

'Önce kendi mutfağının değerini bilmen lazım'

"Avcılıktan Gurmeliğe/Yemeğin Kültürel Tarihi"nde Antik Çağ'dan Eski Mısır'a, Osmanlı'dan Batı Avrupa mutfaklarına uzanan yelpazede önemli bilgiler var. Yazarı Priscilla Mary Işın anlattı.

Ümran AVCI

"S ofralara çatal girince bazı din adamları, Tanrı'nın verdiği parmaklar yerine çatal kullanmanın doğru olmadığını söyledi", "Fransa'da ilk restoranları Fransız Devrimi'nden sonra işsiz kalan aşçılar açtı ve asillerin mutfağını yeniden canlandırdı. Bu aşçılardan biri 1790 yılında açtığı restoranın menüsünde 168 farklı yemek seçeneğini sundu..."

Bilgiler yemek araştırmalarıyla tanınan felsefeci Priscilla Mary Işın'ın "Avcılıktan Gurmeliğe / Yemeğin Kültürel Tarihi" kitabından. Işın, her ne kadar üniversitede yemek tarihi üzerine ders verirken ortaya çıkan geniş kapsamlı kaynak kitap eksikliğinden böylesine derin bir konuya el atmış olsa da, çalışma, kültür tarihi için de önemli bir kaynak.

"Yediğimiz yemek ve yiyeceklerin hepsi geçmişti yansıtır" diyen Mary Işın ile bir araya gelip çalışmasını konuştuk. "On bin yıl önce yaşamış insanların yedikleriyle bugün yaptığımız yemekler arasında bağlantılar var. Taş devri insanların tükettikleri gıdalar bugün de var. Yabani buğday gibi tahılları da pişiriyorlarmış. Yapılan yemekler değişse de ana malzemeler aynı" diyor Işın.

TÜRK MUTFAĞI UYANIŞTA

Dünyada Türk mutfağı konusunda bir uyanış olduğunun altını çizen Işın, "Bu kitabı yazarken Avrupa dışına çıktım. 7-8 yıl önce Safranbolu'da bir yemek festivali oldu. Farklı illerin yemekleri tadıldı. Bolu yemekleri gününde, baklali



Priscilla Mary Işın

FOTOGRAF: AKINCAN ABADAN

KİMDİR?

1951'de İngiltere'nin Nottingham şehrinde doğdu. 1973'te York Üniversitesi Felsefe Bölümü'nden mezun oldu ve aynı yıl Türkiye'ye yerleşti. 1983'ten beri Türkiye mutfağı tarihini araştırıyor. Birçok bilimsel toplantıda çalışma konularıyla ilgili bildiriler sundu, ansiklopedi maddeleri yazdı. Geleneksel mutfak ancak geleneksel ürünlerle yaşayabilir düşüncesiyle 2006'da Esin Alice Işın Taylor ile başlattığı Türkiye Meyve Mirasını Koruma ve Veritabanı Oluşturma Projesi, Dr. Füsün Ertuğ, Prof. Dr. Neş'e Bilgin ve Elisabeth Tüzün'ün katılımıyla 2010 yılına kadar sürdü.

çorba haricindeki yemekler yöresel değildi. Profiterol gibi bir tatlı geldi. Aşçıya niye yöresel tatlı değil de Avrupa tatlısı yaptığını sorunca, 'Sevmeyiz' demez mi? Devletin aşçılık okullarında öğretmenlik yapan arkadaşlarım var. Müfredatta ilk yıl sırf Fransız yemekleri öğretiliyor, ikinci yıl Türk mutfağına dönüyor. Türk mutfağına yazık. Önce kendi mutfağının değerini bilmen lazım" diye anlatıyor.

MAKARNA ARAPLARDAN İTALYA'YA GİTTİ

Yemek üzerinden tarihe de yolculuk yapıldığını anlatan Işın, "Kitapta yemek tarihi

üzerinden geçmiş aydınlığa çıkıyor. Mesela yemekler fetihlerle çeşitleniyor, mutfaklar iç içe geçiyor. Osmanlı büyük bir imparatorluk kurdu. İran mutfağından, ortaçağ Arap mutfağından, Bizans mutfağından da aldılar. Ne İran'ın aynısı, ne de ortaçağ Arap mutfağının. Önemli bir mutfak geliştirdiler. Lübnan'daki bulgur yemekleri Osmanlı döneminde gelişmiş mesela. Türk mutfağı da çok büyük bir toprağı etkiledi. Çin'de çok belirgin Orta Asya etkileri görüyorsunuz. Herkes makarnaya sahip çıkıyor ama büyük ihtimal Arapların etkisiyle İtalya'ya gitti."

KİTAPTAN...

SAKIZ SATANA ÖLÜM

Sakızın ilk kaydı MÖ 400 civarına ait bir Yunan komedyasında geçer ve sakızın çiğnenmesinden bahsedilir. Osmanlı döneminde Sakız Adası'nda üretilen sakızı satın alma hakkı padişah hazinesine aitti ve sakız saklayanlara para, hatta ölüm cezası uygulanırdı.

KOKOREÇ ANTİK YUNAN'DAN

Kokoreçin geçmişi Antik Yunan'a dayanıyor. Bağıraktan hazırlanan kokoreçin (Yunanca kokorotsi) kökeninin, Antik Yunan döneminde tapınaklarda kurban edilen hayvanların sakatat etlerinin şişlere geçirilerek, tapınak ateşinde kebab edilmesine dayandığı düşünülüyor. Sinan Paşa'nın 1855 yazında verdiği açık hava ziyafetinde çevirime kebabı yapılan koyunlar, boyunlarına kokoreç sarılarak pişirilmişti.

BİZANS

KAŞIKLARINDA EDEBİYAT

Bizans döneminde ileri gelenler, 7. yüzyıla kadar ziyafetler sırasında Romalılar gibi yüksek yarım daire şeklinde kanepelere uzanarak yemek yiyorlardı. Yemeğe başlamadan önce ibrik ve leğen kullanarak eller yıkanır, parfümler sürülürdü. Konuklar sağ elleriyle, ortaya konan tek bir tabaktan yerlerdi. Sulu yemekler için kaşık kullanılırdı. Kaşıklara bazen edebiyattan alıntılar, eğlenceli sözler ve özdeyişler yazılırdı.

MUTFAKTA

168 ÇEŞİT YEMEK

Aşçı dükkanı ve meyhane gibi ev dışında yemek yenen yerlerin tarihi antik döneme dayanır. 1700-1900'lü yıllarda modern restoran Fransa'da ortaya çıktı. Paris'te 1760'larda sağlıklı iyi gelen çorbalar satan dükkanlar açılınca bunlara "iyileştiren" anlamı taşıyan "restaurant" adı verildi. 1790'da açılan restoranın menüsünde 168 farklı yemek seçeneği vardı.



Avcılıktan Gurmeliğe Priscilla Mary Işın Yapı Kredi Yayınları