).

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserin “Kestane Bunlar! Kestane” isimli bölümünde İleri, İstanbul'daki balık avlarını anarken, Ahmet Hamdi Tanpınar'ın *Huzur* romanında “ateş operası”na benzettiği lüfer avlarını hatırlatmaktadır. Lüfer avları sonbahar mevsiminde, eylül ayında gerçekleşmektedir. Kerime

Nadir *Romancının Dünyası* isimli eserinde İstinye’de balıkçılardan dinlediği şarkıları anlatmaktadır (İleri, 2013c, s.92).

“Bir İstanbul Öyküsü” isimli bölümde İleri, Muzaffer Buyrukçu’nun *Yüzün Yarısı Gece* isimli öyküsünden hareketle yoksul semtlerin yeme içme zorunluluklarına değinmektedir. Hikâye bir banliyö tren hattın üzerinde bulunan Sarıkaya isimli bir semtte yaşayan dört yoksul arkadaşın yaşam mücadelesini anlatmaktadır. İleri’nin aktardığına göre öyküde anlatılan yoksul yaşamın yeme içme zorunlulukları bugünle benzerlik göstermektedir: “Mesela yoksulluğun yemekleri, bakkaldan alınmış azıcık helva. Ancak tadıldığı, yendiği hayal edilen mangalda cızbız, külbastı... Yoksulun sofrası değişmemiş.” (İleri, 2013c, s.170).

“İstanbul Kayıp Aranıyor” isimli bölümde İleri, Halit Ziya Uşaklıgil’in *Aşk-ı Memnu* romanındaki İstanbul manzaralarını değerlendirirken Beyoğlu’nun, romanın kahramanlarından Nihal ve Bülent için ne anlama geldiğini ifade etmektedir. Beyoğlu, Nihal ve Bülent için bir çocukluk rüyası olmanın yanı sıra Bülent için bir bonbon ve meyve şekeri cennetidir ve bu cennet bir natürmort inceliğiyle anlatılmıştır. İleri’ye göre bu anlayış İmparatorluk başkentinin yeme içmede bile bir sanat kaygısı götüğünün kanıtıdır (İleri, 2013c, s.244).

İleri, aynı eserde kabul günleri ve konuk odalarını anlattığı bir bölümde Selçuk Baran’ın *Konuk Odaları* hikâyesinde anlatılan misafir odalarına değinmektedir. Misafir odaları varlıklı evlerde bulunan, kapıları daima kapalı tutulan, kullanılacağı günlerde kapıları açılıp havalandırılan ve konuklarını bekleyen odalardır. Misafir odalarını Selçuk Baran’ın hikâyesinden aktaran İleri, konuk odalarının pek az açılan odalar olduğunu belirtmektedir. Komşular genelde evin holünde kabul edilir, komşular tüm ısrarlara rağmen misafir odasına geçmez, odayı kirletmeme adına holde oturmayı tercih ederler. Konuk odaları yeme içme unsurlarının da temsil alanı sayılacağından misafirlere ikram edilenlerin önemi büyüktür. Dışa dönük hazırlanan bir oda olmasına rağmen İleri’ye göre içe kapanık, kederli bir yaşamın simgesi olan misafir odaları, zikredilen hikâyede mutsuz bir genç kadın tarafından temizlenmektedir. Genç kadın temizliğin ardından orta masanın üzerine bonboniyer adı verilen şekerliyi koymakta, gümüş tepside cam fincanlar getirmekte ve mavi bir porselen tabakta ev yapımı

tatlı kurabiyeler servis etmektedir. Refik Halit Karay'ın 1947 tarihli *Anahtar* romanında da bir konuk odası sahnesi vardır. Akşam çayı ile açılan romanda müzikli bir ortamda kadınlar ve erkeklerin bir arada beş çayı içip geç saatlere kadar yiyip içip eğlendikleri aktarılmaktadır (İleri, 2016b, s.96-97).

Selim İleri'nin denemelerinde ve yemek yazılarında edebi eserlere yapılan atıflar, yemek yazılarının sadece yemekten ibaret olmadığını göstergesidir. İleri'nin edebi eserleri ve yazarları zikrederek kaleme aldığı yemek yazılarının maksadı, bu yazılar vesilesiyle okuyucularına yeni bir edebi pencere açmak, onları yeni yazar ve eserlerle tanıştırmaktır. İleri'nin yemek yazıları yazmaya başladığı günlerde entelektüel camiadan kendisine gelen eleştirilerin olduğunu önceli bölümlerde belirtmiştik. İleri'nin bu eleştirilere itirazı yazılarının sadece yemek üzerine değil edebi eserleri ve yazarları da tanıtmaya üzerine kuruludur. Gerçekten de bu bölümde incelediğimiz yazılarda, okuyucu birçok yazar ve eseriyle tanışma imkânı bulabilir. Özellikle *Oburcuk Mutfakta* isimli birleştirilmiş eserin *Oburcuğun Edebiyat Kitabı* bölümünden çağdaş edebiyata göndermeler söz konusudur. Okurların İleri'ye gönderdiği mektuplarda örneğin Nezihe Meriç'i, Metin Eloğlu'nu ve Refik Halid Karay'ı bu yazılar sayesinde tanıdıkları anlaşılmaktadır. İleri, bu yazılar sayesinde tanıttığı yazar ve eserler dışında, istemeden kendini de tanıtmıştır. İlk yemek kitabı *Evimizin Tek İstakozu*'ndan sonra İleri ile ilk kez tanışan bazı okurlar bu vesileyle İleri'nin romanlarını da okumuşlardır (Sarısayın, 2017, s.341). İleri'nin denemelerinde ve kurmacalarında edebi eserlerdeki yemek sahnelerine yaptığı atıflar edebiyatımızı tanıtmaya görevi üstlendiği gibi Türk edebiyatındaki yeme içme sahnelerini ortaya koyarak yeme içme ve edebiyat arasındaki bağlantıyı da açığa çıkarmaktadır.

## 6. BÖLÜM: TOPLUMSAL ÇATIŞMA BAĞLAMINDA YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Türk toplumunun modernleşme sürecinde yaşadığı kırılmalar Selim İleri'nin eserlerinde yeme içme sahnelerinde, sofralarda ortaya çıkar. Yaşanan ikilik ve kırılmalar yemek yeme alışkanlıklarında farklılaşmaya yol açmıştır. Değişen kültürel yapı toplumda uçurumlar oluşturmuştur. Selim İleri, İstanbul temalı anı kitaplarında bu meseleye özellikle değinir.

Çocukluk anılarını kaleme alan İleri, *İstanbul Seni Unutmadım* isimli hatıra kitabında ailesiyle yaptığı biz gezintide toplumdaki ikiliği nakleder:

Bizimkiler parkın kalabalığından yakınıyorlar, pek it kopuk takımı dolmuş... O zamanın böylesi can yakıcı sınıf ayrımları vardı. İti kopuğuyla bir arada, Gülhane'nin eğlencelerine karışacağız (İleri, 2012d, s.75).

Selim İleri'nin bizimkiler olarak zikrettiği ailesinin şikâyet ettikleri “ it kopuk takımı”, muhtemelen toplumun yoksul kesimini oluşturan halktır. Osmanlı Devleti zamanında Topkapı Sarayı'nın dış bahçesi olarak kullanılan Gülhane Parkı, yine Osmanlının son döneminde (1913) halka açılmıştır. Türk modernleşmesinin dönüm noktalarından olan Tanzimat Fermanı, nam-ı diğer Gülhane-i Hattı Hümayun 'un ilan edildiği bu park böylece, 'havas'ın elinden çıkıp ' avam'ın hizmetine sunulmuştur. Selim İleri'nin anılarında Gülhane Parkı, gürültünün, karmaşanın, belirsizliğin iç içe geçtiği, değişik sınıflardan insanların toplandığı, yeni moda müziklerin çaldığı yani “ne yazık ki” artık eskisi gibi olmayan bir mekândır:

Alaturka şarkılar burada, sahilde sanki daha da çoğalıyorlar. Bir kadın sesini bir erkek sesi bölüyor, aşk, ıstırap, ayrılık, hicran... Bizimkiler bunun musiki değil gürültü olduğunu söylüyorlar. Ama güleç insanlar görüyorum, başörtülü kadınlar, bıyıklı beyler, çocuklar yaşlılar, gençler hepsi sanki mutlu ve musiki olmayan şu gürültüyü dinlemekten gönençli. Yok, durulmaz artık bu cavalozun arasında (İleri, 2012d, s.77).

Alıntıda birkaç yere vurgu yapmakta fayda var. Birincisi, Selim İleri'nin ailesinin musikiye olan bakış açısıdır. Parkta bulunan mekânlarda çalan ıstırap ve hüzün temalı melankolik şarkılar aile tarafından sadece bir gürültü olarak değerlendirilmektedir. Bu durumun aksine parktaki 'öteki' kalabalık bu müziği

dinlemekten zevk almaktadır. İkinci vurgu ise giyim kuşam üzerinedir. Cumhuriyet'in modernleşme hamlesi her alanda olduğu gibi toplumun giyim kuşam alışkanlıklarını da belirlemek istemiştir. Batılılığın şapkayla temsil edildiği bir toplumda, dindarlık da türbanla ya da belli sakal biçimiyle temsil edilegelmiştir (Deren,2007,s.386). Tesettür giyim modernleşen Türkiye'de geçer akçe değildir. Aynı şekilde modern bir toplumun gerekliliği olarak erkeklerde sakal tıraşı olmak elzemdir. Alıntıda geçen başörtülü kadınlar ve bıyıklı beyler ifadeleri bu insanların modernleşme hareketinin dışında kalan ya da bu harekete tam olarak ayak uyduramamış cemaat yer aldığına dair ipuçları vermektedir.

İleri, *Her Gece Bodrum* isimli eserinde giyim kuşamla imlediği kişileri yine kendi kültürleri doğrultusunda yedirip içirir:

Çayevindeydiler. Nargile içen yaşlı adamlarla limonataya sığınmış başörtülü, pardösülü kadınlar oturuyordu. Kadınlar taşralıydı galiba, öğretydiler çayevinde, yabancılaşmışlardı. Yanlarındaki erkeklerin sakalları uzamıştı, kavruktular. Konuşamıyorlardı. Sanki bütün yaşamları boyunca birlikte olmuşlar ama hiç konuşmamışlardı (İleri, 2014b, s.99).

Alıntıda görüldüğü üzere erkeklerin içtiği nargile ve kadınların içtiği limonatanın kültürel bağlamda simgesel değeri vardır. Nargile, Doğu kültürüne ait geleneksel bir keyif aracıdır. Limonata da aynı şekilde geleneksel bir içecek olmanın yanı sıra içinde alkol barındırmaz. Kadınların başörtülü ve pardösülü, erkeklerin ise uzun sakallı oluşu ve Bodrum gibi daha çok ülkenin modern kanadında yer alan bireylerin tercih ettiği bir tatil yöresinde kadınların buldukları çayevinde kendilerini rahat hissetmemeleri, zikredilen kadın ve erkek grubunun toplumsal statüsüne dair ipuçları vermektedir.

*Yarın Yapayalnız*, isimli eserde de kılık kıyafet ve bulunan mekân arasında bağlantılar kurulmuştur. Roman kahramanı Handan Sarp içki satılan barın yanında bulunan çay bahçesi üzerinden toplumsal farklılıkların analizini yapar:

Martini Bar'a bitişik küçük bir çay bahçesi vardı. Belki artık bar olmuştur. Eskilerden kalma ufak bir çay bahçesi. (...) Martini Bar'ı semaverli çay bahçesinin bitişiğinde olduğu için seçtiğimi ileri sürmeyeceğim. Bununla birlikte semaverli seyretmek hoşuma giderdi. Bir geceydi. Semaverli masalarda insanlar. Fakat hep kadın ve çocuk. Genç kadınlar, başları açık;

yaşlı kadınlar başları örtülü, hatta yaz mantolarını giymişler. Çocuklar koşturuyorlar, kumsala iniyorlar (İleri, 2011ç, s.216).

Görüldüğü gibi opera sanatçısı Handan Sarp içkili mekânda otururken, başı kapalı, mantolu kadınlar çay bahçesini tercih etmektedirler. Bu durum yeme içme alışkanlıklarında ikiliğin ve çatışmanın tezahürüdür.

Yazarın çocukluk anılarında ikilik ve çatışma mekânı olarak görülen Gülhane Parkı'nda yemeğe dair farklılıklar ortaya çıkmaya başlar:

Bir adam lahmacun satıyor. İstanbul lahmacunla yeni mi tanışmıştı, yoksa bizimkiler mi lahmacunu İstanbul'da ilk kez görüyor... 'Yenilmez! Pistir...!' deniyor. İnce kıyılmış soğan dilimleri, ince kesilmiş beyaz turp ve lahmacun, dumanı tüten... Bizden başka herkes yiyor (İleri, 2012d, s.76).

Lahmacun, yapımının kolaylığı, hızlı ve elde yenebilir oluşu ve sokakta satılıyor olmasıyla pratik bir kimliğe sahiptir ve bir nevi geleneksel hızlı yemek özelliği taşır. Gülhane Parkına dolan kalabalık Selim İleri ve ailesinin yeni görüp tanıştığı lahmacuna, az önce sayılan özelliklerinden dolayı, çoktan alışmıştır. Yazar lahmacuna iştahla baksa da sokakta satıldığından ve hijyenik olmadığına kanaat getirildiğinden yenmesine izin verilmez. İleri'nin ailesinin lahmacuna olan mesafesinin bir diğer nedeni de lahmacunun ayaküstü bir atıştırmalık olmasından ileri gelebilir. Lahmacun yukarıda zikredilen özellikleri bünyesinde barındırarak aslında yemek ve sofrasız kültürünü yozlaştırmakta veya yok etmektedir. Bu özellikleriyle lahmacun, sofrasız ve yeme içme kültürünün normlarını tahrip etmiş, yeni bir medeniyet inşa etmeye çalışan modern kesimin ilgi alanı dışında kalmış, daha çok geniş halk kitlelerinin yeme içme zevkine hitap etmiştir.

Hayatı boyunca toplumsal ikiliğin ıstırabını çekmiş Sayru Usman'ın hayatının günlükler biçiminde anlatıldığı *Mel'un, Bir Us Yarılması* isimli romanında İleri, kahramanını sık sık lokantalara götürüp ona toplumsal çatışmalar yaşatır: "Birinci perde böyle kapandı. Derken – yol yordam kalmamış!- antenleri pörsük karidesleri kayak tabakta önüme sürdü. Ses edemedim. Ayakların baş olduğu devirde nasıl ses edeceksin?" (İleri, 2014e,s.14).

Sayru Usman'ın eskiden beri müdavimi olduğu ve daima güzel bir şekilde ağırlandığı mekân, son yıllarda çizgisinin dışına çıkmıştır. Restoranda "paşam

diye müşteri ağırlayan nazik Rum garsonlar yerine “baba” tabirini kullanan garsonlar çalışmaktadır. Kaba garsonlar hizmet etmekten bihaberdirler. Bayat karidesleri müşterilerin önüne uygunsuz vaziyette sürmektedirler. Sayru Usman bu değişimden oldukça rahatsızdır: “Yeni ayaktakımını bastırmak lazım. Büyükada’yı Türkler, Kürtler bastı diyorlar. Gerçi mazisi Yahudilerle, Rumlarla, Ermenilerle dolup taşar. Al götür şunu! Kabuğuyla yediririm sana mendebur (İleri, 2014e, s.17).

Sayru Usman’ın eskiden müdavimi olduğu bir başka mekânda müzikler değişmiştir. Arka arkaya çalan birbiriyle alakasız, bir hüzünlü bir eğlenceli şarkılar restoranı büyük bir gürültüye boğmaktadır.

Veli Paşa Restoran’a girdiğimde sümüklü şarkılar karşıladı beni. Goygoycu bir herif, sesiyle saç baş yoluyor, o bitiyor, ıskatacı bir karı feryat ediyor, o bitiyor hünsa bir ses ‘amanın kelle kelle / gel beni biraz yelle’ diye haykırıyor. Dehşete kapıldım, bilhassa sonuncusundan (İleri, 2014e, s.298).

Sayru Usman’ın dehşetle baktığı restoran eskiden bildiği mekân değildir artık. Kendi gibi insanların artık bulunmadığı mekânda bir yabancından farksızdır. Sipariş verdiği için mecburen mekânı terk edemez. Mekândaki gürültüye tahammül edemediği noktada garsondan müziğin kısılmasını rica eder ancak isteği karşılıksız kalır. Çünkü artık o, buranın müşterisi değildir.

Veli Paşa Restoran ne hale gelmiş! Burası da hatıraların hatırası olmuş. Beyaz peynir, domates salatalık, ufağın yarısı Yeni Rakı istediğimden, daha doğrusu ısmarlamış bulunduğumdan kalkamadım. Sümüklü azgın şarkılar devam ediyor. Sonra da asma yaprağında sardalya gelecek, mevsimi. Çaresizlik içinde bunları yazıyorum. Saçları bol briyantınli garson çocuğa – galiba şimdi jöle diyorlar- ‘Azıcık kısamaz mısınız? Pek bangır bangır’ diyecek oldum; o, ‘Müşteri böyle istiyor dede!’ dedi (İleri, 2014e, s.298).

Sayru Usman, güngörmüş, kibar bir adamdır. Zihin dünyası toplumsal ayrılıkların verdiği tahribatla zedelenmiştir. Müdavimi olduğu lokantaların sefaletini ve alıştığı sofrada adabının dışında uygulamaları gördükçe üzülmemektedir. Sipariş verdiği karidesler beklediği gibi çıkmaz. Kendisine “baba” denmesinden hoşlanmaz, eski nazik Rum garsonları anımsar. Müziğin sesini kısmasını istediği garsonun ‘ böyle istiyorlar’ dediği müşteriler Sayru Usman’ın ayaktakımı dediklerinden başkası değildir. Kahramanımız tüm bu sefaleti ayaktakımına yani



avama bağlamıştır. Ona göre iyi yemek, adap ve hitap ekonomik olarak üst tabakanın, modernin ve kentlinin bileceği iştir.

Sayru Usman meyhanelerde sunulan yemeklerden ve çalan müziklerden oldukça şikâyetçidir. Meyhanelerden uzaklaşmasına neden olarak meyhanelerde çalan müzikleri gösterir.

Acılı şalgam suyuyla çiğköftenin boy gösterdiği günlerde gecenin bir saati sazlar çıkıyor, türküler sesi hiç güzel olmayanlarca söyleniyor, bana da 'Hadi sen de katıl!' deniyordu. Bu saz söz türkü dinletilerinden nefret ettiğim için evde tek başıma leid'ler – mesela Schubert'in Erlkönig'i, ah Goethe, ah o ballad!'- dinlemeyi tercih ettim (İleri, 2014e, s.317).

Arabesk ve halk müziği alaturka gibi farklı tüketim alışkanlıkları ve farklı gelir grubuyla, alt sınıflarla, köyden kente göçenlerle özdeşleştirilmiş, modern çevrelerce bir alt sınıf kültürsüzlüğü olarak görülmüştür. Bu yaklaşımla gecekondulu müziği, dolmuş müziği olarak adlandırılmıştır (Deren, 2007,s.397). Görüldüğü üzere şalgam suyu ve çiğköfte Sayru Usman için avamlığın simgesidir. Bu iki yiyeceğin meyhanelerde yer almasından rahatsız olan Usman, yine halk edebiyatına izafe edilen saz ve türkünün de uzağında durmaktadır. Halkın dinlediği müzikler yerine Schubert gibi Batılı yani modern müzikler dinlemeyi yeğlemektedir.

*Bir Denizin Eteklerinde* isimli romanda da yeme içme ve müzik arasındaki ilişkiye dair bir kısım vardır. Avusturyalı besteci Gustav Mahler dinleyerek rakı içen kahraman bu ikisinin birbirine uymadığının farkındadır. Bir tarafta Batılı bir müzisyen diğer yanda Doğulu bir içkinin farkında olan kahraman, toplumumuzdaki ikiliğin mutad halini ileri sürerek bu uyumsuzluğu telafi etmeye çalışır: "Rakı sofrası ile Mahler ikilem gibi görünebilir. Ama yaşayışımız, önceki yüzyıldan beri ikilemler ve karşıtlıklar üzerine kurulu değil mi zaten?" (İleri, 2012a, s.60).

Sayru Usman, seküler ve mütedeyyin kesim arasındaki tartışmaları alkollü içki üzerinden incelemekte ve bir gerginliğin var olduğunu açıkça söylemektedir:

Şimdi galiba kaptan vapurda alkollü içki yasak derken, kimileri esasen dinimizde yok diyorlarmış. İçmek isteyenler diretince, bağırtılı çağırılı münakaşa, kavga kıyamet, bir laiklik meselesi olup çıkıyor, gazetede okudum. Her devrin, her çağın kavgaları vardır (İleri, 2014e, s.46).

Bu ikilik ve çatışmadan sıkılan Usman, çözüm önerisini yeme içme üzerinden sunarak seküler ile dindar arasındaki çatışmayı gidermeye çalışmaktadır:

Ayrıca en koyu ateizmle en koyu sofuluk art arda, yan yana, hatta iç içe okunsa ne çıkar? En koyu sofucular en koyu ateistin, en koyu ateist en koyu sofunun iki mısraından, iki satırından mesut olamaz mı? Onlar hepsi, fokur fokur bir semaverin etrafında otursalar, çay içseler – isteyenler punç içse-çörek yeseler, söyleşseler söyleşseler... Sonsuz barışta fikirler, görüşler, inançlar uçuşsa uçuşsa... Hayır! Demir perdeler indirilmiş (İleri, 2014e, s.70).

Romanın kahramanı Sayru Usman, memleketin toplumsal yarılmalarının içki sofralarında tartışıldığını ve bir sonuca varılmadığını söylemekte, “içki sofrasında memleketi kurtarmak” deyimini hatırlatmaktadır. Bu yarılmalar dönemin ruhuna uygun olarak sağ-sol, sermaye-proletarya, CHP-AP ekseninde yaşanmaktadır. 1979 yılında bir davet üzerine son kez uğradığı Lefter’in Meyhanesi’nde karşılaştığı kadınlı erkekli kalabalık yalnızca memleket meselelerini konuşmaktadır.

Kimin daveti üzerine gittim hatırlamıyorum. Zaten kimseyi de hatırlamak istemiyorum. Kalabalık bir masaydı, kadınlı erkekli, genci yaşlısı. Boyuna memleket meseleleri konuşuluyordu, bizde burjuvazi var mı, sendikalar, işçi sınıfının zaferi, katil oligarşi (İleri, 2014e, s.315).

Sayru Usman tüm siyasi çekişmelerin ortasında sofradaki yiyeceklere de odaklanmıştı. Arnavut ciğeri, yoğurtlu tarator, kavun, beyazpeynir ve zeytinyağlı Brüksel lahanası ile donatılmış masada Sayru Usman, masanın etrafında toplananları her bulduğunu yiyen tavuklara benzetmektedir. Davetliler bir yandan yemek yemekte diğer yandan siyasi tartışmalar yürütmektedirler:

Masada kıyamet kopuyor: bağrıışmalar kahkahalar, ufak tefek çekişmeler, Demirel’in hinliği, Ecevit’in basiretsizliği, çatal bıçak vuruşması. Bir kez daha fark ettim ki memleketin nabzını içki sofralarında tutmaya yeltenmişiz... (İleri, 2014e, s.316).

Gittiği meyhanede bambaşka bir tartışmaya kapı aralayan Usman, bu kez, kadının toplum içindeki kimliğini irdelemektedir. İçkili mekânlara girmek şöyle dursun kamusal alanda dahi görünür olmakta sorun yaşayan kadınların, modernleşme rüzgârıyla içkili sofralara katıldığını söyleyen Usman, bu durumun çok yaygın olmadığını söyler:

O zamanlar Lefter'e filan hanımlar pek gelmezdi. Hele kadın kadına hiç gelmezdi. Bütün masalarda çeşit çeşit akşamcı herifler, küçük memur kılıklısı, bohemi seçmiş züppesi, küçük esnaf, tornacı tesviyeci, alkolik entelektüel, hatta lise talebeleri, filan. Bir tek bizim masada insanlar kadınlı erkekliydi. Böylece modernist bir hava estiriyorduk. Fakat bana sorarsanız, bu halimizle daha çok Hüseyin Rahmi Bey'in Meyhanede Hanımlar'ını hatırlatıyorduk (İleri, 2014e, s.316).

1926'da Medeni Kanunun kabul edilmesi ve 1934'de birçok Batılı devletten önce kadınlara oy hakkı tanınması kadın-erkek eşitliğinin kurumsallaştırılması konusundaki kararlılığın bir göstergesidir. Modernleşmenin, kadınların yalnız kamu alanında değil, geleneksel alanda da, ama Batılı bir anlayışla, rol oynamasını gerektirdiği düşünülmüştür. 1928'de kurulan kız enstitüleri ve daha sonra oluşturulan akşam kız sanat okulları, ev kadınlığının bile Batılı bir biçim kazanmasını arzulayan bir zihniyetin ürünleridir (Deren, 2007,s.396). Burada dikkat çeken durum şudur: Başlığımızın konusu bağlamında, toplumun her kesiminden insan aynı mekânda özgürce yemeğini yiyip içkisini içebiliyorken, kadınının bu tip mekânlara girmesi nahoş karşılanmaktadır. Hatta kadınlı erkekli bir masada oturma başarısını göstermesine rağmen Sayru Usman bile bu durumdan pek hoşnut değildir.

*Hayal ve İstirap* isimli romanda, toplumsal ikiliğin sancısını çeken Mukadder Hanım da modern bir tavır sergileyerek içkili mekânlarda görünür ancak yine de vicdanı rahat değildir. Vicdanının rahat olmamasının sebebi çocukken okuduğu, *Sebillürreşat* dergileri ve Mehmet Akif Ersoy'dur. Mukadder Hanım Mehmet Akif'in hatırasına hürmetsizlik ettiğini ileri sürmekte ve sürekli olarak bu durumdan yakınmaktadır.

Genç kızdım... Ne genç kızlığı, çocuktum, Sebillürreşat'ta okumuştum; Akif şikâyet ediyordu: enseler, kollar, göğüsler baştanbaşa çıplak, mantolar çivilere asılmış, hanımlar birahanelerde erkeklerle beraber içiyorlar... Yüzlerindeki utanma perdesi yırtıldı diyordu. Bilmem, benimki de yırtıldı mı? (İleri, 2012ç, s.219).

Sayru Usman, Türk modernleşmesinin doğal bir sonucu olarak modernlik ile gelenek arasında kalmış biridir. Bu arada kalış kendisinin yemek kültürüne de yansımıştır. Yukarıdaki alıntılar ışığında vurgulamak gerekirse kamusal alanda modern davranan Usman, özel alanda geleneğe uygun tavırlar sergilemektedir. Kendi evinde geleneksel sofranın kuran Usman, modern anlayışa göre sofranın kuran

kadınları eleştirmektedir. Saati telaffuz ediş şekli bile onun arada kalmışlığının göstergesidir.

Beşe doğru – on yedi – gönlümce bir çay sofrası kurdum. Tavşan kanı çay, iki dilim kızarmış ekmek, beyaz peynir, yeşil zeytin ve harika bir incir reçeli. Tabii Lazıme gittikten sonra. Çünkü eski usul çay soframızı küçümsüyor, ‘Nedir o öyle sabah kahvaltısı gibi’ diyor. Akşam çayında pötifur, pasta filan olacak. Haspam pek alafrangadır. Halbuki şimdi hanımlar akşam çayında kısır mısır ikram ediyorlarmış. Pastanın yanında mercimek köftesi bile çıkaran varmış. Ama güzelim reçellere, güzelim peynirlere iltifat eden yok (İleri, 2014e, s. 320).

Bir İngiliz geleneği olan beş çayı, Sayru Usman’ın modern yönünü simgelerken çayın yanında sofraya koyduğu peynir ve zeytin onun muhafaza ettiği yeme içme alışkanlıklarını simgeler. Üstelik Lazıme Hanım’dan duyduğu kadarıyla bildiği komşuların pastalı börekli alafranga sofralarını ise küçümser. Sayru Usman’ın yaşadığı bu çelişki Batı ile Doğu arasında kalmış bir toplumun doğal sonucudur.

*Cehennem Kraliçesi* isimli eserde Belkıs, ekonomik durumunun kötü olduğunu gizlemenin yolunu evindeki yeme içme âletlerinin niteliğinden vazgeçmemekte bulmuştur. Evine gelen misafirini pahalı olduğunu düşündüğümüz Çin işi kâse ile ağırlamaktadır:

Şimdi sıra çayı koymadaydı. Pastaları da Müşerref Hanım gelinceye dek buzdolabına kaldırmakta yarar vardı. Tuzlu bademleri küçük bir Çin kâsesine boşalttı. Müşerref Hanım, maddi durumunun bunalımlı bir döneme girdiğini asla kavramamalıydı; sonra Belkıs’ın resmini ucuza kapatmak isteyebilirdi (İleri, 2014a, s.275).

Belkıs, misafirini ağırlarken Çin kâsesi kullanmakla hem ekonomik durumunun iyi olduğunu göstermek istemekte hem de bu sayede yaptığı resimlerin değerini koruyarak onların yok pahasına satılmasını engellemektedir. Bir yeme içme âleti böylece ekonomik refahın göstergesi durumundadır.

Aynı eserde Şadiye, bir dükkânda gördüğü lüks yemek takımı vasıtasıyla ailesiyle birlikte yaşadığı varlıklı günleri hatırlamaktadır. Şadiye yaptığı evlilikle lükslerinden vazgeçmiştir. Tasarımı ile olağanüstü olarak nitelendirilen yeme içme âletleri Şadiye’nin ekonomik değişiminin göstergesi konumundadır:

Köşe başındaki pasaj dükkânlarından birinde yeni bir tabak çanak takımı duruyordu. Siyah çiçekler, beyaz porselende siyah güller. Bir zamanlar kendi evlerinde – belki şimdi de ama ailesi Şadiye'ye dargındı evliliği yüzünden- böyle görkemli bir takım vardı. Siyah beyaz tabaklar, çanaklar, çorbalıklar, çorbalıkların siyah gülden tutacakları; olağanüstüydü. (Rifat'la evleneceğinin açıkladığında bu eşyalardan hiçbirisinin sahibi olmayacağı, olamayacağı söylenmişti Şadiye'ye.) (İleri, 2014a, s.261).

Şadiye'nin çocukluğunda yediği uskumru dolması zenginliğin simgesi durumundadır:

Uskumru dolması yemeyeli kaç yıl oldu. Çocukken evlerinde çokça yenirdi; Ermeni aşçılar yapardı o zamanlar uskumru dolmalarını. Piyano dersleriyle, Almancayla, bebeklerle haşır neşir çocukluğunu anımsıyordu Şadiye: kim bilebilir günün birinde böylesi bir evlilikle o çocukluğu yadsıyacağını. Evet, o zamanlar uskumru dolmasını severdi (İleri, 2014a, s.259-260).

Alıntıda görülen Ermeni aşçılar, piyano ve Almanca derslerinin yanı sıra uskumru dolması da zenginliği simgeler. Yoksul bir eşle evlenen Şadiye, çocukluğunda Ermeni aşçıların yaptığı uskumru dolmalarını hatırlamaktadır. Şadiye yaptığı evlilik dolayısıyla şimdi o günlerden çok uzaktadır ve çocukluğunu yadsımaktadır.

*Pastırma Yazı* isimli hikâye kitabında aynı adlı öyküde yoksul bir gencin zengin arkadaşlar vasıtasıyla girdiği yeni bir hayat anlatılır. Yoksul genç bu hayata uyum sağlamakta zorluk çekmektedir. Bulunduğu ortama ait değildir. Sofra adabını bilmez:

Uskumru dolmasını hayatımda ilk kez yedim. Kabuğu da yenir sandım, Vedia Hanım gülmekten bayılacaktı, Atıf Bey'in kızgın, sinirli bakışlarına aldırımıyordu hiç. Eskimiş postallarım, ütüsüz pantolonum, yakası kirli gömleğim; bütün bunlarla çelişen berber traşlı yüzüm... Kim bilir ne kadar gülünçtüm. Yeter Vedia, demişti Atıf Bey. O yeter deyince susardı evde herkes, bilmiyordum bunun böyle olduğunu. Vedia hanım kalkmıştı sofradan, özür diliyordu benden. Ne olduğunu anlamadan kabuğuyla yenilmiş uskumru dolmaları midemde, oturuyordum (İleri, 2014f, s.49).

Giyim kuşamı ile kendini gülünç durumda gören yoksul gencin ilk kez tattığı uskumru dolmasını kabuklarıyla yemesi evin hanımı Vedia için alay konusu olmuştur. Zengin yoksul çatışması kendisini “uskumru dolmasını yeme biçiminde” gösterirken, yoksul genç, o sofrada zaten iğreti durduğunun farkındadır.

Köşkte, dışardakinden bambaşka bir hayat yaşanmaktadır. Sofralar indirilip kaldırılmakta, çeşit çeşit yiyecekler hazırlanmakta, değişik içkiler içilmektedir. Zenginlik adeta yeme içme unsurları üzerinden gösterilmektedir.

Durmadan bir şeyler hazırlanıyordu köşkte, bir şeyler. Sabah kahvaltıları, öğle yemekleri, akşam çayı için küçük sandviçler, ekmeklerin üstüne konmuş tereyağlı havyar, Vedia Hanım doymaz kadehe kodurtup getirtirdi havyarı, alafranga kahve isteyene, soğuk çay cinzona, vermut, Atif Bey'in öbür işadamlarıyla yaşasın kapitalizmlili rakı sofraları, en alasından siyah zeytin aldığına övünerek Atif Bey, bitmezdi geceler... Alışamadım. Bülent kaplumbağa çorbaları açardı konserve, Almanya'dan kutu kutu ismarlardı. Atif beyin iş yaptığı Alman firmaları aracılığıyla gelirdi kaplumbağa çorbaları (İleri, 2014f, s.51-62).

Nicelikli bir sofraya kurmak sıradan bir yaşam süren halk için kolay iş değildir..Alıntıda görülen tereyağlı havyar, kahve, cinzona, vermut, kaplumbağa çorbası gibi yiyecek ve içecekler öykü kahramanı yoksul gencin her gün görebileceği cinsten besinler değildir. Sofralardaki bu uçurum sınıflar arası ekonomik uçurumun göstergesidir. Zaten o da bu duruma alışamadığını açıkça belirtmektedir.

Yoksul gencin zengin arkadaşı Elif, yeme içme pratikleri üzerinden kendi gibi olmayan insanları aşağılamaktadır:

Çocuksu, saf şeyleri tüketiyorduk. Elif dolmuşta otururken hızlı gülüyor, yanımızdakilerin ağız kokusuyla alay ediyordu. En çok lahmacuncu çocuklara kızardı. Leş gibi kıyma kokularına, kıyma ve sovan. Ayaküstü Atlantik'ten, Pınar'dan, benzeri yerlerden sandviç yemek ilk yitirdiğimiz ilk alışkı oldu. Galatasaray Lisesi'nin yanındaki sokağa sapıp Fişer'e gidiyorduk. Viyana tarzında şinitzeller, acılı soslu Hamburg köfteler; besliyordu Elif Hanım beni (İleri, 2014f, s.62-63).

Görüldüğü gibi Elif, yemek tercihlerini ekonomik düzeyi gelişkin kişilerin gittiği ve Batılı tarzda yiyeceklerin servis edildiği mekânlardan yana kullanmakta, yolda veya dolmuşta gördüğü sıradan insanların yemek tercihlerini ise ilgi alanının dışında bırakmaktadır. Bu bölümün başında da belirttiğimiz gibi lahmacun yine dışlanmış bir yemektir ve toplumun ekonomik olarak aşağısında yer alan kesimle ilişkilendirilmiştir. Böylece modernlik ve ekonomik düzey arasında bir doğru orantı kurulmaktadır.

Konağın hanımı Vedia, zenginlerin yoksulları doyurması bahsinde kendisi ve sınıfı ile gurur duyar.

Fakir fukaranın karnını doyururdu zenginler, derdi Vedia Hanım gecenin ilerlemiş saatlerinde büsbütün kendinden geçip. Rakı kadehe konulduğunda bayağı saydam, sürahiden boşaltır suyu Vedia Hanım, mavileşir, parmağındaki opal yüzüğün taşına döner, ışık vurdukça mavi dumanlı ve sofraları açtı zenginlerin, yediklerini paylaşırlardı yoksulla (İleri, 2014f, s.71).

Vedia Hanım bir yandan yoksulları doyurmakla övünürken diğer yandan onlardan ve onların yeme içme biçimlerinden rahatsızdır. Yoksulların yan yana dizilip bir sofrada yemek yemesi Vedia için rahatsızlık ögesidir.

Ramazan sofraları söylerdi Vedia Hanım. Taşınır ya da taşınmaz malların kendi isteğiyle toplum mülkiyetine geçirenlerden konuşmazdı bile. Bilmezdi sanırım vakıfları, yedi sofraya kurulduğunu günde mermer masalara mermer tuzluklu. Bilseydi de anlatmayacak, korumayacaktı. İyi biliyorum, sevmezdi o fakirlerin yan yana dizilmesinden, bir sofrada aş atıştırmamasından. Zenginlerin sunduğunu bilmesindi yoksul kısmı (İleri, 2014f, s.71).

Faruk da Vedia'ya hem yaranmak hem de onun bu ikiyüzlülüğünü ortaya çıkarmak için annesinden duyduğu yoksul sofraları manzaralarını anlatmaktadır. Vedia bu anlatıya tiksintiyle yaklaşır.

Yaranırım diye ben Vedia Hanım'a annemden dinlediğim, anneannemin de annesinden annelerinden dinlediği " mermerden masaymış, tuzlukmuş dev gibi süt mermerden, yedi öğün ısınmış çorba, yedi öğün herkes aynı kazandan, elden ele dolaşan kaşıkla pilav yemiş.." " tüylerimi diken diken ettiniz siz benim Faruk. Yoktur öyle bir şey. Bu komünizm düpedüz, lanet olsun!" demişti Vedia Hanım (İleri, 2014f, s.71).

Vedia aynı zamanda Batı ile Doğu arasında kalmış bir kişidir. Batılıdır ancak kendi geleneklerine de bağlıdır. Bunun sebebi ise Batılı dostlarına şirin görünmektir. Burada Batılıların oryantalizm denilen bakış açısına vurgu yapmakta fayda var. Öyle görünüyor ki kendini Batıya yani modernliğe tam olarak adapte edemeyen Vedia Hanım, Batının bakış açısına ters düşmemek ve onların Doğuda bulunduğu esrarın hazzını diri tutmak adına kendi geleneklerinin gereklerini elden bırakmamıştır. Batılı dostlarına rakı ikram etmesi bundandır. Aynı şekilde kızı Elif de arada kalmış bir kişi olarak o da Doğulu (yoksul / geleneksel / köylü) olarak gördüğü berberlerine sümüklü böcek çorbası gibi Batılı bir yemeği ikram etmektedir. Vedia Hanım ve kızı Elif ne tam olarak Batıya uyum sağlamışlardır ne de tam olarak Doğudan kopmuşlardır:

Vedia Hanımın rakısına saygı duyulmalıydı söz gelimi. Öğrendiği, eğitildiği Batı kültürüyle Osmanlı'ydı o. Geleneklerine bağlılığı Batıya hoş görünmek

istediğindendi. Amerikalı dostlarına, Selva'nın tiyatrocunu tanışlarına göstermelik rakı sofraları kurardı bu yüzden. Elif'in sümüklüböcek çorbasına berberleri falan çağırması benzeri (İleri, 2014f, s.71).

*Ölünceye Kadar Seninim* romanının kahramanı Süha Rikkat'ın yoksul insan nefreti bir yemek sahnesine şahit olduğu anda ortaya çıkar. Yoksulların gittiği aşevinde toplanan erkeklerin giyim kuşamları, yüzleri, bakışları; yemek yedikleri sinilerin kiri ve yağı Süha Rikkat için çirkin, karanlık ve iç bulandırıcıdır.

Süha Rikkat tiksindiğini saklamaya gerek duymayacaktı ve üstüne basa basa çirkinliği de dile dökerek sözcükleri romancı titizliğiyle seçerek söyledi. Genç adam, haklısınız galiba diyordu. Haklıydı tabii. Yoksulluk, onları iğrençleştiriyordu büsbütün. Hırsları, hayata ilişkin, geleceğe yönelik arzuları müthiş kanlıydı. Bir de bu sınıfa güvenirlere! Ne gaflet! Derin derin güldü (İleri, 2012f, s.144/145).

Sınıf çatışması, *Kafes* romanında can yakıcı bir biçimde ortaya çıkar. İki çocuk karakter arasında şekerleme savaşı vardır. Neveser elindeki sepette bulunan fondanları ve meyve şekerlemelerini evdeki hizmetlilerin oğlu olan akranı Eşref ile paylaşmak istemez. Neveser, Eşref'ten nefretle bahsetmektedir.

Avucunu yalasin Eşref. " Büyükbaba ona şeker vermeyelim. O aç kalsın. Ölsün o." Ne kadar hainsiniz Neveser Hanımefendi; nihayet Eşref de bir çocuk, üstelik çikolataya, bonbona sizden daha muhtaç bir çocuk. Kim bilir daha ne zaman, kim bilir kimlerden bulup tıkınacak oğlan. Bana mı sordu anası yumurtlarken! Ayrıca onlar mutbaktan kim bilir neler aşırıp tıkınmışlardır; hanım göbeklerini yalayıp yutuyordur Eşref! Fondanı da eksik olsun bey efendiciğin (İleri, 2012e, s.32).

Ailesi tarafından şımartılarak büyütülen Neveser, şekerlemeleri Eşref ile paylaşmadığı gibi Eşrefi ve ailesini, buldukları konumdan ötürü hırsızlıkla suçlamaktadır. Neveser ile Eşref arasındaki sınıf farkı, bir çocuğun gözünde, yeme içme unsurları üzerinden simgeleşmiştir.

*Cemil Şevket Bey, Aynalı Dolaba İki El Revolver*, isimli romanda Cemil Şevket, Sultan Murat ile Namık Kemal'in sofrasından izlenimler aktarır. Kurbağalı Dere'deki köşkte kurulan bu sofrada geç saatlere kadar esaret, hürriyet ve anayasa sorunları tartışılır. Cemil Şevket, hürriyet kavramının alafranga sofralarda ortaya çıktığını ve hâlâ devam ettiğini söyler:

Kendisinin yaşamadığı ama sanki kendisini etkilemiş bir zamandan, tarihten öç alırcasına, ikisinin... Sultan Murad'la... Daha doğrusu o günün genç veliahdıyla vatan şairinin Kurbağalı Dere'deki köşkte, sabaha kadar



içtiklerini, esaretin yasaklanması, hürriyet, anayasa sorunlarını tartıştıklarını söylüyor ve ekliyordu: Cancağızım, iki gözüm, bizde hürriyetin manası, alafranga sofracılar işret sofralarında ruha nakşolunmuştur. O yüzdendir ki şimdi hâlâ işret sofralarında hürriyet konuşuluyor (İleri, 2011a, s.38).

Sultan Murad'ın sofrası Cemil Şevket tarafından unutulamaz. Cemil Şevket bu kez sofranın modernliğinden söz açar. Bu alafranga sofrada yemek müziği vardır:

Kurbağalıdere'deki köşkü unutamamıştı. Mesela bu köşkün yaz gecelerinde bahçeye sofralar kurulur, demin söylediğim alafranga tavırlı sofracılar hizmet eder, yenilir içilir, öyle hürriyet ve esaretten konuşulurken, ille mızıka çalarmış. Kimse yemek müziği nedir bilmezken, Velihaht Murad'ın köşkü bilirmiş (İleri, 2011a, s.38).

Cemil Şevket'in aktardığına göre kimsenin sofrasında görülmeyen yemek müziğinin bir taht varisinin sofrasında görülmesi, bir yeniliğin ya da bir kültür üretmenin önce toplumun üst sınıflarından başlayacağını ispatıdır. Aynı sofrada hizmet eden bir grubun bulunması da üst sınıfların yaşayabileceği bir ayrıcalık olarak değerlendirilmelidir.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde yemek anılarından bahseden İleri, likörün Cumhuriyet'le birlikte İstanbul'da bir modernlik nişanesi olduğunu hatırlatır. İspirto ile barışık olmayan devrin kadını likör içerek modernliğe adım atar. Osmanlı'nın son dönemlerinde kadınlar arasında şampanya da revaçtadır ancak şampanya likörün gerisinde kalmıştır. Diğer içkilere göre nispeten içimi hafif olan likör, bu özelliği ile kadınlar arasında tercih sebebidir. Özellikle salon hayatında şuhluğun ifadesi olarak kendisine yer bulan likör bu sebeple, aile toplantılarında kendisine kolay kolay yer bulamaz (İleri, 2010ç, s.56)

Likörün aile içinde boy göstermesi uzun sürmez. Bunun en önemli nedeni ülkede kurulan bir likör fabrikasıdır. Üretimiyle beraber ekonomik açıdan ülkeye katkı sağlayacak olan bu likör şuhluğunu korumakla beraber masum aile kızı kimliğine de bürünmüştür. Böylece likör bayram, nişan gibi toplumun özel günlerinde kendisine kolaylıkla yer bulmaya başlamıştır (İleri, 2010ç, s.56).

*Bu Yaz Ayrılığın İlk Yazı Olacak* isimli eserde Gülderen Hanım'ın likör üzerine yaptığı yorum likörün alafranga mı yoksa alaturka bir içki mi olduğu sorusunu sordurmaktadır:

Likör şişleriyle başlayabilirdi: kristal, antika, likör kadehleri de. Boneli hizmetçi gümüş tepside bir yığın kadeh getirmişti. ‘Sizin likörleri anlatan bir yazınız vardı.’ Gülderen Hanım gülümsüyordu. ‘İstanbul kültüründe likörün hakikaten ayrı bir yeri vardır. Likör, alafrangalığımızın en munis sembolüdür. Hah hah ha!’ Gülüyor mu, alay mı ediyor, belli değil; devrik mezar taşları dişler (İleri, 2016a, s.95).

Gülderen Hanım’ın likörün alafrangalık sembolü olduğunu söylerken takındığı alaycı tavrı, likörün hangi kültür dairesine ait olduğu noktasında kafa karışıklığı yaşatmaktadır. Bu kafa karışıklığı *Oburcuk Mutfakta* isimli eserde Selim İleri tarafından bizzat giderilmiştir. Ekonomik gerekçelerin likörü makul bir hale getirmesi, Selim İleri’ye göre birbiri arasında uçurum olan iki kesimi bir araya getirmede önemli bir işlev görmektedir. İlimli bir sentez olarak değerlendirilen bu içki hem alaturka hem alafrangadır (İleri, 2010ç, s.58).

*Daha Dün*, isimli eserde de likörün kültürel olarak hangi tarafa ait olduğuna dair çıkarımlar yapmak mümkündür. Likör, piyano, çikolata gibi kavramlar üzerinden alafranga ve alaturka yaşam biçiminin birbirinden ayrılmazlığına vurgu yapılırken toplumun içinde bulunduğu arada kalmışlık dikkati çekmektedir.

Ve likör! Kakao likörü, pek severim, vişne likörü, muz likörü, geniz yakan nane likörü, portakal likörü, acıbadem likörü. Çünkü piyano! Bilhassa çikolata almadım. Çünkü alafranga! Çünkü alaturka! İkisinin birinin yokluğu bizi mahveder (İleri, 2012b, s.145).

İleri ailesi, yurtdışından bir misafir ağırlayacak olmaları nedeniyle evlerinde ilk kez ıstakoz pişirmeye kalkışır. Boğaziçi’nde bolca bulunan ıstakoz henüz zengin sofraların nişanesi olmasa da ev halkı bu yemeğin nasıl pişirileceği hakkında fikir sahibi değildir. Evin tek ıstakozu hüzünlü bir törenle hazırlanıp türlü zahmetlerle pişirilirken annenin söylediği bir söz hâlâ unutulmamıştır: kötü kalpli zenginler (İleri, 2010ç, s.90-92).

Mutfakta yemek için hazırlık yapılırken, ıstakoz yan odadadır ve bulunduğu su dolu leğenden çıkarak koridorda dolaşır. Alelacele yakalanan ıstakoz doğruca kaynar suya atılır. Yukarıda aktardığımız gibi, ıstakoz o senelerde zenginliğin nişanesi olmamasına ve orta halli sofralarda da kendisine yer bulmasına rağmen içselleştirilememiştir. Görünen o ki İleri’nin annesi, hem ıstakozun evde dolaşmasından hem de pişirilme şeklinden olumsuz etkilenmiştir. Bu yiyeceğin elde edilmesinde ve pişirilmesinde insanı rahatsız eden durumlar vardır.

Birincisi ıstakozun canlı olarak kaynar suya atılması, ikincisi pişerken ses çıkarmasıdır. Acı çektiği için bağırdığı düşünülen ıstakozun esasında ses çıkaracak bir organı yoktur. Pişirme esnasında gelen ses ıstakozun vücudundaki hava boşluklarından kaynaklanmaktadır (Belge,2013,s.237). Anne zengin misafirlerden dolayı bu yemeği hazırlamak zorunda kaldığı için pişmandır.

*Yarın Yapayalnız*, isimli eserde Handan Sarp ıstakozun orta halli sofralardan, zengin sofralarına geçişini anlatmaktadır.

Uzun, koridor gibi Boğaz lokantası, köhnemiş, bütün güzelliği köhneliğinde. Mösyö Hristo camekânın yanında, antenleri pörsümüş bir ıstakozdan ayırt edilemeyerek oturur. ıstakoz mu dedim? Abuk sabuk konuşuyorum canım. Seninle Hristo'ya gittiğimiz günlerde ıstakozlar çoktan buradan el ayak çekmiş, Özal zenginlerinin dadandığı lokantalara kapağı atmışlardı. Hani adları ve sanları ille yabancı, İngilizce, balık lokantaları, onların beş yıldızlıları (İleri 2011ç, s.51).

Handan Sarp, bir zamanlar köhne ve salaş lokantalarda dahi yiyebildiği ıstakozun artık yalnızca yabancı isimli ve zenginlere hitap eden lokantalarda bulunmasını, dönemin iktidarının politikalarına bağlamaktadır.

*Kafes* isimli eserde ıstakoz yine lüksün sembolüdür. Neveser Hanım, ekonomik yönden kuvvetli olduğu günlerde Rum garsonların çalıştığı lokantalarda “pervasızca” ıstakoz sipariş etmektedir:

Demek ki o zamanlar maddi imkanları bugünkünden epey yüksekti. Zira Neveser Hanımefendi Rum garsondan pervasızca ıstakoz istediklerini de hatırlıyor. Sofraya kocaman beyaz kayık tabakta, marul yaprakları içine yerleştirilmiş dilim dilim ıstakozlar, lop etler ve pembe kılcallı bacaklar getirilmişti (İleri, 2012e, s.147).

Neveser Hanım'ın ekonomik yönden düşüşü yine ıstakoz ve sokak köftecisinden alınan köftelerin karşılığı üzerinden vurgulanmaktadır: “Mesela kim derdi ki Mehtap Gazinosu'nda lop lop ıstakoz etleriyle karnını doyurmuş o titiz Neveser Hanımefendi, günün birinde sokak köftecilerine kadar düşsün. İşte kuyrukyaağları midesinde donmaya başladı bile” (İleri, 2012e, s.150).

Neverser'in ekonomik düşüşü biraz sonra sofranın unsurları üzerinden değerlendirilir:

Halbuki o zamanlar bardakları, çatal-bıçağı, kaşığı tabaktı, çanakçı çömlekti hepsini, sofrada artık ne varsa tümünü iyice muayeneden geçirir; çok kere garsondu, evin hanımıydı, beyiydi, hizmet eden her kimse onu çağırır ve değiştirir; yeni gelenlere de öyle kolay kolay kanmaz, son bir muayeneden geçirip neticeden memnun kalsa bile kâğıt peçete isteyerek son bir defa peçeteyle silerdi. Bunlar tek tek hayatından el ayak çektir. O zamanın pek temiz, pek terbiyeli, pek necip insanları hayatından el çektir (İleri, 2012e, s.150-151).

Neveser'in davet edildiği sofralardaki tavrı, sofraya unsurlarına karşı olan hijyen takıntısı onun ekonomik yönden güçlü biri olduğu şeklinde değerlendirilmiştir. Ekonomisinin kötüye gitmesiyle etrafında temiz, terbiyeli insan kalmamış, onların hazırladığı sofralar da birer hayal olmuştur. Alıntıda ekonomik güç ile yeme içme kültürü ve sofraya adabının doğru orantısına bir kez daha vurgu yapılmıştır.

*Bu Yalan Tango* isimli eserde roman kahramanı, Ahmet Hamdi Tanpınar'ın yemek alışkanlıklarından bahsederken zengin sofralarının simgesi olan ıstakozu değinmiştir:

İpek kravatlı Necdet neyse ki ıstakoz ısmarlamaya kalkmadı. Fakat şu an haince: Belki de hoşuna giderdi Kırtıpil Hamdi'nin ıstakoz. Zengin evlerini, zenginlerin sofralarını ballandıra ballandıra anlatırdı (İleri, 2010a, s.147).

*Elimde Viyoleter / Beklenen Sevgili* isimli eserde roman kahramanı deniz ürünlerinin fahiş fiyatlarından söz ederken ıstakoz örneğini vermektedir. ıstakoz, abartılı fiyatı dolayısıyla orta sınıfların yaklaşmadığı bir yeme içme unsurudur: "Balıklar, deniz mahsulleri, ıstakoz falan taptaze. Gelgelelim fiyatların yanına bile yaklaşılıyor, fahiş! Listeye bir göz attım, haddimi bildim" (İleri, 2018a, s.12).

*Saz, Caz, Düşün, Varyete* isimli eserde ıstakoz lüksün ve zenginliğin sembolüdür. Prens Abbas Habib, ekonomik olarak kendisinden zayıf olan eşini ve eşinin annesini tenkit etmek için sofrada bulunan ıstakozu kullanır. Prens Abbas, eşine ve ailesine satın aldığı bir meta gözüyle bakmaktadır. Hiçbir şey ucuz değil, der ve sofrada bulunan ıstakozu lüksün temsili olarak eşinin karşısına çıkarır.

PRENS ABBAS HABİB: Benimle berabersiniz ve bana sadık kalmak zorundasınız. Bu sizin memleketinizin töresinde de böyledir, benim aldığım terbiyeye göre de. Size büyük bir servet bırakıyorum. Hiçbir şey ucuz

değildir. Hem sizi hem ananız hanımefendiyi besliyorum. Sizleri bir bakıma satın aldım. Hiçbir eksiginiz yok. Her şeyiniz tamam. Yediğiniz önünüzde... Mesela ıstakoz... Yemediğiniz arkanızda. İştahınıza diyecek yok; ıstakozun yarısını bitirmişsiniz. Bir giydiğinizizi bir daha giymeysiniz. Daha ne istiyorsunuz? Daha ne bekliyorsunuz? (İleri, 2014g, s.153).

Aynı eserde Opera evinde yapılan bir duyuru toplumdaki modern geleneksel çatışmasının boyutlarını göstermektedir. Duyuruya göre opera Doğu zihniyeti karşısında Batılı bir uygarlık mücadelesinin simgesi durumundadır. Batılıların amacı Scala, Metropolitan ve Berlin Operasına benzer bir opera kurmaktır. Batılı değerleri savunarak Doğu zihniyetiyle mücadele sonucunda kazanılan operaların kantininde bira satışının yasaklanması gerici bir hamle olarak değerlendirilmektedir.

Ancak son günlerde alınan bazı kararlar, bana ve size göstermektedir ki Operaevi kantininde bira satışı ve içilmesi bile yasaklanmış bulunmaktadır. Her kimden gelirse gelsin, böyle inkılap durdurucu hareket, Batı uygarlığına doğru yol alışımızın önünü kesecektir. Bir geriye dönüş manevrası niteliğindedir bu karar (İleri, 2014g, s.346).

Aynı zamanda opera koridorlarını işgal edileceği düşünülen “sıkma başlı kızlar”, “çember sakallı erkekler” ve “tespih çeken delikanlılar” Batılılaşma karşısında bir tehdit olarak görülmektedir. Böylece modern ve ilerici olma opera ve bira ile geleneksel ve gerici olma durumu ise giyim kuşam ve biranın yasaklanması ile simgelenmektedir. Alkollü içki, toplumsal çatışmanın başat unsuru olmuştur:

Arkadaşlar! Öyle zannetmekteyim ki Doğu zihniyeti taraftarı pek küçük bir azınlık, müzik ortamımızda fevkalade dehşet verici görünümeler yaratmaya çalışmaktadır. Örneğin koridorlarında sıkma başlı ve türbanlı kızlar dolaşan, korosunda çember sakallı, tespih çeken delikanlılara rastlanan, muhteşem galerisini hayli yüksek sayıda siyah çarşaf ve peçeli hanımlar doldurmuş bir Operaevi yaratılmak istenmektedir. Bu çok acıdır. Biranın yasaklanması böyle bir gidişatin ilk adımıdır. Bira yasaklanmıyor! Hayır yalnızca bira yasaklanmıyor! Hatta doğrudan doğruya opera yasaklanmakta (İleri, 2014g, s. 346-347).

*Cehennem Kraliçesi* isimli eserde bitpazarından temin edilen boş bir fondan kutusu üzerinden, kutunun kime ait olduğu tahmin edilmeye çalışılır. İçinde likörlü çikolata olduğu düşünülen bu kutunun olsa olsa bir burjuvaya ait olduğu düşünülür:

Fondan kutusunu – artık boştu- Şadiye’ye gösteriyordu (galiba yağmur şakır şakır yağıyordu); ağlamak geliyordu içinden. Çikolatalar likörlüdür, vişnelerin çekirdeği çıkartılmıştır; Çünkü böyle ipek kaplı kutulara hep

likörlü çikolata konur ve fondanları kimin yediği (sağ eliyle, küçük parmağı havada, likörlü çikolata tutan burjuvalar) hiçbir zaman bilinmeyecektir- çünkü kutu bitpazarından edinilmişti (İleri, 2014a, s.25).

Eserde yeme içmeye ve sofraya ait unsurlar üzerinden ekonomik çıkarım yapılmaktadır. Eşyayı bir süs kullanımı olarak yadırgayan ve abartılı sofra âletlerini gereksiz bulan kahraman, bu tip abartılı eşyaların ancak yüksek tavanlı bir evde bulunabileceğini bu evde ise ancak bir kapitalistin oturabileceğini söyler:

Belkis böyle süslere düşkündü. Biblolar, cam vazolar, şeker kavanozları, porselen armalı tablalar dört bir yanını kuşatmıştı Belkis'in evinin. O tabak çanaklar, gümüşler, armalı porselenler, boyna hohlanıp parlatılan kristaller – asla kavrayamamıştı bu tür nesnelere tutkunluğu. Evet, bir resim, güzel bir resim: bunun anlamı, değeri bambaşkaydı. Yemek masasının üstünde duran koskoca, ağır bir kristal tabak, peki o ne işe yarardı, ne verebilirdi insana? Kristallerin bezediği yüksek tavanlı bir evde kim oturabilir. Bir kapitalist (İleri, 2014a, s.173).

Kadınların toplum içindeki yerinin yeme içme unsurları veya yeme içme mekânları üzerinden inşa edilmesi *Oburcuk Mutfakta* isimli eserde belirginleşmiştir. Henüz cumhuriyetin ilan edilmediği bir dönemde, yani Osmanlı toplumunda kadın, erkek egemen toplumun işgal ettiği kamusal alana çıkmakta zorlanmaktadır. Kadın, konumu itibarıyla özel alanda kalmalı, tüm sosyal faaliyetlerini kendi özel alanında gerçekleştirmelidir. Eserde, çay içme eylemi üzerine tespitlerde buluna İleri, kadının, yeme içme unsurları üzerinden kamusal alandaki yerini sorgulamaktadır. Türk bir erkekle kadının bir pastanede buluşması yasakken yabancıların pastanede istedikleri gibi buluşmaktadırlar (İleri, 2010ç, s.418)

Müslüman bir kadının pastane, kafe gibi bir kamusal alanda, karşı cinsiyle beraber serbestçe oturup bir şeyler yiyip içmesi toplum tarafından hoş karşılanmamaktadır. Ancak aynı durum, aynı coğrafyada yaşayan gayrimüslim kadınlar için geçerli değildir. Öyleyse Müslüman kimliğe sahip kadının kamusal alanda dışlanması sebebi dâhil olduğu inanç sistemidir.

Saraya göre daha Batılı ve modern bir yaklaşımla ülkeyi idare etmeye çalışan İttihat ve Terakki'nin tertip ettiği davetlerde kadının durumu eskiye nazaran daha olumlu bir konumdadır. Türk kadınları bu partilere başı yarı açık bir

biçimde katılmakta ve partinin ileri gelenleri ile bir arada görünmektedirler. Çay davetlerinde verilen bu görüntüler basın vasıtasıyla halka aktarılmaktadır. Dönemin ileri gelenleri çay davetleri vesilesiyle topluma modernleşmeyi öğretmektedirler (İleri, 2010ç, s.418).

Dini ve geleneksel sebeplerden dolayı kadınlar çayevlerinde ya da kahvehanelerde kendisine yer bulamadığından çaylarını evlerde içmek zorunda kalmışlardır. Bu durum evlerde tertip edilen çay partilerine zemin hazırlamaktadır. Çay partileri, Kırım Savaşı esnasında İstanbul'da bulunan yabancılar tarafından Osmanlı'ya tanıtılmıştır. Avrupa'ya giden görevliler de bu kültürü Osmanlı topraklarına taşıdılar da asıl etken Osmanlı'da yaşayan yabancılardır. Konaklarda verilen çay partileri başlarda kadınlı erkekliken yavaş yavaş sadece kadınlara ait bir etkinlik olmaya başlamıştır. Bu durum kamusal alandan dışlanan kadının kendi alanını yaratma telaşı olarak yorumlanabilir (Kuzucu,2008, s.250-251).

Ancak yeni anlayışta kadınlar çay partilerine eskiye nazaran daha rahat katılabilmektedir ve giyim kuşamları artık daha Batılıdır. Öyleyse bu durumda, batılı ve modern bir anlayış kadının kamusal alanda görünürlüğüne artırmıştır. Alıntı özelinde söylersek, modern yaşama anlayışı kadınları kamusal alanda bulunan yeme içme unsurlarına daha rahat ulaştırmıştır. Ayrıca hükümeti yöneten parti yöneticilerinin, modern çay davetlerinde, kadınlarla beraber görüntü vermesi, modern yaşam anlayışını meşru bir zemine oturtma çabası olarak değerlendirilmelidir. Ancak bu değişim edebiyat vasıtasıyla bir suç ve günah ögesi olarak değerlendirilmiştir:

Mütareke döneminde İstanbul, sabah çayını bütün bütüne unutup beş çaylarına, akşamüstü çaylarına sevdalanmıştır. Peyami Safa'nın Sözde Kızlar'ı, Yakup Kadri'nin Sodom ve Gomore'si günahkâr çay partileriyle dolup taşar (İleri, 2010ç, s.418).

Eserlerinde mütareke dönemi İstanbul'unu konu edinen Peyami Safa ve Yakup Kadri Karaosmanoğlu, kadınların kaçgöç yaşamadan aleni bir şekilde erkekler bir arada bulunmasından, çay partilerine katılmalarından oldukça rahatsızdır.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde toplumun ekonomik durumu yeme içme mekânları üzerinden verilir. İstanbul, kendine has flört mekânları geliştirmiştir. Bunlar arasında en revaçta olanları pastaneler, muhallebiciler ve parklardır. Ancak sevgililer gelir durumlarına göre mekân tercih etmek zorunda kalırlar. Örneğin Gülhane Parkı yoksul kimselerin tercih ettiği bir buluşma mekânıdır ve bu mekânda tüketilen en yaygın yiyecek lahmacundur. Orta halli kimseler ise pastane ve muhallebicileri tercih ederler. Yaz aylarında dondurma kış aylarında ise bir dilim pasta sevgililerin en çok tercih ettiği yiyeceklerdir (İleri, 2010ç, s.441). Bölüm başında değerlendirilen Gülhane Parkı ve lahmacun gibi “üst tabakanın” mesafeli yaklaştığı kamusal alanlar ve yeme içme unsurları orta ve alt sınıf için bir cazibe merkezidir. Alt ve orta sınıflar ekonomilerinin elverdiği ölçüde yiyip içmektedirler. 1960’lı senelerin ortasına kadar votka katılmış kolaların içilip kızların ve erkeklerin dans ettiği ev partileri modası vardır. Amerikan kültürünün etkisiyle soframıza taşınan peynirli kanepeler, kürdanlı sosis kızartmaları, salamlı, füme dilli sandviçler gençlerin rağbet ettiği ev partilerinin vazgeçilmez yiyecekleri arasındadır (İleri, 2010ç, s.442).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin bir başka bölümünde yeme içme unsurlarının alafrangalık ve alaturkalık değeri tartışılmaktadır. Bu tartışma içerisinde bir yeme içme unsuru olan pastalar, alafranga kesime hitap etmektedir.

Pasta alafranga yaşamının bir göstergesi, simgesiydi o zamanlar. Öyle dilim dilim pastalar yoktu ortada; dediğim gibi, ya rulo, ya yusyuvrak. Elmalı pasta, Alman pastası gibi gato benzeri yarı kuru pastalar da söz konusuydu ama ötekilerin şaşaaası yanında bunlar pek sönüktü (İleri, 2010ç, s. 128).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Anadolu Çorbaları” bölümünde Anadolu’da tattığı çorbalardan bahseden İleri, Anadolu’da yapılan çorbaların yoksulluk dolayısıyla doyurucu bir karakteri olduğunu bundan dolayı da çorbadan sonra bir başka yemeğe ihtiyaç duyulmadığını belirtir (İleri, 2010ç, s.226). Böylece yoksulluk, Anadolu halkının sofraya zenginliğini ya da sofraya kültürünü etkileyen bir unsur olarak görülür.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Hatırladığım Turşular” adlı bölümünde ekonomik olarak farklı tabakalarda bulunan kimselerin yeme içme tercihleri bu kimselerin



sokakta satılan yeme içme ürünlerine olan yaklaşımları üzerinden ortaya çıkar. Okul kapılarında seyyar satıcıların sattığı turşu, boza, salep gibi besinleri satın almak yasaktır. “Okumuş yazmış büyüklerin” çocuklarına uyguladığı bu yasak yanında “aşağı tabakadan” çocuklar sokakta satılan ürünleri iştahla yemektirler (İleri, 2010ç, s.325)

Toplumun ekonomik ve kültürel olarak ‘aşağı tabaka’ olarak nitelendirilen kesimi sokak satıcılarının ürünlerini hiçbir kısıtlamaya maruz kalmadan tüketirken, okumuş yazmış, ‘üst tabakaya’ mensup ailelerin çocukları sokakta satılan yiyeceklere karşı yasaklarla çevrelenmişlerdir. ‘Aşağı tabakaya’ mensup çocuklar sokak satıcılarından almış oldukları turşu sularını rahat rahat tüketirken, ‘üst tabakaya’ mensup çocukların uzaktan, mesafeli bir şekilde ‘alılık’ bakmaları, iki kesim arasındaki kültürel ve ekonomik farkı açığa çıkarmanın yanı sıra, mekân bağlamında değerlendirdiğimizde, iki kesim arasındaki fiziksel mesafeyi de imlemektedir. Bir kısım çocuk, turşucu ile yakın temas halindeyken, diğer kesimin, bu çevreden, ekonomik ve kültürel konumları hasebiyle aileleri tarafından tecrit edilmesi, tecrit edilen kesimi yalnızca turşucudan değil, turşucunun etrafına kümelenen ‘alt tabakadan’ da uzaklaştırmaktadır. Böylece bir yeme içme unsuru iki kesim arasındaki kültürel ve ekonomik farklılığı ortaya koymanın yanı sıra fiziksel mesafenin açılmasına da neden olmaktadır.

*Mavi Kanatlarınla Yalnız Benim Olsaydın* isimli eserde de sokak satıcılarından yiyecek içecek alınması yasaklanmış bir çocuğun şaşkınlığı anlatılmıştır:

Bense sokak yoğurtçularının neredeyse sonuna yetiştiğimden, hele turşuyu turşucudan, muhallebiyi ille Sütiş’ten aldığımızdan, sokak turşucularının pis turşularından uzak tutulduğumuz için bütün bu satıcıların, özellikle muhallebicilerin sokakta ne aradığını kavrayamazdım. Hele hele, evimizde yılda bir iki kez kotarılan aşurenin, pek rağbet görerek, sokaklarda satılmasını kavrayamıyordum (İleri, 2010c, s.195).

Aile tüm yeme içme ürünlerini dükkânlardan almış, çocuklarını da bu yönde yetiştirmiş, ayrıca çocuğu sokak satıcılarından uzak tutmuştur. Bunun gerekçesini sokaktaki ürünlerin hijyen problemi olarak değerlendirebileceğimiz gibi esas meselenin bir ekonomik ve sınıfsal çatışma olduğu yadsınamaz. Evlerinde piyano çalınan ve opera meseleleri konuşulan bir ailenin sokak satıcılarından alışveriş yapmaması ve çocuklarını da bu yönde yetiştirmesi

sınıfsal açıdan anlaşılabilir bir durumdur. Bu yasaklamanın neticesinde çocuk karakterin de seyyar satıcıların sokaklarda satış yapmasına anlam verememesi gayet doğaldır.

*Yarın Yapayalnız* isimli eserde Handan Sarp, toplumdaki zengin fakir farkını yoksul bir semtte oturan sevgilisi Elem'in sofrası bilgisi üzerinden imlemektedir:

Bende olduğumuz akşamlar, sofrayı toplamama yardım eder, hardalı buzdolabına koymayı bir türlü bilmezdim. Hardal buzdolabında durur. Sen gidince buzdolabına koyardım. Hardal korkunçtu. Şem'i Dede'nin yatırından geçip vardığın babaevinde hardalı tatmadığını böylece öğrendim. Kim bilir ne çok evde! (İleri, 2011ç, s.71).

Görüldüğü gibi Elem, yoksul evlerde aşına bir tat olmayan hardalı ilk kez sevgilisinin evinde tatmıştır ancak hardalın nasıl muhafaza edileceğine dair bilgisi yoktur. Handan'a göre bu durum yoksul evlerin çoğu için geçerlidir. Böylece hardal, zengin ile yoksul arasındaki ekonomik farkın bir göstergesi konumundadır.

Aynı eserde Elem'in sofrasına misafir olan Handan, onun hazırladığı sofrayı küçümser. Yoksul bir evde hazırlanan bu sofrası Handan'ı son derece üzmemektedir:

Ve sofraya bakıyordum. Mum ışığını örtebilirdi: ucuz kâğıt peçete, çarşı pazar işi servis tabakları, camında kabarcıklar bardaklarımız. Munisem, belki telaşından, belki babaevindeki alışkanlıktan, servis kaşıklarını çarpık çurpuk koymuştu. Çatal bıçaklarımız yan yanaydı. Bunları gördüğüm için kendimden nefret ediyorum. Viskiye sığındım (İleri, 2011ç, s.72).

Alıntıdan anlaşılacağı gibi Handan, sevgili Elem'in sofrasındaki aksaklıkları telaşına ve baba evindeki, yani yoksul bir ailenin evindeki alışkanlıkların devamı olarak görmektedir. Handan bu eleştirisini lükse düşkünlüğünden değil, Elem'in başkaları tarafından ayıplanacağı korkusuyla yaptığını ifade eder.

Handan, şarap içen Elem'i içkiye alıştırdığı için pişmanlık duymaktadır:

Küçük terzim şarap içiyordu. Eski evinin baskısından, sorgusundan kurtulmuş, üst üste yudumluyordu. Alkole eğilimi vardı. Eğilimi ben yaratmış olmalıyım. Tanışmasaydık, birlikte olmasaydık, mümkün mü? Geldiği çevrede, doğup büyüdüğü semtlerde hangi kız, hangi kadın içkiyle içli dışlı olabilir? (İleri, 2011ç, s.73).

Handan'ın Elem'i içkiye alıştırdığını düşünmesi, Elem'in yaşadığı semtin yoksul ve geleneksel kimliğinden ötürüdür. Handan'a göre bu semtlerde kız çocukları üzerinde baskı vardır ve kızların içkiyle münasebetleri hoş karşılanmaz. Ancak eserin ilerleyen bölümlerinde Elem'in baba evine konuk olan Handan ve arkadaşı Semra, Handan'ın düşüncelerinin tersi bir durumla karşılaşılırlar:

Elem'e kaç yaşında bu kız diye bakıyordum. Yirmilerinde mi? Mutfağa gidip geliyor, bir şey unuttu mu diye sofraya bakıyor, bize ikramda kusur etmek istemiyordu. Çocuk daha... Yirmilerinde olamaz...

Şarap içersiniz, değil mi?

Ailen kızmayacak mı, diye sordum.

Hayır, tutucu değillerdir. Almıştım...

İçeriz, dedi Semra.

Babam içki içer. Her akşam bir iki kadeh rakı (İleri, 2011ç, s.118).

Alıntıdan anlaşılacağı üzere, tanışmadan önce yaşadıkları semtten çıkarımda bulunarak Elem'in ailesini tutucu olarak değerlendiren Handan, Elem'in babasının içki içtiğini ve tutucu olmadığını Elem'in ağzından duymuştur. Üstelik Elem'in babası iki kadının evlerinde içki içmelerinden rahatsız olmayacaktır. Tabi bu durumun, Elem için de geçerli olup olmadığı konusu belirsizdir. Bize göre Handan, Elem'in içki ile olacak münasebeti konusunda haklıdır. Elem'in babası, kendi rakı içse de, kızının içki ile olan münasebetini hoş karşılamayacaktır.

Handan Sarp, eski sevgilisi Kaya ile birlikte gittikleri salaş bir lokantadan söz açar. Mekân, yoksulların ya da ahlaki yoksunluğu bulunan kişilerin uğrak yeridir ve Handan Sarp için uygun değildir:

İblisi dinlemekle kalmıyorum, Kaya'yla birlikte, Sıraselviler'de, sabaha kadar açık bir çorbacıya gidiyorum, çorba, pide, tükürük köftesi. Önünden geçtiğim ama adım atmadığım yerlerden biri. Çorba içiyorum, mercimek çorbası. Kaya hem çorba içiyor, hem peynirli pide yiyor. Hesabı ben ödüyorum (İleri, 2011ç, s.133).

Handan Sarp ve Elem, birlikte tatile gittikleri bir sayfiye yerinde akşam yemeği için mekân belirlemeye çalışırken Handan, Elem'in lokanta yerine restoran kelimesini kullanmasından rahatsızdır:

Lokantalar, aşevleri, kahveler, çay bahçeleri, gazinolar, birahaneler, Bodrum özentisi barlar başlamıştı. Yakamoz Restoran'ı gördüm, 'Akşam burda yiyelim' dedim. 'Adanın en pahalı restoranıdır' dedi Elem, 'biz hiç gitmedik.' Lokantalara 'restoran' demiyor mu, sinirimi oynatıyor. Neyse diyorum restoran demedi... Akşam Yakamoz'a gittik. Karides ızgara söyledim, 'biraz zeytinyağı gezdirin lütfen.' Restoranın Fransızca, lokantanın İtalyanca olduğunu söyledim; '... ama lokantaya alışmışız, kulağı tırmalamıyor, içkili lokanta, Yakamoz içkili lokanta...' Yüzü kızardı. Günün birinde... Bugün, akşamüzeri, kar yağdı yağacak, hatırasının kalbimi yakacağını bilmeyerek söylemiştim (İleri, 2011ç, s. 208).

Handan'ın, Elem'in lokanta yerine restoran kelimesini tercih etmesine tepki göstermesinin ve onun bu tercihinin düzeltilmesinin nedeni aralarındaki ekonomik ve kültürel farktır. Handan bir opera sanatçısı, Elem ise bir terzi çırağıdır. Handan Elem'in kendi kültürel birikimi ve bakış açısı doğrultusunda gelişmesini istemektedir.

Handan'ın Elem'i yeme içme alışkanlıkları üzerinden değiştirme çabası romanın ilerleyen bölümlerinde de karşımıza çıkmaktadır. Handan bir başka akşam yine Yakamoz Restoran'da Elem'e opera hakkında bilgi verirken masalardan birinin Çingeneleri çağırıp taşkınlık yapması Handan'ı rahatsız ederken, Elem'in ilgisini çekmiştir. Handan bu ilgi karşısında Elem'i eleştirmekten çekinmez:

Çingeneler geldiler, şamata başladı. Dönüp baktım, taşkın masa çağırmış. Çingeneler çalıp söylüyorlar. Yoldan geçenler de durmuşlar, Çingenelere, bize bakıyorlar. Taşkın masadaki beylerden biri fırladı, gömleğinin düğmeleri beline kadar çözüktü, şakır şakır oynuyor, değme dansöz onun gibi göbek hoplatamaz. Masadakiler alkışlıyor, Çingeneler adamı azdırdıkça azdırıyorlar. Elem'e döndüm. Seyrediyordu. Gülümsüyor gibi geldi bana. Gülümsüyor, hoşnut. Ne maestro kalmış, ne rejisör. 'Gülümsüyorsun' dedim. İrkildi. İrkilmesine aldırmadım. Sana daha yakın geliyor değil mi? Sarhoşsun sen (İleri, 2011ç, s.221).

Handan'ın opera, maestro, rejisör hakkında bilgi verdiği esnada Elem'in dikkatini başka bir şeye yönlendirmesi, Handan'ı oldukça kızdırmıştır. Elem, yoksul insanların arasında büyümüştür. Alışkanlıkları bu yönde devam etmektedir. Her ne kadar Handan'la beraber vakit geçirse de kendisini daha yakın bulduğu bir ortama bakmaktan ve orada bir eğlence unsuru görmekten kendini alamaz. Elem'in dikkatini celbeden masada, Handan'ın ilgisini çekecek tek bir unsur yoktur. Böylece Handan ile Elem arasındaki kültürel ve ekonomik fark bir yemek masasında yeniden ortaya çıkmıştır.

Elem'in yoksul bir semtin yoksul bir düğün salonunda gerçekleşen düğününe giden Handan, ahıra benzettiği merdiven altı düğün salonunda karşılaştığı insanlara şaşkınlıkla bakmaktadır:

Setlerde masalar tikiş tikiş. Kız ve erkek tarafının ne kadar çok akrabası, tanıdığı varmış. Bu düğün cenaze töreni değilse nedir? Yine ağlaşan başörtülü kadınlar, yine boyunbağları kaymış erkekler. Yarın aynı kaderi yaşayacak bir dolu çocuk. Yoksulların düğünü cenaze törenidir. Dışarıdan içki getirilmez (İleri, 2011ç, s.472).

Handan, şaşkınlıkla karşıladığı insanların doldurduğu bu düğün salonunda misafirlere ikram edilen yiyecekleri küçümsemektedir: “Bize kuru pasta ve plastik ambalajda portakal suyu getirdiler. Elimi sürmedim. Kuru pastalar kalbimi ağrıttı.” (İleri, 2011ç, s. 474).

*Bu Yalan Tango* isimli eserde bir grup sosyalist gencin Bebek semtindeki akşam sofrasında yenilen yiyecekler, gençlerin politik konumlarına bir eleştiri olarak karşımıza çıkmaktadır:

Fazlasıyla uzun ömürde, toz duman günlerde, Bebek akşamına dönmüş; çakalların çağıydı. Gençleri çakallar birbirlerine öldürtüyordu ama sofrada siyah havyar, Necdet istemişti; Ufuk Işık ince dilinmiş fırınlanmış – Bekri'nin becerisi- kıtırlara sürüyordu bol bol siyah havyarı. Yaşıtları 'kurtarılmış' mahallelerde sefaletle boğazlaşıyor (İleri, 2010a, s.193).

Karşıt görüşlü gençlerin karanlık mecraların kışkırtmasıyla birbirlerini öldürdüğü bir dönemde, kendilerini sosyalist olarak tanımlayan bir grup gencin, Boğaz'ın seçkin semtlerinden Bebek'te, ancak gelir düzeyi iyi grupların ulaşabildiği havyarı yemeleri, gençlerin politik çelişkilerinin göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

*Bir Akşam Alacası* isimli eserde de buna benzer bir eleştiri söz konusudur:

Bu kadar çok trajik sorun, ancak elbirliğiyle ve uzmanlarla çözümlenebilir. Bizse, solcu ve aydın geçinenler, Markiz Pastanesi'nde yıllarca jambonlu yumurtayla öğle yemeklerinin güzelliğini yaşadık. Uzmanlarımız sonra işlerinin başına dönüp sınıfsal kavgalardan söz açtılar. Her şey somut (İleri, 2009a, s.283).

Kendilerini aydın ve solcu olarak tanımlayan bir grup gencin politik çelişkileri yine bir yeme içme mekânı ve yeme içme unsurları üzerinden irdelenir. Markiz

Pastanesi'nde yenen jambonlu yumurta ve hemen ardından masaya yatırılan sınıf mücadelesi bir çelişki olarak görülmektedir.

*Yaşarken ve Ölürken* isimli eserde yine bir grup solcu / aydın gencin politik çelişkilerine yeme içme unsurları üzerinden yer verilmiştir:

Gümüşkoy'da kimse balığa çıkmıyor ama akşamları bulduğumuz lokantada balık pişiriyoruz yine de el birliğiyle, bazan da kalamar, ahtapot şöleni. Ne denli bu kez kendi bireyimi yaşayacağım, diye tutturursam tutturayım, patlamak üzere bir fırtınanın eşiğindeyken, el birliğiyle balıklar, ahtapotlar pişirerek, masalar donatarak 'imece' yaşadığımızı inanmaya, kendimizi kandırmaya uğraşyoruz (İleri, 2009c, s.343).

Balık lokantalarında kalamar, ahtapot gibi toplumun gelir düzeyi yüksek kesiminin yediği yiyecekleri tüketen gençler, politik görüşleri ile ters düşmekte, bireysellik ve kolektif yaşam arasında gidip gelmektedirler. Yeme içme unsurları bireylerin politik tutumları ve bireysel yaşantıları arasındaki gerilimin ortaya çıkmasına neden olmuştur.

*Yaşarken ve Ölürken* isimli romanda kahramanın yiyip içtikleri, kahraman tarafından bir taşra alışkanlığı olarak değerlendirilmektedir: "Bu çıkar kentine yabancı yabacı bakıp durdum. Omzumda aynı askılı çanta, elimde hep o bavul. Taşralı bir alışkanlıkla (karnım acıkmıştı) bol soğanlı, maydanozlu, biberli lahmacundan yedim, limonata içtim" (İleri, 2009c, s.212).

Doğu kültürüne ait bir yiyecek olan lahmacun ile alkolsüz olduğu için geleneğe bağlı çevrelerce alkollü içkilere ikame olarak görülen limonata, bu özellikleriyle taşralı bir bireyin yeme içme alışkanlığını teşkil etmektedir.

*Bu Yalan Tango* isimli eserde içilmesi planlanan şampanya gençlerin ekonomik durumunun göstergesi konumundadır. Kendilerini "çulsuz" olarak tanımlayan gençler şampanyaya paralarının yetmeyeceğinin farkındadır:

Şampanyaya güldü; koltuğundaki bitkin, umarsız, yeryüzünü, her şeyi busbulanık görüyor; hangi şampanya?! Ancak köpüklü şarap olabilir, en ucuzundan, sonra kim ödeyecek şampanya parasını, hepimiz çulsuz gençlerdik (İleri, 2010a, s.93).

*Ölü Bir Kelebek* isimli eserde geçmiş günlerde yapılmış bir piknik hatırlanır:

Cemil Şevket: Pek ilginç. Pikniklere filan gider miydiniz öyle? İtiraf edeyim ki şaşırdım.

Cahide: Garden parti' gibi bir şey (İleri, 2015b, s.35).

Ekonomik ve kültürel açıdan toplumun üst kesiminde yer alan Cahide'nin pikniğe gitmesi Cemil Şevket'i şaşırtmıştır. Ancak Cahide'nin piknik yerine "Garden Party" tabirini kullanması onun pikniği küçümsediğinin göstergesidir. Diyalogun devamında Cemil Şevket, pikniğe katılanların beraberinde getirdikleri yiyeceklerden söz açar:

Cemil Şevket: İhsan Bey de davetli miymiş?

Cahide: Evet. Herkes yiyecek bir şeyler hazırlatıp getirmişti.

Cemil Şevket: Kıymalı börek, bol sovanlı piyaz, zeytinyağlı dolma, hanımgöbeği tatlısı...

Cahide: Hayır; daha alafranga yiyecekler... Akordeon vardı. Mevsimlerden bahardı, bahar sonu (İleri, 2015b, s.35-36).

Cahide, Cemil Şevket'in saydığı menüden rahatsız olur ve menüye itiraz eder. Çünkü ona göre bu yiyecekler alaturkalık simgesidir. Cahide hem katıldığı pikniğin adını değiştirmiş hem de davetlilerin beraberinde getirdikleri yiyecekleri yadsıyarak bambaşka bir "garden party" olduğunu belirtmiştir. Çünkü ona göre ekonomik ve kültürel yönden üst tabakada bulunan birinin ne piknik gibi alt ve orta sınıf eğlencelerine katılması ne de bu eğlencelerde tüketilen yiyecekleri yemesi mümkündür. Burada Cemil Şevket alaturkalığın, Cahide ise alafrangalığın temsilcisidir ve bu temsiliyet yeme içme unsurları üzerinden kimlik kazanmaktadır.

Cahide ile uşak arasında geçen konuşmada Cahide'nin "sınıfsal" durumu yeme içme unsurları üzerinden belirlenmektedir:

Uşak: Kordon Ruj, Hanımefendi. Hakiki.

Cahide (mağrur): Seviyem itibariyle yerli köpüklü şarabı tercih ederim (İleri, 2015b, s.73).

Cemil Şevket, bir dergide yayınlanacak röportajda kullanılmak üzere Cahide'nin fotoğraflarını çekmektedir. Cemil Şevket, okuyucuların beğenisini toplayacağı düşüncesiyle Cahide'yi mutfakta çekmeyi teklif eder:

Cemil Şevket: Bir iki poz da mutfakta alsak...

Cahide: Mutfakta mı?!

Cemil Şevket: Fasulye falan ayıklarken, ocakta tencere karıştırırken... Ev hanımlarının hoşuna gider.

Cahide: Tuvaletlerle mi yemek pişireceğim?

Cemil Şevket: Çok beğenilir. Okurlar sizi hem üstün görürler hem de kendilerinden bilirler.

Cahide: onlardan değilim, ben Cahide'yim! Mutfığa adım atmamalı seneler oldu. Yemeği aşçı pişirir, hizmetçim ve uşağım servis yaparlar. Örtüler ve peçeteler kolalı, tabaklar beyaz porselen, çatal bıçak gümüştür. Soframda gümüş şamdanlar ve kır çiçekleri durur (İleri, 2015b s.33).

Cahide'nin mutfakta poz vermeyi reddetmesi, bu durumun temsil ettiği sınıfın özelliklerine aykırı olacağı düşüncesinden ileri gelmektedir. Cahide'nin tuvaletle yemek pişirmesi Cemil Şevket için zıtların bir araya gelmesi neticesinde okuyucuların sempatisini kazanması açısından önemlidir. Ancak Cahide bu zıtlığı gülünç bulmaktadır. Cahide'ye göre tuvalet giysisi ve mutfak birbirine zıt iki kavramdır ve bir araya gelmeleri söz konusu olamaz. Cahide'nin, tuvalet giymesi sebebiyle mutfığa girmesi mümkün değildir. Cahide yıllarca mutfığa girmemiş, yemek pişirmemiş, yemeği daima önüne servis edilmiş bir kişidir. Sofrasının bir düzeni vardır. Cahide, onlar diye bahsettiği okuyucu kitlesinden bu yönleriyle ayrılır. Böylece mutfak ve yeme içme unsurları toplumsal bir farkın simgesi olarak konumlanmışlardır.

*Elimde Viyoletler / Beklenen Sevgili* isimli eserde roman kahramanı, kendisi de kıt kanaat geçinen bir devlet memuru olmasına rağmen, halkın deniz girdiği yerleri beğenmemekte ve kendine yakıştırmamaktadır:

Sen de pekiyi bilirsin ki bizim buraların beleş halk plajı, belediyenin denize girmeyi yasak ettiği, BURADAN DENİZE GİRMEK YASAKTIR levhasını astığı, kabinlerden, lokantalardan filan vazgeçelim, çigan orkestrasından, üç beş şemsiyenin –güneş şemsiyesi-, iki tahta sıradan, bir avuç kumdan mahrumdur ve bir kepazelikken, devletin bunca senelik itibarlı memuru olarak oradan denize girmem sence doğru mudur? Hayır kardeşim, çakıllık sahillere gelip denize girenleri asla hakir görmüyorum. Bilerek yahut bilmeyerek iftira atmışsın (İleri, 2018a, s.19).

Görüldüğü gibi kahramana göre yasak bölgelerde denize girmek ancak ekonomik olarak aşağı tabakadan insanların yapacağı bir iştir. Üstelik burası,



lokantalardan, kabinlerden ve güneş şemsiyelerinden yoksun bir bölgedir. Her ne kadar roman kahramanı burada denize girenleri küçümsemediğini iddia etse de sözlerinin inandırıcılık payı yoktur. Burada denize giren kitlenin yeme içme alışkanlıkları roman kahramanı ile denize girenler arasındaki toplumsal farkı açığa çıkarmada görev üstlenmektedir:

Lağımlı denizde pis midyeleri toplayıp toplayıp ateşte pişiriyorlar; alıcısı, meraklısı çok. Yanık börekler güneşte vıcık vıcık. Kavun karpuz kabuklarına mor sinekler üşüşüyor. Demek beni layık gördüğün yer buradan denize girmemiş. Sanki burası Lido da burnumu kıvırıyorum (İleri, 2018a, s.20).

Görüldüğü gibi kahramanın beğenmediği yerde denize giren kitlenin yeme içme alışkanlıkları kahramanın beğeneceği türden değildir. Roman kahramanı kitle ile arasındaki mesafeyi yeme içme alışkanlıkları üzerinden tarif eder. Kahramanın bahsettiği Lido, Paris'te yemekli eğlenceleri ile meşhur bir gece kulübüdür. Halk plajı ile Lido'yu kıyaslaması kahramanın tarafını açıkça belli eder.

*Kumkuma* isimli eserde Abdülhak Hamit Tarhan, yıkılan yalılarının üzerine bir gecekondun hızı ve zevkiyle yapılan restorandan şikâyet etmektedir. Mekâna "süfli" olarak nitelendirdiği müşteriler gidip gelmekte, mekândan ızgara kokuları yayılmaktadır. Ancak bu "alt tabaka" alt tabaka olarak kalmamış bir nebze de olsa alafrangalığa özenmektedir ancak Tarhan bu duruma alaycı bir biçimde yaklaşmaktadır. Süflilik ve alafrangalığı birbirine yakışmayacak iki ayrı durum olarak görmektedir:

Yalımız yıkılmış, köşkümüz yıkılmış, enkazın üstüne şipşak Bistro Restaurant! Silme sarmaşık güllü caanım bülbül yuvasını tavada ızgarada balık pizola kokuları sardı. Süfli tabaka gidip geliyor. Süfli tabakanın alafrangaya bulaşmış. Ötekiler ispirotolu mekânlara yanaşmıyor (İleri, 2018b, s.89-90).

Tarhan'ın öteki süfliler olarak bahsettiği kesimin ispirotolu mekânlara yanaşmaması bu kesimin mütedeyyin bir grup olduğunu düşündürmektedir. Tarhan, süfliliği ve gelenekselliği aynı kefedeyi değerlendirerek, yeme içme mekânı üzerinden toplumsal bir farka vurgu yapmaktadır.

Aynı eserde Tarhan, Halit Ziya'dan aktardığı bilgiyle Tefik Fikret'in yeme içme alışkanlıklarını alaturka olarak değerlendirmektedir: "Zavallı Fikret, ellisine

varmadan öldü. Halid Ziya'nın söylemesine göre, bol nane – kuru nane-serpilmiş bol sarımsaklı cacığı çok severmiş. Ne alaturkalık!" (İleri, 2018b, s.70).

Şair-i Azam'ın Birinci Dünya Savaşı'nın zor günlerinde kurmuş olduğu sofralar, kendisinin ekonomik durumu hakkında bilgi vericidir:

Kremalı bezelye çorbası içmişlerdi, kaşıklar gümüş. Peynirli pek leziz börek, ardından Şair-i Azam sevdiği için hususi yapılmış levrek mayonezli, Birinci Umumi Harb'in ortasında kuzu kızartmalar, taze fasulyeler, alafranga kuşkonmaz, Acem pilavı, kestaneli tatlı, bademli dondurma falan; herkese hele o günlerde nasip olmaz (İleri, 2018b, s.78).

Sofrada yer alan yeme içme unsurlarının nitelik ve niceliği Tarhan'ın yokluk günlerinde dahi yeme içme zevklerinden vazgeçmediğinin göstergesidir. Çünkü sosyal ve ekonomik olarak üst tabakada yer alan bir kişi için yeme içme sadece karın doyurma değil başlı başına bir yaşam biçimidir.

*Fotoğrafı Sana Gönderiyorum* isimli hikâye kitabının içinde yer alan "Şahane Bir Tuvalet" isim öyküde Büyükkada'da yapılan piknikte yer alan ve almayan yeme içme unsurları ekonomik gücün durumunu belirlemektedir:

Vapurdan – Neveser değil- iner inmez plaja yol alış, her yaz iki kez gidilen, akşam yorgun argın dönülen, ayrılık duygusuyla üzgün, iskelesinde yine vapur beklenen Büyükkada'ydı. Kuruköfteli, katı yumurtalı, ekmek dilimli, domates hıyarlı, kaşarpeynirli piknik sepeti. Su termostadır. Kumsalında bir dilim beyaz, bir dilimi mavi deniz topları oynayan plaj; büfesindeki gazoz, sosisli sandviçe erişilmezdi, deniz toplarına da (İleri, 2013a, s.25-26).

Alıntıda görüldüğü gibi genellikle kuru köfte, katı yumurta gibi evde hazırlanan yiyeceklerden oluşan piknik sofrasının karşısında muhtemelen ekonomik nedenlerle ulaşılamayan gazoz, sosisli sandviç gibi hazır tüketime uygun yeni yiyecekler vardır.

*Ölü Bir Kelebek* isimli eserde pavyonda çalışan bir şarkıcı kızın ekonomik yönden kötü olan durumu kendisine uzatılan yeme içme unsurları üzerinden açığa çıkmaktadır:

2. Bey (havyar tabağını uzatır): Biraz almaz mısınız? Votkayla iyi gider.

Şarkıcı Kız (havyarı tadar, yüzü buruşur): İlk defa tadıyorum. Azıcık ekşi gibi.

İhsan: En alasından Rus havyarı.

Şarkıcı Kız: Havyar ıstakoz falan; biliyorum tabii (İleri, 2015b, s.47).

Şarkıcı kız her ne kadar biliyorum dese de havyar ve ıstakozu hayatında ilk kez tatmaktadır ve bu deniz ürünleri şarkıcı kızın damak tadına uymaz.

*Solmaz Hanım, Kimsesiz Okurlar* için isimli eserde genç bir kızın içki ile olan münasebetinin toplumsal sonuçları değerlendirilmektedir: “Bana ne içeceğimi sordular. Likör diyemedim tabii. Ama rakı içmem, içemem. Genç bir kızın, aile sofralarında olsa bile, rakı içmesi münasip kaçmaz.” (İleri, 2011c, s.256).

Bir davette bulunan genç kız kendisine ne içileceği sorulduğunda, içmek istediği halde, likör isteyememiştir. Bir genç kızın rakı içmesi de münasip değildir, toplum tarafından onay görmez bu davranış. Böylece toplumun ahlak anlayışı çerçevesinde gelişen yasaklar yeme içme unsurları üzerinden vücut bulur.

*Kafes* adlı romanda Neveser Hanım'ın dolaştığı sokaklar ve karşısına çıkar seyyar satıcıların sattığı yiyecekler ekonomik ve yaşam tarzı farklarını açığa çıkarmaktadır:

Hatıralar kelebeğinin yeni uçuşlarıyla birlikte Neveser Hanımefendi'nin paslanmış kulaklarından bugünün sathi görüntüleri siliniverdi. Turist taşıyan otobüslerin pek adi kornalarından Nuruosmaniye taraflarından otobüslere doğru bir yeni zaman yağma seferi düzenlenmiş satıcı çocukların çığırmalarından kurtuluvorecekti bir an sonra. Kebap şişlerini nasıl da insanın gözüne gözüne uzatarak geliveriyorlar; maazallah (İleri, 2012e, s.121).

Alıntıda görüldüğü gibi Neveser Hanım Nuruosmaniye sokaklarında ellerinde kebab şişleriyle dolaşan seyyar satıcı çocuklardan rahatsızdır. Nispeten iyi bir yaşam süren Neveser, sokak satıcılarının sattığı alafrangalıkla uyuşmayan, yoksulluğu ve avamlığı simgeleyen kebaplardan tiksintiyle bahsetmektedir.

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde istavrit, tercih edilmeme yönünden ekonomik bir sınıfın simgesi konumundadır. İleri, Boğaz'ın ve denizlerin kirlenmediği zamanlarda İstanbul'da balığın sofralara bereket saçtığını aktarırken, bazı balıklara mesafeli davranıldığını, bunlardan en bilineninin istavrit olduğunu belirtmektedir. Varlıklı bir aile, İleri'nin deyişiyle istavrite dudak büker ve fakir sofrası balığı olarak nitelendirir: “Bu tatsız tuzsuz söyleşilerin tek

hakikat payı, balıkların dar gelirliliğe ailelere daima kucak açıyor olmasıydı.” (İleri, 2013c, s.92).

İleri, ekonomik farklılıklar neticesinde ortaya çıkan bu durumu yoksul sofraları için bir avantaj olarak değerlendirir.

*Ölüm İlişkileri* isimli eserde Doğan, Belkıs’a Milano’nun arka sokaklarını gezdirirken Belkıs, buradaki yeme içme mekânlarını gezginleri sömürmek üzere kurulmuş olan işletmeler olarak tarif etmektedir:

İnsanın duyguları ne kadar da karmaşıktı! Yürüyüş boyunca Doğan’la ilişkisini, evliliği, İstanbul’da, dönüşlerinde onları bekleyen dayalı döşeli apartman katını da düşünmüştü; Doğan ona Milano’nun arka sokaklarını, pizzacıları, çeşit çeşit makarnasıyla ünlenmiş sokak lokantalarını gezdirmek istiyordu. Gezginleri soymak için işletilen kuruluşlar (İleri, 1980, s.34).

Belkıs, İtalyan mutfağının kendine özgü yemeklerinin yapıldığı mekânları bir mutfak kültürü olarak algılamaz. Doğan seyahat boyunca Belkıs’tan kaçmış, ona soğuk davranmıştır. Bu kaçış Belkıs’ın algısını meşgul ederek onu çevresinde dikkat etmesi gereken olaylardan uzaklaştırmıştır:

Yeşil makarna yemek ister miydi Belkıs; hamuruna ıspanak katmıştı İtalyanlar, o kıpkırmızı domates salçaları, tadına doyum olmaz ince, saydam, dilim dilim salamlar; nefis bir öğle yemeği yiyebilirlerdi. Fakat erkeğin direnci çok şaşırtıcıydı. Günlerdir eziyet ediyordu ona, günlerdir, gittikleri konakladıkları her otelde yapayalnız yatmanın yollarını deniyordu (İleri, 1980, s.34).

Belkıs ressamdır. Bir galeride sergilediği resimle yeme içme ve yoksulluk arasındaki bağlantıyı ifade etmektedir:

Sovan ve ekmeğin resmi imzasızdı, onu kendine saklıyordu, kimse “Belkıs” yazmasını isteyemezdi. Buna sevindi. İçeri geçip bakabilirdi inşaat işçilerinin hem olmadığı hem de anımsatıldığı o sovana, o ortasından kopartılmış ama dilinmemiş ekmeğe (İleri, 1980, s.58-59).

İnşaat işçilerinin bulunmadığı ama anımsatıldığı bu resimde, dilimlenmemiş, ortasından koparılmış ekmeğin ve soğanın yoksulluğun simgesi olarak tasvir edilmiştir. Ancak üst tabakanın sofralarında ve mekânlarında ekmeğin daima dilimlenerek sofraya gelmektedir:

Tabii büyük otellerde (Venedik’te, Roma’da), kentsoylu evlerinde (Doğan’la birlikte yaşadığı, salonunda pek az eşyanın kendisine değgin olduğu ve terk ettiği ev; sonra burası, bu çatı katı, bu hamam böcekli ev), lokantalarda

(Cemal kendini kaybedercesine içerdi), paranın az çok aktığı her yerde dilinirdi ekmekler, kızartılırdı ktır ktır (İleri, 1980, s.59).

Görüldüğü gibi temel bir besin maddesi olan ekmeğin bölüştürülme biçimi toplumsal tabakalarda farklılık göstermektedir. Her kesimden insanın sofrasında kendisine kolaylıkla yer bulan ekmeğin varlığı ya da yokluğuyla değil kesiliş biçimiyle toplumdaki ekonomik çatışmanın sembolü konumundadır.

Türk toplumunun kendine has çatışma alanları toplumun kültürel değerlerine tesir etmektedir. Bu çatışmaların tesir ettiği kültürel değerlerin başında yeme içme unsurları gelmektedir. Selim İleri'nin eserlerinde kullanılan yeme içme unsurları toplumda yaşanan gerilim ve çatışmaları açığa çıkaran birer simgedir. Türk toplumunun kendine has Batı- Doğu çatışması neticesinde gelişen gündelik yaşamda, yeme içme unsurları, bu çatışmanın varlığını ortaya koyar. Çatışma taraflarının yiyip içtikleri, gittikleri mekânlar, sofradaki tavırları gibi yeme içmeye dayalı unsurlar Selim İleri'nin hem denemelerinde hem de kurmaca eserlerinde toplumsal farklılığın simgesi konumundadırlar. Yeme içme unsurları üzerinden ortaya çıkan çatışmaları Batı – Doğu ikileminde açıklamak yeterli değildir. Her toplumun müşterek karşıtlığı olan ekonomik sınıf farklılıkları da yeme içme çatışmalarına zemin oluşturmaktadır. Her toplumda olduğu gibi topluma giren bir yenilik daima ekonomik yönden üst düzeyde bulunan sınıf tarafından tecrübe edilir. Bu durum bizim toplumumuz için de geçerlidir. Türk toplumunun kendine özgü durumu ise Batılı olmanın zenginlikle eşdeğer olmasıdır. Çünkü Türk toplumunun modernleşmeye hevesli olan kesimi aynı zamanda ekonomik gücü elinde bulunduran kesimdir. Selim İleri'nin eserlerinden parçalarla desteklemeye çalıştığımız bu başlıkta da Batılı tarzda yiyecek ve içecekler tüketenler, lüks mekânlara devam edenler daima zenginlerdir. Eserlerden hareketle meseleye bakıldığında modern ile zengini, geleneksel ile yoksulu eş tutmak doğru bir yaklaşımdır.

## 7. BÖLÜM: NOSTALJİ VE KÜLTÜREL DEĞİŞİM BAĞLAMINDA YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Selim İleri'nin eserleri genel itibariyle nostaljik bir değeri bünyesinde mutlaka barındırır. Özellikle anı kitapları, türünün bir gereği olarak nostaljik unsurlarla doludur. Bunun yanında kurmaca eserlerinde de nostaljik unsurlara rastlanır. Tezimizin konusu olan yeme içme unsurları İleri'nin eserlerinde nostaljik öğeler olarak kullanılmaktadır.

Çocukluk ve gençlik dönemlerinden zihninde kalan sofralar, mutfak görüntüleri, tarifler, âlet edevat gibi yeme içmeye dair unsurlar İleri'nin eserlerinde nostaljik yapının inşası için önemli malzemelerdir. İleri, bir yandan yeme içme üzerinden geçmiş ile olan bağı netleştirmeye çalışırken diğer yandan nostaljik unsurdan istifade ederek toplumda yaşanan kültürel değişimlere de işaret eder. Artık tarifi bilinmeyen bir yemek, kullanılmayan mutfak veya sofraya gereçleri, günümüzde adı duyulmamış tatlılar, çikolatalar, artık tercih edilmeyen içecekler İleri için hem nostalji unsurudur hem de kültürel değişimin ya da daha doğru bir tabirle – İleri üzerinden düşünecek olursak- kültürel yok olmanın birer işaretidir. Ona göre modern toplum geçmişin bütün izini ya silip süpürmekte ya da kendi rüzgârının önüne katarak geçmişi yeni bir biçime sokmaktadır. Selim İleri'nin geçmişle olan münasebeti gelenekten kopmanın neticesinde geçmişe duyulan özlem duygusunun canlanmasıyla ortaya çıkmaktadır.

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli anı kitabında, çocukluk günlerine değinen İleri, evlerine sıklıkla gelen Bedia Hanım'ı anlatırken, onun müşkülpesent bir kahve içicisi olduğunu, ona hazırlanacak kahvenin alelade olamayacağını, kahve hazırlama sürecinin zahmetli aşamalardan geçeceğini, kısacası “ şipşak pişirilemeyeceğini” aktarır. Bir yandan bunu aktarırken diğer yandan alaturka kahvenin yerini artık hazırcılığa dayanan “ neskafe”lerin aldığını söyler. Bir yandan nostalji unsuru olarak kullanılan kahve diğer yandan kültürel değişimin ya da yok olmanın bir göstergesi olmuştur.

Nerdesiniz siz şimdi Bedia Hanım? Kırk yıl, kırk beş yıl sizi görmeyeli. Daha ne kadar yaşayacaksam yaşayayım sizi dünya gözüyle görmeme olanak yok. Oysa kahve içişleriniz bende yaşıyor. Bu dünyaya sanki kahve

içişlerinize hatırlanmak için gelmişsiniz. Biliyor musunuz şimdi alaturka kahvenin modası geçti. Cezveler su kaynatıyor, sonra bir kaşık 'neskafe', eriyip gidiyor. Zahmetsiz, kolay. O yüzden midir nedir, tavus kuşları yelpaze kuyruklarını açmıyor (İleri, 2012h, s.41).

Jan Assmann'ın geçmişin geçmiş olması için zorunlu kıldığı iki unsur bu örnekte kendini göstermektedir. Türk kahvesi bugün de mevcut olması dolayısıyla geçmişin taşıyıcılığını yapmaktadır. Neskafe ise kahvenin değişik bir formudur. Böylece geçmişe ait değer tamamen kaybolmamakla beraber bugünlerde karakteristik olarak farklılık da göstermektedir. Bu iki zorunlu unsur kahve üzerinde birleşerek Selim İleri için bir hatırlama ve nostalji vesilesi olmaktadır.

*İstanbul Hatıralar Kolonyası* isimli anı kitabında da buna benzer bir durumdan bahsedilir. Çocuklara kahve ikram edilmemesi durumundan bahseden İleri, nadiren de olsa çocuklara ikram edilen "sütlü kahve"nin bugünün gençleri tarafından bilinmemesinden yakınır.

Arada bir, daha doğrusu binde bir, çocuklara sütlü kahve pişirilirdi. Sütlü kahveyi gençlere anlattım; yirmili yaştakiler sütlü neskafe sandılar. Öteki, asıl sütlü kahvenin tadı damağımda (İleri, 2013b, s.192).

Boym'a göre romantik nostaljikler nostalji nesnelерinin mevcut yaşamlarından farklı olduğunda ısrar etmiş ve bu nesneyi güvenli bir mesafede tutmuşlardır (Boym, 2009,s.40). Selim İleri'nin bahsettiği sütlü kahve ile bugünün gençlerinin anladığı sütlü kahve birbirinden farklıdır. İleri, özlemine duyduğu sütlü kahvenin tarifini vermez ancak mevcut yaşamımızın idrak ettiği sütlü kahveyi değersizleştirerek kendi nostalji ögesini öne çıkarmaya çalışır.

Alıntıda dikkat çeken bir başka konu ise kahvenin çocuklara yasak olmasıdır. Çocuklara kahve ikram edilmemesinin nedenleri arasında Türk kahvesinin çekilmesi, pişirilmesi, sunumu dolayısıyla zahmetli bir iş olması, çocukların büyüklerin yanında kahve içmesinin Türk örf ve adetlerine aykırı kabul edilmesi, kahvenin çocuklar için zararlı olabileceği düşüncesi, kahvenin kafein içermesi nedeniyle çocukların uykusunu kaçıracağı telaşı ve kahvenin bir zamanlar az bulunan ve pahalı bir içecek olması gösterilmektedir (Demir, 2012, s.121-122). Kahvenin, bir dönem zaman zaman kaybolmasından dolayı değerli bir hale gelmesi, öyle görünüyor ki çocukların bu tattan mahrum kalmasına sebep olmuştur.

Kahve, II. Dünya Savaşı sürerken ve Demokrat Parti yıllarında bir ara ortadan kaybolmuş, karaborsaya düşmüştür. Bir fincan kahve bir hasret ögesi haline gelmiştir. Kurukahvecilere nadiren gelen kahve için uzun kuyruklar oluşmuş, kuyruklarda bekleyenlerin çoğu kahve alamadan kahveler tükenmiştir. Karaborsaya düşen kahve, el altından fahiş fiyatlara satılmaktadır. Bazı kahve tiryakileri ise simyagerlik edasıyla nohuttan kahve yapmaya uğraşmışlardır (İleri, 2013b, s.193). Osmanlı'ya girdiği günden beri çok sevilen kahvenin zaman zaman yasaklanıp bazen de yokluktan dolayı piyasadan kaybolması kahve tiryakilerini yeni arayışlara yöneltmiştir. Bu darlık zamanlarında piyasaya derhal nohut kahvesi sürülmüş ama kimi tiryakiler nohut kahvesini içmeyi reddetmişlerdir. Nohut kahvesinin yanı sıra fasulye, arpa, bakla, incir ve fındık kabuğundan da yalancı kahveler yapılmıştır. Ayrıca kurumuş kahve tavelerinin yeniden öğütülmeyi yoluyla elde edilen ve cavcav adı verilen kahveler de bazı kahvehanelerde satılmıştır (Ayvazoğlu, 2012, s. 97-100). Kahvenin ekonomik ve toplumsal şartlardan dolayı bir süre bulunamaması ya da pahalıya satılması, kahveyi, ulaşılamaması yönünden nostaljik bir öge konumuna getirmiştir. Kahvenin yokluğunda üretilen kahve benzeri içecekler ise yokluk zamanlarının kültür üretmeye etkisi olarak değerlendirilebilir.

İleri, simyagerlik olarak değerlendirdiği nohuttan kahve yapmaya *Yaşarken ve Ölürlen* isimli eserinde değinmiştir. Romanın kahramanlarından Ferruh, bir kahveciye uğrayıp kendisine kahve ısmarlamış ancak olumsuz yanıt almış, kahvecinin yalnızca nohut var cevabına karşılık nohut içmekle yetinmiştir (İleri, 2009c, s.82).

*Melun*, romanında Sayru Usman çeşitli yeme içme unsurları üzerinden nostalji yaşar: “Bir kadeh rakının yanına kirlihanım peyniri iyi giderdi, fakat artık bulunmuyor, fıçı peyniri, dışı küflü. Kirlihanım peynirinin yerine ithal rokfor modası başladı, parası olana” (İleri, 2014e, s.7).

Sayru Usman'ın bir zamanlar müdavimi olduğu bir restoranın artık eskisi gibi olmaması roman kahramanı için nostaljik özellik taşır. Ne mekân eski mekândır ne de yemekler eski yemeklerdir. Üstelik eski güzelliğin yerini büyük bir sakillik



almıştır. Yemeklerden ve garsonun tavırlarından memnun olmayan roman kahramanı böylece kültürel bir dönüşüme de işaret etmektedir:

Bugünkü gün tatsız hadiseler cereyan etti. 'Karideslerin antenleri pörsümüştü' dedim. Saçları vıcık vıcık briyantınli garson arsızca gülerek, 'kabuklarını soyup yiyorsunuz' dedi. Vah vah Sayru Bey, burası Veliddin Paşa yalısıymış. Yalının yerinde yeller esiyor (İleri, 2014e, s. 13).

Sayru Usman'ın çocukken yemiştir olduğu dondurmalar, gittiği pastaneler ve yalnızca bu pastanelerde yapılan tatlılar ve içecekler artık kendisi için birer nostaljidir:

Çocukluğumda mahalleden geçen dondurmacıda yalnız kaymak ve vişne bulunurdu. Pek ender limon. Vanilyalı dondurma İstanbul halkı için hâlâ bir lükstü; ancak meşhur, seçkin pastaneler yapardı. Meşhur, seçkin pastanelerin listesinde peşmelba da vardı. Hem vanilyalı dondurmaya hem peşmelbayı çok sevmişimdir. Cennet Bahçesi'nin spesyalitesi ise kafe glase ve buzlu çaydı (İleri, 2014e, s.249).

Sayru Usman'ın çocukluk yıllarında yüzmek maksatlı gidilen Moda Plajı, yüzmenin yanında piknik mekânı olma özelliği de taşımaktadır. Ancak eskisi gibi evden yiyecek getirilmez. Artık her şey hazır. Özellikle Türkiye'nin siyasi olarak ABD ile yakınlaşması neticesinde yeme içme kültürü de değişmiş, hızlı yemek kültürü hızla yerleşmiştir. Evden gelen dolma ve kuru köftenin yerini alan sosisli sandviç bu değişimin en önemli göstergesidir. Plajda köfte ve dolma yemek artık bir nostaljiden ibarettir kahraman için:

Artık evden dolmalar, kuru köfteler getirilmiyor. Küçük gazinodan sosisli sandviç getiriliyor. Açık kısımdaki lokantadan buz gibi bira, patates kızartması, 'bir dilim karpuz' getiriliyor. Kovacı çocuk su dolu büyük kovaları kapıya kadar getiriyor, 'Nazmiye abla!' diye bağırıyor. Elbiseli fakat elbisesi deniz suyuyla ıslanarak şişman bedenine yapışmış, ellilerinde Nazmiye Abla kapıyı aralayıp kovaları – bazen biraları, karpuzları – alıyor. Hanımlar kumlar akıp gitsin diye ayaklarını yıkayacaklar; 'Oh! Buz gibi bira! Şifa olsun...' (İleri, 2014e, s. 307).

Sayru Usman, bir şeyler içmek için gittiği mekânda mezelerden ve çerezlerden memnun kalmamıştır. Aklına, eskiden müdavimi olduğu Novoti'ni isimli mekân ve bu mekânda servis edilen badem gelir. Sipariş ettiği çerezleri bayat bulur ve beğenmez. Amerikan kültürü her yanı sardığı gibi çerezlere de sirayet etmiştir. Novotni, tuzlu badem ve Hamit Beyefendi, onun için bir nostaljidir sadece:

Novotni'de çerez istediniz mi biranın yanında, soyulup yumurtanın akıyla fırınlanmış tuzlu badem gelirdi; burada bayat, hamura dönmüş Amerikan fıstığı. Novotni'de beyefendiler hanımefendiler Viyana valsleriyle mest olurlardı. Hamid Beyefendi deri eldivenlerini çıkarır, dört parmak kalınlığındaki mermer masaya bırakırdı (İleri, 2014e, s. 386).

Nostaljik kişiler duyuları, tatları, sesleri, kokuları, küçük ayrıntıları ve ufak tefek şeyleri hatırlamak konusunda şaşırtıcı bir yeteneğe sahiptirler. Nostaljik insanların tat ve işitme duyguları oldukça gelişmiştir (Boym,2009,s.27). Sayru Usman'ın yeme içme unsurları üzerinden yaşadığı nostaljik duygu küçük ayrıntılar ve gelişmiş tat alma duyusu üzerine kurulmuştur.

Selim İleri *İstanbul Lale ile Sümbül* adlı eserinde geçmiş günleri yemeklerin kokusuyla anımsar. Beş yaşına kadar oturdukları kira evinin oturma odası, yemek odası ve mutfağı unutulmamıştır. Evde pişen çiroz ve patlıcan kızartması kokusu İleri'nin anılarını canlandırır.

Mutfağın avuç içi kadar bir balkonu var. Yatak odalarını gözümün önüne getiremiyorum. Ama mutfakta, yaz günleri, keskin çiroz kokusu şimdi de iştahımı kabartıyor. Patlıcan kızartmasının kokusunu unutmuyorum. Galiba mangalımız vardı ve mangalda çok sevdiğim cızbız köfte (İleri, 2013c, s.15).

Aynı şekilde *Sona Ermek* isimli eserde de patlıcan kızartmasının kokusu nostaljik duyguların doğmasına zemin hazırlamaktadır:

Anılarda kalmış o roman için yeriniyorsun, şimdi kimselerin haberi yok, bazı bölümleri sende o kadar canlı kalmış. Boyuna yılların dökümünü çıkarıyorsun, kaç zamandır hatırladığın yoktu, oysa şimdi Floryada'ki bahçedesin, tek katlı evin mutfağından patlıcan kokuları geliyor (İleri, 2017a, s.20).

Patlıcan kokusunun nostaljik değer taşıdığı bir başka bölüm *Yarın Yapayalnız* isimli eserde mevcuttur. Yaz günlerinde geçirdiği sayfiye günlerini hatırlayan Handan'ın anılarında kalan bir unsur da patlıcan kızartması kokusudur:

Oysa ada huzur içindeydi. Gençler dolaşıyorlar, lokantada demlenenler, evler, faytonlar, buzlu badem – ceviz satan satıcı, bir yerden patlıcan kızartmasının kokusu (İleri, 2011ç, s.220)

*Gramafon Hâlâ Çalıyor* isimli eserde, İleri'nin dayısının misafirliğe gelişleri yeme içme unsurları üzerinden hatırlanır. Dayısının İstanbul'un köklü pastaneleri olan Hacı Bekir, Baylan, Tilla ve Divan'dan getirmiş olduğu zarif kutulu ve kurdeleli

çikolatalar İleri'nin oldukça ilgisini çekmiştir. İleri, çikolata kutularında bir estetik alımlamaktadır. Çikolata kutuları ve kırmızı kurdele bir nostalji unsuru oluşturur:

İstanbul'a gelişlerinde dayımların benim için en unutulmaz armağanları, kocaman bir kutu madlen çikolataydı. Önceleri Hacı Bekirden, Baylandan gelen çikolatalar, sonraları, Beyoğlu Tilla Pastanesinden alınır olmuştu. Sonra da Divandan. Çikolata kutularından birinin enli taftadan kıpkırmızı kocaman fiyongalı kordelasını, şimdi hatırlayamadığım bir arzuyla siyah okul önlüğümün içine saklamış, Cihangir İlkokuluna öyle gitmeye kalkışmış; ama yolda annem tarafından yakalanmışım (İleri, 2010a, s.45-46).

*Gramofon Hâlâ Çalıyor* isimli eserde, Atatürk'ün Tokatlıyan Otelinde kahve içmesi, Markiz ya da Löbon Pastanesinde çilekli dondurma yemesinin artık konuşulmaz olması, bununla birlikte Atatürk'ün tramvaya biletle binmesi, Fener Alayı'nın artık gündeme gelmemesi nostaljik bir öğeye işaretler:

Atatürk'ün tramvayda bilet kestirmesi, Tokatlıyan'da kahve içişi ve galiba Markiz'de belki de Löbon'da dondurma yemesi – çilekli dondurma- çocukluğumda o kadar anlatıldı ki, tramvay biletinde, kahve içişte ve çilekli dondurmada söylencelere denk bir şeyler ben bile hissettim. (...) ama sonra bunlar silindi. Fener alayı anlatılmaz oldu. Atatürk sanki ikinci mevki tramvaya binip bilet kestirmemişti; artık tramvay, bilet ve biletçinin büyük şaşkınlığı, tramvay yolcularının hep birlikte ayağa kalkışları söylenmiyordu. Tokatlıyan'daki kahve fincanı besbelli saklanmamış. Çilekli dondurma söylencesi, bende, çilekli dondurmalar gördükçe bir süre daha devam etti (İleri, 2010a, s. 55-56).

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde, Arnavutköy'de, geleneksel yöntemlerle yetişen çileğin serüveni aktarılır. Örgülü sepetlerde satılan Arnavutköy çileği artık üretilmemekte, onun yerini marketlerde plastik kutularda satılan hormonlu çilekler almaktadır. Bu değişim bugünkü hayatımızın çirkinliğinin bir simgesidir (İleri, 2013c, s. 202). Aynı zamanda emeğin yok olmasından ve artık çoğu şeyin emek sarf etmeden elde edildiğinden şikayet eden İleri, böylece hem çileği nostaljik bir öğe yapar hem de çileği kültürel değişimin bir örneği olarak algılar:

Çevreyi tahrip eden kör bilinç, emeği ve gönül sabrını elbette gülünç bulacaktı. Bugün, Ferit amcanın dünkü anlatışlarını hasretle anabileceğimiz toplumsal koşullardan, hatta anmak ediminden bile uzak değil miyiz? Neyi anacağız? Sonbahardan yaza, Arnavutköy çileğinin varoluş öyküsünün yerini, bütün mevsimler boyunca, köşeyi dönme öyküleri almadı mı? Her iş kolundan emeğin, alın terinin yerini "rulet masası" almışken, Osmanlı çileğine zaman ayırmanın, emek vermenin ne anlamı olabilir? (İleri, 2013c, s. 203).

İletişimsel bellek yakın geçmişe ait anıları kapsamaktadır. Bu anılar ise kişinin çağdaşları ile paylaştığı anılardır ve bunun en tipik örneği kuşağa özgü bellektir.

Bu bellek ise tarihi olarak grupla bağlantılıdır, zamanla oluşur ve zamanla yok olur ve taşıyıcıları ile sınırlıdır. Sahibi öldüğü zaman bir başka belleğe yer açar (Assmann, 2018, s.58). Arnavutköy çileğinin artık üretilmemesinin Selim İleri için bir hatırlama ve nostaljik değer taşıması Assmann'ın ileri sürdüğü düşünceler ile örtüşmektedir.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde İleri'nin, iki damla gözyaşının diyerek hasretle andığı akide şekeri, günümüzde seveni, meraklısı kalmadığı için nostaljik bir unsurdur. Akide şekeri popüler kültüre yenik düşmüş, yeni yaratılan kültürün içerisinde kendisine yer bulamamıştır:

Bir renk yelpazesi, bir mücevher kutusu, bir damak fırtınası, evet ama ne uğruna, neler uğruna feda etmiştik! Günün modalarına yenik düşerek hayatımızdan çıkarıp attığımız onca incelik arasındaydı akide şekeri de. Bugün tek tük meraklısı ardını kovalıyor. Tek tük tutkunu akide şekerinden masallar, şefkatler, iyi kalplilikler duyumsuyor. Hoşça kal akide şekeri. Şimdi sen iki damla gözyaşısın. Limon ve tarçın, portakal çiçeği ve gül bahçesi kokuyorsun. Hoşça kal çocukluk arkadaşım (İleri, 2010ç, s. 46).

*Daha Dün* isimli eserde kahraman, annesiyle beraber gezdiği dükkânları hatırlar. Bu dükkânlarda gördüğü yeme içme unsurları kahramanı çocukluk günlerine taşımaktadır. Hafızasındaki yeme içme unsurlarının görüntülerini kaleme alan kahraman, çocukluğuna dönerken yeme içme unsurlarını da nostaljik bir öge olarak kaydeder:

Annemle birlikte Mösyö Panayot'un iki basamakla inilen bodrum katındaki dükkânına gidişlerimizi, raflardaki şişeleri, şarap şişeleri, vermut şişeleri, Kulüp, Yeni Rakı şişeleri, votka, cin şişeleri, üstünde mavi giysili, başı boneli kız resmi bulunan tuzlu sardalya kutularını, kangal kangal sucukları, mermere bırakılmış pastırmaları, tezgah altındaki buzdolabından çıkartılan dilleri, salamları, yaldızlı kağıda sarılmış kaz ciğeri ezmesini, peynirleri, beyaz peyniri, dil peynirini, kaşarı gravyeri, sarı mumlu balık yumurtasını, içi kırmızı biberli yeşil zeytini, beyaz tüpteki ançüezi, büyük kayık tabağa istif edilmiş uskumru dolmalarını, yeşil veya koyu mavi yağlı kâğıtları, tombul, güler yüzlü, iyi kalpli mezecilerimizi yazarak, canlandırarak, yeniden yeniden çocuk oluyorum (İleri, 2012b, s. 27).

*Yaşadığım İstanbul* isimli eserde salça üzerinden nostaljik bir yapı oluşturulur. Ev-market salçası karıştılığında ev yapımı salçayı benimseyen İleri, bu vesileyle anneannesini hatırlar. Böylece salça, nostaljik bir unsur olur:

Domates salçası dedim de 1960'lar İstanbul'unda bazı evlerde hâlâ salça yapılır, 'bakkallarda çakkallarda' satılan hazır domates salçalarına iltifat

edilmezdi. Annem değil ama anneannem salçasını kendi yapanlardandı. Sevgili dostlarım Kezban ve Yusuf Çopur bana geçenlerde Gaziantep'ten iki koca şişe domates salçası getirdiler; hep anneannemi hatırladım (İleri, 2015c, s. 282).

*Yaşadığım İstanbul* isimli eserde, yeme içme pratiklerindeki kültürel değişim içecekler üzerinden şekillenmektedir. Şerbet, şurup gibi geleneksel içecekler yerini gazoz, kola gibi Amerikan etkisiyle ülkemize giren asitli içeceklere bırakmıştır. Üstelik gazoz bile nostaljiktir artık. Tüketicilerin son yıllarda yöresel gazozlara olan sempatisi artmaktadır. Kültürel hayatımızdaki varlığı yeni sayılabilecek gazozun bu kadar kısa sürede nostalji ögesi haline gelmesi kültürel değişimin hızı hakkında fikir vermektedir:

Önümüz temmuz, sıcak günler bekliyor bizi. Şerbetler şuruplar salık vereceğim ama gazozun bile nostaljik olup çıktığı bugünün dünyasında – mihneti göze alıp - kim hazırlayacak, kim onca emeği göze alacak? Girersin ayaküstü atıştırma salonlarından birine, hamburgerin yanına açtırırsın bir kola; olur biter (İleri, 2015c, s. 305).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde sadece yeme içme unsurlarında değil hayatın birçok alanına tesir eden hızlı yemek kültürünün yıkıcı etkisi eleştirilmektedir. Hızlı yemek, hızlı âşık olmak, hızlı sevişmek gibi hayatı hız üzerinden tarif etmenin kültürel yaşantıya vermiş olduğu zarardan dem vuran İleri, “burger” simgesi üzerinden değişen kültürel yapıya değinmektedir. Turgut Özal döneminin liberalleşme rüzgârıyla hayatımızda yeri artan hızlı yemek anlayışıyla özdeşleşen burgerler flört anlayışlarını da etkilemiştir. Atıştırmanın ayaküstü yapıp hızlıca doyulduğu bir kültürde sevişmeler de ayrılıklar da yeni sevgilileri bulmak da ayaküstü yaşanmaktadır (İleri, 2010ç, s.443).

Hızlı yemek anlayışının kültürel yıkıcılığı çay sofralarında da tesirini göstermiştir. Kabul günlerinde, akşam çaylarında sıklıkla kullanılan beyaz keten örtülerin yerini, ayaküstü atıştırmandan sonra hemen başına geçilen masanın yeşil çuha örtüsü almıştır. Bu masa iskambil oynanan masadır. Akşamüzeri, cumartesi, pazar çaylarında içli köfte, ezme, kısır, mercimek köfteleri revaçtadır. Masalara leke tutmayan sentetik kumaştan örtüler serilmektedir (İleri, 2010ç, s.422).

Türkiye'nin NATO üyeliğine kabulüyle, Batı'ya ulaşıldığına ve bunun Batılı devletlerce de kabul edildiğine olan inanç, 1950'li yılların ülkenin gündemine iyice yerleşmiştir. Amerikan yardımının ve Soğuk Savaş döneminin başlamasıyla, Menderes döneminde Batı, artık Avrupa değil, Amerika'dır. Amerika ile yaşanan siyasi yakınlık beraberinde kültürel yakınlığı da getirmiş, Amerikan kültürüne ait öğeler kısa sürede Türkiye'de görülmeye başlanmıştır. Bu kültürel öğelerin içinde yeme içme unsurları da vardır.

Amerikan kültürünün etkisi yerleşik kültürel değerleri yok etmiş ya da değiştirmiştir. İleri'nin aktardığına göre Moda plajında yaşananlar değişimin göstergesidir. Çamlıca gazozunun yerini alan Coca Cola, lokanta servisi yerine hızlı yemek anlayışına uygun kese kağıtları ve plastik kaplarla dışarıdan getirilen geleneksel yiyecekler kültürel yozlaşmanın göstergesidir (İleri, 2013ç, s.140). Plaja evden getirilen zeytinyağlı yaprak dolması, kuru köfte ve meyve gibi yiyeceklerin hızlı yemek anlayışına uygun aletlerle taşınıp servis edilmesi, öğle sıcaklığında rakı içilmesi yeni kültür ile kaynaşan yerleşik kültürün ortaya çıkardığı ucube bir görüntü durumundadır.

Limon şekeri, *Oburcuk Mutfakta* isimli eserde nostaljik bir unsur olarak İleri'nin hafızasında kalmıştır. Artık çok sık rastlamadığı bu şekerleme İleri için geçmişin bir göstergesidir.

Limon şekeri benim bildiğim olabilir mi? Limon dilimi, gibi kesilmiş, incecik limon kabuğuna ilıştırılmış, tozşekere batırılmış, görünümü de sıcacık, güneşli bir şekerleme. Onu yıllardır gördüğüm yoktu. Geçen cumartesi, Beyazıt'tan Aksaray'a inerken şekerlemeci vitrininde gördüm. Eski bir dosta rastlamış gibi sevindim; içim cız etti (İleri, 2010ç, s.542).

*Yarın Yapayalnız* isimli romanda ülkeye yeni yeni giriş yapan ayaküstü yenen hazır yemeğin, tüketiciler için bir cazibe merkezi olduğu vurgulanmıştır:

Sinemaya gitmeden önce Atlantik'te –ayaküstü atıştırmanın ilk mekânlarından- sosisli sandviç yer, havuç suyu içerdim. Hem bol hardal soslu, hem dilim dilim hıyar turşulu sandviç, köpük köpük, kavuniçi havuç suyu, sütlü muz suyu, kaşarlı tost, tost makinesi, mikser, acılı ketçaplı hamburger, hamburgerin kocaman, yusyuvurlak sandviç ekmeği, külahta patates kızartması, tümü hayatımızda yeni şeylerdi. Bu yüzden de hepsine aşırı düşkünlük gösteriyorduk. Üstelik ben çok iştahlıydım (İleri, 2011ç, s.4).

İstanbul'un ilk hızlı yemek dükkanlarından olan Atlantik Baylan Pastanesi'nin karşısına açılmıştır. Turşulu ve mayonezli sandviçlerin ilk kez yapıldığı mekânda aynı zamanda ayakta bira da içilmektedir. Mekân düşük fiyat tarifelerinden dolayı kısa sürede uğrak bir yer haline gelmiştir (Çizmeciyân, 2011, s.171). Alıntıda sıralanan yeme içme unsurları Türkiye, ABD yakınlaşması neticesinde ülkemize giriş yapan kültür öğeleridir. Amerikan hızlı yemek kültürünün ülkeye girişiyle birlikte yeme içme unsurlarında da kültürel bir değişimin gözlenmesi doğaldır.

*Yarın Yapayalnız* isimli eserde roman kahramanı Handan'ın yapmış olduğu vişneli konyak ve vişneli votkalar tükenmek üzeredir:

Vişneli konyak geçen yıldan kalmamış. Bu yaz (yani 2000'in yazı) vişneli konyak ve vişneli votka yapmamış. Vişne mevsimi, manavların önünden, boş gözlerle ve içli kederle yunmuş olarak geçmiş. İçtiğimiz, belki de son vişneli konyakmış; bir daha yapmayacaktım (İleri, 2011ç, s.18).

Handan'ın ikram ettiği ve bir daha yapmayacağını söylediği bu son konyak, artık hem bir nostalji hem de bir daha yapılmayacağından dolayı bir hüznün unsuru olmuştur.

*Mavi Kanatlarınla Yalnız Benim Olsaydın* isimli eserde anneannenin yapmış olduğu çeşit çeşit reçeller kahraman için anneannesini ve elbette geçmişini hatırlamak için bir araç konumundadır:

Anneannemi hep öyle eylüllerde, hep son bir telaşla yaz meyvelerinden kotarılmış çeşit çeşit reçeller görüntüsüyle iç içe hatırlarım. Anneannemin kotardığı reçeller, çilek, şeftali, vişne, armut, gül reçeli artık kavanozlara konulmuş, cam kavanozlar tülbentlerle örtülmüş, bu sıkı sıkıya kapatılmış kavanozlar raflara dizilmiştir (İleri, 2011c, s.77).

Anneannenin yapmış olduğu reçeller kahraman için yalnızca bir nostalji öğesi değil aynı zamanda hüznün de sembolüdür. Kahraman, anneannesinin bu dünyaya yalnızca reçel yapmak için geldiğini düşünerek anneannesini kaderine sitem etmekte ve bundan derin bir üzüntü duymaktadır. Kendisinin de belirttiği üzere bu reçeller ve kuru sebzeler kahraman üzerinde bir melankoli etkisi yaratmaktadır:

Fakat reçellerin raflarda sıralanışına, öyle derli toplu duruşlarına, az berilerinde kurutulmuş bamyaların, patlıcanların asılı duruşuna, yazdan

kısa bu hazırlığa, bu emeğe baktıkça garip bir iç sızısı duyardım. Anneannemin yeryüzüne sanki yalnız reçel, şekerleme yapmak için geldiğini, Tanrı'nın bu kadere süslü hiçbir şey ekmediğini sezinledim. Reçel, tatlar ve rayihalar simgesiyken, anneannemin kaderinde akıllara durgunluk verici bir tekdüzeliği simgelemez miydi? Anneannemin reçelleri, kuru sebzeleri bende melankoliler uyandırır (İleri, 2011c, s.77).

Kahraman, anneannesinin reçelleri üzerinden bir nostalji ve melankoli yaşamakla beraber, görmüş olduğu hazır reçellerden hareketle hazır yemekçiliğe ve böylece yeme içme unsurlarındaki kültürel değişime de vurgu yapar:

Çok eylüller var ki falan ya da filan marka hazır reçelleri, marmelatları gördükçe anneannemin yeryüzünden bir reçel meleği, bir mutfak perisi gibi gelip geçtiğini, hiçbirimizin bu meleğin getirdiği küskün surelere kulak vermediğimizi hissediyorum (İleri, 2011c, s.78).

*Beklenen Sevgili* isimli romanda da reçeller üzerinden bir hatırlayış vardır. Anlatıcı, komşusu Şahende Hanım'ın bir zamanlar bir zamanlar sık sık kendisine verdiği çeşitli reçeller üzerinden bir nostalji ve burukluk yaşamaktadır. Bir zamanlar evindeki raflarının envayı reçellerde dolup taşıdığını söyleyen kahraman, şimdi kimsenin böyle reçeller yapmadığından yakınarak geçmiş günlerin hatırasını üzümlere anımsamaktadır:

Bu yaşımda evlat muamelesi görüyorum. Hoşuma da gitmiyor değil. Her sene reçeller verir, ziyaretine gittim mi puf böreği açar. Son ziyaretimde yazın yaptığı çilek reçelinden verdi. Bizim evde bir zamanlar çeşit çeşit, ne bileyim, mesela portakal kabuğu, kayısı, kızılıcak, vişne, gül, reçeller yapılır, kavanoz kavanoz raflara dizilirdi. Şimdi kim yapacak; kimse kalmadı. Geçmiş günlerin acı tatlı hatıraları, hayal olmuş hakikatler arasındadır (İleri, 2018a, s.31).

Reçeller üzerinden geçmişini hüzünle anımsayan anlatıcı buradan sonra da çocukluğunda çok sevdiğini belirttiği hünnap reçelinden söz açmaktadır. Hünnap reçeli bu anda onun için çocukluğuna dönme vesilesi yani bir nostalji ögesidir:

Hatıralar hatıraları nerelere alıp götürmüyor: şimdi durup duruken hünnap reçelini hatırladım. Çocukluğumda pek severek yedim, kaşık kaşık. Hünnap o zamanların gözde bir reçeliydi. Hünnabı muşmulayla karıştırma: sert çekirdekli, zeytin iriliğinde, olgunlaşınca kırmızı meyvedir, pek tatlıdır. Reçeline bu sebeple az şeker konur, burukça kalmasına itina edilir (İleri, 2018a, s.32).



*Cemil Şevket Bey, Aynalı Dolaba İki El Revolver* isimli eserde Cemil Şevket anneannesinden hatıra kalan yasemen kokulu bir ağızlık vasıtasıyla anneannesini kaybetmenin hüznünü yeniden yaşamaktadır. Bu ağızlıklar anneannesinin yanı sıra Cemil Şevket'e ayrılık ve yalnızlık duygularını da hissettirmektedir. Bir yeme içme âleti olan ağızlık böylece Cemil Şevket için nostaljik bir öğedir ve bu öğe kendisinde derin bir hüzne yol açmaktadır:

Bu ağızlıkları kedere kapılarak anıyordu. Anneannesinin yasemen dalından ağızlığı tütüne hoş bir koku verdiği ve tütünün acılığını giderdiği için sevdiğini söylüyordu. Ama bu yasemen kokulu ağızlıklar, çarçabuk kararıyor, özelliklerini yitiriyor, derken atılıveriyorlar. Böylece Cemil Şevket onların her birinden ayrılıklar duyuyor, ayrılıklardan gönlünün incindiğini söylüyordu. Ama sonra, ayrılıklardan bile ayrılmak zamanı gelip çatmıştı. Zira yasemen kokulu ağızlıklarıyla andığı anneanesi, kendisini yapayalnız bırakarak ebediyete karışmıştı (İleri, 2011a, s.86-87).

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde bugünün gençlerinin “sinir oldukları” gelenek ve görenekler içerisinde gördükleri bayram ziyaretlerinden hareketle geçmiş bayram günlerini hatırlayan İleri, geleneklerin eskiyip değiştiğine veya tamamen yok olabileceğine vurgu yapmaktadır. Kendi gençliğinde de bayram ziyaretlerinden bunaldığını belirterek kuşak çatışmasına değinen İleri, şimdilerde, bayramları içlenişlerle hatırladığını belirtmektedir. İleri'nin hatırladığı ürpertilerle hatırladığı bayramlardan aklında kalanlar anneannesinin Kadıköy'ün Şifa semtindeki evlerinde yeşil kristal şekerlikteki fındıklı, fıstıklı, güllü lokumları ve badem şekerleri ve Giritli Azize Hanım'ın kristal kadehlerde bekleyen ev yapımı, tarçınlı, karanfilli vişne likörleridir. İleri için bayramlar pastanelerin süslenmesidir. Özellikle Hacı Bekir, İleri'nin anılarında önemli bir yer teşkil etmektedir. Sıraselviler semtindeki Melek Pastanesi'nin vitrini nisan ayında kutlanan paskalyada tüketilen çikolatadan yapılmış tavşanlar, kırmızı kurdeleli çikolatadan yumurtalarla süslüdür. Bunun yanı sıra İleri'ye göre şeker bayramının simge yiyecekleri olan lokum, badem şekeri ve badem ezmesi, ezme konusunda usta olan Kadıköy'deki Cemilzade'yi anımsatmaktadır. Bu mekân yukarıda sayılanların yanı sıra fıstık, kavun, çilek, portakal, çikolata ve kayısı ezmeleriyle İleri'nin hafızasında yer etmiştir. Böylece İleri, nostaljik bir değer olarak gördüğü eski bayram günlerini yeme içme unsurları ile birlikte

hatırlayarak yeme içme unsurlarına da nostaljik bir değer kazandırmıştır (İleri, 2016b, s.79-81).

*Cehennem Kraliçesi* isimli eserde ev kadınlarının artık evde yemek yapmayarak hazır bir yaşama alıştığından şikâyet eden anlatıcı, bu düşüncesini kurulan içki sofraları ve dört bir yanı saran hazır meze dükkânları üzerinden şekillendirmektedir. Romanın kahramanı olan Şadiye, hazır yiyeceklerin saltanat kurmaya başladığı bir yaşantıya hazır değildir. Ev kadınlarının evde yemek yapmak yerine hazır yemekleri tercihe etmesi kültürel bir değişimin göstergesi olarak sunulmuştur:

Dört bir yanı da mezeciler doldurdu. Ne kadar çok içki sofrası kuruluyor memlekette, herkes içiyor, mezecilere gün doğmuş olmalı. Gerçekten dört bir yanı mezeciler kaplamıştı. Hanımlar galiba evde yemek pişirmiyorlar artık. Hazır yiyecekler, hazır hayatlar... Hayır, Şadiye böyle bir yaşam düşlememişti (İleri, 2014a, s.259).

*Mavi Kanatlarınla Yalnız Benim Olsaydın* isimli eserde "Geçmiş Zaman Yazarı" olan nitelendirilen yazar, Marcel Proust ile kıyaslanmaktadır.

Beri yandan, bana öyle geliyordu ki, Geçmiş Zaman Yazarı, Marcel Proust'un tersine, geçmiş zamanda mutluluğu boşuna arıyor, bisküvisini, pastasını ölümcül bir iştahla yiyor, Proust'a tılsımlar getiren lezzetleri boş yere tatmak istiyor ve sonunda yanı başında duran küçük küçük kâğıt parçalarını, notlarını, nice güçlkle kurduğu mutluluk cümlelerini önüne çekerek, yeni esintiler getirsin diye bir kalp ağrısıyla okumaya uğraşıyordu (İleri, 2010c, s.146).

Alıntıda görüleceği üzere Geçmiş Zaman Yazarı'nın çaya batırılan bir bisküvi üzerinden geçmişe dönerek nostaljik düşüncelere dalmak gibi bir derdi yoktur. O, önüne gelen çayı, bisküviyi ve pastayı Proust duyarlılığıyla değil, yalnızca karnını doyurmak için tüketmektedir. Proust için nostaljik bir simge olan bisküvi, Geçmiş Zaman Yazarı için aynı duyguları temsil etmez.

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserde İleri, henüz pastalı çay davetlerinin gözden düşmediği günleri anımsamaktadır:

Yuvarlak pastalar, şeker güller, şeker yapraklarla bezenmiş. Kubbeli karton kutulara konuyor, eve getiriliyor. Akşamüzerine kadar buzdolabında saklanıyor. İki de birde gidip açıyorum buzdolabını, bir sanat eserine bakar gibi bakıyorum gülleri kırmızı, kırmızı güllerinin yaprakları yeşil, kendisi kremalı pastaya. Demek insanların böyle sakin zamanları varmış, çaya

beklenirlermiş, çay sofraları kurulurmuş, pastalar çıkarılmış, gündüzden yollara düşülür, o pastalar alınmış (İleri, 2010ç, s.128).

İleri'nin detaylı bir şekilde aktardığı pastaların temini, muhafaza edilişi, ikram edilmesi bugün gözden düşen alışkanlıklardandır. İnsanların bir zamanlar çay davetleri için katlandığı zahmetler, hazır yemek kültürünün her yanı sardığı günümüz dünyasında yalnızca nostalji unsuru olarak değerlendirilmektedir.

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde 1960'larda lüksün simgesi olan hazır çorba ile tanışan orta sınıf ailelerin mutfaklarında yaşanan sıkıntılar dile getirilmektedir.

1960'lar İstanbul'unda hazır çorba adeta bir lükstü. Hazır çorba Avrupa'dan hediye olarak getirilirdi. Çoğu zaman bir dert olup çıkardı: yabancı dildeki tarifi uzun uzadıya, tekrar tekrar okunur, anadile çevrilir, tarife tıpatıp uyulmasına rağmen hazır çorbanın kıvamı bir türlü tutturulamazdı. Öyleyken, hediye getirene 'pek lezzetliymiş, Tadı damağımızda kaldı...' denirdi (İleri, 2016b, s.284-285).

Genellikle Avrupa'dan hediye olarak getirilen hazır çorbalar, bu haliyle hem lüksün hem de alafrangalığın simgesidir. Ancak çorbayı geleneksel yöntemlerle pişiren bir mutfak kültürünün hazır çorbayı benimsemesi kolay olmayacaktır. Hazır çorba ile tanışan geleneksel mutfak kültürü genellikle ilk denemelerinde başarısız olur. Teknolojik gelişmeler, iş hayatı algısının değişmesi, kamusal alanda görünür olmaya başlayan kadın istihdamı, değişen zaman algısı gibi faktörler mutfak kültürünü etkileyerek, yeme içmeyi bir kültürel eylem olmaktan çıkarıp yalnızca biyolojik bir eyleme dönüştürebilir. Her dakikanın değerli kılınıp her şeyin hızla aktığı çağda yeme içmenin hazırlığı, pişirilmesi ve tüketilmesi vakit kaybı olarak görülmektedir. Hazır çorbalar bu anlayış çerçevesinde hızlı bir şekilde karın doyurmanın çaresi olarak görülmüşlerdir. Bu durum mutfak kültürünün değişmesine, geleneksel tatların ve yöntemlerin geri planda bırakılmasına neden olmaktadır.

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde, değişen mutfak kültürüyle beraber mutfağa ait kavramların da değişip yok olduğunun tespiti yapılmaktadır. Galetalı pirzola tarifini verdikten hemen sonra İleri, bu yemeğin yanına en çok yakışan yiyeceğin patates tava olduğunu, ancak patates tava tabirinin bugün mutfaklarda kullanılmadığından söz etmektedir (İleri, 2016b, s.289). Demek ki

bir kültür bir başka kültürün unsurlarını yok edip değiştirirken o kültüre ilişkin kavram ve söylemleri de yok etmektedir.

*İstanbul Bu Gece Yine Sensiz* isimli eserde Amerikanlaşma rüzgarıyla değişen kültürün mutfağa nasıl yansıdığı görülmektedir. Hazır yemek kültürünün getirmiş olduğu raf ömrü uzun paketlenmiş gıdalar, geleneksel yöntemlerle üretilen tereyağının yerini almıştır. İstanbul mutfağının yenilik olarak algıladığı margarinler, kültürel bir değişimin simgesi olarak mutfaklarda boy göstermektedir.

1950'lerin sonundaki, 1960'ların başındaki İstanbul ise yepyeni bir arayış içindeydi. Mutfağa bazı yenilikler girmişti. Mesela margarin birdenbire tereyağını ikinci planda bırakmıştı. Hemen hemen bütün yemek tariflerinde margarin başköşeye oturtuluyordu (İleri, 2016b, s.303).

İleri'nin eserlerinde yeme içme unsurlarıyla oluşan nostaljik hava bazı zamanlarda melankolik bir durumu da beraberinde getirmektedir. Türk Dil Kurumu'nun Türkçe Sözlüğünde "melankoli" maddesinin iki açıklaması vardır: 1. Kara sevda, 2. Hüzün. Çalışmamızda, bu başlık altında, kelimenin ikinci manası olan " hüzün" üzerinden inceleme yapılacaktır. Yine aynı sözlüğün hüzün maddesinin karşılığı olarak şu anlam verilmiştir: "Gönül yorgunluğu, gam, keder, sıkıntı." (TDK, 2011)

Selim İleri'nin eserlerinde yeme içme unsurları bir melankoli ögesi olarak kullanılmıştır. Gerek anılarında gerek kurmaca eserlerinde bir yeme içme unsuru üzerinden, melankolik bir hava yaratılır. Çalışmanın bu bölümünde Selim İleri'nin eserlerindeki yemek ve melankoli ilişkisi incelenecektir.

*Dostlukların Son Günü* isimli eserin "Gelinlik Kız" başlıklı hikâyesinde, sevgilisi tarafından son anda terk edilip yalnız bırakılan İncila'nın hikâyesi çocuk karakterin gözünden aktarılır. Bu terkediliş İncila ve annesini üzdüğü gibi komşularını da kahretmiştir. Çocuk karakter, bir şekerleme paketini açtığı anda İncila Abla'sını görür ve hüzünlenir:

Düğünler yaşıyor. Gelin güler yüzle iniyor merdivenlerden. Çocuklar geziniyor ortalıkta. Kadınlar aynalarda yapılı saçlarını düzeltiyorlar. Düğün pastası kesiliyor. Ben hiç düğünlere gitmiyorum. İçinde akide şekerleriyle bir tek lokumun olduğu pembe kâğıdı açmıştım. Pembe kâğıt külahta İncila Abla'nın soluk baskılı fotoğrafını görmüştüm (İleri, 2012c, s. 34).

Çocuk karakter gibi onun annesi de İncila'nın terk edilmesine son derece üzülmüştür. Evlerine ziyarete gelen bir komşuları İncila'yı terk eden Cahit'in yeni yaşamından mutlulukla söz ettiği için çocuk karakterin annesi hüzünlenir ve sinirlenir. Bundan dolayı misafirine muzlu pasta ikram etmez.

Hoş geldiniz, dedi annem. ' Şakır şakır yağmur, manşonumu ıslattı' dedi annemin güneş şemsiyeli konuğu. Çizmelerini çıkardı. Manşonunun tüylerini kabarttı. Soba yanan odaya girerken, İşittiniz mi?, diye sordu. 'Sizin İncila'nın Cahit, eski elçilerden Regaip beyin kızıyla nişanlanmış, yıldırım nikâhıyla evleneceklermiş.' Bir an sustu anlamlı göz süzmelerle. 'Regaip bey çok seviniyormuş. Sevinir elbet. Cahit hem güzel çocuk hem de istikbali açık.' Annem misafir hanıma muzlu pastadan tutmuyordu (İleri, 2012c, s. 34).

Görüldüğü gibi İncila'nın terk edilmesine üzülen komşusu, misafirinin bu duruma kayıtsızlığına öfkelenir ve öfkesini muzlu pasta ikram etmeyerek sembolize eder. Böylece bir yeme içme unsuru çocuk karakterin gözünde hüznün ve öfkenin sembolü olur.

Aynı hikayede geçen kulpları çaya eğilmiş gümüş kuşlardan oluşan porselen çay fincanları, çocuk karakterin zihninde hüznün sembolü olmuştur:

Bunca eski yalın eşyanın ortasında çay fincanları harikuladeydi. Bunlar porselendi. Kulplarıysa çaya eğilmiş, çayı yudumlamaya hazır gümüş kuşlardı. Çay içtikten sonra İncila Abla bize ut çalardı. Çünkü akşamın karardığı saatlerde kapının gıcırdayarak sokaktan açılmayacağını bilmek, bende çözemediğim duyguların başlangıcı sayılır. Örneğin bize sunulan gümüş kuşlu fincanların kırıldığını duyardım. Kafesteki kanaryanın bir sabah öldüğünü (İleri, 2012c, s.29-30).

*Dostlukların Son Günü* isimli eserin "Bütün İstanbul Bilsin" adlı hikâyesinde, çocuk ve macuncu arasında hüznü bir ilişki kurulur. Konaktan dışarı çıkmasına izin verilmeyen çocuk karakter, evinin kapısının önüne kurulan macuncu tezgâhına ve etrafında toplaşan çocuklara gıpta ile bakar. Ancak evdekiler tarafından serbest bırakılsa bile çocuklar tarafından kabul edilmeyeceğini bilir. Çünkü "çingene" çocuklarına göre o, ev çocuğudur:

" şişko, yamyassı sen de..."

" muhallebi çocuğu..."

" erkeksen çıksana dışarı..." (İleri, 2012c, s.50).

Dışardaki çocuklar onunla alay ederlerken macuncu Ramiz ona acır ve macun hediye eder. Ancak hediye edilen macun biraz sonra kalfası Gülfidan tarafından yakalanıp sokağa atılacak, Ramiz ve çocuklar da kapının önünden hiddetle savuşturulacaktır.

Çocuklar, güvençli aldırılmamış, sokaklara karışıyolar. Yeniden el çırpışları, türkü çağrışmalar. Çocuklar gidiyor Fareli Köyün Kavalcısı'yla sonsuz mutluluklar ülkesine... Ama Ramiz Ağa klarnet çalmıyor. Ramiz Ağa acıyarak gözlerimi tarıyor. Gülfidan kalfa kolumdan sürükleyerek anneanneme götürüyor beni (İleri, 2012c, s. 51).

Alıntıda görüldüğü üzere, bir konakta tecrit edilmiş çocuk karakterin hüznü, kapısında oynayan çocuklar ve macun üzerinden sembolize edilmektedir. Çocuk, iki açıdan da hüznün içerisinde. Hem akranları tarafından kabul görmez hem de ulaştığı macunun sevinci çok kısa sürer.

*Dostlukların Son Günü* adlı eserin "Elbise Haritaları" adlı hikâyesinde, çocuk karakter Kemal ile evlerine gelen terzi Funda arasında bir abla kardeş ilişkisi vardır ancak annesi ve babası Funda'dan hoşlanmazlar, özellikle annesi Funda'ya hor davranır. Misafir kabullerinde ona yalnızca çay ikram eder. Bu Kemal'i oldukça üzer:

Kimi günler annemin misafirleri geliyordu. Funda ablanın bizde olduğu ve başını kaldırmaksızın dikiş diktiği günlere de rastlayabilirdi bu. Annem, arkadaşlarına çayla birlikte çeşitli yemekler sunardı. Pufböreği bile yedikleri olurdu. Funda ablaya yalnızca çay verileceğini bildiğimden, gitmezdim misafirlerin yanına. Çok sevdiğim pufböreğinden vazgeçerdim (İleri, 2012c, s.75).

Alıntıda görüldüğü üzere Funda, ev ahalisi tarafından dışlanmakta yalnızca Kemal tarafından sevilme. Annesinin, puf böreği vermeyip yalnızca çayla geçiştirerek Funda'yı dışlaması Kemali hüznlendirmiştir. Kemal'in hüznü çok sevdiği puf böreğini yemeyerek simgeleşmiştir.

*Ölünceye Kadar Seninim* isimli eserde, kahraman yalnızlığı ve yalnızlığa bağlı yaşadığı melankoli alışveriş esnasında ortaya çıkar:

Yoo, yakınılacak bir şey yoktu. Ne oluyordu? Sadece yoğurt alacaktı dönüşte. Bir otobüs kalktı. Sadece haşlama kabak yiyecekti akşam. Bir cankurtaran duruyordu sağlık yurdunun kapısında. Bakkalın arsız, hayta çırağı, kirli önlüklü, yoğurt dediğinde, büyük boy mu diye soracaktı. Hayır, büyük boy değil, öğrenemedin hâlâ! Orta boy. Orta boy yoğurt. Tek kişiyim

bilmiyor musun; orta boy... O çok yağlı olanlardan değil. Küçük bir kalıp beyaz peynir, üç yumurta, yarım ekmek, orta boy zeytinyağı, yalnız bir paket kuru üzüm. Haşlama kabak midesine iyi geliyordu. Yoo; hiçbir şeyden yakınmadı (İleri, 2012f, s, 85).

Alıntıda görüldüğü üzere kahramanın yalnız yaşadığı için alışverişlerinde daima ölçülü davranmakta ancak bunu bir türlü öğrenemeyen bakkalın çırağına öfkelenmektedir. Yalnız yaşamasının hüznü alışveriş tutumunu etkilemiş, her şeyden azar azar almaya başlamıştır. Bir yandan azar azar alışveriş yaparken diğer yandan yalnızlığına üzülmekte ama yine de kendi kendine moral vermektedir.

*Daha Dün*, isimli eserde Marcel Proust'un *Kayıp Zamanın Peşinde* isimli eserine gönderme yapan kahraman, bir fincan ıhlamura kurabiye batırıp geçmişe dönmek ister ancak başaramaz. Üstelik bunu başaramayacağını da farkındadır. Bunun ancak Proust'a ait olabileceğini melankolik bir hava içinde benimser:

Bir fincan ıhlamura kurabiye çörek batırıp porselen fincanda geçmişin çiçek açacağını ummaktan vazgeçmişim. Zaten kaç kez denemiş, boş yere beklemiş, geçmişin geri gelmediğini görmüş, saptamışım. Bunlar hepsi orada, Marcel Proust'un eserinde yaşayacak, bize oradan yansıyacak, o mucize bizde belirmeyecek (İleri, 2012b, s.39).

*Sona Ermek* isimli eserde kahraman, çeşitli yeme içme unsurları üzerinden Ahmet Haşim'i ve Goethe'yi anımsar ve hüzünlenir.

Sağ bacağı aksayarak yürüyorsun, kitaplığının Ahmed Haşim köşesine. Pasta, tatlı kalıpları yakıcı özlem. Nehir kıyısında çocuk ve annesi. Pastalar anneannenin yaptığı vişneli ekmekle örtüşüyor. Goethe'nin annesi elmalı turta yapıyor, sen çok sevdiğin için. Birkaç yazar, birkaç şair derli toplu, kitaplığında, ölmüşler, bütün eserleri bir arada (İleri, 2017a, s. 43)

Alıntıda görüldüğü gibi pastalar, tatlı kalıpları, anneannesinin yaptığı vişneli ekmek, turta gibi yeme içme unsurları, kahramanı geçmişe ve bazı yazarların hayat hikâyelerine götürmüş ve onu hüzünlendirmiştir.

*Yarın Yapayalnız* isimli eserde Handan Sarp, sevgili Elem'in yokluğunun acısını vişne üzerinden duyumsar:

Durup dururken Nadire Teyze Elem'i sordu. Bir kez daha ateşten gömlek. İyi dedim sağlığı yerinde, çalışıyor, falan. Özlemiş Elem'i. Severdi. Elem de onu severdi, 'yaşlı teyzecik'. Elem insanları severdi. Nadire Teyzem, 'Bir

gün gelsin' diyor, 'bir akşamüstü çaya gelin, vişneli turta yaparım.' Elem vişne delisiydi. Annesi bana vişne reçeli yapardı, küçük bir kavanoz. Munisem biraz utanarak küçük kavanozu getirir, masaya bırakırdı. Vişnenin kilosu kaç para, aklımdan geçer, susar, gülümserdim. İçimde sızı. Vişne likörlü çikolataları lüks pastanelerden alıyordum, Divan'dan. Le Cave'a gidip vişne şarabı da alıyordum, sonraları, dört beş şişe. Bunlara niye üzülüyorum ki (İleri, 2011ç, s.61).

Romanın ilerleyen bölümlerinde eski günleri yâd eden Handan için vişne yine hüznün sembolü olur:

Can tazelemek için bir kez daha, bu cumartesi, masayı donattım, kadehlerimizi getirdim, senin sevdiğin vişne şarabı. Belki gece... gecemiz uzar, vişne şarabından bildik şaraplara döneriz. Hazırlandım. Sen az sonra kapıyı çalacaksın ve Handan, iyi ki bu cumartesiler var, diyeceksin (İleri, 2011ç, s.371).

Hatırlama ve nostaljik duygu, Selim İleri'nin eserlerinde kendisini yeme içme unsurları üzerinden göstermektedir. Yazarın denemelerinde kaleme aldığı çocukluk ve gençlik anılarının bağlamlarından birini yeme içme unsurları oluşturmaktadır. Yine aynı şekilde kurmaca eserlerinde de hatıralarını anımsayan kahramanlar, bu eylemlerini yeme içme unsurları üzerinden gerçekleştirirler. İleri'nin eserlerinde yeme içme ile gelişen hatırlama nostaljik duygu, çoğu zaman bu özelliklerini de aşarak kültürel değişime ve yok oluşa vurgu olarak da belirir. Bugün kaybolan, üretilmeyen veya pişirilmeyen bir yeme içme unsuru aslında kültürel tahribat neticesinde bu duruma gelmiştir. Böylelikle kültürel değişim ve yok oluş, nostaljik duyguyu tetikleyerek yeme içme unsurlarına nostaljik bir görev yüklemiştir. İleri'nin eserlerinde yeme içme unsurlarının nostalji yaşayanlarda hüznün duygusu oluşturduğu da gözlemlenir. Kültürel değişim ve yok oluş neticesinde nostaljik bir değer kazanan yeme içme unsurları bu duyguyu yaşayan kahramanın hüznünlenmesine de sebep olmaktadır.

### **7.1. Kültürel Değişim Ekseninde Yeme İçme Mekânlarının Nostaljik Değeri**

Hatırlama figürleri belli bir mekânda cisimleştirilmek ve belli bir zamanda güncelleştirilmek isterler. Bu figürler coğrafi ya da tarihi bir anlamı olmasa da her zaman soyut bir mekân ve zamana dayanırlar. Ortak belleğin bireylere



somut bir dayanak sunması ayrışma noktaları yaratmaktadır. Hatırlanan içerikler ya çok eski zamanlarda yaşanmaları veya olağanüstü olaylarla bağlantıları ile ya da hatırlamanın periyodik ritmi sayesinde zamansallık kazanmaktadırlar (Assmann 2018, s.46-47).

Hatıralar yaşanan bir mekâna dayanırlar. Aile için ev, kırsal kesim için köy, burjuvalar için şehirler mekânsal hatırlamanın çerçevesini oluştururlar. Bu mekânlara bireyin çevresindeki, ona ait olan eşya ve maddi çevre de dâhildir. Kendini grup olarak sağlamlaştırmak isteyen her topluluk sadece içsel iletişim biçimlerinin sahnesi olarak değil, aynı zamanda kimliklerinin sembolü ve hatıralarının dayanak noktası olarak bu tür mekânları yaratmak ve garanti altına almak istemektedir. Belleğin mekâna ihtiyacı olduğundan dolayı bellek her zaman bir mekânsallaştırma eğilimi içindedir (Assmann 2018, 47).

Svetlana Boym ise nostaljik özlemin ilk olarak arzu nesnesinin yitilmesi ve zaman ve mekân olarak yer değiştirmesi şeklinde ortaya çıktığını belirtmektedir (Boym 2009, s.73).

Selim İleri'nin eserlerinde mekân genelde İstanbul'dur. Kentte varlığını sürdüren ya da varlığını yitirmiş pastaneler, içkili içkisiz lokantalar, meyhaneler, oteller, parklar, semt, cadde ve sokaklar, kent hafızası içinde, yeme içme pratikleri ve genellikle anılar ile birlikte verilir. Özellikle İstanbul üzerine yazdığı anı ve denemelerinde kendisinin ve kentin yeme içme kültürüne ait birçok bilgiye erişilir. Nostaljik kişi asla yerli değildir, aksine her zaman için yerel ile evrenseli bir arada yaşayıp yerinden olmuş insandır (Boym, 2009, s. 38). Selim İleri'nin çocukluğundan itibaren İstanbul'un bir çok farklı semtinde ikamet ettiği düşünüldüğünde kendisinin nostaljik karakterini Boym'un dikkat çektiği noktaya dayandırmak mümkündür. Nostaljinin yayılması yalnızca mekân değişimleriyle değil, aynı zamanda değişen zaman anlayışıyla da bağlantılıdır (Boym 2009, s.31). Selim İleri'nin nostaljik bir unsur olarak algıladığı yeme içme mekânları mekân olmalarının yanı sıra yitirilmiş ya da değişmiş bir zamanı da temsil ederler. Selim İleri'nin zikrettiği mekânlar salt kaybolmuş ya da değişmiş bir mekân değil aynı zamanda hatırlama kültürü ve nostaljik durum içerisinde değişen veya yok olan zamana da işaret etmeleri bakımından oldukça

önemlidirler. Böylece mekân, mekân olmanın da ötesine geçerek zamansallaşmakta ve bir nostalji ögesi olmaktadır.

Selim İleri, *İstanbul Lale ile Sümbül* isimli hatıra kitabında gençlik yıllarında harçlıklarının elverdiği ölçüde uğrayabildiği Fischer'in meşhur şnitzelinden ve sütlü salatasından bahseder. Fischer, 1931 senesinde Beyoğlu Tünel mevkiinde Avusturyalı Rudolf Fischer tarafından açılmış bir lokantadır. Mutfağını Alman ve Rus yemekleri teşkil eder. 1960 senesinde Galatasaray semtinden bulunan İngiliz Konsoloslugu'nun karşısına taşınmıştır. En ünlü yemeği Viyana usulü şnitzeldir. Galatasaray'dan sonra Ayaspaşa semtine taşınmış olan lokantanın bu şubesi de kapanmıştır. Bugün Etiler semtinde aynı isim ve menü ile faaliyetlerine devam etmektedir. Fischer'in menüsü aynı zamanda Ayaspaşa'daki yerinin karşısında bulunan Ayaspaşa Rus Lokantası'nda da devam etmektedir.<sup>31</sup>

Lise yıllarında Fischer'e ve Hacı Salih'e dadanmıştım. Harçlığım ancak on günde bir el veriyordu böyle ziyafetlere. Fischer o zaman Ayaspaşa'da değil, Beyoğlu'nda İngiliz Konsoloslugu'nun karşısındaydı. Patates salatalı şnitzel, o Viyana havası, lokantanın özelliği idi. Kırpık kırpık taze soğan, maydanoz, patates salatasına öyle bir tat katardı ki evde denediğinizde aynı sonucu alamazdınız. Geçenlerde Ayaspaşa'daki Fischer'e gittim. Yine şnitzel yine patates salatası. Aradan geçen onca yıla karşın tat korunmuş. Kim bilir kaç aşçı değişmiş, ama kalite bozulmamış. Fischer'in bir de domates hıyar salatası özellikliydi. Sosunda galiba süt vardı. Salataya süt yaraşır mı demeyin, gerçekten çok yaraşırdı (İleri, 2013c, s.57).

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli deneme kitabında çocukluğunun bir kısmının geçtiği, dik yokuşları ve taş merdivenleriyle anımsadığı Cihangir semtindeki anılarına değinen İleri, semtte bulunan ve çay bahçesi olduğunu anladığımız Ege Bahçesi isimli mekândan söz etmektedir. İleri'nin ifadesiyle şimdi yerinde yeller esen ve bir bara dönüşen mekân, semt mukimlerinin bütün bir yaz uğrak yeridir. Mekânda genellikle çay, kahve ve gazoz tüketilmekle beraber, bira da nadir olarak yalnızca erkekler tarafından içilir, kadınlar tarafından tercih edilmez. İleri'nin aktardığına göre eğer burada bir kadın bira içiyorsa o kadın muhtemelen semtin sakini değildir ve Ege Bahçesi'ne şöyle bir uğramıştır (İleri, 2012h, s.69-70). Ege Bahçesi isimli mekân içinde bulunduğu semt sakinlerine

<sup>31</sup> Detaylı bilgi için bkz. <http://www.ayaspasaruslokantasi.com/hakkimizda/>

bir aile çay bahçesi olma imkânı sunmakla beraber, semtin yabancıları, özellikle yabancı kadınları için bir kaçamak mekânı olarak karşımıza çıkmaktadır. Ege Bahçesi isimli mekân *İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde de karşımıza çıkmaktadır. Cihangir semtinde Lenger Sokak'ta bulunan mekân semt sakinleri için bir nefes alma mekânıdır. Mekâna gelenler, Şenyuva Sokak'taki fırından aldıkları simit ve halkaları beraberinde getirerek çay ve gazoz eşliğinde tüketmektedirler (İleri, 2013c, s.33).

Aynı yazıda Firuzağa semtindeki ilkokulun kapısından bahseden İleri, okul önünde açılan seyyar tezgâhlardan söz etmekle beraber bu tezgâhlarda satılan ürünlerin kendisine yasak olmasından üzüntüyle bahsetmektedir. İlkokulun önü, göz alıcı ancak aynı zamanda yasaklanmış bir yeme içme mekânıdır:

Biraz da Firuzağa ilkokuldan söz açayım. Kapısının önünde tatlıcılar, macuncular, turşucular bekledi. Çocukların çoğu hepsinden tadarken, bu tatlılar, macunlar, turşular bazılarımıza yasaktı. Büyüklerimiz, ' sokaktan bir şey yenmez, pis mi temiz mi, mikroplu mu mikropsuz mu bilinmez...' derler ve çok önemli bir şey söylediklerini sanırlar; biz küçükler, aklımız turşularda macunlarda, tatlılarda kalarak evin yolunu tutardık (İleri, 2012h, s.71).

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde de Firuzağa İlkokulu'nun önündeki seyyar satıcılardan söz açan İleri, çocukluk günleri ile beraber anımsadığı bu mekânı bir nostalji ögesine dönüştürür: "Kapısında, okul girişleri ve okul çıkışlarında, turşucular, tatlıcılar, kâğıt helvacılar dururdu. Yarın yine gezgin satıcılar oraya gelecek mi?" (İleri, 2013c, s.34).

İleri'nin Cihangir semtinden hatırladığı bir başka yeme içme mekânı ise Savoy Pastanesidir. Savoy Pastanesi, 1950 senesinde İstanbul'un Cihangir semtinde kurulmuştur. Pastanenin kurucusu Monsenior Koço 1960 senesinde Amerika'ya gidince pastane Erol Beri ve Mordo Levi tarafından devralınmıştır. 1978 senesinde ise daha önce aynı pastanede çıraklık yapan Mahmut Taşçıoğlu, iki ortağıyla beraber pastanenin yeni sahibi olmuştur. Pastane, günümüzde faaliyetini sürdürmektedir.<sup>32</sup>

Selim İleri, eserlerinde bu pastaneden bahseder. Savoy Pastanesi, *Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserde İleri'ye geçmiş anımsatmaktadır:

<sup>32</sup> Detaylı bilgi için bkz. <http://www.savoypastanesi.com/tarihce-2.html>

Cihangir'in ünlü pastanesi Savoy'du. Savoy, kremalı, çikolatalı pastalarının üstüne şekerden güller kondurur, kırmızı, pembe güllerin yemyeşil şekerden yaprakları olurdu. Onları hep bir sanat eseri, göz nuru el emeği gibi anırım (İleri, 2012h, s.71).

İleri, *Gramofon Hâlâ Çalıyor* isimli eserinde pastanenin 6-7 Eylül olaylarından sonraki durumundan üzüntüyle bahseder. Pastanenin ürünleri olaylar esnasında yollara saçılmıştır:

Siraselviler'deki Melek Pastanesi ile Savoy Pastanesi'nin Rum sahipleriye herhâlde bir şey bilmediklerinden pastalarını, şekerlemelerini, tuzlularını elden çıkarmayıp Yunanistan'a göçmeyi düşünmemişlerdi. Biz de " altı yedi eylülün" sabahı Savoy'un ve Melek'in kapılarından yol boyu akmış kremalar, dondurmalar, ezilmiş şeker çiçekleri, kırmızı güller, parçalanmış şekerleme, çikolata kutuları, dört bir yana dağılmış dondurma külahları görmüştük (İleri, 2010b, s.100).

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserde hastaneler semti olarak nitelediği Çapa semtinin değişimini anlatan İleri, Adnan Menderes zamanında yeniden inşa edilmeye çalışılan İstanbul'un ve bu inşa esnasında kaybolan tarihi ve kültürel değerler arasında Çapa'daki bostanları da saymaktadır. Apartmanların ahşap evlerin yerini aldığı semtte, meyve ağaçlı bahçeler birer ikişer yok olmaktadır. İleri'nin çocukluk anılarında kalan bir bostan, büyüyen ve değişen kentin ortasında yaşam mücadelesi vermektedir. Bu bostanda yaşlı bir bahçıvanla karısı, semtin değişimine inat, salataları sulamaya devam etmektedir. Ancak İleri'nin annesinin yakında bu semtte bostan kalmayacağına dair öngörüsünün gerçekleşmesi çok zaman almayacaktır. O yeşil bostan İleri'nin hafızasında hem yok olan bir yeme içme mekânı hem de artık yalnızca bir peyzaj olarak yaşamaktadır. Çapa, İleri için aynı zamanda İstanbul folklorunun son örneklerine tanık olduğu semttir. Bakkal camlarındaki beyaz ve şeker pembesi rengindeki çubuk şekerler, elinde gazete kâğıdı sarılı tepsilerle fırına börek taşıyan kız çocukları, semtteki yeme içme kültürüne dair bilgiler vermektedir (İleri, 2012h, s.85-86).

İleri, halk arasında " Dilenci Vapuru" olarak bilinen ve boğaz hattı boyunca karşılıklı olarak iskelelere yanaşa yanaşa ilerleyen vapur gezilerini anımsarken annesinin yaptığı yemekleri aktarır. Bugünün dünyasında gülünç olacağını düşündüğü bu vapur, geziler ve Boğaziçi, İleri için artık nostaljik bir unsurdur: "Bugünün dünyasında hayli gülünç gelebilecek bir gezintimiz, eğlencemiz vardı:

Boğaziçi'ni iskele iskele dolaşmak. Annem tavuklu, peynirli sandviçler, poğaçalar yapar, sonra termosta çay." (İleri, 2012h, s.89).

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserde, çocukluk yıllarında ailesiyle gittiği bir restorani aktaran İleri, restoranın bulunduğu Tarabya semtinin kültürel mozağine vurgu yapar. Lokantayla çay salonu arası restoranın perde detaylarını, anne ve babasının yiyip içtiklerini, ablasıyla yaptığı gezintileri ve Rum garsonu anımsayan İleri, bu detaylarla o dönemde hizmet veren bir lokantaya ışık tutmuş olur.

Tarabya çocukluğumda hâlâ Rumlarla, Ermenilerle zengin bir kültür dokusuna işaret ederdi. Annemle babamın evlilik yıldönümlerini kutlamaya gitmiştik. Lokantayla çay salonu arası tuhaf, güzel bir mekândı. Bordo kadife perdelerini hatırlıyorum. Biz ablamla biraz yürüyüşe çıktık. Dönüşte annemle babamı karşılıklı vermut içerken bulduk. Vermutun kızıl da kırmızı, kırmızıyken kızıl alacası çok hoşuma gitmişti ancak bir yudum tadabildiğim tadı da. Müşterisini ağırlamaktan handiyse haz duyan Rum garson sonra nar gibi kızarmış, küçücük muska börekleri getirmişti (İleri, 2012h, s.91).

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserde İleri, teyzesinin Pendik'teki dükkânına gitmek için geçtiği yollarda rastladığı lokantaların hafızasında kalan görüntülerini aktarmaktadır. Vitrininde tencere yemekleri görünen bu mekân, esnaf lokantalarını andırmaktadır.

Teyzemin Yeni Eczanesi'ne ulaşmak için iki yanı ağaçlı, hafif eğimli bir yoldan yürümek gerekirdi. Yol boyunca lokantalar, küçük mağazalar, kuyumcular vardı. Bu lokantanın vitrinlerine büyük bir oburlukla bakakalırdım. Bildiğimiz, eski yöntem Türk yemekleri koca tepsilerde, sinilerde sergilenirdi. Pek süslü karniyarıklar, kıpkırmızı domates dolmaları, bol patates kızartmalı kuru köfteler hatırlıyorum (İleri, 2012h, s.103).

Kasaplarıyla ünlü bir sayfiye yeri olan Pendik, zamanında İstanbul'dan et almaya gelenlerin uğrak yerlerinden biridir. İleri'nin yaz aylarında gittiği teyzesinin eczanesinin önü, eczanenin nöbetçi olduğu günlerde, bir yeme içme şenliğine dönüşmektedir. Yaz geceleri kapı önlerine çıkan semt ahalisinin yiyip içtiği tatlı ve tuzlu kuru pasta ve gazozlar, yaz gecelerini eğlenceli kılmaktadır. Yaz geceleri, Pendik'te kurulan bu mütevazı ama eğlenceli sofralar İleri'nin mekân ve yeme içme arasında kurduğu ilişkiye ışık tutmaktadır (İleri, 2012h, s.105).

İleri, İstanbul'un banliyö trenlerini andığı bir yazısında, bu tren vasıtasıyla gittikleri Florya'da mukim aile dostları Sabahat Hanım ve Enver Bey'den söz açarken, Olgunlaşma Enstitüsü'nde pasta öğretmeni olarak çalışan Sabahat Hanım'ın yaptığı hamur işlerini anımsamaktadır. Sabahat Hanım'ın hazırladığı gatolar, kurabiyeler ve tuzlular, daha Sirkeci – Halkalı arasında çalışan banliyö hattına biner binmez, İleri'nin aklına düşmektedir. İleri'nin anımsadığı çay sofrasında bir tam anımsayamadığı (Chopin'in Lülesi ya da Chopin Lülesi) kremalı bir tatlı vardır. Sirkeci – Halkalı arası çalışan banliyö hattı ve Florya, İleri için yeme içme unsurlarını anımsama vesilesi konumundadır (İleri, 2012h, s.113).

*Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserde bulunan "Hatırladığım Boğaziçi" bölümünde İleri, Küçüksu Plajı'nın bitişiğindeki mavi sandalyeli plaj gazinosundan bahsetmektedir. İleri, burada toplamda iki ya da üç kez yemek yemiştir. Boğaziçi'ndeki semt fırınlarından da bahseden İleri, Yeniköy'ün poğaçasını, Sarıyer'in böreğini, Kireçburnu'nun galetasının meşhurluğunu anarken şimdilerde semtlerde azalan fırınlardan üzüntüyle söz etmektedir (İleri, 2012h, s.123).

Cemilzade Ezmecisi, 1883 senesinde İstanbul'un Şehzadebaşı semtinde Şekerci Udi Cemil Bey tarafından açılmıştır. 1909 senesinde ailesi ile birlikte Mısır'a giden Cemil Bey, şekercilik işini oğulları ile beraber burada da sürdürür. Cemil Bey'in 1928'deki vefatından sonra oğulları 1937 senesinde Türkiye'ye döner ve aynı yıl Kadıköy Muvakkithane Caddesi'nde Cemilzade'yi yeniden açarlar. Cemilzade'nin bugün Kadıköy Selamiçeşme, Etiler ve Nişantaşı'nda olmak üzere üç şubesi bulunmaktadır.<sup>33</sup>

Selim İleri'nin eserlerinde bahsettiği Cemilzade, Kadıköy'de bulunmaktadır. Hacimce küçük olan bu mekânda alışveriş yapan simalar birbirini tanırlar. Çeşit çeşit ezmelerin bulunduğu mekânda, ezmeler sınırlı sayıda yapılmaktadır:

Küçük sevimli bir dükkân. Burada daima sıraya girilir. Müşteriler birbirini tanır, burada alışveriş bir tür kulüp üyeliğidir. Kulüp üyeleri Cemilzade'nin ezmelerine gönül vermişlerdir. Bademezmesinden başka, meyveli ezmeler,

<sup>33</sup> Detaylı bilgi için bkz. <http://www.cemilzade.com.tr/tarihce>

çileklisi, limonlusu, pembelisi, sarılısı, turuncu olanı, çikolatalısı! Ama her istediğinizden istediğinizce alamazsınız. Birer sanat eseri gibi az sayıda yapılmış ezmeler çarçabuk biter, dükkânın sahibi Mehmet Ali Bey talihinize düşenden tartar, madalyonlu zarif kutuyu alıp dönersiniz (İleri, 2012d, s.16).

Baylan Pastanesi Rum Filip Lenas'ın Beyoğlu Deva Çıkmazı'nda 1923'te açtığı pastanedir. Pastanenin adı, Fransızca Lé Orient (Şark) kelimesinin okunuşundan alan "Loryan"dır. Pastane, yabancı adların Türkçeleştirilmesi sırasında pastanenin en kıdemli müdavimlerinden sanat tarihçisi Burhan Toprak'ın önerisiyle Loryan adını Çağatayca'da "kendi alanında mükemmel, kusursuz" anlamına gelen "Baylan" kelimesiyle değiştirmiştir." (Koçu, 1994,s. 98)

Pastane, devrin en ünlü ve kaliteli pastaneleri Markiz ve Lebon'a bile kısa sürede rakip olmuştur. 1933'te İstiklâl Caddesi 148 numaradaki Luvr Apartmanının zemin katına taşınan Baylan Pastanesi, kapandığı 1967 yılına kadar müşterilerine burada hizmet vermiştir. Baylan, müdavimlerinin verdikleri bilgilerden anlaşıldığı kadarıyla iki katlı, alt salonu camlı bir bölmeyle ikiye ayrılmış, ön bölümü daha çok hızlı alışveriş yapan müşterilerin tercih ettiği, iç bölüm ise çay-pasta salonu olarak hizmet veren bir pastanedir (Anar, 2011).

Hacı Bekir, 1777 senesinde Kastamonu'dan gelip İstanbul Bahçekapı semtine yerleşen Bekir Efendi tarafından açılmıştır. Zamanla dünyaca ünlü olan bu mekân, kuşaktan kuşağa aktarılarak bugün de varlığını sürdürmektedir.<sup>34</sup>

İnci Pastanesi, 1944 senesinin Luka Zigoris tarafından, Beyoğlu semti İstiklal Caddesi'nde bulunan tarihi Cercle d'Orient binasında açılmıştır. Pastanenin en meşhur ürünü profiteroldür. 2012 yılında İstanbul'daki kentsel dönüşüm projeleri neticesinde bulunduğu tarihi binadan taşınmak zorunda kalmasıyla kamuoyunun sahiplendiği İnci Pastanesi, İstiklal Caddesi'nde bulunan Mis Sokak'taki yeni yerinde hizmet vermeye devam etmektedir. İleri, İnci Pastanesi'nin kapatılması üzerine bir gazeteye verdiği röportajda "İnci Pastanesi İstanbul'un gerçek sembollerinden biriydi; özellikle Beyoğlu'nun...

<sup>34</sup> Detaylı bilgi için bkz. <https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/haci-bekir>

Ama İstanbul'un altı asırlık silüetini apar topar değiştirebildiğimize göre İnci'nin kapanmasını da ne yazık ki doğal karşılıyorum." ifadelerini kullanmıştır.<sup>35</sup>

Tilla Pastanesi, Beyoğlu semtinde İtalyan Kültür Merkezi'ne yakın bir pasajda açılmıştır. Daha çok azınlıkların uğrak yeri olan bu pastanenin müdavimleri arasında Amerikan Koleji hocaları da vardır. İki katlı bir mekâna kurulan pastanenin üst katı bir ev salonu rahatlığındadır. Çikolatalı rulo ve cheesecake yapımında oldukça başarılı olan bir süre sonra kapatılıp başka bir ortakla birleşerek Pelit Pastanesi'ne dönüşmüştür (Çizmeciyan, 2011, s.170).

Selim İleri, kentin kaybolan değerlerini ve lezzetlerini anarken, Tilla'dan, Baylan'dan, İnci'den ve Hacı Bekir'den bahseder. *İstanbul Seni Unutmadım*, isimli eserde İleri, bu üç pastanenin ismini zikreder, yetişemediği Baylan ile artık hizmet vermeyen Tilla Pastanesi'nin üzüntüsünü yaşar:

Gelin kederlerden vazgeçip pastanelere dalalım. Yerinde yeller esiyor Tilla'nın. Baylan'a zaten yetişemedim. Neyse ki İnci'yle Hacı Bekir yerli yerinde. Pastaları, şekerlemeleri, tuzluları, şerbetleri, çikolataları, bonbonlarıyla bir oburluk fırtınası (İleri, 2012d, s.39).

*İstanbul İlk Romanımda Leylak*, isimli eserde İleri, sokak macuncusunun sattığı ancak ailesinin yasakladığı macunların yerini pastane ve şekerlemecilerin sattığı ürünlerle doldurur:

Macuncunun macunu yasaktı ama Hacı Bekir'in lokumları, çifte kavrulmuşları, akide şekerleri yasak değildi. Cihangirdeyken arife günü Hacı Bekir'e gidilirdi. Fakat Hacı Bekir'le yetinilmez, Tilla'dan çikolata, fondan alınırdı, likörün yanında ikram etmek için. Bir sebepten dolayı Kadıköyü'ne geçilmişse, bayram yakınsa, çarşı içindeki Cemilzade'ye mutlaka uğranılır, badem ve fıstık ezmesi alınırdı. Ham ipek beyazı badem ezmesiyle fıstıklı fıstık ezmesinin sıra sıra ve yan yana dizilişini seyretmek öyle hoştu ki! (İleri, 2009b, s.22).

Alıntıda görüldüğü gibi bu mekânlara uğramak İleri ailesi için arife, bayram gibi özel günlerde yapılan bir rutindir.

İleri'nin eserlerinde kaleme aldığı bir diğer pastane ise Markiz'dir. *İstanbul Lale ile Sümbül* adlı eserinin "Markiz'de Beş Çayı" isimli bölümünde İleri, Markiz Pastanesi ile ilk tanışmasından, pastanenin sık sık kapanmasına, bir dönem

<sup>35</sup> <http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/68-yillik-inci-pastanesi-kapandi-22099633>



pastanenin oto tamircisine dönüştürülme girişimlerine, bu girişime tepki olarak yazdığı bir yazı neticesinde Atilla İlhan tarafından hedef alınışına değin birçok konuya değinmiştir.

Selim İleri, 1979 senesinde Markiz Pastanesi'nin oto yedek parçacısına dönüştürülmesine karşı çıkmak üzere Mimarlar Odası tarafından tertip edilen basın açıklamasına bir davet mektubu alır. Basın açıklamasına katılmaz ama Markiz üzerine bir yazı yazar:

Şöyle devam etmiştim: bugünün, yeni hayatın sevinçleriyse pastanelerden değil, son model otomobillerden, görkemli villalardan, lüks gece kulüplerinden geçiyor. Dün pastaneler, beş çayları bir aristokrasinin simgesi, sayılıyordu. Bugünün oto yedek parçacılarının neyi simgelediği hayli bulanık. O zamanlar Atilla İlhan bu yazıyı adamakıllı sarakaya almıştı. Kendisinin de Baylan yılları olmasına rağmen, Markiz'in kapanışına ağıt yakmanın rüküşlük olduğu kanısındaydı (İleri, 2013c, s.226-227).

Markiz'in başına gelenler *Saz, Caz, Düğün, Varyete* isimli romanda değişik isimlerle anlatılmıştır: "Primadonna: hatıraların hepsi eskidir. Ama bazıları çürürken insanın içini yakar. Biliyor musunuz; yıktılar Viyana Kafeşantanı'nı. Eşyalar müzayedeye satıldı. Bir otomobil tamirhanesi açıldı güzelim salona" (İleri, 2014g, s.184).

Kadıköy – kendi tabiriyle Kadıköyü – İstanbul'un Anadolu yakasında yer alan bir ilçedir. Eski adı Kalkedhon olan ilçe "körler şehri" olarak bilinir. Selim İleri'nin çocukluğunun önemli bir kısmı Kadıköy'ün Bahariye ve Moda semtlerinde geçmiştir. Haliyle Kadıköy, yazarın bilincinde önemli bir yer edinmiştir ve yazar anılarında bu semtlerden bahseder. Artık kullanılmayan Moda Plajı İleri'nin özellikle anı kitaplarında önemli bir yer tutar. *Yıldızlar Altında İstanbul* isimli eserde yazarın ailesinin bütçelerinin kısıtlılığı yemek ve mekân ilişkisi içerisinde verilmektedir: "Bu plajın bira içilen, patates kızartması, şiş kebabı yenilen lokantası, büfede satılan sosisli sandviçler, hep dar bütçemizin kısıtlı olanaklarıyla yüz yüze geliyor. Ağzımın suyu akarak bakakalıyordum" (İleri, 2012h, s.65).

Ailesinin dar bütçesi nedeniyle plajın yeme içme hizmetlerinden faydalanamayan İleri, ancak dayısı ile birlikte gittiğinde lokantaya

uğrayabilmektedir. Düşük bütçeli ailesi ile gittiğinde ise lokantaya yaklaşmak dahi imkânsızdır.

İleri, Kadıköy'ün Moda semtinin son tanıklarından olduğunu ifade ettiği bir başka yazısında, kendisi için plajlarla eşdeğer olan Moda'nın değişimini anlatmaktadır. Moda, bugünlerde yine güzel olsa da lüks arabalar ve onlardan yayılan müzik gürültüsü nedeniyle eski masumiyetini kaybetmiştir. İleri'nin hatıralarında Moda'nın yeme içme mekânları da kendisine yer bulmaktadır. Ancak İleri, Moda'nın yeni mekânlarına alaycı bir tavırla yaklaşmaktadır: “ Şimdi Moda'nın anlı şanlı dondurmacıları var” (İleri, 2012h, s.62).

İleri'nin zihninde hâlâ gençliğini geçirdiği Moda'nın eski pastaneleri ve bu pastanelerde alınan dondurmalar ve pastalar vardır: “Yıllar önce Nur Pastanesi'nin küçük külahlı dondurmaları vardı. Kaç kuruşluk dondurma alırdık? Nur Pastanesi'nin kedidili bisküvilerini de unutamam, piramit pastalarını da” (İleri, 2012h, s. 62).

İleri, *İstanbul Seni Unutmadım* isimli eserin “Bir Semtin Kıyısında” bölümünde yine Moda semtinden, semtin plajından ve sokaklarından bahsetmektedir. İleri, iki romanımda yazmaya çalıştım, dediği Moda'nın yeni çehresini yazarlar olacak mı, diye sormakta, Moda'nın değişen çehresine üzüntüyle değinmektedir. İleri'nin günümüz Modası dediği semt, eski pastacılarını ve dondurmacılarını barındırmakla beraber yeni açılan pideci, kebabçı, mantıacı, lahmacuncu ve barlarıyla eski günlerinden oldukça uzaktır. Semtte caddeler kalabalıklaşmış, herkes ayaküstü yemeğin büyüüne kapılmış bir biçimde yiyip içmektedir. İleri'nin gözünde Moda, Bomonti Çay Bahçesi, Deniz Kulübü ve Koço'suyla beraber var olmuştur. Ancak bu mekânlar unutulup gitmişlerdir. Semtteki değişim ve yok oluş İleri'yi oldukça üzmektedir: “Yerleşik bir semtin böylesine çehre değiştirmesi beni oldum bitti üzer. Moda, üzüldüğüm semt” (İleri, 2012d, s.22).

*İstanbul'un Sandık Odası* isimli eserde İleri, bir yandan nadiren gidebildikleri plaj lokantasındaki yemekleri sayarken diğer yandan plajda var olan yeme içme kaidelerinden bahsetmektedir:

Deniz iştah açar. Moda Plajı'nın lokantası Şimdi anılmaz mı? Lokantayı nasıl unutabilirim! Daha tutumlu yaşamak zorundaki ailemle gittiğimiz günlerde, lokanta görmezden gelinir, oraya yanaşılmazdı. Ne var ki dayımlarla gidilmiş günlerde lokantaya da uğrayabiliyorduk. Şiş kebapı, pırzola, köfte, ille patates kızartması, salata, soğuk bira... Bir yaz günü için ideal yemekler... Kavun karpuz, soğuk alkolsüz içkiler... Servisine diyecek yoktu. Kumlu kısma yemek getirmek de lokantadan servis de kesinlikle yasaktı. Zaten kumsalın temiz tutulması bir ilkeydi (İleri, 2013, s.139).

Selim İleri'nin eserlerinde doğrudan bahsedilen mekânların yanı sıra semtlerin de yeme içme kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Boğaz'ın Avrupa yakasında bulunan Arnavutköy kozmopolit yapısıyla Bizans havasının estiği bir semttir ve Selim İleri'nin anılarında, kendine özgü çileğiyle yaşamaktadır:

Hatırladığım Arnavutköyü, 1955 sonrasının semtidir. O ilkyazlar; o zamanlar Arnavutköyü ziyaretlerimizin en büyük özelliği Osmanlı çileğiydi. Bir kâse, bir çukur tabak Osmanlı çileği... İstanbul'un her çarşısında, hemen her manavında mayısla birlikte Osmanlı çileği boy gösterirdi. Başka semtlerin bahçelerinde yetişenler bile Arnavutköyü çileğiydi. Etiketin üstüne mor kalemle yazardı. Oysa Arnavutköyü'nde yetişen tatlı çilek iki cinsmiş: mangore ve Osmanlı çileği (İleri, 2013c, s. 200).

İleri'nin aktardığına göre çilek Arnavutköy'e on dokuzuncu yüzyılın başlarında ünlü İpsilanti ailesi tarafından getirilmiştir. Haluk Dursun'un 1999 tarihli *İstanbul'da Yaşama Sanatı* isimli eserinden alıntı yapan İleri, genellikle Rum ailelerin uğraşı olan çilekçiliğin, 6-7 Eylül olayları, Kıbrıs Harekatı ve 12 Eylül askeri darbesinden sonra Rumların peyderpey ülkeyi terk etmeleri neticesinde yok olduğunu vurgulamaktadır. Bugün Arnavutköy'de çilek yetiştirilen bahçe kalmamıştır.

*İstanbul Seni Unutmadım* isimli eserde de Arnavutköy'den bahseden İleri, semtin kozmopolit yapısına vurguda bulunarak Rum geleneklerinden etkilendiğini söylediği yeme içme mekânlarından bahsetmektedir. Arnavutköy İskelesi çevresine kümelenen içkili lokantalar ve deniz üstü kahveler Rum geleneklerinin devamıdır. İleri ayrıca Arnavutköy'de Rumlar tarafından tertip edilen Profiti İlia Panayırı'ndan da söz etmektedir. 1948 tarihli *Apoyevmatini* gazetesinin ilanına göre bu panayır esnasında kilise yakınındaki kır gazinosunda taze balık, midye tavası, sıcak, soğuk meze ve buz gibi bira servisi yapılmaktadır. Panayır tarihlerinde kır kahveleri gazinolara dönüşmektedir. 1999 senesinde bu panayıra toplam 50 kişi katılmıştır. Arnavutköy'deki değişim

semtin yeme içme unsurlarına ve mekânlarına olumsuz yönde etki etmiştir (İleri, 2012d, s.58).

Mel'un isimli romanda romanın kahramanı Sayru Usman, dolaştığı yeme içme mekânlarından Novotni Meyhanesi'ni anlatır:

Gençliğimde eş dostla birlikte meyhanelere dadanmıştım. Bu böyle kim bilir kaç sene sürdü. Gençlik işte, her birimiz meyhanede bülbülyüydük. Üniyon Fransez'in karşısındaki meşhur Novotni'nin sonuna yetişenlerdenim. Muazzam bir orkestra valsler çalardı. Zaten bir vals çağıydı. Fosur fosur yaprak sigarası içen Novotni Kardeşler çok iyi para kazanırlardı. Hariçten meze getirmişsin getirmemişsin, umurlarında değil. Her gün gece yarısına kadar en az bin kişi, bin İstanbullu buraya akın ediyor lıkır lıkır bira içiyor (İleri, 2014e, s.314).

1917 Bolşevik Devrimi'nden sonra Rusya'dan kaçıp Türkiye'ye sığınan Beyaz Ruslar, İstanbul'da, özellikle Beyoğlu muhitinde açtıkları restoran, lokanta, bar gibi yeme içme mekânları ile şehrin çehresini değiştirmişlerdir. Eserde ismi geçen Novotni de bu mekânlardan biridir. İstanbul kibarlarının tercih ettiği bu içkili lokanta oldukça pahalıdır. Müşterilerini müzikle karşılayan mekânda yemek saatlerinde piyano, keman ve çello çalınmaktadır (Çizmeciyan, 2011, s. 171). Roman kahramanı Sayru Usman, bu mekâna devam etmekte, ara sıra Abdülhak Hamit Tarhan'a tesadüf etmektedir:

Hatta Şair-i Azam bile gelirdi. Novotni kardeşler hemen yaprak sigaralarını söndürerek onu karşılamaya koşarlardı. Hamid'in Hollywood yıldızları gibi bir şöhreti mevzuubahisti. Hamid fıçı birasının yanında ille tütülenmiş ringa, gravyer, boncuk boncuk kırmızı havyar isterdi. Gravyer dışındakileri – gravyer peyniri Novotni'nin adeta spesiyalitesi – Çerkezo'dan falan alıyoruz; Hamid'e ikram. Garsonlar hemen hazırlıyorlar. Şair-i Azam çok memnun. Yalnızca küçük bir şikayeti var: 'Bu bira güzel zikkım da at gibi iştıyor...' Aman ne gülerdik. Ve orkestra ne güzel valsler çalardı (İleri, 2014e, s. 314-315).

*İstanbul Seni Unutmadım* isimli eserde İleri, çocukluk yıllarında Ayaspaşa semtinde bulunan Cennet Bahçesinde içtiği kafe glase isimli içeceği anımsayarak bu yeme içme mekânına olan özlemini dile getirmektedir:

Biz Ayaspaşa'ya çocukluğumda Cennet Bahçesi için giderdik. Hayatımın ilk 'kafe glase'sini orada içmiştim. Buzlu, kremalı, çikolatalı, harikulade bir kahve kakao karışımı. Kamışıyla tepedeki kremayı hafiften karıştırırsınız... Cennet Bahçesi'ne yıllarca gittim. Bütün İstanbul'u oradan görebilirsiniz. Cennet Bahçesi artık yok (İleri, 2012d, s.49).

Yine aynı eserde İleri, çocukluk yıllarında ailesiyle birlikte gittikleri Emirgan'daki çay bahçelerini anımsar. Annesinin evden getirdiği tavuklu sandviçlere ve çay bahçesinde ısmarlanan semaverlere karşın İleri'nin akli mekânın az ötesinde bulunan ve varlıklı insanların akşam yemeği için hazırlandıklarını düşündüğü şık lokantadadır. Bu haliyle İleri ve ailesinin bulunduğu çay bahçesi, İleri için bir hüznün sembolü olurken, az ilerde ışıkları görünen şık lokanta onun için erişilmez bir yeme içme mekânını temsil eder.

Emirgan'a bazen da akşamı geçirmeye gelirdik. Akşamı geçirmeye gelmişsek, kahvede değil, kahvenin bitişiğindeki çay bahçesinde otururduk. Çay bahçesinin o zamanki adını unutmuşum. Çayı semaverle isterdik. Semaverde çay adeta uzun bir törendi. Yaz akşamı başlar, hem çay içilir, hem de annemin yaptığı tavuklu sandviçler yenirdi. Tuhaf bir hüznün hissederdim. Çay bahçesinin az berisinde mi, ucunda mı, küçük fakat şık bir lokanta olmalı. Böyle bir şey beliriyor. Lokantada bizden varlıklı insanların edalı bir akşam yemeğine hazırlandıklarını gözümün önüne getirebiliyorum (İleri, 2012d, s.63).

Yazının ilerleyen bölümlerinde İleri, Emirgan korusunda bulunan Billur Köşk isimli pahalı bir gazinodan da bahsetmektedir. Mekân, adı itibariyle İleri'de bir masal çağrışımı yapmaktadır. İleri, koruda bulunan kâğıthelvalarını da anımsamaktadır. Ailesinin sokak satıcılarından alışverişi yasaklaması, İleri tarafından ihlal edilmiştir. Emirgan ve kâğıthelvası İleri'nin başına buyruk hareketini yeme içme unsurları üzerinden şekillendirmesine vesile olmuştur. (s.64)

“Poğaçalı Yeniköy” isimli bölümde İleri, Boğaziçi'nin semtlerinden olan Yeniköy'ün geçmiş güzelliklerini aktarırken semtin yeme içme mekânlarına da değinmektedir. Ağaçalı bir yol üzerinde bulunan Carlton Oteli, lüks girişi ve kolası sandviçi ile oldukça pahalı bir plaja sahiptir. Semtin iskelesine giden yolun sol tarafında ise İleri'nin Yeniköy'e her gelişinde uğradığı ve kıymalı, peynirli, sade poğaçalar aldığı fırın mevcuttur (İleri, 2012d, s.64)

“Karlı Bir Kışı Günüydü” isimli bölümde İleri, Eminönü'nü ve Mısır Çarşısı'nı anlatmakta, Eminönü'nün kendisi için Hacı Bekir olduğunu aktarmaktadır. Hacı Bekir'in akide şekeri, badem şekeri ve bademzmesi İleri için vazgeçilmezler arasındadır (İleri, 2012d, s.67).

“Her Zaman Yedikule” isimli bölümde İleri, geç keşfettim dediği Yedikule semtinden bahsederken semtin meşhur bostanlarına değinmektedir. Çarşı içinde tur attığı esnada karşılaştığı bostancının tezgâhındaki maydanoz, salata, turp ve diğer sebzeler İleri'nin deyişiyle bir peyzajı andırmaktadır. Yedikule semtinin bir diğer önemli yeme içme mekânı ise Safa Meyhanesi'dir. 1949'da faaliyete başlayan meyhane, İleri'nin deyişiyle İstanbul'da içki cıvıklığına düşmemiş ender mekânlardan biridir. Merhum sahibi Süleyman Kızıltay'ın takım elbiseli, kıravatlı görüntüsüyle masalarda dolaşması İleri için zarafetin temsilidir. İleri, bu zarafet karşısında içki içmenin de bir eğitimi olduğunu düşünmektedir (İleri, 2012d, s.85).

“Pasta... Pasta...” (s.149) isimli bölümde İleri, çok sevdiğini belirttiği pastalar üzerinden hafızasındaki pastaneleri anlatmaktadır. İleri'nin hatırladığı en eski pastalar Kadıköy Altıyol'daki adını hatırlamadığı bir pastanede bulunan piramit pastalardır. Bu pastalar üçgen biçimde kesilmiştir ve şeritleri çikolata ve pandispanyadan oluşmaktadır. İleri'nin Cihangir'de bahsettiği pastane ise yine Savoy'dur. Bu pastanedeki ağaç pastalar İleri'ye bir orman havası sezdirmektedir. Cihangir'de bulunan bir diğer pastane ise artık yerinde olmayan Melek Pastanesi'dir (İleri, 2012d, s.149).

“Eski Semtler” isimli bölümde İleri, Boğaziçi'nde artık eski güzelliğe sahip olmayan semtleri ve bu semtlerdeki yeme içme unsurlarına değinmektedir. Büyükdere'nin alafrangalılığına nazaran daha alaturka bir görünüme ve sakinliğe sahip olan Sarıyer'deki orta halli insanların çekinmeden gidebildikleri muhallebiciler, fırınlar ve tavukçular yok olmaktadır. Yeniköy İskelesi'ne giden yolda bulunan fırın kapanmış, Kireçburnu'ndaki meşhur fırın ise midyeciler ve tekeli bayiiilerinin arasında sıkışıp kalmıştır. İleri, Boğaziçi'ndeki semtlerin değişiminden üzüntü duymaktadır (İleri, 2012d, s.165).

*İstanbul Lale ile Sümbül*, isimli eserde İleri, Moda ve Küçüksu plajlarındaki yeme içme unsurlarını aktarmaktadır:

Sonra yaz günlerinde plaj lokantaları vardı. Moda plajınıkiyle Küçüksu Plajınıkini kaç kez anlatsam anlatayım, bıkmam. Moda plajının lokantasında şiş kebabı, patates kızartması gözdeydi. Şiş kebabının özelliği, etlerin soğanda dinlendirilmiş olması. Garnitür, közlenmiş sivri

biberle domates. Yemekte buz gibi bira. Yemekten sonra buz gibi karpuz. 1950'lerin ortasında Amerikan modaları sarıp sarmaladıkça, plaj lokantalarında sosisli sandviç dönemi başladı. Ayaküstü atıştırmanın rağbet görmesi, biraz da ekonomik olmasındandı. Hafif ısıtılmış sandviçin ortasında domatesli sosta sıcak duran sosis konuyor, salatalık turşusundan bir iki dilim ekleniyor, bolca hardal. Tadı damağımda kalırdı. (İleri, 2013c, s.56).

İleri aynı eserde plajların haricinde Beyoğlu semtindeki yeme içme pratiklerini de aktarmaktadır:

Ayaküstü atıştırma, çok geçmeyecek saltanatını Beyoğlu'nda kuracaktı. Hem de artık yalnızca sosisli sandviçle değil. Kaşarlı, sucuklu tost, kaşarlı ve salamlı, yine turşulu, domates dilimli soğuk sandviçler, havuç suyu, sütlü muz suyu özellikle okul çıkışı ve sinema öncesi pek lezzetliydi (İleri, 2013c, s.56).

1950 seçimleri Türk siyasal hayatında bir dönüm noktasıdır. Bu seçimler ile birlikte cumhuriyetin kurucu partisi olan CHP, iktidarı Demokrat Parti'ye bırakmıştır. Demokrat Parti iktidarı dış politikada müttefik olarak, 1948'de alınan Marshall yardımlarının da etkisiyle ABD ile yakınlaşmıştır. Türkiye bu yakınlaşmanın etkisiyle NATO'ya üye olmuş, İkinci Dünya Savaşı neticesinde iki kutuplu bir atmosfere evirilen dünya siyasetinde kapitalizme dâhil olmaya çalışmıştır. 1950 yıllarla birlikte Türkiye için modernleşmenin adresi Avrupa değil Amerika'dır. Böylece Türkiye yüzünü döndüğü ülkenin kültürel ürünleri ithal etmeye başlar. Yeme içme kültürü de bu ithalat sahasının başında gelmektedir. Bu yakınlaşma neticesinde "hızlı yemek" diye tabir edilen yiyecekler ülkemizde görülmeye başlanmıştır. Orhan Pamuk'un aktardığına göre Türkiye'de 1960'ların başında kadar sadece bazı Alman birahanelerde özel bir yemek olarak tanınan sosisli sandviçler, 1960'tan sonra, gazlı ocakların ve buzdolaplarının yaygınlaşması ve Coca Cola ve Pepsi'nin Türkiye'de fabrika açmasıyla yaygınlaşan büfe kültürünün vazgeçilmez bir ürünü olmuşlardır. İlk tost makinesi ise ülkemize 1950 senesinde gelmiştir (Pamuk, 2010, s.44). Böylelikle hazır yemek kültürü Türkiye'ye ilk transferini yapmıştır. Alıntıda plajları ve Beyoğlu semtini saran ayaküstü atıştırma kültürü Türkiye'nin ABD ile yakınlaşması neticesinden doğan kültürel etkileşimin onlarca sonucundan yalnızca biridir.

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde İleri, yaz günlerinde kır gezintilerini anlattığı bir bölümde, ilkokul öğrencisiyken, okulla birlikte gittikleri Büyükkada gezisinden söz etmektedir. Ayayorgi tepesinin yanında bulunan kır lokantasında öğle yemeğini yiyen İleri için bu deneyim, daha sonra defalarca gideceği onlarca Büyükkada gezisi içinde ayrı bir yere sahiptir:

Büyükkada'ya defalarca gittim. Ayayorgiye defalarca çıktım, kır lokantasında oturduk, köfte yedik, şarap içtik. Fakat hiçbiri o ilk yaz başlangıcı piknik gününün mutluluğunu taşımadı. O mutluluk bir hatıra olarak orada, çocukluğumun yitik ülkesinde kaldı (İleri, 2013c, s.57).

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde İleri, gençlik yıllarında müdavimi olduğu iki lokantadan biri olan Hacı Salih'ten söz etmektedir:

Hacı Salih'e birkaç kuşak gönülden borçludur: Temiz, leziz, ucuz. Hele külbastısı, beğendisi, haşlama eti git git tutkuya dönüşür. O zamanki Hacı Salih'in dekorunu çok severdim: Duvar boyunca sıra sıra raflar, raflarda turşular, çeşit çeşit, en alt sırada, turşularınkinden daha irice kavanozlarda kompostolar. Ben en çok şeftali kompostosunu severdim. Hacı Salih'in salataları kış bahçesini andırırdı. Yeşil salata, rende havuç, turp, ince kıyılmış kırmızı lahana, hepsini bezeyen ren renk turşular. Onlara artık turşu mu demeli, salata çiçeği mi, bugün de karar veremem (İleri, 2013c, s. 58).

Hacı Salih, 1888 yılında, Hacı Abdullah adıyla Karaköy'de açılmış daha sonra Beyoğlu'na taşınarak Hacı Salih adını almış, usta çırak ilişkisiyle devrolan bir lokantadır. Lokanta, müşterilerine ağırlıklı olarak Osmanlı saray mutfağına ait yemekler sunmaktadır. Mekân bugün Beyoğlu Mis Sokak'ta Hacı Abdullah adıyla hizmet vermeye devam etmektedir. Lokantanın bugünkü menüsüne bakıldığında İleri'nin ismini zikrettiği yemeklerin hâlâ servis edildiği görünmektedir.<sup>36</sup>

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserde Selim İleri'nin çocukken akşam yemeği için ailece gittikleri bir oteldeki izlenimleri aktarılır. Bu sofraya hem ailece gidildiğinden hem de Selim İleri'nin lüks bir mekânda yediği ilk yemek olmasıyla özel gün olarak değerlendirilebilir.

Parkotel, dokuz on yaşlarındaki Selim için uçsuz bucaksız bir rüya olacak. Mevsim ilkyazdı, Cihangir'deki evden Parkotel'e kadar yürüdük. Parkotel'in geniş bahçesi, büyük cam kapılar, o kadar geniş, mermer sütunlu antre ve

<sup>36</sup> <http://haciabdullah.com.tr/hakkimizda>



benim şatafatlı bir lokantada ilk akşam yemeğim. Otelin yüksek tavanlı yemek salonuna giriyoruz. Küçük bir orkestra duyulur duyulmaz çalıyor. Masalar birbirine uzak yerleştirilmiş. Garsonlar koşuşuyorlar. Nefti P ve O amblemlili beyaz porselen tabaklar, gümüş çatal bıçak; masalarda porselen jardaniyerlerde öbek öbek papatya. Herkes kısık sesle konuşuyor, kahkahalar küçük, çingiraksız. Sonraları Kathrine Mansfield'in bazı öykülerinde rastlayacağım bir sahne. Bu sahne, burjuva dünyasıyla tanışmam bir anlamda. Her şey ölçülü. On buçuk on birde aynı ölçülülük korunarak yemek sona eriyor. Salondakiler dağılıyorlar. Fakat orkestra çalmaya devam ediyor (İleri, 2013c, s.58-59).

İleri, dokuz on yaşlarında uçsuz bucaksız bir rüya yaşadığı Parkotel'e yıllar sonra yine gitmiştir. Ancak bu sefer Parkotel'in barında oturmuş ve etrafında edebiyatçı arkadaşları vardır:

Parkotel'in barında da günlerim, akşamüzerlerim var. İlk romanım Destan Gönüller'in zamanı. Barın gediklileri Doğan Hızlan, Profesör İsmet Sungurbey, Demir Özlü, Konur Ertop, Ergin Ertem. Ben de kendimi yazarçizerden saydığım için onların peşine takılmışım. Parkotel'de ilk ve son akşam yemeğinde neler yendiğini hatırlamıyorum. Barda akşam üzerlerdeyse, üzeri kırmızıbiberli, kaşarlı kanepeler hâlâ gözümün önünde: Kaşar peyniri kıvamında eritilmiş, sandviç ekmeği sıcacık (İleri, 2013c, s.59).

Mustafa Kemal Atatürk, İngiltere Kralı VIII. Edward, Adnan Menderes ve Yahya Kemal gibi ünlü simaların konakladığı Park Otel, 1979 yılında kapanmış, daha sonra binanın yerine yeni bir otel inşa edilmiştir.<sup>37</sup> Park Otel kapandıktan sonra otelin eşyaları müzayedelerde satılmıştır. İleri, ilk ve son akşam yemeğini yediği, barında edebiyatçılarla oturduğu bu otelin eşyalarına başka mekânlarda rastlamıştır: "Park Otel'in amblemini taşıyan tabaklar, yıllar yılı, Tarabya'da bir lokantada karşıma çıkardı. Bazı evlerde de görmüştüm. Müzayedede kapışılmış" (İleri, 2013c,s. 229).

*Kafes* isimli eserde çocuk kahraman Neveser'in bonbon ve şekerleme aldığı Lebon Pastanesi'nden bahsedilmektedir.

Bu bonbonlar bu şekerlemeler Rü dö Pera'nın 362 numarolu binasının önünden geçilirken, yalnız ve mutlaka oradan, bahriyeli çocuk Neveser'in bazı sonbahar ve kış günlerinde içine girme fırsatı bulduğu Löbon'dan... Sonradan Kumbaracı Yokuşu'nun köşesindeki mağazaya taşındı, sonra da yıktılar (İleri, 2012e, s.6).

<sup>37</sup> <http://www.milliyet.com.tr/yazarlar/reha-arar/dunden-bugune-park-otel-2216387/> ve <https://www.cvkhotelsandresorts.com/tr/park-bosphorus-hotel-istanbul/history.html>

Alıntıda adı geçen Lebon Pastanesi, İstiklal Caddesi 362 numarada, 1886 senesinde Bay Lebon tarafından açılmış bir pastanedir. 1940 senesinde bulunduğu dükkândan çıkarak caddenin karşı sırasına taşınan pastanenin yerine Markiz açılmıştır. Pastaları, şekerlemeleri ve bonbonlarıyla ünlü mekânın sloganı “*Chez Lebon, tout est bon*” yani “*Lebon’da her şey güzeldir*”dir (Birsal, 1983, s.36).

Pastane Şinasi, Namık Kemal, Ziya Paşa, Halit Ziya Uşaklıgil, Mithat Cemal Kuntay, Abdülhak Hamit Tarhan, Yahya Kemal, Ahmet Hamdi Tanpınar ve Abdülhak Şinasi Hisar gibi edebiyatçıların uğrak mekânıdır (Anar, 2011, s.215). Lebon, Kafes romanında Neveser’in bonbon ve şekerleme aldığı mekân olarak kendisine yer bulur. Romanda yıkıldığı söylenen mekân 1992 senesinden itibaren bir süre Richmond Otel’in altında hizmet vermiştir. Bugün, Kumbaracı Yokuşu’nun başında varlığını sürdüren pastane, kiracı ile mal sahibi arasındaki ilişkiyi düzenleyen Borçlar Kanunu’nun 347. Maddesinin yaptırımları dolayısıyla yer değiştirme tehlikesi ile karşı karşıyadır.

Yine *Kafes* adlı romanda geçmiş günlere duyulan özlemden bahsedilen bir bölümde kaybolan anıların ve değişen kültürel değerlerin yanı sıra Lebon ve Markiz Pastaneleri’nin şekerleme, fondan gibi yiyeceklerinin unutulmaya yüz tuttuğu belirtilmektedir. Kültürel değişim dolayısıyla bu pastanelerden alınan ürünler yerine o dönem moda olan yiyeceklerin tercih edildiği sitemle dile getirilmektedir:

Vaktiyle işitilmiş laterna sesleri çoktan dinmiş ve mesele harp haberleriyle içimizi titreten ilk radyoların şekli değişmiş, borulu borusuz gramofonlar ortadan kalkmış, hatta musiki değişmiş, zevk değişmiş, duygu değişmiştir. Köşklerin bir dolusunun yerine Kınalıada Huzur Sitesi yapılmıştır. Manolya ağaçlı bahçeler tarumar olmuş ve onların yerine karıkoca Olcayların kaktüs falan dikilmiş çölleri ortaya çıkmıştır. Löbon’un, Markiz’in şekerlemeleri, fondanları unutulmuş, yazların şımarık çocukları çikolataya batırılmış hindistancevizi Baunti’leri Paunti’leri – marka efendim, marka- yer olmuşlardır (İleri, 2012e, s.206).

*Oburcuk Mutfakta* isimli eserin “Vapurdaki Şiir” isimli bölümünde İleri, Bedri Rahmi Eyüboğlu’nun Karadut şiirinden hareketle İstanbul’daki dut bahçelerinden ve dutlardan söz etmektedir. Mevsimi geldiğinde Kadıköy İskelesi’nin hemen yanındaki seyyar satıcıların tablalarını süsleyen kara ve

beyaz dutlar İleri'nin hatıralarında Bedri Rahmi'nin şiiri ile özdeşleşmiştir. İleri'ye göre Bedri Rahmi'nin bu şiirini dinleyenler seyyar satıcılardan dut almadan evlerine gitmezler. İleri'nin hatıralarında yer verdiği dut ve dutluklar şehrin gelişmesiyle beraber, apartmanların hüküm sürdüğü bir coğrafyada yavaş yavaş silinip gitmektedir. Böylece dutun yetiştiği mekân olarak dutluk, toplumsal ve çevresel dönüşüm neticesinde ancak bir nostalji mekânı olarak hafızalarda kalmıştır (İleri, 2010ç, s.380).

*Bu Yalan Tango* isimli eserde İstanbul'da Beyoğlu semtinin meyhaneleriyle ünlü Çiçek Pasajı'nın geçmişteki durumu ve geçirdiği değişimler ele alınmıştır:

Hayat Artık Rüzgarla Dolu keşke Çiçek Pasajı'nda kutlansaydı. Yaz geldi mi kapının önüne çıkarırdı Nektar Birahanesi masaları iskemleleri avlunun ortasına; dört bir yanda çiçekler çiçekler. Sonra birer ikişer kapı dışarı; meyhaneler, birahaneler pasajı oldu (İleri, 2010a, s.271).

Çiçek Pasajının değişiminden yakınan Fatma Asaf biraz sonra pasaj hakkında detay vermeye başlar:

Çiçek Pasajı'nda havası olurdu. Gerçi orda da çok şey değişti, orda da ölüler, gümbür gümbür göçtü bina, heykeller, meyve salkımları, sözüm ona onarıldı, içki alemi değişti, Beyoğlu serseri yatağıymış it kopuk, yeni zaman hikâyecileri şairleri biz yaştakileri mostralık diye götürüyorlar, miçolar boyalı moyalı yelloz biz kocakarılar hayret içinde. Entelektüel Cavit memleketin son zarif meyhanecilerinden hepimizi iltifatlar yağdırırdı yazarçizer takımına. Fulya kokmuyor, şebboy kokmuyor, karidesler o eski karidesler değil, dondurulmuş, galiba fiçılar da kalmamış, siyah bira (İleri, 2010a, s.272).

Yapımı 1876 yılında tamamlanan ve II. Abdülhamit'in sütçübaşısı Hristaki Efendi tarafından satın alınarak "Cite de Pera" adıyla hizmete alınan Çiçek Pasajı, 1908 yılında Sadrazam Küçük Sait Paşa'ya satılmıştır. Pasaj niteliğinde olan bu yapıda 24 dükkân ve 18 daire bulunmaktadır. Çarşıya "Çiçekçilik İstihsal ve Satış Kooperatifi"nin yerleşmesi ve burada çiçek mezatlarının yapılmaya başlanması, pasajın isminin "Çiçek Pasajı" olarak değişmesine sebep olmuştur (Anar, 2011, s. 404). Vefa Zat'ın aktardığına göre burada ilk çiçek satanlar Bolşevik Devriminden kaçıp Türkiye'ye sığınan Ruslardır. Birinci Dünya Savaşı neticesinde İstanbul'da dolaşan işgalci İngiliz ve Fransız askerlerinin çiçek satan Rus kızlarını taciz etmesi dolayısıyla pasaja sığınan

çiçekçiler bundan böyle çiçeklerini burada satmaya başlarlar.<sup>38</sup> Pasajda açılan ilk meyhanelerden biri Degüstasyon'dur. İstiklal Caddesi'ndeki giriş kapısının bir tarafına konumlanan ve caddeye bakan mekânın bazı zamanlar pasaj içine de masa açması, çiçek kokuları içinde oturan müşterilerin hoşuna gitmiş ve bu durum pasaj içinde meyhanelerin artmasına zemin hazırlamıştır. Bundan sonra pasaj içindeki meyhaneler sayı olarak çiçekçilerin sayısını geçmiş ve 1950'lerde çiçekçiler, pasajı yavaş yavaş terk ederek yan sokağa taşınmışlardır (Anar, 2011, s. 404). Mehmet Kemal'in aktardığına göre ilk alıntıda ismi geçen Nektar Birahanesi, pasajın giriş kapısının diğer yanında yer alan bir mekândır ve Sait Faik Abasıyanık bu mekânın müdavimleri arasındadır.<sup>39</sup> 10 Mayıs 1978 gecesini çöken pasaj daha sonra yenileme çalışmalarıyla onarılarak yeniden hizmete alınmıştır. Çiçek Pasajı, bugün aynı yerinde ve aynı tarzda hizmet vermeye devam etmektedir.

Eserde geçen Çiçek Pasajı manzarası, pasajın eski günlerinden uzak bir görüntü çizdiğini ima etmektedir. Yenileme çalışmalarına rağmen pasaj eski günlerinden uzaktır. Kendisi de bir romancı olan Fatma Asaf, pasajın müdavimi olan yeni hikâyeci ve şairleri it kopuk takımı olarak nitelendirmektedir. Alıntıda ismi geçen Cavit Güneş, nam-ı diğer Entelektüel Cavit, pasajda bulunan Huzur Meyhanesi'nin sahibidir. Entelektüel lakabı Cumhuriyet Gazetesi yazarlarından Doğan Nadi tarafından verilmiştir. İçki içmez ama müşterisine içirmeyi bilir, müşterilerine madam, monsenyör, ekselans gibi nezaket içeren hitaplarla seslenir. Müşterilerin masalarına oturmadan ayaküstü hoş sohbetler ederek müşterilerin gönlünü kazanmıştır. Entelektüel Cavit, 2009 senesinde hayatını kaybetmiştir.<sup>40</sup> Alıntıda pasajın çiçek kokmaması artık pasajda çiçekçi kalmamasından ileri gelmektedir. Fatma Asaf, pasajın çökmesinden sonra eski ruhunu yitirdiğinden yakınmaktadır. Onun için pasaj artık eski pasaj değildir. Asaf'ın zihninde yaşayan Çiçek Pasajı onun için bir nostalji mekânı olmuştur.

<sup>38</sup> <https://meyhanedeyiz.biz/yazilar/cicek-pasajinin-kisa-gecmisi>

<sup>39</sup> <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/1491/001500748006.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

<sup>40</sup> <http://www.hurriyet.com.tr/gundem/cicek-pasaji-nda-artik-entelektuel-cavit-yok-12274546>

*İstanbul Seni Unutmadım* isimli eserde de Çiçek Pasajına değinen İleri, Çiçek Pasajına uğramanın sinema çıkışları gerçekleştirilen bir alışkanlık olduğunu vurgulamıştır. Bu uğramalarda öğrenci işi olarak belirttiği votkalı bira, patates kızartması ve midye tava ısmarlayan İleri, uzun yıllar Çiçek Pasajı'na uğramadığını belirtmiştir (İleri, 2012d, s.38).

*İstanbul Seni Unutmadım* isimli eserde İstanbul gezintilerini anlatan İleri, mehtabın doğuşunu izlemeye gittikleri biz sandal gezintisindeki yeme içme unsurlarını anımsamaktadır. Sonunda mehtabın çıkmadığı bu gezinin nerede yapıldığı İleri'nin hafızasından silinmiştir anca piknik sepetine konulmuş yiyecekler hafızasında tazeliğini korumaktadır. İçinde iki dilim ekmeğ arasına konmuş sövüş dilimli tavuk parçaları ve salatalı sandviçler bulunan bu piknik sepeti, İleri için mehtabın görülmesinden ve bulunulan mekândan daha önemlidir (İleri, 2012d, s.8).

Aynı eserin “Kadıköy Çarşısı” isimli bölümünde İleri, çocukluğunu geçirdiği ancak şimdilerde semtlerinin sönüp gittiğini söylediği Kadıköy ve çarşısının yeme içme manzaralarına ışık tutmaktadır. Yolu düştükçe çarşısına mutlaka uğradığı Kadıköy, İleri için bir yeme içme koridoru gibidir. Eskiden zerzevatçı denilen manavların önünden bekleyen İleri, burada kıvırcık salataya, taze soğana, kırmızıturpa bakarak bir natürmort havası sezmektedir. İleri, her sebzenin her mevsimde bulunduğundan yakınlıkla, mevsimleri çağrıştıran sebzelerin heyecanını yitirdiğinden bahsetmektedir. Baharatçıda karşılaştığı ve bugün de yok olup gitmediğine sevindiği kuru bamya, kızarmış sivri biber, kadifesi buruşmuş patlıcan gibi kurutulmuş sebzeler İleri'nin hatırasında Kadıköy'ün simgesi gibidir. Manavın ve baharatçının yanı sıra şekerlemeciler de İleri için bir yeme içme hafızası oluşturmaktadır. İleri, geçkin yaşlardakilerin sağlığına uygun olmadığını söylese de lokumların, çifte kavrulmuşların, ezmelerin ve diğer şekerlemelerin hatırasını yaşamaktadır. Kadıköy çarşısında bulunan balık tezgâhları da İleri için bir resim görünümündedir. İleri, balık meraklısı olmadığını belirttiği halde balıkların tablalarındaki görüntüsü İleri'nin dikkatini çekmektedir. Kadıköy çarşısı bugünlerde İleri'nin aktardığı düzenin bir kısmını muhafaza etmektedir. Eskiden çarşıda olmayan kokoreççiler ve

dönercilerle, varlığını muhafaza eden fırın, mandıra, kuruyemişçi, kahveci, hurmacı ve mezeciler Kadıköy çarşısının yeme içme kültürüne ışık tutmaktadır (İleri, 2012d, s.13).

“Hızla Değişen Bebek” isimli bölümde İleri, Bebek semtinin değişiminden etkilenen yeme içme mekânlarına değinmektedir. İleri’nin, Bebek’te, 1957 yılında sonlarına yetiştiği gazino, İkinci Meşrutiyet döneminin Millet Bahçesi’dir. Ziya Osman Saba’nın bir öyküsünde de geçen bu gazinodan İleri’nin aklında soğuk bira ve kaşarpeyniri kalmıştır. Gazino, park ve yol düzenlemeleri, kamuya açılma gibi nedenlerle zamanla yok olup gitmiştir (İleri, 2012d, s.60).

*İstanbul’un Sandık Odası* isimli eserin “Nargile Çiziktirmeleri” bölümünde İleri, nargile ve ona dair anılarına yer vermektedir. İleri’nin çocukluk yıllarındaki izlenimine göre nargile yalnızca kahvelerde veya kır gazinolarında içilmektedir. Böyle düşünmesinin nedeni ise dedesi ile birlikte gittikleri Kısıklı Aile Bahçesi isimli mekândır. İleri kabak çekirdeği yerken dedesi ise nargile içmektedir. Kısıklı semti ve burada bulunan çay bahçesi İleri’nin zihninde bir yeme içme mekânı olarak belirlemektedir (İleri, 2013ç, s.92).

İleri, gençlik yıllarında gittiği sinema günlerini anlattığı “Beyazperde Günleri” isimli bölümde Yeni Melek sinemasına uğrayanların bir geleneği olan atıştırma kültürüne değinmektedir. Yeni Melek sinemasında cumartesi günleri on dört on beş seansına gidenler mutlaka çevredeki hamburgercilere ve sandviççilere uğramaktadırlar. Atlantik Büfe’nin sattığı sosisli sandviçler, tost, havuç suyu, sütlü muz gibi o dönem yeni sayılan yeme içme unsurları Yeni Melek’in müdavimleri için kısa sürede vazgeçilmez lezzetler arasına girmiştir (İleri, 2013ç, s.217).

*İstanbul Lale ile Sümbül* isimli eserin “Anılar Arasında Burgaz” isimli bölümünde İleri, Burgaz adasındaki, anılarında saklı bir yeme içme mekânından söz etmektedir. Günöbirlik ada gezintisine çıkanların uğrak yeri olan, iskele yakınında beyaz ahşap tentelerle dikkat çeken Yordan Lokantası’nın, İleri’nin aktardığına göre ızgara ve tava balıkları oldukça lezzetlidir. Mekânın balıkları Adalar denizinde tutulur ve taze olarak servis edilir. Yine İleri’nin aktardığına

göre mekânın müdavimlerinden olan Bedri Rahmi Eyüboğlu, meşhur “Karadut” şiirini bu mekânda geçen bir aşk neticesinde yazmıştır (İleri, 2013c, s.86).

Aynı eserin “Dünden Yirmi Birinci Yüzyıla Göksu” isimli bölümünde İleri, Küçüksu semtindeki Küçüksu Plajını ve plajdaki işletmeyi Eser Tutel’den aktarmaktadır. İleri’nin aktardığına göre uzun süre bir Beyaz Rus olan Aleksandr ve eşi tarafından çalıştırılan plajda Boğaz’ın en güzel ve taze deniz ürünleri bulunmaktadır. İşletme sahipleri hatırlı müşterilerine kendileri için özel olarak imal ettikleri votkadan da ikram etmektedirler. Mekânda ayrıca, haftanın belli günleri genç kadın müzisyenlerden oluşan bir Çıgan orkestrası da sahne almaktadır (İleri, 2013c, s.235).

Kent kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan kentin yeme içme mekânları, Selim İleri’nin özellikle İstanbul çerçevesinde kaleme aldığı denemelerinde kendisine sıklıkla yer bulur. Yazarın kendi hatıraları temelinde kaleme aldığı bu yazılar kentin yeme içme mekânlarını tanıtmada önemlidirler. Tanıtılan bu mekânların bazıları bugün yok olmuş, bazıları değişerek günümüze kadar gelmiş, bazıları da halen varlığını sürdürmektedir. Yeme içme mekânlarına değinilen yazılar bu özellikleriyle geçmiş ile gelecek arasında bir bağ kurma işlevi görmektedir. Ayrıca yok edilmiş mekânların bugünkü kuşaklara aktarımı, kentin hafıza mekânlarına sahip çıkma konusunda bilinç oluşturmaktadır. Yazar, anılarında canlanan yeme içme mekânlarını hem toplumsal hem de bireysel hafıza açısından değerlendirir. Yok olsun ya da olmasın, kentin yeme içme mekanları, yazarın bireysel anılarını da ilgilendirdiğinden her halükarda bir nostalji mekanı olarak karşımıza çıkmaktadırlar. Çünkü bu yazılarda mekân zamansal bir kimliğe bürünmektedir. Mekânlar, yazar için bir daha geri gelmeyecek zamanları simgeler.

## SONUÇ

Edebi eserler kültürel unsurları ihtiva etmesi bakımından gündelik hayata ışık tutabilirler. Gündelik hayatın en önemli bileşenlerinden biri yeme içme yaşantılarıdır. Başlarda bedenın temel ihtiyaçlarını karşılamak adına tüketilen besin, zaman içerisinde hem insanı kültürel bir varlık haline dönüştürmüş hem de kendisini bir kültür ögesi haline getirmiştir. Kültürel öğeleri kullanma konusunda Türk edebiyatında önemli bir yer edinen Selim İleri'nin roman, hikâye, deneme, tiyatro ve anı türündeki eserleri, ihtiva ettiği yeme içme kültürü öğeleri bakımından Türk yaşam biçiminin gündelik hayatına ışık tutar. Bu çalışma, yazarın saydığımız türdeki eserlerinde kullanılan yeme içme unsurları üzerinden Türk toplumunun gündelik hayatını edebi eserler üzerinden tespit etmeyi amaçlamıştır. Çalışmanın neticesinde yazarın eserlerinde kendisine yer bulan yeme içme unsurlarının Türk toplumunda yaşanan çatışmalara, nostaljik değere, gündelik yaşama ve edebiyat tarihine katkı sağladığı tespit edilmiştir.

Yeme içme penceresinden bakıldığında yazarın eserlerinde tespit edilen en önemli konu başlığı toplumsal çatışmalardır. Tanzimat'ın ilanı ile beraber alafranga-aturka, Batı-Doğu ya da bugünkü deyişle modern-geleneksel çatışmasının neticesinde ortaya çıkan ikilik ortamında varlığını sürdüren Türk toplumunun bu ikili yaşam biçiminde saf tuttuğu taraf, onun kültürel yaşantısıyla doğrudan bağlantılıdır. Toplumun bir kesimi alafranga, Batılı ve modern değerler çerçevesinde yaşamına yön verirken, toplumun diğer kesimi ise aturka, Doğulu ve mütedeyyin kimliğini muhafaza etmeyi tercih etmiştir. Toplumun her alanına nüfuz eden bu derin ikilik, kültürel yaşantıyı fazlasıyla etkilemiştir. Bu iki cephenin çoğu zaman birbirleriyle uzlaşmaz tavrı, toplum içerisinde yaşanan kültürel bunalımlara ve aidiyet karmaşasına yol açmıştır. Kültürün vazgeçilmez bileşenlerinden biri olan yeme içme unsurları da bu ikilikten nasibini almıştır. Çatışmanın taraflarının sofrasında görülen yemekler ve içecekler, sofr düzenleri, yemek vakitleri, tercih ettikleri mekânlar ve adab-ı muaşeret kuralları gibi yeme içmeye dayalı alışkanlıklar, toplumsal ikiliğin getirmiş olduğu çatışma ortamı neticesinde şekillenmiştir. Türk toplumunun Tanzimat Fermanı'nın ilan edildiği tarihten bugüne yaşamış olduğu çatışmalar



İleri'nin eserlerinde kendisini yeme içme unsurları üzerinde göstermiştir. Yazarın denemelerinde ve kurmaca eserlerinde var olan yeme içme unsurlarını toplumsal çatışma ve ikiliğin bir tezahürü olarak görmek mümkündür. Bu tezahür biraz önce belirttiğimiz gibi tarafların sofralarında, tercih ettikleri mekânlarda ve adab-ı muaşeret kurallarındaki farklılıklarda ortaya çıkmaktadır. Yazarın İstanbul çerçevesinde kaleme aldığı deneme kitaplarında ve doğrudan yemek yazılarından oluşan *Oburcuk Mutfakta* isimli eserinde aktarılan yeme içme yaşantıları Türk toplumunun çatışmalarını açıkça gözler önüne sermektedir. Sözelimi modern yaşamı benimsemiş kentli kesim sokak satıcılarından, onların sattıkları yemeklerden uzak dururken geleneksel yaşamı sürdürmeyi tercih eden kent dışı ya da kente henüz göçmüş kesim ise sokak satıcılarının ürünlerine rağbet göstermektedir. Modern kesim alkollü içki içip deniz ürünleri tüketirken geleneksel kesim lahmacun, çiğköfte, macun ve şerbet gibi Doğuyu temsil eden yiyecekleri tercih etmektedir. Toplumun modern kesiminin sofrasında kendisine sıklıkla yer bulan ıstakoz, uskumru dolması, kaplumbağa çorbası ve çeşit çeşit alkollü içkiler, toplumun geleneksel cenahında yer alan kesim için tercih edilecek türden yiyecekler değildir. Tamamen Batı mutfağından iktibas edilen bu yiyecek ve içecekler Türk toplumunun geleneksel mutfak anlayışına aykırıdır.

Çatışma taraflarının yeme içme tercihlerinde görülen ikilik, tarafların yeme içme mekânları tercihinde de ortaya çıkmaktadır. Modern cenahın rahatlıkla girip çıktığı içkili lokantalar geleneksel cenah için uzak birer yeme içme mekânıdır. Geleneksel kesimin tercih ettiği mekânlar çay bahçeleri, kahvehaneler, nargileciler gibi alkollü içkilerin satılmadığı, Doğulu alışkanlıklarla tasarlanmış ve aynı alışkanlıklarla hizmet veren mekânlardır.

Yeme içme tercihlerinde görülen bu ikiliği yalnızca Türk toplumunun kendine has çatışma dinamiklerine bağlamak doğru bir yaklaşım olmakla beraber başka gerekçelerle desteklenmeye muhtaçtır. Yeme içme tercihlerinde yaşanan bu çatışmaların diğer kaynağı her toplumda görülen ekonomik farklılıklardır. Özel mülkiyetin oluşmaya başladığı günden bu yana istisnasız her toplumda kendisini gösteren ekonomi temelli sınıf farklılıkları yeme içme yaşantılarını da

şekillendirmiştir. Osmanlı'nın çağdaşlaşma hamlesi, doğal olarak halkın iradesiyle değil siyasi otoritenin çabalarıyla başlamıştır. Böyle bir çabanın neticesinde çağdaşlaşma hamlesine ayak uydurmaya çalışan ilk kesim bizzat siyasi otorite, bürokratlar ve toplumun ileri gelenleridir. Batılı yaşam tarzına geçiş yapan kesimin aynı zamanda ekonomik iktidarı da elinde bulundurduğunu söylemek mümkündür. Toplumda gerçekleşecek bir yeniliğin toplumun ekonomik ve kültürel olarak üst sınıfından başlayarak alt sınıfa yayılması oldukça doğal bir süreçtir. Bu pencereden bakıldığında Türk toplumundaki bu iki başat çatışma alanının çağdaşlaşma hamlesi ile beraber tek bir kimlikte bulunduğu ifade etmek mümkündür. Daha açık bir ifadeyle toplumun ekonomik yönden güçlü kesimi aynı zamanda alafranga, Batılı, modern olma rolünü üstlenirken toplumun ekonomik yönden zayıf kesimine ise alaturka, Doğulu, geleneksel ve mütedeyyin rolleri kalmıştır. Öyleyse toplumdaki yeme içme yaşantılarındaki farklılıkları kültürel anlayış ve ekonomik iktidar çerçevesinde yorumlamak daha doğru bir yaklaşımdır. Bu noktadan bakıldığında kentli ve modernin mesafeli yaklaştığı sokak satıcılarına köylü ve geleneksel olanın rağbet göstermesi yalnızca kültürel bir tercih değil ekonomik bir zorunluluktur. Kentlinin yemek kültürü ve hijyen kaygısıyla sokak satıcısına koyduğu bu mesafe, kente henüz uyum sağlayamamış köylünün yalnızca karın doyurma eylemiyle hareket etmesinden dolayı ortadan kalkmıştır. Bu anlayışla hareket eden bir kesim için de hijyen meselesi pekala göz ardı edilebilir. Ancak ekonomik farklılık neticesinde ortaya çıkan yeme içme yaşantılarının zamanla bir zorunluluktan bir tercihe doğru dönüştüğünü de tespit etmek mümkündür. Daha açık bir ifadeyle ekonomik zorunluluk neticesinde tercih edilmek zorunda kalınan yeme içme unsurları zaman içerisinde sınıfların bilinçli tercihine dönüşmüştür. Burada Türk siyasi tarihinde görülen siyasi ve kültürel iktidar değişikliklerine değinmekte yarar vardır. 1980 sonrası yükselişe geçen ve geleneksel kesimin sözcülüğünü üstlenme iddiası taşıyan politik yaklaşımların siyasi ve ekonomik olarak kuvvetlenmesinin kültürel iktidar dinamiklerine tesir ettiğini söylemek güçtür. Yeme içme penceresinden bakıldığında yoksulluğa izafe edilen geleneksel kesim, her ne kadar ekonomik yönden bir ilerleme kat etse de bazı yeme içme alışkanlıklarını değiştirdiğini tespit etmek mümkün

değildir. Ekonomik gelişim geleneksel kesimin yeme içme mekânlarını değiştirmesiyle sınırlı kalmış, yeme içme alışkanlıkları ise büyük ölçüde muhafaza edilmiştir. Özetle, Selim İleri'nin eserlerinde toplumsal çatışma bağlamında ortaya çıkan yeme içme yaşantılarındaki farkın kaynaklarını sınıf çatışması ve Türk toplumunun kendine has çatışmaları olarak değerlendirmek mümkündür.

İleri'nin kullandığı yeme içme unsurlarında tespit ettiğimiz bir diğer önemli başlık bu unsurların nostaljik bir değer taşıdığıdır. Yazarın hatıraları çerçevesinde gelişen yazılarında yeme içme unsurları çoğu zaman geçmişin izini taşırlar. Bir hatırlamaya vesile olan yeme içme unsurları birçok hatırayı da beraberinde getirmektedir. Bu noktadan bakıldığından nostaljik değer taşıyan yeme içme unsurlarının aslında kültürel değişime ve yok olmaya işaret ettiğini söylemek mümkündür. İleri'nin yazılarında bahsettiği yemekler, yeme içme aletleri, sofrada adab-ı muaşeretini ve sofrada alışkanlıkları gibi başlıklar değişen veya yok olan yeme içme kültürüne ışık tutmaktadırlar. Özellikle Türkiye'nin ABD ile yaklaşması neticesinde değişen kültürel değerler birçok alana tesir ettiği gibi yeme içme yaşantılarını da etkilemiştir. Bu değişim neticesinde bir kültür barındıran yeme içme yaşantıları daha hızlı tüketilebilir hale gelmiştir. Kültürel değişimden veya yok oluştan etkilenen bir diğer bileşen de yeme içme mekânlarıdır. İleri'nin özellikle İstanbul çerçevesinde kaleme aldığı denemelerinde zikrettiği yeme içme mekânları bugün bakıldığında ya yok olmuştur ya da değişime uğramıştır. Çiçek Pasajı, Markiz Pastanesi, Park Otel, Lebon gibi yeme içme mekânları kurulduğu günden bu yana birçok değişikliğe uğramış ya da tamamen kapanmışlardır. Kent kültürü içinde önemli bir yeri olan bu mekânların değişimi ya da yok oluşu İleri'nin nazarında kentin kültürel kimliğine yapılan bir ihanet olarak algılanmaktadır.

Selim İleri'nin eserlerinde tespit edilen yeme içme unsurları ev içinde şekillenen mutfak yaşantılarını ortaya çıkarmada önemli bir rol oynamaktadır. Müslüman Türk toplum yapısı içerisinde kadına emanet edilen mutfak ve sofrada, kültürel değerleri ortaya çıkarmanın yanı sıra kadının özel alanındaki yaşantısına da ışık tutmaktadır. İleri'nin eserlerinde mutfak yaşantılarının tespiti yazarın çocukluk

yıllarından itibaren gözlemlendiği tecrübelerle dayalı olarak ortaya çıkar. Denemelerde yer alan misafir günleri, sofrada düzeni, sofrada uyulması gereken kaideler, kır gezintileri ve piknikler için yapılan hazırlıklar kurmaca eserlerde de kendisini göstermektedir. Ev içi yaşantısında önemli bir yer kaplayan yeme içme unsurlarının oluşturduğu kültür, ailelerin ekonomik ve kültürel birikimleriyle doğrudan ilişkilidir. Türk toplumunun yukarıda zikrettiğimiz çatışmaları burada da kendisini göstermektedir. Batılı tarzda yaşamaya çalışan bir ailenin mutfak ve sofrada yaşantısı geleneksel bir aileye göre farklılık göstermektedir. Bu fark sofrada düzeninden, pişirilen yemeklere, sofrada takınılan tavırdan misafir günlerinin tertibine kadar kendisini gösterir. Ev içi yaşantısında oluşan yeme içme kültürüne tesir eden en önemli faktör kuşkusuz ekonomik şartlardır. Ailenin gelir durumu aynı zamanda mutfak yaşantısını da şekillendirir. Kahvenin karaborsaya düştüğü bir dönemde nohuttan kahve üretmeye girişenlerin durumu ancak ekonomik gelir düzeyi ile açıklanabilir.

Yeme içme unsurları gündelik yaşam içerisinde birçok alanı etkilemiştir. Bu alanlardan biri halkın besin maddeleri vasıtasıyla, geleneksel yöntemleri kullanarak hastalıkları tedavi etme becerisidir. Selim İleri'nin deneme ve kurmaca eserlerinde geleneksel yöntemleri ve besin maddelerini kullanarak hastalıklara ya da karın, diş, baş ağrısı gibi basit sağlık sorunlarına çare üretmeye çalışan kişilere rastlanır. Sözelimi, kaynatılarak tüketilen bir bitki, yenilen bir meyve ya da sebze, çeşitli bitkilerden mürekkep bir karışım ya da macun, halkın geleneksel tıp pratiği içerisinde, çeşitli sağlık sorunlarından mustarip olanların sorunlarına derman olmaktadır. İleri'nin eserleri bu sağlık bilgilerini içermesi yönünden bir halk hekimliği kaynağı olarak da okunabilir. Toplumların yaşama kültürleri içerisinde yeme içme unsurları, mevsimsel çağrışımlar da yapmaktadır. İleri'nin eserlerinde bu konuda birçok bilgi bulmak mümkündür. Eserlerde meyve ve sebzelerin, pişirilen yemeklerin, içilen içeceklerin mevsimsel çağrışımlarına dair bilgiler mevcuttur. Mevsimlerin başlangıç ya da bitişlerini temsil eden yiyecek ve içecekler halkın gündelik yaşamını aydınlatma noktasında önem arz etmektedir.

Selim İleri'nin denemelerinde yer alan yeme içme yaşantılarının edebiyat ve sanat camiasıyla olan ilişkisini tespit etmek mümkündür. Bu ilişki bir hatıranın ötesinde Türk edebiyatının önemli şahsiyetlerinin özel yaşamlarını anlamak açısından önemlidir. Edebiyat ve sanat camiasının etrafında toplandığı veya devam ettiği mekânları sadece bir yemek sofrası ya da mekânı olarak değerlendirmek mümkün değildir. Bu sofralar ve mekânlarda yaşanan edebi münakaşalar, üretimler ve sohbetler Türk edebiyat tarihine katkı sunacak niteliktedir. Nitekim Selim İleri'nin bazı yazılarında ve söyleşilerinde zikrettiği edebiyatçı sofraları ve mekânlar yaşananlara tanıklık etmesi bakımından oldukça önemlidir.

Sonuç olarak edebi eserlerdeki yeme içme unsurlarını gündelik hayat, toplumsal çatışma, nostaljik duygu, kültürel değişim ve edebiyat çerçevesinde inceleyen bu çalışma, Selim İleri'nin eserleriyle sınırlı kalmak kaydıyla ortaya koymuş olduğu kanıtlarla, Türk toplumunun yeme içme yaşantılarını ve bu yaşantıların değişim ve gelişimini ortaya koymaya çalışmıştır.

## KAYNAKÇA

- Abacı, T. (2005). Ritüel ve Yemek. *Yemek ve Kültür*. (2), 66.
- Ahmet Mithat Efendi. (2016). *Avrupa Adab-ı Muaşeretî Yahut Alafranga*. İstanbul: Dergah Yayınları
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi, Orta Sınıfların Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Akgöğ, H. (2013). *Selim İleri'nin Hikayelerinde İnsan (Tipler- Karakterler- Meseleler)*, Yüksek Lisans Tezi, Fatih Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, İstanbul.
- Alptekin, M. (2018). Meddah Behçet Mahir'in Halk Anlatılarında Halk Hekimliği ve Baytarlığı. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.17, (3), s.879-893.
- Altınay, A. R. (1973). *Lale Devri*. Ankara: Başbakanlık Kültür Müsteşarlığı Kültür Yayınları.
- Altınel, Ş. (2004). Bir İki Sayfa Kemirir Miydiniz?. *Kitaplık*, (78), 91-92.
- Alus, S. M. (2001). *Eski Günlerde*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Anar, T. (2011). *Yeni Türk Edebiyatında Edebiyat Mahfilleri*, Doktora Tezi. İstanbul Üniversitesi: İstanbul.
- Arıburun, L. N. E. (2012). *19.yüzyıl Saray Mobilyaları: Batılılaşma Etkisi ve Biçimsel Açısından Yemek Kültüründeki Değişim Süreci*, Doktora Tezi. İstanbul Teknik Üniversitesi: İstanbul.
- Armesto, F.F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak: Yiyeceklerle Dünya Tarihi*. (E. Akhan, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları
- Assmann, J. (2018). *Kültürel Bellek*. (A. Tekin, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

- Ayvazoğlu, B. (2012). *Kahveniz Nasıl Olsun? Türk Kahvesinin Kültür Tarihi*. İstanbul: Kapı Yayınları
- Beardsworth, A. Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi, Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. (A. Dede, Çev.) Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Belge, M. (2013). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Berkes, N. (2012). *Türkiye’de Çağdaşlaşma*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, C.11, (87), s.159-169.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bir Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bildirici, H. (2006). *Selim İleri’nin Hikayelerinde Dostluk Temasının Açılımları*, Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Kırıkkale.
- Bilhan, R. (1998). *Selim İleri’nin Hayatı ve Romanları*, Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Elazığ.
- Birsel, S. (1983). *Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Boratav. P. N. (1984). *100 Soruda Türk Folkloru (İnanışlar, Töre ve Törenler, Oyunlar)*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Boym, S. (2009). *Nostaljinin Geleceği*.(F. B. Aydar, Çev.) İstanbul: Metis Yayınları.
- Canım, R. (2009). *Sakiname*. TDV İslam Ansiklopedisi.
- Coşar, S. (2004). Türk Modernleşmesi: Aklileşme, Patoloji, Tıkanma. *Doğu Batı*, (8),69-83.
- Cuche, D. (2004). *Sosyal Bilimlerde Kültür Kavramı*. (T. Arnas, Çev.) İstanbul: Bağlam Yayınları.

- Çan, Ö. (2009). *Selim İleri'de İstanbul*. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Edirne.
- Çetin, H. (2003-2004). Gelenek ve Değişim Arasındaki Kriz: Türk Modernleşmesi. *Doğu Batı*, (25),11-40.
- Çizmeciyen, L. P. (2011). *İstanbul'da Kayıp Zamanlar*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Çopur, Y. (2016). *Selim İleri'nin Romanlarında Metinlerarasılık Bağlamında Türk Romanı*. Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yeni Türk Edebiyatı Bilim Dalı, İstanbul.
- De Certau, M. Giard, L. Mayol, P. (2015). *Gündelik Hayatın Keşfi-II Konut, Mutfak İşleri* (Ç. Eroğlu, E. Ataçay, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Demir, E. (2012). Çocukluğumuzdan Yadigar Bir Tembih, Kahve İçme Arap Olursun. *Türk Kahvesi Kitabı*. (E. G. Naskali, Ed.), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Deren, S. (2007). Kültürel Batılılaşma. *Modern Türkiye'de Siyasi Düşünce: Modernleşme ve Batıcılık*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Diakov, V. Kovalev, S. (2014). *İlkçağ Tarihi 1*. (Ö. İnce, Çev.) İstanbul: Yordam Kitap.
- Eagleton, T. (2016). *Kültür Yorumları*. (Ö. Çelik, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Eliade, M. (2003). *Dinler Tarihine Giriş*. (L. Arslan, Çev.) İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.
- Elias, N. (2016). *Uygarlık Süreci*. (E. Ateşman, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Emiroğlu, K. (2017). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.



- Erhat, A. (1996). *Mitoloji Sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Ergin. M. (2018). *Dede Korkut Kitabı 1-2*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergun, P.(2011). Alevilik Bektaşilikteki Tavşan İnancının Mitolojik Kökenleri Üzerine. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (LX).
- Faroqhi, S. (2014). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*. (E. Kılıç, Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf. Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. (M. G. Güran, Çev.) İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gökalp Alpaslan, G. (2016). *Özyaşamöyküsünde Yazarın Yeniden Doğuşu*. Ankara: Ürün Yayınları.
- Güçlü, A. (2018). *Selim İleri'nin Romanlarında Kültür Unsurları*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara.
- Gümüş. Ş. (1991). *Phantaise, Traum und Fiktion in Peter Handkes Roman "Die Stunde Der Wahren Empfindung" und Selim İleri's "Ölünceye Kadar Seninim"*. Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Alman Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini ve Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*. C.6, (2), s.1204-1223.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hançerlioğlu, O. (1996). *Felsefe Sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Harmancı, A. (2006). *Selim İleri'nin Edebi Kişiliği ve Öykücülüğü*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Konya.

- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbn-i Haldun. (2014). *Mukaddime*. (T. Dursun, Çev.) İstanbul: Kaynak Yayınları.
- İlbars, Z. (1980). Kültür Değişmelerine Genel Bakış. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 12,55-58.
- İleri, S. (1980). *Ölüm İlişkileri*. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- İleri, S. (2009a). *Bir Akşam Alacası*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2009b). *İstanbul, İlk Romanımda Leylak*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2009c). *Yaşarken ve Ölürken*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2010a). *Bu Yalan Tango*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2010b). *Gramofon Hâlâ Çalıyor*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2010c). *Mavi Kanatlarıyla Yalnız Benim Olsaydın*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2010ç). *Oburcuk Mutfakta*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2011a). *Cemil Şevket Bey, Aynalı Dolaba İki El Revolver*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2011b). *Hepsi Alev*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2011c). *Solmaz Hanım, Kimsesiz Okurlar İçin*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2011ç). *Yarın Yapayalnız*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2012a). *Bir Denizin Eteklerinde*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2012b). *Daha Dün*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2012c). *Dostlukların Son Günü*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2012ç). *Hayal ve İstirap*. İstanbul: Everest Yayınları.

- İleri, S. (2012d), *İstanbul Seni Unutmadım*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2012e). *Kafes*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2012f). *Ölüncüye Kadar Seninim*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2012g). *Son Yaz Akşamı*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2012h). *Yıldızlar Altında İstanbul*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2013a). *Fotoğrafı Sana Gönderiyorum*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2013b). *İstanbul, Hatıralar Kolonyası*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2013c). *İstanbul Lale İle Sümbül*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2013ç). *İstanbul'un Sandık Odası*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2014a). *Cehennem Kraliçesi*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2014b). *Her Gece Bodrum*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2014c). *İstanbul Mayıs'ta Bir Akşamdı*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2014ç). *İstanbul'un Tramvayları Dan Dan!*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2014d). *Kırık Deniz Kabukları*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2014e). *Mel'un: Bir Us Yarılması*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2014f). *Pastırma Yazı*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2014g). *Saz Caz Düğün Varyete*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2015a). *Cumartesi Yalnızlığı*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2015b). *Ölü Bir Kelebek*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2015c). *Yaşadığım İstanbul*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2016a). *Bu Yaz Ayrılığın İlk Yazı Olacak*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2016b). *İstanbul Bu Gece Yine Sensiz*. İstanbul: Everest Yayınları.

- İleri, S. (2017a). *Sona Ermek*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2017b). *Yağmur Akşamları*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2018a). *Elimde Viyoletler / Beklenen Sevgili*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İleri, S. (2018b). *Kumkuma*. İstanbul: Everest Yayınları.
- İnalçık, H. (2017). *Has-Bağçede 'Ayş u Tarab, Nedimler, Şairler, Mutribler*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- İnci, H. (2004). Türk Romanında Sofra. *Kitaplık*. (78), s.94-98.
- Kaplan, M. (2011). Halk Tıbbının Kökenleri: Teşhisten Tedaviye Din ve Büyü İlişkisi, *Milli Folklor Dergisi*, C.12, (91), s. 150-156.
- Kayışlı, G. (2010). *Selim İleri'nin Eserlerinde İstanbul Teması*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara.
- Kemal, M. (1977). *Acılı Kuşak*. İstanbul: Çağdaş Yayınları.
- Kemal, M. (?). *Çiçek Pasajı*. Erişim Tarihi: 23.12.2018, <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/1491/001500748006.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Kuzucu, K. (2008). Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir İçecek Olarak Çay. *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Kırkoğlu, S. R. (2004). Yeme-İçme ve Edebiyat. *Kitaplık*, (78), 87-90.
- Koçu, R. E. (1999). *İstanbul Ansiklopedisi*. İstanbul: R. E. Koçu.
- Köksal, S. (2004). Ölümcül Günah: Oburluk. *Kitaplık*, (78), 105-111.
- Lefebvre, H. (2016). *Modern Dünyada Gündelik Hayat*. (I. Gürbüz, Çev.) İstanbul: Metis Yayınları.

- Mahmood, R. (2015). *Selim İleri'nin Yağmur Akşamları Adlı Hikaye Kitabı Üzerinde Söz Dizimi İncelemesi*. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Mengi, N. (2009). *Selim İleri'nin Romancılığı*. Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Adana.
- Meriç, N. (2007). *Adab-ı Muaşeret, Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi (1894-1927)*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- Okuyucu, C. (2011). *Divan Edebiyatı Estetiği*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- Onaran, B. (2015). *Mutfakta Tarih, Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Öksüz, M. (2009). *Selim İleri'nin Bodrum Dörtlemesinde Başkışılar*. Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Kocaeli.
- Özhan, Z. (2010). *Selim İleri'nin Eserlerinde Kadın*. Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Sivas.
- Öztek, U. (2019). *Selim İleri ile Yeme İçme Kültürü Üzerine Bir Söyleşi*, İstanbul.
- Pamuk, O. (2010). *Manzaradan Parçalar*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ritzer, G. (2016). *Toplumun McDonaldlaştırılması, Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine*. (A. E. Pilgir, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Sarısayın, A. (2017). *O Aşk Dinmedi*. İstanbul: Everest Yayınları.

- Sayın, S. (2006). *Selim İleri'nin Hikayeleri ve Hikayeciliği*. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Edirne.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. (G. Çakır, Çev.) İstanbul: Maya Kitap.
- Şenköken, H. (2002). *Anılar; Issız ve Yağmurlu*. İstanbul: Doğan Kitap
- Tekin, T. (2010). *Orhon Yazıtları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Teoman, B. (1999). *Biyografinden Kurmacaya: Friedrich Dürrenmatt'ın "Konularım"ı ile Selim İleri'nin "Cemil Şevket Bey Aynalı Dolaba İki El Revolver"i Arasında Bir Karşılaştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Alman Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Ankara.
- Toprak, S. (2007). *Selim İleri'nin Eserlerinde Edebiyat ve Sinema İlişkisi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, İstanbul.
- Tunç, A. (2014). *Bir Manininiz Yoksa Anneler Size Gelecek*. İstanbul: Can Yayınları.
- Tunç Yaşar, F. (2016). *Alafranga Halleri: Geç Osmanlı'da Adâb-ı Muaşeret*. İstanbul: Küre yayınları.
- Ünsal, A. (2008). Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Vroom, J. (2015). Cornelis Calkoen Türkiye'de: Bir 18. Yüzyıl Felemenk Diplomatının Topkapı Sarayı'ndaki Öğle Yemeği. (P. Tünaydın, Çev.) *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yenidoğan, C. (2013). *Selim İleri ve Edebi Tenkit*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Ankara.

Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yıldız, A. D. (1999), *Selim İleri'nin Romanları Üzerine Okur Merkezli Bir Yaklaşım*. Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Samsun.

Zat, V. (2018). *Çiçek Pasajı'nın Kısa Geçmişi*. Erişim: 23.12.2018, <https://meyhanedeyiz.biz/yazilar/cicek-pasajinin-kisa-gecmisi>

## EK 1. SELİM İLERİ İLE YEME İÇME KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR SÖYLEŞİ

Selim İleri ile yemek içme kültürü ile edebiyat ilişkisi üzerine yapılan bu söyleşi 20 Mayıs 2019 tarihinde İstanbul'un Cağaloğlu semtinde yazarın eserlerini yayınlayan Everest Yayınevi'nde gerçekleşmiştir. Takriben iki saat süren bu söyleşi cep telefonu vasıtasıyla kayıt altına alınmıştır. Yazarın söyleşi esnasında söyledikleri, bağlamından kopartılmadan deşifre edilmiştir.

Selim İleri ile gerçekleştirilen bu söyleşi neticesinde İleri'nin yeme içme, mekân, kültürel değişim, edebiyat ve yemek yazıları üzerine düşüncelerinin daha iyi kavrandığı düşüncesindeyim.

Söyleşi boyunca gösterdiği sabrı, nezaketi ve samimi tavrı dolayısıyla Selim İleri'ye içtenlikle teşekkür ederim.



( 20.05.2019 / Cağaloğlu, İSTANBUL)



*Uğur Öztekin: Selim Bey öncelikle söyleşi talebimi kabul ettiğiniz için teşekkür ederim. Eserlerinizi incelediğimizde, mutfakla olan maceranızın çocukluk günlerine kadar gittiğini görmek mümkün. O yaşlarda küçük bir çocuğu mutfağa çeken şey neydi? Öncelikle bununla başlamak istiyorum.*

Selim İleri :Ev düzeni herhâlde. Doğup büyüdüğüm ve çocukluğumda gittiğim evlerde bugünkü kadar hazır alışveriş yoktu. Yani mesela hatırladığım Adapazarı'ndan bir akraba gelip erişte keserdi. En çok anımsadıklarımın birisi o. Sonra yeşil zeytin, sokaktan yeşil zeytin satan, ham zeytin satan satıcılar geçerdi, onlar evde yeşil zeytin haline getirilirdi. E tabii alışıl gelmiş mutfak düzeninden farklı şeylerdi bunlar. Yani o zeytinlerin iğnelenmesi falan bana ilgi çekici gelmiş olmalı ki hafızamda iz bırakmış. Ama şunu da itiraf etmek gerekir, yani bunlar sonradan tekrar hatırladığım, zorla hatırladığım şeyler oldu çünkü benim yemek ve yemek kültürüyle ilgili yazı yazmak gibi bir niyetim yoktu. Maddi bir problemin sonucunda ortaya çıktı. Ondan sonra bir kere başlayınca insan tabii anılarına geri dönüp onlardan bir şeyler bulmaya çalışıyor. Başlangıçta yemek yazıları çok ters tepti, entelektüel çevre tarafından çok hoş karşılanmadı ama ben o yazıları alnımın teri olarak görüyorum çünkü bana maddi katkıda bulundu. Onu sağlayan insanlara şükran borcum var. Bir de beni daha önce hiç okumamış, yepyeni bir okuyucu kitlesiyle tanıştım. Öyle bir şey oldu. Yoksa yemek yazısı yazma niyeti bende yoktu. Ayıp oluyor gibi geliyordu bana.

*Uğur Öztekin: Evet, sanırım önce yemek yazıları yazma teklifini reddediyorsunuz.*

Selim İleri: Evet, çünkü o gün öğleden sonra işsiz kaldım. Televizyon programım yayından kaldırıldı. Tansu Çiller zamanında alınan bir karar neticesinde. Kararlarının adını unuttum şimdi. Türkiye durmadan karar aldığı için.

*Uğur Öztekin: 5 Nisan Kararları.*

Selim İleri: Evet o gün. BRT diye bir kanalda kültür programı yapıyordum. BRT de kalmadı bugün. Öğleden sonra yayından kaldırılan ilk program o oldu. Lezzet diye bir dergiydi, Lezzet hâlâ çıkıyor zannediyorum. Sahibi Lütfü Bey

aradı, Lütfü Tınç. Lütfü Bey önemli bir gazeteciydi. Şimdi sanırım ayrıldı dergiden. Onun bir teklifiydi, sabah reddetmişim ama akşam memnuniyetle kabul ettim diyelim.

*Uğur Öztekin: Tabii sizi buraya yönlendiren şey yalnızca ekonomik şartlar değil yani mutlaka bir arka planı var ve bunlar anılarınızı destekçe, hatırladıkça ortaya çıkıyor... Çünkü onlarca denemeniz var, kurmaca eserlerinizde de kendini gösteren yeme içme kısımları var.*

Selim İleri:-Kurmacada evet. Mesela *Solmaz Hanım Kimsesiz Okurlar İçin* diye bir romanımda uzun bir yemek bölümü. Ziyafet bölümü vardı, taşkın bir şeydi o. Onlar tabii o yazıların da etkisi etkisiyle kurgulandı.

*Uğur Öztekin: Entelektüel çevreden tepkiler geldi dediniz, sanırım bulunduğunuz edebiyat sofralarını ifşa etmekle suçlandınız.*

Selim İleri:-Yok ondan gelmedi. Ben başta ondan kabul etmedim Lütfü Bey'in önerisini, Lütfü Bey yazılarda hem yemek olsun hem sizin geniş bir çevreniz var o insanlar nasıl oturuyor, nasıl kalkıyor, bunları anlatın dedi ama o bana biraz biçimsiz geldi. Zaten bir iki tane öyle yazı vardır ondan sonra hiç sofraya falan anlatmadım. Yani bu işe dönüp baktığım vakit onların da bir anı yazısı olarak okunabileceğini düşünüyorum. İyi mi ettim kötü mü ettim hiç bilmiyorum dönüp baktığım vakit. Ama o günlerin şartları, koşulları onları yazmaya yönlendirdi beni.

*Uğur Öztekin: Selim Bey yazılarınızı kültürel değişim penceresinden değerlendirirsek, gençliğiniz Türkiye'nin Demokrat Parti ile beraber ABD'nin güdümüne girdiği yıllara tekabül ediyor. Bu süreçte ABD'den birçok kültürel öğe de giriyor yurda. Yeme içme de etkileniyor bundan. Ayaküstü atıştırma, hızlı yemek...*

Selim İleri:-Ayaküstü meselesi hakikaten söylediğiniz gibi Demokrat Parti, 27 Mayıs süreçlerinde başladı İstanbul'da. Tabii diğer kentleri bilmiyorum ama İstanbul'da o zaman başladı fakat bu o kadar ilginç bir şeydi ki çok az sayıda böyle bir ayaküstü hamburgerci vardı ve çok özgün bir şey gibi duruyordu.

Bugünkü fastfood atmosferi ile hiçbir yakınlık kurulamazdı. Yani Beyoğlu'nda birkaç tane o tarz yer vardı. Ve oraya da aileler falan değil de daha çok öğrenciler, lise öğrencileri falan giderdi, çok farklıydı. İşte o zamandan bugün hâlâ kalmış olan bir tek zannediyorum Taksim'deki Kristal Büfe vardır. O ilk hamburgerler tabii çok farklıydı. Evet, belki Batı veya Amerikan kültürünün izini sürüyordu ama yemek lezzeti olarak hepsi son derece yerliydi.

*Uğur Öztekin: -Bir sentez vardı diyebilir miyiz?*

Selim İleri: Sentezin ötesinde ciddi şekilde yerliydi. Yani o hamburgerciler hiçbir şekilde bugünkü Mc Donalds gibi değildi. Onlar bildiğiniz Türk köftesini daha büyücek hale getirip salçalı malçalı yaparlardı. Beyoğlu'nda iki üç tane büyük, öyle kantin denebilecek yer vardı. İşte oraya da ya sinemadan çıkışta veya sinemadan hemen önce gidilirdi. Yani bugünkü dünyayla hiçbir alakası yoktur o hazır yemeklerin. Bugün gelinen noktayla o yılların hiçbir kültürel bağı yoktur. Mesela sosislinin içine o yine hardal veya ketçaba benzeyen şeyler konurdu ama bunların hepsi Türk usulü ürünlerdi. Mesela turşular, sosisli sandviçin içine konulan salatalık turşusu, onlar hepsi bildiğiniz Türk yapımı, Türk lezzeti çevresindeydi.

*Uğur Öztekin: -Şimdi onlar kayboldu. Demek ki Amerikan kültürü daha sonra hızını arttırıp tamamen kendi kültürünü yerleştirdi.*

Selim İleri:Şimdi tabii bugün baktığımız vakit, bugün değil herhâlde bir otuz senedir, dediğiniz gibi, tamamıyla başka bir kültür, başka bir mutfağın kültürüne yönelik bir şeyler var.

*Uğur Öztekin: -Peki bu hazır yemek meselesine bugünden baktığınızda itirazınız var mı?*

Selim İleri:-Olsa ne olacak. (gülerek)

*Uğur Öztekin: Kültürel değişim kaygısı, kaybolan değerler, bu pencereden değerlendirmenizi istedim.*

Selim İleri:-Vallahi geçmiş yıllarda buna benzeyen pek çok sözler ettim, kaybolan değerler hakkında falan. Münferit olarak hiç kimse bunları değiştiremeyeceğine göre kendi her şey kendi yolunda seyrediyor, kendi yolunda gidiyor. Adalet Ağaoğlu'nun, Allah ömür versin, hangi romanıydı hatırlayamayacağım, roman kahramanı ikide birde aynı şeyi tekrarlar: "Her şey olması gibi oluyor." Tabii bunu bir istihza, bir kara mizah olarak söylüyor. İşte her şey olması gerektiği gibi oluyor. Yemeğe gelinceye kadar o kadar çok kültürel değer kaybı var ki Türkiye'de. Türkiye en başta kendi edebiyatını korumaktan aciz vaziyette. Edebiyat ve sinema yok oluyor. Geçmişte küçümsenmiş Yeşilçam sineması, büyük bir iyi niyetle yapılmış masum bir sinemaydı. Birkaç kişiyi ilgilendiriyor artık. Başka bir ülkede olsa mesela Hollywood, kalkıyor kendi eski filmlerini televizyonda fevkalade ayrıntılı değerlendirmelerle sunuyor bugünün izleyicisine. Bizde böyle bir şey yok. Değerli bir tiyatro sanatçısı Göksel Kortay bana bir olay anlatmıştı. Öğretim üyesi olarak çalıştığı üniversitede Belgin Doruk ve Ayhan Işık üzerine konuşuyor, hiçbir öğrenci tanımıyor. Tanımayabilirler, bunu insani kabul etmek de mümkün. Kadın diyor ki oyunculuk eğitimi alıyorsunuz bunları bilmeden olmaz, bugün bilmiyor olabilirsiniz ama internet var, teknoloji gelişti. Araştırıp gelin, haftaya bunu konuşalım. Ertesi hafta soruyor hiç kimse konuşmuyor. Bir çocuk da kalkıp şöyle demiş: Hocam siz de hiç yaşayan insan söylemiyorsunuz, ne kadar ölü varsa onları soruyorsunuz. İşte böyle bir şey. Sorunuza gelecek olursak, zamanı geliyor o ayaküstü atıştırmadan ben de yiyorum. Buna engel olmak mümkün değil yani.

*Uğur Öztekin: -Evet, aslında sormak istediğim şeylerden biri de o. Yani yazılarınızda o dönemin bir değişim dönemi olduğunu söylüyorsunuz ama bir yandan da işte sosisli sandviç yemekten zevk alıyorsunuz. Öykülerinizde, mesela Pastırma Yazı kitabındaki bir öyküde kahraman Atlantik'e gidiyor sürekli...*

Selim İleri:-Öyle mi? Hiç hatırlamıyorum (gülerek). Kaç sene olmuş...

*Uğur Öztekin: -Evet, Atlantik Pastanesi'ne gidiyor.*

Selim İleri:-Atlantik aslında tam bir Piknik'ti, Ankara'yı bilir misiniz? Ankara'daki Piknik'in tam bir İstanbul karşılığıydı. Pasta da vardı dediğiniz gibi ama pastane değildi. Çikolatalı falan çok güzel pastaları vardı ama daha çok işte o dediğim gibi o hamburgerin Türk usulü olanı vardı, sosislileri vardı. Tost, ilk defa tostlar o yıllarda çıktı.

*Uğur Öztekin: Orhan Pamuk'tan okumuştum. Manzaradan Parçalar 'da. Orada sosisli sandviçin ülkeye girişinden bahsediliyor. Aslında ilk kez Alman biraahanelerinde görülüyor sosisli sandviç.*

Selim İleri:-Baya eski. İmparatorluğun son dönemleri. Tabii o yıllarda İstanbul'un eğlence dünyası azınlıkların elinde, onların daha çok. Türklerin de işte daha Batılı geçinenleri görünüyor buralarda. O sosisler, imparatorluğun sonunda karşımıza çıktığı dönemde hiç sanmıyorum ki bir Türk evine, bir Müslüman evine girsin. Zannetmiyorum, mümkün değildir herhâlde.

*Uğur Öztekin: -Çünkü o dönem salam sosis gibi ürünler doğrudan domuz ürünü olarak kabul ediliyor. Danadan imalat çok daha sonraları...*

Selim İleri:-Evet ayrıca öyle bir şey var. Tabii yani çok Batılılaşmış olan bazı Türk evlerinde söz konusu olabilir ki o da kaç tane vardır ki.

*Uğur Öztekin: -Evet, İstanbul'da doğrudan domuz eti satan Karaköy'de bir yer vardı orası da kapandı galiba. Kozmaoğlu.*

Selim İleri:O da azınlıklara yapıyordu herhâlde. Ama şimdi ithal olarak yapılıyor zannediyorum.

*Uğur Öztekin: -Evet tabii neticede azınlıklar da gidince dükkanın da bir kıymeti harbiyesi kalmadı.*

Selim İleri:-Tabii.

*Uğur Öztekin: -Selim Bey yemek ve mekan ilişkisi üzerinden devam etmek istiyorum. Moda Plajı'ndaki değişimden çok bahsediyorsunuz. Mesela plajda bir şey yiyip içmenin öncelikle ayıp olduğunu söylüyorsunuz. Kumsalda bir şey yiyip içmek doğru bir davranış değil.*

Selim İleri:-Katiyen.

*Uğur Öztekin: -Arkada restoran var, oraya gidilir.*

Selim İleri:-Ama onun için de cebinizde para olması lazım.

*Uğur Öztekin: Sizin de anlattıklarınızdan durumunuzun olmadığı anlaşılıyor, ancak dayınız geldiğinde...*

Selim İleri:-Ankara'dan dayım geldiğinde, evet. Demokrat Parti döneminde önemli bir mevkiideydi, TCDD umum müdürüydü. Tabii bizden çok daha varlıklı bir hayat şartları içindeydiler, o gelince herkesi plaja götürüp yedirir içirirdi. Orada mesela sosis mosis yoktu. Şiş kebabı, patates kızartması yenir, bira içilirdi.

*Uğur Öztekin: Evet, ancak işte yeme içme restorandan kumsala taşınınca mesela ekmek arası kuru köfteler falan çıkıyor piyasaya.*

Selim İleri:-Evet o daha çok Florya plajlarında oluyordu. Menderes'in son döneminde Florya'da açılan plajlar, yani şimdi hiç birisi kalmadı ama o Güneş, Highlife falan o tarz plajlar, daha çok alt sınıfa hitap ediyordu. Çünkü Kadıköy her zaman belli bir kent kültürü oluşturmuş ve korumuştur, hâlâ da böyledir. O yüzden Fenerbahçe ya da Moda Plajı'nda özellikle Moda'da Batı'ya açık ve sosyetik bir anlayış vardı ama Florya plajları birdenbire halka açık bir yer oldu. Yeni genel olarak Kumkapı, Yenikapı falan o semtlerin daha alaturka yani Peyami Safa gibi düşünüp Fatih Harbiye meselesinden gidersek işte o alaturka muhitlerde dediğiniz gibi o kuru köfteler falan çıktı piyasaya. Onları da en iyi anlatanlardan birisi Refik Halit'tir. O dönemin bu plaj ve yemek kültürüne *Bugünün Saraylısı* romanında çok değinir. Orada Güneş Plajı'nda mıydı şimdi hatırlayamıyorum bir yemek sahnesi vardır. Orada detaylı olarak sınıf atlama meselesi üzerinde duruyor. Çünkü bunlar evden yemeklerini getirmişlerdir, orta hallilerdir, kıza âşık olan çocuksa zengin bir ailenin oğludur, onun cebinde para vardır. Plajdaki yoksullar gazozla mazozla uğraşırlarken hepsine sıcak bir yaz günü soğuk biralar ikram eder falan. Çok güzel bir sahnedir.

*Uğur Öztekin: -Evet, Refik Halit' ten yeme içme üzerine alıntılarınız var mesela...*

Selim İleri:-Epey var, Refik Halit benim çok sevdiğim bir yazardır ve yemek üzerinde çok durmuş Refik Halit Bey. Eski gazete yazıları toplandı. Orada bir cildini yemek kültürüne ayırdı Tuncay Birkan. Kendisi de zaten yemek yapmaktan falan haz alan bir adammış. Ben oğlunu ve gelinini tanımışım onlardan da biraz dinlemiştim, kendisi hanımına hiç bırakmazmış, yemekleri kendi yapmak istemiş.

*Uğur Öztekin: Öyleyse yeri gelmişken sorayım. Az önce bir alaturka alafranga çatışmasından bahsettiniz, denemelerinizde, kurmaca eserlerinizde Türk toplumunun Tanzimat'tan bu yana, modern-geleneksek, doğu-batı çatışmasını veya bunlarla bağlantılı olarak modern zengindir, geleneksel olan yoksuldur diye bir ayrıma gidersek, bu meseleleri yeme içme üzerinden okuduğunuz bölümler var. Mesela son romanlarınızdan Melun'da roman kahramanı Sayru Usman İstanbul'daki eski mekânların tadını arıyor, oralara alafranga bir şekilde yaklaşıyor ama gördüğü şey bambaşka. Önceden "Paşam" diye etrafında dolaşan garsonların yerine şimdi "Baba" diye konuşan, argodan beslenen garsonlar almış ve bunlardan hep şikâyetçi.*

Selim İleri:Melun çünkü (gülerek).

*Uğur Öztekin: Denemelerinizde bu yaklaşımı görmek mümkün. Mesela Gülhane gezintilerinden bahsediyorsunuz. Orası tamamen alt tabakanın uğrak yeri olmuş. Sokak satıcıları, çalan müzikler...Lahmacun satanları görünce kaçıyorsunuz mesela.*

Selim İleri:-Yok, ben değil ailem kaçırdı, benim aklım kalırdı hep. Lahmacunun üstüne koyulan soğanlar falan hep ilgimi çekerdi. Yani o yılların burjuva aileleri, yani Türkiye' de burjuva var mı yok mu o da ayrı bir konu ama seçkin aileler diyelim, onlar Zeki Müren gibi büyük starların sahne aldığı o gazinolara giderlerdi. Halkın buralara uğraması mümkün değil. Bizim gitmemizin sebebi de babam Kıbrıs kökenli, yılda bir kere yazın yengemle amcam gelirdi, onlar burjuva olmamışlar, çok düşkünler bir Hamiyet Yüceses dinlemeye falan. O sayede ya iki ya üç kere gitmişimdir çocukluğumda bu tarz yerlere. Benim için çok renkli bir dünyaydı. Çok derin iz bırakmıştır bende.

*Uğur Öztekin: -Peki toplumsal çatışmalarda yeme içme unsurlarının rolü hakkında ne düşünüyorsunuz? Fatih Harbiye, modern-geleneksel ikileminde düşünürsek, tercihler, mekanlar... Örneğin Yarın Yapayalnız romanında Handan' la Elem' in arasındaki gerilimler yeme içme üzerinden şekilleniyor. Elem, hardalın nasıl saklanacağını bilmiyor, gittikleri bir restoranda Elem'in arkada Çingeneler'in coşturduğu bir masaya dönüp ilgisini oraya yoğunlaştırması Handan'ı kızdırıyor.*

Selim İleri:-Çok teşekkür ederim. Yani bunu bilinçli olarak siz bulmuşsunuz, bilimsel bir noktaya getirmişsiniz. Çingeneler olayını hatırlamıyorum bile ama hardalı bilerek kullandım ama onu bir kültürel çalışma olarak düşünmedim ben. Dediğiniz doğru, bir kültürel çalışmaya dönüşmüş o ama onu bilinçli yapmamıştım. Yani başka yazarlarda nasıldır bilemem ama bende hep sezgidir önde olan, önemli olan da budur belki. Hiçbir zaman şuraya şunu koyayım, bunu yaparsam şöyle bir yola gider ya da şuna bir ufuk açar ya da şunu sembolize ederim falan gibi bir şey düşünmüyorum, sezgi ile gidiyor, gitti bu güne kadar.

*Uğur Öztekin: Yeme içmenin toplumsal gerilimi çokça var eserlerinizde. Mesela Pastırma Yazı'nda fakir genç uskumru dolmasını yemeyi beceremediğinden onunla alay ediyorlar. Bir Denizin Eteklerinde'de kahraman hem rakı içiyor hem Mahler dinliyor. Bunun ikilik olduğunu orada vurguluyorsunuz zaten. Melun'da çok bölüm var bunla ilgili. Hayal ve İstirap'da Mukadder Hanım'ın bir yandan içki içip bir yandan da Mehmet Akif'ten okuduklarından dolayı pişmanlık duyması var. Mesela burada da yine bir modern-geleneksel çatışması var.*

Selim İleri: Akif benim için çok önemli bir sanatçı, yaşamış en büyüklerden birisi ama onun da tutucu bir tarafı kendi kaderinde ne kadar acıklı bir şeye yol açıyor. Hâlâ Akif'in ne sağda ne solda katiyen anlaşılmadığını düşünüyorum o kendi asaleti içinde duruyor ve bomboş bakıyoruz biz. Akif'e tabii şunu da eklemek lazım. Evet o şiiri yazmış, haksız bir şiir olduğunu düşünüyorum ama sonra Mithat Cemal'in evinde meşhur bir fotoğraf vardır. Evde bir yemek veriliyor, o yemekte Abdülhak Hamit Bey, Sami Paşazade Sezai, öğle yemeği ve sonunda Mithat Cemal söylemek zorunda kalıyor Akif'e, sofrada içki içilecek,



bana ikram etmeyin siz buyurun diyor. Böyle de bir asaleti olan bir adam. Müthiş olgun bir tavır, olması gereken şey.

*Uğur Öztekin: Selim Bey bu toplumsal çatışma üzerinde biraz daha duracağım. Mesela ıstakoz meselesi var. Evimizin Tek İstakozu yazınızda özellikle bahsediyorsunuz.*

Selim İleri:-Evet hakikat o. Bizim evde yaşanmış bir olay.

*Uğur Öztekin: İstakozun aslında o zamanlar lüks bir yiyecek olmadığını söylüyorsunuz yani orta halli bir sofrada çok rahat görülebilir.*

Selim İleri:-Tabii. Çünkü çok rahat elde edilen bir şey. Bütün deniz temiz olduğu için sabahtan sepetlere dolduruluyor. Mesela Murat Belge iyi bir ıstakoz avcısıymış. Aynı zamanda iyi bir midye ve istiridye avcısı. Onların hepsini kendi topluyor. Sabah vakti her yerden çıkıyor ıstakoz yani pahalı bir şey olmasına imkan yok.

*Uğur Öztekin: -Ona rağmen evinizde ıstakozun pişirilme yöntemleri bilinmiyor ve anneniz en sonunda kötü kalpli zenginler diyor. Bir orta sınıf yiyeceği olmasına rağmen ailenizde zenginliğe atfediliyor.*

Selim İleri:-E ama belki de o yıllarda ıstakoz artık lüks olmaya başlamış da olabilir. Onu tam çözemeyeceğim.

*Uğur Öztekin: -Bir de pişirirken çıkan sesler var tabii. Annenizi bu da rahatsız etmiş olabilir.*

Selim İleri:Hayvanı tencerenin içinden haşlıyorsun o çıkmaya çalışıyor sonunda çıktı da. Evin içine çıktı ve yürüdü. Ondan sonra ne oldu hatırlayamıyorum, babam geldi bir şeyler oldu. Önce zaten banyonun içinde tuttular onu canlı kalsın diye. Sonra canlı canlı atılması gerekiyor tencereye. Hayvan oradan çıkınca anneme fenalık geldi, tabii üzüntü var, sonra ama pişti mi yendi mi onu hatırlayamıyorum.

*Uğur Öztekin: Yazıya göre yeniyor, pişiriyorsunuz...*

Selim İleri:-Ama ben onu uydurmuş olabilirim.

*Uğur Öztekin: -Öyle mi?*

Selim İleri:-Yani yenme hadisesini uydurabilirim.

*Uğur Öztekin: -Almanya'dan misafirleriniz var, profesör bir çift.*

Selim İleri:-Evet, Profesör Fick. O adamın Türkiye'den giderken bıraktığı yazı masasında ben hâlâ çalışıyorum. Yahudi kökenlidir Hitler'den kaçarak Türkiye'ye gelmiş olan misafir profesörlerden. Almanya'ya dönerken, elli beşte falan dönüyorlar sanırım, bütün eşyasını eşine dostuna hediye etmiş. Bize de hem bir yazı masası hem de hiç fena sayılmayacak bir kapalı camlı bir hediye etti. Onlar bende duruyor hâlâ. Zaten o masada ömrüm bitiyor.

*Uğur Öztekin: Hayvanın ses çıkardığını söylüyorsunuz, Murat Belge de hayvanın acı çekmediğini o seslerin hayvanın hava boşluklarından geldiğini söylüyor.*

Selim İleri:-E Murat'ın işine öyle geldiği için söylemiştir (gülerek).

*Uğur Öztekin: Selim Bey bazı romanlarınızda, Cehennem Kraliçesi'nde örneğin, bir dönemin sosyalist gençleri üzerine olan eleştirileriniz yine yeme içme üzerinden şekilleniyor Mesela burjuva yaşam tarzına uygun bir sofraya oturup sınıf mücadelesi tartışıyorlar. Hatta orada içlerinden biri özeleştiri de yapıyor. Akranlarımız yoksul mahallelerde açlıkla mücadele ederken biz burada ne yapıyoruz, diyor. Veyahut da gidip Markiz'de jambonlu yumurta yiyorlar. O dönemin siyasi atmosferine dair bir eleştiri yine yeme içme üzerinden gerçekleştirdiğinizi tespit etmeye çalıştım. Bunda bilinçli bir eleştiri var mıydı? Türkiye sosyalist hareketinin tabansızlığına ya da inandırıcı olmamasına mı bir vurgu yapıyorsunuz yeme içme üzerinden?*

Selim İleri:O yıllarda bunları düşünebilir miydim, çok gençtim. Belki gözlem, gördüklerim yaşadıklarım, çerçevesinde yazmış olabilirim. Orada tabii Mehmet bölümünü çok özenerek yazmışım, ne sağda ne solda olamayışı ve intihar edişi. Onu çok iyi hatırlıyorum hâlâ etkisi bende sürer. Onu da gerçek yaşamdan Siyasal Bilgiler'de öğretim üyesi olan ve genç yaşta intihar eden bir

kişiden yola çıkararak yazmıştım. Onu tanımadım. Ayşe Şasa'nın çok yakın akrabasıydı. Ayşe çok anlatmıştı, ondan yola çıkararak yazmıştım. Bugün baktığımda ötekileri niye yazdığımı çözümlenem çok zor. Yazıklarımın tabanında işçi sınıfı, sermaye, burjuva var mıydı o yıllarda bu meselelere kafa yordum mu, bilmiyorum.

*Uğur Öztekin: -Sanırım gözlemlerinizi sizi oraya yönlendirdi. Alt metinde bir eleştiri yok öyleyse.*

Selim İleri:-Yani öyle bir şey olamaz. Tanıdığım önemli bir siyasi hareket lideri olarak Behice Boran var. Çok az bir tanışıklık olmasına rağmen çok derin bir iz bırakmıştır hayatımda. Bunları Behice Hanım'la konuştuğumu hatırlıyorum. O yıllarda o romanı yazarken bunlar var mıydı, bilinçli olarak mı eleştirdim, sanmıyorum.

*Uğur Öztekin: Dönemin politik bir figürü olarak sanırım Masis Kürkçügil ile bir arkadaşlığınız var. İlk rakıyı da galiba onun yanında içmişsiniz, Ermeni sofrasında. Florya' da mıydı evleri?*

Selim İleri:-Masis tabii hâlâ birbirimize selam göndeririz. Yakın oturuyoruz hâlâ çok eski bir dostumdur. Evet, ilk rakımı onla içmişimdir. Hayır, Feriköy'deydi evleri. Florya' da onunla beraber plaja gitmiştik.

*Uğur Öztekin: Eserlerinizde Sokak satıcıları meselesi var. Uzak tutuluyorsunuz hep. Mesela kapının önüne gelen şekerçi derhal kovuluyor. Burada şunu sormak istiyorum yeme içme yaşantısı olarak sanırım modern tarafta duruyorsunuz ailecek.*

Selim İleri:-Alafranga daha uygun bir tabir. O dönem modern kavramı pek yok. Ama bu daha çok bir hijyen meselesi olarak algılandı hep bizde. Mesela mısır. Nasıl bir kafa yapısı ise o mısırcı adam kazanda mısırı kaynatıyor ama o zümre insanların iddiasına göre o kazanda çamaşırlarını yıkıyor aynı zamanda. Niye çamaşırlarını yıkasın, nasıl bir mantık, niye yapsın bunu (gülerek)? Bugün düşündüğümüz vakit nasıl hasta bir düşünce yapısı, yani yoksulluğu nasıl ötekileştirip suçlamışlar, anlamıyorum.

*Uğur Öztekin: -Lahmacundan kaçışınız ya da daha doğru bir tabirle kaçırılışınız da bunla ilgili öyleyse*

Selim İleri:-Evet o bir Arap yemeği diye, onun altında kirlilik, pislik de var muhakkak.

*Uğur Öztekin: -Milliyetçi bir tavır mı var?*

Selim İleri:-Doğu'yu küçümsemenin getirdiği bir şey var orada. Sonra mesela Sıraselviler' de ilk lüks lahmacuncu açıldığında oradan alışveriş yapıldı mesela. Gülhane Parkı'nda tahta sandıkta lahmacun satan adamdan kaçılırdı ama. Şimdi bugün hepimizin yediği bir şey lahmacun, en lüks sofrada bile. Ama dediğim gibi hijyenin altında sapkın bir durum var. Hakikaten düşündüğünüz vakit Boğaz'da mısır satan adam niye bir akşam önce o suda çamaşırını yıkıyor olsun. Bunun akli bir tarafı yok ama böyle bir yaklaşım vardı. Alt sınıfı veya özellikle köyden göçmüş olan sınıfı fevkalade küçümseyen bir hava vardı. Mesela minibüs taşımacılığı yeni oluşmuş, ben on beş on altı yaşlarında falan olmam lazım, Kadıköy Pendik arasında minibüslere köy kökenli insanlar bindiği vakit indirirlerdi, indirtilirdi. Bir laik hanım çıkardı alma bunu falan derdi, oldu bunlar. Çok acayip şeyler oldu. Köyden göçenleri hiçbir şekilde kent kültürü içinde barındıramadı İstanbul, kendi kendini bitirdi. Hatırlıyorum bırakın on beş on altı yaşını otuz yaşlarında falandım heralde, bir Beyoğlu belgeseli yapıldı Trt'de. Orada değerli sanatçılarımız Beyoğlu şöyle bozuldu, köylüler geldi, işte köylü demiyor da ne diyorsa falan, bir yığın serzeniş. Bir tek kişi Haldun Taner, bu nasıl bir yaklaşım, onlar hayvan mı, nasıl böyle konuşuyorlar, dedi.

*Uğur Öztekin: -Ötekileştirilen geleneksel kesimin veyahut da köylü dediğimiz kesimin sokak satıcılarına rağbet etmesi veyahut da hijyeni görmezden gelmesi tabii yoksullukla da alakalı. Dolayısı ile işte burada şu ortaya çıkıyor yani alafranga ya da modern, Batılı zengindir, diğer tarafta da sokak satıcılarına rağbet eden hijyeni görmezden gelen, sadece karnını doyurmaya yönelik hareket eden, yemeği bir kültür veya bir zevk olarak algılamayan yoksullar.*

Selim İleri:-Açsanız siz de hijyeni göremezsiniz. İnsan açsa ne bulsa yer.

*Uğur Öztekin: -Evet. Minibüsten atılmayla ilgili anınızı anlattınız. Bir öykünüzde de geçiyor, bir alafranga kızla alaturka ya da yoksul erkek dolmuşta biniyorlar, kız dolmuşta köylü dediği insanların ağzının lahmacun soğan koktuğundan şikayet ediyor ve iner inmez hamburgerciye gidiyorlar.*

Selim İleri:-Herhâlde yaşadıklarımın yansımasıdır. Bir şeyi daha hatırladım onda da yemek meselesi var ama fakirlikle falan alakalı değil çok daha başka bir şey. Son Yaz Akşamı diye bir hikâyemde vardı, uzun bir hikayedir. Onun sonunda dolmuşta üstü başı dökülen bir kadın biniyor. Anlaşıyor ki, Bakırköy'den Taksim'e giden bir dolmuştur, anlaşılır ki kadın hastaneden kaçmış bir zavallı delidir. Beyaz peynirle üzüm ikram eder, o da yaşadığım bir olaydır. Yani orada tabii delilik de var, bizi akşamları dövüyorlar demişti. Kurtuluş'a nasıl gidilir diye sormuştu. Akrabaları var, onları bulmaya çalışıyordu. Çok feci bir acı bir şeydi, onu bıraktık Taksim'de. Sonra kaderi ne oldu, yakaladılar mı götürdüler mi? Çok sevdiğim bir hikayedir benim, hiçbir iz kalmadı, kaybolup gitti.

*Uğur Öztekin :Selim Bey anılarınız, denemeleriniz tabii doğal olarak hatırlayışı beraberinde getiriyor, yeme içme unsurları bir nostalji ögesi olarak görünüyor. Bir de hüzün de var hatırlayışınızda. Bunun üzerine ne söylersiniz?*

Selim İleri:- Bu nostalji etiket gibi yapıştı kaldı üzerime, nostaljik bir insan değilim. Yaşadığım günü anı da yaşamaya uğraşan bir insandım en azından. Belki şimdi pek yaşadığım anlardan memnun olduğumu söylemeyeceğim, evet. Hüzün var muhakkak. O yaradılışımdan gelen bir şey. Taşkın bir neşe de var içe kapanış da var ikisi tezat halinde. Bu da yıllarca yapıştı kaldı üzerime. Kırkıncı yılda İzmir'de fuarda bir toplantı yapılmıştı. Konuşmacıların neredeyse tamamı benim için çok hüzünlüdür falan diyor. Sıra Ahmet Ümit' e geldi. Valla bunca senedir tanıdım, yer, içer, güler, hiç hüzünlü bir halini görmedim, dedi. (gülerek) Bütün salon güldü, ben de güldüm. Ama en başından dediğim gibi bu yemek yazıları bir zorunluluğun eseri. Bu yazılar kendi okurunu yarattı, bundan son derece memnunum. Çok hoş insanlar tanıdım, onlar edebiyat okuru muydu bilmiyorum. Zariftiler, çok güzel hediyeler getirdiler. Mesela bir yazımda çocukluğumda var olan sonra İstanbul'dan çıkıp giden menekşe şekerini, menekşe kokulu menekşe özünden yapılmış bir şekerler vardı, onları

yazmıştım. Onlar Paris'te Fransa'da ve İspanya' da hâlâ üretilmeye devam ediyormuş. Etiler'de oturan bir hanım bana muazzam bir kutuda onlardan getirdi, birçok insana dağıttım çünkü şeker çok dayanan bir şey değil ama çok zarif bir şey tabii hiç tanımadığı bir insana aklında tutup onu getirmesi. Meyhanelerde birtakım beyler tanıdım, evde mutfığa girip meze yapan onu yapmaktan hoşlanan çok başka bir insanlar tanıdım ve hiçbir zaman pişman olmadım. Hatta şükran duydum Lütfü Bey'e.

*U.Ö.: Selim Bey yemek tarifleri meselesine geçmek istiyorum. Eserlerinizde çok fazla yemek tarifine de yer veriyorsunuz*

Selim İleri:-Çoğunu aşırıdım onların tabii hakiki yemek kitaplarından. Sonra ne bileyim bir yerde otururken insanlara sordum ya da onlar bir şey tarif ederken hemen not aldım. Aile içinde kaynaklarım vardı ama bir kısmı da kurgusaldır. Yani olmamış şeyleri de o yazının inşası için kurmuş olduğum durumlar oldu. Mesela Madam Anahit tamamen uydurmadır, ikide bir geçer ama Melahat Hanımlar doğrudur. Madam Anahit'i isminden aşırarak Kurtuluş'ta yaşatırım hatırlarsanız. Tamamıyla kurgusal bir şekilde. Bu yazılar edebiyattan bahsetme imkânı da yarattı bana. Ne bileyim Nezihe Meriç' in bir öyküsünden yola çıktım ya da Metin Eloğlu' nun Todori'den bahseden bir şiirine gönderme yaptım. Zaten Lütfü Bey'in de teklifi oydu, sadece yemek değil edebiyata da göndermesi olsun derdi. Bir de bu yazılar sayesinde insanların yemek kültürü vasıtası ile birbirleriyle yakınlık kurmalarını arzuladım. Bir de ben bu tarifleri verirken daima uyardım. Neredeyse hiçbirini denemedim. Zehirlenme tehlikesi var diye uyardım. Ama okuyucularımın çoğu buna ikna olmadı.

*Uğur Öztekin: Sanat camiasından arkadaşlarınızdan öğrendiğiniz tarifler var. Armağan İlkin, Gülriz Sururi, Çolpan İlhan... Bir de size gelen yemek kitapları var, hediye edilen eski defterler var.*

Selim İleri:- Bazı eski yemek defterleri hediye edildi, evet. Kitapları ben aldım, yemek yazıları oluştuktan sonra eski kitapları da bulmaya çalıştım sahaflardan. çoğu evde hatta bir kısmını attım geçenlerde, çok sayıda yemek kitabı vardı. Gülriz çok iyi bir aşçıydı, nur içinde yatsın. Çolpan aşçı değildi ama muhteşem

sofrası olan bir insandı. Sunumlarıyla hakikaten bir film yıldızının evinin sofrasıydı. Armağan da çok çok iyi bir aşçıydı, en zor yemekleri bilirdi, İzmir kökenli bir aile onlar.

*Uğur Öztekin: Onunla beraber çok değişik içkiler yapıp içtiğiniz, çok değişik bezelye çorbalarını, yemekler denediğiniz biliniyor.*

Selim İleri:-Evet, bir de hiç böyle bir şey bilmiyordum, onu da yazmış olmam gerekir, kuzu gömleğinde pilav. Kuzu gömleği diye bir şey bilmiyordum ben. Çok ince bir zar, onunla geliyor pilav. Bunların hepsini Armağan'dan öğrenmişim, o sofrada görmüştüm. Ağır bir yemektir, belli bir yaştan sonra heralde yememekte fayda var.

*Uğur Öztekin: -Macarca bir kitap okuyorsunuz Ateşböcekleri isminde, orada bezelye çorbasını merak ediyorsunuz, Armağan İlkin ile deniyorsunuz çorbayı.*

Selim İleri:- O roman çok güzel bir romandır, onu da, adam bizi andı bugün, Mehmet Akif Bey'in damadı Ömer Rıza Doğrul tercüme etmiş Türkçeye. Çok eski, ablamdan kalan bir kitaptı, kapağı yok, Ömer Rıza Doğrul'un mütercim olarak adı var, romancının ismi yok. 1930' larda falan basılmış bir roman. Ortalıkta çocuk romanı diye bir yığın abuk sabuk şey var. Herhâlde kendi ülkesinin önemli bir edebiyatçısı yani yazılış şekliyle falan ölümü ve hayatı çocuklara öğretmesi ile çok son derece incelikli bir kitaptır ama kaç defa söyledim kimsenin dinlediği yok.

*Uğur Öztekin: -Kurmacada da kullanıyorsunuz Mavi Kanatlarınla Yalnız Benim Olsaydın'da o kitaba göndermeniz var.*

Selim İleri:-Tabii onda uzun bir bölümdür. Kitap hâlâ duruyor bende. Hiçbir kitabı bulamıyorum karışıklıkta ama onun nerede olduğunu biliyorum hemen (gülerek). Çok sevdiğim, bende izi çok yüksek olan bir eser. Hem benim neslimde hem de yaşasalar seksen beş civarında olacak başka bir nesilde de çok iz bırakmış, o yaştaki çok insanla konuştum. Romanda ve anılarda yazınca ben de okumuştum diyen çok insan çıktı. İşte yemek yazıları edebiyat okuyucularını da çıkarıyor böylece.

*Uğur Öztekin: -Yeme-içme unsurlarının ev içi yaşantısı, misafirlik günleri, kabul günleri, burada ikram edilenler, hazırlıklar...Bunun üzerinde de çok fazla duruyorsunuz. Hem denemede hem kurmacada. Bunlar hakkında ne düşünürsünüz? Yeme içmenin ev içi hayatında, kadın yaşantısında, etkisi nedir?*

Selim İleri:-Aslında o misafir günlerinin de çok acı olduğunu düşünüyorum. Selçuk Baran'ın Konuk Odaları isimli inanılmaz bir hikâyesi vardır. Yani Türkçe 'de yazılmış en acı hikayelerden birisidir. Selçuk'un orada anlattığı şey o yani mutsuz evler, mutsuz aileler, işte sözüm ona bir sosyal buluşma ama öyle miydi gerçekten? Sınıfsal farklar, ne bileyim süslü olanı, süssüz olanı... Hep trajik bir şey olarak hatırlıyorum bugün dün baktığım vakit. Acı şeyler olarak düşünüyorum ben bunları. Toplumun medeni olmamasının bir çehresi gibi düşünüyorum.

*Uğur Öztekin: Kamusal alandan ziyade özel alana hapsolmuş kadınların bir eğlence anlayışı...*

Selim İleri: Üzerinde durduğunuz önemli tabii. Kadın erkek eşitliği olmuş ama kadın kendi dünyası içinde sıkıştırılmış. Her şeye rağmen bugün baktığınız vakit hiç olmazsa bir kesim kadının sosyal bir hayatı ve ekonomik özgürlüğü var. Çok önemli bir şey bu. Kabul günlerinde bu yok. Ev dünyası dediğiniz şey aslında bir kapalı iktisat. Kendi imkanlarıyla yani kocasından, evin reisi denen adamın sağladığı maddi bir olanak bu. Bunun çok hayırlı, toplumları ilerletecek bir şey olduğunu düşünmüyorum. Bu toplantılar neticede gele gele altın günü denilen bir saçmalığa dönüştü. Tabii yemek kültürü açısından baktığımız vakit o toplantılarda ya pasta, ya tuzlu, mevsimine göre çay, gazoz, limonata ikram edilirdi ama bugünkü gibi muhallebi, bulgur pilavı, çiğ köfte gibi yiyecekler yoktu. Şimdi öyle yapılıyor anladığım kadarıyla.

*Uğur Öztekin: Bunu Melun'da Sayru'ya söyletiyorsunuz. Sayru aslında arafta ama genelde kendini, alafranga olarak görüyor. Akşam eve geldiğinde beş çayı içiyor ama beş çayının yanında kahvaltılık bir şeyler atıştırıyor. Orada alaturka olarak*



*görünen yardımcısı Lazime kahvaltı sofrasını eleştiriyor. Lazime komşulardan gördüğü alafrağa sofraları anlatıyor Sayru'ya, övüyor bu sofraları. Sayru Beş çayı içiyor, bir İngiliz geleneği ama mesela yanında peynir, zeytin yiyor. Diğer taraftan alaturka olmakla suçladığı Lazime, onu alaturka olmakla suçluyor. Enteresan bir çatışma alanı. Sayru Lazime'nin komşularını misafir günlerinde mercimek köftesi, çiğköfte çıkarmakla suçluyor, gülünç buluyor bunu. Yeme içme üzerinden şahane bir kültürel çatışma bana sorarsanız.*

Selim İleri:-Çıkartıyorlar ama. Bilhassa İstanbul dışı kentlerde çok daha fazla çıkıyor.

*Uğur Öztekin:* Kabul günlerinde dışarıdan hazır alınan bir şeyin makbul görülüyor, çarşı pazar işi olarak değerlendiriliyor.

Selim İleri:-Çok ayıp. Evde yapılacak. Ama orada da bir kötülük var. Falanca hanım poğaçayı hiç yapamamış. Yani tabi dedikodu için o. Dışarıdan alamıyor tabi misafire saygıdan diye gösteriliyor ama sonuç itibariyle baktığınız vakit birbirlerini çekiştirmek kullanıyor bunu. Bir burjuva sınıfı oluşuyor fakat birbirinin dedikodusunu yapıyorlar. Düpedüz kötülük. Daha kadın kapıdan çıkmadan diğer kadınlar onu çekiştirmeye başlıyorlar. Yalnız kadınlara mahsus bir şey değil. Erkekler daha dedikoducudur. Çok daha kötücüdür. Neyse konumuza dönelim. Misafir günlerinin vakti bellidir. Ayın ikinci pazartesi, birinci çarşamba vs. Evlerde fırın pek yok o dönemlerde. O poğaçalar ev yapımı ama mahallenin ekmek fırınına veriliyor pişirilmesi için. Ekmek fırını parayla onu pişiriyor. Çoğu zaman da yanmış olarak çıkıyor fırından (Gülüyor). Bu misafir günleri evin erkeklerinin ekonomik göstergesi de oluyor tabi. Evin tasarımı, şatafatı. Unutmamak gerekiyor ki bazı evlerde hizmetçi var. Hatta bazı evlerde aşçı var. O evlerde fırın var doğal olarak. Mesela Madam Jüliyet... Çok zengin bir kadındı. Tabi şimdi onu ayırmak lazım. Tam bir burjuvaydı, Ermeni'ydi. Başka bir kültürün insanı olduğu çok belli. Adadaki evi inanılmazdı. Görgü, zarafet, acayip bir kültür farkı var. Kışın Sıraselviler'de oturur, yazın Büyükkada'ya geçerdi. Kışlık evi şimdi yanılmıyorsa bir vakfa ait kültür merkezi oldu. Yazılarımda sıklıkla andım Madam Jüliyet'i. Sofrası oldukça zengindir. Annemin sınıf arkadaşı, ilkokuldan. Köken itibariyle Kadıköylüydü. Üç arkadaş

hiçbir zaman birbirlerinden ayrılmamışlar. Bir de Nezihe Hanım var tabi. Amiralin karısı.

*Uğur Öztekin: Selim Bey yavaş yavaş edebiyat sofralarına geçmek istiyorum. Bir çok sofrada bulundunuz. Mesela Taksim'de Nahit Hanım'ın evi. O benim çok ilgimi çekti. Orada bulunmalarınız...*

Selim İleri:-O da çok acayip görgülü bir kadındı. Yani ev dökülüyordu, para pul her şey bitmiş. Ama Taksim'de, tam Taksim Gezi'sinin karşısındaki o ilk devir apartmanlarından, Cumhuriyet'in ilk devir apartmanlarından birisinde oturuyordu. Her taraf kitap. Müthiş bir görgü tabi. Sonradan boşanıyor eşinden, Orhan Veli'yle bir dönem yaşıyor. Orhan Veli ölüyor. Ondan sonra da evleniyor Arif Damarla.

*Uğur Öztekin: Arif Barikat.*

Selim İleri:-Arif Barikatla evet. Onunla evleniyor. Ondan sonra da ayrılıyor ama ileri yaşında hâlâ çok güzel bir kadındı, tam bir femme. Severdi öyle sofraları. Haftanın bir günü, Cumartesi günleri, herkes giderdi oraya. Ankara'dan Ahmet Muhip bile gelirdi. İki üç kez gördüm o evde onu. Masanın başköşesine otururdu genelde yaşı itibarıyla.

*Uğur Öztekin: -Nahit Hanım'ın evini Raif Mutluay'dan dinliyorsunuz öğrencilik yıllarınızda. Daha sonra oraya gitme şansına erişiyorsunuz.*

Selim İleri:-Armağanlar götürdü beni oraya. Uyar'larla beraber. Zaten çok yakın ahbaptılar. Armağanlarla Turgut Bey, rahmetli, Tomris nerdeyse aynı mahallede bitişik otururlardı. Yani çok yakın arkadaşlıklar. Cemal Süreya çok sık gelmezdi, az gelirdi. Ama Edip her hafta gelirdi. Herkes imece usulü bir şey getirirdi. Ellerinden ne geliyorsa. Nahit Hanım da mutlak bir şey yapardı. İçki de imece, yani herkes gelirken yanında rakı makı bir şeyler getiriyordu. Ruhi Su ve eşi Sıdıka Hanım da sıklıkla uğrarlardı bu eve. Ruhi Bey çok zarif bir insandı, opera sanatçısı olmasına rağmen türküler üzerine çok derin araştırmalar yaptı, kendince icra etti.

*Uğur Öztekin: Lise yıllarınızda Vedat Günyol ile çıktığınız kır gezintilerinden bahsediyorsunuz. Burgazada'da, Yakacak'ta. Bu gezilerin edebi bir kimliği var mıydı?*

Selim İleri: Onlar öğrenci gezileriydi. Yani 19 Mayıs gibi. Pek edebiyat konuşulmazdı herhâlde. Ancak o gezilerin birinde, dönüşte bizi evine davet etmişti Vedat Bey ve ben ilk kez bir evde o kadar kitap görmüştüm. Tuvalette bile kitap vardı. Edebiyat camiasına adım attıktan sonra Vedat Bey'le yine görüştük. Özellikle Mühürdar'da içkili edebiyat sohbetlerimiz vardır. Mühürdar'a gittiğimizde edebiyat muhakkak konuşulmuştur. Vedat Bey'in edebiyatçı olması sebebiyle benim onunla olan bağım ölünceye kadar hiç kopmadı. Burada Masis'le, Vedat Bey'le ve daha birçok kişiyle oturup kalktık.

*Uğur Öztekin: -Bebek'te Nazmi diye bir mekan var. Burada Leyla Erbil, Selahattin Hilav...*

Selim İleri: O da yeni öldü. Adam herhâlde yaşında falan vardı. Belki de daha fazla. Oğlu hayatta mı, bilmiyorum. Tam Bebek'te taksit durağının oradaydı o mekan. Çok güzel, bahçe içi bir meyhaneydi. Zamanında Yahya Kemal'in de oturduğu, çok eski bir mekândı. Yahya Kemal burada otururdu diye bir levha vardı. Düşün ki 40'lardan falan kalma bir şey. Ama sonra yıkıldı. Onun yerine böyle apartman gibi bir şey yapıldı galiba. Tam bilemiyorum. Yani herkes giderdi oraya. Ama Edip herkesten fazla giderdi. Edip'in evi yakındı çünkü. Biraz ötede otururdu. Çok gelip giderdi. Bizde çok gittik yani. Nazmi'nin oğlu geldi bir imza gününe. Babasının benimle görüşmek istediğini söyledi. Bende söylene söylene gittim nerden çıktı bu, diye. Adam da yaşlı. Ama müthiş bir meze sofrası çıkarmıştı, nasıl mahcup etmişti beni. Büyük bir zarafet göstermişti. Sonra öldü adam. Ama oğlu hayatta mı, bilmiyorum.

*Uğur Öztekin: Kemal Tahir'in evine bir ziyaretiniz var. İlk gidişinizde tedirginsiniz, Kemal Tahir'in evine gidiyoruz ama Kemal Tahir'den hiçbir şey okumadınız daha önce. Arkadaşınızın büyük hayranlığı var sanırım. Orada tedirginliğinizi*

*gideren şey eşinin sofrayı kurması. Sanırım onun sofrasında genelde siyaset konuşulur, Asya tipi üretim tarzı, yeni bir sol anlayış, eşitlik...*

Selim İleri:-Evet. Yani o ne yazıyorsa o konuşuldu. Başkaları pek konuşmazdı. Çok özel bir insandı Kemal Tahir. Biz hep dinleyici olurduk. Kırıcı olduğu zamanlar olurdu. Zaman zaman öfkelenirdi. Ama bunlar biraz da yetişmekte olan genç bir yazar adayını doğru yola çekme adına yapılmış şeylerdir. Bir de sağın ve solun en civcivli olduğu bir dönemde bir köprü olmaya çalıştı. Sağın çok sevdiği, İslami kesimin yeni yeni keşfettiği biriydi.

*Uğur Öztekin: -Sadri Alışık ve Çolpan İlhan çiftinin evindeki sofralar da meşhurdur. Attila İlhan da katılıyor bazen. Sadri Alışık anılarıyla bir İstanbul turu attırıyor herkese...*

Selim İleri:-Evet, müthiş bir şeydi. Yani o bir roman sahnesiydi. Sadri Bey hepsini uydurmuş, sonra bana söyledi. Atatürk buraya geliyor, buradan çıkıyor. Sonra bana sen memnun olasın diye uydurdum dedi (gülerek). Ama anlatma gücü çok yüksek bir adam. O tahkiye inanılmaz bir şeydi, bir roman sahnesi gibi. Yani Sadri Bey pekâlâ roman yazabilirdi. Çok yazık olmuş. Başka bir alanda ünlü falan olmuş ama müthiş bir edebi gücü vardı. Olmamış, başka bir alana gidince tabi onun profesyoneli de oluyorsunuz, ona çalışıyorsunuz. Ama acayip bir şeydi o, tabi yarısını yazamadım hem unuttum, hem yani o kelimeleri kullanmadım. Hatırladığım kelimeler oldu. Onlar ailecek Sadri Bey'i alt sınıftan gelen bir insan ama müthiş bir İstanbul kültürü yaşamış biri olarak gördüler. Çolpan ve Attila Bey tabi yüksek bürokrasiden geliyorlar. Belediye başkanı sonra vali oluyor babası. Atatürk devri, İzmir burjuvazisi yani ket duyguları yüksek olan insanlardı. O ev bizim toplumsal hayatımızda pek rastlanamayacak bir insan toplanmasıydı.

*Uğur Öztekin: Attila İlhanla tanışmanız yine bir sofraya vesilesiyle. Orada Attila İlhan'ın şiirlerinden hareketle daha duygusal daha melankolik bir insan beklerken daha oturaklı, daha makul düşünen, gençleri yönlendiren bir insan buluyorsunuz karşınızda. Daha sonra onunla gezintileriniz var. Ankara'dan geldiğinde uzun yürüyüşleriniz...*

Selim İleri:-Evet. Duygusal bir adam değildi. Belki iç dünyası öyleydi de dışavurumu öyle değildi. Ömrünün sonuna kadar gençlere çok yardımcı olan bir insandı. Seksen küsur yaşında öldü Attila Bey. En son ana kadar hafıza pırıl pırıldı. O gençlerle buluştuğunda büyük bir sabırla onların yazdıklarını okur ve onlara yol göstermeye çalışırdı. Uzun bir gündür o. Otelden başlayıp Büyükdere'ye kadar yürüdük Emirgan'da pizza yedik. O pizzacı şimdi kafe bar gibi bir şey oldu. Otele dönüp lobide campari içtik. İlk kez orda, onunla beraber içtim. Campari diye bir içkiden haberim yoktu. Sonra Marquerite Duras'ın *Tarquinia'nın Küçük Atları* romanında tekrar karşıma çıktı. Cinzano ile yapılıyor sanırım. Karmakarışık bir içkiydi. Artık bugün oek yapıldığını zannetmiyorum. Attila Bey pek az içki içerdi. Sonra ilk kalp krizi geçirdikten sonra doktor ona viski verdi. Sadece bir kadeh, bilemezsiniz her gün iki kadeh içerdi. Onu da ilaç niyetine tamamen. Sadri Bey çok içerdi. Karaciğeri değiştikten sonra oturmuş hesaplamış. Yüz yirmi sekiz kamyon içki içmiş (Gülerek). Hiç sarhoş olmazdı. Sabaha kadar içse bile en küçük bir şey olmazdı. Dilinde en küçük bir dolaşma yaşanmazdı. Mesela ben öyle değilim, artık yaşlandım. Dil mil gidiyor bende.

*Uğur Öztekin: -Hocam buradan denemelerinizde yine yeme-içme unsurlarına başka eserlerden, edebi eserlerden işte Yakup Kadri'den, özellikle mütareke dönemi İstanbul'unda işgalci askerleri evinde ağırlayan İstanbullu ailelerden, burada likör ön plana çıkıyor. Burada likör bir buraya mesafeli bakan yazar tarafından bir ihanet simgesel olarak çıkıyor. İşte Sodome ve Gomore'de, Kiralık Konak'ta. Ama daha sonra likör yeni çağ hayatına giriyor. Ailevi ilişkiye dönüyor. Hatta bayramlarda bir adete dönüşüyor. Bu değişimi nasıl yorumluyorsunuz? Yani bir ihanet simgesiyken...*

Selim İleri:-Her toplum her şeyi kendine göre, kültürüne göre yeni baştan bir şekle sokuyor. Yakup Kadri Bey'in bahsettiği likörlerin herhâlde hiçbirisi ev yapımı değil. Fabrikasyon tabi ki bunlar. Alkol yüzdeleri yüksek olan şeyler. Ama sonra evlerde yapılan likörlerde çok az alkol var. Bir nevi meyve suyu gibiler. Vişne likörü falan. Vişnesi fazla da ispiertosu son derece az olan şeyler. Onları daha çok Batılı olmak isteyen narin, nazik hanımlar içerdi. Buna karşılık kadının rakı içmesi tuhaf karşılanıyor ama şunu da belirtmek isterim, ekonomik

özgürlüğü olan kadınlar bu konuda da serbest. Teyzem mesela, rahmetli, ekonomik özgürlüğü de olan bir insandı. Teyzem içkiciydi yani. Bir kuşak değiştikten sonra ekonomik özgürlüğünüz de varsa başınıza buyruksanız, rakı içilirdi. Ama ondan önce hiç hoş karşılanmazdı. Yine Hüseyin Rahmi'den esinlenerek yazmıştım. Doğrudan alıntı da olabilir, anımsayamıyorum şimdi. Şöyle yazmıştım: Bozayla karnını şişirenlerin şampanya içenler gibi düşünmesi mümkün olamaz. Alın size toplumsal çatışma.

*Uğur Öztekin: Selim Bey yine günümüz dünyasında dönersek, kapitalist üretim ilişkileri neticesinde yok olan yeme içme mekanları var.Eserlerinizde çokça bahsediyorsunuz. Mesela Markiz. Kapanıyor, açılıyor, değişiyor. Tamirci olacak bir ara, buna itiraz ediyorsunuz. Hatta Attila İlhan sizi eleştiriyor bu konuda. Üzülecek başka şey mi bulamadın, diyor. Ama kendisinin de Baylan Pastanesi gerçeği var. Bunu nasıl değerlendiriyorsunuz?*

Selim İleri:Salah Birsell onunla çok alay etmiştir. Attila gelir gelir olmayan şeyleri uydurur giderdi, diyor. Ben Markiz'i yer olarak, panolar açısından etkili bulurdum. Attila Bey'in son derece Paris burjuvazisi olmasına rağmen yerli bir kültürün insanı olarak gözükmeye isteği vardı. Ama yaşam biçimi olarak asla değildi. Tam Batılı biriydi. Yerlilik yanından bile geçmemişti. Ama kültürel olarak yerliliği savunan bir insandı. Asıl mesele orada kaynaklanıyor belki. Kendi yaşam biçimi Batılı fakat savunduğu değerler, hele ömrünün belli bir yerinden itibaren, yerli değerler. Buradan bakıldığında benim Markiz için kaleme aldığım bildiriye eleştirmesi de normal. Ama biz orda daha çok bir kültüre sahip çıkmak için bu tepkiyi göstermiştik.

*Uğur Öztekin: Markiz, Çiçek Pasajı, Emirgan, Yahya Kemal'in de bir dönem kaldığı, Park Otel' in lobisinde edebiyatçılarla oturmuşluğunuz var, Cihangir'de Ege Bahçesi, Hacı Salih Lokantası var gençliğinizde, Cemilzade Şekercisi, Lebon...*

Selim İleri:-Cemilzade'nin şimdiki sahipleriyle ahbablığım var, çok hoş bir kadın, Fatma Hanım. Onlar hâlâ eski yöntem ve aletleri kullanıyorlar. Onların yaptığı akide şekeri Hacıbekir' in falan tekniğinden farklı olarak hâlâ el emeğiyle

yapılmaktadır. Hiçbir şeyi değiştirmediler. Biraz daha pahalıdır ama eski geleneği sürdürdüklerinden dolayı. Fatma Hanım'ın sayesinde bütün bunlar. Kadıncağız tek başına eski aletleri falan yaptırıp onları üretimde kullanıyor. Çok hoş bir insandır. Yani Kadıköy' ün en değerli yerlerinden biriydi orası.

*Uğur Öztekin: Çiçek Pasajı'nda Entelektüel Cavit var. O da geçtiğimiz yıllarda hayatını kaybetmiş, birçok ünlünün anısı var onunla, nevi şahsına münhasır bir kişiymiş heralde, içmez ama müşterisini çok iyi içerir, deniyor.*

Selim İleri:İçmemesine imkan yok, gizlice içiyordur herhâlde. Edip Cansever' in gözde adamıydı o, çok giderdi Edip, yani herkes giderdi Entelektüel Cavit'e. Necatigil'in kitaplarına almadığı "Yazmaya Orhan Kemal Olacaktı" diye bir şiiri vardır, önemli bir şiir, niye kitabına almamış, bilmiyorum. 27 Mayıs sonrasında yazdığı çok ağır bir şiirdir. Bu ilk sol hareketlerin başladığı ve solun o ilk bıçkın delikanlılarının başlarına ne geleceğini müthiş sezmiş. "Yazmaya Orhan Kemal Olacaktı" oradan geliyor zaten. O şiir Entelektüel Cavit' in meyhanesinde yazılmış yani yaşanmış bir olaydır. Sakız satan küçük bir kızla o delikanlıların alay edişleri..., Müthiş acı bir şiirdir, orada yazılmış bu şiir, Cavit'in mekanında. Cavit daha sonra anlattı bunu bana. Hoca bu şiiri burada yazdı, dedi.

*Uğur Öztekin: -Selim Bey bugünlerde özel olarak ziyaret ettiğiniz yeme içme mekanları var mı?*

Selim İleri:-Bir tek yere gidiyorum. Arnavutköy'de Vira Vira adında bir mekan. İskelenin hemen karşısında. Başka bir yere gidemiyorum. Merdiven çıkmak zor geliyor. Arabanın kapının önünde durması lazım. Beyoğlu'na Yakup'a giderdim eskiden. Oraya yine gidilebilir ama Beyoğlu da çok değişti. Dönüşte taksi ile dönüyorum, artık zor gelmeye başladı. Beyoğlu'ndan herhangi bir taksiyi çevirip de içine binecek cesaretim kalmadı, güvenim de yok. Öyle bir şey de yaşadım çünkü. Bir taksi şoförü sizi bir yerden tanıyorum dedi. Yok, tanımiyorsunuz diye geçiştiriyorum. Televizyondan tanıyormuş, evet benim dedim sonunda. Biraz sonra ver bir sigara dedi adam. Biraz sonra sigara paketini de istedi. Kapının önüne geldik, otuz ya da otuz beş lira tuttu. At bir ellilik dedi. O an düşündüm, tersini yapmama imkan yok. Gece saat bir, sokak bomboş, ben merdivenleri

tutuna tutuna çıkıyorum, herif kafama bir şey indirip çantayı alsa, hep bunları düşündüm o an. Elli lirayı bırakıp apar topar indim arabadan. Beyoğlu orada bitti benim için. Şimdi Arnavutköy öyle değil tabii. Taksi durağı var, adam oradan geliyor. Zaten insanlar, şoförler farklı orada. Tabi her şoför sizi gasp edecek diye bir şey diyemem ama bir kere insanın başına geldikten sonra...

*Uğur Öztekin: Selim Bey söyleşimizin sonuna yaklaşırken son olarak şunu sormak istiyorum. Bugünün dünyasında yemek yazıları yazmak zorunda olsanız neleri yazardınız. Değişen yemek anlayışı, mekânlar, internetle beraber gelişen teşhir anlayışı...*

Selim İleri:-Bugünü çok takip etmiyorum, yani neden bahsedirdim, sizce neden bahsedeyim? (gülerek). Yemek yazılarını bugün yazmak zorunda olsam, hiç gocunmam yine yazarım. Başımın üzerinde yeri var. Bunu asla inkar edemem. İnternet konusunda konuşmak isterim ama çok korkuyorum, konuşmuyorum. Çok büyük bir kötülük olduğunu düşünüyorum ülkeye. Sosyal medya diyorlar şimdi, instagram. İnsanlar durmadan fotoğraf çekip paylaşıyorlar. İnanın bu yüzden bazı insanlarla aram açıldı diyebilirim. Bu iş bir terbiyesizliğe dönüştü. Ben bir lokantaya, restorana gittiğim vakit suç işler gibi gidiyorum. Birçok insanın o yemekleri yiyemediğini her an hissediyorum. Ama gidiyorum, evet. Gitmiyorum diyemem. Gitmesem de bir şey değişmeyecek zaten ama yediğin içtiğin bir şeyi ilan etmek ne acayip ne hastalıklı bir durum. Bütün bu terbiyesizliklerin bizi felakete sürükleyeceği kanaatindeyim.

*Uğur Öztekin: Selim Bey, sizi daha fazla yormayalım, söyleşiyi burada sonlandırabiliriz. Söyleşi teklifini kabul ettiğiniz için tekrar teşekkür ediyorum. Harika bir deneyimdi benim için.*

Selim İleri:-Ben de size teşekkür ediyorum. Çok mutlu oldum sizi tanıdığımıza.





HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA

Tarih: 9/7/2019

Tez Başlığı : SELİM İLERİ'NİN ESERLERİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ

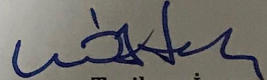
Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 225 sayfalık kısmına ilişkin, 9/7/2019 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda işaretlenmiş filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 4'tür.

Uygulanan filtrelemeler:

- Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç
- Kaynakça hariç
- Alıntılar hariç
- Alıntılar dâhil
- 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

09.07.2019

  
Tarih ve İmza

Gereğini saygılarımla arz ederim.

Adı Soyadı: UĞUR ÖZTEK

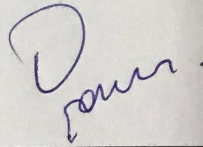
Öğrenci No: N14223906

Anabilim Dalı: TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI

Programı: YENİ TÜRK EDEBİYATI

**DANIŞMAN ONAYI**

UYGUNDUR.



Prof. Dr. G. Gonca Gökalep Alpaslan



HACETTEPE UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
MASTER'S THESIS ORIGINALITY REPORT

HACETTEPE UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE DEPARTMENT

Date: 9/7/2019

Thesis Title : FOOD CULTURE IN SELİM İLERİ'S WORK

According to the originality report obtained by myself/my thesis advisor by using the Turnitin plagiarism detection software and by applying the filtering options checked below on 9/7/2019 for the total of 225 pages including the a) Title Page, b) Introduction, c) Main Chapters, and d) Conclusion sections of my thesis entitled as above, the similarity index of my thesis is 4%.

Filtering options applied:

- Approval and Declaration sections excluded
- Bibliography/Works Cited excluded
- Quotes excluded
- Quotes included
- Match size up to 5 words excluded

I declare that I have carefully read Hacettepe University Graduate School of Social Sciences Guidelines for Obtaining and Using Thesis Originality Reports; that according to the maximum similarity index values specified in the Guidelines, my thesis does not include any form of plagiarism; that in any future detection of possible infringement of the regulations I accept all legal responsibility; and that all the information I have provided is correct to the best of my knowledge.

I respectfully submit this for approval.

9.7.2019

  
Date and Signature

Name Surname: UĞUR ÖZTEK

Student No: N14223906

Department: TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE

Program: MODERN TURKISH LITERATURE

**ADVISOR APPROVAL**

APPROVED.

  
Prof. Dr. G. Gonca Gökalp Alpaslan



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA

Tarih: 9/7/2019

Tez Başlığı: SELİM İLERİ'NİN ESERLERİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmam:

1. İnsan ve hayvan üzerinde deney niteliği taşımamaktadır,
2. Biyolojik materyal (kan, idrar vb. biyolojik sıvılar ve numuneler) kullanılmasını gerektirmemektedir.
3. Beden bütünlüğüne müdahale içermemektedir.
4. Gözlemsel ve betimsel araştırma (anket, mülakat, ölçek/skala çalışmaları, dosya taramaları, veri kaynakları taraması, sistem-model geliştirme çalışmaları) niteliğinde değildir.

Hacettepe Üniversitesi Etik Kurullar ve Komisyonlarının Yönergelerini inceledim ve bunlara göre tez çalışmamın yürütülebilmesi için herhangi bir Etik Kurul/Komisyon'dan izin alınmasına gerek olmadığını; aksi durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

9.7.2019

  
Tarih ve İmza

Adı Soyadı: UĞUR ÖZTEK

Öğrenci No: N14223906

Anabilim Dalı: TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI

Programı: YENİ TÜRK EDEBİYATI

Statüsü:  Yüksek Lisans  Doktora  Bütünleşik Doktora

**DANIŞMAN GÖRÜŞÜ VE ONAYI**



Prof. Dr. G. Gonca Gökalp Alpaslan

Detaylı Bilgi: <http://www.sosyalbilimler.hacettepe.edu.tr>

Telefon: 0-312-2976860

Faks: 0-3122992147

E-posta: [sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr](mailto:sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr)



HACETTEPE UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
ETHICS COMMISSION FORM FOR THESIS

HACETTEPE UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE DEPARTMENT

Date: 9/7/2019

Thesis Title: FOOD CULTURE İN SELİM İLERİ'S WORKS

My thesis work related to the title above:

1. Does not perform experimentation on animals or people.
2. Does not necessitate the use of biological material (blood, urine, biological fluids and samples, etc.).
3. Does not involve any interference of the body's integrity.
4. Is not based on observational and descriptive research (survey, interview, measures/scales, data scanning, system-model development).

I declare, I have carefully read Hacettepe University's Ethics Regulations and the Commission's Guidelines, and in order to proceed with my thesis according to these regulations I do not have to get permission from the Ethics Board/Commission for anything; in any infringement of the regulations I accept all legal responsibility and I declare that all the information I have provided is true.

I respectfully submit this for approval.

09.07.2019

  
Date and Signature

Name Surname: UĞUR ÖZTEK

Student No: N14223906

Department: TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE

Program: MODERN TURKISH LITERATURE

Status:  MA  Ph.D.  Combined MA/ Ph.D.

**ADVISER COMMENTS AND APPROVAL**

Approved.



Prof. Dr. G. Gonca Gökalp Alpaslan