

Yemeğin Kültürel Tarihi

Gastronominin moda hâline gelip turizm kollarından birine dönüşmesi, yemek ve mutfak kültürlerine dair çalışma ve araştırmaların sayısını ve görünürlüğünü artırdı.

Günümüzdeki turizm paketlerinin vazgeçilmezlerinden olan gastro gösteriler, yerel tatların içeriği ve tarihini öğrenmeye meraklı bir kitle yaratınca hem bu tür yayınlara ihtiyaç doğdu hem de konunun uzmanlarının zaten uzun zamandan beri kaleme aldığı araştırmaların değerini katladı. Dahası, yemek-mutfak-kültür ilişkisi, yerellik ve evrensellik bağlamında ilgi çekmeye başlayınca pek çok kişi, gerek kendi kültürel kodlarındaki mutfaka gerek çevresinden uzaktaki yeme-içme kültürlerine doğru seyahate çıkar oldu.

Felsefeci Priscilla Mary Işın'ın özel ilgi alanı olan Türkiye mutfağı ve yemek kültürü üzerine çalışmaları da mevcut gidişatla beraber biraz daha merakla izleniyor. "Geleneksel mutfanın geleneksel ürünlerle yaşayabileceğini" savunan Işın'ın; gurmelik, aşçılık ve yerel tatlara dair araştırmalarından biri daha okurla buluştu.

avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi isimli çalışmasıyla Işın, uzak geçmiştekilerle bugün yediklerimiz arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları ortaya koyarken çeşitli mutfakların birbirini nasıl etkilediğini ve başka

yeme-içme alışkanlıklarının tarihsel süreçte birbirinden nasıl beslendiğini anlatıyor.

Anadolu'daki miras

Işın; kitabında yalnızca mutfak kültürünün gelişimini ya da evrimini aktarmıyor, bunun ötesinde ilk çiftçilerden Anadolu, Avrupa, Asya, Ortadoğu ve Amerika kıtalarına uzanan beslenme ve yeme alışkanlıklarını, kapsamlı tarihi arka plana yaslanarak açıklıyor.

Işın, kitapta çizdiği yemek-mutfak tat bileşiminin kültürel, sosyal, ekonomik ve tarihi çerçevesine gıdaların coğrafi ve tarihi temelini, sofrası alışkanlıklarını, pişirme tekniklerini ve yeme-içme adabının hem kendi sınırları içindeki hem de o sınırları aşan hikâyesini ekliyor. Bu noktada yazarın, yemeklerin ve yeme geleneklerinin geçmişi yansıttığına ilişkin tezi öne çıkarken özellikle gözünü dikip dikkatini verdiği Anadolu toprakları, yazara epey geniş bir malzeme sağlıyor.

Çeşitli kültürlerin buluşma ve yeryüzüne dağılma noktası olan Anadolu, aynı zamanda yemek ve yiyeceklerle ilişkin zengin bir tarihe de ev sahipliği yapıyor. Tarımın başladığı bölgede yer alması ve farklı medeniyetlerin birbiriyle etkileşime girmesi nedeniyle Anadolu, Işın'a göre geleneklerin devam

edip çeşitlenmesinin en önemli nedeni. Başka bir deyişle Anadolu'ya ayak basan her medeniyet, kendisinden öncekinin mirasını sahiplenerek halef(ler)ine son derece geniş bir mutfak kültürü bırakıyor.

Çeşitli gıdaların (örneğin pirinç, et, aşure, zeytinyağı vb.), yakın coğrafyalardan Anadolu'ya girişi kültürel adı geçen etkileşimin bir kanıtı. Benzer şekilde bunlarla yapılan yemeklerin Anadolu'dan yakın ve uzak coğrafyalara

ra yollanışı da o kültürel etkileşimin bir parçası.

Farklı disiplinler, çeşitli yemekler

Işın'ın bir başka tezi, yemek tarihinin, toplumlar ve devletler arasındaki ilişkileri ortaya koymasıyla ilgili. Yirminci yüzyılla birlikte ivme kazanan yemek kültürü araştırmaları, âdeta bir uluslararası ilişkiler tarihini yansıtıyor. Antropolojinin, tarihin, sosyolojinin, gastronominin, arkeoloji ve arkeobotaninin disiplinlerarası çalışmalarıyla şekillenen bu kültürel kazı, hem Anadolu hem de yeryüzünün diğer coğrafyalarındaki yeme alışkanlıklarını gün yüzüne çıkarması bakımından hayli önemli. Işın da kitabında, bu işbirliğinden faydalanıp elindeki verilerden hareketle yorumlar yapıyor.

Yazar, Avrupa temelli çalışmaların aksine, Türkiye'yi ve Anadolu'yu ön plana alarak yoluna devam ederken tarihöncesinden başlayarak farklı mutfakların birbirine katkılarından bahsedip mutfak tarihindeki en belirgin dönem, bölge ve medeniyetleri sıralıyor.

Işın bu şekilde ilerlerken Türkiye mutfağının çeşitli medeniyetlerle (Mezopotamya, İran, Arap, Hindistan, Selçuklu, Osmanlı, Batı Avrupa, Orta Asya vd.) bağlantısını da inceliyor Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi'nde.

